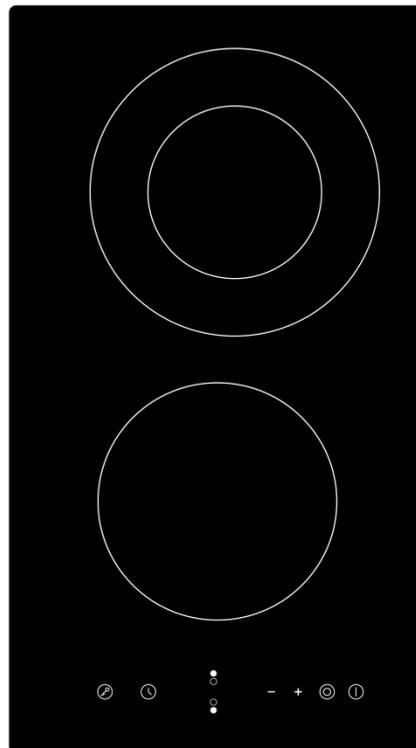


Torrada

Manual de utilizarea a plitei încorporabile
Инструкция по эксплуатации встраиваемой
индукционной плиты

Model / Модель

XFE 350 EL GLASS



Prefață

Măsuri de securitate

Siguranța dumneavoastră este importantă pentru noi. Vă rugăm să citiți aceste informații înainte de a utiliza plita.

Montare

Risc de șoc electric

- Scoateți aparatul din priză înainte de a efectua orice lucrare de întreținere
- Conectarea la un sistem de pregătire bună a firelor este necesară și indispensabilă.
- Modificări în sistemul de cablare intern ar trebui să fie efectuată numai de către un electrician calificat.
- În caz contrar, aceasta poate duce la șoc electric sau deces.

Pericol de tăieturi

- Aveți grijă - marginile panoului sunt ascuțite.
- Utilizarea neglijentă poate duce la răniri sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de instalarea sau utilizarea acestui aparat.
- Produse inflamabile sau materiale inflamabile nu trebuie să fie introduse pe dispozitiv în orice moment.
- Acordați atenție persoanei care efectuează instalarea pe această informație, deoarece poate reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita pericolul, acest dispozitiv trebuie să fie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni de instalare.
- Acest aparat trebuie să fie instalat în mod corespunzător și legat la pământ de către un tehnician calificat.
- Acest dispozitiv trebuie să fie conectat la rețea, care include izolarea comutator care furnizează deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Instalarea necorespunzătoare a dispozitivului poate duce la pierderea garanției sau a diminua responsabilitatea producătorului.

Funcționare și întreținere

Risc de șoc electric

- Nu gatiti dacă plită este scrăpată. În cazul în care suprafața plitei este spart sau crăpat, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare (comutator de perete) și contactați un tehnician calificat.
- Deconectați plita de la rețea înainte de curățare sau de întreținere.
- În caz contrar, aceasta poate duce la șoc electric sau deces.

Pericole pentru sănătate

- Acest dispozitiv îndeplinește standardele de siguranță electromagnetice.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulator cardiac sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompele de insulină) trebuie să se consulte medicul sau producătorul implantului înainte de utilizarea acestui dispozitiv pentru a vă asigura că implanturile lor nu depind de câmpul electromagnetic.
- În caz contrar, aceasta poate duce la deces.

Pericolul reprezentat de suprafața fierbinte

- Folosirea unor părți ale acestei mașini devină suficient de fierbinte, aceasta poate provoca arsuri.
- Nu permiteți corpului, îmbrăcăminte sau orice obiect, altul decât un vase adecvat cu suprafața de inducție contacta până la punctul când aparatul este complet răcit.
- Obiecte precum cuțitele de metal, furculițe, linguri și capacele nu trebuie introduse pe suprafața plitei, deoarece acestea se pot încălzi
- Nu lăsați copiii la îndemnarea de suprafața de gătit.
- Mânerele de vase pot fi fierbinte la atingere. Asigurați-vă că mânerul nu atârne alte zone de gătit, cu excepția utilizat.
- Imposibilitatea de a face acest lucru ar putea duce la arsuri.

Pericol de tăieturi

- Raclete pentru curățarea plitei este foarte ascuțit. Folosiți-le cu cea mai mare grijă și întotdeauna se păstrează într-un loc sigur, departe de copii.
- Nerespectarea acestei indicații poate duce la răniri sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat. Fierbere este cauza fumului, iar stropirea de grăsime poate duce la incendii.
- Nu folosiți niciodată aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile de pe aparat.
- Nu plasați obiecte magnetice (cum ar fi cardurile de credit, card de memorie) sau dispozitive electronice (de exemplu, calculatoare, MP3-playere) în apropierea unității, deoarece acestea pot fi afectate de câmpul său electromagnetic.
- Nu folosiți aparatul pentru a încălzi încăperea.
- După utilizare, opriți întotdeauna zona de gătit și plita așa cum este descris în acest manual (de exemplu, utilizând comenzile tactile). Nu vă bazați pe senzorul de detectare vase pentru a opri zonele de gătit cu îndepărtarea tigei.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau de a sta pe el.
- Nu depozitați obiecte de interes pentru copii, în cabinetele de mai sus a aparatului. Copiii pot să utilizează plită ca j scară, ce poate fi periculos.
- Nu lăsați copiii nesupravegheați în camera în care este utilizat aparatul.
- Copiii sau persoanele cu un handicap care limitează capacitatea lor de a utiliza dispozitivul ar trebui să-l folosească numai sub supravegherea unei persoane responsabile și competente să-i instruiască în utilizarea sa. Instructorul trebuie să se asigure că acestea pot utiliza aparatul fără pericol pentru ei înșiși sau pe alții.
- Nu reparați sau înlocuiți orice parte a dispozitivului (cu excepția recomandării din acest manual). Restul trebuie să fie efectuată de către un tehnician calificat.
- Nu folosiți un aspirator cu abur pentru a curăța plita.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plită.
- Nu așezați pe plită.
- Nu folosiți vase cu margini neregulate. Nu trebuie, de asemenea, trageți tigai pe suprafața de sticlă de inducție, deoarece poate zgâria sticlă.
- Nu folosiți tampoane de curățat sau alte substanțe de curățare abrazive dure pentru a curăța plita, deoarece acestea pot zgâria sticlă.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, agentul său de service sau personal calificat în domeniu, pentru a se evita orice pericol.
- **ATENȚIE:** Aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.
- Aveți grijă să evitați să atingeți elementele de încălzire.

- Copiii sub 8 ani trebuie să fie ținute la distanță.
- Acest aparat nu poate fi utilizat de către copii cu vârsta de 8 ani și mai în vârstă, precum și persoanele cu dizabilități fizice limitate, senzoriale sau psihice sau lipsa de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate și instruite cu privire la utilizarea aparatului.
- Copiii nu ar trebui să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie făcută de către copii nesupravegheați.
- ATENȚIE: gătit pe o plită cu grăsime sau ulei pot fi periculoase FĂRĂ PREZENȚĂ PERMANENTĂ și poate provoca incendii. Nu încercați niciodată să stingă focul cu apă, dar opriți aparatul, și apoi acoperite cu o flacăra, cum ar fi un capac sau o pătură de incendiu.
- ATENȚIE: Pericol de incendiu: A nu se păstra elementele de pe suprafețele de gătit.
- Notă: În cazul în care suprafața este spartă, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea producerii unui șoc electric
- NU abur curat ar trebui să fie utilizat pentru a curăța plita din sticlă ceramică
- Aparatul nu este destinat utilizării cu un temporizator extern sau un sistem de control de la distanță separat.

Felicitări pentru achiziționarea unui nou mașini de gătit cu inducție.

Vă recomandăm să petreceți ceva timp pentru a citi acest manual de utilizare / instalare, în scopul de a înțelege pe deplin modul în care se instalează în mod corespunzător și să opereze acest aparat.

Pentru instalare, vă rugăm să citiți secțiunea de instalare.

Citiți cu atenție toate instrucțiunile de siguranță înainte de utilizare și de a salva acest manual / instalare pentru referințe ulterioare.

Предисловие

Меры безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием Вашей варочной панели.

Монтаж

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электросети перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания
- Подключение к хорошей системе заземления проводов является необходимым и обязательным.
- Внесение изменений в отечественной системе проводки должна выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – края панели заострены.
- Неосторожное использование может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно изучите данную инструкцию перед установкой или использованием этого прибора.
- **Горючий материал или воспламеняющиеся изделия** не должны быть размещены на данном устройстве в любой момент времени.
- Обратите внимание человека, которые производит монтаж, на эту информацию, так как это может уменьшить ваши затраты на установку.
- Для того, чтобы избежать опасности, это устройство должно быть установлено в соответствии с этими инструкциями по установке.
- Этот прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен к сети, которая включает в себя изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к потере гарантии или снятию ответственности с производителя.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, выключите прибор немедленно от сети электропитания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Выключайте варочную панель от сети перед каждой очисткой или для технического обслуживания.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновые помпы) должны проконсультироваться с лечащим врачом или производителем имплантата перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут зависеть от электромагнитного поля.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к летальному исходу.

Опасность, исходящая от горячей поверхности

- Во время использования некоторые части этого аппарата становятся достаточно горячими, что может вызвать ожоги.
- Не допускайте, чтобы ваше тело, одежда или любой предмет, кроме подходящей кухонной посуды контактировал с индукционной поверхностью до момента, когда она полностью остынет.
- Объекты, такие как металлические ножи, вилки, ложки и крышки не должны быть размещены на поверхности варочной панели, так как они могут нагреться.
- Не подпускайте детей к варочной поверхности.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Проверьте, что ручки не нависают над другими варочными зонами, кроме используемой.
- Несоблюдение этого правила может привести к ожогам.

Опасность порезов

- Скребок для чистки варочной панели очень острый. Используйте его с максимальной осторожностью и всегда храните его в безопасном месте вне досягаемости детей.
- Неиспользование предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Выкипание является причиной появления дыма, и выплескивание жира может привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Не оставляйте намагниченные объекты (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) вблизи прибора, так как они могут быть затронуты его электромагнитным полем.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью элементов управления Touch). Не следует полагаться на датчик распознавания кастрюль, чтобы отключить варочные зоны при удалении кастрюли.
- Не позволяйте детям играть с прибором или сидеть, стоять на нем.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей в шкафах выше прибора. Дети, вскорабшавшись на варочную панель, могут серьезно пострадать.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении, где прибор используется.
- Дети или лица, имеющие инвалидность, которая ограничивает их способность использовать прибор должны использовать его только под присмотром ответственного и компетентного лица, чтобы наставлять их в его использовании. Инструктор должен быть удовлетворен тем, что они могут использовать прибор без опасности для себя или окружающих.
- Не ремонтируйте или не заменяйте какие-либо части прибора (исключением является рекомендация в данной инструкции). Все остальное обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте посуду с неровными краями. Так же не перетаскивайте сковородки по всей поверхности индукционного стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте мочалки или любые другие агрессивные абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло индукции.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом по обслуживанию или аналогичным квалифицированным персоналом, с тем чтобы избежать опасности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и доступные части становятся горячими во время использования.
- Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам.
- Дети до 8 лет должны находиться в стороне.
- Данный прибор может быть использован детьми в возрасте от 8 лет и старше, а так же лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний, если они находятся под контролем и получили инструкции относительно использования прибора.
- Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла **БЕЗ ПРИСМОТРА** может быть опасным и может привести к возгоранию. **НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь с водой, но выключите прибор, а затем покрывайте пламя, например, с крышкой или пожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на варочные поверхности.
- **Внимание:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможность поражения электрическим током
- Пароочиститель **НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАН** для чистки стеклокерамической варочной поверхности
- Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Поздравляем Вас с приобретением новой Индукционной плиты.

Мы рекомендуем вам потратить некоторое время, чтобы прочитать эту Инструкцию / руководство по установке для того, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать это устройство.

Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел установки.

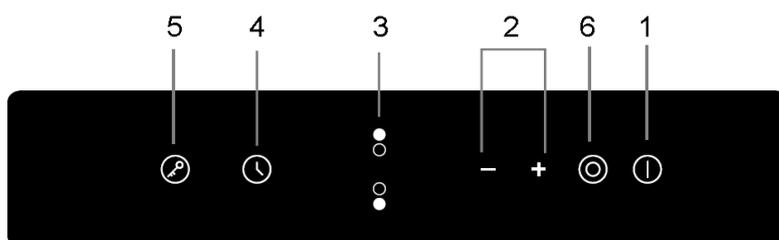
Прочитайте внимательно все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните данное руководство по эксплуатации / установке для справок в будущем.

Электрическая стеклокерамическая варочная панель

Вид сверху



Контрольная панель



1. Контроллер Вкл/Выкл
2. Контроллер включения / таймера
3. Контроллер выбора зоны нагрева
4. Таймер
5. Блокировка
6. Контроллер двойного контура

Информация о продукте

Данная керамическая плита с микрокомпьютером может удовлетворить различные виды кухонь и различные потребности потребителей, за счет устойчивости провода к нагреву, микрокомпьютеризированного контроля и возможности выбора многоуровневого нагрева, на самом деле является оптимальным выбором для современных семей.

Плита работает безопасно и надежно, что делает вашу жизнь комфортной и позволяет в полной мере получать удовольствие от жизни.

Принцип работы

Эта керамическая варочная панель нагревается непосредственно от тена, Вы имеете возможность регулировать мощность с помощью регулирования мощности с помощью сенсорного управления.

Перед использованием Вашей новой стеклокерамической варочной поверхности

- Прочитайте это руководство, обратив особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».
- Удалите защитную пленку, которая все еще может быть на вашей керамической плите

Техническая спецификация

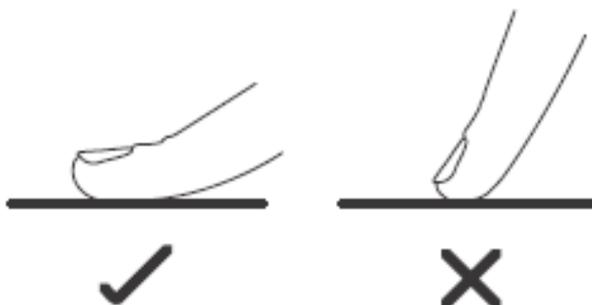
Варочная поверхность	XFE 350 EL GLASS
Количество зон приготовления	2 зоны
Напряжение питания	220-240V~ 50/60Hz
Установленная электрическая мощность	2900 W
Размеры Ш×Г×В(мм)	288X520X55
Размеры встраивания А×В (мм)	268X500

Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить наши продукты, мы можем изменить технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления

Эксплуатация продукта

Сенсорные элементы управления

- Контроллеры управления реагируют на прикосновения, так что вам не нужно применять небольшое усилие при нажатии.
- Используйте подушечку Вашего пальца, а не его кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал каждый раз, когда прикосновение регистрируется.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистым, сухие, и что нет ни одного объекта (например, посуда или ткань), покрывающих их. Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.

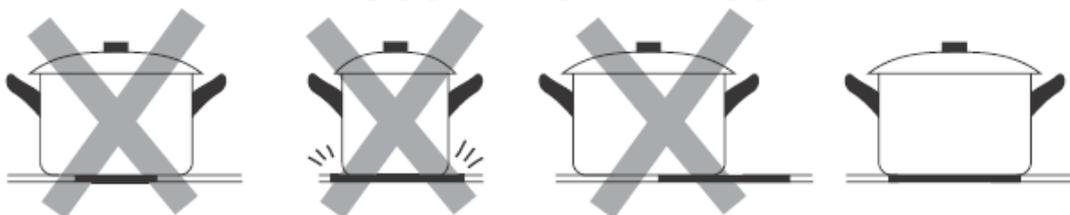


Выбираем правильную кухонную посуду

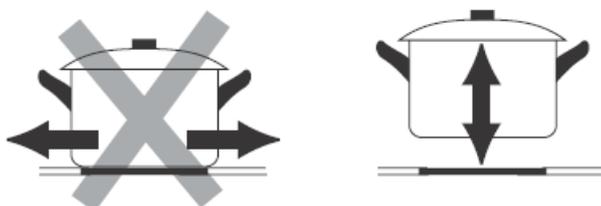
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет такой же размер, как зона приготовления. Используйте кастрюли, диаметр которых одинаковый с выбранной зоной. При использовании посуды немного большего размера, энергопотребление будет максимальным. Посуда, диаметр которой составляет менее 140 мм, может быть нераспознана плитой. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной панели - не тащите ее, так как это может поцарапать стекло

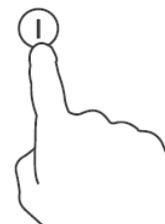


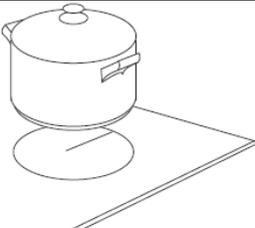
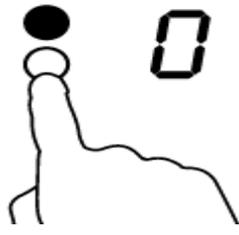
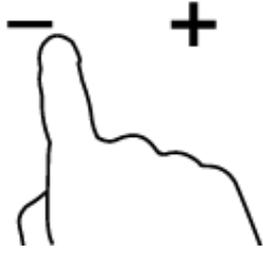
Как использовать индукционную плиту

Начало приготовления

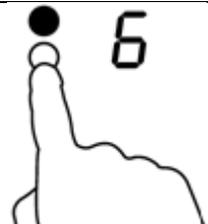
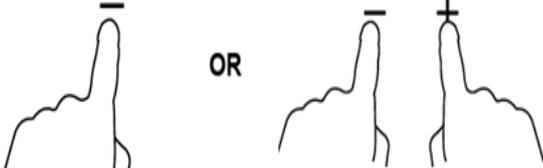
После включения питания, Вы услышите один звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду, а затем потухнут, указывая, что керамическая плита вошла в режим ожидания.

Нажмите на кнопку Вкл/Выкл. Все индикаторы будут находиться в положении "-"



<p>Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которой Вы хотите воспользоваться.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие. 	
<p>Нажмите контроллер выбора зоны нагрева</p>	
<p>Выберите уровень нагрева, нажимая контроллеры "-" или "+".</p> <ul style="list-style-type: none"> • Если Вы не выбираете уровень нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начинать сначала, начиная с шага № 1. • Вы можете изменить настройки уровня нагрева в любое время во время приготовления пищи. 	

Завершение приготовления пищи

<p>Нажмите на контроллер выбора зоны нагрева, который Вы хотите выключить</p>	
<p>Выключите конфорку прокруткой вниз до "0" или нажимая на кнопки "-" и "+" одновременно.</p>	
<p>Выключите всю варочную панель нажав на кнопку Вкл / Выкл.</p>	



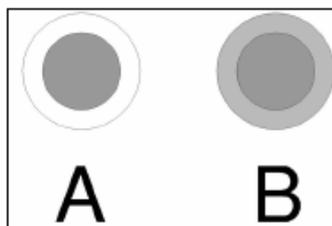
Будьте аккуратны - горячая поверхность

Когда горит значок **H**, это означает, что конфорка горячая на ощупь. Этот значок исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Пока конфорка остывает, ее можно использовать для подогрева дополнительной кастрюли, что является экономией энергии, так как конфорка по-прежнему горячая.



Использование функции «Двойная зоны нагрева»

- Функция работает только на конфорке №2
- Двойная зона нагрева имеет две зоны для приготовления пищи, которые можно использовать - центральную секцию и внешнюю секцию. Вы можете использовать центральную секцию (А) независимо друг от внешней зоны или обе секции одновременно (В)



Как запустить «Двойную зону нагрева»?	
Отрегулируйте настройку нагрева между уровнями мощности 1 и 9 (например, 6)	A hand is shown pressing a button that has a small black dot above it and the number '6' to its right.
Центральная часть на конфорке «двойной зоны нагрева» включается.	A burner is shown with a grey circle in the center, indicating the inner ring is lit.
При нажатии на кнопку «Двойная зона приготовления» "⊙" один раз, секция (В) – второе кольцо начинает работать.	A hand is shown pressing a button that has a small circle with a dot inside above it.
Индикатор зоны нагрева показывает "—" или "6".	A row of four symbols: a small black dot, a horizontal dash, a double-headed arrow, and a small black dot with the number '6' to its right.
Выключаем «двойную зону нагрева»	
Повторно нажимаем на кнопку «Двойная зона приготовления» "⊙", в этом случае эта функция отключается.	A hand is shown pressing a button that has a small circle with a dot inside above it.
Индикатор зоны нагрева показывает "6".	A row of two symbols: a small black dot with the number '6' to its right, and a small white circle.

Блокировка управления

- Вы можете заблокировать элементы управления для предотвращения непреднамеренного использования (например, чтобы дети случайно не включили конфорки).
- Когда элементы управления заблокированы, все органы управления, кроме управления ON / OFF отключены.

Как заблокировать контроллеры	
Нажмите на контроллер блокировки	Индикатор таймера будет показывать " Lo "
Как разблокировать контроллеры	
Нажмите и подержите некоторое время контроллер блокировки	



Когда плита находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением вкл/выкл . ① Вы всегда можете включить индукционную варочную панель прочь с помощью контроллера вкл/выкл в случае чрезвычайной ситуации, но первым делом Вы должны разблокировать варочную панель следующей операцией.

Контроллер Таймер

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

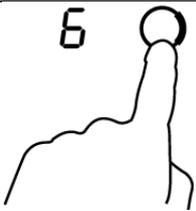
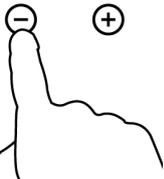
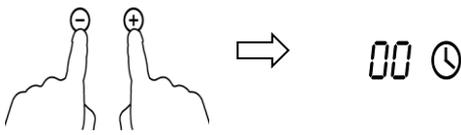
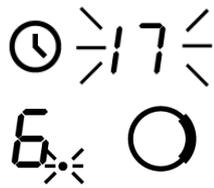
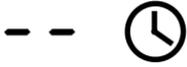
- а) Вы можете использовать его в качестве ежеминутного напоминания. В этом случае таймер не отключает какую-либо зону, когда установленное время истекло.
- б) Вы можете установить его, чтобы выключить один или несколько зон для приготовления пищи, когда заданное время истекло. Таймер максимум составляет 99 мин.

а) Использование таймера в качестве Ежеминутного напоминания

Если вы не выбираете какую-либо конфорку

Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: Вы можете использовать ежеминутное напоминание даже в том случае, если Вы не выбрали ни одной зоны приготовления.	
Нажмите на "+" на контроллере Таймер. Прозвучит звуковой сигнал и "10" будет показано на дисплее таймера.	
Установите время, используя кнопки "-" или "+" . <u>Подсказка:</u> Нажмите "-" или "+" один раз для уменьшения или увеличения времени на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку "-" или "+" для уменьшения или увеличения на 10 минут.	
При одновременном нажатии "-" и "+" , таймер будет отменен, а в минутном индикаторе будет высвечено "00".	
Когда время установлено, он начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.	
Когда установленное время подошло к концу, прозвучит звуковой сигнал в течение 30 секунд, и индикатор таймера показывает "- -".	

б) Установка таймера для выключения одной конфорки

Установка таймера на одной зоне	
Нажмите на контроллер выбора зоны нагрева, на который Вы хотите установить таймер. (Например, зона №3)	
Нажмите на контроллер Таймер, индикатор начнет мигать и "10" будет отображаться на дисплее таймера.	
Установите время, используя кнопки "-" или "+" . <u>Подсказка:</u> Нажмите "-" или "+" один раз для уменьшения или увеличения времени на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку "-" или "+" для уменьшения или увеличения на 10 минут.	
При одновременном нажатии "-" и "+" , таймер будет отменен, а в минутном индикаторе будет высвечено "00".	
Когда время установлено, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд. Примечание: красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на выбранную зону.	
Когда таймер истекает, соответствующая конфорка будет автоматически выключена.	

Примечание:

а) красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорается, показывая, что именно данная зона была выбрана.



б) Если Вы хотите изменить время после того, как таймер был установлен, Вы должны начать с шага 1.

в) Метод для установки двух зон одновременно является такой же, как указано выше.

Защита от перегрева

Керамическая плита оснащена датчиком температуры, которые контролируют температуру внутри керамической плиты. Когда отслеживается чрезмерная температура, керамическая плита автоматически прекратит работу.

Предупреждение остаточного тепла

Когда плита работает в течение некоторого времени, будет какое-то остаточное тепло. Буква "H" появляется, чтобы предупредить Вас.

Рабочее время по умолчанию

Автоматическое отключение является функцией безопасности для индукционной варочной панели. Она выключается автоматически, если когда-нибудь вы забудете выключить ее. По умолчанию время для различных уровней мощности работы приведены в таблице ниже:

Уровень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Руководство по готовке



Будьте осторожны при жарке в масле и жире, так как они очень быстро нагреваются. При очень высоких температурах масло и жир могут самовозгореться. Это представляет серьезную опасность пожара.

Советы по приготовлению

- Когда пища доходит до кипения, уменьшите значение уровня нагрева.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количества жидкости или жира, чтобы уменьшить время приготовления.
- Начните приготовление пищи на высоком уровне нагрева и уменьшите его, когда пища нагревается.

Зиммеринг, приготовление риса

- Зиммеринг (приготовление в горячей воде чуть не доходящей до кипения) происходит ниже точки кипения, около 85 ° C, когда пузырьки только растут время от времени на поверхность варочной жидкости. Это секрет вкусных супов и нежного рагу, потому что ароматы развиваются без подгорания пищи. Вы должны также готовить густые соусы на основе яиц и муки ниже точки кипения.
- Некоторые задачи, в том числе приготовления риса, может потребовать установления кровня нагрева выше, чем минимальное значение, чтобы обеспечить правильное приготовление.

Стейк

Чтобы приготовить сочные стейки:

1. Оставьте мясо при комнатной температуре в течение приблизительно 20 минут перед приготовлением.
2. Нагрейте сковороду с тяжелым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла в горячую сковороду, а затем опустите в нее мясо.

4. Поверните стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и как Вы хотите, чтобы оно было прожарено. Время может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны.
5. Оставьте стейк, чтобы отдохнул на теплой плите в течение нескольких минут, чтобы позволить ему расслабиться и стать нежным перед подачей на стол.

Жарка

1. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если Вы готовите большое количество пищи, готовьте ее несколькими более мелкими партиями.
2. Разогрейте кастрюлю добавьте две столовые ложки масла.
3. Приготовьте сначала мясо и отложите его в сторону и держите его в тепле.
4. Затем пожарьте овощи. Когда они горячие, но все еще хрустящие, включите конфорку на более низкое значение, верните мясо в кастрюлю и добавить соус.
5. Тщательно, но осторожно перемешать ингредиенты, чтобы убедиться, что они нагреваются равномерно.
6. Подавайте сразу после приготовления.

Настройки тепла

Ниже приведены рекомендации по настройкам тепла. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе вашей кухонной посуды и пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с индукционной плитой, чтобы найти именно те настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Уровень тепла	Для чего подходит
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Медленный разогрев небольшого количества пищи • плавления шоколада, масла и продуктов, которые быстро сгорают • медленно кипящего • медленного нагревания
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • повторного нагрева • быстрого кипения • приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • блинчики
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • жарка • кипящая вода

Очищение

Что?	Как?	Важно знать?
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные от продуктов питания)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную плиту от электросети 2. Используйте чистящее средство для варочной поверхности пока варка еще теплая (но не горячая!) 3. Промойте чистой губкой и вытрите насухо с помощью чистой тряпочки или по полотенца. 4. Подключите обратно варочную панель к электросети. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание к варочной панели выключено, то значок «горячая поверхность» не будет показан, но зона приготовления пищи может быть еще горячей! Будьте особенно аккуратны. • Задняя поверхность губки для чистки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, если ваш очиститель подходит. • Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной панели: стекло может окраситься.
<p>Переливы, подтеки и разливание чего-либо горячего сладкого на стеклянную поверхность</p>	<p>Удалить их немедленно с помощью специального скребка подходящего для стеклокерамической варочной поверхности, но будьте осторожны с горячими поверхностями конфорок:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную плиту от электросети. 2. Держите скребок под углом 30 ° и скрести загрязнение в сторону холодной поверхности варочной поверхности. 3. Очистите загрязнения или разливы с помощью мягкой тряпочки или бумажным полотенцем. 4. Вы так же можете использовать шаги со 2 по 4 для "Повседневных загрязнений ", указанных выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удалить пятна, оставленные растопленным и сахаристым продуктом как можно скорее. Если оставить остывать на стекле, они могут стать трудно удаляемыми или даже привести к необратимому повреждению поверхности стекла. • Опасность порезов: лезвие скребка острое как бритва. Всегда используйте его с максимальной осторожностью и всегда храните его в безопасном месте и вне досягаемости детей.

<p>Проливание на сенсорное управление</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную плиту от электросети. 2. Вытрите разлитое 3. Протрите область сенсорного управления с чистой влажной губкой или тряпкой. 4. Протрите область полностью насухо бумажным полотенцем. 5. Подключите обратно варочную панель к электросети. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключится, а сенсорная панель управления может не работать, пока на ней разлита жидкость. Убедитесь, что Вы вытерли зону сенсорного управления насухо перед включением варочной панели.
---	---	---

Советы и подсказки

Проблема	Возможная проблема	Что делать
<p>Вы не можете включить варочную панель</p>	<p>Нет питания</p>	<p>Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания, и что он включен.</p> <p>Проверьте, есть ли отключение электроэнергии в Вашем доме или районе. Если Вы проверили все, и проблема не решена, обратитесь к квалифицированному специалисту.</p>
<p>Кнопки сенсорного управления не реагируют на нажатие</p>	<p>Кнопки заблокированы</p>	<p>Разблокируйте управление.</p>
<p>Элементы сенсорного управления работают с затруднениями.</p>	<p>На сенсорной панели может быть небольшая пленка воды над элементами управления, или Вы можете использовать кончик пальца при прикосновении управления, а не подушечку.</p>	<p>Убедитесь, что сенсорная зона управления сухая и Вы используете подушечку пальца при прикосновении.</p>
<p>Стекло поцарапано.</p>	<p>Посуда с грубым дном</p> <p>Неподходящие губки или абразивные моющие средства были использованы при чистке</p>	<p>Используйте посуду с плоским и гладким дном</p> <p>Смотри раздел «Выбираем правильную кухонную посуду»</p> <p>Смотри раздел «Очищение»</p>

Некоторые посуда издает потрескивание или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией Вашей кухонной посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не указывает на неисправность.
---	---	--

Монтаж

Подготовка места монтажа

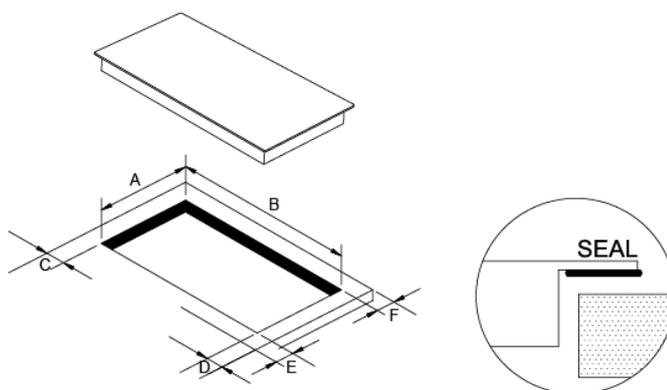
Вырезают рабочую поверхность в соответствии с размерами, показанными на чертеже.

Для установки и использования, как минимум 5 см свободного пространства должны быть сохранены вокруг отверстия.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет по меньшей мере 30 мм.

Пожалуйста, выберите термостойкую рабочую поверхность, чтобы избежать большой деформации, вызванной излучением тепла от горячей плиты.

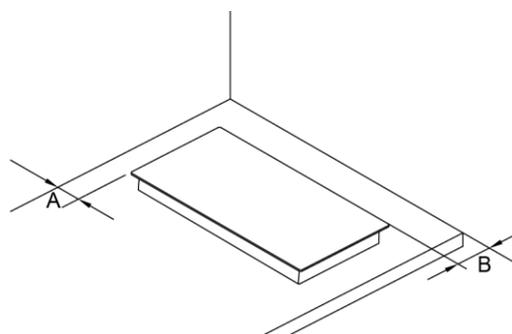
Как показано ниже:



A	B	C	D	E	F
268 ⁺⁴ -0 mm	500 ⁺⁴ -0 mm	50mm mini	50mm mini	50mm mini	50mm mini

Керамическая варочная панель может быть использована так же и на рабочей поверхности (на столешнице). В этом случае, керамическая плита должна быть расположена горизонтально. Как показано ниже:

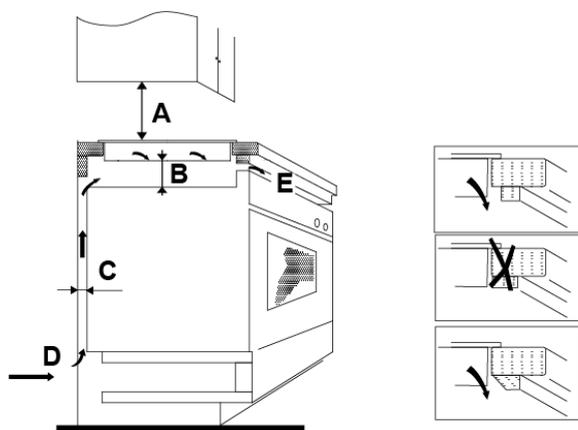
A	B
50mm mini	50mm mini



При любых обстоятельствах, убедитесь, что варочная Индукционная поверхность хорошо вентилируется и входное и выходное отверстия воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная варочная панель находится в хорошем состоянии работы.



Примечание: безопасное расстояние между плитой и шкафом над горячей плиты должна быть не менее 760 мм

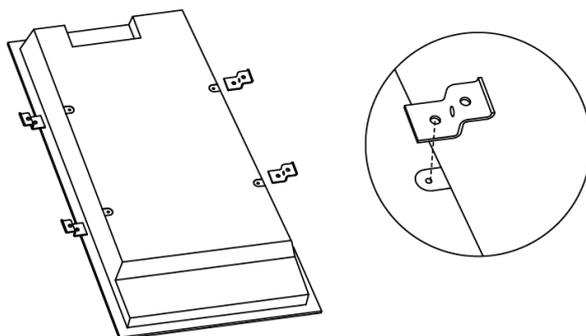


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10 mm

Перед тем, как закрепить крепежные скобы

Плита должна быть размещена на устойчивой ровной поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте чрезмерных усилий на элементы управления, выступающие из варочной панели.

Закрепите плиту на рабочей поверхности с помощью четырех крепежных скоб на нижней стороне варочной панели (смотри рисунок) после установки. Отрегулируйте положение скобв зависимости от различной толщины рабочей поверхности.



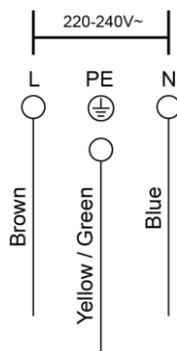
Предостережения

1. Стеклокерамическая варочная поверхность должна быть установлена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Пожалуйста, никогда не проводить установку самостоятельно.
2. Стеклокерамическая плита не должна быть установлена на холодильное оборудование, посудомоечные машины и барабанные сушилки.

3. Стеклокерамическая плита должна быть установлена таким образом, чтобы лучше тепловое излучение могло быть обеспечено, чтобы повысить его надежность.
4. Стена и индуцированная зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
6. Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.

Подключение варочной панели к сети питания

Плита должна быть подключена в соответствии со стандартами.. Способ подключения показан ниже.



1. Если кабель поврежден или нуждается в замене, то это должно быть сделано специалистом службы послепродажного обслуживания, используя соответствующие инструменты, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если прибор подключен непосредственно к источнику питания, многополюсный выключатель должен быть установлен с минимальным зазором 3 мм между контактами.
3. Установщик должен гарантировать, что правильное электрическое соединение было сделано и что оно соответствует правилам техники безопасности.
4. Кабель не должен быть согнут или сжат.
5. Кабель следует регулярно проверять, а при необходимости замены, она должна быть проведена квалифицированным специалистом.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/ЕС утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором. Используйте вместо этого специально оборудованное место для сдачи и утилизации старых электрических и электронных приборов. Узнайте информацию у Вашего продавца.