

DE'LONGHI

INDUCTION HOBS

Инструкция по эксплуатации и рекомендации по установке

Встраиваемые индукционные варочные поверхности

ELETT RA 1B0P CR
ELETT RA 4B0P CR
ELETTRA 4B1P CR
ELETTRA 4B2P CR

ELIO 1B0P CR
ELIO 2B0P CR

ELADIA 1B0P CT

BELLA 1B0P CT

DeLonghi

Уважаемый покупатель!

Спасибо, что выбрали нашу компанию. Мы предлагаем вам лучший продукт, который производится на современном оборудовании и проходит строгий контроль качества. Надеемся, что наша продукция будет радовать Вас.

Приятного использования!

Перед началом эксплуатации внимательно ознакомьтесь с руководством -

в нем содержится важная информация по правильной установке, безопасному использованию и обслуживанию прибора. Особое внимание обратите на информацию по технике безопасности. Сохраните данное руководство для дальнейшего применения. Оно поможет вам грамотно и безопасно использовать ваш прибор.

- Храните руководство в легкодоступном месте, т. к. оно может понадобиться вам в любой момент.
- Также ознакомьтесь с дополнительной документацией, прилагаемой к продукту. Обратите внимание, что данное руководство может также применяться к другим моделям. Различия между моделями четко обозначены в руководстве.

Оглавление

1. Меры предосторожности
2. Технические характеристики
3. Панель управления
4. Основная информация по использованию
5. Обнаружение неисправностей
6. Монтаж
7. Охрана окружающей среды

Меры предосторожности

- Отключите прибор от электросети перед проведением каких-либо работ или технического обслуживания.
- Прибор необходимо подключить к хорошей системе заземления.
- Работы с домашней электропроводкой должны производиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.
- Будьте осторожны - края панели острые.
- Запрещается ставить горючие материалы или продукты на этот прибор.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, поскольку это может снизить ваши затраты на установку.
- Во избежание опасности этот прибор следует устанавливать в соответствии с инструкциями по установке. Этот прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, в которой есть изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка устройства может привести к аннулированию гарантийных обязательств или претензий.
- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломана или треснула, немедленно отключите прибор от электросети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или обслуживанием выключите варочную панель.
- Во время использования доступные части этого прибора нагреваются до такой степени, что могут вызвать ожоги.
- Не позволяйте телу, одежде или другим предметам, кроме подходящей посуды, касаться керамического стекла, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, нельзя класть на поверхность варочной панели, так как они могут стать горячими.
- Не подпускайте детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не выступают на другие включенные конфорки. Держите ручки в недоступном для детей месте.
- Острое, как бритва, лезвие скребка для варочной панели обнажается, если защитная крышка убрана. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте в недоступном для детей месте.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Выкипание вызывает дым и жирные побочные эффекты, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор как рабочую поверхность или поверхность для хранения.

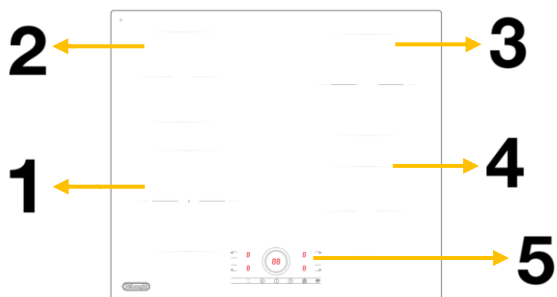
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор для обогрева или обогрева комнаты.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, вставать или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над устройством. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Дети или люди с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность пользоваться прибором, должны иметь ответственного и компетентного человека, который обучит их использованию. Инструктор должен убедиться, что человек может использовать прибор без опасности для себя и своего окружения.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части устройства, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте сковороды с зазубренными краями и не протаскивайте сковороды по стеклянной поверхности, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать керамическое стекло.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицами с аналогичной квалификацией, чтобы избежать опасности.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают связанные с использованием опасности.
- Не разрешайте детям играть с прибором. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.
- Предупреждение: если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током, если поверхность варочных панелей из стеклокерамики или аналогичного материала защищает детали под напряжением.
- Запрещается использовать пароочиститель.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** за процессом приготовления необходимо следить. Даже кратковременный процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.
- Шнур питания недоступен после установки.

2 Технические характеристики

ELETTRA 1B0P CR

Ширина	590 мм
Глубина	520 мм
Высота	63 мм
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Мощность	6400 Вт
Вес (брутто)	8,5 кг
Вес (нетто)	7,8 кг

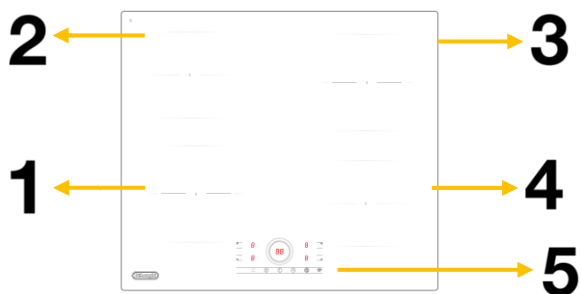
1. 1800 / 2200 Вт зона
2. 1200 Вт зона
3. 1800 Вт зона
4. 1200 Вт зона
5. Панель управления



ELETTRA 4B0P CR

Ширина	590 мм
Глубина	520 мм
Высота	63 мм
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Мощность	7200 Вт
Вес (брутто)	8,5 кг
Вес (нетто)	7,8 кг

1. 1800/ 2200 Вт зона
2. 1200/ 1500 Вт зона
3. 1800/ 2200 Вт зона
4. 1200/ 1500 Вт зона
5. Панель управления



ELETTRA 4B1P CR

Ширина	590 мм
Глубина	520 мм
Высота	63 мм
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Мощность	7200 Вт
Вес (брутто)	8,5 кг
Вес (нетто)	7,8 кг

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 1800/ 2200 Вт зона 2. 1800/ 2200 Вт зона 3. 1800/ 2200 Вт зона 4. 1200/ 1500 Вт зона 1+2: 3000 Вт(3500 Вт) объединенная зона 5. Панель управления |
|---|



ELETTRA 4B2P CR

Ширина	590 мм
Глубина	520 мм
Высота	63 мм
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Мощность	7200 Вт
Вес (брутто)	8,5 кг
Вес (нетто)	7,8 кг

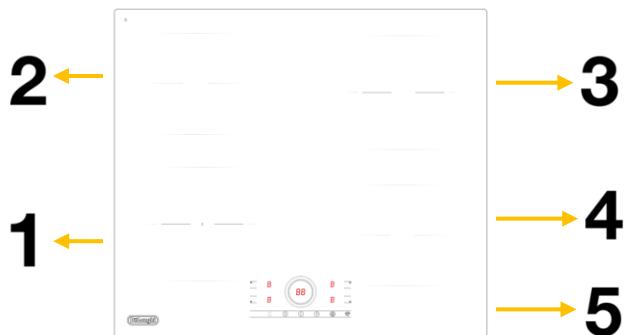
- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 1800/ 2200 Вт зона 2. 1800/ 2200 Вт зона 3. 1800/ 2200 Вт зона 4. 1800/ 2200 Вт зона 1+2: 3000 Вт(3500 Вт) объединенная зона 3+4: 3000 Вт(3500 Вт) объединенная зона 5. Панель управления |
|--|



ELIO 1B0P CR

Ширина	590 мм
Глубина	520 мм
Высота	63 мм
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Мощность	6200 Вт
Вес (брутто)	8,1 кг
Вес (нетто)	7,5 кг

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. 1800/ 2000 Вт зона 2. 1200 Вт зона 3. 1800 Вт зона 4. 1200 Вт зона 5. Панель управления |
|--|



ELIO 2B0P CR

Ширина	590 мм
Глубина	520 мм
Высота	63 мм
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Мощность	6600 Вт
Вес (брутто)	8,5 кг
Вес (нетто)	7,8 кг

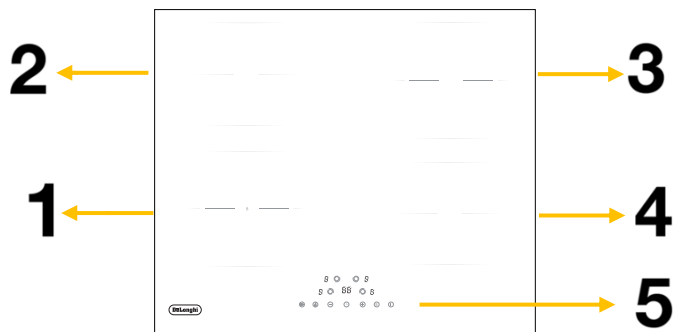
- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. 1800/ 2200 Вт зона 2. 1200 Вт зона 3. 1800/ 2200 Вт зона 4. 1200 Вт зона 5. Панель управления |
|--|



ELADIA 1B0P CT

Ширина	590 мм
Глубина	520 мм
Высота	63 мм
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Мощность	6200 Вт
Вес (брутто)	8,1 кг
Вес (нетто)	7,5 кг

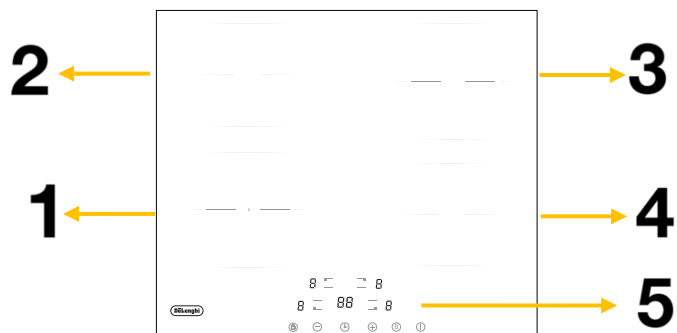
- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. 1800/2200 Вт зона 2. 1200 Вт зона 3. 1800 Вт зона 4. 1200 Вт зона 5. Панель управления |
|---|



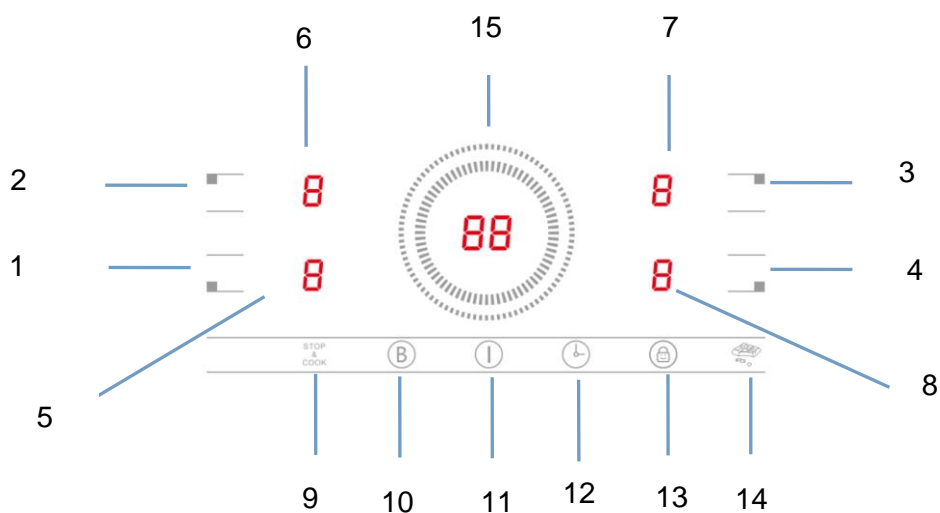
BELLA 1B0P CT

Ширина	590 мм
Глубина	520 мм
Высота	63 мм
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Мощность	6200 Вт
Вес (брутто)	8,1 кг
Вес (нетто)	7,5 кг

1. 1800/2200 Вт зона
2. 1200 Вт зона
3. 1800 Вт зона
4. 1200 Вт зона
5. Панель управления

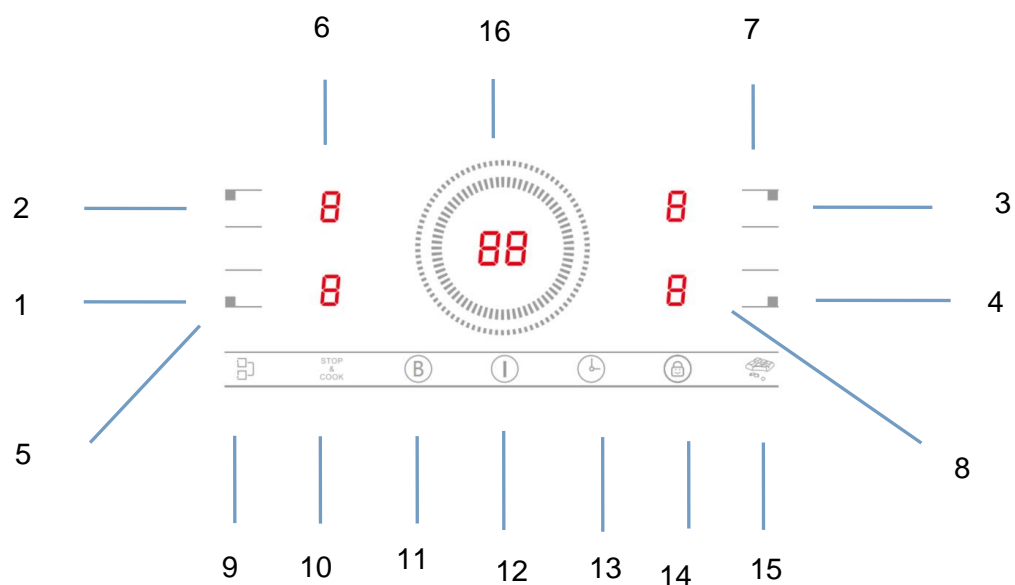


ELETTRA 1B0P CR
 ELETTRA 4B0P CR
 ELIO 1B0P CR
 ELIO 2B0P CR



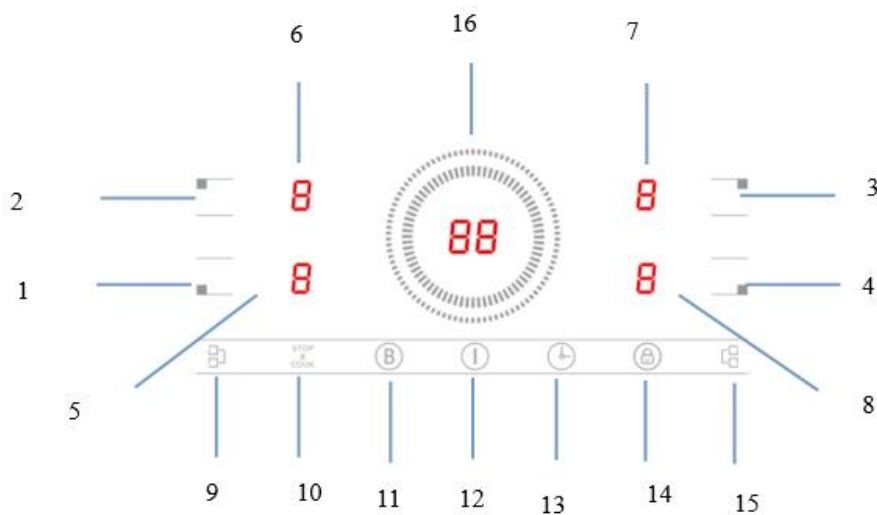
1	Кнопка выбора левой передней конфорки
2	Кнопка выбора левой задней конфорки
3	Кнопка выбора правой задней конфорки
4	Кнопка выбора правой передней конфорки
5	Кнопка выбора уровня мощности левой передней конфорки
6	Кнопка выбора уровня мощности левой задней конфорки
7	Кнопка выбора уровня мощности правой задней конфорки
8	Кнопка выбора уровня мощности правой передней конфорки
9	Кнопка «STOP&COOK»
10	Кнопка «Booster»
11	Кнопка включения/выключения
12	Кнопка таймера
13	Кнопка детского замка
14	Кнопка «Melting»
15	Ползунок регулировки уровня мощности или таймера

ELETTRA 4B1P CR



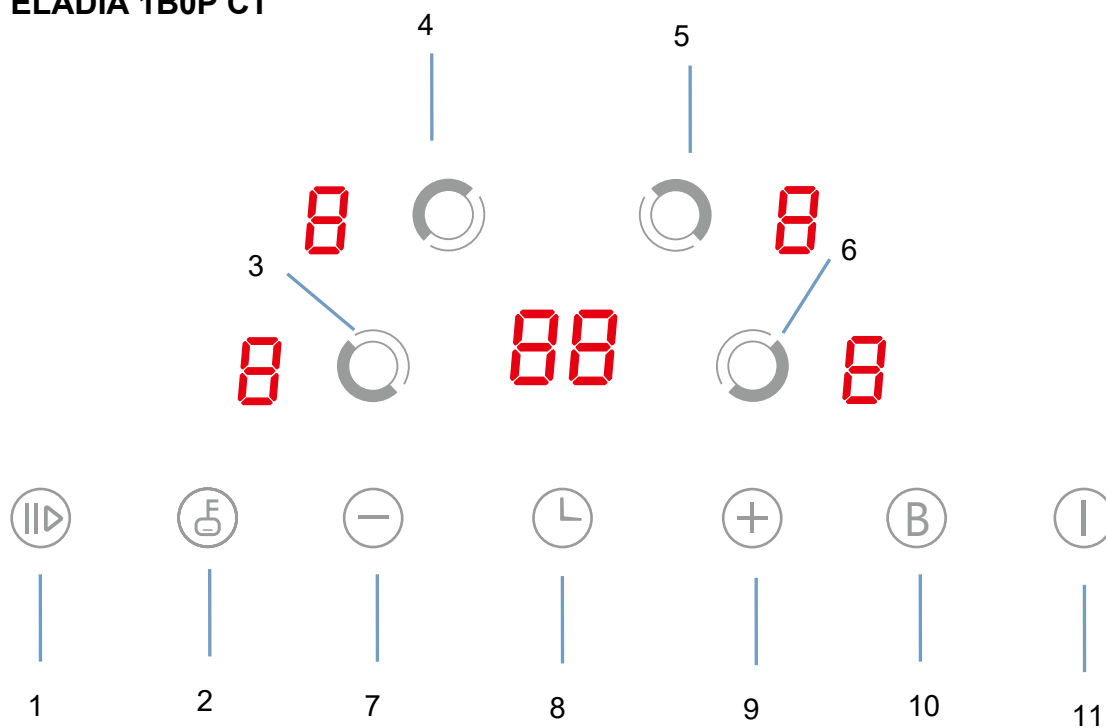
1	Кнопка выбора левой передней конфорки
2	Кнопка выбора левой задней конфорки
3	Кнопка выбора правой задней конфорки
4	Кнопка выбора правой передней конфорки
5	Кнопка выбора уровня мощности левой передней конфорки
6	Кнопка выбора уровня мощности левой задней конфорки
7	Кнопка выбора уровня мощности правой задней конфорки
8	Кнопка выбора уровня мощности правой передней конфорки
9	Кнопка выбора левой передней+левой задней конфорки
10	Кнопка «STOP&COOK»
11	Кнопка «Booster»
12	Кнопка включения/выключения
13	Кнопка таймера
14	Кнопка детского замка
15	Кнопка «Melting»
16	Ползунок регулировки уровня мощности или таймера

ELETTRA 4B2P CR



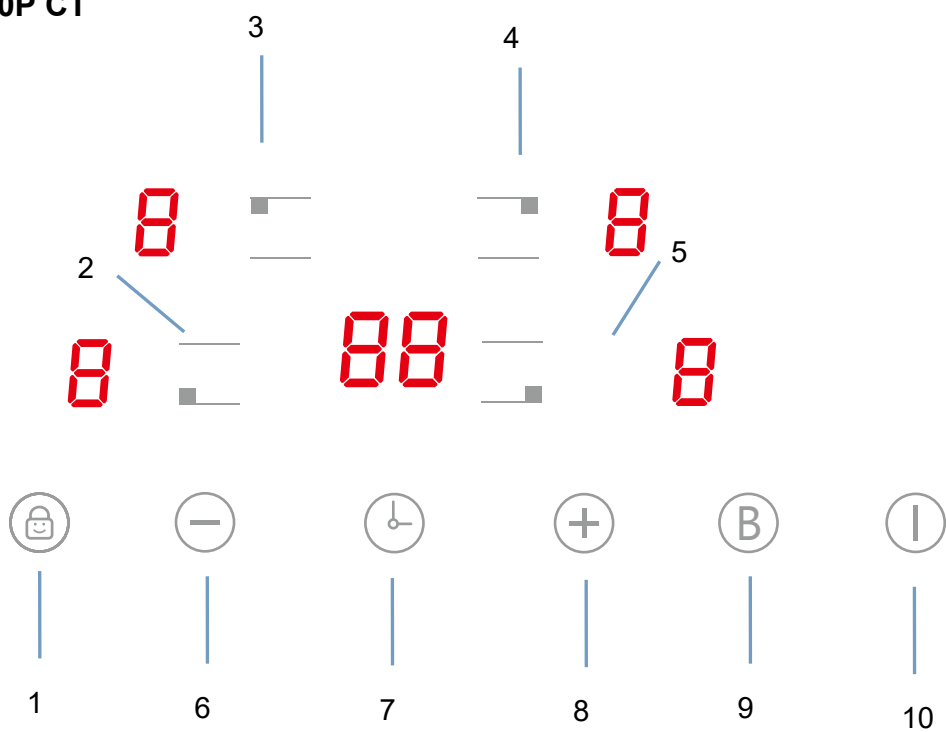
1	Кнопка выбора левой передней конфорки
2	Кнопка выбора левой задней конфорки
3	Кнопка выбора правой задней конфорки
4	Кнопка выбора правой передней конфорки
5	Кнопка выбора уровня мощности левой передней конфорки
6	Кнопка выбора уровня мощности левой задней конфорки
7	Кнопка выбора уровня мощности правой задней конфорки
8	Кнопка выбора уровня мощности правой передней конфорки
9	Кнопка выбора левой передней+левой задней конфорки
10	Кнопка «STOP&COOK»
11	Кнопка «Booster»
12	Кнопка включения/выключения
13	Кнопка таймера
14	Кнопка детского замка
15	Кнопка выбора правой передней+правой задней конфорки
16	Ползунок регулировки уровня мощности или таймера

ELADIA 1B0P CT



1	Кнопка Старт/Пауза («STOP&COOK»)
2	Кнопка детского замка
3	Кнопка выбора левой передней конфорки
4	Кнопка выбора левой задней конфорки
5	Кнопка выбора правой задней конфорки
6	Кнопка выбора правой передней конфорки
7	Кнопка выбора уровня мощности
8	Кнопка таймера
9	Кнопка выбора уровня мощности
10	Кнопка «Booster»
11	Кнопка включения/выключения

BELLA 1B0P CT



1	Кнопка детского замка
2	Кнопка выбора левой передней конфорки
3	Кнопка выбора левой задней конфорки
4	Кнопка выбора правой задней конфорки
5	Кнопка выбора правой передней конфорки
6	Кнопка выбора уровня мощности
7	Кнопка таймера
8	Кнопка выбора уровня мощности
9	Кнопка «Booster»
10	Кнопка включения/выключения

Основная информация по использованию

Индукционная варочная поверхность имеет индивидуальный дизайн, безопасна и надежна в работе, создана для того, чтобы сделать Вашу жизнь комфортной.

Краткая информация о готовке на индукционной варочной поверхности.

Индукционная готовка - это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стекло индукционной поверхности нагревается только потому, что посуда со временем нагревает его.

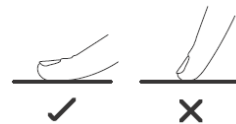


Перед использованием новой варочной панели

- Прочтите это руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».
- Удалите всю защитную пленку, которая может остаться на индукционной варочной поверхности.

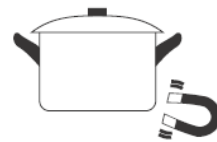
Использование сенсорного контроля

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому Вам не нужно использовать силу нажатия.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз при касании.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.



Выбор подходящей посуды

- Используйте посуду только с дном, подходящим для индукционного нагрева. Найдите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Переместите магнит к основанию сковороды. Если она притягивается, то сковорода подходит для индукции.



Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
2. Следуйте инструкциям из раздела «Чтобы начать приготовление».
3. Если дисплей не мигает и вода нагревается, то кастрюля подходит.

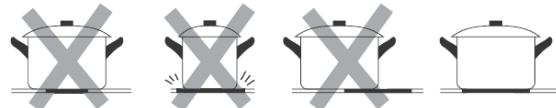
Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Размер конфорки (мм)	Минимальный диаметр посуды (мм)
160	120
180	140

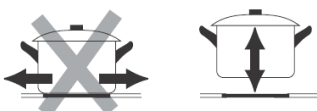
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет размер конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



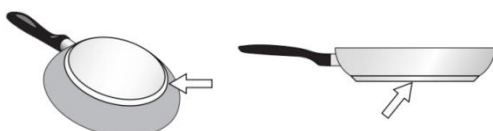
Всегда поднимайте посуду с керамического стекла - не допускайте скольжения посуды, это может вызвать повреждение стекла.



Если дно посуды ферромагнитно лишь частично, нагреваться будет только та область, которая ферромагнитна. Это может означать, что тепло будет распределяться неравномерно. Неферромагнитная зона может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления пищи.

Ферромагнитная область также уменьшится, если материал, из которого изготовлено дно посуды, содержит, например, алюминий. Это может означать, что посуда не будет достаточно нагреваться или даже не будет обнаружена.

Материал (материалы), из которого изготовлено дно посуды, может повлиять на результат приготовления. Использование кастрюль и сковородок из материалов, равномерно распределяющих тепло, таких как кастрюли из нержавеющей стали с трехслойным дном, экономит время и энергию. Используйте посуду с плоским дном; если дно посуды неровное, это может ухудшить подачу тепла.



Начало приготовления

После включения прозвучит один звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Коснитесь клавиши главного переключателя ① . Все индикаторы покажут "-".
2. Поставьте подходящую кастрюлю на варочную зону, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.
3. Прикоснитесь к кнопке выбора конфорки, индикатор рядом с кнопкой будет мигать "5".
4. Выберите уровень мощности, передвигая регулятор.

- Если в течение 1 минуты вы не выберете режим нагрева, варочная панель автоматически выключится. Вам придется снова начать с шага 1.

- Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.

Окончание приготовления

1. Выберите клавишу конфорки, которую нужно выключить.
2. Выключите конфорку, сдвинув ее до тех пор, пока уровень мощности не снизится до "0". Убедитесь, что на дисплее отображается "0".
3. Выключите всю варочную панель, коснувшись главного выключателя.
4. Остерегайтесь горячих поверхностей.

Функция блокировки от детей

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить ее непреднамеренное использование (например, случайное включение варочных зон детьми).

Когда панель управления заблокирована, то вся панель управления, кроме регулятора ON/OFF, не работает.

Чтобы заблокировать элементы управления прикоснитесь к кнопке блокировки. Индикатор таймера покажет "Lo".

Чтобы разблокировать элементы управления:

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Прикоснитесь к кнопке блокировки и удерживайте ее некоторое время.
3. Теперь вы можете начать пользоваться вашей варочной панелью.

Индикатор остаточного нагрева

После выключения варочной панели в ней какое-то время будет присутствовать остаточное тепло. Индикатор остаточного нагрева "Н" показывает, какая варочная поверхность слишком горячая. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

Автоматическое отключение

Варочная панель имеет функцию автоматического отключения. Она сработает, если вы забудете выключить варочную поверхность. Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже:

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

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя разными способами:

- Вы можете использовать таймер, для того чтобы засечь время. В этом случае таймер не выключит ни одну из конфорок по истечении установленного времени.
- Вы можете использовать его в качестве таймера отключения, чтобы выключить одну или несколько конфорок по истечении времени
- Вы можете установить таймер максимально на 99 минут.

Использование таймера, если не выбрана ни одна из зон приготовления.

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: таймер можно использовать до или после завершения установки зоны приготовления.

2. Коснитесь кнопки управления таймером, на дисплее таймера появится цифра "30", на дисплее таймера появится "30" и замигает "0".

3. Установите время, передвигая регулятор таймера.

4. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.

5. Звуковой сигнал будет раздаваться в течение 20 секунд, а индикатор таймера покажет "- -", когда время закончится.

Установка таймера для отключения одной или нескольких варочных зон

Если таймер установлен на одну зону:

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева для которой вы хотите установить таймер.
2. Коснитесь регулятора таймера, на дисплее таймера появится цифра "30" и мигает "0".

3. Установите время, передвигая регулятор таймера.

4. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что выбрана зона.

5. По истечении таймера приготовления соответствующая зона будет автоматически отключена.

Если таймер установлен на несколько зон:

1. При одновременной установке времени для нескольких варочных зон загораются десятичные точки соответствующих варочных зон. На минутном дисплее отображается мин. таймера. Точка соответствующей зоны мигает.

2. По истечении таймера обратного отсчета соответствующая зона выключится. Затем на дисплее появится новый минутный таймер, а точка соответствующей зоны будет мигать.

Прикоснитесь к регулятору выбора зоны нагрева, на индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

Отмена таймера

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, на котором вы хотите отменить таймер.

2. Коснитесь элемента управления таймером, индикатор мигнет.

3. Сдвиньте регулятор, чтобы установить таймер на "00", таймер будет отменен.

Функция усиления мощности Booster

Активирование функции Booster

1. Выберите зону с функцией усиления.



2. При нажатии кнопки повышения мощности «P» на индикаторе уровня мощности отображается «P».



Отмена функции Booster

1. Выберите зону с функцией усиления.



2. Прикоснувшись к кнопке повышения мощности «P» или нажмите уровень мощности, чтобы отменить функцию повышения, и выберите уровень, который вы хотите установить.



Функция Boost может действовать только 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на 9 уровень.

Использование функции «Melting»

Эта функция подходит для растапливания шоколада или масла, а также для поддержания пищи в теплом состоянии.

Активация функции

1. Нажмите кнопку функции «Melting»



2. Когда функция активирована, индикатор станет полностью ярким.

Отмена функции

1. Снова нажмите кнопку функции «Melting».

Использование функции «STOP&COOK»

Приготовление можно ненадолго прервать с помощью кнопки STOP&COOK.

1. Выберите функцию " STOP&COOK ", все зоны нагрева перестанут работать, на индикаторах зон появится "||".

2. При повторном нажатии кнопки " STOP&COOK " все зоны нагрева вернуться к исходным настройкам.

Функция доступна, если работает одна или несколько зон нагрева.

Если не отменить режим остановки работы в течение 30 минут, индукционная варочная панель автоматически выключится.

Настройки нагрева

Температура режима	Готовка
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• разогрев небольшого количества еды• плавление шоколада, масла и быстро подгорающих продуктов• умеренное кипение• медленный разогрев

3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• подогрев• быстрое кипение• подходит для круп
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• подходит для блинчиков
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• обжаривание• приготовление пасты (макароны)
9	<ul style="list-style-type: none">• жарка• кипячение первых блюд• кипячение воды

Уход и очистка

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или остатки несладких продуктов на стекле)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание варочной панели выключено, индикации «горячая поверхность» не будет, но варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Прочные мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваш очиститель или мочалка. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может испачкаться.
Кипение, плавление и горячие сладкие пролития на стакан	<p>Немедленно удалите их с помощью ломтика рыбы, шпателя или скребка с лезвием бритвы, подходящего для стеклокерамических плит, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели на стене. 2. Держите лезвие или посуду под углом 30° и соскребайте грязь или пролитую жидкость в прохладную область варочной панели. 3. Очистите загрязнения или разливы с помощью кухонной тряпки или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2–4, описанные выше в разделе «Ежедневные загрязнения на стекле». 	<ul style="list-style-type: none"> • Удалите пятна, оставленные расплавами и сладкая еда или побочные эффекты, как только насколько это возможно. Если оставить остывать на стекла, их может быть трудно удалить или даже навсегда повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: если защитная крышка втянуто, лезвие в скребке является бритвенно-острым. Используйте с крайними уход и всегда хранить безопасно и вне досягаемости детей.
Побочные эффекты на сенсорное управление	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. 2. Впитать разлив 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите место насухо. с бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может издать звуковой сигнал и включиться. сам выключается, а сенсорное управление может не работать, пока есть жидкость на них. Прежде чем снова включить варочную панель, обязательно протрите область сенсорного управления насухо.

Советы и подсказки

Проблема	Возможная причина	Решение
Варочная панель не может работать. Будьте возбуждены.	Нет питания.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электросети и включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили, но проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорное управление не реагирует.	Органы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел Инструкции приведены в разделе «Использование варочной панели».
Сенсорное управление сложное в использовании.	Может быть небольшая пленка вода на элементы управления или вы возможно, воспользуюсь кончиком вашего палец при прикосновении к элементы управления.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло царапается.	Посуда с грубыми краями. Неподходящая абразивная мочалка или используемые чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор правильной посуды». См. «Уход и чистка».
Некоторые сковороды издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано изготовление вашей посуды (слои разных металлов вибрирует по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная плита издает тихий жужжащий звук при использовании на высокой температуре.	Это вызвано технологией индукционной готовки.	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть при уменьшении мощности нагрева.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной плиты.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в ваш индукционная плита включилась предотвратить электронику от перегрев. Это может продолжаться бежать даже после того, как вы включили индукционная плита выключена.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте индукционную плиту на стене во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается и на дисплее появляется .	Индукционная плита не может обнаружить сковороду, потому что это не так подходит для индукционной готовки. Индукционная плита не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для варочной зоны или неправильно отцентрирована на ней.	Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты. См. раздел «Выбор правильной посуды». Отцентрируйте кастрюлю и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны.

Индукционная варочная панель или варочная зона неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите ошибку буквы и цифры, переключатель мощность индукционной плиты от стены и свяжитесь с квалифицированный техник.
--	----------------------------	---

Отображение и проверка неисправностей

В случае возникновения неисправности индукционная плита автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие защитные коды:

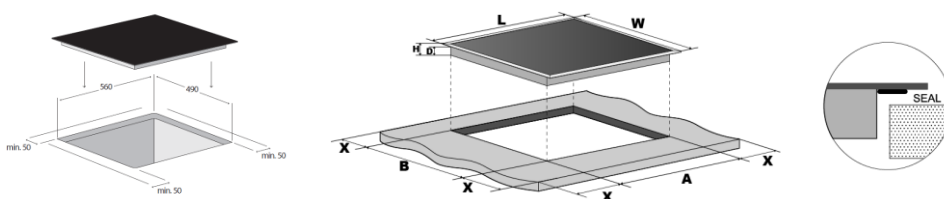
Проблема	Возможные причины	Решение
E 3 / E7	Неисправность датчика температуры	Пожалуйста, свяжитесь с сервисной службой.
E 5	Защита керамического стекла от перегрева	Пожалуйста, повторно подключите электропитание и включите варочную панель через 30 минут.
E 4 / E 6	Датчик температуры неисправности IGBT	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E 1 / E 2	Ненормальное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте, есть ли мощность подача нормальная. Включение после включения подача нормальная.
Er	Отказ печатной платы	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
Et	Защита от переполнения	Высушите поверхность вод у и перезапустите

Вышеизложенное представляет собой оценку и проверку типичных неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

6 Монтаж

Выбор монтажного оборудования

Вырезаем рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже. Для целей установки и использования вокруг отверстия должно быть оставлено пространство минимум 50 мм. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловое излучение от плиты. Как показано ниже:

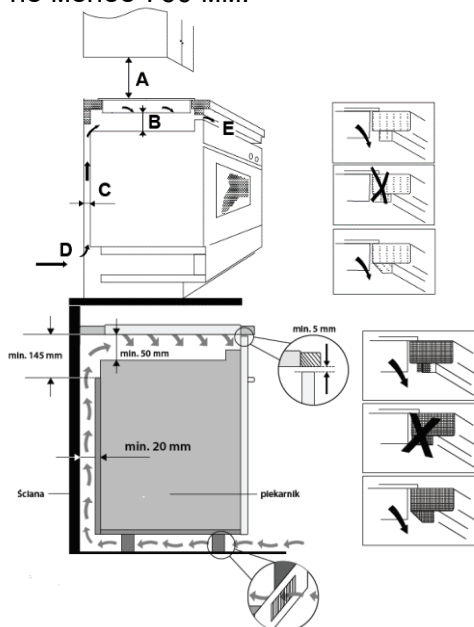


Модель	L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
Ширина 60 см	590	520	62	58	560	490	50 мин

При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется и отверстия для входа и выхода воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная панель находится в рабочем состоянии. Как показано ниже.



Примечание. Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Воздухозаборник	Воздухозаборник 5 мм мин.

Прежде чем установить варочную панель, убедитесь, что

- Рабочая поверхность ровная и никакие элементы конструкции не мешают занимаемому пространству.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Если варочная панель установлена над духовкой, то духовка имеет встроенный охлаждающий вентилятор.
- Установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам.
- Подходящий разъединительный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, установлен и расположен в соответствии с правилами и положениями по электромонтажу. Разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать зазор между контактами шириной 3 мм во всех полюсах (или во всех активных проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).

После установки варочной панели убедитесь, что

- Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.
- Имеется достаточный приток воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
- Разъединитель легко доступен клиенту.

Прежде чем найти крепежные кронштейны

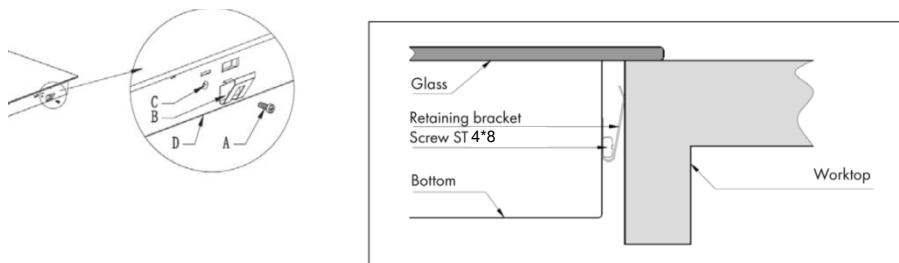
Устройство следует устанавливать на устойчивую гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прилагайте силу к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Найдите крепежные кронштейны

Устройство следует устанавливать на устойчивую гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прилагайте силу к элементам управления, выступающим из варочной панели.

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна в нижней части варочной панели (см. рисунок).

Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с толщиной рабочей поверхности различной толщины.

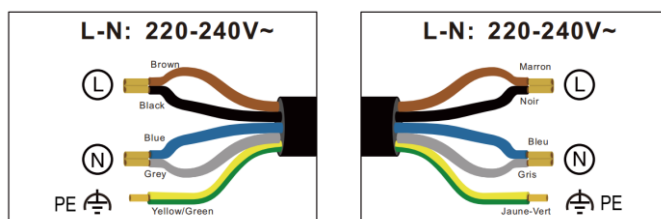


1. Установка варочной панели должна осуществляться квалифицированным персоналом или техническим персоналом. У нас есть профессионалы к вашим услугам. Пожалуйста, никогда не проводите операцию самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать на охлаждающее оборудование, посудомоечные машины и сушилки.
3. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее излучение тепла и повысить ее надежность.
4. Стена и зона искусственного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать нагрев.
5. Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть термостойкими.
6. Запрещается использовать парочиститель.
7. Эту керамику можно подключать только к источнику питания с сопротивлением системы не более чем 0,427 Ом.

Подключение варочной панели к электросети

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан ниже.

Подходит для шнура питания 5G1.5. (для моделей серии 60 см)



1. Если кабель поврежден или требует замены, во избежание несчастных случаев это должен сделать специалист послепродажного обслуживания с использованием соответствующих инструментов.
2. Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить всеполюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
3. Монтажник должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
4. Кабель нельзя перегибать или сжимать.

5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.

8 Охрана окружающей среды



Утилизация продукта

Прибор собран из современных и безопасных материалов. По окончании срока службы, во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью потребителя, его имуществу или окружающей среде, прибор должен быть утилизирован отдельно от бытовых отходов в соответствии с правилами по утилизации электрических и электронных приборов в вашем регионе. Собирая и перерабатывая отходы, вы помогаете сохранить природные ресурсы планеты.

Утилизация упаковки

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Упаковка продукта изготовлена из переработанного материала. Сортируйте мусор в соответствии с инструкциями по обращению с отходами. Не выбрасывайте вместе с обычным бытовым мусором.