

# DE'LONGHI

## COOKING

---

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИЕ КУХОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ  
ПОВЕРХНОСТИ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

EAC



## **Уважаемые клиенты,**

*Спасибо за покупку и предоставление ваших предпочтений к нашему продукту.*

*Меры предосторожности и рекомендации, приведенные ниже для Вашей собственной безопасности и безопасности других. Также будут предоставлять средства, при помощи которых в полной мере Вы сможете использовать возможности, предлагаемые Вашим прибором.*

*Пожалуйста, сохраните данную инструкцию по эксплуатации. Это может быть полезным в будущем, либо для себя или для других в том случае, если сомнения возникнут в связи с его работой.*

***Этот прибор должен использоваться только для выполнения той задачи, для которой он был разработан, то есть для приготовления пищевых продуктов.***

***Любую другую форму использования следует рассматривать как нарушение и, следовательно, опасностью использования.***

***Производитель не несет ответственности в случае повреждения, вызванные неправильным или нелогичным использованием прибора.***

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

**ВАЖНО:** Этот прибор разработан и изготовлен исключительно для приготовления пищи домашней (бытовой) еды, и не подходят для любого не внутреннего применения и, следовательно, не должны использоваться в коммерческих целях.

Гарантия на устройство будут недействительны, если прибор используется не в домашних условиях, а в полу коммерческой, коммерческой или коммунальной среде.

**Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и использованием прибора.**

- Этот прибор был спроектирован и изготовлен в соответствии с применимыми стандартами для бытовых кухонных изделий, и он содержит все функции безопасности, показанные в этом руководстве.  
Некоторые люди с чувствительной кожей могут иметь более выраженные элементы восприятия температуры в пределах, допускаемых нормами.  
Полная безопасность использования прибора при использовании продукта, особенно в присутствии детей.
- После распаковки прибора, убедитесь, что он не поврежден. В случае сомнений, не используйте его и обратитесь к поставщику или квалифицированному специалисту.
- Элементы упаковки (то есть пластиковые пакеты, пенопласт, гвозди, упаковочные ленты и т.д.), не должно быть оставлены в пределах легкой досягаемости детей, так как это может привести к серьезным травмам.
- Некоторые приборы поставляются с защитной пленкой на стальных и алюминиевых деталях. **Эта пленка должна быть удалена перед использованием прибора.**
- **ВАЖНО:** использование соответствующей защитной одежды / перчатки рекомендуется при обработке или очистке данного прибора.

- Не пытайтесь изменять технические характеристики прибора, поскольку это может стать опасным в использовании. Изготовитель не несет ответственность за возможные неудобства в результате несоблюдения этого условия.
- Не пользуйтесь прибором с помощью внешнего таймера или системой дистанционного управления.
- Не проводите очистку или операции по техническому обслуживанию прибора без предварительного отключен его от электроснабжения
- Не используйте пароочиститель, потому что влага может попасть в прибор ,таким образом сделать его небезопасным.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками (или ногами).
- Не используйте прибор находясь босиком
- Когда Вы решите не использовать этот прибор больше (или решили заменить на другую модель), перед тем как избавиться от него, рекомендуется, чтобы он был приведен надлежащим образом в нерабочее состояние, согласно здоровья и правил окружающей среды, обеспечивая, в частности, чтобы все потенциально опасные части быть безвредны, особенно в отношении детей, которые могли бы играть с неиспользуемой техникой.
- Различные компоненты прибора пригодны для вторичной переработки. Утилизируйте их в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране. Если прибор для утилизации, выньте шнур питания.
- После использования убедитесь, что управления находятся в выключенном состоянии.
- Дети младше 8 лет, должны находиться в стороне от прибора, либо под постоянным наблюдением.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктирования по вопросам использования прибора безопасным образом и понимать опасность использования. Дети не должны играть с прибором. Очистка и абонентское обслуживание не осуществляются детьми без присмотра.

- Производитель не несет ответственности за травмы или повреждение имущества, вызванные неправильным или ненадлежащим использованием прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время использования прибора доступные части нагреваются, они остаются горячими в течение некоторого времени после использования.
  - Следует проявлять осторожность, чтобы избежать контакта с нагревательными элементами на панели.
  - Во избежание ожогов, маленьких детей следует держать подальше.
- Убедитесь, что электрические кабели, соединяющие другие устройства в непосредственной близости от прибора не могут вступать в контакт с конфорками поверхности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Автоматическая приготовления пищи на плите с жиром или маслом может быть опасным и может привести к возгоранию. **НИКОГДА** не пытайтесь тушить пожар водой, но выключить прибор, а затем покройте пламя, например крышкой или огнеупорным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара: не хранить товары на варочной поверхности.
- Не устанавливайте и не оставляйте пустые кастрюли на стеклокерамической варочной поверхности.
- Не допускайте падение тяжелых или острых предметов, на стеклокерамическую варочную поверхность.
- Не царапайте поверхность острыми предметами. Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При правильной установке, ваш продукт соответствует всем требованиям безопасности, установленным для категории данного вида продукции. Однако особое внимание должно быть уделено нижней части прибора, поскольку эта область не предназначена для контакта и может содержать острые края или шероховатость, которые могут привести к травме.

- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под наблюдением. Процесс приготовления пищи на короткий срок должен контролироваться непрерывно.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только авторизованным сервисным агентом для того, чтобы избежать опасности.
- Индукционные плиты:
  - Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не должны быть размещены на поверхности варочной панели, так как они могут нагреться.
  - Не используйте металлические кухонные принадлежности (например, ковши). Предпочтительно использовать посуду из пластика или дерева на кухне.
  - Пожалуйста, используйте посуду из списка рекомендуемого размера (см. Рекомендуется минимальный диаметр кастрюли). Не рекомендуется использовать кастрюли меньше конфорки. Кастрюли должны быть размещены в центре рабочей зоны.
  - Не используйте дефектные кастрюли и сковороды с изогнутой нижней частью.
  - Пожалуйста, используйте подходящие кастрюли, которые отмечены для индукционной плиты.
  - Пожалуйста, держите дистанцию от электромагнитных полей, стоя 5-10 см от конфорки. По возможности использовать заднюю зону приготовления пищи.
  - Магнитные объекты (например, кредитные карты, дискеты, карты памяти) и электронные приборы (например, компьютеры) не должны быть размещены рядом с индукционной варочной панелью.
  - Разогрев жестяных банок запрещен! Закрытые банки могут взорваться при превышении давления при нагревании. Существует риск сжигания банок с открытыми крышками, а также, встроенная защита температуры не может хорошо работать в этом случае.

– **ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** индукционная варочная панель соответствует европейским стандартам для бытовой техники приготовления пищи.

Поэтому она не должна вмешиваться в других электронных устройствах.

Лица с кардиостимуляторами или любой другим электрическим имплантатом должны проконсультироваться со своим врачом, могут ли они использовать системы индукционной плиты (и проверить любые возможные помехи с имплантатами).

### **ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ для правильной утилизации продукта**

В конце срока службы, изделие не должно утилизироваться как городские отходы. Это должно быть сделано специальной местной службой дифференцированного центра сбора отходов или в предприятие, предоставляющих данную услугу.

Утилизация бытовой техники отдельно позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, и утилизация составляющих материалов, позволяет получить значительную экономию энергии и ресурсов.

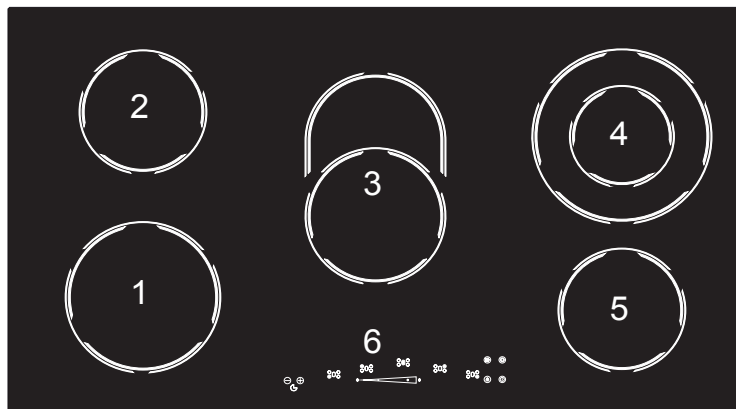


Рис. 1.1

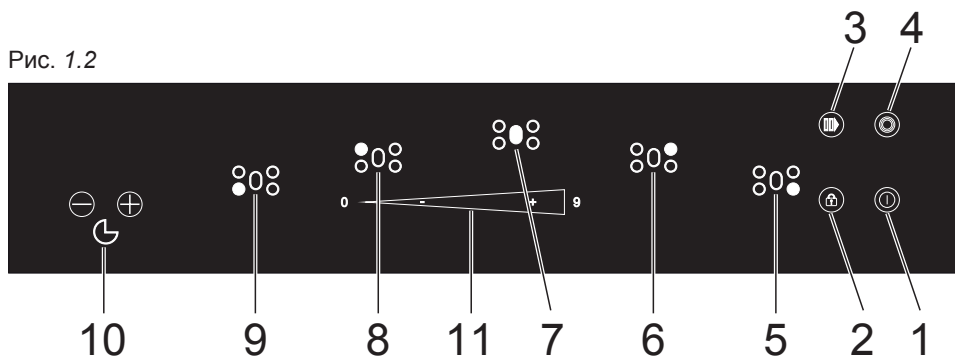
### ОБЛАСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- |   |              |
|---|--------------|
| 1. “Хай Лайт” Одинарная зона, диаметр 180 ММ            | 1800 Вт      |
| 2. “Хай Лайт” Одинарная зона, диаметр 145 ММ            | 1200 Вт      |
| 3. “Хай Лайт” Двойная зона (oval), диаметр 180 x 260 ММ | 2200/1400 Вт |
| 4. “Хай Лайт” Двойная зона, диаметр 210/120 ММ          | 2200/750 Вт  |
| 5. “Хай Лайт” Одинарная зона, диаметр 145 ММ            | 1200 Вт      |
| 6. Сенсорного управления                                |              |

**Внимание:** Отсоединить аппарат от сети, если есть трещины на керамической поверхности и свяжитесь с центром послепродажного обслуживания. Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны быть размещены на поверхности варочной панели, так как они могут сильно нагреться.



Рис. 1.2



## ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

1. Клавиша ВКЛ / ВЫКЛ
2. Клавиша выбора блокировка от детей
3. Клавиша «Функция паузы»
4. Функциональная клавиша двойной зоны
5. Клавиша передней правой зоны
6. Клавиша задней правой зоны
7. Клавиша центральной зоны приготовления
8. Клавиша задней левой зоны
9. Клавиша передней левой зоны
10. Клавиша автоматического таймера приготовления пищи
11. Селектор выбора

### Заметки:

- Каждый выбор (прикосновение к одной из клавиш) обозначается звуковым сигналом (звуковой сигнал).
- Сенсорная область управления автоматически выключается (и звучит предупреждающий сигнал):
  - Если одна или несколько клавиш нажаты в течение более 10 секунд;
  - если объект находится в области управления;
  - в случае утечки жидкостей на управляющие клавиши.

Благодаря своим характеристикам стеклокерамическая варочная поверхность обеспечивает быструю передачу тепла в вертикальном направлении от нагревательных элементов, расположенных под керамическим стеклом, к кастрюлям, установленным на самой поверхности.

За счет того, что тепло не распространяется в горизонтальном направлении, стекло остается холодным, за исключением нескольких сантиметров вокруг варочной зоны.

варочным зонам соответствуют диска, нарисованных на рабочей поверхности.

Включать можно только чистую рабочую поверхность.

### ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:

В нагревательные элементы встроен термоограничитель, отвечающий за включение/выключение элемента в различных режимах, за счет чего обеспечивается защита стеклокерамической поверхности от перегрева.

При использовании посуды непредусмотренного типа или при их неправильной установке на поверхности термоограничитель чаще активизируется, что ведет к ухудшению качества приготовления. Температурный ограничитель располагается под стеклом и проходит поперек нагревательного элемента. Такое положение предусмотрено конструкцией и не является отклонением от нормы.

### ЗОНА НАГРЕВА HI-LIGHT (Рис. 2.1)

Нагревательный элемент состоит из витка термостойкого материала, который за короткое время набирает необходимую температуру.

### ДВОЙНАЯ ЗОНА НАГРЕВА HI-LIGHT и HI-LIGHT овальная зона

Нагревательный элемент состоит из двух витков термостойкого материала, которые за короткое время набирают необходимую температуру. Рабочую поверхность варочной зоны можно уменьшить за счет выключения второго нагревательного элемента (рис. 2.2 - 2.3). Более подробно см. на странице.

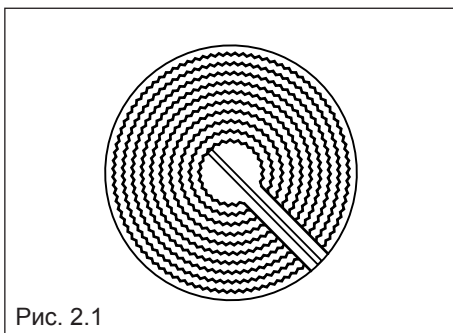
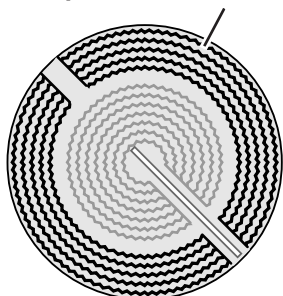


Рис. 2.1

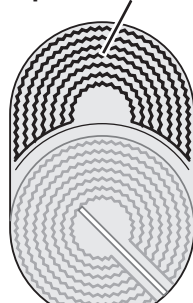
### Второй нагревательный элемент



Двойная  
варочная зона

Рис. 2.2

### Второй нагревательный элемент



Двойная  
варочная зона (ОВАЛЬНАЯ)


Рис. 2.3


**Примечания:**

- каждый выбор (нажатие одной из клавиш) обозначен акустическим сигналом.
- В случае если в помещении, где установлена варочная поверхность, слишком много света (например, яркие галогеновые лампы у вытяжки), сенсорная панель перестает работать (на дисплее загорается сообщение об ошибке “ F “, “ L “ или “ F L “). В этом случае необходимо уменьшить или выключить свет перед началом работы с варочной поверхностью.



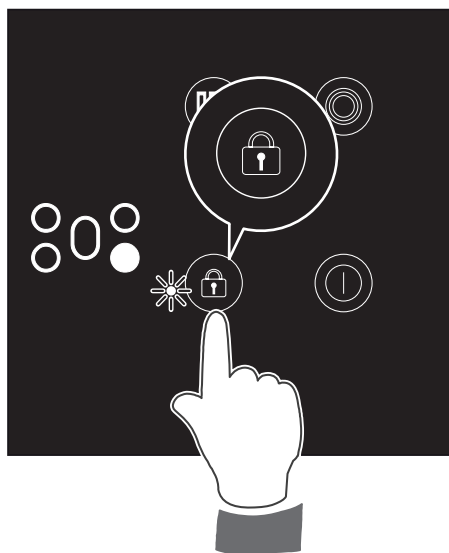
Рис. 2.5

- При подключении варочной поверхности к электрической сети, а также после сбоя электрического питания, автоматически активируется блокировка варочной поверхности (над соответствующей кнопкой  загорается лампочка).

Перед началом использования варочной поверхности отключите блокировку, нажав на соответствующую кнопку .

Данная операция необходима для проверки чувствительности сенсора. (при нажатии на кнопки запрещается использование перчаток).

- Сенсорное управление автоматически отключается через 10 секунд после обнаружения на нем посторонних предметов/разлитой жидкости.
- Когда сенсорное управление достигает температуры выше 96°C, нагревательный элемент отключается и не может быть использован до тех пор, пока температура не опустится ниже 89°C.



## КАК ВКЛЮЧИТЬ СЕНСОРНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Включение

Нажмите на кнопку ① и держите ее нажатой, пока сенсорное управление не будет освещено (рис. 2.6). Дисплеи на конфорках напишут “ 9 ”.

### Примечания:

- В случае если активирована функция «Защита от детей», сенсорное управление может быть включено только после выключения блокировки.
- Автоматическое выключение: Если конфорка не будет включена в течение 15 секунд, сенсорное управление автоматически выключится.

### Выключение

Сенсорного управления можно выключить в любой момент, нажав клавишу ①.

Если какая-либо конфорка, включена она будет отключена.

Рис. 2.6

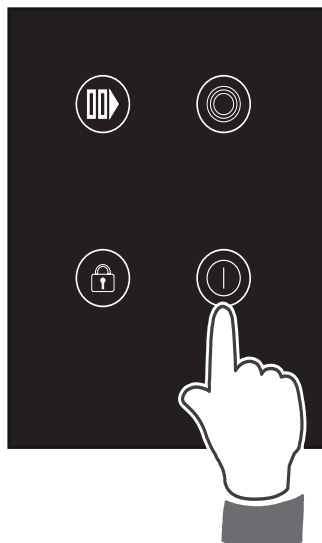
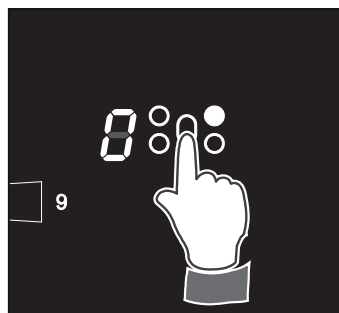


Рис. 2.7

## РЕГУЛИРОВКА МОЩНОСТИ И ВЫБОР КОНФОРКИ

Для включения конфорки варочная панель должна быть включена (смотрите раздел “Как включить / выключить варочную панель”).

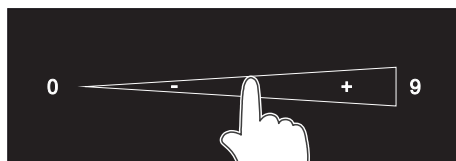
- Выберите конфорку, прикоснувшись к соответствующей клавише конфорки, которые будут использоваться (рис. 2.7).
- Выберите настройку селектора [между “ 1 ” (минимум) и “ 9 ” (максимум)]: коснитесь одной точки, чтобы «перейти» к определенной настройке или проведите пальцем по селектору (рис. 2.8).
- На дисплее конфорки отображен выбранный уровень.
- Уровень мощности может быть изменен в любое время.



увеличить



Рис. 2.8



уменьшить





## ФУНКЦИЯ ДВОЙНОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

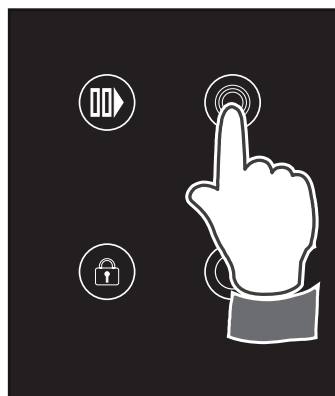
Двойная варочная зона состоит из двух контуров, использование которых может осуществляться следующим образом:

- Суженная варочная зона: включен только первый нагревательный контур.
- Расширенная варочная зона: включены оба нагревательных контура.

Включите варочную зону как описано в разделе «ВКЛЮЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ И НАСТРОЙКА РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ». Включится первый нагревательный контур.

Нажмите на кнопку  для включения второго нагревательного контура (рядом с кнопкой загорится индикатор). Затем регулируйте уровень мощности.

Для отключения второго нагревательного контура нажмите на кнопку  (индикатор погаснет).



## ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО ВАРОЧНЫХ ЗОН

Светящийся на экране символ “Н” указывает на то, что температура варочной зоны слишком высокая, дотрагиваться до нее нельзя. После того, как температура опустится ниже 60°C, символ Н исчезнет с экрана.

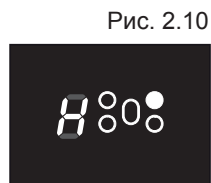
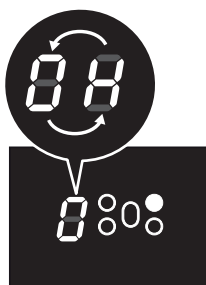




Рис. 2.10

## КНОПКА БЛОКИРОВКИ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ДЕТЕЙ

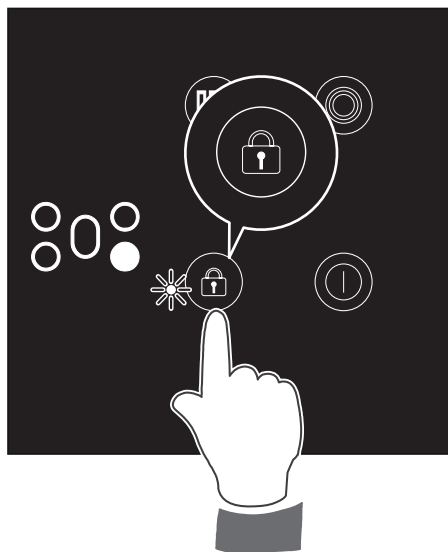
При активации данной функции блокируются кнопки сенсорной панели управления.

Для активации данной функции нажмите на кнопку ; загорится индикатор рядом с символом замка.

- При работе зоны приготовления (уровень мощности уже установлен) - при активной защите блокировки клавиатуры можно только отключить варочную поверхность.
- При выключенной панели - при активной защите от блокировки клавиатуры невозможно использовать варочную панель. Чтобы использовать варочную панель, отключите эту защиту.

Чтобы отключить защиту от блокировки клавиатуры, просто нажмите клавишу ; индикаторная лампочка, близкая к символу блокировки, погаснет.

**ВАЖНО:** невозможно активировать блокировку клавиш в режиме паузы.



## ПРОГРАММА ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Рис. 2.12

Эта функция позволяет установить таймер от "1" до "99" минут для автоматического выключения конфорки/(ок) .

С включенной варочной панелью:

- Выберите конфорку и установите желаемый уровень мощности.
- В течение 8 секунд, нажимайте клавиши таймера (светодиод, указывающий запрограммированную зону начинает мигать)  $\oplus$  и  $\ominus$  установить таймер:

При нажатии на клавишу  $\oplus$  начальное значение "0" .

При нажатии на клавишу  $\ominus$  начальное значение является "99" .

- Время может быть изменено в любой момент в том же порядке, как здесь указано выше.

Чтобы запрограммировать другую конфорку, повторите, как описано выше.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** светодиодный индикатор конфорки, наиболее близкий к концу программы, будет мигать. В случае только одной запрограммированной зоны, индикатор мигает.

Теперь программа автоматического выключения завершена.

В конце обратного отсчета конфорка автоматически выключится, акустический сигнал (звуковой сигнал) прозвучит (только 1 минуты), "00" будет мигать на дисплее таймера и дисплей рядом с нагревателем будет мигать.

Нажмите одну из клавиш, чтобы остановить звуковой сигнал.

будет мигать на дисплее таймера и дисплей рядом с нагревателем будет мигать.

- путем сброса таймера "00").
- нажатием клавиши  $\oplus$  и  $\ominus$  в одно и то же время.

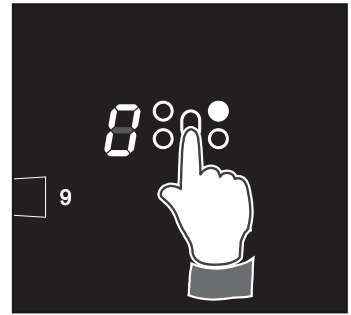


Рис. 2.13

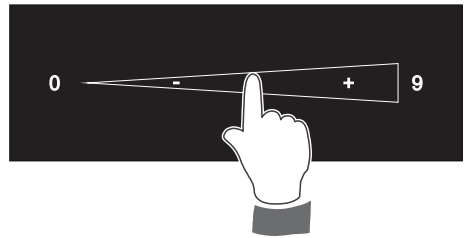
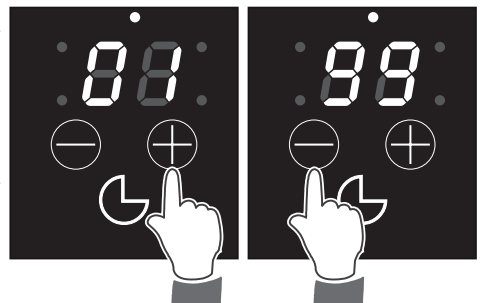



Рис. 2.14



## РЕЖИМ ПАУЗЫ

Рис. 2.15

Когда по меньшей мере одна зона нагрева находится в рабочем состоянии, приготовление пищи может быть временно приостановлено, нажав на кнопку  (рис. 2.15).

Уже запрограммированные автоматические приготовления остановлены и не продолжают во время паузы. На дисплеех отображается нулевая итерация (светодиоды загорятся в последовательности).

Режим паузы может длиться не более 10 минут. Если режим паузы не прерывается в течение времени, варочная панель автоматически отключается.

Чтобы отключить режим паузы, коснитесь еще раз .

Кухонная плита может быть отключена в любое время с помощью кнопки включения / выключения; при этом любая программа, которая была уже установленная (включен режим паузы), будет прекращена.



**ВАЖНО:** невозможно активировать блокировку клавиш в режиме паузы.



## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

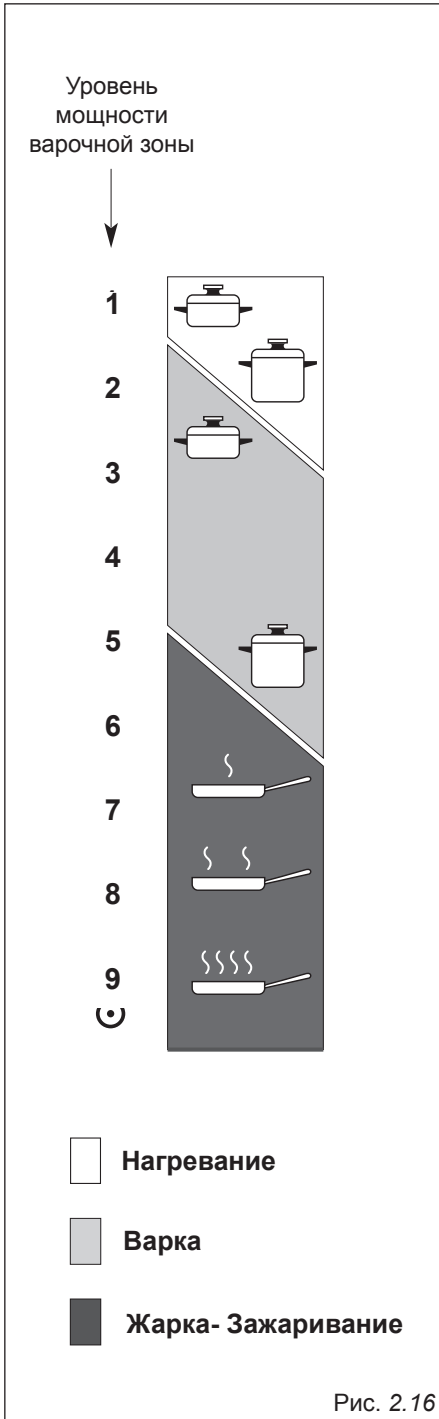


Рис. 2.16

Уровень мощности	ТИП ПРИГОТОВЛЕНИЯ
0	ВЫКЛЮЧЕНО
1 2	Режим таяния (масла, шоколада и т.п.).
3	Для сохранения тепла продуктов питания и для разогревания небольшого количества жидкости (соусов, варка яиц).
4 5	Разогрев большого количества пищи. Для приготовления соусов, кремов (фруктов, овощей, супов).
5 6	Медленная варка, например, мяса, спагетти, супов, приготовление на пару, приготовление жаркого, компотов, варка картофеля.
6	Различные способы жарки, приготовление котлет, приготовление без крышки, например, ризотто.
7 8	Обжаривание мяса, жареный картофель, жареная рыба, омлеты, кипячение большого количества жидкости.
9	Быстрая жарка, обжаренные стейки и т.д.
☺	Включение второго элемента (только для кухонной утвари с двойной радиантной пластиной)

В процессе эксплуатации Вы выберете самое оптимальное положение для приготовления всех продуктов питания.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Прежде чем включить конфорку убедитесь, что это сенсорная кнопка, отвечающая за включение интересующей Вас варочной зоны. Рекомендуем Вам ставить емкости на варочные зоны до включения.
- Не используйте кастрюли и сковороды с шероховатым дном (особое внимание следует уделить чугунной посуде). Использование посуды с шероховатым дном может стать причиной повреждения поверхности конфорки и царапин.
- Перед тем как поставить кастрюлю на конфорку, убедитесь, что дно чистое и сухое.
- Кастрюли с алюминиевым дном могут оставлять полосы или пятна на поверхности конфорки.
- Не кладите влажные или мокрые крышки на конфорки.
- Необходимо проводить регулярную чистку стеклокерамической поверхности и посуды. Аккуратно удаляйте все остатки пищи (особенно частички, содержащие сахар), грязи и т.п., используя предусмотренные чистящие средства.
- Для того чтобы случайно не опрокинуть емкость, следите за тем, чтобы ручка не выходила за пределы рабочей поверхности. Кроме того, это позволит ограничить доступ детей к посуде.

**Использовать поверхность, если она сломана или имеет трещинки, запрещено. Незамедлительно отключите ее от электрической сети и обратитесь в отдел послепродажного обслуживания.**

- Не наклоняйтесь над варочной поверхностью, если она включена.
- Не кладите листы для выпекания или пластиковые предметы на горячие варочные поверхности.
- Помните, что температура варочных поверхностей остается высокой в течение определенного периода времени (приблизительно 30 минут) после выключения.
- Строго соблюдайте все требования по чистке.



## ПРЕДЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

По истечении максимального установленного периода времени все варочные зоны отключаются, если не будут предприняты какие-либо иные действия.

В таблице справа показано, что максимальное установленное время работы зависит от установленного уровня мощности.

Любое нажатие на кнопки  $\oplus$ ,  $\ominus$  приведет к установке начального времени работы.

Уровень мощности варочной зоны	Предельное время работы
1	10 часов
2	5 часов
3	5 часов
4	4 часа
5	3 часа
6	2 часа
7	2 часа
8	2 часа
9	1 час

## КОДЫ ОШИБОК

Если появляется сообщение об ошибке на дисплее (дисплей показывает “F” и другой символ мигает - например, “F” и “R”, “F” и “U”, .....):

1. Отключите варочную панель от электросети.
2. Подключите варочную панель еще раз и включите ее.
3. Подождите около двух минут, а если проблема не появляется, плита может быть использована.
4. Если проблема не исчезает, повторите шаги от 1 до 3.
5. Если проблема не устранена, отключите плиту от сети и свяжитесь с Вашим авторизованным сервисным центром.

**Важно:** В случае сообщения об ошибке “F” и “L”, см. примечания на стр. 11, 12.



## ДИСПЛЕЙ ВЫКЛЮЧЕН ИЛИ НЕ ПРАВИЛЬНО РАБОТАЕТ

Если дисплей или дисплеи лишь частично горит или не горит.

1. Выключить варочную панель и отключить ее от сети.
2. Подключите варочную панель снова и включите ее.
3. Подождите около двух минут, а если проблема не появляется, плита может быть использована.
4. Если проблема не исчезает, повторите шаги от 1 до 3.
5. Если проблема не устранена, отключите плиту от сети и свяжитесь с Вашим авторизованным сервисным центром.

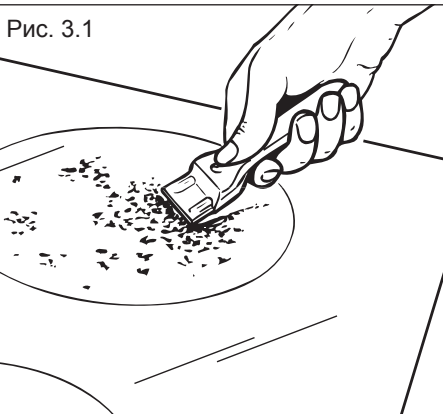
## СОВЕТЫ ПОТРЕБИТЕЛЮ

- **Перед тем, как начать чистку, необходимо убедиться, что прибор выключен и отключен от сети электропитания.**
- Желательно, проводить чистку, когда прибор холодный.
- Не оставляйте следы щелочных или кислотных веществ (например, лимонного сока, уксуса и т.п.) на поверхностях.
- Не используйте моющие средства с хлором или на кислотной основе.
- **Не используйте парочиститель, потому что влага может попасть в прибор таким образом, сделать его небезопасным.**
- **Важно: рекомендуется использовать защитную одежду / перчатки при очистке устройства.**
- **Не поцарапать плиту с режущими или острыми предметами.**
- **Важно: Производитель отказывается от ответственности за возможные повреждения, вызванные использованием неподходящих продуктов для чистки прибора.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** После правильной установки, ваш прибор отвечает всем требованиям безопасности для этого типа приборов. Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижних частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края, о которые можно пораниться.

## ОЧИСТКА КЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Удалите разливы и другие виды инкрустаций.
- Пыль или частицы пищи можно удалить с помощью влажной ткани.
- Если вы используете моющие средства, пожалуйста, убедитесь, что это не абразивные или полировочные. Абразивные чистящие порошки могут повредить стеклянную поверхность плиты.
- Все следы очистителя должны быть удалены с помощью влажной ткани.
- Пыль, жир и жидкость от пищи, которая вскипела должна быть удалена как можно скорее.
- Если они затвердеют, они становятся все более трудно выводимыми. Это особенно верно в случае с сахаром / сироп и смесей, которые могли прожечь варочную поверхность.
- Если любой из этих продуктов растаял на керамической поверхности, вы должны удалить его немедленно (когда поверхность еще горячая) с помощью скребка, чтобы избежать повреждение поверхности варочной панели.
- Не ставьте посуду на варочную панель, которая может расплавить: т.е. пластик, алюминиевую фольгу, сахар, смеси сахарного сиропа и т.д.
- Не пользуйтесь ножом или другим острым посуды, поскольку они могут повредить керамическую поверхность.
- Не используйте постоянно. стальные или абразивные губки, которые могут поцарапать поверхность.



# Консультация для установщика

## 4 УСТАНОВКА

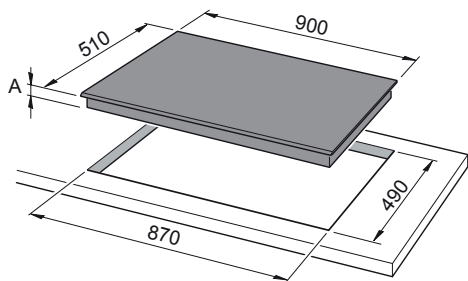
### ВАЖНО:

- Данный прибор должен быть только обслуживается квалифицированным персоналом.
- Данный прибор должен быть установлен только уполномоченным лицом в соответствии с действующим местным законодательством и в наблюдении инструкциями производителя.
- Неправильная установка, за которой производитель не несет никакой ответственности, может привести к травме повреждения.
- Всегда отключайте плиту от электрической сети перед проведением любых технического обслуживания или ремонта.

### ВНИМАНИЕ!

- Мы хотели бы отметить, что клей, который используется для пластикового ламината для мебели должен выдерживать температуру не менее 150 °С, чтобы избежать расслаивания.
- Прибор должен быть размещен в термостойкой единице.
- Стены единицы должны быть способна выдерживать температуру 75 °С выше комнатной температуры.

Рис. 4.1



A	45 mm	От верхней части выреза до нижнего металлического покрытия
	46 mm	От верхней части выреза до нижнего блока

Эта варочная поверхность может быть встроена в рабочую поверхность 30 до 40 мм и глубиной 600 мм.

Для того чтобы установить варочную панель в кухню, отверстие с размерами, указанными на рисунке 4.1 должно быть сделано, принимая во внимание следующее:

- Минимальное расстояние между боковыми стенками и керамической поверхностью должно быть 20 мм. (рис. 4.2).
- Абсолютно необходимо разместить разделитель между основанием варочной панели и встроенным блоком.
- В случае если варочная поверхность установлена над встраиваемым духовым шкафом, минимальное расстояние между приборами должно быть 20 мм. Духовой шкаф должен быть оснащен охлаждающим вентилятором. Два устройства должны быть подключены к электросети с независимыми подключениями.
- Минимальное расстояние между варочной поверхностью и стеной должно быть 50 мм.
- Задняя стенка должна быть не менее 50 мм от керамической панели.
- Минимальное расстояние между варочной поверхностью и настенным шкафом/вытяжным шкафом, устанавливаемым над ней, должно быть 650 мм (рис. 4.3).
- Поверхности блоков мебели и устройств рядом с варочной поверхностью должны быть термостойкими.
- **Установка варочной поверхности рядом с легковоспламеняющимися материалами (например, шторами) запрещена.**

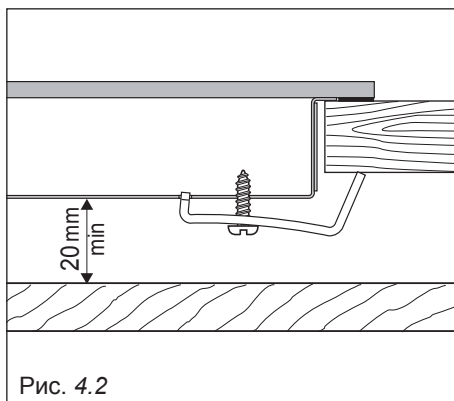


Рис. 4.2

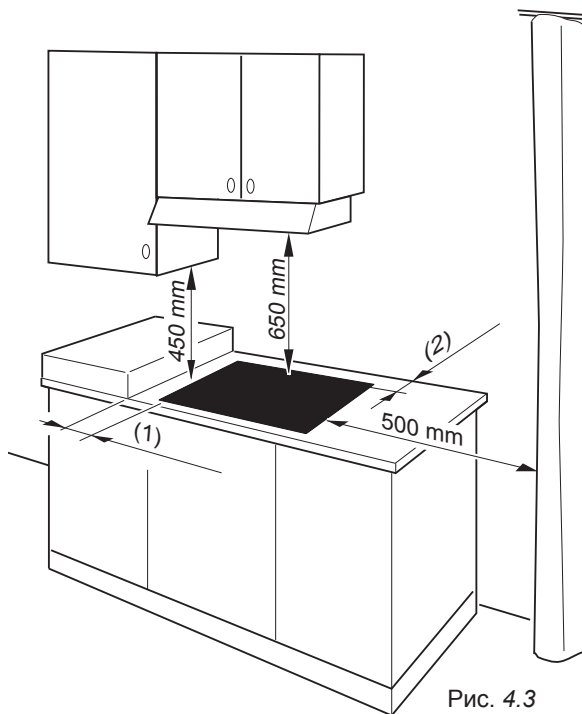


Рис. 4.3

- 1) минимум 50 мм между задней стороной выреза и боковой стенкой.
- 2) не менее 50 мм между задней стороной выреза и задней поверхностью столешницы.

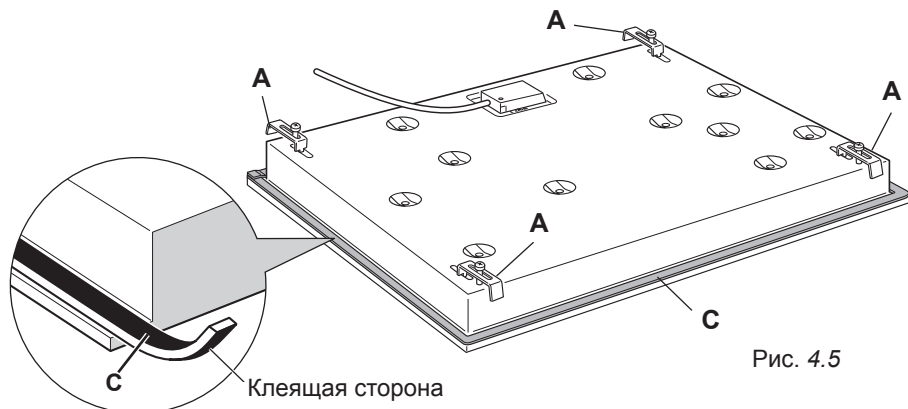
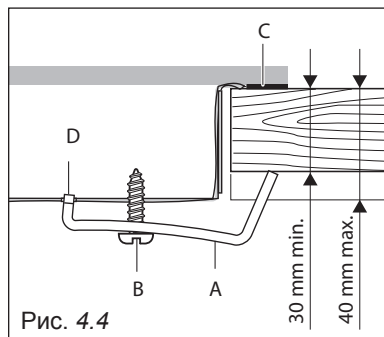
## КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Каждая плита поставляется с набором заглушек и винтами для крепления его на блоки с рабочей поверхностью от 3 до 5 см в глубину.

В комплект входят 4 заглушки "А" и 4 саморезы "В" (рис. 4.4).

- Вырезать необходимый размер.
- Поверните варочную панель вверх тормашками и отложите боковые стекла на ткань.
- Края поверхности покройте герметиком "С" (рис.4.5).
- Вставьте петли "А" в углубления, затяните винты "В" на несколько оборотов. Убедитесь, что петли установлены правильно, как показано на рис 4.4, 4.5.
- Установите варочную панель в отверстие, вырезанное в аппарат и положение его правильно.
- Установите петли "А" так, чтобы зубцы "D" вошли в отверстие.
- Полностью затяните винты "В", чтобы поверхность была надежно зафиксирована.
- при помощи острых инструментов отрезать часть прокладки "С", который выступает из варочной панели. Будьте осторожны, чтобы не повредить варочную панель.

**ВАЖНО:** Края поверхности покройте герметиком "С". Уплотнительный материал "С" должны быть установлены правильно, чтобы гарантировать идеальное уплотнение между прибором и блоком. Неправильная установка может нанести непоправимый ущерб прибора.



# 5 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

**ВАЖНО:** Установка должна быть выполнена в соответствии с инструкциями производителя.

Неправильная установка может привести вред и ущерб людям, животным или имуществу, за что производитель не несет никакой ответственности.

Перед проведением любых работ по электрической части прибора, он должен быть отключен от электросети.

Подключение к хорошей системы проводки земли является абсолютно необходимым.

Изготовитель не несет никакой ответственности за любые неудобства, вызванные несоблюдением этого правила.

Если варочная поверхность треснула отключите прибор от сети и обратиться в сервисный центр.

## Требования к электропитанию

- Подключение к электроснабжению должно проводиться квалифицированным специалистом и следуя соответствующим правилам безопасности.
- Прибор должен быть подключен к сети проверив, что напряжение соответствует значению, указанному в табличке и что электрический кабель может выдержать нагрузку, указанную на табличке.
- Прибор может быть подключен непосредственно к сети размещении двух выключатель с минимальным расстоянием между контактами не менее 3 мм между прибором и сетью.



Не подключайте прибор к электросети с помощью вилки.

- Кабель питания не должен касаться горячих частей и должны быть расположены так, чтобы он не превышала 50 °С выше температуры окружающей среды.
- После того, как прибор был установлен, переключатель должен находиться в доступном месте.

**Обрати особое внимание** Для подключения к сети электропитания, не используйте переходники, удлинители или несколько точек питания, поскольку они могут перегреться и загореться.

В случае, если установка должна потребовать внесения изменений в системе проводки электросети, рекомендуется, чтобы квалифицированный специалист быть призван осуществлять данные изменения.

Он должен также проверить, что домашняя электрическая сеть подходит для мощности, потребляемой прибором.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

**Важно!** Эта плата должна быть подключена к электросети только уполномоченным лицом.

**ВНИМАНИЕ:** Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только квалифицированным специалистом.

Для подключения кабеля питания к плитой необходимо выполнить следующие операции:

- Отсоединить крышку платы терминала “А”, вставив отвертку в два зацепа “В” (рис. 5.1). Полностью откройте крышку клеммного блока “А”.
- Отвинтите винт “С”, затем отцепите зажим кабеля “D” вставив отвертку в крюк “Е”. Полностью удалить зажим кабеля “D” (рисунок. 5.1).
- Подключите фазы, нейтраль и земля провода к клеммной колодке “F” в соответствии со схемой на рис. 5.2; U болты “G” (рисунок. 5.1) должны использоваться, как показано на диаграммах на рис. 5.2 (они уже установлены на клеммы или внутри клеммной колодки, за крышкой).
- Протяните питающий кабель и заблокировать его с кабельным зажимом “D” (крючком крючка “Е” и винтом “С”).
- Закройте крышку “А” на клеммной колодке “F” (проверить два зацепа “В” правильно подключили).

**Обратите внимание:** Провод заземления должен быть на 3 см длиннее остальных проводов.

### МОДЕЛИ ПОСТАВЛЯЮТСЯ С СЕТЕВЫМ ШНУРА, УЖЕ УСТАНОВЛЕННОГО В ПРИБОРЕ

#### ЧАСТЬ ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

“Тип H05BV-F (Выдерживает температуру до 90 °C)”

220-240 В ас 3 x 6 мм<sup>2</sup> (\*\*)

(\*\*) Соединения с соединительной коробкой стены

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ - ОЧЕНЬ ВАЖНО: ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОСТАВЛЯЕТСЯ С ПИТАТЕЛЬНЫМ КАБЕЛЕМ ТОЛЬКО ДЛЯ ОДИНОЧНОГО ФАЗОВОГО СОЕДИНЕНИЯ (220-240 В 50/60 Гц)**

### МОДЕЛИ ПОСТАВЛЯЮТСЯ БЕЗ СЕТЕВОГО ШНУРА, УЖЕ УСТАНОВЛЕННОГО В ПРИБОРЕ

#### ЧАСТЬ ПИТАЮЩЕГО КАБЕЛЯ

“Тип H05RR-F, H05VV-F или H05V2V2-F (Выдерживает температуру до 90 °C)”

220-240 В ас 3 x 4 мм<sup>2</sup> (\*) (\*\*)

380-415 В 3N ас 5 x 2.5 мм<sup>2</sup> (\*) (\*\*)

(\*) Соединения с соединительной коробкой стены

(\*\*) Коэффициент, применяемый разнообразии

Коэффициент одновременности могут быть применены к общей нагрузке устройства только квалифицированным специалистом

Рис. 5.1

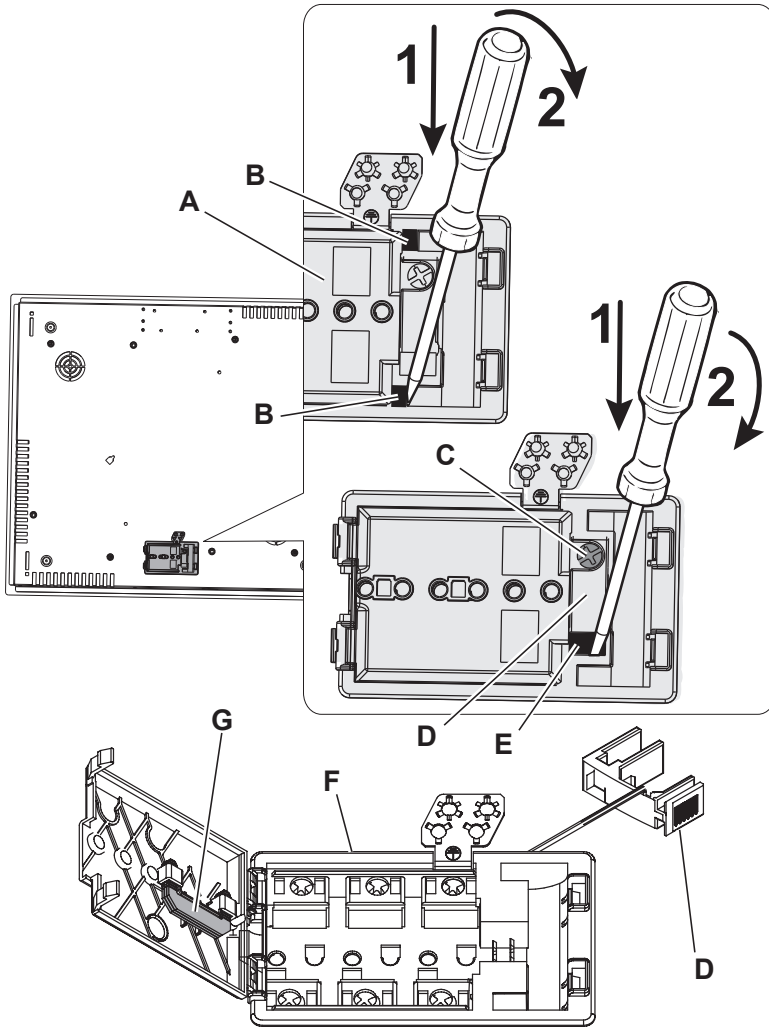
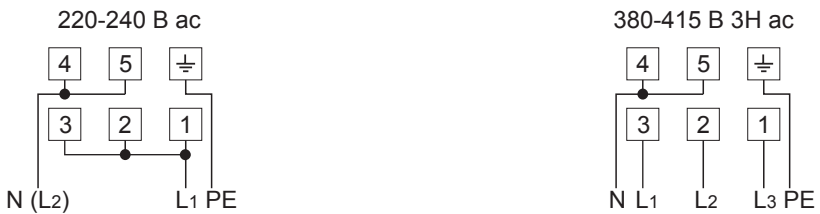


Рис. 5.2





Производитель не несет ответственности за возможные неточности в связи с печатью или транскрипцией и ошибки в настоящей брошюре.

Производитель оставляет за собой право вносить все изменения в свои устройства, которые считаются необходимыми для производства или коммерческим причинам в любой момент и без предварительного уведомления, не ставя под угрозу существенным функционального и безопасность характеристики прибора.



Импортер на территорию РФ: «Общество с ограниченной ответственностью «ЛК-ЦЕНТР»  
Адрес: 127411, Москва, Дмитровское шоссе, дом 157, корп. 12

Изготовитель: «Фишер & Пайкель Апплайансис Итали» С.п.А.» Адрес: 31030, Борсо дел  
Граппа (ТВ), Виа Фаббиан Маттео 7 Италия

Произведено в Италии.

Срок службы изделия 10 лет с даты производства. Дата производства зашифрована в серийном номере. Первая цифра в серийном номере означает год, последующие две - неделю производства изделия.

При обнаружении неисправности необходимо прекратить использование изделия и связаться с локальным представительством или сервисным центром.

Организация, уполномоченная на принятие претензий в РФ: «ООО «ЛК-ЦЕНТР» Адрес: 127411, Москва, Дмитровское шоссе, дом 157, корп. 12