



- ua ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

IFEА 640 В

ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ОГЛАВЛЕНИЕ

<i>Безопасность</i>	<i>38</i>
<i>Установка и подключение</i>	<i>43</i>
<i>Описание</i>	<i>48</i>
<i>Инструкции по эксплуатации.</i>	<i>50</i>
<i>Практические советы</i>	<i>61</i>
<i>Обслуживание и уход</i>	<i>65</i>
<i>Технические характеристики.</i>	<i>67</i>
<i>Гарантия.....</i>	<i>69</i>

Благодарим за приобретение техники Pyramida.

Ваша варочная поверхность надежна и проста в эксплуатации.

Внимательно прочитайте данную инструкцию: она поможет Вам ознакомиться с возможностями варочной поверхности, правилами ее монтажа, использования и обслуживания.

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!

В связи с тем, что конструкция варочной поверхности постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между реальной конструкцией и данной инструкцией, не влияющие на технические характеристики варочной поверхности и безопасность ее эксплуатации.

БЕЗОПАСНОСТЬ



ВНИМАНИЕ

Варочная поверхность обязательно должна быть заземлена!

1. Эта варочная поверхность разработана для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте варочную поверхность на улице.
2. Эта варочная поверхность должна использоваться в домашних условиях в соответствии с данной инструкцией для приготовления пищи. Использование варочной поверхности не по назначению, а также промышленное использование, использование варочной поверхности в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя варочной поверхности при нарушении данного пункта инструкции.
3. После распаковки варочной поверхности уберите принадлежности упаковки в недоступное для детей место.
4. Убедитесь, что Ваша варочная поверхность не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, немедленно свяжитесь с продавцом.
5. При подключении варочной поверхности к источнику питания запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля питания не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также кабеля питания, сечение которого не соответствует потребляемой мощности варочной поверхности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и данной варочной поверхности. Необходимые сведения содержатся в информационной табличке (этикетке).

6. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Варочная поверхность должна быть установлена только квалифицированным специалистом, в соответствии с рекомендациями Производителя, стандартами и требованиями, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
8. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
9. Если варочная поверхность подключается непосредственно к сети, без вилки и розетки, необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен быть установлен в легкодоступном месте.
10. Варочная поверхность не предназначена для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой удаленного управления.
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на щитке перед чисткой, мытьем или другими операциями по профилактике варочной поверхности.
12. Не тяните за провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из авторизированной обслуживающей организации (сервисного центра).
13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в корпусе варочной поверхности и в мебели, в которую встроена варочная поверхность, не были закрыты. В противном случае возникает опасность перегрева блока управления, электрической изоляции и короткого замыкания.
14. Ваша варочная поверхность должна использоваться только по прямому назначению. Не используйте варочную поверхность для других целей, (например, обогрева помещения). Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием варочной поверхности.
15. Не касайтесь варочной поверхности, если Ваши руки или ноги мокрые или влажные. Не пользуйтесь варочной поверхностью босиком.
16. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую поверхность без присмотра.
17. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользо-

ваться варочной поверхностью без Вашего присмотра.

18. Запрещается изменение конструкции варочной поверхности и ремонт лицами, не уполномоченными Производителем или его представителем.
19. При использовании других кухонных электроприборов рядом с варочной поверхностью следите за тем, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей варочной поверхности.
20. Уезжая из дома на длительное время, отключайте варочную поверхность от электросети.
21. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин, аэрозоли и т.п.) рядом с работающей варочной поверхностью.
22. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ее ручки не перегревались, и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев ее.
23. Никогда не оставляйте включенные индукционные зоны пустыми или с неиспользуемой посудой, так как пустая посуда быстро нагревается, что может привести к ее повреждению, а также к повреждению самой варочной поверхности.
24. После эксплуатации выключить элемент варочной поверхности, используя его устройство управления, независимо от детектора наличия посуды.
25. Если Вы решили, что варочная поверхность больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами) и утилизируйте ее в соответствии с правилами безопасности и требованиями по охране окружающей среды.
26. Изделие не предназначено для использования детьми или лицами с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта использования варочной поверхности, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем взрослых для недопущения игр с изделием. Дети младше 8 лет должны находиться в стороне под непрерывным наблюдением.
27. Дети не должны выполнять очистку или техническое обслуживание прибора без присмотра.
28. Встраиваемые электроприборы могут эксплуатироваться только в том случае, если они стационарно установлены в предназначенную для этих целей кухонную мебель в помещениях, соответствующих требованиям эксплуатации. Это обеспечит правильную и безопасную эксплуатацию Вашей встраиваемой бытовой техники.
29. Категорически запрещена эксплуатация варочной поверхности с трещинами и сколами стекла.
30. Если ваша варочная поверхность не работает или работает не правильно, а

так же, если на ней появились следы механических повреждений (сколы или трещины на стекле):

- выключите варочную поверхность;
- отключите ее от источника электропитания;
- сообщите о поломке в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).

31. Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки и т.п., не должны находиться на индукционной варочной поверхности, так как они могут сильно нагреться и вызвать ожоги.

32. Не устанавливайте и не оставляйте намагничивании предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные приборы (например, компьютеры, МПЗ-плееры) у варочной поверхности, так как они могут быть повреждены электромагнитным полем.

33. Несмотря на то, что данная индукционная варочная поверхность соответствует стандартам электромагнитной безопасности, люди с кардиостимуляторами и другими электронными имплантатами (например, инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата перед ее использованием, чтобы убедиться в безопасности использования данной варочной поверхности.

34. Данная индукционная варочная поверхность относится к оборудованию группы 2, класса В, согласно стандарта ДСТУ CISPR 11.

Группа 2 – оборудование, в котором преднамеренно генерируется или используется энергия радиочастот в виде электромагнитного излучения, например, для обработки материала.

Класс В – оборудование пригодное для использования в любых помещениях, в том числе в жилых и непосредственно подсоединенных к низковольтной сети электропитания общего пользования, которая используется для электроснабжения жилых зданий и помещений.



ВНИМАНИЕ

Невыполнение этого требования может повлечь значительный ущерб здоровью и привести даже к летальному исходу!

Приготовление пищи на варочных поверхностях с жиром или маслом может быть опасным и может привести к пожару.



ВНИМАНИЕ

Никогда не пытайтесь тушить пожар водой! Выключите варочную поверхность, а затем накройте пламя крышкой или противопожарной одеялом.

Опасность пожара: не размещать предметы на варочной поверхности.



ВНИМАНИЕ

Если стекло варочной поверхности треснуло, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.

Информация по транспортировке



Осторожно, хрупкое.



Необходимо беречь груз от влаги.



Соблюдение вертикального положения при транспортировке.



Не зажимать.



Соблюдать предел количества ярусов на штабеле.



Особая утилизация продукции.



Вторичная переработка упаковки.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию варочных поверхностей в соответствии с действующими нормами безопасности.



ВНИМАНИЕ

Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите варочную поверхность от электрической сети!

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Электрические варочные поверхности PYRAMIDA имеют теплоизоляцию в соответствии со стандартом EN 60 335 2-6. По этому Ваша варочная поверхность может быть установлена таким образом, что с одной стороны возле нее может находиться шкаф или другой элемент мебели, который выше ее.



ВНИМАНИЕ

Данную варочную поверхность необходимо устанавливать на совершенно ровную горизонтальную поверхность.

Любое повреждение, вызванное ее неправильным расположением, может изменить ее характеристики или повредить эксплуатационным показателям.

Для правильной установки необходимо соблюдать следующие предупредительные меры:

1. Варочная поверхность может быть установлена в кухне, столовой или жилой комнате, студии.
2. Варочная поверхность может быть установлена в кухонную столешницу достаточных для врезки размеров, и кухонную мебель которые выдерживают температуру не менее 100 °С.
3. Мебель, превышающая по высоте варочную поверхность, должна находиться на расстоянии не менее 110 мм от края варочной поверхности.
4. Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по эксплуатации, и на расстоянии не менее 650 мм от варочной поверхности.
5. Шкафы, расположенные рядом с вытяжкой, помещают на высоте не менее 420 мм от варочной поверхности.
6. При установке варочной поверхности под навесным шкафом, расстояние между ними должно быть не менее 750 мм. Размеры отверстия для встраивания варочной поверхности

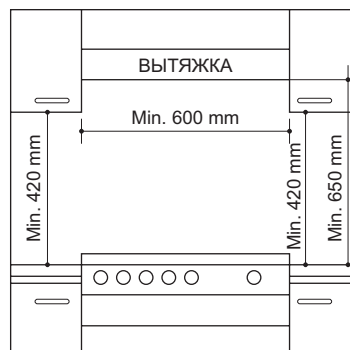
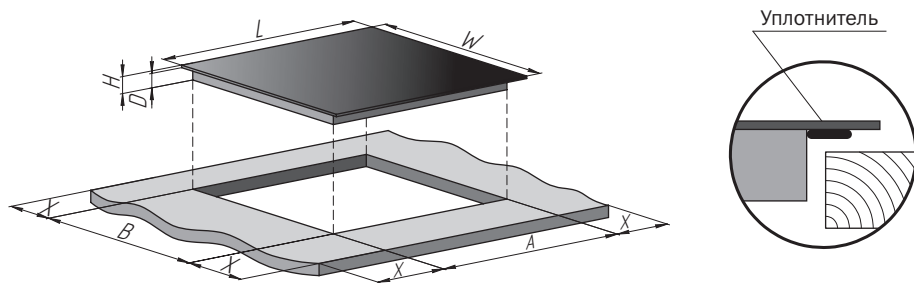


Рис. 1



Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм
IFEA 640 B	590	520	60	56	560	490	min 50

Рис. 2

должны соответствовать размерам, указанным на Рис. 2.

7. Фиксаторы, входящие в комплект варочной поверхности, предназначены для ее крепления к столешницам толщиной от 20 до 40 мм. Схема крепления варочной поверхности показана на Рис. 3. Для надежного крепления варочной поверхности используйте все фиксаторы.

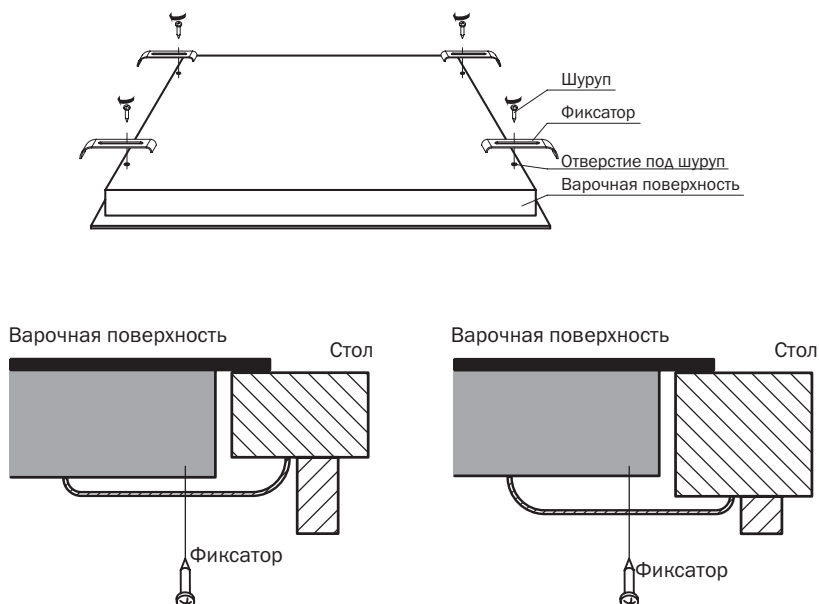


Рис. 3.



ВНИМАНИЕ

Перед установкой фиксаторов на варочную поверхность, расположите ее на устойчивой ровной горизонтальной поверхности, которая не повредит стекло (используйте картонную упаковку). Не прилагайте чрезмерных усилий во время закручивания фиксаторов.

8. По контуру стекла с нижней стороны установите уплотнительную ленту.
9. Для защиты от влаги все пропилы в кухонной столешнице должны быть обработаны специальным герметиком.



ВНИМАНИЕ

Не используйте силиконовый герметик для герметизации варочной поверхности в отверстии. Это затруднит извлечение варочной поверхности из отверстия в будущем, в частности, для техобслуживания.

10. Если варочная поверхность устанавливается не над встроенной духовкой, для теплоизоляции под варочную поверхность помещают деревянный щит на расстоянии не менее 20 мм от нижней части варочной поверхности.
11. Если варочная поверхность устанавливается над встроенным духовым шкафом, важно, чтобы он был правильно установлен! При установке духового шкафа в мебельную нишу на сплошную (целую) полку – оставить заднюю стенку ниши максимально открытой. Для доступа воздуха в полке должен иметься проем (заштрихованная область) с размерами не менее 100 x 560 мм. То есть мебельную нишу нельзя «зашивать» полностью.
12. При установке варочной поверхности проследите за тем, чтобы не перекрывались ее вентиляционные отверстия.

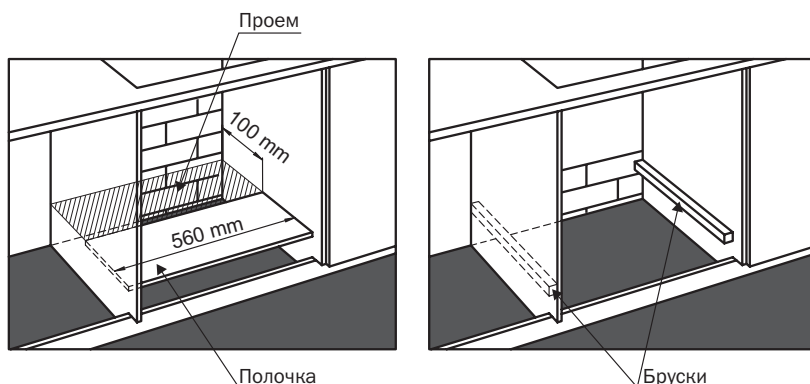


Рис. 4

Если задняя стенка мебельной ниши частично закрыта, то необходимо нижнюю сплошную (целую) полку заменить двумя, закрепленными на боковых стенках ниши, брусками, на которые можно установить духовой шкаф.

При установке варочной поверхности над встроенной духовкой, не оборудованной системой принудительной вентиляции, убедитесь в наличии отверстий для притока и оттока воздуха в соответствующей внутренней части корпуса кухонной мебели.

При этом подвод свежего воздуха может быть как с тыльной стороны духовки (подвод «А»), так и из фронтальной стороны (подвод «В»).



ВНИМАНИЕ

Минимальное сечение подвода воздуха 180 см²



ВНИМАНИЕ

Под варочной поверхностью нельзя устанавливать выдвижные ящики.

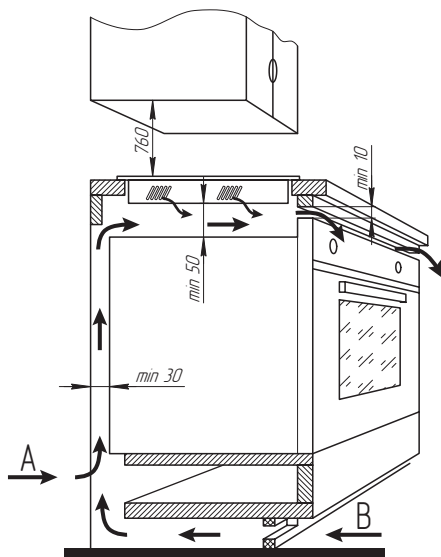


Рис. 5

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Ваша варочная поверхность имеет I класс электрической безопасности. Она должна подключаться к электрической сети 220-240В, 50/60Гц переменного тока. Провод заземления имеет двухцветную маркировку желтого и зеленого цвета. В случае установки варочной поверхности вместе со встроенной духовкой, подключение к электросети следует выполнять отдельно, что обусловлено требованиями безопасности и обеспечивает удобство проведения работ по обслуживанию и ремонту.

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите кабель питания соответствующей вилкой и подключите его к источнику питания 220-240В, 50/60Гц.

Так же возможен вариант, при котором кабель питания варочной поверхности подключается непосредственно к электрической сети (без вилки и розетки). В этом случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.

Питающий кабель следует располагать так, чтобы он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50°C комнатную температуру.

Перед подсоединением кабеля к сети убедитесь в том, что:

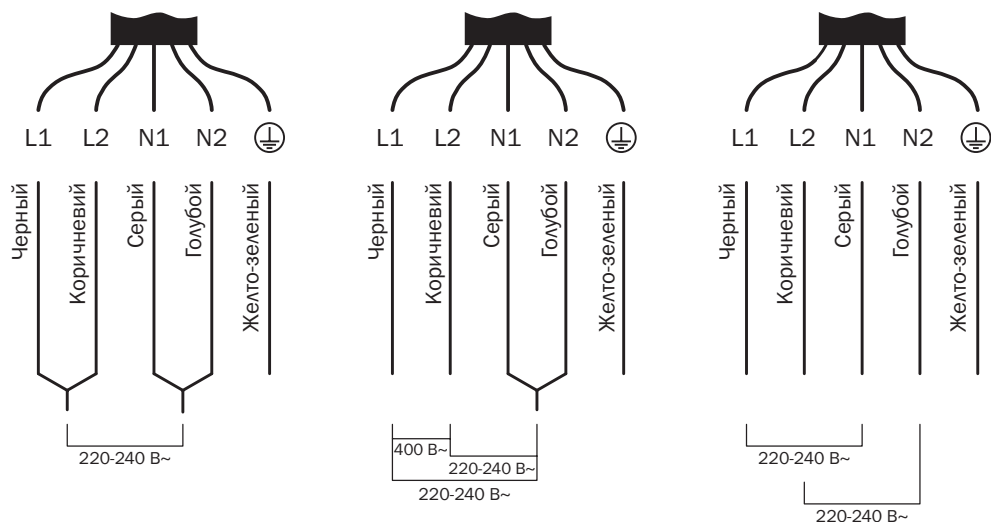
- питающий кабель, электропроводка, соединения проводов в вилке и розетке, предохранители (пробки) выдержат рабочую нагрузку;

- варочная поверхность надежно заземлена в соответствии с правилами и требованиями, предъявляемыми к заземлению бытовой техники;
- розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

Провода имеют следующую цветовую маркировку:

зелено-желтый	– заземление
голубой	– нейтраль
серый	– нейтраль
коричневый	– фаза
черный	– фаза

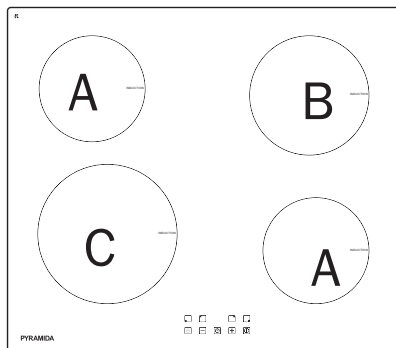
Схемы способов подключения варочной поверхности:



ВНИМАНИЕ

Варочная поверхность, подключенная с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасной! Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки

ОПИСАНИЕ



А – одноконтурная индукционная зона нагрева (1400 Вт)

В – одноконтурная индукционная зона нагрева (1800 Вт)

С – одноконтурная индукционная зона нагрева с обозначением BOSTER (1800 / 2200* Вт)

Комплект поставки

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| • индукционная варочная поверхность | – 1 шт. |
| • комплект монтажный | – 1 шт. |
| • руководство по эксплуатации | – 1 шт. |
| • гарантийное свидетельство | – 1 шт. |
| • коробка упаковочная | – 1 шт. |

Индукционный нагрев

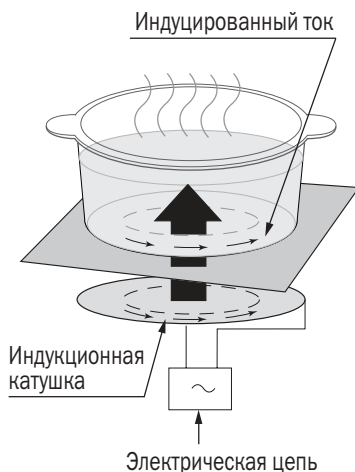
Принцип индукционного нагрева

Поставьте посуду (дно которой имеет ферромагнитные свойства) для приготовления пищи на индукционную зону и включите ее. В этот момент индукционная катушка внутри зоны начнет генерировать высокочастотное магнитное поле которое чрезвычайно интенсивно влияет на дно посуды, в котором возникают индуцированные вихревые токи, которые в свою очередь очень быстро нагревают непосредственно дно посуды.

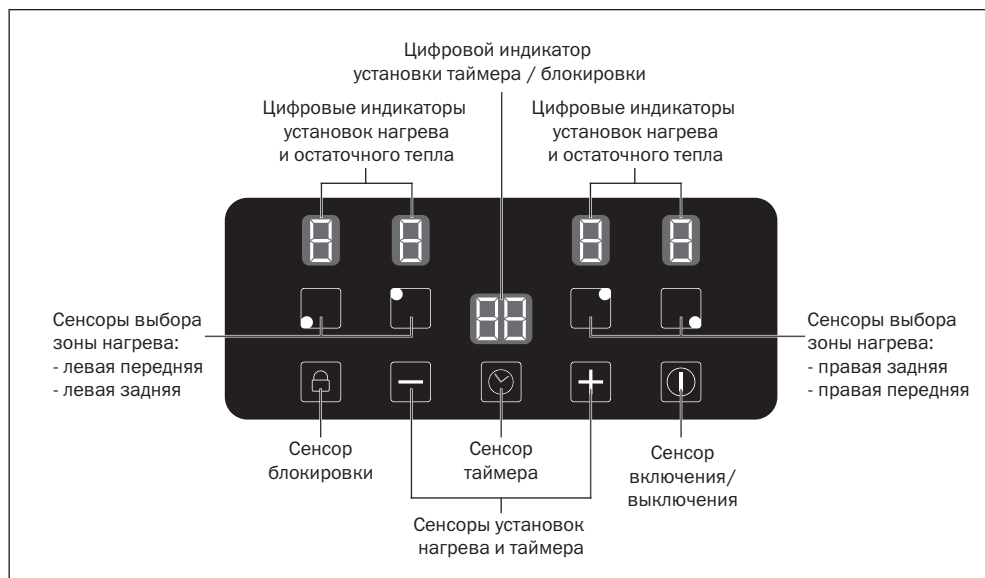
Более быстрое приготовление пищи

Эффективность этой системы также значительно превышает эффективность всех других систем нагрева благодаря минимальным потерям тепла, так как нагревается непосредственно сам посуда.

* Мощность 2200 Вт достигается в режиме повышенной мощности.



Панель управления

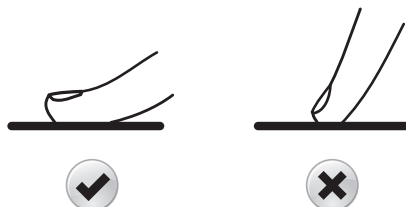


ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сенсоры

Управление стеклокерамической варочной поверхностью осуществляется с помощью сенсорной панели управления.

При каждом прикосновении к сенсорам раздается звуковой сигнал, подтверждающий действие. Одновременно со звуковым сигналом загорается соответствующий индикатор, расположенный рядом с сенсором. Нажатие на сенсор не должно быть слишком сильным и продолжительным, а поверхность сенсорной панели управления должна быть сухой и чистой. Касание к сенсору необходимо делать одним пальцем, полностью закрывая пиктограмму обозначающую сенсор.

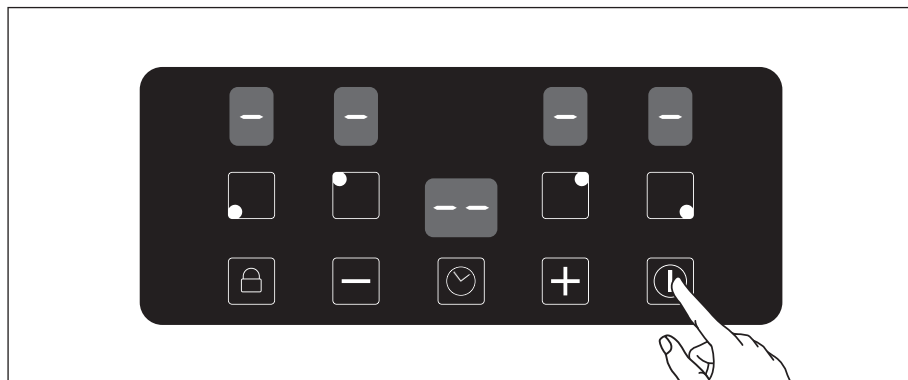


ВНИМАНИЕ

При первом подключении к электросети, может осуществляться автоматическая операционная проверка, и все индикаторы засветятся на несколько секунд.

Включение стеклокерамической варочной поверхности и активация панели управления

Чтобы включить варочную поверхность и активировать панель управления, прикоснитесь к сенсору ①. Над сенсорами панели управления загорятся индикаторы, подтверждающие то, что панель управления активирована, а варочная поверхность включена и готова к работе.



- При включении варочной поверхности звучит короткий звуковой сигнал.
- При выключении варочной поверхности звучит длинный звуковой сигнал.
- Если Вы не воспользовались панелью управления в течение 1 минуты, варочная поверхность автоматически выключится.

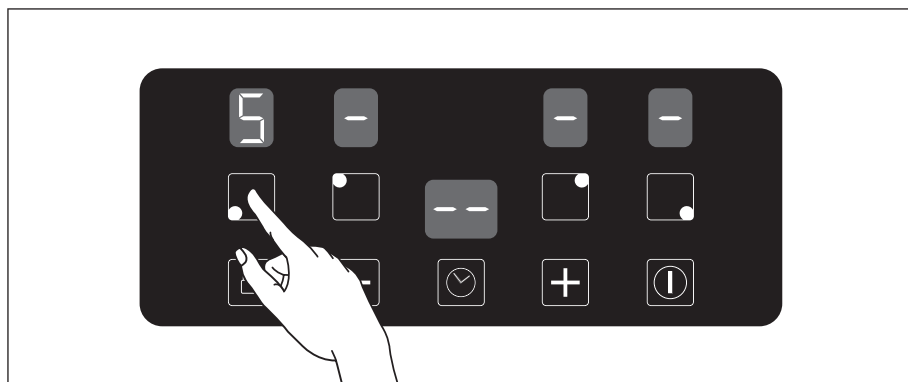
Зоны нагрева

Каждая зона нагрева включается с помощью соответствующего сенсора.

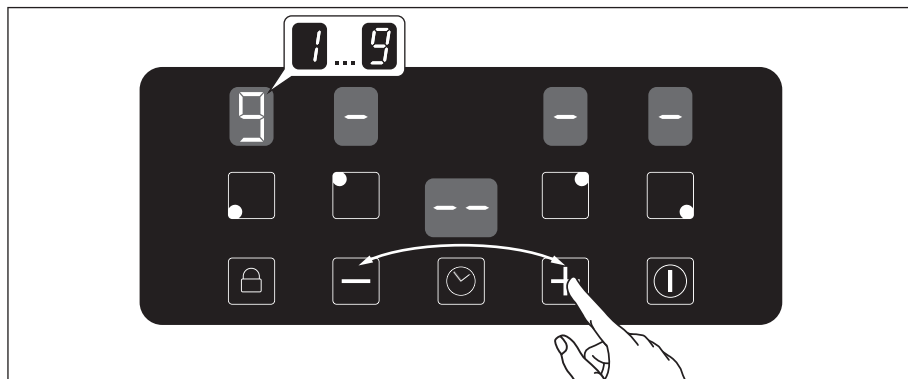


На пример: сенсор включает и контролирует переднюю левую зону нагрева, а сенсор включает и контролирует заднюю правую зону нагрева.

После включения варочной поверхности, прикоснитесь к сенсору соответствующей, выбранной Вами зоны нагрева, чтобы активировать (включить) и использовать ее для приготовления. Цифровой индикатор установок нагрева и остаточного тепла, который находится над сенсором, показывает «5» (степень нагрева).



С помощью сенсоров или отрегулируйте степень нагрева, которая нужна для работы, от min 1 до max 9.



Степень нагрева от 1 до 9 отображается на цифровом индикаторе установок нагрева и остаточного тепла, который находится рядом с сенсором зоны нагрева.



Постарайтесь установить степень нагрева в течение 10 секунд с момента активации зоны нагрева, иначе варочная поверхность автоматически отключится.

- После первого прикосновения к сенсорам , , или степень нагрева устанавливается равной «5».
- Для увеличения степени нагрева повторно прикасайтесь к сенсору , а для уменьшения степени нагрева повторно прикасайтесь к сенсору .
- Каждое прикосновение к сенсорам или будет сопровождаться звуковым сигналом.
- Для выключения работающей зоны нагрева уменьшите степень нагрева до «0».

Обнаружение посуды

Данная функция служит для обнаружения посуды над включенной зоной нагрева (степень нагрева должна быть больше «0»).



Если посуда не установлена на зону нагрева в течении 1 секунды, то на цифровом индикаторе данной зоны нагрева отобразится соответствующий символ, который показывает именно отсутствие посуды. Зона нагрева отключится, если посуда не будет обнаружена за 1 минуту.

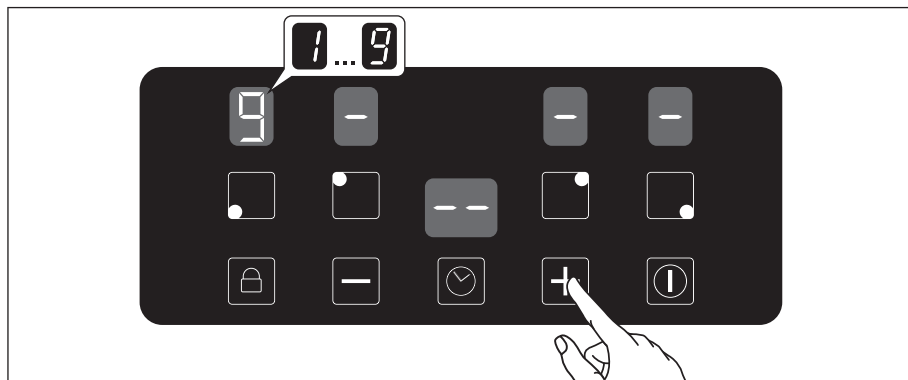
Так же этот индикатор показывает, что посуда хоть и установлена на варочную поверхность, но не правильно, относительно зоны нагрева. В таком случае посуда нагреваться не будет.



Система обнаружения посуды реагирует только на ферромагнитные материалы. Разрешается использование посуды большего диаметра, чем зоны нагрева.

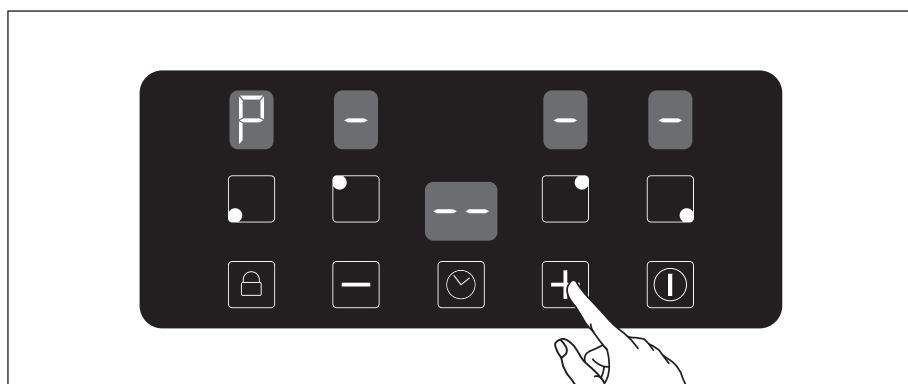
Повышенная мощность

Данная функция предназначена для ускоренного нагрева воды. При активации данной функции включается максимально возможная интенсивность нагрева (своеобразный турбо-нагрев), при этом дополнительная мощность будет «позаимствована» у соседних зон нагрева, и увеличится с 1800 Вт до 2200 Вт. Включается только на левой нижней зоне с обозначением **BOOSTER**.



Чтобы включить функцию повышенной мощности, нужно на активированной зоне нагрева в степени нагрева «9» еще раз коснуться сенсора **+**, при этом на цифровом индикаторе установок зоны нагрева отобразится символ «Р».

Чтобы выйти из функции повышенной мощности, коснитесь сенсора **-**.



ВНИМАНИЕ

Не используйте функцию повышенной мощности для приготовления сухой еды и разогрева масла.



К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ

Максимально допустимая длительность работы в режиме повышенной мощности – 5 минут. После этого зона нагрева автоматически переключится на работу в степени нагрева «9». Работа в режиме повышенной мощности может быть возобновлена только «9». Работа в режиме повышенной мощности может быть возобновлена только

при соблюдении температурных режимов работы варочной поверхности.

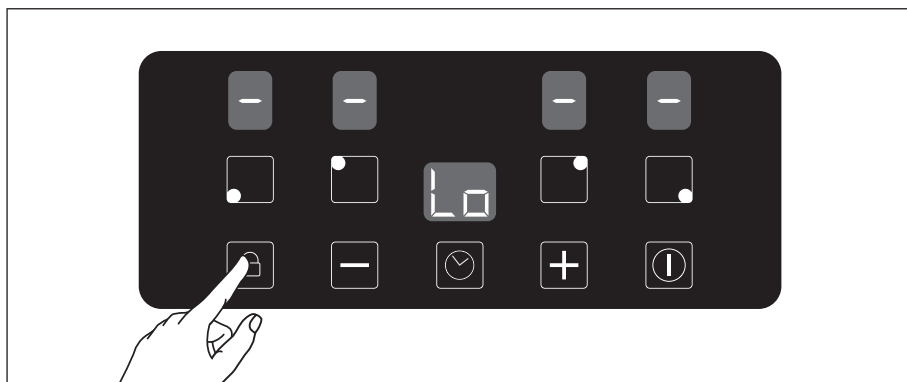
Выключение зон нагрева

Зоны нагрева могут быть выключены с помощью сенсора , необходимо прикасаться к сенсору, до тех пор, пока на цифровом индикаторе не появится «0». Если работали несколько зон нагрева, и Вы хотите выключить их немедленно и одновременно – отключите всю варочную поверхность с помощью сенсора .

Блокировка варочной поверхности

Функция блокировки варочной поверхности обеспечивает безопасность детей (заблокированную варочную поверхность невозможно включить) а также позволяет очищать, мыть и протирать варочную поверхность в месте расположения панели управления, не беспокоясь о ее случайном включении.

Для блокировки варочной поверхности прикоснитесь к сенсору блокировки , загорится индикатор блокировки варочной поверхности «Lo», и панель управления будет заблокирована.



- Чтобы снять блокировку, удерживайте тот же сенсор более 3 секунд, индикатор покажет предыдущее значение «---», а панель управления будет опять разблокирована.

Таймер (автоматическое отключение и подача звукового сигнала)

Большинство моделей стеклокерамических варочных поверхностей ТМ Pyramida имеют функцию таймер. Это дает пользователю возможность запрограммировать зоны нагрева на автоматическое отключение через определенное время (от 1 до 99 минут).



Также возможно использовать таймер для подачи только звукового сигнала через определенное время, без включения зон нагрева. Этот «кухонный таймер» очень удобен для контроля времени приготовления в других кухонных приборах, не оборудованных таймером.

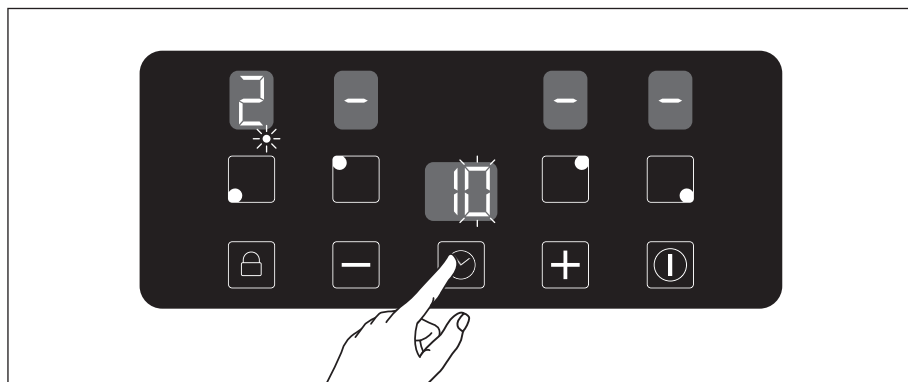
Таймер автоматического отключения.

Чтобы использовать функцию **таймер автоматического отключения** активируйте одну из зон нагрева и установите необходимый уровень степени нагрева, следуя рекомендациям приведенным выше.

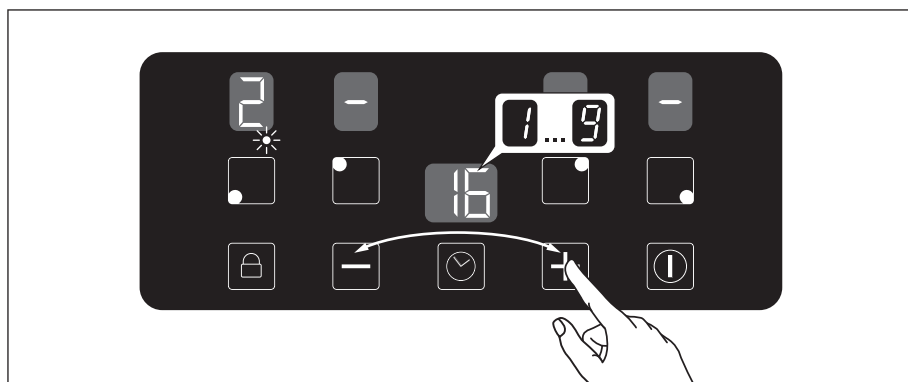
Вновь активируйте выбранную зону нагрева.

Пока цифровой индикатор возле выбранной зоны нагрева мигает, прикоснитесь к сенсору ☺. На цифровом индикаторе **установки таймера/блокировки** высветится время отключения 10 минут, и будет мигать значение «0» (правый разряд на цифровом индикаторе установок таймера).

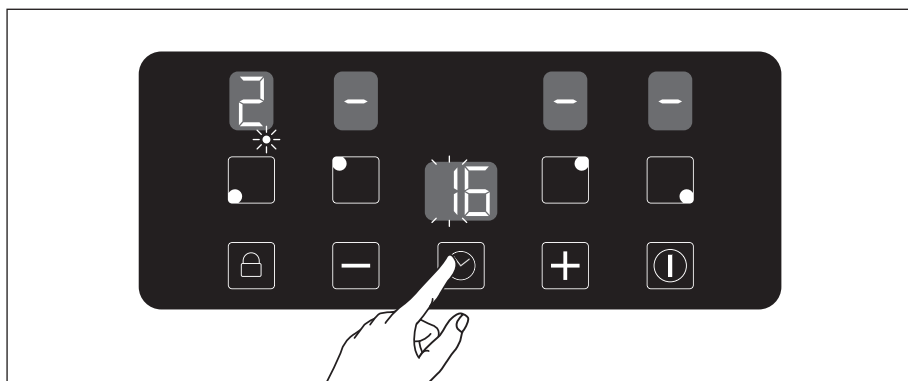
Под цифровым индикатором выбора зоны нагрева замигает точечный индикатор. Он показывает, для какой именно зоны нагрева вы активировали функцию **таймер автоматического отключения**.



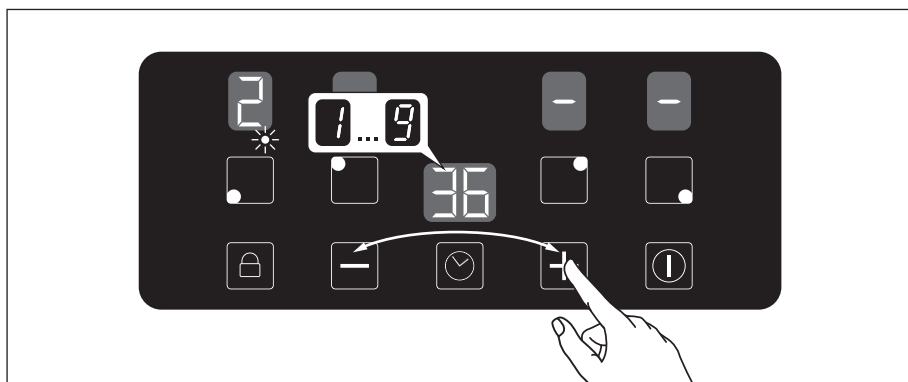
С помощью сенсоров **+** и **-** Вы можете установить значение для правого разряда таймера (минуты).



Прикоснитесь к сенсору ☺ еще раз. Замигает значение «1» (левый разряд на цифровом индикаторе установок таймера).



С помощью сенсоров **+** и **-** Вы можете установить значение для левого разряда таймера (десятки минут).



Время оставшееся до автоматического отключения будет отображаться на цифровом индикаторе таймера, а его значение еще 5 секунд будет мигать.

- По истечении заданного Вами времени, работающая зона нагрева выключится, а варочная поверхность подаст одноразовый звуковой сигнал подтверждающий выключение.



ВНИМАНИЕ

Если вы хотите использовать функцию **таймер автоматического отключения** для нескольких зон нагрева, то повторите действия, описанные выше сначала для одной зоны, а потом для второй, третьей или четвертой зон нагрева.



ВНИМАНИЕ

Когда функция **таймер автоматического отключения** установлена на нескольких зонах нагрева одновременно, на цифровом индикаторе таймера будет показано самое короткое время выключения одной из работающих зон нагрева.

А после выключения, первой из них, наименьшее время до выключения следующей зоны.

- По окончании времени, зоны нагрева отключатся поочередно и после каждого отключения раздается одноразовый звуковой сигнал.

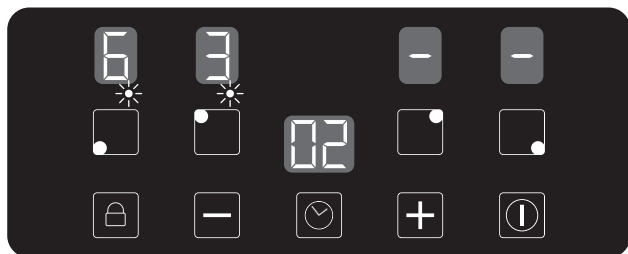
Отменить **таймер автоматического отключения** можно активировав панель управления и обнулив значение времени для каждой из зон нагрева с помощью сенсора . Затем нужно отключить варочную поверхность.



Пример установки **таймера автоматического отключения** на нескольких зонах нагрева:

1. Включите варочную поверхность.
2. Активируйте зону нагрева 1 (). Установите степень нагрева с помощью  или . Пока мигает значения степени нагрева данной зоны, прикоснитесь к сенсору  и установите время автоматического отключения с помощью сенсоров  и  (например 2 минуты).
3. Активируйте зону нагрева 2 (). Установите степень нагрева с помощью  или . Пока мигает значения степени нагрева данной зоны, прикоснитесь к сенсору  и установите время автоматического отключения с помощью сенсоров  и  (на пример 4 минуты).
На цифровом индикаторе сначала будет показано более короткий временной интервал, оставшийся до выключения зоны 1, а после ее выключения оставшийся временной интервал до выключения зоны 2.
4. Если Вы хотите изменить оставшейся время приготовления, установленное ранее для одной из зон нагрева, необходимо активировать выбранную зону нагрева прикоснувшись к соответствующему сенсору. И пока мигает значение степени нагрева данной зоны прикоснуться к сенсору . Высветится текущее значение таймера.

Теперь с помощью сенсоров  и  можно изменить время автоматического отключения.



«Кухонный таймер» – подача звукового сигнала.

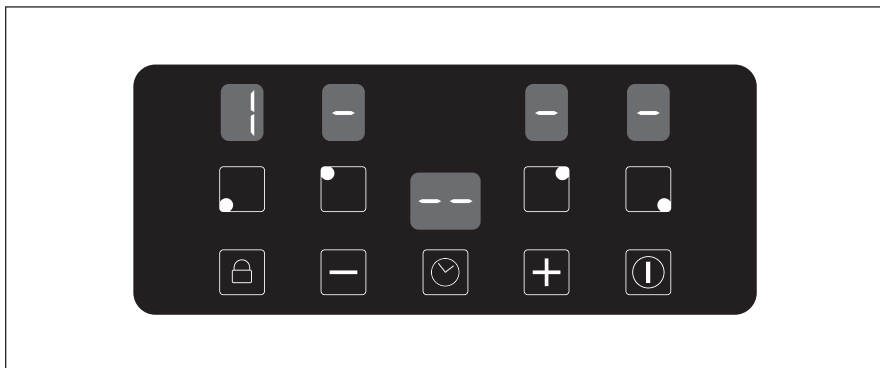
Если вы хотите использовать функцию «кухонный таймер» для контроля времени приготовления с помощью других кухонных приборов, не оборудованных таймером.



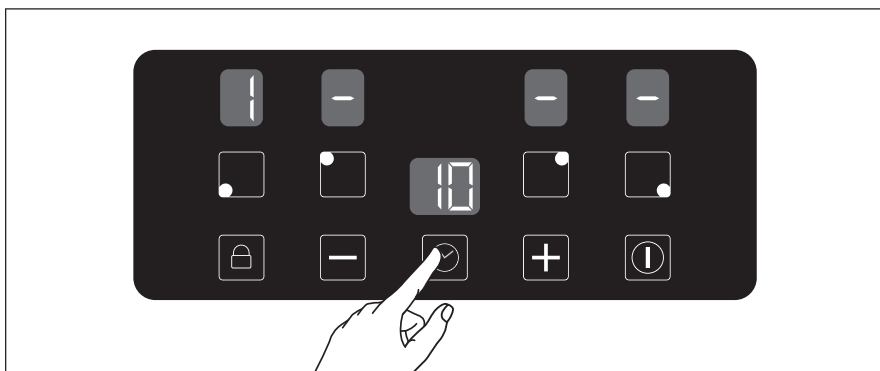
ВНИМАНИЕ

Кухонный таймер можно установить только на работающей варочной поверхности

Вам нужно активировать любую зону нагрева и выбрать степень нагрева.



Когда перестанет мигать значение степени нагрева прикоснитесь к сенсору , и с помощью сенсоров  и  установите время подачи звукового сигнала, аналогично установке таймера автоматического выключения.



Установленное Вами время и оставшееся до подачи звукового сигнала время будет отображаться на цифровом индикаторе таймера, и отсчитываться в обратную сторону до тех пор, пока не достигнет «0».

- По истечении выставленного Вами времени варочная поверхность будет подавать звуковой сигнал подтверждающий срабатывание «кухонного таймера».
- Прикоснитесь к сенсору , тем самым отключив звуковой сигнал.
- Время устанавливается с помощью сенсоров  и .

Изменение степени нагрева.

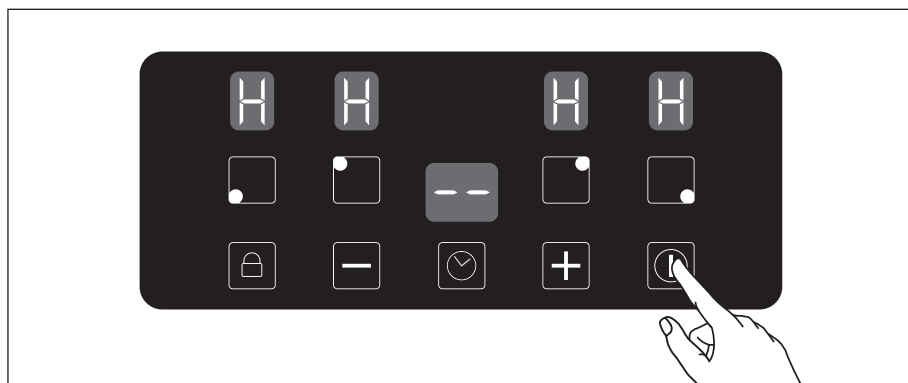
Во время работы запрограммированных на автоматическое отключение зон нагрева, Вы можете изменить степень нагрева работающей зоны.

Для этого необходимо активировать запрограммированную ранее зону нагрева и с помощью **+** или **-** изменить степень нагрева.

Настройки таймера останутся неизменными.

Индикаторы остаточного тепла

Каждая зона нагрева имеет соответствующий цифровой индикатор установок нагрева, который показывает установленную степень нагрева работающей зоны, а при выключении служит индикатором остаточного тепла.



- После того, как зона нагрева выключена, на ее цифровом индикаторе загорается символ **H** (HOT – горячий). Это предупреждение, о том, что зона нагрева все еще горячая.
- Индикатор погаснет только тогда, когда температура зоны нагрева перестанет быть опасной (станет ниже 60°C).

Защитные функции варочной поверхности

Принудительное охлаждение

Данная функция предназначена для снижения перегрева Вашей варочной поверхности с помощью встроенного вентилятора. Управление вентилятором полностью автоматическое и зависит от температурных режимов работы. При перегреве зон нагрева вентилятор может работать и после выключения варочной поверхности.

Защита от перегрузки

Данная функция предназначена для контроля потребляемой мощности варочной

поверхности. Если суммарная мощность зон нагрева превысит номинальную, то система управления питанием автоматически уменьшит ток потребления варочной поверхности. Пониженная мощность потребления не корректируется.

Автоматическое отключение при перегреве

Данная функция предназначена для защиты варочной поверхности от перегрева. Если зоны нагрева перегреваются или на протяжении длительного времени работают с одними и теми же температурными настройками, то варочная поверхность автоматически отключится. Зависимость времени работы до автоматического отключения варочной поверхности от значений мощности зон нагрева приведена в таблице.

Значение мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время до автоматического отключения, час	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Если температура варочной поверхности опустится до безопасного уровня, то ее работу можно возобновить

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Кухонная посуда для индукционных варочных поверхностей

Индукционную варочную поверхность можно включать только тогда, когда на одной из зон нагрева находится посуда с магнитным основанием.

Можно использовать следующую кухонную посуду:

Материал	Подходит / Не подходит
Сталь, эмалированная сталь	Да
Нержавеющая сталь	При наличии соответствующей маркировки производителя
Алюминий, медь, латунь	Нет
Стекло, керамика, фарфор	Нет

Посуда, подходящая для индукционной варочной поверхности, должна иметь соответствующую маркировку производителя.



ВНИМАНИЕ

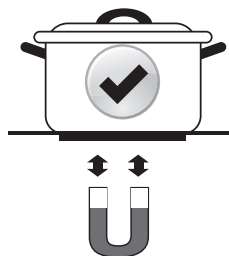
Определенная посуда может издавать шум при использовании на индукционных зонах нагрева. Этот шум не является признаком неисправности устройства и никаким образом не влияет на его работу.

Тест на пригодность посуды

Кухонная посуда подходит для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности, если дно посуды притягивается магнитом и на посуде имеется соответствующая маркировка производителя.

Чтобы проверить магнитные свойства посуды достаточно любым магнитом прикоснуться к ее дну.

Если дно посуды реагирует на магнит, то данная посуда подходит для индукционных варочных поверхностей.



Если под рукой нет магнита, то поступите следующим образом:

1. Налейте немного воды в посуду которую хотите проверить и поставьте ее на зону нагрева.
2. Включите данную зону нагрева.
3. Если не загорается индикатор  и вода закипает, то данная посуда подходит для индукционных варочных поверхностей.



Индукционная варочная поверхность может не работать надлежащим образом, если используется посуда не из железа, или если используется посуда из иных материалов, дно которой покрыто железом.

Размер посуды

Индукционные зоны нагрева автоматически адаптируются под размер дна посуды до определенного предела. При этом магнитная область дна посуды должна иметь определенный минимальный диаметр в зависимости от размера зоны нагрева.

Диаметр зоны нагрева	Минимальный диаметр дна посуды
160 мм	120 мм
180 мм	140 мм
210 мм	160 мм



При использовании посуды с дном меньшим диаметра зоны нагрева, эффективность нагревания может быть снижена.

Рекомендации по использованию посуды



Чем качественнее посуда, тем лучше результаты.

Для достижения наилучших результатов при использовании варочной поверхности из керамического стекла следуйте следующим правилам:

- Качество посуды можно определить по ее основанию. Чем толще и ровнее основание, тем лучше.
- При покупке новой посуды обращайтесь особое внимание на диаметр ее основания. Производители часто пишут только диаметр верхнего обода.
- Перед использованием специальной посуды, например скороварки, сотейника или посуды WOK, изучите инструкцию производителя.
- Используйте кухонную посуду с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечивает полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование кастрюль с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.



- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева.



- Всегда поднимайте посуду, снимая ее с индукционной варочной поверхности. Не стягивайте или возите ее по ней. Это может привести к царапинам на стекле.



ВНИМАНИЕ

При покупке посуды обращайте внимание на маркировку, разрешающую или запрещающую использование посуды на индукционной варочной поверхности.

Рекомендации по использованию зон нагрева

Индикация	Приготовление
0	Выключено
1	Для размораживания масла и плавления шоколада, поддержания в теплом состоянии
2-3	Для разогрева жидкостей, температурной обработки деликатных продуктов
4-5	Для кремов и соусов, продолжительной варки, тушения и т. д.
6-7	Для кипячения, варки, жарки
8-9	Для сильного интенсивного поджаривания, быстрого нагрева и закипания

Рабочие шумы

При эксплуатации могут возникать следующие звуки:

- потрескивание: используется посуда из нерекомендованных материалов;
- свист: если включено более двух конфорок или если используется посуда из нерекомендованных материалов;
- гудение: выбран высокий уровень мощности;
- пощелкивание: переключение мощности;
- гул, жужжание: работает вентилятор.



ВНИМАНИЕ

Эти звуки наблюдаются при нормальной работе и не свидетельствуют о наличии неисправностей.

Советы по экономии энергии

Соблюдение следующих правил позволит вам снизить потребление энергии.

- Всегда включайте зону нагрева только тогда, когда на ней уже стоит посуда.
- Грязь на зонах нагрева и основании посуды повышает потребление энергии.
- По возможности плотно закрывайте посуду крышками.
- Выключайте зоны нагрева за некоторое время до окончания приготовления пищи, чтобы использовать остаточное тепло для полного, окончательного приготовления или для сохранения пищи в горячем состоянии.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Всегда сохраняйте варочную поверхность чистой и сухой. Перед чисткой обязательно проверьте, что варочная поверхность отключена от сети и не горячая.



**К СВЕДЕНИЮ
ПОКУПАТЕЛЯ**

Рамка варочной поверхности из нержавеющей стали или алюминия (только у некоторых моделей)

Нержавеющая сталь или алюминий может покрыться пятнами или обесцветиться при продолжительном контакте с водой с высоким уровнем кальция, или при использовании моющих средств, содержащих фосфор. Рекомендуется протереть рабочую поверхность губкой с большим количеством воды и специальными моющими средствами, а затем тщательно вытереть и высушить ее. Так же рекомендуем использовать специальные полироли.

Чистка поверхности

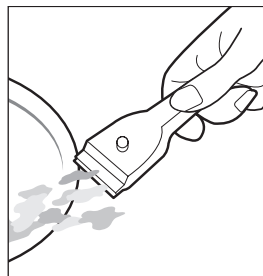
Перед использованием варочной поверхности ее необходимо очистить влажной тряпкой или губкой от грязи и остатков пищи, жирных пятен. Регулярно очищайте поверхность губкой смоченной в теплой воде с неагрессивным моющим средством. Должны использоваться только средства, предназначенные для чистки поверхностей из керамического стекла. Сначала удалите все остатки жира специальным скребком. Скребок можно приобрести в розничной сети. Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство и бумажные полотенца, затем протрите ее поочередно влажной и сухой тканью.



ВНИМАНИЕ

Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или продукты с высоким его содержанием, плавятся на кухонной поверхности и должны быть немедленно удалены скребком, пока поверхность еще теплая.

Специальные чистящие средства для стеклокерамики оставляют защитную пленку на поверхности, которая предотвращает наращивание жира и пищевых остатков. Эта пленка также служит для защиты поверхности от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара. Никогда не используйте жесткие губки (щетки) и любые абразивные препараты. Кроме того, не должны использоваться химически активные чистящие средства, применяемые для очистки духовок и удаления ржавчины.

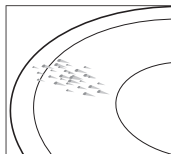


ВНИМАНИЕ

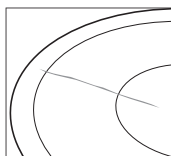
Не очищайте варочную поверхность с помощью горячего пара, парогенераторов и подобных им устройств.

Возможные повреждения

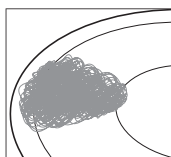
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности, ни на безопасность ее эксплуатации. Они не являются причиной для обращения в сервисный центр, или торгующую организацию с требованием ремонта или замены изделия



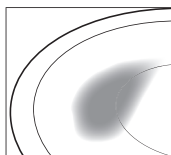
Неровности и лакуны из-за попадания на поверхность расплавившегося сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



Царапины из-за неровного дна посуды, крупинки соли или песчинок и т.п.



Металлический отлив из-за трения посуды и поверхности, использования алюминиевой посуды или неподходящих чистящих средств.



Истирание декоративного покрытия из-за использования неподходящих чистящих средств и приспособлений.

Важная информация

- Мощность зон нагрева регулируется включением и выключением индукционной катушки. Если Вы выбираете низкую степень нагрева зон нагрева, нагревательный элемент будет отключаться часто, при высокой степени он будет отключаться лишь изредка. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент работает не постоянно, а включается и выключается.
- При включении и работе зон нагрева может раздаваться легкое гудение и щелчки. Это нормально.
- В зависимости от вида кухонной столешницы между столешницей и варочной панелью может образоваться неравномерный зазор. Поэтому варочную панель следует монтировать на эластичный уплотнитель.
- Поверхность стеклокерамического покрытия варочной поверхности из-за особенностей материала не может быть идеальной. Так как эта поверхность

гладкая, как стекло, то на ней заметны даже самые мелкие пузырьки воздуха диаметром менее 1 мм, которые ни в коей мере не влияют на функции и долговечность стеклокерамического покрытия варочной поверхности.

- Не должны использоваться химически активные чистящие средства, применяемые для очистки духовок и удаления ржавчины.



ВНИМАНИЕ

Для электрических индукционных варочных поверхностей, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики шириной 600 мм, максимальный вес, распределенный на все четыре зоны нагрева, не должен превышать 20 кг. Не рекомендуется использование посуды объемом более 6 л, даже на самой большой зоне нагрева или нагревательном элементе.

Помните что все варочные поверхности ТМ PYRAMIDA предназначены только для приготовления на них пищи в домашних условиях и не являются оборудованием для профессионального приготовления пищи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	IFEA 640 B
Номинальное напряжение	220-240 В ~, 50 Гц
Номинальный ток, А	30,91
Габаритные размеры, мм	590x520x60
Размеры встраивания, мм	560x490
Номинальная мощность, Вт	6800
Вес, кг	8,5

По типу защиты от поражения электрическим током изделие относится к приборам I класса по ДСТУ 3135.26-98 (ГОСТ 30345.26-98) и оборудовано заземляющим проводом в составе сетевого кабеля.

По типу защиты от доступа к опасным частям и проникновения воды относится к приборам класса IP20.

- Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы данного оборудования.

- Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.
- Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных в таблицах величин.



Данное изделие соответствует требованиям следующих технических регламентов: ДСТУ IEC 60335-2-6:2006, ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT), ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT), ДСТУ IEC 61000-3-2:2008 (IEC 61000-3-2:2005, IDT), ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, IDT).

Оборудование отвечает требованиям Технического регламента ограничения использования некоторых опасных органических веществ в электронном оборудовании.



Представленная продукция ТМ PYRAMIDA соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Информация по хранению

Хранить изделие необходимо в вентилируемом помещении при температуре от 0 °С до +40 °С и относительной влажности воздуха не более 80% (при температуре +25 °С) в упаковке производителя.

Дата изготовления и серийный номер указаны на изделии и упаковке.

ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем гарантию на данные электрические варочные поверхности сроком на 1 год* со дня их покупки. Если Вы пользовались изделием согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Если при эксплуатации варочной поверхности возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте следующее:

1. Подключен ли шнур питания с вилкой к сети 220 В (50 Гц).
2. Проверьте, не заблокирована ли панель управления.
3. Проверьте, чтобы панель управления была чистой и сухой и на ней не находятся посторонние предметы.
4. Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

Если после проверки варочная поверхность не работает, или проблемы остаются, свяжитесь с сервисным центром, обслуживающим продукцию ТМ «Pyramida» и при звонке сообщите следующую информацию:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки и т.п.);
- неисправность;
- модель;
- серийный номер, указанный на информационной табличке, расположенной на нижней или боковой поверхности варочной поверхности.



ВНИМАНИЕ

Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных производителем.



ВНИМАНИЕ

Проверьте чтобы модель и серийный номер Вашей варочной поверхности были вписаны в гарантийный документ. Так как, после встраивания в мебель, доступ к нижней части вашей варочной поверхности будет затруднен.

* Если в стране реализации товара установлены более длительные гарантийные сроки, подлежащие применению в отношении данного вида товара, Изготовитель устанавливает гарантийный срок в соответствии с Законодательством страны реализации товара. Информация о продолжительности гарантийного срока может быть указана на упаковке товара, Гарантийном талоне, а также ином доступном для покупателя месте.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

[illegible]

ua УВАГА!

У зв'язку з тим, що після встановлення Вашої варильної поверхні в кухонні меблі, доступ до інформаційної етикетки, яка містить в собі важливу інформацію про модель, серійний номер та дату виготовлення, буде значно ускладнено, рекомендуємо Вам зберігати дану інструкцію впродовж всього часу користування варильною поверхнею. Якщо дублікат інформаційної етикетки входить до комплекту Вашої варильної поверхні окремо, рекомендуємо зберігати його разом з інструкцією впродовж всього часу користування варильною поверхнею.

ru ВНИМАНИЕ!

В связи с тем, что после установки Вашей варочной поверхности в кухонную мебель, доступ к информационной этикетке, которая содержит в себе важную информацию о модели, серийном номере и дате производства, будет значительно затруднен, рекомендуем Вам сохранять инструкцию на протяжении всего времени эксплуатации варочной поверхности. Если дубликат информационной этикетки входит в комплект Вашей варочной поверхности отдельно, рекомендуем сохранять его вместе с инструкцией на протяжении всего времени эксплуатации варочной поверхности.

Rating label

Rating address label

pyramida.ua
pyramida-bt.ru
pyramida.by
pyramidatechnik.com/service

pyramida