

Индукционная электрическая варочная поверхность

Руководство по эксплуатации и установке

МОДЕЛЬ: CDI 30

Указания по технике безопасности

Мы заботимся о вашей безопасности. Перед началом эксплуатации вашей варочной поверхности внимательно прочтите представленную ниже информацию.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением любых операций, связанных с обслуживанием или ремонтом электроприбора отсоедините электроприбор от электросети.
- Электроприбор должен подключаться к электросети, снабженной защитным заземлением.
- Работы, связанные с изменением электропроводки в вашем доме, должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или к летальному исходу.

Опасность, связанная с порезом

- Соблюдайте осторожность - края панели являются очень острыми.
- Несоблюдение соответствующих мер предосторожности может привести к порезам или к другим травмам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Перед выполнением установки и эксплуатации данного электроприбора внимательно прочтите приведенные ниже инструкции.
- Не кладите на данный электроприбор никакие горючие материалы или изделия, изготовленные из горючих материалов.
- Пожалуйста передайте эту информацию лицу, выполняющему установку электроприбора, так как это может способствовать снижению ваших затрат на его установку.
- Для предотвращения возникновения опасных ситуаций данный электроприбор должен устанавливаться в соответствии с инструкциями по его установке.
- Установка и заземление данного электроприбора должны выполняться только лицом, имеющим соответствующую квалификацию.
- Данный электроприбор должен подключаться к электросети, снабженной разъединителем, который обеспечивает полное отсоединение электроприбора от питающей электросети.
- Неправильная установка электроприбора может привести к отмене гарантии.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током
- Не готовьте пищу на поврежденной или растрескавшейся варочной поверхности. В случае повреждения варочной поверхности или образования на ней трещин немедленно отключите варочную поверхность от электросети и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Перед выполнением чистки или обслуживания варочной поверхности отключите ее от электросети.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или к летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Данный электроприбор соответствует требованиям стандартов по обеспечению электромагнитной безопасности.
- Однако лица, использующие имплантированные электронные стимуляторы сердца или другие имплантированные медицинские устройства (например, дозаторы инсулина) перед тем как начать пользоваться данным электроприбором должны проконсультироваться у доктора или у производителя импланта, чтобы убедиться в том, что на работу имплантов не будет негативно влиять электромагнитное поле.
- Невыполнение этого требования может привести к летальному исходу.

Опасность, связанная с горячей поверхностью

- Во время эксплуатации доступные части данного электроприбора нагреваются до высокой температуры, что может привести к ожогам.
- Не допускайте контакта частей своего тела, одежды, и других предметов, отличных от подходящей кухонной посуды, с индукционной варочной поверхностью до того, как индукционная варочная поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на поверхность конфорочной панели, так как они могут нагреться.
- Соблюдайте осторожность: предметы из ферромагнитных материалов (материалов, обладающих остаточным намагничиванием), которые вы носите на себе, могут вблизи варочной поверхности нагреваться до высокой температуры.

Украшения из золота и серебра нагреваться не будут.

- Не разрешайте детям подходить близко к варочной поверхности.
- Ручки кастрюль и сковород могут нагреваться до высокой температуры. Проверьте, что ручки кастрюль и сковород не нависают над другими включенными зонами нагрева. Ручки кастрюль и сковород должны быть недоступны детям.
- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

Опасность, связанная с порезом

- После снятия со скребка для чистки варочной поверхности защитного колпачка обнажается очень острое лезвие. Пользуйтесь скребком для чистки варочной поверхности очень осторожно и храните его в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение соответствующих мер предосторожности может привести к порезам или к другим травмам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Никогда не оставляйте без присмотра включенную варочную поверхность. Проливание на варочную поверхность кипящей жидкости может привести к образованию дыма, а разбрызгивание на варочную поверхность жира может привести к возгоранию жира на варочной поверхности.
- Никогда не используйте варочную поверхность в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения предметов.
- Никогда не оставляйте на варочной поверхности кухонную посуду или другие предметы.
- Не подносите предметы, содержащие материалы, обладающие остаточным намагничиванием (например, кредитные карты и карты памяти) и электронные устройства (например, компьютеры, MP3 плееры) близко к данному электроприбору, так как электромагнитное поле может оказать негативное влияние на работу этих устройств.
- Никогда не используйте варочную поверхность для обогрева помещения.
- После использования варочной поверхности обязательно выключите зоны нагрева и всю варочную поверхность, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорных кнопок управления). Не полагайтесь на функцию определения наличия на варочной поверхности кухонной посуды, когда вы снимаете посуду с варочной поверхности.
- Не разрешайте детям играть с электроприбором, а также садиться, вставать или забираться на него.
- Не храните предметы, которые могут быть интересны детям, в

шкафах, расположенных над электроприбором. Ребенок, пытающийся забраться на варочную поверхность, может быть серьезно травмирован.

- Не оставляйте без присмотра детей, находящихся поблизости от работающей варочной поверхности.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, психическими или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, отвечающим за их безопасность.
- Дети должны находиться под присмотром для недопущения игры с прибором

• Не выполняйте ремонт или замену деталей электроприбора самостоятельно за исключением тех случаев, когда это рекомендуется в данном руководстве. Все прочие операции, связанные с обслуживанием электроприбора, должны выполняться квалифицированным специалистом.

• Не пользуйтесь для чистки варочной поверхности пароочистителем.

• Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную поверхность.

• Не вставляйте на варочную поверхность.

• Не пользуйтесь кастрюлями и сковородами с неровным дном, и не передвигайте кастрюли и сковороды по индукционной варочной поверхности, так как это может вызвать образование на индукционной варочной поверхности царапин.

• Не пользуйтесь для чистки варочной поверхности металлическими мочалками и абразивными чистящими средствами, так как это может вызвать образование на индукционной варочной поверхности царапин.

• Замена поврежденного шнура питания электроприбора должна выполняться специалистом, обладающим достаточной квалификацией.

Данный электроприбор предназначен для бытовых и подобных им применений, например: - кухонные помещения для персонала в магазинах, офисах, и в других местах; - загородные дома; - использование клиентами в отелях, мотелях, и других жилых помещениях; - в гостиницах типа "постель и завтрак".

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без

наблюдения за процессом приготовления пищи может привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя водой. Выключите электроприбор, а затем накройте пламя, например, крышкой или пожарным одеялом.

- Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, такие как: ножи, вилки, ложки, и крышки, так как такие предметы могут нагреваться до высокой температуры.
- После использования варочной поверхности выключите ее с помощью клавиши управления (не полагайтесь на устройство регистрации наличия на варочной поверхности кухонной посуды).
- Данный электроприбор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или внешней системы дистанционного управления.

Поздравляем вас с покупкой вашей новой индукционной варочной поверхности.

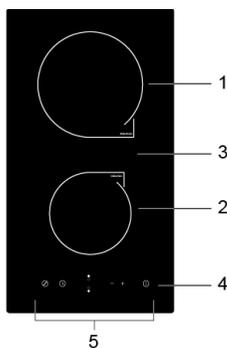
Мы настоятельно рекомендуем вам потратить некоторое время на то, чтобы прочитать данное руководство по установке и эксплуатации данного электроприбора для того, чтобы понять, как его правильно установить и правильно использовать.

Для правильного выполнения установки прочтите раздел, в котором описана установка электроприбора.

Перед началом эксплуатации электроприбора внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните это руководство для его будущего использования.

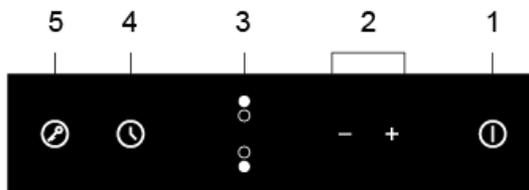
Общее описание изделия

Вид сверху



1. Зона нагрева с максимальной мощностью 2000 Вт
2. Зона нагрева с максимальной мощностью 1500 Вт
3. Стеклопанель
4. Клавиша Вкл. / Выкл.
5. Панель управления

Панель управления



1. Клавиша Вкл. / Выкл.
2. Регулировки мощности нагрева / таймера
3. Клавиши выбора зоны нагрева
4. Регулировка таймера
5. Блокировка клавиш управления

Приготовление пищи на индукционной варочной поверхности

Приготовление пищи на индукционной варочной поверхности является современной, эффективной, и экономичной технологией приготовления пищи. Эта технология приготовления пищи базируется на генерации тепла непосредственно в посуде, которая используется для приготовления пищи, а не на тепле, которое

проходит через стекло варочной поверхности. Стекло нагревается только вследствие перехода тепла от посуды.

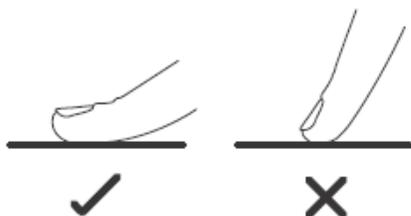


Перед использованием вашей новой индукционной варочной поверхности

- Прочтите данное руководство, обратив особое внимание на раздел 'Указания по технике безопасности'.
- Удалите с индукционной варочной поверхности всю оставшуюся на ней защитную пленку.

Использование клавиш сенсорного управления

- Клавиши сенсорного управления реагируют на легкое прикосновение. Поэтому вы не должны прикладывать к ним никакого давления.
- Прикасайтесь к клавише подушечкой пальца, а не концом пальца.
- После того, как прикосновение будет зарегистрировано, вы услышите звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы клавиши управления были всегда чистыми, сухими, и чтобы они не загромождались какими-либо предметами (например, кухонная посуда или предметы одежды). Наличие даже очень тонкого слоя воды на клавише управления может привести к нарушению работы клавиши управления.



Выбор подходящей кухонной посуды



• Пользуйтесь только кухонной посудой, которая является пригодной для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности. На дне кастрюли или на ее

упаковке должен быть символ индукционного нагрева.

• Вы можете проверить пригодность посуды с помощью магнита.

Поднесите магнит ко дну кастрюли или сковороды. Если магнит притягивается, то посуда пригодна для использования на индукционной варочной поверхности.

• Если у вас нет магнита:

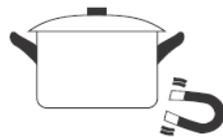
1. Налейте в кастрюлю или сковороду, которую вы хотите проверить, небольшое количество воды.

2. Если индикатор  не мигает, а вода нагревается, то посуда является пригодной для использования на индукционной варочной поверхности.

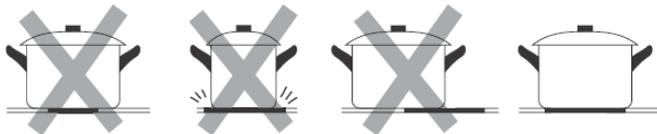
• Кухонная посуда, изготовленная из перечисленных ниже материалов, является непригодной для использования на индукционной варочной поверхности.

Нержавеющая сталь или медь без основания, изготовленного из ферромагнитного материала, стекло, дерево, фарфор, керамика, или фаянс.

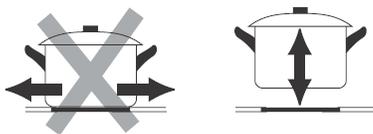
Не пользуйтесь кухонной посудой с неровным или изогнутым дном.



Проверьте, что основание кастрюли или сковороды является гладким, хорошо прилегает к индукционной варочной поверхности, и что диаметр посуды соответствует зоне нагрева. Используйте кухонную посуду, диаметр которой равен диаметру выбранной зоны нагрева. При использовании посуды, диаметр которой немного превышает диаметр выбранной зоны нагрева, обеспечивается максимальная эффективность использования электроэнергии. При использовании посуды с меньшим диаметром эффективность использования электроэнергии будет снижаться. Кастрюля диаметром меньше 140 мм может не обнаруживаться варочной поверхностью. Обязательно установите кастрюлю по центру зоны нагрева.



Когда вы снимаете кастрюлю с индукционной варочной поверхности, всегда поднимайте ее, а не передвигайте по варочной поверхности, иначе вы можете поцарапать варочную поверхность.



Эксплуатация индукционной варочной поверхности

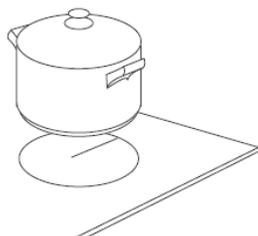
Чтобы начать приготовление пищи

1. Прикоснитесь к сенсорной клавише управления Вкл./Выкл. После включения варочной поверхности подается один звуковой сигнал, и на всех индикаторах отображается " - " или " - - ". Это указывает на то, что индукционная варочная поверхность перешла в режим ожидания.



2. Установите подходящую кастрюлю или сковороду на зону нагрева, которую вы хотите использовать.

- Проверьте, что дно кастрюли и поверхность зоны нагрева являются чистыми и сухими.

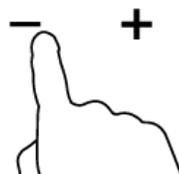


3. После прикосновения к клавише выбора зоны нагрева начинает мигать световой индикатор, расположенный рядом с клавишей выбора зоны нагрева.



4. Установите уровень нагрева с помощью клавиши "-/" или "+".

- Если вы не установите уровень нагрева в течение 1 минуты, то индукционная варочная поверхность автоматически выключается. Вам потребуется повторно выполнить операции,



начиная с шага 1.

- Вы можете в любое время изменить установку уровня нагрева во время выполнения процесса приготовления пищи.

Если при установке уровня нагрева мигает индикатор



Это означает, что:

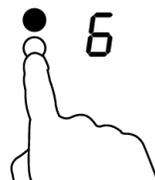
- вы не установили кастрюлю или сковороду на зону нагрева или используемая вами кухонная посуда не подходит для использования на индукционной варочной поверхности или,
- что посуда слишком мала или не установлена в центре зоны нагрева.

Если на зону нагрева не установлена подходящая посуда, то нагрев выполняться не будет.

Если на зону нагрева не установлена подходящая посуда, то через 2 минуты индикатор автоматически погаснет.

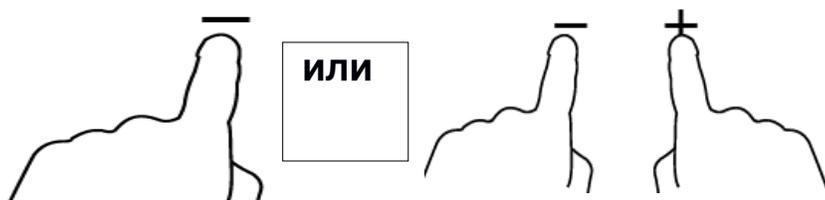
После того, как вы завершили процесс приготовления пищи

1. Прикосновение к клавише выбора зоны нагрева обеспечивает выключение зоны нагрева.



2. **Выключите зону нагрева** с помощью прокрутки вниз на "0", или с помощью одновременного нажатия клавиш "-" и "+".

Проверьте, что на индикаторе отображается "0".



3. Выключите варочную поверхность с помощью нажатия клавиши Вкл./Выкл.



4. Предупреждение о наличии горячих поверхностей

Загорание индикатора **H** указывает на то, что зона нагрева является слишком горячей, чтобы к ней можно было прикоснуться. Этот индикатор погаснет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. Это можно использовать для экономии электроэнергии, если вы хотите нагреть другие кастрюли с использованием зон нагрева, которые еще остаются горячими.



Блокировка клавиш управления

- Вы можете заблокировать действие клавиш управления, чтобы предотвратить их случайное использование (например, включение зоны нагрева ребенком).
- Если клавиши управления заблокированы, то все клавиши управления варочной поверхности кроме клавиши Выкл./Выкл. не действуют.

Чтобы заблокировать клавиши управления

Прикоснитесь к клавише блокировки клавиш управления варочной поверхности. На индикаторе таймера будет отображаться " Lo "

Чтобы разблокировать клавиши управления

1. Проверьте, что индукционная варочная поверхность включена.
2. Прикоснитесь к клавише блокировки клавиш управления варочной поверхности на некоторое время (примерно около 5 секунд).
3. Теперь вы снова можете пользоваться своей индукционной варочной поверхностью.

Если варочная поверхность находится в режиме блокировки клавиш управления, то действие всех клавиш управления за исключением клавиши Вкл./Выкл. подавляется. При этом в случае необходимости вы можете выключить варочную поверхность с помощью клавиши Вкл./Выкл., но для выполнения последующих операций вы сначала должны



разблокировать клавиши управления.

Защита от превышения предельной температуры

В индукционной варочной поверхности имеется датчик температуры, с помощью которого может контролироваться температура варочной поверхности. Если регистрируется слишком высокая температура, то индукционная варочная поверхность автоматически выключается.

Обнаружение маленьких предметов

Если на варочной поверхности находится кухонная посуда неподходящего размера или кухонная посуда, изготовленная из неподходящего материала (например, из алюминия), или небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ), то через 1 минуту варочная поверхность автоматически выключается. Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную поверхность еще одну минуту.

Автоматическое защитное отключение

Автоматическое защитное отключение является функцией защиты вашей индукционной варочной поверхности. Если вы забыли выключить варочную поверхность, то она будет выключаться автоматически. В представленной ниже таблице представлены значения времени, по истечении которого будет выполняться автоматическое отключение варочной поверхности (для различных уровней нагрева).

Уровень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Установка таймера по умолчанию (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

После снятия с индукционной варочной поверхности посуды варочная поверхность будет немедленно прекращать выполнение нагрева, и будет автоматически выключаться через 2 минуты.



Люди, пользующиеся кардиостимуляторами, перед тем как начать пользоваться индукционной варочной поверхностью должны проконсультироваться у доктора.

Использование таймера

Вы можете использовать таймер варочной поверхности двумя различными способами:

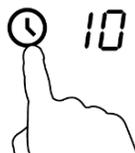
- Вы можете использовать его как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не будет отключать зону нагрева по истечении заданного времени.

- Вы можете установить его для выполнения отключения зоны нагрева по истечении заданного времени.
- Вы можете установить время срабатывания таймера до 99 минут.

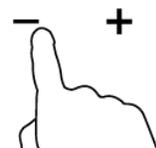
Использование таймера как таймера обратного отсчета

Если вы не выбрали определенную зону нагрева

1. Проверьте, что варочная поверхность включена.
Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, не выбирая никакой зоны нагрева.
2. Прикоснитесь к клавише управления таймера. Начинает мигать индикатор таймера обратного отсчета, и на дисплее таймера появляется цифра "10".



3. Установите время с помощью прикосновения к клавишам управления таймера "-" или "+".

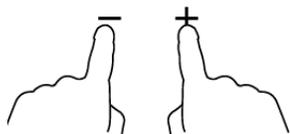


Совет: Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 1 минуту, прикоснитесь к клавише управления "-" или "+" на одно мгновение.

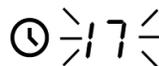
Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 10 минут, прикоснитесь к клавише управления "-" или "+" на более длительное время.

Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически возвращается на 00 минут.

4. Одновременное прикосновение к клавишам "-" и "+" приводит к отмене функции таймера, и на индикаторе таймера обратного отсчета отображается знак "00".



5. После установки времени таймер немедленно начинает обратный отсчет. На индикаторе таймера будет отображаться оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 с.



6. После окончания отсчета установленного времени на 30 с. включается звуковой сигнал, и на индикаторе таймера появляется "--".



Установка таймера для выключения одной зоны нагрева

Установки зоны нагрева для выполнения этой функции:

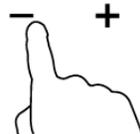
1. Прикоснитесь к клавише выбора зоны нагрева, для которой вы хотите использовать функцию таймера.



2. Прикоснитесь к клавише управления таймера. Начинает мигать индикатор таймера обратного отсчета, и на дисплее таймера появляется цифра "10".



3. Установите время с помощью прикосновения к клавишам управления таймера "-" или "+".

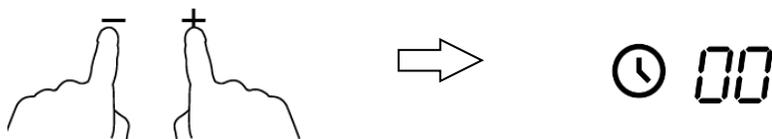


Совет: Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 1 минуту, прикоснитесь к клавише управления "-" или "+" на мгновение.

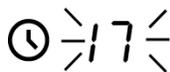
Чтобы увеличить или уменьшить установку таймера на 10 минут, прикоснитесь к клавише управления "-" или "+" на более длительное время.

Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически возвращается на 00 минут.

4. Одновременное прикосновение к клавишам "-" и "+" приводит к отмене функции таймера, и на индикаторе таймера обратного отсчета отображается знак "00".



5. После установки времени таймер немедленно начинает обратный отсчет. На индикаторе таймера будет отображаться оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 с.



ПРИМЕЧАНИЕ: Загорание красной точки, расположенной рядом с индикатором уровня нагрева, указывает на то, что выбрана данная зона нагрева.



6. Когда заданное таймером время приготовления пищи истечет, соответствующая зона нагрева будет автоматически выключаться.



 Другие зоны нагрева будут продолжать работать, если они ранее были включены.

Советы относительно приготовления пищи



При обжаривании пищи соблюдайте осторожность, так как масло и жир очень быстро нагреваются, особенно, если вы используете режим высокой мощности нагрева PowerBoost. При достижении очень высокой температуры может произойти возгорание масла или жира, что, в свою очередь, может привести к пожару.

Советы относительно приготовления пищи

- Когда пища начинает закипать, уменьшите установку уровня нагрева.

- Использование крышки на кастрюле сокращает время приготовления пищи, а также сокращает потребление электроэнергии в результате удерживания тепла.
- Для сокращения времени приготовления пищи уменьшите до минимума количество жидкости или жира.
- Начинайте готовить пищу при установке высокого уровня нагрева (температуры), и уменьшите установку температуры после того как пища нагреется.

Приготовление пищи на медленном огне, приготовление риса

- Приготовление пищи на медленном огне выполняется при температуре около 85 °С. При этом пузырьки воздуха начинают подниматься к поверхности жидкости, в которой готовится пища. Приготовление пищи на медленном огне позволит вам приготовить очень вкусные супы и нежные блюда из тушеного мяса. При таком приготовлении пища получается ароматной и не переваривается. Вы также можете готовить при температуре ниже точки кипения соусы на основе яиц, и соусы, загущенные мукой.
- Для приготовления некоторых блюд, включая приготовление риса с использованием метода абсорбции, может потребоваться установка температуры выше минимальной установки температуры для того, чтобы пища была правильно приготовлена за рекомендованное время.

Зажаривание мяса

Чтобы приготовить сочные, ароматные бифштексы:

1. Перед приготовлением мяса выдержите его при комнатной температуре в течение приблизительно 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны куска мяса растительным маслом. Смажьте сковороду растительным маслом, а затем положите мясо на сковороду.
4. Во время приготовления мяса переверните кусок мяса только один раз. Точное время приготовления мяса будет зависеть от толщины куска мяса и от того, как вы хотите его приготовить. Время приготовления мяса может изменяться в пределах 2 - 8 минут (на каждую сторону). Надавите на кусок мяса, чтобы проверить, как оно зажарено. Чем тверже мясо, тем оно сильнее зажарено.
5. Перед подачей на стол положите зажаренное мясо на подогретую тарелку на несколько минут для того, чтобы оно стало более мягким и нежным.

Зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием

1. Выберите посуду, пригодную для использования на индукционной варочной поверхности, или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и посуду. Зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием должно быть быстрым. При приготовлении большого количества пищи готовьте ее небольшими порциями.

3. Быстро разогрейте сковороду и добавьте в нее две столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте мясо, снимите его со сковороды и сохраните теплым.
5. Обжарьте овощи. Когда овощи нагреются, но будут по-прежнему оставаться ломкими, уменьшите температуру зоны нагрева, положите зажаренное мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешивайте ингредиенты, чтобы они равномерно нагрелись.
7. Подавайте на стол немедленно.

Установка уровня нагрева

Приведенные ниже установки уровня нагрева являются только рекомендательными. Фактическая установка уровня нагрева будет зависеть от ряда факторов, включая используемую кухонную посуду и количество приготавливаемой пищи. Для определения оптимальных установок следует поэкспериментировать со своей варочной поверхностью.

Установка уровня нагрева	Операция
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • медленное разогревание небольшого количества пищи • размягчение шоколада, распускание сливочного масла, и нагревание пищи, которая быстро пригорает • кипячение на медленном огне • медленное подогревание
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • разогревание пищи • быстрое кипячение • приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • приготовление оладьев
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • сотирование • приготовление макаронных изделий
9	<ul style="list-style-type: none"> • зажаривание пищи в раскаленном масле с постоянным перемешиванием • зажаривание • доведение супа до кипения • кипячение воды

Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
Обычные загрязнения на стекле (следы от пальцев, другие следы, пятна от пищи или жидкости, не содержащей сахар)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной поверхности. 2. Нанесите на варочную поверхность чистящее средство (стекло при этом должно быть теплым, но не горячим!) 3. Промойте водой и вытрите насухо с помощью чистой ткани или бумажного полотенца. 4. Включите питание варочной поверхности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Если питание варочной поверхности выключено, то индикатор "горячая поверхность" не будет гореть, но при этом зона нагрева может по-прежнему оставаться горячей. Соблюдайте предельную осторожность. Металлические мочалки для мытья посуды, некоторые нейлоновые мочалки для мытья посуды и твердые/абразивные чистящие средства могут оставлять на стекле царапины. Обязательно прочитайте информацию, представленную на ярлыке, чтобы убедиться в том, что используемое чистящее средство или мочалка для мытья посуды может использоваться для чистки вашей варочной поверхности. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут появиться пятна.
Брызги и капли жидкости, содержащей сахар, на стекле	<p>Немедленно удалите эти загрязнения с помощью ножа для разделывания рыбы, или скребка с острым лезвием, пригодным для чистки индукционной варочной поверхности. При этом соблюдайте осторожность, чтобы не получить ожог при прикосновении к горячей зоне нагрева.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной поверхности. 2. Удерживая лезвие или скребок под углом 30°, соскребите загрязнения в холодную зону варочной поверхности. 3. Удалите грязь с 	<ul style="list-style-type: none"> • Удаляйте пятна, образовавшиеся в результате проливания содержащей сахар пищи, и как можно быстрее. Если оставить эти загрязнения на стекле, то могут возникнуть трудности с их удалением, или при их удалении вы можете повредить стеклянную поверхность. <ul style="list-style-type: none"> • Опасность порезаться: после снятия со скребка для чистки варочной поверхности защитного колпачка обнажается очень острое лезвие. Пользуйтесь скребком для чистки варочной поверхности очень осторожно и храните его в недоступном для детей месте.

	<p>помощью ткани или бумажного полотенца.</p> <p>4. Выполните шаги с 2 по 4 параграфа "Обычные загрязнения на стекле" (см. выше).</p>	
<p>Проливание пищи на сенсорные клавиши</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной поверхности. 2. Намочите место, на которое была пролита пища. 3. Протрите сенсорную клавишу управления влажной чистой губкой или тканью. 4. Протрите насухо с помощью бумажного полотенца. 5. Включите питание варочной поверхности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Может включиться звуковой сигнал, после чего варочная поверхность может выключиться, и сенсорные клавиши управления могут не функционировать, если на них попала жидкость. Перед повторным включением варочной поверхности протрите насухо область, на которой расположены сенсорные клавиши управления.

Нахождение и устранение неисправностей

Проблема	Возможные причины	Что делать
<p>Варочная поверхность не включается</p>	<p>Не подается электропитание.</p>	<p>Проверьте, что индукционная варочная поверхность подключена к электросети, и что она включена.</p> <p>Проверьте, что в электросети есть напряжение. Если после выполнения этих проверок проблема остается, обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.</p>
<p>Клавиши управления не действуют.</p>	<p>Действие клавиш управления заблокировано.</p>	<p>Разблокируйте клавиши управления. Для получения соответствующих инструкций обратитесь к разделу 'Эксплуатация индукционной варочной поверхности'.</p>
<p>Возникают трудности, связанные с использованием сенсорных клавиш управления.</p>	<p>На клавишах управления может быть тонкий слой воды, или вы прикасаетесь к клавишам управления концом пальца, а не подушечкой пальца.</p>	<p>Проверьте, что область, в которой расположены сенсорные клавиши управления, является сухой, и дотрагивайтесь до клавиш управления подушечкой пальца.</p>

Царапины на стекле.	Кухонная посуда с неровным дном. Используются неподходящие мочалки для посуды или абразивные чистящие средства.	Используйте кухонную посуду с плоским и гладким дном. См. 'Выбор подходящей кухонной посуды'. См. 'Уход и чистка'.
При использовании некоторых типов кухонной посуды слышен треск.	Это может быть связано с конструкций посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для кухонной посуды, и это не указывает на наличие проблемы.
При использовании индукционной варочной поверхности с установкой высокого уровня нагрева слышен слабый шум.	Это связано со спецификой индукционного нагрева.	Это нормальное явление, но шум должен снижаться или должен полностью исчезнуть при уменьшении уровня нагрева.
При работе индукционной варочной поверхности слышен шум от вентилятора.	Для предотвращения перегрева электронных компонентов работает охлаждающий вентилятор, встроенный в вашу индукционную варочную поверхность. Он может продолжать работать некоторое время даже после выключения индукционной варочной поверхности.	Это нормальное явление, и не нужно выполнять никаких действий. Не выключайте индукционную варочную поверхность с помощью расположенного на стене выключателя, когда работает вентилятор.

<p>Посуда не нагревается, и на дисплее отображается знак</p> 	<p>Индукционная варочная поверхность не может обнаружить установленную на ней кухонную посуду из-за того, что эта посуда не годится для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности.</p> <p>Индукционная варочная поверхность не может обнаружить установленную на ней кухонную посуду из-за того, что эта посуда слишком мала для используемой зоны нагрева, или не установлена в центре зоны нагрева.</p>	<p>Используйте кухонную посуду, пригодную для использования на индукционной варочной поверхности. См. 'Выбор подходящей кухонной посуды'.</p> <p>Установите посуду в центре зоны нагрева и проверьте, что диаметр основания посуды соответствует размеру зоны нагрева.</p>
<p>Индукционная варочная поверхность или ее зона нагрева неожиданно выключается, подается звуковой сигнал, и на дисплее отображается код ошибки (обычно это одноразрядный или двухразрядный код, отображаемый на дисплее таймера).</p>	<p>Техническая неисправность.</p>	<p>Запишите буквенно-цифровой код ошибки, выключите питание индукционной варочной поверхности с помощью, установленного на стене выключателя, и свяжитесь с квалифицированным специалистом.</p>

Никогда не пытайтесь разобрать и отремонтировать электроприбор самостоятельно.

Коды ошибок и проверки

При нарушении нормальной работы индукционной варочной поверхности варочная поверхность автоматически переходит в состояние действия защиты, и на дисплее отображается соответствующий код ошибки.

Проблема	Возможные причины	Что делать
F3-F8	Неисправен датчик температуры	Обратитесь в сервисную службу производителя.
F9-FE	Неисправен датчик температуры IGBT.	Обратитесь в сервисную службу производителя.
E1/E2	Неправильное питающее напряжение	Проверьте питающее напряжение. После того, как будет обеспечено правильное питающее напряжение, включите электроприбор.
E3/E4	Неправильная температура	Проверьте кухонную посуду.
E5/E6	Плохое рассеяние тепла, генерируемого индукционной варочной поверхностью	После того как индукционная варочная поверхность остынет, снова включите ее.

Выше представлено описание нахождения и устранения наиболее распространенных неисправностей.

Чтобы предотвратить возникновение опасностей и неисправностей индукционной варочной поверхности никогда не разбирайте индукционную варочную поверхность самостоятельно.

Сервисное обслуживание

Обслуживанием бытовой техники занимаются авторизованные сервисные центры. Список сервисных центров можно найти на сайте www.candy.ru в разделе «поддержка» или уточнить по телефону (495) 580-77-40

В случае обращения в сервисную службу будьте готовы назвать модель и серийный номер Вашего прибора. Для того, чтобы эта информация всегда находилась под рукой, впишите серийный номер в приведенную ниже таблицу «Технические характеристики»
Внимание! Серийный номер указан на этикетке, расположенной на нижней части Вашего прибора.

Серийный номер продукта состоит из 16 цифр (пример 390004851249XXXX), где:

1. Первые 8 цифр составляют заводской код продукта.
2. Следующие 4 цифры обозначают дату производства. Например, 1249, где: 12 – год производства (2012 год), 49 – 49-ая неделя года
3. Последние четыре цифры – номер продукта в партии.

Технические характеристики

Варочная поверхность, модель	CDI 30
Количество зон нагрева	2 зоны
Питающее напряжение	220-240 В~ 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	3500 Вт
Габаритные размеры изделия ГхШхВ (мм)	288X520X56
Размеры отверстия для встраивания АхВ (мм)	268X500

Указанные выше масса и размеры являются приблизительными. Так как мы постоянно стремимся улучшить выпускаемую нами продукцию, то мы оставляем за собой право изменять характеристики выпускаемых нами изделий без предварительного уведомления.

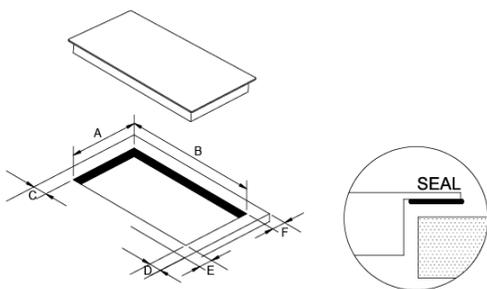
Установка

Выбор места для установки

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности в соответствии с указанными на рисунке размерами.

Для выполнения установки и эксплуатации оборудования вокруг вырезанного отверстия должно быть свободное пространство не меньше 5 см.

Толщина рабочей поверхности должна быть не меньше 30 мм. Материал рабочей поверхности должен быть термостойким, чтобы предотвратить деформацию, вызванную нагревом от варочной поверхности. Как показано ниже:



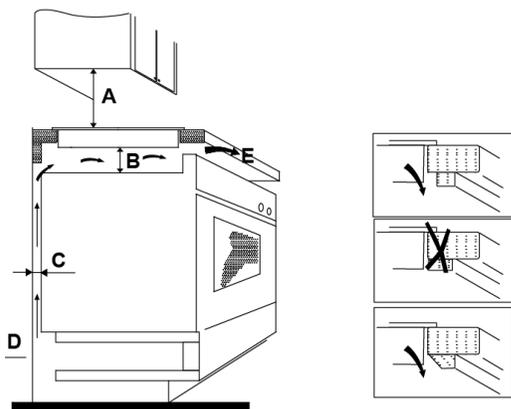
SEAL - УПЛОТНИТЕЛЬ

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	F (мм)
268+4 -0	500+4 -0	мин. 50	мин. 50	мин. 50	мин. 50

Обязательно проверьте, что индукционная варочная поверхность хорошо вентилируется, и что отверстия для впуска и выпуска воздуха не загромождаются. Убедитесь в том, что индукционная варочная поверхность находится в нормальном рабочем состоянии. Как показано ниже:



Примечание: Расстояние между варочной поверхностью и расположенным над ней подвесным шкафом должно быть не меньше 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 30	Отверстие для впуска воздуха	Отверстие для выпуска воздуха 10 мм

Перед выполнением установки варочной поверхности проверьте, что:

- рабочая поверхность является прямоугольной и расположена горизонтально, а также, что конструкционные элементы не нарушают требований относительно нужного пространства.
- рабочая поверхность стола, на которую устанавливается варочная поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- если варочная поверхность устанавливается над духовкой, то духовка должна быть снабжена встроенным охлаждающим вентилятором
- установка должна выполняться в соответствии с требованиями относительно зазоров и в соответствии с требованиями действующих правил и норм
- постоянная проводка должна быть снабжена разъединителем, который обеспечивает полное отсоединение электроприбора от питающей электросети, установленным в соответствии с требованиями действующих правил и норм. Должен использоваться разъединитель утвержденного типа с воздушным зазором между контактами, равным 3 мм на всех полюсах (или на всех фазах, если это допускается действующими электротехническими правилами и нормами).
- после установки варочной поверхности к разъединителю должен обеспечиваться

удобный доступ

- если у вас имеются сомнения относительно правильности выполнения установки электроприбора, проконсультируйтесь в компании, осуществляющей управление вашим домом
- Поверхность стен, окружающих варочную поверхность, должна быть облицована теплостойким и легко очищаемым материалом (например, керамической плиткой).

Перед выполнением установки варочной поверхности проверьте, что:

- к шнуру питания не может осуществляться доступ через дверцы и ящики шкафа
- обеспечивается достаточный поток свежего воздуха снаружи к основанию варочной поверхности
- если варочная поверхность устанавливается над шкафом, то под основанием варочной поверхности должен быть установлен термозащитный барьер
- размыкатель линии электропитания должен быть легко доступен пользователю

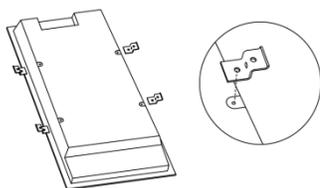
Перед установкой фиксирующих скоб

Варочная поверхность должна быть установлена на устойчивой, ровной поверхности (используйте информацию, указанную на упаковке). Не прикладывайте силу к органам управления, выступающим из варочной поверхности.

Регулировка положения фиксирующей скобы

После установки закрепите варочную поверхность на рабочей поверхности с помощью четырех скоб, расположенных на дне варочной поверхности (см. рисунок).

Отрегулируйте положение скобы в соответствии с толщиной рабочей поверхности (столешницы).



Предупреждения

1. Индукционная варочная поверхность должна устанавливаться квалифицированным специалистом. У нас имеются специалисты, которые правильно установят вам варочную поверхность. Никогда не выполняйте установку варочной поверхности самостоятельно.

2. Варочная поверхность не должна устанавливаться непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной, или барабанной сушилкой для белья, так как в этом случае может произойти повреждение электронных компонентов варочной поверхности в результате воздействия на них влаги.
3. Индукционная варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалось оптимальное рассеивание генерируемого ею тепла.
4. Стена и зона, расположенная над рабочей поверхностью, должны выдерживать воздействие тепла.
5. Слоистый материал и клей должны быть термостойкими.

Подключение варочной поверхности к электросети



Варочная поверхность должна подсоединяться к питающей электросети только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной поверхности к электросети проверьте, что:

1. нагрузочная способность электропроводки в вашем доме является достаточной для потребляемой варочной поверхностью мощности
2. напряжение электросети соответствует указанному в паспортной табличке варочной поверхности
3. шнур питания может выдерживать нагрузку, указанную в паспортной табличке варочной поверхности

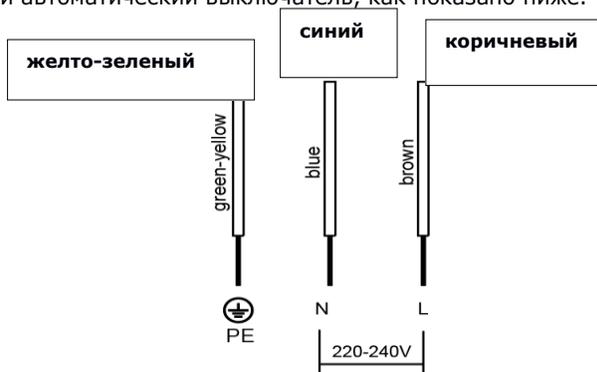
Для подключения варочной поверхности к электросети не пользуйтесь переходниками и тройниками, так это может привести к пожару.

Шнур питания не должен прикасаться к горячим деталям и должен быть расположен так, чтобы температура ни в одной из его точек не превышала 75°C.



Попросите электрика проверить, что электропроводка в вашем доме может использоваться для запитывания варочной поверхности. Все изменения в электропроводке должны выполняться опытным электриком.

Питающее напряжение должно быть подключено в соответствии с действующими электротехническими правилами и нормами, или должен использоваться однополюсный автоматический выключатель, как показано ниже.



- Для предотвращения возникновения опасных ситуаций замена поврежденного шнура питания должна выполняться сотрудником службы послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов.

Если электроприбор подключается к электросети напрямую, то должен быть установлен однополярный автоматический выключатель. Расстояние между контактами этого выключателя должно быть не меньше 3 мм.

Специалист, выполняющий установку оборудования, должен проверить, что электрические соединения выполнены правильно и в соответствии с действующими нормами и правилами.

Сетевой шнур не должен быть перекручен или сжат.

- Сетевой шнур должен регулярно осматриваться. Замена сетевого шнура должна выполняться только утвержденным специалистом.
- Желто-зеленый провод шнура питания должен быть подсоединен к контактам заземления, как на электроприборе, так и на электрической вилке.
- Производитель не несет ответственности за несчастные случаи, возникшие вследствие использования незаземленного электроприбора, или электроприбора, в котором нарушена непрерывность линии заземления.
- Если электроприбор подключается к электросети через электрическую розетку, то электрическая розетка должна быть установлена в доступном месте.

Гарантия производителя на бытовой прибор составляет 12 месяцев с момента приобретения.

Срок службы прибора составляет 7 лет.

Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:



- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или, написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru



УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте это изделие как нерассортированные бытовые отходы. Необходимо утилизировать это изделие с выполнением сортировки используемых в нем материалов.

Данный электроприбор промаркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU относительно Отходов от электрического и электронного оборудования (ОЭЭО). ОЭЭО содержат как загрязняющие вещества (которые могут оказывать негативное воздействие на окружающую среду) так и компоненты, которые могут использоваться повторно. ОЭЭО обязательно должны подвергаться специальной обработке для того, чтобы правильно удалить и утилизировать все загрязняющие природу вещества и восстановить и повторно использовать все материалы пригодные для повторного использования. Люди могут играть важную роль в защите окружающей среды от вредного воздействия на нее ОЭЭО; для этого нужно соблюдать несколько основных правил: - ОЭЭО не должны утилизироваться как бытовые отходы. - ОЭЭО должны отправляться на соответствующие пункты сбора, управляемые муниципальными властями или зарегистрированными компаниями. В некоторых странах для крупногабаритных ОЭЭО может быть организован их сбор на дому. В некоторых странах, если вы покупаете новый электроприбор, то вы можете вернуть в магазин старый, который должен быть принят магазином бесплатно (один на один) при условии, что приобретается аналогичное новое оборудование

Производитель не берет на себя ответственность за ошибки в данной инструкции, возникшие в процессе печати. Производитель имеет право вносить в свои изделия изменения, которые он сочтет полезными для своих изделий, сохраняя при этом основные характеристики.