



Індукційна варильна поверхня



IDC 18200

2000W, 220-240V/50Hz



Сучасна людина робить все, щоб спростити собі життя. Навіть приготування їжі в наш час вийшло на абсолютно новий рівень. Тепер можна варити, смажити, тушкувати, випікати не тільки на звичайних газових і електричних, але і на індукційних плитах.

Індукційні електричні плити – це наступний крок в розвитку кухонної техніки.

Вони з'явилися недавно і спочатку не мали успіху у більшості споживачів, зате ресторатори оцінили працю розробників по достоїнству. На кухнях ресторанів, де на плитах доводиться працювати цілий день, індукційна поверхня проявила себе найкращим чином, вона виявилася дуже зручною, функціональною та економічною.

Але хіба справедливо, що користуватися таким чудовим інструментом для приготування їжі, могли б тільки шеф-кухарі ресторанів, настала пора спрощувати життя і непрофесійних кулінарів!

Принцип роботи індукційної плити

У ній використовується енергія магнітного поля. Конфорка сама не нагрівається, вона передає тепло безпосередньо дну посуду.

Це відбувається завдяки високочастотному електричному струму і мідній котушці. Таким чином, їжа нагрівається від каструлі або сковороди, в той час як конфорка по краях залишається холодною.

Готувати на індукційній панелі можна тільки в посуді з феромагнітними властивостями, тобто дно каструлі або сковороди повинно бути виконано з чавуну, нержавіючої сталі, а ось алюміній, жаростійке скло і мідь не підходять для неї.

Ще однією цікавою особливістю індукційних панелей є те, що без посуду вона не включається. Необхідно, щоб каструля або сковорода займали хоча б 70% поверхні конфорки для початку нагрівання.

Переваги

Серед достоїнств найважливішими можуть вважатися наступні:

- завдяки тому, що етап нагріву конфорки відсутній і тепло передається безпосередньо дну посуду, індукційна плита витрачає менше електроенергії, що позначається і на фінансах;
- вона нагрівається швидше навіть, ніж газовий пальник;
- вона більш безпечна у використанні, краї конфорки не нагріваються, тому опіки неможливі, після зняття посуду, панель тепла, а не гаряча;
- з-за того, що нагрівається тільки посуд, немає виділення зайвого тепла, отже, в кухні не так жарко, як коли працює електрична або газова плита;
- догляд за нею дуже простий і не забирає багато часу: після зняття посуду її можна протерти вологою серветкою вже через 5-6 хвилин, а завдяки тому, що поверхня плити дуже гладка, забруднення на ній майже не скупчуються;
- якщо на конфорку впаде їжа, дим не утворюється, оскільки її краї холодні;
- є багато режимів роботи і широкий діапазон потужності, завдяки чому, наприклад, можна дуже швидко кип'ятити воду або повільно тушкувати овочі;
- на такій плиті можна встановити температуру з точністю до градуса, при цьому змінюється вона миттєво;
- панель включається тільки якщо на ній стоїть посуд діаметром більше 12 см і завантажений продуктами. Якщо діаметр предмета менше потрібного, плита не включиться, отже, залишена випадково виделка або ложка не розжариться.
- компактний розмір. Їй легше знайти місце в будинку, вона легко транспортується і добре виглядає в кухні. Настільна панель – відмінний варіант для дачі.

УВАГА:

1. Перед початком експлуатації, уважно прочитайте дану інструкцію. Це вбереже Вас від нещасного випадку.
2. Перевірте прилад після зняття упаковки. Якщо під час транспортування він зазнав пошкоджень, не підключайте прилад, а зателефонуйте до сервісної служби і передайте туди письмову заяву з описом пошкоджень. Інакше Ви втратите право на отримання компенсації.
3. Неправильна експлуатація може нашкодити приладу та Вам.
4. Прилад призначений лише для побутового використання.
5. Переконайтеся, що шнур не затиснений.
6. Вимикайте прилад від електромережі, коли Ви ним не користуєтеся або перед чищенням. Вимикайте прилад тримаючись тільки за вилку, а не за шнур.
7. Не занурювати вилку у воду або інші рідини.
8. Не дозволяйте, щоб провід звисав зі столу або торкався гарячих поверхонь.
9. Не використовуйте прилад у випадку ушкодження шнуру або штепселя. У випадку падіння приладу, перевірте справність у фахівця, де при необхідності проведіть поладження.
10. Ніколи не залишайте прилад без догляду під час приготування їжі.
11. Завжди встановлюйте прилад на рівну та стійку поверхню.
12. Не очищайте прилад за допомогою металевих губок для чищення.
13. Завжди надягайте захисні рукавиці, коли дістаєте або пересуваєте гарячі предмети.
14. Перегріті олія чи жир можуть спалахнути. Небезпека пожежі! Не залишайте без нагляду страви, що готуються на олії чи жиру. Якщо олія чи жир спалахнули, ні в якому разі не заливайте полум'я водою. Погасіть полум'я, швидко накривши посуд кришкою або тарілкою. Вимкніть конфорку.
15. Не рекомендується ставити індукційні плити поблизу холодильників, посудомийних машин та іншої техніки з металу, оскільки електромагнітне випромінювання може викликати перебої в роботі цих пристроїв;

16. Посуд для індукційних плит потрібен особливий, який володіє феромагнітними властивостями. Перевірити чи підходить каstrуля можна дуже просто, треба піднести до її дна магніт, якщо він приклеїться, каstrулька підходить, якщо ні, то каstrуля не буде нагріватися;
17. Гаряча варильна поверхня! Небезпека опіку! Не торкайтеся гарячих конфорок. Не дозволяйте дітям наближатися до варильної панелі.
18. Небезпека пожежі! Ніколи не кладіть легкозаймисті предмети на варильну панель.
19. Якщо під варильною панеллю знаходиться висувна шухляда, не зберігайте там легкозаймисті предмети й аерозолі.
20. Не розміщуйте прилад в посудомийну машину.
21. Не підігрівайте їжу в запечатаних консервних банках щоб уникнути вибуху.
22. Не пересувайте індукційну плиту під час приготування їжі.
23. Не використовуйте індукційну плиту на килимах або столах, вкритих скатертиною.
24. Після вимкнення панель залишається гарячою протягом деякого часу.

Мокрий посуд або конфорки

Небезпека ураження електрострумом! Якщо між денцем посуду та конфоркою є рідина, під час нагрівання з неї може утворитися пара, через це посуд може раптово підскочити на конфорці. Слідкуйте за тим, щоб конфорка та склокерамічна панель завжди залишалися сухими.

Тріщини на варильній панелі

Небезпека ураження електрострумом! Якщо варильна панель розбита чи має тріщину, вимкніть прилад з електромережі. Зателефонуйте до сервісної служби.

Конфорка нагрівається, але індикатор не працює

Небезпека займання! негайно вимкніть конфорку, якщо індикатор не працює.

Зателефонуйте до сервісної служби.

Варильна панель вимикається сама

Небезпека займання! Якщо варильна панель сама вимикається та перестає реагувати на управління, надалі вона може так само ввімкнутися, без стороннього втручання. Від'єднайте варильну панель від електромережі, вимкнувши запобіжник у блоці запобіжників. Викличте спеціаліста сервісної служби.

Не кладіть на варильну панель металеві предмети

Небезпека опіку! Не залишайте на варильній панелі ножі, виделки, ложки, кришки та інші металеві предмети, вони можуть дуже швидко розжаритися.

Догляд за вентилятором

Ця варильна панель обладнана вентилятором, розміщеним у її нижній частині.

Небезпека пошкодження приладу! Якщо під варильною панеллю знаходиться висувна шухляда, у ній не можна зберігати дрібні предмети й папір, їх може затягти до вентилятора та пошкодити його; це також може призвести до перегрівання варильної панелі.

Увага! Між шухлядою та вентилятором має залишатися щілина як мінімум 2 см.

Некваліфікований ремонт

Небезпека ураження електрострумом! Некваліфікований ремонт може спричинити небезпеку. У разі виявлення несправності приладу насамперед вимкніть запобіжник у блоці запобіжників. Викличте спеціаліста сервісної служби. Будь-який ремонт, в тому числі заміну електрокабелів мають проводити лише техніки сервісної служби, що отримали спеціальне навчання.

Електрокабель живлення

Будь-які зміни в приладі, включаючи заміну електрокабелю живлення, мають право проводити лише техніки сервісного центру.

Електрокабелі приладу не повинні торкатися гарячих конфорок. Це може пошкодити ізоляцію кабелю та варильну панель.

Цей електроприлад відповідає нормам безпеки й електромагнітної сумісності. Однак особи, яким імплантовано електрокардіостимулятор, не повинні наближатися до приладу, а тим більше користуватися ним. Не можна бути впевненим, що абсолютно всі подібні апарати, доступні на ринку, відповідають чинним нормам щодо електромагнітної сумісності та повністю виключена небезпека виникнення інтерференцій, що порушують правильну роботу кардіостимулятора. Також можливо, що особи, які користуються іншими апаратами, наприклад, слуховими, відчуватимуть під час користування приладом деякий дискомфорт.

Вимкнення варильної панелі

Щоразу після використання варильної панелі необхідно вимкати її за допомогою головного вимикача. Не слід чекати автоматичного вимкнення варильної панелі через відсутність посуду на конфорці.

Рекомендації щодо заощадження електроенергії:

- Завжди закривайте каструлю відповідною кришкою. Інакше значно зростає витрата електроенергії.
- Використовуйте каструлі й сковорідки з плоским дном. Використання посуду з нерівним дном може стати причиною перевитрати електроенергії.
- Діаметр дна каструлі чи сковороди повинен співпадати з розміром конфорки. Використання каструль із діаметром дна, меншим за діаметр конфорки призводить до перевитрати електроенергії.

Зверніть увагу: виробники посуду часто вказують верхній діаметр, котрий, як правило, більший за діаметр дна.

- Для приготування невеликої кількості їжі використовуйте маленьку каструлю. При готуванні у великій каструлі витрачається забагато електроенергії.

- При готуванні їжі наливайте небагато води. Це заощаджує електроенергію, а овочі зберігають усі вітаміни й мінеральні речовини, що містяться в них.
- Вчасно перемикайте конфорку на більш низький ступінь нагрівання.

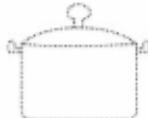
Відповідний посуд



Чайники з
нержавіючої
сталі



Залізні
сковорідки



Каструлі з
нержавіюч
ої
сталі



Каструлі з
емальова
ної сталі



Чайники
виготовлені
з
намагнічуван
их матеріалів



Залізні
Чавунне
деко

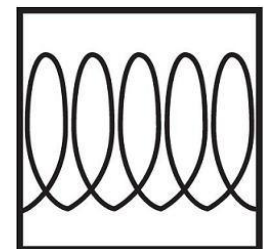
Феромагнітний посуд

Для приготування їжі на індукційній варильній панелі підходить лише посуд, що має феромагнітні властивості, це може бути посуд із:

- емальованої сталі
- чавуну
- спеціальний посуд для індукційних варильних панелей із нержавіючої сталі.

Спеціальний посуд для індукційних конфорок

Існує також інший тип спеціального посуду для індукційних конфорок, в якому феромагнітні властивості має лише частина денця. При купівлі такого посуду перевірте діаметр феромагнітної частини денця, він впливає як на розпізнавання посуду конфоркою, так і на кінцевий результат приготування.



Induction

Перевірка посуду за допомогою магніту

Для того, щоб переконатися, що посуд підходить для індукційної плити, перевірте, чи притягується він магнітом. Зазвичай виробники вказують на посуді, чи він придатний для використання на індукційній плиті.

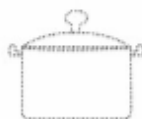
Невідповідний посуд



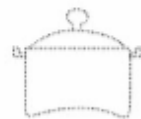
Чайники з
алюмінію



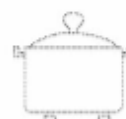
Скляний
посуд



Керамічни
й посуд
або не
повністю
металевий
посуд, а з
цятками
металу



Посуд з
деформованим
дном



Посуд с ніжками



Посуд з малим
діаметром днища

Ніколи не використовуйте посуд, виготовлений з:

- звичайної тонкої сталі
- скла
- кераміки
- міді
- алюмінію

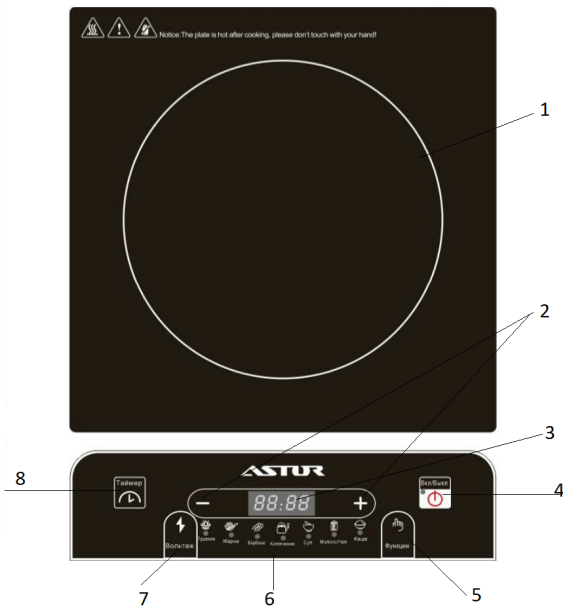
Характеристики денця посуду

Характеристики денця посуду можуть впливати на консистенцію страви. Посуд, виготовлений із матеріалів, що сприяють поширенню тепла, наприклад, посуд типу «сандвіч» із нержавіючої сталі, рівномірно розподіляє тепло, заощаджуючи час та електроенергію.

Порожній посуд і посуд із тонким денцем

Не нагрівайте порожній посуд і не використовуйте посуд із тонким денцем. Варильна панель обладнана системою безпеки, однак порожня каструля може нагрітися так швидко і так сильно, що система «Автоматичне вимкнення» не встигне вчасно зреагувати, і каструля розжариться. Денце каструлі може розплавитися і пошкодити скляну поверхню панелі. Якщо це сталося, не торкайтеся каструлі й вимкніть конфорку. Якщо після охолодження конфорка не ввімкнулася, зателефонуйте до сервісної служби.

ОПИС



- 1) Поверхня
- 2) Електронні кнопки для збільшення /зменшення даних таймеру/потужності
- 3) Дисплей
- 4) Кнопка вмикання/вимикання
- 5) Кнопка «функцій»
- 6) Індикатори режиму приготування
- 7) Кнопка «Вольтаж»
- 8) Кнопка таймеру

КОРИСТУВАННЯ

1. Увімкніть вилку у розетку 220 В,
2. Встановіть необхідну посудину для готування.
3. Нажміть кнопку ON/OFF
4. Нажміть кнопку для вибору необхідної функції.

Ця індукційна плита остащена 7-ю основними функціями:

Смаження

Натисніть кнопку або аби вибрати необхідну температуру (80-270°C).



Ви можете вибрати наступні режими температури:

80/100/130/160/180/210/240/270°C

Тушкування

Натисніть кнопку або аби вибрати необхідну потужність (200-



2000Вт). Ви можете вибрати наступні режими напруги:

200/500/800/1000/1300/1600/1800/2000Вт

Варка

Дисплей покаже 2000Вт. Ця функція забезпечує найшвидший нагрів води.

Суп

Дисплей покаже 1300Вт. Ця функція ідеально підходить для тушкування різних овочей, м'яса, риби та птиці.

Молоко

Дисплей покаже 500Вт.

Ця функція ідеально підходить для розігріву супів/молока, різних страв, коли температура не має перевищувати 100°C.

Барбекю

Натисніть кнопку  або  аби вибрати необхідну температуру (80-270°C).

Ви можете вибрати наступні режими температури:

80/100/130/160/180/210/240/270°C

Придбайте круглу металеву сковорідку для барбекю товщиною дна не менше 3мм, поставте на плиту, натисніть кнопку **Барбекю**, налейте олії та готуйте згідно рецепту.



Каша

Приготуйте необхідний посуд, покладіть туди крупи, залийте водою, накрийте кришкою, натисніть кнопку **Каша**.

Коли прилад працює Ви можете перевірити вольтаж та потужність натиснувши кнопку **Мощность**.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТАЙМЕРУ

- Натисніть кнопку **“ON/OFF”**
- Натисніть кнопку **“Функции”** та виберіть необхідну функцію, наприклад тушкування, натисніть **“Таймер”**, дисплей покаже **«0:10»**

- Відкорегуйте необхідний час , натиснувши  або .

ЧИЩЕННЯ

Перед чищенням приладу обов'язково вимкніть вилку з мережі.

Дайте посуду охолонути.

Протріть поверхню плитки вологою м'якою ганчіркою.

Не використовуйте абразивні чистючі засоби.

Системи захисту

- Прилад має захист від перепадів напруги: плита не працює при напрузі нижче 88В та вище 280В.
- Плита розпізнає діаметри посуду, та не починає нагрівання, якщо дно посуду менше 8 см.
- При несумісному матеріалі нагрівання не відбувається.
- При перегріванні поверхні плитки користувач сповіщається про це довгим звуковим сигналом, а нагрівання припиняється до часу як температура поверхні стане у межах норми.

Застереження щодо застосування



Не використовуйте розетки з силою току більше 10 А, та не під'єднуйте до однієї розетки декілька приладів одночасно



Не використовуйте посуд з діаметром дна менше 10 см



Не використовуйте індукційну плитку поблизу газової плити



Не занурюйте плитку у воду



Запобігайте потраплянню сторонніх речей до середини плитку



Не кидайте плитку



Не використовуйте плитку для розігрівання консервів



Не використовуйте плитку на металевих поверхнях та поруч із ними



Не залишайте на увімкненій плитці пустий посуд



Не допускайте потрапляння води та миючих засобів до внутрішніх компонентів плитку



Не торкайтеся голими руками поверхні при приготуванні їжі



Не використовуйте плитку за наявності пошкоджень шнура живлення чи штепселя вилок



Не дозволяйте дітям гратися з плиткою



Не рекомендується використання плитки людьми із кардіостимуляторами

Можливі несправності та методи їх вирішення

Несправність	Рішення
Плитка ввімкнена, але немає звукового сигналу та світлової індикації на панелі керування	Перевірте штепсель розетки
	Перевірте кабель живлення на предмет пошкоджень
	Перевірте чи є напруга у розетці
Плитка надсилає довгі звукові сигнали	Перевірте чи посуд, який використовується сумісний з плиткою
	Перевірте чи розміщений посуд по центру плитки
	Перевірте чи має дно посуду діаметр більше 12 см
Помилка E1	Занадто низька напруга
	Перевірте чи надійно закріплена вилка в розетці
	Перевірте чи має дно посуду діаметр більше 12 см
Помилка E2	Занадто висока напруга
Несподівана зупинка під час приготування помилка E5	Занадто висока температура навколишнього середовища
	Перевірте чи є вільним доступ для повітря у вентиляційних відсіках
	Перевірте чи температура «підігріву» вже досягнута
	Перевірте чи працює система охолодження
Помилка E4	Перевірте термостат
Помилка E6	Перевірте радіатор
При функції «підігріву» температура виходить з під контролю	Перевірте чи немає деформацій посуду.
Помилка E0	Посуд не знайдено
	Тип посуду не підтримується плиткою
Помилка E3	У посуді немає води
Помилка E7	Помилка у контрольній стрічці

Современный человек делает все, чтобы упростить себе жизнь. Даже приготовления пищи в наше время вышло на совершенно новый уровень. Теперь можно варить, жарить, тушить, выпекать не только на обычных газовых и электрических, но и на индукционных плитах.

Индукционные электрические плиты - это следующий шаг в развитии кухонной техники.

Они появились недавно и поначалу не имели успеха у большинства потребителей, зато рестораторы оценили труд разработчиков по достоинству. На кухнях ресторанов, где на плитах приходится работать целый день, индукционная поверхность проявила себя наилучшим образом, она оказалась очень удобной, функциональной и экономической.

Но разве справедливо, что пользоваться таким замечательным инструментом для приготовления пищи, могли бы только шеф-повара ресторанов, настала пора упрощать жизнь и непрофессиональных кулинаров!

Принцип работы индукционной плиты

В ней используется энергия магнитного поля. Конфорка сама не нагревается, она передает тепло непосредственно дну посуды.

Это происходит благодаря высокочастотному электрическому току и медной катушке. Таким образом, пища нагревается от кастрюли или сковороды, в то время как конфорка по краям остается холодной.

Готовить на индукционной панели можно только в посуде с ферромагнитными свойствами, то есть дно кастрюли или сковороды должно быть выполнено из чугуна, нержавеющей стали, а вот алюминий, жаростойкое стекло и медь не подходят для нее.

Еще одной интересной особенностью индукционных панелей является то, что без посуды она не включается. Необходимо, чтобы кастрюля или сковорода занимали хотя бы 70% поверхности конфорки для начала нагрева.

Преимущества

Среди достоинств важнейшими могут считаться следующие:

- благодаря тому, что этап нагрева конфорки отсутствует и тепло передается непосредственно дну посуды, индукционная плита расходует меньше электроэнергии, что сказывается и на финансах;
- она нагревается быстрее даже, чем газовая горелка;
- она более безопасна в использовании, края конфорки не нагреваются, поэтому ожоги невозможны, после снятия посуды, панель теплая, а не горячая;
- из-за того, что нагревается только посуда, нет выделения лишнего тепла, следовательно, в кухне не так жарко, как когда работает электрическая или газовая плита;
- уход за ней очень прост и не отнимает много времени: после снятия посуды ее можно протереть влажной салфеткой уже через 5-6 минут, а благодаря тому, что поверхность плиты очень гладкая, загрязнения на ней почти не скапливаются;
- если на конфорку упадет еда, дым не образуется, так как ее края холодные;
- много режимов работы и широкий диапазон мощности, благодаря чему, например, можно очень быстро кипятить воду или медленно тушить овощи;
- на такой плите можно установить температуру с точностью до градуса, при этом меняется она мгновенно;
- панель включается только если на ней стоит посуда диаметром более 12 см и загружена продуктами. Если диаметр предмета меньше нужного, плита не включится, следовательно, оставленная случайно вилка или ложка НЕ раскалится.
- компактный размер. Ей легче найти место в доме, она легко транспортируется и хорошо выглядит в кухне. Настольная панель - отличный вариант для дачи.

ВНИМАНИЕ:

1. Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данную инструкцию. Это убережет Вас от несчастного случая.
2. Проверьте прибор после снятия упаковки. Если во время транспортировки он получил повреждения не подключайте прибор, а позвоните в сервисную службу и передайте туда письменное заявление с описанием повреждений. Иначе Вы потеряете право на получение компенсации.

3. Неправильная эксплуатация может навредить прибору и Вам.
4. Прибор предназначен только для бытового использования.
5. Убедитесь, что шнур не зажат.
6. Выключайте прибор от электросети, когда Вы им не пользуетесь или перед чисткой. Выключайте прибор держась только за вилку, а не за шнур.
7. Не погружать вилку в воду или другие жидкости.
8. Не позволяйте, чтобы провод свисал со стола или касался горячих поверхностей.
9. Не используйте прибор в случае повреждения шнура или вилки. В случае падения прибора, проверьте исправность у специалиста, где при необходимости проведите ремонт.
10. Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время приготовления пищи.
11. Всегда устанавливайте прибор на ровную и устойчивую поверхность.
12. Не очищайте прибор с помощью металлических губок для чистки.
13. Всегда надевайте защитные перчатки, когда снимаете или перемещаете горячие предметы.
14. Перегретые масло или жир могут воспламениться. Опасность пожара! Не оставляйте без присмотра блюда, которые готовятся на масле или жиру. Если масло или жир вспыхнули, ни в коем случае не заливайте пламя водой. Погасите пламя, быстро накрыв посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку.
15. Не рекомендуется ставить индукционные плиты вблизи холодильников, посудомоечных машин и другой техники из металла, поскольку электромагнитное излучение может вызвать перебои в работе этих устройств;
16. Посуда для индукционных плит нужна особая, обладающая ферромагнитными свойствами. Проверить подходит кастрюля можно очень просто, нужно поднести к ее дну магнит, если он приклеится, кастрюлька подходит, если нет, то кастрюля не будет нагреваться;
17. Горячая варочная поверхность! Опасность ожога! Не касайтесь горячих конфорок. Не позволяйте детям приближаться к варочной панели.
18. Опасность пожара! Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на варочную панель.
19. Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, не храните там легковоспламеняющиеся предметы и аэрозоли.

20. Не ставьте прибор в посудомоечную машину.

21. Не подогревайте пищу в запечатанных консервных банках во избежание взрыва.

22. Не передвигайте индукционную плиту во время приготовления пищи.

23. Не используйте индукционную плиту на коврах или столах, покрытых скатертью.

24. После выключения панель остается горячей в течение некоторого времени.

Мокрая посуда и конфорки

Опасность поражения электрическим током! Если между доньшком посуды и конфоркой является жидкость, при нагревании из нее может образоваться пар, поэтому посуда может внезапно подскочить на конфорке. Следите за тем, чтобы конфорка и стеклокерамическая панель всегда оставались сухими.

Трещины на варочной панели

Опасность поражения электрическим током! Если варочная панель разбита, имеет трещину, отключите прибор от электросети. Позвоните в сервисную службу.

Конфорка нагревается, но индикатор не работает

Опасность возгорания! Немедленно выключите конфорку, если индикатор не работает.

Позвоните в сервисную службу.

Варочная панель выключается сама

Опасность возгорания! Если варочная панель сама выключается и перестает реагировать на управление, в дальнейшем она может так же включиться, без постороннего вмешательства. Отсоедините варочную панель от электросети, выключив предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Не ставьте на варочную панель металлические предметы

Опасность ожога! Не оставляйте на варочной панели ножи, вилки, ложки, крышки и другие металлические предметы, они могут очень быстро раскалиться.

Уход за вентилятором

Эта варочная панель оборудована вентилятором, расположенным в ее нижней части.

Опасность повреждения прибора! Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, в ней нельзя хранить мелкие предметы и бумагу, их может затянуть к вентилятору и повредить его, это может привести к перегреву варочной панели.

Внимание! Между ящиком и вентилятором должно оставаться щель как минимум 2 см.

Неквалифицированный ремонт

Опасных поражения электрическим током! Неквалифицированный ремонт может быть опасен. В случае обнаружения неисправности прибора прежде всего выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы. Любой ремонт, в том числе замену электрокабелей должны проводить только техники сервисной службы, которые прошли специальное обучение.

Электрокабель питания

Любые изменения в приборе, включая замену электрокабеля питания, имеют право проводить только техники сервисного центра.

Электрокабели прибора не должны касаться горячих конфорок, это может повредить изоляцию кабеля и варочную панель.

Этот электроприбор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Однако лица, которым имплантирован электрокардиостимулятор, не должны приближаться к прибору, а тем более пользоваться. Нельзя быть уверенным, что абсолютно все подобные аппараты, доступные на рынке, соответствуют действующим нормам по электромагнитной совместимости и полностью исключена опасность возникновения интерференций, нарушающих правильную работу кардиостимулятора. Также возможно, что лица, которые

пользуются другими аппаратами, например, слуховыми, чувствовать во время использования прибора некоторый дискомфорт.

Выключения варочной панели

Каждый раз после использования варочной панели необходимо выключать ее с помощью главного выключателя. Не следует ждать автоматического отключения варочной панели из-за отсутствия посуды на конфорке.

Рекомендации по экономии электроэнергии:

- Всегда закрывайте кастрюлю подходящей крышкой. Иначе значительно возрастает расход электроэнергии.
- Используйте кастрюли и сковородки с плоским дном. Использование посуды с неровным дном может стать причиной перерасхода электроэнергии.
- Диаметр дна кастрюли или сковороды должен совпадать с размером конфорки. Использование кастрюль с диаметром дна, меньше диаметра конфорки приводит к перерасходу электроэнергии.

Обратите внимание: производители посуды часто указывают верхний диаметр, который, как правило, больше диаметра дна.

- Для приготовления небольшого количества пищи используйте маленькую кастрюлю. При приготовлении в большой кастрюле расходуется больше электроэнергии.
- При приготовлении пищи наливайте немного воды. Это экономит электроэнергию, а овощи сохраняют все витамины и минеральные вещества, содержащиеся в них.
- Своевременно переключайте конфорку на более низкую степень нагрева.

Подходящая посуда



Чайники из нержавеющей стали



Железные сковородки



Кастрюли из нержавеющей стали



Цветные Железные кастрюли



Чайники из намагничиваемых материалов



Железные противни

Ферромагнитная посуда

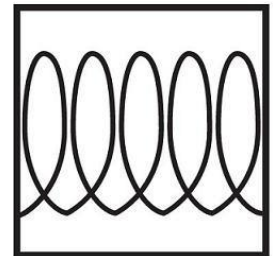
Для приготовления пищи на индукционной варочной панели подходит только

посуда, имеющая ферромагнитные свойства, это может быть посуда из:

- эмалированной стали
- чугуна
- специальная посуда для индукционных варочных панелей из нержавеющей стали.

Специальная посуда для индукционных конфорок

Существует и другой тип специальной посуды для индукционных конфорок, в котором ферромагнитные свойства имеет только часть доньшка. При покупке такой посуды проверьте диаметр ферромагнитной части доньща, он влияет как на распознавание посуды конфоркой, так и на конечный результат приготовления.



Induction

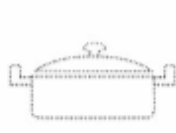
Проверка посуды с помощью магнита

Для того, чтобы убедиться, что посуда подходит для индукционных плит, проверьте, привлекается он магнитом. Обычно производители указывают на посуде, или он пригоден для использования на индукционной плите.

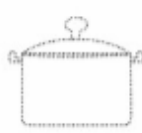
Неподходящая посуда



Чайники из алюминия



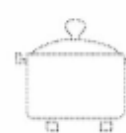
Стеклопанная посуда



Керамическая посуда или посуда не полностью металлическая, а только с металлическими вкраплениями



Посуда с неровным дном



Посуда с ножками



Посуда с малым диаметром дна

Никогда не используйте посуду, изготовленную из:

- обычной тонкой стали

- стекла
- керамики
- меди
- алюминия

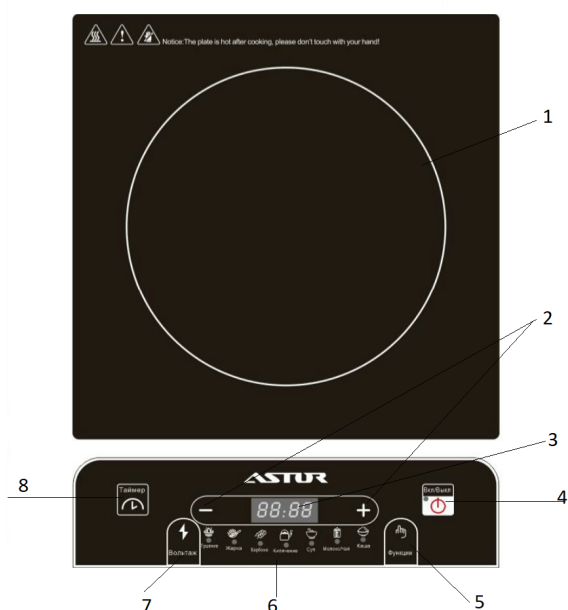
Характеристики доньшка посуды

Характеристики доньшка посуды могут влиять на консистенцию блюда. Посуда, изготовленная из материалов, способствующих распространению тепла, например, посуда типа «сэндвич» из нержавеющей стали, равномерно распределяет тепло, экономит время и электроэнергию.

Пустая посуда и посуда с тонким доньшком

Нельзя нагревать пустую посуду и не используйте посуду с тонким доньшком. Варочная панель оборудована системой безопасности, однако пустая кастрюля может нагреться так быстро и так сильно, что система «Автоматическое отключение» не успеет вовремя среагировать, и кастрюля раскалится. Доньшко кастрюли может расплавиться и повредить стеклянную поверхность панели. Если это произошло, не касайтесь кастрюли и выключите конфорку. Если после охлаждения конфорка НЕ включилась, позвоните в сервисную службу.

ОПИСАНИЕ





- 1) Рабочая поверхность
- 2) Электронные кнопки для увеличения/ уменьшения данных на таймере/мощности
- 3) Дисплей
- 4) Кнопка питания
- 5) Кнопка «Функции»
- 6) Индикаторы функций меню приготовления
- 7) Кнопка «Вольтаж»
- 8) Кнопка таймера



Использование

1. Включите вилку в розетку, прозвучит звуковой сигнал и на дисплее появится «--:--».
 2. Установите необходимую посуду для приготовления.
 3. Нажмите кнопку ON / OFF
 4. Нажмите кнопку ФУНКЦИИ для выбора необходимой функции.
- Эта индукционная плита оснащена 7-ю основными функциями:

Жарка

Нажмите кнопку  или , чтобы выбрать необходимую температуру (80-270 ° C). Вы можете выбрать следующие режимы температуры 80/100/130/160/180/210/240/270 ° C

Тушение

Нажмите кнопку  или  чтобы выбрать необходимую мощность (200-2000Вт). Вы можете выбрать следующие режимы напряжения 200/500/800/1000/1300/1600/1800 / 2000Вт

Варка

Дисплей покажет 2000Вт. Эта функция обеспечивает самый скорый нагрев воды.

Суп

Дисплей покажет 1300Вт. Эта функция идеально подходит для приготовления супов из различных овощей, мяса, рыбы и птицы.

Молоко

Дисплей покажет 500Вт. Эта функция идеально подходит для разогрева супов / молока, различных блюд, когда температура не должна превышать 100 ° C.

Каша

Приготовьте необходимую посуду, насыпьте туда крупу и залейте водой, накройте крышкой и нажмите кнопку **Каша**.

Барбекю

Нажмите кнопку  или , чтобы выбрать необходимую температуру (80-

270 ° C). Вы можете выбрать следующие режимы температуры
80/100/130/160/180/210/240/270 ° C

Приобретите круглую металлическую сковородку для барбекю толщиной дна не менее 3мм, поставьте на плиту, нажмите кнопку Барбекю, налейте масла и готовьте согласно рецепту.

Когда прибор работает Вы можете проверить вольтаж и мощность нажав кнопку **МОЩНОСТЬ**.

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

- Нажмите кнопку "ON / OFF"
- Нажмите кнопку "ФУНКЦИИ" и выберите необходимую функцию, например тушение, нажмите "ТАЙМЕР", дисплей покажет «0:10», откорректируйте

необходимое время, нажав кнопку  или .

ЧИСТКА

Перед чисткой оборудования обязательно выключайте прибор и дайте посуде остыть.

Протрите поверхность плитки влажной мягкой тряпкой.

Не используйте абразивные моющие средства.

Системы защиты

- В приборе установлена защита от перепадов напряжения: плитка не работает при напряжении ниже 88В и выше 280В.
- Плита распознаёт диаметр посуды и не начнет нагрев если диаметр дна посуды меньше 8 см.

- Если материал посуды не поддерживается, то нагрев не происходит.
- При перегреве поверхности плиты издается звуковой сигнал и нагрев прекращается до момента остывания поверхности.

Предостережения при эксплуатации



Не используйте розетки в которых сила тока более 10А и не подключайте к одной розетке несколько приборов одновременно



Не используйте посуду с диаметром дна меньше 10 см



Не используйте плитку вблизи газовой плиты



Не погружайте плитку в воду



Избегайте попадания посторонних вещей во внутрь плитки



Не бросайте плитку



Не используйте плитку для разогрева консервов



Не используйте плитку на металлических поверхностях и рядом с ними



Не оставляйте на включенной плитке пустую посуду



Не допускайте попадания влаги и моющих средств ко внутренним частям плитки



Не касайтесь голыми руками поверхности при приготовлении еды



Не используйте плитку при наличии повреждений шнура или штепселя вилки



Не разрешайте детям играть с плитой



Не рекомендуется использование плитки людьми с кардиостимуляторами

Возможные неисправности и способы их решения

Неисправность	Решение
Плитка включена, но нет звукового сигнала и световой индикации на панели управления	Проверьте вилку розетки
	Проверьте кабель питания на предмет повреждений
	Проверьте, есть ли напряжение в розетке
Плитка издает длинные звуковые сигналы	Проверьте посуду, используемый совместим с плиткой
	Проверьте размещен посуду по центру плитки
	Проверьте имеет ли дно посуды диаметр более 12 см
Ошибка E1	Слишком низкое напряжение
	Проверьте надежно закреплена вилка в розетке
	Проверьте имеет ли дно посуды диаметр более 12 см
Ошибка E2	Слишком высокое напряжение
Неожиданная остановка во время приготовления Ошибка E5	Слишком высокая температура окружающей среды

	Проверьте свободен ли доступ для воздуха в вентиляционные отсеки
	Проверьте достигнута ли температура «подогрева»
	Проверьте работает ли система охлаждения
Ошибка E4	Проверьте термостат
Ошибка E6	Проверьте радиатор
При функции «подогрева» температура выходит из-под контроля	Проверьте нет ли деформаций посуды.
Ошибка E0	Посуда не найдена
	Тип посуды не поддерживается плиткой
Ошибка E3	В посуде нет воды
Ошибка E7	Ошибка в контрольной строке