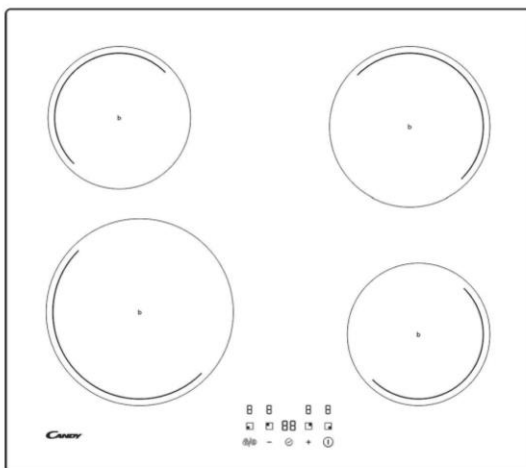




Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Manual de Instrucciones para placa de inducción	ESPAÑOL
Manuel d'instruction pour plaque à induction	FRANÇAIS
Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione	ITALIANO
Manual de instruções para placa de indução	PORTUGUÊS
Használati útmutató indukciós főzőlaphoz	MAGYAR
Instrukcja obsługi płyty indukcyjnej	POLSKI
Εγχειρίδιο οδηγιών για επαγωγική εστία	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
Индукциялық конфорка нұсқаулығы	ҚАЗАҚША
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели	РУССКИЙ
Návod k obsluze indukční varné desky	ČEŠTINA
Návod na obsluhu pre Indukčnú varnú dosku	SLOVENČINA

MODEL: CI642CBB/1



THANK YOU FOR PURCHASING THE CANDY INDUCTION HOB.
PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING
THE HOB KEEP IT IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ
ИНСТРУКЦИИ.**

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением каких-либо работ или техобслуживания отключайте прибор от сети электропитания.
- Подключение к хорошей системе заземления является важным и обязательным.
- Средства для отключения должны быть встроены в стационарную проводку в соответствии с правилами электромонтажа.
- Изменения в бытовую электропроводку должен производить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – края панели острые.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции, прежде чем приступать к установке или пользоваться этим устройством.
- Запрещается в любое время класть на это устройство воспламеняющиеся материалы или продукты.
- Предоставьте данную информацию лицу, ответственному за монтаж устройства, так как это может снизить расходы на монтаж.

- Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен в соответствии с этими инструкциями по монтажу.
- Надлежащую установку и заземление этого прибора должен производить только квалифицированный специалист.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, в которой установлен изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитное ограждение для варочной поверхности, разработанное производителем кухонного прибора или указанное производителем прибора в инструкциях по эксплуатации как подходящее, либо защитное ограждение для варочной поверхности, встроенное в прибор. Использование ненадлежащих защитных ограждений может стать причиной несчастных случаев.
- Неправильный монтаж устройства может привести к аннулированию всех гарантийных обязательств или претензий.
- Подробнее об установке см. в разделе <Установка>.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. В случае повреждения или трещины в поверхности варочной панели немедленно отключите прибор от сети питания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключайте варочную панель настенным выключателем.

- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- В процессе эксплуатации доступные части этого прибора будут нагреваться в достаточной степени, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта вашего тела, одежды или каких-либо других предметов, кроме подходящей посуды, с керамическим стеклом до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреваться.
- Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими зонами приготовления, которые включены. Ручки должны быть недосягаемы для детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариваниям.

Опасность порезов

- При втягивании защитной крышки открывается острое лезвие скребка для варочной панели. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- **Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.** Вследствие переливания кипящей жидкости через край образовывается дым и разбрызгивается жир, который может воспламениться.
- **Никогда не используйте прибор в качестве столешницы либо поверхности для хранения.**
- **Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.**
- **Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.**
- **После использования всегда выключайте зоны приготовления и саму варочную панель в соответствии с описанием в данном руководстве (например, с помощью сенсорных элементов управления).**
Не полагайтесь на то, что функция обнаружения посуды отключит зоны приготовления, когда вы снимете ее.
- **Не позволяйте детям играть с электроприбором либо сидеть, стоять на нем или взбираться на него.**
- **Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором.** Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- **Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.**
- **Детям или лицам с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность использовать прибор, нужно ответственное и компетентное лицо, которое обучило бы их его эксплуатации.** Инструктор должен убедиться, что такие лица могут пользоваться прибором безопасно для себя и окружающих.
- **Не ремонтируйте и не заменяйте какую-либо часть прибора, если это не рекомендовано в руководстве.**

Все остальное обслуживание должен выполнять квалифицированный специалист.

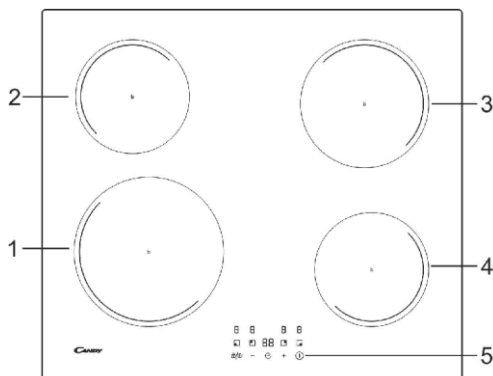
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не перетаскивайте посуду по стеклянной поверхности, поскольку вы можете ее поцарапать.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие жесткие абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать керамическое стекло.
- При повреждении кабеля питания во избежание возможной опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или лица с подобной квалификацией.
- Это устройство предназначено только для использования в домашних условиях! Гарантия производителя не распространяется на какое бы то ни было коммерческое использование!
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Прибор и доступные части во время использования нагреваются. Не допускайте к ним детей.
- Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов.
- Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными

способностями, недостаточным опытом и знаниями, только при условии, что они находятся под надлежащим надзором или проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.

- Не разрешайте детям играть с устройством. Детям запрещается выполнять чистку и пользовательское обслуживание электроприбора без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление на варочной панели без присмотра пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к пожару. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь гасить огонь водой. Отключите устройство, затем накройте огонь, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: не храните чего бы то ни было на варочных поверхностях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать опасности поражения электрическим током. Под поверхностью варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала находятся токоведущие части.
- Не используйте пароочиститель.
- Электроприбор не предназначен для эксплуатации с управлением внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен проходить под контролем. При кратковременном процессе приготовления контроль необходимо осуществлять постоянно.
- Шнур питания недоступен после установки.

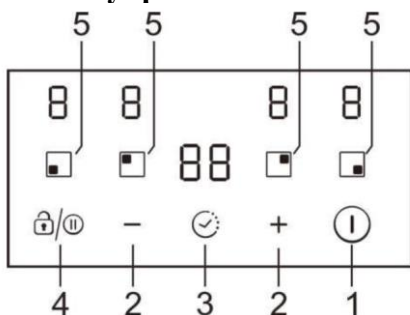
Обзор изделия

Вид сверху



1. Зона 2300 Вт, усиленный нагрев до 3000 Вт
2. Зона 1200 Вт, усиленный нагрев до 1500 Вт
3. Зона 1800 Вт, усиленный нагрев до 2100 Вт
4. Зона 1200 Вт, усиленный нагрев до 1500 Вт
5. Панель управления

Панель управления



1. Управление ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Кнопка регулировки мощности/таймера
3. Управление таймером
4. Управление паузой/блокировкой кнопок
5. Управление выбором зоны нагрева

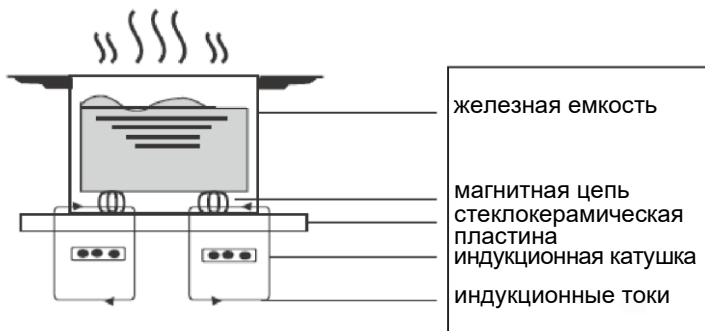
Информация об изделии

Керамическая/индукционная варочная панель может удовлетворить различные потребности при приготовлении блюд благодаря нагреву с помощью провода высокого сопротивления, микрокомпьютеризированному управлению и возможности выбора мощности нагрева, что является оптимальным вариантом для современных семей.

При разработке варочной панели основное внимание уделялось потребителю и индивидуальному дизайну. Варочная панель безопасна и имеет надежные рабочие характеристики, что сделает вашу жизнь комфортной и позволит в полной мере наслаждаться удовольствием от жизни.

Несколько слов об индукционном приготовлении пищи

Индукционное приготовление пищи – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Принцип работы заключается в том, что электромагнитные колебания генерируют тепло непосредственно в емкости, а не косвенно через нагрев стеклянной поверхности. Стекло нагревается только потому, что посуда в итоге нагревает его.

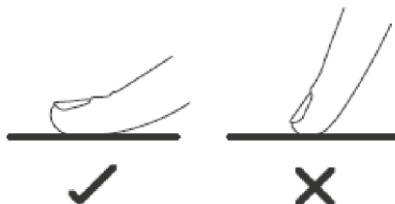


Перед эксплуатацией новой индукционной варочной панели

- Прочтите это руководство, уделив особое внимание разделу «Предупреждения по технике безопасности».
- Удалите все защитные пленки, которые могут оставаться на индукционной варочной панели.

Использование сенсорных элементов управления

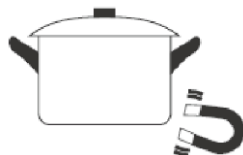
- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать какое-либо давление.
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- При каждой регистрации касания будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.



Выбор правильной посуды



- Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционного приготовления. Ищите знак индукции на упаковке или на дне емкости.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Поместите магнит ближе к основанию емкости. Если он притягивается, посуда подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 - Налейте немного воды в емкость, которую вы хотите проверить.
 - Выполните действия, описанные в разделе «Начать приготовление».
 - Если на дисплее не мигает индикатор, а вода нагревается, емкость подходит.
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняная посуда.

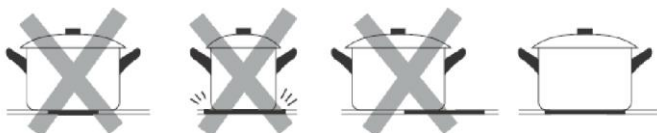


Размер горелки (мм)	Минимальный размер посуды (диаметр /мм)
160	120
180	140
210	160

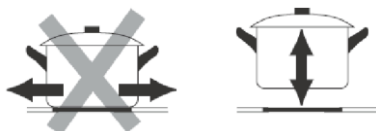
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



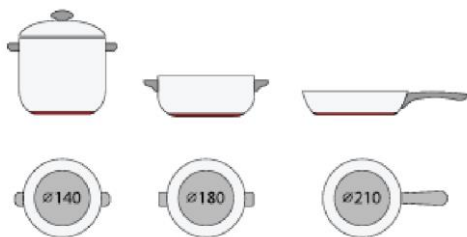
Убедитесь, что основание посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева. Всегда ставьте посуду по центру зоны нагрева.



Всегда поднимайте посуду с керамической плиты – не тяните, поскольку она может поцарапать стекло.



- Используйте емкости, диаметр ферромагнитной области (основания посуды) которых находится в диапазоне размеров, указанных в таблице ниже. (Таблица 1)
 - Если вы используете емкости меньшего размера, это может повлиять на производительность
 - Если вы используете емкость с диаметром меньшим, чем тот, который указан в таблице выше, посуда может быть не обнаружена
 В соответствии с размером зоны вы можете использовать емкости разного диаметра, как показано на рисунке ниже:



- Если ферромагнитная часть лишь частично покрывает основание емкости, нагревается только ферромагнитная область, остальная часть основания может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления пищи.



- Если ферромагнитная область неоднородна и содержит другие материалы, такие как алюминий, это может повлиять на нагрев и обнаружение емкости.

Если основание посуды аналогично изображению ниже, то емкость невозможно обнаружить.



Эксплуатация индукционной варочной панели

Чтобы начать приготовление

- После включения питания один раз подается звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, что указывает на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Коснитесь переключателя ВКЛ/ВЫКЛ ①.

Все индикаторы показывают «-»

2. Поставьте подходящую посуду на зону нагрева, которую хотите использовать.

Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.

3. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и рядом с кнопкой замигает индикатор

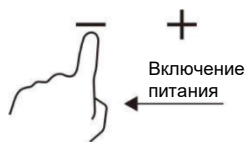
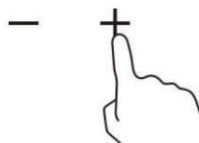
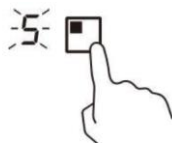
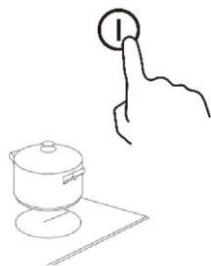
4. Выберите настройку нагрева, коснувшись элемента управления «-» или «+».

- Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать заново с шага 1.
- Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления.

По завершении готовки

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую хотите отключить

2. Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до «0».



Убедитесь, что на дисплее отображается «0».

3. Выключите всю варочную панель, коснувшись элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ.



4. Остерегайтесь горячих поверхностей

На дисплее отобразится «Н», и это означает, что зона приготовления слишком горячая для прикосновения. Этот символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Вы можете воспользоваться остаточным теплом зоны нагрева в качестве энергосберегающей функции, если вам нужно будет нагреть другую посуду, пока плита еще горячая.



Использование системы управления электропитанием

Можно установить максимальный уровень поглощения мощности для индукционной варочной панели, выбирая различные диапазоны мощности. Индукционные варочные панели способны автоматически ограничивать свою мощность, чтобы работать на меньшей мощности во избежание риска перегрузки.

Для входа в функцию управления электропитанием

1. Включите варочную панель, затем одновременно нажмите «+»(таймер) и блокировку кнопок. Индикатор времени покажет «P5», что означает уровень мощности 5. Режим по умолчанию - 7,2 кВт.



Для перехода на другой уровень

Нажмите +/- на таймере. Имеется 5 уровней мощности, от «P1» до «P5».

Индикатор таймера покажет один из них.

«P1»: максимальная мощность 2,5 кВт.

«P2»: максимальная мощность 3,5 кВт.

«P3»: максимальная мощность составляет 4,5 кВт.

«P4»: максимальная мощность составляет 5,5 кВт.

«P5»: максимальная мощность 7,2 кВт.



Подтверждение и выход из функции управления электропитанием

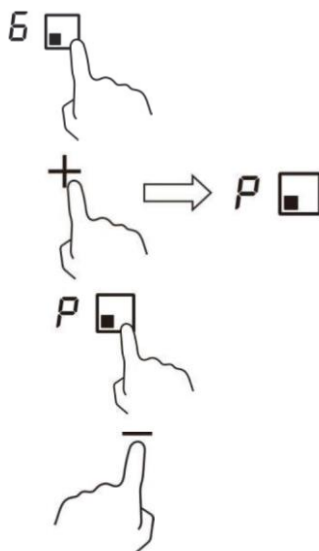
Одновременно нажмите «+»(таймер) и блокировку кнопок для подтверждения, после чего варочная панель будет выключена.



Использование функции Boost (Усиленный нагрев)

Активировать функцию Boost (Усиленный нагрев)

1. Выберите зону с функцией Boost (передняя левая зона).
2. Нажимайте на кнопку «плюс» **+** до тех пор, пока индикация уровня мощности не покажет «Р».



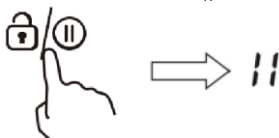
Отменить функцию Boost (Усиленный нагрев)


3. Выберите зону с функцией Boost (передняя левая зона).
4. Нажмите кнопку «минус» **-**, чтобы отменить функцию Boost, и выберите уровень, который вы хотите установить.

• Функция Boost (Усиленный нагрев) может длиться только 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

Использование функции «Пауза»

1. Нажмите кнопку «Пауза»,  и зоны нагрева будут отключены. Все индикаторы зоны показывают «||»



2. Еще раз нажмите кнопку «Пауза» , и все зоны нагрева вернутся к первоначальной настройке.
- Функция доступна, когда работает одна или несколько зон нагрева.
 - Если вы не отмените режим остановки работы в течение 30 минут, индукционная варочная панель автоматически отключится.


Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон нагрева детьми).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ., отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления

Нажмите блокировку кнопок на  2 секунды. Индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки кнопок  2 секунды.
3. Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением ВКЛ./ВЫКЛ., и вы всегда сможете выключить варочную панель с помощью ВКЛ./ВЫКЛ. В аварийной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель во время следующей операции.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

Если варочная панель проработала какое-то время, то в ней останется некоторое количество тепла. Буква «Н» предупреждает, чтобы вы держались на расстоянии.



Автоматическое отключение

Функция, обеспечивающая безопасную эксплуатацию варочной панели, предусматривает автоматическое отключение. Это происходит каждый раз, когда вы забываете выключить зону приготовления. Время отключения по умолчанию показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит ни одну зону приготовления, когда истечет установленное время.
- Вы можете использовать его как таймер отключения, чтобы выключить одну или несколько зон приготовления по истечении времени.
- Вы можете установить таймер на время до 99 минут.

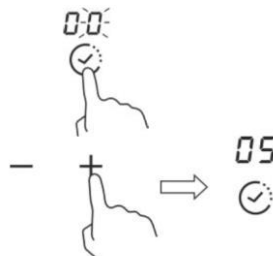
Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

1. Убедитесь, что варочная панель включена. И кнопка выбора зоны не активирована (индикация зоны «-» не мигает).

Примечание: вы можете установить обратный отсчет до или после завершения настройки мощности зоны приготовления.

2. Нажмите клавишу таймера. На дисплее таймера отобразится «00», а «0» начнет мигать.

3. Установите время от 1 до 99 минут, коснувшись элемента управления «-» или «+» таймера (например, 5)



4. Однократное нажатие кнопки «+» увеличивает время на одну минуту, а однократное нажатие кнопки «-» уменьшает время на одну минуту. Когда установленное время превысит 99 минут, произойдет автоматический возврат к отметке «00», а при одновременном нажатии кнопок «+» и «-» на индикаторе отобразится «00».
5. Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время.
6. Зуммер будет подавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит значение «-», когда истечет установленное время.

Отмена таймера

Снова установив время, удерживайте кнопку «Таймер» в течение 5 секунд. Это отменит таймер, а индикатор вернется к «00».

Использование таймера для выключения одной или нескольких зон приготовления

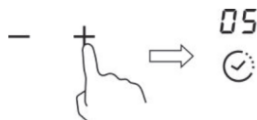
1. Коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева, для которой хотите установить таймер.



- Нажмите кнопку управления таймером.
На дисплее таймера отобразится «00»,
а «0» начнет мигать.



- Установите время от 1 до 99 минут, коснувшись элемента управления «-» или «+» таймера (например, 5)



- Однократное нажатие кнопки «+» увеличивает время на одну минуту, а однократное нажатие кнопки «-» уменьшает время на одну минуту. Когда установленное время превысит 99 минут, произойдет автоматический возврат к отметке «00», а при одновременном нажатии кнопок «+» и «-» на индикаторе отобразится «00».
- Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время.
ПРИМЕЧАНИЕ. В правом нижнем углу индикации уровня мощности отобразится красная точка, указывающая, что выбрана эта зона.

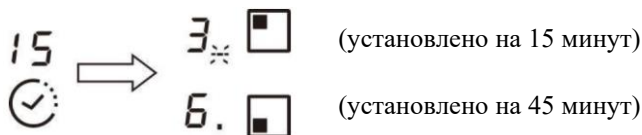
- По истечении времени таймера соответствующая зона приготовления будет автоматически выключена.



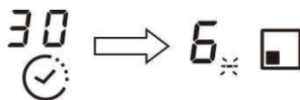
Примечание: Другие зоны приготовления будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Если таймер установлен более чем на одной зоне:

- При установке таймера для нескольких зон приготовления отображаются красные точки соответствующих зон. На дисплее таймера отображается мин. таймер. Точка соответствующей зоны мигает.



- Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона отключится. Затем он покажет новый мин. таймер, и точка соответствующей зоны начнет мигать.



Примечание: Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и на индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

Рекомендации по приготовлению пищи

Будьте осторожны при жарке, поскольку масло и жир очень быстро нагреваются, особенно при использовании режима Boost (Усиленный нагрев). При чрезвычайно высоких температурах масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что создает серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению

- Когда еда дойдет до кипения, установите меньшую мощность.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить с высоким значением настройки и уменьшите значение, когда пища нагреется.

Приготовление риса (тушение)

- Тушение происходит ниже точки кипения, при температуре около 85°C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность жидкости. В этом секрет вкусных супов и нежных тушеных блюд, поскольку вкус раскрывается без слишком интенсивного режима приготовления продуктов. Соусы на основе яиц и муки также следует готовить ниже температуры кипения.
- Для некоторых рецептов, включая приготовление риса методом абсорбции, могут потребоваться установки выше, чем минимальный режим, чтобы обеспечить правильное приготовление блюда за рекомендованное время.

Обжаривание стейка

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут, прежде чем приступать к готовке.
2. Нагрейте тяжелую сковороду.
3. Смажьте растительным маслом обе стороны стейка. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством растительного масла, а затем опустите туда мясо.
4. Во время приготовления стейк переворачивайте только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и того, как вы хотите его приготовить. Время может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы определить степень его готовности: чем тверже он на ощупь, тем более «хорошо прожаренным» он будет.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он настоялся и стал нежным перед подачей на стол.

Для жарки с перемешиванием

1. Выберите совместимую с керамикой плоскую сковороду wok или большую сковороду.
2. Приготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка с перемешиванием должна быть быстрой. При приготовлении пищи в больших количествах, разделите пищу на несколько меньших партий.
3. Подогрейте сковороду в течение небольшого времени и добавьте две столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его и оставьте в тепле.
5. Обжарьте овощи, помешивая. Когда они станут горячими, но при этом хрустящими, настройте для зоны приготовления более низкую температуру, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они прогрелись.
7. Подавайте немедленно.

Настройки нагрева

Настройка нагрева	Применение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• деликатный подогрев для небольших объемов пищи• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро начинают подгорать• слабое кипение• медленный нагрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• подогрев• быстрое кипение• приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• блинчики
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• пассерование• приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none">• жарка с перемешиванием• обжарка• доведение супа до кипения• кипячение воды

Чистка и уход

Что?	Как?	Важно!
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или проливы несладких продуктов на стекле)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Смойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Включите электропитание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание варочной панели выключено, индикация «горячей поверхности» не будет отображаться, но зона нагрева все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли вам конкретная мочалка или чистящее средство. • Обязательно удаляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна.
Переливы, расплавы и разливы сладких продуктов на стекле	<p>Немедленно удалите их с помощью лопатки, шпателя или скребка с бритвенным лезвием, подходящих для керамических стеклянных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон нагрева:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели на настенном выключателе. 2. Держите лезвие или инструмент под углом 30° и соскребите загрязнение или разлив в прохладное место на варочной панели. 3. Удалите загрязнение или пролив тканью или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги со 2 по 4 для «Повседневного загрязнения стекла» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно скорее удалите пятно, оставшиеся от расплавов и сладких продуктов или проливов. Если дать им остыть на стекле, то их может быть трудно удалить в последствии, а может даже это приведет к неисправимому повреждению поверхности стекла. • Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка остается острым как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Переливы на сенсорные элементы управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Соберите разлив впитывающим материалом 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите область досуха бумажным полотенцем. 5. Включите электропитание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели убедитесь, что вы вытерли насухо область сенсорного управления.

Советы и подсказки

Проблема	Возможные причины	Что делать
Невозможно включить варочную панель.	Нет электропитания.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику электропитания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте сенсорное управление. Инструкции см. в разделе «Эксплуатации керамической варочной панели».
Сложно управлять сенсорными элементами управления.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или вы можете использовать кончик пальца при прикосновении к элементам управления.	Убедитесь, что зона сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда с неровными краями. Используются непригодные абразивные чистящие средства или губка.	Используйте посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. «Выбор правильной посуды». См. «Чистка и уход».
Некоторая посуда может издавать треск или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная панель издает негромкий гул при работе в режиме сильного нагрева.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но шум должен ослабевать или полностью исчезать при уменьшении нагрева.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.	Вентилятор охлаждения, встроенный в вашу индукционную варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электронных компонентов. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную варочную панель.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается и отображается на дисплее.	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционного приготовления пищи. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для зоны приготовления пищи или поставлена не по центру.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления пищи. См. раздел «Выбор правильной посуды». Поставьте посуду в центр и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная варочная панель или зона приготовления неожиданно выключились, на дисплее отображается звуковой сигнал и код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Отображение и проверка неисправностей

При возникновении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в защитный режим и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Что делать
E4/E5	Неисправность датчика температуры	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E7/E8	Неисправность температурного датчика IGBT.	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E2/E3	Отклонения от нормы напряжения питания	Пожалуйста, проверьте, в норме ли электропитание. Включение питания после подачи питания в норму.
E6/E9	Неправильное тепловое излучение индукционной варочной панели	Пожалуйста, перезапустите после того, как индукционная варочная панель остынет.

Выше приведены примеры и осмотр распространенных неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

Технические характеристики

Индукционная варочная панель	CI642CBB/1
Зоны нагрева	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	7200 Вт
Размер изделия ДхШхВ (мм)	590×520×58
Размеры для встраивания АхВ (мм)	560×490

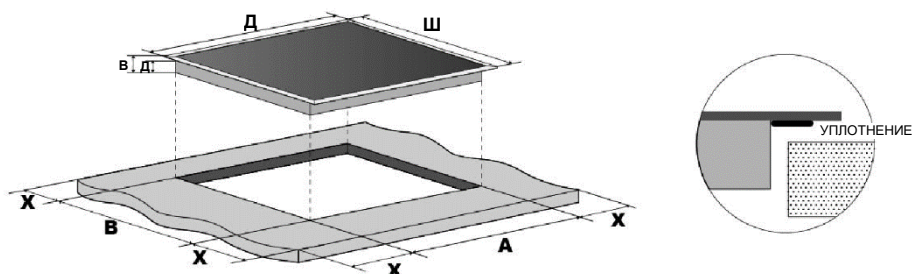
Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и конструкции без предварительного уведомления.

Установка

Выбор монтажного оборудования

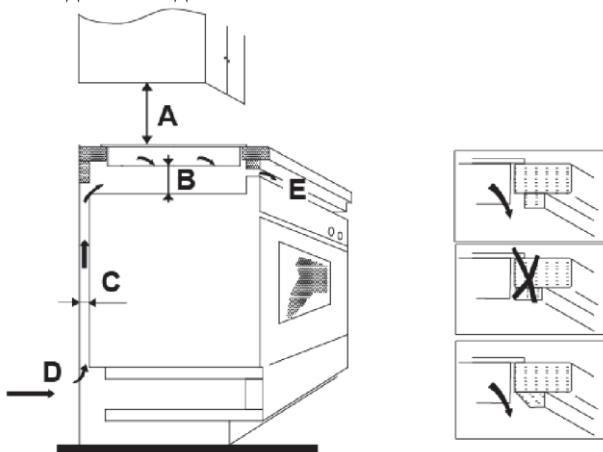
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
 - Для целей монтажа и эксплуатации вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 50 мм.
 - Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм.
Выберите термостойкий материал для столешницы, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от варочной панели.
- Как показано ниже:

Предупреждение: В качестве материала рабочей поверхности необходимо использовать пропитанное дерево или другой изоляционный материал.



	Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Д (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
CI642CBV/1	590	520	58	54	560	490	50 минимум

В обязательном порядке убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется, а выпуск и выпуск воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже Примечание: Безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.



А (мм)	В (мм)	С (мм)	Д	Е
760	50 минимум	20 минимум	Забор воздуха	Выпуск воздуха 5 мм

Перед монтажом варочной панели убедитесь, что

- столешница прямоугольная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают выполнению требований к свободному пространству.
- столешница выполнена из жаропрочного материала.
- если варочная панель установлена над духовкой, то в духовке имеется встроенный охлаждающий вентилятор.
- монтаж будет соответствовать всем требованиям к допускам и применимым стандартам и нормам.
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами по электропроводке.
- Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушным зазором в 3 мм на всех полюсах (или во всех активных (фазных) проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований).
- изолирующий выключатель будет легко доступен для пользователя после монтажа варочной панели
- в случае сомнений относительно монтажа вы проконсультируетесь с местной службой технического надзора за строительством и нормативными актами
- вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

После монтажа варочной панели убедитесь, что

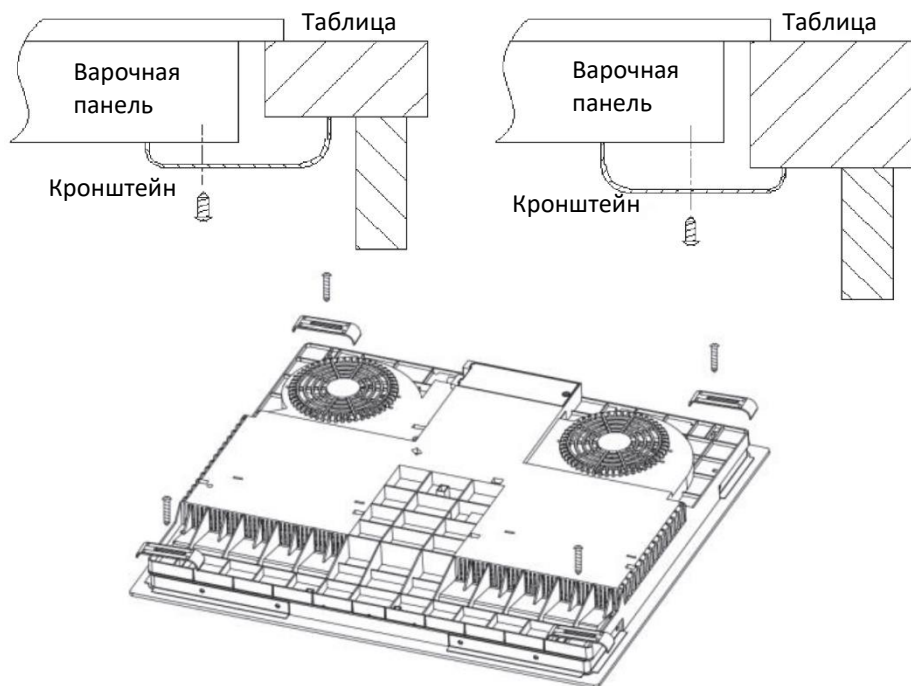
- Кабель питания не доступен через дверцы шкафа или выдвижные ящики.
- Имеется достаточный поток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается под основанием варочной панели.
- Изолирующий выключатель легко доступен для пользователя.

Перед монтажом крепежных кронштейнов

Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Монтаж крепежных кронштейнов

- Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.
- После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна в нижней части варочной панели (см. рисунок).
- Отрегулируйте положение кронштейна в зависимости от толщины рабочей поверхности.

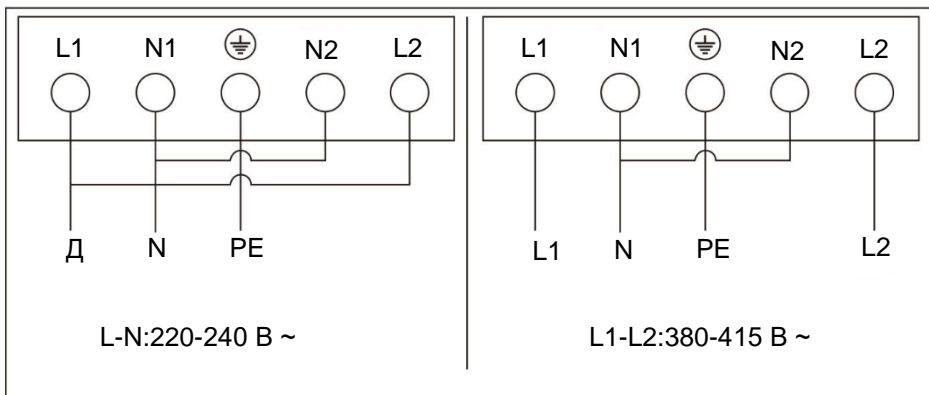


Предупреждения


- Монтаж варочной панели должны производить технические специалисты или квалифицированный персонал. У нас есть профессионалы, которые помогут вам. Ни в коем случае не выполняйте монтаж самостоятельно.
- Варочную панель запрещено устанавливать на холодильном оборудовании, посудомоечных машинах и роторных сушилках.
- Варочную панель следует установить таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
- Стена и зона индуцированного нагрева над столешницей должны выдерживать тепло.
- Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть термостойкими.
- Не используйте пароочиститель.
- Эту керамическую панель можно подключать только к источнику питания с сопротивлением системы не более 0,427 Ом. При необходимости обратитесь за консультацией в энергопоставляющую компанию для получения информации о сопротивлении системы.

Подключение варочной панели к электросети

Электропитание должно быть подключено согласно соответствующему стандарту или через однополюсный автоматический выключатель. Способ подключения показан ниже.



- Если кабель поврежден или нуждается в замене, его замену должен выполнить специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Монтажник должен убедиться, что было выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Регулярную проверку и замену кабеля может производить только квалифицированный специалист.

 <p>УТИЛИЗАЦИЯ: Не утилизируйте этот продукт как несортированные бытовые отходы. Такие отходы необходимо собирать отдельно для специальной обработки.</p>	<p>Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой Европейского парламента и Совета Европейского Союза 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, вы поможете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен при неправильной утилизации.</p> <p>Этот символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует отнести в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров. Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации относительно обработки, утилизации и переработки данного изделия обратитесь в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.</p> <p>Для получения более подробных сведений об обработке, утилизации и переработке данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором приобретено изделие.</p>
--	--

<p>Сертификат соответствия</p> <p>EAC</p>	<p>Это изделие соответствует техническим регламентам Таможенного Союза:</p> <ul style="list-style-type: none">- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств» <p>Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.</p> <p>Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru</p>
--	---

