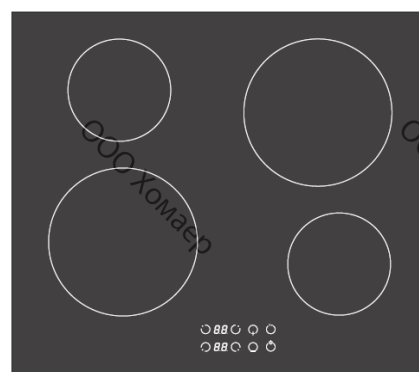


РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

KNVI60TC



i ILVE

Уважаемый покупатель,

Мы рады, что Вы выбрали стеклокерамическую варочную панель ILVE. Чтобы быстрее познакомиться с Вашим прибором, рекомендуется внимательно прочитать руководство по эксплуатации и сохранить его для будущего использования.

Содержание

Инструкции по безопасности	3
Перед первым использованием	3
Использование прибора.....	3
Меры предосторожности, чтобы не повредить прибор.....	4
Меры предосторожности в случае неполадок с прибором	4
Другие меры предосторожности.....	4
Описание прибора	5
Технические характеристики	5
Панель управления.....	5
Использование прибора	6
Сенсорная панель управления.....	6
Дисплей.....	6
Вентиляция.....	6
Работа прибора и первое включение	7
Перед первым использованием	7
Принцип индукции	7
Включение прибора.....	7
Включение варочной зоны.....	8
Выключение варочной зоны	8
Режим «Power».....	8
Блокировка панели управления	8
Управление энергопотреблением	9
Советы и рекомендации	10
Выбор посуды.....	10
Размер посуды	10
Примеры установок для приготовления.....	10
Уход и чистка	11
Защита окружающей среды	11
Установка	12
Монтаж прибора	12
Изоляция прибора.....	13
Подключение к электричеству	13

Инструкции по безопасности

Перед первым использованием

- Удалите упаковочный материал.
- Установку и подключение прибора должен осуществлять квалифицированный специалист сервисной службы. Производитель прибора не несет ответственности за неполадки по причине неправильного встраивания и подключения.
- Перед использованием прибор должен быть правильным образом встроен в кухонную мебель и в подходящую и одобренную столешницу.
- Этот бытовой прибор предназначен исключительно для приготовления пищи, за исключением любого другого бытового, коммерческого или промышленного использования.
- Удалите любые ярлыки и наклейки со стеклокерамической поверхности.
- Не вносите изменения в конструкцию прибора.
- Варочная панель не может использоваться как независимая или рабочая поверхность.
- Прибор должен быть подключен к заземленной электрической сети в соответствии с действующими стандартами.
- Запрещается использование удлинителей и других устройств для подключения прибора.
- Запрещается устанавливать прибор над посудомоечной машиной или сушильной машиной: пар может повредить электронные компоненты прибора.

Использование прибора

- Выключайте варочные зоны после использования прибора.
- Особое внимание уделяйте процессу приготовления пищи с использованием жира и растительного масла: они могут легко воспламениться.
- Будьте осторожны, чтобы не обжечься в процессе приготовления пищи и после завершения его.
- Убедитесь, что кабели других приборов, стационарных или мобильных, не соприкасаются со стеклокерамической поверхностью варочной панели или с горячей посудой.
- Предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, компьютерные диски, калькуляторы) не следует помещать в непосредственной близости от прибора.
- Не помещайте металлические предметы на прибор за исключением посуды. Под действием остаточного тепла предмет может перегреться, расплавиться или даже пригореть.
- Никогда не закрывайте прибор тканью и защитным листом. Они могут слишком сильно разогреться и воспламениться.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с физическими, умственными недостатками или с ослабленной чувствительностью, а также лицами (включая детей), не обладающими достаточным опытом или знаниями, за исключением случаев, когда они пользуются устройством под руководством человека, который отвечает за их безопасность, или после соответствующего инструктажа, проведенного таким человеком.
- Использование данного прибора детьми возможно только под контролем взрослых. Не позволяйте детям играть с прибором.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Доступные части прибора в процессе работы могут сильно нагреваться. Не позволяйте маленьким детям приближаться к прибору.
- Запрещается помещать на поверхность прибора металлические предметы (ножи, вилки, ложки), так как они могут слишком сильно нагреться.

Инструкции по безопасности

Меры предосторожности, чтобы не повредить прибор

- Необработанное дно посуды или поврежденная посуда (неэмалированная чугунная посуда) могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Песок или другие абразивные материалы могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Избегайте падения предметов даже небольшого размера на стеклокерамическую поверхность.
- Не стучите по краям стеклокерамической поверхности посудой.
- Убедитесь, что обеспечена достаточная вентиляция прибора в соответствии с требованиями производителя.
- Не ставьте и не оставляйте пустую посуду на стеклокерамической поверхности.
- Сахар, синтетические материалы, а также алюминиевая фольга не должны соприкасаться с поверхностью варочных зон прибора. Это может привести к повреждению поверхности, а также к другим изменениям стеклокерамической поверхности. Для того чтобы удалить данные материалы, выключите варочную панель и удалите их немедленно с варочной зоны. Будьте осторожны, не обожгитесь.
- Никогда не помещайте горячую посуду поверх панели управления.
- Если под прибором установлен выдвижной ящик, убедитесь, что расстояние между содержимым ящика и нижними компонентами прибора превышает 2 см. Это необходимо для обеспечения достаточного уровня вентиляции.
- Никогда не помещайте воспламеняемые предметы (например, спреи) в ящик под варочной панелью. Ящики для столовых приборов, расположенные рядом с прибором, должны быть теплоустойчивыми.

Меры предосторожности в случае неполадок с прибором

- В случае обнаружения дефекта прибора, выключите его и отключите от электрической сети.
- Если на стеклокерамической поверхности образовалась щель или трещина, необходимо отключить прибор от электрической сети и связаться со специалистом сервисной службы.
- Ремонтные работы должен производить только квалифицированный специалист. Не открывайте прибор самостоятельно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если поверхность прибора треснула, отключите прибор от электрической сети во избежание угрозы удара электрическим током.

Другие меры предосторожности

- Убедитесь, что посуда всегда расположена по центру варочной зоны. Дно посуды должно максимально закрывать площадь поверхности варочной зоны.
- Магнитное поле прибора может влиять на работу кардиостимулятора. Рекомендуется перед приобретением прибора получить консультацию в магазине, где продается прибор, и у лечащего врача.
- Не используйте алюминиевую посуду, а также посуду из синтетических материалов: они могут расплавиться на все еще нагретых варочных зонах.

Описание прибора

Технические характеристики

Тип	Общая мощность	Варочные зоны	Номинальная мощность*	Режим «Power»*	Минимальный регистрируемый диаметр
KNVI60TC	7200 Вт	Ближняя левая	1500 Вт	2000 Вт	210 мм
		Дальняя левая	1200 Вт	1600 Вт	145 мм
		Дальняя правая	1500 Вт	2000 Вт	210 мм
		Ближняя правая	1200 Вт	1600 Вт	145 мм

* В зависимости от формы, размера и материала посуды максимальное значение мощности может отличаться от указанного значения.

Панель управления

ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

КНОПКА БЛОКИРОВКИ



ВЫБОР ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

КНОПКА «ВКЛ./ВЫКЛ.»

Использование прибора

Сенсорная панель управления

Ваша варочная панель оснащена электронной панелью управления с сенсорными кнопками. При касании пальцем кнопки срабатывает соответствующая команда.

Дисплей

Дисплей	Обозначение	Применение
0	Ноль	Активирована варочная зона
1...9	Уровень мощности	Выбор уровня мощности
H	Остаточное тепло	Варочная зона горячая
P	Режим «Power»	Активирован режим «Power»
u	Распознавание посуды	Нет посуды или посуда не подходит
г	Ошибка, связанная с установленным уровнем ограничения мощности	Сработало ограничение мощности
FL	Сообщение об ошибке	Ошибка электроники

Вентиляция

Система охлаждения полностью автоматизирована. Вентилятор охлаждения начинает работать, когда температура электронной системы достигает определенного уровня.

Работа прибора и первое включение

Перед первым использованием

Очистите Ваш прибор влажной тканью и вытрите поверхность насухо. Не используйте моющее средство, оно может привести к образованию синих пятен на стеклокерамической поверхности.

Принцип индукции

Индукционная катушка расположена под варочной зоной. Когда она срабатывает, то она вырабатывает электромагнитное поле, которое производит индукционные потоки на ферромагнитной поверхности дна посуды. Это приводит к разогреванию дна посуды, расположенной на варочной зоне.

Посуду следует проверить на совместимость:

- Рекомендуется к использованию любая ферромагнитная посуда (можно проверить при помощи небольшого магнита): чугунная и стальная посуда, эмалированная посуда, посуда из нержавеющей стали с ферромагнитным дном.
- Не подходит: посуда из чистой нержавеющей стали, алюминия, стекла, дерева, керамики, камня и т. п.

Варочные зоны автоматически адаптируются к размеру посуды. Если посуда слишком маленького диаметра, то варочная зона работать не будет. В зависимости от диаметра посуды варочная зона будет адаптироваться. Если посуда не подходит для индукционной варочной панели, то на дисплее отобразится [U].

Включение прибора

Варочная панель включается при помощи нажатия кнопки «Вкл./Выкл.» в течение 1 секунды. Прозвучит звуковой сигнал и дисплеи всех варочных зон загорятся. Если в течение 10 секунд не выбрать варочную зону, то варочная зона отключится автоматически. Варочная панель выключается при помощи нажатия кнопки «Вкл./Выкл.» в течение 1 секунды. Прозвучит звуковой сигнал и все варочные зоны отключатся.

Кнопка «Вкл./Выкл.» может быть заблокирована для включения варочной панели:

- если активна блокировка панели управления (горит индикатор блокировки)
- или если произошла ошибка с прибором.

Включение варочной зоны

Для включения варочной зоны необходимо активировать каждую варочную зону при помощи двух действий:

1. Выбрать варочную зону,
2. Установить уровень мощности.

1. Выбор варочной зоны

Выбор варочной зоны производится нажатием кнопки «Выбор варочной зоны» в течение 1 секунды, раздастся звуковой сигнал и на дисплее варочной зоны отобразится уровень мощности обычной яркости. Яркость дисплеев варочных зон, которые не выбраны, приглушена.

Если включено более одной варочной зоны, то выбор варочной зоны будет активен в течение 10 секунд после последнего нажатия кнопок [-][+] или до выбора другой варочной зоны. Если только одна варочная зона работает, выбор варочной зоны будет активен до выбора другой варочной зоны. Когда выбор варочной зоны будет отменен спустя 10 секунд, раздастся звуковой сигнал и значения на дисплеях всех тех варочных зон, где яркость была приглушена, снова отобразятся с обычной яркостью.

Работа прибора и первое включение

После завершения выбора варочной зоны, если уровень мощности установлен на значении 0, дисплей варочной зоны отключится.

2. Установка уровня мощности

После выбора варочной зоны уровень мощности можно установить при помощи кнопок [-][+]. При каждом увеличении/уменьшении значения мощности раздается звуковой сигнал, а на соответствующем дисплее отображается новый уровень мощности.

Если при установленном значении мощности для варочной зоны 0 нажать кнопку [-], то уровень мощности сразу возрастает до 9.

Если при установленном значении мощности для варочной зоны 9 нажать кнопку [+], то активируется режим «Power», раздается звуковой сигнал и на дисплее отобразится «P» (см. раздел «Режим «Power»).

Выключение варочной зоны

Когда варочная зона выбрана, ее можно выключить, нажав одновременно кнопки [-] и [+]. Раздается звуковой сигнал, а на соответствующем дисплее отобразится «0».

Режим «Power»

После выбора варочной зоны при помощи кнопки [+] увеличьте значение мощности до 9. Для установки режима «Power» для быстрого доведения жидкости до кипения снова нажмите кнопку [+]. Раздается звуковой сигнал и на дисплее отобразится «P». Варочная зона будет работать на максимальной мощности в течение 10 минут. По прошествии 10 минут раздается звуковой сигнал и уровень мощности вернется к 9.

Блокировка панели управления

Чтобы включить или отключить блокировку панели управления достаточно нажать и удерживать кнопку блокировки в течение 1 секунды. Если индикатор кнопки горит, то значит функция активирована и панель управления заблокирована. Функция блокировки может быть активирована, когда варочные зоны включены или когда варочная панель выключена. Если варочная панель включена, то функция блокирует все сенсорные кнопки, кроме кнопки «Вкл./Выкл.» и кнопки блокировки. Когда варочная панель выключена, то функция блокирует все кнопки, включая кнопку «Вкл./Выкл.». Функция блокировки всегда активна при включении панели управления.

Работа прибора и первое включение

Управление энергопотреблением

Ограничение энергопотребления для данной варочной панели составляет 7200 Вт. Это ограничение пользователь может уменьшить до 2800 Вт, 3500 Вт или 6000 Вт.

Установка ограничения мощности для варочной панели ECO

Существует следующая последовательность установки ограничения мощности:

- В течение первых 30 секунд после включения прибора в розетку.
- Панель управления должна быть разблокирована, а все варочные зоны выключены.
- Нажмите одновременно кнопки выбора ближней левой и дальней правой варочных зон.
- После этого раздастся звуковой сигнал и на дисплеях варочных зон отобразится текущее ограничение мощности.

Установка нового ограничения мощности

- При помощи кнопок [-] и [+] можно изменить ограничение мощности. Доступные значения: 2800 Вт, 3500 Вт, 6000 Вт и 7200 Вт. Если текущее значение 7200 Вт, то при нажатии кнопки [-] или [+] значение переключается на 2800 Вт.

Последовательность сохранения установленного значения ограничения мощности

- Нажмите одновременно кнопки выбора ближней левой и дальней правой варочных зон.
- После этого новое значение будет сохранено в памяти прибора.

Продолжить без изменения значения:

- Если в течение 60 секунд не производить никаких действий, то изменения не будут сохранены, а будут сброшены.

Управление энергопотреблением варочной панели ECO

При пользовании варочной панелью ECO, если пользователь хочет увеличить мощность отдельной варочной зоны, то рассчитывается общая мощность всех варочных зон прибора. Если общая мощность превышает установленное ограничение мощности, то увеличения мощности для данной варочной зоны не происходит. При этом раздастся звуковой сигнал, сообщающий об ошибке, а на дисплее варочной зоны в течение 3 секунд отобразится «r».

Советы и рекомендации

Выбор посуды

Подходящие материалы: сталь, эмалированная сталь, чугун, ферромагнитная нержавеющая сталь, алюминий с ферромагнитным дном.

Не подходящие материалы: алюминий и нержавеющая сталь без ферромагнитного дна, медь, латунь, бронза, стекло, керамика, фарфор и т. п.

Производители посуды указывают, если посуда совместима с индукционной варочной панелью.

Для проверки совместимости посуды:

- Налейте немного воды в посуду, стоящую на варочной зоне, включенной на уровень мощности [9]. Эта вода должна разогреться в течение нескольких секунд.
- Магнит должен примагничиваться к дну посуды.

Некоторая посуда производит шумы при помещении на индукционную варочную зону. Этот шум не означает неполадки с прибором и не влияет на процесс приготовления пищи.

Размер посуды

Варочные зоны в определенных пределах адаптируются к диаметру дна посуды. Однако диаметр дна посуды должен быть не менее определенного значения для конкретной варочной зоны.

Для обеспечения наилучшей производительности Вашего прибора размещайте посуду точно по центру варочной зоны.

Примеры установок для приготовления

(значения ниже ориентировочные)

1 и 2	Плавление Подогревание	Соусы, масло, шоколад, желатин. Заранее приготовленные блюда.
2 и 3	Кипение Оттаивание	Рис, пудинг, сахарный сироп Сухие овощи, рыба, замороженные продукты
3 и 4	Пар	Овощи, рыба, мясо
4 и 5	Вода	Картофель на пару, суп, паста, свежие овощи
6 и 7	Средняя мощность приготовления Кипение	Мясо, внутренности, яйца, сосиски Гуляш, рулады, требуха
7 и 8	Приготовление	Картофель, фриттеры, вафли
9	Жарение, подрумянивание Кипение воды	Стейки, омлеты, жареные блюда Вода
P	Жарение, подрумянивание Кипение воды	Эскалопы, стейки Кипение большого количества воды

Уход и чистка

Отключите прибор до осуществления чистки.

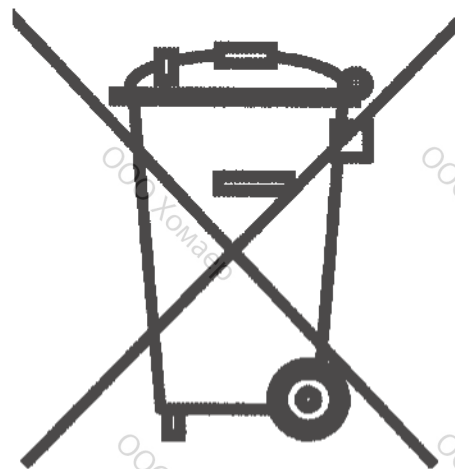
Не чистите варочную панель, если стекло еще горячее, существует **риск ожога**.

- Удалите следы небольших загрязнений при помощи влажной ткани с использованием небольшого количества нейтрального моющего средства, растворенного в воде. Затем ополосните холодной водой и вытрите поверхность насухо.
- Категорически запрещается использование абразивным и агрессивных моющих средств и оборудования для чистки, которые могут привести к образованию царапин.
- Никогда не используйте пароочистители или другие приборы под давлением.
- Не используйте никакие предметы, которые могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Следите за тем, чтобы посуда была сухой и чистой. Убедитесь, что на стеклокерамической поверхности или на посуде нет пыли или других загрязнений.
- Пролитый и просыпанный на поверхность прибора сахар, джем, желе и т. п. необходимо удалять немедленно. Таким образом, Вы избежите повреждения поверхности.

Защита окружающей среды

- Упаковочный материал экологичный и подвержен вторичной переработке.
- Старый прибор содержит определенное количество драгоценных металлов. Обратитесь к местной службе по приема вторсырья для уточнения вопросов утилизации.

- Не выбрасывайте прибор вместе с обычным бытовым мусором.
- Свяжитесь с ближайшим пунктом приема вторсырья, который занимается утилизацией старых бытовых приборов.



Установка

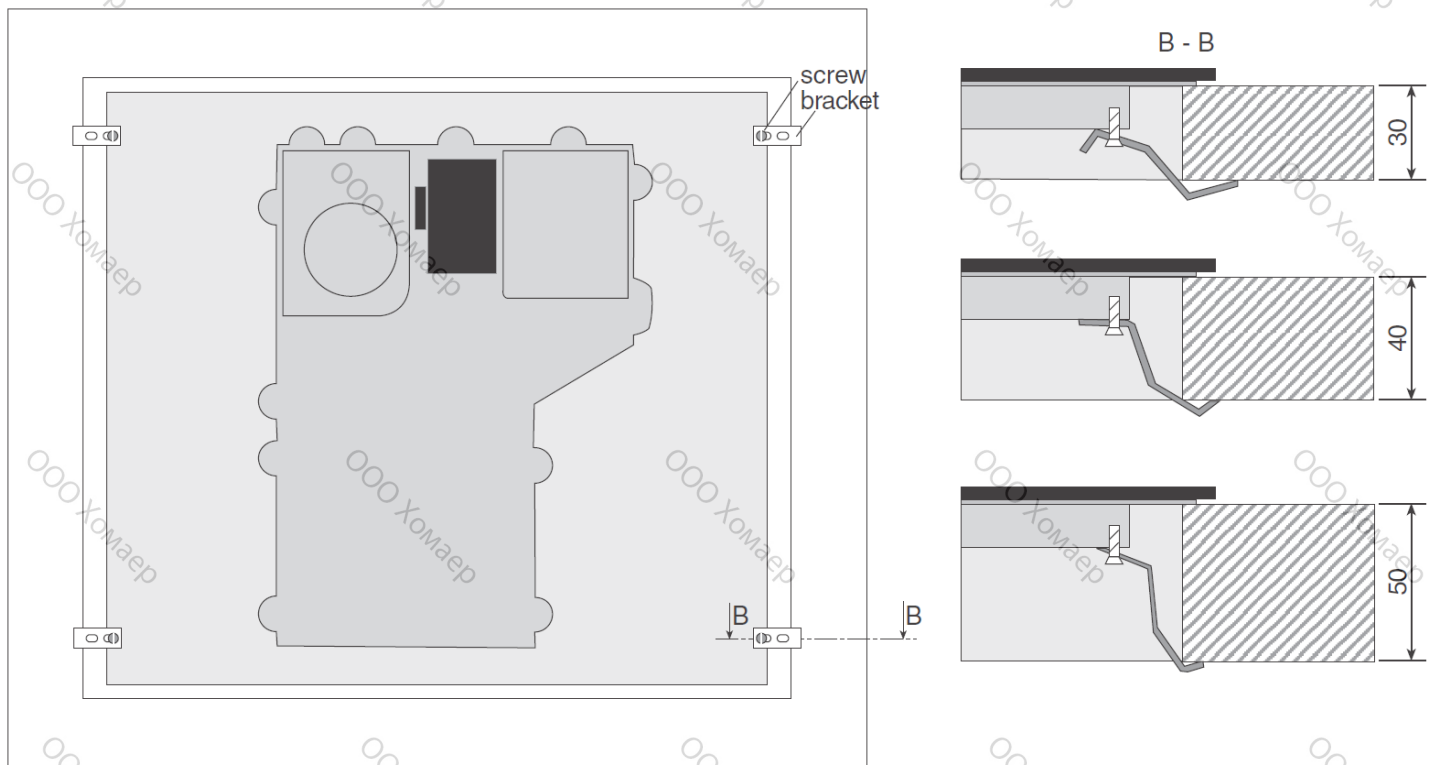
Установку прибора может производить только квалифицированный специалист сервисной службы.

Специалист, ответственный за установку, должен соблюдать местные стандарты и нормы по установке подобных приборов.

Монтаж прибора

- **Размеры ниши для встраивания: 570 x 502 мм**
- Предмет мебели или столешница, в которую встроена варочная панель, а также края предмета мебели, ламинированное покрытие и используемый клей должны выдерживать температуру до 100°C.
- Защитное покрытие краёв столешницы должно быть огнеупорным.
- Варочная панель относится к классу «У» по защите от перегрева. В идеальном случае прибор должен устанавливаться с обеспечением достаточного расстояния с каждой стороны. С одной стороны прибора может быть стена, с другой стороны высокий шкаф или стена. С третьей стороны, однако, не должно быть мебели или разделительной перегородки выше, чем варочная панель.
- Обеспечьте расстояние 50 мм между варочной панелью и стеной или стенками мебели.
- Материалы, используемые для производства столешниц, часто подвержены воздействию влаги. Для защиты выреза для встраивания нанесите полировку или специальный герметик по торцу столешницы. Не забудьте установить самоклеящийся уплотнитель, входящий в комплект поставки прибора, чтобы исключить любую протечку внутрь мебели. Этот уплотнитель гарантирует правильную герметичность при использовании с ровной поверхностью столешницы.
- Нельзя устанавливать прибор над духовым шкафом, не имеющим вентилятора охлаждения корпуса, или над посудомоечной машиной.
- Необходимо обеспечить расстояние не менее 20 мм от нижнего края прибора, чтобы обеспечить достаточную вентиляцию электроники прибора.
- Для обеспечения достаточного уровня вентиляции между нижней частью варочной панели и верхней частью выдвижного ящика, установленного под ней, необходимо предусмотреть расстояние не менее 5 мм.
- Если под варочной панелью помещается выдвижной ящик, избегайте размещать в нем легко воспламеняемые предметы (например, спреи) или нежароустойчивые предметы.
- Безопасное расстояние между варочной панелью и вытяжкой, расположенной над прибором, должно определяться производителем вытяжки. В случае если производитель вытяжки не указал данный параметр, то необходимо обеспечить минимальное расстояние в 760 мм.
- Сетевой кабель не должен подвергаться никакому воздействию или сталкиваться с преградой, как, например, выдвижной ящик.
- Установка прибора в мобильных домах (например, на корабле) должна производиться специалистом.

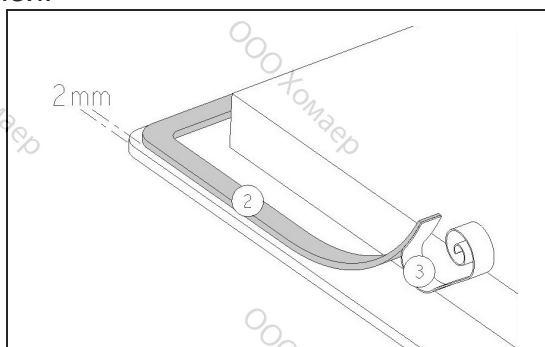
Установка



Изоляция прибора

Уплотнитель, входящий в комплект поставки прибора, предотвращает любое проникновение жидкости внутрь предмета мебели.

Установку уплотнителя необходимо производить аккуратно в соответствии со следующей иллюстрацией.



Приклейте уплотнитель (2) на расстоянии 2 мм от внешнего края стеклокерамической поверхности после удаления защитной ленты (3).

Подключение к электричеству

Подключение к электрической сети должно осуществляться исключительно квалифицированным специалистом. Строго соблюдайте правила и нормы, установленные местным предприятием-поставщиком энергии.

Защита от частей под напряжением должна быть гарантирована после встраивания прибора.

Данные по подключению к электричеству указаны на типовой табличке, приклеенной к корпусу прибора в непосредственной близости от распределительной коробки.

Подключение к сети должно осуществляться посредством стационарной розетки с заземлением или про помощи размыкающего устройства с расстоянием между контактами 3 мм в разомкнутом состоянии.

Подключение к электричеству

Прибор должен отключаться от электрической сети при помощи специальных устройств, например, автоматов, предохранителей или размыкателей.

Электрическая сеть	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Предохранитель
230 В~1P 50 Гц	1 фаза + нейтраль	3 x 2,5 мм ²	H 05 RR	25 А*
400 В~2P 50 Гц	2 фазы + нейтраль	4 x 1,5 мм ²	H 05 RR	16 А*

(*) рассчитано по стандарту 60335-2-6

Внимание!

Всегда подключайте прибор к электрической сети с заземлением.

Обратите внимание на диаграмму соединения, расположенную рядом с соединительной коробкой.

Соединительная коробка расположена под задней частью корпуса варочной панели. Для открытия корпуса используйте отвертку среднего размера. Поместите ее в отверстия и откройте корпус.

Подключение прибора

Стеклокерамическая варочная панель может быть подключена к электрической сети различными способами:

Однофазное подключение 230 В~1P+N

Двухфазное подключение 400 В~2P+N

Установка конфигураций

Для различных видов подключения используйте медные мосты, которые находятся в коробке рядом с терминалом.

Однофазное подключение 230 В~1P+N

Осуществите соединение: мост между терминалами 1 и 2 (фаза).

Подсоедините заземление к терминалу «земля», нейтраль N к терминалу 4, фазу L к терминалу 1 или 2.

Двухфазное подключение 400 В~2P+N

Подсоедините заземление к терминалу «земля», нейтраль N к терминалу 4, фазу L1 к терминалу 1, а фазу L2 к терминалу 2.

ВНИМАНИЕ! Убедитесь в том, что:

- провода подсоединены правильно

- и шурупы крепко затянуты.

Производитель снимает с себя любую ответственность за любые неполадки, связанные с неправильным подключением прибора или которые могут возникнуть по причине неправильной эксплуатации прибора, который не был заземлен или был подключен к неисправному заземлению.



Чистка и уход

Очищайте все внешние и внутренние поверхности и органы управления только с помощью мягкой ткани или губчатой салфетки и **слабого теплого мыльного раствора**.

Стеклокерамические варочные поверхности очищайте с помощью чистой салфетки или специального скребка с использованием специального чистящего средства для стеклокерамики, рекомендуемым изготовителем, например, O-fix-c.

Нержавеющие поверхности очищайте специальными чистящими средствами, рекомендуемыми производителями, например, Neoblank.

В заключение протирайте поверхности насухо мягкой тряпкой или салфеткой.

Внимание!

Не используйте для чистки острые предметы, а также агрессивные и абразивные чистящие средства, например абразивные порошки и пасты. Ни в коем случае не применяйте для чистки чистящие порошки, содержащие песок, соду, кислоты и щелочи, хлориды, аэрозоли для чистки духовых печей, моющие средства для посудомоечных машин, стальные мочалки, губки с грубой поверхностью или жесткие щетки. Не пользуйтесь также губками, салфетками и т.п., в которых могут содержаться остатки абразивных очистителей. Непригодны также и так называемые «безабразивные» чистящие средства, т.к. от них остаются матовые пятна.

При несоблюдении условий эксплуатации претензии не принимаются.

