



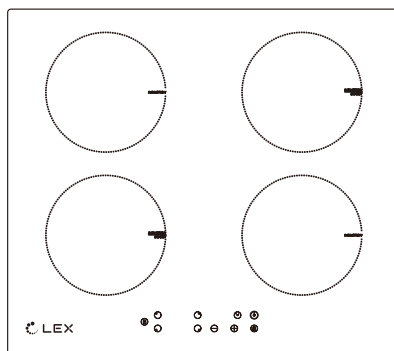
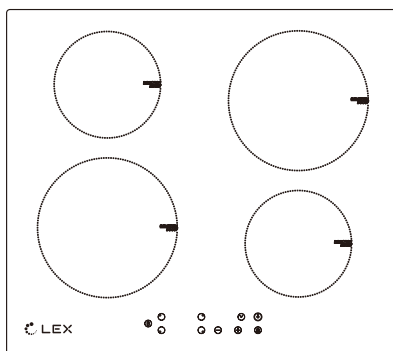
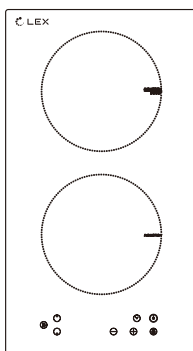
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Модель: EVI 320

Модель: EVI 640

Модель: EVI 640-1



Важная информация по безопасности

Обеспечение вашей безопасности является крайне важным. Поэтому перед эксплуатацией варочной панели просим Вас ознакомиться с данной информацией.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением любых работ с прибором или его технического обслуживания отключите прибор от электросети.
- Необходимым и обязательным условием является наличие подключения к надлежащей системе электрической проводки с заземлением.
- Изменения во внутреннюю систему электрической проводки должны вноситься только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность получения порезов

- Будьте осторожны, т.к. у панели острые края.
- Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

Важные указания по технике безопасности

- Внимательно изучите настоящие указания

перед установкой или эксплуатацией данного прибора.

- Запрещается помещать на прибор воспламеняющиеся материалы или продукты.
- Просьба передать данную информацию лицу, ответственному за установку прибора, поскольку это может уменьшить ваши затраты на установку.
- Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, данный прибор должен быть установлен в соответствии с настоящими указаниями по установке.
- Надлежащая установка и заземление данного прибора должны осуществляться только специалистом, обладающим соответствующей квалификацией.
- Неправильная установка прибора может привести к потере гарантии и отклонению претензий по качеству.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Запрещается готовить на сломанной или треснувшей варочной панели. Если Вы заметили поломку или трещину на поверхности варочной панели, немедленно отключите подачу электричества на прибор (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному техническому

специалисту.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам по электромагнитной безопасности.
- Однако лица с кардиостимуляторами или иными электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим лечащим врачом перед эксплуатацией данного прибора, чтобы убедиться в том, что на функционирование их имплантатов не повлияет электромагнитное поле.
- Несоблюдение этих требований может привести к летальному исходу.

Опасность контакта с горячей поверхностью

- Не оставляйте на поверхности варочной панели металлические предметы (например, ножи, вилки, ложки и крышки), т.к. они могут нагреться.
- Не допускайте детей к прибору.
- Ручки посуды могут нагреваться. Убедитесь, что ручки посуды не располагаются над другими включенными зонами нагрева. Следите за тем, чтобы дети не касались ручек.
- Несоблюдение этих требований может привести к ожогам.

Опасность получения порезов

- При снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка для варочной панели. Используйте скребок с

максимальной осторожностью и всегда храните его с одетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.

- Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

Важные указания по технике безопасности

- Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или места для хранения вещей.
- Запрещается оставлять на приборе любые предметы или кухонные принадлежности.
- Не кладите и не оставляйте намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) вблизи прибора, т.к. на них может оказать воздействие электромагнитное поле прибора.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра рядом с работающим прибором.
- Не осуществляйте ремонт или замену любой части прибора, если только это непосредственно не рекомендуется в руководстве. Все другие виды обслуживания должны производиться квалифицированным техническим специалистом.
- Не используйте пароочистители для чистки варочной панели.

- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель ногами.
- Не пользуйтесь посудой с острыми углами и не передвигайте посуду непосредственно по поверхности стекла, т.к. это может его поцарапать.
- Не пользуйтесь металлическими мочалками или любыми иными жесткими абразивными чистящими средствами для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- Если кабель электропитания поврежден, во избежание опасности его должен заменить производитель, агент по сервисному обслуживанию или аналогичный квалифицированный специалист.
- Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
- Дети моложе 8 лет не допускаются к использованию прибора или должны пользоваться им под непрерывным наблюдением взрослых.
- Детям запрещается играть рядом с прибором. Детям запрещается осуществлять очистку и уход за прибором без присмотра со стороны взрослых.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: не оставляйте без присмотра блюда, которые готовятся на жире или масле, т.к. это может быть опасным и привести к возникновению пожара. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь залить пламя

водой! Вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: опасность возникновения пожара — не используйте варочную панель для хранения каких-либо предметов.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: при обнаружении трещин на стеклокерамической панели или панели из аналогичного материала отключите прибор во избежание поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ОСТОРОЖНО: процесс приготовления пищи нельзя оставлять без присмотра. За краткосрочным приготовлением пищи нужно следить постоянно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: чтобы не допустить опрокидывания прибора, должны быть установлены эти средства стабилизации. См. руководство по установке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: используйте только те средства защиты варочной панели, которые разработаны производителем прибора или указаны производителем прибора в

руководстве по эксплуатации как подходящие, или же те средства защиты варочной панели, которые входят комплект поставки прибора. Использование ненадлежащих средств защиты может привести к несчастным случаям. Имеющееся в настоящем приборе заземляющее соединение предназначено только для функциональных целей.

Поздравляем Вас с приобретением новой индукционной варочной панели!

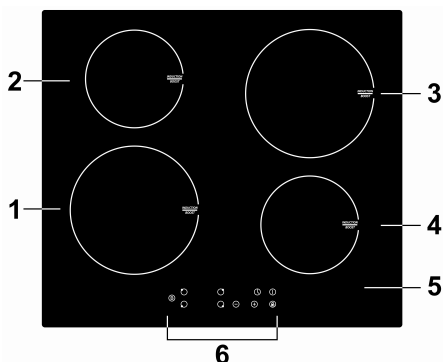
Рекомендуем Вам потратить некоторое время на изучение настоящего Руководства по установке и эксплуатации, чтобы в полной мере понять, как именно следует правильно устанавливать и эксплуатировать прибор.

По вопросам, связанным с установкой, ознакомьтесь с разделом «Установка». Внимательно изучите все указания по технике безопасности перед использованием прибора и сохраните настоящее Руководство по установке и эксплуатации для использования в будущем.

Обзор прибора

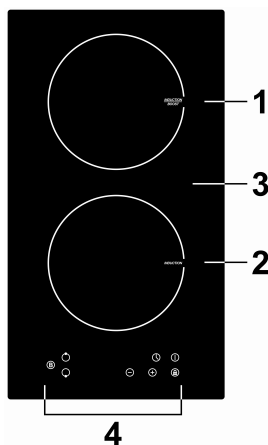
Вид сверху

EVI 640 BL, EVI 640 WH



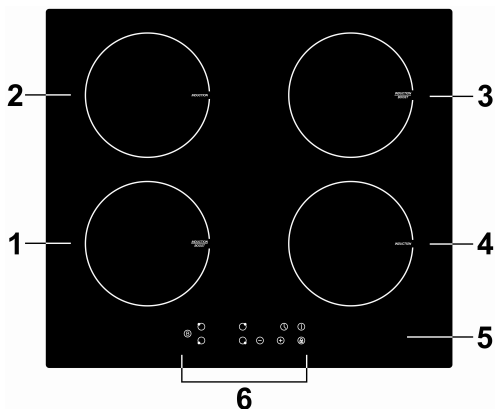
1. Зона нагрева, 2000 Вт. С функцией Boost, 2600 Вт
2. Зона нагрева, макс. 1500 Вт функцией Boost, 1800 Вт
3. Зона нагрева, 2000 Вт. С функцией Boost, 2600 Вт
4. Зона нагрева, макс. 1500 Вт функцией Boost, 1800 Вт
5. Стеклокерамическая основа
6. Панель управления

EVI 320 BL



1. Зона нагрева, 2000 Вт. С функцией Boost, 2300 Вт
2. Зона нагрева, макс. 1500 Вт
3. Стеклокерамическая основа
4. Панель управления

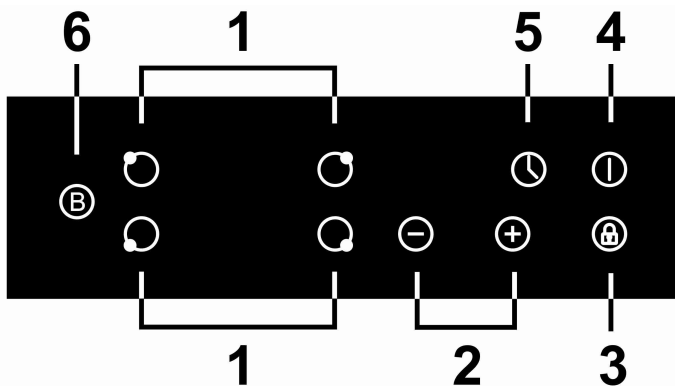
EVI 640-1 BL



1. Зона нагрева, 2000 Вт. С функцией Boost, 2300 Вт
2. Зона нагрева, макс. 1500 Вт
3. Зона нагрева, 2000 Вт. С функцией Boost, 2300 Вт
4. Зона нагрева, макс. 1500 Вт
5. Стеклокерамическая основа
6. Панель управления

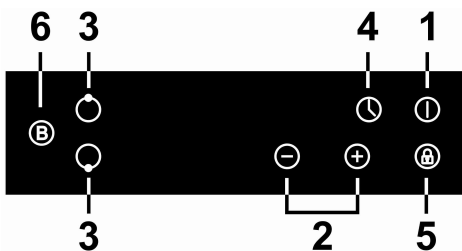
Панель управления

EVI 640 BL, EVI 640 WH



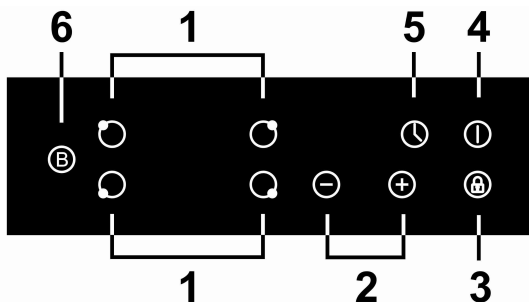
1. Кнопки выбора зон нагрева
2. Кнопки выбора режима мощности нагрева/управления таймером
3. Кнопка блокировки
4. Кнопка включения/выключения
5. Таймер
6. Функция Boost

EVI 320 BL



1. Кнопка включения/выключения
2. Кнопки выбора режима мощности нагрева/управления таймером
3. Кнопки выбора зон нагрева
4. Таймер
5. Кнопка блокировки
6. Функция Boost

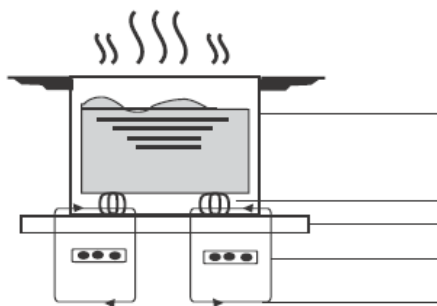
EVI 640-1 BL



1. Кнопки выбора зон нагрева
2. Кнопки выбора режима мощности нагрева/управления таймером
3. Кнопка блокировки
4. Кнопка включения/выключения
5. Таймер
6. Функция Boost

Несколько слов о приготовлении пищи на индукционной варочной панели

Приготовление пищи на индукционных варочных панелях — это безопасный, передовой, наиболее эффективный и экономичный способ приготовления. В индукционных панелях происходит нагрев непосредственно самого дна посуды благодаря электромагнитному полю, которое образуется между посудой и рабочими элементами прибора. Стеклокерамическая основа панели может нагреваться только за счет соприкосновения с нагреваемой посудой.



Железная посуда

Магнитная цепь

Стеклокерамическая основа

Индукторы

Индуктированный ток

Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Изучите настоящее руководство, уделяя особое внимание разделу «Важная информация по безопасности».
- Удалите защитную пленку, которая все еще может находиться на индукционной варочной панели.

Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагирует на прикосновения, поэтому никаких усилий прилагать не требуется.
- Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.
- Каждый прикосновение будет издаваться звуковой сигнал.
- Убедитесь в том, что панель управления всегда чистая, сухая и ничем не покрыта (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление варочной панелью.





Правильный выбор посуды

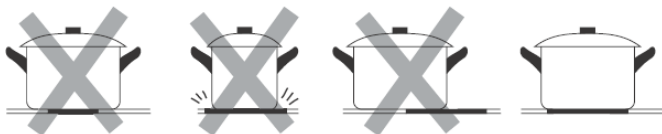
- Пользуйтесь только той посудой, которая предназначена для приготовления пищи на индукционных панелях. Ищите символ индукции, размещенный на упаковке или на дне посуды.
- Пригодность посуды также можно проверить с помощью магнита. Поднесите магнит ко дну посуды. Если он притягивается, то данная посуда подходит для индукционной варочной панели.
- Если у Вас нет магнита:
 1. Налейте немного воды в посуду которую, Вы хотите проверить на пригодность.
 2. Если на дисплее не мигает символ , и вода начала прогреваться, то данная посуда подходит для Вашей варочной панели.
- Посуда, произведенная из перечисленных далее материалов, не пригодна для индукционного приготовления: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитоактивного дна, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.



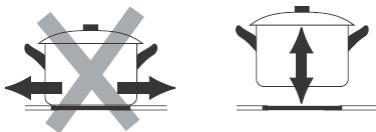
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутый дном.



Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет те же размеры, что и зона нагрева. Используйте кастрюли/сковороды, диаметр которых соответствует диаметру выбранной зоны. Для максимальной отдачи используемой энергии зоной нагрева посуда должна быть чуть большего диаметра. Если Вы используете посуду меньшего диаметра, чем выбранная зона нагрева, эффективность зоны будет уменьшена. Варочная панель может не заметить присутствие посуды диаметром менее 140 мм. Всегда ставьте кастрюлю или сковороду в центр зоны нагрева.



Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на стекле.



Использование индукционной варочной панели

Начало приготовления

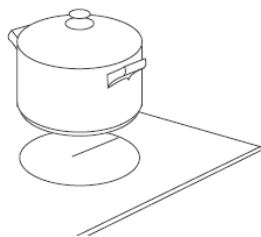
1. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех индикаторах появится «-» или «- -», указывая на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.

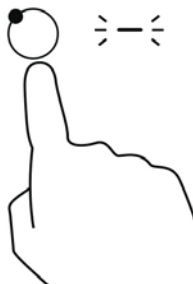


2. Установите пригодную для индукционного приготовления посуду на выбранную зону нагрева.

- Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.

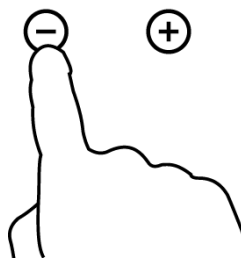


3. Коснитесь индикатора выбора зоны нагрева, и рядом с кнопкой начнет мигать индикатор «-».



4. Выберите степень нагрева, нажимая на кнопки «-» и «+».

- Если Вы не настроите степень нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Затем Вам придется вернуться к пункту 1.
- Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления пищи.



Если на дисплее мигает символ $\geq \sqcup \leq$ это означает, что:

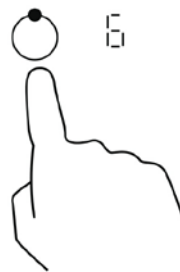
- Вы ошибочно установили посуду на другую зону нагрева; или
- данная посуда не пригодна для индукционного приготовления; или
- посуда слишком мала или не установлена должным образом по центру зоны нагрева.

Без соблюдения этих правил нагрев посуды не начнется.

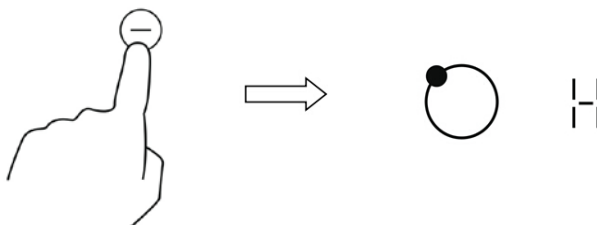
Если Вы не установите подходящую посуду должным образом на зоне нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится.

Окончание приготовления

1. Прикоснитесь к тому индикатору выбора зоны нагрева, которую Вы хотите выключить.



2. Выключите зону нагрева путем прокрутки до символа «0». Убедитесь, что на дисплее сначала отобразился символ «0», а затем — «H».



3. Выключите всю варочную панель касанием кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ».



4. Остерегайтесь горячей поверхности.

Индикатор «Н» означает, что данная зона еще горячая и к ней не следует прикасаться. После того, как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет. Индикатор «Н» также помогает экономить энергию, указывая на все еще горячую зону нагрева, которую Вы можете использовать для последующего приготовления пищи.



Использование функции Boost

Boost это функция, которая мгновенно увеличивает мощность конфорки на протяжении 5 минут. Соответственно Вы можете готовить еще быстрее.

В модели EVI 320 функцией Boost оборудована задняя конфорка.

В модели EVI 640 BL каждая зона нагрева оснащена функцией Boost.

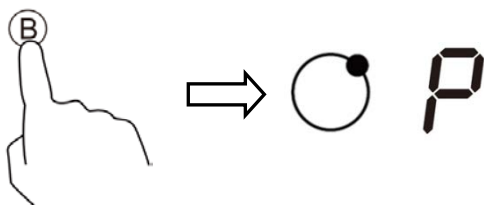
В модели EVI 640-1 BL функцией Boost оборудована передняя левая и правая задняя конфорка.

Используйте Boost чтобы увеличить мощность

1. Коснитесь значка той зоны нагрева, мощность которой Вы хотите увеличить. Индикатор рядом со значком мигает.



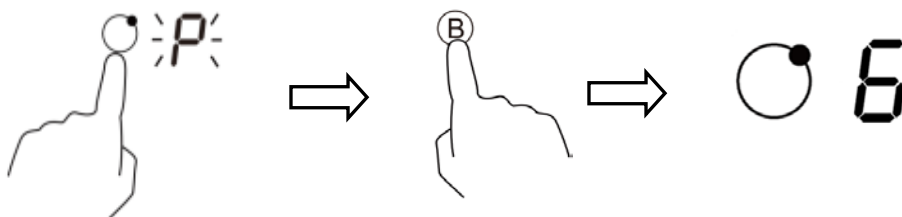
2. Коснитесь значка "B", и выбранная зона нагрева заработает в режиме Boost. На индикаторе загорится буква "P". Это означает, что режим включился ("Power")



3. Режим Boost длится на протяжении 5 минут, затем зона нагрева возвращается в свой нормальный режим на уровень, установленный ранее.

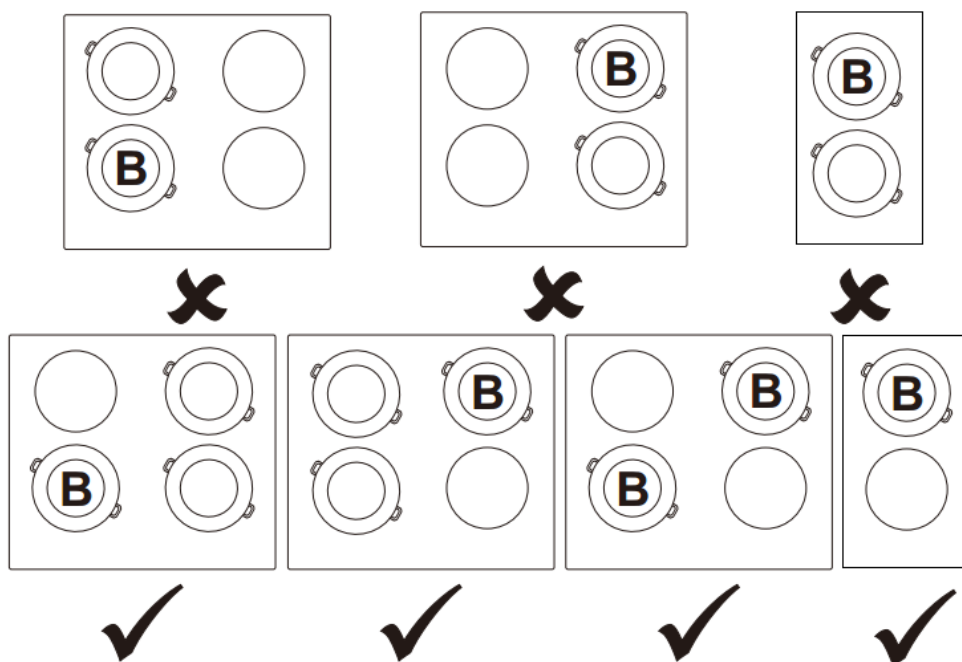


4. Если Вы хотите выключить функцию Boost до истечения 5 минут, то просто коснитесь значка зоны нагрева. Индикатор рядом со значком мигает. Затем коснитесь значка "B". После этого зона нагрева вернется на уровень, установленный ранее.



Используя функцию Boost, придерживайтесь рекомендации:

Используя функцию повышенной мощности (Boost), вы не сможете одновременно включить обе конфорки с одной стороны поверхности (левая сторона и правая сторона). Отключите одну из них перед включением функции Boost. В случае попытки включения Boost на одной из одновременно работающих с одной стороны конфорок, на дисплее выбранной зоны нагрева замигают символы **P** и **G**; затем уровень нагрева **G** установится автоматически.



Примечание: Вы можете использовать все конфорки одновременно без включенной функции Boost.

Блокировка панели управления

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить несанкционированное использование (например, случайное включение детьми зоны нагрева).
- Когда блокировка активна, все элементы панели управления, кроме кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ», отключены.

Включение блокировки

Коснитесь кнопки . Индикатор таймера покажет «Lo».

Отключение блокировки

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.
2. Нажмите кнопку и удерживайте ее в нажатом положении.
3. Теперь Вы можете начать пользоваться индукционной варочной панелью.



Когда функция блокировки включена, активной остается только кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ», которая дает Вам возможность, в случае срочной необходимости, экстренно выключить варочную панель, но при повторном включении варочной панели Вам сначала понадобится снять блокировку.

Защита от перегрева

В индукционную варочную панель встроен датчик температуры, который анализирует температуру внутри варочной панели. В случае повышения температуры выше заданной отметки, варочная панель автоматически выключается.

Обнаружение мелких частиц

Если поместить на варочную панель посуду неподходящего размера, посуду из немагнитного материала (например, алюминия) или иные мелкие предметы (например, ножи, вилки, ключи), то через 1 минуту варочная панель автоматически переключится в режим ожидания. Вентилятор продолжит охлаждение индукционной варочной панели в течение еще 1 минуты.

Автоматическое отключение

Функция автоматического отключения представляет собой дополнительную защиту индукционной варочной панели, которая автоматически подключается и отключает варочную панель, если по забывчивости она остается включенной. Ниже приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева:

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Допустимое время работы (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Когда по завершении процесса приготовления кастрюля снимается, индукционная варочная панель может незамедлительно прекратить нагрев и автоматически отключается через 2 минуты.



Лица, использующие кардиостимуляторы, могут эксплуатировать данный прибор только с разрешения своего лечащего врача.

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя разными способами:

- в функции напоминания, когда по истечении заданного времени таймер не будет отключать зону нагрева;
- таймер можно использовать для отключения одной зоны нагрева по истечении заданного времени.
- Максимальное время установки таймера составляет 99 минут.



Использование таймера в функции напоминания

Если Вы не выбрали ни одной зоны нагрева

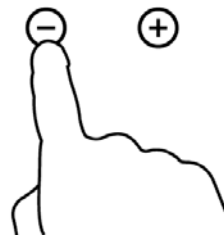
1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: функцию напоминания можно использовать даже без выбора зоны нагрева.

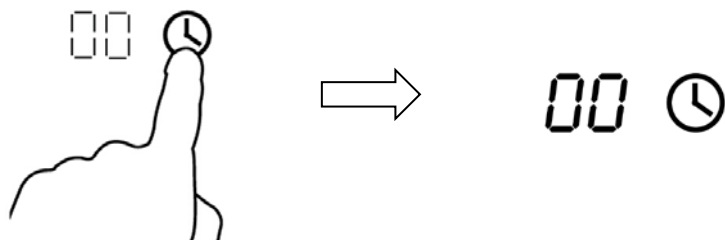
2. Коснитесь кнопки таймера. Индикатор напоминания начнет мигать, и на дисплее таймера появится «00».

3. Задайте время касанием кнопок управления таймером «-» или «+».

Совет: одно касание кнопки «-» или «+» уменьшает или увеличивает время таймера на 1 минуту; касание и удержание кнопки «-» или «+» уменьшает или увеличивает время таймера на 10 минут.



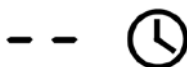
4. Нажмите на символ «-», произойдет отмена таймера, а на дисплее отобразится символ «00».



5. После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



6. По истечении заданного времени варочная панель выдаст звуковой сигнал в течение 30 секунд, а дисплей таймера отобразит символ «- -».



Настройка таймера на отключение одной зоны нагрева

Настройка данной функции для зон нагрева производится следующим образом:

1. Прикоснитесь к тому индикатору выбора зоны нагрева, для которой Вы хотите установить таймер (например, зона №3).

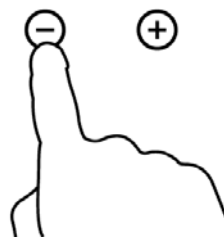


2. Коснитесь кнопки таймера. Индикатор напоминания начнет мигать, и на дисплее таймера появится «30».

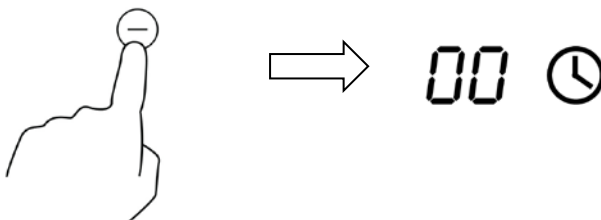


3. Задайте время касанием кнопок управления таймером.

Совет: одно касание кнопки «-» или «+» уменьшит или увеличит время таймера на 1 минуту; касание и удержание кнопки «-» или «+» уменьшит или увеличит время таймера на 10 минут.



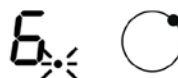
4. Нажмите на символ «-», произойдет отмена таймера, а на дисплее отобразится символ «00».



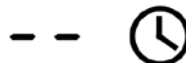
5. После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ: красная точка рядом с индикатором уровня нагрева означает, что выбрана именно эта зона.



6. Когда время, показанное на дисплее таймера, заканчивается, соответствующая зона выключается автоматически.



Другие зоны нагрева продолжают работать, если они были включены ранее.

Руководство по приготовлению



Соблюдайте осторожность в процессе жарки, т.к. масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при использовании функции Интенсивного нагрева. При очень высокой температуре масло и жир самовоспламеняются, что создает серьезный риск возникновения пожара.

Советы по приготовлению

- Когда блюдо начинает кипеть, уменьшайте степень нагрева.
- Старайтесь чаще пользоваться крышкой для посуды, это уменьшит время нагрева и поможет сэкономить электричество.
- Старайтесь свести к минимуму количество жидкости и/или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте приготовление на высоких температурах, а затем по мере прогрева пищи постепенно уменьшайте степень нагрева.

Томление, приготовление риса

- Томление происходит при температуре, близкой к температуре кипения (примерно при 85°C), когда пузырьки лишь время от времени поднимаются к поверхности жидкости. Томление — вот ключ к приготовлению вкуснейших супов и нежных рагу, т.к. вкус раскрывается без чрезмерного длительного приготовления. Соусы на основе яиц и муки также должны готовиться ниже температуры кипения.
- В некоторых случаях, например, при приготовлении риса путем впитывания жидкости, может потребоваться более высокая степень нагрева, чтобы приготовить пищу за рекомендованное время надлежащим образом.

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочный, ароматный стейк:

1. Перед приготовлением дайте мясу полежать при комнатной температуре примерно 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте мясо подсолнечным маслом с двух сторон. Налейте немного масла на горячую сковороду и затем положите на нее мясо.
4. За время жарки переверните стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки.

На каждую сторону может потребоваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы понять степень прожарки: чем он тверже, тем выше степень прожарки.

5. Перед подачей положите стейк на теплую тарелку и оставьте на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

Быстрое обжаривание при постоянном помешивании

1. Выберите подходящую для индукционной поверхности сковороду «вок» или большую сковороду с плоским дном.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Обжаривать следует быстро. Если Вы готовите много еды, то готовьте маленькими порциями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и не дайте охладиться.
5. Быстро обжарьте овощи. Когда овощи разогреются, но будут все еще хрустящими, уменьшите степень нагрева, добавьте в сковороду мясо и соус.
6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.
7. Сразу же подавайте блюдо.

Настройка степени нагрева

Нижеприведенный настройки являются всего лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от Вашей посуды и размера порции. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью для определения подходящих Вам настроек.

Настройка степени нагрева	Назначение
1 - 2	• деликатный подогрев небольшого количества пищи • плавление шоколада, масла и продуктов легкого возгорания • нежное томление • медленный нагрев
3 - 4	• повторный нагрев • быстрое томление • приготовление риса
5 - 6	• приготовление блинов

7 - 8	• тушение • приготовление макаронных изделий
9	• быстрое жарение • подрумянивание мяса • доведение блюда до кипения • кипячение воды

Чистка и уход

Загрязнение	Механизм действия	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей и перелившимся несладким блюдом)	1. Отключите подачу тока на панель. 2. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплое, но не горячее. 3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. 4. Снова подключите подачу тока на панель.	• При отключении подачи электрического тока на панель индикатор остаточного тепла погаснет, но панель может быть всё ещё горячей. Будьте крайне внимательны! • Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания по использованию чистящих средств или щеток. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, т.к. это может привести к образованию пятен.

Перекипевшие блюда, таяние пищи, разлив горячих сладких блюд на стекле	Уберите их как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для индукционных варочных панелей. Однако будьте крайне осторожны с горячими зонами нагрева: 1. Отключите подачу тока на панель. 2. Держа скребок под углом 30°, перенесите загрязнения на холодную часть варочной панели. 3. Уберите загрязнения при помощи тряпки или бумажного полотенца. 4. Прodelайте шаги 2-4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше.	• Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потеков и таяния сладких блюд. Если они остынут, их очень трудно вывести. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стекло. • Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с одетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.
Разлив блюд на сенсорную панель управления	1. Отключите подачу тока на панель. 2. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления. 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. 4. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. 5. Снова подключите подачу тока на панель.	• Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь, что поверхность панели управления сухая.

Устранение неисправностей

Неисправности	Возможные причины	Методы устранения
Варочная панель не включается.	Нет подачи тока.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если Вы проверили все эти варианты, и панель всё ещё не включается, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения.	Функция блокировки активна.	Отключите функцию блокировки. См. раздел «Использование индукционной варочной панели».
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом.	На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды. Возможно, Вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев.	Убедитесь, что поверхность панели управления сухая, и что Вы нажимаете на кнопки подушечками пальцев.
На стекле появляются царапины.	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края. Неподходящие приспособления или средства для очистки.	Пользуйтесь посудой с ровным дном. См. раздел «Правильный выбор посуды». См. раздел «Чистка и уход».
Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления.	Причиной этого может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс).	Это нормальное для посуды явление, не указывающее на наличие неисправности.
Индукционная варочная панель издает низкий гудящий шум при использовании на высокой степени нагрева.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но звук должен стать тише или совсем исчезнуть при уменьшении степени нагрева.
Из индукционной варочной поверхности доносится звук работы вентилятора.	Чтобы не допустить перегрева электронных компонентов, запущился встроенный в индукционную варочную панель охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжить работать даже после отключения индукционной варочной панели.	Это нормальное явление; никаких действий предпринимать не требуется. Пока вентилятор работает, не отключайте питание индукционной варочной панели со стены.

Посуда не нагревается и не появляется на дисплее.	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционной плиты. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку ее диаметр слишком мал для зоны нагрева, или же посуда установлена не по центру.	Используйте подходящую для индукционного приготовления посуду. См. раздел «Правильный выбор посуды». Расположите посуду по центру зоны нагрева и убедитесь, диаметр ее дна совпадает с диаметром зоны нагрева.
Индукционная варочная панель внезапно отключилась, прозвучал звуковой сигнал, и отобразился код ошибки (обычно чередуясь с одной или двумя цифрами на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Запишите код ошибки (буквы и цифры), отключите подачу питания на индукционную варочную панель со стены и свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом.

Индикация неисправностей и проверка

При возникновении сбоя в работе индукционной варочной панели автоматически включается защитная функция, и на дисплее отображаются следующие коды неисправностей:

Неисправности	Возможные причины	Методы устранения
F3/F4	Неисправность температурного датчика индукционной катушки	Обратитесь к поставщику
F9/FA	Неисправность температурного датчика IGBT	Обратитесь к поставщику
E1/E2	Ненормальное напряжение питания	Проверьте наличие электропитания; после проведения проверки вновь включите прибор
E3	Высокая температура температурного датчика индукционной катушки	Обратитесь к поставщику
E5	Высокая температура температурного датчика IGBT	Дождитесь охлаждения варочной панели и снова включите ее

В данном перечне приведены наиболее часто встречающиеся неисправности. Не производите демонтаж прибора самостоятельно. В противном случае Вы можете подвергнуть опасности себя и повредить индукционную варочную панель.

Технические характеристики

Модель	EVI 640 BL	EVI 320 BL	EVI 640 BL
Количество зон нагрева	4 зоны	2 зоны	4 зоны
Напряжение сети питания	220-240 В ~ 50/60 Гц	220-240 В ~ 50/60 Гц	220-240 В ~ 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	6600-7200 Вт	3300~3600 Вт	6600-7200 Вт
Размеры прибора, L (глуб.)×W (шир.)×H (выс.), мм	590X520X55	288X520X62,5	590X520X62
Размеры отверстия для встраивания, А×В, мм	560X490	268X500	560X490

Вес и размеры указаны приблизительно. Мы постоянно работаем над совершенствованием нашей продукции, поэтому оставляем за собой право изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

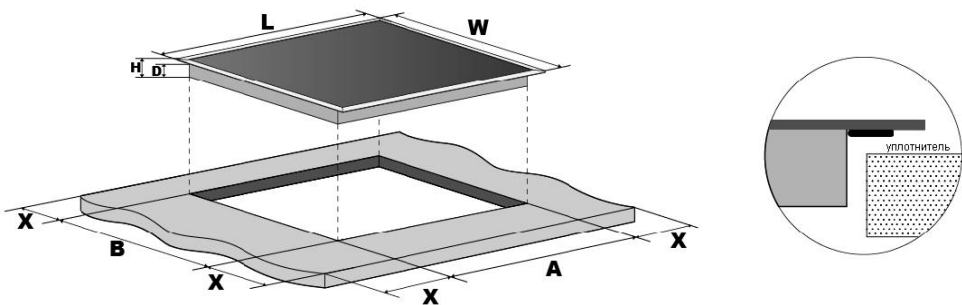
Установка

Выбор оборудования для установки прибора

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности, пользуясь значениями, которые указаны на рисунке.

В целях установки и использования прибора вокруг отверстия следует оставить не менее 5 см.

Толщина рабочей поверхности должна быть не менее **30 мм**. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы предотвратить её деформацию при пользовании варочной панелью. См. рисунок ниже:

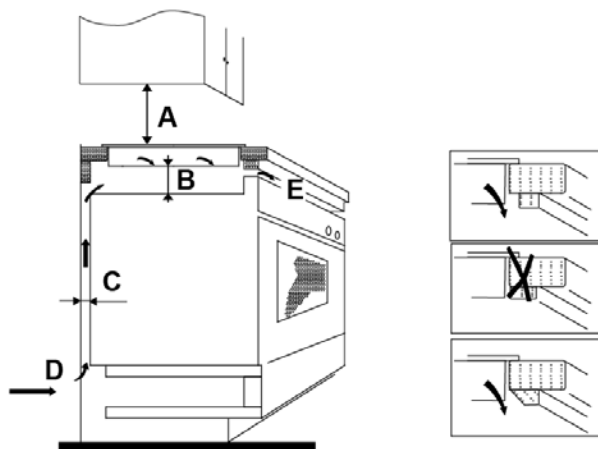


Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
EVI 640 BL	590	520	55	51	560	490	мин. 50
EVI 320 BL	288	520	62,5	58,5	268 ⁺⁴ ₋₀	500 ⁺⁴ ₋₀	мин. 50
EVI 640-1 BL	590	520	62	58	560	490	мин. 50

При любых условиях следите за тем, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной панели не были заблокированы. Следите внимательно за рабочим состоянием варочной панели. См. рисунок далее.



Примечание: Безопасное расстояние между плитой и надплитным шкафом должно быть не менее **760 мм**.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Забор воздуха	Отвод воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- столешница идеально ровная и установлена по уровню, и никакие части мебели не препятствуют подводу воздуха;
- столешница сделана из термостойкого материала;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оборудован системой встроенного тангенциального охлаждения (кулер);
- установка соответствует всем общепринятым требованиям и стандартам установки встроенной техники;
- подходящий автоматический выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную электропроводку, установлен и размещен в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки.

Автоматический выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать отключение прибора от сети электропитания с зазором между контактами, равным 3 мм, во всех полюсах (или во всех активных проводниках (фаза), если местными правилами организации электропроводки допускается такое отклонение от требований);

- автоматический выключатель находится в легкодоступном месте для пользователя;
- Вы проконсультировались с местными компетентными строительными органами и ознакомились с внутренними нормативными документами при

возникновении сомнений касательно установки);

- стены, находящиеся непосредственно рядом с варочной панелью, облицованы легко очищаемым, термостойким покрытием (например, керамической плиткой).

После установки варочной панели убедитесь, что:

- кабель электропитания не соприкасается с дверцами и выдвижными ящиками мебели;
- зазоры для подачи воздуха к нижней части варочной панели достаточно широки, чтобы обеспечить нужный поток для охлаждения;
- если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком или шкафом, с нижней стороны панели должна быть установлена теплозащитная перегородка;
- автоматический выключатель находится в легкодоступном месте для пользователя.

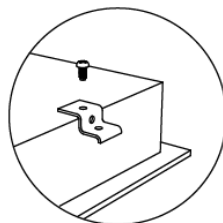
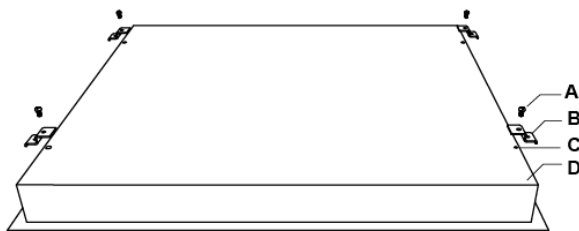
Перед размещением крепежных скоб

Поместите прибор на устойчивую, ровную поверхность (используйте упаковку). Не надавливайте на выступающие элементы управления.

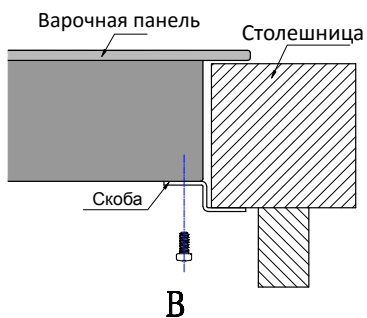
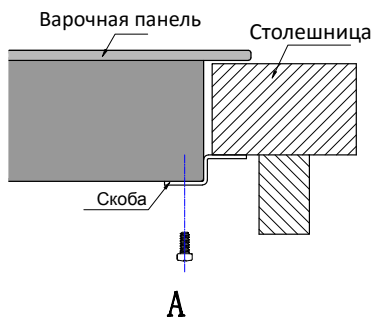
Регулировка положения крепежных скоб

Закрепите варочную панель на столешнице, прикрутив 4 крепежные скобы винтами с нижней стороны варочной панели (см. рисунок) после установки. Отрегулируйте положение скоб в соответствии с толщиной различных вариантов столешницы.

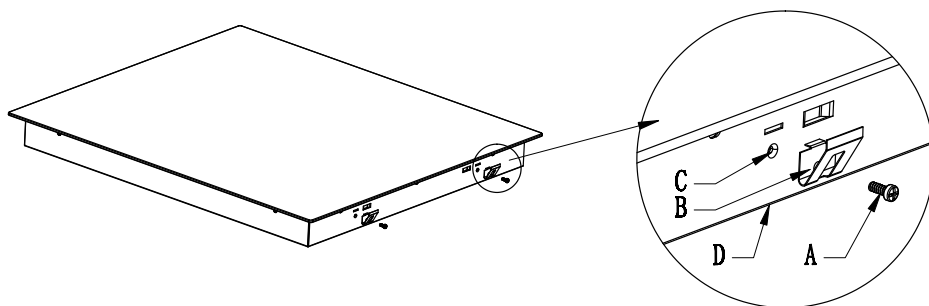
EVI 320 BL, EVI640-1 BL



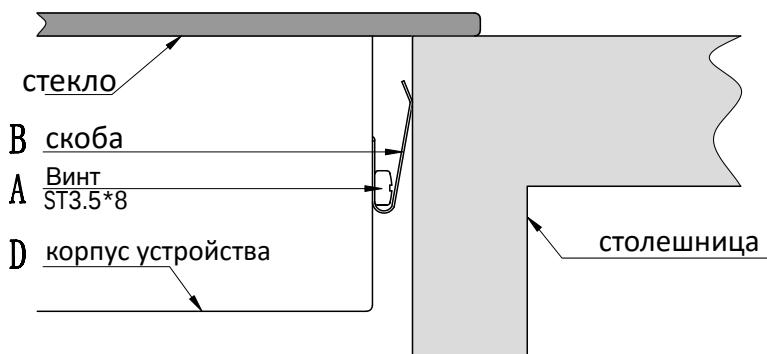
A	B	C	D
Винт	Скоба	Отверстие для винта	Нижняя часть варочной панели



EVI 640 BL



A	B	C	D
Винт	Скоба	Отверстие для винта	Нижняя часть варочной панели



Меры предосторожности

1. Установка индукционной варочной панели должна проводиться квалифицированными сотрудниками или техническими специалистами. Наши специалисты всегда к Вашим услугам. Просьба не проводить работы по установке и подключению самостоятельно.
2. Варочную панель запрещается устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, поскольку влага может привести к повреждению электронных компонентов варочной панели.
3. Установка индукционной варочной панели должна быть проведена с максимальной возможностью отвода тепла, вырабатываемого варочной панелью.
4. Стена и зона нагрева над столешницей должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений изолирующий промежуточный слой и клей должны быть теплостойкими.

Подключение варочной панели к сети электропитания



Подключение варочной панели к сети электропитания должно проводиться только специалистом с соответствующей квалификацией.

Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:

1. Система электропроводки в Вашем доме подходит для мощности, потребляемой варочной панелью;
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке с паспортными данными прибора;
3. Участки кабеля электропитания могут выдержать нагрузку, указанную на заводской табличке с паспортными данными прибора.

Для подключения варочной панели к сети электропитания запрещается использовать адаптеры, переходники или разветвители, т.к. они могут стать причиной перегрева

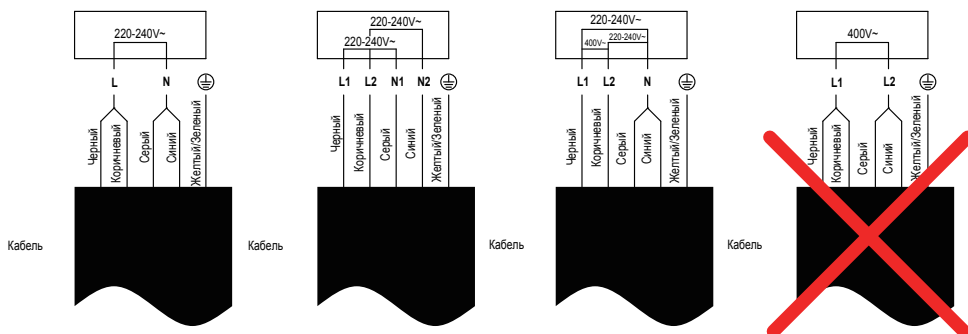
проводки и, как следствие, пожара.

Кабель электропитания не должен соприкасаться с горячими деталями и должен располагаться так, чтобы его температура в любой точке не превышала 75 °С.

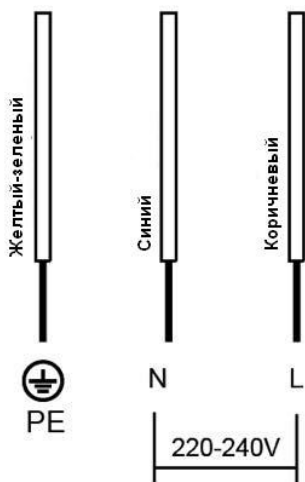


Пригласите электрика для проверки того, является ли Ваша система электропроводки в доме подходящей для подключения варочной панели без внесения изменений. Любые изменения должны вноситься только квалифицированным электриком.

Электропитание должно быть подключено по соответствующему стандарту или с использованием однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения приведен ниже.



EVI 320 BL



- Если кабель поврежден или его необходимо заменить, во избежание любых несчастных случаев данную процедуру должен выполнять агент по послепродажному обслуживанию с использованием предназначенных для этого инструментов.
- Если прибор подключается напрямую к сети электропитания, то необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Монтажник должен убедиться в том, что было произведено правильное электрическое подключение, и что оно отвечает правилам техники безопасности.
- Не допускать перегиба или сжатия кабеля.
- Состояние кабеля следует проверять регулярно, а его замена должна осуществляться только уполномоченными техническими специалистами.



УТИЛИЗАЦИЯ: не утилизируйте данное изделие вместе с неотсортированными бытовыми отходами. Сбор таких отходов должен производиться отдельно для специальной переработки.

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2002/96/EC, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного прибора поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, причинение которого возможно при неправильной утилизации.

Этот символ на приборе означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования.

Утилизацию данного прибора должен производить специалист. Для получения дополнительной информации о переработке, рекуперации и утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

Для получения дополнительной информации о переработке, рекуперации и утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.