

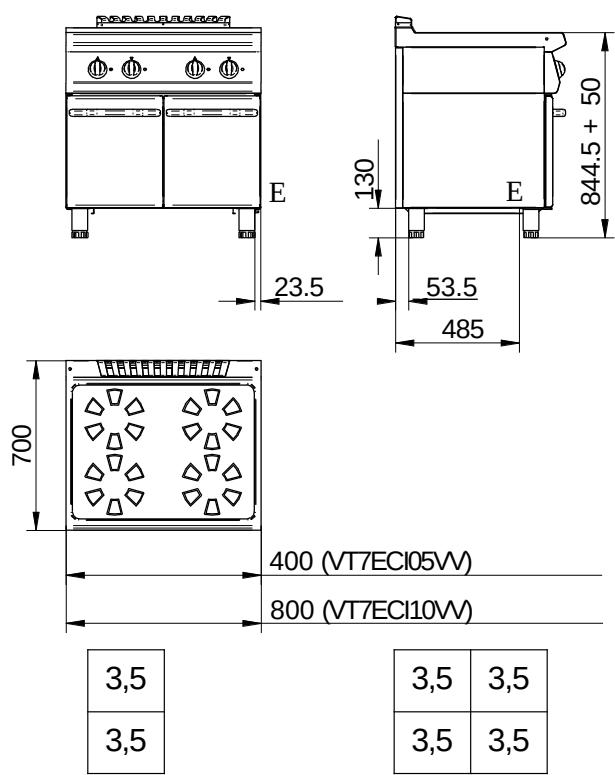
**ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 700 СЕРИИ VERO TERM VT7CIE05VV НАПОЛЬНАЯ 7 КВТ
ПЛИТА ИНДУКЦИОННАЯ 700 СЕРИИ VERO TERM VT7CIE05VV НАПОЛЬНАЯ 14 КВТ**

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Modello Modele Model Modell Modelo	Dimensioni/ Dimensions/ Masse/ Medidas [mm]	Elet. (E) [Kw]	(F) [V]	(G) [Hz]	Cavo/Cable/ Kabel H07 RN-F [mm ²]	Ind. 3,5 kW [N°]
Модель	Размеры/ [мм]	электр. (E) [кВт]	(F) [V]	(G) [Гц]	Кабель H07 RN-F [мм ²]	Инд. 3,5 кВт [кол-во]
VT7CIE05VV	400x700x845	7	400 3	50/60	4x4	2
VT7CIE10VV	800x700x845	14	400 3	50/60	4x6	4

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА





ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- ☒ Внимательно прочитать инструкцию перед началом установки, использования и ухода за оборудованием.
- ☒ Установка должна производиться квалифицированным персоналом согласно инструкциям изготовителя, приведённым в соответствующем руководстве.
- ☒ Оборудование пригодно исключительно для приготовления и обработки пищи на промышленных кухнях, имеющихся при ресторанах, учреждениях больничного типа, столовых на предприятиях, на фабриках-кухнях, бойнях, предприятиях-производителях пищевой продукции. Любое другое использование не соответствует назначению оборудования и потому может представлять опасность для людей и/или вещей.
- ☒ Оборудование должно использоваться только лицами, обученными обращению с ним, и предназначаться только для того применения, для которого оно было недвусмысленно спроектировано.
- ☒ Температура, необходимая для процесса приготовления пищи, определяет тот факт, что, вследствие принципа работы оборудования, различные зоны панельной обшивки, а также кухонная утварь, могут нагреться. Это не является конструктивным недостатком, это физическое явление, обусловленное химико-физическими свойствами материалов, использованных для изготовления данного оборудования.
- ☒ В случае поломки или сбоя в работе, отключить оборудование и обратиться исключительно в авторизованный центр технической помощи.
- ☒ Заказывать только оригинальные запасные части; в противном случае изготовитель не несёт никакой ответственности.
- ☒ Оборудование нельзя мыть прямой струёй воды под напором, также нельзя допускать помех всасыванию или вытяжке воздуха, дымов и жара через специальные отверстия или щели.
- ☒ Необходимо присматривать за детьми, чтобы быть уверенными, что они не играют с оборудованием.
- ☒ Оборудование нельзя мыть прямой струёй воды под напором, также нельзя допускать помех всасыванию или вытяжке воздуха, дымов и жара через специальные отверстия или щели.
- ☒ Перед подсоединением оборудования удостовериться, что данные на табличке соответствуют параметрам электрической сети.
- ☒ По завершении установки, техник-установщик должен объяснить и продемонстрировать пользователю функционирование оборудования. Удостоверившись, что пользователю всё ясно, техник-установщик должен передать ему руководство пользователя, которое должно храниться у пользователя.

ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ - ИНДУКЦИОННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

- ☒ Оборудование предназначено ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО для использования с жаростойкой посудой, пригодной для контакта с пищей, всякое другое использование должно считаться несоответствующим назначению оборудования.
- ☒ Оборудование с повреждённой стеклокерамической пластиной (разломы, трещины, щели) не должно использоваться ни в коем случае, необходимо немедленно обратиться в авторизованный центр технической помощи.

- ☒ Плиту недъзя использовать как подставку, поскольку непреднамеренное включение плиты может повлечь перегрев стоящего неней предмета.
- ☒ Принять меры, чтобы на стекло плиты не падали твёрдые предметы, поскольку, в зависимости от типа удара, они могут повредить стекло.
- ☒ Во время приготовления пищи желательно не размещать кастрюли и/или кухонную утварь на конфорке таким образом, чтобы они частично закрывали часть поверхности, изготовленную из нержавеющей стали, чтобы избежать перегрева стальной поверхности.
- ☒ Оборудование оснащено рядом фильтров для очистки воздуха на входе в электронные узлы, необходимо обеспечить периодическую очистку фильтров, а также принять меры, чтобы всасываемый воздух не имел высокого содержания жира (особенно если оборудование расположено вблизи фритюрниц, жарочных поверхностей или жаровен).
- ☒ Ни в коем случае не затруднять доступ воздуха в вытяжную секцию или вытяжной дымоход оборудования.
- ☒ Обратить внимание на то, чтобы не поворачивать ручку настенного выключателя более 5 раз в день, поскольку это может вызвать повреждение оборудования.
- ☒ Рекомендуется всегда отключать электропитание оборудования, когда оборудование не используется.
- ☒ **ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ОТКРЫВАТЬ варочную поверхность или индукционную конфорку, не отключив их предварительно от электросети: ОПАСНО, высокое напряжение!**
- ☒ Варочная поверхность или индукционная конфорка должны открываться только квалифицированным и авторизованным персоналом.
- ☒ *Если стеклокерамика треснет или разобъётся, прервать любую начатую работу, отсоединить индукцию от электрооборудования и положить её в подходящее место до того времени, когда она будет отремонтирована квалифицированным персоналом.*

ВНИМАНИЕ! Фирма-производитель оборудования снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причинённый вследствие неправильной установки, нарушения целостности оборудования, неподобающего использования, плохого ухода за оборудованием, установки неоригинальных запчастей, несоблюдения местных нормативов, неумелого использования и несоблюдения настоящей инструкции.

Несоблюдение хотя бы одной из вышеперечисленных мер предосторожности ведёт к немедленному прекращению гарантии.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Инструкции по пуско-наладке оборудования, приведённые ниже, относятся к газовому и электрическому оборудованию с давлением подачи пропана/бутана (G30- G31) 30/37 мбар. Паспортная табличка со всеми справочными данными по оборудованию находится внутри шкафа внизу справа.

Изделия были проверены согласно приведённым ниже Европейским директивам:

- | | |
|--------------|---|
| 2014/35 UE | - Низкое давление (LVD) |
| 2014/30 UE | - Электромагнитная совместимость (EMC) |
| 2006/42 CE | - О машинах и механизмах |
| 2011/65 UE | - RoHS (Ограничение содержания вредных веществ) |
| 1935/2004/UE | - Материалы, контактирующие с пищевой (MOCA) |

и на соответствие особым эталонным нормам.

Заявление о соответствии

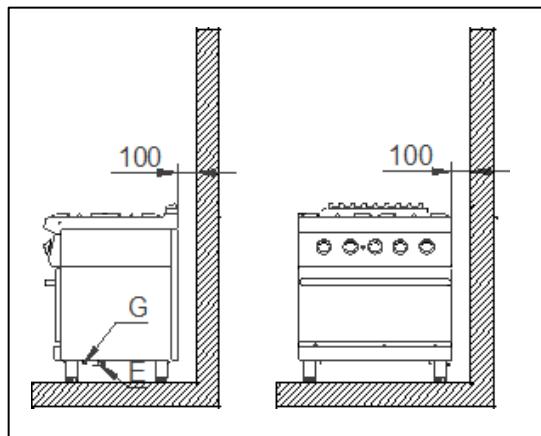
Изготовитель заявляет, что произведённое им оборудование соответствует вышеприведённым директивам ЕЭС и требует, чтобы установка происходила с соблюдением существующих норм, особенно в том, что касается дымоотводной системы и воздухообмена.

УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

Место установки

Рекомендуется устанавливать оборудование в хорошо проветриваемом помещении или под вытяжным колпаком. Оборудование может быть установлено отдельно или в один ряд с другим. В обоих случаях, если оборудование установлено около стены из горючих материалов, необходимо обеспечить минимальное расстояние, как показано на рисунке, размер которого зависит от серии оборудования. В случае невозможности соблюдения данного расстояния, необходимо обеспечить защиту (например, листы из огнеупорного материала), которая обеспечит температуру стен в пределах, предусмотренных нормами безопасности.

СЕРИЯ VT7



Указания по установке

Операции по установке, возможные переделки под газ или напряжение, отличные от заданных, ввод в эксплуатацию комплекса оборудования и отдельных изделий, вентиляция, дымоотвод и возможные работы по техобслуживанию должны выполняться квалифицированным персоналом согласно инструкциям изготовителя и с соблюдением существующих норм, в соответствии с приведёнными ниже положениями:

- Местным строительным и противопожарным законодательством
- Действующими правилами техники безопасности
- Указаниями фирмы-поставщика газа
- Предписаниями Международной электротехнической комиссии (МЭК)
- Предписаниями Пожарной охраны Италии (VVFF)

УСТАНОВКА

Предварительные операции

Извлечь оборудование из упаковки, убедиться в его целости, в случае сомнений, не использовать и обратиться к квалифицированным профессионалам.

Материалы, использованные для упаковки, соответствуют природоохранным нормам. Они могут безопасно храниться или быть переработаны согласно действующим нормативам той страны, для которой предназначено оборудование, в частности, нейлоновый мешок и полистирол.

Убедившись в целости оборудования, можно снимать защитную упаковочную плёнку. Аккуратно очистить внешние части машины тёплой водой с моющим средством при помощи тряпки, чтобы удалить все остатки клея, а затем насухо вытереть всё мягкой тканью. Если после этого останутся остатки клея, удалить их соответствующими растворителями (напр., ацетоном). Никогда не использовать абразивные материалы. Оборудование после установки должно быть выровнено при помощи допустимой регулировки ножек.

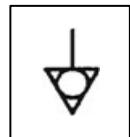
Электрическое подключение

Прежде чем подключить оборудование, необходимо проверить соответствие между установленным для него напряжением и напряжением в сети питания, чтобы убедиться в их совпадении. Если значения напряжения не соответствуют друг другу, то, если предусмотрена смена напряжения, нужно изменить схему подключения, как показано на электрической схеме. Клеммник находится за верхней панелью управления, доступ к нему открывается при ослаблении двух винтов, которыми закреплена панель. Не забудьте сперва пропустить провод через кабельный сальник. **Если питающий кабель повреждён, он должен быть заменён службой техпомощи или, хотя бы, работником с аналогичной квалификацией, чтобы предусмотреть все риски.**

Кроме того, следует проверить эффективность заземления, чтобы кабель заземления со стороны подключения был длиннее прочих проводников, чтобы кабель подключения имел сечение, соответствующее потребляемой мощности оборудования, и чтобы он был не менее чем типа H07 RN-F. **В соответствии с международными нормами, перед оборудованием должен быть установлен всеполюсный выключатель с раскрытием контактов минимум на 3 мм, который не должен прерывать ЖЁЛТО-ЗЕЛЁНЫЙ провод заземления.** Это устройство следует устанавливать вблизи оборудования, оно должно быть испытано и иметь рабочие характеристики, достаточные для параметров энергопотребления оборудования (смотри Таблицу ТЕХНИЧЕСКИХ ХАРАКТЕРИСТИК).

Оборудование должно быть подсоединенено к ЭКВИПОТЕНЦИАЛЬНОЙ системе.

Соединительный клеммник находится рядом с вводом питающего кабеля и обозначен этикеткой с символом, приведённым на рисунке.



При использовании аварийного выключателя для токов повреждения требуется соблюдать следующее:

- Согласно действующим нормативам, рассеянный ток для аппаратуры подобного рода может иметь значение 1mA без ограничения максимума на каждый кВт установленной мощности. Также необходимо заметить, что все аварийные выключатели для токов повреждения, имеющиеся на рынке, имеют допустимое отклонение тока срабатывания менее 50%, то есть нужно выбрать подходящий выключатель.
- Подсоединять только один аппарат к каждому выключателю.
- В некоторых случаях может быть, что оборудование после долгого простоя на складе, бездействия или в случае повторной установки, вызывает срабатывание аварийного выключателя во время пуска. Основная причина сводится к влажности изоляции. Проблема решается непродолжительным сухим нагревом в обход аварийного выключателя.

ВНИМАНИЕ! Все части, защищённые и опечатанные изготовителем, не могут быть отрегулированы установщиком, за исключением случаев, когда это оговорено особо.

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ! Прежде, чем начать какие-либо операции по уходу за оборудованием или по его ремонту, убедиться, что оборудование отсоединенено от электросети.

Следующие операции по уходу за оборудованием должны выполняться не реже одного раза в год специализированным персоналом. Рекомендуется заключить договор на уход за оборудованием.

- ☒ Проверить правильное функционирование всех управляющих и аварийных устройств;
- ☒ Проверить состояние питающего кабеля.

Некоторые неисправности и возможные методы их устранения

<i>Тип неисправности</i>	<i>Возможное решение</i>
Отсутствие нагрева (электрические модели)	<ul style="list-style-type: none"> ☒ Проверить напряжение питания ☒ Проверить состояние ТЭНа ☒ Проверить переключатель /термостат
Контрольная лампа не горит (электрические модели)	<ul style="list-style-type: none"> ☒ Проверить напряжение питания ☒ Проверить состояние лампочки
Медленный и/или недостаточный нагрев (электрические модели)	<ul style="list-style-type: none"> ☒ Проверить установки регулятора энергии и/или переключатель и/или термостат ☒ Проверить состояние ТЭНов ☒ Проверить количество приготовляемой пищи

ИНДУКЦИОННЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ПЛИТЫ

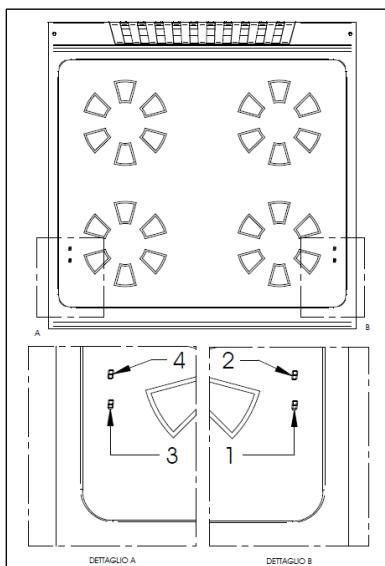
- ☒ **ВНИМАНИЕ: НИКОГДА НЕ ОТКРЫВАТЬ варочную поверхность или индукционную конфорку, не отключив их предварительно от электросети: ОПАСНО, высокое напряжение!**
- ☒ Варочная поверхность или индукционная конфорка должны открываться только квалифицированным и авторизованным персоналом.
- ☒ Если стеклокерамика треснет или разобъётся, прервать любую начатую работу, отсоединить индукцию от электрооборудования и положить её в подходящее место до того времени, когда она будет отремонтирована квалифицированным персоналом.

Ниже приводится таблица с наиболее вероятными неисправностями и рекомендациями по их устранению.

Выявленная проблема	Вероятная причина	Возможное решение
Отсутствие нагрева – контрольная лампа включения не горит	Отсутствует питание	Проверить подсоединение к сети – проверить плавкие предохранители
	Убедиться, что ручка была повернута по часовой стрелке	Повернуть ручку
	Убедиться в правильной установке подходящей кастрюли	Установить кастрюлю правильно

Выявленная проблема	Вероятная причина	Возможное решение
	Неподходящая кастрюля Кастрюля с диаметром дна менее 12 мм Кастрюля установлена за пределами центра варочной зоны Неисправность оборудования	Поставить подходящую кастрюлю Поставить подходящую кастрюлю Поправить положение кастрюли ВЫЗВАТЬ ПОМОЩЬ
Отсутствие нагрева – контрольная лампа включения горит	Кастрюля распознана неправильно, следовательно, нераспознана; малопроизводительная кастрюля	Поставить подходящую кастрюлю
	Засорилась система охлаждения	Убедиться, что входные и выходные отверстия для воздуха свободны
	Засор воздушного фильтра	Очистить или заменить воздушный фильтр
	Слишком высокая температура в помещении	Проверить, вытягивается ли горячий воздух (не выше 40°)
	Отсутствует одна фаза	Проверить плавкие предохранители
	Неисправность оборудования	Отключить оборудование от сети и вызвать техническую помощь
Никакой реакции при повороте ручки потенциометра	Неисправность потенциометра	Заменить узел
Прерывистая подача питания (включено/выключено в течение нескольких минут) – вентилятор включён	Засорилась система охлаждения	Убедиться, что входные и выходные отверстия для воздуха свободны
	Засор вентилятора	Очистить или заменить вентилятор
Прерывистая подача питания (включено/выключено в течение нескольких минут) – вентилятор выключен	Неисправность вентилятора	Отключить оборудование от сети и вызвать техническую помощь
Прерывистая подача питания (включено/выключено в течение нескольких минут) – после интенсивного использования	Перегрев катушки индуктивности или варочной зоны	Выключить оборудование – убрать кастрюлю – дождаться остывания зоны
	Пустая кастрюля	
	Кастрюля с перегретым маслом	
Мелкие металлические предметы (ложки – ножи) нагреваются, если их положить на варочную зону	Распознавание кастрюли за пределами калибровки	Связаться со службой технической помощи

Сигнализация о неисправностях на дисплее (3)



Короткое замыкание температурного датчика; слишком низкая температура катушки индуктивности ($<-50^{\circ}\text{C}$; мигание каждые 5 секунд)

 Слишком высокая температура катушки индуктивности; выключение температурного датчика

 Отсутствует кастрюля; кастрюля не обнаружена (слишком маленький диаметр)

 Неподходящая кастрюля

 Слишком высокая температура рассеивателя; короткое замыкание датчика рассеивателя

 Слишком низкая температура рассеивателя; короткое замыкание датчика рассеивателя

 Отсутствует или неисправен потенциометр

 Электроника в порядке (в режиме ожидания), потенциометр в положении “0”

 Отсутствует сигнал на внешний дисплей (не подсоединен, или включен SW 1/3)

 Включение после отсоединения электрической цепи переменного тока (AC) фаза L1 и $L3 < 150 \text{ V}$

Стандарт IO DEVICE 1 или 2 недоступен

Внимание, постоянный ток DC>350 mA (ошибка вентиляторов)

Вентилятор отсоединен или заблокирован (мигание на 5 секунд с момента включения, затем мигание на 1 секунду каждые 10 секунд)

ОПИСАНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ

Электрическая индукционная варочная поверхность

Представляет собой прочную стальную конструкцию, опирающуюся на 4 ножки, имеющие регулировку по высоте. Наружная отделка выполнена из нержавеющей стали.

Пластина изготовлена из стеклокерамики подходящей толщины для передачи тепла. Обозначены зоны, предназначенные для приготовления пищи при помощи специальных кастрюль для данного использования. Цепь управления состоит из регулятора мощности (потенциометра), управляемого посредством ручки. Встроенная в управляющую электронику защита обеспечивает защиту индукционного элемента от возможных повреждений. Различные виды защиты обеспечивают безопасность генератора.

ЗАМЕНА ЧАСТЕЙ

ВНИМАНИЕ! Перед началом любых работ по замене частей убедиться, что оборудование отключено от электросети.

Замена электрической конфорки (все модели)

Для замены электрической конфорки, вначале отвинтить панель с ручками управления, ослабить крепёжную гайку конфорки; ослабить электрические провода подключения ТЭНа и снять конфорку с поверхности. Заменить деталь. Чтобы установить конфорку, действовать в обратном порядке.

Замена переключателя (все модели)

Для замены переключателя конфорки необходимо отвернуть крепёжные винты панели управления, сместить её, затем отсоединить электропроводку детали, подлежащей замене, и приступить к замене детали. После замены заново подсоединить проводку, сверяясь с электросхемой.

Регулятор энергии стеклокерамической панели *vetroceramica*

Для замены регулятора энергии стеклокерамической панели необходимо отвернуть крепёжные винты панели управления, сместить её, затем отсоединить электропроводку детали, подлежащей замене, и приступить к замене детали. После замены заново подсоединить проводку, сверяясь с электросхемой.

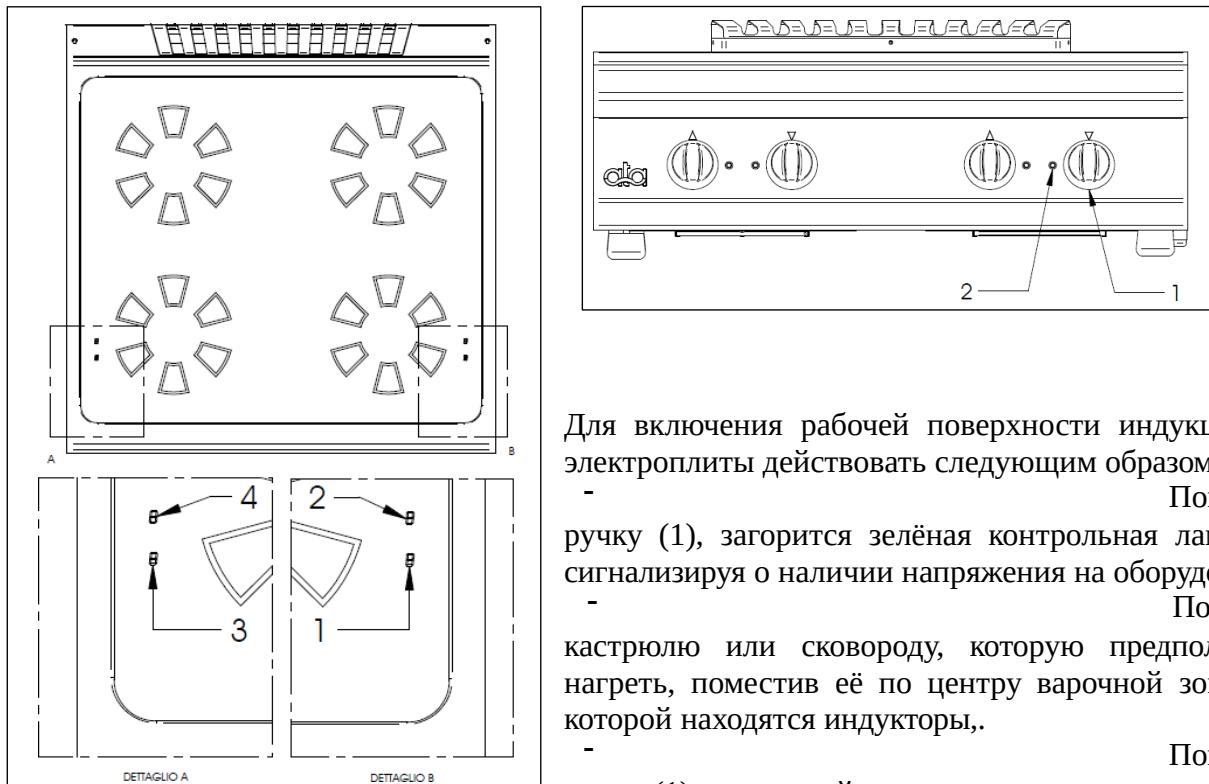
Потенциометр и светодиоды индукции

Для замены потенциометра и светодиодов индукционной плиты необходимо отвернуть крепёжные винты панели управления, сдвинуть её, затем отсоединить электропроводку от части, требующей замены, и заменить эту часть. Произведя замену, вновь подключить проводку, в соответствии с электросхемой.

Компоненты индукционной плиты

Любая замена электронных компонентов должна производиться на предприятии. В случае неисправности генератора, просим сообщить об этом в службу технической помощи.

Индукционные плиты



Для включения рабочей поверхности индукционной электроплиты действовать следующим образом:

- Повернуть ручку (1), загорится зелёная контрольная лампа (2), сигнализируя о наличии напряжения на оборудовании.

- Поставить кастрюлю или сковороду, которую предполагается нагреть, поместив её по центру варочной зоны, под которой находятся индукторы.,

- Повернуть ручку (1) по часовой стрелке для включения питания;

под стеклом засветится светодиод, который сигнализирует о требуемом уровне мощности (по шкале от 1 до 9, также индикация возможных неисправностей).

- Светодиод под стеклом при отсутствии кастрюли начнёт мигать.
- Выбрать желаемую мощность поворотом ручки (1). Поворот по часовой стрелке позволяет регулировать мощность от минимума до максимума, как показано на шелкографии ручки. Первые ступени вращения ручки соответствуют низким уровням мощности.
- Процесс нагрева начнётся, как только установится контакт между дном кастрюли и рабочей поверхностью.
- Для выключения плиты, вернуть ручку в положение 0.
- Когда кастрюлю недолго снимают с плиты, индуктор не отдаёт мощности, и когда кастрюлю ставят обратно, индуктор сразу же начинает работать на той же мощности, которая была выбрана ранее.
- После выключения плиты, вентилятор будет продолжать работать до тех пор, пока температура генератора не достигнет температуры окружающей среды.
- Если варочная поверхность находится в режиме ожидания, включается поиск кастрюли, на дисплее отображается символ U, а десятичная точка показывает, отдаётся ли мощность (через одну минуту включается режим сохранения энергии, и поиск начинается каждые 5 секунд). В момент обнаружения кастрюли дисплей переходит на отображение цифр (1-9)

ВНИМАНИЕ!

- ☒ Использовать оборудование только под наблюдением. Индукционное оборудование для приготовления пищи может использоваться исключительно со сковородками/кастрюлями с дном, пригодным для индукции, которые можно приобрести у производителей/дистрибуторов традиционных кастрюль.
- ☒ Никогда не использовать индукционные системы для нагрева другой посуды для приготовления пищи, как если бы она была пригодна для индукции!
- ☒ ВНИМАНИЕ!: некоторые части генератора остаются под напряжением, даже когда плита выключена.

- ☒ **ВНИМАНИЕ!: НИКОГДА не открывать индукционные генераторы. Опасно, высокое напряжение!**

Процесс приготовления пищи

В отличие от традиционных способов приготовления пищи, пользователь должен действовать аккуратно, с особым вниманием к следующим возможным обстоятельствам.

Данная система обладает очень высокой способностью накапливать тепло. Когда степень нагрева изменяется при помощи ручки, пища в течение непродолжительного времени достигает установленной температуры. Пустые кастрюли и сковороды нагреваются очень быстро, затем они готовы для жарки или варки. Установить мощность нагрева в зависимости от желаемого метода приготовления пищи.

Установить желаемую мощность поворотом ручки. Посуда должна находиться в центре варочной зоны.

При нагреве масла или жира постоянно контролировать посуду, чтобы избежать перегрева или воспламенения масла или жира.

Процесс приготовления пищи прерывается выключением оборудования.

Посуда

Индукционная плита правильно работает с любой посудой, предназначенной для индукции, изготовленной из железа, чугуна или феррохрома, вся вышеперечисленная посуда может быть также эмалированной.

Генератор воспринимает все вышеперечисленные типы посуды и приспособливается к ним в реальном времени для отдачи приблизительно одинаковой мощности. Посуда должна иметь диаметр дна более 12 см. также дно должно быть плоским, однако, посуда с диаметром дна более 26 см может иметь несколько сниженную производительность.

Генератор не принимает посуду с перечисленными ниже характеристиками.

Посуда, которой нельзя пользоваться:

- Диаметром менее 12 см.
- С дном из алюминия, бронзы, меди.
- Керамическая или стеклянная посуда.
- Посуда с искривлённым дном или на ножках

Нормы безопасности для пользователя

- ☒ **Нагретая зона (стеклокерамика) нагревается вследствие нагрева дна посуды.**
Чтобы избежать ожогов, не трогать нагретую зону.
- ☒ Во избежание перегрева дна пустой посуды для приготовления пищи, избегать случайного нагрева дна посуды.
- ☒ При одновременном приготовлении пищи в нескольких кастрюлях/сковородках, обращать внимание, чтобы их ручки не соприкасались, а также находились, по возможности, за пределами наведённого электромагнитного поля: ручки могут значительно нагреться, в зависимости от их материала!
- ☒ Доныя посуды должны всегда находиться на некотором расстоянии одно от другого и не должны соприкасаться.
- ☒ Опасность ожога! Рекомендуется использовать атермическую перчатку или прихватки.
- ☒ Выключать варочную поверхность, когда необходимо снять посуду на некоторое время. Так можно избежать автоматического включения процесса нагрева, как только посуда будет поставлена обратно на варочную зону. Таким образом, можно избежать

непреднамеренного нагрева, то есть человек, желающий использовать индукционную плиту, должен будет включить процесс нагрева при помощи поворота ручки регулятора по часовой стрелке.

- ☒ Не прокладывать бумагу, картон, ткань и т.п. между дном посуды и нагретой зоной, поскольку эти материалы могут воспламениться.
- ☒ Поскольку металлические предметы нагреваются очень быстро при контакте с включённой зоной нагрева, не ставить и не класть на варочную поверхность никаких других предметов, кроме посуды (например, закрытых консервных банок, алюминиевой фольги, столовых приборов, украшений, часов и т.п.).
- ☒ Не класть банковских и телефонных карт, магнитофонных кассет или других намагничивающихся предметов на индукционную стеклокерамическую поверхность.
- ☒ Индукционная система обладает собственной системой вентиляции и охлаждения. Не допускать, чтобы щели для притока и выпуска воздуха закупоривались какими-либо предметами (например, тканью). Это может вызвать перегрев и, вследствие этого, выключение модуля.
- ☒ Избегать попадания жидкостей в оборудование и проливания воды или блюд через край посуды. Не мыть варочную поверхность струёй воды под напором.
- ☒ В случае, если стеклокерамическая пластина в варочной зоне треснула или раскололась, необходимо выключить плиту и отключить её электропитание. Не трогать внутренние части и/или комплектующие индукционного модуля.
- ☒ Ни в коем случае не мыть струёй воды под напором.
- ☒ Не трогать никаких деталей внутри оборудования.
- ☒ **Лицам с электрокардиостимуляторами или иными металлическими приспособлениями рекомендуется обратиться к своему врачу для выяснения, можно ли им находиться вблизи индукционной варочной плиты.**

УХОД ЗА ОБОРУДОВАНИЕМ И ЕГО ЧИСТКА

ВНИМАНИЕ! Прежде, чем начать какие-либо операции по чистке, убедиться, что оборудование отсоединенено от электросети. Во время производства операций по чистке оборудования избегать мойки прямой струёй воды или под давлением. Чистка должна производиться на холодном оборудовании.

Чистка стальных частей может производиться тёплой водой и нейтральным моющим средством с использованием тряпки; моющее средство должно быть рекомендовано для чистки нержавеющей стали и не должно содержать абразивных или коррозийных веществ. Не использовать обычную стальную вату и т.п., которая, оставляя частички железа, может вызвать образование ржавчины, также избегать любых контактов нержавеющей стали с элементами на железной основе. Хорошо также избегать применения наждачной или шлифовальной бумаги. Только при загрязнениях с образованием корки допустимо использовать порошок пемзы, но предпочтительней синтетическую абразивную губку или стальную вату из нержавеющей стали, которой следует работать в направлении полировки. По окончании мойки высушить всё мягкой тканью.

Для чистки следует избегать абразивных порошков любого типа, моющих средств на основе хлора и отбеливающих моющих средств. Также избегать попадания холодных жидкостей на нагретое оборудование, что может привести к образованию трещин, вызывающих деформации или поломки оборудования.

Желательно не допускать контакта нержавеющей стали с концентрированными кислыми средами в течение долгого времени (уксус, приправы, смеси специй, заправки, концентрированная кухонная соль...), так как могут создаться такие химико-физические условия, которые приведут к разрушению поверхностной протравки стали, поэтому рекомендуется удалять подобные вещества чистой водой.

Для чистки духовки следует вынуть решётку из прутка, верхний рассеиватель, держатели решётки, и моют их тёплой водой, нейтральным моющим средством и соответствующим инструментом; всё споласкивается водой и хорошо высушивается. В конце все компоненты ставятся на места, при этом следует внимательно и аккуратно поставить их в свои сёдла.

Чистка стеклокерамической поверхности идентична чистке стеклянной поверхности. Не использовать коррозийных или абразивных моющих средств, таких, как спрей для духовки, для гриля, тряпки для гриля, чистящий порошок или абразивные губки.

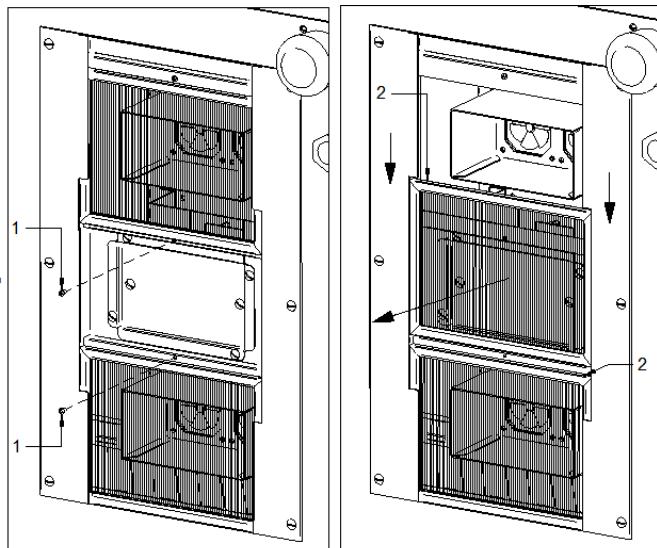
Перед чисткой, стеклокерамической поверхности надо дать остыть.

Остатки моющих средств должны быть удалены влажной тряпкой из зоны приготовления пищи, поскольку при нагреве они могут вызвать коррозию.

Советы по чистке стеклокерамики:

<i>Тип загрязнения</i>	<i>Рекомендуемый материал для чистки</i>
Лёгкое загрязнение без сухих остатков	Влажная ткань.
Пятна жира (соусы, супы, растительное масло...)	Чистить неабразивным средством, удаляющим жир.
Липкое загрязнение.	Неабразивное моющее средство, затем почистить зону загрязнения влажной тканью.
Остатки накипи и вода	Удалить уксусом, чистящая паста или подобное средство, затем почистить зону загрязнения влажной тканью.
Натёки сахара, пищи, пластика, алюминия	Сразу соскоблить скребком (бритвенное лезвие), почистить чистящей пастой, затем почистить влажной тканью. Если зона с этим типом загрязнения остынет, стеклокерамика может испортиться.

ВНИМАНИЕ! Перед чисткой надо дать остыть стеклокерамической поверхности.



фильтр перед установкой его на место. Для установки фильтров выполнить операции в обратном порядке.

Если оборудование не используется в течение долгого времени, рекомендуется отключить электропитание, при его наличии, и обработать все стальные поверхности тканью, пропитанной вазелиновым маслом, чтобы создать защитный слой.

ВНИМАНИЕ: никогда не использовать материалы, моющие средства и растворы с содержанием хлора и его производных.

Для снятия возможных следов накипи не использовать препараты с содержанием соли или серной кислоты, в продаже имеются подходящие средства, или, в порядке альтернативы, можно применять разведённый раствор уксусной эссенции.

Не использовать для чистки оборудования горючих жидкостей.

Неисправности

Если по какой-то причине оборудование не включается, или выключается во время работы, убедитесь, что питание и органы управления находятся в правильном положении, если всё в порядке, вызвать помощь.

Информация по электрическому и электронному оборудованию, используемому в странах ЕС



Оборудование, на котором нанесён символ , согласно директивам ЕЭС не может быть переработано вместе с обычными бытовыми отходами.

Для уничтожения отработавшего оборудования следует пользоваться системами раздельного сбора отходов, имеющимися в различных странах, где используется оборудование, или связаться с дилером в случае покупки аналогичной продукции.

Активно используя службы по сбору отходов, вы можете внести свой вклад в повторное использование, переработку и утилизацию отработавшего электрического/электронного оборудования, сохраняя окружающую среду и здоровье.