VIATTO™

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Плита индукционная встраиваемая

VA-EB290T1

I. Технические характеристики

1) Инвентарный номер: VA-EB290T1
2) Напряжение: 220–240 В, 50–60 Гц
3) Мощность: 2900 Вт. Задняя панель: 1–9 уровней (500–1800 Вт), передняя панель: 1–9 уровней (400–1100 Вт)

II. Важные примечания

Перед использованием индукционных плит внимательно прочитайте следующие инструкции.
1) Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
2) Не подключайте прибор к розетке, к которой уже подключено несколько других приборов.
3) Не используйте прибор, если шнур питания поврежден или вилка не подходит к розетке.
4) Не изменяйте детали и не ремонтируйте прибор самостоятельно.
5) Не используйте прибор вблизи открытого пламени или влажных мест.
6) Не используйте прибор в местах, где к нему могут легко прикоснуться дети, а также не позволяйте детям пользоваться прибором самостоятельно.
7) Не размещайте на неустойчивых поверхностях.
8) Не перемещайте прибор, если на нем имеется кастрюля или сковорода.
9) Не разогревайте пустую кастрюлю и не перегревайте ее.
10) Не кладите на верхнюю панель такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки, крышки, жестяные банки и алюминиевую фольгу, поскольку они могут нагреться.
11) Используйте прибор в местах с достаточным свободным пространством вокруг него. Обеспечьте свободное пространство перед прибором, а также слева или справа от него.
12) Не используйте прибор на коврах, скатертях (виниловых) или любых других изделиях с низкой теплостойкостью.
13) Не кладите лист бумаги между кастрюлей или сковородой и прибором. Бумага может обгореть.
14) Если поверхность потрескалась, выключите прибор во избежание поражения электрическим током, а затем немедленно обратитесь в сервисный центр.
15) Не перекрывайте воздухозаборник или отверстие для отвода воздуха.
16) Не прикасайтесь к верхней панели сразу после снятия кастрюли или сковороды, поскольку она остается очень горячей.
17) Не размещайте прибор рядом с предметами, на которые может воздействовать магнитное поле, например: радиоприемники, телевизоры, банковские карты и ленточные кассеты.
18) **Замена** шнура питания должна производиться квалифицированным специалистом.
19)  ***ОСТОРОЖНО: горячая поверхность.***
20) При работе прибора температура доступных для касания поверхностей может быть высокой.
21) Прибор может использоваться детьми не младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или лицами с отсутствием опыта и знаний только в случае, если они находятся под присмотром, проинструктированы на предмет безопасного использования устройства и понимают связанные с этим опасности. Детям запрещено играть с прибором. Дети могут осуществлять чистку и обслуживание прибора только в случае, если они старше 8 лет и находятся под присмотром. Храните прибор и его кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
22) Стеклокерамические- поверхности нельзя использовать для хранения.
23) Такие металлические предметы, как кухонная утварь, столовые приборы и т. д., нельзя располагать на варочной поверхности в зоне приготовления, так как они могут нагреться.
24) Соблюдайте осторожность при эксплуатации прибора, поскольку кольца, часы и другие аналогичные предметы, надетые пользователем, могут нагреться в непосредственной близости от варочной поверхности.

25) Используйте сосуды только рекомендованного типа и размера.

26) Этот прибор содержит материалы, пригодные для вторичной переработки. Не утилизируйте этот прибор в качестве не отсортированных бытовых отходов. Обратитесь в местный орган власти, чтобы узнать о ближайшем пункте сбора.

Защита окружающей среды.

Утилизация безопасным для окружающей среды способом.

Утилизируйте упаковочные материалы безопасным для окружающей среды способом.

Данный прибор маркирован согласно Европейской директиве 2012/19/EC об утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Данный регламент определяет нормативные правила возврата и переработки использованных бытовых приборов, применимые на территории ЕС.

27) Запрещается очищать прибор водяной струей.

28) Любые ремонтные работы должны выполнять только лица, прошедшие обучение или рекомендованные производителем.

29) Необходимо соблюдать осторожность, чтобы на кухонном фартуке и окружающей зоне отсутствовали металлические поверхности.

30) Неионизирующее электромагнитное излучение.

31) Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

32) Пользователям с кардиостимуляторами следует проконсультироваться с производителем, если не указаны конкретные данные.

33) Дополнительное устройство защитного отключения 30 мА должно быть установлено на стационарной проводке перед подключением к стационарной проводке.

Предупреждение: не разрешайте детям использовать прибор в качестве игрушки.

III. Порядок эксплуатации (эксплуатация обеих зон одновременно)

1) Поместите используемую кухонную утварь в центр верхней панели и включите прибор в сеть, нажав на , после чего зуммер подаст звуковой сигнал. Если в течение одной минуты не будет выбрана какая-либо программа, прибор вернется в режим ожидания.

2)  используется для управления мощностью задней панели.  используется для управления мощностью передней панели. Нажимая кнопки  и , можно пошагово изменять мощность задней и передней панели от 1 до 8 уровня.

3) Нажмите кнопку , чтобы настроить таймер. Нажатием кнопок  и  время можно изменить с шагом в одну минуту в диапазоне 1–99 минут. По истечении заданного времени прибор перестанет работать.

4) После выбора функции нажмите кнопку Lock (Блокировка), чтобы заблокировать необходимую функцию, после чего загорится индикатор блокировки. В этом состоянии индукционная плита не реагирует на нажатие любой другой кнопки. Если необходимо выбрать другую функцию или выключить прибор, удерживайте кнопку LOCK (Блокировка) нажатой в течение двух секунд, пока не погаснет индикатор блокировки, после чего все кнопки будут работать обычным образом.

5) Индукционная плита автоматически отключится, если в течение 2 часов не будет производиться никаких действий, а также если в приборе не настроен таймер.

6) При работе прибора температура доступных для касания поверхностей может быть высокой.

7) Если необходимо отменить функцию TIMER (ТАЙМЕР), просто нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.). Чтобы снова запустить, нажмите кнопку ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.).

8) Во время использования этот прибор может нагреваться.

Поиск и устранение неполадок

Признак неполадки	Способ устранения
Кнопка On/Off (Вкл./Выкл.) нажата после подключения вилки к розетке, но индикатор питания не горит.	Проверьте вилку и розетку на неисправности.
Индикатор кнопки On/Off (Вкл./Выкл.) горит, но прибор не нагревается.	Проверьте дисплей или панель управления на неполадки, либо замените нагревательную трубку.
Во время работы прибор внезапно перестает нагреваться.	1. Высокая температура окружающей среды или блокировка входа или выхода воздуха. 2. Проверьте, не истекло ли время, заданное на таймере. 3. Если сработала защитная функция системы, запустите прибор через 10 минут после этого. 4. Это происходит, если в течение 2 часов после его включения с ним не выполняли какие-либо действия.

При наличии каких-либо неполадок шнура питания пользователь должен отправить прибор в отдел технического обслуживания или производителю для замены шнура питания. Не заменяйте его самостоятельно.

Неполадка	Отображаемый код	Решение
Сковорода отсутствует или недопустимая сковорода.	E0	Проверьте регулятор температуры
Слишком высокая температура БТИЗ или отказ цепи измерения температуры.	E1	Очистите и устраните засоры вентиляционных отверстий. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут. После остывания прибора на дисплее остается сообщение об ошибке. Неисправность контакта
Нагрев пустой сковороды, слишком высокая температура сковороды или неисправность цепи измерения температуры сковороды.	E2	Снимите посуду с варочной поверхности. Дайте прибору остыть в течение нескольких минут. После этого прибор будет готов к работе.
Неправильное напряжение.	E3	Убедитесь, что напряжение не ниже 170 В и не выше 270 В.

IV. Допустимая и недопустимая кухонная посуда

1) Допустимая посуда

Сталь, чугун, эмалированный чугун, нержавеющая сталь, сковороды или кастрюли с плоским дном диаметром от 12 до 22 см.

Советы по разогреву:

Используйте рекомендуемый тип и размер посуды, указанный в инструкции. (Посуда диаметром 20 см наиболее подходит для использования на этой индукционной плите).



Эмалированное железо	Железный или эмалированный чугунный чайник	Железная сковорода	Сковорода для жарки во фритюре	Сковорода из нержавеющей стали	Железная кастрюля	Железная сковорода

2) Недопустимая посуда

Жаропрочное стекло, керамические емкости, медные, алюминиевые сковороды и кастрюли. Сковороды и кастрюли с закругленным дном и размером дна менее 12 см.



Кастрюля с закругленным дном	Алюминиевый или медный чайник	Дно размером менее 12 см	Кастрюля с ножками	Керамическая кастрюля	Сковорода из термостойкого стекла



Если к корпусу сковороды из алюминиевого сплава приварено основание из нержавеющей стали, при обычном использовании будет невозможно достичь номинальной выходной мощности.

Советы по разогреву:

Чтобы предотвратить повреждение индукционной плиты емкостью с высокотемпературным маслом, снимите емкость с высокотемпературным маслом после жарки продуктов и не используйте ее повторно.

V. Способ очистки

1) Отключите вилку и подождите, пока прибор полностью остынет. Очищайте после каждого использования.

2) Если кастрюли или сковородки используются без очистки, это может привести к изменению цвета или появлению пятен после приготовления пищи.

3) Не используйте для чистки индукционной плиты бензин, растворитель, щетку или полировочный порошок.

4) Протирайте с помощью средства для мытья посуды и влажной ткани.

5) С помощью пылесоса уберите грязь из впускного и выпускного отверстия воздуха.

6) Никогда не лейте воду на прибор (попадание воды внутрь прибора может привести к неисправности).

7) В инструкции должно быть указано, что поверхности могут нагреваться во время использования.

8) На плиту нельзя класть такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки,

поскольку они могут нагреться.

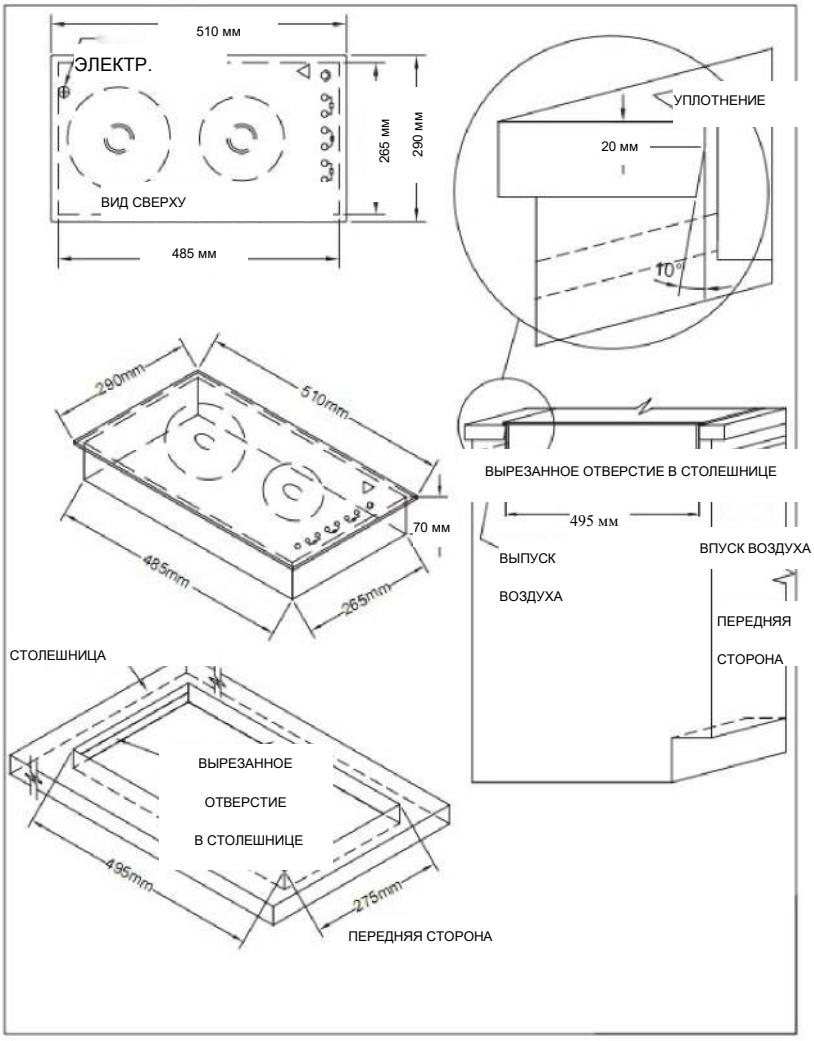
9) Во избежание опасности в случае повреждения шнура питания он подлежит замене изготовителем, его агентом по сервисному обслуживанию или специалистом с аналогичной квалификацией.

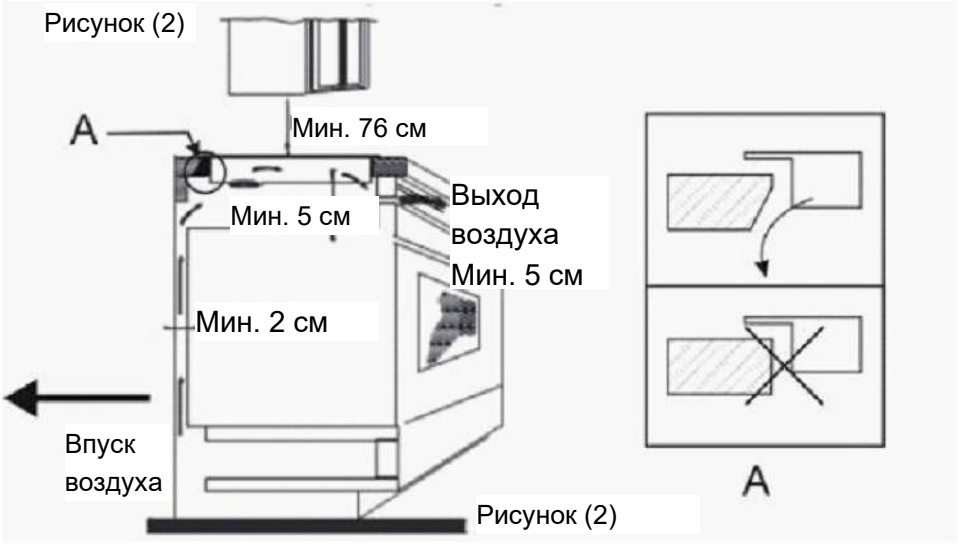
Выберите монтажное оборудование

Просверлите отверстие в столешнице стола в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Для монтажа и использования вокруг отверстия следует оставить свободное пространство не менее 55 мм. Убедитесь, что толщина столешницы стола составляет не менее 30 мм. Выбирайте стол из термостойкого материала, чтобы избежать деформации. См. рис. (2).

Осторожно: во избежание перегрева свободное пространство вокруг прибора должно быть не менее: сзади: 55 мм; слева и справа: 300 мм; спереди: 150 мм; внизу: 400 мм

После монтажа наклейте на прибор этикетку, включая вложение, и убедитесь, что она видна пользователю.


510 мм
ЭЛЕКТР.
265 мм
290 мм
ВИД СВЕРХУ
485 мм
УПЛОТНЕНИЕ
20 мм
10°
290mm
510mm
70 мм
485mm
265mm
ВЫРЕЗАННОЕ ОТВЕРСТИЕ В СТОЛЕШНИЦЕ
495 мм
ВЫПУСК
ВОЗДУХА
ВПУСК ВОЗДУХА
ПЕРЕДНЯЯ
СТОРОНА
СТОЛЕШНИЦА
ВЫРЕЗАННОЕ
ОТВЕРСТИЕ
В СТОЛЕШНИЦЕ
495mm
275mm
ПЕРЕДНЯЯ СТОРОНА


Рисунок (2)
A
Мин. 76 см
Мин. 5 см
Выход
воздуха
Мин. 5 см
Мин. 2 см
Впуск
воздуха
A
Рисунок (2)

Для надежного сбалансированного крепления на столе используйте герметик для стекла. См. рис.:



Вся наша продукция проходит тщательный контроль перед продажей клиенту. Если у вас возникнут вопросы, обращайтесь в наш центр технической поддержки и обслуживания. Гарантия не распространяется на стеклянную столешницу, декоративные детали и повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией. Прежде чем обращаться в службу технической поддержки, ознакомьтесь с руководством пользователя для изучения возможных способов устранения неполадки. Все указания приведены в пункте «Что нужно сделать, прежде чем обращаться в службу технической поддержки?».

Предупреждение:
Не изменяйте внутреннюю конструкцию варочной панели.

Что нужно сделать, прежде чем обращаться в службу технической поддержки?
Если прибор не работает и индикатор не горит. Проверьте следующее:
Все зоны нагрева в таком состоянии.
Зоны нагрева подключены к основному устройству.
При установке варочной панели ее выключают или отсоединяют от сети.
Следите, чтобы пользователи не использовали напряжение, превышающее номинальное значение.
Проверьте, работает ли разомкнутая цепь, когда пользователи включают другую зону нагрева.
Различные материалы сковороды и уровень мощности могут приводить к возникновению шума от сковороды во время приготовления пищи.
Функция повышения мощности означает, что варочная панель работает на повышенной мощности. Если варочная панель длительное время работает, она автоматически перейдет в режим защиты, предотвращая перегрев внутренних деталей. Пользователи могут продолжать пользоваться прибором, пока индикатор не перестанет мигать.
Обслуживание: наша продукция соответствует действующим стандартам безопасности бытовых приборов. К техническому обслуживанию приборов следует допускать только квалифицированный технический персонал.