

# Fornelli

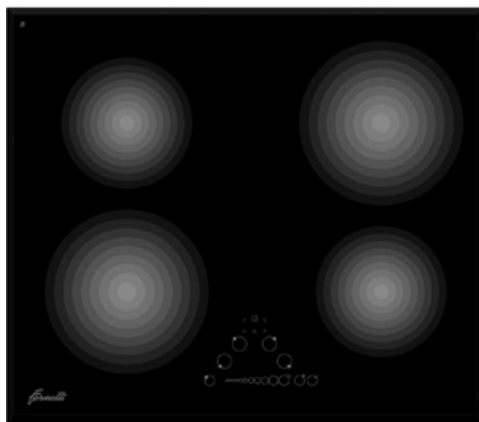
СПЕЦИАЛИСТ ПО ВСТРАИВАЕМЫМ ДУХОВЫМ ШКАФАМ  
И ВАРОЧНЫМ ПОВЕРХНОСТЯМ

## ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

### PI 60 MAGNETE

---

ИНДУКЦИОННАЯ  
ВАРОЧНАЯ  
ПОВЕРХНОСТЬ



RUS

Инструкция по применению

телефоны технической поддержки

[www.fornelli.ru](http://www.fornelli.ru)

**8 495 788 54 79** для Московского региона

**8 800 700 54 79** для других регионов РФ

# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции FORNELLI. Мы надеемся, что данный прибор оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

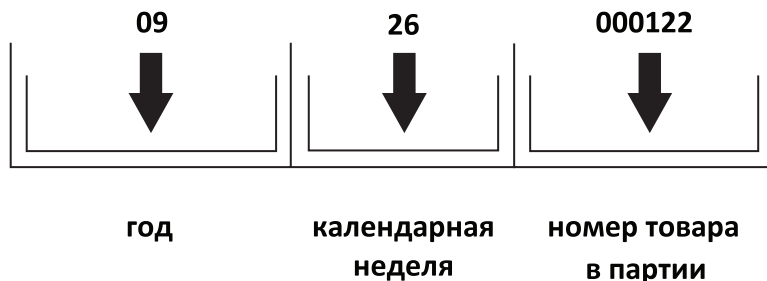
На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

### Желаем Вам приятного аппетита!

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере. Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на вытяжке. Расшифровка серийного номера.



В данном примере прибор изготовлен на 26 неделе 2009 года.


# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### СОДЕРЖАНИЕ

Принцип индукции .....	2
<b>СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b>	
Перед подключением нового прибора .....	3
Указания по безопасности .....	3
Как избежать повреждений прибора.....	4
Рекомендации по утилизации .....	4
Комплектация.....	6
Технические характеристики стеклокерамических варочных поверхностей.....	6
<b>ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ</b>	
Пульт управления .....	9
Включение/выключение .....	9
Функция «Блокировка» .....	10
Функция «Пауза» .....	10
Функция «Возврат» .....	11
Магнитный пеленгатор .....	11
Защитная блокировка .....	11
Таймер .....	11
Будильник .....	12
Бустер .....	12
Быстрый нагрев (High Light) .....	13
Посуда и приготовление .....	14
Чистка и уход за варочной поверхностью.....	14
Небольшие загрязнения.....	15
Сильные загрязнения .....	15
<b>УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ</b>	
Крепление варочной поверхности к столешнице .....	16
Подключение к электросети.....	18
Обслуживание и ремонт .....	19
Коды ошибок .....	19

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами  
и сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 

TM FORNELLI

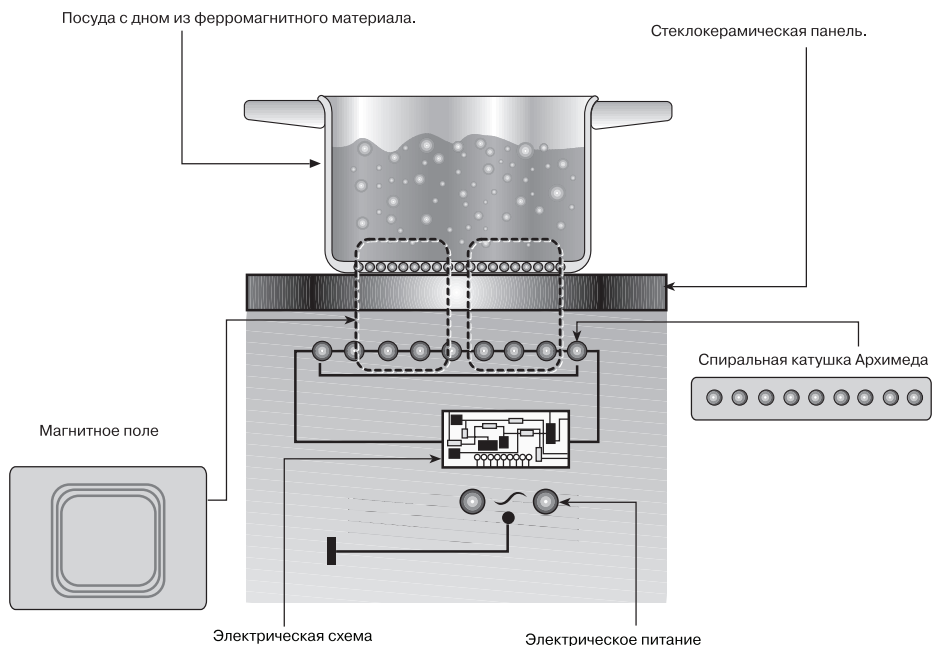
ФОРНЕЛЛИ ЭЛЕТТРОДОМЕСТИЧИ С.Р.Л. ВИА ДЕЖИЛИ АУЗОНИ 7-01/А КАП 00 185, Рим, Италия

Изготовитель: Техновинд Спа, Виа Пиани ди Марискио, 19 60044 Фабриано (Анкона) Италия

Импортер: ООО «Сигма Трейд», 196607, г. Санкт-Петербург, г. Пушкин, ул. Оранжевая, д. 48, лит. А,  
оф. 38

# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации



### ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ

Индукционная технология приготовления основана на физическом явлении магнитной индукции.

Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии генератором на посуду (в отличие от традиционных конфорок – см. рис.1).

#### Преимущества

В сравнении с электрическими варочными панелями ваша варочная панель:

- **Безопаснее:** стеклянная поверхность нагревается меньше.
- **Быстрее:** меньшее время нагрева продуктов.
- **Точнее:** варочная панель мгновенно реагирует на ваши команды.
- **Эффективнее:** 90% поглощаемой энергии преобразуется в тепло.

Более того, сразу после съема посуды с плоскости, передача тепла тотчас прекращается, позволяя избежать ненужного рассеяния тепла.

Система также автоматически распознает другой диаметр каждой отдельной посуды, применяя для каждого размера соответствующий уровень мощности.

Это позволяет использовать посуду разных размеров, при условии что их диаметр не более 10% или не менее 40% по отношению к сериграфии на поверхности варки. (рис. 4)

**Внимание:** при использовании посуды диаметром менее 40% по отношению к сериграфии на стекле зона варки может не включиться.

### Посуда для приготовления

В индукционном приготовлении для генерации тепла используется магнетизм. Следовательно посуда должна быть изготовлена из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи простого магнита.

#### Важно:

Во избежание непоправимого повреждения поверхности варочной панели не используйте:

- посуду с неровным дном.
- металлическую посуду с эмалированным дном
- не используйте посуду с шершавым дном во избежание царапин на поверхности варочной панели.

### СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

#### Внимание!

**Во избежание поломки перед включением стеклокерамической варочной поверхности в холодное время года, необходимо выдержать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.**

#### ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

После снятия упаковки убедитесь, что изделие и шнур питания не имеют повреждений. В противном случае не подключайте прибор к электрической сети и обратитесь к продавцу.

Имейте в виду, что изменение или попытки изменения технических характеристик данного изделия, сопряжены с риском. Не разбирайте и не трогайте ничего внутри стеклокерамической варочной поверхности. При необходимости обращайтесь в Службу сервиса.

Монтаж и электрическое подключение варочной панели должны быть выполнены имеющим на это разрешение квалифицированным специалистом сервисного центра в соответствии с инструкцией по монтажу и действующими правилами и нормативами. Гарантия не распространяется на возможные неисправности, вызванные не соблюдением этого требования.

#### УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Лица, пользующиеся стеклокерамической варочной поверхностью, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми электрическими приборами

и внимательно изучить данную инструкцию.

Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности. При любых вмешательствах необходимо убедиться, что оборудование **ОТКЛЮЧЕНО** от электрической сети. Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественного заземления прибора.

Данное изделие не может использоваться детьми или недееспособными лицами.

Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором. Носители имплантированных электрокардиостимуляторов перед использованием индукционной варочной панели должны проверить, чтобы варочная панель не создавала помех кардиостимулятору.

#### ВАЖНО!

– Не кладите на варочную панель такие металлические предметы как ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут нагреться.

– После использования выключите варочную панель при помощи специальной команды, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.

– Избегайте утечек жидкостей, поэтому рекомендуется понизить мощность для кипячения или нагрева жидкостей.

– Не оставляйте индукционные конфорки включенными с пустыми кастрюлями или сковородами или вовсе без посуды.

– По завершении приготовления выключите соответствующую конфорку

### Инструкция по установке и эксплуатации

при помощи команды, описанной ниже.

– Никогда не используйте для приготовления листы алюминиевой фольги и никогда не помещайте на варочную панель продукты, завернутые в фольгу. Алюминий может расплавиться и неправильно повредить ваше изделие.

– Никогда не разогревайте закрытые жестяные консервные банки с продуктами: банка может взорваться! Это правило относится ко всем остальным типам варочных панелей.

При использовании близко расположенной к оборудованию электрической розетки следите за тем, чтобы шнуры электрических кабелей питания, используемых электробытовых приборов, не касались тех участков стеклокерамической варочной поверхности, которые могут нагреваться, и располагались достаточно далеко от ее горячих частей. Провода электропитания должны быть прикреплены к кухонному столу, чтобы они не соприкасались с горячими частями стеклокерамической варочной поверхности.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние электрического шнура питания. При обнаружении каких-либо дефектов: трещины, следы оплавления, затверждение материала, немедленно обращайтесь в сервисную службу. Во избежание опасности замену электрического шнура питания должна производить сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому следует готовить пищу в жире или в масле, например, в случае жарки картофеля во фритюре, только под непрерывным присмотром.

**ЗНАЙТЕ! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой. Посуду с воспламенившимся маслом или жиром следует плотно накрыть крышкой, или плотным материалом, препятствующим доступу кислорода к пламени.**

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на стеклокерамическую варочную панель или под нее в ящик кухонной мебели. Существует опасность их возгорания.

Содержите оборудование в чистоте. Остатки пищи могут явиться причиной пожара.

Сколы и трещины на стеклокерамической варочной поверхности могут привести к поражению электрическим током. В случае их обнаружения немедленно выключите прибор и отключите его от электрической сети.

В случае поломки отключите стеклокерамическую варочную поверхность от электрической сети. **Не эксплуатируйте неисправное оборудование, это опасно.** Не пытайтесь самостоятельно чинить стеклокерамическую варочную поверхность. Ремонт, выполняемый неквалифицированными лицами, может привести к повреждениям оборудования и несчастным случаям. Прежде всего, обратитесь к данной инструкции. Если в ней отсутствует нужная Вам информация, обратитесь в ближайший сервисный центр. Ремонт данного оборудования может выполняться только уполномоченным сервисным центром. Всегда требуйте использовать при ремонте фирменные запасные части.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### КАК ИЗБЕЖАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЙ ПРИБОРА

Стеклокерамика не чувствительна к резким перепадам температур и является по отношению к ним очень прочным материалом. Однако, она может подвергаться и другим видам воздействий, например, механическим, к которым ее устойчивость ниже.

Не используйте стеклокерамическую варочную поверхность в качестве подставки для различных предметов или рабочего стола.

Не пользуйтесь кастрюлями из чугуна или с поврежденным дном, имеющими грубую поверхность или заусенцы. При передвижении таких кастрюль по варочной поверхности могут возникнуть царапины.

Никогда не ставьте на включенную конфорку пустую посуду, в особенности, эмалированную и алюминиевую. Это может привести к повреждению варочной поверхности и дна посуды.

Не храните твердые и острые предметы над стеклокерамической варочной поверхностью. Их падение на варочную поверхность может ее повредить.

Если сахар или другой состав, содержащий сахар, попадет на горячую конфорку и расплавится, немедленно удалите его чистящим скребком, пока он горячий. Если масса остынет, то при ее удалении можно повредить поверхность.

При соприкосновении с горячими конфорками синтетические материалы, алюминиевая или кулинарная фольга или пластмассовая посуда могут расплавиться. Поэтому храните эти материалы и предметы на безопасном расстоянии от стеклокерамической варочной поверхности. Если все же что-либо расплавилось на ней, следует немедленно удалить эту массу скребком.

Следите за тем, чтобы кислотосодержащие жидкости, такие как уксус, лимон или средства для растворения известкового налета, не попадали на рамку стеклокерамической варочной поверхности, так как эти вещества оставляют на ней матовые следы.

Не ставьте кастрюли или сковороды на рамку варочной поверхности, от этого на ней могут возникать царапины и другие повреждения.

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Все материалы, используемые при изготовлении стеклокерамической варочной поверхности, являются экологически приемлемыми и допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и используйте соответствующие способы раздельного способа сбора отходов.



Подержанные или пришедшие в негодность приборы не являются бесполезными отходами. Различные материалы, используемые в конструкции Вашего прибора, могут быть утилизированы.

Для получения информации о возможности утилизации обратитесь к своему продавцу или же в местный административный орган.

Перед сдачей стеклокерамической варочной поверхности на слом помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур электропитания и приведите оборудование в неработоспособное состояние.

Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваша стеклокерамическая варочная поверхность относится к категории встраиваемой техники. Заводская табличка с обозначением модели стеклокерамической варочной поверхности находится на тыльной стороне ее встраиваемой части.

В комплект стеклокерамической варочной поверхности входят:

- Стеклокерамическая варочная поверхность — 1 шт.
- Скоба для крепления к кухонной мебели — 4 шт.
- Шурупы для крепления к кухонной мебели — 4 шт.
- Клеящаяся уплотнительная прокладка — 1 шт.
- Инструкция по применению.

### ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:

- 73/23/ЕЕС — по низкому напряжению;
- 89/336/ЕЕС — по электромагнитной совместимости;
- 93/68/ЕЕС — по общим стандартам;
- 89/109/ЕЕС — по материалам или объектам, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.

Электрические варочные поверхности, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».





# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

#### Размеры элементов варочной поверхности и выреза для её встраивания

Размеры встраивания варочной поверхности, мм	Высота	Ширина	Глубина (длина)
Размеры видимой части	4	580	510
Размеры встраиваемой части	55	560	490
Размеры ниши для встраивания	35-45*	565	495

\* При толщине столешницы менее 35 мм используйте дополнительный уплотнитель (в комплекте не поставляется).

Общая мощность стеклокерамической поверхности, Вт – 7100.

Напряжение питания варочной поверхности: 220-240 В~ / 50/60Гц.

Класс защиты: 1.

Вес нетто, кг: 11.

#### Размеры и мощность конфорок

Конфорка	размеры, мм	мощность, Вт
Ближняя левая	190	1400/2000
Дальняя левая	160	1400
Ближняя правая	160	1400
Дальняя правая	200	2300/3000/Бустер

### ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

1. Стеклокерамическая варочная поверхность.
2. Ближняя левая конфорка.
3. Дальняя левая конфорка.
4. Ближняя правая конфорка.
5. Дальняя правая конфорка.
6. Сенсорная панель управления.

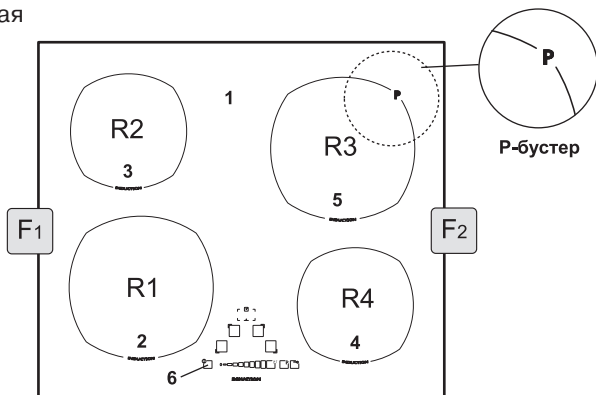


Рис. 2

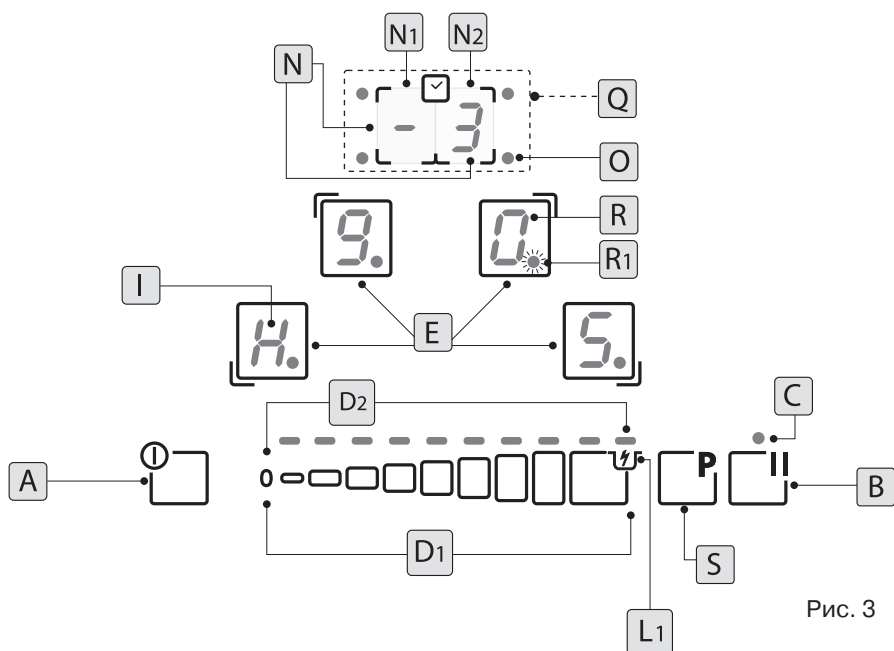


Рис. 3

### ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ (рис. 3)

**A** = Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ**  
**B** = Кнопка **Пауза/Возврат**  
**C** = Индикатор ВКЛ/ВЫКЛ **кнопки**  
**ключа**  
**D1** = Сенсор плавного контроля  
**Slider**  
**D2** = Индикатор уровня нагрева  
**E** = Кнопка выбора варочной зоны  
**I** = Значок остаточного тепла «**H**»  
**L1** = Кнопка **ВКЛ/ВЫКЛ** функция  
быстрого нагрева (**High Light**)

**N** = Клавиши таймера  
**N1** = Дисплей десятичных знаков  
**N2** = Дисплей целых знаков  
**O** = Индикатор конфорок с задействованной функцией **таймера**  
**Q** = Дисплей таймера  
**R** = Дисплей **варочной зоны**  
**R1** = Индикатор работающей варочной зоны  
**S** = Бустер (Booster)

**Для включения** варочной панели следует нажать на кнопку (**A**). На всех дисплеях (**R**) в течение 20 секунд появятся нули с мигающими десятичными знаками.

Если в течение этого времени не будет произведено никаких действий, варочная панель выключится.

Можно включить **варочную зону**, выбрав одну из 4 кнопок (**E**). О готовности той или иной зоны к работе свидетельствует загоревшийся десятичный знак.

Задайте желаемый уровень нагрева с помощью сенсора плавного контроля **TouchSLIDER (D1)**.

**Внимание!** Для задания уровня нагрева достаточно провести пальцем по сенсору плавного контроля **TouchSLIDER (D1)**. В направлении **слева вправо** уровень температуры (**D2**) увеличивается от **1 до 9**, уменьшение температуры достигается противоположными действиями.

Уровень нагрева (напр., **6**) появляется на дисплее варочной зоны (**R**).

**Внимание!** Можно также нажать на любую точку сенсора плавного контроля **TouchSLIDER**, не проводя по нему пальцем, чтобы задать уровень температуры, соответствующий точке нажатия.

**Для выключения** варочной зоны существует несколько способов:

1. Выбрать зону и провести пальцем по сенсору плавного контроля **TouchSLIDER** до достижения «**0**».

2. Выбрать зону и нажать на (**0**) непосредственно на сенсоре плавного контроля **TouchSLIDER**.

Если при прекращении варочной зоны (**E**) в **ВЫКЛ.** положение температура стеклянной поверхности превышает 50°, на дисплее (**R**) этой зоны появится световая сигнализация в виде чередующихся «**0**» и «**H**».

При переводе варочной панели в **ВЫКЛ.** положение (**A**) световая сигнализация выглядит как горящая «**H**».

## Инструкция по установке и эксплуатации

### Внимание!

С целью защиты электронной схемы варочная панель оснащена системой безопасности против перегрева. В случаях продолжительного приготовления на высоких уровнях мощности возможно временное отключение одной и более зон на время, необходимое для понижения температуры до стандартных параметров. На дисплее временно выключенной зоны будут чередоваться уровень мощности и E/2. После возобновления работы этой зоны световая сигнализация прекращается.

### Функция «Блокировка»

Чтобы предупредить использование варочной поверхности детьми или людьми, нуждающимися в присмотре, можно заблокировать все функции, используя следующую процедуру:

1. Включить варочную поверхность (если она была выключена), нажав на кнопку «**ON/OFF**» (ВКЛ./ВЫКЛ.).

Зоны нагрева варочной поверхности должны быть выключены.

2. Одновременно нажать кнопку «**S**» и на кнопку зоны нагрева R4 или R3 (Рис. 3), в зависимости от приобретённой Вами модели.

3. Нажать ещё раз на кнопку зоны нагрева R4 или R3 (Рис. 3), в зависимости от приобретённой Вами модели.

На дисплее появится буква «**L**», которая указывает на то, что функция активирована.

В том случае, если одна или несколько зон всё ещё горячие, на соответствующем дисплее высвечиваются попеременно буквы «**H**» и «**L**».

Чтобы **деактивировать функцию блокировки**:

– выключить варочную поверхность (если она включена), нажав на кнопку «**ON/OFF**»;

– после того, как она выключится, снова включить варочную поверхность.

– одновременно нажать на кнопку «**S**» и на кнопку зоны нагрева R4 или R3 (Рис. 3), в зависимости от приобретённой Вами модели.

– нажать ещё раз только на кнопку «**S**».

На всех дисплеях на несколько секунд появятся нули.

Если выключить варочную поверхность с действующей функцией БЛОКИРОВКИ, то при последующем её включении варочная поверхность останется в таком же состоянии, т.е. с активированной функцией БЛОКИРОВКИ.

Если варочная поверхность включена, а функция **блокировки** уже действует, то кнопка «**ON/OFF**» всё равно работает.

### Функция «Пауза» (Рис.3 (B)):

Данная функция переводит аппарат в состояние паузы, сохраняя в памяти предварительно заданные программы приготовления пищи. Варочная поверхность в таком состоянии может находиться максимально в течение 10 минут. По истечении вышеназванного времени, аппарат окончательно выключается.

#### Активация функции:

– нажать на кнопку «**Пауза**» (B), начнёт мигать соответствующий светодиод (C).

на дисплее появится значок: **||**

**Возобновление стадии приготовления пищи:**

1. Можно возобновить стадию приготовления пищи в течение 10 минут.

2. нажать на кнопку «**Пауза**» (B), нач-

## Инструкция по установке и эксплуатации

нёт мигать соответствующий светодиод (С).

3. нажать в течение 10 секунд одну из кнопок выбора зоны нагрева (Е).

### Функция «Возврат» (Рис.3 (В)):

Функция «**Возврат (Recall)**» позволяет снова активировать варочную поверхность с теми же заданными функциями, если ошибочно нажата кнопка «**ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**», когда одна или несколько зон нагрева включены.

**Если случайно была нажата кнопка «ON/OFF»:**

- нажать в течении 6 секунд на кнопку «**Пауза**» (А), начнёт мигать соответствующий светодиод (С).

- нажать в течении 6 секунд на кнопку «**Возврат**» (В).

### МАГНИТНЫЙ ПЕЛЕНГАТОР (рис. 3 – (I))

Варочная панель оснащена пеленгатором кастрюль (горшков), при отсутствии или несоответствии которых появляется значок **U**;

О неостывшей стеклянной поверхности свидетельствует значок **H**, чередующийся с **U**.

### ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА (рис. 3)

Варочная панель оснащена защитной системой, устанавливающей все конфорки в положение **ВЫКЛ.** и задействующей защитную блокировку при обнаружении жидкостей или посторонних предметов на панели управления.

В качестве сигнализации на дисплее появляются значки **Er 03**, которые исчезнут сразу после удаления жидкости или посторонних предметов.

Варочная панель выключится автоматически.

### Внимание!

При включении варочной панели на дисплее таймера **Q** светится величина **LL** если функция не будет активирована в течение нескольких секунд, с дисплея **Q** исчезнут все величины.

### ТАЙМЕР (рис. 3 – (Q)):

Благодаря этой функции можно задать время (от 1 до 99 минут) для автоматического выключения выбранной варочной зоны.

### Внимание!

Таймер может работать одновременно для всех 4 варочных зон.

Как задействовать таймер:

1. Выбрать варочную зону (Е).
2. Задать нужный **уровень нагрева** (от **1** до **9**) с помощью сенсора плавного контроля **TouchSLIDER (D1)**.
3. Нажать на кнопку таймера (**N**), на дисплее появится **Q -.**, с этого момента начнет мигать индикатор (**O**) конфорки, для которых задействован таймер.
4. Задать нужное время для целых (**N2**) от **0** до **9** с помощью сенсора плавного контроля **TouchSLIDER (D1)**, напр.: **Q 9.**
5. Через несколько секунд значение целых (**N2**) и десятых (**N1**) загорится на дисплее - **Q.**

- если требуется задать время, превышающее 9 минут, напр.: **Q 9.**, достаточно провести пальцем по сенсору плавного контроля **TouchSLIDER (D1)**.

- в случае отсутствия каких-либо действий мигание прекратится, и на дисплее таймера (**Q**) появится ранее заданное время приготовления **Q 9.**

## Инструкция по установке и эксплуатации

6. Об окончании запрограммированного времени оповещает звуковая сигнализация и начавшееся мигание дисплея таймера (**Q**) и индикатора конфорок (**O**).

Чтобы отключить звуковую сигнализацию, достаточно нажать на кнопку таймера **N** или подождать 2 минуты, по истечении которых она отключится автоматически.

**Как отключить функцию таймера до истечения заданного времени:**

– выберите варочную зону (**E**) и нажмите на любую кнопку из двух (**N**), прекратившееся мигание индикатора зоны (**R**) на дисплее (**E**) свидетельствует о том, что функция отключена.

**Внимание:** чтобы посмотреть, сколько времени осталось до конца приготовления, достаточно нажать на кнопку выбора нужной варочной зоны (**E**).

### **БУДИЛЬНИК** (рис. 3 – **Q**)

Будильник служит для задания обратного отсчёта в диапазоне от 1 до 99 минут. По истечении времени раздается звуковой сигнал, при этом все задействованные функции работают.

**Внимание! Такая функция работает только при условии, если ни для одной из варочных зон (**E**) не задан таймер.**

Будильник можно задействовать только, если на всех дисплеях (**R**) уровень нагрева будет установлен на «**0**».

Нажмите на кнопку таймера (**N**) и задайте время, следуя процедуре таймера, разница заключается в том, что индикаторы (**O**) не загораются.

**Внимание:** если задействовать таймер хотя бы для одной из зон, будильник автоматически отключается.

Как задействовать таймер вместо будильника:

1. Выберите одной из кнопок (**E**) ту варочную зону, для которой требуется таймер.

2. Задайте уровень нагрева с помощью сенсора плавного контроля **TouchSLIDER (D1)**.

3. Нажмите кнопку Таймер (**N**).

4. нажмите кнопку (**E**) той зоны, где требуется таймер.

5. Нажмите кнопку Таймер (**N**).

6. Задайте время приготовления с помощью сенсора плавного контроля **TouchSLIDER (D1)**.

### **БУСТЕР** (рис. 3 – **S**)

В зависимости от модели прибор может быть оснащен Бустер-системой, служащей для ускорения приготовления за счёт применения мощности, превышающей номинальную, на определённый промежуток времени.

Варочные зоны, работающие с учётом этой функции, распознаются по букве (**P**) рис. 3 (**C**).

Чтобы задействовать Бустер, следует включить нужную варочную зону на любом уровне мощности и нажать кнопку **S** (рис. 3). Это позволяет достичь более высокой температуры в кратчайшее время при максимально возможной мощности. Как только функция начинает работать, на дисплее на 10 минут (не более) появляются красный светодиод и **P**; по истечении 10 минут в варочной зоне уровень мощности возвращается на **9**.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### **БЫСТРЫЙ НАГРЕВ (High Light)**

(рис. 3 – (L1))

Функция быстрого нагрева служит для обеспечения максимальной температуры в варочной зоне на определенный промежуток времени, по истечении которого температура снизится до заданных параметров.

Для включения функции **Быстрого нагрева** следует выбрать одну из варочных зон (**E**).

Задайте уровень нагрева «**9**» с помощью сенсора плавного контроля **TouchSLIDER (D1)**, нажмите на кнопку Быстрого нагрева (**L1**): на дисплее варочной зоны появится буква «**A**» в качестве подтверждения того, что функция Быстрого нагрева работает.

Задайте требуемый уровень нагрева (от 1 до 8), на дисплее варочной зоны будут чередоваться «**A**» и требуемый уровень нагрева, напр., **6**.

Если не вносить никаких изменений в уровень нагрева, индикатор (**D2**) погаснет.

#### **Внимание!**

Предоставляется возможность **ТОЛЬКО УВЕЛИЧИВАТЬ** предварительно заданный уровень нагрева.

1. Выбрать варочную зону (**E**) с активной функцией Быстрого нагрева.
2. Увеличить требуемую температуру, проведя пальцем по сенсору плавного контроля **TouchSLIDER (D1)**.

По окончании функции Быстрого нагрева срабатывает звуковая сигнализация, на дисплее этой варочной зоны отобразится предварительно заданный уровень нагрева, напр., **6**.

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В индукционном приготовлении для генерации тепла используется магнетизм. Следовательно посуда должна быть изготовлена из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи простого магнита.

#### Важно (рис. 4):

Во избежание непоправимого повреждения поверхности варочной панели не используйте:

- посуду с неровным дном.
- металлическую посуду с эмалированным дном
- не используйте посуду с шершавым дном во избежание царапин на поверхности варочной панели.

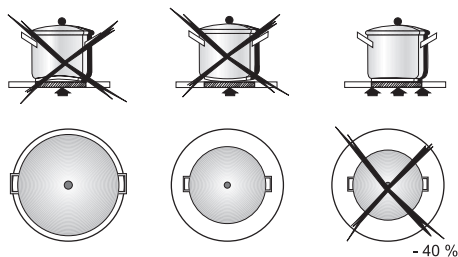


Рис. 4

### ЧИСТКА И УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Керамическая варочная поверхность остается чистой долгое время, и уход за ней достаточно простой, если его выполнять правильно и регулярно.

Очищайте варочную поверхность каждый раз после приготовления пищи, после того как она остынет до нормальной температуры (можно дотронуться). В противном случае даже самые малые остатки пищи будут пригорать, когда Вы включите варочную поверхность в следующий раз.

Мы рекомендуем использовать для ухода за варочной поверхностью только специальные неабразивные чистящие средства для стеклокерамики.

Не пользуйтесь для чистки стеклокерамической варочной поверхности стальными щетками, грубыми губками и порошковыми чистящими средствами, так как они образуют царапины на поверхности. Аэрозоль для грилей и духовок также непригоден для применения, так как из-за своей высокой агрессивности он может повредить варочную поверхность (см. рис. 5). Избегайте применения химически активных чистящих средств, таких как, например, пятновыводитель.

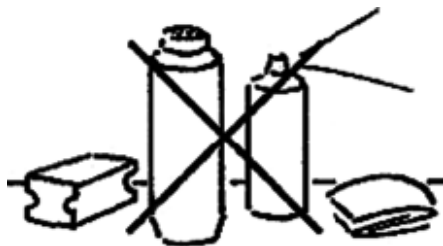


Рис. 5



## Инструкция по установке и эксплуатации

### Небольшие загрязнения

Небольшие пятна, слабые загрязнения следует удалить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства для ручного мытья посуды, или отбеливателем для белья. Оставшееся на поверхности моющее средство смойте холодной водой, после чего вытрите поверхность насухо.

Пятна, появляющиеся из-за выкипевшей воды, следует удалять уксусом или лимонным соком, либо средствами для растворения извести. Если какое-либо из этих средств, случайно попало на металлическую окаймляющую рамку (если таковая имеется на соответствующей модели), его следует сразу же удалить влажной тканью, иначе на рамке появятся матовые пятна.

### Сильные загрязнения

Средства для чистки наносятся без разбавления кухонным бумажным полотенцем и втираются. Дайте время, чтобы средство вступило в реакцию с загрязнением, затем тщательно смойте его холодной водой и насухо вытрите стеклокерамическую варочную поверхность. Если чистящее средство останется на нагреваемой поверхности, оно может повредить варочную панель при очередном нагревании.

Очень сильные загрязнения и корки лучше всего удалять с помощью скребка для чистки стекла (см. рис. 6). Скребки для чистки стеклокерамических поверхностей можно приобрести в любом магазине, где продаются чистящие средства. При покупке скребка обратите особое внимание на ручку. Ручка не должна быть изготовлена из легкоплавкой пластмассы, так как она может расплавиться при использовании на горячей поверхности варочной панели.

Изменение цвета варочной поверхности не оказывает влияния на функционирование и срок службы стеклокерамики. Эти явления представляют собой не структурное изменение материала варочной поверхности, а являются всего лишь остатками пригоревших веществ, которые не были вовремя удалены.

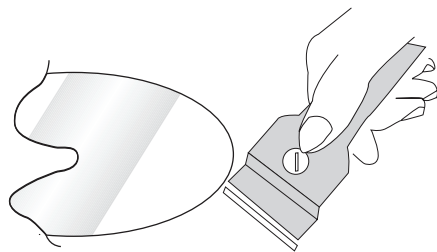


Рис. 6

Изменение цвета с появлением металлического отлива вызвано трением дна посуды о стеклокерамическую варочную поверхность, или использованием неподходящих средств для ее чистки. Это изменение цвета можно удалить, используя для этого подходящее чистящее средство, однако при этом необходимо затратить много сил. При необходимости чистку можно повторить несколько раз до полного удаления изменения цвета.

Попадание на металлическую рамку варочной поверхности уксуса, сока лимона, средств для растворения известкового налета, или трение дна посуды о металлическую декоративную рамку, могут привести со временем к ее повреждениям и появлению на декоративной рамке варочной поверхности матовых пятен.

### УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

#### ВНИМАНИЕ!

Инструкция по установке должна использоваться только квалифицированным персоналом.

Оборудование должно быть установлено правильно с учетом предписаний местной энергоснабжающей компании и в соответствии с действующими стандартами.

Любые действия нужно выполнять с оборудованием, отключенным от электросети.

Установка варочной поверхности должна гарантировать защиту от случайного прикосновения к деталям, находящимся под напряжением.

Поверхность для встраивания должна выдерживать температуру до 100°C.

В случае если под керамической варочной поверхностью с сенсорной панелью управления располагается встроенная духовка или любой другой прибор, нагревающийся во время работы, необходимо обеспечить такие условия, чтобы температура в районе расположения сенсорной панели не превышала 60°C. Для этого необходимо предусмотреть зазор между нижней частью варочной поверхности и прибором в 45 мм (рис. 8). Невыполнение этого требования, может нарушить работу сенсорной панели управления.

В случае наличия в кухонной мебели горизонтальной промежуточной переключки зазор между самой нижней частью варочной поверхности и этой переключкой должен составлять не менее 25 мм.

### КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К СТОЛЕШНИЦЕ

Сделайте вырез в столешнице в соответствии с размерами, представленными в таблице.

Древесные волокна, которые используются при изготовлении рабочей поверхности столов, относительно быстро набухают при намокании. Поэтому нанесите на торцевую поверхность выреза специальный клей или герметик, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола.

Прежде чем монтировать стеклокерамическую варочную поверхность в подготовленную для нее нишу (см. рис. 7) необходимо прикрепить прилагаемую клеящуюся уплотнительную прокладку **С** по нижнему краю варочной поверхности. Крепить прокладку необходимо равномерно по всему периметру, не допуская ни разрывов, ни наложений.

Поместите варочную поверхность в подготовленную для нее нишу ровно посередине, придерживая ее снизу. Затем нажмите на нее вниз так, чтобы стеклокерамическая варочная поверхность устойчиво опиралась на мебель. Эту операцию удобнее выполнять вдвоем, чтобы не сместить уплотнительную прокладку **С**.

Закрепите стеклокерамическую варочную поверхность к корпусу столешницы с помощью входящих в комплект поставки скоб **А** и шурупов **В**.

Если изолирующая уплотнительная прокладка **С** поставлена правильно, она обеспечит полную защиту от проникновения жидкости под стеклокера-

# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации

мическую варочную поверхность. Это особенно актуально при проведении работ по очистке и уходу за варочной поверхностью.

Схема в большем масштабе представлена на стр. 21

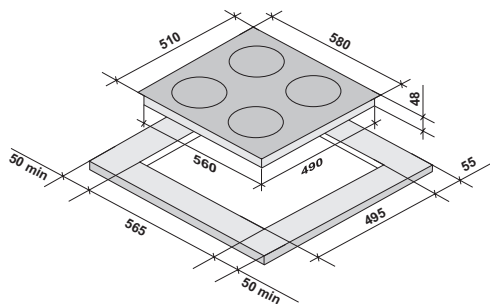


Рис. 7

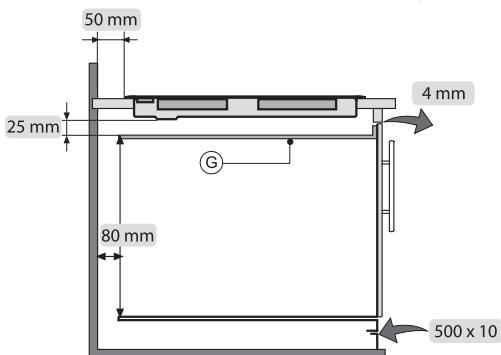
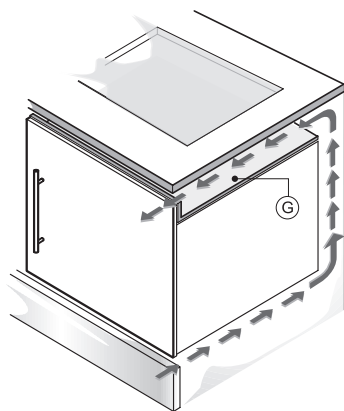


Рис. 8

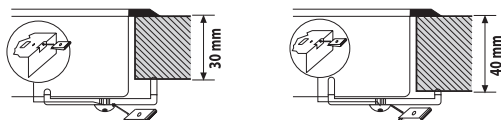
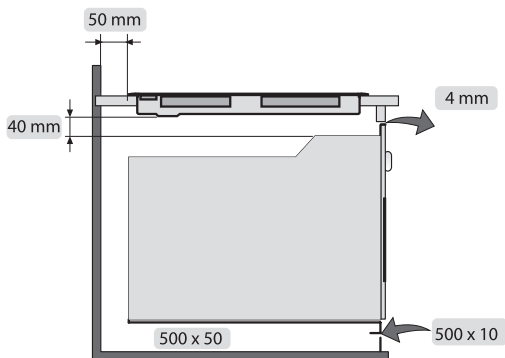
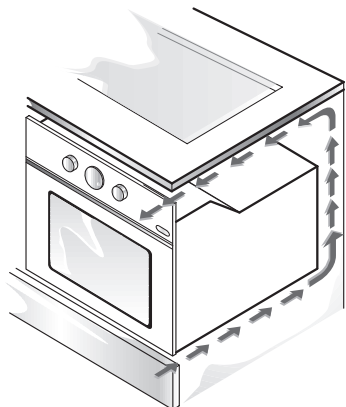


Рис. 9

### Инструкция по установке и эксплуатации

#### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прежде чем подключать стеклокерамическую варочную поверхность к электрической сети убедитесь в следующем:

- характеристики электрической сети соответствуют спецификациям, указанным на табличке, расположенной снизу на встраиваемой части варочной поверхности;
- электрическая сеть имеет надежное заземление, соответствующее действующим нормам и требованиям закона.

#### ВНИМАНИЕ!

**В связи с высокой мощностью данного продукта (7,1 кВт) ОБЯЗАТЕЛЬНО подключение к выделенной линии электроэнергии с сечением провода не менее 4 мм<sup>2</sup>.**

Подключение оборудования к электросети, должно производиться в соответствии с действующими нормами и предписаниями действующих законов.

При подключении непосредственно к электросети необходимо установить линейный защитный автомат, который отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами, по меньшей мере, 3 мм. Этого не требуется в том случае, когда подключение осуществляется посредством вилки и розетки, при условии, что пользователь имеет легкий доступ к вилке для ее отключения.

Вилка и шнур, используемые для подключения, должны соответствовать стандартам и выдерживать мощность, потребляемую оборудованием (см. таблицу

«Мощность конфорок, максимальная потребляемая мощность, кВт»).

Заземляющий провод (желто-зеленый) не должен размыкаться выключателем.

В любом случае питающий шнур должен располагаться таким образом, чтобы ни в одной его точке не достигалась температура, превышающая на 50°C температуру окружающей среды.

В случае замены шнура питания необходимо использовать только шнуры, обеспечивающие работу при имеющейся нагрузке и температуре эксплуатации.

#### ВНИМАНИЕ!

**Не используйте бытовые удлинители и т.п. для соединения с сетью, поскольку они могут перегреться и воспламениться.**

**Оборудование обязательно должно быть заземлено. Изготовитель не несет никакой ответственности, если это условие не выполнено.**

**При повреждении электрического шнура, его замену должен производить квалифицированный специалист сервисной службы.**

**Перед первым включением снимите защитную фольгу или наклейки со стеклокерамической варочной поверхности или металлической рамки, если таковые на них имеются.**

#### ВНИМАНИЕ!

**Производитель снимает с себя всю ответственность, если вышеперечисленные и обычные правила безопасности при установке стеклокерамической варочной поверхности не выполнены.**

## Инструкция по установке и эксплуатации

### ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Данное оборудование не требует периодического технического обслуживания, за исключением чистки и ухода за варочной поверхностью.

Перед отгрузкой с предприятия-изготовителя данное оборудование проходит приемочные испытания, которые выполняются опытными специалистами с тем, чтобы работа оборудования была наиболее эффективна. Любой вид ремонта, который оказывается в последствии необходимым, должен выполняться с максимальной тщательностью и вниманием.

В связи с этим рекомендуем всегда обращаться в наш ближайший сервисный центр, обслуживающий продукцию бренда FORNELLI, или в магазин, где была сделана покупка.

Если Ваше оборудование на гарантии, то при звонке в сервисный центр сообщите следующую информацию: номер гарантийного талона; неисправность; модель и ее серийный номер, обозначенные на информационной табличке, расположенной снизу встраиваемой части стеклокерамической варочной поверхности.

Если гарантия на Ваше устройство закончилась, то при обращении в сервисный центр достаточно будет сообщить информацию о модели и о неисправности.

#### Внимание!

**Никогда не ремонтируйте сами Вашу варочную панель. Если обнаружены дефекты стеклокерамической варочной поверхности, отсоедините ее от электрической сети. Не пользуйтесь для проведения ремонта услугами случайных лиц.**

### КОДЫ ОШИБОК

Код ошибки:	Описание:	Возможные причины:	Восстановление ошибки:
C	Можно выполнять конфигурацию нагревательной зоны варочной поверхности, если горит постоянно «С»	Нет ошибки, пользователь находится в служебном меню.	Установите на зону нагрева подходящую посуду
C/-	Будет выполняться конфигурация зоны нагрева в том случае, если «С» мигает. По окончании удачного выполнения конфигурации, на дисплее появится «-!». В том случае, если «-» не появился, пожалуйста, смотрите «Возможные причины» ошибки E/5.	Нет ошибки, пользователь находится в служебном меню.	Выждать появление знака «-» или прервать конфигурацию, набрав выбранную кнопку тогда «С» перестает мигать.
E	Мигающая «E» в каждой зоне нагрева варочной поверхности указывает на то, что все конфигурации были отменены.	Нет ошибки, пользователь находится в служебном меню.	Ручная конфигурация.
E/2	Были превышены пределы температуры.	Слишком высокая температура электронной части.	Система должна остыть.

# ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

## Инструкция по установке и эксплуатации

E/3	Кастрюля негодная.	Кастрюля создаёт в модуле неправильно работающую точку что может испортить такие устройства, как IGBT-транзистор.	1. Ошибка автоматически стирается после 8 (секунд), после чего зона нагрева может снова использоваться. В том случае, если обнаруживаются дополнительные ошибки, кастрюля должна быть заменена.
E/4	Индукционный модуль не отконфигурирован.	Индукционный модуль не от-конфигурирован.	1. Отменить конфигурацию варочной панели и активировать ручную конфигурацию. 2. Активировать служебное меню пользовательского интерфейса (UI), чтобы отконфигурировать индукционный модуль.
E/5	Отсутствие связи между пользовательским интерфейсом (UI) и индукционным модулем.	Отсутствие электропитания на индукционном модуле.	Обратиться в сервисную службу техобслуживания.
E/6	Помехи в системе питания.	1. Неисправность индикатора присутствия основного питания. 2. Перенапряжение.	Обратиться в сервисную службу техобслуживания.
E/8	Неисправен вентилятор.	Вентилятор или электронный контроль неисправны.	Обратиться в сервисную службу техобслуживания.
E/9	Неисправен температурный датчик индуктора.	Сигнал датчика вне пределов действующего диапазона; электронный датчик неисправен.	Обратиться в сервисную службу техобслуживания.
E/A	Неисправность аппаратной части в индукционном модуле.	Неисправность аппаратного устройства, обнаруженная системой самоконтроля модуля.	Обратиться в сервисную службу техобслуживания.
E/C	Проблема конфигурации.	Две зоны нагрева были отнесены к одному и тому же элементу пользовательского интерфейса (UI).	Отменить текущую ручную конфигурацию при помощи служебного меню.
E/H	Датчик фиксированного значения.		Система должна остыть.
ER31/ ER47	Плата управления.	Ошибка в плате управления.	Обратиться в сервисную службу техобслуживания.
ER 22	Плата управления выключается после 3,5-7,5 секунд.	Ошибка в плате управления.	Обратиться в сервисную службу техобслуживания.
ER 03/r <sup>1</sup>	Плата управления выключается после 10 секунд.	Присутствие жидкости или посуды в зоне управления.	Очистить стеклокерамические поверхности.
ER20	Ошибка в плате управления.	Ошибка памяти.	Обратиться в сервисную службу техобслуживания.
Если уровень нагрева возвращается на 0		Поломка в индукционном модуле.	Обратиться в сервисную службу техобслуживания.
L	Нет ошибок! Все функции заблокированы.		Деактивировать функцию блокировки.