



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

FULGOR
MILANO

CREATIVE

CPH 401 ID X
CPH 402 ID X



Благодарим Вас за выбор нашего прибора и поздравляем с отличным выбором. Надеемся, что он прослужит Вам в течение многих лет.

Данный новый прибор был тщательно спроектирован и изготовлен с использованием высококачественных материалов, скрупулезно протестирован, чтобы убедиться, что он полностью соответствует требованиям для приготовления пищи.

Пожалуйста, ознакомьтесь и соблюдайте эти простые рекомендации, которые позволят Вам добиться превосходных результатов с самого первого использования. Данный современный прибор перешел к Вам в руки с наилучшими нашими пожеланиями.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

Содержание

Инструкции для пользователя	3
Инструкции по установке.....	9
Поиск и устранение неисправностей.....	11

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ВРЕД, НАНЕСЕННЫЙ ЗДОРОВЬЮ ЛЮДЕЙ И ИМУЩЕСТВУ, ПРОИЗОШЕДШИЙ ПО ПРИЧИНЕ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ ИЛИ НЕКОРРЕКТНОГО, НЕПРАВИЛЬНОГО ИЛИ НЕПОДОБАЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРА.

ПРИБОР НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЛЮДЬМИ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, ТАК-

ТИЛЬНЫМИ ИЛИ УМСТВЕННЫМИ СПОСОБНОСТЯМИ ИЛИ ЛЮДЬМИ С НЕДОСТАТОЧНЫМ УРОВНЕМ ОПЫТА ИЛИ ЗНАНИЙ БЕЗ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ СООТВЕТСТВУЮЩЕГО ИНСТРУКТАЖА СО СТОРОНЫ ЛИЦА, ОТВЕТСТВЕННОГО ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ, ИЛИ БЕЗ ПРИСМОТРА СО СТОРОНЫ ТАКОГО ЛИЦА.

СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ ДЕТИ НЕ ИГРАЛИ С ПРИБОРОМ!

Инструкции для пользователя

Принцип работы

Принцип работы основан на электромагнитных свойствах используемой посуды.

Электронная схема управляет работой индуктора, создавая магнитное поле.

Тепло передается от посуды к продуктам.

Процесс приготовления пищи происходит следующим образом:

- минимальная дисперсия (высокая производительность);
- удаление посуды (достаточно просто поднять ее) автоматически останавливает систему;
- электронная система позволяет максимальную гибкость и точность управления.

Установка


Все процедуры по установке прибора (подключение к электрической сети) должны производиться квалифицированным специалистом в соответствии с текущими нормами и правилами. Дополнительная информация в разделе «Инструкции по установке».

Важно

Прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями или людьми с недостаточным уровнем опыта или знаний без осуществления соответствующего инструктажа со стороны лица, ответственного за их безопасность, или без присмотра со стороны такого лица.

За детьми нужно следить, чтобы они не играли с прибором.

Использование

Сначала установите посуду на выбранную варочную зону. Отсутствие символа распознавания посуды  на дисплее означает, что система не готова к запуску.

Уровень мощности

Уровень мощности варочной зоны и приготовления отображается на 7-значном дисплее. В соответствии со стандартами уровни мощности отображаются значениями от «1» до «9».

Индикация остаточного тепла

Индикация остаточного тепла информирует пользователя о том, что стеклокерамическая поверхность горячая и прикасаться к ней по всей поверхности варочной зоны опасно.

Температура определяется при помощи математической модели, и при любое остаточное тепло сигнализируется символом «H» на соответствующем 7-значном дисплее.

Нагревание и охлаждение рассчитываются, учитывая следующее:

- установленный уровень мощности (от «0» до «9»);
- период работы реле после выключения варочной зоны.

После выключения варочной зоны на соответствующем дисплее отображается «H», пока температура поверхности не опустится до безопасного значения (< 60 °C) в соответствии с математической моделью.

Включение и выключение варочной панели

Включение сенсорной панели управления производится при помощи поворота переключателя. Раздастся короткий звуковой сигнал. На дисплее панели управления отобразится выбранный уровень мощности варочной зоны (значение от 0 до 9 в зависимости от положения поворотного переключателя) или символ «u», означающий, что на варочной зоне не установлена посуда, «H» сообщает об остаточном тепле или об ошибке.

Если в течение 10 минут после поворота переключателя на варочную зону не поместить подходящую посуду, варочная панель переключится в режим ожидания, дисплей погаснет и раздастся короткий акустический сигнал. Для использования прибора в таком режиме необходимо перевести переключатель обратно в положение «0» и, пока Вы будете поворачивать его, на дисплее будет отображаться «-».

Включение варочной зоны

Поместите на варочную зону посуду и поверните переключатель в рабочее положение, установите уровень мощности между минимальным и максимальным значениями (на дисплее отобразится установленное значение).

Выключение варочной зоны

Верните переключатель в положение «0».

Блокировка панели управления (защита от детей)

Модель CPN 402 ID X

Чтобы произвести блокировку панели управления, необходимо одновременно повернуть оба переключателя в положение «А» на несколько секунд, пока на дисплее не появится символ «L», а затем вернуть переключатели в положение «0».

Символ «L» отобразится на обоих дисплеях в течение 10 секунд, а затем дисплеи погаснут.

Если повернуть переключатель с включенной блокировкой панели управления, на дисплеях отобразится символ «L».

Отключение блокировки панели управления

Модель CPN 402 ID X

Чтобы отключить блокировку панели управления, необходимо одновременно повернуть оба переключателя в положение «А» на несколько секунд, пока на дисплее не появится символ «L» на несколько секунд, а потом дисплей погаснет. С этого момента функция отключена и можно вернуть переключатели в положение «0».

Автоматика закипания и система ограничения мощности (Рис. 13)

Данные модели варочных панелей оснащены функцией автоматике закипания. Генератор при включенной автоматике закипания передает варочной зоне гораздо большую мощность. Автоматика закипания обеспечивает гораздо более быстрое разогревание, таким образом экономя время пользователя.

Для активации автоматике закипания:

- Варочная зона должна быть включена, и для нее должен быть установлен максимальный уровень мощности.
- Поверните переключатель в положение «Р» (непостоянное положение автоматике закипания) на 1 секунду, чтобы активировать функцию автоматике закипания. На дисплее будет постоянно гореть буква «Р».

Увеличение мощности будет отличаться в зависимости от размера варочной зоны:

- 1) Для варочных зон с диаметром 160 мм, мощность увеличивается с 1200 Вт на 9 уровне до 1400 Вт при активации функции автоматике закипания без ограничения продолжительности.
- 2) Для варочных зон с диаметром 180 мм, мощность увеличивается с 1400 Вт на 9 уровне до 2000 Вт при активации функции автоматике закипания на 5 минут.
- 3) Для варочных зон с диаметром 250 мм, мощность увеличивается с 2300 Вт на 9 уровне до 3000 Вт при активации функции автоматике закипания на 5 минут.

Из соображений безопасности автоматика закипания для варочных зон с диаметром 180 мм и 250 мм может быть включена только в течение ограниченного периода времени.

Если в это время снять посуду с варочной зоны, функция автоматике закипания остается активной, а также продолжительность функции автоматике закипания не отключается.

Автоматика закипания отключается при помощи поворота переключателя против часовой стрелки в направлении наименьшего значения.

Автоматический нагрев (или функция быстрого разогрева)

Эта функция значительно упрощает процесс приготовления. Нет необходимости неустанно следить за работой прибора в процессе приготовления: варочная зона автоматически разогревается на полной мощности, а затем продолжает работать на установленном уровне мощности в течение определенного времени (см. Таблицу 1).

Активация функции автоматического нагрева (Рис. 13)

1. Поверните переключатель в непостоянное положение «А» на 1 секунду.
2. Для подтверждения активации функции прозвучит короткий акустический сигнал.
3. Установите переключатель в положение от 1 до 9, например, в положение 3 для продолжения процесса приготовления. На дисплее будут поочередно отображаться «А» и «3» во время автоматического нагрева.

В процессе автоматического нагрева мощность может быть увеличена поворотом переключателя в сторону большего значения, например, в положение 4. После этого на дисплее будут поочередно отображаться «А» и «4», и произойдет пересчет продолжительности нагрева на максимальном значении мощности. Если Вы уменьшите значение мощности, повернув переключатель в сторону меньшего значения, функция будет отключена, и «А» пропадет с дисплея. Например, поверните переключатель в положение «А», дождитесь акустического сигнала, затем установите переключатель, например, в положение «3». С такими установленными значениями варочная зона будет работать на 9 уровне мощности в течение 4,8 минут, на дисплее будут поочередно отображаться «А» и «3», а по истечении этого времени варочная зона автоматически переключится на мощность 3 для продолжения процесса приготовления.

Таблица 1

Уровень мощности	Автоматический нагрев (мин.)
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-

Инструкции по безопасности

- Если на варочной панели появились трещины, отключите прибор от электрической сети во избежание удара электрическим током.
- Во время работы прибора уберите любые намагничивающиеся предметы, например, кредитные карты, компьютерные диски, калькуляторы и т. п. подальше от прибора. Никогда не используйте алюминиевую фольгу и не помещайте продукты в алюминиевой фольге на варочную панель.
- Металлические объекты, такие как ножи, вилки, ложки и крышки нельзя помещать на варочную поверхность, чтобы избежать их разогрев.
- Для приготовления пищи в антипригарной посуде без воды или масла ограничивайте предварительный разогрев до 1-2 минут.
- При приготовлении продуктов, которые могут пригореть к дну посуды, начните процесс приготовления на минимальном уровне мощности и постепенно увеличивайте уровень мощности, постоянно помешивая.
- После завершения процесса приготовления выключите варочную зону (установив уровень мощности на «0»), не полагайтесь на автоматику распознавания посуды.

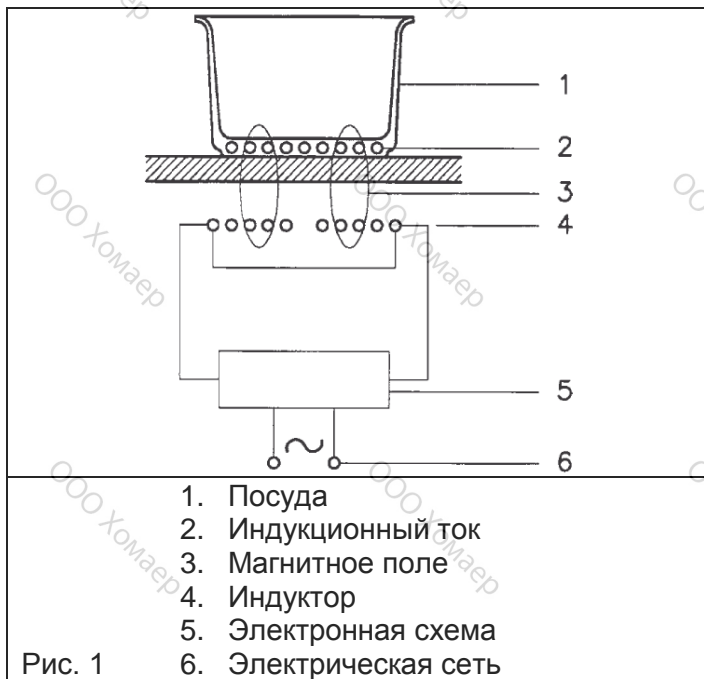


Рис. 1

Посуда (Рис. 6)

- Если дно посуды притягивается к магниту, то посуда подходит для использования на индукционной варочной панели.
- Отдавайте предпочтение посуде, которая рекомендована производителем для приготовления пищи с использованием индукции.
- Посуда с плоским толстым дном.
- Посуда с диаметром дна 20 см максимально использует энергию.
- Небольшая сковорода экономит электроэнергию, но не приведет к рассеиванию энергии. Использование посуды с диаметром дна менее 180 мм не рекомендуется для модели CPN ID 401 X; а для модели CPN 402 ID X не рекомендуется использование посуды с диаметром дна менее 110 мм.
- Посуда из нержавеющей стали с многослойным дном или из ферритовой нержавеющей стали, если на дне указано, что подходит для индукции.
- Чугунная посуда, особенно с эмалированным дном, чтобы избежать царапания стеклокерамической поверхности.

- Посуда из стекла, керамики, терракоты, алюминия, меди или немагнитивающейся нержавеющей стали (аустенит) не рекомендуется к использованию и не подходит для индукционных варочных панелей.

Сковорода для индукционной варочной панели WOK должна иметь полусферическое дно.

Уход и чистка (Рис. 7)

Удалите остатки пищи и брызги жира со стеклокерамической поверхности, для этого пользуйтесь скребком, чтобы избежать царапания поверхности прибора.

Затем хорошо очистите варочные зоны надлежащими средствами (например, SIDOL или STANFIX) с помощью мягкой ткани, ополосните водой и вытрите чистой салфеткой.

Ни в коем случае нельзя пользоваться абразивными губками или едкими химическими чистящими средствами, например, аэрозолями для чистки духовых шкафов или пятновыводителями.

При очистке прибор запрещается использовать паровые очистители.

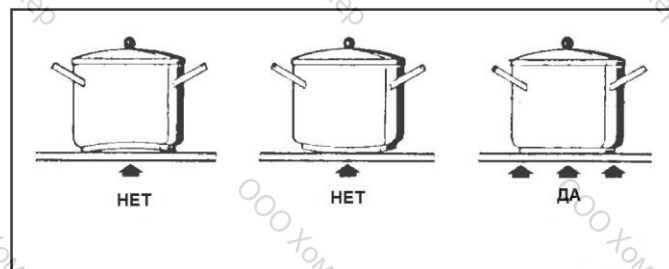


Рис. 6

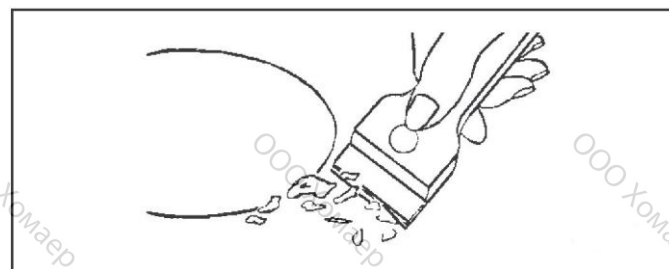


Рис. 7

Инструкции по установке

Данное руководство по эксплуатации предназначено для квалифицированного монтажника, в нем даются указания по монтажу, регулировке и обслуживанию в соответствии с действующим законодательством и нормами. Действия с прибором должны производиться, только когда он отключен от электрической сети.

Расположение (Рис. 8-9-10-11)

Электроприбор предназначен для встраивания в рабочую поверхность. Нанесите герметик по всему периметру варочной панели. Установка прибора над духовым шкафом не рекомендуется, но в случае необходимости, убедитесь, что:

- духовой шкаф обеспечен достаточной системой охлаждения;
- от духового шкафа к варочной панели не передается горячий воздух;
- обеспечьте поток воздуха, как показано на рисунке.

Подключение к электрической сети (Рис. 12)

Перед подключением прибора к электрической сети проверьте следующее:

- Характеристики электрической сети должны соответствовать значениям на типовой табличке, расположенной снизу варочной панели.
- Электрическая сеть должна быть оснащена эффективным заземлением, соответствующим нормам и положениям действующего законодательства.

В случае если электрический бытовой прибор не оснащен сетевым кабелем со штепсельной вилкой, используйте подходящий кабель в соответствии с потребляемой мощностью, указанной на типовой табличке и температурой работы. Кабель не должен достигать температуры на 50 °С выше температуры в помещении в любой момент времени.

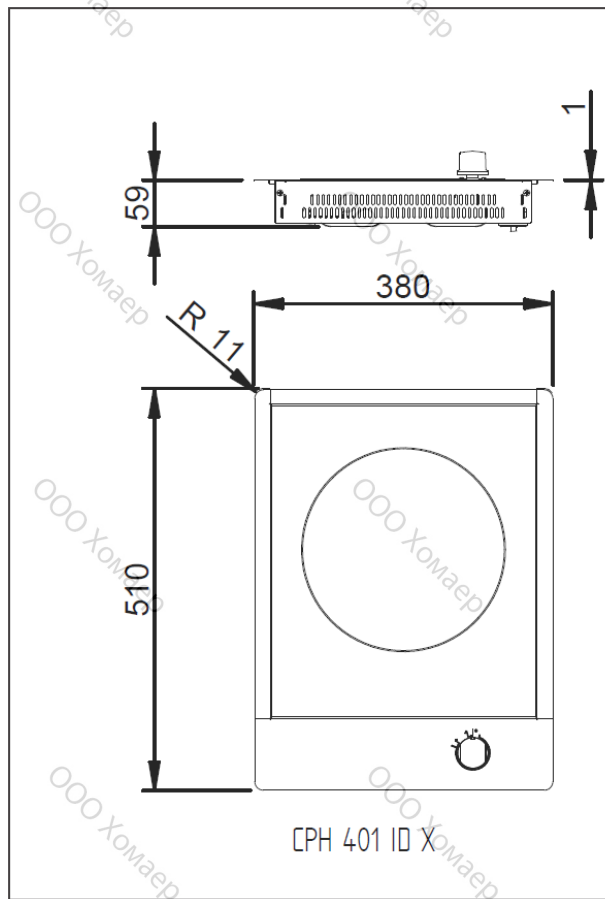
Для постоянного подключения прибора к электрической сети необходимо установить многополярный разъединитель с минимальным расстоянием между контактами, соответствующий нагрузке, указанной на типовой табличке, и действующим нормативам (желто-зеленый провод заземления не должен прерываться коммутатором).

По завершении монтажа прибора многополярный разъединитель должен быть легкодоступным.

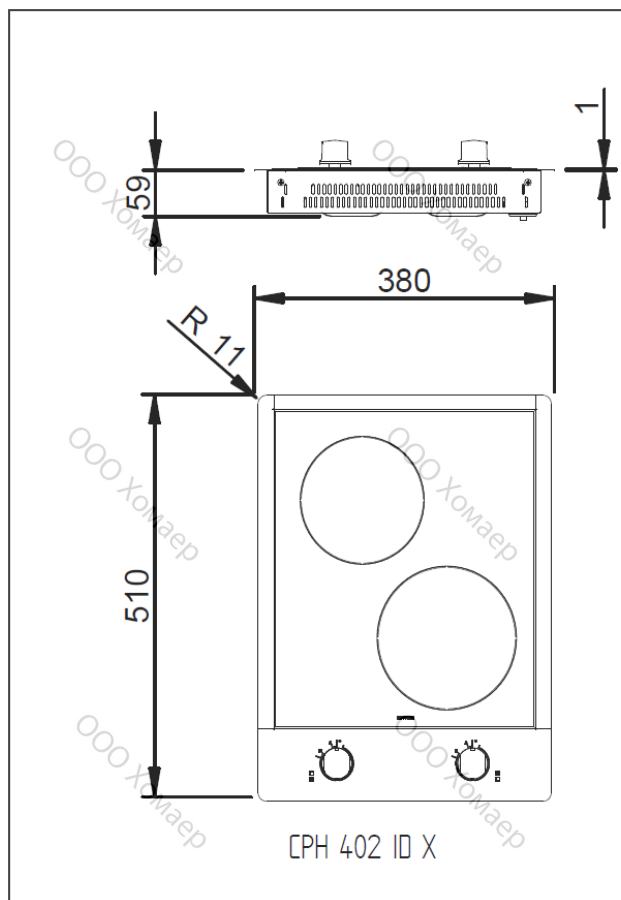
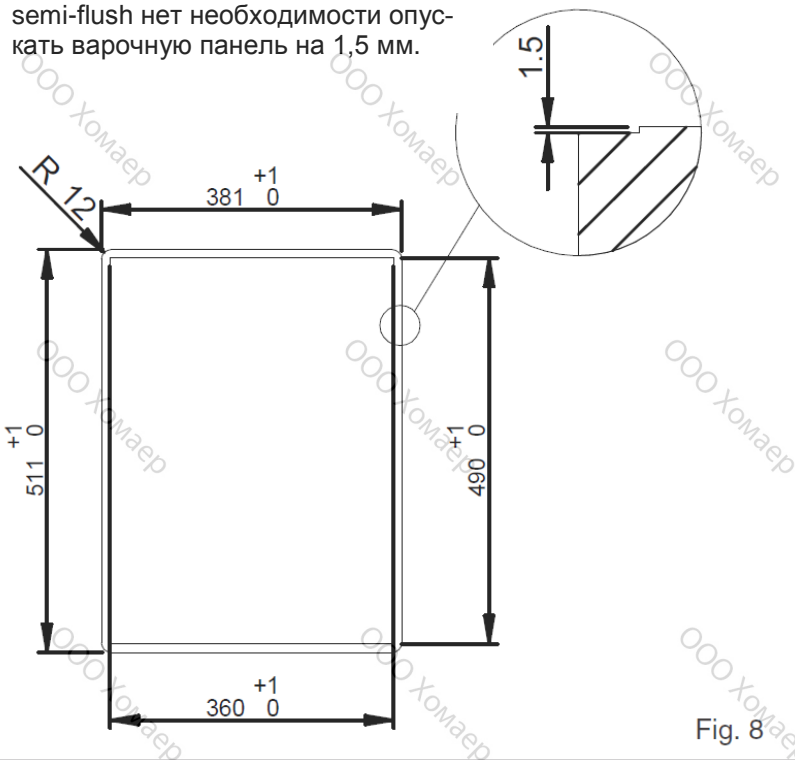
ПРИМЕЧАНИЕ:

- Производитель снимает с себя ответственность, в случае нарушения обычных требований по безопасности или в случае несоблюдения вышеприведенных инструкций.

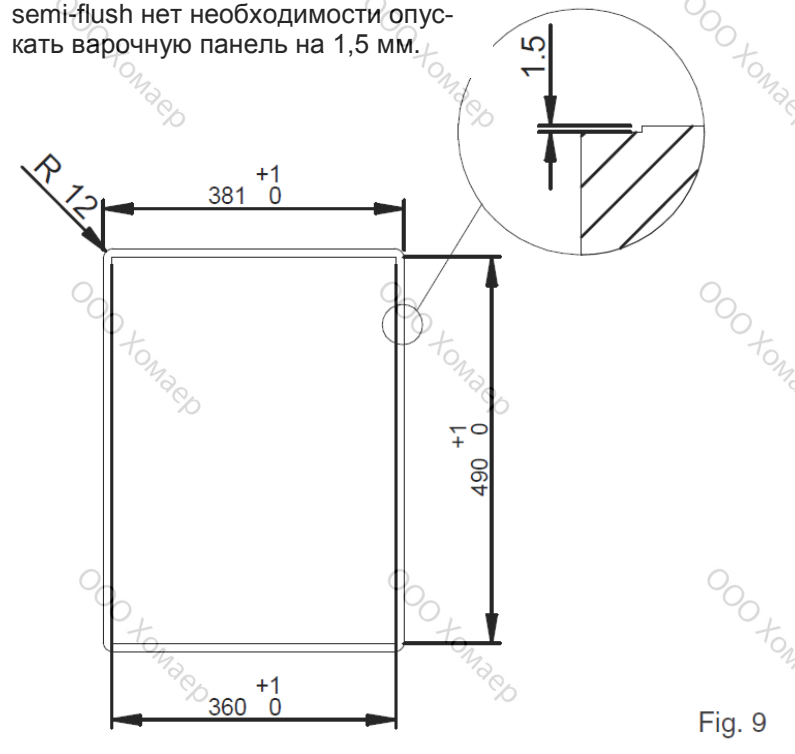
В случае повреждения сетевого кабеля его замену должен производить производитель или специализированная сервисная служба, или другой специалист со схожей квалификацией во избежание любой возможной опасности.

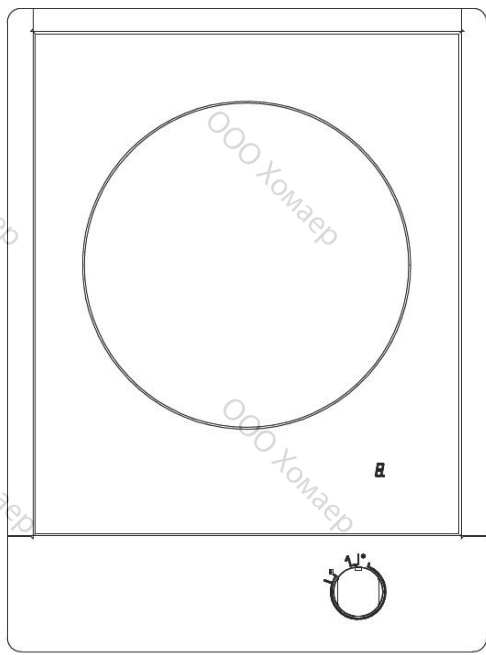


Примечание: Для варочных панелей semi-flush нет необходимости опускать варочную панель на 1,5 мм.



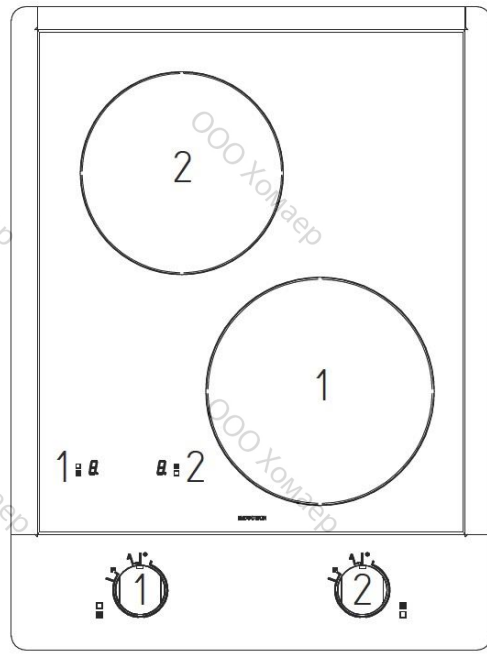
Примечание: Для варочных панелей semi-flush нет необходимости опускать варочную панель на 1,5 мм.





SRH 401 ID X

2300 Вт (3000 Вт при активации функции автоматического нагрева)



SRH 402 ID X

2700 Вт (3400 Вт при активации функции автоматического нагрева)

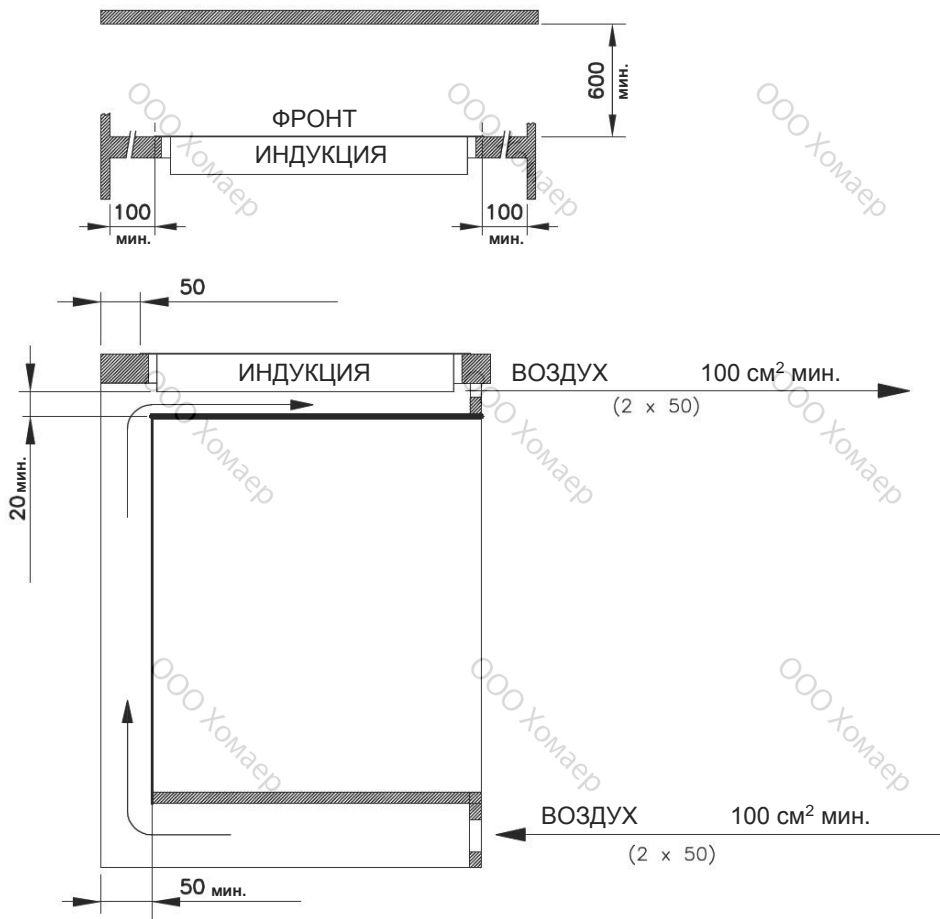
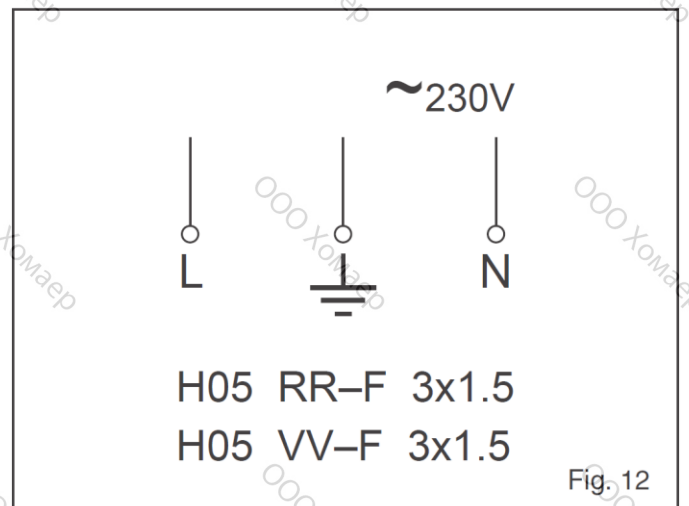
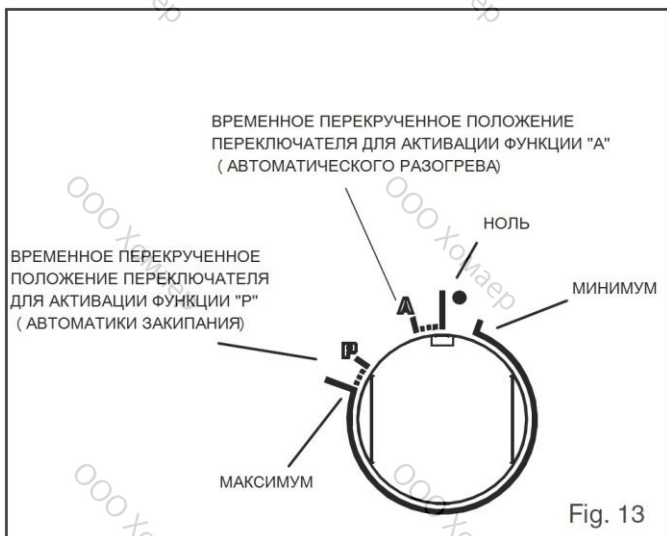
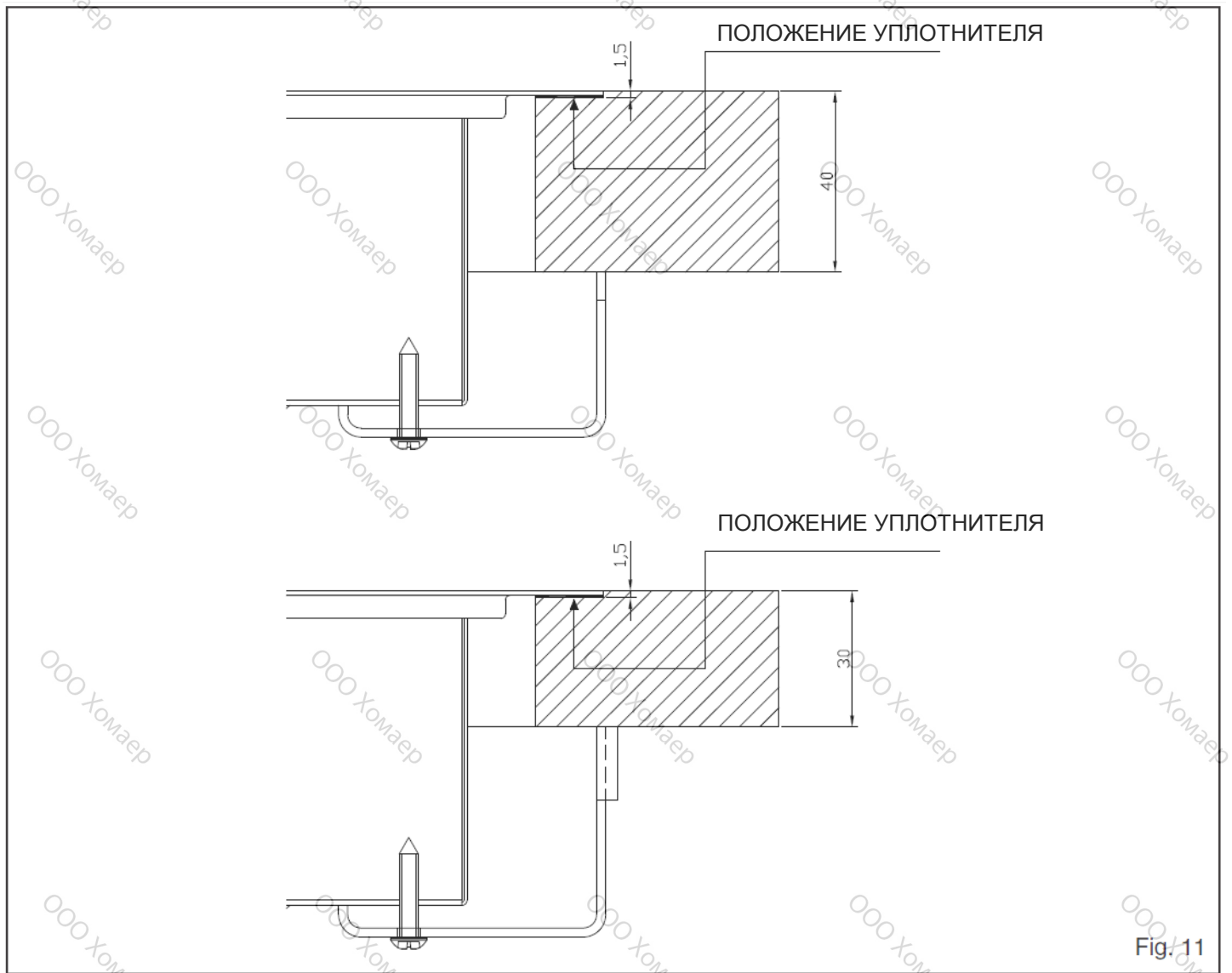


Рис. 10



Поиск и устранение неисправностей

Отображение неполадок и их устранение

Проблема перенапряжения отображается при помощи символа «U» на дальнем левом дисплее и «4» на дальнем правом дисплее. Неполадки дисплея отображаются при помощи символа «E» на дальнем левом дисплее и «R» – на дальнем правом дисплее, и в зависимости от кода ошибки будет отображаться цифра: либо «0», либо другое значение на ближнем левом дисплее и «0» или другое значение на ближнем правом дисплее.

Если один из дальних или ближних дисплеев недоступен, то отсутствующий символ будет отображаться попеременно с изначальным символом на существующем дисплее. Если ошибка относится только к одной варочной зоне, то сообщение об ошибке будет отображаться на соответствующем дисплее варочной зоны. В этом случае код ошибки будет отображаться попеременно с буквой ошибки.

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
	Ошибка переключателя	Непрерывное использование переключателя (> 30 секунд)	Отпустите переключатель
Er20	Ошибка лампы	Неисправен дисплей	Замените дисплей
Er31	Неправильные данные конфигурации	Необходимо произвести настройку индукции с использованием правильной конфигурации.	Исполните новую конфигурацию с помощью сервисного меню.
Er47	Ошибка в передаче данных между дисплеем и индукционной катушкой.	Отсутствует или прервана передача данных.	Проверьте соединительный кабель между дисплеем и индукционной катушкой.
C	Буква «С» на дисплее горит постоянно, это значит, что можно изменить конфигурацию варочной зоны.	Это не ошибка, пользователь находится в меню программирования.	Поместите подходящую посуду на варочную зону.
C/-	Буква «С» мигает на дисплее, это значит, что прибор готов к настройке. «-» означает правильную установку. Если символ «-» не отображается, необходимо проверить возможную причину ошибки E/5 и устранить ее при необходимости.	1. Это не ошибка, пользователь находится в меню программирования.	Подождите отображения символа «-» или выйдите из меню программирования, нажав кнопку выбора, «С» перестанет мигать.
		2. Перенапряжение	Произведите замену нагревательного элемента.
E/7	Ошибка, не подлежащая определению.		Произведите замену нагревательного элемента или интерфейса пользователя.
E/8	Неисправен вентилятор.	Вентилятор или элемент электроники неисправен.	Произведите замену нагревательного элемента.
E/9	Неисправный датчик катушки Т.	Датчик отображает значения, которые не являются правдоподобными, неисправность очевидна.	Произведите замену нагревательного элемента.

Поиск и устранение неисправностей

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
E/A	Неисправность прибора или нагревательного элемента.	Неисправность прибора обнаружена во время самодиагностики нагревательного элемента.	Произведите замену нагревательного элемента
E/C	Ошибка в процессе конфигурации прибора.	2 варочные зоны соотнесены с одним элементом управления.	1. Сотрите текущие настройки вручную при помощи сервисного руководства по эксплуатации.
E/H	Неизменное значение для сенсора (тестирование функционирования датчика катушки T).	Недостаточное изменение температуры (10K) в течение 5 минут после включения варочной панели.	Система должна остыть.
Дисплей не горит, нельзя включить ни одну из функций	Перенапряжение во время включения, прибор не работает после завершения процесса.	Неправильное подключение к сети 400 В.	Отключите прибор от электрической сети и подключите снова.
E	Мигающий свет на всех дисплеях прибора означает, что все настройки варочной зоны отменены.	Это не ошибка, пользователь находится в меню программирования.	Ручная настройка
E/2 (код ошибки отличается в зависимости от панели управления)	Превышено значение температуры.	1. Температура посуды/стеклокерамической поверхности слишком высокая. 2. Температура электроники в панели управления слишком высокая.	Система должна остыть.
E/3	Неподходящая посуда, которая теряет свои магнитные свойства из-за высокой температуры.	Посуда генерирует недопустимое тепло в области варочной зоны и может разрушить компоненты прибора, например, биполярный транзистор с изолированным затвором.	1. Если индикация ошибки пропала спустя 8 секунд, то варочную панель можно снова использовать. Если индикация ошибки повторится снова, снимите посуду с варочной зоны. 2. Произведите замену нагревательного элемента, если код ошибки появился без установленной на варочной зоне посуды.

Поиск и устранение неисправностей

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ВОЗМОЖНОЕ РЕШЕНИЕ
E/4	Индукционный нагревательный элемент не настроен (все индукционные нагревательные элементы отвечают на команды сенсорной панели, но все элементы оказывают воздействие на конкретную варочную зону).	Индукционный нагревательный элемент не настроен.	<ol style="list-style-type: none">1. Отмените все настройки конфигурации и включите ручное управление.2. Войдите в конфигурационное меню для конфигурации индукционного нагревательного элемента.3. Если указанные действия не помогают, то произведите замену нагревательного элемента.
E/5	Ошибка коммуникации между интерфейсом пользователя (сенсорной панелью управления) и индукционным нагревательным элементом.	Индукционный нагревательный элемент не подключен к электрической сети или существует дефект подключения.	Проверьте подключение к электрической сети, произведите замену нагревательного элемента.
E/6	Ошибка электрической сети.	<ol style="list-style-type: none">1. Обнаружена неисправность в частоте основной электрической сети.	Проверьте мощность и частоту электрической сети, к которой подключен прибор.

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер

