



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Варочная панель

FULGOR
MILANO

CPH 401 BQ TC X
CPH 401 FR TC X



Cod. 1.006.55.0 - 2ed

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

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.

Содержание

Инструкции для пользователя.....	4
Инструкции для установщика.....	9

Технические данные

Напряжение	230 В
Мощность (барбекю)	2400 Вт
Мощность (фритюрница)	2300 Вт
Сетевой кабель	3 x 1,5 мм ²

Данный прибор разработан 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.

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.

Инструкции для пользователя

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».

Использование

Барбекю (Рис. 1)

Барбекю используется для быстрого приготовления на гриле. Нажатие соответствующей кнопки на сенсорной панели управления включает нагревательный элемент (см. раздел «Сенсорная панель управления»), который может готовить быстрее или медленнее в зависимости от выбранного уровня мощности: от 1 до 12.

Для использования гриля выберите один из 12 уровней мощности.

Это не означает, что Вы не сможете добиться превосходных результатов приготовления при установке среднего уровня мощности. Эти уровни рекомендуются для приготовления более нежных продуктов или же когда необходимо равномерное прожаривание продуктов (внутри и снаружи).

Лавовые камни в контейнере абсорбируют капли растительного масла и жира, которые образуются в процессе приготовления. К тому же, они аккумулируют тепло, пока нагревательный элемент нагревается, таким образом, обеспечивается более равномерное приготовление на гриле, схожее с приготовлением на углях. В контейнер можно налить воды вместо лавовых камней (рекомендуется слой глубиной 3 см).

Вода в контейнере устраняет неприятные запахи, не воздействуя на производительность прибора ни коим образом.

Для достижения наилучших результатов рекомендуется разогревать лавовые камни в течение 10 минут на уровне мощности 1.

Это особенно важно при первом включении прибора, так как это снижает вероятность того, что продукты впитают запахи, которые производит нагревательный элемент при первом включении.

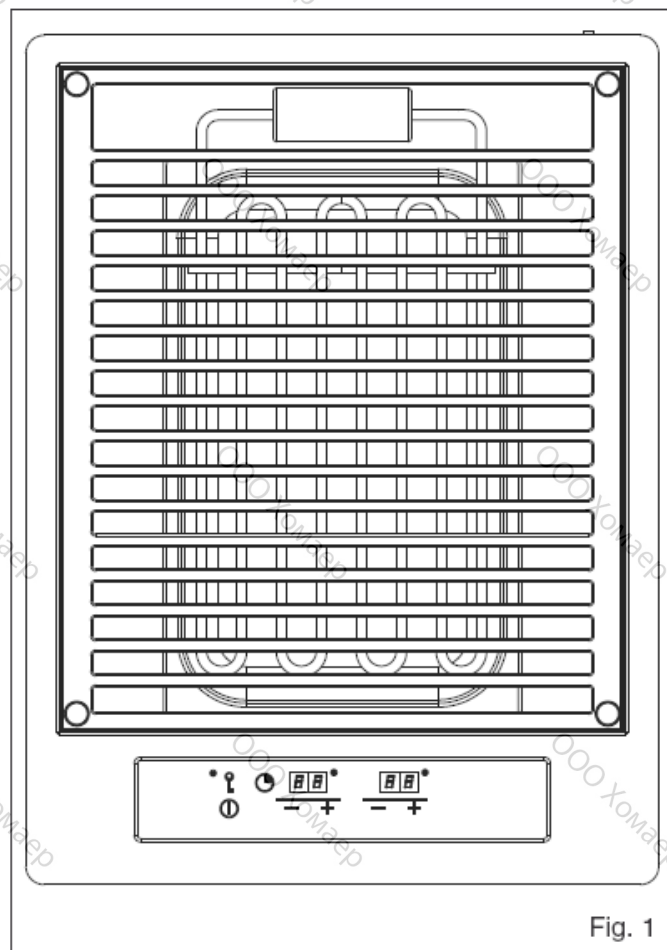
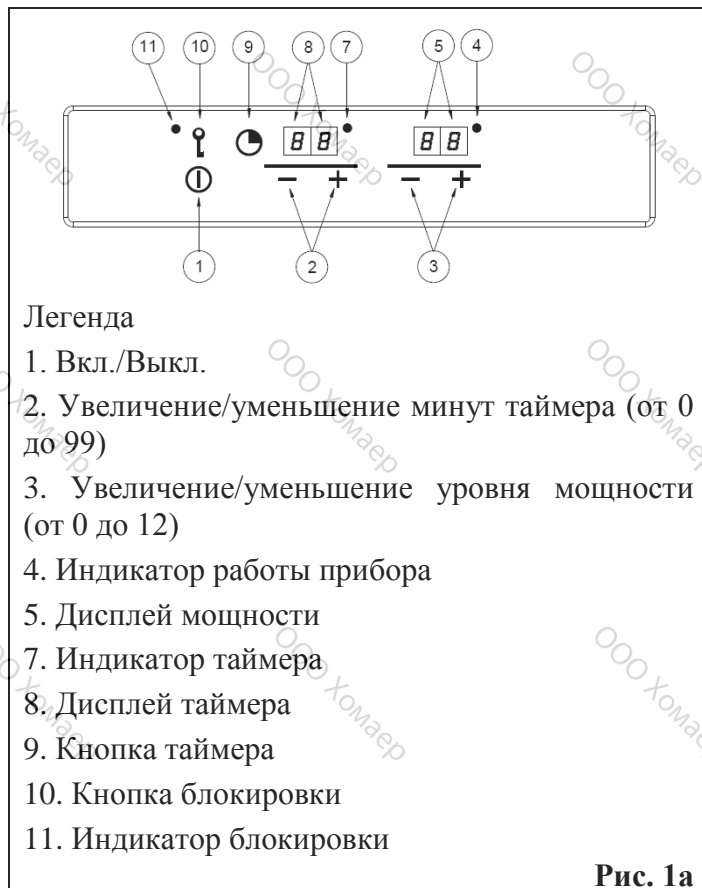


Fig. 1



Легенда

1. Вкл./Выкл.
2. Увеличение/уменьшение минут таймера (от 0 до 99)
3. Увеличение/уменьшение уровня мощности (от 0 до 12)
4. Индикатор работы прибора
5. Дисплей мощности
7. Индикатор таймера
8. Дисплей таймера
9. Кнопка таймера
10. Кнопка блокировки
11. Индикатор блокировки

Рис. 1а

Инструкции для пользователя

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».

Использование

Фритюрница (Рис. 2)

Фритюрница управляется при помощи сенсорной панели управления (см. раздел «Сенсорная панель управления»), при помощи которой можно установить температуру от 80 до 200 °С.

Фритюрница оснащена температурным датчиком, который поддерживает постоянную температуру растительного масла. Дополнительно, если датчик работает некорректно, включается термостат безопасности, если температура масла достигает 220 °С, чтобы не произошло перегрева масла. Прибор легок в использовании, но для достижения наилучших результатов необходимо соблюдать следующие простые правила:

- Перед заполнением контейнера растительным маслом впервые тщательно очистите металлические части и нагревательный элемент, чтобы удалить все остатки от процесса производства.

- Никогда не включайте прибор при поднятом нагревательном элементе.

- Никогда не включайте прибор, если в контейнере нет масла.

- Всегда используйте растительное масло, подходящее для жарения: масла, приготовленные из подсолнечника или других семян, не рекомендуются использовать.

- Количество масла в контейнере может варьироваться от минимум 2 до максимум 2,7 литра. Если уровень масла в процессе приготовления падает ниже минимального значения, то необходимо добавить свежее масло. Рекомендуется добавлять тот же тип масла. Максимальный и минимальный уровень масла помечены на боковой стенке контейнера.

- Масло можно использовать повторно несколько раз, но между процессами приготовления его рекомендуется процеживать, чтобы удалить частицы пищи.

- В любом случае масло нужно менять достаточно часто, даже если его тщательно отфильтровать, так как небольшие остатки пищи могут загореться в процессе приготовления.

- Убедитесь, что продукты, которые вы собираетесь поместить в фритюрницу, идеально сухие. Подождите, пока масло не разогреется до установленной температуры.

- Замороженные продукты рекомендуется разморозить при низкой температуре, а затем пожарить при высокой температуре. Установленная температура может варьироваться в зависимости от количества продуктов, которые нужно приготовить, а также от личных вкусовых предпочтений пользователя, но обычно следует ориентироваться на данные в следующей таблице:

Температура	Продукт
160 °С	Куриные крылышки и голень
170 °С	Пончики, рыба
180 °С	Крокеты, тефтели
190 °С	Картофель фри

- В процессе приготовления часто возникает необходимость добавить соль или приправы. Насколько это возможно, этого следует избегать, так как попавшая во фритюрницу соль уменьшает качество растительного масла.

- В случае возникновения неполадок с фритюрницей перед обращением в сервисную службу попробуйте сбросить термостат. Для этого сначала удалите масло из контейнера и защитную заглушку, а затем нажмите маленькую кнопку, которую можно увидеть с внутренней стороны передней панели.

Техническое обслуживание

Отключите прибор от электрической сети, вынув вилку из розетки, до осуществления работ по техническому обслуживанию. Для увеличения срока службы прибора необходимо осуществлять периодическую общую очистку, помня о следующем:

- части из нержавеющей стали должны очищаться при помощи специализированного средства (доступного в магазинах), без абразивных частиц и не приводящего к коррозии. Избегайте использования чистящих средств, содержащих хлор (отбеливатель и т. п.);

- избегайте попадания веществ, содержащих кислоты или щелочи, на рабочую поверхность (уксус, соль, лимонный сок и т. п.).

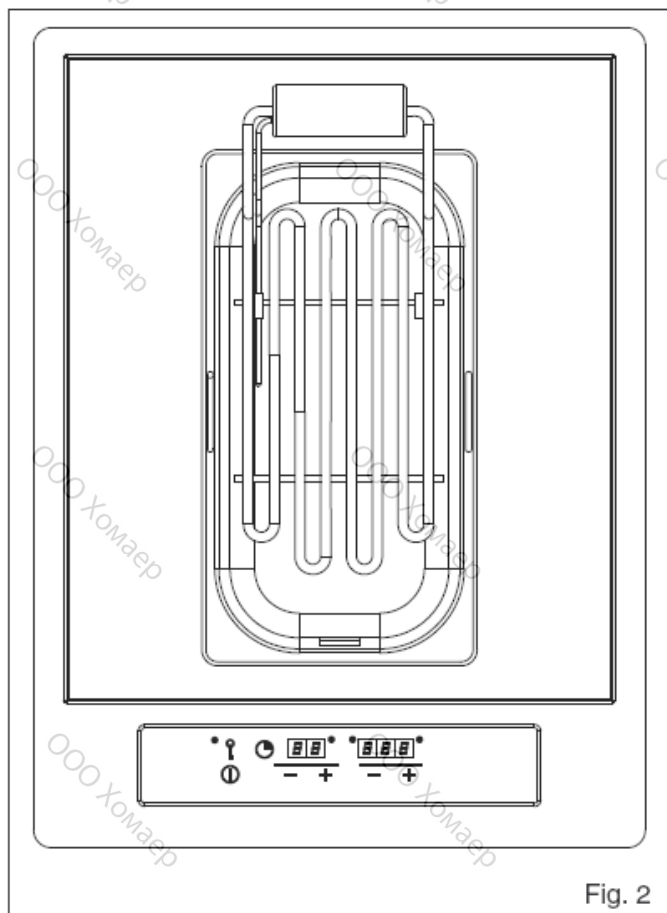
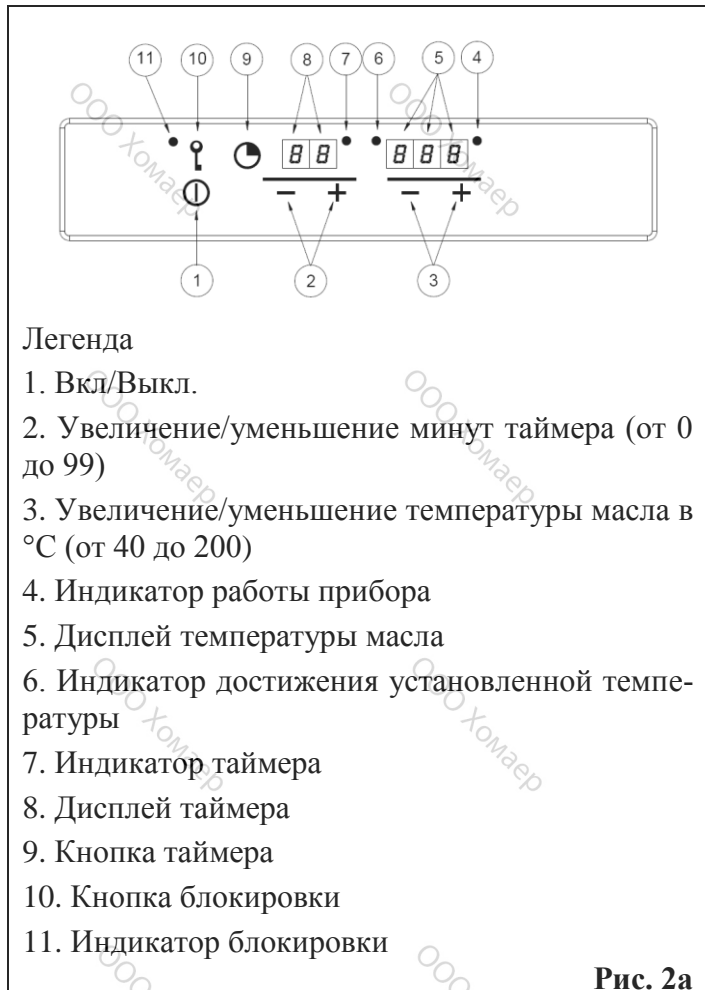


Fig. 2



Легенда

1. Вкл/Выкл.
2. Увеличение/уменьшение минут таймера (от 0 до 99)
3. Увеличение/уменьшение температуры масла в °С (от 40 до 200)
4. Индикатор работы прибора
5. Дисплей температуры масла
6. Индикатор достижения установленной температуры
7. Индикатор таймера
8. Дисплей таймера
9. Кнопка таймера
10. Кнопка блокировки
11. Индикатор блокировки

Рис. 2а

Сенсорная панель управления

Барбекю (Рис. 1) / Фритюрница (Рис. 2)

Включение (барбекю)

1. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл.» (1), чтобы включить панель управления: на дисплее мощности (5) отобразится «00», а индикатор работы прибора (4) горит.
2. Следующую кнопку необходимо нажать в течение 10 секунд, в противном случае прибор выключится автоматически.

Включение (фритюрница)

1. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл.» (1), чтобы включить панель управления: на дисплее температуры масла (5) отобразится «000», а индикатор работы прибора (4) горит.
2. Следующую кнопку необходимо нажать в течение 10 секунд, в противном случае прибор выключится автоматически.

Индикатор работы прибора (барбекю)

После включения панели управления при помощи кнопки «Вкл/Выкл.» (1) загорается индикатор работы прибора (4) и горит, пока кнопка «Вкл/Выкл.» (1) не будет нажата снова.

Индикатор работы прибора (фритюрница)

После включения панели управления при помощи кнопки «Вкл/Выкл.» (1) загорается индикатор работы прибора (4) и горит, пока кнопка «Вкл/Выкл.» (1) не будет нажата снова.

Дополнительно при установке определенного значения температуры индикатор достижения установленной температуры (6) мигает, пока масло не достигнет установленной температуры. Когда значение температуры достигнуто, индикатор будет гореть постоянно, не мигая.

Контроль мощности (барбекю)

1. При помощи кнопок «+» и «-» (3) отрегулируйте значение мощности от уровня 0 до 12. Одну из кнопок можно удерживать нажатой в течение определенного времени для постепенного изменения значения.

Контроль температуры (фритюрница)

1. При помощи кнопок «+» и «-» (3) отрегулируйте значение температуры масла от 80 °С до 200 °С. Значение температуры изменяется с шагом 10 °С. Одну из кнопок можно удерживать нажатой в течение определенного времени для постепенного изменения значения.

Инструкции для пользователя

Выключение нагревательного элемента (барбекю/фритюрница)

1. Уменьшите значение до 0 при помощи кнопки «-» (3). Нагревательный элемент выключится через 3 секунды.

Нажмите одновременно кнопки «+» и «-» (3).

Быстрое выключение нагревательного элемента (барбекю/фритюрница)

1. Для автоматического отключения нагревательного элемента нажмите одновременно кнопки «+» и «-» (3).

Индикация остаточного тепла («Н») (барбекю/фритюрница)

После выключения прибора на дисплее (5) отобразится символ «Н» (остаточное тепло).

Данная индикация будет активна в течение около 40 минут.

Выключение прибора (барбекю/фритюрница)

Прибор может быть выключен в любой момент нажатием кнопки «Вкл/Выкл.» (1).

Включение блокировки панели управления (барбекю/фритюрница)

Панель управления может быть полностью заблокирована при помощи кнопки блокировки (10), чтобы избежать случайного вмешательства в работу прибора. Эта функция также защищает детей. Пока блокировка включена, прикосновение к кнопке не влияет на работу прибора, кроме кнопки выключения прибора (1). Когда блокировка активна, индикатор (11) будет гореть.

Ограничение продолжительности работы (барбекю/фритюрница)

Если нагревательный элемент непреднамеренно был включен (или его забыли выключить), система контроля выключит его автоматически, когда будет достигнуто ограничение продолжительности работы. В таком случае на дисплее отобразится «Н». Ограничение продолжительности работы зависит от установленного уровня мощности в такой момент и варьируется от минимум 1 часа на максимальном уровне мощности, до максимум 6 часов на минимальном уровне мощности.

Функция таймера - продолжительность работы (барбекю/фритюрница)

Данная функция таймера упрощает процесс приготовления, позволяя завершить процесс приготовления без личного присутствия пользователя. Если таймер установлен, то нагревательный элемент выключится автоматически по истечении установленного времени. Если уровень мощности для нагревательного элемента установлен на 0, то таймер просто ведет обратный отсчет минут (см. раздел «Использования таймера для отсчета минут»).

Включение функции таймера (барбекю)

1. Установите уровень мощности от 1 до 12.
2. Нажмите кнопку таймера (9), на дисплее таймера (8) отображается «00», а индикатор (7) горит.
3. Установите продолжительность приготовления (от 0 до 99 минут) при помощи кнопок «+» и «-» (2). Через несколько секунд включится функция таймера, индикатор (7) начнет мигать, показывая, что функция активна. Для быстрой установки продолжительности приготовления можно удерживать одну из кнопок «+» и «-» (2).

Включение функции таймера (фритюрница)

1. Установите значение температуры от 80 °C до 200 °C.
2. Нажмите кнопку таймера (9), на дисплее таймера (8) отображается «00», а индикатор (7) горит.
3. Установите продолжительность приготовления (от 0 до 99 минут) при помощи кнопок «+» и «-» (2). Через несколько секунд включится функция таймера, индикатор (7) начнет мигать, показывая, что функция активна. Для быстрой установки продолжительности приготовления можно удерживать одну из кнопок «+» и «-» (2).

Быстрое выключение нагревательного элемента и таймера (барбекю/фритюрница)

1. Для автоматического отключения нагревательного элемента и отмены функции таймера нажмите одновременно кнопки «+» и «-» (3).

Включения таймера для отсчета минут (барбекю/фритюрница)

Если уровень мощности для нагревательного элемента установлен на 00, то таймер просто ведет обратный отсчет минут.

Инструкции для пользователя

Включение функции таймера для отсчета минут (барбекю)

Если прибор выключен:

1. Включите прибор при помощи кнопки «Вкл/Выкл.» (1);
2. Нажмите кнопку таймера (9);
3. Установите значение для таймера при помощи кнопок «+» и «-» (2).

Если прибор включен, а для нагревательного элемента установлено значение мощности выше «00»:

1. Установите значение мощности на «00»;
2. Нажмите кнопку таймера (9);
3. Установите значение для таймера при помощи кнопок «+» и «-» (2).

Включение функции таймера для отсчета минут (фритюрница)

Если прибор выключен:

1. Включите прибор при помощи кнопки «Вкл/Выкл.» (1);
2. Нажмите кнопку таймера (9);
3. Установите значение для таймера при помощи кнопок «+» и «-» (2).

Если прибор включен, а для нагревательного элемента установлено значение температуры выше «000»:

1. Установите значение температуры на «000»;
2. Нажмите кнопку таймера (9);
3. Установите значение для таймера при помощи кнопок «+» и «-» (2).

Включение функции таймера (барбекю/фритюрница)

Когда отсчет времени завершен, сработает звуковой сигнал, который будет слышно в течение 2 минут.

Для отмены звукового сигнала просто нажмите любую кнопку.

Если Вы хотите отменить функцию таймера до окончания установленного времени.

1. Нажмите кнопку таймера (9);
2. Установите значение для таймера «0» при помощи кнопки «-» (2).

Быстрое выключение таймера (барбекю/фритюрница)

1. Нажмите одновременно кнопки «+» и «-» (3).

Сообщения об ошибках

- AL0 (барбекю/фритюрница)

Если нажата кнопка в течение более 90 секунд, то прозвучит звуковой сигнал, а на дисплее отобразится сообщение «AL0».

- AL1 (фритюрница)

Если температурный датчик вышел из строя, на дисплее отобразится «AL1».

- AL2 (фритюрница)

Если температурный датчик не подключен, на дисплее отобразится «AL2» после работы прибора в течение ок. 5 минут.

- AL3 (барбекю/фритюрница)

Если температура электронной платы достигнет 85°C, на дисплее отобразится сообщение «AL3».

Инструкции для установщика

Установка

Данные инструкции предназначены для квалифицированного специалиста, 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. 3 и 4)

Электрический прибор предназначен для встраивания в рабочую поверхность, как показано на рисунке. Нанесите герметик по всему периметру варочной панели (Рис. 5).

Подключение к электрической сети

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°C выше температуры в помещении в любой момент времени.

- Для постоянного подключения к электрической сети, необходимо установить многополярный разъединитель с минимальным расстоянием между контактами, соответствующий нагрузке, указанной на типовой табличке, и действующим нормативам, позволяющий отключение прибора категории III.

- По завершении монтажа прибора многополярный разъединитель должен быть легкодоступным.

- Данный прибор НЕ предназначен для использования с внешним таймером или переключателем.

- При необходимости замены сетевого кабеля фритюрницы, используйте маслостойкий кабель типа H05RN-F или H07RN-F.

- При необходимости замены сетевого кабеля барбекю, используйте кабель типа H05RR-F или эквивалент.

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

Инструкции для установщика

Mod: CPH 401 BQ TC X

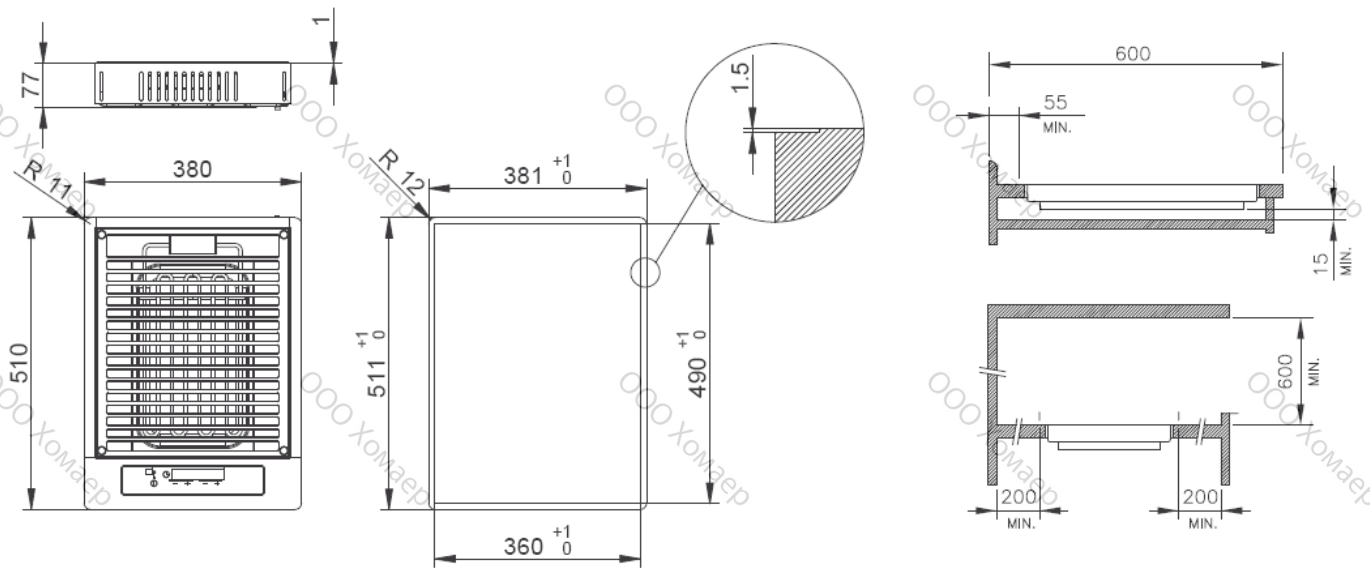


Fig. 3

Mod: CPH 401 FR TC X

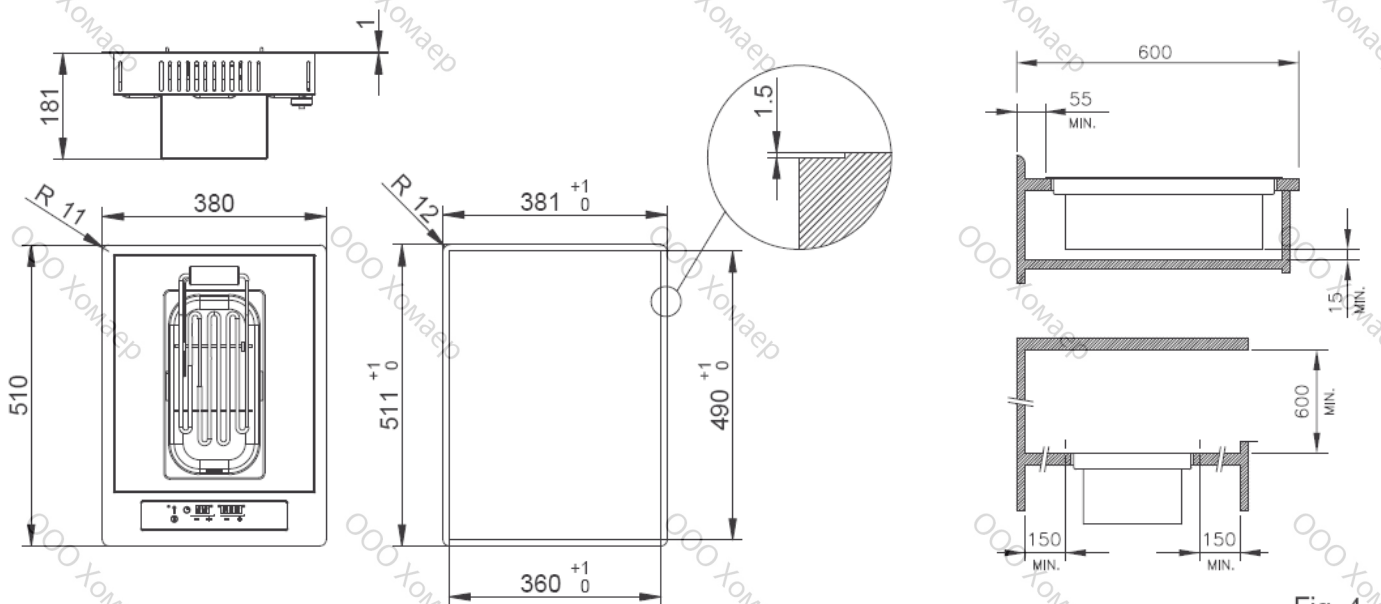


Fig. 4

Інструкції для установщика

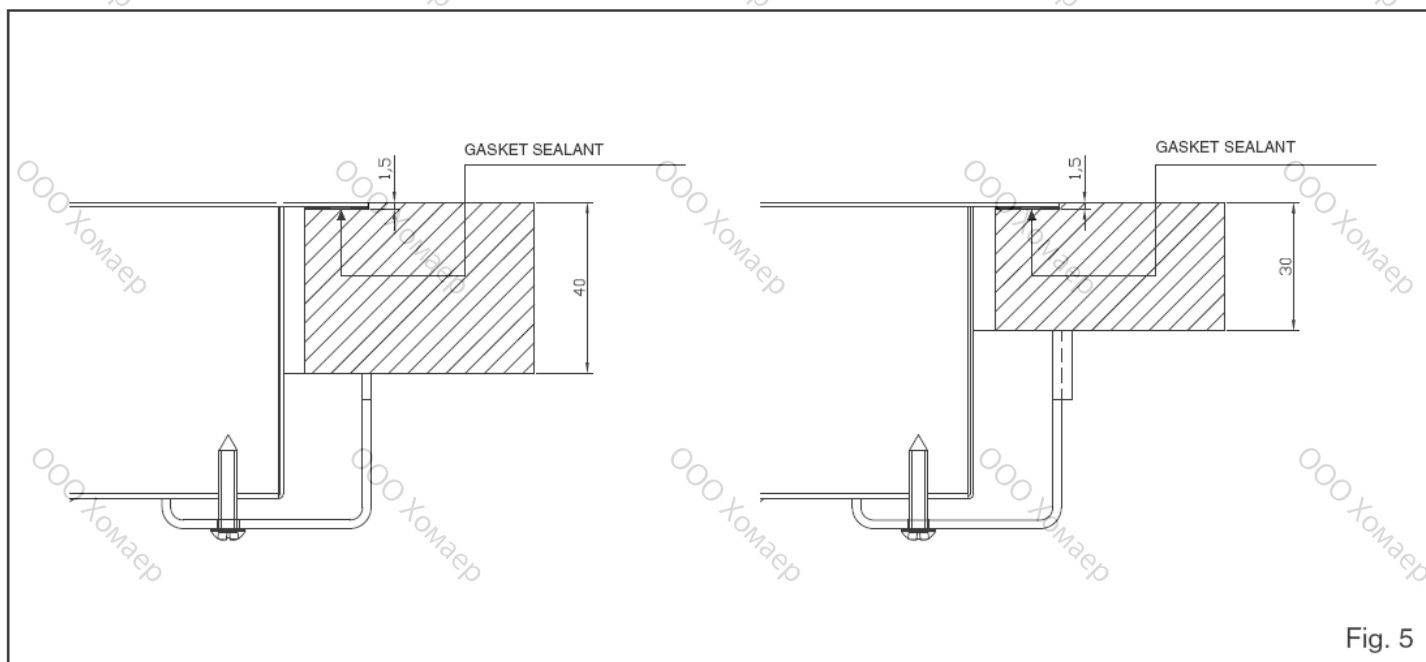


Fig. 5

