



ESPERANZA

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**ВСТРАИВАЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА**

**HE2K1
HE4K7
HE4K8
HE4K9
HE3K4
HE3K5
HE5K16
HE5K16-2
HE5K17
HE5K17-2**

ВСТУПЛЕНИЕ

Пожалуйста, предварительно прочтайте внимательно инструкцию!

Дорогие клиенты,

Благодарим вас за покупку. Мы надеемся, что наша продукция, производимая на уровне высокого качества и технологий, увеличит эффективность вашей производительности. Поэтому, пожалуйста, внимательно прочтайте данное руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В случае передаче продукции другому пользователю, пожалуйста, передайте с продукцией данную инструкцию пользователя. Следуйте всем инструкциям и предупреждениям, приведенным в инструкции по эксплуатации.

Данное руководство применяется к нескольким моделям. Различия между моделями подробно описаны в руководстве.

Символы и описание

Инструкция по эксплуатации содержит следующие символы:

	Важная информация или полезные советы по использованию.
	Предупреждение об опасных для жизни и имущества ситуациях.
	Предупреждение о поражении электрическим током.
	Предупреждение о пожаре.
	Предупреждение о горячих поверхностях.

ФИРМА - ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

FEMAS METAL SAN. VE TIC A.S.
Organize Sanayi Bölgesi, 9.Caddle no:17, Kayseri / Turkey

СОДЕРЖАНИЕ

1.	РЕГЛАМЕНТ БЕЗОПАСНОСТИ И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ	3
1.1.	Общая Безопасность.....	3
1.2.	Электрическая Безопасность.....	3
1.3.	Безопасность Продукции	4
1.3.1.	Безопасность горения	4
1.3.2.	Цель Использования	4
1.4.	Безопасность Детей	5
1.5.	Соответствие Нормам WEEE и Утилизация Отходов	5
1.6.	Информация по Упаковке.....	5
2.	МОНТАЖ ПЕЧИ	6
2.1.	Правильное Место для Установки	6
2.2.	Установка и Соединения	7
2.3.	Электрические Соединения	7
2.4.	Монтаж Оборудования	8
2.4.1.	Выбор Мебели и Монтаж	8
2.4.2.	Вентиляция	9
2.4.3.	Монтаж Печи	10
2.4.4.	Демонтаж Печи	10
2.5.	Энергосбережение	10
2.6.	Первое Использование	10
3.	О ПРОДУКЦИИ	11
3.1.	Общие Характеристики	11
3.2.	Технические Характеристики	12
4.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ	13
4.1.	Общая Информация о Плите	13
4.1.1.	Выбор Кастрюли	13
4.2.	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ	14
4.3.	Контрольная Панель	14
4.3.1.	Начало Нагрева	15
4.3.2.	Отключение Прибора.....	15
4.3.3.	Выбор и Эксплуатация Секции Приготовления	15
4.3.4.	Остановка Нагрева	15
4.3.5.	Ребенок / Блокировка Кнопок	16
4.3.6.	Функция Таймера	16
4.3.7.	Функция Остановки и Возобновления	16
4.3.8.	Расширенный Выбор Региона	16
4.4.	Быстрая Настройка Мощности	17
4.5.	Тепловое Зондирование в Стеклокерамических Плитах	17
4.6.	Ограничение Рабочего Времени	17
4.7.	Защита от Перегрева	17
4.8.	Обнаружение Переполнения	17
4.9.	Рекомендации по Приготовлению	18
5.	Уход и Чистка.....	19
5.1.	Общее	19
5.2.	Чистка Плиты	19

1. РЕГЛАМЕНТ БЕЗОПАСНОСТИ И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые травмы, удары или материальный ущерб продукции. Несоблюдение данных инструкций приведет к аннулированию всех гарантий.

1.1. Общая Безопасность

Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими или умственными способностями или лицами, не имеющими опыта и знаний, при условии обеспечения соответствующего контроля или инструктаж по безопасному использованию устройства и осознания связанных с использованием опасностей. Запрещается детям играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны проводиться детьми.

В любом случае обращайтесь за помощью к авторизованному сервисному агенту для установки и ремонта плиты. Производитель не несет ответственность за любой ущерб, причиненный посторонними лицами.

Не используйте оборудование, если на нем есть явные повреждения.

Обязательно выключайте оборудование в конце каждого использования. Проверьте, выключено ли оборудование.

Оборудование не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии не контролирования или не инструктирования лицом, ответственным за безопасность.

Необходимо следить за детьми и запрещать игры с оборудованием.

Если входное напряжение повреждено, для того, чтобы избежать опасности, его необходимо заменить производителем, сервисным представителем или специалистами с аналогичной квалификацией.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.

Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует размещать на поверхности варочной панели, поскольку они могут нагреваться.

После использования варочной панели выключите ее, проверив элемент варочной панели, не полагаясь на датчик кастрюли.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Устройство и его доступные части нагреваются во время использования. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы не коснуться нагревательных элементов. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться без присмотра возле оборудования.

Инструкции для горелок и диапазонов включают в себя:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Приготовление пищи на плите на сливочном или растительном масле может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, просто выключите прибор, а затем закройте пламя крышкой или противопожарным покрывалом.

ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления должен контролироваться. Короткий процесс приготовления должен контролироваться на постоянной основе.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Опасность пожара: не ставить предметы на керамическое стекло.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ : Температура поверхности превышает 95°C. Доступ к нижней части счетчика должен быть предотвращен во избежание опасности.

1.2. Электрическая Безопасность

Убедитесь, что номинал предохранителя на линии электропередачи и на линии, к которой подключен продукт, установлен правильно в соответствии со значениям, указанным в инструкции по эксплуатации.

В случае, если продукция неисправна, оборудование должно быть отремонтировано авторизованным сервисом и не должно быть использовано без ремонта!

Подключите изделие к заземленной электрической розетке или линии, защищенной предохранителем с номиналом, указанным в таблице «Технические характеристики». Если используется трансформатор или трансформаторный фильтр, установите квалифицированную электрическую установку для системы заземления. Производитель не несет ответственности за любые повреждения, возникающие при использовании изделия без заземления в соответствии с местными правилами.

Никогда не мойте изделие при помощи распыления воды или вылив сверху воду! Опасность удара током!

Во время установки, обслуживания, чистки и ремонта Отсоединяйте изделие от сетевой розетки. Для продукции, непосредственно подключенных к линии, удалите предохранитель, используемый для линии электрической безопасности.

Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен авторизованным сервисным центром или уполномоченным электриком.

Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическая установка могла быть полностью отключена. Резка должна проводиться в соответствии с правилами строительства с помощью выключателя или встроенного предохранителя, подключенного к стационарной электрической установке.

Все работы с электрическими приборами и системами должны выполняться уполномоченными и квалифицированными специалистами.

Убедитесь, что ток предохранителя соответствует току продукта.

1.3. Безопасность Продукции

Запрещается прикасаться к устройству или его компонентам, пока они горячие. Дети в возрасте до 8 лет не должны подходить близко к оборудованию.

Не используйте оборудование в случае использования лекарств или алкоголя в случае снижения восприятия действительности и сознания.

Будьте осторожны при употреблении алкоголя во время еды. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может воспламениться и вызвать пожар при воздействии горячих поверхностей.

Оборудование и вокруг него имеют высокую температуру во время использования. Не размещайте легковоспламеняющиеся вещества вокруг изделия во избежание ожогов.

Держите все вентиляционные окна открытыми.

Не чистите изделие пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.

Не кладите какие-либо материалы для хранения на варочную панель.

В случае возможных трещин на поверхности изделия отсоедините изделие от электрического соединения на случай возможного удара током.

После использования плиты, самостоятельно отключите конфорку, не полагайтесь на датчик кастрюли.

Такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки, нельзя класть на конфорку, так как они могут накалиться.

Для оборудования, классифицирующегося как кулинарное, не подходит управления с помощью пульта дистанционного управления и подобной продукции.

Давление пара с поверхности варочной панели и влажность могут привести к скольжению или движению сковороды. Поэтому убедитесь, что дно кастрюли и поверхность плиты всегда сухие.

Поскольку индукционная плита работает по принципу беспроводной передачи энергии и создает магнитное поле, плита может быть опасна для людей, использующих медицинские устройства, такие как кардиостимуляторы или инсулиновые насосы.

1.3.1. Безопасность горения

Убедитесь, что продукция надежно подключена к сетевой розетке или линии электропередачи. В противном случае может возникнуть опасность пожара при создании дуги.

Не используйте отсоединененный или поврежденный сетевой соединительный кабель.

Убедитесь, что в зоне подключения и закрепления пробки продукта отсутствует жидкость или влага.

При твердом или жидком приготовлении пищи опасно надолго удаляться от плиты, так как это может вызывать пожар. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь потушить огонь водой. В случае пожара, отсоедините изделие от электрических соединений и накройте его огнеупорными материалами.

1.3.2. Цель Использования

Продукция предназначена для домашнего использования. Не подходит для коммерческого и промышленного использования.

Данная продукция используется для приготовления пищи, а не для отопления или аналогичных целей.

Производитель не несет ответственности за неправильное использование или повреждение, причиненное во время транспортировки, не соответствующей инструкциям эксплуатации.

Срок службы приобретенной продукции составляет 10 лет. Данный период времени предназначен для поставки запчастей производителем с целью эффективной работы.

1.4. Безопасность Детей

Во время ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ оборудования и его окружающие детали нагреваются до высоких температур. Оборудование должно быть недоступно детям.

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

По причине опасности поражения электрическим током, оборудование должно быть недоступно детям.

Не устанавливать предметы, принадлежащие детям, на плиту.

1.5. Соответствие Нормам WEEE и Утилизация Отходов

Данная продукция не содержит вредных или запрещенных веществ в соответствии с регламентом «Контроль Отходов Электрического и Электронного Оборудования», разработанным Министерством Окружающей Среды и Урбанизации. Соответствует требованиям WEEE.



Данная продукция изготовлена из высококачественных деталей и материалов, которые могут быть переработаны и использованы повторно. В конце срока его службы изделие отправляют в пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования.

1.6. Информация по Упаковке

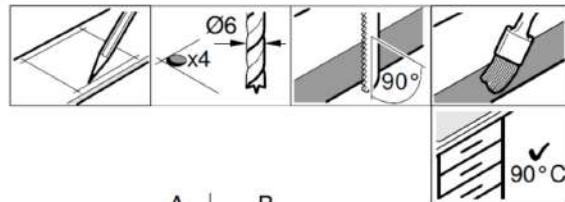
Не выбрасывайте упаковочные отходы вместе с бытовыми отходами. Утилизируйте оборудование в пунктах сбора, установленных местными властями.

	Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества продукции.
	Иллюстрации в руководстве показаны схематически и могут не соответствовать вашей продукции.
	Показатели, указанные при маркировке на продукции или в других печатных документах, поставляемых с продуктом, являются значениями, полученными в лаборатории согласно соответствующим стандартам. Данные показатели могут варьироваться в зависимости от использования и внешних условий продукции.

2. МОНТАЖ ПЕЧИ

Для установки оборудования, пожалуйста, обратитесь к ближайшему авторизованному сервису. Прежде чем обращаться в авторизованный сервис, убедитесь, что в помещении установлена электрическая сеть. В противном случае электрик примет необходимые меры. Производитель не несет ответственность за любой ущерб, вызванный несанкционированными операциями, и в этом случае, гарантия на продукцию будет аннулирована.

	Заказчик обязан подготовить место для установки изделия, а также провести электромонтаж.
	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Установка продукции должна соответствовать требованиям национальных электрических стандартов.</p>
	<p>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой убедитесь, что продукция не повреждена. Запрещается устанавливать продукцию в случае, если изделие повреждено. Поврежденная продукция опасна для вашей безопасности.</p>



A	B
490	min. 60
480	min. 50

C = min. 40

2.1. Правильное Место для Установки

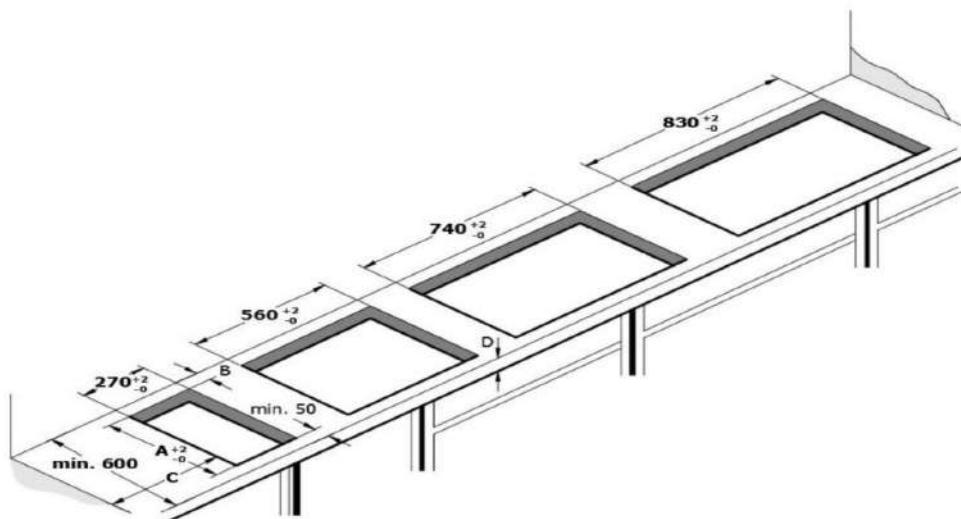
Продукция предназначена для установки на стандартные кухонные поверхности. Кухонные стены, кухонная мебель и расстояния между печами важны как для безопасности, так и для эффективности плиты. Технические чертежи приведены для рекомендуемых минимальных расстояний. Все значения приведены в мм.

Если на плите должна быть установлена вытяжка / аспиратор, следуйте рекомендациям производителя вытяжки / аспиратора относительно высоты установки. (Мин. 65 см)

Распакуйте изделие перед установкой. Удалить транспортировочные замки и упаковочные материалы.

Поверхности, ламинаты, клеи и другие материалы, используемые для установки, должны быть устойчивы к температуре как минимум 100°C. Столешница должна быть горизонтально ровной и закрепленой.

Пространство, на котором варочная панель будет размещена над стойкой, должно быть вырезано в соответствии с размерами варочной панели.



2.2. Установка и Соединения

Продукция должна быть установлена и введена в эксплуатацию в соответствии с законодательством.



Не устанавливайте плиту на острых углах или краях. Риск поломки стекловидной керамической поверхности!

2.3. Электрические Соединения

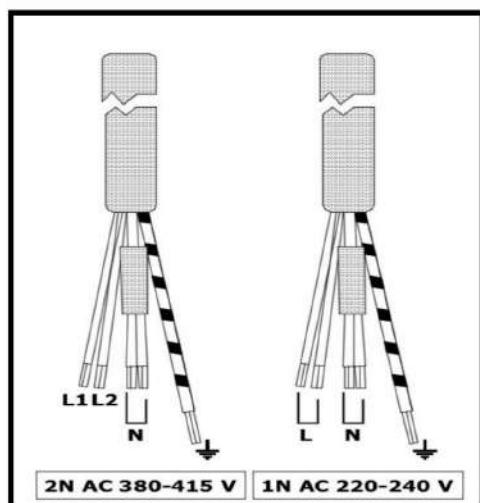
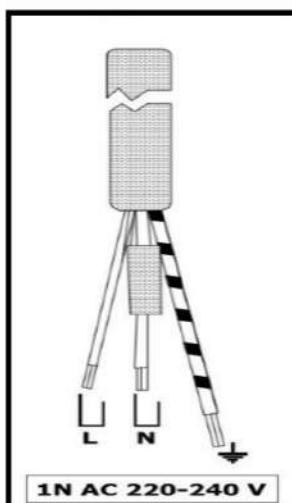
Подключите оборудование к заземленному кабелю или линии, защищенной подходящим предохранителем в соответствии с таблицей технических характеристик. Производитель не может нести ответственность за любые повреждения, возникаемые в случае, если продукция используется без заземления в соответствии с правилами.

	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Оборудование подключается к электросети только уполномоченным лицом и гарантия начинается только после правильной установки.
	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Шнур питания не должен быть раздавлен, зажат или подвергнут воздействию горячих частей плиты. В случае повреждения электропроводки замена выполняется квалифицированным электриком.

Соединительный кабель изделия поставляется нашей компанией, как указано в разделе «Технические характеристики».

Сетевое напряжение должно соответствовать напряжению 220-240 В переменного тока, указанному в таблице «Технические Характеристики» и на информационной панели.

Соединения для плит 30 см		Соединения для плит 60-80-90 см	
Коричневый Кабель:	L (Фаза)	Коричневый-Черный Кабель:	L1(Коричневый) - L2(Черный) (Фаза)
Синий Кабель:	N (Нейтральный)	Синий – Серый Кабель:	N (Нейтральный)
Зеленый / Желтый Кабель:	E (Заземление)	Зеленый / Желтый Кабель:	E (Заземление)



2.4. Монтаж Оборудования

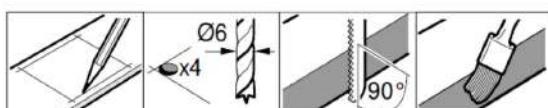


Перед началом любых работ с электроустановкой отключить плиту от электрической розетки. Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

Оборудование, устанавливаемое в духовку, должно выдерживать нагрузку около 60 кг.

После установки плиты убедитесь, что панель параллельна полу.

2.4.1. Выбор Мебели и Монтаж



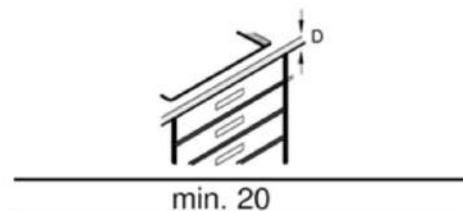
A	B
490	min. 60
480	min. 50

C = min. 40

Встроенная мебель должна выдерживать температуру не менее 90 °C.

После вырезки мебели очистите рабочую поверхность от опилок.

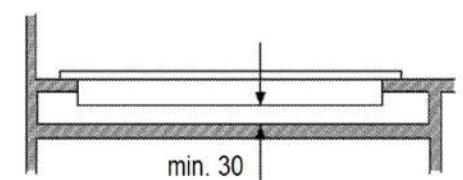
Поверхности среза должны быть покрыты термостойким материалом.



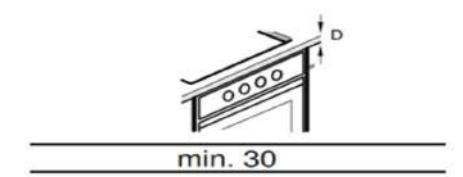
При установке ящиков толщина стола должна быть не менее 20 мм.



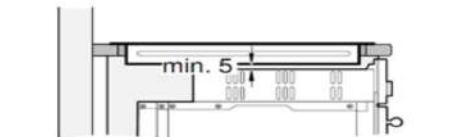
При установке выдвижного ящика, расстояние между рабочим столом и верхней частью ящика должно быть не менее 65 мм.



При установке выдвижного ящика, чтобы пользователь не касался нижней части варочной панели, также можно использовать деревянную доску.



В случае установки плиты на печь толщина столешницы должна быть не менее 30 мм.



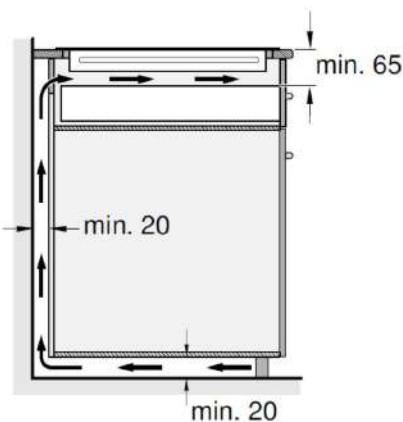
Расстояние между горелкой и духовкой должно быть не менее 5 мм.

2.4.2. Вентиляция

В плиту, нагреваемой при помощи индукции, для улучшения работы устанавливается вентиляция.

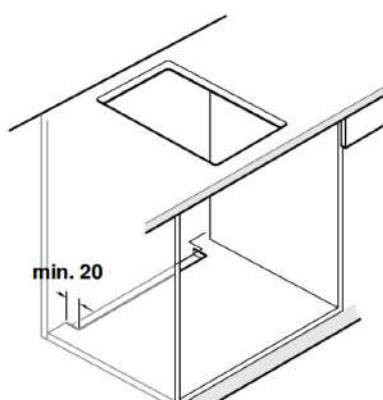
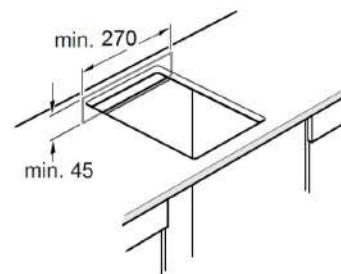
Для более эффективной работы варочной панели, в соответствии с техусловиями устанавливается вентиляция.

Для того чтобы в зоне под оборудованием было достаточно воздуха, мебель следует размещать в соответствии с техническим чертежом.



Минимальное расстояние между задней частью мебели и стеной кухни и расстояние между прилавком и выдвижным ящиком:

Промежуток между мебелью:

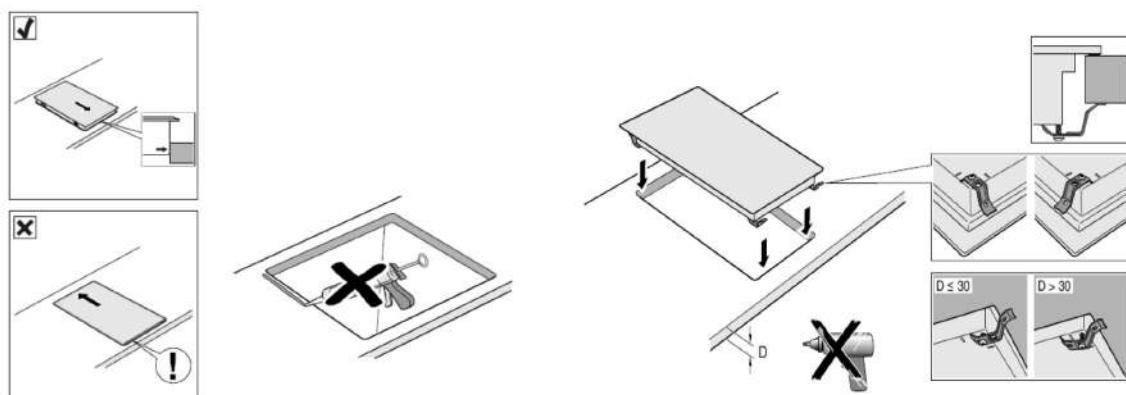


Если расстояние от задней части мебели не составляет 20 мм, в нижней части следует просверлить отверстие.

Вентиляция устанавливается в случае, если устройство установлено в неуказанном месте.

2.4.3. Монтаж Печи

При установке варочной панели используйте защитные перчатки, так как могут быть острые края, которые не видны. При монтаже плиты используйте аппарат, прилагаемый к оборудованию.



Убедитесь, что силовой кабель не застрял.

Подключите силовой кабель к розетке на задней панели духовки, стараясь не поранится об острые края.

При подключении силового кабеля следите за тем, чтобы не касаться горячих поверхностей.

2.4.4. Демонтаж Печи

Отключите устройство от сети.

Отключи все соединения.

Снимите оборудование, слегка придавливая снизу.

2.5. Энергосбережение

Для того, чтобы сэкономить электроэнергию, рекомендуется использовать следующие процедуры:

- Перед приготовлением размораживайте продукты.
- Для приготовления пищи предпочтается использование кастрюль и сковородок.
- Размер используемой посуды должен соответствовать поверхности на варочной панели. По мере увеличения размера посуды потребление энергии будет увеличиваться.
- Поверхность варочной панели и оснований кастрюли должна быть чистой и сухой. Грязь и влага затрудняют нагревание кастрюли.

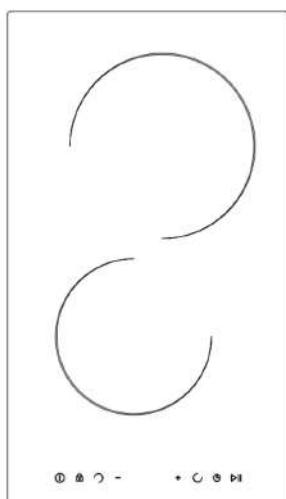
2.6. Первое Использование

Удалить все упаковки и упаковочную продукцию.

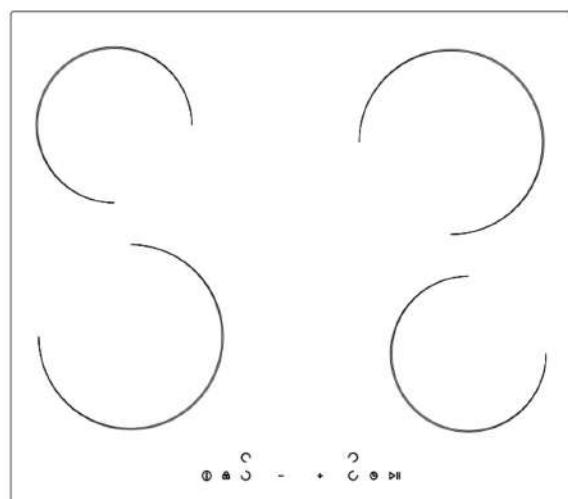
Протрите стеклянную поверхность изделия влажной или влажной тканью и высушите тканью перед использованием.

3. О ПРОДУКЦИИ

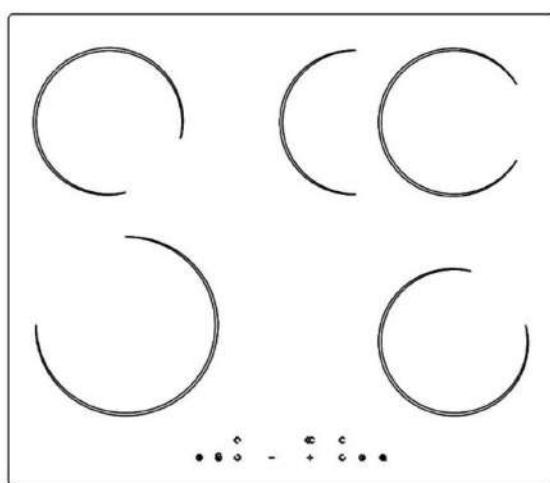
3.1. Общие Характеристики



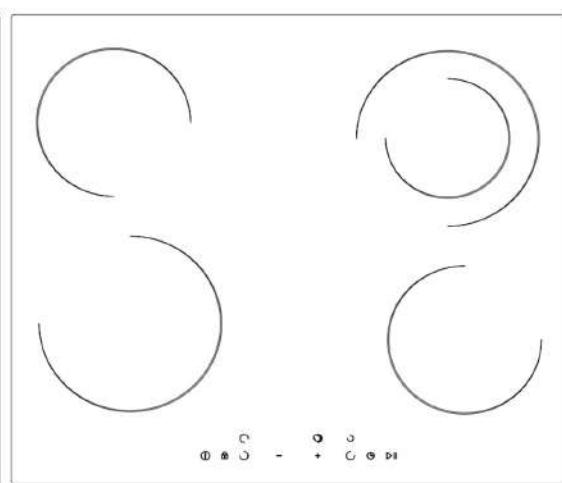
HE2K1



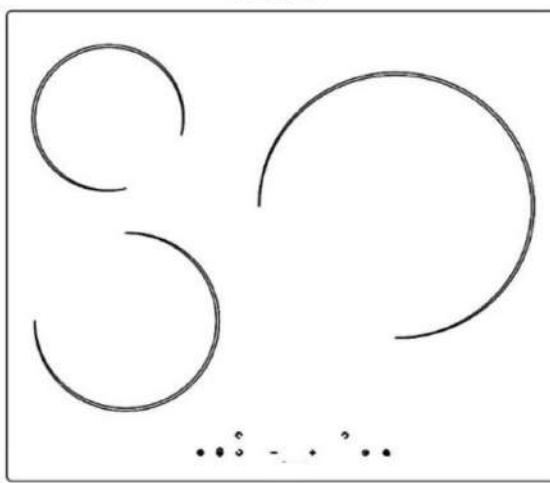
HE4K7



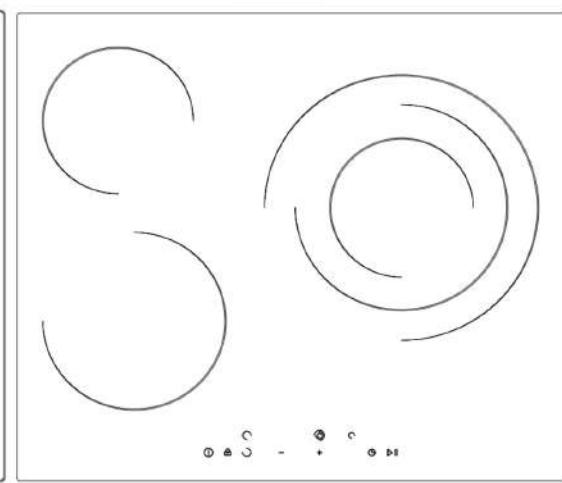
HE4K9



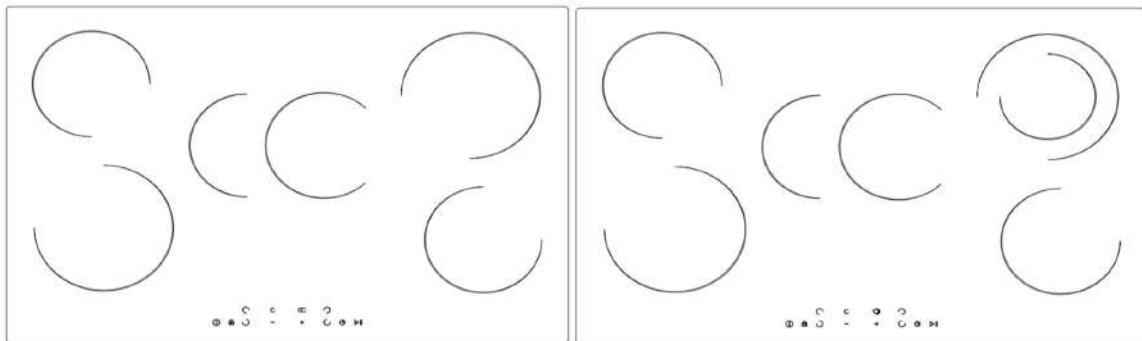
HE4K8



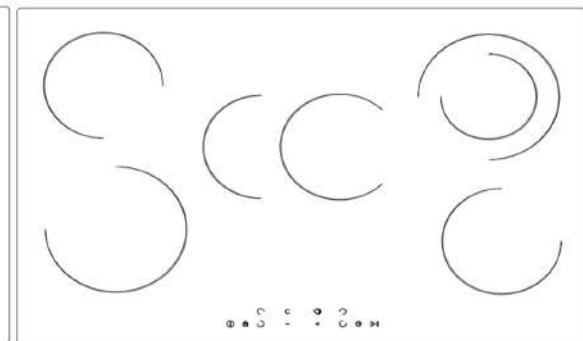
HE3K4



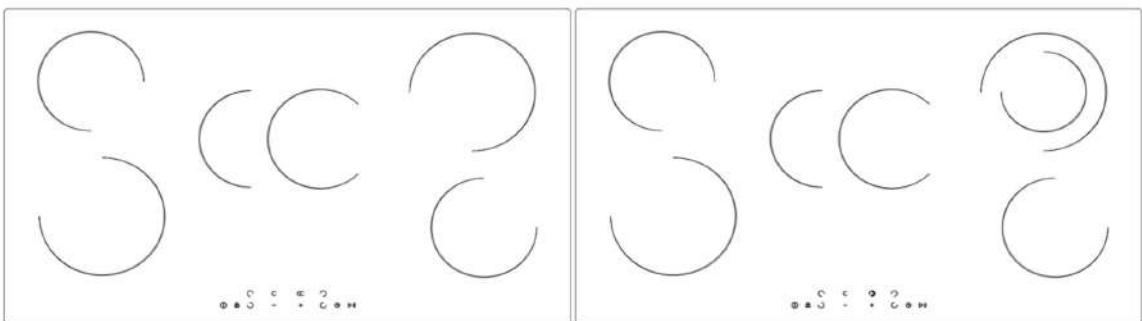
HE3K5



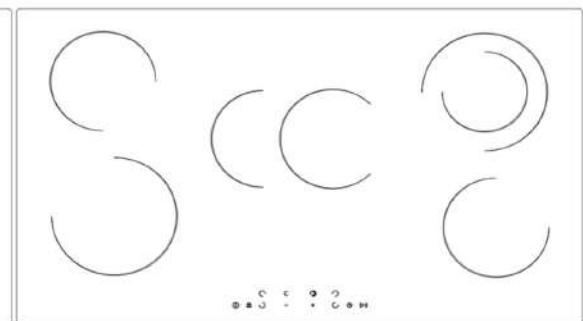
HE5K16



HE5K16-2



HE5K17



HE5K17-2

3.2. Технические Характеристики

№	Мощность нагревания (W)	Диаметр нагрева (мм)	HE2K1	HE4K7	HE4K9	HE4K8	HE3K4	HE3K5	HE5K16	HE5K16-2	HE5K17	HE5K17-2
1	1200W	145	1	2	2	2	1	1	2	2	2	2
2	1800W	180	1	2	1	1	1	1	2	2	2	2
3	1700W / 700W	180 / 145				1						
4	2000W / 1100W	245 / 140				1			1	1	1	1
5	2600W	300					1					
6	2700W / 1950W / 1050W	270 / 210 / 140						1				

Модель	Размер	Внешний размер (мм) Ширина x Длина x Высота	Количество нагревательных элементов	Напряжение	Частоты	Мощность	Предохранитель	Тип кабеля / поперечное сечение	Длина кабеля
HE2K1	30	510x290x45	2	220-240V	50-60 Герц	3 кВт	16Ax1	H05V2V2 - F 3x1.5мм ²	макс.2 метра
HE4K7	60	510x580x45	4	220-240 V / 380-415 V(2 ФАЗА)	50-60 Герц	6 кВт	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5мм ²	макс.2 метра
HE4K9	60	510x580x45	4	220-240 V / 380-415 V(2 ФАЗА)	50-60 Герц	6.2 кВт	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5мм ²	макс.2 метра
HE4K8	60	510x580x45	4	220-240 V / 380-415 V(2 ФАЗА)	50-60 Герц	6 кВт	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5мм ²	макс.2 метра
HE3K4	60	510x580x45	3	220-240 V / 380-415 V(2 ФАЗА)	50-60 Герц	5.6 кВт	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5мм ²	макс.2 метра
HE3K5	60	510x580x45	3	220-240 V / 380-415 V(2 ФАЗА)	50-60 Герц	5.7 кВт	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5мм ²	макс.2 метра
HE5K16	80	510x770x45	5	220-240 V / 380-415 V(2 ФАЗА)	50-60 Герц	6.8 кВт	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5мм ²	макс.2 метра
HE5K16-2	80	510x770x45	5	220-240 V / 380-415 V(2 ФАЗА)	50-60 Герц	6.8 кВт	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5мм ²	макс.2 метра
HE5K17	90	510x860x45	5	220-240 V / 380-415 V(2 ФАЗА)	50-60 Герц	6.8 кВт	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5мм ²	макс.2 метра
HE5K17-2	90	510x860x45	5	220-240 V / 380-415 V(2 ФАЗА)	50-60 Герц	6.8 кВт	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5мм ²	макс.2 метра

4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ

4.1. Общая Информация о Плите



Запрещается наливать в кастрюлю больше трети масла. При нагревании масла не отходите от плиты. Чрезмерное количество горячего масла является пожароопасным. В случае пожара, не пытайтесь потушить огонь водой. Если масло загорелось, накройте его противопожарным одеялом или влажной тканью. Выключите варочную панель, если это безопасно, и позвоните в пожарную службу.

Всегда тщательно высушивайте пищу перед жаркой и медленно добавляйте в горячее масло. Перед жаркой размораживайте замороженные продукты.

Не используйте нестабильные и легко опрокидывающиеся емкости на плите.

Не ставьте кастрюли и сковородки на открытые конфорки. Это может повредить посуду.

Выключайте конфорку после каждого использования.

Кладите достаточное количество пищи в кастрюли или сковородки. Таким образом, вам не придется лишний раз чистить плиту из-за излишков продуктов.

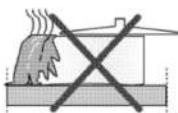
Кастрюлю необходимо устанавливать в центр конфорки.

4.1.1. Выбор Кастрюли

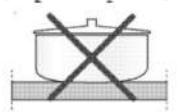
Стекловидная керамическая поверхность является термостойкой и изготовлена из термостойкого материала.

Не используйте стеклянную керамическую поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить или порезать.

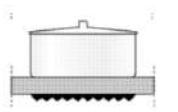
Острые края кастрюль и сковородок могут поцарапать поверхность. Используйте обработанную базовую посуду.



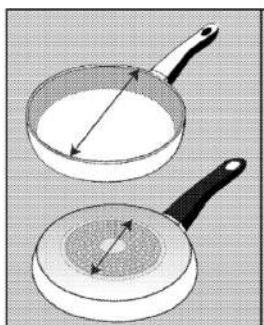
Обломки пищи могут повредить поверхность сковороды и вызвать пожар.



Не используйте контейнеры с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте только кастрюли или сковородки с плоским дном. Сковородки обеспечивают более легкую теплопередачу.



Некоторые кастрюли и сковороды несмотря на большой диаметр, плохо нагреваются из-за маленького основания. В таких кастрюлях приготовление пищи может быть менее качественным. По этой причине предпочтитаются кастрюли с ровным дном.

Важно

При использовании антипригарной или безмасляной (тэфлоновой) посуды с антипригарным покрытием не выбирайте высокий уровень нагрева.

Не ставьте металлические предметы, такие как столовые приборы или кухонные принадлежности, на варочную панель, так как они могут нагреться. Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не кладите пищу, завернутую в алюминиевую фольгу, на конфорку индукционной плиты.

	Если под варочной панелью установлена духовка, и духовка запускается, датчики в варочной панели могут понизить уровень приготовления или отключить варочную панель.
	Держите предметы с магнитными свойствами, такие как кредитные карты или кассеты, подальше от варочной панели во время ее работы.

4.2. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЛИТЫ

Не допускайте падения каких-либо предметов на варочную панель. Даже небольшие предметы, такие как солонка и перечница, могут повредить варочную панель.

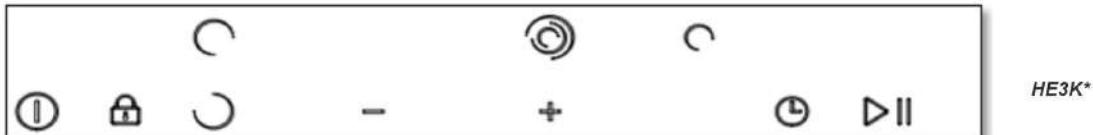
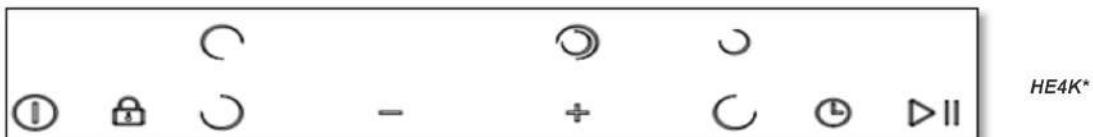
Не используйте печи с трещинами. Вода может попасть в трещины и стать причиной короткого замыкания. Это может привести к выходу из строя холодной плиты.

Если поверхность повреждена, немедленно выключите ее и отключите питание.

4.3. Контрольная Панель

Ниже приведены интерфейсы моделей продукции.

	Графика и рисунки прилагаются только с ознакомительной целью. Настоящее изображение или функции могут отличаться от вашей модели плиты.
	Данное оборудование управляет сенсорной панелью управления. Каждая операция, проведенная на сенсорной панели управления, сигнализируется звуковым сигналом.
	Всегда содержите панель управления чистой и сухой. Если поверхность влажная или грязная, это может вызвать проблемы в работе.



	Включатель - Выключатель
	Режимы Нагрева
	Таймер
	Увеличение Показателя Мощности и Таймера
	Снижение Показателя Мощности и Таймера
	Блокировка клавишей детей
	Остановить - Продолжить
	Режимы Расширенной Зоны

4.3.1. Начало Нагрева

Нажать на клавишу контрольной панели.

Если информация об уровне нагрева не будет введена через 10 секунд после включения варочной панели, варочная панель автоматически отключится.

4.3.2. Отключение Прибора

Нажать на клавишу контрольной панели.

Если на дисплее отображается «Н» после выключения варочной панели, варочная панель остается горячей. Не прикасайтесь к стеклянной поверхности.



Система предупреждения отключается при сбое питания.

4.3.3. Выбор и Эксплуатация Секции Приготовления

Включите переключатель, коснувшись кнопки включения / выключения.

Нажмите клавишу выбора уровня варки или .

Для регулировки уровня температуры введите показатель от 1 до 9.

4.3.4. Остановка Нагрева

- Чтобы отключить выбранный уровень варки, установить уровень нагрева на «0».

Если вы нажимаете и удерживаете кнопку выбора соответствующего отсека или в течение определенного времени, уровень нагрева падает до «0», и соответствующая горелка отключается.



Отключить панель также можно с помощью кнопки включения / выключения панели управления. Однако в этом случае не рекомендуется отключать все активные нагреватели одновременно.

4.3.5. Ребенок / Блокировка Кнопок

Данная функция предотвращает использование детьми панели управления, отключая варочную панель при выключенном плите.



Клавиш блокировка от детей панели управления активируется нажатием кнопки на панели управления в течение определенного времени. После нажатия на дисплее отображается знак «Lo». Кроме того, загорается светодиод блокировки от детей.

Когда активирована соответствующая функция, другие кнопки, кроме функции включения / выключения, не работают.



Функция деактивируется нажатием кнопки на панели управления в течение определенного времени. Надпись «Lo» исчезает и соответствующий светодиод гаснет.

4.3.6. Функция Таймера

Во время приготовления не нужно ждать окончания приготовления пищи у плиты. При активации функции таймера выбранной печи соответствующая конфорка окончательно отключается в указанное время.



После выбора соответствующей настройки



И нажатии на кнопку на контрольной панели



Кнопки + или - определяют время работы выбранной конфорки, а после нажатия на кнопку активируется таймер.

	Всегда содержите панель управления чистой и сухой. Если поверхность влажная или грязная, это может вызвать проблемы при использовании печи.
	Выполните вышеуказанные процедуры для других режимов, для которых необходимо установить таймер.
	Таймер не будет работать, если вы не выберете уровень мощности на варочной панели.

По истечении установленного времени варочная панель автоматически отключится, и пользователь получит предупреждение о ее выключении.

Чтобы отключить таймер, необходимо для начала выбрать таймер, затем выбрать нужную конфорку и уменьшить таймер до «0». Таким образом, отменяется функцию таймера для соответствующей конфорки.

Другой способ отмены таймера можно выполнить, кратковременно нажав кнопку таймера после выбора соответствующей нагревательной камеры.

4.3.7. Функция Остановки и Возобновления

Данная функция может использоваться для приостановки работы варочной панели. Кнопка приостанавливает все функции конфорки. Функция остановки и продолжения активируется нажатием кнопки на панели управления в течение определенного времени. Эта же кнопка используется для деактивации функции.



4.3.8. Расширенный Выбор Региона

В некоторых моделях выбор режима приготовления осуществляется в виде расширенной зоны и нажатием кнопок



или

4.4. Быстрая Настройка Мощности

Быстрое достижение заданного пользователем значение мощности. Отсутствие особого ожидания или инерции. Это позволяет избежать сбегание или пережаривание пищи.

4.5. Тепловое Зондирование в Стеклокерамических Плитах

Стеклокерамические плиты оснащены защитным оборудованием. Нагреватели для стеклокерамических печей имеют датчики температуры. Когда температура нагревателя поднимается выше определенного значения, в нагреватель автоматически перестает поступать ток.

4.6. Ограничение Рабочего Времени

Любой уровень имеет определенное максимальное время выполнения. По завершению определенного периода варочная панель автоматически отключится.

Предел времени работы будет зависеть от выбранного уровня мощности. Варочная панель может снова автоматически отключится после выключения.

Рабочие часы для плиты

Уровень нагрева	Время /Часов	Время резки (секунды)	Время нагрева (секунды)
1	6	45,6	1,4
2	6	43,6	3,4
3	5	41,3	5,7
4	5	38,4	8,6
5	4	35,9	11,1
6	1,5	33,1	13,9
7	1,5	26,2	20,8
8	1,5	19,2	27,8
9	1,5	0	47

4.7. Защита от Перегрева

Чрезвычайные температурные условия обнаруживаются датчиком температуры и принимаются необходимые меры безопасности.

4.8. Обнаружение Переполнения

В кастрюля имеет систему ограничения переполнения. Если на панели управления пользователя есть жидкость, система автоматически выключается.

	Если поверхность сенсорной панели управления соприкасается с интенсивным паром, вся система управления может быть отключена и может подать сигнал об ошибке.
	Содержать поверхность сенсорной панели управления в чистоте. В противном случае, некоторые функции могут не работать.

4.9. Рекомендации по Приготовлению

Показатели в нижеприведенной таблице являются ориентировочными. Установка нагрева, требуемые для различных способов приготовления, зависят от ряда переменных, таких как качество используемого оборудования для приготовления пищи, тип и количество готовящейся пищи.

Рекомендуемые настройки для приготовления

<i>Уровни приготовления</i>	<i>Методы приготовления</i>	<i>Примеры приготовления</i>	<i>Время приготовления (мин.)</i>
2	Плавление	Плавление темного шоколада	4
4		Плавление масла	7
4		Плавление желатина	7
6*	Топление льда - варка	Варка яиц *	6
5		Отваривание риса	35
4		Приготовление замороженного шпината	35
4		Приготовление замороженного овощного гарнира	35
9		Варка картофеля в мундире	37
8	Нагревание - тушение	Тушение мяса	40
5		Соус Бешемель	25
6		Суп	32
9	Жареная	Жареная замороженная картошка	6
7		Наггет	13
7		Рыба	6
6**	Варка (с небольшим количеством масла)	Мясо (толщина 3 см) **	11
8**		Цыпленок (толщина 3 см) **	22
5**		Филе Рыбы **	12
6		Приготовление в сковородке	-
9	Кипячение	Вода	7
8		Молоко	20
7*		Макаронные изделия	10

* Предварительный нагрев кипятка на 9-м уровне.

** Повернуть несколько раз

5. Уход и Чистка

5.1. Общее

Регулярная чистка продлит срок службы оборудования и уменьшит общие проблемы.



Отключите изделие от источника питания перед выполнением процедур обслуживания и чистки. Существует риск поражения электрическим током!



Перед чисткой необходимо дать остыть оборудованию. Горячие поверхности могут вызвать ожоги.

Оборудование должно быть тщательно очищен после каждого использования. Когда остатки пищи удаляются, при повторном использовании продукта остатки не горят.

Для очистки плиты не требуется специального чистящего средства. Оборудование очищается с помощью средства для мытья посуды, при помощи теплой воды и мягкой ткани или губки, после вытирается насухо сухой тканью.

Обязательно полностью удалите остатки жидкости после очистки и немедленно удалите пролитую пищу во время приготовления.



Некоторые моющие или чистящие средства могут повредить стеклообразную керамическую поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы или острые предметы во время чистки.



Для чистки плиты не используйте паровые моющие средства

5.2. Чистка Плиты

Стеклянную керамическую поверхность следует очищать холодной водой, чтобы на стекле не оставалось остатки чистящих средств, а стекло следует высушить мягкой тканью. Остатки могут повредить стеклообразную керамическую поверхность при использовании печи.

Сухой остаток на стеклокерамической поверхности никогда не следует очищать такими инструментами, как салфетки, ножи и тому подобное.



Такие десертные продукты, как густой крем и сироп, следует очищать непосредственно перед охлаждением. В противном случае стеклянная керамическая поверхность может быть повреждена.

Если поверхность очень грязная, нанесите чистящее средство губкой и подождите некоторое время перед тщательной обработкой. Затем протрите поверхность варочной панели влажной тканью.

Цветные скачки и пятна на стеклянной керамической поверхности являются нормальными и не являются дефектом.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

При покупке изделия обязательно проверьте его комплектность и исправность, а также наличие Руководства по эксплуатации и заполненного Гарантийного талона. Перед началом эксплуатации изделия просим внимательно ознакомиться с Руководством.

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте <http://esperanza.kitchen>. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией ESPERANZA, просим Вас обращаться в письменном виде по контактам указанным на официальном сайте.

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНАЯ ПРИ СЛЕДУЮЩИХ УСЛОВИЯХ:

Гарантийный талон полностью заполнен (имеются дата продажи, печать и подпись продавца, подпись покупателя), кассовый чек - в наличии.

Гарантийное обслуживание осуществляется только при предоставлении неоспоримых доказательств, подтверждающих, что гарантийный срок не истек.

1. Срок гарантии составляет 2 года с даты продажи (до 5 лет при наличии подтверждающего это Сертификата).

Срок службы изделия - 7 лет с даты производства.

2. Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей. Ремонт осуществляется в Авторизованных Сервисных Центрах при предъявлении полностью и правильно заполненного гарантийного талона.

3. Гарантия не включает в себя установку, периодическое техническое обслуживание (очистку, удаление пыли и т.п.).

4. Замену изделия или возврат денег Сервисный центр не осуществляет.

5. Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых явилось попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, насекомых и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также в следствие скачков или несогласования напряжения электросети.
- естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и др. материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия - не подлежат замене;
- в следствие действий третьих лиц или действий непреодолимой силы.

Продавец гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Тип изделия:

Марка:

Модель:

Серийный номер:

Дата продажи:

СВЕДЕНИЯ О ПРОДАВЦЕ

Название

магазина:

Адрес:

Место для
печати продавца

Телефон:

Подпись продавца:

Владелец:

Адрес:

Телефон:

Получение исправного изделия подтверждаю.
С условиями гарантии ознакомлен и согласен.

Подпись покупателя:

Продавец обязан при вас заполнить гарантийный талон. В нем не должно быть исправлений и обязательно должна быть указаны наименование, адрес, телефон продавца и дата продажи. Запись должна быть заверена печатью организации.



Продукция сертифицирована согласно требований ТР ЕАЭС.

Гарантия на изделие составляет 2 года с момента покупки.

Срок службы изделия при соблюдении правил эксплуатации - 7 лет с даты производства.

Месяц и год изготовления зашифрован в серийном номере и указан на технической этикетке.

Задать вопрос о техническом обслуживании, эксплуатации, заполнить заявку на ремонт, оставить свой отзыв и получить самую полную информацию о товарах тм ESPERANZA вы можете на сайте:

www.esperanza.kitchen

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

FEMAS METAL SAN. VE TIC A.S.

Organize Sanayi Bölgesi, 9.Caddle no:17, Kayseri / Turkey

**Сделано
в Турции**

ИМПОРТЕР1:

ООО «Бином»

344002, РФ, Ростовская обл., г. Ростов-на-Дону, пер. Соборный, д. 35, к. 46
+7 (863) 311-9-222, info@binom24.com

Сертификат соответствия:



WWW.ESPERANZA.KITCHEN





WWW.ESPERANZA.KITCHEN

EAC

CE