



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная панель

FULGOR
MILANO

ТЕППАН YAKI

CPH 402 ID TY TC 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 по безопасности	3
Инструкции по установке	5
Инструкции для пользователя	6
Уход и чистка	12
Инструкции по установке	13

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.

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.

Следите, чтобы дети не играли с прибором!

Инструкции по безопасности

Пожалуйста, соблюдайте данные инструкции по безопасности, так как любой вред, произошедший по причине их несоблюдения не будет покрываться гарантией на прибор.

Использование

- Не оставляйте прибор без присмотра в процессе работы.
- Данный прибор предназначен исключительно для выпекания и жарения блюд в домашних условиях.
- Не следует использовать данный прибор в качестве рабочей поверхности или подставки.
- Внесение изменений и модификаций в конструкцию прибора запрещено.
- Не помещайте и не храните на поверхности прибора или рядом с ним легко воспламеняющиеся жидкости и предметы, а также предметы, которые могут легко расплавиться, например, пищевая пленка, пластик или алюминий.

Безопасность детей

- Следите за тем, чтобы маленькие дети не подходили близко к прибору.
- Более взрослые дети могут приближаться к прибору под наблюдением взрослых.
- Рекомендуется использовать защитную блокировку во избежание случайного включения прибора детьми или домашними животными.

Общая безопасность

- Данный прибор должен устанавливаться и подключаться только квалифицированным авторизованным специалистом.
- Встраиваемые приборы могут быть использованы только после установки в подходящую столешницу или предмет мебели в соответствии с действующими стандартами безопасности.
- В случае обнаружения неполадок с прибором, его необходимо незамедлительно выключить и отключить от электрической сети во избежание удара электрическим током.

Безопасность в процессе использования

- Горячий жир и масло могут очень быстро воспламениться. Внимание! Существует риск возникновения пожара!
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Существует риск ожога! Жир и масло, попавшие на разогретую поверхность прибора, могут воспламениться очень быстро или брызнуть.
- Неаккуратное обращение с прибором может привести к ожогам.
- Удалите наклейки и пленку со стеклокерамической поверхности и распакуйте варочную панель.
- Сетевой кабель электрических приборов не должен соприкасаться с горячими поверхностями или горячей посудой.
- Выключайте варочную зону после каждого использования.
- Если у Вас встроен кардиостимулятор, соблюдайте дистанцию не менее 30 см от Вашей грудной клетки до варочной панели, когда она включена.
- Между варочной панелью и предметом мебели снизу необходимо предусмотреть вентиляционное отверстие не менее 5 мм, его нельзя закрывать.
- Не используйте для приготовления пищи чугунные сковороды, а также посуду с поврежденным дном, неровным дном или дном с выпуклостями. Они могут повредить поверхность при перемещении.

Безопасность во время очистки

- Перед осуществлением очистки прибора выключите его и дайте ему остыть.
- Из соображений безопасности запрещается осуществлять очистку прибора при помощи пароочистителей или под давлением.

Во избежание повреждений прибора

- Предметы, которые могут расплавиться, или перелившаяся жидкость могут пригореть и пристать к поверхности, поэтому их следует удалять незамедлительно.

Особые указания для варочной панели Террап Yaki

- В процессе работы разогревающийся гриль производит шум. Это не является неполадкой с варочной панелью и никоим образом не влияет на процесс приготовления.
- В случае частого использования варочной панели в центре стеклокерамической поверхности между варочными зонами может образоваться небольшая выгнутость. Это не является неполадкой с варочной панелью и никоим образом не влияет на процесс приготовления.

Поэтому

- Рекомендуется не ставить посуду на пространство между варочными зонами, которое может быть нестабильным.
- Приготовление на этом пространстве может привести к неожиданным результатам, например, в случае блинов.

Описание прибора

Основные характеристики прибора

- Варочная поверхность толщиной 11 мм. Она состоит из двух слоев нержавеющей стали со слоем из алюминия между ними. Варочная поверхность прекрасно сохраняет тепло, что позволяет температуре варочной зоны не падать слишком быстро, например, в случае приготовления на варочной панели мяса из холодильника.
- Каждая варочная панель Террап Yaki уникальна, изготовлена вручную и отполирована специалистом. Любые различия в дизайне полировки являются нормальными и никоим образом не влияют на работу прибора. Чем больше она используется, тем более значимой она становится.
- Варочная поверхность разделена на две зоны гриля, которые имеют индивидуальное независимое управление.
- Гриль Террап Yaki располагается в центре поверхности из нержавеющей стали и отделяется от стальной поверхности таким образом, чтобы периметр стальной поверхности не перегревался.
- Канал по периметру гриля Террап Yaki собирает небольшие остатки пищи и жидкости, которые можно с легкостью удалить после завершения процесса приготовления.
- Установленная мощность (см. Рис. 1, поз. 8) позволяет поддерживать нужную температуру постоянной. Таким образом, предотвращается перегрев блюд, что особенно хорошо при жарении с использованием небольшого количества масла, сохраняя питательные свойства продуктов.
- Блюда готовятся ил разогреваются непосредственно на варочной поверхности с использованием или без использования масла. Однако, Вы также можете использовать посуду: кастрюли или сковороды.
- Необходимо всегда предварительно разогревать поверхность гриля.

Перед первым использованием

Первая очистка

- Удалите защитную пленку.
- Очистите панель управления при помощи влажной ткани, протирая в сторону рисунка.

Предупреждение! Не рекомендуется использовать острые предметы или абразивные чистящие средства для очистки прибора. Они могут повредить поверхность прибора.

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».

Включение и отключение сенсорной панели управления (Рис. 1)

Включение сенсорной панели управления производится при помощи кнопки **I** «ВКЛ/ОТКЛ.», прибор переключается из выключенного состояния в режим ожидания.

Для включения сенсорной панели управления воспользуйтесь кнопкой «ВКЛ/ОТКЛ.». Раздастся короткий звуковой сигнал.

Когда прибор находится в режиме ожидания, на дисплее варочной зоны отображается «0».

Эта индикация может отойти на второй план из-за остаточного тепла или сообщения о неполадках.

Если включить варочную зону в режиме ожидания прибора (в течение 10 секунд), панель управления переходит во включенное состояние.

Если в течение 10 секунд не нажать ни одну кнопку, то панель управления снова выключится и раздастся короткий звуковой сигнал.

Электронику можно выключить в любой момент во включенном состоянии панели управления или в режиме ожидания при помощи кнопки «Вкл./Выкл.». Выключение обладает приоритетом при управлении, что значит, что панель управления будет выключена, даже если было активировано несколько функций.

Включение варочной зоны

Когда панель управления включена (или находится в режиме ожидания) выбрать варочную зону можно при помощи кнопки Плюс/Минус, если только для варочной зоны не установлена функция таймера (см. «Функция таймера»).

Если выбор варочной зоны произведен при помощи кнопки «+», уровень мощности меняется от «0» до «4». Если выбор варочной зоны произведен при помощи кнопки «-», уровень мощности меняется от «0» до «9».

Выключение варочной зоны

а) Одновременно нажать кнопки «+» и «-» данной варочной зоны.

б) Установить уровень мощности 0 при помощи кнопки «-» данной варочной зоны.

Когда выключена последняя работавшая варочная зона, панель управления выключится спустя 10 секунд, если ни одна из варочных зон не будет включена.

Все варочные зоны можно выключить одновременно, нажав кнопку «ВКЛ/ОТКЛ.».

Уровень мощности

Уровень мощности варочной зоны и приготовления отображается на дисплее (Рис. 1, пол. 8). 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 возможное остаточное тепло сигнализируется символом «Н» 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 «Н», пока температура поверхности не опустится до безопасного значения (< 60 °С) в соответствии с математической моделью.

Функция таймера



Функция таймера доступна в 2 вариантах: таймер варочной зоны и независимый таймер, но никогда одновременно.

Два 7-значных дисплея соответствующих варочных зон используются для просмотра оставшегося времени в минутах, пока действует функция таймера.

Выбор таймера

- Для программирования таймера необходимо включить панель управления или перевести ее в режим ожидания.
- Для выбора функции таймера для варочной зоны нужно нажать кнопку таймера.
- На дисплее таймера значение таймера меняется при нажатии кнопок +/- . Мигающий индикатор таймера 8 указывает на то, что значение на 7-значном дисплее относится к таймеру и может быть изменено. В выключенном режиме, если таймер продолжает работать, то индикатор таймера горит. Это означает, что значение на дисплее относится к таймеру, но не может быть изменено в данный момент времени. Для изменения значения, необходимо снова активировать панель управления.

Активация кнопки таймера зависит от ранее установленной функции:

а) Варочная зона, относящаяся к таймеру, включена (уровень мощности > 0): Таймер программируется для данной варочной зоны; варочная зона автоматически отключится, если значение таймера равно нулю; независимый таймер не может быть установлен. Изменение уровня мощности можно произвести, снова нажав на кнопку таймера.

б) Варочная зона, относящаяся к таймеру, выключена (уровень мощности = 0): Таймер не зависит от процесса приготовления и будет продолжать работать, даже если панель управления выключена. Варочную зону нельзя включить, пока работает таймер.

Установка значения таймера

- Мигающий индикатор таймера указывает на то, что значение таймера может быть изменено, как описано ранее. Значение таймера можно установить при помощи кнопок +/-.

- При нажатии кнопки «+», изначальное значение таймера «01» можно увеличить до «99» (максимальное значение).

- При нажатии кнопки «-», на дисплее отобразится значение «30», которое можно постепенно уменьшить до «01» (первое минимальное значение). Когда значение достигнуто, прозвучит акустический сигнал. Если снова нажать кнопку «-», то отображающееся на дисплее значение «00» нельзя будет изменить (второе минимальное значение).

- Таймер может быть установлен как при помощи продолжительного нажатия кнопки «+» или «-», так и отдельными нажатиями (Выбор: нажать кнопку, отпустить, нажать, отпустить и т. д.).

- Продолжительное нажатие кнопок «+» или «-» приводит к динамическому изменению значения с увеличивающейся скоростью, т. е. временной промежуток между изменением значений уменьшается, пока Вы не отпустите кнопку.

- Если кнопки «+» или «-» не нажать в течение 10 секунд (параметр) после выбора таймера для текущей варочной зоны (на дисплее отображается «00»), индикация и воздействие кнопок «+» или «-» автоматически переключается на варочную зону.

- Когда таймер используется только в качестве акустического сигнала, индикация и воздействие кнопок не переключается на варочную зону, так как она не может быть активирована.
- После установки таймера, начинается обратный отсчет, если установленное значение таймера не равно «00». Например, таймер запускается, когда Вы отпустили кнопку «+», когда значение таймера равно «01».
- Установки таймера имеют приоритет над ограничением продолжительности работы при установке высоких уровней мощности.
- Если запрограммирован только один акустический сигнал, то сначала панель управления будет находиться в режиме ожидания (не работает ни одна варочная зона). Если не будет установлено никакое другое значение, то панель управления выключится так, как описано выше.

Истечение значения таймера, акустический сигнал и подтверждение

- Последние 10 секунд обратного отсчета таймера отображаются на дисплее (обратный отсчет до акустического сигнала).
 - По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, а варочная зона, для которой был установлен таймер отключится.
 - Дисплей варочной зоны и индикатор таймера будут мигать, показывая поочередно значения «00» и «Н», если варочная зона еще горячая (есть остаточное тепло).
 - Акустический сигнал выключится автоматически спустя 2 минуты или после нажатия любой кнопки.
- Дисплей и звуковой сигнал перестанет мигать и отключится.

Отключение/изменение таймера

- Таймер можно изменить или отключить, когда панель управления находится в режиме ожидания или включена, при помощи кнопок «+» или «-».
- Таймер можно отключить, установив значение на «00», нажав кнопку «-» или нажав кнопки «+» и «-» одновременно.

Блокировка панели управления (защита от детей)

Включение блокировки панели управления



Активировать блокировку панели управления можно, когда панель управления находится в режиме ожидания или во включенном состоянии, нажав кнопку блокировки. Загорится индикатор блокировки панели управления «9» и будет гореть постоянно.

Панель управления продолжит работу в установленном ранее режиме, но на работу прибора не смогут повлиять другие кнопки, за исключением кнопки «Вкл./Выкл.». Кнопкой «Вкл./Выкл.» можно воспользоваться для выключения панели управления, даже если активна блокировка. Индикация блокировки отключится, когда панель управления и функция блокировки будут выключены. После повторного включения панели управления функция блокировки будет автоматически активирована, включая индикацию (через 10 секунд режим ожидания), и будет активна, пока пользователь не отключит блокировку при помощи кнопки «ключа». Блокировку панели управления нельзя отключить или включить при выключенной панели управления.

Выключение блокировки панели управления

Нажатие кнопки «ключа» в режиме ожидания или в активном режиме работы панели управления снимает блокировку, а также отключается соответствующий индикатор блокировки. Теперь все кнопки на панели управления снова активны.

Блокировка панели управления (защита от детей)

Включение и выключение



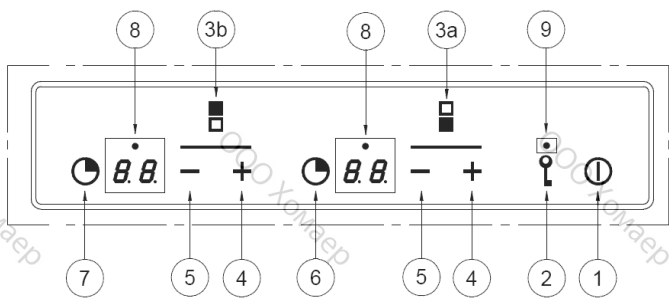
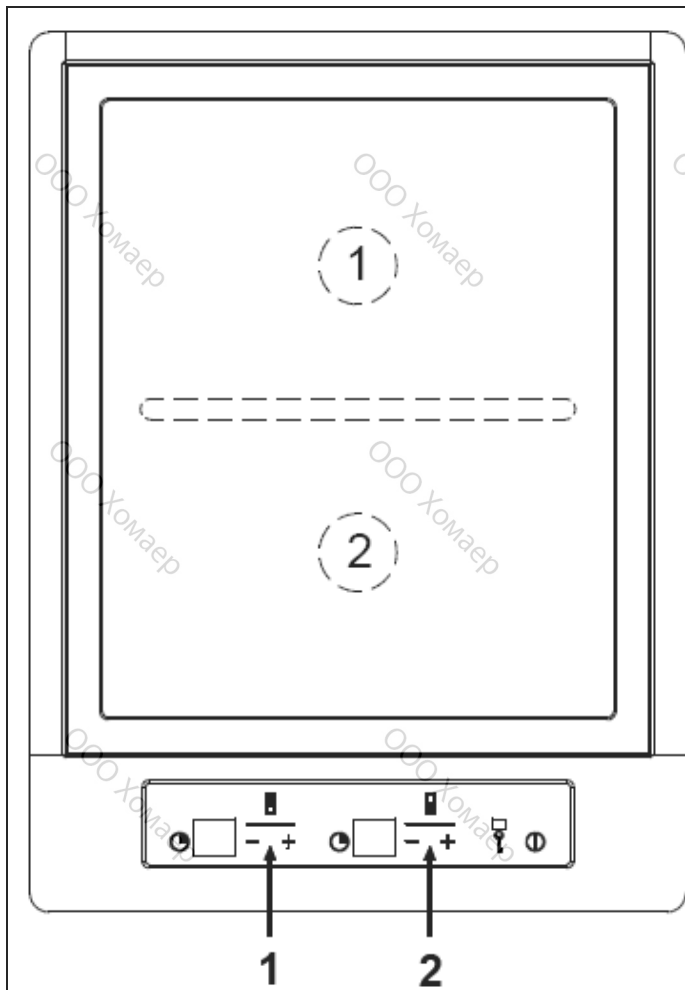
Если активировать блокировку панели управления в режиме паузы или в активном режиме приготовления, то это отключает подачу электроэнергии на обе варочные зоны.

На дисплее появится символ «11». В таком режиме можно только выключить прибор при помощи кнопки «Вкл./Выкл.» или отключить блокировку, нажав кнопку блокировки и кнопку «+» или «-», пока не раздастся звуковой сигнал.



Для защитной блокировки панели управления при работающей варочной зоне, нажмите на кнопку таймера и кнопку «-», относящуюся к данному варочной зоне.

Загорится индикатор блокировки «9». Панель управления продолжит работу в ранее установленном режиме, но не будет реагировать на нажатие других кнопок, за исключением кнопки «Выкл.» и кнопки блокировки. Чтобы отключить блокировку, снова одновременно нажмите на кнопку таймера и кнопку «-».



- 1. ВКЛ/ОТКЛ.
- 2. Блокировка (защита от детей)
- 3. Индикатор выбранной варочной зоны
- 4. Увеличение мощности
- 5. Уменьшение мощности
- 6. Таймер/а
- 7. Таймер/б
- 8. Индикатор таймера
- 9. Индикатор блокировки

1 - варочная зона: 1400 Вт
 2 - варочная зона: 1400 Вт

Рис. 1

УСТАНОВКА УРОВНЯ МОЩНОСТИ	
УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)
1	50
2	75
3	100
4	125
5	150
6	170
7	190
8	205
9	220

Примечание: Необходимо всегда предварительно разогревать поверхность гриля!

Использование жира и масла

При использовании жира и масла в процессе приготовления пищи очень важно установить правильную температуру. Когда установлена правильная температура, важные компоненты растительного масла и жира сохраняются. Если температура слишком высокая, то жир начинает дымиться («температура дымообразования»).

МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА и ТЕМПЕРАТУРА ДЫМООБРАЗОВАНИЯ		
ЖИР	МАКСИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА, °C / РЕКОМЕНДОВАННЫЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	ТЕМПЕРАТУРА ДЫМООБРАЗОВАНИЯ, °C
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО	130/4	150
СВИНОЕ САЛО	170/6	200
ГОВЯЖИЙ ЖИР	180/6	210
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО	180/6	200
ПОДСОЛНЕЧНОЕ МАСЛО	200/7	220
АРАХИСОВОЕ МАСЛО	200/7	235
КОКОСОВОЕ МАСЛО	200/7	240

СОВЕТЫ НА КУХНЕ		
ТИП ПРОДУКТА	ТЕМПЕРАТУРА, °C	УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ
РЫБА или МОРЕПРОДУКТЫ	170-180	6
ТЕЛЯТИНА	160-180	6
ГОВЯДИНА	200-210	8
СВИНИНА	180-210	7
ЯГНЯТИНА	180-200	7
ПТИЦА	160-180	6
СОСИСКА	200	7-8
ЖАРЕННОЕ ЯЙЦО	140	4-5
ОМЛЕТ	140-160	5
ФРУКТЫ	140-160	5
ОВОЩИ	140-160	5
ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА (РАНЕЕ ПРИГОТОВЛЕННОГО)	140-160	5
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПАСТЫ (РАНЕЕ ПРИГОТОВЛЕННОЙ)	140-160	5

Уход и чистка

Предупреждение: Существует опасность ожогов при очистке варочной поверхности, пока она еще горячая!

Предупреждение: Никогда не очищайте варочную поверхность при помощи абразивных чистящих средств или острых предметов.

Очистка стеклокерамической поверхности с помощью кубиков льда

1. Выключите прибор и подождите, пока поверхность не остынет до 80 °С.
2. Поместите кубики льда на поверхность один за другим. Одновременно удалите грязь при помощи специального скребка с варочной поверхности в канал по периметру прибора, пока не будут удалены основные загрязнения. Удалите остатки пищи из канала (например, при помощи бумажного полотенца). Вы также можете использовать холодную воду вместо кубиков льда.
3. Позвольте поверхности остыть до 80 °С. Очищайте энергично при помощи чистой ткани и небольшого количества холодной воды.
4. Очищение холодной поверхности:
 - Оставьте растворитель для жира на поверхности минут на 5.
 - Удалите остатки пищи при помощи специального скребка.
 - Ополосните водой (влажной тканью).
5. Когда поверхность холодная любые пятна, оставленные от яичного белка или кислот, содержащихся в продуктах, могут быть удалены при помощи лимонного сока и чистой ткани. Ополосните тщательно при помощи влажной ткани.

Если поверхность остыла до осуществления очистки, нагрейте ее до 80 °С, а затем снова выключите.

Очищение поверхности прибора между приготовлением двух блюд
Проделайте шаги 2 и 3.

Очистка панели управления

1. Очистите прибор при помощи влажной ткани и небольшого количества моющего средства.
2. Удалите моющее средство при помощи чистой ткани.

Инструкции по установке

Установка

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. 2)

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 3.

Для крепления прибора к столешнице используйте скобы с шурупами, входящими в комплект поставки, и уплотнитель, который располагается по всему периметру поверхности прибора поверх ниши в столешнице (см. Рис. 4).

Подключение к электрической сети (Рис. 5)

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.

Прибор предназначен для постоянного подключения к электрической сети, поэтому 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 похожим специалистом во избежание любой возможной опасности.

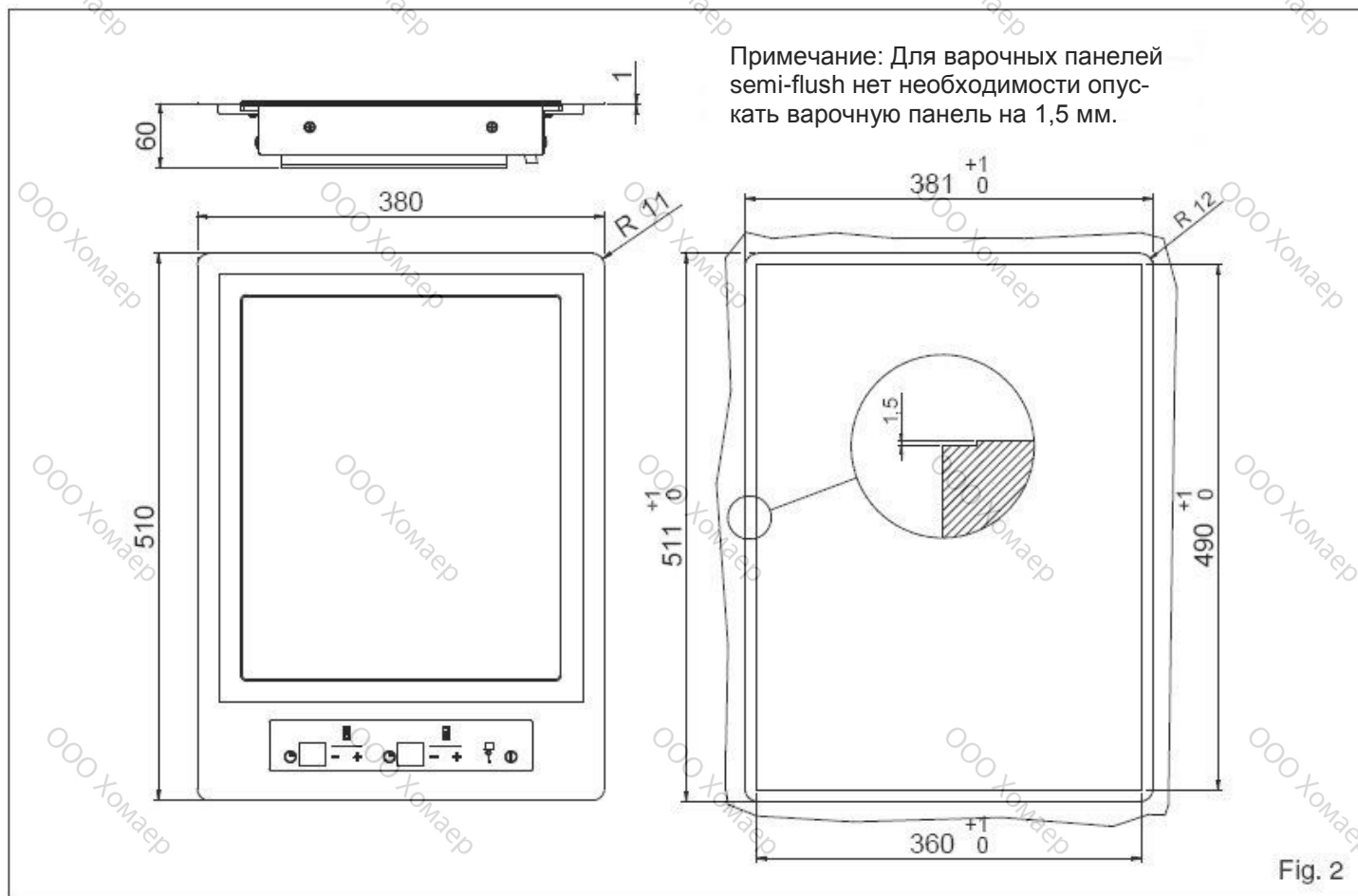


Fig. 2

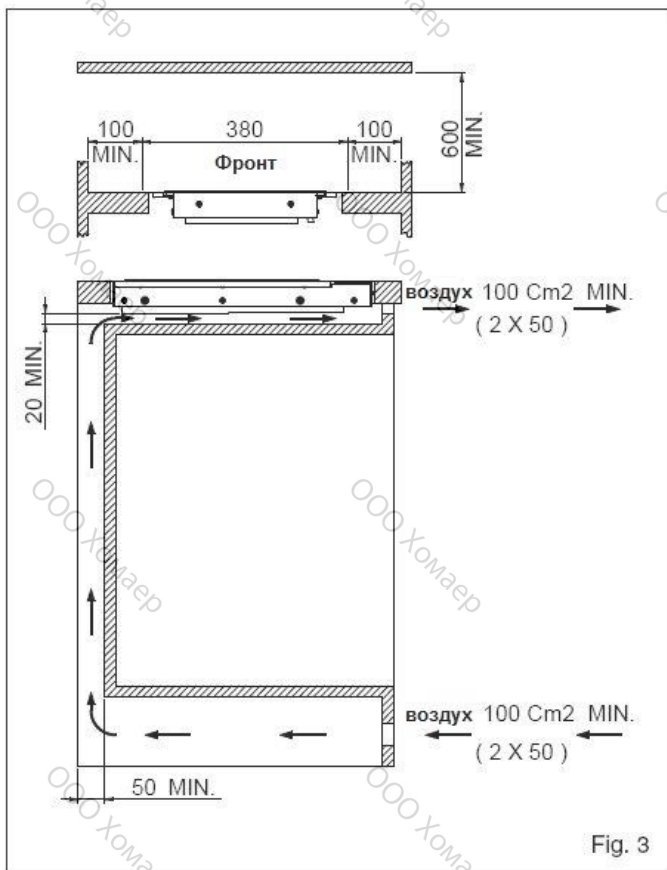


Fig. 3

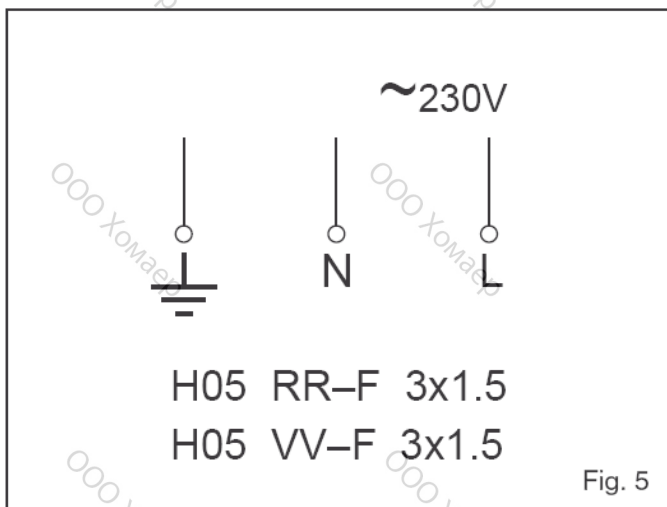


Fig. 5

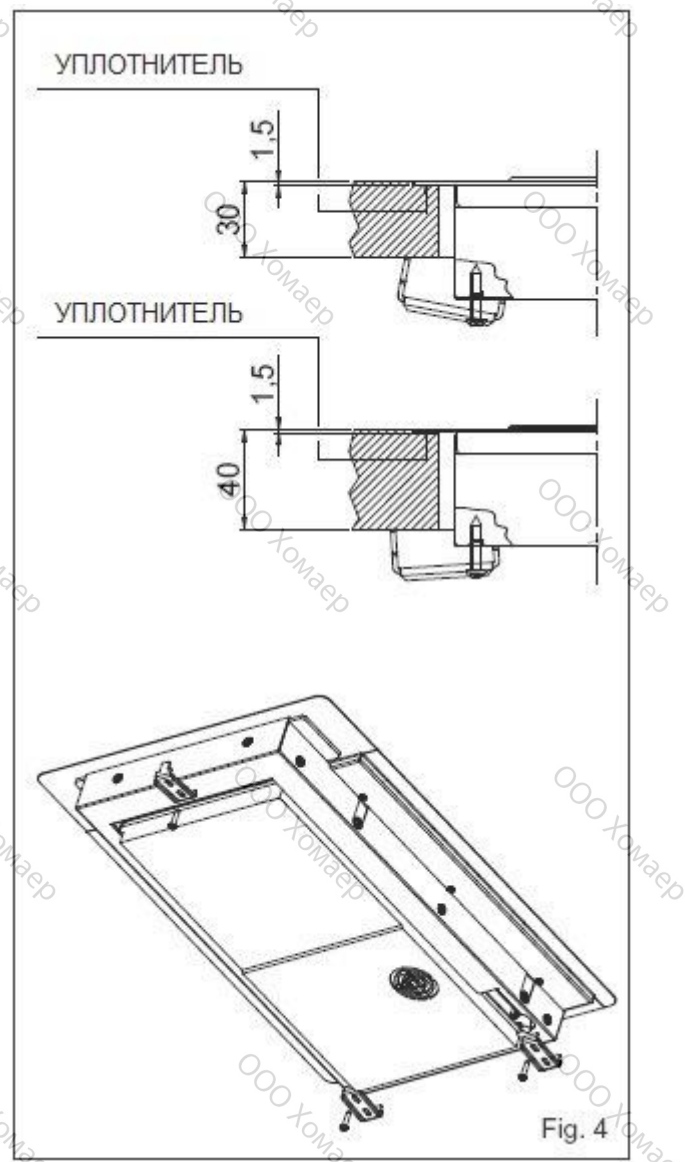


Fig. 4

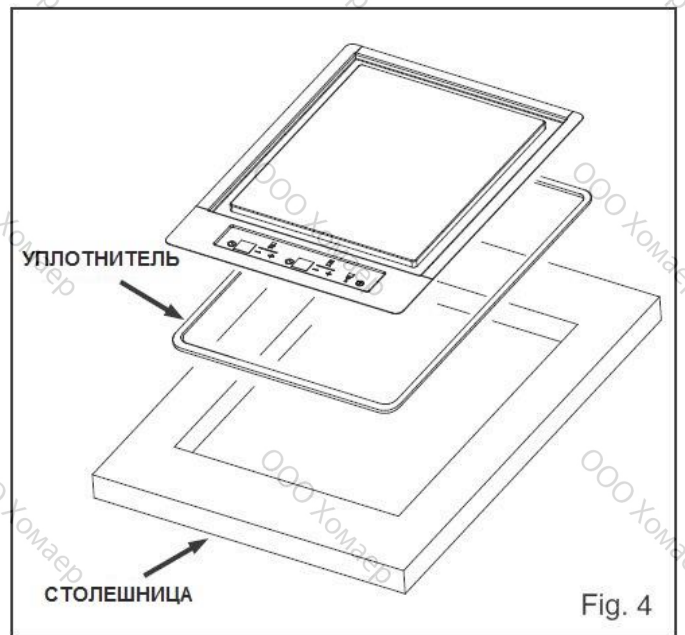


Fig. 4

