

making
oasis
everywhere

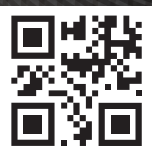
Мой Дом – Мой Оазис

РУКОВОДСТВО
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМЫЕ
ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ



fortelima.ru



oasis-home.ru



СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	2
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	3
ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ	4
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	5
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	8
СХЕМЫ ПАНЕЛЕЙ	9
ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ	11
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	12
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА	14
РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ	15
УХОД И ОЧИСТКА	16
СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ	17
ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ	18
СЕРТИФИКАЦИЯ	18
УТИЛИЗАЦИЯ	19
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ	19
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	19
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	20

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели. Строго соблюдайте руководство по эксплуатации с целью предотвращения несчастных случаев и травм.

При установке плиты

- Внимательно прочитайте данные инструкции перед установкой или использованием данного устройства.
- Отключите прибор от электросети перед выполнением любых работ или технического обслуживания.
- Подключение к хорошей системе заземления необходимо и обязательно.
- Данное устройство должно быть правильно установлено и заземлено только квалифицированным специалистом.
- Изменения в домашней электропроводке должен производить только квалифицированный электрик.
- Данное устройство должно быть подключено к цепи, оснащенной разъединителем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Будьте осторожны — края панели острые.
- Ни в коем случае нельзя класть на этот прибор горючие материалы или предметы.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантий и претензий.

При эксплуатации и обслуживании плиты

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной панели. Если поверхность треснута или разбита, немедленно отключите устройство от электросети (настенный выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста.
- Отключайте варочную плиту с помощью настенного выключателя перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантами (такими, как инсулиновые помпы) должны консультироваться с врачом или производителем импланта перед использованием данного устройства, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на работу их импланта.
- Не допускайте контакта вашей кожи, одежды или любых других предметов, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом до охлаждения поверхности.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреться.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите за тем, чтобы ручки не нависали над другими включенными конфорками. Держите ручки вне зоны доступа детей.



ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.



ВНИМАНИЕ: Не оставляйте устройство включенным без присмотра. Выкипание приводит к появлению дыма и жирных пятен, которые могут загореться. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, выключите устройство и накройте огонь, например крышкой или противопожарным одеялом.

- Никогда не используйте прибор как рабочую поверхность или место хранения.
- Никогда не оставляйте посуду или какие-либо предметы на приборе.
- Не кладите и не оставляйте рядом с прибором любые намагничивающиеся объекты (кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (компьютеры, MP3-плееры), так как они могут подвергаться влиянию электромагнитного поля.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда отключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. используя сенсорную панель). Не полагайтесь на функцию распознавания посуды, которая отключит конфорки, когда вы уберете посуду.
- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с прибором, а также сидеть на нем, стоять или забираться на устройство.
- Не храните предметы интереса детей в шкафчиках над устройством.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется устройство.
- Дети старше 8 лет, люди с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющие достаточного опыта или знаний использования подобного оборудования могут пользоваться данным устройством под руководством или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и понимают все возможные риски.
- Не чините и не заменяйте никакие детали устройства, если это специально не рекомендовано в руководстве. Остальное обслуживание должно проводиться квалифицированным специалистом.
- Не используйте паровой очиститель для очистки своей варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте кастрюли с неровными краями и не тяните кастрюли по поверхности индукционного стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте мочалки и абразивные чистящие средства для очистки вашей варочной панели, так как они могут оставить царапины на индукционном стекле.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или людьми со схожей квалификацией во избежание опасности.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых целях.

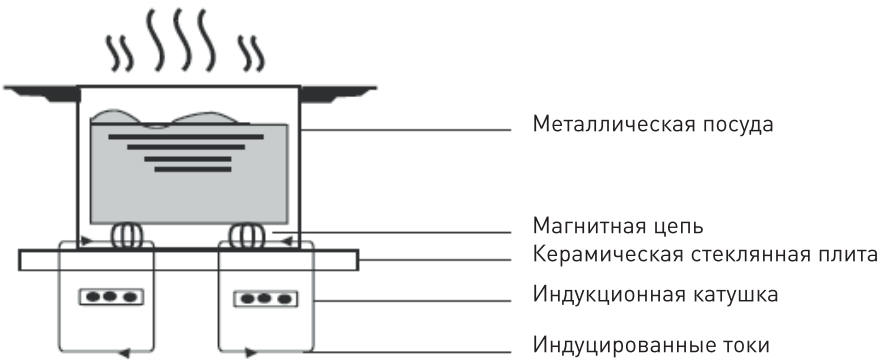
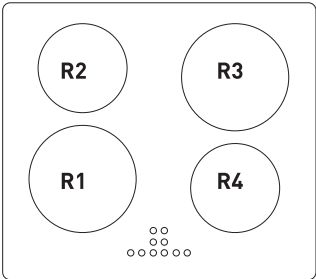
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	P-3SB	P-3SBS	P-SB
Параметры электросети, В/Гц	220–240/50–60	220–240/50–60	220–240/50–60
Материал	Стеклокерамика Kanger	Стеклокерамика Kanger	Стеклокерамика Kanger
Цвет	Черный	Черный	Черный
Тип электрической плиты	Инфракрасная	Инфракрасная	Инфракрасная
Тип управления	Touch Slider	Touch Control	Touch Slider
Мощность, Вт	5200	5000	6400
Количество конфорок	3	3	4
R1, диаметр, мм; мощность, кВт	200; 1,8	200; 1,8	145/230; 1,0/2,2
R2, диаметр, мм; мощность, кВт	165; 1,2	165; 1,2	165; 1,2
R3, диаметр, мм; мощность, кВт	130/200; 1,1/2,2	200; 2,0	200; 1,8
R4, диаметр, мм; мощность, кВт	–	–	165; 1,2
Класс электрозащиты	I	I	I
Количество температурных режимов	9	9	9
Блокировка сенсора	Да	Да	Да
Таймер	Да	Да	Да
Длина кабеля питания, см	120	120	120
Габаритные размеры, мм	450×520×52	450×520×52	590×520×52
Размеры выреза в столешнице, мм	432×492	432×492	562×492
Вес, кг*	6,60	6,50	8,50

Модель	P-SBU	P-IBS	P-3IBS
Параметры электросети, В/Гц	220–240/50-60	220–240/50-60	220–240/50-60
Материал	Стеклокерамика Kanger	Стеклокерамика Kanger	Стеклокерамика Kanger
Цвет	Черный	Черный	Черный
Тип электрической плиты	Инфракрасная	Индукционная	Индукционная
Тип управления	Touch Slider	Touch Control	Touch Control
Мощность, Вт	6600	7200	5700
Количество конфорок	4	4	3
R1, диаметр, мм; мощность, кВт	145/230; 1,0/2,2	210; 1,8 (boost 2,2)	180; 2,0
R2, диаметр, мм; мощность, кВт	165; 1,2	160; 1,4 (boost 1,6)	160; 1,5
R3, диаметр, мм; мощность, кВт	165/270; 1,1/2,0	190; 1,8 (boost 2,2)	200; 2,2
R4, диаметр, мм; мощность, кВт	165; 1,2	160; 1,4 (boost 1,6)	–
Класс электрозащиты	I	II	I
Количество температурных режимов	9	9	9
Блокировка сенсора	Да	Да	Да
Таймер	Да	Да	Да
Длина кабеля питания, см	120	120	120
Габаритные размеры, мм	590×520×52	590×520×58	450×520×58
Размеры выреза в столешнице, мм	562×492	562×492	432×492
Вес, кг*	8,43	7,77	7,51

Модель	P-IBD
Параметры электросети, В/Гц	220–240/50-60
Материал	Стеклокерамика Kanger
Цвет	Черный
Тип электрической плиты	Индукционная
Тип управления	Touch Control
Мощность, Вт	3500
Количество конфорок	2
R1, диаметр, мм; мощность, кВт	160; 1,5
R2, диаметр, мм; мощность, кВт	180; 2,0
R3, диаметр, мм; мощность, кВт	–
R4, диаметр, мм; мощность, кВт	–
Класс электрозащиты	II
Количество температурных режимов	9
Блокировка сенсора	Да
Таймер	Да
Длина кабеля питания, см	120
Габаритные размеры, мм	288×520×58
Размеры выреза в столешнице, мм	268×500
Вес, кг*	4,30

*Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать нашу продукцию, мы можем изменять спецификации и дизайн без предварительного уведомления.



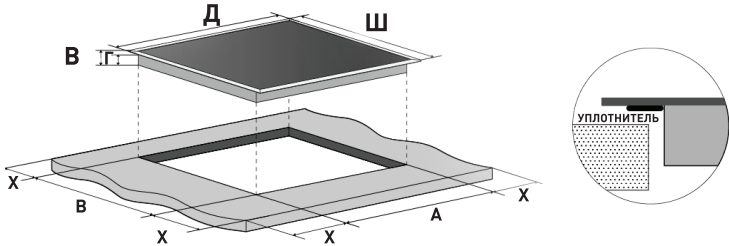
Перед использованием новой плиты

- Прочитайте эту инструкцию, уделяя особое внимание разделу «Меры безопасности».
- Снимите защитную пленку, которая все еще может быть на Вашей плите.

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Выбор монтажного оборудования

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Для установки и использования вокруг отверстия должно быть оставлено пространство не менее 5 см. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки, как показано ниже.

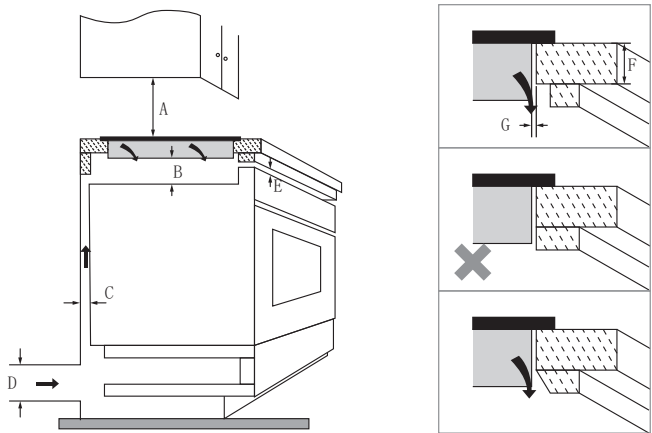


Модель	Д, мм	Ш, мм	В, мм	Г, мм	А, мм	В, мм	Х, мм
Индукционная плита, 30 см	288	520	58	54	265+5-0	495+5-0	50 min
Инфракрасная плита, 45 см	450	520	52	48	430+5-0	495+5-0	50 min
Индукционная плита, 45 см	450	520	58	54	430+5-0	495+5-0	50 min
Инфракрасная плита, 60 см	590	520	52	48	555+5-0	495+5-0	50 min
Индукционная плита, 60 см	590	520	58	54	555+5-0	495+5-0	50 min

При любых обстоятельствах убедитесь, что плита хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная плита находится в правильном положении, как показано ниже.



Примечание: безопасное расстояние между плитой и шкафом над плитой должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	F (мм)	G (мм)
760	50 min	20 min	Воздухозаборник 200 мм	Выход воздуха 10 min	15	10

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

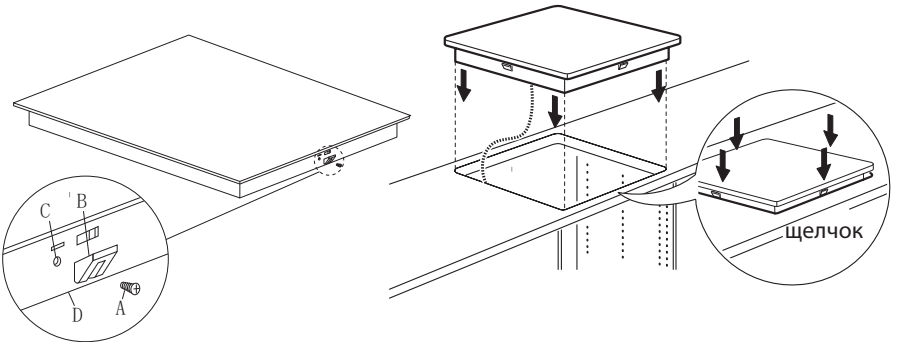
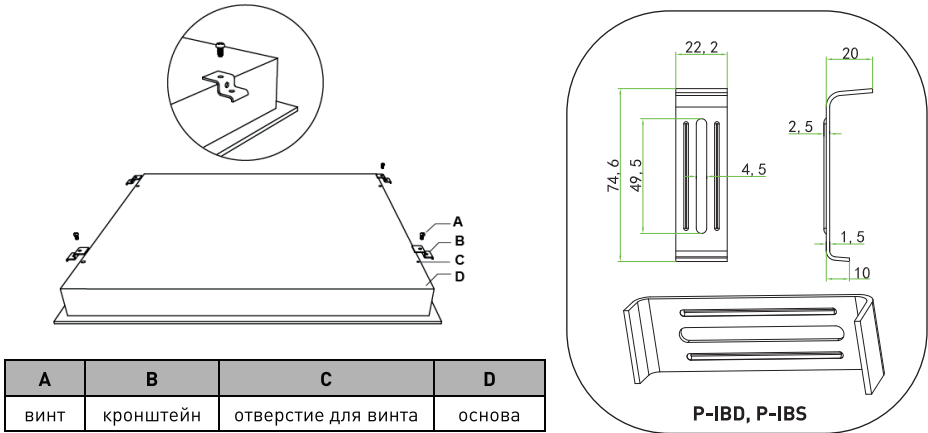
- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают требованиям к пространству
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала
- Если варочная панель установлена над духовкой, духовка имеет встроенный охлаждающий вентилятор
- Установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и нормам
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания, встроен в постоянную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки.
- Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электропроводки допускают такое изменение требований)
- Изолирующий выключатель будет легко доступен для клиента при установленной варочной панели
- Вы можете проконсультироваться с местными строительными органами и правилами, если у Вас есть сомнения относительно установки
- Вы используете термостойкие и легкоочищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для стеновых поверхностей вокруг варочной панели.

После установки варочной панели убедитесь, что

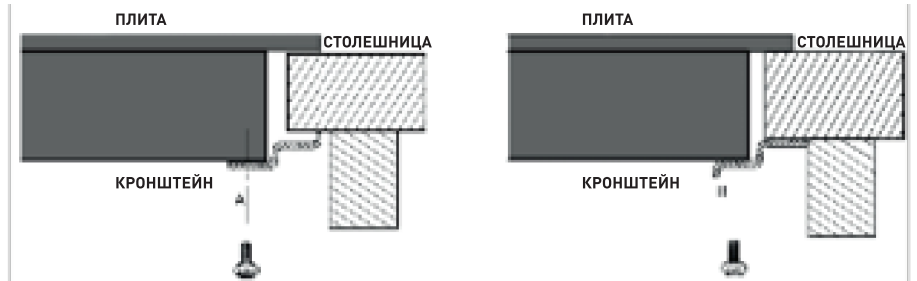
- Кабель питания не доступен через дверцы шкафа или ящики
- Имеется достаточный приток свежего воздуха к основанию варочной панели
- Если варочная панель установлена над ящиком или пространством шкафа, под основанием варочной панели устанавливается тепловой защитный барьер
- Изолирующий выключатель легко доступен.

Установка крепежных кронштейнов

Устройство следует разместить на устойчивой, ровной поверхности (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим из варочной панели элементам управления. Перед установкой закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна (для инфракрасной плиты) или два кронштейна (для индукционной плиты) на нижней части варочной панели (см. рисунок).



Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с толщиной рабочей поверхности.



Меры предосторожности

1. Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техниками. Никогда не проводите установку самостоятельно.
2. Варочная панель не должна устанавливаться над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Варочная панель должна устанавливаться таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона индуцированного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло.
5. Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть устойчивы к теплу.
6. Во избежание любых повреждений промежуточный слой и клей должны быть устойчивы к теплу.
7. Не следует использовать пароочиститель.

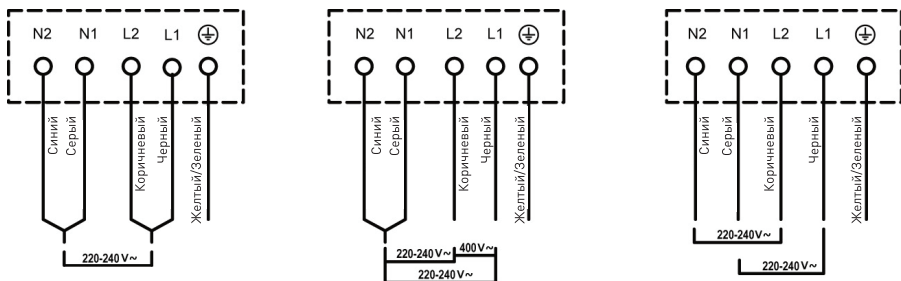
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



Данная варочная панель должна подключаться к электросети только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

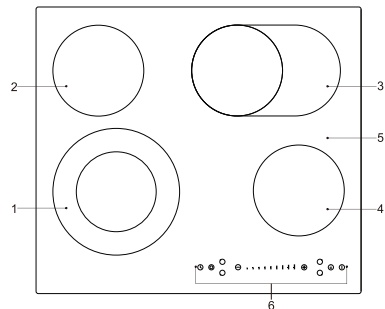
1. Система электропроводки в доме подходит для потребляемой варочной панелью мощности.
 2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
 3. Сечения кабеля электропитания могут выдерживать нагрузку, указанную на заводской табличке.
- Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, редукторы или разветвители, поскольку они могут вызвать перегрев и возгорание.
- Кабель электропитания не должен касаться горячих деталей и должен быть расположен так, чтобы его температура не превышала 75 °C в любой точке.
- Проверьте с электриком, подходит ли домашняя система электропроводки без изменений. Любые изменения должны быть сделаны только квалифицированным электриком.
- Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующим стандартом или с помощью однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.



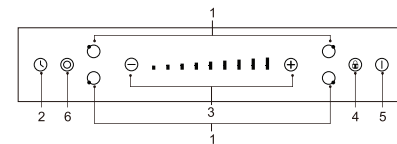
1. Если кабель поврежден или требует замены, это должен сделать специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если прибор подключается напрямую к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
3. Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам безопасности.
4. Кабель не должен быть согнут или сжат.
5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.

СХЕМЫ ПАНЕЛЕЙ

P-SBU

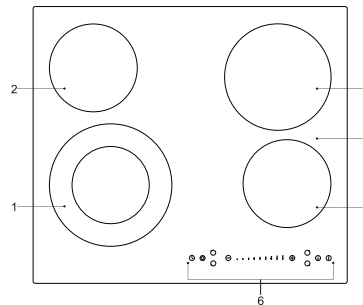


1. Зона приготовления мощностью 1000/2200 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
3. Зона приготовления мощностью 1100/2000 Вт
4. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

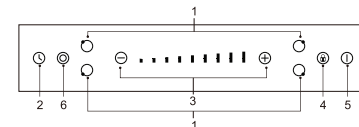


1. Выбор зоны приготовления
2. Таймер
3. Уровень нагрева / Регулировка таймера
4. Блокировка
5. ВКЛ / ВЫКЛ
6. Управление зоной расширения

P-SB

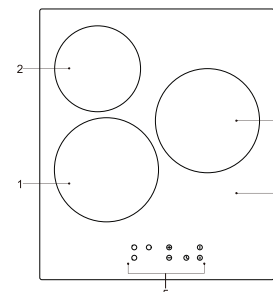


1. Зона приготовления мощностью 1000/2200 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
3. Зона приготовления мощностью 1800 Вт
4. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

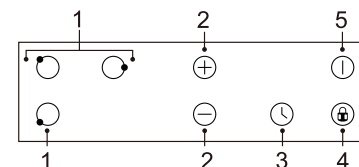


1. Выбор зоны приготовления
2. Таймер
3. Уровень нагрева / Регулировка таймера
4. Блокировка
5. ВКЛ / ВЫКЛ
6. Управление зоной расширения

P-3SBS

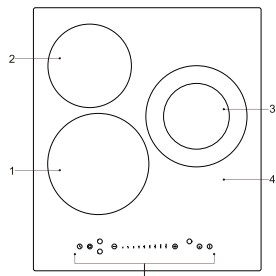


1. Зона приготовления мощностью 1800 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
3. Зона приготовления мощностью 2000 Вт
4. Стеклокерамическая панель
5. Панель управления

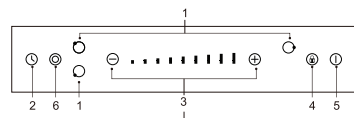


1. Выбор зоны приготовления
2. Уровень нагрева / Регулировка таймера
3. Таймер
4. Блокировка
5. ВКЛ / ВЫКЛ

P-3SB

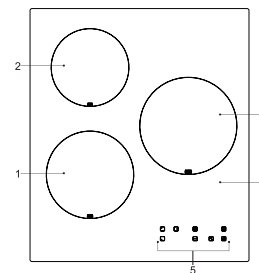


1. Зона приготовления мощностью 1800 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
3. Зона приготовления мощностью 1100/2200 Вт
4. Стеклокерамическая панель
5. Панель управления

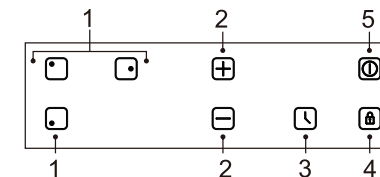


1. Выбор зоны приготовления
2. Таймер
3. Уровень нагрева / Регулировка таймера
4. Блокировка
5. ВКЛ / ВЫКЛ
6. Управление зоной расширения

P-3IBS



1. Зона приготовления мощностью 2000 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1500 Вт
3. Зона приготовления мощностью 2200 Вт
4. Стеклокерамическая панель
5. Панель управления



1. Выбор зоны приготовления
2. Уровень нагрева / Регулировка таймера
3. Таймер
4. Блокировка
5. ВКЛ / ВЫКЛ

ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ

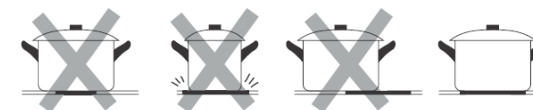
Для инфракрасной плиты

Не используйте посуду с неровными краями или закругленным дном.



Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, ровно прилегает к стеклу и совпадает по размеру с размером конфорки. Всегда ставьте кастрюлю по центру зоны приготовления пищи.

Используйте посуду такого же диаметра, как и выбранная конфорка. При приготовлении в кастрюле немного большего диаметра энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. При использовании кастрюли меньшего диаметра эффективность может быть ниже ожидаемой. Кастрюля диаметром меньше 140 мм может быть не распознана плитой. Всегда устанавливайте кастрюлю в центре конфорки.



Всегда поднимайте посуду с плиты, не тяните по поверхности, иначе она может поцарапать стекло.



Для индукционной плиты

Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционной готовки. Ищите символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.

Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя магнитный тест. Поднесите магнит к дну кастрюли. Если он притягивается, кастрюля подходит для индукции.

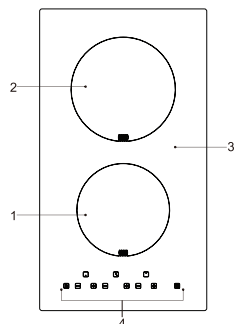


Если у вас нет магнита:

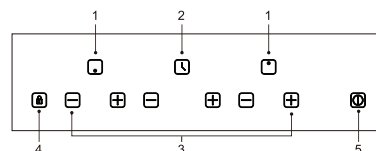
1. Наберите немного воды в посуду, которую хотите проверить.
 2. Если «С» не мигает на дисплее и вода греется, посуда подходит для индукционной плиты.
- Для индукционной плиты непригодна посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий, медь без магнитной основы, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Обращаем ваше внимание на то, что иконки могут отличаться от реальных.

P-IBD

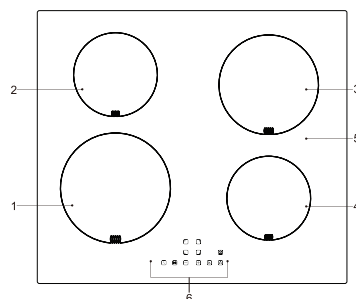


1. Зона приготовления мощностью 1500 Вт
2. Зона приготовления мощностью 2000 Вт
3. Стеклокерамическая панель
4. Панель управления

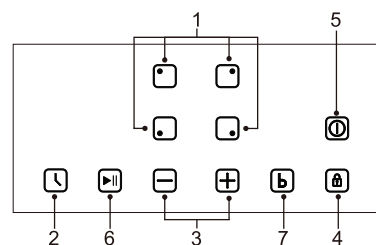


1. Выбор зоны приготовления
2. Таймер
3. Уровень нагрева / Регулировка таймера
4. Блокировка
5. ВКЛ / ВЫКЛ

P-IBS



1. Зона приготовления мощностью 1800 Вт, Boost 2200 Вт
2. Зона приготовления мощностью 1400 Вт, Boost 1600 Вт
3. Зона приготовления мощностью 1800 Вт, Boost 2200 Вт
4. Зона приготовления мощностью 1400 Вт, Boost 1600 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления



1. Выбор зоны приготовления
2. Таймер
3. Уровень нагрева / Регулировка таймера
4. Блокировка
5. ВКЛ / ВЫКЛ
6. Пауза
7. Управление зоной Booster

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Как напоминание. В этом случае таймер не выключит ни одну зону приготовления пищи, когда установленное время истечет.
- Вы можете настроить его на выключение одной зоны приготовления пищи по истечении установленного времени.

Вы можете установить таймер на время до 99 минут.

Использование таймера как напоминания

Если вы не выбираете ни одну из конфорок:

1. Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: Вы можете использовать напоминание, даже если не выбираете ни одну из зон приготовления пищи.
2. Коснитесь датчиков  или  на таймере, после чего индикатор напоминания начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится «00».

3. Установите время, коснувшись  или  на таймере, или проведите:

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
|||||

Совет: коснитесь  или  один раз (или сдвиньте одну сетку – для инфракрасной панели), чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту.

Удерживайте  или , чтобы уменьшить или увеличить на 10 минут.

Если время установки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 0 минут.

4а. Для инфракрасных плит:

Коснитесь  и  на 1 секунду, таймер отменится, и на дисплее минут отобразится «--». Если коснуться и в течение некоторого времени удерживать, вся варочная панель выключится.

4б. Для индукционных плит:

Коснитесь  и  одновременно, таймер отменится, и на дисплее минут отобразится «00».

5. Когда время установлено, оно немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

6. Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит «--», когда время установки закончится.

Установка таймера для отключения одной конфорки

Для использования данного режима обязательно выбрать конфорку.

Для инфракрасной плиты

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: Вы не можете использовать таймер для выключения одной зоны приготовления пищи, не выбрав одну конфорку.

2. Нажмите  или  соответствующей зоны приготовления пищи, для которой вы хотите установить таймер, или проведите пальцем:

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
|||||

3. Установите время, коснувшись  или  элемента управления таймера или проведя пальцем:

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
|||||

Совет: коснитесь  или  элемента управления таймера один раз или сдвиньте на одно деление, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту.

Коснитесь и удерживайте  или  элемента управления таймера, чтобы уменьшить или увеличить на 10 минут. Если время установки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 0 минут.

4. Одновременное прикосновение  и  на 1 секунду отменяет таймер, и на минутном дисплее отображается «--». Если одновременно на некоторое время, то вся варочная панель будет выключена.

5. Когда время установлено, оно начнет немедленно отсчитываться. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

Примечание: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что зона выбрана и таймер установлен на выключение зоны приготовления пищи.

6. По истечении времени таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически выключится.

Примечание: Если Вы хотите изменить время после установки таймера, Вам придется начать с шага 1.

Для индукционной плиты

1. Коснитесь датчика той конфорки, на которую хотите установить таймер.

2. Когда мигает номер соответствующей конфорки, коснитесь кнопки управления таймером, после этого индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится «00».

3. Установите таймер с помощью датчиков настройки таймера.

Совет: Коснитесь  или  один раз, чтобы изменить время таймера на одну минуту.

Удерживайте  или , чтобы уменьшить или увеличить на 10 минут.

4. Коснувшись  и  одновременно, можно отменить таймер, а на дисплее появится «00».

5. Когда время установлено, оно начнет обратный отсчет сразу. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

Примечание: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что выбрана зона.

6. По истечении времени таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически выключится.



Другие конфорки продолжают работать, если они были включены ранее.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если Вы используете Power Boost. При очень высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно воспламениться, и это представляет серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению пищи

- Когда еда закипит, уменьшите температуру.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию, сохраняя тепло.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой температуре и уменьшите температуру, когда еда прогреется.

Настройка температуры

Настройки ниже являются только рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая вашу посуду и количество готовящейся пищи. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего Вам подходят.

Настройки температуры	Для чего подходит
1–2	• деликатный подогрев для небольших объемов пищи • растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают • слабое кипение • медленный подогрев
3–4	• разогрев • быстрое кипение • приготовление риса
5–6	• блины
7–8	• обжаривание • приготовление пасты
9	• обжаривание во фритюре • обжаривание • доведение супа до кипения • кипение воды

уход и очистка

Проблема	Как исправить	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или несладких пролитых на стекло капель)	1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство для варочных панелей, пока стекло еще теплое (но не горячее!). 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели.	• Когда питание варочной панели отключено, индикация «горячая поверхность» не будет отображаться, но зона приготовления пищи может быть по-прежнему горячей! Будьте предельно осторожны. • Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и грубые/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваше чистящее средство или мочалка. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может покрыться пятнами.

Пятна от выкипания, растаявшего жира и горячие сладкие капли на стекле	Немедленно удалите их с помощью скребка, но будьте осторожны с горячими поверхностями варочной зоны: 1. Отключите питание варочной панели на стене. 2. Держите лезвие или прибор под углом и удалите загрязнение. 3. Очистите загрязнение или разлив кухонным полотенцем или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2–4 для «Повседневных загрязнений на стекле» выше.	• Удаляйте пятна, оставшиеся от расплавленной и сладкой пищи или пролитых жидкостей, как можно скорее. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить, и они могут даже навсегда повредить стеклянную поверхность. • Опасность пореза: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка острое, как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном недоступном для детей месте.
Переливы на сенсорном управлении	1. Выключите питание варочной панели. 2. Вытрите разлитую жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите область насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной панели.	• Варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них есть жидкость. Обязательно вытрите насухо область сенсорного управления, прежде чем снова включать варочную панель.

советы и подсказки

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочная панель не включается	Нет сети	Убедитесь, что плита подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили, а проблема осталась, вызовите квалифицированного техника.
Сенсорное управление не реагирует	Датчики заблокированы	Разблокируйте элементы управления. См. инструкции в разделе «Использование варочной панели».
Сенсорное управление затруднено	На элементах управления может быть легкая пленка воды, или вы можете касаться элементов управления кончиком пальца	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло царапается	Посуда с грубыми краями. Используются неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. «Выбор правильной посуды». См. «Уход и чистка».
Некоторые сковороды издают потрескивающие или щелкающие звуки	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному)	Это нормально для посуды и не является признаком неисправности.
Индукционная плита издает тихий жужжащий звук при использовании на высокой температуре	Это вызвано технологией приготовления на индукционной плите	Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть при уменьшении температуры.

Кастрюли не нагреваются, на дисплее появляется значок	Индукционная варочная панель не может обнаружить кастрюлю, потому что она не подходит для индукционной готовки. Индукционная варочная панель не может обнаружить кастрюлю, потому что она слишком мала для зоны готовки или не отцентрирована должным образом.	Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты. См. раздел «Выбор правильной посуды». Отцентрируйте сковороду и убедитесь, что ее дно соответствует размеру зоны готовки.
Индукционная плита или конфорка неожиданно выключилась, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления пищи)	Техническая неисправность	Запишите буквы и номера ошибок, отключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту.

ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности индукционная варочная панель автоматически переходит в защитное состояние и отображает соответствующие защитные коды.

Код ошибки	Возможные причины	Что делать
F5/F8/FA	Неисправность датчика температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
F3/F4	Неисправность датчика температуры IGBT-транзистора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E1/E2	Проблемы с напряжением в электросети	Проверьте, соответствует ли ваша электросеть необходимым требованиям
E3/E5	Перегрев посуды или варочной поверхности	Проверьте посуду или дайте остыть варочной поверхности
E6	Плохое тепловое излучение индукционной плиты	Пожалуйста, перезапустите индукционную плиту, после того как она остынет

Выше приведены оценка и осмотр распространенных неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

СЕРТИФИКАЦИЯ

Все оборудование торговой марки making Oasis everywhere проходит сертификацию на соответствие техническому регламенту Таможенного союза. Копию сертификата соответствия можно получить в торговой точке, где Вы приобретали это оборудование.
Данное оборудование электрический встраиваемый духовой шкаф making Oasis everywhere соответствует ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

УТИЛИЗАЦИЯ

По окончании срока службы встраиваемый духовой шкаф следует утилизировать в соответствии с нормами, правилами и способами, действующими в месте утилизации. Подробную информацию по утилизации встраиваемых духовых шкафов Вы можете получить у представителя местного органа власти.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение прибора должно соответствовать указаниям манипуляционных знаков на упаковке. Прибор должен храниться в упаковке изготовителя в закрытом помещении при температуре от +4 °C до +40 °C и относительной влажности до 85% при температуре +25 °C.

Срок хранения составляет 5 лет.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь ремонтировать мясорубку. Ремонт, произведенный неквалифицированным лицом, может привести к нанесению вреда людям и самому изделию.

Информацию об авторизованных сервисных центрах по обслуживанию электрической встраиваемой варочной панели making Oasis everywhere можно получить:
 – на web-сайте www.forteklima.ru в разделе «Продажа и сервис», на вкладке «Где обслуживать?»;
 – по телефону горячей линии: 8-800-700-00-98 (звонок по России бесплатный);
 – написав на e-mail: service@forteholding.ru.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Настоящий документ не ограничивает определенные законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговоренные законом обязательства, предполагающие соглашения сторон либо договор.

Благодарим за оказанное доверие и выбор, сделанный в пользу нашей продукции. Мы рады предложить Вам надежные и качественные изделия making Oasis everywhere и устанавливаем на них основную гарантию сроком на 24 месяца и расширенную гарантию до 36 месяцев при соблюдении дополнительных условий*.

Пожалуйста, проверяйте комплектацию, внешний вид и правильно заполненный гарантийный талон при покупке изделия. В случае возникновения неисправностей не пытайтесь самостоятельно ремонтировать изделие, это не только опасно, но и может привести к утрате гарантии. Пожелания по качеству товара или его усовершенствованию Вы можете прислать по адресу info@forteholding.ru.

Гарантийный срок на кухонную технику making Oasis everywhere начинается со дня продажи товара и предоставляется в соответствии с нижеперечисленными условиями путем бесплатного устранения недостатков инструмента, вызванных дефектами материала или изготовления.

- *• Использование прибора предназначено только для бытового назначения.
- Чтобы воспользоваться расширенной гарантией, необходимо зарегистрировать купленный товар на сайте нашей компании www.forteklima.ru в течение одного месяца от даты покупки. Участие в программе расширенной гарантии подтверждается выдачей сертификата на конкретный товар. Зарегистрировать товар возможно только после согласия покупателя на сохранение личных данных, запрашиваемых в процессе регистрации.
- Гарантия 36 месяцев действует только при наличии оригиналов кассового и товарного чеков, подтверждающих покупку изделия, а также при предоставлении ссылки на опубликованный положительный отзыв, длиной не менее 200 символов. Более подробная информация об условиях получения сертификата расширенной гарантии указана на нашем сайте www.forteklima.ru.
- Сертификат действителен для одного конкретного изделия.
- Серийный номер, указанный на изделии, должен совпадать с серийным номером в паспорте на данное изделие.
- При возникновении гарантийного случая в авторизованный сервисный центр компании необходимо предоставить сертификат расширенной гарантии, паспорт на изделие с заполненным гарантийным талоном, а также оригиналы кассового и товарного чеков, подтверждающих покупку изделия. Дата продажи во всех документах должна быть одинаковой.
- Сертификат расширенной гарантии позволяет воспользоваться сервисным обслуживанием во всех сервисных центрах продукции making Oasis everywhere на территории Российской Федерации, Беларуси и Казахстана. Перечень сервисных центров указан на официальном сайт www.forteklima.ru.

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп Продавца. При отсутствии штампа и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется со дня его изготовления. Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность, все претензии по внешнему виду и комплектности изделия предъявляйте Продавцу при покупке изделия.

Гарантийное обслуживание купленного Вами прибора осуществляется через Продавца, специализированные сервисные центры или монтажную организацию, проводившую установку прибора (если изделие нуждается в специальной установке, подключении или сборке). По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием изделия, обращайтесь в специализированные сервисные центры. Подробная информация о сервисных центрах, уполномоченных осуществлять ремонт и техническое обслуживание изделия, находится на сайте www.forteklima.ru в Разделе «Продажа и сервис, Где обслуживать?». Дополнительную информацию Вы можете получить у Продавца магазина, по телефону службы технической поддержки 8-800-700-0098 (звонок по России бесплатный), написав на эл. адрес: service@forteholding.ru или на сайте: www.forteklima.ru.

В случае неисправности прибора по вине изготовителя обязательство по устранению неисправности ложится на уполномоченную изготовителем организацию. В данном случае покупатель в праве обратиться к Продавцу. Ответственность за неисправность прибора по вине организации, проводившей установку (монтаж) прибора, ложится на монтажную организацию. В данном случае необходимо обратиться к организации, проводившей установку (монтаж) прибора.

Для установки (подключения) изделия (если изделие нуждается в специальной установке, подключении или сборке) рекомендуем обращаться в специализированные сервисные центры.

Вы можете воспользоваться услугами любых квалифицированных специалистов, однако Продавец, Уполномоченная изготовителем организация, Импортёр, Изготовитель не несут ответственности за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки (подключения). В конструкцию, комплектацию или технологию изготовления изделия с целью улучшения его технических характеристик могут быть внесены изменения. Такие изменения вносятся в изделие без предварительного уведомления Покупателя и не влекут обязательств по изменению/улучшению ранее выпущенных изделий. Убедительно просим Вас во избежание недоразумений до установки/эксплуатации изделия внимательно изучить его инструкцию по эксплуатации. Запрещается вносить в Гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать какие-либо указанные в нем данные. Настоящая гарантия имеет силу, если Гарантийный талон правильно/четко заполнен и в нем указаны: наименование и модель изделия, его серийные номера, дата продажи, а также имеется подпись уполномоченного лица и штамп Продавца.

Срок службы электрической встраиваемой варочной панели составляет 10 (десять) лет.

Настоящая гарантия распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия. Выполнение уполномоченным сервисным центром ремонтных работ и замена дефектных деталей изделия производится в сервисном центре или у Покупателя (по усмотрению сервисного центра).

Гарантийный ремонт изделия выполняется в срок не более 45 дней. В случае, если во время устранения недостатков товара станет очевидным, что они не будут устранены в определенный соглашением сторон срок, стороны могут заключить соглашение о новом сроке устранения недостатков товара. Указанный срок гарантийного ремонта изделия распространяется только на изделия, которые используются в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Гарантийный срок на комплектующие изделия (детали, которые могут быть сняты с изделия без применения каких-либо инструментов, т.е. ящики, полки, решетки, корзины, насадки, щетки, трубки, шланги и др. подобные комплектующие) составляет три месяца.

Гарантийный срок на новые комплектующие изделия, установленные на изделие при гарантийном или платном ремонте, либо приобретенные отдельно от изделия, составляет три месяца со дня выдачи Покупателю изделия по окончании ремонта, либо продажи последнему этих комплектующих.

Настоящая гарантия не дает права на возмещение и покрытие ущерба, произошедшего в результате переделки или регулировки изделия, без предварительного письменного согласия изготовителя, с целью приведения его в соответствие с национальными или местными техническими стандартами и нормами безопасности, действующими в любой другой стране, кроме РФ, в которой это изделие было первоначально продано.

Настоящая гарантия не распространяется на:

- периодическое обслуживание и сервисное обслуживание изделия (чистку, замену фильтров или устройств выполняющих функции фильтров);
 - любые адаптации и изменения изделия, в т.ч. с целью усовершенствования и расширения обычной сферы его применения, которая указана в Инструкции по эксплуатации изделия, без предварительного письменного согласия изготовителя;
- Настоящая гарантия также не предоставляется в случаях:
- если будет полностью/частично изменен, стерт, удален или будет неразборчив серийный номер изделия;
 - использования изделия не по его прямому назначению, не в соответствии с его Инструкцией по эксплуатации, в том числе, эксплуатации изделия с перегрузкой или совместно со вспомогательным оборудованием, не рекомендуемым Продавцом, уполномоченной изготовителем организацией, импортером, изготовителем;
 - наличия на изделии механических повреждений (сколов, трещин и т. д.), воздействий на изделие чрезмерной силы, химически агрессивных веществ, высоких температур, повышенной влажности/запыленности, концентрированных паров, если что-либо из перечисленного стало причиной неисправности изделия;
 - ремонта/наладки/инсталляции/адаптации/пуска изделия в эксплуатацию не уполномоченными на то организациями/лицами;
 - стихийных бедствий (пожар, наводнение и т. д.) и других причин, находящихся вне контроля Продавца, уполномоченной изготовителем организации, импортера, изготовителя и Покупателя, которые причинили вред изделию;
 - неправильного подключения изделия к электрической сети, а также неисправностей (не соответствие рабочих параметров) электрической сети и прочих внешних сетей;

- дефектов, возникших вследствие попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, кроме предусмотренных инструкцией по эксплуатации, насекомых и продуктов их жизнедеятельности и т. д.;
- неправильного хранения изделия;
- необходимости замены ламп, фильтров, элементов питания, аккумуляторов, предохранителей, а также стеклянных/фарфоровых/матерчатых и перемещаемых вручную деталей и других дополнительных быстroiзнашивающихся /сменных деталей изделия, которые имеют собственный ограниченный период работоспособности, в связи с их естественным износом, или если такая замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия;
- дефектов системы, в которой изделие использовалось как элемент этой системы.

Покупатель-потребитель предупрежден о том, что в соответствии сп. 11 «Перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар другого размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» Пост. Правительства РФ от 19.01.1998. № 55 он не вправе требовать обмена купленного изделия в порядке ст. 25 Закона «О защите прав потребителей» и ст. 502 ГК РФ.

- С момента подписания Покупателем Гарантийного талона считается, что:
- вся необходимая информация о купленном изделии и его потребительских свойствах предоставлена Покупателю в полном объеме, в соответствии со ст. 10 Закона «О защите прав потребителей»;
 - покупатель получил Инструкцию по эксплуатации купленного изделия на русском языке;
 - покупатель ознакомлен и согласен с условиями гарантийного обслуживания и особенностями эксплуатации купленного изделия;
 - покупатель ознакомился с Памяткой по уходу и обязуется выполнять указанные в ней правила;
 - покупатель претензий к внешнему виду, комплектности купленного изделия не имеет.

Подпись покупателя _____ Дата _____

356
Производитель: Forte Group Ningbo Co., LTD
Юр. адрес: 13-14-1, Building 9, No. 99, Xiangyun North Road, National High Tech Industrial Development, Ningbo city, Zhejiang Province, China
Zone, Ningbo city, Zhejiang Province, China
Импортёр 1: ООО «Форте Металс ГмбХ»
Адрес местонахождения: 400080, Волгоградская область, г. Волгоград, пр. Бетонный, д. 6
Импортёр 2: ООО «Форте Хоум ГмбХ»
Адрес местонахождения: 344002, г. Ростов-на-Дону, ул. Красноармейская, д. 142/50, оф. 321
Импортёр 3: ООО «ПЕРСПЕКТИВА»
Адрес местонахождения: 344082, г. Ростов-на-Дону, ул. Согласия, д. 18, оф. 1
Импортёр 4: ООО «Форте Климат ГмбХ»
Адрес местонахождения: 344003, г. Ростов-на-Дону, просп. Буденновский, д. 62/2, литер М
Импортёр 5: ООО «Форте Пром Стил ГмбХ»
Адрес местонахождения: 400080, г. Волгоград, ул. 40 лет ВЛКСМ, д. 92
Импортёр 6: ООО «Форте Тулс ГмбХ»
Адрес местонахождения: 344002, г. Ростов-на-Дону, просп. Буденновский, д. 62/2, литер М, оф. 16-17
Импортёр 7: ООО «Форте Пром ГмбХ»
Адрес местонахождения: 400031, г. Волгоград, ул. Бахтурова, 12Л
Сделано в Китае

making oasis everywhere
сохраняется у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата производства: _____

Дата продажи: _____

Название продавца: _____

Адрес продавца: _____

Тел. продавца: _____

Подпись продавца: _____

МП _____

making oasis everywhere
изымается мастером при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приема в ремонт: _____

Номер заказа-наряда: _____

ФИО клиента: _____

Адрес клиента: _____

Тел. клиента: _____

Датареонта: _____

Подпись мастера: _____

making oasis everywhere
сохраняется у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата производства: _____

Дата продажи: _____

Название продавца: _____

Адрес продавца: _____

Тел. продавца: _____

Подпись продавца: _____

МП _____

making oasis everywhere
изымается мастером при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приема в ремонт: _____

Номер заказа-наряда: _____

ФИО клиента: _____

Адрес клиента: _____

Тел. клиента: _____

Датареонта: _____

Подпись мастера: _____

making
oasis
everywhere

сохраняется
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата производства: _____

Дата продажи: _____

Название продавца: _____

Адрес продавца: _____

Тел. продавца: _____

Подпись продавца: _____

МП _____

making
oasis
everywhere

изымается мастером
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приема в ремонт: _____

Номер заказа-наряда: _____

ФИО клиента: _____

Адрес клиента: _____

Тел. клиента: _____

Дата ремонта: _____

Подпись мастера: _____

making
oasis
everywhere

сохраняется
у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата производства: _____

Дата продажи: _____

Название продавца: _____

Адрес продавца: _____

Тел. продавца: _____

Подпись продавца: _____

МП _____

making
oasis
everywhere

изымается мастером
при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приема в ремонт: _____

Номер заказа-наряда: _____

ФИО клиента: _____

Адрес клиента: _____

Тел. клиента: _____

Дата ремонта: _____

Подпись мастера: _____