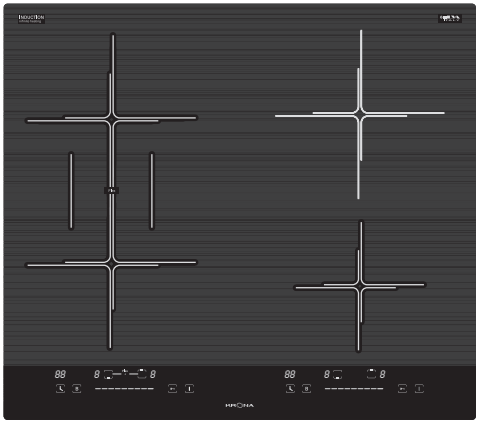
KRONA

KRONAsteel I ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ

GENESIS max 60 BL



RUS **Инструкция по применению**
UK Use and handling instructions
SPN Instrucciones de uso y mantenimiento
GER Gebrauchsanweisung und wartung
FRA Mode d'emploi et d'entretien
ITA Instruzioni per l'uso e la manutenzione
POR Instrucoes de uso e manutencao

8 495 797 85 46 для Московского региона
8 800 700 85 46 для других регионов РФ

www.krona.ru

Инструкция по установке и эксплуатации

Уважаемый потребитель!

Благодарим вас за приобретение продукции KRONAsteel. Мы надеемся, что данный прибор оправдает ваши ожидания и станет прекрасным помощником на вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

В начале инструкции вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

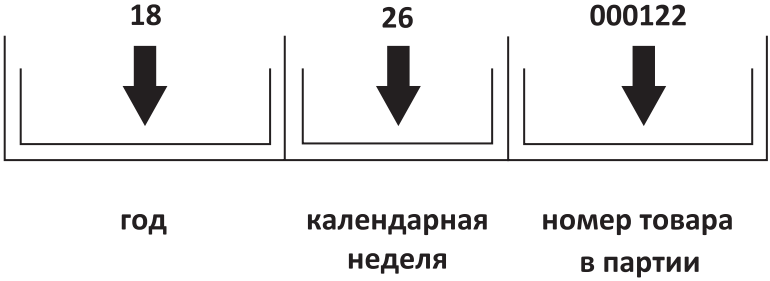
Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой вами модели.

Желаем вам приятного аппетита!

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TŰV, ISO 9001, EAC

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.
Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на вытяжке.
Расшифровка серийного номера.



В данном примере прибор изготовлен на 26 неделе 2018 года.

Инструкция по установке и эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

Принцип индукции 2

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед подключением нового прибора 3
Указания по безопасности 3
Как избежать повреждений прибора 5
Рекомендации по утилизации 5
Комплектация 6
Сертификация, хранение и транспортировка 6
Технические характеристики варочной поверхности 7

ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Пульт управления 8
Использование индукционной поверхности 9
Информация о продукте 9
Описание работы 9
Когда Вы закончили готовить 9
Flexi зоны нагрева 10
Использование функции Booster 10
Использование функции Стоп/Пуск 11
Блокировка управления 11
Предупреждение об остаточном тепле 12
Использование таймера 12
Выбор посуды для приготовления 14
Основные рекомендации по приготовлению пищи 15
Уход и чистка 17
Полезные советы 18
Ошибки на дисплее и рекомендации 20

УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Крепление варочной поверхности к столешнице 21
Подключение к электросети 24
Обслуживание и ремонт 25

TM KRONAsteel
Импортер: ООО «Сигма Трейд», 192236, г. Санкт-Петербург, вн.тер.г. муниципальный округ Волковское, ул. Софийская, дом 17, лит. А, помещ. 8-Н, комната 352

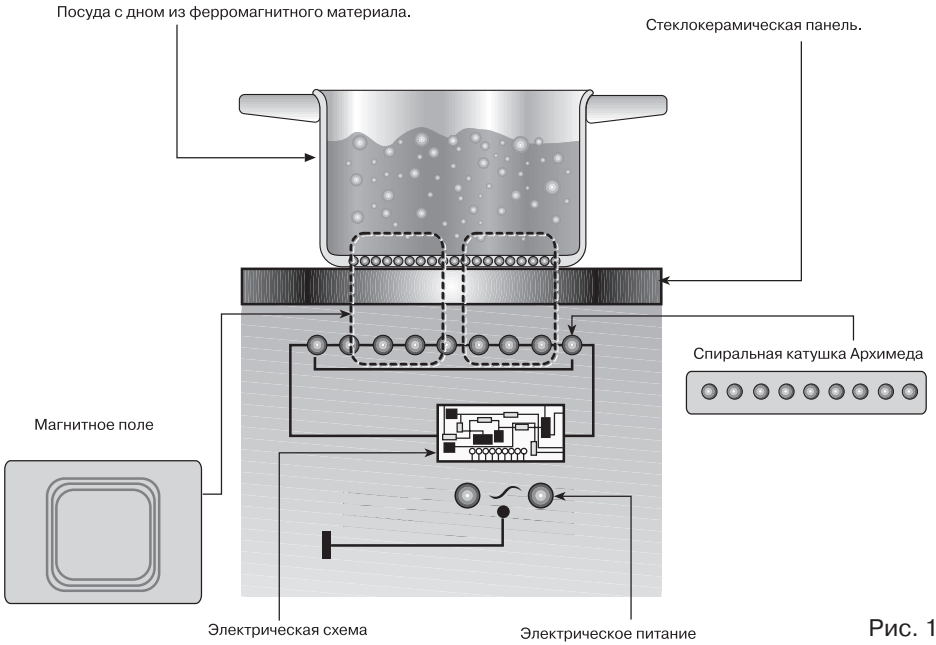


Рис. 1

ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ

Индукционная технология приготовления основана на физическом явлении магнитной индукции.

Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии генератором на посуду (в отличие от традиционных конфорок – см. рис.1).

Преимущества

В сравнении с электрическими варочными панелями ваша варочная панель:

– **Безопаснее**: стеклянная поверхность нагревается меньше.

– **Быстрее**: меньшее время нагрева продуктов.

– **Точнее**: варочная панель мгновенно реагирует на ваши команды.

– **Эффективнее**: 90% поглощаемой энергии преобразуется в тепло.

Более того, сразу после съема посуды с плоскости, передача тепла тотчас прекращается, позволяя избежать ненужного рассеяния тепла.

Система также автоматически распознает другой диаметр каждой отдельной посуды, применяя для каждого размера соответствующий уровень мощности.

Это позволяет использовать посуду разных размеров, при условии, что их диаметр не более 10% или не менее 40% по отношению к сериографии на поверхности варки. (рис. 2)

Внимание: при использовании посуды диаметром менее 40% по отношению к сериографии на стекле зона варки может не включиться.

Посуда для приготовления

В индукционном приготовлении для генерации тепла используется магнетизм. Следовательно, посуда должна быть изготовлена из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи простого магнита.

Важно:

Во избежание непоправимого повреждения поверхности варочной панели не используйте:

– посуду с неровным дном.
– металлическую посуду с эмалированным дном
– не используйте посуду с шершавым дном во избежание царапин на поверхности варочной панели.

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание!
Во избежание поломки перед включением стеклокерамической варочной поверхности в холодное время года, необходимо выдержать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2 часов.

Данное изделие предназначено исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе организации, учреждения или предприятия.

Использование изделия в целях, отличных от указанных выше, является нарушением правил эксплуатации.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

После снятия упаковки убедитесь, что изделие и шнур питания не имеют повреждений. В противном случае не подключайте прибор к электрической сети и обратитесь к продавцу.

Имейте в виду, что изменение или попытки изменения технических характеристик данного изделия, сопряжены с риском. Не разбирайте и не трогайте ничего внутри стеклокерамической варочной поверхности. При необходимости обращайтесь в Службу сервиса.

Монтаж и электрическое подключение варочной панели должны быть выполнены имеющим на это разрешение квалифицированным специалистом сервисного центра в соответствии с инструкцией по монтажу и действующими правилами и нормативами. Гарантия не распространяется на возможные неисправности, вызванные несоблюдением этого требования.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Лица, пользующиеся стеклокерамической варочной поверхностью, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми электрическими приборами и внимательно изучить данную инструкцию.

Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности. При любых вмешательствах необходимо убедиться, что оборудование **ОТКЛЮЧЕНО** от электрической сети. Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественного заземления прибора.

Данное изделие не может использоваться детьми или недееспособными лицами.

Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором. Носители имплантированных электрокардиостимуляторов перед использованием индукционной варочной панели должны проверить, чтобы варочная панель не создавала помех кардиостимулятору.

ВАЖНО!

– Не кладите на варочную панель такие металлические предметы как ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут нагреться.

– После использования выключите варочную панель при помощи специальной команды, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.

– Избегайте утечек жидкостей. Не оставляйте жидкости без присмотра или снижайте мощность для кипячения или нагрева.

– Не оставляйте индукционные конфорки включенными с пустыми кастрюлями или сковородами, или вовсе без посуды.

– По завершении приготовления выключите соответствующую конфорку при помощи команды, описанной ниже.

– Никогда не используйте для приготовления листы алюминиевой фольги и никогда не помещайте на варочную панель продукты, завернутые в фольгу. Алюминий может расплавиться и непоправимо повредить ваше изделие.

– Никогда не разогревайте закрытые жестяные консервные банки с продуктами: банка может взорваться! Это правило относится ко всем остальным типам варочных панелей.

При использовании близко расположенной к оборудованию электрической розетки следите за тем, чтобы шнуры электрических кабелей питания, используемых электробытовых приборов, не касались тех участков стеклокерамической варочной поверхности, которые могут нагреваться, и располагались достаточно далеко от ее горячих частей. Провода электропитания должны быть прикреплены к кухонному столу, чтобы они не соприкасались с горячими частями стеклокерамической варочной поверхности.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние электрического шнура питания. При обнаружении каких-либо дефектов: трещины, следы оплавлений, затвердение материала, немедленно обращайтесь в сервисную службу. Во избежание опасности замену электрического шнура питания должна производить сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому следует готовить пищу в жире или в масле, например, в случае жарки картофеля во фритюре, только под непрерывным присмотром.

ЗНАЙТЕ! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой. Посуду с воспламенившимся маслом или жиром следует плотно накрыть крышкой, или плотным материалом, препятствующим доступу кислорода к пламени.

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на стеклокерамическую варочную панель или под нее в ящик кухонной мебели. Существует опасность их возгорания.

Содержите оборудование в чистоте. Остатки пищи могут явиться причиной пожара.

Сколы и трещины на стеклокерамической варочной поверхности могут привести к поражению электрическим током. В случае их обнаружения немедленно выключите прибор и отключите его от электрической сети.

В случае поломки отключите стеклокерамическую варочную поверхность от электрической сети. **Не эксплуатируйте неисправное оборудование, это опасно.** Не пытайтесь самостоятельно чинить стеклокерамическую варочную поверхность. Ремонт, выполняемый неквалифицированными лицами, может привести к повреждениям оборудования и несчастным случаям. Прежде всего, обратитесь к данной инструкции.

Если в ней отсутствует нужная Вам информация, обратитесь в ближайший сервисный центр. Ремонт данного оборудования может выполняться только уполномоченным сервисным центром. Всегда требуйте использовать при ремонте фирменные запасные части.

КАК ИЗБЕЖАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЙ ПРИБОРА

Стеклокерамика не чувствительна к резким перепадам температур и является по отношению к ним очень прочным материалом. Однако, она может подвергаться и другим видам воздействий, например, механическим, к которым ее устойчивость ниже.

Не используйте стеклокерамическую варочную поверхность в качестве подставки для различных предметов или рабочего стола.

Не пользуйтесь кастрюлями из чугуна или с поврежденным дном, имеющими грубую поверхность или заусенцы. При передвижении таких кастрюль на варочной поверхности могут возникнуть царапины.

Никогда не ставьте на включенную конфорку пустую посуду, в особенности, эмалированную и алюминиевую. Это может привести к повреждению варочной поверхности и дна посуды.

Не храните твердые и острые предметы над стеклокерамической варочной поверхностью. Их падение на варочную поверхность может ее повредить.

Если сахар или другой состав, содержащий сахар, попадет на горячую конфорку и расплавится, немедленно удалите его чистящим скребком, пока он горячий. Если масса остынет, то при ее удалении можно повредить поверхность.

При соприкосновении с горячими конфорками синтетические материалы, алюминиевая или кулинарная фольга, или пластмассовая посуда могут расплавиться. Поэтому храните эти материалы и предметы на безопасном расстоянии от стеклокерамической варочной поверхности. Если все же что-либо расплавилось на ней, следует немедленно удалить эту массу скребком.

Следите за тем, чтобы кислотосодержащие жидкости, такие как уксус, лимон или средства для растворения известкового налета, не попадали на рамку стеклокерамической варочной поверхности, так как эти вещества оставляют на ней матовые следы.

Не ставьте кастрюли или сковороды на рамку варочной поверхности, от этого на ней могут возникать царапины и другие повреждения.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Все материалы, используемые при изготовлении стеклокерамической варочной поверхности, являются экологически приемлемыми и допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и используйте соответствующие способы раздельного способа сбора отходов.

Подержанные или пришедшие в негодность приборы не являются бесполезными отходами. Различные материалы, используемые в конструкции Вашего прибора, могут быть утилизированы.

Для получения информации о возможностях утилизации обратитесь к своему

продавцу или же в местный административный орган.

Перед сдачей стеклокерамической варочной поверхности на слом помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. Позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур электропитания и приведите оборудование в неработоспособное состояние.

Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваша стеклокерамическая варочная поверхность относится к категории встраиваемой техники. Заводская табличка с обозначением модели стеклокерамической варочной поверхности находится на тыльной стороне ее встраиваемой части.

В комплект стеклокерамической варочной поверхности входят:

— Стеклокерамическая варочная поверхность — 1 шт.

— Установочный комплект — 1 шт.

— Инструкция по применению.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Электрические варочные поверхности, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

EAC

ХРАНЕНИЕ

Необходимо хранить в сухом месте, вдали от источников повышенных температур и воздействия солнечных лучей. При хранении необходимо избегать резкого перепада температур. Хранить без упаковки не допускается.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Категорически не допускается падение и любые механические воздействия на упаковку при транспортировке.

ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры элементов варочной поверхности и выреза для её встраивания

	GENESIS max 60 BL		
Размеры встраивания варочной поверхности, мм	**Высота**	**Ширина**	**Глубина (длина)**
Размеры видимой части	4	590	520
Размеры встраиваемой части	54	560	490
Размеры ниши для встраивания	35–45*	565	495

* При толщине столешницы менее 35 мм используйте дополнительный уплотнитель (в комплекте не поставляется).

Общая мощность стеклокерамической поверхности, Вт: 7200.

Напряжение питания варочной поверхности: 220-240 В~ / 50/60Гц.

Класс защиты: 1.

Вес нетто, кг: 11,0.

Размеры и мощность конфорок

Конфорка	Размеры, мм	Мощность, Вт
Ближняя левая	210 x 190	1800 / 2100
Дальняя левая	210 x 190	1800 / 2100
Дальняя правая	210	2300 / 3000
Ближняя правая	160	1200 / 1500
Flexi зона левая	210 x 390	3000 / 3600

ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

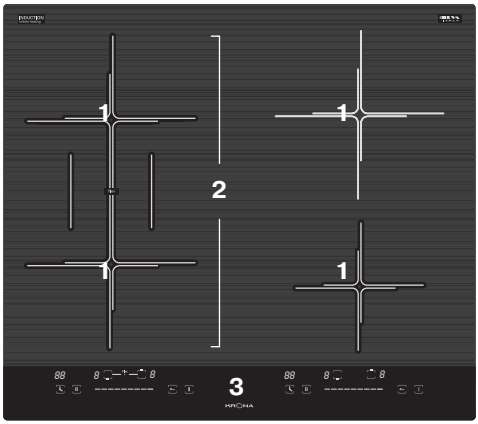


Рис. 2

1. Зоны нагрева.
2. Flexy зона 210 x 390 мм
3. Пульт управления.

ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ

Рис. 3

1. Включить/выключить
2. Блокировка варочной поверхности
3. Слайдер выбора уровня мощности
4. Управление функцией Booster
5. Таймер
6. Выбор зоны нагрева / Flexi зоны

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Информация о продукте

Индукционная варочная поверхность может удовлетворить различные требования к кухне благодаря резистивному нагреву проводов, микрокомпьютерному управлению и выбору с несколькими источниками питания, которые действительно являются оптимальным выбором для современных семей.

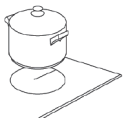
Плита ориентирована на клиентов и принимает индивидуальный дизайн. Варочная панель имеет безопасные и надежные рабочие характеристики, что делает вашу жизнь комфортной и дает возможность в полной мере наслаждаться удовольствиями от жизни.

Описание работы

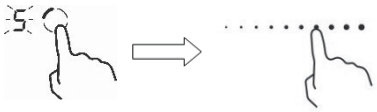
После включения зуммер подает один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, а затем гаснут, указывая на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Коснитесь переключателя ⏻ **ВКЛ / ВЫКЛ**. Все индикаторы показывают «–».

2. Поместите подходящую кастрюлю в зону приготовления, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной поверхности чистые и сухие.



3. Прикоснитесь к элементу управления выбора зоны нагрева, и индикатор рядом с кнопкой начнет мигать. Затем выберите настройку нагрева, сдвинув регулятор уровня мощности.



- Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически отключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1.
- Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления.

Когда вы закончили готовить

1. Коснитесь выбора зоны нагрева, которую вы хотите отключить. Затем выключите варочную зону, сдвинув уровень мощности. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».

2. Выключите всю варочную панель, прикоснувшись к кнопке ВКЛ / ВЫКЛ.

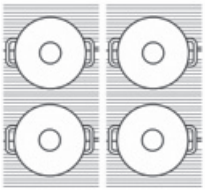
Остерегайтесь горячих поверхностей

«H» покажет, что зона приготовления слишком горячая, чтобы до неё мож-

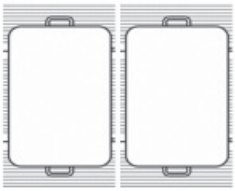
но было прикоснуться. «H» исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. «H» также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите разогреть дальнейшие кастрюли, используйте горячую плиту.

Flexi зоны нагрева

При использовании варочной поверхности в обычном режиме, используются четыре независимые зоны нагрева. Эти зоны нагрева ограничены площадью использования, т.е. для их эффективного использования нужно брать посуду с круглым дном, диаметр которого не должен выступать за пределы конфорки и занимать не менее 2/3 от площади конфорки, для того чтобы индукционная панель распознала посуду. При включении функции Flexi зоны, варочная поверхность делится на две равные части. Можно использовать посуду с нестандартным дном. Например, гусятницу или квадратную сковороду для гриля, противень.



Обычные зоны нагрева

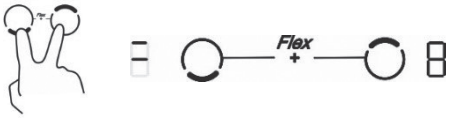


Flexi зоны нагрева

Внимание. Для использования Flexi зоны минимальный диаметр дна посуды должен быть 250 мм.

Использование Flexi зоны

1. Нажмите одновременно обе зоны приготовления, чтобы активировать зону Flexi. Затем дисплей покажет как рис. «=» Означает активированную зону **Flexi**. «8» означает уровень мощности этой области.



Отключение зоны Flexi

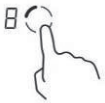
1. Коснитесь выбора зоны приготовления. Индикация «=» превратится в «–» или «0». Теперь область **Flexi** отменяется.

или

2. Выберите уровень мощности, который вы хотите установить

Использование функции Boost

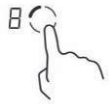
1. Коснитесь выбора зоны приготовления.



2. Прикоснитесь к клавише «P», когда дисплей мигает, индикация уровня мощности показывает «P».

Отменить функцию Boost

1. Коснитесь выбора зоны приготовления.



2. Нажмите кнопку «P», функция бустера будет отменена.

- Функция **Boost** может продолжаться только в течение 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

Блокировка управления

Вы можете заблокировать элементы управления для предотвращения непреднамеренного использования (например, чтобы дети случайно не включили зоны приготовления). Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления прикоснитесь к кнопке на не менее чем 3 секунды. На индикаторе таймера появится символ «Lo».

Отмена блокировки управления:

1. Убедитесь, что индукционная плита включена.

2. Прикоснитесь к кнопке на не менее чем 3 секунды.

3. Теперь вы можете начать использовать индукционную варочную панель.

Предупреждение об остаточном тепле

Когда варочная панель работает некоторое время, остается некоторое остаточное тепло. Буква «**H**» появляется, чтобы предупредить вас, чтобы держаться подальше от нее.

Автоматическое отключение

Особенностью безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Это происходит всякий раз, когда вы забыли выключить зону приготовления. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя разными способами:

- Вы можете использовать его в качестве минутного помощника. В этом случае таймер не отключит никакую зону приготовления, когда установленное время истекло.
- Вы можете использовать его как таймер отключения, чтобы отключить одну или несколько варочных зон после истечения времени.

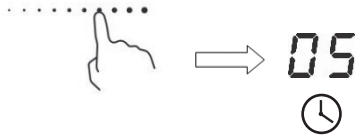
Использование таймера в качестве минутного помощника

1. Убедитесь, что варочная панель включена. Кроме того, кнопка пере-

ключения зоны не активирована (индикация зоны «-» не мигает).
Примечание: Вы можете установить минутную настройку до или после завершения настройки мощности зоны приготовления.

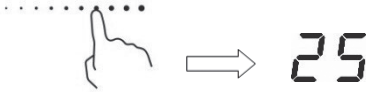
2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «00», а «0» начнет мигать.

3. Установите время, коснувшись ползунка.



4. Снова коснитесь элемента управления таймером, затем «0» начнет мигать.

5. Установите время, коснувшись ползункового регулятора (например, 2), теперь установленный таймер 25 минут.

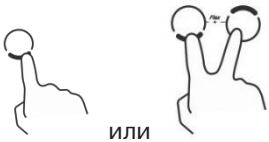


6. Когда время будет установлено, оно начнет отсчет немедленно. Дисплей будет показать оставшееся время.

7. Зуммер будет звучать в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «– –», когда время закончится.

Использование таймера для отключения одной или нескольких зон приготовления

1. Коснитесь выбора зоны нагрева, для которого вы хотите установить таймер.

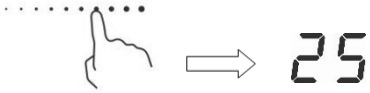


2. Коснитесь элемента управления таймером, на дисплее таймера отобразится «00». И «0» мигает.

3. Установите время, сдвинув регулятор.

4. Снова коснитесь элемента управления таймером, «0» начнет мигать.

5. Установите время, коснувшись ползунка (например, 2), теперь установленный таймер составляет 25 минут.



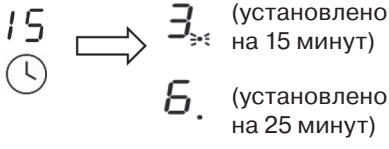
6. Когда время будет установлено, оно начнет отсчет немедленно. Дисплей покажет оставшееся время.

   Примечание. В правом нижнем углу индикатора уровня мощности будет отображаться красная точка, указывающая, что зона выбрана.

7. По истечении таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически отключается.
   Примечание. Другие зоны приготовления будут продолжать работать, если они были включены ранее

Если таймер настроен на более чем одну зону:

1. Когда вы устанавливаете таймер для нескольких зон готовки, отображаются красные точки соответствующих зон готовки. Дисплей таймера показывает мин. таймер. Точка соответствующей зоны мигает.



2. По истечении таймера обратного отсчета соответствующая зона отключится. Тогда он покажет новый мин. Таймер и точка соответствующей зоны будут мигать

Примечание. Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, соответствующий таймер отобразится на индикаторе таймера.

Отмена таймера

Нажмите кнопку таймера, затем установите таймер на «00», таймер отключен.

Выбор правильной посуды

Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционного приготовления. Найдите символ индукции на упаковке или на дне посуды.

Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Переместите магнит к основанию посуды. Если магнит притягивается, посуда подходит для индукции.

Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в посуду, которую вы хотите проверить.
2. Следуйте инструкциям в разделе «Описание работы».
3. Если на дисплее не мигает ⊔ и вода нагревается, посуда подходит.

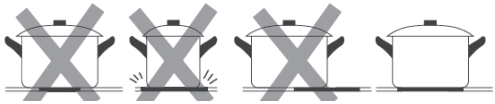
Посуда из следующих материалов не подходит: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Эмалированные изделия, изделия с покрытием подходят для индукционной плиты, но если имеют плоское дно не менее 2 мм толщиной, изготовлены из магнитных материалов, не имеют сколов. Тем не менее, такая посуда может вызывать лишний шум при приготовлении.

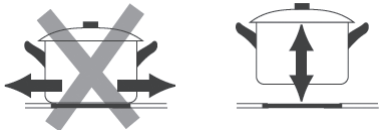
Размер конфорки (мм)	Минимальный диаметр дна посуды (мм)
Одиночная зона 210 * 190	160
Flexi зона 210 * 390	250
210	160
160	120

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутой основой.

Убедитесь, что основание вашей посуды гладкое, ровно прилегает к стеклу и соответствует размеру зоны приготовления. Всегда центрируйте свою кастрюлю в зоне приготовления.



Всегда снимайте кастрюли с керамического основания варочной поверхности — не скользите, иначе они могут поцарапать стекло.



ОСНОВНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Будьте осторожны во время жарки, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если Вы используете режим Booster. При слишком высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно возгораться и представляют серьезную опасность.

Полезная информация

- Когда блюдо, которое Вы готовите, закипает, переведите конфорку на более низкий уровень нагрева.
- Использование крышки для посуды сокращает время приготовления и экономит энергию, сохраняя тепло.
- Сократите количество жидкости или жира, чтобы уменьшить время приготовления.
- Начинайте приготовление пищи на высоком уровне нагрева и снижайте его, когда пища прогреется.

Варка на медленном огне / при слабом кипении, варка риса

- Так называемое слабое кипение — это состояние, когда периодически пузырьки воздуха поднимаются на поверхность жидкости; оно возникает при температуре примерно 85°C до самой точки кипения. Варка на медленном огне — это секрет вкусных супов и нежнейших тушеных блюд, поскольку вкус раскрывается, когда блюду не дают перекипеть. Также до кипения не рекомендуется доводить соусы на основе яиц или с добавлением муки.
- Некоторые способы приготовления пищи, включая варку риса при полном поглощении воды, могут потребовать уровень нагрева выше самого низкого значения, чтобы обеспечить приготовление надлежащим образом и в рекомендованное время.

Обжарка мяса/стейка

Для того, чтобы приготовить сочный ароматный стейк необходимо:

1. Выньте стейк из холодильника за 20 минут до начала жарки, чтобы он успел нагреться до комнатной температуры.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с двух сторон маслом. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством масла и поместите в нее мясо.
4. За всё время готовки допускается перевернуть стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут для каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы проверить степень прожарки — чем оно тверже, тем сильнее степень прожарки.
5. Оставьте стейк на горячей тарелке на несколько минут перед подачей на стол, чтобы дать ему отдохнуть и стать более нежным.

Стир-фрай

(Быстрое обжаривание с постоянным перемешиванием)

1. Подготовьте подходящую для индукционной поверхности WOK-сковороду с плоским дном или большую обычную сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и инвентарь. Стир-фрай — это метод быстрого приготовления пищи. Если необходимо приготовить этим методом большое количество еды, лучше готовить небольшими партиями.
3. Слегка разогрейте сковороду и добавьте 2 столовые ложки масла.
4. Сначала готовится мясо; затем его нужно отложить и держать в тепле.
5. Быстро обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но еще останутся твердыми, переведите рабочую зону в менее мощный режим, добавьте к овощам мясо и соус.
6. Быстро обжарьте все ингредиенты, убедившись, что все они прогрелись.
7. Сразу подавайте блюдо на стол.

Установки мощности нагрева

Приведенные в таблице ниже данные по нагреву являются только рекомендацией производителя. Точный режим нагрева будет зависеть от нескольких факторов, включая Вашу посуду и количество приготавливаемой пищи.
Экспериментируйте со своей индукционной поверхностью, чтобы найти наиболее соответствующие Вашему вкусу установки.

Уровень мощности нагрева	Применение
1–2	• Разогрев небольших количеств пищи • Растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые легко подгорают • Слабое кипение при низких температурах • Медленный подогрев
3–4	• Повторный подогрев • Интенсивное кипение при низких температурах • Варка риса
5–6	• Блины, оладьи
7-8	• Пассеровка • Приготовление пасты
9	• Стир-фрай • Обжаривание (мяса) • Доведение супа до кипения • Кипячение воды

УХОД И ОЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения стекла (отпечатки пальцев, следы от еды и НЕ-сахарные подтеки на стекле)	1. Отключите питание варочной поверхности. 2. Нанесите средство для очистки варочных поверхностей, пока стекло все еще теплое (но не горячее!). 3. Смойте водой и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите варочную поверхность.	– Когда питание варочной поверхности отключено, индикатор остаточного тепла не будет гореть, но конфорка может быть еще горячей! Будьте крайне осторожны. – Металлические, некоторые нейлоновые мочалки и абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы понять, подходит ли данное средство или мочалка. – Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности; от этого стекло может покрыться пятнами.
Пятна от выкипевшей жидкости, растопленных продуктов и горячие пятна от пригоревшего сахара	Немедленно удалите такие виды загрязнений с помощью кухонной лопатки или скребка, подходящего для варочных поверхностей с индукционным стеклом, остерегаясь при этом горячих конфорок: 1. Отключите питание варочной поверхности с помощью выключателя на стене. 2. Держа скребок или лопатку под углом 30°, счистите загрязнение на не нагретую часть варочной поверхности. 3. Удалите загрязнение полотенцем из ткани или бумаги. 4. Выполните шаги 2–4 из рекомендаций по удалению ежедневных загрязнений в таблице выше.	- Удалите пятна от растопленных и сахаросодержащих продуктов, а также пятна от выкипевшей жидкости как можно быстрее. Если оставить их на стекле до полного остывания, их будет крайне сложно удалить, а в некоторых случаях они навсегда испортят поверхность стекла. - Опасность травмирования: лезвие скребка, находящееся под защитным колпачком, острое, как бритва. Соблюдайте крайнюю осторожность во время его использования и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.

Что?	Как?	Важно!
Перелив жидкостей на панель управления	1. Отключите питание варочной поверхности. 2. Промокните разлитую жидкость. 3. Протрите панель управления чистой губкой или тканью. 4. Насухо вытрите панель управления бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной поверхности.	- Варочная поверхность может издать звуковой сигнал и отключиться; панель управления может не работать, пока на ней находится жидкость. Убедитесь, что панель управления вытерта насухо, прежде, чем снова включать ее.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Неисправность	Возможные причины	Рекомендации
Индукционная поверхность не включается.	Нет питания в сети.	Убедитесь, что индукционная поверхность подключена к работающему источнику питания. Проверьте, не было ли отключения электричества в Вашем дома или районе. Если Вы всё проверили, но проблема сохраняется, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Панель управления не реагирует на касание.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. Описание процесса разблокировки смотрите в разделе “Использование индукционной поверхности”.
Возникают трудности в использовании панели управления	На панели управления может оставаться тонкая водяная пленка или вы используете кончик пальца, касаясь панели управления.	Убедитесь, что панель управления сухая и используйте подушечку пальца для управления.

Неисправность	Возможные причины	Рекомендации
Царапины на стекле	Посуда с неровными краями. Использовались неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном (см. раздел Выбор правильной посуды). См. раздел “Уход и очистка”.
Некоторая посуда издает треск или пощелкивание.	Это может быть вызвано особенностями конструкции Вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды и не является проблемой.
Индукционная поверхность издает низкий гудящий звук, когда приготовление происходит на высоких уровнях мощности.	Это вызвано особенностями технологии индукционного приготовления пищи.	Это нормальное явление, однако звук должен становиться тише или исчезать полностью, когда Вы уменьшаете мощность нагрева.
Звук вентилятора, исходящий от индукционной поверхности.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в Вашу индукционную поверхность, включился, чтобы не допустить перегрева электронных элементов. Вентилятор может продолжать работать даже после того, как Вы отключили индукционную поверхность.	Это нормальное явление и не требует вмешательства с Вашей стороны. Не отключайте питание индукционной поверхности переключателем на стене, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается и не отображается на дисплее.	Индукционная поверхность не может распознать посуду, потому что она для подходит для использования для индукционного приготовления пищи. Индукционная поверхность не может распознать посуду, потому что она слишком мала для конфорки или неправильно размещена на ней.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления пищи (см.раздел Выбор правильной посуды). Расположите посуду ровно по центру конфорки и убедитесь, что ее дно соответствует размеру конфорки.

Неисправность	Возможные причины	Рекомендации
Индукционная поверхность или конфорка непредвиденно отключилась, раздался сигнал и дисплей показывает код ошибки (обычно чередуясь с одной или несколькими цифрами на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите код ошибки, состоящий из букв и цифр, отключите питание индукционной поверхности выключателем на стене и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

ОШИБКИ НА ДИСПЛЕЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ

В случае, если возникает неисправность, индукционная поверхность автоматически перейдёт в безопасный режим и на дисплее появится код соответствующей неисправности:

Неисправность	Возможные причины	Рекомендации
E4/E5	Неисправность датчика температуры	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E7/E8	Неисправность датчика температуры IGBT (БТИЗ)	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E2/E3	Отклонения от требуемого уровня напряжения сети питания.	Пожалуйста, проверьте уровень подачи напряжения. Включите варочную поверхность после того, как уровень подаваемого напряжения придет в норму.
E6/E9	Плохой уровень теплоизлучения индукционной поверхности.	Пожалуйста, снова включите электроприбор после того, как он полностью остынет.

УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Инструкция по установке должна использоваться только квалифицированным персоналом.

Оборудование должно быть установлено правильно с учетом предписаний местной энергоснабжающей компании и в соответствии с действующими стандартами.

Любые действия нужно выполнять с оборудованием, отключенным от электросети.

Установка варочной поверхности должна гарантировать защиту от случайного прикосновения к деталям, находящимся под напряжением.

Поверхность для встраивания должна выдерживать температуру до 100°С.

В случае если под керамической варочной поверхностью с сенсорной панелью управления располагается встроенная духовка или любой другой прибор, нагревающийся во время работы, необходимо обеспечить такие условия, чтобы температура в районе расположения сенсорной панели не превышала 60°С. Для этого необходимо предусмотреть зазор между нижней частью варочной поверхности и прибором в 40 мм (рис. 4). Невыполнение этого требования, может нарушить работу сенсорной панели управления.

В случае наличия в кухонной мебели горизонтальной промежуточной перемычки зазор между самой нижней частью варочной поверхности и этой перемычкой должен составлять не менее 25 мм.

УСТАНОВКА

Вырежьте отверстие в столешнице в соответствии с размерами, указанными на схеме (см. стр. 27).

Для нужд установки и последующего использования вокруг отверстия должно оставаться расстояние минимум 5 см.

Убедитесь, что толщина столешницы 35 мм и более. Пожалуйста, выбирайте термоустойчивые материалы столешниц во избежание серьезных деформаций, вызванных теплом, исходящим от электрической поверхности.

При любых обстоятельствах Вам необходимо убедиться, что индукционная поверхность хорошо вентилируется и что входное и выходное отверстия для воздуха ничем не закрыты. Убедитесь, что индукционная варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано на схеме ниже.

Примечание: безопасное расстояние между варочной поверхностью и кухонным шкафчиком над ней должно быть не менее 760 мм.

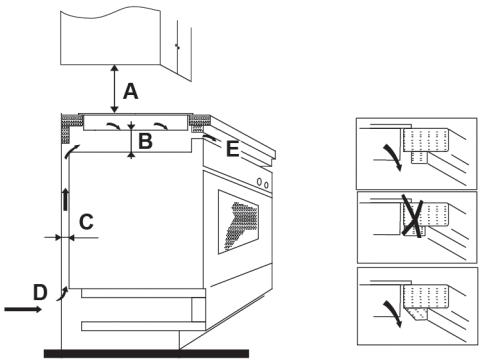


Рис. 4

A – 760 мм
B – 45 (минимум)
C – 20 (минимум)
D – Входное отверстие для воздуха
E – Выходное отверстие для воздуха 5 мм.

Прежде, чем устанавливать варочную поверхность, убедитесь в следующем:

- столешница квадратная и плоская, никакие элементы конструкции не противоречат требованиям по размещению;
- столешница изготовлена из термоустойчивого материала;
- в случае, если варочная поверхность устанавливается над духовкой, у духовки должен быть охлаждающий вентилятор;
- установка соответствует всем габаритным требованиям и действующим стандартам и правилам;
- подходящий вводный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, установлен и размещен в соответствии с Правилами электропроводки, действующими в Вашей местности.

Вводный выключатель должен быть утвержденного типа и должен обеспечивать зазор в 3 мм между разомкнутыми контактами на каждом полюсе сети постоянного тока (или на каждом активном проводнике тока, если действующие в Вашей местности правила электропроводки допускают данную разновидность требований):

- после установки варочной поверхности у потребителя будет обеспечен легкий доступ к вводному выключателю;
- в случае, если у Вас есть сомнения относительно установки, необходимо связаться с местной службой технического надзора за строительством.
- Вы используете термоустойчивые и легкоочищаемые отделочные материалы (например, керамическую плитку) для отделки поверхности стен, расположенных рядом с варочной поверхностью.

Когда Вы уже установили варочную поверхность, убедитесь в следующем:

- нельзя получить доступ к кабелю электроэнергии через дверцы шкафчиков и ящики;

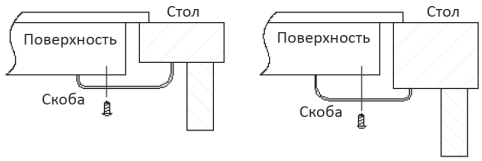
- обеспечен достаточный приток свежего воздуха к варочной поверхности вне кухонной мебели;
- в случае, если варочная поверхность устанавливается над шкафчиком, установлена теплоизоляция под основанием варочной поверхности;
- у потребителя есть свободный доступ к вводному выключателю.

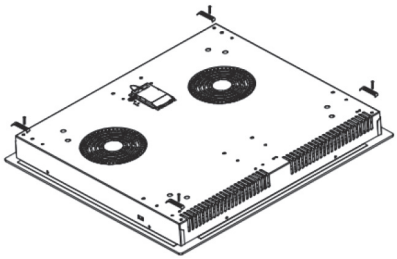
Перед установкой крепежного комплекта

Электроприбор должен быть размещен на твердой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не применяйте силу к выступающим из варочной поверхности элементам управления.

Установка крепежных скоб/кронштейнов

Зафиксируйте варочную поверхность на столешнице, прикрутив два кронштейна снизу (см.картинку ниже) после установки.





ВНИМАНИЕ

1. Индукционная варочная поверхность должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. К вашим услугам помощь профессионалов, поэтому никогда не проводите установку самостоятельно.
2. Варочная поверхность не может быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной или сушильной машиной, поскольку влажность может повредить электронные элементы варочной поверхности.
3. Индукционная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить наилучший уровень теплоизлучения и гарантировать эксплуатационную надежность.
4. Стена рядом с варочной поверхность и поверхность непосредственно над ней должны быть жароустойчивы.
5. Во избежание поломок внутренняя часть столешницы и клеящие материалы также должны быть жароустойчивы.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прежде чем подключать стеклокерамическую варочную поверхность к электрической сети убедитесь в следующем:

— характеристики электрической сети соответствуют спецификациям, указанным на табличке, расположенной снизу на встраиваемой части варочной поверхности;
— электрическая сеть имеет надежное заземление, соответствующее действующим нормам и требованиям закона.

ВНИМАНИЕ!
В связи с высокой мощностью данного продукта (7,2 кВт) ОБЯЗАТЕЛЬНОЕ подключение к выделенной линии электроэнергии с сечением провода не менее 4 мм².

Подключение оборудования к электросети, должно производиться в соответствии с действующими нормами и предписаниями действующих законов.

При подключении непосредственно к электросети необходимо установить линейный защитный автомат, который отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами, по меньшей мере, 3 мм. Этого не требуется в том случае, когда подключение осуществляется посредством вилки и розетки, при условии, что пользователь имеет легкий доступ к вилке для ее отключения.

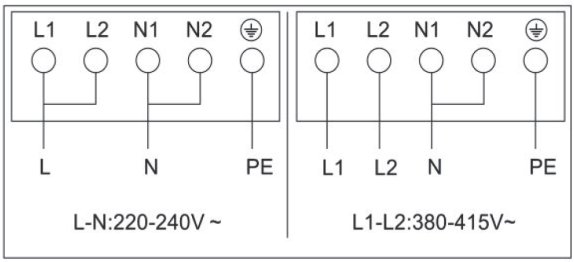
Вилка и шнур, используемые для подключения, должны соответствовать стандартам и выдерживать мощность, потребляемую оборудованием (см. таблицу «Мощность конфорок, максимальная потребляемая мощность, кВт»).

Заземляющий провод (желто-зеленый) не должен размыкаться выключателем.

В любом случае питающий шнур должен располагаться таким образом, чтобы ни в одной его точке не достигалась температура, превышающая на 50°C температуру окружающей среды.

В случае замены шнура питания необходимо использовать только шнуры, обеспечивающие работу при имеющейся нагрузке и температуре эксплуатации.

ВНИМАНИЕ!
Не используйте бытовые удлинители и т.п. для соединения с сетью, поскольку они могут перегреться и воспламениться.



Оборудование обязательно должно быть заземлено. Изготовитель не несет никакой ответственности, если это условие не выполнено.

При повреждении электрического шнура, его замену должен производить квалифицированный специалист сервисной службы.

Перед первым включением снимите защитную фольгу или наклейки со стеклокерамической варочной поверхности или металлической рамки, если таковые на них имеются.

ВНИМАНИЕ!
Производитель снимает с себя всю ответственность, если вышеперечисленные и обычные правила безопасности при установке стеклокерамической варочной поверхности не выполнены.

ВНИМАНИЕ!
Варочная поверхность поставляется с пятижильным проводом питания. Для подключения к однофазной сети питания, провода L1; L2 и N1; N2 должны быть соединены в соответствующие группы. При подключении только L1 и N1 или L2 и N2, будет работать только половина варочной поверхности.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Данное оборудование не требует периодического технического обслуживания, за исключением чистки и ухода за варочной поверхностью.

Перед отгрузкой с предприятия-изготовителя данное оборудование проходит приемочные испытания, которые выполняются опытными специалистами с тем, чтобы работа оборудования была наиболее эффективна. Любой вид ремонта, который оказывается в последствии необходимым, должен выполняться с максимальной тщательностью и вниманием.

Внимание!
Никогда не ремонтируйте сами Вашу варочную панель. Если обнаружены дефекты стеклокерамической варочной поверхности, отсоедините ее от электрической сети. Не пользуйтесь для проведения ремонта услугами случайных лиц.

В связи с этим рекомендуем всегда обращаться в наш ближайший сервисный центр, обслуживающий продукцию бренда, или в магазин, где была сделана покупка.

Если Ваше оборудование на гарантии, то при звонке в сервисный центр сообщите следующую информацию: номер гарантийного талона; неисправность; модель и ее серийный номер, обозначенные на информационной табличке, расположенной снизу встраиваемой части стеклокерамической варочной поверхности.

Если гарантия на Ваше устройство закончилась, то при обращении в сервисный центр достаточно будет сообщить информацию о модели и о неисправности.

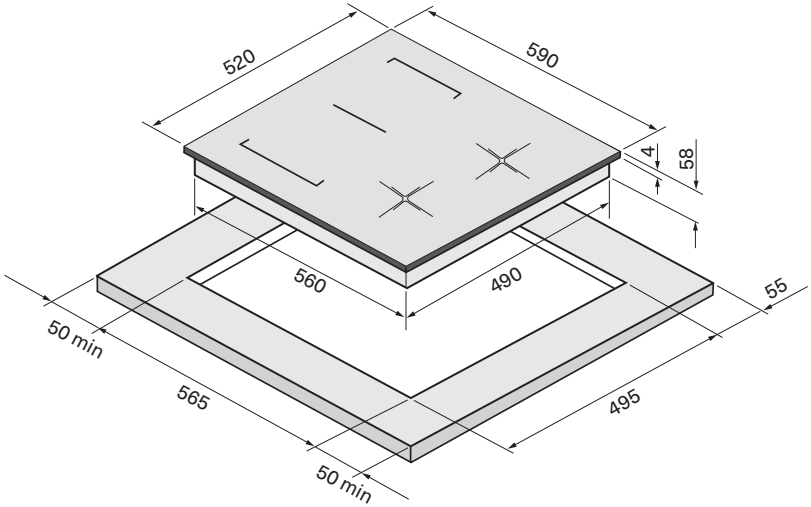



Схема встраивания варочной поверхности