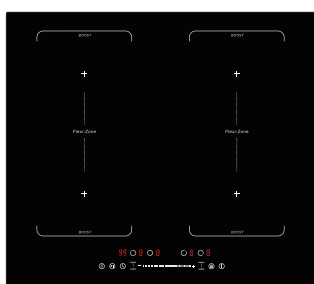
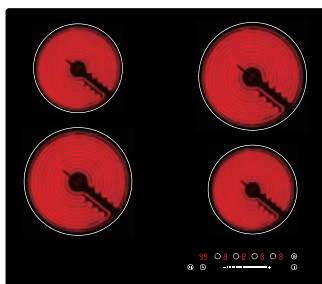
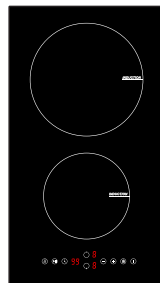
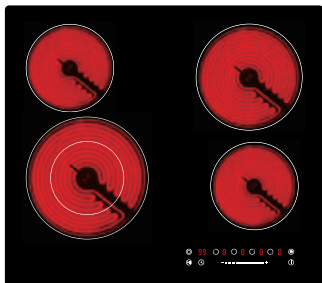


GRÜNHELM

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



**Склокерамічна варочна поверхня /
Стеклокерамическая варочная поверхность
GPC 723 B / GPC 623 B / GPC 725 BE / GPC 623 BE
/ GPC 310 BE / GPC 3203 BE / GPC 610 B / GPC 611 B
Індукційна варочна поверхня /
Индукционная варочная поверхность
GPI 995 B / GPI 823 B / GPI 523 B
/ GPI 610 B / GPI 310 B**

UKR / RUS

*Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть інструкцію.
Пожалуйста, внимательно прочитайте и сохраните инструкцию.*

**Вітаємо Вас**

з придбанням нової варильної панелі і дякуємо вам за те, що вибрали продукцію нашої компанії!

Перед використанням приладу уважно ознайомтеся з усіма перед- попередження з техніки безпеки, збережіть цей посібник і про- рахайтеся до нього в міру виникнення питань в майбутньому



Частина 1. попередження з техніки Безпеки

Для нас дуже важливо забезпечити вашу безпеку. Будь ласка, уважно прочитайте цю інформацію перед установкою або використанням своєї варильної поверхні.

установка

Небезпека ураження електричним струмом!

Перед виконанням будь-яких робіт по установці або технічного обслуговування вимкніть прилад від мережі електроживлення.

Прилад повинен бути обов'язково підключений до відповідної чинним нормам системі заземлення.

Всі роботи по внесенню змін до системи внутрішньої електропроводки будівлі повинні проводитися тільки кваліфікованим електриком.

Недотримання цієї вимоги може призводити до ураження електричним струмом з важкими травмами аж до летального результату.

небезпека порізів

Будьте уважні! Панелі мають гострі краї.

Недотримання обережності може призводити до порізів і інших травм.

важливі вказівки з техніки безпеки

Перед установкою або використанням даного приладу уважно вивчіть наведені нижче вказівки.

На даний прилад не допускається поміщати горючі матеріали і про- дукти.

Надайте цей посібник особі, відповідальній за установку варочної панелі - це дозволить скоротити ваші витрати на установку.

Щоб уникнути виникнення небезпечних ситуацій даний прилад повинен бути встановлений відповідно до наведеної в цьому документі інструкцією по установці.

Даний прилад повинен бути належним чином встановлений заземлений, при цьому всі роботи повинні виконуватися тільки кваліфікованими фахівцями.

Даний прилад повинен бути підключений до електричного кола, оснащеної вимикачем роз'єднувачем, що забезпечує повне від'єднання від джерела живлення.

Неправильна установка приладу може призводити до втрати права на гарантійний або зняття відповідальності з компанії виробника.

Експлуатація та технічного обслуговування.

Небезпека ураження електричним струмом!

Не готуйте на пошкодженій або тріснутий конфорки. Якщо робоча поверхня ушкодилася або тріснула, негайно вимкніть прилад від мережі електроживлення (настінним вимикачем) і викличте кваліфікованого технічного спеціаліста.

Перед проведенням чистки або технічного обслуговування відключайте плиту від мережі електроживлення.

Недотримання цієї вимоги може призводити до ураження електричним струмом з важкими травмами аж до летального результату.

Небезпека для здоров'я

Даний прилад відповідає вимогам щодо електромагнітної безпеки.

Проте, особи з кардіостимуляторами або іншими електричними імплантованими пристроями (наприклад, інсулінової помпою) перед використанням даного приладу повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або компанією-виробником імплантованого пристрою з питань безпеки для даних пристроїв генерується приладом електромагнітного поля.

Недотримання цієї вимоги може призводити до тяжких травм аж до летального результату.

Небезпеки, пов'язані з наявністю гарячих поверхонь

Під час використання приладу деякі його частини стають дуже гарячими і при дотику можуть викликати опіки.

Не допускайте прямого контакту частин тіла, одягу та інших предметів, за винятком відповідної посуду, з варильною поверхнею до тих пір, поки вона не охолоне повністю.

Обережно! Не залишайте металеві предмети, наприклад, ножі, виделки, ложки і кришки, на вручений панелі, оскільки вони можуть нагріватися до високої температури.

Не дозволяйте дітям підходити до працюючого приладу.

Будьте уважні! Ручки каструль або сковорідок можуть сильно нагріватися. Ручки каструль або сковорідок не повинні розташовуватися над іншими включеними конфорками. Слідкуйте за тим, щоб до ручок не могли доторкнутися діти.

Недотримання цієї вимоги може призводити до опіків і ошпарювання.
небезпека порізів

Після зняття захисної кришки відкривається доступ до гострого леза скребка для конфорки. Використовуйте скребок з максимальною обережністю і завжди зберігайте його в закритому вигляді в недоступному для дітей місці.

Недотримання обережності може призводити до порізів і інших травм.
важливі вказівки з техніки безпеки

Забороняється залишати працюючий прилад без нагляду. Википання рідини і потрапляння крапель жирних продуктів на поверхню приладу можуть стати причиною задимлення і стати причиною пожежі.

Забороняється використовувати прилад як робочий стіл або місця для зберігання речей.

Забороняється залишати на приладі будь-які предмети або кухонне приладдя.

Чи не кладіть на поверхню прилад і не залишайте поблизу нього намагнічуватися предмети (наприклад, кредитні карти, карти пам'яті) або електронні пристрої (наприклад, комп'ютери, MP3-плеєри), тому що на них може вплинути створюване приладом електромагнітне поле.

Забороняється використовувати прилад з метою обігріву приміщення.

Після використання обов'язково відключайте всі конфорки і саму плиту, як описано в цьому посібнику. Не покладайтеся в даному випадку тільки на функцію виявлення посуду, яка відключає конфорку після зняття з неї посуду.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом, сидіти, стояти на ньому або підніматися на нього.

Не зберігайте в шафах над поверхнею предмети, які можуть зацікавити дітей. Піднявшись на плиту, діти можуть отримати серйозні травми.

Не залишайте дітей одних або без нагляду в приміщенні, в якому працює панель.

Діти і особи з обмеженими можливостями, які ускладнюють їм використання приладу, повинні користуватися ним тільки під наглядом відповідальної і досвідченого особи, який може давати їм необхідні вказівки. Відповідальна особа повинна контролювати, щоб вони використовували варильну поверхню, не завдаючи шкоди собі та оточуючим.

Не об'єднуйте свій пристрій самостійно ремонт приладу або заміну будь-яких його частин, якщо про це явно не вказано в цьому посібнику. Всі роботи з технічного обслуговування і ремонту повинні виконуватися кваліфікованими технічними фахівцями.

Не використовуйте для очищення варильної панелі парові мийні установки.

Ніколи не кладіть і не кидайте на плиту важкі предмети.

Чи не вставляйте на плиту.

Не використовуйте посуд з зазубреними краями і не рухайте її по склокераміці, так як це може привести до пошкодження поверхні.

Не використовуйте для очищення варильної панелі металеві мочалки або абразиви, так як при цьому на склокераміці можуть утворитися подряпини.

Заміна пошкодженого кабелю живлення повинна проводитися тільки кваліфікованим фахівцем перед.

Прилад призначений лише для побутового або аналогічного використання: в обідніх зонах співробітників магазинів, офісів і інших подібних установ; в житлових будинках на фермах; клієнтами в готелях, мотелях, хостелах та інших подібних місцях проживання.

Даний прилад може використовуватися дітьми у віці 8 років і старше, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю необхідних для роботи з ним досвіду і знань, якщо вони перебувають під наглядом або були проінструктовані з питань безпечного використання приладу, а також якщо їм зрозумілі існуючі ще небезпеки. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Чистка і обслуговування приладу можуть виконуватися дітьми тільки під наглядом дорослого.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не допускається залишати плиту без пригляду під час приготування їжі з використанням жиру або масла, оскільки це може призводити до небезпечних ситуацій і займання. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** гасити вогонь водою. У разі загоряння необхідно відключити прилад від мережі, а потім закрити полум'я, наприклад, кришкою або протипожежним ковдрою.



Установка

Інструкція із встановлення

встановлення та підключення приладу повинні виконуватися відповідно до норм і правил, що діють відносно даного обладнання.

після розпакування приладу переконайтеся у відсутності в ньому видимих пошкоджень. Якщо прилад був пошкоджений під час транспортування, не використовуйте його. негайно зв'яжіться з представником організації, в якій ви його придбали.

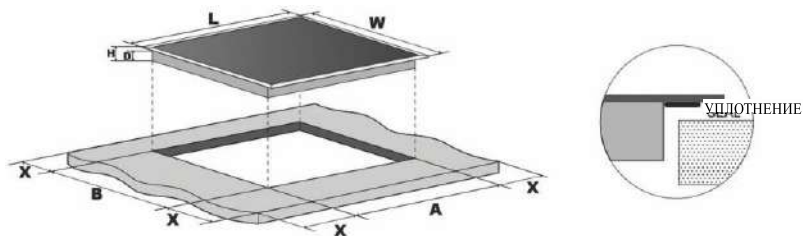
Вибір монтажного обладнання

Виріжте в робочій поверхні отвір відповідно до розмірів, зазначеними на малюнку.

Для установки і експлуатації навколо отвору повинно бути залишено вільний простір шириною не менше 5 см.

Переконайтеся в тому, що товщина стільниці (робочої поверхні) становить не менше 30 мм. Щоб уникнути значної деформації робочої поверхні через теплого випромінювання вручений панелі стільниця повинна бути виконана з термостійкого матеріалу.

Докладні дані наведені нижче:

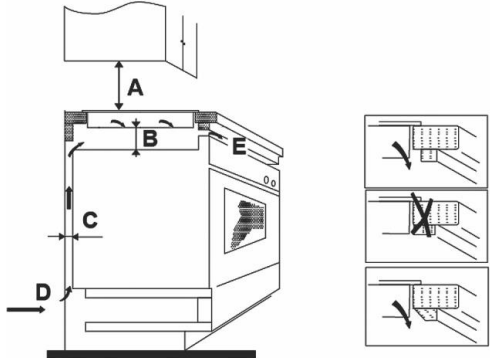


Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
GPC 623 B GPC 623 BE GPC 310 BE GPC 3203 BE	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	не менше 50
GPI 523 B GPI 310 B	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	не менше 50
GPC 723 B GPC 725 BE GPC 610 B GPC 611 B	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	не менше 50
GPI 823 B GPI 995 B GPI 610 B	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	не менше 50

У будь-якому випадку повинна бути забезпечена належна вентиляція приладу. Ні в якому разі не допускається перекривати вентиляційні отвори приладу, призначені для входу і виходу повітря. Слідкуйте за тим, щоб для варильної панелі забезпечувалися нормальні робочі умови. Див. Малюнок нижче:

примітка.

З міркувань безпеки відстань між варильною поверхнею та розташованою над нею в стелі приміщення кухонного гарнітура має становити не менше 760 мм



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 мм	Не менше 50 мм	Не менше 20 мм	Вхідний отвір для повітря	Вхідний отвір для повітря, 5 мм

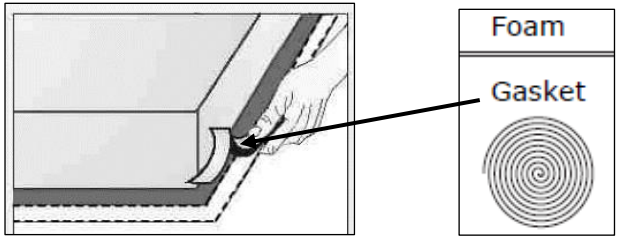
Установка ущільнювача

Перед тим, як вставити варильну поверхню в виріз кухонної стільниці, необхідно прикріпити ущільнювач (в поліетиленовому пакеті) до нижньої сторони керамічного скла.

Не встановлюйте варильну поверхню без ущільнювача!

Ущільнювач слід прикріпити до варильної поверхні наступним чином:

- Зніміть захисну плівку з ущільнювача.
- Потім прикріпіть ущільнювач до нижнього боку скла, поруч з краєм.
- Ущільнювач повин бути прикріплений по всій довжині кромки скла і не повин заходити внахлест по кутах.
- Встановлюючи ущільнювач, стежте за тим, щоб скло не стикалося з гострими предметами.



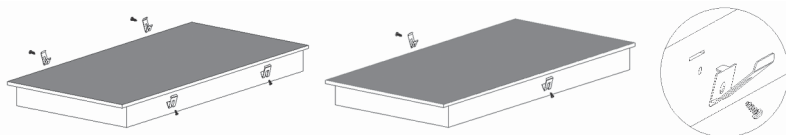
перед установкою кріплення

Помістіть прилад на рівну стійку поверхню (використовуйте упаковку). Не натискайте сильно силу до виступаючих елементів управління конфорки.

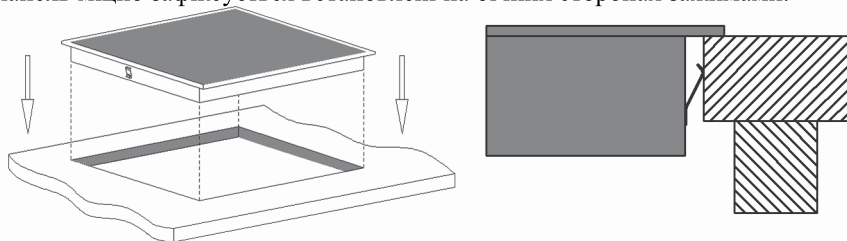
Комплекти для простого кріплення (EasyFit)

Кожна панель поставляється з одним комплектом для простого кріплення (Easy Fit), до складу якого входять фіксують затискачі і гвинти (по 2 затиску і 2 гвинти для керамічної варильної панелі і по 4 затиску і 4 гвинта для індукційної варильної панелі). Спочатку знайдіть пакет з кріпленням (Easy Fit).

Закріплення затискачів на варильній панелі: Вставте фіксують затискачі в кріпильні отвори, розташовані на бічних сторонах корпусу, прикріпіть затискачі до корпусу гвинтами, потім вставте плиту в кухонний модуль / робочу поверхню.



Кріплення вручений панелі до кухонного модулю: Вставте варильну панель в кухонний модуль / робочу поверхню, як показано на малюнках нижче, при цьому панель міцно зафіксується встановлені на бічних сторонах зажимами.



підключення варильної панелі до мережі електроживлення

Підключення до електричної мережі повинно бути виконано відповідно до діючих норм і правил, наприклад, з використанням однополюсного автоматичного вимикача. Варильна панель є приладом підвищеної потужності, тому її підключення до мережі електроживлення повинно проводитися тільки кваліфікованим електриком.

Вказівки:

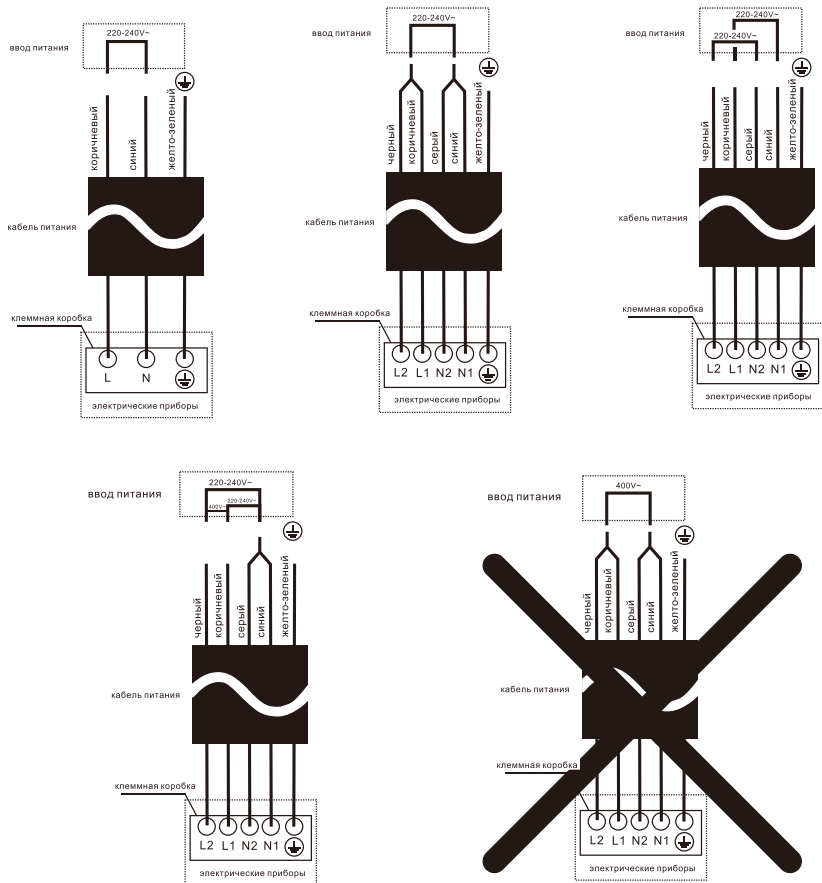
1. Щоб уникнути нещасних випадків пошкоджений кабель повинен бути замінений технічним фахівцем сервісного центру з використанням призначених для цієї мети інструментів.
2. Якщо прилад підключається безпосередньо до мережі електроживлення, то необхідно встановити багатополосний автоматичний вимикач з зазором між контактами не менше 3 мм.

3. Підключення до електромережі повинно бути виконано належним чином і відповідно до правил техніки безпеки.

4. Не допускається перегинати або віджимати кабель.

5. Стан кабелю повинно проводитися регулярно, а його заміна повинна здійснюватися тільки кваліфікованими технічними фахівцями.

варіанти підключення показані на малюнках нижче.



Попередження

1. Установка варочной панели должна быть выполнена кваліфікованими технічними фахівцями. Не проводите работы по установке прибора самостоятельно.

2. Электричну плиту забороняється встановлювати безпосередньо над холодильним обладнанням, посудомийної машиною або сушильним барабаном.

3. Для підвищення надійності роботи електрична панель повинна бути встановлена таким чином, щоб забезпечувався максимально ефективне відведення тепла від неї.

4. Стіна і піддається нагріванню область над поверхнею стільниці повинні бути стійкими до впливу тепла.

5. Щоб уникнути пошкоджень матеріали багат шарової стільниці і клей повинні мати достатню теплостійкість.

6. Для очищення не допускається використовувати парову мийну установку.

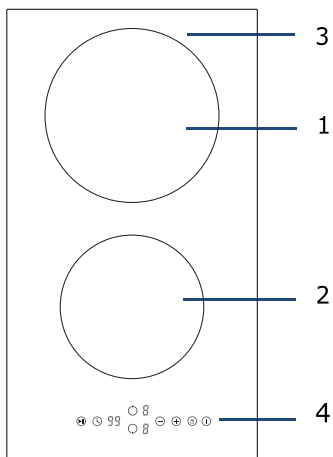
7. Дана електрична панель може бути підключена тільки до джерела живлення з загальним опором не більше 0,427 Ом. У разі необхідності інформацію про повну опору системи ви можете отримати, звернувшись до свого постачальника електроенергії.

⚠ Частина 3. Вказівки по експлуатації

⚠ Опис прибора

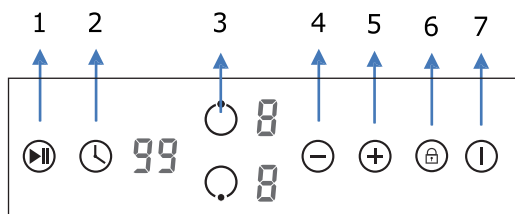
(1) Модель: GPC 623 B / GPC 310 BE / GPC 3203 BE

Модель:



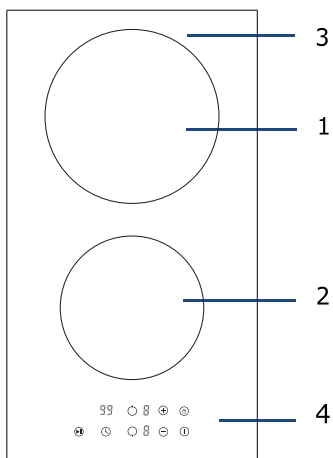
1. Зона готування
2. Зона готування
3. скляна поверхня
4. Панель управління

Панель управління



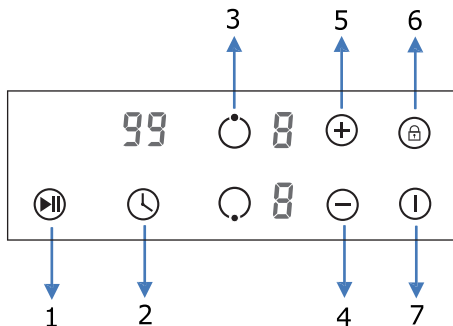
1. кнопки керування Stop & Go
2. Кнопка керування таймером
3. Кнопка вибору зони приготування
4. Рівень нагріву / Таймер "-"
5. Рівень нагріву / Таймер «+»
6. Замок від дітей - кнопка блокування
7. Кнопка ON / OFF

Модель: GPC 623 BE



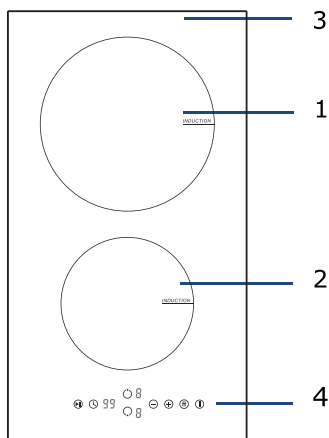
1. Зона готування
2. Зона готування
3. скляна поверхня
4. Панель управління

Панель управління



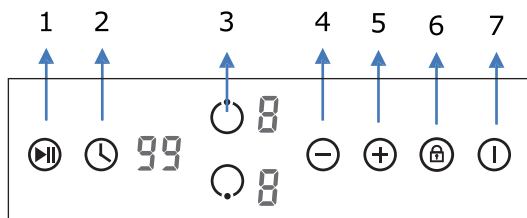
1. кнопки керування Stop & Go
2. Кнопка керування таймером
3. Кнопка вибору зони приготування
4. Рівень нагріву / Таймер "-"
5. Рівень нагріву / Таймер «+»
6. Замок від дітей - кнопка блокування
7. Кнопка ON / OFF

Модель: GPI 523 B / GPI 310 B



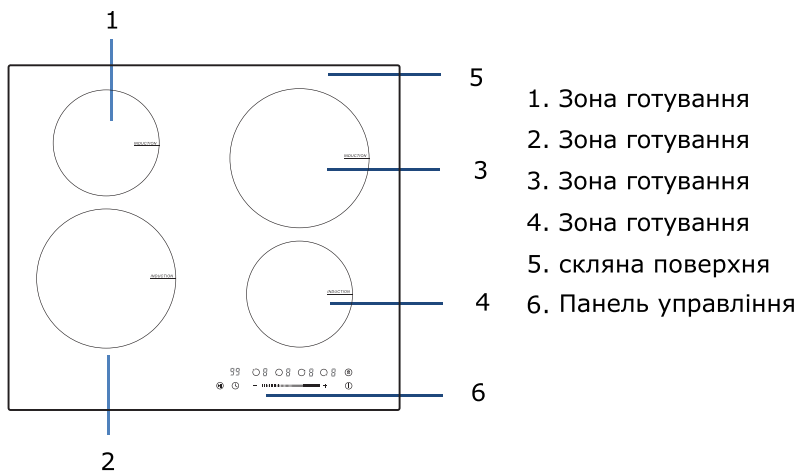
1. Зона готування
2. Зона готування
3. скляна поверхня
4. Панель управління

Панель управління

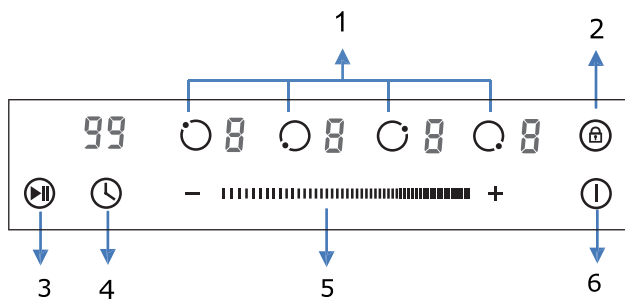


1. кнопки керування Stop & Go
2. Кнопка керування таймером
3. Кнопка вибору зони приготування
4. Рівень нагріву / Таймер «-»
5. Рівень нагріву / Таймер «+»
6. Замок від дітей - кнопка блокування
7. Кнопка ON / OFF

Модель : GPI 823 B / GPI 610 B

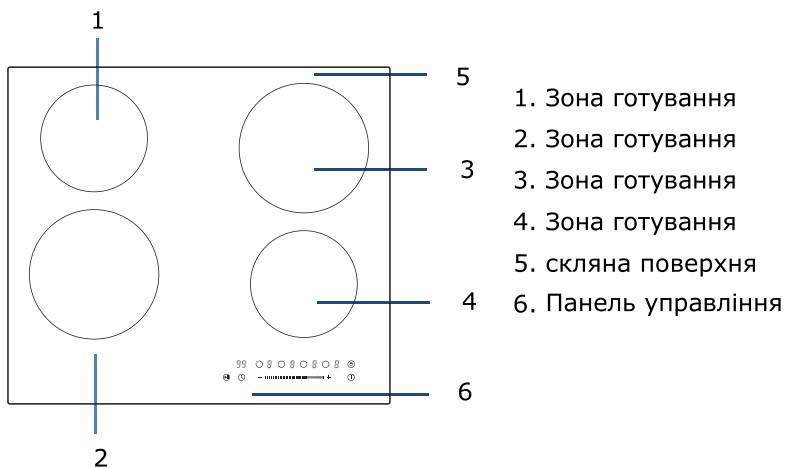


Панель управління



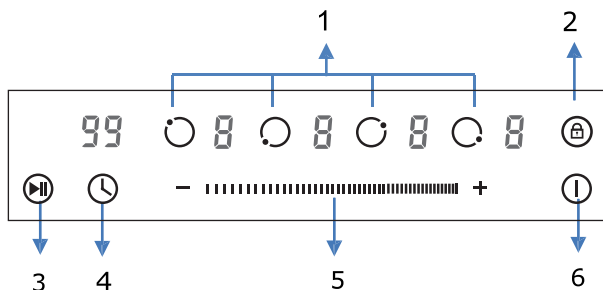
1. Кнопка вибору зони приготування
2. Замок від дітей - кнопка блокування
3. кнопки керування Stop & Go
4. Кнопка керування таймером
5. Рівень нагріву / повзунок таймера
6. Кнопка ON / OFF

Модель : GPC 723 B / GPC 610 B



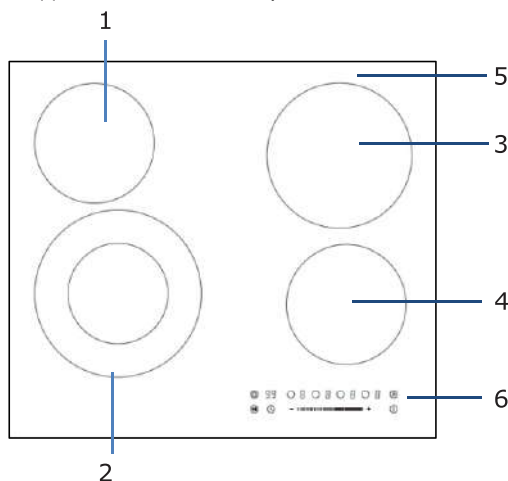
1. Зона готування
2. Зона готування
3. Зона готування
4. Зона готування
5. скляна поверхня
6. Панель управління

Панель управління



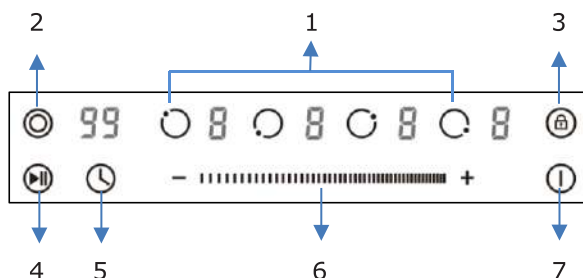
1. Кнопка вибору зони приготування
2. Замок від дітей - кнопка блокування
3. кнопки керування Stop & Go
4. Кнопка керування таймером
5. Рівень нагріву / повзунок таймера
6. Кнопка ON / OFF

Модель: GPC 725 BE / GPC 611 B



1. Зона готування - 1200 Вт
2. Подвійна зона готування - 2200/1100 Вт
3. Зона готування - 1800 Вт
4. Зона готування - 1200 Вт
5. Скляна поверхня
6. Панель управління

Панель управління



1. Кнопка вибору зони приг.
2. Розширена кнопка упр. зоною
3. Кнопка блокування від дітей
4. Кнопка управління Stop & Go
5. Кнопка управління таймером
6. Рівень нагріву / регулювання повзунка таймера
7. Кнопка ON / OFF

Примітки: Діаграми виробів у посібнику лише для довідки можуть бути дещо відмінними через постійне вдосконалення продукту.

перед використанням нової варильної панелі

Прочитайте цей посібник, звертаючи особливу увагу на розділ «Попередження з техніки безпеки».

Видаліть з електричної варильної панелі всю наявну на ній захисну плівку.

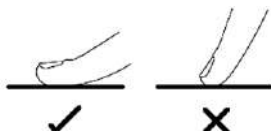
використання сенсорної панелі управління

Елементи управління реагують на дотики, тому ніяких зусиль для натискання докладати не потрібно.

Торкатися до елементів управління слід подушечкою пальця, а не його кінчиком.

При кожному дотику видається звуковий сигнал.

Підтримуйте панель управління в чистому і сухому стані і не закривайте її іншими предметами (наприклад, кухонним приладдям або тканиною). Наявність на ній навіть тонкої плівки води може утруднити управління поверхнею



Вибір відповідного посуду

Користуйтеся тільки тією посудом, яка призначена для приготування їжі на індукційних панелях. Шукайте символ індукції, розміщений на упаковці або дні посуду.

Придатність посуду також може бути перевірена за допомогою магніту. Піднесіть магніт на дно каструлі або сковороди. Якщо він притягується, то дана посуд підходить для індукційної конфорки.



Если у вас нема магніта:

1. Налийте трохи води в каструлю або сковороду, яку, ви хочете перевірити на придатність.
2. Якщо на дисплеї блимає символ, і вода почала нагріватися, то дана посуд підходить для вашої варильної панелі.

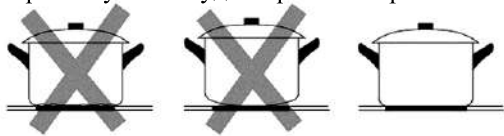
Посуд, вироблена з перерахованих далі матеріалів, не придатна для приготування їжі на індукційних варильних панелях: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітного сплаву на дні, скло, дерево, фарфор, кераміка і фаянс.

Індукційна варильна панель виготовлена з гладкого керамічного скла, під нею розміщено магнітна індукційна котушка, яка генерує змінне електромагнітне поле, яке нагріває посуд, але не саму варильну поверхню. Тепло від кухонного посуду передається їжі.

Обов'язково слід використовувати тільки металеві каструлі, спеціально розроблені і / або схвалені для застосування на індукційних варильних панелях. Не допускайте контакту з зонами нагріву контейнерів з меламіну або пластику.

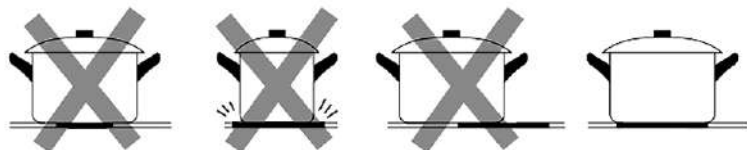
- Індукційна варильна панель забезпечує впевнене розпізнавання наявності посуду, що має діаметр понад 140 мм.

Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутим дном.

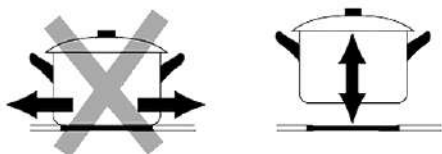


Дно посуду, повинно мати гладку поверхню і щільно прилягати до скла, а його діаметр повинен відповідати діаметру конфорки., Використання посуду, діаметр якої менше діаметра обраної

зони нагріву, призводить до зниження ефективності роботи зони. Ставте посуд по центру конфорки.



Завжди піднімайте каструлі та сковорідки, щоб пересунути їх. Не рухайте посуд безпосередньо по поверхні електричної варильної панелі, тому що це може привести до появи подряпин на склі.



примітки: Для керамічної панелі ви можете використовувати будь-які типи каструл або сковорідок. Дно використовуваної каструлі або сковороди повинне бути гладким і щільно прилягати до склокераміки, а для забезпечення максимальної ефективності при приготуванні їжі його діаметр повинен відповідати діаметру конфорки.

рекомендовані розміри посуду для індукційної варильної панелі

Варильні зони приготування їжі автоматично адаптуються до діаметру посуду, аж до максимального розміру цієї зони. Крім того, пред'являються вимоги до найменшого розміру дна посуду - діаметр дна посуду повинен бути не менше мінімального діаметра, який залежить від використовуваної вручений зони. Для забезпечення максимальної ефективності роботи вручений панелі посуд слід розміщувати строго по центру конфорки.


Діаметр дна посуду

Варочна зона	Мінімальний (мм)	Мінімальний (мм)
160 мм	140	160
180 мм	140	180
210 мм	160	210
280 мм	230	280
Зони із змінною площею нагріву (Flexible)	200	400 x 200

Використання варочної панелі

щоб приступити до приготування їжі

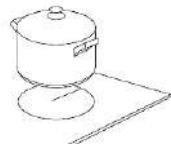
1. 1. Після підключення варильної панелі до мережі електроживлення і включення харчування:

натисніть кнопку ВКЛ/ОТК  і утримуйте її протягом приблизно 3 секунд, поки не пролунає одноразовий звуковий сигнал, що означає, що для варки поверхня включена. Варочна панель переходить в режим очікування, на всіх індикаторах налаштування потужності і індикаторах налаштування таймера виводиться символ «<->»



2. Помістіть відповідну для даного типу панелі посуд на обрану варильну зону.

Попередньо переконайтеся в тому, що дно посуду і поверхню конфорки, чисті і сухі.



3. Доторкніться до кнопки вибору зони нагріву, щоб вибрати і активувати варильну зону, яку ви хочете використовувати.

При активації почне блимати індикатор настройки потужності, що відноситься до обраної зони.



4. Тепер налаштуйте рівень потужності нагріву для варочної зони.

1) Моделі з сенсорними кнопками управління:

Налаштуйте потужність, використовуючи кнопку  або



Якщо натиснути і утримувати одну з цих двох кнопок, то значення буде швидко зменшуватися або збільшуватися в циклічному режимі від 0 до 9.

2) Моделі з сенсорним елементом управління - слайдер:

У моделях з сенсорним слайдером ви можете відрегулювати налаштування потужності просто доторкнувшись до потрібного місця слайдера.



примітки:


1. Після підключення до мережі електроживлення і включення живлення лунає одноразовий звуковий сигнал, все індикатори спалахують на 1 секунду і потім гаснуть.

2. Якщо конфорка знаходиться в режимі очікування, і якщо протягом 1 хвилини з панеллю керування не будуть проводитися ніякі дії, то відбудеться автоматичне відключення електричної варильної панелі, і буде одноразово виданий звуковий сигнал.
3. Щоб увімкнути плиту, натисніть кнопку ВКЛ / ВИКЛ і утримуйте її приблизно 3 секунди; щоб відключити її просто натисніть кнопку ВКЛ / ВИКЛ ще раз.
4. Ви можете змінити налаштування потужності в будь-який час під час приготування їжі.
5. За замовчуванням встановлюється рівень потужності - 5, при необхідності рівень потужності може бути налаштований в діапазоні від 0 до 9. При установці рівня потужності рівним 0 нагрівальний елемент відключається, при цьому на індикаторі виводиться символ «-».
6. Під час регулювання індикатор настройки потужності, що відноситься до обраної зони, блимає.

Після закінчення регулювання число на індикаторі продовжить блимати протягом 5 секунд, потім миготіння припиниться, після чого настройка буде підтверджена.

Відключення варильної панелі

1. Доторкніться до кнопки вибору зони нагріву, потім відключіть варильну зону, задавши рівень потужності рівним 0, при цьому на індикаторі буде виведений символ «-».

2. Ви також можете відключити всю плиту, доторкнувшись до кнопки ВКЛ / ВИКЛ 

примітка. Після відключення варильної панелі настройки таймера і функції нагадування скасовуються.

примітка. Якщо в процесі приготування відбувається відключення пита ня, то всі налаштування програм скасовуються, і вам необхідно буде виконати скидання системи управління.

примітка. Після відключення індукційної варильної панелі вентилятор системи охолодження продовжує працювати ще приблизно 1 хвилину.

Будьте уважні! Гарячі поверхні!

Після відключення на індикаторі рівня потужності відображається символ «Н», який вказує на те, яка конфорка ще гаряча і до неї не слід торкатися. Після того, як нагріта поверхня охолоне до безпечної температури, дана індикація відобразиться не буде. Ця функція індикації також може використовуватися з метою економії енергії: якщо вам необхідно розігріти або приготувати ще одне блюдо, то посуд ви можете поставити на конфорку, яка ще не охолола.

Якщо конфорка знаходиться в режимі очікування і при цьому поверхню конфорки, ще гаряча, то на індикаторі потужності будуть поперемінно виводитися символи «Н» і «-».

використання функції **Booster** (Індукційна варильна панель)

У деяких моделях індукційних варильних панелей можуть бути одна або кілька варильних зон з функцією **Booster**. Ви можете використовувати функцію **Booster** для підвищення потужності відповідної конфорки, до максимальному рівня на 5 хвилин. Ця функція допомагає зменшити загальний час приготування їжі і може бути корисна, наприклад, в тих випадках, коли ви дуже поспішаєте.

щоб використовувати функцію **Booster, під час роботи індукційної варильної панелі виконайте наступні дії:**

1. Доторкніться до кнопки вибору зони нагріву, щоб обрати варильну зону, для якої ви хочете використовувати функцію **Booster**.



2. Доторкніться до кнопки керування функцією **Booster**, на індикатор зони нагрівання буде виведений символ ,

B

який буде блимає протягом 5 секунд, а потім перестане блимати. При цьому активується функція **Booster**, потужність досягне максимального значення і буде утримуватися на цьому рівні протягом 5 хвилин, а потім відбудеться повернення до раніше заданої налаштування рівня потужності.



примітка.

1. Якщо при включенні функції **Booster** також використовується і інша варочна зона, розташована в вертикальному напрямку щодо цієї зони, і для неї задана настройка потужності вище 2-го рівня, то пристрій програмного управління автоматично змінити налаштування її потужності на рівень 2.

2. Після завершення функції **Booster** конфорка повернеться до початкового налаштування.

Скасування функції **Booster**

1. Доторкніться до кнопки вибору зони нагріву, для якої ви хочете скасувати функцію **Booster**.

2. Доторкніться до кнопки керування функцією **Booster** **B** щоб скасувати цю функцію, після цього конфорка повернеться до початкових налаштувань.

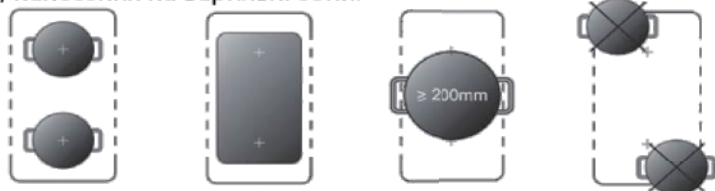


- Ви також можете скасувати функцію **Booster**, вимкнувши відповідну варильну зону.

Індукційна варильна панель з зонами із змінною площею нагріву (Flexi)

У деяких моделях може бути одна або кілька варильних зон з змінною площею нагріву (Flexi). Ці зони можуть використовуватися в будь-який час або як одна єдина, або як дві незалежні зони в залежності від потреб в приготуванні їжі. Кожна зона Flexi складається з двох незалежних індукційних котушок, управління якими може здійснюватися окремо. Якщо ця конфорка використовується в якості однієї єдиної зони, то при переміщення посуду з однієї її частини в іншу в межах зони flexi зберігається один і той же рівень потужності, який був налаштований в тій частині зони, в якій посуд була спочатку розміщена, а частина, з якої посуд була прибрана, автоматично вимикається.

увага! Слідкуйте за тим, щоб посуд завжди розміщувалася по центру окремої конфорки,. У разі використання великих каструль, овальних, прямокутних або витягнутих сковорідок обов'язково розташовуйте і вирівнюйте посуд таким чином, щоб своїм дном вона закривала обидва хреста, нанесених на варильні зони.



включення індукційної конфорки, Flexi

Щоб включити варильну зону Flexi як одну єдину велику зону, спочатку необхідно натиснути будь-яку з двох кнопок вибору окремої конфорки, в межах зони Flexi, потім натиснути кнопку управління зоною Flexi. Якщо зона Flexi працює, спалахує індикатор над відповідною кнопкою управління цієї зони, а індикатор рівня потужності починає блимати, при цьому ви можете відрегулювати рівень потужності зони Flexi, перемістивши повзунок в межах слайдера.

Відключення індукційної конфорки, Flexi

Щоб вимкнути працюючу варильну зону Flexi, спочатку необхідно натиснути будь-яку з двох кнопок вибору окремої конфорки, в межах зони Flexi, і потім, коли блимає індикатор рівня потужності, ще раз натиснути кнопку управління зоною Flexi. Після того як зона буде відключена, індикатор згасне.

ідключення індукційної конфорки, Flexi

Щоб вимкнути працюючу варильну зону Flexi, спочатку необхідно натиснути будь-яку з двох кнопок вибору окремої конфорки, в межах зони Flexi, і потім, коли блимає індикатор рівня потужності, ще раз натиснути кнопку управління зоною Flexi. Після того як зона буде відключена, індикатор згасне.

Управління функціями захисту від дітей

Ви можете заблокувати панель управління з метою запобігання її непередбаченому використанню вручених панелі (наприклад, випадкового включення виручених зон дітьми) шляхом активації функції захисту від доступу дітей.

При блокуванні панелі управління деактивуються все кнопки сенсорного управління, за винятком кнопки ВКЛ / ВИКЛ і кнопки управління функцією захисту від доступу дітей.

Для блокування кнопок панелі керування

Лише один раз доторкніться до кнопки керування функцією захисту від доступу дітей. На індикатор таймера будуть виведені символи «Lo», і функція захисту від доступу дітей стане активною.

Для розблокування кнопок панелі керування

1. Переконайтеся в тому, що електрична панель включена.
2. Доторкніться до кнопки керування функцією захисту від доступу дітей і не відпускайте її протягом 3 секунд, до тих пір поки не буде виданий одноразовий звуковий сигнал і з індикатора таймера не зникнуть символи «Lo», при цьому функція захисту від доступу дітей буде відключена.
3. Тепер ви можете почати використовувати електричну плиту в звичайному режимі.

при включеному режимі захисту від доступу дітей деактивовані все кнопки управління, за винятком кнопки вкл / відкл і кнопки управління функцією захисту від доступу дітей.

У разі виникнення аварійної ситуації ви можете в будь-який момент відключити плиту кнопкою ВКЛ / ВИКЛ, але для подальшого використання варильної панелі необхідно буде виконати її розблокування. Примітка. Якщо відключення варильної панелі проводиться якщо ввімкнено захисту від доступу дітей, то при подальшому включенні вручених панелі функція захисту від доступу дітей продовжує діяти.

функція Stop & Go

Готуйте простіше! Ви готуєте на кухні, і в цей час хтось подзвонив в дверний дзвінок, задзвонив телефон або вас терміново покликав дитина з іншої кімнати. І вам обов'язково потрібно вийти з кухні? Якщо ви викинете все і підете, в такому випадку ваше їжа може підгоріти або приготування може зайняти більше часу, ніж ви планували.

Функція Stop & Go дозволяє відключити всі зони нагрівання. Після того як ви повернетесь на кухню вам досить буде лише одного дотику до кнопки, щоб панель знову перейшла в той режим, на якому ви зупинилися раніше, і ви можете продовжити підготовку.

1. Активація функції Stop & Go

Щоб активувати функцію Stop & Go, вам необхідно натиснути один раз кнопку управління функцією Stop & Go. При цьому всі налаштування пристрою програмного керування будуть збережені в пам'яті, панель припинить процес нагріву і на все індикатори настройки рівня потужності буде виведений символ «P».

2. Відключення функції Stop & Go

Щоб скасувати функцію Stop & Go, вам необхідно після повернення на кухню ще раз натиснути кнопку управління функцією Stop & Go. При цьому всі налаштування пристрою програмного керування будуть відновлені і відповідати того моменту, коли ви перервали процес готування, а з усіх індикаторів зникне символ активації режиму Stop & Go - «P».

після активації функції Stop & Go перестають працювати всі керуючі кнопки, за винятком кнопки ВКЛ / ОТКЛ і кнопки управління функцією Stop & Go.

примітка. Якщо дію функції Stop & Go триває більше 10 хвилин, то панель автоматично відключиться.


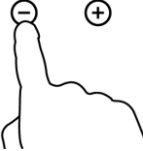
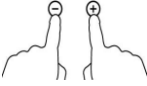
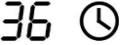
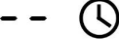
Використання таймера

Ви можете використовувати таймер двома різними способами:



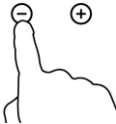


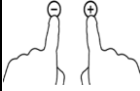

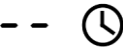
- Ви можете використовувати його в якості хвилинного таймера. В цьому випадку, таймер не включається, будь-яка конфорка вимикається, коли встановлений час минув.
- Ви можете встановити його, щоб включити одну конфорку від після закінчення встановленого часу вгору.
- Ви можете встановити таймер до 99 хвилин.

Використання хвилинного таймера

Якщо ви не обираєте будь-яку конфорку

<p>Переконайтеся, що панель ввімкнена. Примітка: ви можете використовувати хвилинний таймер, навіть якщо ви не вибрали жодної конфорки</p>	
<p>Натисніть кнопку таймера, індикатор таймера покаже "-";</p>	
<p>Налаштуйте установку таймера натиснувши "-" або "+". Індикатор блимає, буде відображатися на дисплеї таймера.</p>	
<p>Натиснувши "-" і "+" одночасно, таймер буде скасований, а "00" покаже в хвилинному індикаторі.</p>	
<p>Коли час встановлено, він почне зворотний відлік негайно. На дисплеї буде відображатися час, що залишився і індикатор таймера буде блимати протягом 5 секунд</p>	
<p>Звуковий сигнал буде видавати звуковий сигнал протягом 30 секунд і індикатор таймера шоу "- -" коли час установки завершена.</p>	

Установка таймера на одну з конфорок


Встановити одну зону	
Натисніть кнопку вибору зони нагріву	
Натисніть кнопку таймера, індикатор таймера "10"	
Налаштуйте установку таймера "-" або "+" управління.	
Натисніть на  і  одночасно, таймер буде скасований, і "00" з'явиться на хвилинному дисплеї.	
Коли час встановлено, воно почне відлік негайно. На дисплеї буде відображатися час, і індикатор таймера буде блимати протягом 5 секунд.	
По закінченню встановленого часу на таймері, відповідна конфорка буде автоматично вимикатися.	

Установка таймера для включення більше однієї конфорки



1. Якщо використовувати цю функцію для більш ніж однієї зони нагріву, індикатор таймера буде показувати найкоротший час.
(Наприклад, зона 2 # Час схоплювання 3 хвилини, зона 3 # часу установки 6 хвилин, індикатор таймера показує «3»).

Примітка: блимає червона точка поряд з індикатором рівня потужності означає, що індикатор таймер показує час зони нагріву.

Якщо ви хочете, щоб перевірити встановлений час іншої зони нагріву, натисніть регулятор вибору зони обігріву. Таймер буде показувати встановлений час

 6. (Установлено на 6 хвилин)

 03

 3  (Установлено на 3 хвилини)

2. По закінченню використання таймера, відповідна зона нагрівання буде автоматично вимикатися, і показати «Н».



Примітка: Якщо ви хочете змінити час після установки таймера, ви повинні почати з кроку 1

Ви можете використовувати таймер двома різними способами:

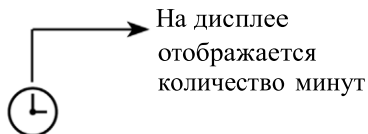
У функції нагадування. У цьому випадку після закінчення заданого за допомогою таймера часу відключення виручених зон проводиться не буде.

У функції безпосередньо таймера. У цьому випадку він може використовуватися для відключення однієї або кількох виручених зон автоматично через певний час.

Час налаштування функції нагадування / таймера може становити до 99 хвилин.

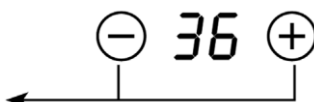
зовнішній вигляд таймера

На дисплеї відображається кількість хвилин



Кнопки управління таймером

Кнопки управління таймером



використання таймера в функції нагадування

Якщо ви не вибрали жодної конфорки,

1. Переконайтеся в тому, що панель включена.

2. Доторкніться до кнопки управління таймером,

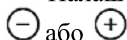
число на індикаторі таймера почне блимати.

3. Тепер ви можете настроїть время для функции напоминания.

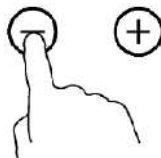


1) Моделі з сенсорними кнопками управління:

Налаштуйте рівень потужність, використовуючи кнопку




Якщо натиснути і утримувати одну з цих двох кнопок, значення буде швидко зменшуватися або збільшуватися в циклічному режимі.



примітка. Якщо індикатор таймера блимає, то для швидкого підтвердження настройки таймера слід ще раз доторкнутися до кнопки управління таймером.

2) Моделі з сенсорним елементом управління - слайдер:

Доторкніться один раз до кнопки управління таймером , на індикаторі таймера почне блимати число, відповідне одиницям хвилин функції нагадування, потім за допомогою слайдера задайте кількість одиниць хвилин для функції нагадування.

Натисніть кнопку управління таймером ще раз, на індикаторі таймера почне блимати число, відповідне десяткам хвилин функції нагадування, потім за допомогою слайдера задайте кількість десятків хвилин для функції нагадування.



примітка. При тривалому дотику до кнопки управління тайме- ром режим роботи слайдера буде перемикатися в зазначеній нижче последова- ності: Налаштування одиниць хвилин - Налаштування десятків хвилин - Підтвердження налаштування - Налаштування одиниць хвилин - ... "

примітка. Після закінчення настройки вказане на індикаторі таймера значення продовжить блимати протягом 5 секунд, потім миготіння припиниться, по- сле чого настройка буде збережена.


примітка. .Настройка функції нагадування за умовчанням становить 30 хвилин.

4. Після того як настройка функції нагадування буде задана, відразу ж починається зворотний відлік з відображенням на дисплеї часу, що залишився.

5. Після закінчення заданого часу зумер протягом 30 секунд видає звуковий сигнал, а на індикаторі таймера ото зображують символ «- ->». Для відключення видається зумме- ром звукового сигналу необхідно доторкнутися до будь-якої з кнопок панелі керування

настройка таймера на відключення конфорки,

1. Доторкніться до кнопки вибору зони нагріву, щоб вибрати варильну зону, для якої ви хочете налаштувати таймер.

2. Доторкніться до кнопки управління таймером  , число на індикаторі таймера почне блимати.

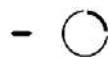
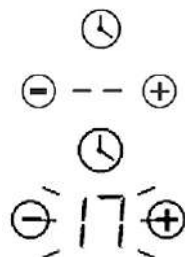
3. Тепер ви можете налаштувати час для функції нагадування.


примітка. Червоні точки поруч з індикатором рівня потужності означають, що для цих зон налаштований таймер. Ви можете перевірити настройки таймера для кожної конфорки., для якої вони задані, натиснувши соотвествую- щую кнопку вибору конфорки.,

примітка. Якщо таймер налаштований для більш ніж однієї зони нагріву, то на індикаторі таймера відображається найкоротший термін. Червона точка поряд з індикатором рівня потужності буде блимати


5. Після закінчення заданого за допомогою таймера часу приготування відповідна конфорка буде автоматично відключена.

примітка. Функція нагадування і таймер можуть використовуватися одночасно, при цьому на індикаторі таймера буде відобразитися найменше значення настройки часу. Якщо найменша настройка у функції нагадування, то червона точка поряд з індикатором таймера буде блимати. Якщо найменша настройка у таймера, то буде блимати червона точка поряд з відповідним індикатором рівня потужності конфорки.,



примітка. Якщо індикатор відображає настройку таймера для конфорки, щоб перевірити настройку функції нагадування, натисніть кнопку управління таймером , на індикатор буде виведено настройка функції нагадування.

Виявлення посуду і дрібних предметів

Якщо ви використовуєте індукційну плиту і на дисплеї поперемінно блимає символ «» і настоянка рівня потужності нагріву, це означає, що:

ви не помістили посуд на відповідну для неї варильну зону або

посуд, яку ви використовуєте, не підходить для індукційної варильної панелі або

посуд надто малий або неправильно вирівняна щодо центру конфорки,.

примітки:

1. Нагрівання не буде включено до тих пір, поки в вручений зоні не буде розкладатися підходяща посуд.
2. Якщо відповідна посуд не буде поміщена, то через 2 хвилини проізоїдет автоматичне відключення дисплея.
3. Якщо на вручений панелі буде залишена посуд невідповідного розміру або з немагнітним дном (наприклад, алюмінієвим), а також будь-який інший не- великий предмет (ніж, виделка, ключ), то через 1 хвилину прилад автоматично перейде в режим очікування. Протягом наступної хвилини вентилятор буде продовжувати охолоджувати конфорки.

попередження про наявність залишкового тепла

Якщо конфорка працювала протягом деякого часу, то після її відключення зберігається залишкове тепло. При цьому на дисплеї відображається символ «Н», що попереджає про те, що поверхня гаряча і тому необхідно проявляти обережність при поводженні з нею.



автоматичне відключення

Автоматичне відключення - одна з функцій, що забезпечують безпеку при експлуатації даної конфорки. Спрацьовування цієї функції відбувається в тому випадку, якщо ви забули відключити варильну зону. Налagodжена за замовчуванням тривалість роботи до відключення вказана в таблиці нижче:

рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час роботи за замовчуванням, годинник	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Захист від перегріву

Температура всередині врученій панелі контролюється вбудованим датчиком температури. Якщо буде виявлено надмірна температура, відбувається автоматичне відключення варильної панелі.

Захист від переливу

З міркувань безпеки пристрій програмного управління виробляє автоматичне відключення живлення, якщо на сенсорну панель управління потрапляє перелом з посуду рідина або на ній розміщується вологою ганчіркою. При цьому деактивуються все кнопки управління, за винятком кнопки ВКЛ / ВИКЛ і кнопки управління функцією захисту від доступу дітей, до тих пір, поки ви не протрете насухо поверхню сенсорної панелі управління.

Керівництво з приготування їжі поради з приготування

Якщо рідина всередині посуду починає кипіти, зменшіть потужність нагріву.

По можливості накривайте посуд кришкою, це дозволить скоротити час приготування їжі і заощадити енергію за рахунок використання залишкового тепла.

Для скорочення часу приготування намагайтеся знижувати до мінімуму кількість використовуваної рідини і / або жиру.

Починайте приготування при високому рівні потужності, а потім у міру прогріву їжі зменшуйте її.

Томлення, приготування рису

Томлення відбувається при температурі нижче температури кипіння води, приблизно 85 °C, при цьому бульбашки лише зрідка досягають поверхні рідини. Цей метод дозволяє приготувати смачні супи і ніжне тушковане м'ясо, оскільки в цьому випадку смак формується без перетравлення продуктів. Крім того, при температурі нижче температури кипіння води рекомендується готувати страви на ячній основі і густі борошняні соуси.

У деяких випадках, наприклад, при приготуванні рису методом абсорбції, може знадобитися встановлення потужності на рівні вище мінімального значення, що дозволить забезпечити приготування страви протягом рекомендованого часу.

Запечатування (обсмажування) стейка

Для приготування соковитого стейка з насиченим смаком:

1. Витримайте м'ясо при кімнатній температурі протягом приблизно 20 хвилин до початку процесу приготування.
2. Розігрійте сковороду з товстим дном.

3. Змастіть обидві сторони стейка рослинним маслом. Додайте трохи рослинного масла безпосередньо на гарячу сковороду, а потім покладіть в неї м'ясо.
4. У процесі приготування стейк слід перевертати тільки один раз. Точна тривалість приготування залежить від товщини стейка і бажаного ступеня прожарювання. Час теплової обробки може становити від 2 до 8 хвилин на кожную сторону. Натисніть на стейк, щоб визначити ступінь його готовності: чим він щільніше, тим сильніше просмажений.
5. Перед подачею страви на стіл залиште стейк «відпочити» на теплій тарілці протягом декількох хвилин, щоб він став ще ніжніше.

Обсмажування при безперервному помішуванні

1. Виберіть підходящу для керамічної панелі сковороду "вок" з плоским дном або звичайну велику сковороду.
2. Підготуйте всі інгредієнти і кухонне приладдя. Obsмажувати і помішувати слід швидко. Якщо вам необхідно приготувати велику кількість їжі, готувати її слід маленькими порціями.
3. Попередньо розігрійте сковороду і додайте в не дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, відкладіть його в сторону і не дайте охолودити ся.
5. Obsмажте овочі при безперервному помішуванні. Коли овочі разо гріються, але будуть все ще недостатньо м'якими, зменшіть потужність на-Греве, потім додайте в сковороду м'ясо і соус.
6. Акуратно перемішайте інгредієнти, щоб забезпечити їх рівномірне нагрівання.
7. Відразу ж подавайте готову страву.

настройка рівня потужності

Наведені нижче значення рівня потужності є лише рекомендованими для індукційної конфорки. Точна настройка буде залежати від декількох факторів, у тому числі від використовуваної вами посуду і кількості їжі, яку ви готуєте. Експериментуйте з індукційною поверхнею для визначення підходящих вам налаштувань.

настройка рівня потужності	призначення
1–2	<ul style="list-style-type: none"> • делікатний розігрів невеликої кількості їжі • розтоплення шоколаду, вершкового масла і продуктів, які швидко пригорають • ніжне ловлення • повільне нагрівання
3–4	<ul style="list-style-type: none"> • розігрів • активне тушкування • приготування рису
5–6	<ul style="list-style-type: none"> • приготування млинців, оладок
7–8	<ul style="list-style-type: none"> • пассерованіє • приготування макаронних виробів (пасти)
9	<ul style="list-style-type: none"> • обсмажування при безперервному помішуванні • запечатування (обсмажування) стейка • доведення супу до кипіння • кип'ятіння води

чистка і технічне обслуговування

увага! перед проведенням будь-яких робіт з технічного обслуговування або чищення вимкніть прилад від мережі електроживлення і переконайтеся в тому, що він повністю охолов.

Очищення поверхні варильної панелі

Якнайшвидше очищайте поверхні варильної панелі від залишків пролилася на неї їжі. Перед чищенням обов'язково переконайтеся в тому, що поверхня досить охолола.

Для очищення поверхні використовуйте м'яку тканину або кухонний папір. Для видалення засохлих залишків їжі з поверхні вам може знадобитися використання спеціального засобу для очищення склокерамічних поверхонь, доступне у продажу в більшості супермаркетів.

Не використовуйте для цієї мети інші абразивні чистячі засоби і / або металеві мочалки, так як це може призвести до появи подряпин на склокераміці

поради та рекомендації

вид забруднення	метод усунення	Важлива інформація
Повсякденні загрози на склі (відбитки пальців, відмітини, плями від їжі і перелом залишки при приготуванні наслідках страв)	<ol style="list-style-type: none">1. Вимкніть подачу електроживлення.2. Нанесіть засіб для чищення, перед-призначений для догляду за склокерамічними поверхнями, на скло, поки воно ще тепле, але не гаряче.3. Проведіть очищення і витріть насухо м'якою тканиною або паперовим рушником.4. Підключіть варильну панель до мережі електроживлення.	<ul style="list-style-type: none">• При відключенні подача електроенергії від врученій панелі індикатор залишкового тепла згасне, але при цьому конфорка може бути все ще гарячий. Будьте дуже обережні!• Жорсткі мочалки, деякі нейлонові щітки і агресивні / абразивні чистячі засоби можуть подряпати скло. Уважно вивчайте вказівки по використанню засобів для чищення та щіток (мочалок).• Ніколи не залишайте залишки миючого засобу на скляної ної врученій панелі, так як це може призвести до утворення плям на поверхні.

<p>Википання страви через край посуду, розплавлення їжі, розлив гарячих солодких страв на скляну поверхню</p>	<p>Якнайшвидше видаліть залишки їжі за допомогою лопатки, шпателя або скребка для індукційних ва- Рочной панелей. Однак будьте вкрай обережні з гарячими варильні зонами:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть подачу електроживлення. 2. Утримуючи скребок під кутом 30 °, зчистити забруднення на повністю остигнула частина конфорки. 3. Приберіть забруднення і залишки їжі з допомогою тканинної серветки або паперового рушника. 4. Виконайте кроки 2-4, описані в пункті «Повсякденні забруднення на склі» вище. 	<ul style="list-style-type: none"> • Якнайшвидше видаляйте плями, що залишилися від плавлення або розбризкування солодких страв. Після охолодження вони дуже складно піддаються виведенню. У деяких випадках такі плями можуть призводити до пошкодження скляної поверхні. • Небезпека отримання порізів: при знятті захисної кришки відкривається доступ до гострого леза скребка. Використовуйте скребок з максимальною обережністю і завжди зберігайте його в закритому вигляді в недоступному для дітей місці.
<p>Розлив їжі на сенсорну панель управління</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть подачу електроживлення. 2. Приберіть залишки їжі за допомогою всмоктуючого матеріалу. 3. Протріть сенсорну панель управління чистою вологою тканиною або губкою. 4. Досуха протріть панель управління паперовим рушником. 5. Підключіть варильну панель до мережі електроживлення. 	<ul style="list-style-type: none"> • Поки рідина присутній на панелі управління, панель може вимкнеться, видавати звукові сигнали, сенсорні кнопки управління можуть працювати неналежним чином. Перед включенням вручений панелі переконайтеся в тому, що поверхня панелі управління суха.

Технічне обслуговування вручений панелі

Якщо ви виявили будь-які відхилення в роботі своєї вручений па- нелі, перш ніж звертатися в сервісний центр або магазин, в якому ви її придбали, будь ласка, виконайте такі перевірки:

1. Прибор не підключений до джерела живлення:

Перевірте, чи не відключена подача електрики через аварію в електромережі.

Перевірте, чи правильно підключений приладу до мережі електроживлення.

Можливо, сталося відключення приладу таймером.

Можливо, досягнута максимально допустима тривалість приготування їжі і сталося автоматичне відключення приладу.

Можливо, сталося википання рідини на сенсорну панель управління, і пристрій захисту від переливу справило автоматичне відключення приладу.

2. Сенсорна панель управління не реагує на дотики:

Можливо, активована функція захисту від доступу дітей, в цьому випадку на дисплеї таймера відображаються символи «L».

Можливо, через наявність рідини або вологої тканини на сенсорній панелі управління спрацювало пристрій захисту від переливу.

3. Після закінчення процесу приготування їжі на індикатор виводиться символ «H»:

Це нормальне явище. Варильна панель попереджає про наявність залишкового тепла. Дана індикація зберігається до тих пір, поки поверхня не охолоне до такого стану, коли до неї можна буде безпечно торкатися рукою.

4. Після відключення індукційної варильної панелі деякий час про-должає працювати вентилятор:

Це нормальне явище, вентилятор забезпечує повне охолодження приладу.

5. У процесі приготування з використанням деякої посуду чути тріск або клацання:

Це нормальне явище, ці звуки видають індукційні котушки під час роботи, звуки можуть трохи відрізнитися в залежності від конструкції використовуваної посуду.

6. На склі з'являються подряпини:

Можливо, ви використовуєте невідповідну посуд, яка, наприклад, має грубі або шорсткі краю.

Можливо, ви використовуєте невідповідні, наприклад, + абразивні пристосування або засоби для чищення.

індикація несправностей і перевірка індукційною поверхнею панелі

При виникненні будь-яких порушень або збоїв в роботі індукційної варильної панелі спрацьовує функція автоматичного захисту і на дисплей виводиться відповідний код несправності:

несправність	Можливі причини	способи усунення
E1/E2	Неприпустимо висока напруга живлення	Перевірте параметри мережі електроживлення; якщо параметри в нормі знову ввімкніть пристрій.
E3	Датчиком температури посуду зафіксована висока температура	Можливо, в посуді відсутня рідина, залийте рідину в посуд, а потім знову ввімкніть варильну панель.
E5	Датчиком температури IGBT зафіксована висока температура	Дочекайтеся охолодження індукційної варильної панелі, а потім виконайте її перезапуск.

Якщо буде виданий будь-який інший код несправності, вимкніть плиту і зверніться в сервісний центр.

важливі вказівки:



Утилізація: не допускається утилізувати даний виріб з несортованими побутовими відходами. Для утилізації даного приладу необхідне сортування і вживання необхідних методів вторинної переробки.

На даний прилад нанесено маркування відповідно до європейської директиви 2002/96 / EC щодо утилізації відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Допомагаючи утилізувати даний прилад відповідно до норм і правил, ви сприяєте запобіганню забрудненню навколишнього середовища відходами та небезпечного впливу на здоров'я людини.

Наявність даного символу на продукті вказує на те, що даний продукт не допускає утилізації разом із побутовим сміттям. Прилад слід доставити в спеціальний пункт збору і переробки електричного та електронного устаткування.

Забезпечивши належну утилізацію цього приладу повинна проводитися спеціалізованими організаціями. Для отримання додаткової інформації про переробку та утилізації даного приладу зверніться до місцевих органів влади, місцевого центру утилізації побутових відходів або магазин, в якому ви придбали цей прилад

поздравляем вас

с приобретением новой варочной панели и благодарим вас за то, что выбрали продукцию нашей компании!

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь со всеми предупреждениями по технике безопасности, сохраните данное руководство и обращайтесь к нему по мере возникновения вопросов в будущем.

часть 1. Предупреждения по технике безопасности.

предупреждения по технике безопасности

Для нас очень важно обеспечить вашу безопасность. Пожалуйста, внимательно прочитайте приведенную ниже информацию перед установкой или использованием своей варочной панели.

установка

Опасность поражения электрическим током!

Перед выполнением любых работ по установке или техническому обслуживанию отключите прибор от сети электропитания.

Прибор должен быть обязательно подключен к соответствующей действующим нормам системе заземления.

Все работы по внесению изменений в систему внутренней электропроводки здания должны проводиться только квалифицированным электриком.

Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током с тяжелыми травмами вплоть до летального исхода.

Опасность порезов

Будьте осторожны! Панели имеют острые края.

Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

важные указания по технике безопасности

Перед установкой или использованием данного прибора внимательно изучите приведенные ниже указания.

На данный прибор не допускается помещать горючие материалы и продукты.

Предоставьте данное руководство лицу, ответственному за установку варочной панели — это позволит сократить ваши затраты на установку.

Во избежание возникновения опасных ситуаций данный прибор должен быть установлен в соответствии с приведенной в этом документе инструкцией по установке.

Данный прибор должен быть надлежащим образом установлен и заземлен, при этом все работы должны выполняться только квалифицированными специалистами.

Данный прибор должен быть подключен к электрической цепи, оснащенной выключателем-разъединителем, обеспечивающим полное отсоединение от источника питания.

Неправильная установка прибора может приводить к аннулированию гарантийных обязательств или снятию ответственности с компании-изготовителя.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током!

Не готовьте на поврежденной или треснувшей варочной панели. Если варочная поверхность повредилась или треснула, немедленно отключите прибор от сети электропитания (настенным выключателем) и вызовите квалифицированного технического специалиста.

Перед проведением чистки или технического обслуживания отключайте варочную панель от сети электропитания.

Несоблюдение этого требования может приводить к поражению электрическим током с тяжелыми травмами вплоть до летального исхода.

Опасность для здоровья

Данный прибор соответствует требованиям по электромагнитной безопасности.

Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантированными устройствами (например, инсулиновой помпой) перед использованием данного прибора должны проконсультироваться со своим врачом или компанией-изготовителем имплантированного устройства по вопросам безопасности для данных устройств генерируемого прибором электромагнитного поля.

Несоблюдение этого требования может приводить к тяжелым травмам вплоть до летального исхода.

Опасности, связанные с наличием горячих поверхностей

Во время использования прибора некоторые его части становятся очень горячими и при прикосновении могут вызвать ожоги.

Не допускайте прямого контакта частей тела, одежды и других предметов, за исключением подходящей посуды, с варочной поверхностью до тех пор, пока она не остынет полностью.

Осторожно! Не оставляйте металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки, на варочной панели, поскольку они могут нагреваться до высокой температуры.

Не разрешайте детям подходить к работающему прибору.

Будьте осторожны! Ручки кастрюль или сковород могут сильно нагреваться. Ручки кастрюль или сковород не должны располагаться над другими включенными конфорками. Следите за тем, чтобы к ручкам не могли прикоснуться дети.

Несоблюдение этого требования может приводить к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

После снятия защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка для варочной панели. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей месте.

Несоблюдение осторожности может приводить к порезам и другим травмам.

важные указания по технике безопасности

Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости и попадание капель жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления и привести к возгоранию.

Запрещается использовать прибор в качестве рабочего стола или места для хранения вещей.

Запрещается оставлять на приборе какие-либо предметы или кухонные принадлежности.

Не кладите на поверхность прибор и не оставляйте вблизи него намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), т.к. на них может оказать воздействие создаваемое прибором электромагнитное поле.

Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.

После использования обязательно отключайте все конфорки и саму варочную панель, как описано в данном руководстве. Не полагайтесь в данном случае только на функцию обнаружения посуды, которая отключает конфорку после снятия с нее посуды.

Не разрешайте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или взбираться на него.

Не храните в шкафах над варочной панелью предметы, которые могут заинтересовать детей. Возбравшись на варочную панель, дети могут получить серьезные травмы.

Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, в котором работает варочная панель.

Дети и лица с ограниченными возможностями, которые затрудняют им использование прибора, должны пользоваться им только под присмотром ответственного и опытного лица, который может давать им необходимые указания. Ответственное лицо должно контролировать, чтобы они использовали варочную поверхность, не причиняя вреда себе и окружающим.

Не выполняйте самостоятельно ремонт прибора или замену каких-либо его частей, если об этом явно не указано в данном руководстве. Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполняться квалифицированными техническими специалистами.

Не используйте для очистки варочной панели паровые моечные установки.

Не помещайте и не бросайте на варочную панель тяжелые предметы.

Не вставайте на варочную панель.

Не используйте посуду с зазубренными краями и не двигайте ее по стеклокерамической поверхности, так как это может привести к повреждению поверхности.

Не используйте для очистки варочной панели металлические мочалки или абразивные чистящие средства, так как при этом на стеклокерамической поверхности могут образоваться царапины.

Замена поврежденного кабеля питания должна производиться только квалифицированным техническим специалистом.

Данный прибор предназначен для бытового или аналогичного использования: в обеденных зонах сотрудников магазинов, офисов и других подобных учреждений; в жилых домах на фермах; клиентами в гостиницах, мотелях, хостелах и других подобных местах проживания.

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием необходимых для работы с ним опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по вопросам безопасного использования прибора, а также если им понятны существующие опасности. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора могут выполняться детьми только под присмотром взрослого.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не допускается оставлять варочную панель без присмотра во время приготовления пищи с использованием жира или масла, поскольку это может приводить к опасным ситуациям и возгоранию. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой. В случае возгорания необходимо отключить прибор от сети, а затем закрыть пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.



инструкция по установке

установка и подключение прибора должны выполняться в соответствии с нормами и правилами, действующими в отношении данного оборудования.

после распаковки прибора убедитесь в отсутствии в нем видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, не используйте его. немедленно свяжитесь с представителем организации, в которой вы его приобрели.

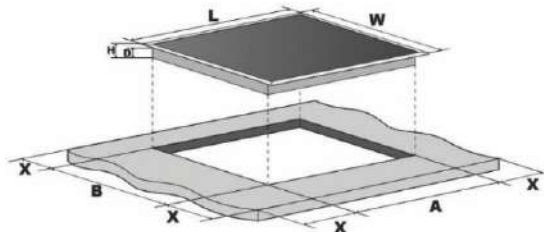
выбор монтажного оборудования

Вырежьте в рабочей поверхности отверстие в соответствии с размерами, указанными на рисунке.

Для установки и эксплуатации вокруг отверстия должно быть оставлено свободное пространство шириной не менее 5 см.

Убедитесь в том, что толщина столешницы (рабочей поверхности) составляет не менее 30 мм. Во избежание значительной деформации рабочей поверхности из-за теплового излучения варочной панели столешница должна быть выполнена из термостойкого материала.

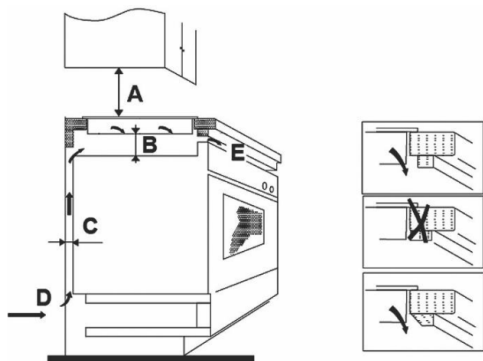
Подробные данные приведены ниже:



Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
GPC 623 B GPC 623 BE GPC 310 BE GPC 3203 BE	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	не ме- нее 50
GPI 523 B GPI 310 B	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	не ме- нее 50
GPC 723 B GPC 725 BE GPC 610 B GPC 611 B	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	не ме- нее 50
GPI 823 B GPI 995 B GPI 610 B	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	не ме- нее 50

В любом случае должна быть обеспечена надлежащая вентиляция прибора. Ни при каких обстоятельствах не допускается перекрывать вентиляционные отверстия прибора, предназначенные для входа и выхода воздуха. Следите за тем, чтобы для варочной панели обеспечивались нормальные рабочие условия. См. рисунок ниже:

⚠ примечание. По соображениям безопасности расстояние между варочной поверхностью и расположенной над ней нижней панелью кухонного гарнитура должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 мм	Не менее 50 мм	Не менее 20 мм	Входное отверстие для воздуха	Входное отверстие для воздуха, 5 мм

Установка уплотнителя из пеноматериала

Перед тем, как вставить варочную панель в проем на кухонной столешнице, необходимо прикрепить прилагаемый уплотнитель из пенопласта (в полиэтиленовом пакете) к нижней стороне керамического стекла.

⚠ Не устанавливайте варочную панель без уплотнителя из пеноматериала!

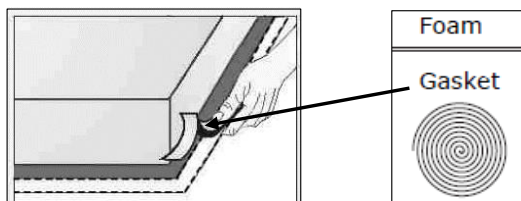
Уплотнитель следует прикрепить к варочной панели следующим образом:

Снимите защитную пленку с уплотнителя.

Затем прикрепите уплотнитель к нижней стороне стекла, рядом с краем.

Уплотнитель должен быть прикреплен по всей длине кромки стекла и не должен заходить внахлест по углам.

При установке уплотнителя следите за тем, чтобы стекло не соприкасалось с острыми предметами.



перед установкой крепления

Поместите прибор на ровную устойчивую поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим элементам управления варочной панели.

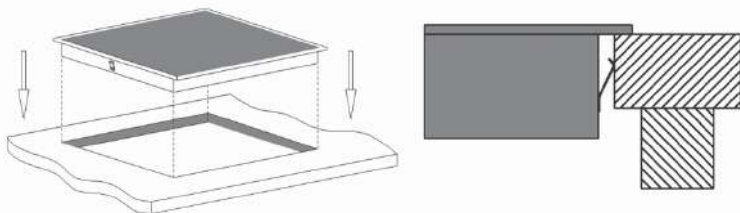
Комплекты для простого крепления (Easy Fit)

Каждая варочная панель поставляется с одним комплектом для простого крепления (Easy Fit), в состав которого входят фиксирующие зажимы и винты (по 2 зажима и 2 винта для керамической варочной панели и по 4 зажима и 4 винта для индукционной варочной панели). Сначала найдите пакет с креплением (Easy Fit).

Закрепление зажимов на варочной панели: Вставьте фиксирующие зажимы в крепежные отверстия, расположенные на боковых сторонах корпуса, прикрепите зажимы к корпусу винтами, затем вставьте варочную панель в кухонный модуль/рабочую поверхность.



Крепление варочной панели к кухонному модулю: Вставьте варочную панель в кухонный модуль/рабочую поверхность, как показано на рисунках ниже, при этом варочная панель прочно зафиксируется установленные на боковых сторонах зажимами.



подключение варочной панели к сети электропитания

Подключение к электрической сети должно быть выполнено в соответствии с действующими нормами и правилам, например, с использованием однополюсного автоматического выключателя. Варочная панель является прибором повышенной мощности, поэтому ее подключение к сети электропитания должно проводиться только квалифицированным электриком.

указания:

1. Во избежание несчастных случаев поврежденный кабель должен быть заменен техническим специалистом сервисного центра с использованием предназначенных для этой цели инструментов.

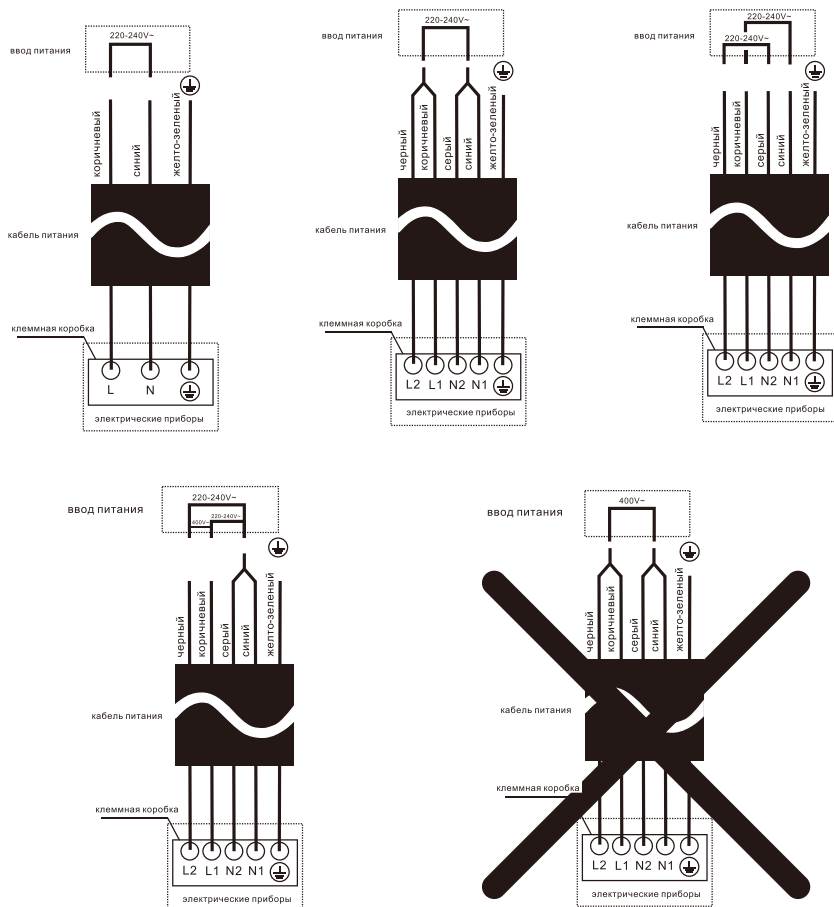
2. Если прибор подключается напрямую к сети электропитания, то необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.

3. Электрическое подключение должно быть выполнено надлежащим образом и в соответствии с правилами техники безопасности.

4. Не допускается перегибать или пережимать кабель.

5. Состояние кабеля должно проводиться регулярно, а его замена должна осуществляться только квалифицированными техническими специалистами.

варианты подключения показаны на рисунках ниже.



предупреждения

1. Установка варочной панели должна быть выполнена квалифицированными техническими специалистами. Не проводите работы по установке прибора самостоятельно.

2. Электрическую варочную панель запрещается устанавливать непосредственно над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной или сушильным барабаном.

3. Для повышения надежности работы электрическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивался максимально эффективный отвод тепла от нее.

4. Стена и подвергаемая нагреву область над поверхностью столешницы должны быть стойкими к воздействию тепла.

5. Во избежание повреждений материалы многослойной столешницы и клей должны обладать достаточной теплостойкостью.

6. Для очистки не допускается использовать паровую моечную установку.

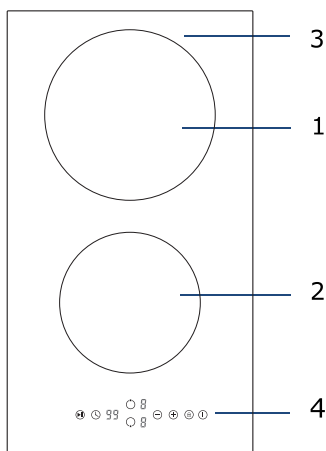
7. Данная электрическая варочная панель может быть подключена только к источнику питания с общим сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости информацию о полном сопротивлении системы вы можете получить, обратившись к своему поставщику электроэнергии.



часть 3.

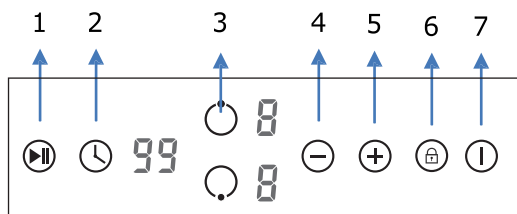
Описание прибора

Модель: **GPC 623 B / GPC 310 BE / GPC 3203 BE**



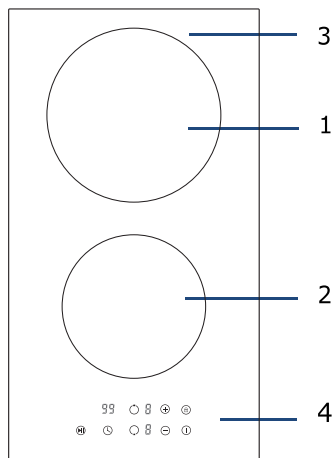
1. Зона приготовления
2. Зона приготовления
3. Стеклопанель
4. Панель управления

Панель управления



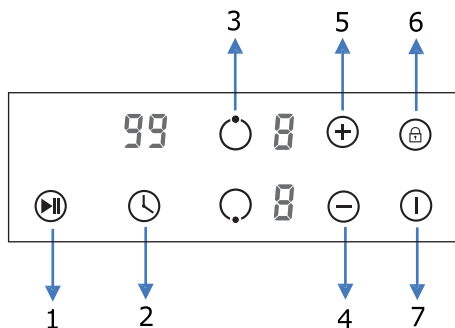
1. кнопки управления Stop & Go
2. Кнопка управления таймером
3. Кнопка выбора зоны приготовления
4. Уровень нагрева / Таймер "-"
5. Уровень нагрева / Таймер «+»
6. Замок от детей - кнопка блокировки
7. Кнопка ON / OFF

Модель: **GPC 623 BE**



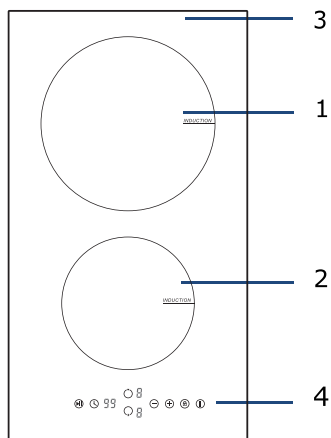
1. Зона приготовления
2. Зона приготовления
3. Стеклопанель
4. Панель управления

Панель управления



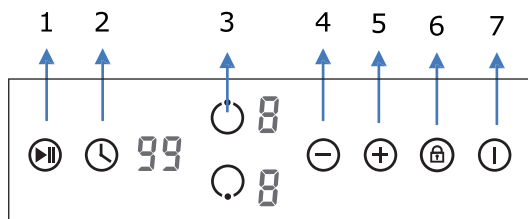
1. кнопки управления Stop & Go
2. Кнопка управления таймером
3. Кнопка выбора зоны приготовления
4. Уровень нагрева / Таймер "-"
5. Уровень нагрева / Таймер «+»
6. Замок от детей - кнопка блокировки
7. Кнопка ON / OFF

Модель: **GPI 523 B / GPI 310 B**



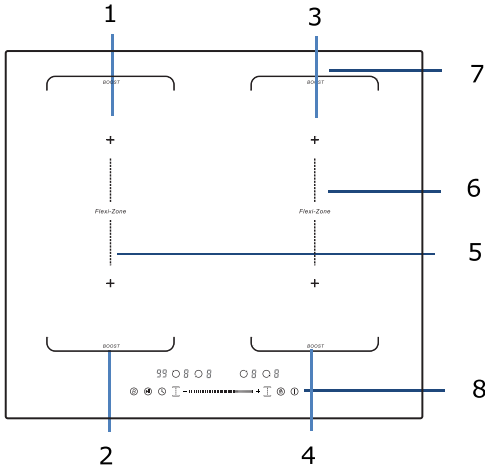
1. Зона приготовления
2. Зона приготовления
3. Стеклопанель
4. Панель управления

Панель управления



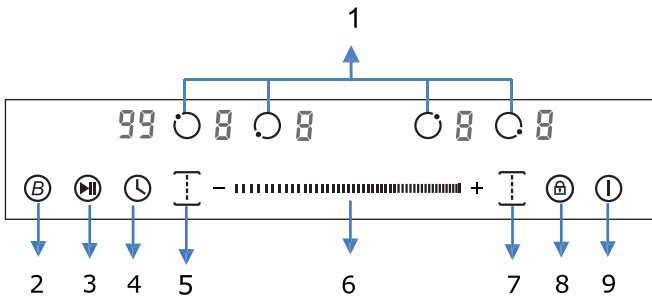
1. кнопки управления Stop & Go
2. Кнопка управления таймером
3. Кнопка выбора зоны приготовления
4. Уровень нагрева / Таймер "-"
5. Уровень нагрева / Таймер «+»
6. Замок от детей - кнопка блокировки
7. Кнопка ON / OFF

Модель: GPI 995 В



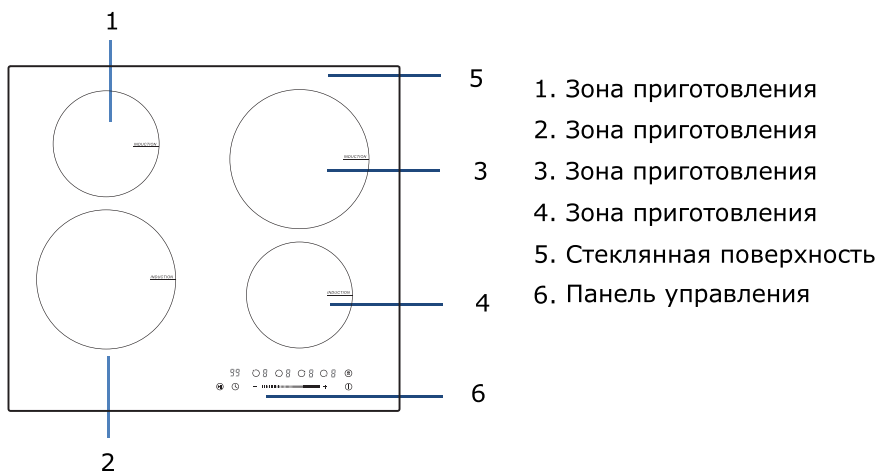
1. Зона приготовления
2. Зона приготовления
3. Зона приготовления
4. Зона приготовления
5. Зона приготовления Flexi
6. Зона приготовления Flexi
7. Стеклопанель
8. Панель управления

Панель управления

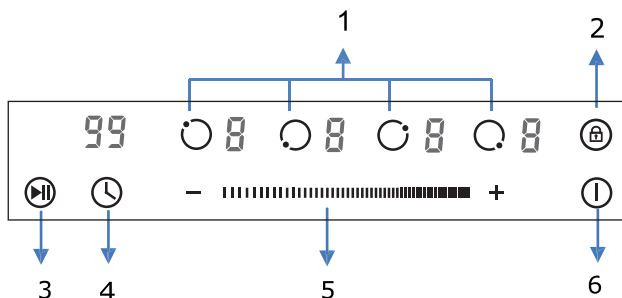


1. Кнопка выбора зоны приготовления
2. Кнопка управления бустером
3. кнопки управления Stop & Go
4. Кнопка управления таймером
- 5/7. Кнопка управления зоной Flexi
6. Уровень нагрева / регулировка ползунка таймера
8. Замок от детей - кнопка блокировки
9. Кнопка ON / OFF

Модель : GPI 823 B / GPI 610 B



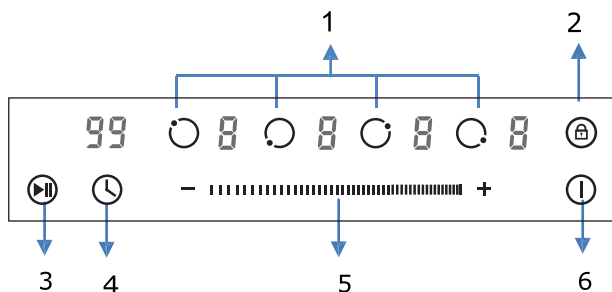
Панель управления



Модель : GPC 723 В / GPC 610 В



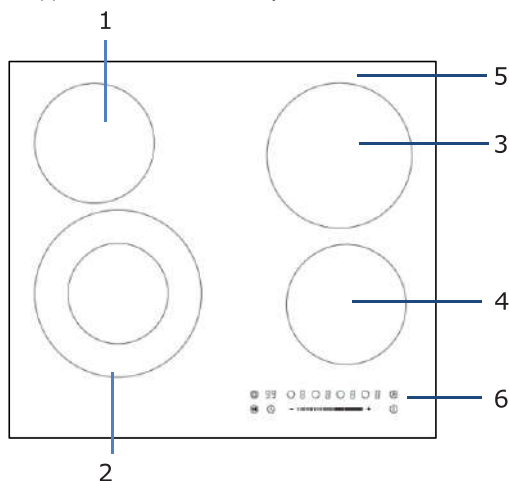
Панель управления



1. Кнопка выбора зоны приготовления
2. Замок от детей - кнопка блокировки
3. кнопки управления Stop & Go
4. Кнопка управления таймером
5. Уровень нагрева / ползунок таймера
6. Кнопка ON / OFF

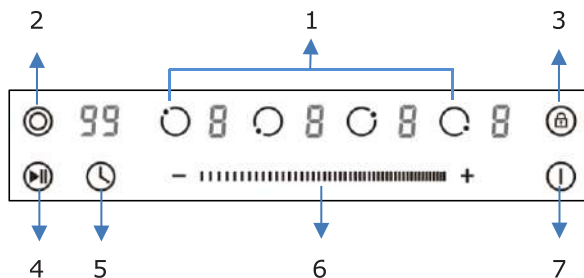
Примечания: Диаграммы изделий в пособии только для справки могут быть несколько отличными через постоянное совершенствование продукта.

Модель: GPC 725 BE / GPC 611 B



1. Зона приготовления - 1200 Вт
2. Двойная зона приготовления - 2200/1100 Вт
3. Зона приготовления - 1800 Вт
4. Зона приготовления - 1200 Вт
5. Стекла́нная поверхность
6. Панель управления

Панель управления



1. Кнопка выбора зоны приг.
2. Кнопка упр. расширенной зоной
3. Кнопка блокировки от детей
4. Кнопка управления Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Регулятор уровня нагрева / таймера
7. Кнопка ON / OFF

примечание. Представленные в данном руководстве изображения кухонной техники носят исключительно иллюстративный характер. В связи с непрерывно проводимой работой по совершенствованию возможны некоторые незначительные отличия от приобретенной вами продукции.

перед использованием новой варочной панели

Прочтите данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».

Удалите с электрической варочной панели всю имеющуюся на ней защитную пленку.

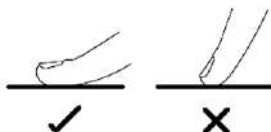
использование сенсорной панели управления

Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий для нажатия прилагать не требуется.

Прикасаться к элементам управления следует подушечкой пальца, а не его кончиком.

При каждом прикосновении выдается звуковой сигнал.

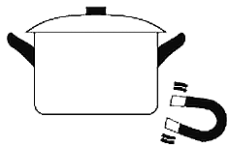
Поддерживайте панель управления в чистом и сухом состоянии и не закрывайте ее другими предметами (например, кухонными принадлежностями или тканью). Наличие на ней даже тонкой пленки воды может затруднить управление варочной панелью.




Выбор подходящей посуды.

Пользуйтесь только той посудой, которая предназначена для приготовления пищи на индукционных панелях. Ищите символ индукции, размещенный на упаковке или дне посуды.

Пригодность посуды также может быть проверена с помощью магнита. Поднесите магнит ко дну кастрюли или сковороды. Если он притягивается, то данная посуда подходит для индукционной варочной панели.



Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю или сковороду, которую, вы хотите проверить на пригодность.
2. Если на дисплее не мигает символ , и вода начала нагреваться, то данная посуда подходит для вашей варочной панели.

Посуда, произведенная из перечисленных далее материалов, не пригодна для приготовления пищи на индукционных варочных панелях: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного сплава на дне, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Индукционная варочная панель изготовлена из гладкого керамического стекла, под ней размещена магнитная индукционная катушка, генерирующая переменное электромагнитное поле, которое нагревает посуду, но не саму варочную поверхность. Тепло от кухонной посуды передается пище.

Обязательно следует использовать только металлические кастрюли, специально разработанные и/или одобренные для применения на индукционных варочных панелях. Не допускайте контакта с зонами нагрева контейнеров из меламина или пластика.

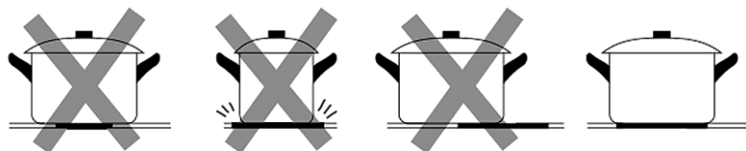
- Индукционная варочная панель обеспечивает уверенное распознавание наличия посуды, имеющей диаметр более 140 мм.

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.

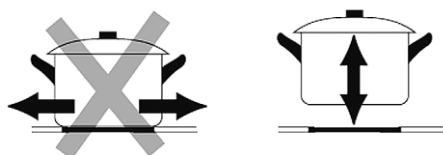


Дно используемой посуды должно иметь гладкую поверхность и плотно прилегать к стеклу, а его диаметр должен соответствовать диаметру варочной зоны. Использование посуды, диаметр которой меньше диаметра выбранной

зоны нагрева, приводит к снижению эффективности работы зоны. Ставьте посуду по центру варочной зоны.



Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности электрической варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на стекле.



примечания: Для керамической панели вы можете использовать любые типы кастрюль или сковород. Дно используемой кастрюли или сковороды должно быть гладким и плотно прилегать к стеклокерамической поверхности, а для обеспечения максимальной эффективности при приготовлении пищи его диаметр должен соответствовать диаметру варочной зоны.

рекомендуемые размеры посуды для индукционной варочной панели


Варочные зоны приготовления пищи автоматически адаптируются к диаметру посуды, вплоть до максимального размера этой зоны. Кроме того, предъявляются требования к наименьшему размеру дна посуды — диаметр дна посуды должен быть не менее минимального диаметра, который зависит от используемой варочной зоны. Для обеспечения максимальной эффективности работы варочной панели посуду следует размещать строго по центру варочной зоны.

Диаметр дна посуды

Варочная зона	Минимальный (мм)	Максимальный (мм)
160 мм	140	160
180 мм	140	180
210 мм	160	210
280 мм	230	280
Зоны с изменяемой площадью нагрева (Flexible)	200	400 x 200

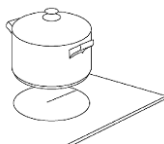
Использование варочной поверхности чтобы приступить к приготовлению пищи

1. После подключения варочной панели к сети электропитания и включения питания:

нажмите кнопку ВКЛ/ОТК  и удерживайте ее в течение примерно 3 секунд, пока не раздастся однократный звуковой сигнал, означающий, что варочная поверхность включена. Варочная панель переходит в режим ожидания, на всех индикаторах настройки мощности и индикаторах настройки таймера выводится символ «<->»

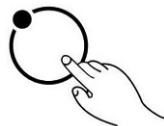


2. Поместите подходящую для данного типа панели посуду на выбранную варочную зону.



Предварительно убедитесь в том, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

3. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, чтобы выбрать и активировать варочную зону, которую вы хотите использовать.



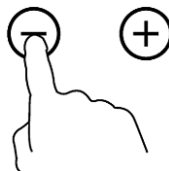
При активации начнет мигать индикатор настройки мощности, относящийся к выбранной зоне.

4. Теперь настройте уровень мощности нагрева для варочной зоны.

1) Модели с сенсорными кнопками управления:

• Настройте мощность, используя кнопку  или 

Если нажать и удерживать одну из этих двух кнопок, то значение будет быстро уменьшаться или увеличиваться в циклическом режиме от 0 до 9.



2) Модели с сенсорным элементом управления — слайдер:

В моделях с сенсорным слайдером вы можете отрегулировать настройку мощности просто дотронувшись до нужного места слайдера.



примечания:

1. После подключения к сети электропитания и включения питания раздается однократный звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду и затем гаснут.

2. Если варочная панель находится в режиме ожидания, и если в течение 1 минуты с панелью управления не будут производиться никакие действия, то произойдет автоматическое отключение электрической варочной панели, и будет однократно выдан звуковой сигнал.

3. Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ и удерживайте ее примерно 3 секунды; чтобы отключить ее просто нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ еще раз.

4. Вы можете изменить настройку мощности в любое время во время приготовления пищи.


5. По умолчанию устанавливается уровень мощности — 5, при необходимости уровень мощности может быть настроен в диапазоне от 0 до 9. При установке уровня мощности равным 0 нагревательный элемент отключается, при этом на индикаторе выводится символ «-».

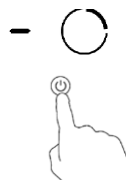
6. Во время регулировки индикатор настройки мощности, относящийся к выбранной зоне, мигает.

После окончания регулировки число на индикаторе продолжит мигать в течение 5 секунд, затем мигание прекратится, после чего настройка будет подтверждена.

Отключение варочной панели

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, затем отключите варочную зону, задав уровень мощности равным 0, при этом на индикаторе будет выведен символ «-».

2. Вы также можете отключить всю варочную панель, дотронувшись до кнопки ВКЛ/ОТКЛ 




примечание. После отключения варочной панели настройки таймера и функции напоминания отменяются.

примечание. Если в процессе приготовления происходит отключение питания, то все настройки программ отменяются, и вам необходимо будет выполнить сброс системы управления.

примечание. После отключения индукционной варочной панели вентилятор системы охлаждения продолжает работать еще примерно 1 минуту.

будьте осторожны! Горячие поверхности!

После отключения на индикаторе уровня мощности отображается символ «Н» , указывающий на то, какая варочная зона еще горячая и к ней не следует прикасаться. После того, как нагретая поверхность остынет до безопасной

температуры, данная индикация отображаться не будет. Эта функция индикации также может использоваться с целью экономии энергии: если вам необходимо разогреть или приготовить еще одно блюдо, то посуду вы можете поставить на конфорку, которая еще не остыла.


Если варочная панель находится в режиме ожидания и при этом поверхность варочной зоны еще горячая, то на индикаторе мощности будут попеременно выводиться символы «Н» и «-».

Управление функцией защиты от доступа детей.

Вы можете заблокировать панель управления с целью предотвращения непреднамеренного использования варочной панели (например, случайного включения варочных зон детьми) путем активации функции защиты от доступа детей.


При блокировке панели управления деактивируются все кнопки сенсорного управления, за исключением кнопки ВКЛ/ОТКЛ и кнопки управления функцией защиты от доступа детей.

Для блокировки кнопок панели управления



Однократно прикоснитесь к кнопке управления функцией защиты от доступа детей . На индикатор таймера будут выведены символы «Lo», и функция защиты от доступа детей станет активной.


Для разблокировки кнопок панели управления

1. Убедитесь в том, что электрическая варочная панель включена.

2. Дотроньтесь до кнопки управления функцией защиты от доступа детей  и не отпускайте ее в течение 3 секунд, до тех пор пока не будет выдан однократный звуковой сигнал и с индикатора таймера не исчезнут символы «Lo», при этом функция защиты от доступа детей будет отключена.

3. Теперь вы можете начать использовать электрическую варочную панель в обычном режиме.

при включенном режиме защиты от доступа детей деактивированы все кнопки управления, за исключением кнопки ВКЛ/ОТКЛ  и кнопки управления функцией защиты от доступа детей .

В случае возникновения аварийной ситуации вы можете в любой момент отключить варочную панель кнопкой ВКЛ/ОТКЛ , но для последующего использования варочной панели необходимо будет выполнить ее разблокировку.

примечание. Если отключение варочной панели производится при активированной функции защиты от доступа детей, то при последующем включении варочной панели функция защиты от доступа детей продолжает действовать

функция **Stop & Go**

Готовьте проще! Вы готовите на кухне, и в это время кто-то позвонил в дверной звонок, зазвонил телефон или вас срочно позвал ребенок из другой комнаты. И вам обязательно нужно выйти из кухни? Если вы выключите все и уйдете, в таком случае ваше еда может подгореть или готовка может занять больше времени, чем вы планировали.

Функция **Stop & Go** позволяет отключить все зоны нагрева. После того как вы вернетесь на кухню вам достаточно будет лишь одного прикосновения к кнопке , чтобы варочная панель снова перешла в тот режим, на котором вы остановились ранее, и вы можете продолжить готовку.

1. Активация функции **Stop & Go**

Чтобы активировать функцию **Stop & Go**, вам необходимо нажать один раз кнопку управления функцией **Stop & Go**. При этом все настройки устройства программного управления будут сохранены в памяти, варочная панель прекратит процесс нагрева и на все индикаторы настройки уровня мощности будет выведен символ «P».

2. Отключение функции **Stop & Go**

Чтобы отменить функцию **Stop & Go**, вам необходимо после возвращения на кухню еще раз нажать кнопку управления функцией **Stop & Go**. При этом все настройки устройства программного управления будут восстановлены и соответствовать тому моменту, когда вы прервали процесс готовки, а со всех индикаторов исчезнет символ активации режима **Stop & Go** — «P».

после активации функции **Stop & Go перестают работать все управляющие кнопки, за исключением кнопки ВКЛ/ОТКЛ и кнопки управления функцией **Stop & Go**.**

примечание. Если действие функции **Stop & Go** продолжается более 10 минут, то варочная панель автоматически отключается.

Использование таймера.

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

В функции напоминания. В этом случае по истечении заданного с помощью таймера времени отключение варочных зон производится не будет.

В функции непосредственно таймера. В этом случае он может использоваться для отключения одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.

Время настройки функции напоминания / таймера может составлять до 99 минут.

использование функции Booster (индукционная варочная панель)

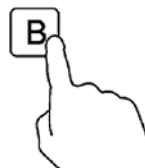
В некоторых моделях индукционных варочных панелей могут иметься одна или несколько варочных зон с функцией Booster. Вы можете использовать функцию Booster для повышения мощности соответствующей варочной зоны до максимального уровня на 5 минут. Эта функция помогает уменьшить общее время приготовления пищи и может быть полезна, например, в тех случаях, когда вы очень спешите.

чтобы использовать функцию Booster, во время работы индукционной варочной панели выполните следующие действия:

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, чтобы выбрать варочную зону, для которой вы хотите использовать функцию Booster.



2. Дотроньтесь до кнопки управления функцией Booster **B**, на индикатор зоны нагрева будет выведен символ «b», который будет мигать в течение 5 секунд, а затем перестанет мигать. При этом активируется функция Booster, мощность достигнет максимального значения и будет удерживаться на этом уровне в течение 5 минут, а затем произойдет возврат к ранее заданной настройке уровня мощности.



примечание.

1. Если при включении функции Booster также используется и другая варочная зона, расположенная в вертикальном направлении относительно этой зоны, и для нее задана настройка мощности выше 2-го уровня, то устройство программного управления автоматически изменит настройку ее мощности на уровень 2.

2. После завершения функции Booster варочная зона возвратится к исходной настройке.

Отмена функции Booster

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, для которой вы хотите отменить функцию Booster.

2. Дотроньтесь до кнопки управления функцией Booster **B**, чтобы отменить эту функцию, после этого варочная зона возвратится к исходным настройкам.



— Вы также можете отменить функцию Booster, выключив соответствующую варочную зону.

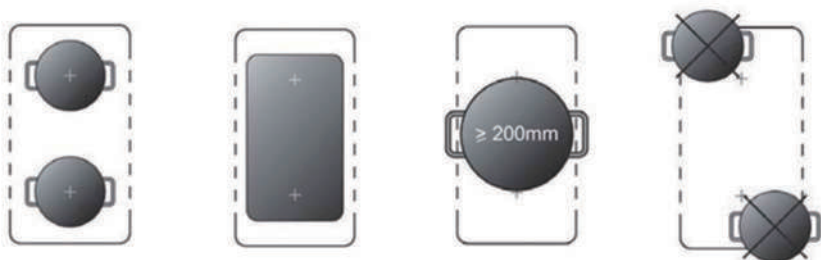
индукционная варочная панель с зонами с изменяемой площадью нагрева (Flexible)

В некоторых моделях может иметься одна или несколько варочных зон с изменяемой площадью нагрева (Flexible). Эти зоны могут использоваться в любое время либо как одна единая, либо как две независимые зоны в зависимости от потребностей в приготовлении пищи.

Каждая зона Flexible состоит из двух независимых индукционных катушек, управление которыми может осуществляться отдельно. Если эта варочная зона используется в качестве одной единой зоны, то при перемещении посуды из

одной ее части в другую в пределах зоны flexible сохраняется один и тот же уровень мощности, который был настроен в той части зоны, в которой посуда была первоначально размещена, а часть, из которой посуда была убрана, автоматически выключается.

внимание! Следите за тем, чтобы посуда всегда размещалась по центру отдельной варочной зоны. В случае использования больших кастрюль, овальных, прямоугольных или вытянутых сковород обязательно располагайте и выровняйте посуду таким образом, чтобы своим дном она закрывала оба креста, нанесенных на варочные зоны.



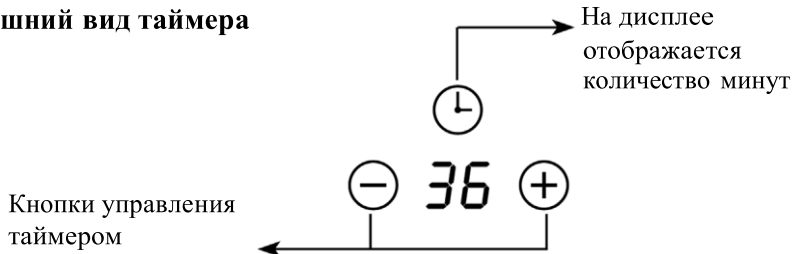
включение индукционной варочной зоны Flexible

Чтобы включить варочную зону Flexible как одну единую большую зону, сначала необходимо нажать любую из двух кнопок выбора отдельной варочной зоны в пределах зоны Flexible, затем нажать кнопку управления зоной Flexible. Если зона Flexible работает, загорается индикатор над соответствующей кнопкой управления этой зоны, а индикатор уровня мощности начинает мигать, при этом вы можете отрегулировать уровень мощности зоны Flexible, переместив ползунок в пределах слайдера.

Отключение индукционной варочной зоны Flexible


Чтобы выключить работающую варочную зону Flexible, сначала необходимо нажать любую из двух кнопок выбора отдельной варочной зоны в пределах зоны Flexible, и затем, пока мигает индикатор уровня мощности, еще раз нажать кнопку управления зоной Flexible. После того как зона будет отключена, индикатор погаснет.

внешний вид таймера





использование таймера в функции напоминания

Если вы не выбрали ни одной варочной зоны

1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.
2. Дотроньтесь до кнопки управления таймером , число на индикаторе таймера начнет мигать.
3. Теперь вы можете настроить время для функции напоминания.

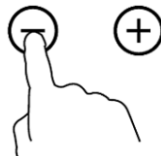


1) Модели с сенсорными кнопками управления:


Настройте уровень мощности, используя кнопку  или .

Если нажать и удерживать одну из этих двух кнопок, значение будет быстро уменьшаться или увеличиваться в циклическом режиме.

примечание. Если индикатор таймера мигает, то для быстрого подтверждения настройки таймера следует еще раз прикоснуться к кнопке управления таймером.



2) Модели с сенсорным элементом управления — слайдер:

Дотроньтесь один раз до кнопки управления таймером , на индикаторе таймера начнет мигать число, соответствующее единицам минут функции напоминания, затем с помощью слайдера задайте количество единиц минут для функции напоминания.

Нажмите кнопку управления таймером еще раз, на индикаторе таймера начнет мигать число, соответствующее десяткам минут функции напоминания, затем с помощью слайдера задайте количество десятков минут для функции напоминания.



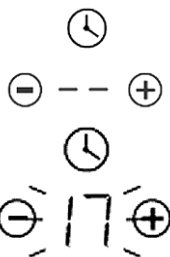
примечание. При длительном прикосновении к кнопке управления таймером режим работы слайдера будет переключаться в указанной ниже последовательности: Настройка единиц минут - Настройка десятков минут - Подтверждение настройки - Настройка единиц минут -...”

примечание. После окончания настройки указанное на индикаторе таймера значение продолжит мигать в течение 5 секунд, затем мигание прекратится, после чего настройка будет сохранена.

примечание. Настройка функции напоминания по умолчанию составляет 30 минут.

4. После того как настройка функции напоминания будет задана, сразу же начинается обратный отсчет с отображением на дисплее оставшегося времени.

5. По истечении заданного времени зуммер в течение 30 секунд выдает звуковой сигнал, а на индикаторе таймера отображается символ «-». Для отключения выдаваемого зуммером звукового сигнала необходимо прикоснуться к любой из кнопок панели управления. й1



настройка таймера на отключение варочной зоны

1. Дотроньтесь до кнопки выбора зоны нагрева, чтобы выбрать варочную зону, для которой вы хотите настроить таймер.



2. Дотроньтесь до кнопки управления таймером, число на индикаторе таймера начнет мигать.



3. Теперь вы можете настроить время для функции напоминания.

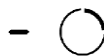
примечание. Красные точки рядом с индикатором уровня мощности означают, что для этих зон настроен таймер. Вы можете проверить настройки таймера для каждой варочной зоны, для которой они заданы, нажав соответствующую кнопку выбора варочной зоны.



примечание. Если таймер настроен для более чем одной зоны нагрева, то на индикаторе таймера отображается наименьшее время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.




5. По истечении заданного с помощью таймера времени приготовления соответствующая варочная зона будет автоматически отключена.




примечание. Функция напоминания и таймер могут использоваться одновременно, при этом на индикаторе таймера будет отображаться наименьшее значение.

ние настройки времени. Если наименьшая настройка у функции напоминания, то красная точка рядом с индикатором таймера будет мигать. Если наименьшая настройка у таймера, то будет мигать красная точка рядом с соответствующим

примечание. Если индикатор отображает настройку таймера для варочной зоны: чтобы проверить настройку функции напоминания, нажмите кнопку управления таймером , на индикатор будет выведена настройка функции напоминания.

Обнаружение посуды и мелких предметов.

Если вы используете индукционную варочную панель и на дисплее попеременно мигает символ «» и настройка уровня мощности нагрева, это означает, что:

• вы не поместили посуду на подходящую для нее варочную зону или

• посуда, которую вы используете, не подходит для индукционной варочной панели или

• посуда имеет слишком маленький размер или неправильно выровнена относительно центра варочной зоны.

примечания:

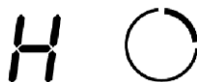
1. Нагрев не будет включен до тех пор, пока в варочной зоне не будет располагаться подходящая посуда.

2. Если подходящая посуда не будет помещена, то через 2 минуты произойдет автоматическое отключение дисплея.

3. Если на варочной панели будет оставлена посуда неподходящего размера или с немагнитным дном (например, алюминиевым), а также любой другой небольшой предмет (нож, вилка, ключ), то через 1 минуту прибор автоматически перейдет в режим ожидания. В течение последующей минуты вентилятор будет продолжать охлаждение варочной панели.

предупреждение о наличии остаточного тепла

Если варочная панель работала в течение некоторого времени, то после ее отключения сохраняется остаточное тепло. При этом на дисплее отображается символ «Н», предупреждающий о том, что поверхность горячая и поэтому необходимо проявлять осторожность при обращении с ней.



Автоматическое отключение

Автоматическое отключение — одна из функций, обеспечивающих безопасность при эксплуатации данной варочной панели. Срабатывание этой функции происходит в том случае, если вы забыли отключить варочную зону. Настроенная по умолчанию длительность работы до отключения указана в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию, часы	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Защита от перегрева

Температура внутри варочной панели контролируется встроенным датчиком температуры. Если обнаруживается чрезмерная температура, происходит автоматическое отключение варочной панели.

Защита от перелива

По соображениям безопасности устройство программного управления производит автоматическое отключение питания, если на сенсорную панель управления попадает перелившаяся из посуды жидкость или на ней размещается влажная ткань. При этом деактивируются все кнопки управления, за исключением кнопки ВКЛ/ОТКЛ и кнопки управления функцией защиты от доступа детей, до тех пор, пока вы не протрете насухо поверхность сенсорной панели управления.

Руководство по приготовлению пищи

советы по приготовлению

Если жидкость внутри посуды начинает кипеть, уменьшите мощность нагрева.

По возможности закрывайте посуду крышкой, это позволит сократить время приготовления пищи и сэкономить энергию за счет использования остаточного тепла.

Для сокращения времени приготовления старайтесь снижать до минимума количество используемой жидкости и/или жира.

Начинайте приготовление при высоком уровне мощности, а затем по мере прогрева пищи уменьшайте ее.

Томление, приготовление риса

Томление происходит при температуре ниже температуры кипения воды, примерно 85 °С, при этом пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. Этот метод позволяет приготовить вкуснейшие супы и нежное тушеное мясо, поскольку в этом случае вкус формируется без переваривания продуктов. Кроме того, при температуре ниже температуры кипения воды рекомендуется готовить блюда на яичной основе и густые мучные соусы.

В некоторых случаях, например, при приготовлении риса методом абсорбции, может потребоваться установление мощности на уровне выше минимального значения, что позволит обеспечить приготовление блюда в течение рекомендованного времени.

Запечатывание (обжаривание) стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре в течение примерно 20 минут до начала процесса приготовления.

2. Разогрейте сковороду с толстым дном.

3. Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Добавьте небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем положите в нее мясо.

4. В процессе приготовления стейк следует переворачивать только один раз. Точная длительность приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время тепловой обработки может составлять от 2 до 8 минут на каждую сторону. Надавите на стейк, чтобы определить степень его готовности: чем он плотнее, тем сильнее прожарен.

5. Перед подачей блюда на стол оставьте стейк «отдохнуть» на теплой тарелке в течение нескольких минут, чтобы он стал еще нежнее.

Обжаривание при непрерывном помешивании

1. Выберите подходящую для керамической панели сковороду «вок» с плоским дном или обычную большую сковороду.

2. Подготовьте все ингредиенты и кухонные принадлежности. Обжаривать и помешивать следует быстро. Если вам необходимо приготовить большое количество еды, готовить ее следует маленькими порциями.

3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в нее две столовые ложки масла.

4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и не дайте охладиться.

5. Обжарьте овощи при непрерывном помешивании. Когда овощи разогреются, но будут все еще недостаточно мягкими, уменьшите мощность нагрева, затем добавьте в сковороду мясо и соус.

6. Аккуратно перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.

7. Сразу же подавайте готовое блюдо.

настройка уровня мощности

Приведенные ниже значения уровня мощности являются лишь рекомендуемыми для индукционной варочной панели. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от используемой вами посуды и количе-

ства пищи, которую вы готовите. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью для определения подходящих вам настроек.

настройка уровня мощности	назначение
1–2	<ul style="list-style-type: none">• деликатный разогрев небольшого количества пищи• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают• нежное томление• медленное нагревание
3–4	<ul style="list-style-type: none">• разогрев• активное тушение• приготовление риса
5–6	<ul style="list-style-type: none">• приготовление блинов, оладий
7–8	<ul style="list-style-type: none">• пассерование• приготовление макаронных изделий (пасты)
9	<ul style="list-style-type: none">• обжаривание при непрерывном помешивании• запечатывание (обжаривание) стейка• доведение супа до кипения• кипячение воды



Часть 4. Чистка и техническое обслуживание

внимание! перед проведением любых работ по техническому обслуживанию или чистке отключите прибор от сети электропитания и убедитесь в том, что он полностью остыл.

Очистка поверхности варочной панели

Как можно быстрее очищайте поверхности варочной панели от остатков пролившейся на нее пищи. Перед чисткой обязательно убеждайтесь в том, что поверхность достаточно остыла.

Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или кухонную бумагу. Для удаления засохших остатков пищи с поверхности вам может потребоваться использование специального средства для очистки стеклокерамических поверхностей, доступное в продаже в большинстве супермаркетов.

Не используйте для этой цели другие абразивные чистящие средства и/или металлические мочалки, так как это может привести к образованию царапин на стеклокерамической поверхности варочной панели.

советы и рекомендации

Вид загрязнения	Метод устранения	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, отметины, пятна от пищи и перелившиеся остатки при приготовлении несладких блюд)	<ol style="list-style-type: none">1. Отключите подачу электропитания.2. Нанесите чистящее средство, предназначенное для ухода за стеклокерамическими поверхностями, на стекло, пока оно еще теплое, но не горячее.3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тканью или бумажным полотенцем.4. Подключите варочную панель к сети электропитания.	<ul style="list-style-type: none">• При отключении электропитания от варочной панели индикатор остаточного тепла погаснет, но при этом варочная зона может быть все еще горячей. Будьте очень осторожны!• Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Внимательно изучайте указания по использованию чистящих средств и щеток (мочалок).• Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на стеклянной варочной панели, так как это может привести к образованию пятен на поверхности.

<p>Выкипание блюда через край посуды, расплавление пищи, разлив горячих сладких блюд на стеклянную поверхность</p>	<p>Как можно быстрее удалите остатки пищи с помощью лопатки, шпателя или скребка для индукционных варочных панелей. Однако будьте крайне осторожны с горячими варочными зонами:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу электропитания. 2. Удерживая скребок под углом 30°, счистите загрязнения на полностью остывшую часть варочной панели. 3. Уберите загрязнения и остатки пищи с помощи тканевой салфетки или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2–4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно быстрее удалите пятна, оставшиеся от плавления или разбрызгивания сладких блюд. После остывания они очень сложно поддаются выведению. В некоторых случаях такие пятна могут приводить к повреждению стеклянной поверхности. • Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его в закрытом виде в недоступном для детей месте.
<p>Разлив пищи на сенсорную панель управления</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите подачу электропитания. 2. Уберите остатки пищи с помощью впитывающего материала. 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тканью или губкой. 4. Насухо протрите панель управления бумажным полотенцем. 5. Подключите варочную панель к сети электропитания. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, сенсорные кнопки управление могут работать ненадлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что поверхность панели управления сухая.

Техническое обслуживание варочной панели

Если вы обнаружили какие-либо отклонения в работе своей варочной панели, прежде чем обращаться в сервисный центр или магазин, в котором вы ее приобрели, пожалуйста, выполните указанные ниже проверки:

1. К прибору не подается питание:

Проверьте, не отключена ли подача электричества из-за аварии в электросети.

Проверьте, правильно ли подключен прибор к сети электропитания.

Возможно, произошло отключение прибора таймером.

Возможно, достигнута максимально допустимая длительность приготовления пищи и произошло автоматическое отключение прибора.

Возможно, произошло выкипание жидкости на сенсорную панель управления, и устройство защиты от перелива произвело автоматическое отключение прибора.

2. Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения:

Возможно, активирована функция защиты от доступа детей, в этом случае на дисплее таймера отображаются символы «LO».

Возможно, из-за наличия жидкости или влажной ткани на сенсорной панели управления сработало устройство защиты от перелива.

3. После окончания процесса приготовления пищи на индикатор выводится символ «H»:

Это нормальное явление. Варочная панель предупреждает о наличии остаточного тепла. Данная индикация сохраняется до тех пор, пока поверхность не охладится до такого состояния, когда к ней можно будет безопасно прикасаться рукой.

4. После отключения индукционной варочной панели некоторое время продолжает работать вентилятор:

Это нормальное явление, вентилятор обеспечивает полное охлаждение прибора.

5. В процессе приготовления с использованием некоторой посуды слышен треск или щелчки:

Это нормальное явление, эти звуки издают индукционные катушки во время работы, звуки могут немного отличаться в зависимости от конструкции используемой посуды.

6. На стекле появляются царапины:

Возможно, вы используете неподходящую посуду, которая, например, имеет грубые или шероховатые края.

Возможно, вы используете неподходящие, например, абразивные приспособления или средства для чистки.

индикация неисправностей и проверка индукционной варочной панели

При возникновении каких-либо нарушений или сбоев в работе индукционной варочной панели срабатывает функция автоматической защиты и на дисплее выводится соответствующий код неисправности:

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
E1/E2	Недопустимо высокое напряжение питания	Проверьте параметры сети электропитания; если параметры в норме снова включите прибор.
E3	Датчиком температуры посуды зафиксирована высокая температура	Возможно, в посуде отсутствует жидкость, залейте жидкость в посуду, а затем снова включите варочную панель.
E5	Датчиком температуры IGBT зафиксирована высокая температура	Дождитесь охлаждения индукционной варочной панели, а затем выполните ее перезапуск.

Если будет выдан любой другой код неисправности, отключите варочную панель и обратитесь в сервисный центр.

важные указания:



утилизация: не допускается утилизировать данное изделие вместе с неотсортированными бытовыми отходами. Для утилизации данного прибора необходима сортировка и применение надлежащих методов вторичной переработки.

На данный прибор нанесена маркировка в соответствии с европейской директивой 2002/96ЕС по утилизации отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Помогая утилизировать данный прибор в соответствии с нормами и правилами, вы способствуете предотвращению загрязнения окружающей среды отходами и опасного воздействия на здоровье человека.

Наличие данного символа на продукте указывает на то, что данный продукт не допускает утилизации вместе с обычными бытовыми отходами. Прибор следует доставить в специальный пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Утилизация данного прибора должна производиться специализированными организациями. Для получения дополнительной информации о переработке и утилизации данного прибора обратитесь в местные органы городского управления, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы приобрели этот прибор.

За дополнительной информацией по вопросам переработки и утилизации данного прибора вы можете обратиться в местные органы власти, службу утилизации бытовых отходов или магазин, в котором вы приобрели этот прибор.