

since 1889
körting

МОДЕЛЬ:
Н1В 64470 В

[RU] Руководство по эксплуатации Варочная поверхность
электрическая индукционная
встраиваемая

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПРИОБРЕТЕНИЕМ ПРОДУКЦИИ KÖRTING!

Перед использованием новой техники внимательно изучите Руководство Пользователя. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить Ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя и используйте его в течение всего срока службы.

Нам очень важно Ваше мнение о нашем продукте.

Мы будем признательны, если Вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного Вами товара на адрес: info@korting.ru

ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ИНЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ МЕСТАХ. ГАРАНТИЯ СОХРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ СЛЕДОВАНИИ ЭТИМ УСЛОВИЯМ.

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ДАННЫМ РУКОВОДСТВОМ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРИСТУПИТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДАННОГО ПРИБОРА. В ДАННОМ РУКОВОДСТВЕ СОДЕРЖИТСЯ ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ УСТАНОВКИ, ЭКСПЛУАТАЦИИ, РЕМОНТА, УХОДА, А ТАКЖЕ ПЕРЕМЕЩЕНИЯ ДАННОГО ПРИБОРА.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ

ВНИМАНИЕ! НА КОРПУСЕ ПРИБОРА ИМЕЕТСЯ ТАБЛИЧКА С ИНФОРМАЦИЕЙ, КОТОРАЯ МОЖЕТ ПОНАДОБИТЬСЯ ПРИ ОБРАЩЕНИИ В АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР. НЕ ОТРЫВАЙТЕ ЕЕ!

Сервисная линия KÖRTING может уточнить у вас следующую информацию:

- Название модели
- Серийный номер прибора
- Артикульный номер прибора

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Полностью распакуйте прибор, удалив все элементы упаковки. Протрите его влажной тканью.
- Обязательно осмотрите изделие и сетевой кабель – они не должны иметь механических повреждений. В противном случае обратитесь в торговую организацию, где Вы приобрели прибор.
- Изделие не предусматривает внесение самостоятельных технических изменений. Пожалуйста, не разбирайте прибор и не изменяйте его конструкцию. В случае неисправности обязательно обращайтесь в авторизованные сервисные центры.
- Для установки или демонтажа изделия рекомендуем обращаться к квалифицированным специалистам!

ВНИМАНИЕ! НЕПРАВИЛЬНАЯ УСТАНОВКА ПРИБОРА МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫХОДУ ПРИБОРА ИЗ СТРОЯ, А ТАКЖЕ К ЛИШЕНИЮ ПРАВА НА ГАРАНТИЙНОЕ СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ПРИ ПОВРЕЖДЕНИИ ПОВЕРХНОСТИ ОТКЛЮЧИТЕ ПРИБОР И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ ПО ВОПРОСУ РЕМОНТА. В ИСПОРЧЕННОМ СОСТОЯНИИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПРИБОР ЗАПРЕЩЕНО.

СОБЛЮДЕНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем приступить к работе с прибором, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации. Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию и уходу за прибором. Сохраните это руководство для справки и передайте его будущему пользователю.

Вся информация, содержащаяся на этих страницах, служит для защиты оператора. Игнорирование информации и инструкций по технике безопасности подвергает опасности ваше здоровье и жизнь.

Храните данное руководство в надежном месте, чтобы иметь возможность использовать его в случае необходимости. Строго соблюдайте инструкции, чтобы избежать повреждения людей и имущества.

УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ДОСТУПНО ВСЕМ, КТО ИСПОЛЬЗУЕТ ПРИБОР, И УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ОНО ПРОЧИТАНО И ПОНЯТО ДО НАЧАЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА.

УСТАНОВКА

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Технические характеристики вашего источника питания должны соответствовать данным, указанным на табличке с техническими характеристиками. Перед выполнением любых работ или технического обслуживания прибора отключите его от сети электропитания.
- Не подключайте прибор к сети, если сам прибор, шнур питания или вилка имеют видимые повреждения.
- Все изменения в электрической сети для установки прибора должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Подключение к исправной системе заземления является необходимым и обязательным. Проверку существующих и вновь создаваемых соединений должен выполнять уполномоченный специалист.
- Изменения в системе бытовой электропроводки должны производиться только квалифицированным электриком. Не вносите изменения в систему энергоснабжения. Подключение должно выполняться в соответствии с действующими местными и законодательными нормами.
- Помещение, в котором устанавливается прибор, должно быть сухим и хорошо проветриваемым. При установке прибора необходим свободный доступ ко всем элементам управления.
- Не устанавливайте прибор вблизи штор или мягкой мебели. **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!**
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ

- Будьте осторожны - края панелей могут быть острыми.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед установкой и использованием данного прибора внимательно прочтите настоящую инструкцию.
- При распаковке упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, куски полистирола и т.д.) следует хранить вдали от детей и домашних животных. **ОПАСНОСТЬ ТРАВМИРОВАНИЯ! ОПАСНОСТЬ УДУШЬЯ!**
- При распаковке прибора следует записать расположение его компонентов на случай, если впо-

следствии придется переупаковывать и транспортировать прибор.

- На этот прибор ни в коем случае нельзя класть горючие материалы и изделия.
- Транспортировку и установку прибора должны выполнять не менее двух человек.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это может снизить затраты на монтаж.
- Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен в соответствии с данной инструкцией по монтажу.
- Правильная установка и заземление данного прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Данный прибор должен быть подключен к сети, имеющей изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети.
- Шпонирование шкафов должно быть зафиксировано термостойким клеем, выдерживающим температуру 100°C.
- Прилегающая мебель или корпус, а также все материалы, используемые для монтажа, должны выдерживать во время работы температуру не менее чем на 85°C выше температуры окружающей среды в помещении, в котором установлен прибор.
- Не устанавливайте прибор в помещениях или на участках, где содержатся легковоспламеняющиеся вещества, такие как бензин, газ или краска. Это предупреждение также относится к парам, которые выделяют эти вещества.
- Установка вытяжек должна производиться в соответствии с инструкциями их изготовителей.
- Безопасное расстояние между варочной панелью и расположенной рядом с ней стенкой мебельного шкафа должно составлять не менее 450 мм.
- Безопасное расстояние между варочной панелью и расположенной над ней вытяжкой или шкафом должно составлять не менее 650 мм.
- Бытовое оборудование и соединительные провода не должны касаться варочной панели, так как изоляционный материал обычно не является термостойким.
- Используйте только защитные кожухи варочной панели, разработанные производителем прибора или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или защитные кожухи варочной панели, встроенные в прибор.
- Прибор. Использование неподходящих защитных устройств может привести к несчастным случаям.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию гарантии или ответственности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Никогда не прикасайтесь к вилке питания, выключателю питания или другим электрическим компонентам мокрыми или влажными руками.
- Эксплуатируйте прибор только при напряжении 220 ~ 240 В переменного тока / 50 Гц.
- Не готовьте на поврежденной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели разбита или треснула, немедленно выключите прибор из сети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или обслуживанием отключите варочную панель от сети питания.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

- Данный прибор соответствует нормам электромагнитной безопасности.
- Однако, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны перед эксплуатацией данного оборудования проконсультироваться с врачом или производителем имплантатов, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не будет оказывать влияние на имплантаты.

РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ОЖОГОВ

- Во время работы доступные части прибора могут нагреться настолько, что это может привести к ожогам.
- Не допускайте контакта тела, одежды или любого другого предмета, кроме подходящей посуды, с керамическим стеклом до тех пор, пока его поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки кастрюль, не следует класть на варочную поверхность, так как они могут нагреться
- Во время работы доступные части прибора нагреваются, поэтому не допускайте к ним детей. Прикосновение к работающему прибору может привести к серьезным ожогам.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими включенными варочными поверхностями. Держите ручки в недоступном для детей месте.
- Во время работы прибор будет нагреваться и будет сохранять и излучать тепло даже после прекращения работы.
- Несоблюдение этого требования может привести к ожогам и ошпариванию.

РИСК ПОЛУЧЕНИЯ ПОРЕЗОВ

- Лезвие скребка для чистки варочной поверхности очень острое. Пользуйтесь им с особой осторожностью, храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Неосторожность может привести к получению ран и порезов.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования на керамическом стекле; в противном случае вы повредите прибор.
- Не включайте варочную панель, не поставив на нее посуду.
- Не эксплуатируйте прибор, если все его компоненты не установлены надлежащим образом.
- Варочная панель должна быть всегда чистой. Загрязненные варочные поверхности неправильно передают тепло.
- Защищайте варочную панель от коррозии .
- Никогда не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполняемый неуполномоченными лицами, может привести к серьезным повреждениям. Если прибор не работает должным образом, обратитесь в магазин, в котором вы его приобрели. Следует использовать только оригинальные запасные части.
- При перемещении прибора держите его за основание и осторожно поднимайте. Держите прибор в вертикальном положении.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время работы. Нагревание приводит к появлению дыма и жирных потеков, которые могут воспламениться. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или области хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе никаких предметов или посуды.

-
- Никогда не используйте прибор для обогрева или отопления помещения.
 - После использования всегда выключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь в данном случае только на функцию обнаружения посуды, когда рабочие зоны отключаются после снятия с них посуды.
 - Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или залезать на него.
 - Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, залезающие на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
 - Всегда следите за детьми, когда они находятся рядом с прибором.
 - Разрешайте детям пользоваться прибором без присмотра только в том случае, если перед этим был проведен соответствующий инструктаж, чтобы ребенок мог безопасно пользоваться прибором и понимал опасность его неправильного использования.
 - Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне действия прибора.
 - Дети или лица с ограниченными возможностями, ограничивающими их способность пользоваться прибором, должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом. Инструктор должен убедиться в том, что они могут пользоваться прибором без опасности для себя и окружающих.
 - Не ремонтируйте и не заменяйте никакие части прибора, если это не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
 - Не допускайте к работе с прибором лиц, не знакомых с настоящим руководством по эксплуатации.
 - Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели. Пар может привести к серьезным повреждениям электрических компонентов прибора. ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!
 - Не помещайте и не роняйте на варочную панель тяжелые предметы.
 - Не вставайте на варочную панель.
 - Не используйте посуду с зазубренными краями и не проводите сковородой по стеклянной поверхности, так как это может поцарапать стекло.
 - Не используйте для чистки варочной панели чистящие средства или любые другие жесткие абразивные средства, так как они могут поцарапать поверхность и повредить стеклокерамику.
 - Если шнур питания поврежден, то во избежание опасности его замену должен производить только производитель или авторизованная служба послепродажного обслуживания, а также квалифицированный специалист, его сервисный агент или аналогичные квалифицированные лица.
 - Прибор предназначен только для частного использования.
 - Данное оборудование предназначено для бытового использования, а также для использования в таких местах как: обеденная зона сотрудников в магазинах, офисах и других рабочих местах; в жилых домах в деревнях; клиентами в отелях, мотелях и других подобных местах проживания.
 - Данный прибор предназначен для использования только в домашних условиях! Гарантия производителя не распространяется на коммерческое использование!
 - Прибор предназначен для использования только внутри помещений.
 - Прибор не предназначен для эксплуатации в коммерческих целях и в общественном транспорте.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПРИБОР И ЕГО ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ НАГРЕВАЮТСЯ.

- Необходимо следить за тем, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет должны находиться вдали от прибора, если они не находятся под постоянным

присмотром.

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с ним опасности.
- Дети не должны играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЖИРА ИЛИ МАСЛА БЕЗ ПРИСМОТРА МОЖЕТ БЫТЬ ОПАСНЫМ И ПРИВЕСТИ К ПОЖАРУ. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОТУШИТЬ ОГОНЬ ВОДОЙ, А ВЫКЛЮЧИТЕ ПРИБОР И ЗАТЕМ НАКРОЙТЕ ПЛАМЯ, НАПРИМЕР, КРЫШКОЙ ИЛИ ПРОТИВОПОЖАРНЫМ ОДЕЯЛОМ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ: НЕ ХРАНИТЕ ПРЕДМЕТЫ НА ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЯХ.

- Внимание: Если поверхность имеет трещины, выключите прибор во избежание поражения электрическим током, для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токоведущие части
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной поверхности.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Вентиляционные отверстия прибора или его встроенной конструкции (если прибор пригоден для встраивания) должны быть полностью открыты, не заблокированы и не загрязнены.
- В случае возникновения технической неисправности отключите прибор от электросети. Сообщите о неисправности в сервисный центр для ее устранения.
- Не используйте для подключения прибора к электросети переходники, многоместные розетки и удлинители.
- Не вносите никаких изменений в конструкцию прибора.
- Выключите загрязненные варочные зоны.
- При возникновении каких-либо повреждений или неисправностей выключите всю варочную панель.
- После использования всегда выключайте варочные зоны, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь на функцию автоопределения, которая отключает варочные зоны при снятии с плиты посуда.
- Запрещается удалять или делать нечитаемой фирменную табличку, иначе все условия гарантии становятся недействительными!

СОХРАНИТЕ ЭТИ ИНСТРУКЦИИ.

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ И ДИСТРИБЬЮТОР НЕ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА УЩЕРБ ИЛИ ТРАВМЫ В СЛУЧАЕ НЕСОБЛЮДЕНИЯ ДАННЫХ ИНСТРУКЦИЙ.

УСТАНОВКА

ВЫБОР МОНТАЖНОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- Выпилите часть рабочей поверхности в соответствии с размерами, указанными на рисунке.
- Для установки и эксплуатации вокруг отверстия должно быть оставлено пространство минимум в 50 мм. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности не менее 30 мм.
- Во избежание деформации рабочей поверхности от излучаемого оборудованием тепла она должна быть сделана из термостойкого материала.

ПРИМЕЧАНИЕ: МИНИМАЛЬНОЕ БЕЗОПАСНОЕ РАССТОЯНИЕ МЕЖДУ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ И РАСПОЛОЖЕННЫМ НАД НЕЙ ШКАФОМ ДОЛЖНО БЫТЬ 650 ММ.

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Под варочной панелью можно устанавливать духовки, оснащенные охлаждающим вентилятором. При установке духовки под варочной панелью необходимо снять заднюю стенку кухонного шкафа. В верхней части передней стенки кухонного шкафа необходимо сделать вырез высотой не менее 5 мм по всей ширине шкафа.
- Установка проводится в соответствии с габаритными требованиями и соответствующими постановлениями и стандартами.
- Разъединитель, обеспечивающий полное отключение устройства от сети включен в постоянную проводку, установлен в соответствии с местными правилами и постановлениями о подключении электрического оборудования.
- Разъединитель должен быть соответствующего типа и должен обеспечивать воздушный зазор в 3 мм между контактами всех полюсов (или всех активных (фазовых) проводников, если это допускается местными требованиями по прокладке электропроводов).
- После установки варочной поверхности пользователь имеет свободный доступ к разъединителю.
- В случае возникновения вопросов, связанных с установкой, вы получили консультацию службы технического контроля, а также ознакомились с нормативными актами.
- На стенах вокруг варочной поверхности используется термостойкое и легко очищаемое покрытие (такое, как керамическая плитка).
- Безопасное расстояние между варочной панелью и расположенным рядом с ней стенками шкафа должно составлять не менее 450 мм.
- Безопасное расстояние между варочной панелью и расположенной над ней вытяжкой должно составлять не менее 650 мм.

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Отсутствует доступ к силовому кабелю через двери и ящики кухонных шкафов.
- Обеспечен достаточный поток свежего воздуха от внешней части мебели к варочной поверхности.
- Если варочная поверхность установлена над ящиком или шкафом, под ней проложен теплоизоляционный материал.
- Для пользователя обеспечен свободный доступ к штепсельному разъему или автоматическому выключателю питающей линии.

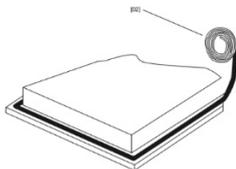
ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ СКОБ

Оборудование следует поместить на устойчивую гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим элементам управления варочной поверхности.

Растяните и наклейте прилагаемую ленту [02] вдоль нижнего края варочной панели, следя за тем, чтобы ее концы перекрывали друг друга. Обрежьте излишки ленты и утилизируйте их.

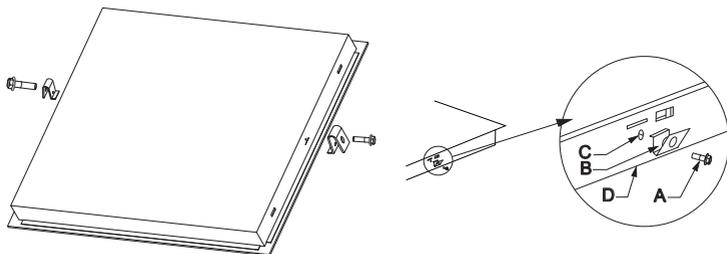


[02]



УСТАНОВКА КРЕПЕЖНЫХ СКОБ

Установите по бокам варочной поверхности 2 прижимные скобы как показано на рисунке ниже. Затем поместите варочную поверхность в вырез в столешнице. С небольшим усилием вдавите варочную панель в столешницу.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

1. Установка варочной поверхности должна осуществляться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Никогда не проводите установку самостоятельно.
2. Варочная поверхность не должна устанавливаться над посудомоечной машиной, холодильной или морозильной камерами, стиральной машиной или сушильным барабаном, поскольку влажность может повредить электронику оборудования.
3. Варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить наилучшую передачу тепла, что будет способствовать бесперебойной работе оборудования.
4. Стены и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание любых повреждений прокладка и клейкий материал должны быть термостойкими.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

ВНИМАНИЕ! ПОДКЛЮЧЕНИЕ ОБОРУДОВАНИЯ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ. ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО:

1. ЭЛЕКТРОПРОВОДКА РАССЧИТАНА НА МОЩНОСТЬ ОБОРУДОВАНИЯ.
2. НАПРЯЖЕНИЕ СЕТИ СООТВЕТСТВУЕТ ЗНАЧЕНИЮ, УКАЗАННОМУ В ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ.
3. СЕЧЕНИЕ ПРОВОДА ПИТАНИЯ МОЖЕТ ВЫДЕРЖАТЬ НАГРУЗКУ, УКАЗАННУЮ В ЗАВОДСКОЙ ТАБЛИЧКЕ.

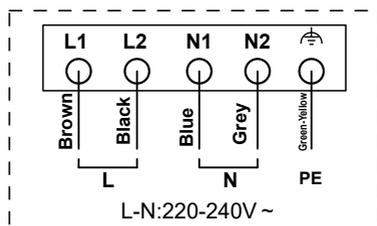
НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ, УДЛИНИТЕЛИ, ПЕРЕХОДНИКИ ИЛИ РАЗВЕТВИТЕЛИ, ТАК КАК ОНИ МОГУТ ВЫЗВАТЬ ПЕРЕГРЕВ И ПРИВЕСТИ К ВОЗНИКНОВЕНИЮ ПОЖАРА.

СИЛОВОЙ КАБЕЛЬ НЕ ДОЛЖЕН КАСАТЬСЯ ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ И ДОЛЖЕН РАСПОЛАГАТЬСЯ ТАК, ЧТОБЫ ЕГО ТЕМПЕРАТУРА НИ В ОДНОЙ ТОЧКЕ НЕ ПРЕВЫШАЛА 75С°.

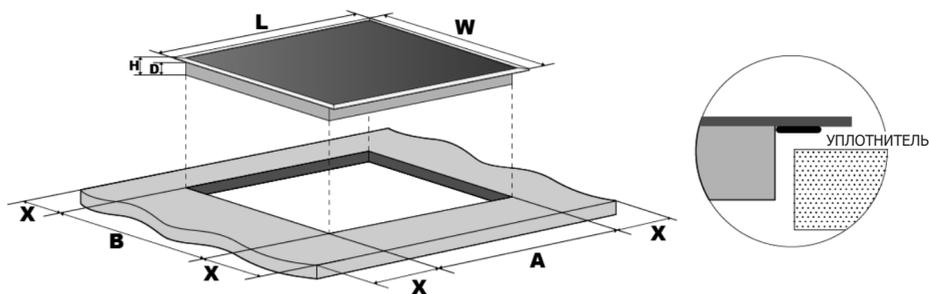
ПРОВЕРЬТЕ С ИНЖЕНЕРОМ-ЭЛЕКТРИКОМ, НЕ ТРЕБУЕТСЯ ЛИ ИЗМЕНЕНИЕ КАБЕЛЬНОЙ СИСТЕМЫ. ЛЮБЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ.

Подключение к источнику питания должно осуществляться в соответствии с действующим стандартом или с использованием автоматического контактного выключателя. Способ соединения показан на изображении ниже.

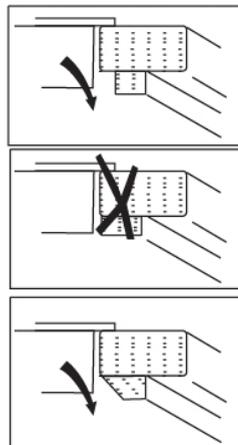
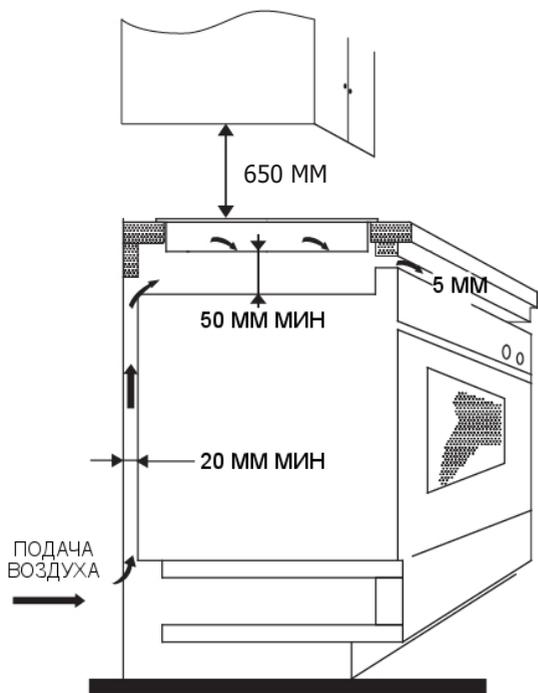
Если кабель поврежден, или требуется его замена, во избежание несчастных случаев все операции должны выполняться сотрудником службы послепродажного сопровождения с применением специальных инструментов.



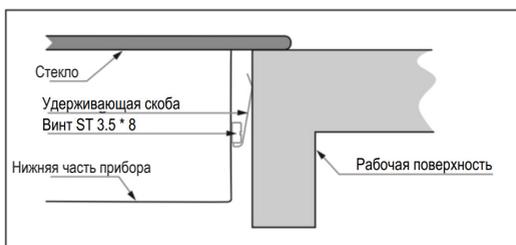
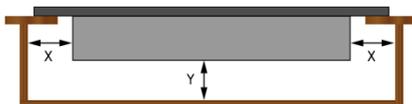
- Если подключение оборудования производится непосредственно к источнику питания, следует установить однополюсный прерыватель цепи с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Установщик должен обеспечить правильное электрическое подключение с соблюдением техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или зажат. Следует регулярно проверять рабочее состояние кабеля. Замена должна проводиться только авторизованными техническими специалистами.



Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
Н1В 64470 В	590	520	62	58	560	490	мин.50

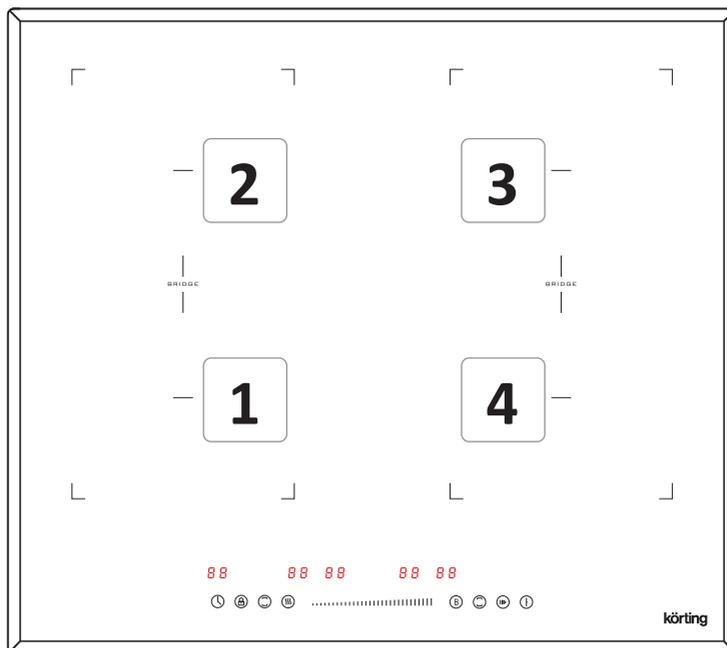


X, мм	мин. 100
Y, мм	мин. 30



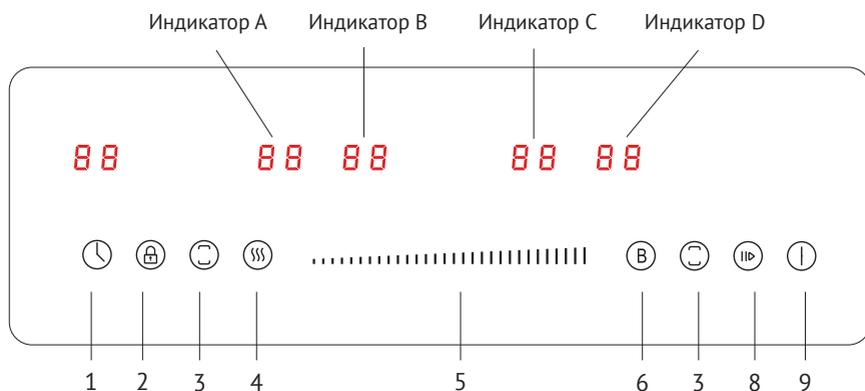
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

ОБЩИЙ ВИД И ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗОН НАГРЕВА



Мощность зоны 1	1800/2200W
Мощность зоны 2	1800/2200W
Мощность зоны 3	1800/2200W
Мощность зоны 4	1800/2200W

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Таймер с индикатором времени
2	Блокировка управления (Защита детей)
3	Выбор функции объединения зон BRIDGE
4	Функция поддержания тепла
5	Слайдерное управление
6	Функция Booster
7	Пауза
8	Кнопка Вкл/Выкл
Индикатор А	Выбор зоны нагрева 1/ индикатор мощности нагрева
Индикатор В	Выбор зоны нагрева 2/ индикатор мощности нагрева
Индикатор С	Выбор зоны нагрева 3/ индикатор мощности нагрева
Индикатор D	Выбор зоны нагрева 4/ индикатор мощности нагрева

ЗОНЫ НАГРЕВА

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Внимательно прочтите руководство пользователя. Стеклокерамическую поверхность очистите влажной тканью и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Не ставьте на варочную панель мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки.
- Не охлаждайте горячую посуду на неиспользуемых конфорках, так как под дном посуды образуется конденсат, что может привести к коррозии дна посуды.

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.
- Стеклокерамика является прочным материалом, но не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на ее поверхности.
- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не очищайте горячую стеклокерамическую поверхность чистящими средствами, это может привести к ее повреждению.
- Рекомендуется использовать специализированные чистящие средства для стеклокерамических поверхностей.

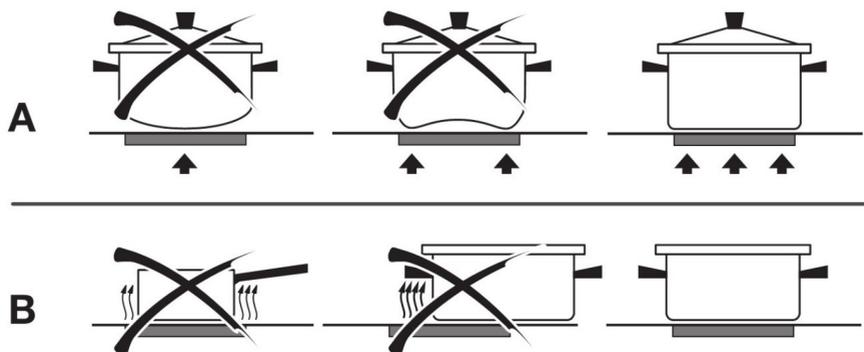
ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННЫХ ЗОН НАГРЕВА

- Варочная панель имеет три или четыре конфорки. Поверхность панели ровная, в ней нет мест, где могла бы скапливаться грязь.
- Варочная панель оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу теплового излучения. Стеклокерамическая поверхность над индукционной конфоркой может нагреваться за счет остаточного тепла передаваемого от посуды. После выключения индикатор остаточного тепла H сообщает о том, что конфорка еще горячая.
- Принцип работы индукционной конфорки заключается в следующем: под стеклокерамической поверхностью размещена индукционная катушка, которая создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды индуцируется ток, что и приводит к нагреву

ПОСУДА

- Приготовление на индукционной варочной панели возможно только при использовании подходящей посуды.
- Для приготовления на индукционной варочной панели подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали. Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ПРИОБРЕТЕНИИ ПОСУДЫ ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ НА НАЛИЧИЕ СИМВОЛА ИНДУКЦИИ, ОБОЗНАЧАЮЩЕГО, ЧТО ДАННАЯ ПОСУДА ПРИГОДНА ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ.



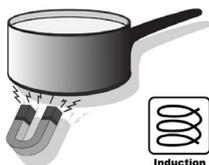
- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшить степень нагрева конфорки.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная панель может перегреться, в результате чего возможно повреждение посуды и самой панели.
- Не используйте посуду с неровным дном! Вогнутое или выгнутое дно может помешать работе защиты от перегрева. Варочная панель может перегреться, в результате чего может треснуть стеклокерамика и расплавиться дно посуды. Гарантия на повреждения, возникшие в результате использования неподходящей посуды и нагрева пустой посуды, не распространяется.
- Лучше всего подходит посуда, на которой стоит символ индукции, обозначающий, что данная посуда пригодна для индукционных варочных панелей.

ВНИМАНИЕ! ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПОСУДУ, ПОДХОДЯЩУЮ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА И ИНДУКЦИИ (ДНО РОВНОЕ С ТОЛЩИНОЙ НЕ МЕНЕЕ 2,25 ММ).

Ниже находится перечень необходимого минимального диаметра посуды, которую необходимо использовать в зависимости от размера зоны нагрева.

Размер зоны нагрева (мм)	Минимальный размер кастрюли (диаметр, мм)
190 x 190	120 (140 для режима BRIDGE)

ПРОВЕРКА ПОСУДЫ С ПОМОЩЬЮ МАГНИТА



Пригодность посуды для приготовления на индукционной варочной панели можно проверить с помощью магнита. Если магнит притягивается к посуде, значит, она подходит для индукционного приготовления.

РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ

- Одно из преимуществ индукционной варочной панели - наличие функции распознавания посуды. Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит. На цифровом индикаторе конфорки горит символ .
- Если в течение 1 минуты после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить посуду подходящего размера, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если вы снимете посуду с конфорки, подача энергии прекратится, и на цифровом индикаторе конфорки высветится символ .
- Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой, варочная панель подает ровно столько энергии, сколько требуется для нагрева продуктов в посуде данного размера.
- Перед тем как поставить посуду на конфорку, вытрите насухо дно посуды и саму конфорку, чтобы обеспечить нормальную передачу тепла и предотвратить повреждение конфорки.
- Для приготовления на индукционной варочной панели подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали.

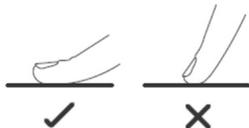
ВНИМАНИЕ! ЗОНА НАГРЕВА МОЖЕТ БЫТЬ ПОВРЕЖДЕНА, ЕСЛИ НА КОНФОРКЕ НАГРЕВАТЬ ПУСТУЮ ПОСУДУ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Панель управления реагирует на прикосновение, не применяйте чрезмерного усилия.

- Нажимайте на сенсоры подушечкой пальца.
- При нажатии вы услышите звуковой сигнал, это будет означать, что действие произведено.
- Убедитесь, что элементы управления чистые, сухие, и что нет объектов (например, посуды, полотенца), которые закрывают их. Даже тонкая пленка воды может повлиять на работу панели управления.



ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Включайте и выключайте варочную панель с помощью кнопки ON/OFF.

1. Коснитесь кнопки ON/OFF (8). Все индикаторы показывают “-“. Варочная панель находится в режиме ожидания.

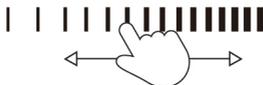


2. Установите подходящую кастрюлю на зону нагрева, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность стекла чистые и сухие..



3. Выберите зону, коснувшись соответствующей кнопки выбора зоны (Индикатор A, B, C, D), при этом рядом с кнопкой будет мигать индикатор.

4. Отрегулируйте настройку нагрева, используя слайдер. При необходимости мощность может быть изменена в процессе приготовления.



ПО ОКОНЧАНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Выберите конфорку, которую необходимо отключить, нажав клавишу выбора зоны (Индикатор A, B, C, D).
2. Выключите варочную зону, сместив регулятор в положение «0» (убедитесь, что индикатор показывает «0»).
3. Чтобы выключить всю варочную панель, коснитесь кнопки ON/OFF (8), и соответствующий индикатор питания погаснет.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Индикатор Н (или мигающая красная точка, в зависимости от модели) указывает на горячую поверхность. Он исчезнет, когда рабочая зона остынет до безопасной температуры. Это можно также использовать в качестве энергосберегающей функции: если вы хотите разогреть другое блюдо, поставьте ее на рабочую зону, которая еще не остыла

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ BOOSTER

Чтобы активировать функцию Booster.

1. Выберите зону нагрева, работающую в режиме Booster..



2. Коснитесь кнопки BOOSTER (6), на индикаторе уровня мощности появится «Р».



ОТМЕНА ФУНКЦИИ BOOSTER

1. Выберите зону, для которой активирован режим BOOSTER.
2. Для отмены функции Booster коснитесь слайдера.



ПРИМЕЧАНИЕ: Функция Booster может действовать только в течение 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ (“ЗАЩИТА ДЕТЕЙ”)

Для предотвращения непреднамеренного использования (например, случайного прибора детьми) можно использовать функцию блокировки управления.

ДЛЯ БЛОКИРОВКИ УПРАВЛЕНИЯ

Нажимайте кнопку блокировки (2) до тех пор, пока на индикаторе не появится надпись «Lo».

ЧТОБЫ РАЗБЛОКИРОВАТЬ ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку блокировки (2).
3. Теперь можно приступить к использованию варочной панели

ВНИМАНИЕ! КОГДА УСТРОЙСТВО НАХОДИТСЯ В РЕЖИМЕ БЛОКИРОВКИ, ВСЕ КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ, КРОМЕ КНОПКИ ВКЛЮЧЕНИЯ / ВЫКЛЮЧЕНИЯ, ДЕАКТИВИРОВАНЫ. ВЫ ВСЕГДА МОЖЕТЕ ОТКЛЮЧИТЬ ВАРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ В ЭКСТРЕННОМ СЛУЧАЕ С ПОМОЩЬЮ КНОПКИ ВКЛЮЧЕНИЯ / ВЫКЛЮЧЕНИЯ, НО ДЛЯ ПЕРЕХОДА К СЛЕДУЮЩЕЙ ОПЕРАЦИИ НЕОБХОДИМО ПРОВЕСТИ РАЗБЛОКИРОВКУ

АВТОМАТИЧЕСКИЙ ПЕРЕХОД В РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Если на варочной поверхности будет оставлена посуда неподходящего размера или посуда с немагнитным дном (например, алюминиевым), а также любой другой небольшой предмет (нож, вилка, ключ), устройство через 1 минуту автоматически перейдет в режим ожидания.

ЗАЩИТНОЕ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Автоматическое отключение – функция защиты вашей индукционной варочной поверхности, которая срабатывает, если вдруг вы забыли отключить оборудование. Общее время работы при различной мощности приведено в таблице

Уровень нагрева	1-6	7-10	11-14
Время работы (час)	8	4	2

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Его можно использовать в качестве таймера обратного отсчета. В этом случае таймер не выключит ни одну из зон приготовления по истечении установленного времени.
- Его можно использовать в качестве таймера отключения, чтобы по истечении заданного времени выключить одну или несколько зон приготовления.
- Таймер можно установить на 99 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА

1. Убедитесь, что варочная панель включена и ни одна из зон приготовления не выбрана.
2. Нажмите кнопку таймера (1), на дисплее таймера появится «10» и замигает одна цифра «0».
3. Установите желаемое количество минут с помощью слайдера.



4. Повторно коснитесь кнопки таймера, после чего начнет мигать цифра, обозначающая первую цифру установки времени таймера
5. Установите желаемый параметр первой цифры времени таймера с помощью слайдера
6. После установки времени сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.
7. По истечению установленного времени в течение 10 секунд будет подаваться звуковой сигнал, а на индикаторе таймера будет отображаться « _ _ ».

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВАРОЧНЫХ ЗОН

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОДНОЙ РАБОЧЕЙ ЗОНЫ

1. Выберите зону нагрева на которой вы хотите использовать таймер.



2. Коснитесь кнопки таймера (1), на дисплее таймера появятся цифры «10» и мигающий «0» .



3. Установите желаемое время с помощью слайдера.



Повторно коснитесь кнопки таймера, после чего начнет мигать цифра, обозначающая первую цифру установки времени таймера.



4. После установки времени сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.

ВНИМАНИЕ! В ПРАВОМ НИЖНЕМ УГЛУ ИНДИКАТОРА УРОВНЯ НАГРЕВА ПОЯВИТСЯ КРАСНАЯ ТОЧКА УКАЗЫВАЮЩАЯ ЧТО ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА ВЫБРАНА ДЛЯ ДАННОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА.

5. По завершению установленного времени, выбранная зона нагрева отключится автоматически.

ВНИМАНИЕ! ДРУГИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА ПРОДОЛЖАТ РАБОТАТЬ ЕСЛИ ОНИ БЫЛИ ВКЛЮЧЕНЫ РАНЕЕ

УСТАНОВКА ТАЙМЕРА НА НЕСКОЛЬКО РАБОЧИХ ЗОН:

1. Если таймер выбран на несколько зон нагрева, то в правом нижнем углу индикаторов уровня нагрева будут светиться красные точки, где установлен таймер. На дисплее таймера будет отображаться время самой ранней к отключению зоны нагрева и красная точка напротив этой зоны будет мигать.

2. По истечении установленного времени соответствующая зона выключится. Затем на дисплее отобразится оставшееся время активированного таймера, а точка соответствующей зоны будет мигать .

3. Чтобы проверить оставшееся время, установленное для определенной зоны, коснитесь кнопки выбора зоны нагрева зоны (3), и на индикаторе таймера отобразится соответствующее выбранной зоне время.

СБРОС ТАЙМЕРА

1. Выберите зону, в которой необходимо отменить действие таймера.
2. Коснитесь кнопки таймера (1), индикатор начнет мигать.
3. Установите таймер на «00» с помощью слайдера, таймер будет сброшен.

ПАУЗА

Функция «Пауза» позволяет остановить нагрев, но при этом сохранить все заданные настройки. С помощью этой функции можно легко вернуть все настройки обратно.

Использование функции «Пауза»

При нажатии кнопки паузы (7) все активные зоны нагрева прекращают работу, на всех индикаторах зон отображается «|»

Отмена функции Пауза

При повторном нажатии функциональной клавиши «Пауза» (7) все зоны нагрева вернуться к исходным настройкам.

ПРИМЕЧАНИЕ: ФУНКЦИЯ ДОСТУПНА ПРИ РАБОТЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ЗОН НАГРЕВА.

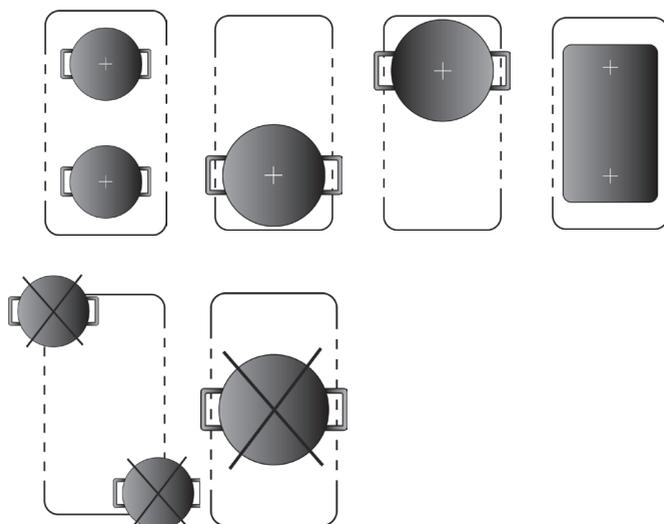
ПРИМЕЧАНИЕ: ЕСЛИ В ТЕЧЕНИЕ 30 МИНУТ НЕ ОТМЕНИТЬ РЕЖИМ «ПАУЗА», ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ АВТОМАТИЧЕСКИ ВЫКЛЮЧИТСЯ.

ФУНКЦИЯ ОБЪЕДИНЕНИЯ ЗОН НАГРЕВА BRIDGE

Если ваша индукционная варочная панель оснащена функцией объединения зон нагрева, можно объединять ближнюю и дальнюю зоны в одну. Это позволяет использовать посуду большого объема или нестандартной формы для приготовления еды. Она идеально подходит для овальной, прямоугольной и удлиненной посуды

Зона объединения состоит из двух независимых индукционных зон, которые в обычном режиме управляются отдельно. При активированной функции объединения зон, посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах объединённой зоны, сохраняя тот же уровень мощности, что и в зоне, где она изначально находилась, а та часть объединённой зоны, которая больше не накрыта посудой, автоматически отключается.

ВАЖНО: Убедитесь, что посуда расположена по центру одной из зон приготовления. Идеальный вариант - овальная или прямоугольная кастрюля/сотейник, см. ниже примеры расположения посуды на объединенной зоне нагрева



Чтобы активировать функцию объединения зон, нажмите кнопку выбора соответствующей функции (3). На индикаторе (B) отобразится « — », а на индикаторе (A) - уровень мощности.

Установите уровень мощности, используя слайдер



Отключение функции объединения зон

Нажмите кнопку выбора функции объединения зон (3) в течение 3 секунд, после чего соответствующая функция будет отключена.

ВНИМАНИЕ! КОГДА У ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ АКТИВИРОВАНА ФУНКЦИЯ ОБЪЕДИНЕНИЯ ЗОН, ФУНКЦИЯ BOOSTER НЕДОСТУПНА..

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА

С помощью этой функции можно растопить шоколад или сливочное масло, также она подходит для поддержания блюд в теплом состоянии

Чтобы перейти в режим поддержания тепла, нажмите одну из кнопок А, В, С, D, чтобы выбрать нужную зону приготовления.



Нажмите кнопку (4), чтобы включить функцию поддержания тепла,



Подождите некоторое время, индикатор покажет «», это означает, что зона нагрева работает в режиме поддержания тепла.

Выход из режима поддержания тепла

Коснитесь индикатора А,В,С, D, чтобы выбрать зону приготовления, на который вы хотите отключить соответствующую функцию, затем нажмите кнопку (4), чтобы отменить функцию поддержания тепла.

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ВНИМАНИЕ! БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ ПРИ ЖАРКЕ, ПОСКОЛЬКУ ЖИР НАГРЕВАЕТСЯ ОЧЕНЬ БЫСТРО. ПРИ ОЧЕНЬ ВЫСОКИХ ТЕМПЕРАТУРАХ МАСЛО И ЖИР ОЧЕНЬ БЫСТРО РАСКАЛЯЮТСЯ, И ЭТО ПРЕДСТАВЛЯЕТ СЕРЬЕЗНУЮ ОПАСНОСТЬ.

НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОТУШИТЬ ОГОНЬ ВОДОЙ, А ВЫКЛЮЧИТЕ ПРИБОР И ЗАТЕМ НАКРОЙТЕ ПЛАМЯ, НАПРИМЕР, КРЫШКОЙ ИЛИ ПРОТИВОПОЖАРНЫМ ОДЕЯЛОМ

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

- После закипания уменьшите мощность нагрева.
- Использование крышки сокращает время приготовления и экономит электроэнергию.
- Сократите количество жидкости или жира, чтобы уменьшить время приготовления.
- Начните готовить на высокой мощности и уменьшите ее, когда продукты хорошо прогреются.

КИПЯЧЕНИЕ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ/ ВАРКА

Кипячение на медленном огне - это приготовление пищи при температуре около 85°C. При такой температуре на поверхность жидкости поднимаются мелкие пузырьки. Такое кипячение - идеальный способ приготовления вкусных супов и тушеных блюд, так как при этом полностью раскрываются вкусовые качества продуктов без перегрева. Аналогичным образом следует готовить соусы на основе яиц и соусы, загущенные мукой.

Для некоторых видов приготовления, в том числе для приготовления риса методом абсорбции (вода расходуется полностью), требуется установка мощности выше минимальной, чтобы блюдо было готово в течение рекомендуемого времени приготовления.

СТЕЙКИ

1. Достаньте мясо из холодильника и дайте ему отдохнуть при комнатной температуре в течение примерно 20 мин.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Натереть обе стороны стейка маслом. На горячую сковороду налить небольшое количество масла и положить стейк.
4. Во время приготовления переворачивайте мясо только один раз. Точное время приготовления зависит от размера стейка и ваших индивидуальных предпочтений (средний, средней прожарки и т.д.). Поэтому время приготовления каждой стороны может составлять от 2 до 8 мин. Нажмите на стейк, чтобы проверить результат приготовления - упругий стейк считается хорошо прожаренным.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой плите, чтобы он стал нежным.

КУЛИНАРИЯ В АЗИАТСКОМ СТИЛЕ

1. Выберите вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и необходимую кухонную утварь. Приготовление пищи в азиатском стиле должно происходить быстро. Если необходимо приготовить большое количество пищи, следует разделить ее на несколько порций.
3. Кратковременно разогрейте вок/сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо. Отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Теперь приготовьте овощи. Когда овощи станут горячими, но еще хрустящими, уменьшите мощность. Добавьте мясо и, при желании, соус.
6. Тщательно прожарьте все продукты, чтобы все компоненты были горячими.
7. Подавать немедленно

УРОВНИ МОЩНОСТИ

НАГРЕВ	ПРИМЕНЕНИЕ
1-3	<ul style="list-style-type: none">■ легкий разогрев небольшого количества продуктов■ плавление шоколада, масла,■ приготовление продуктов, которые быстро пригорают■ томление■ медленный нагрев
4-8	<ul style="list-style-type: none">■ повторный нагрев■ тушение■ приготовление каш
9-11	<ul style="list-style-type: none">■ блины
12-13	<ul style="list-style-type: none">■ соте■ приготовление макаронных изделий
14	<ul style="list-style-type: none">■ быстрое обжаривание в раскаленном масле■ подрумянивание■ доведение супа до кипения■ кипячение воды

Значения выше приведены только в качестве ориентира. Точные значения будут зависеть от нескольких факторов, включая посуду и количество продуктов. Опытным путем определите, какие настройки подходят вам больше всего.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- При покупке посуды обратите внимание на тот факт, что изготовитель обычно указывает диаметр посуды по верхнему краю или крышке, которые обычно больше диаметра дна.
- Пользуйтесь скороварками, в которых за счет высокого давления и закрытого пространства значительно сокращается время приготовления и энергопотребление. Меньшее время приготовления позволяет сохранить в продуктах больше витаминов.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству приготавливаемой пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.
- Посуда с толстым плоским дном позволяет экономить до 1/3 электроэнергии. Не забывайте по возможности накрывать посуду крышкой, иначе вы будете потреблять в четыре раза больше энергии!
- Убедитесь, что поверхность конфорок и посуда чистые. Загрязнение препятствует теплопередаче. Пригоревшие пятна сложнее удалить.
- Не открывайте посуду слишком часто (содержимое кастрюли никогда не закипит!).
- Остаточное тепло можно использовать для экономии энергии при новой готовке на варочной зоне, которая еще не остыла.

ОЧИСТКА И УХОД

Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.

СЛЕДУЙТЕ УКАЗАНИЯМ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ЧИСТЯЩИХ СРЕДСТВ ИЛИ ВОСПОЛЬЗУЙТЕСЬ ФИРМЕННЫМИ СРЕДСТВАМИ KÖRTING.

ОЧИСТКА

- Очищайте **стеклокерамическую поверхность** каждый раз после ее использования (**ждитесь, пока она остынет!**), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.
- **Каждый раз перед использованием** протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (рис. 1).
- **Небольшие загрязнения** можно устранить мягкой влажной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 2).
- **Сильные загрязнения** удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями, **рекомендуем использовать средство для очистки и защиты стеклокерамических поверхностей Körtling K 01.**

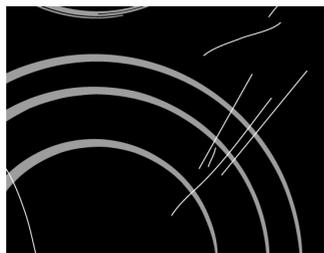


рис. 1



рис. 2

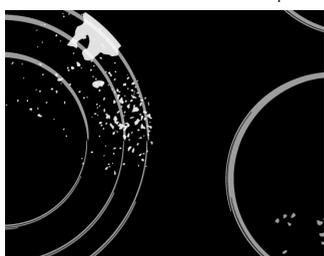


рис. 3

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ХОРОШО ВСТРЯХНИТЕ ЖИДКОЕ ЧИСТЯЩЕЕ СРЕДСТВО.

ПРОВЕРЬТЕ, ЧТОБЫ НА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ НЕ ОСТАЛОСЬ СЛЕДОВ ЧИСТЯЩЕГО СРЕДСТВА, ТАК КАК ПРИ НАГРЕВЕ ОНО МОЖЕТ ПРИОБРЕСТИ АГРЕССИВНЫЕ СВОЙСТВА И ПРИВЕСТИ К ИЗМЕНЕНИЯМ СТРУКТУРЫ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ (РИС. 3).

ПОСЛЕ ЛЮБОЙ ОЧИСТКИ НАСУХО ПРОТРИТЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКУЮ ПОВЕРХНОСТЬ МЯГКОЙ ТКАНЬЮ.

ДЛЯ ОЧИСТКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ГУБКИ, АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ТАК КАК ОНИ МОГУТ ПОЦАРАПАТЬ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКУЮ ПОВЕРХНОСТЬ.

ДЛЯ ОЧИСТКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АГРЕССИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СПРЕИ И НЕПОДХОДЯЩИЕ ЖИДКИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА.

■ **Декоративный рисунок** на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном (рис. 2).

■ **Пятна от воды** можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства (рис. 3).



рис. 4

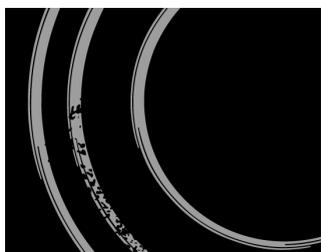
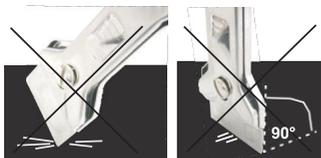


рис. 5

■ **Трудноудаляемые загрязнения и пригоревшую пищу** можно удалить с помощью специального скребка.

СКРЕБОК ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО В ТОМ СЛУЧАЕ, КОГДА ЗАГРЯЗНЕНИЯ НЕ УДАЛОСЬ УДАЛИТЬ С ПОМОЩЬЮ ВЛАЖНОЙ ТКАНИ ИЛИ СРЕДСТВА ДЛЯ ОЧИСТКИ СТЕКЛОКЕРАМИКИ.

■ При использовании скребка следует держать под правильным углом (от 45° до 60°) к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (некоторые модели) не касалась горячей поверхности.

НЕ ОЧИЩАЙТЕ ПОВЕРХНОСТЬ СКРЕБКОМ ПОД ПРЯМЫМ УГЛОМ. СЛЕДИТЕ, ЧТОБЫ ОСТРИЕ СКРЕБКА НЕ ПОЦАРАПАЛО ВАРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ.

■ Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

■ **Сахар и сладкие блюда** могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (рис. 4).

■ **Изменение цвета стеклокерамической поверхности** не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.

ВЫШЕУКАЗАННЫЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ОТНОСЯТСЯ К ВНЕШНЕМУ ВИДУ И НЕ ВЛИЯЮТ НА РАБОТУ ПРИБОРА. НА ПОВРЕЖДЕНИЯ ТАКОГО РОДА ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ



Все материалы, используемые при изготовлении прибора, допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и утилизации бытовых приборов.

Этот символ на устройстве или его упаковке указывает на то, что по окончании срока службы устройство должно быть утилизировано отдельно от обычного бытового мусора. Его можно сдать в специальный пункт приема электронных приборов и электроприборов на переработку. Сдав это устройство по окончании его срока службы на переработку, вы внесете большой вклад в защиту окружающей среды. Список пунктов приема электронных приборов и электроприборов на переработку вы можете получить в муниципальных органах государственной власти.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

До начала эксплуатации, а также при длительных перерывах в использовании прибор следует хранить в оригинальной заводской упаковке в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей, воздействия низких температур, пыли, паров агрессивных веществ и т.п. месте, исключая резкие перепады температур и образование конденсата, соблюдая рекомендации ГОСТ 15150-69.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

АВАРИЙНЫЕ МЕРЫ:

- Выключите все конфорки.
- Отключите прибор от сети (используйте предохранительный блок бытовой электросети).
- Обратитесь в сервисный центр или магазин, в котором вы приобрели прибор.
- Прежде чем обращаться в сервис, в котором вы приобрели прибор, воспользуйтесь приведенными ниже советами.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ЧТО ДЕЛАТЬ
Варочная поверхность не включается.	Отсутствует подача электроэнергии.	Убедитесь, что оборудование подключено к источнику питания и включено. Проверьте, не произошло ли отключение электричества в вашем доме. Если после проверки проблема не устроена, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсоры управления не реагируют на прикосновение.	Блокировка кнопок управления.	Разблокируйте кнопки управления. См. раздел «Эксплуатация варочной поверхности».
Возникают трудности в работе с сенсорными кнопками управления.	На панели управления может быть тонкий слой воды, либо вы прикасаетесь к сенсорам кончиком пальца.	Убедитесь, что сенсорные кнопки сухие, выполняйте касание сенсоров подушечкой пальца.
Царапины на стекле.	Посуда с зазубренными краями. Использование неподходящего абразивного скребка или чистящего средства.	Используйте посуду с плоским гладким дном. См. раздел «Выбор посуды». См. раздел «Уход и очистка».
Некоторая посуда издает треск или звон.	Это может быть вызвано конструкцией самой посуды (слои различных металлов по-разному вибрируют).	Это является нормальным для посуды и не указывает на неисправность.
Неожиданное отключение варочной поверхности или рабочей зоны, раздается звуковой сигнал, на дисплее отображается код ошибки (обычно чередуется с одной или двумя цифрами на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите буквы и цифры кода ошибки, отключите оборудование от сети и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

КОДЫ ОШИБОК И ПРОВЕРКА

При возникновении сбоев в работе варочная поверхность автоматически перейдет в защитный режим, на дисплее будут отображены коды ошибок:

КОД ОШИБКИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ЧТО ДЕЛАТЬ
Символ «Е» и цифровое значение	Ошибка модуля управления	Отключите прибор от сети на некоторое время для возврата к заводским настройкам. Если проблема осталась, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Е0 и повторное звуковое предупреждение	Защита от перегрева: варочная панель перегревается	Прекратите приготовление, пока внутренняя температура не вернется к норме. В случае неисправности печатной платы обратитесь в сервисную службу для проверки варочной панели
Е1	Неисправность термодпары при обрыве цепи	Свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
Е2/Е3	Ненормальное высокое/низкое входное напряжение	Прекратите приготовление и подождите, пока входное напряжение не вернется в норму. В противном случае обратитесь в сервисный центр.
Е4/Е5/Е6	Неисправность термистора.	Обратитесь в сервисный центр для ремонта.
Е7	Ненормально высокая температура	Отключите питание, подождите 30 мин и включите. Если устройство по-прежнему не работает, обратитесь в сервисную службу.
Е8/Е9	Выход из строя IGBT-датчика	Обратитесь в сервисный центр для ремонта.
ЕЕ	Неисправность печатной платы дисплея.	Обратитесь в сервисный центр.

Выше приведено описание общих неполадок, а также способы проверки.

ВНИМАНИЕ! ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОЛУЧЕНИЯ ТРАВМ, А ТАКЖЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ОБОРУДОВАНИЯ, НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РАЗБИРАТЬ ВАРОЧНУЮ ПОВЕРХНОСТЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электрическая варочная панель	НІВ 64470 В
Технология нагрева	индукционная
Кол-во рабочих зон	4
Напряжение питания	220~240V / 50~60Hz
Мощность, Вт	7360
Передняя левая конфорка, размер, мм / мощность, Вт	190,1800 / 2200
Задняя левая конфорка, размер, мм / мощность, Вт	190,1800 / 2200
Задняя правая конфорка, размер, мм / мощность, Вт	190,1800 / 2200
Передняя правая конфорка, размер, мм / мощность, Вт	190,1800 / 2200
Кол-во уровней мощности	9
Наличие бустера	4
Таймер	99 мин / звуковой сигнал
Автоматическое отключение, через	120 мин
Размер прибора (Ш×Д×В), мм	590*520*62
Размер выреза (Ш×Д), мм	560*490
Вес нетто, кг	7.8
Длина шнура, м	1
Цвет	В - черное стекло

ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Изготовитель	KÖRTING®
Тип продукции	Электрическая варочная панель
Тип изделия	HIB
Модель	HIB 64470 B
Производитель (фабрика)	Foshan Genesis HA Co., Ltd Building B, No.12 Haizan Road, Hailing, Xingtan, Shunde, Foshan, Guangdong, China
Поставщик на территории РФ, уполномоченный на принятие претензий	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.; Тел.: +7(495) 150-64-14 E-mail: info@korting.ru Официальный сайт: www.korting.ru
Импортер	ООО «Кёртинг РУС», 125252, г. Москва, ул. Гризодубовой, д. 4, к. 3, этаж 1, пом. 1, комн. 2.
Гарантийный срок	2 года
Срок службы	10 лет
Серийный номер: (Серийный номер указан на этикетке, расположенной в нижней части корпуса прибора.)	Серийный номер состоит из: Год/Неделя/Номер, Где: Год – год производства изделия Неделя – номер недели года Номер – порядковый номер изделия в партии

hib64470..v1.2 20240219

Подтверждено соответствие данного бытового прибора требованиям применимых технических регламентов:

- ТР ТС 004/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 Технический регламент Таможенного союза «Электромагнитная совместимость технических средств»
- ТР ЕАЭС 037/2016 Технический регламент Евразийского экономического союза «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

СЕРВИСНАЯ ПОДДЕРЖКА

Список авторизованных сервисных центров, осуществляющих гарантийный ремонт, указан на официальном сайте в разделе «Поддержка»: <https://korting.ru/support/>

По вопросам обслуживания, ремонта техники и качества работы авторизованных региональных сервисных центров обращайтесь на круглосуточную горячую линию сервисной поддержки по телефону: 8(800)550-78-62

Гарантийный срок на продукцию Korting составляет 2 года кроме специальной серии «1889» с гарантийным сроком 3 года.

Гарантийное обслуживание является бесплатным (включая стоимость работ материалов и, при необходимости и с учетом действующего законодательства, доставки) на дому у потребителя или в мастерской на усмотрение сервисного центра, и распространяется только на изделия, используемые в личных, семейных, бытовых целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Обслуживание действительно на территории РФ и распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

1. Комплектующие изделия (которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно: полки, ящики, корзины, насадки, решетки, трубки, шланги и другие подобные комплектующие);
2. Недостатки изделий, вызванные несоблюдением прилагаемой инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой, перепадами напряжения питания, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку);
3. Недостатки, вызванные независящими от продавца причинами, такими как: явления природы и стихийные бедствия, пожар, действия домашних или диких животных, а также насекомых, грызунов, попадание внутрь изделия посторонних предметов (в том числе жидкостей) и другими подобными причинами;
4. Недостатки, возникшие в результате внесения конструктивных изменений или ремонта изделия потребителем или неавторизованным сервисным центром;
5. Расходные материалы: лампы освещения, фильтры, элементы питания и прочие элементы по уху за изделием, которые описаны в инструкции по эксплуатации;
6. Внешние и внутренние загрязнения, потертости, царапины, возникшие в процессе эксплуатации, установки, регулировки, чистке изделия, замене расходных материалов (ламп освещения, фильтров, элементов питания и др.) и прочему уходу за изделием, который описан в инструкции по эксплуатации.

Любые претензии по качеству товара изделия рассматриваются только после предварительной проверки качества изделия представителем авторизованного сервисного центра.

Компания Korting оставляет за собой право по своему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и указанными в настоящем документе обязательствами.

Перед установкой и использованием изделия обязательно внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации.

Для установки (подключения) техники мы рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых других квалифицированных специалистов или выполнить это самостоятельно, воспользовавшись рекомендациями инструкции по эксплуатации, однако изготовитель (продавец) не несет ответственности за возникшие дефекты в следствие неправильной установки.

Специалисты, осуществляющие подключение (установку), делают отметку в соответствующем разделе гарантийного талона.

СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ ПРИБОРА (заполняется только для приборов, подлежащих установке)	
Дата установки:	Мастер:
Организация установщик:	Работу принял. Подпись заказчика:

Фирма производитель оставляет за собой право без предварительного предупреждения вносить изменения в конструкцию, дизайн, комплектацию или технологию изготовления без смены основных характеристик изделия.

körting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
(изымается мастером)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приобретения: _____

Вид дефекта: _____

Проведенные работы: _____

Ф.И.О. потребителя: _____

Адрес: _____

Телефон: _____

Дата ремонта: _____

Мастер: _____

Место штампа

(вырезать по пунктиру)

körting

ТАЛОН НА ГАРАНТИЙНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ
(изымается мастером)

Модель: _____

Серийный номер: _____

Дата приобретения: _____

Вид дефекта: _____

Проведенные работы: _____

Ф.И.О. потребителя: _____

Адрес: _____

Телефон: _____

Дата ремонта: _____

Мастер: _____

Место штампа

This page was intentionally left blank.



korting.ru

