



Уважаемый покупатель!

Прочитайте настоящее руководство

- Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство перед началом эксплуатации, это поможет Вам правильно пользоваться прибором и поддерживать ее в должном состоянии.
- Сохраните руководство, чтобы иметь возможность обратиться к нему позже.
- Передайте руководство любому последующему владельцу.



Перед тем как обращаться в сервисный центр:

- Посмотрите раздел советов по выявлению и устранению неисправностей. Это поможет вам устранить некоторые наиболее часто встречающиеся проблемы самостоятельно.
- Если Вам не удалось устранить проблему самостоятельно, пожалуйста, обратитесь за помощью к профессиональному техническому специалисту.



Примечание:

- Изготовитель, следуя политике постоянного развития и обновления продукции, оставляет за собой право внести изменения в продукцию без предварительного уведомления.
- Данное руководство должно быть получено Вами от производителя или поставщика, ответственного за продукцию.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	4
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА.....	6
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	6
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	7
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА	10
УХОД И ЧИСТКА.....	15
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	16

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как: кухонные помещения в квартирах, загородных домах, офисах, гостиницах, отелях и других помещениях жилого типа.
- Никогда не используйте варочную поверхность для обогрева помещения.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на рабочей поверхности.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли и сковородки по поверхности стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать индукции стекло.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной поверхности.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями.
- Не позволяйте детям играть с прибором, находиться рядом или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей в шкафах над прибором.
- Контролируйте состояние устройства по соответствующим индикаторам. После использования, выключите варочную панель. Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой дистанционного управления.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только квалифицированным специалистом.
- Поврежденный шнур питания должен быть заменен производителем, сервисным центром или другим квалифицированным персоналом.
- Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать или заменить любую часть прибора. Обслуживание и ремонт должен выполнять только квалифицированный специалист.

Во избежание поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность для приготовления еды разбилась или лопнула, немедленно выключите прибор из электросети (настенный выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста.
- Выключайте варочную панель из электросети для чистки или технического обслуживания.

Во избежание получения ожогов

- Во время использования поверхность прибора становятся горячей и может вызвать ожоги от прикосновения к ней. Не допускайте прямого контакта с частями тела или элементами одежды со стеклокерамической поверхностью, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут быстро нагреться.

- Ручки кастрюлей или сковородок могут быть сильно нагреваться.

Меры предосторожности при монтаже варочной поверхности

- Стеклокерамическая панель должна устанавливаться только квалифицированным специалистом. Пожалуйста, не занимайтесь установкой самостоятельно.
- Варочная поверхность не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.
- Конфорки должны быть расположены таким образом, чтобы нормально обеспечить тепловое излучение.
- Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
- Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
- Эта стеклокерамическая поверхность может быть подключена только к источнику питания с сопротивлением сети не более чем 0,427 Ом. В случае необходимости, обратитесь в органы местного управления за дополнительными инструкциями по установке.

Утилизация

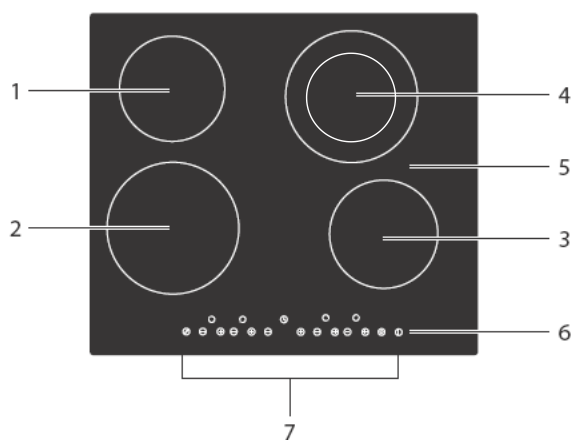
Необходимо правильно утилизировать все упаковочные материалы. Пластмассовые части промаркированы стандартными международными сокращениями:

- PE - для полиэтилена, например, листовой упаковочный материал;
- PS - для полистирола, например, облицовочный материал;
- POM - полиоксиметилен, например, пластиковые зажимы;
- PP - полипропилен, например, фильтр соли;
- ABS - акрилонитрил-бутадиен-стирол, например, панель управления.



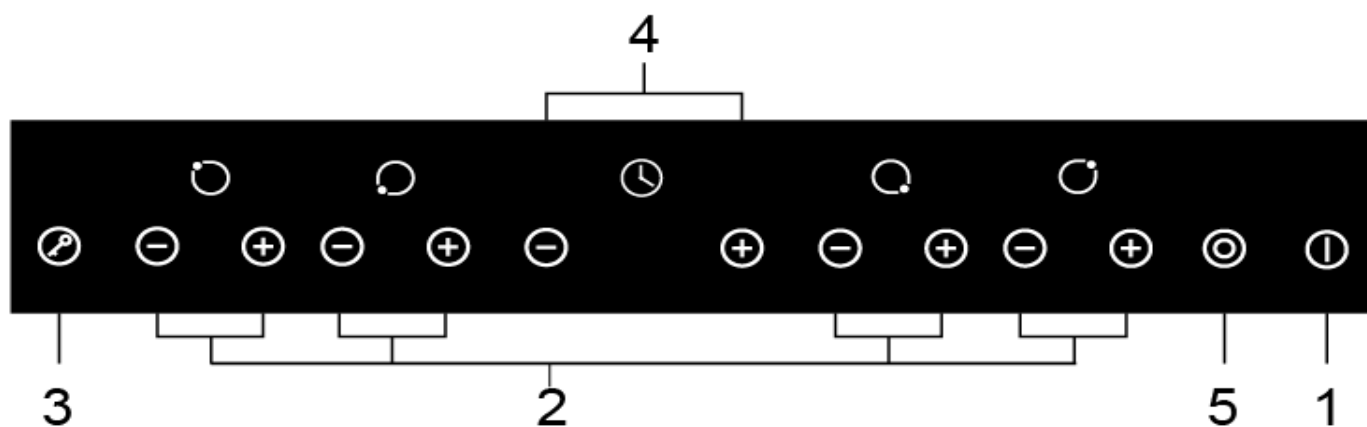
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

Вид сверху



1. Зона с максимальной мощностью 1200 Вт
2. Зона с максимальной мощностью 1800 Вт
3. Зона с максимальной мощностью 1200 Вт
4. Зона с максимальной мощностью 1000/2200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
7. Панель управления

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
2. Кнопки регулировки мощности
3. Кнопка блокировки
4. Кнопки регулировки таймера
5. Кнопка регулировки двойной зоны

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Информация о стеклокерамической варочной поверхности

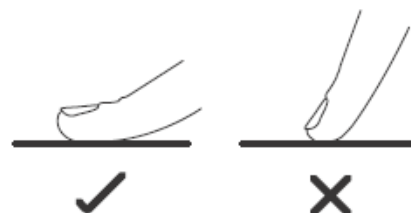
Благодаря нагревательному элементу с высоким сопротивлением, мульти переключателю мощности и встроенному микрокомпьютеру, стеклокерамическая варочная поверхность окажется незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд.

Перед использованием новой варочной панели

- Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Снимите всю защитную пленку и рекламные материалы с поверхности варочной панели.

Использование сенсорных элементов управления

- Прибор реагирует на прикосновение так, что вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальцев, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, полотенце и т.п.). Даже небольшой слой воды затруднит управление.

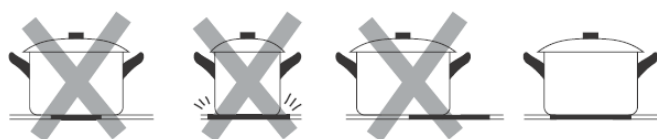


Выбор посуды для приготовления

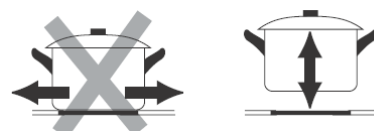
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет те же размеры, как конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



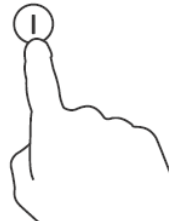
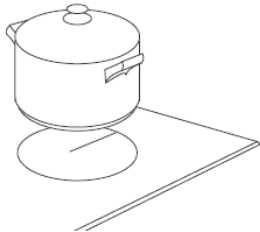
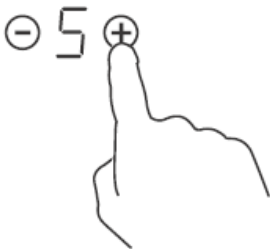
Всегда поднимайте кастрюли с керамической поверхности - не передвигайте, или они могут поцарапать стекло.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

1) Начало процесса приготовления

После подключения питания, раздастся однократный звуковой сигнал, индикаторы загорятся на секунду и погаснут. Это означает, что варочная поверхность находится в режиме готовности.

1. Коснитесь кнопки ВКЛ/ ВЫКЛ. Все индикаторы покажут “-”.	
2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.	
3. Выберите уровень мощности коснувшись «-» или «+» кнопки регулировки мощности • Если вы не выбираете уровень мощности в течение одной минуты, стеклокерамическая варочная поверхность автоматически выключится. Вам нужно будет начать все заново с пункта 1. • Вы можете изменить настройки мощности в любой момент во время приготовления пищи. • Удерживая любую из этих кнопок можно регулировать значение мощности вверх или вниз. • Удерживая любую из этих кнопок можно регулировать значение мощности вверх или вниз.	

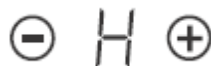
2) После окончания приготовления

Выключите варочную поверхность нажатием кнопки регулировки мощности пока значение не достигнет «0» или одновременным нажатием кнопок «-» и «+»	
Выключите варочную панель посредством нажатия на панели управления кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.	



Остерегайтесь горячих поверхностей!

Индикатор «Н» указывает на то, что рабочая зона все еще горячая. Когда она остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электроэнергию: вы можете разогреть на ней сковородку или кастрюлю.



Блокировка управления

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы дети не могли играть с ней.
- Когда устройство управления заблокировано, все органы управления, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

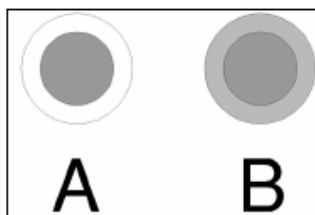
Блокировка управления	
Нажмите кнопку блокировки  на панели управления.	Индикатор покажет "Lo".
Разблокировка управления	
1. Убедитесь, что варочная поверхность включена. 2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  некоторое время.	

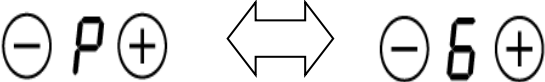


Когда варочная поверхность заблокирована, работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ ①. В экстренном случае вы можете выключить поверхность нажатием на эту кнопку, но для повторного включения вам все равно потребуется разблокировать поверхность.

Использование функции двойной зоны нагрева

- Функция работает только в зонах нагрева.
- Двойная зона нагрева имеет две зоны для приготовления пищи, которые можно использовать: центральную секцию и внешнюю секцию. Вы можете использовать центральную секцию (А) независимо друг от друга или обе секции (В).



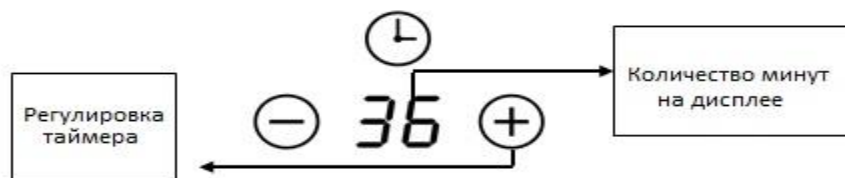
Активация функции двойной зоны нагрева	
Для выбора температура воспользуйтесь кнопками "+" и "-" на панели управления.	
Отрегулируйте уровень нагрева от 1 до 9, например 6.	
Центральная часть Двойной зоны приготовления пищи включится.	
При нажатии кнопки управления Двойной зоны "◎" 1 раз - заработает секция (B).	
Над панелью двойной зоны нагрева загорится неоновый индикатор.	
На панели поочередно загорятся индикаторы "P" и "B".	
Деактивация функции двойной зоны нагрева	
При повторном нажатии кнопки управления Двойной зоны "◎" - функция двойной зоны отключится. Индикация отобразит "B".	

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера. В этом случае таймер не выключит любую конфорку, когда установленное время истекло.
- Вы можете настроить его, чтобы выключить одну конфорку после установленного времени.

Максимальное время работы таймера – 99 минут



1) Использование таймера в качестве минутного таймера

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева.

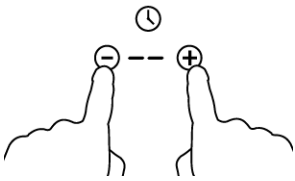
Убедитесь, что варочная поверхность включена. Примечание: вы можете использовать минутный таймер, даже если вы не выбрали ни одну конфорку.	
Нажмите кнопку таймера. Индикатор таймера покажет «--». Установите время нажатием «+» или «-» кнопок, регулирующих таймер, индикатор начнет мигать.	
Нажмите "-" и "+" вместе, таймер будет отменен, а "--" покажет в минутном индикаторе.	
Когда время установлено, таймер начнет обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.	
Раздастся звуковой сигнал в течение 30 секунд, и когда установленное время закончится индикатор таймера покажет "--".	

Внимание:

- Нажмите «+» или «-» на панели управления таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту.
- Нажмите и удерживайте «+» или «-» на панели управления таймера уменьшая или увеличивая на 10 минут.
- Если установочное время будет более 99 минут, то таймер автоматически вернется к «0».

2) Установка таймера для одной конфорки

С помощью кнопок “-” и “+” выберите настройку, которую Вы хотите изменить.	
--	--

Установите время.	
Нажмите «-» или «+» одновременно, таймер отменяется, на минутном индикаторе высветиться "--".	
Когда время будет установлено, таймер немедленно начнет отсчет. На дисплее появится оставшееся время и индикатор будет мигать в течение 5 секунд.	



Примечание:

- Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорается указывая, какая зона выбрана.



- Если вы хотите изменить время после того как таймер установлен – начните с пункта 1.

Защита от перегрева

Внутри керамической плиты установлен датчик контроля температуры. В случае, если будет зафиксирована слишком высокая температура, плита автоматически выключится.

Время работы по умолчанию

Еще одной безопасной особенностью варочной панели является автоматическое отключение. Плита отключается после определенного времени, если вы забыли отключить конфорку. Время отключения по умолчанию приведено 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

Режимы нагрева

Приведенные ниже параметры являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и от объема пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с керамической плитой, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Советы по приготовлению



Будьте осторожны при жарке пищи, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при высокой мощности. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться, что представляет серьезную опасность пожара.

- Когда пища доходит до кипения, уменьшите установленное значение температуры.
- Использование крышки сократить время приготовления и экономит электроэнергию, сохраняя тепло.
- При уменьшении количества жидкости и жира уменьшается время приготовления.
- Начните приготовление пищи с установления высокого значения температуры, а в завершении уменьшите его.

Медленное кипение (томление)

Медленное кипение происходит при температуре меньше температуры кипения, около 85°C, когда пузырьки только начинают время от времени появляться на поверхности жидкости. Это ключ к вкусным супам и рагу, так как вкусные блюда получаются без подгорания. Для загустения соусов из яиц и муки также стоит готовить их на пониженной температуре.

Некоторые блюда, могут потребовать установки более высокой температуры, чем минимальная, чтобы обеспечить правильное приготовление в рекомендованное время.

Подрумянивание мяса

1. Для приготовления сочного стейка Вам потребуется:
2. Перед началом приготовления подержать мясо в комнатной температуре приблизительно 20 минут.
3. Разогреть сковороду с толстым дном.
4. Смазать обе стороны стейка маслом. Добавить небольшое количество масла в сковороду, а затем поместить туда стейк.
5. Во время приготовления переверните стейк лишь один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от результата, который вы хотите получить. Время прожарки может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы проверить степень приготовления. Чем он тверже, тем лучше.
6. Оставьте стейк на теплой плите на пару минут перед подачей на стол.

Жарка

1. Выберите совместимые с керамической панелью глубокую сковороду.
2. Подготовьте ингредиенты и оборудование. Процесс жарки должен быть быстрым. Если у Вас большое количество пищи, готовьте ее мелкими партиями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в нее 2 столовые ложки масла.
4. Сперва приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они все еще хрустящие, выберите более низкое значение температуры, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешивайте ингредиенты, чтобы убедиться, что все они до конца прогреты.
7. Блюдо можно сразу подавать на стол.

Режимы нагрева

Приведенные ниже параметры являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и от объема пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с керамической плитой, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Режимы нагрева	Применение
1 - 2	• слабый подогрев для приготовления небольших объемов пищи • для растапливания шоколада, масла и продуктов, которые быстро плавятся • слабое кипение • медленный подогрев
3 - 4	• разогрев • сильное кипение • приготовление каши
5 - 6	• приготовление блинов
7 - 8	• пассировка • приготовление пасты
9	• обжаривание • подрумянивание мяса • доведение супа до кипения • кипячение воды

УХОД И ЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи).	1. Отключите питание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство, пока панель теплая (но не горячая!). 3. Смойте чистящее средство и насухо вытрите панель чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Подключите питание варочной панели.	• Отключение питания варочной панели предотвратит получение ожогов. Однако рабочая зона все еще может быть горячей после отключения. Проверяйте с особой осторожностью. • Металлические мочалки или абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Перед применением чистящего средства внимательно изучите этикетку. • Никогда не оставляйте чистящее средство на поверхности панели, это может навредить.
Пролившиеся, расплавленные и засахаренные пятна	Немедленно удалите их лопаткой, шпателем или скребком, которые подходят для стеклокерамики. Но остерегайтесь горячих поверхностей: 1. Отключите питание варочной панели. 2. Держите скребок под углом 30 ° и удаляйте загрязнения в остывших участках конфорок. 3. Очистите загрязнение с помощью мягкой ткани или бумажного полотенца. 4. Выполняйте эти действия ежедневно.	• Удаляйте пролившиеся, расплавленные, засахаренные пятна так скоро, насколько это возможно. Позже их будет трудно удалить, не причиняя вреда варочной панели. • Используйте острые скребки с особой осторожностью. Храните их вне досягаемости детей.
Пролившаяся на сенсорную панель жидкость	1. Отключите питание варочной панели. 2. Вытрите жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной тряпкой. 4. Насухо протрите поверхность.	• Варочная панель может издать звуковой сигнал и отключиться, а сенсорное управление не работать, если на них есть жидкость. После того, как Вы насухо протерли поверхность варочной панели, убедитесь, что не забыли подключить ее к электросети.

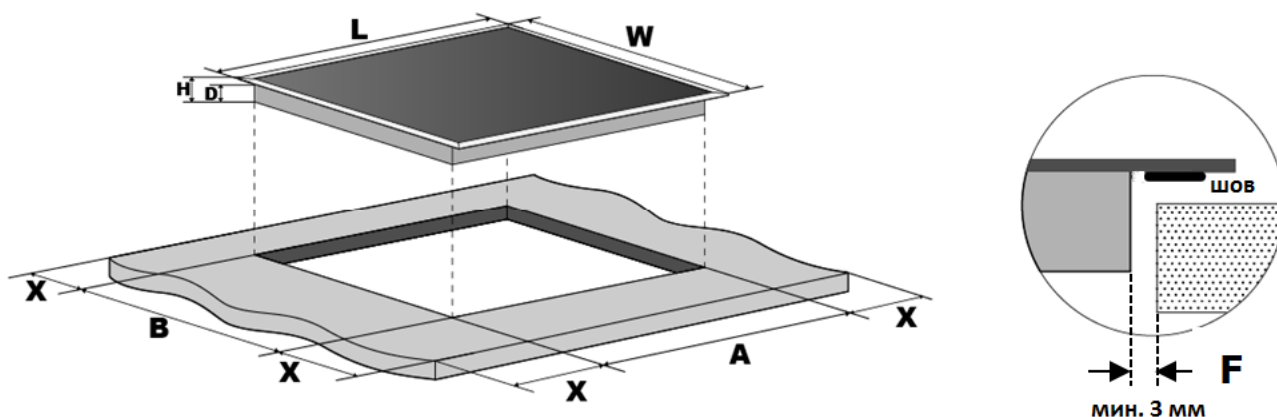
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Устранение
Варочная панель не включается	Электропитание не включено	Убедитесь, что варочная панель подключена к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения	Разблокируйте управление.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы используете кончиком пальца.	Убедитесь, что панель с сенсорными элементами управления находится в сухом состоянии, и при прикосновении используйте подушечки пальцев.
Поцарапано стекло	Края посуды неровные или шершавые.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. разделы «Меры предосторожности» и «Выбор посуды для приготовления».
Во время приготовления кастрюля или сковорода издает треск.	Это может быть связано со структурой Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не является неисправностью варочной панели.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

1) Выбор оборудования для установки

1. Просверлите отверстие на поверхности стола в соответствии с размерами, указанными на рисунке ниже. Оставьте вокруг отверстия минимум 5 см поверхности стола. Толщина стола должна быть не менее 30 мм. Чтобы стол не деформировался под воздействием тепла, он должен быть сделан из термостойкого материала.



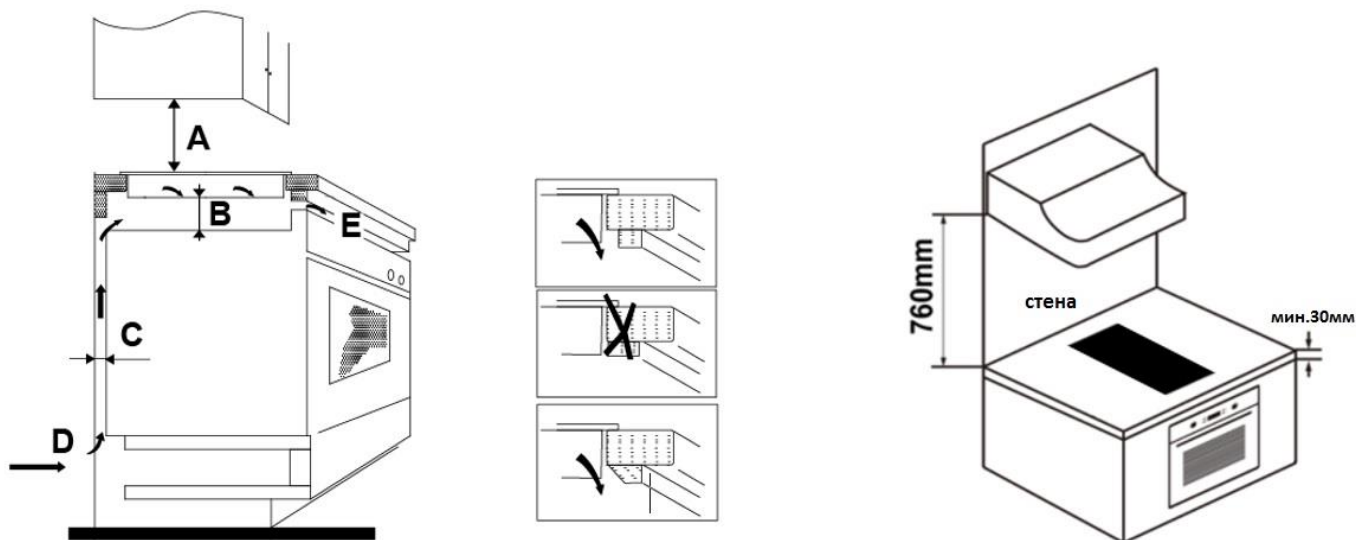
Примечание: безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.

L	W	H	D	A	B	X	F
590 мм	520 мм	55 мм	51 мм	560+4 мм	490+4 мм	50 мм мин.	3 мм мин.
				+1	+1		

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо проветривается и ничто не препятствует забору и выходу воздуха.



Примечание: расстояние между варочной поверхностью и подвесным шкафом над плитой должно быть не менее 760 мм

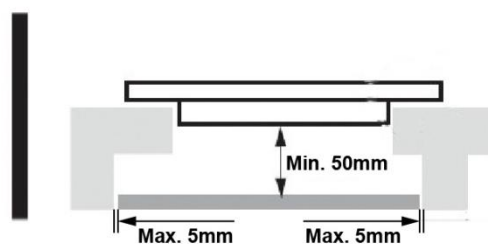


A	B	C	D	E
760 мм	50 мм мин.	20 мм мин.	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм



Примечание: обеспечение хорошей вентиляции

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо вентилируется и на входе и выходе воздуха ничего не мешает циркулировать. Во избежание ожогов от горячего воздуха или удара током во время работы, необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели.



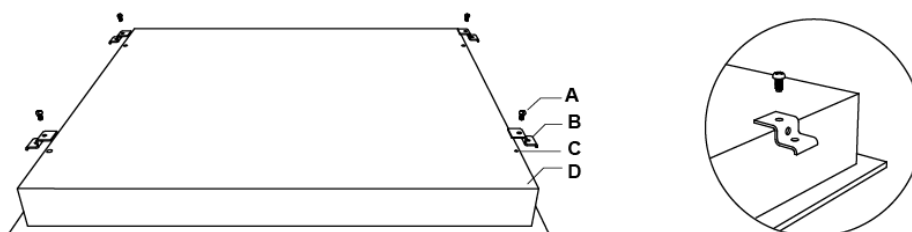
Убедитесь, что вентиляционные отверстия вокруг внешней стороны плиты не заблокированы столешницей, после установки плиты в рабочее положение.

- Следует учесть, что клей для присоединения пластикового или деревянного материала к мебели, должен быть термостойким (выдерживать температуру не ниже 150 °C), чтобы панель в последствии не отклеилась.
- Стенки, прилегающие и окружающие поверхность должны быть сделаны из термостойкого материала (не ниже 90 °C).

2) Установка крепежа

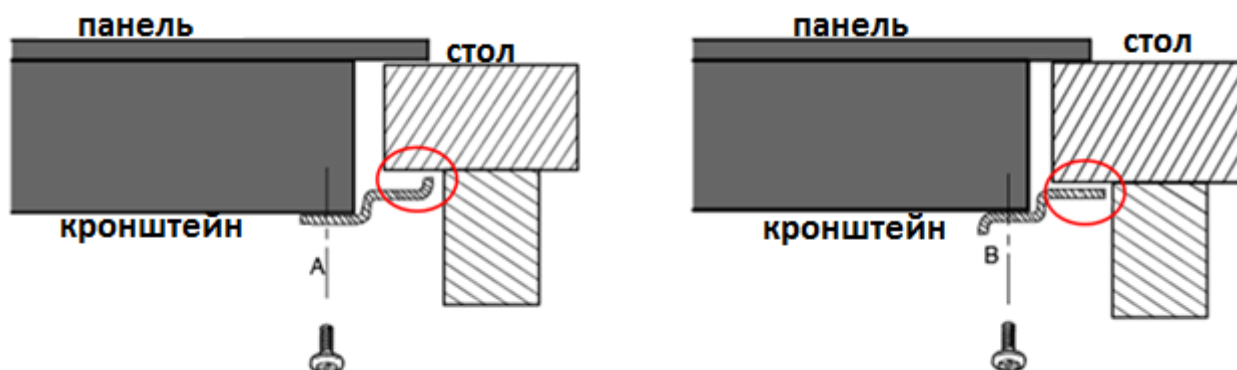
Варочная поверхность должна быть размещена на устойчивой ровной поверхности. Не применяйте силу при установке элементов управления, выступающих из варочной панели.

Закрепите плиту на рабочей поверхности, закрутив четыре болта в кронштейны к нижней стороне варочной панели (см. рисунок) после установки. Отрегулируйте положение кронштейна до подходящего в зависимости от толщины стола.



A	B	C	D
винт	кронштейн	винтовое отверстие	основание

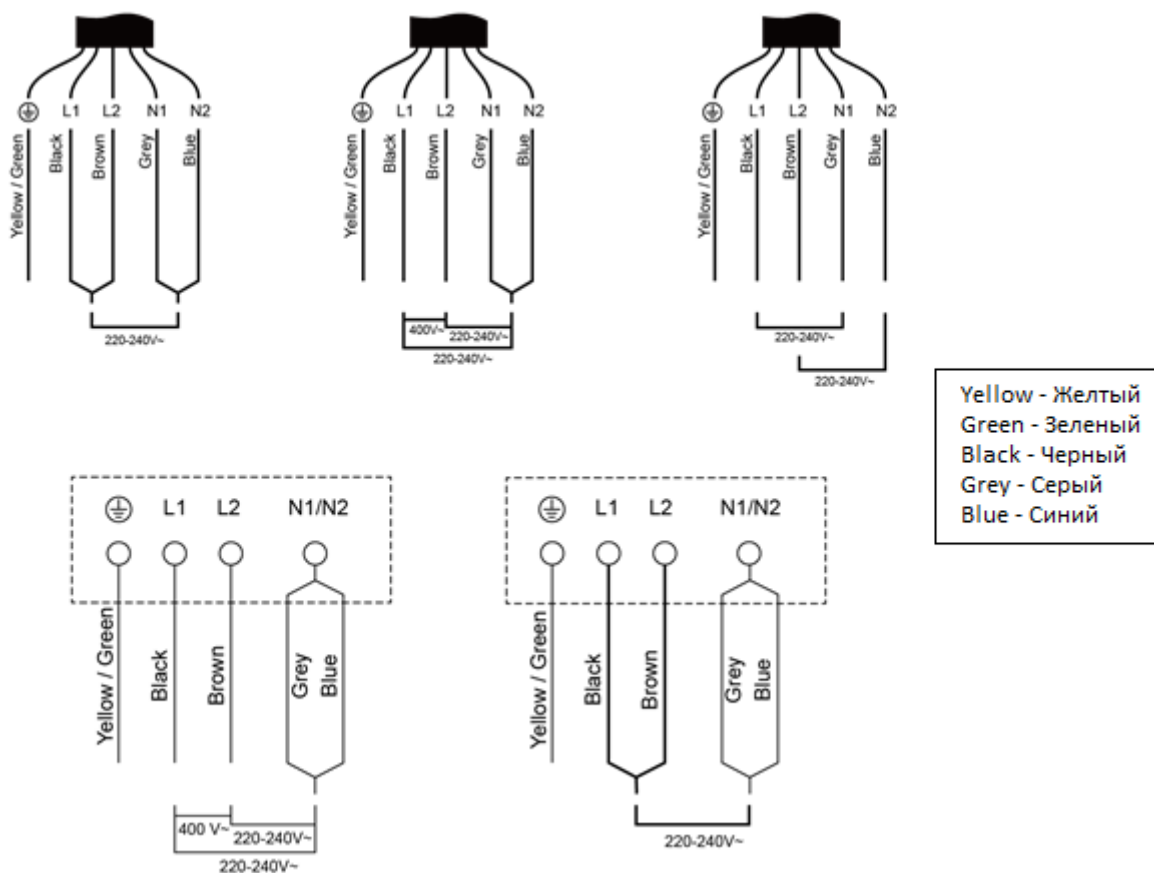
Отрегулируйте положение кронштейна до подходящего в зависимости от толщины стола.



Кронштейны ни в коем случае не должны соприкасаться с внутренними поверхностями рабочей поверхности после установки (см. рисунок).

3) Подключение к источнику питания

Разъем должен быть подключен к стандартному разъему или однополюсному выключателю. Схема подключения показана на рисунке.



- Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить с помощью квалифицированного специалиста.
- Если прибор подключен непосредственно к сети питания, то многополюсный выключатель должен быть установлен с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Мастер, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.
- Мастер должен проверить кабель, и, в случае необходимости, заменить его.