



SCHTOFF
DECOR

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ ВАРОЧНЫХ ПАНЕЛЕЙ
С НЕПРЕРЫВНЫМ НАГРЕВОМ

I3S20B

IT4603

I6S01B

I6S07B

I6SI0B



SCHTOFF.COM



Содержание:

Часть 1. Техника безопасности

Часть 2. Установка

Часть 3. Инструкция по эксплуатации

Часть 4. Уход и обслуживание

Поздравляем с приобретением новой варочной панели и благодарим, что выбрали нас!

Перед использованием внимательно прочтите инструкции по технике безопасности и сохраните данное руководство для дальнейшего использования.

Часть 1. Техника безопасности

Соблюдение техники безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, внимательно прочтите приведенную ниже информацию перед установкой или использованием варочной панели.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электросети перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания.
- Подключение к надежной системе заземления является важным и обязательным.
- Изменения в домашней электропроводке должен производить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность травмирования

- Будьте осторожны: края панели острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к

травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно прочтите данную инструкцию перед установкой или использованием прибора.
- Не размещайте на приборе горючие материалы или продукты.
- Пожалуйста, сообщите эту информацию лицу, ответственному за установку варочной панели, поскольку это может снизить ваши затраты на установку.
- Во избежание травмирования данный прибор необходимо устанавливать в соответствии с настоящими инструкциями по установке.
- Прибор должен быть установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Данное устройство должно быть подключено к электрической цепи, оснащенной разъединителем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых претензий по гарантии или ответственности производителя и продавца.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной панели. Если поверхность варочной панели сломается или треснет, немедленно выключите прибор от сети электропитания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключите варочную панель.
- Несоблюдение этих советов может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этих советов может быть опасным и привести к летальному исходу.

Опасность горячей поверхности

- Во время использования некоторые части прибора сильно нагреваются и могут вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта тела, одежды или каких-либо предметов, кроме подходящей посуды, с керамическим стеклом, пока его поверхность не остынет.
- Внимание: металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует ставить на поверхность варочной панели, поскольку они могут нагреться.
- Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими включенными конфорками. Следите за тем, чтобы дети не прикасались к ручкам.
- Несоблюдение этого совета может привести к ожогам.

Опасность травмирования

- Острое как бритва лезвие скребка для плиты обнажается, когда защитная крышка задвинута. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время его использования. Из-за кипения на поверхности могут

образоваться жирные пятна, которые могут воспламениться.

- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или для хранения посторонних предметов.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Не размещайте и не оставляйте намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве. Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, которая отключит зоны приготовления пищи, когда вы снимаете посуду.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над варочной панелью. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.

- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями и не обладающими необходимыми знаниями, и опытом, если только их действия не контролируются или они не проинструктированы относительно пользования плитой лицом, отвечающим за безопасность.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это не рекомендовано производителем в данном руководстве. Обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте кастрюли с неровными краями и не перетаскивайте кастрюли по поверхности керамического стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте для чистки варочной панели алюминиевые мочалки или другие абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать керамическое стекло.
- Если кабель питания поврежден, его замену должен производить только квалифицированный специалист.

- Этот прибор предназначен для использования в жилых помещениях или в аналогичных целях, например, в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; в фермерских домах, клиентами в гостиницах, мотелях и других помещениях для проживания.
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы по безопасному использованию прибора и понимают опасности. вовлеченный. Дети не должны играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра. Храните прибор и его шнур питания в недоступном для детей младше 8 лет месте.

ВНИМАНИЕ:

- Приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, вместо этого выключите прибор и затем прикройте пламя, например, крышкой или одеялом.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Процесс приготовления должен постоянно контролироваться. Даже кратковременный процесс приготовления должен контролироваться.

Часть 2. Установка

Инструкции по установке

Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими нормами.

После распаковки прибора убедитесь, что на нем нет видимых повреждений. Если он был поврежден во время транспортировки, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ его, немедленно свяжитесь с продавцом.

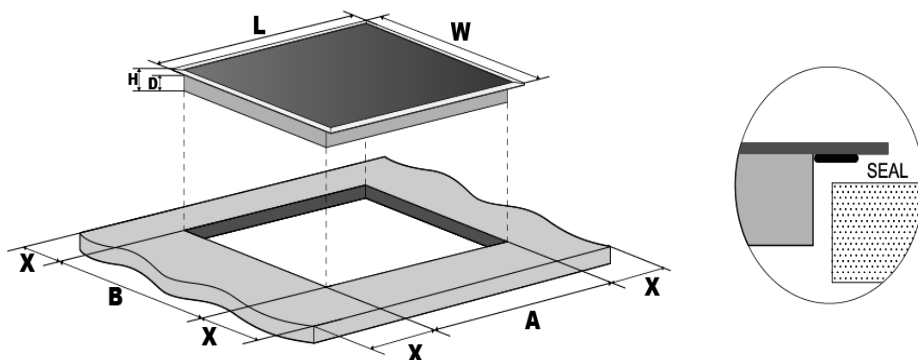
Выбор монтажного оборудования

- Вырезаем рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

-Для установки вокруг отверстия должно быть оставлено пространство минимум 5 см.

-Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм.

Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки. Схема приводится ниже (размеры указаны в мм):



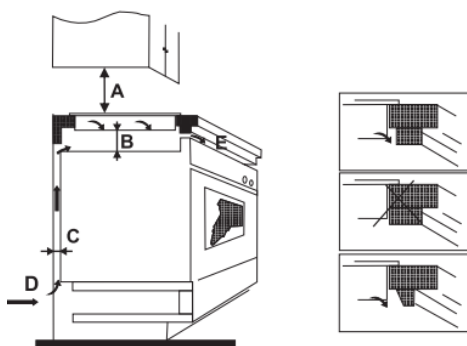
Модель	L	W	H	D	A	B	X
Индукционная панель 30см	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 мин
Индукционная панель 45см	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 мин

Индукционная панель 60см	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 мин
--------------------------	-----	-----	----	----	-------------	-------------	--------



При любых обстоятельствах убедитесь, что электрическая варочная панель хорошо вентилируется, а входное и выходное отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что электрическая варочная панель находится в исправном состоянии.

Примечание. Безопасное расстояние между поверхностью варочной панели и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 мм	50 мм мин.	20 мм мин.	воздухозаборник	выход воздуха 5 мм

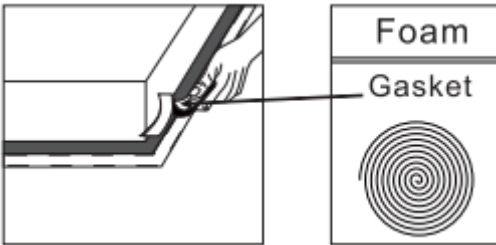
Установка пенопластовой прокладки

Прежде чем вставить варочную панель в отверстие кухонной столешницы, к нижней стороне керамического стекла необходимо прикрепить входящий в комплект пенопластовый уплотнитель (находится в полиэтиленовом пакете).

Не устанавливайте варочную панель без пенопластовой прокладки!

Прокладку следует прикрепить к варочной панели следующим способом:

- Снимите защитную пленку с прокладки.
- Затем прикрепите прокладку к нижней стороне стекла, рядом с краем.
- Уплотнитель должен быть прикреплен по всей длине кромки стекла и не должен перекрываться по углам.



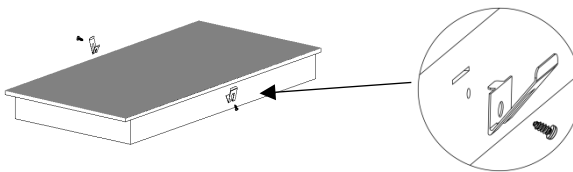
Прежде чем найти крепежные кронштейны

Устройство следует устанавливать на устойчивую гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прилагайте силу к элементам управления, выступающим над варочной панелью.

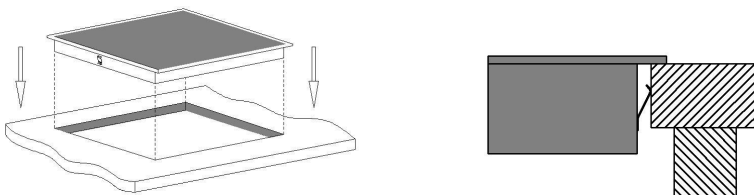
Комплекты для легкой установки

В комплекте к каждой варочной панели идут крепежные зажимы и винты для легкой установки варочной панели в кухонную мебель.

Закрепите зажимы на варочной панели: Вставьте крепежные зажимы в крепежные отверстия, предусмотренные на двух сторонах корпуса, закрепите зажим на корпусе винтом, затем вставьте варочную панель в шкаф/рабочую поверхность.



Установка варочной панели в кухонную мебель: Вставьте варочную панель в шкаф/столешницу, как показано на рисунках ниже. Зажимы по бокам надежно закрепят варочную панель.



Подключение варочной панели к электросети

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. **Прибор имеет большую номинальную мощность и должен быть подключен к электричеству квалифицированным электриком.**

Примечания:

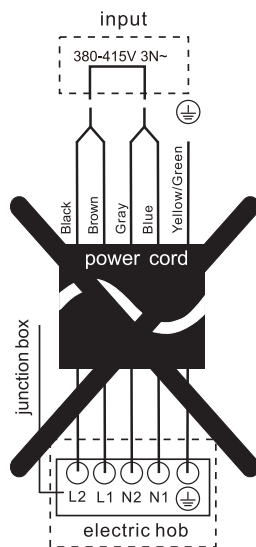
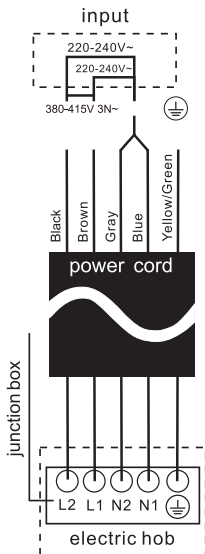
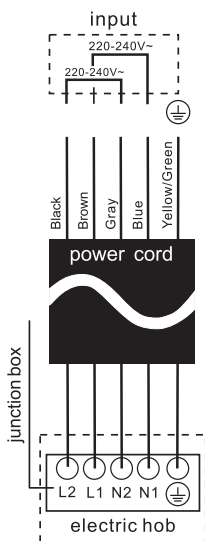
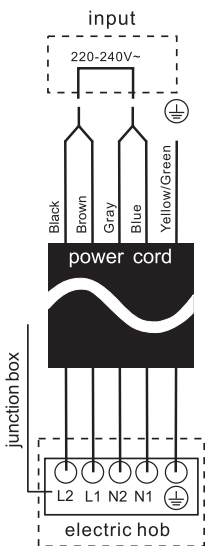
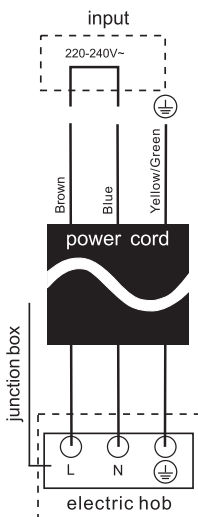
1. Если кабель поврежден или требует замены, во избежание несчастных случаев это должен сделать технический специалист с использованием соответствующих инструментов.
2. Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить всеполюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
3. Монтажник должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
4. Кабель нельзя перегибать или сжимать.
5. Проверку и замену кабель должен осуществлять только квалифицированный специалист.

Меры предосторожности

1. Установка варочной панели должна осуществляться квалифицированным техническим персоналом. Пожалуйста, никогда не проводите операцию самостоятельно.
2. Электрическую панель нельзя монтировать на охлаждающее оборудование, посудомоечные машины и сушилки.
3. Электрическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее излучение тепла и повысить ее надежность.
4. Стена и зона над рабочей поверхностью должны выполняться из материалов, которые выдерживают нагрев.
5. Во избежание повреждений для установки прибора используйте термостойкий клей.
6. Запрещается использовать пароочиститель.
7. Эту электрическую варочную панель можно подключать только к сети с сопротивлением системы не более 0,427 Ом. В случае необходимости обратитесь к поставщику электроэнергии за информацией об импедансе системы.

Примечание. Для некоторых моделей может использоваться шнур питания с вилкой. Если да, то вы можете напрямую подключить розетку. Пожалуйста, оставляйте вилку шнура питания отключенной после использования, для моделей без вилки.

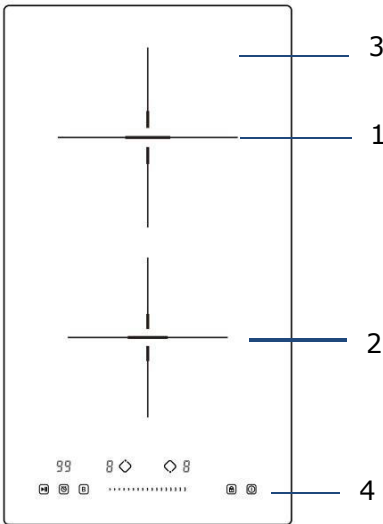
Способ подключения показан ниже.



Часть 3. Инструкция по эксплуатации

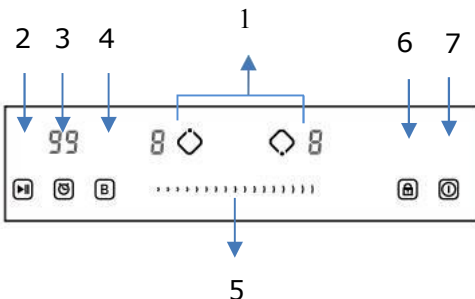
Описание изделия

Модель: **SCHTOFF I3S20B**



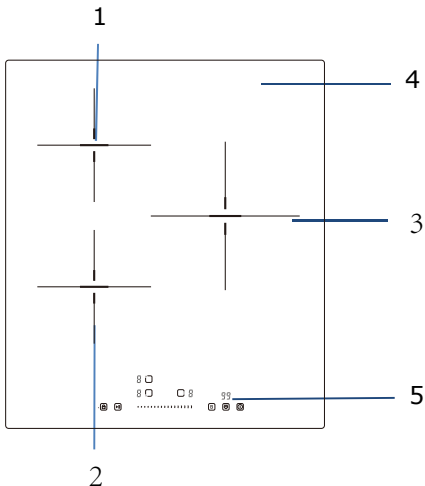
1. Конфорка 1900Вт/бустер 2200Вт
2. Конфорка 1300Вт/бустер 1500Вт
3. Стекло
4. Панель управления

Панель управления



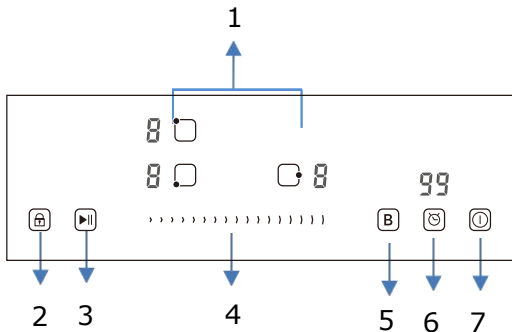
1. Кнопка выбора конфорки
2. Пауза
3. Таймер
4. Кнопка включения бустера
5. Выбор с помощью слайдера уровня мощности/включение таймера
6. Блокировка от детей
7. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Модель: SCHOFF IT4603



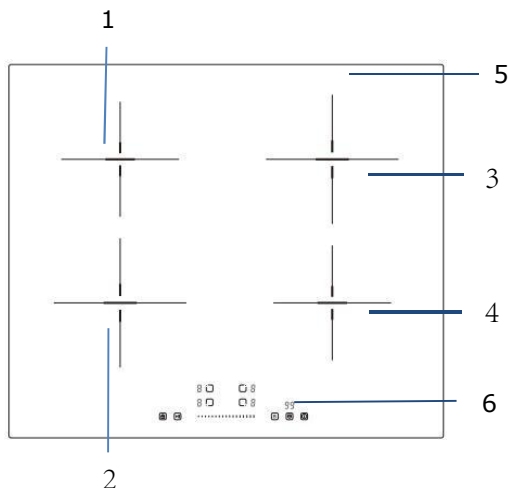
1. Конфорка 1300Вт/бустер 1500Вт
2. Конфорка 1300Вт/бустер 1500Вт
3. Конфорка 2300Вт/бустер 2600Вт
4. Стекло
5. Панель управления

Панель управления



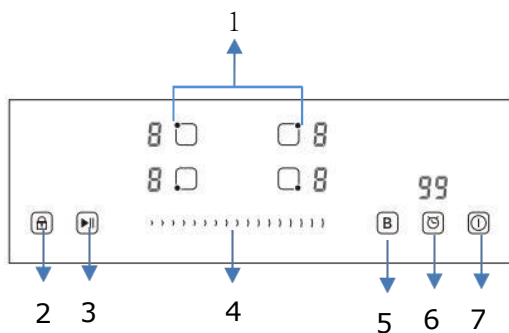
1. Кнопка выбора конфорки
2. Блокировка от детей
3. Пауза
4. Выбор с помощью слайдера уровня мощности/включение таймера
5. Кнопка включения бустера
6. Таймер
7. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Модель: SCHTOFF I6S01B



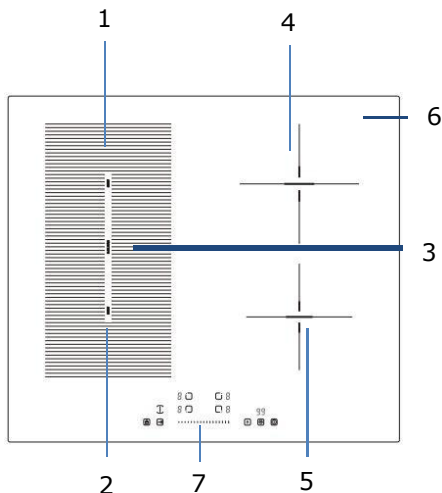
1. Конфорка 1300Вт/бустер 1500Вт
2. Конфорка 1900Вт/бустер 2200Вт
3. Конфорка 1900Вт/бустер 2200Вт
4. Конфорка 1300Вт/бустер1500Вт
5. Стекло
6. Панель управления

Панель управления



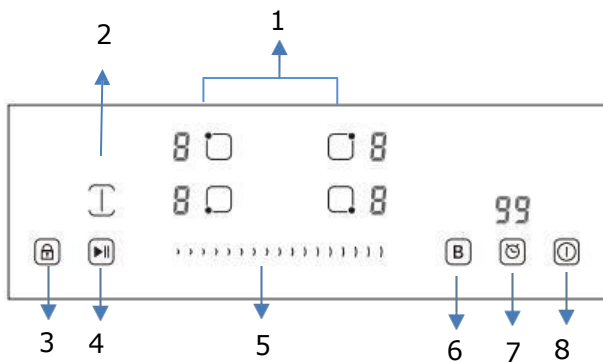
1. Кнопка выбора конфорки
2. Блокировка от детей
3. Пауза
4. Выбор с помощью слайдера уровня мощности/включение таймера
5. Кнопка включения бустера
6. Таймер
7. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Модель: SCHOFF I6S07B



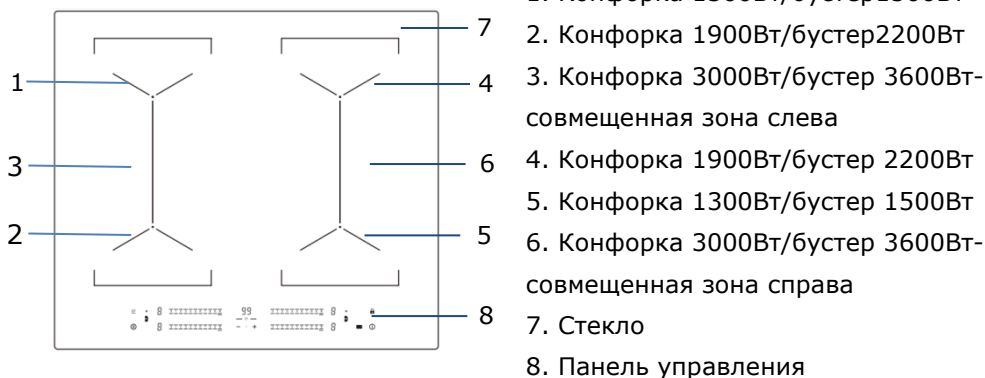
1. Конфорка 1300Вт/бустер 1500Вт
2. Конфорка 1900Вт/бустер 2200Вт
3. Совмещенная конфорка 3000Вт/бустер 3600Вт
4. Конфорка 1900Вт/бустер 2200Вт
5. Конфорка 1300Вт/бустер 1500Вт
6. Стекло
7. Панель управления

Панель управления

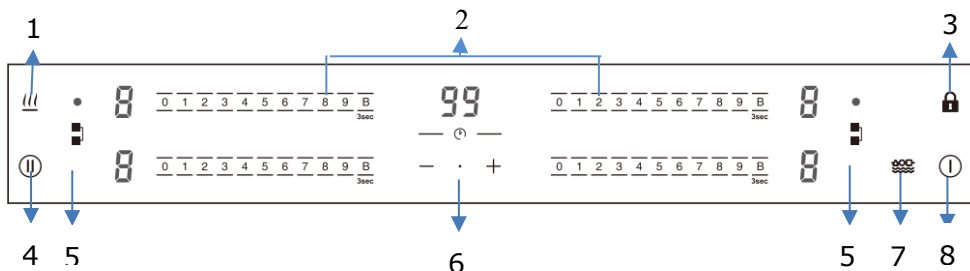


1. Кнопка выбора конфорки
2. Кнопка включения совмещенной конфорки слева
3. Блокировка от детей
4. Пауза
5. Выбор с помощью слайдера уровня мощности/включение таймера
6. Кнопка включения бустера
7. Таймер
8. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Модель: SCHTOFF I6S10B



Панель управления



1. Кнопка поддержания тепла
2. Индивидуальный слайдер (Выбор уровня нагрева, кнопка функции бустер и кнопка выбора конфорки)
3. Блокировка от детей
4. Пауза
5. Кнопка включения совмещенной зоны
6. Кнопка таймера "-"/ "+"
7. Функция барбекю
8. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

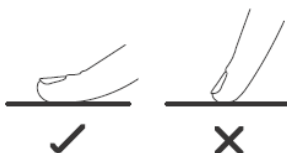
Примечания: Схемы прибора в руководстве предназначены только для справки. Могут быть небольшие различия из-за постоянного улучшения продукта.

До использования варочной панели

- Прочтите данное руководство, уделив особое внимание разделу «Техника безопасности».
- Удалите всю защитную пленку, которая могла остаться на вашей новой электрической варочной панели.

Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно прилагать никаких усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал каждый раз, когда будет зарегистрировано касание.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что их не закрывает какой-либо предмет (например, посуда или ткань). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.

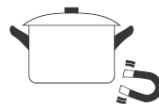


Выбирайте правильную посуду



• Используйте только посуду, дно которой подходит для индукционной варочной панели. Ищите символ индукции на упаковке или дне посуды.

• Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя магнитный тест. Переместите магнит в сторону дна посуды. Если магнит притянется, то посуда подходит для индукционной варочной панели.



• Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.

2. Если дисплей не мигает и вода греется, посуда пригодна для использования.

• Для индукционной плиты не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

• Индукционная варочная панель изготовлена из гладкого керамического стекла, тепло исходит от магнитной индукционной катушки, которая нагревает посуду, а не варочную панель. Тепло от посуды передается пище.

• Важно использовать только металлические кастрюли, специально предназначенные и/или одобренные для использования на индукционных

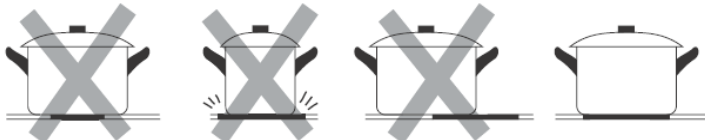
панелях. Никогда не допускайте контакта меламиновых или пластиковых контейнеров с конфорками.

- Посуда диаметром менее 140 мм может не обнаружиться индукционной панелью.

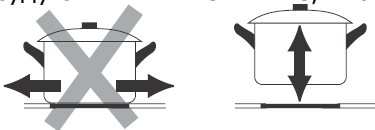
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, ровно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления пищи. Если вы используете кастрюлю меньшего диаметра, эффективность нагрева снижается. Всегда располагайте сковороду по центру конфорки.



Всегда снимайте посуду с плиты – не тяните, иначе посуда может поцарапать стекло.





Примечания: Для керамической варочной панели можно использовать любую кастрюлю или сковороду.

Рекомендуемые размеры сковороды для индукционной варочной панели. Зоны приготовления в определенной степени автоматически адаптируются к диаметру посуды. Однако рекомендуется, чтобы дно посуды имело минимальный диаметр в зависимости от диаметра соответствующей конфорки. Чтобы обеспечить максимальную эффективность варочной панели, размещайте посуду по центру конфорки.




Диаметр основания посуды:

Конфорка	Минимум (мм)	Максимум (мм)
160мм	140	160
180мм	140	180
210мм	160	210
280мм	230	280
Совмещенная конфорка	220	380 x 180





Технический лист бытовых варочных панелей в соответствии с требованиями
СТБ 2477-2020

Наименование	Обозначение	Заявленное значение		Единица измерения	
Идентификация модели:	Бренд: <u>Schtoff</u>				
	Модель: <u>I3S20B</u>				
Тип конфорочной панели электрическая	Электрическая				
Количество рабочих зон и/или участков	2		шт		
Технология нагрева (индукционные рабочие зоны и рабочие участки, излучающие рабочие зоны, поверхностный сплошной нагреватель)	Индукционные рабочие зоны и рабочие участки				
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны, с точностью до 5 мм (для кругообразных рабочих зон или участков)	Ø		Передняя зона	16,0	см
			Задняя зона	18,0	
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка с точностью до 5 мм (для некругообразных рабочих зон или участков)	L W	Передняя зона	-	см	
		Задняя зона	-		
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм	EC _{electric cooking}	Передняя зона	170,0	Вт·ч/кг	
		Задняя зона	175,0		
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм	EC _{electric hob}	172,5		Вт·ч/кг	



Технический лист бытовых варочных панелей в соответствии с требованиями
СТБ 2477-2020

Наименование	Обозначение	Заявленное значение	Единица измерения		
Идентификация модели:	Бренд: <u>Schtoff</u>				
	Модель: <u>IT4603</u>				
Тип конфорочной панели электрическая	Электрическая				
Количество рабочих зон и/или участков	3		шт		
Технология нагрева (индукционные рабочие зоны и рабочие участки, излучающие рабочие зоны, поверхностный сплошной нагреватель)	Индукционные рабочие зоны и рабочие участки				
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны, с точностью до 5 мм (для кругообразных рабочих зон или участков)	Ø		Передняя левая зона	16,0	см
			Задняя левая зона	16,0	
			Правая зона	21,0	
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка с точностью до 5 мм (для некругообразных рабочих зон или участков)	L W	Передняя левая зона	-	см	
		Задняя левая зона	-		
		Правая зона	-		
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм	EC _{electric cooking}	Передняя левая зона	170,0	Вт·ч/кг	
		Задняя левая зона	170,0		
		Правая зона	185,0		
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм	EC _{electric hob}	175,0	Вт·ч/кг		





Технический лист бытовых варочных панелей в соответствии с требованиями
СТБ 2477-2020

Наименование	Обозначение	Заявленное значение	Единица измерения		
Идентификация модели:	Бренд: <u>Schtoff</u>				
	Модель: <u>I6S01B</u>				
Тип конфорочной панели электрическая	Электрическая				
Количество рабочих зон и/или участков	4		шт		
Технология нагрева (индукционные рабочие зоны и рабочие участки, излучающие рабочие зоны, поверхностный сплошной нагреватель)	Индукционные рабочие зоны и рабочие участки				
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны, с точностью до 5 мм (для кругообразных рабочих зон или участков)	∅		Передняя левая зона	18,0	см
			Задняя левая зона	16,0	
			Задняя правая зона	18,0	
			Передняя правая зона	16,0	
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка с точностью до 5 мм (для некругообразных рабочих зон или участков)	L W	Передняя левая зона	-	см	
		Задняя левая зона	-		
		Задняя правая зона	-		
		Передняя правая зона	-		
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм	EC _{electric cooking}	Передняя левая зона	175,0	Вт·ч/кг	
		Задняя левая зона	170,0		
		Задняя правая зона	175,0		
		Передняя правая зона	170,0		
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм	EC _{electric hob}	172,5	Вт·ч/кг		

Технический лист бытовых варочных панелей в соответствии с требованиями
СТБ 2477-2020

Наименование	Обозначение	Заявленное значение	Единица измерения		
Идентификация модели:	Бренд: <u>Schtoff</u>				
	Модель: <u>I6S07B</u>				
Тип конфорочной панели электрическая	Электрическая				
Количество рабочих зон и/или участков	4		шт		
Технология нагрева (индукционные рабочие зоны и рабочие участки, излучающие рабочие зоны, поверхностный сплошной нагреватель)	Индукционные рабочие зоны и рабочие участки				
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны, с точностью до 5 мм (для кругообразных рабочих зон или участков)	Ø	--	Передняя левая зона	-	см
		--	Задняя левая зона	-	
			Задняя правая зона	18,0	
			Передняя правая зона	16,0	
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка с точностью до 5 мм (для некругообразных рабочих зон или участков)	L W	Передняя левая зона	19,0x19,0	см	
		Задняя левая зона	19,0x19,0		
		Задняя правая зона	-		
		Передняя правая зона	-		
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм	EC _{electric cooking}	Передняя левая зона	180,0	Вт·ч/кг	
		Задняя левая зона	180,0		
		Задняя правая зона	175,0		
		Передняя правая зона	170,0		
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм	EC _{electric hob}	176,3	Вт·ч/кг		

Технический лист бытовых варочных панелей в соответствии с требованиями
СТБ 2477-2020

Наименование	Обозначение	Заявленное значение	Единица измерения		
Идентификация модели:	Бренд: <u>Schtoff</u>				
	Модель: <u>I6S10B</u>				
Тип конфорочной панели электрическая	Электрическая				
Количество рабочих зон и/или участков	4		шт		
Технология нагрева (индукционные рабочие зоны и рабочие участки, излучающие рабочие зоны, поверхностный сплошной нагреватель)	Индукционные рабочие зоны и рабочие участки				
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны, с точностью до 5 мм (для кругообразных рабочих зон или участков)	∅		Передняя левая зона	18,0	см
			Задняя левая зона	18,0	
			Задняя правая зона	18,0	
			Передняя правая зона	18,0	
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка с точностью до 5 мм (для некругообразных рабочих зон или участков)	L W	Передняя левая зона	-	см	
		Задняя левая зона	-		
		Задняя правая зона	-		
		Передняя правая зона	-		
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм	EC _{electric cooking}	Передняя левая зона	175,0	Вт·ч/кг	
		Задняя левая зона	175,0		
		Задняя правая зона	175,0		
		Передняя правая зона	175,0		
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм	EC _{electric hob}	175,0	Вт·ч/кг		

Использование варочной панели

Перед началом использования

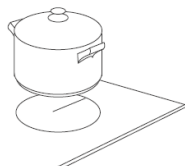
1. После того, как варочная панель была подключена к электросети и включена.

Нажмите и удерживайте кнопку ВКЛ/ВЫКЛ 

в течение 3 секунд пока не услышите звуковой сигнал о том, что варочная панель включилась. Теперь варочная панель переходит в режим ожидания, все индикаторы режима нагрева и индикаторы настройки таймера показывают «-».

2. Поместите подходящую посуду на конфорку, которую хотите использовать.

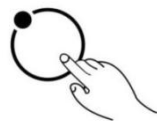
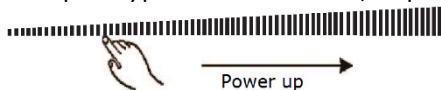
• Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистая и сухая.



Прежде чем регулировать уровень мощности, нужно прикоснуться к кнопке выбора конфорки, которую вы планируете использовать.

В активном состоянии индикатор режима мощности выбранной конфорки начнет мигать, после чего вы можете выбрать необходимый уровень мощности:

• выберите уровень мощности, перемещая слайдер.

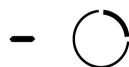


Примечания:

1. После подключения к электричеству, при включении питания, зуммер варочной панели подаст один звуковой сигнал. Все индикаторы загорятся на 1 секунду, а затем погаснут.
2. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, если в течение 1 минуты не выполняется никаких действий, электрическая панель автоматически выключится, раздастся одиночный звуковой сигнал.
3. Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку управления ВКЛ/ВЫКЛ и удерживайте ее около 3 секунд. Чтобы выключить его, просто нужно еще раз нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.
4. Уровень мощности можно регулировать от 0 до 9.
5. Индикатор уровня мощности выбранной конфорки мигает во время регулировки. После регулировки число мигает в течение 5 секунд, затем перестает мигать, когда настройка будет подтверждена.

Для выключения варочной панели

1. Вы можете выключить варочную зону, отрегулировав уровень мощности до уровня 0, индикатор которого показывает «-».



2. Вы также можете выключить всю варочную панель, коснувшись кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. (I)

Примечание. Если во время приготовления отключится электричество, все настройки будут отменены.

Примечание. Охлаждающий вентилятор индукционной варочной панели будет работать еще около 1 минуты после выключения варочной панели.

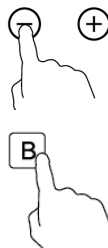
Использование функции бустер

Некоторые модели индукционных плит могут иметь одну или несколько конфорок с функцией бустер. Вы можете использовать функцию бустер, чтобы увеличить мощность соответствующей конфорки до максимальной мощности на 5 минут. Эта функция может сократить время приготовления, что удобно, когда вы спешите!

Чтобы использовать функцию бустер во время работы варочной панели, выполните следующие действия:

1. Активируйте конфорку, на которой хотите использовать функцию бустер.

2. Включите кнопку бустер (B), на индикаторе конфорки появится буква "b", которая будет мигать в течение 5 секунд. После того, как она перестанет мигать, функция бустера будет активирована.



Примечание:

1. Все конфорки могут быть активированы одновременно.

2. После завершения режима ускорения конфорка вернется к исходным настройкам.

Отмена функции бустер

-Выполните описанные выше действия по активации функции бустер еще раз, чтобы отменить работу функции бустер.

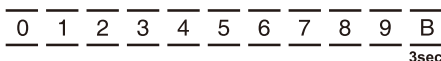
-Вы также можете отменить функцию бустер, отрегулировав настройку уровня мощности.


Использование функции поддержания тепла

Индукционная варочная панель модели I6S10B имеет функцию поддержания тепла. Вы можете использовать функцию «Поддержание тепла» для поддержания температуры блюд. Эта функция может сохранить вкус и питательные вещества пищи, а также облегчить ее разогрев и улучшить вкус. Продолжительность функции поддержания тепла составляет 2 часа, температура около 70 °С.

Чтобы использовать функцию поддержания тепла во время работы варочной панели, выполните следующие действия:

1. Коснитесь отдельного ползунка, чтобы выбрать конфорку, на которой вы хотите использовать эту функцию, и индикатор конфорки рядом с этим ползунком начнет мигать.



2. Нажмите кнопку управления функцией поддержания тепла, зону нагрева. Индикатор отобразит  и будет мигать в течение 5 секунд, затем перестанет мигать и активируется функция поддержания тепла.

Примечание:

После завершения функции поддержания тепла соответствующая конфорка автоматически отключится.

Выключение функции поддержания тепла

-Выполните описанную выше процедуру включения функции поддержания тепла еще раз, когда функция поддержания тепла работает, можно отменить функцию поддержания тепла.

Функция барбекю


Индукционная плита модели I6S10B оснащена функцией барбекю, которая поможет насладиться барбекю с друзьями или семьей дома или на кухне.

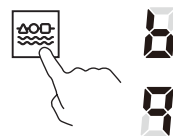
Продолжительность работы функции барбекю — 8 часов, температура 200°C.

Для включения функции барбекю:

1. Коснитесь отдельного ползунка, чтобы выбрать конфорку, для которой требуется использовать эту функцию, и индикатор зоны нагрева рядом с этим ползунком начнет мигать.

2. Нажмите кнопку управления барбекю

 Отобразятся символы и функция будет активирована



Выключение барбекю

-Выполните описанную выше процедуру активации функции барбекю еще раз, когда барбекю работает, можно отменить функцию барбекю.

Примечание. После завершения приготовления барбекю соответствующая

конфорка автоматически отключится.

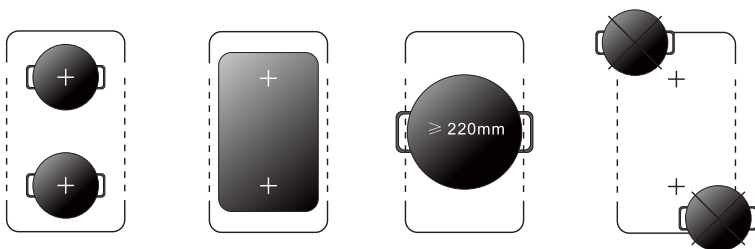
Индукционная панель с совмещенными

зонами

Некоторые модели могут иметь одну или несколько совмещенных конфорок для приготовления пищи. Каждую из этих совмещенных конфорок можно использовать как одну зону или как две независимые зоны в зависимости от потребностей.

Совмещенные конфорки состоят из двух независимых индукционных элементов, которыми можно управлять отдельно. При работе в одной зоне посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах совмещенной конфорки, сохраняя тот же уровень мощности, что и зона, где изначально была размещена посуда, а зона, не закрытая посудой, автоматически отключается.

Важно: Обязательно ставьте посуду по центру одной конфорки. При использовании большой кастрюли, овальной, прямоугольной и удлиненной кастрюли обязательно ставьте кастрюли по центру конфорки, закрывая оба крестика.



Активная совмещенная конфорка

Чтобы активировать совмещенную конфорку как одну большую зону для приготовления пищи, сначала нажмите любую из двух кнопок выбора варочной зоны этой совмещенной конфорки, затем нажмите кнопку управления совмещенной конфоркой. Когда совмещенная конфорка работает, индикатор над соответствующей кнопкой управления совмещенной конфоркой горит, индикатор уровня мощности мигает, вы можете регулировать уровень мощности совмещенной конфорки с помощью слайдера.

Неактивная совмещенная конфорка

Чтобы отключить совмещенную конфорку, когда она работает, нажмите любую из двух кнопок выбора варочной зоны этой совмещенной конфорки. Когда индикатор уровня мощности начнет мигать, снова нажмите кнопку управления. Индикатор погаснет после выключения совмещенной конфорки.




Блокировка от детей

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение конфорок детьми) с помощью активной функции «Блокировка от детей».
- Когда элементы управления заблокированы, за исключением кнопки управления «ВКЛ/ВЫКЛ» и кнопки «Блокировка от детей», все остальные кнопки сенсорного управления отключаются.


Для блокировки панели управления

Нажмите на кнопку блокировки  один раз. На индикаторе таймера отобразится «Lo», и функция блокировки от детей будет активна.

Для разблокировки панели управления


1. Убедитесь, что варочная панель включена.
 2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  около 3 секунд, после единичного звукового сигнала значок “Lo” на индикаторе таймера исчезнет, блокировка от детей будет неактивна.
 3. Теперь вы можете начать пользоваться электрической панелью.
- В режиме блокировки от детей все кнопки управления отключаются, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.  и кнопки блокировки 



В случае чрезвычайной ситуации вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ , но при следующей операции вам необходимо сначала разблокировать варочную панель.

Примечание. Если используется функция «Блокировка от детей», при выключении варочной панели функция «Блокировка от детей» останется включенной. При последующем включении варочной панели функция блокировки от детей продолжит действовать.


Пауза

- Сделайте приготовление пищи легким! Во время готовки звонят в дверь или звонит телефон, или ребенок кричит из другой комнаты. Нужно выйти из кухни? Это означает, что ужин может сгореть или готовиться дольше, если вы все выключите.
- Кнопка пауза выключит все конфорки. Когда вы вернетесь, еще одним нажатием кнопки  варочная панель снова включится, чтобы продолжить приготовление пищи.

1. Включение функции Пауза

Чтобы включить функцию **Пауза**, нажмите кнопку паузы один раз. Все настройки программатора будут сохранены и варочная панель прекратит нагрев, все индикаторы режима нагрева будут показывать «Р».

2. Выключение функции Пауза

 Чтобы отключить функцию Пауза, после возвращения вы можете снова нажать кнопку Пауза. Тогда все настройки программатора вернуться к прежним, индикатор «Р» погаснет. Когда функция Пауза активна, все кнопки управления отключены, за исключением кнопки ВКЛ/ВЫКЛ и Пауза.

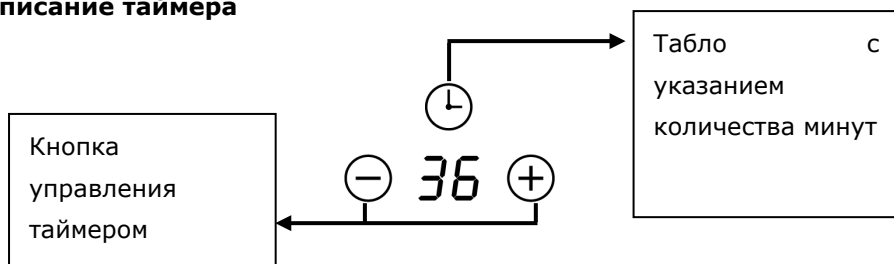
Примечание. Варочная панель автоматически выключится, если функция Пауза будет включена более 10 минут.

Таймер

Когда варочная панель включена, вы можете использовать таймер двумя разными способами:


- Вы можете использовать его как таймер. В этом случае таймер не выключит ни одну конфорку по истечении установленного времени.
- Вы можете настроить его на отключение одной или нескольких конфорок.
- Вы можете установить таймер/таймер на срок до 99 минут.

Описание таймера




Использование таймера в качестве минутного напоминания

Если вы не выбрали ни одной конфорки

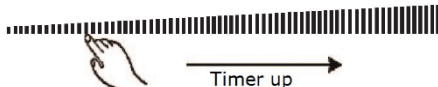
1. Нажмите кнопку управления таймером , цифра на индикаторе таймера начнет мигать.

2. Затем отрегулируйте настройку минутного напоминания следующим образом:

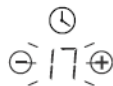


- Нажмите кнопку управления таймером  один раз, количество единиц на индикаторе таймера начнет мигать, затем отрегулируйте отдельные цифры. Установите значение таймера с помощью слайдера.

- Еще раз нажмите кнопку управления таймером, количество десятков начнет мигать. Установите значение таймера с помощью слайдера.



Примечание: Note: При последовательном нажатии кнопки таймера, слайдер работает в следующем порядке: “единицы-десятки-подтверждение настройки-единицы-...”





3. Когда таймер установлен, он начнет обратный отсчет, а на дисплее отобразится оставшееся время.

4. Зуммер подает звуковой сигнал в течение 30 секунд, и на индикаторе таймера отобразится “- -”, когда настройка времени завершится. Любое прикосновение к кнопкам управления в это время завершится звуковым сигналом.




Установка таймера для выключения конфорки

1. Коснитесь кнопки управления выбора конфорки , чтобы выбрать конфорку, для которой вы хотите установить таймер.

2. Нажмите кнопку управления таймером  --начнет мигать индикатор таймера.

3. Затем отрегулируйте настройку таймера

- Нажмите кнопку управления таймером  один раз, на индикаторе таймера начнет мигать настройка единиц, установите необходимое количество единиц, используя слайдер.

- Еще раз нажмите кнопку управления таймером, на индикаторе таймера

начнет мигать настройка десятков, установите необходимое количество десятков, используя слайдер.



Примечание. При последовательном нажатии кнопки управления таймером вначале загораются «единицы», потом «десятки»: Подтвердите настройку «единицы...»

4. Когда таймер установлен, он начнет обратный отсчет. сразу же на дисплее отобразится оставшееся время.

ПРИМЕЧАНИЕ. Рядом с индикатором уровня мощности конфорки, для которой включен таймер, загорится красная точка.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если таймер включен для более чем одной конфорки, индикатор таймера показывает наименьшее время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

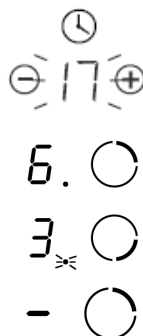
5. По окончании времени приготовления, соответствующая конфорка выключится автоматически.

Примечание. Таймер имеет значение по умолчанию 30 минут.


Примечание. После настройки таймера индикатор будет мигать значение 5 секунд, а затем перестанет, после чего настройка будет подтверждена.

Примечание. Минутное напоминание и таймер можно использовать одновременно, индикатор таймера покажет наименьшее значение времени. Если самым низким значением является минутное напоминание, красная точка рядом с индикатором таймера будет мигать. Если самой низкой настройкой является настройка таймера, будет мигать красная точка индикатора уровня мощности соответствующей конфорки.

Примечание. Если индикатор показывает настройку таймера конфорки, то чтобы проверить настройку минутного напоминания, нажмите кнопку управления таймером, индикатор отобразит настройку минутного напоминания.



Детектор посуды и других предметов

Если на дисплее индукционной варочной панели попеременно с указанием режима нагрева мигает символ  это значит, что

- вы поставили кастрюлю не на ту конфорку или,
- посуда, которую вы используете не подходит для индукционных панелей, или
- дно посуды имеет слишком маленький диаметр или стоит не по центру

конфорки.

Примечания:

1. Нагрев не происходит, если на конфорке нет подходящей посуды.
2. Дисплей автоматически выключится через 2 минуты, если на нем не окажется подходящей посуды.
3. Если на варочной панели останется неподходящая по размеру или немагнитная кастрюля (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), соответствующая конфорка автоматически выключится через 1 минуту.

Предупреждение об остаточном тепле

Остерегайтесь горячих поверхностей

При работе варочной панели возникает остаточное тепло. На индикаторе загорается буква «Н». Это



предупреждение о том, что следует остерегаться горячих поверхностей.

Эту функцию можно использовать для энергосбережения: на сохранившей остаточное тепло варочной панели можно что-нибудь подогреть.

Автоматическое отключение

Еще одна функция для обеспечения безопасной работы варочной панели – автоматическое отключение. Это происходит всякий раз, когда вы забываете выключить конфорку. Время выключения по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы (по умолчанию) в часах	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Защита от перегрева

Установленный датчик температуры может контролировать температуру внутри варочной панели. При обнаружении чрезмерного нагрева варочная панель автоматически прекращает работу.

Защита от утечки жидкости

В целях вашей безопасности программатор автоматически отключит питание, если жидкость закипит и вытечет, или на сенсорной панели управления окажется мокрая ткань. Все кнопки управления отключатся, за исключением кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» и «Блокировка от детей», пока область сенсорного управления не будет вытерта насухо.

Рекомендации по приготовлению

Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир быстро нагреваются, особенно если вы используете функцию бустер. При очень высокой температуре масло и жир самовозгораются, что создает опасность пожара.

Советы по приготовлению

- Когда пища закипит, уменьшите мощность.
- Использование крышки сократит время приготовления и экономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните приготовление на высокой температуре и уменьшите ее, когда пища дойдет до необходимой температуры.

Тушение, варка риса

- Кипение происходит при температуре ниже точки кипения, около 85°C, когда пузырьки лишь время от времени поднимаются на поверхность. Это ключ к созданию вкусных супов и нежных тушеных блюд, поскольку если блюдо не переваривать, оно сохранит лучший вкус. Таким же образом следует готовить соусы на основе яиц и муки, которые загущаются при температуре ниже температуры кипения.
- Для некоторых блюд, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться настройка мощности выше минимальной, чтобы обеспечить правильное приготовление пищи за рекомендованное время.

Обжаренный стейк

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой степени обжарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы оценить, насколько он приготовлен: чем плотнее он на ощупь, тем более «хорошо прожаренным» он будет.
5. Перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он дошел до нужного состояния и стал мягким.

Для жарки

1. Выберите вок с плоским дном или большую сковороду, пригодные для использования на индукционной панели.
2. Подготовьте все ингредиенты и инструменты. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество продуктов, готовьте их несколькими порциями меньшего размера.
3. Ненадолго разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но все еще хрустящими, переключите конфорку на более низкую мощность, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прогрелись.
7. Подавайте блюдо на стол.

Выбор уровня мощности

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от таких факторов, как ваша посуда и количество готовящегося продукта. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы выбрать уровень мощности, которые лучше всего подходят вам.

Уровень мощности	Способ приготовления
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• деликатный нагрев небольшого количества продуктов• растапливание шоколада, масла, или продуктов, которые быстро сгорают• варка при слабом кипении• медленный разогрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• разогрев• быстрая варка при слабом кипении• приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• блины
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• соте• приготовление макарон, пасты
9	<ul style="list-style-type: none">• быстрая жарка с перемешиванием• обжарка• доведение супа до кипения• кипячение воды

Часть 4. Уход и обслуживание

Уход и обслуживание

Важно: перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию или чистке **ОТКЛЮЧИТЕ** прибор от источника **ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ** и убедитесь, что он полностью остыл.

Очистка поверхности варочной панели

Убирайте пролитое средство с поверхности варочной панели как можно скорее после использования. Перед очисткой всегда проверяйте, чтобы поверхность достаточно остыла.

Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажные полотенца. Если пролитая жидкость высохла на поверхности стекла, возможно, вам придется воспользоваться специальным средством для чистки стеклокерамических стекол, которое можно приобрести в большинстве супермаркетов.

Не используйте другие абразивные чистящие средства и/или проволочную мочалку и т. д., так как они могут поцарапать керамическую поверхность вашей варочной панели.

Повреждения панели из-за сахара или расплавленного пластика

Во избежание необратимого повреждения поверхности стекла, особую осторожность следует соблюдать при удалении горячих субстанций.

Пролитые продукты, содержащие сахар (например, желе, помадка, конфеты, сиропы) или расплавленный пластик могут привести к образованию повреждений на поверхности варочной панели (на это гарантия не распространяется), если пролитый сахар не будет удален, пока он еще горячий. Особую осторожность следует соблюдать при удалении горячих субстанций.

Советы и подсказки

Что?	Как?	Важно!
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или остатки несладких продуктов на стекле)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание. 2. Нанесите очиститель для стеклокерамики, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Включите электропитание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • При отключении электропитания варочной панели индикация «горячая поверхность» не будет, но варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Жесткие мочалки, нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваше чистящее средство или мочалка. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на поверхности стекла варочной панели: стекло может испачкаться.
<p>Закипает, тает, и горячий сахар разливается по стеклу.</p>	<p>Немедленно удалите их с помощью лопатки, шпателя или скребка с лезвием, подходящего для керамического стекла варочной панели. Остерегайтесь горячих поверхностей конфорки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание. 2. Держите лезвие под углом 30° и соскребайте грязь или пролитую жидкость в прохладную область варочной панели. 3. Очистите загрязнения или разливы с помощью кухонной тряпки или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2–4, описанные выше в разделе «Ежедневные загрязнения на стекле». 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно скорее удаляйте пятна, оставленные расплавленной и сладкой пищей или пролитыми продуктами. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить или даже навсегда повредить поверхность стекла. • Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка становится острым как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.

Проливание жидкости на панель управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание. 2. Впитайте разлитую жидкость тканью или бумажным полотенцем. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите место насухо бумажным полотенцем. 5. Включите электропитание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться, и сенсорное управление может не работать, пока на нем есть жидкость. Прежде чем снова включить варочную панель, обязательно протрите область сенсорного управления насухо.
--	--	--

Обслуживание варочной панели

Если вы обнаружите, что с вашей варочной панелью что-то не так, прежде чем обращаться в сервисный центр или по месту приобретения, пожалуйста, проверьте следующее:

1. На приборе нет питания:

- Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме;
- Проверьте, правильно ли подключен прибор к электричеству;
- Возможно сработал таймер и панель отключилась;
- Возможно панель работала максимальное время и автоматически отключилась;
- Возможно сработала защита от перелива жидкостей.

2. Кнопки сенсорной панели управления становятся неактивными:

- Если включена «Блокировка от детей» и на дисплее таймера отображается «Lo»;
- Наличие жидкой/мокрой ткани на сенсорной панели управления с активной защитой от перелива;

3. После приготовления на дисплее появится надпись «Н»:

- Это нормально. Варочная панель оснащена системой безопасности «Предупреждение об остаточном тепле». Он будет оставаться включенным до тех пор, пока поверхность не остынет достаточно и станет безопасной для прикосновения.

4. После выключения вентилятор индукционной плиты некоторое время продолжает работать:

-Это нормально, это необходимо для полного остывания приборов.

5. Некоторые сковороды издают потрескивание или щелканье во время использования индукционной плиты:

-Это нормально, это звук индукционных катушек во время работы, и в зависимости от конструкции вашей посуды щелчок может немного отличаться.

6. Стекло царапается:

-Проверьте, не используете ли вы неподходящую посуду, например, посуду с неровными краями.

- Проверьте, не используются ли неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства.

7. Нагревательный элемент керамической варочной панели попеременно включается и выключается при работе:

-Это нормальная и естественная особенность керамической плиты. Программист керамической варочной панели вместе с термостатом или термопарой в нагревательном элементе может контролировать работу варочной панели на заданном уровне мощности и избегать перегрева, попеременно включая и выключая нагревательный элемент.

-При работе на максимальном уровне мощности нагревательный элемент будет продолжать включаться в течение определенного времени, а затем попеременно включаться/выключаться.

-При работе на другом, более низком уровне мощности, нагревательный элемент будет включаться/выключаться поочередно с определенной частотой с момента запуска в зависимости от настройки мощности варочной зоны.

- Модели с непрерывным нагревом сохраняют постоянный уровень мощности в выбранном режиме, что благоприятно сказывается на процессе приготовления.

Проверка неисправности индукционной плиты

В случае возникновения неисправности индукционная плита автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Способы решения
E1/E2	Ненормальное напряжение сети	Пожалуйста, проверьте мощность сети
E3	Высокая температура сенсора посуды	Проверьте есть ли жидкость в кастрюле, долейте жидкость и перезапустите.
E5	Высокая температура датчика температуры (биполярного транзистора с изолированным затвором)	Перезапустите индукционную панель после того, как она остыла.

В случае появления других кодов ошибок, обратитесь в сервисный центр.

Важное замечание:



УТИЛИЗАЦИЯ:
Не выбрасывайте данное изделие вместе с несортированными бытовыми отходами. Необходим сбор таких отходов отдельно для специальной переработки.

Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, вы поможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть нанесен в случае неправильной утилизации.

Символ на изделии означает, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для переработки электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта обратитесь в местный совет, в службу по утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы его приобрели.

Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и переработке этого продукта обратитесь в местную городскую администрацию, в службу по утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели продукт.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Уважаемый покупатель!

Мы благодарим Вас за выбор бытовой техники, поставляемой нашей компанией.

Перед началом работы убедительно просим Вас ознакомиться с руководством по эксплуатации, а также с условиями настоящей гарантии. **В целях Вашей безопасности рекомендуем Вам доверять установку изделий, их подключение к электрической сети специалистам, имеющим специальные допуски и лицензии на право выполнения данного типа работ!**

Данная гарантия действует в течение _____ месяцев с момента продажи изделия, (в случае, если указана продавцом гарантия 36 месяцев, то данная гарантия включает в себя 2 года полной гарантии, и 1 год бесплатного сервиса) (дата продажи указывается Продавцом в гарантийном талоне) и распространяется на бытовую технику, поставляемую компанией Поставщиком, официально импортированную на территорию Республики Беларусь, прошедшую сертификацию, при условии соблюдения правил по эксплуатации и правильной установки (монтажа). Срок службы изделия _____

Дата изготовления указана на упаковке. Данная гарантия **ПОКРЫВАЕТ** стоимость запасных частей, материалов и работ по их замене, необходимых для устранения неисправностей, возникших в период действия данной гарантии по вине **ПРОИЗВОДИТЕЛЯ**. Устранение выявленных недостатков производится уполномоченными ремонтными организациями в сроки, установленные законодательством Республики Беларусь, если иное письменно не согласовано с Покупателем. Срок исполнения услуги по ремонту до 45 дней. В случае задержки поставки комплектующих от поставщика, срок оказания услуги может быть продлен с уведомлением заказчика до 60 дней.

Заказчик обязан забрать прибор из ремонта в течение 5 рабочих дней после уведомления о готовности, согласованным способом связи. Стоимость хранения приборов после уведомления заказчика о его готовности, начиная с 6 рабочего дня составляет 0,1 базовой величины за 1 день хранения. В случае, если срок хранения составил более 30 календарных дней, сервисный центр оставляет за собой право распорядится прибором по своему усмотрению: утилизировать или реализовать. Сумма от реализации направляется на погашение затрат, связанных с ремонтом и хранением.

Данная гарантия НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ и НЕ ПОКРЫВАЕТ:

- Расходов, связанных с демонтажем и повторной установкой техники, вызванной необходимостью проведения гарантийного ремонта;
- Расходов по работам, связанным с подготовкой изделия к работе и его настройке;
- Расходов по работам, связанным с заменой лампочек, фильтров и т. д. Если это предусмотрено конструкцией изделия и не требует его разборки; -стоимость расходных материалов (фильтры, лампочки), периодическая замена которых предусмотрена Производителем.

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПРЕКРАЩАЮТСЯ ПРИ:

- утере гарантийного талона, отсутствии в талоне даты продажи и штампа Продавца, видимых исправлений в данных;
- нарушении Покупателем правил эксплуатации и ухода, указанных в инструкции;
- использовании изделия не для бытовых нужд (в производстве, общепите и т. п. или иных целях);
- неправильной установке (монтаже), подключении (в том числе к электрической сети, системам вентиляции),

- попадании внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых, животных;
- наличии механических повреждений (вмятины, деформации корпуса, следы ударов), возникших по вине Покупателя во время эксплуатации, транспортировки или установки (монтажа) изделия;
- использовании изделия не по назначению;
- возникновении повреждений и неисправностей, вызванных воздействием природных факторов (наводнение, ураган, гроза и т.п.). Пожара, действиями третьих лиц;
- наличии следов (характерных повреждений), явно указывающих на превышение максимально допустимых отклонений в питающей сети (броски напряжения);
- обнаружении следов самостоятельного ремонта либо ремонта, проведенного лицами или организациями, не уполномоченными на это.

ВНИМАНИЕ!

Данный прибор не подходит для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, умственными возможностями, с трудностями восприятия или лишенными опыта и знаний, если только они не были должным образом обучены пользованию прибором лицом, ответственным за их безопасность, или находятся под его присмотром.

Компания Поставщик, а также конечный Продавец данной продукции снимают с себя ответственность за возможный вред прямо или косвенно нанесенный изделием людям, животным, имуществу в случае, если это произошло в результате умышленных или неосторожных действий Покупателя, или третьих лиц.

При возникновении неисправностей, необходимо обращаться в авторизованный сервисный центр, либо, в случае отсутствия сервисного центра, доступного Покупателю, к Продавцу изделия.

СВЕДЕНИЯ О ТОВАРЕ

Наименование, модель _____

Серийный № _____

Продавец _____

Контактный телефон продавца _____

Подпись _____

Дата продажи _____

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР: город Минск, ул. Тимирязева, 121/4, +375 (17) 350-15-25; +375 (44) 551-30-79 **Внимание!** В случае, если клиента не было на месте в заранее согласованное с сервисным центром время, то повторный выезд мастера будет платным, даже если это гарантийный ремонт!










ОТДЕЛ ЗАПАСНЫХ ЧАСТЕЙ: +375 (44) 551-30-79
Комплектность и работоспособность изделия проверены в моем присутствии. Претензий к внешнему виду не имею. С условиями настоящей гарантии ознакомлен.

ФИО покупателя, подпись

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

Организация, выполнившая ремонт		Организация, выполнившая ремонт	
Дата проведения ремонта		Дата проведения ремонта	
ФИО мастера, подпись		ФИО мастера, подпись	
Выполнены работы:		Выполнены работы:	

Организация, выполнившая ремонт		Организация, выполнившая ремонт	
Дата проведения ремонта		Дата проведения ремонта	
ФИО мастера, подпись		ФИО мастера, подпись	
Выполнены работы:		Выполнены работы:	

       	<p>Двойная изоляция.</p> <p>Аппарат отвечает основным требованиям Европейских Директив СЕ</p> <p>Внимание!</p> <p>Инструкция по использованию</p> <p>Обратитесь к справочнику по использованию</p> <p>Использовать только внутри помещения</p> <p>Знак IMQ</p> <p>Данное изделие или его компоненты не должны утилизироваться вместе с бытовыми отходами, оно подлежит дифференциальному сбору для последующей переработки, в соответствии с действующим законодательством в каждой конкретной стране.</p>	 <p>Данное изделие отвечает требованиям Европейской Директивы 2000/96/ЕС</p> <p>Приведенный на приборе символ перевернутой корзины обозначает, что в конце срока службы это изделие, которое следует сдавать в утиль отдельно от домашних отходов, необходимо сдать в пункт сбора вторсырья для переработки электрической и электронной аппаратуры, или сдать продавцу при покупке новой эквивалентной аппаратуры. Пользователь несет ответственность за сдачу прибора в конце его срока службы в специальные организации сбора. Надлежащий сбор вторсырья с последующей сдачей старого прибора на повторное использование, переработку и утилизацию без несения ущерба окружающей среде помогает снизить отрицательное воздействие на неё и на здоровье людей, а также способствует повторному использованию материалов, из которых состоит изделие. Более подробные сведения об имеющихся способах сбора Вы можете получить, обратившись в местную службу вывоза отходов или же в магазин, где Вы купили изделие.</p> <p>Импортер:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ЧТУП «ОгнивоТорг» (Республика Беларусь, г.Минск, ул. Тимирязева 121/4, пом.33)
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	АДРЕС ПРОИЗВОДСТВА	ОТМЕТИТЬ НЕОБХОДИМОЕ
CATA ELECTRODOMÉSTICOS, S.L., c/ Анабель Сегура, 11 - Бизнес-центр Альбатрос, офис 2А, этаж 3, дверь А - 28108 Алькобendas, Испания	74 Dong fu North Road, Nantou Town, Zhongshan, Guangdong, Китай	

Дата производства указана на наклейке на упаковке товара и в гарантийном талоне, являющемся неотъемлемой частью данной инструкции по эксплуатации.

Уважаемый покупатель! Ознакомьтесь, пожалуйста, с условиями гарантии.

Постановление Совета Министров Республики Беларусь от 14.06.2002 №778 (в редакции постановления Совета Министров Республики Беларусь 14.01.2009 №26)

Перечень непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену и возврату

Технически сложные товары бытового назначения (электротовары, телерадиотовары, электромusзыкальные инструменты, фото- и киноаппаратура, телефонные аппараты и факсимильная аппаратура, часы, компьютеры бытовые персональные, ноутбуки, печатающие устройства, клавиатуры, мониторы (дисплеи), сканеры и прочие устройства ввода и вывода, копировально-множительная техника, электрогазонокосилки, газонокосилки (триммеры) бензиновые, бензопилы, швейные машины, машины и аппараты вязальные, машины раскройные, для шитья меха, обметочные и стачивающе-обметочные, бытовое газовое оборудование и устройства, иные товары с питанием от сети переменного тока), на которые установлены гарантийные сроки и в техническом паспорте (заменяющем его документе) которых имеется отметка о дате продажи. А также игрушки* и средства личной гигиены*.

*За исключением товаров в герметичной упаковке.