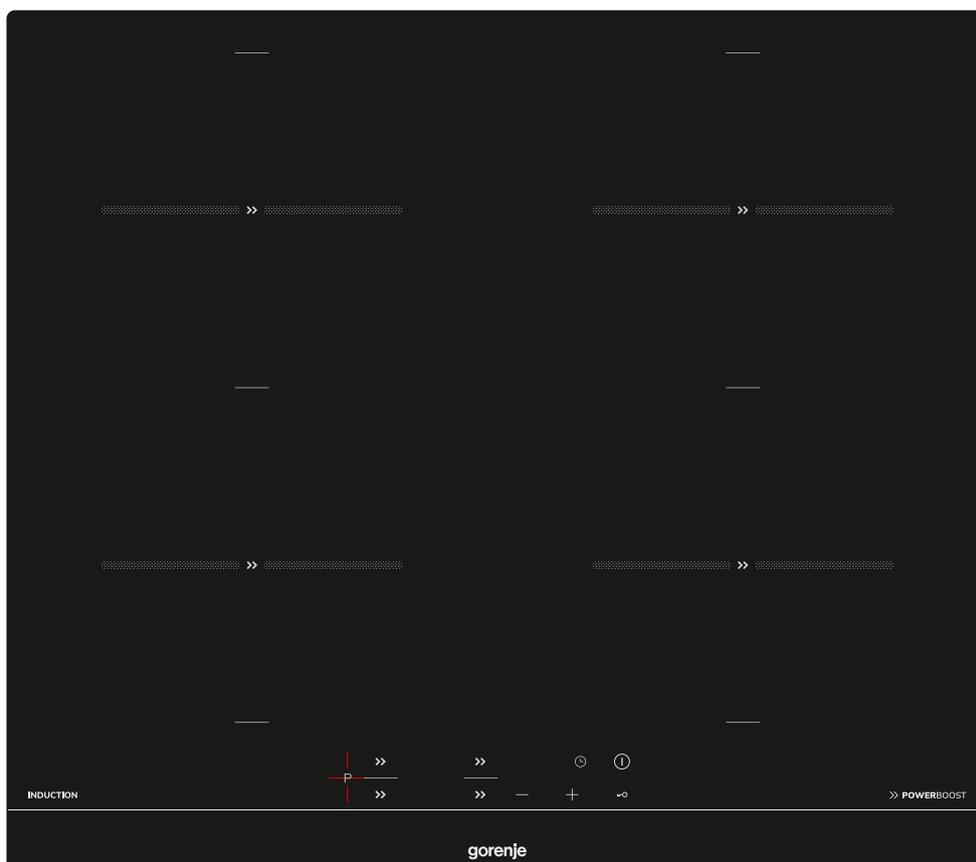


# gorenje

## Индукционная варочная панель

Инструкция по эксплуатации / Инструкция по установке

### МОДЕЛЬ: IT64ASC



# Содержание

<b>1. Введение</b> .....	<b>4</b>
1.1 Меры безопасности .....	4
1.2 Установка .....	4
1.2.1 Опасность поражения электрическим током .....	4
1.2.2 Опасность пореза .....	4
1.2.3 Важные меры безопасности .....	4
1.3 Эксплуатация и обслуживание .....	6
1.3.1 Опасность поражения электрическим током .....	6
1.3.2 Угроза здоровью .....	6
1.3.3 Опасность горячей поверхности .....	6
1.3.4 Опасность пореза .....	7
1.3.5 Важные меры безопасности .....	7
<b>2. Индукционная варочная панель</b> .....	<b>9</b>
2.1 Описание прибора .....	9
2.2 Панель управления .....	9
2.3 Принцип работы индукционных конфорок .....	9
2.4 Перед использованием варочной панели .....	9
2.5 Технические данные .....	10
<b>3. Использование прибора</b> .....	<b>10</b>
3.1 Сенсорное управление .....	10
3.2 Посуда для индукционного приготовления .....	10
3.3 Управление прибором .....	11
3.3.1 Начало приготовления .....	11
3.3.2 Завершение приготовления .....	12
3.3.3 Использование режима максимальной мощности .....	13
3.3.4 Блокировка панели управления .....	13
3.3.5 Таймер .....	14
3.3.6 Защитное отключение .....	15
<b>4. Рекомендации по приготовлению</b> .....	<b>16</b>
4.1 Советы по приготовлению .....	16
4.1.1 Медленная варка, варка риса .....	16
4.1.2 Жарка мяса .....	16
4.1.3 Быстрая жарка (стир-фрай) .....	17
4.2 Распознавание небольших предметов .....	17
<b>5. Степени нагрева</b> .....	<b>17</b>
<b>6. Очистка и уход</b> .....	<b>17</b>
<b>7. Устранение неисправностей</b> .....	<b>18</b>
<b>8. Коды ошибок и диагностика</b> .....	<b>20</b>
<b>9. Установка</b> .....	<b>22</b>
9.1 Место монтажа .....	22
9.2 Перед установкой варочной панели .....	24
9.3 После установки варочной панели .....	24
9.4 Перед установкой крепежных скоб .....	25
9.5 Установка крепежных скоб .....	25

9.6 Предупреждения .....	25
9.7 Подключение к электросети .....	26

# **1. Введение**

## **1.1 Меры безопасности**

Мы заботимся о вашей безопасности. Прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели.

## **1.2 Установка**

### **1.2.1 Опасность поражения электрическим током**

- Отключайте варочную панель от электросети перед очисткой и техническим обслуживанием.
- Для вашей безопасности прибор должен быть надежно заземлен.
- Вносить изменения в электропроводку может только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих указаний может привести к поражению электрическим током или смерти.

### **1.2.2 Опасность пореза**

- Будьте осторожны: края варочной панели острые.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травме или порезам.

### **1.2.3 Важные меры безопасности**

- Внимательно прочитайте инструкцию перед установкой и эксплуатацией прибора.
- Не ставьте на прибор легковоспламеняющиеся материалы и изделия.
- Сообщите эту информацию мастеру, производящему установку прибора, так как это может снизить затраты на установку.
- Во избежание опасности прибор должен быть установлен в соответствии с данной инструкцией по установке.
- Установку и заземление прибора может выполнять только квалифицированный специалист.
- Прибор должен быть подключен к электросети через

устройство, обеспечивающее полное отключение прибора от электропитания.

- Претензии по гарантии и ответственности могут быть отклонены вследствие неправильной установки прибора.
- Допускается использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром.
- Во избежание опасности замену поврежденного шнура питания может проводить производитель, авторизованный сервисный центр или квалифицированный специалист.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если варочная панель треснула или разбилась, отключите ее от электросети во избежание поражения электрическим током (для варочных панелей из стеклокерамики или подобных материалов, которые защищают токоведущие части).
- Не кладите на варочную панель металлические предметы, например, ножи, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут нагреться.
- Не используйте пароочистители.
- Не используйте пароочистители для очистки варочной поверхности.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность возгорания: не используйте варочную поверхность для хранения.
- Постоянно следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если

произошло возгорание, НЕ тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или противопожарным одеялом.

## **1.3 Эксплуатация и обслуживание**

### **1.3.1 Опасность поражения электрическим током**

- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Если варочная панель треснула или разбилась, немедленно отключите ее от электросети (выключатель в электрощитке или розетка) и свяжитесь с сервисным центром.
- Отключайте варочную панель от электросети (выключатель в электрощитке или розетка) перед очисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение этих указаний может привести к поражению электрическим током или смерти.

### **1.3.2 Угроза здоровью**

- Прибор соответствует действующим стандартам по электромагнитной совместимости.
- Тем не менее, перед использованием данного прибора лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) необходимо проконсультироваться с лечащим врачом или производителем имплантата и убедиться, что их имплантат не подвержен воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этих указаний может привести к смерти.

### **1.3.3 Опасность горячей поверхности**

- Во время работы доступные части прибора сильно нагреваются. Опасность ожога!
- Следите, чтобы тело, одежда и другие предметы, кроме подходящей для индукции посуды, не соприкасались с индукционной варочной поверхностью, пока она не остынет.
- Не позволяйте детям приближаться к горячей варочной панели.

- Ручки посуды могут быть горячими. Не располагайте ручки посуды над другими конфорками. Следите, чтобы дети не могли дотянуться до ручек посуды.
- Несоблюдение этих указаний может привести к ожогам.

#### **1.3.4 Опасность пореза**

- Лезвие скребка для варочной панели очень острое. Закрывайте лезвие сразу после использования. Используйте осторожно и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травме или порезам.

#### **1.3.5 Важные меры безопасности**

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Убежавшая пища может пригореть и задымиться; перегретый жир и масло могут загореться.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности и для хранения.
- Не оставляйте предметы и принадлежности на приборе.
- Не кладите намагничиваемые предметы (банковские карты, карты памяти) и электронные устройства (компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может воздействовать электромагнитное поле.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- После завершения приготовления выключите конфорки и варочную панель, как описано в инструкции (с помощью панели управления). Не полагайтесь только на систему распознавания посуды.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Ребенок, забравшийся на варочную панель, может получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра вблизи работающего прибора.
- Дети и лица с ограниченными способностями должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом о том, как пользоваться прибором.

Инструктор должен убедиться, что такие люди могут пользоваться прибором без опасности для себя и своего окружения.

- Не ремонтируйте и не меняйте детали прибора, если это не рекомендовано в инструкции. Остальное сервисное обслуживание может выполнять только квалифицированный специалист.
- Не ставьте и не бросайте тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не вставляйте на варочную поверхность.
- Не используйте посуду с шероховатым дном и не передвигайте посуду по варочной поверхности, так как это может оставить царапины.
- Не используйте металлические мочалки или другие жесткие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать варочную поверхность.
- Прибор предназначен для использования в бытовых условиях и условиях, приближенных к бытовым, в том числе: в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях; на сельскохозяйственных фермах; постояльцами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа; в местах ночлега и завтрака.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы доступные части прибора сильно нагреваются.
- Будьте осторожны: не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи прибора или должны быть под постоянным присмотром.
- 

**Поздравляем** вас с покупкой индукционной варочной панели.

Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и установке. Здесь вы найдете необходимую информацию по правильному использованию и установке прибора.

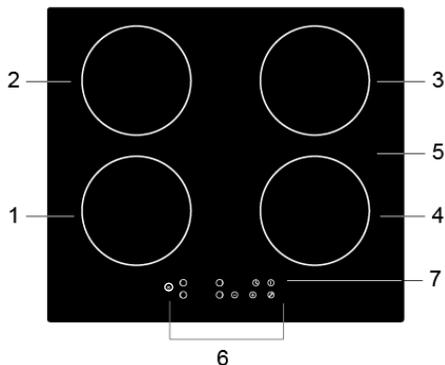
Установка описана в разделе «Установка».

Внимательно прочитайте указания по технике безопасности перед началом эксплуатации.

Сохраните инструкцию по эксплуатации и установке для дальнейшего использования.

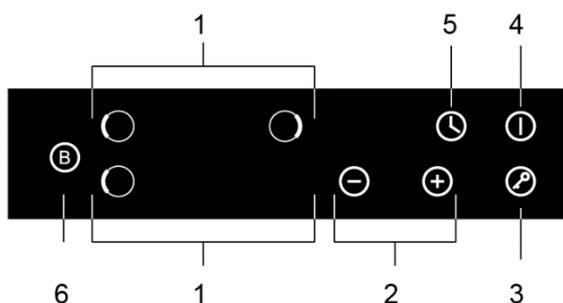
## 2. Индукционная варочная панель

### 2.1 Описание прибора



1. Конфорка с макс. мощностью 1200/1500 Вт
2. Конфорка с макс. мощностью 1500/2000 Вт
3. Конфорка с макс. мощностью 1500/2000 Вт
4. Конфорка с макс. мощностью 1200/1500 Вт
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления
7. Сенсор ВКЛ./ВЫКЛ.

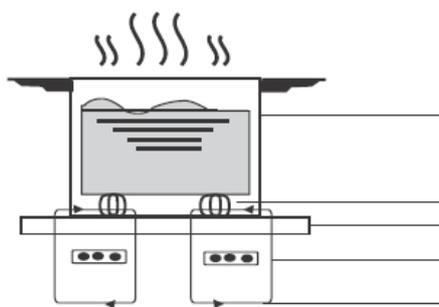
### 2.2 Панель управления



1. Сенсоры выбора конфорки
2. Сенсоры установки мощности и времени таймера
3. Сенсор блокировки
4. Сенсор ВКЛ./ВЫКЛ.
5. Сенсор таймера
6. Сенсор режима максимальной мощности

### 2.3 Принцип работы индукционных конфорок

Индукционная варочная панель — это безопасный, современный, эффективный и экономичный способ приготовления. Принцип работы основан на электромагнитном поле, которое индуцирует ток в дне посуды и нагревает его без промежуточного нагрева конфорки. Варочная поверхность нагревается только за счет тепла, отдаваемого посудой.



- железная посуда
- магнитное поле
- стеклокерамическая поверхность
- индукционная катушка
- индуцированный ток

### 2.4 Перед использованием варочной панели

- Прочитайте инструкцию, уделите особое внимание разделу «Меры безопасности».
- Снимите защитную пленку и наклейки с варочной панели.

## 2.5 Технические данные

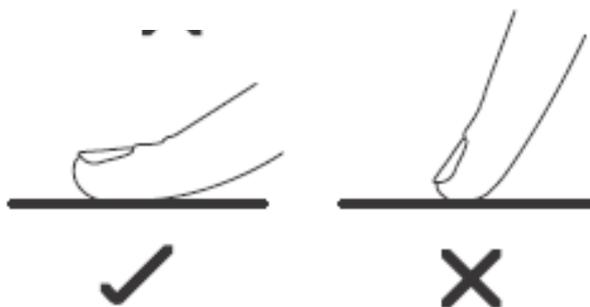
Варочная панель	MC-IF7017B1-A
Конфорки	4 конфорки
Сетевое напряжение	220-240 В~ 50 Гц или 60 Гц
Присоединительная мощность	7000 Вт
Габаритные размеры (Д×Ш×В), мм	590X520X60
Монтажные размеры (А×В), мм	560X490

Вес и размеры ориентировочные. Производитель постоянно модифицирует изделия, поэтому может вносить изменения в технические характеристики и конструкцию прибора без предварительного уведомления.

## 3. Использование прибора

### 3.1 Сенсорное управление

- Сенсоры реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно прикладывать усилий.
- Прикасайтесь кончиком пальца.
- Срабатывание сенсора подтверждается звуковым сигналом.
- Панель управления должна быть чистой и сухой, на ней не должно лежать никаких предметов. Даже тонкий слой воды может затруднить управление.



### 3.2 Посуда для индукционного приготовления



- Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления.

Ищите символ индукции на упаковке или дне посуды.

Пригодность посуды можно проверить с помощью магнита.

Поднесите магнит к дну посуды. Если он притягивается, то посуда подходит для индукционного приготовления.

- Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в проверяемую посуду.

2. Если на дисплее не мигает , и вода нагревается, посуда подходит для индукционного приготовления.

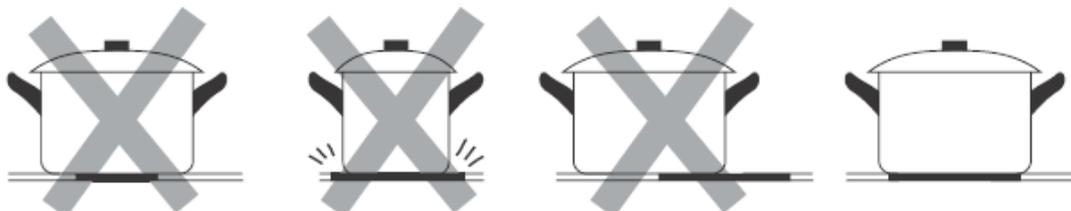
- Посуда из следующих материалов не подходит для индукционного приготовления: нержавеющая сталь, алюминий или медь без намагничиваемого дна, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.



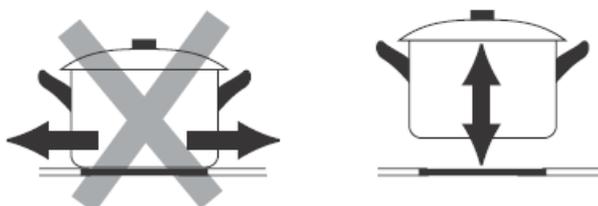
Не используйте посуду с шероховатым или изогнутым дном.



Дно посуды должно быть гладким и ровным, плотно прилегать к варочной поверхности и соответствовать конфорке по размеру. Используйте посуду, диаметр которой равен размеру выбранной конфорки. Если посуда немного больше конфорки, варочная панель работает с максимальной эффективностью. Если посуда меньше конфорки, эффективность работы варочной панели может снижаться. Посуда с диаметром дна меньше 140 миллиметров может не определяться варочной панелью. Всегда устанавливайте посуду в центре конфорки.

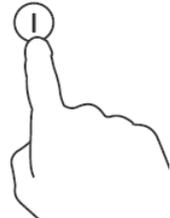
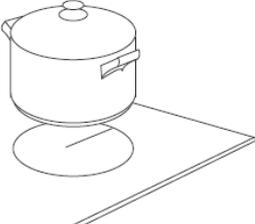


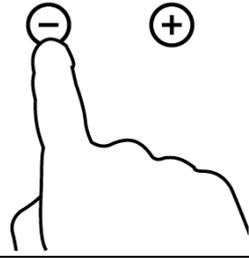
Поднимайте, а не передвигайте посуду, чтобы не поцарапать варочную поверхность.



### 3.3 Управление прибором

#### 3.3.1 Начало приготовления

<p>Нажмите и удерживайте сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. три секунды. Панель включится, раздастся звуковой сигнал, и на всех дисплеях загорится «-» или «- -». Это означает, что панель находится в режиме ожидания.</p>	
<p>Поместите посуду на конфорку.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, что дно посуды и конфорка чистые и сухие.</li> </ul>	
<p>Нажмите сенсор выбора нужной конфорки. Рядом с сенсором начнет мигать индикация на дисплее.</p>	

<p>Сенсорами «-» и «+» установите степень нагрева.</p> <p>Если в течение 1 минуты не установить степень нагрева, варочная панель автоматически выключится. В этом случае повторите действия, начиная с шага 1.</p> <p>Степень нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления.</p>	
---	---

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Варочная панель может работать с максимальной мощностью 3000 Ватт. Это означает, что варочная панель автоматически уменьшает мощность конфорок таким образом, что сумма степеней нагрева всех включенных конфорок не превышает 12.

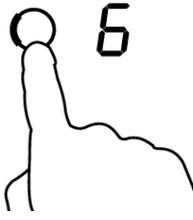
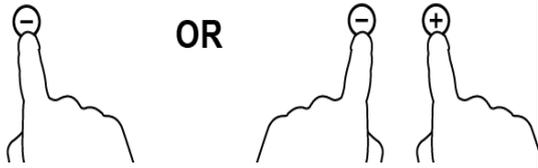
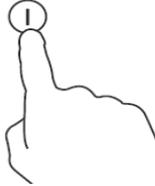
**Если на дисплее попеременно мигают  и заданная степень нагрева**

Это означает:

- что на конфорке не установлена посуда,
- используемая посуда не подходит для индукционного приготовления,
- посуда маленькая или установлена не в центре конфорки.

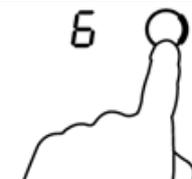
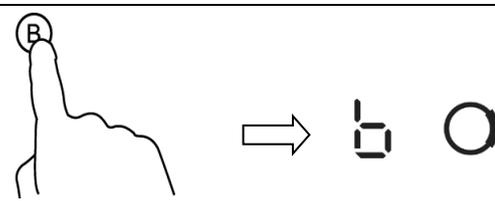
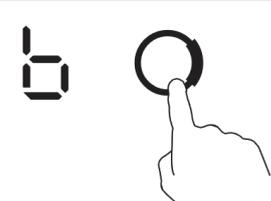
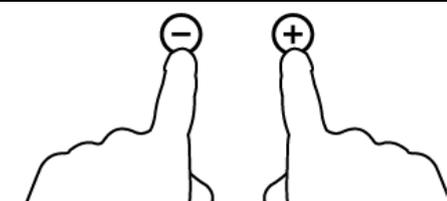
Нагрев не будет происходить, пока на конфорке не установить подходящую посуду. Дисплей автоматически погаснет через 1 минуту, если на конфорке не установить подходящую посуду.

### 3.3.2 Завершение приготовления

<p>Нажмите сенсор выбора необходимой конфорки.</p>	
<p>Выключите конфорку, установив степень нагрева 0 или одновременно нажав сенсоры «-» и «+». На дисплее должно отображаться значение 0.</p>	
<p>Выключите варочную панель сенсором ВКЛ./ВЫКЛ.</p>	

<p>Будьте осторожны: горячая поверхность! Индикация «Н» показывает, какая конфорка горячая. Индикация погаснет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Остаточное тепло можно использовать для экономии энергии, например, чтобы нагреть новую посуду, поставьте ее на горячую конфорку.</p>	
--	---

### 3.3.3 Использование режима максимальной мощности

<p style="text-align: center;"><b>Включение режима максимальной мощности</b></p>	
<p>Нажмите сенсор выбора нужной конфорки.</p>	
<p>Нажмите сенсор режима максимальной мощности. На дисплее конфорки появится «b», и конфорка начнет работать с максимальной мощностью.</p>	
<p style="text-align: center;"><b>Выключение режима максимальной мощности</b></p>	
<p>Нажмите сенсор выбора конфорки, на которой хотите выключить режим максимальной мощности.</p>	
<p>Нажмите сенсор режима максимальной мощности или сенсор «-», и конфорка вернется к ранее установленной степени нагрева.</p>	
<p>Одновременно нажмите сенсоры «-» и «+». Конфорка выключится, режим максимальной мощности выключится автоматически.</p>	

- Конфорка автоматически переключается на ранее выбранную степень нагрева через 5 минут.

### 3.3.4 Блокировка панели управления

- Блокировка позволяет предотвратить случайное использование варочной панели, например, чтобы дети случайно не включили конфорки.
- Если блокировка включена, все сенсоры заблокированы, кроме сенсора ВКЛ./ВЫКЛ.

<b>Включение блокировки</b>	
Нажмите сенсор блокировки.	На дисплее таймера отобразится «Lo».
<b>Выключение блокировки</b>	
Нажмите и некоторое время удерживайте сенсор блокировки.	



Если включена блокировка, все сенсоры заблокированы, кроме сенсора ВКЛ./ВЫКЛ. . При необходимости можно выключить варочную панель сенсором ВКЛ./ВЫКЛ. , но перед следующим использованием сначала разблокируйте варочную панель.

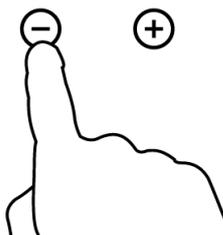
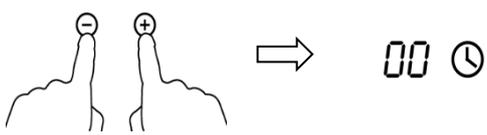
### 3.3.5 Таймер

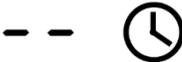
Таймер можно использовать двумя способами:

- Таймер оповещения — предупреждает звуковым сигналом, что установленное время истекло, и не отключает конфорки.
- Таймер отключения — относится к определенной конфорке и по истечении заданного времени отключает ее. Таймер отключения можно установить для каждой конфорки. Максимальное время таймера отключения 99 минут.

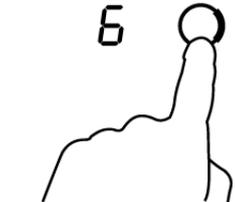
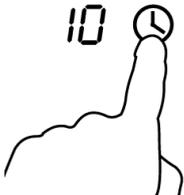
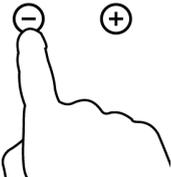
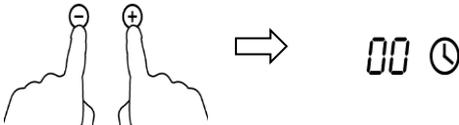
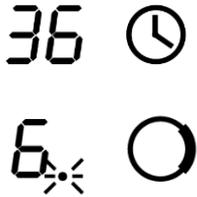
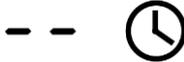
#### а) Использование таймера оповещения

##### Если не выбрана конфорка

Убедитесь, что прибор включен. Примечание. Таймер оповещения можно включить, даже если не выбрана ни одна конфорка.	
Нажмите сенсор «+» в зоне управления таймером. Начнет мигать индикатор таймера, и на дисплее высветится «10».	
Установите время сенсором «-» или «+». Примечание. Короткие нажатия на сенсор «-» или «+» меняют время с шагом 1 минута. Если сенсор «-» или «+» нажать и удерживать, время будет меняться с шагом 10 минут.	
Если одновременно нажать сенсоры «-» и «+», таймер сбросится. На дисплее отобразится время «00».	
После установки времени таймер сразу начнет отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор будет мигать в течение 5 секунд.	

<p>По истечении заданного времени в течение 30 секунд раздается звуковой сигнал, и на дисплее таймера отображается «- -».</p>	
---	---

## б) Использование таймера отключения

Установка таймера отключения для одной конфорки	
<p>Нажмите сенсор выбора конфорки, для которой хотите установить таймер отключения (например, конфорка 3).</p>	
<p>Нажмите сенсор таймера. Начнет мигать индикатор таймера, и на дисплее высветится «10».</p>	
<p>Установите время сенсором «-» или «+». Примечание. Короткие нажатия на сенсор «-» или «+» меняют время с шагом 1 минута. Если сенсор «-» или «+» нажать и удерживать, время будет меняться с шагом 10 минут.</p>	
<p>Если одновременно нажать сенсоры «-» и «+», таймер сбросится. На дисплее отобразится время «00».</p>	
<p>После установки времени таймер сразу начнет отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, и индикатор будет мигать в течение 5 секунд. ПРИМЕЧАНИЕ. Рядом с дисплеем степени нагрева загорается красная точка, показывая, какая конфорка выбрана.</p>	
<p>По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится.</p>	



Остальные конфорки продолжают работать, если они были включены.

### 3.3.6 Защитное отключение

Для безопасности варочная панель оборудована функцией защитного отключения. Если вы забыли выключить конфорку, она выключится автоматически. Продолжительность работы до

отключения приведена в таблице ниже.

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Макс. время работы, часы	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Если снять посуду с конфорки, индукционная варочная панель автоматически прекратит нагрев. Через 2 минуты варочная панель выключится.



Лицам с кардиостимуляторами необходимо проконсультироваться с лечащим врачом перед использованием варочной панели.

## 4. Рекомендации по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир быстро нагреваются, особенно при режиме максимальной мощности. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться. Опасность возгорания!

### 4.1 Советы по приготовлению

- После закипания уменьшайте степень нагрева.
- Накрывайте посуду крышкой, чтобы сократить время приготовления и сэкономить электроэнергию.
- Старайтесь использовать меньше жидкости и жира при приготовлении. Это сокращает время приготовления.
- Начинайте готовить на высокой мощности и, когда пища нагреется, уменьшите степень нагрева.

#### 4.1.1 Медленная варка, варка риса

- Для медленной варки характерна невысокая температура, около 85°C, когда пузырьки изредка поднимаются на поверхность жидкости. Медленная варка — это секрет приготовления вкусных супов и нежных рагу, так как продукты раскрывают свой вкус, не перевариваясь. Такая температура также рекомендуется для приготовления соусов на основе яиц и мучных соусов.
- В некоторых случаях, в том числе при варке риса с полным впитыванием воды может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы гарантировать приготовление блюда за рекомендованное время.

#### 4.1.2 Жарка мяса

Как приготовить сочный стейк.

1. Выньте мясо из холодильника за 20 минут до приготовления и оставьте при комнатной температуре.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с обеих сторон растительным маслом. Налейте небольшое количество масла на сковороду и выложите мясо.
4. Переверните мясо только один раз во время жарки. Время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Жарьте мясо 2–8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем плотнее, тем сильнее прожарен.
5. Положите стейк на теплую тарелку и дайте «отдохнуть» несколько минут, чтобы мясной сок равномерно распределился по всему стейку.

### 4.1.3 Быстрая жарка (стир-фрай)

1. Выберите подходящую для индукции сковороду-вок с плоским дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и необходимое оборудование. Стир-фрай готовится быстро. Если вы готовите большое количество, разделите его на несколько партий.
3. Разогрейте сковороду и налейте 2 столовые ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, отложите в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Оставьте их немного хрустящими, уменьшите нагрев, добавьте мясо и влейте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прогрелись.
7. Сразу подавайте на стол.

## 4.2 Распознавание небольших предметов

Если на варочную панель поставить посуду неподходящего размера, посуду с немагнитиваемым дном (например, алюминиевым) или небольшой предмет (нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет охлаждать индукционную панель еще 1 минуту.

## 5. Степени нагрева

Приведенные в таблице данные ориентировочные. Выбор степени нагрева зависит от ряда факторов, в том числе от посуды и количества пищи. Попробуйте разные настройки, чтобы понять, какие вам подходят больше всего.

Степень нагрева	Использование
1–2	<ul style="list-style-type: none"><li>• подогрев небольшого количества пищи</li><li>• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро подгорают</li><li>• медленная варка</li><li>• медленный нагрев</li></ul>
3–4	<ul style="list-style-type: none"><li>• разогрев</li><li>• быстрая варка</li><li>• варка риса</li></ul>
5–6	<ul style="list-style-type: none"><li>• блинчики</li></ul>
7–8	<ul style="list-style-type: none"><li>• пассеровка</li><li>• варка макарон</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• быстрая жарка (стир-фрай)</li><li>• обжарка</li><li>• доведение супа до кипения</li><li>• кипячение воды</li></ul>

## 6. Очистка и уход

Что?	Как?	Важно!
------	------	--------

Обычные загрязнения на стекле при ежедневном использовании (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи и несладкой жидкости).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>2. Нанесите чистящее средство для варочных поверхностей, пока стекло теплое (но не горячее!).</li> <li>3. Смойте чистящее средство и насухо вытрите панель чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Снова подключите варочную панель к электросети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После отключения панели от электросети не горит индикация остаточного тепла, при этом конфорки могут быть горячими. Будьте осторожны!</li> <li>• Металлические мочалки, нейлоновые губки и грубые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Перед применением губки или чистящего средства внимательно изучите этикетку.</li> <li>• Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна.</li> </ul>
Убежавшая жидкость, расплавленные предметы и сладкие продукты на стекле.	<p>Сразу удаляйте загрязнения лопаткой, шпателем или скребком, которые подходят для стеклокерамики, но помните, что поверхность конфорки еще горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>2. Держите скребок под углом 30° и соскребите загрязнения на остывший участок варочной поверхности.</li> <li>3. Уберите загрязнение мягкой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Следуйте указаниям пунктов 2-4 раздела «Обычные загрязнения на стекле при ежедневном использовании».</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удаляйте остатки расплавленных предметов и сладкие продукты как можно скорее. Позже их будет трудно удалить без повреждения варочной поверхности.</li> <li>• Опасность пореза: лезвие скребка очень острое. Закрывайте лезвие сразу после использования. Используйте осторожно и храните в безопасном и недоступном для детей месте.</li> </ul>
Пятна жидкости на панели управления.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электросети.</li> <li>2. Смочите пятно.</li> <li>3. Протрите чистой влажной тканью или губкой.</li> <li>4. Протрите насухо бумажным полотенцем.</li> <li>5. Снова подключите варочную панель к электросети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если на панели управления разлита жидкость, варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться или сенсоры панели управления могут не работать. Протрите панель управления насухо, перед тем как снова включить варочную панель.</li> </ul>

## 7. Устранение неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение
---------------	-------------------	------------

Индукционная панель не включается.	Варочная панель не подключена к электропитанию.	Проверьте, что варочная панель подключена к электросети и включена. Проверьте, возможно, произошло отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если не удастся устранить проблему, свяжитесь с сервисом.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения.	Включена блокировка.	Снимите блокировку. См. раздел «Управление прибором».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	На панели управления разлита вода или вы нажимаете на сенсор подушечкой пальца.	Протрите панель управления и нажимайте на сенсоры кончиком пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда имеет шероховатое дно.  Вы используете грубые губки и абразивные чистящие средства.	Используйте посуду с гладким и ровным дном. См. раздел «Посуда для индукционного приготовления».  См. раздел «Очистка и уход».
Во время приготовления посуда издает треск и щелчки.	Это связано с конструкцией дна посуды (вибрация в месте стыка слоев различных металлов).	Это нормальное явление и не является неисправностью.
Варочная панель издает низкий звук при работе на высокой степени нагрева.	Это особенность работы индукционных панелей.	Это нормальное явление, шум уменьшится или исчезнет, если уменьшить степень нагрева.
Шум вентилятора.	Индукционная варочная панель оснащена вентилятором для защиты электроники от перегрева. Вентилятор может работать некоторое время после выключения варочной панели.	Это нормальное явление, ничего не предпринимайте. Не отключайте варочную панель от электросети, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается, дисплей мигает.	Варочная панель не распознает посуду, так как посуда не подходит для индукционного приготовления.  Варочная панель не распознает посуду, так как посуда слишком маленькая для выбранной конфорки или установлена не по центру.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. раздел «Посуда для индукционного приготовления».  Устанавливайте посуду в центре конфорки, чтобы дно посуды совпадало с границами конфорки.

Варочная панель или конфорка выключилась, раздается звуковой сигнал, и на дисплее высвечивается ошибка (попеременно загораются одна или две цифры на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электросети и свяжитесь с сервисом.
--	----------------------------	---

## 8. Коды ошибок и диагностика

Индукционная панель имеет функцию самодиагностики. С помощью такого тестирования сервисный мастер может проверить работу компонентов, не извлекая варочную панель из столешницы и не разбирая ее.

### Устранение неисправностей

1) Коды ошибок во время использования панели и решение

Код ошибки	Причина	Решение
<b>Автоматическое восстановление работы</b>		
E1	Сетевое напряжение выше номинального напряжения панели.	Проверьте, что электросеть, к которой подключаете панель, соответствует параметрам подключения и работает нормально. После проверки подключите панель к электросети.
E2	Сетевое напряжение ниже номинального напряжения панели.	
E3	Высокая температура датчика керамической поверхности. (1#)	Подождите, пока температура панели понизится до нормального уровня. Нажмите сенсор ВКЛ./ВЫКЛ., чтобы снова включить панель.
E4	Высокая температура датчика керамической поверхности. (2#)	
E5	Высокая температура биполярного транзистора с изолированным затвором. (1#)	Подождите, пока температура транзистора понизится до нормального уровня. Нажмите сенсор ВКЛ./ВЫКЛ., чтобы снова включить панель. Проверьте, исправно ли работает вентилятор. Если нет, замените его.
E6	Высокая температура биполярного транзистора с изолированным затвором. (2#)	
<b>Нет автоматического восстановления работы</b>		
F3/F6	Неисправность датчика температуры керамической поверхности – короткое замыкание. (F3 для 1#, F6 для 2#)	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамической поверхности.
F4/F7	Неисправность датчика температуры керамической поверхности – незамкнутая цепь. (F4 для 1#, F7 для 2#)	

F5/F8	Неисправность датчика температуры керамической поверхности – выход из строя. (F5 для 1#, F8 для 2#)	
F9/FA	Неисправность температурного датчика биполярного транзистора с изолированным затвором. (короткое замыкание/незамкнутая цепь для 1#)	Замените силовой модуль.
FC/FD	Неисправность температурного датчика биполярного транзистора с изолированным затвором. (короткое замыкание/незамкнутая цепь для 2#)	

2) Специфические неполадки и решение

Проблема	Причина	Решение А	Решение Б
Не загорается светодиод после подключения панели к электросети.	Нет питания.	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку, и работает ли розетка.	
	Неисправность соединения вспомогательного силового модуля и модуля дисплея.	Проверьте соединение.	
	Вспомогательный силовой модуль поврежден.	Замените вспомогательный силовой модуль.	
	Модуль дисплея поврежден.	Замените модуль дисплея.	
Некоторые сенсорные клавиши не реагируют на прикосновения, дисплей работает некорректно.	Модуль дисплея поврежден.	Замените модуль дисплея.	
Индикатор режима нагрева светится, но нагрев не происходит.	Панель перегрелась.	Возможно, температура окружающей среды высокая или вентиляционные отверстия заблокированы.	
	Неисправность вентилятора.	Проверьте, исправно ли работает вентилятор. Если нет, замените его.	
	Силовой модуль поврежден.	Замените силовой модуль.	
Нагрев прекратился, на дисплее мигает « <u>ц</u> ».	Неправильно подобрана посуда.	Используйте правильную посуду (см. соответствующий раздел в инструкции).	Цепь распознавания посуды повреждена,
	Маленький диаметр посуды.		

	Панель перегрелась.	Прибор перегрелся. Подождите, пока температура понизится до нормального уровня. Нажмите сенсор ВКЛ./ВЫКЛ., чтобы снова включить прибор.	замените силовой модуль.
На дисплеях конфорок, расположенных с одной стороны, например, справа, высвечивается «ц».	Неисправность соединения силового модуля и модуля дисплея.	Проверьте соединение.	
	Коммуникационная часть модуля дисплея повреждена.	Замените модуль дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Замените силовой модуль.	
Вентилятор громко работает.	Мотор вентилятора поврежден.	Замените вентилятор.	

Выше приведены описания распространенных ошибок.

Не разбирайте прибор самостоятельно во избежание травм и повреждения варочной панели.

## 9. Установка

### 9.1 Место монтажа

Сделайте выпил в столешнице согласно размерам на рисунке.

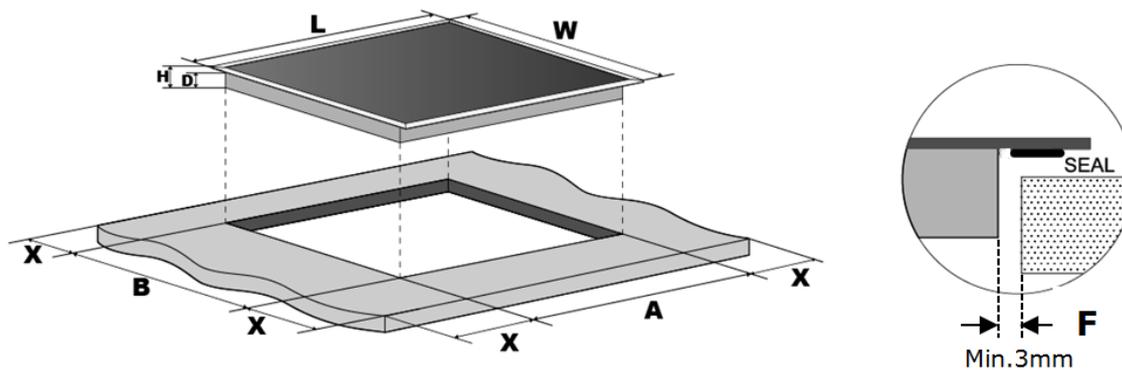
Для правильной установки и комфортного использования оставьте свободное пространство по 50 миллиметров вокруг монтажного отверстия.

Варочную панель можно встраивать в столешницы толщиной не менее 30 миллиметров.

Устанавливайте варочную панель в термостойкие и влагозащищенные столешницы (столешницы из древесины и подобных волокнистых и гигроскопичных материалов можно использовать, только если они имеют соответствующую пропитку), чтобы избежать поражения электрическим током и деформации из-за высокой температуры от варочной панели. Размеры монтажного проема приведены ниже.



Примечание. Расстояние между стенками варочной панели и краями выпила должно быть не менее 3 миллиметров.

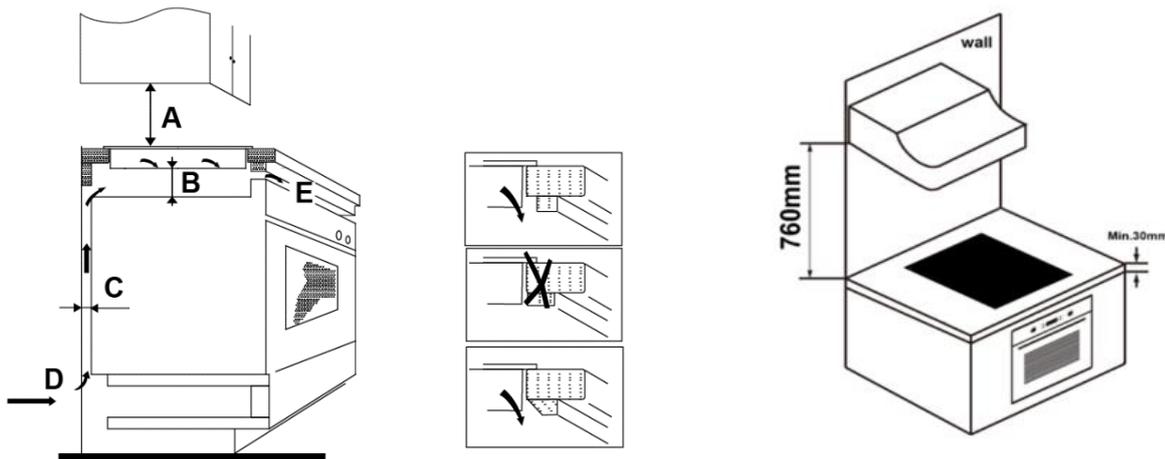


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	60	56	560+4 +1	490+4 +1	мин. 50	мин. 3

Обеспечьте достаточную вентиляцию индукционной варочной панели и убедитесь, что отверстия для забора и выхода воздуха не заблокированы. Убедитесь, что место установки обеспечивает благоприятные условия для работы прибора. См. рисунки ниже.



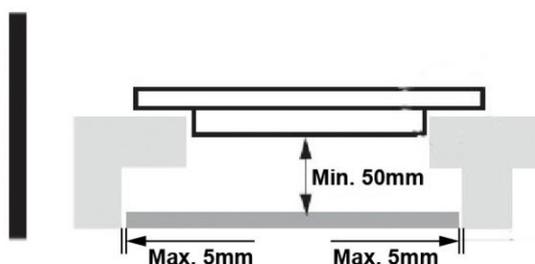
Примечание. Минимальное расстояние между варочной панелью и навесным кухонным шкафчиком не менее 760 миллиметров.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Отверстие для забора воздуха	Отверстие для выхода воздуха

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Вентиляция варочной панели

Обеспечьте достаточную вентиляцию индукционной варочной панели и убедитесь, что в отверстиях для забора и выхода воздуха нет предметов, мешающих свободной циркуляции воздуха. Во избежание контакта с горячим дном варочной панели и поражения электрическим током во время работы панели установите и закрепите винтами деревянную перегородку на расстоянии не менее 50 миллиметров от нижней поверхности варочной панели. Следуйте указаниям ниже.





---

По периметру корпуса варочной панели расположены вентиляционные отверстия. Варочную панель **НЕОБХОДИМО** встроить так, чтобы края монтажного проема не закрывали вентиляционные отверстия.

---



- Клей, которым приклеены пластиковые и деревянные покрытия к кухонной мебели, должен выдерживать температуру не менее 150°C, чтобы покрытие не отклеилось.
  - Задняя стена, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90°C.
- 

## 9.2 Перед установкой варочной панели

- Столешница должна быть ровной и горизонтальной, конструктивные элементы не должны попадать в пространство монтажного проема.
- Столешница должна быть изготовлена из термостойкого и изолированного материала.
- Если варочная панель устанавливается над духовкой, духовка должна быть оборудована охлаждающим вентилятором.
- При установке соблюдайте требуемые расстояния и действующие стандарты и правила.
- В электропроводке необходимо предусмотреть разъединитель, который обеспечивает полное отключение варочной панели от электросети и установлен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.
- Разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать размыкание контактов не менее чем на 3 миллиметра на всех полюсах (или всех питающих [фазовых] проводов, если такое изменение допускаются местными правилами электромонтажа).
- Разъединитель должен быть доступен после установки прибора.
- Если у вас возникли сомнения относительно установки, обратитесь в местные органы строительного надзора и изучите отраслевые подзаконные акты.
- Для облицовки стен вокруг варочной панели используйте термостойкие и легко чистящиеся материалы (например, керамическую плитку).

## 9.3 После установки варочной панели

- К шнуру питания не должно быть свободного доступа через дверцы шкафа и ящики.
- К нижней части варочной панели должен быть обеспечен свободный приток свежего воздуха через кухонный шкаф.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или полкой, то под панелью

- необходимо установить термоизолирующую перегородку.
- Разъединитель должен быть доступен после установки прибора.

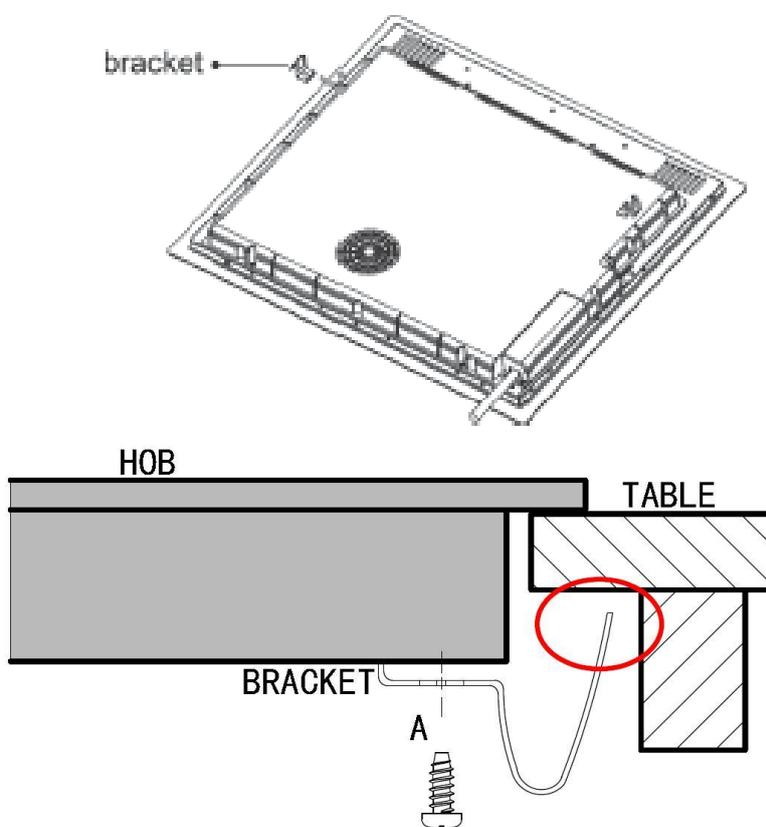
## 9.4 Перед установкой крепежных скоб

Разместите варочную панель на ровной, твердой поверхности (используйте упаковку). Не нажимайте на элементы управления, которые могут выступать из устройства.

## 9.5 Установка крепежных скоб

После установки закрепите варочную панель в столешнице, прикрутив две крепежные скобы с нижней стороны панели.

Отрегулируйте положение скоб в зависимости от толщины столешницы.



---

После установки скобы не должны касаться внутренних поверхностей столешницы (см. рис.).

---

## 9.6 Предупреждения

1. Установку индукционной варочной панели может производить только квалифицированный специалист. Обратитесь в авторизованный сервисный центр. Не производите установку

самостоятельно.

2. Не устанавливайте варочную панель над холодильным и морозильным оборудованием, посудомоечной, стиральной или сушильной машиной, так как влага может повредить электронные компоненты варочной панели.
3. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы избыточное тепло отводилось, так как это повышает надежность прибора.
4. Стены, прилегающие к прибору, и поверхности над столешницей должны быть термостойкими.
5. Во избежание повреждений материалы столешницы и клей должны быть термостойкими.
6. Не используйте пароочистители.

## 9.7 Подключение к электросети



Подключение прибора к электросети может производить только квалифицированный специалист.

Перед подключением проверьте:

1. что электропроводка в вашем доме соответствует электрической мощности, необходимой для варочной панели,
2. напряжение в электросети соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора,
3. шнур питания рассчитан на нагрузку, указанную на заводской табличке.

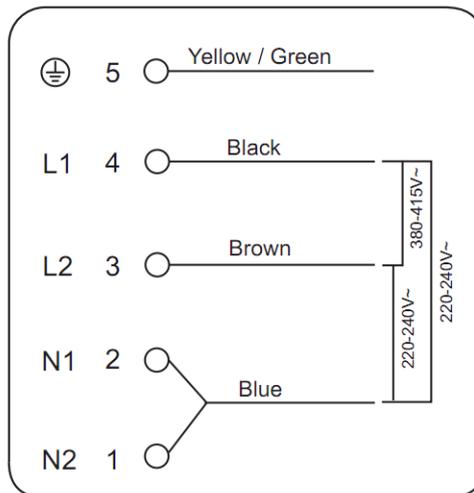
Для подключения прибора к электросети не используйте преобразователи, редукторы и распределители, так как это может привести к перегреву и возгоранию.

Шнур питания не должен соприкасаться с горячими частями прибора и должен быть проложен таким образом, чтобы его температура не превышала 75°C.

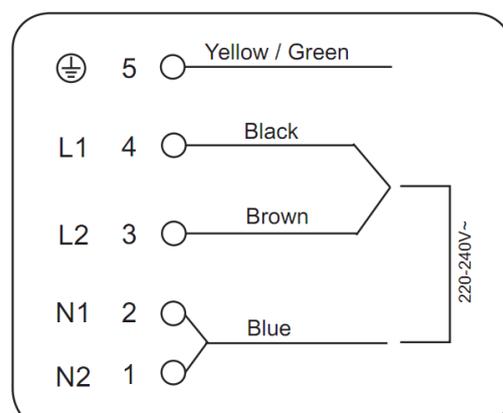
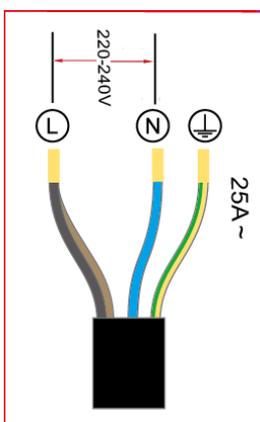


Проконсультируйтесь с электриком, подходит ли ваша внутренняя проводка для подключения прибора без переустройства.

Любое вмешательство и переустройство может выполнять только квалифицированный электрик.



Если общее количество нагревательных элементов в вашем приборе не превышает 4, прибор можно подключить напрямую к электропроводке с помощью однофазного соединения, как показано ниже.



- Если шнур питания поврежден или нуждается в замене, во избежание несчастного случая замену шнура может производить сервисный мастер с помощью специальных инструментов.
- Если прибор подключается напрямую к электросети, необходимо установить автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 миллиметра.
- Электрик должен обеспечить правильное подключение прибора к электросети в соответствии с требованиями безопасности.
- Шнур питания не должен быть перекручен или зажат.
- Регулярно проверяйте шнур питания, замену шнура может производить только авторизованный специалист.



После установки не должно быть свободного доступа к нижней части прибора и шнуру питания.

 <p><b>УТИЛИЗАЦИЯ</b>  <b>Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Требуется отдельный сбор для дальнейшей переработки.</b></p>	<p>Это изделие маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Соблюдая правила утилизации изделия, вы можете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.</p> <p>Символ на изделии указывает, что оно не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Сдайте изделие в пункт приема электрического и электронного оборудования.</p> <p>Изделие требует специальной утилизации. За более подробной информацией о переработке и утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу вывоза и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели прибор.</p> <p>За более подробной информацией о переработке и утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу вывоза и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.</p>
---	---