

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Инструкция по установке и эксплуатации

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции KRONASteel. Мы надеемся, что данный прибор оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

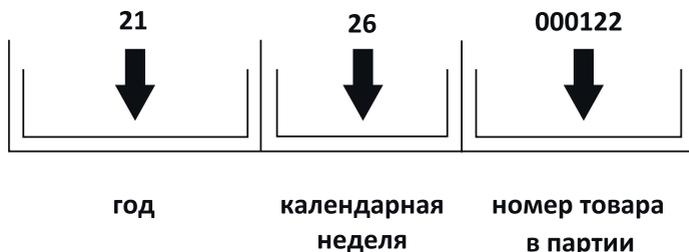
Желаем Вам приятного аппетита!

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.

Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на вытяжке. Расшифровка серийного номера.



В данном примере прибор изготовлен на 26 неделе 2021 года.

СОДЕРЖАНИЕ

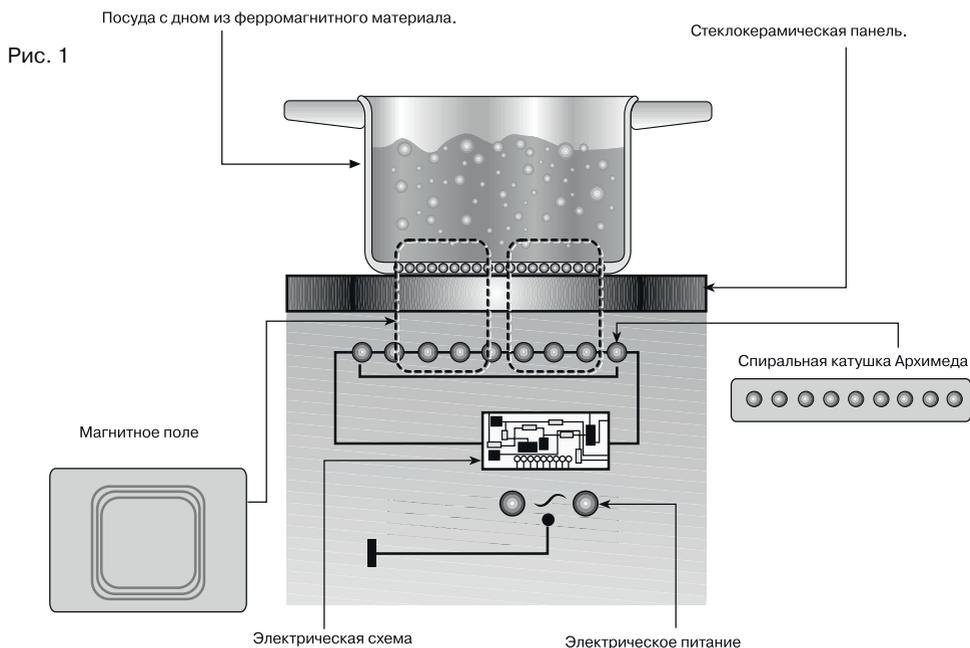
Принцип индукции	2
СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	
Перед подключением нового прибора.....	3
Указания по безопасности.....	3
Как избежать повреждений прибора	5
Рекомендации по утилизации.....	5
Комплектация	6
Сертификация, хранение и транспортировка	6
Технические характеристики варочной поверхности	7
ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	
Пульт управления	8
Использование индукционной поверхности	9
Начинаем готовить	9
Когда Вы закончили готовить	9
Использование функции Booster	10
Режим фондю	10
Функция Качество посуды	10
Режим подогрева и поддержания тепла	11
Блокировка управления	11
Использование функции СТОП/ПУСК	12
Использование таймера	12
Посуда для приготовления	14
Основные рекомендации по приготовлению пищи	15
Уход и чистка.....	17
Полезные советы	19
Ошибки на дисплее и рекомендации	20
УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	
Крепление варочной поверхности к столешнице	21
Подключение к электросети	24
Обслуживание и ремонт	25

TM KRONAsteel

КРОНАмаркт ГмБХ, Германия, Эшборн, 65760, Венче Билдинг, Мергенталераллее 10-12

Импортер: ООО «Сигма Трейд», 192236, г. Санкт-Петербург, вн.тер.г. муниципальный округ Волковское, ул. Софийская, дом 17, лит. А, помещ. 8-Н, комната 352

Инструкция по установке и эксплуатации



ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ

Индукционная технология приготовления основана на физическом явлении магнитной индукции.

Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии генератором на посуду (в отличие от традиционных конфорок – см. рис.1).

Преимущества

В сравнении с электрическими варочными панелями ваша варочная панель:

- **Безопаснее:** стеклянная поверхность нагревается меньше.
- **Быстрее:** меньшее время нагрева продуктов.
- **Точнее:** варочная панель мгновенно реагирует на ваши команды.
- **Эффективнее:** 90% поглощаемой энергии преобразуется в тепло.

Более того, сразу после съема посуды с плоскости, передача тепла тотчас прекращается, позволяя избежать ненужного рассеяния тепла.

Система также автоматически распознает другой диаметр каждой отдельной посуды, применяя для каждого размера соответствующий уровень мощности.

Это позволяет использовать посуду разных размеров, при условии что их диаметр не более 10% или не менее 40% по отношению к сериографии на поверхности варки. (рис. 4)

Внимание: при использовании посуды диаметром менее 40% по отношению к сериографии на стекле зона варки может не включиться.

Посуда для приготовления

В индукционном приготовлении для генерации тепла используется магнетизм. Следовательно посуда должна быть изготовлена из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи простого магнита.

Важно:

Во избежание непоправимого повреждения поверхности варочной панели не используйте:

- посуду с неровным дном.
- металлическую посуду с эмалированным дном
- не используйте посуду с шершавым дном во избежание царапин на поверхности варочной панели.

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание!

Во избежание поломки перед включением стеклокерамической варочной поверхности в холодное время года, необходимо выдерживать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

После снятия упаковки убедитесь, что изделие и шнур питания не имеют повреждений. В противном случае не подключайте прибор к электрической сети и обратитесь к продавцу.

Имейте в виду, что изменение или попытки изменения технических характеристик данного изделия, сопряжены с риском. Не разбирайте и не трогайте ничего внутри стеклокерамической варочной поверхности. При необходимости обращайтесь в Службу сервиса.

Монтаж и электрическое подключение варочной панели должны быть выполнены имеющим на это разрешение квалифицированным специалистом сервисного центра в соответствии с инструкцией по монтажу и действующими правилами и нормативами. Гарантия не распространяется на возможные неисправности, вызванные не соблюдением этого требования.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Лица, пользующиеся стеклокерамической варочной поверхностью, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми электрическими приборами и

внимательно изучить данную инструкцию.

Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности. При любых вмешательствах необходимо убедиться, что оборудование **ОТКЛЮЧЕНО** от электрической сети. Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или некачественного заземления прибора.

Данное изделие не может использоваться детьми или недееспособными лицами.

Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором. Носители имплантированных электрокардиостимуляторов перед использованием индукционной варочной панели должны проверить, чтобы варочная панель не создавала помех кардиостимулятору.

ВАЖНО!

– Не кладите на варочную панель такие металлические предметы как ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут нагреться.

– После использования выключите варочную панель при помощи специальной команды, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.

– Избегайте утечек жидкостей. Не оставляйте жидкости без присмотра или снижайте мощность для кипячения или нагрева.

– Не оставляйте индукционные конфорки включенными с пустыми кастрюлями или сковородами или вовсе без посуды.

Инструкция по установке и эксплуатации

– По завершении приготовления выключите соответствующую конфорку при помощи команды, описанной ниже.

– Никогда не используйте для приготовления листы алюминиевой фольги и никогда не помещайте на варочную панель продукты, завернутые в фольгу. Алюминий может расплавиться и непосредственно повредить ваше изделие.

– Никогда не разогревайте закрытые жестяные консервные банки с продуктами: банка может взорваться! Это правило относится ко всем остальным типам варочных панелей.

При использовании близко расположенной к оборудованию электрической розетки следите за тем, чтобы шнуры электрических кабелей питания, используемых электробытовых приборов, не касались тех участков стеклокерамической варочной поверхности, которые могут нагреваться, и располагались достаточно далеко от ее горячих частей. Провода электропитания должны быть прикреплены к кухонному столу, чтобы они не соприкасались с горячими частями стеклокерамической варочной поверхности.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние электрического шнура питания. При обнаружении каких-либо дефектов: трещины, следы оплавления, затверждение материала, немедленно обращайтесь в сервисную службу. Во избежание опасности замену электрического шнура питания должна производить сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.

При перегреве жиры и масло легко воспламеняются. Поэтому следует готовить пищу в жире или в масле, например, в случае жарки картофеля во фритюре, только под непрерывным присмотром.

Никогда не кладите легковоспламеняющиеся предметы на стеклокерамическую варочную панель или под нее в ящик кухонной мебели. Существует опасность их возгорания.

ЗНАЙТЕ! Нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой. Посуду с воспламенившимся маслом или жиром следует плотно накрыть крышкой, или плотным материалом, препятствующим доступу кислорода к пламени.

Содержите оборудование в чистоте. Остатки пищи могут явиться причиной пожара.

Сколы и трещины на стеклокерамической варочной поверхности могут привести к поражению электрическим током. В случае их обнаружения немедленно выключите прибор и отключите его от электрической сети.

В случае поломки отключите стеклокерамическую варочную поверхность от электрической сети. **Не эксплуатируйте неисправное оборудование, это опасно.** Не пытайтесь самостоятельно чинить стеклокерамическую варочную поверхность. Ремонт, выполняемый неквалифицированными лицами, может привести к повреждениям оборудования и несчастным случаям. Прежде всего, обратитесь к данной инструкции. Если в ней отсутствует нужная Вам информация, обратитесь в ближайший сервисный центр. Ремонт данного оборудования может выполняться только уполномоченным сервисным центром. Всегда требуйте использовать при ремонте фирменные запасные части.

Инструкция по установке и эксплуатации

КАК ИЗБЕЖАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЙ ПРИБОРА

Стеклокерамика не чувствительна к резким перепадам температур и является по отношению к ним очень прочным материалом. Однако, она может подвергаться и другим видам воздействий, например, механическим, к которым ее устойчивость ниже.

Не используйте стеклокерамическую варочную поверхность в качестве подставки для различных предметов или рабочего стола.

Не пользуйтесь кастрюлями из чугуна или с поврежденным дном, имеющими грубую поверхность или заусенцы. При передвижении таких кастрюль на варочной поверхности могут возникнуть царапины.

Никогда не ставьте на включенную конфорку пустую посуду, в особенности, эмалированную и алюминиевую. Это может привести к повреждению варочной поверхности и дна посуды.

Не храните твердые и острые предметы над стеклокерамической варочной поверхностью. Их падение на варочную поверхность может ее повредить.

Если сахар или другой состав, содержащий сахар, попадет на горячую конфорку и расплавится, немедленно удалите его чистящим скребком, пока он горячий. Если масса остынет, то при ее удалении можно повредить поверхность.

При соприкосновении с горячими конфорками синтетические материалы, алюминиевая или кулинарная фольга или пластмассовая посуда могут расплавиться. Поэтому храните эти материалы и предметы на безопасном расстоянии от стеклокерамической варочной поверхности. Если все же что-либо расплавилось на ней, следует немедленно удалить эту массу скребком.

Следите за тем, чтобы кислотосодержащие жидкости, такие как уксус, лимон или средства для растворения известкового налета, не попадали на рамку стеклокерамической варочной поверхности, так как эти вещества оставляют на ней матовые следы.

Не ставьте кастрюли или сковороды на рамку варочной поверхности, от этого на ней могут возникать царапины и другие повреждения.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

Все материалы, используемые при изготовлении стеклокерамической варочной поверхности, являются экологически приемлемыми и допускают вторичную переработку. Соблюдайте правила охраны окружающей среды и используйте соответствующие способы раздельного способа сбора отходов.



Подержанные или пришедшие в негодность приборы не являются бесполезными отходами. Различные материалы, используемые в конструкции Вашего прибора, могут быть утилизированы.

Для получения информации о возможности утилизации обратитесь к своему продавцу или же в местный административный орган.

Перед сдачей стеклокерамической варочной поверхности на слом помните, что, попав в детские руки, она может привести к несчастному случаю. позаботьтесь о том, чтобы сделать ее максимально безопасной. Обрежьте шнур электропитания и приведите оборудование в неработоспособное состояние.

Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.

Инструкция по установке и эксплуатации

КОМПЛЕКТАЦИЯ*

Ваша стеклокерамическая варочная поверхность относится к категории встраиваемой техники. Заводская табличка с обозначением модели стеклокерамической варочной поверхности находится на тыльной стороне ее встраиваемой части.

В комплект стеклокерамической варочной поверхности входят:

- Стеклокерамическая варочная поверхность — 1 шт.
- Установочный комплект — 1 шт.
- Инструкция по применению.

* комплектация может быть изменена без предварительного уведомления

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Электрические варочные поверхности, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».



ХРАНЕНИЕ

Необходимо хранить в сухом месте, вдали от источников повышенных температур и воздействия солнечных лучей. При хранении необходимо избегать резкого перепада температур. Хранить без упаковки не допускается.

ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Категорически не допускается падение и любые механические воздействия на упаковку при транспортировке.

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Инструкция по установке и эксплуатации

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Размеры элементов варочной поверхности и выреза для её встраивания

Размеры встраивания варочной поверхности, мм	Высота	Ширина	Глубина (длина)
Размеры видимой части	4	590	520
Размеры встраиваемой части	54	557	487
Размеры ниши для встраивания	35–45*	560	490

* При толщине столешницы менее 35 мм используйте дополнительный уплотнитель (в комплекте не поставляется).

Общая мощность стеклокерамической поверхности, Вт – 7200.

Напряжение питания варочной поверхности: 220–240 В~ / 50/60Гц.

Класс защиты: 1.

Вес нетто, кг: 8,2.

Размеры и мощность конфорок

Конфорка	Размеры, мм	Мощность, Вт
Ближняя левая	210	1800/2300
Дальняя левая	160	1200/1500
Дальняя правая	180	1800/2300
Ближняя правая	160	1200/1500

ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

1. Ближняя левая конфорка.
2. Дальняя левая конфорка.
3. Дальняя правая конфорка.
4. Ближняя правая конфорка.
5. Сенсорная панель управления.

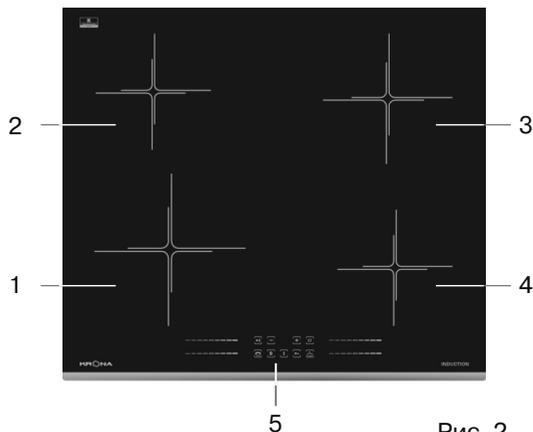
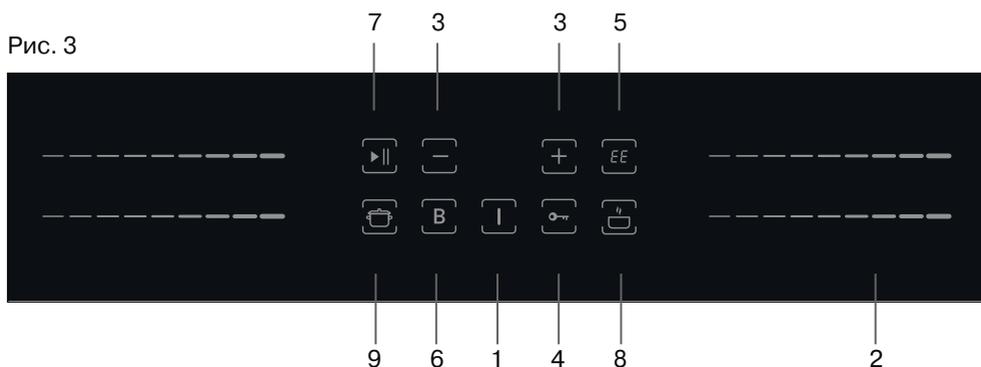


Рис. 2

ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ

Рис. 3



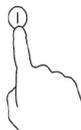
1. Кнопка «ВКЛ/ВЫКЛ»
2. Слайдер выбора мощности
3. Управление установками таймера
4. Блокировка панели управления
5. Индикатор совместимости посуды с варочной поверхностью.
6. Кнопка функции «Бустер»
7. Кнопка «Стоп/Пуск»
8. Кнопка функции «Режим фондю»
9. Кнопка функции «Режим подогрева и поддержания тепла»

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Начинаем готовить

После включения питания звуковой сигнал подается один раз, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут, указывая на то, что керамическая варочная панель перешла в режим ожидания.

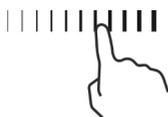
1. Коснитесь переключателя ВКЛ / ВЫКЛ. Все индикаторы показывают «-».



2. Поместите подходящую посуду в зону приготовления, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной поверхности чистые и сухие.



3. Выберите настройку нагрева, сдвинув соответствующий регулятор уровня мощности.



• Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически отключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1.

• Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления.

Когда вы закончите готовить

1. Коснитесь слайдера той зоны нагрева, которую вы хотите отключить. Затем выключите варочную зону, сдвинув уровень мощности. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



2. Выключите всю кухонную плиту, коснувшись кнопки ВКЛ / ВЫКЛ.



Остерегайтесь горячих конфорок

Индикатор **H** показывает, что зона приготовления слишком горячая, чтобы до неё можно было прикоснуться. Символ **H** исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

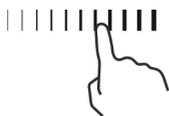
Индикатор «**H**» также можно использовать для лучшего энергосбережения: если после окончания приготовления вы хотите разогреть другие блюда, используйте уже горячую конфорку.

Инструкция по установке и эксплуатации

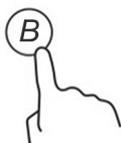
Использование функции Booster

Ваша модель оборудована функцией усиленного нагрева **Booster** (Бустер). Вы можете использовать данную функцию, чтобы увеличить мощность конфорки на максимально возможный уровень на 5 минут. Функция **Booster** позволит сократить время на приготовление, что особенно удобно, когда вам необходимо что-то быстро разогреть, например, вскипятить воду.

1. Коснитесь слайдера нужной вам зоны нагрева.



2. Прикоснитесь к иконке , когда дисплей мигает, индикация уровня мощности показывает «Р».



Функция **Booster** может продолжаться только в течение 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

Выключение функции Booster

1. Коснитесь слайдера нужной вам зоны нагрева.
2. Прикоснитесь к иконке , функция бустера будет отменена.

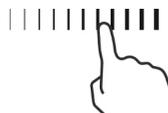
Режим фондю

Данная функция идеальна для растапливания сыра, шоколада, масла на низких температурах, длительного томления, приготовления молочных каш, а также для поддержания температуры пищи без дополнительных настроек.

При использовании данного режима происходит непрерывный нагрев конфорки, без пауз в подаче мощности. Режим фондю работает на низкой мощности (около 300 Вт), что примерно соответствует значению "2" на слайдере.

Для активации функции:

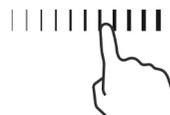
1. Коснитесь слайдера той зоны, которую хотите активировать.



2. При нажатии кнопки  на индикаторе зоны загорится знак «|»

Для отключения функции:

1. Коснитесь слайдера той зоны, где нужно отключить Режим фондю.



2. При нажатии кнопки  зона нагрева вернется к стандартному режиму установки мощности.

Функция

Качество посуды

Данная функция отражает степень эффективности потребления электроэнергии.

Инструкция по установке и эксплуатации

гии варочной поверхностью в зависимости от качества посуды. Индукционная панель автоматически определяет качество используемой посуды и показывает процент мощности, потребляемой непосредственно для нагрева, с учетом потерь из-за материалов в составе посуды, не подходящих для индукции. Индикатор показывает значение от 0 до 99. При использовании нескольких конфорок индикатор показывает среднее арифметическое значение для всех элементов посуды, размещенных в зоне нагрева.

Например:

На одной зоне готовки установлена посуда с эффективностью 65%, а на другой — 97%. На дисплее будет отображаться среднее значение для двух зон приготовления, 81%.

Для активации функции:

1. Нажмите кнопку , загорится индикатор EE%. Дисплей будет показывать процент эффективности, которую вы используете.

• Если одновременно активированы функции таймера, блокировки от детей или EE, соответствующая информация будет отображаться попеременно.

Для отключения функции:

1. Нажмите кнопку , индикатор EE% погаснет, и функция будет отменена.

Режим подогрева и поддержания тепла

Стандартная работа индукционной поверхности предполагает импульсный режим нагрева, с паузами между периодами подачи на нагреватель необходимой мощности.

Данная индукционная панель также оснащена инверторным режимом нагрева, при котором сохраняется непрерывный нагрев конфорки, без пауз в подаче мощности на любом уровне. Это позволяет достичь наилучшего результата для блюд, требующих поддержания постоянной температуры.

Для активации функции:

1. Коснитесь слайдера той зоны, которую хотите активировать и выберите желаемый уровень мощности нагрева.



2. При нажатии кнопки  индикатор конфорки будет поочередно показывать значки «L» и цифру уровня мощности.

Для отключения функции:

1. Коснитесь слайдера той зоны, где нужно отключить Режим подогрева и поддержания тепла.

2. При нажатии кнопки  зона нагрева вернется к стандартному режиму нагрева.

Блокировка управления

Вы можете заблокировать элементы управления для предотвращения непреднамеренного использования (например, чтобы дети случайно не включили зоны приготовления). Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления прикоснитесь к кнопке  на 3 секунды. На индикаторе таймера появится символ «Lo».

Инструкция по установке и эксплуатации

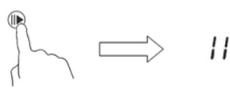
Отмена блокировки управления:

1. Убедитесь, что индукционная плита включена.
2. Прикоснитесь к кнопке  на 3 секунды.
3. Теперь вы можете начать использовать индукционную варочную панель.

ВНИМАНИЕ! Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ**. Вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью **ВКЛ/ВЫКЛ** в аварийной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель для следующей операции.

Использование функции СТОП/ПУСК

1. Нажмите кнопку  СТОП/ПУСК, зоны нагрева перестают работать. Все индикации зоны показывают «||»



2. Нажмите кнопку  СТОП/ПУСК еще раз, все зоны нагрева вернуться к своим первоначальным настройкам.
 - Функция доступна, когда работает одна или несколько конфорок.
 - Если вы не отмените режим останова в течение 30 минут, варочная панель автоматически отключится.

Автоматическое отключение

Особенностью безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Это происходит всякий раз, когда вы забыли выключить зону приготовления. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

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

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя разными способами:

1. Вы можете использовать его в качестве минутного помощника. В этом случае таймер не отключит никакую зону приготовления, когда установленное время истекло.
2. Вы можете использовать его как таймер отключения, чтобы отключить одну или несколько варочных зон после истечения заданного времени.

Использование таймера в качестве минутного помощника

Убедитесь, что варочная поверхность включена. Кроме того, кнопка переключения зоны не активирована (индикация зоны «←» не мигает).

Примечание: Вы можете установить минутную настройку до или после завершения настройки мощности зоны приготовления.

Инструкция по установке и эксплуатации

1. Коснитесь кнопки таймера, цифра «00» появится на дисплее таймера, при этом «0» будет мигать

2. Установите время, используя «+» или «-» (например, 5).

3. Снова коснитесь кнопки таймера, «0» замигает.

4. Установите время, используя «+» или «-» (например, 2), теперь установленный таймер 25 минут.

5. Как только время будет установлено, начнётся обратный отсчёт. Дисплей будет показывать оставшееся время.

6. Зуммер будет звучать в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «--» когда время закончится.

Использование таймера для отключения одной или нескольких зон приготовления

1. Коснитесь слайдера той зоны, для которой Вы хотите установить таймер.

2. Коснитесь кнопки таймера, цифра «00» появится на дисплее таймера, при этом «0» будет мигать.

3. Установите таймер, используя «+» или «-» (например: 5).

4. Снова коснитесь кнопки таймера, «0» замигает.

5. Установите время, используя «+» или «-» (например, 2), теперь установленный таймер составляет 25 минут.

6. Как только время будет установлено, начнётся обратный отсчёт. На дисплее будет показано оставшееся время.

Примечание: Рядом с индикатором уровня нагрева загорится красная точка, сигнализируя о том, что данная зона выбрана.

7. По истечении установленного времени, соответствующая конфорка будет автоматически отключена.

Примечание: Другие зоны приготовления будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Если таймер необходимо установить для нескольких конфорок

1. Когда Вы устанавливаете таймер для нескольких конфорок одновременно, загорятся красные точки рядом с индикатором уровня нагрева. Минутный дисплей будет отображать минимальное установленное время. Красная точка соответствующей зоны будет мигать.

15 3_⋈ (таймер на 15 минут)

2. По истечении установленного времени соответствующая конфорка выключится.

Минутный дисплей отобразит следующее минимальное установленное время и точка соответствующей зоны начнет мигать.

30 6_⋈ (таймер на 30 минут)

Примечание: Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, соответствующий таймер отобразится на индикаторе таймера.

Отмена таймера

1. Коснитесь слайдера той зоны, для которой Вы хотите отключить таймер.

2. Коснитесь кнопки «-», чтобы установить таймер на «00». Таймер отключен.

Инструкция по установке и эксплуатации

Выбор правильной посуды

Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционного приготовления. Найдите символ индукции на упаковке или на дне посуды.

Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Переместите магнит к основанию посуды. Если магнит притягивается, посуда подходит для индукции.



Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в посуду, которую вы хотите проверить.
2. Следуйте инструкциям в разделе «Описание работы».
3. Если на дисплее не мигает  и вода нагревается, посуда подходит.

Посуда из следующих материалов не подходит: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

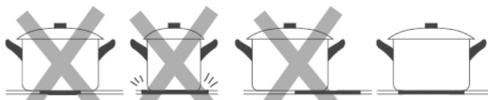
Эмалированные изделия, изделия с покрытием подходят для индукционной плиты, но если имеют плоское дно не менее 2 мм толщиной, изготовлены из магнитных материалов, не имеют сколов. Тем не менее, такая посуда может вызывать лишний шум при приготовлении.

Размер конфорки (мм)	Минимальный диаметр дна посуды (мм)
160	120
180	140
210	160

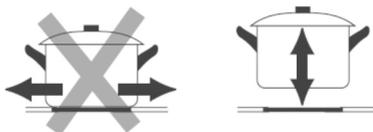
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутой основой.



Убедитесь, что основание вашей посуды гладкое, ровно прилегает к стеклу и соответствует размеру зоны приготовления. Всегда центрируйте свою кастрюлю в зоне приготовления.



Всегда снимайте кастрюли с керамического основания варочной поверхности — не скользите, иначе они могут поцарапать стекло.



ОСНОВНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Будьте осторожны во время жарки, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если Вы используете режим Booster. При слишком высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно возгораться и представляют серьезную опасность.

Полезная информация

- Когда блюдо, которое Вы готовите, закипает, переведите конфорку на более низкий уровень нагрева.
- Использование крышки для посуды сокращает время приготовления и экономит энергию, сохраняя тепло.
- Сократите количество жидкости или жира, чтобы уменьшить время приготовления.
- Начинайте приготовление пищи на высоком уровне нагрева и снижайте его, когда пища прогреется.

Варка на медленном огне/при слабом кипении, варка риса

- Так называемое слабое кипение — это состояние, когда периодически пузырьки воздуха поднимаются на поверхность жидкости; оно возникает при температуре примерно 85°C до самой точки кипения. Варка на медленном огне — это секрет вкусных супов и нежнейших тушеных блюд, поскольку вкус раскрывается, когда блюду не дают перекипеть. Также до кипения не рекомендуется доводить соусы на основе яиц или с добавлением муки.
- Некоторые способы приготовления пищи, включая варку риса при полном поглощении воды, могут потре-

бовать уровень нагрева выше самого низкого значения, чтобы обеспечить приготовление надлежащим образом и в рекомендованное время.

Обжарка мяса/стейка

Для того, чтобы приготовить сочный ароматный стейк необходимо:

1. Выньте стейк из холодильника за 20 минут до начала жарки, чтобы он успел нагреться до комнатной температуры.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с двух сторон маслом. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством масла и поместите в нее мясо.
4. За всё время готовки допускается перевернуть стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут для каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы проверить степень прожарки — чем оно тверже, тем сильнее степень прожарки.
5. Оставьте стейк на горячей тарелке на несколько минут перед подачей на стол, чтобы дать ему отдохнуть и стать более нежным.

Стир-фрай

(Быстрое обжаривание с постоянным перемешиванием)

1. Подготовьте подходящую для индукционной поверхности WOK-сковоро-

Инструкция по установке и эксплуатации

ду с плоским дном или большую обычную сковороду.

2. Подготовьте все ингредиенты и инвентарь. Стир-фрай — это метод быстрого приготовления пищи. Если необходимо приготовить этим методом большое количество еды, лучше готовить небольшими партиями.
3. Слегка разогрейте сковороду и добавьте 2 столовые ложки масла.
4. Сначала готовится мясо; затем его нужно отложить и держать в тепле.
5. Быстро обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но еще останутся твердыми, переведите рабочую зону в менее мощный режим, добавьте к овощам мясо и соус.
6. Быстро обжарьте все ингредиенты, убедившись, что все они прогрелись.
7. Сразу подавайте блюдо на стол.

Установки мощности нагрева

Приведенные в таблице ниже данные по нагреву являются только рекомендацией производителя. Точный режим нагрева будет зависеть от нескольких факторов, включая Вашу посуду и количество приготавливаемой пищи.

Экспериментируйте со своей индукционной поверхностью, чтобы найти наиболее соответствующие Вашему вкусу установки.

Уровень мощности нагрева	Применение
1–2	<ul style="list-style-type: none"> • Разогрев небольших количеств пищи • Растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые легко подгорают • Слабое кипение при низких температурах • Медленный подогрев
3–4	<ul style="list-style-type: none"> • Повторный подогрев • Интенсивное кипение при низких температурах • Варка риса
5–6	<ul style="list-style-type: none"> • Блины, оладьи
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • Пассеровка • Приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • Стир-фрай • Обжаривание (мяса) • Доведение супа до кипения • Кипячение воды

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Инструкция по установке и эксплуатации

УХОД И ОЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения стекла (отпечатки пальцев, следы от еды и НЕ-сахарные подтеки на стекле)	<ol style="list-style-type: none">1. Отключите питание варочной поверхности.2. Нанесите средство для очистки варочных поверхностей, пока стекло все еще теплое (но не горячее!).3. Смойте водой и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.4. Снова включите варочную поверхность.	<ul style="list-style-type: none">- Когда питание варочной поверхности отключено, индикатор остаточного тепла не будет гореть, но конфорка может быть еще горячей! Будьте крайне осторожны.- Металлические, некоторые нейлоновые мочалки и абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы понять, подходит ли данное средство или мочалка.- Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности; от этого стекло может покрыться пятнами.
Пятна от выкипевшей жидкости, расплавленных продуктов игорячие пятна от пригоревшего сахара	<p>Немедленно удалите такие виды загрязнений с помощью кухонной лопатки или скребка, подходящего для варочных поверхностей с индукционным стеклом, остерегаясь при этом горячих конфорок:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Отключите питание варочной поверхности с помощью выключателя на стене.2. Держа скребок или лопатку под углом 30°, счистите загрязнение на не нагретую часть варочной поверхности.3. Удалите загрязнение полотенцем из ткани или бумаги.4. Выполните шаги 2–4 из рекомендаций по удалению ежедневных загрязнений в таблице выше.	<ul style="list-style-type: none">- Удалите пятна от расплавленных и сахаросодержащих продуктов, а также пятна от выкипевшей жидкости как можно быстрее. Если оставить их на стекле до полного остывания, их будет крайне сложно удалить, а в некоторых случаях они навсегда испортят поверхность стекла.- Опасность травмирования: лезвие скребка, находящееся под защитным колпачком, острое, как бритва. Соблюдайте крайнюю осторожность во время его использования и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Инструкция по установке и эксплуатации

Что?	Как?	Важно!
Перелив жидкостей на панель управления	<ol style="list-style-type: none">1. Отключите питание варочной поверхности.2. Промокните разлитую жидкость.3. Протрите панель управления чистой губкой или тканью.4. Насухо вытрите панель управления бумажным полотенцем.5. Снова включите питание варочной поверхности.	- Варочная поверхность может издать звуковой сигнал и отключиться; панель управления может не работать, пока на ней находится жидкость. Убедитесь, что панель управления вытерта насухо, прежде, чем снова включать ее.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Неисправность	Возможные причины	Рекомендации
Индукционная поверхность не включается.	Нет питания в сети.	Убедитесь, что индукционная поверхность подключена к работающему источнику питания. Проверьте, не было ли отключения электричества в Вашем доме или районе. Если Вы всё проверили, но проблема сохраняется, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Панель управления не реагирует на касание.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. Описание процесса разблокировки смотрите в разделе "Использование индукционной поверхности".
Возникают трудности в использовании панели управления	На панели управления может оставаться тонкая водяная пленка или вы используете кончик пальца, касаясь панели управления.	Убедитесь, что панель управления сухая и используйте подушечку пальца для управления.

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Инструкция по установке и эксплуатации

Неисправность	Возможные причины	Рекомендации
Царапины на стекле	Посуда с неровными краями. Использовались неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном (см. раздел Выбор правильной посуды). См. раздел “Уход и очистка”.
Некоторая посуда издает треск или пощелкивание.	Это может быть вызвано особенностями конструкции Вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды и не является проблемой.
Индукционная поверхность издает низкий гудящий звук, когда приготовление происходит на высоких уровнях мощности.	Это вызвано особенностями технологии индукционного приготовления пищи.	Это нормальное явление, однако звук должен становиться тише или исчезать полностью, когда Вы уменьшаете мощность нагрева.
Звук вентилятора, исходящий от индукционной поверхности.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в Вашу индукционную поверхность, включился, чтобы не допустить перегрева электронных элементов. Вентилятор может продолжать работать даже после того, как Вы отключили индукционную поверхность.	Это нормальное явление и не требует вмешательства с Вашей стороны. Не отключайте питание индукционной поверхности переключателем на стене, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается и не отображается на дисплее.	Индукционная поверхность не может распознать посуду, потому что она для подходит для использования для индукционного приготовления пищи. Индукционная поверхность не может распознать посуду, потому что она слишком мала для конфорки или неправильно размещена на ней.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления пищи (см.раздел Выбор правильной посуды). Расположите посуду ровно по центру конфорки и убедитесь, что ее дно соответствует размеру конфорки.

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Инструкция по установке и эксплуатации

Неисправность	Возможные причины	Рекомендации
Индукционная поверхность или конфорка непредвиденно отключилась, раздался сигнал и дисплей показывает код ошибки (обычно чередуясь с одной или несколькими цифрами на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите код ошибки, состоящий из букв и цифр, отключите питание индукционной поверхности выключателем на стене и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

ОШИБКИ НА ДИСПЛЕЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ

В случае, если возникает неисправность, индукционная поверхность автоматически перейдет в безопасный режим и на дисплее появится код соответствующей неисправности:

Неисправность	Возможные причины	Рекомендации
E4/E5	Неисправность датчика температуры	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E7/E8	Неисправность датчика температуры IGBT (БТИЗ)	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E2/E3	Отклонения от требуемого уровня напряжения сети питания.	Пожалуйста, проверьте уровень подачи напряжения. Включите варочную поверхность после того, как уровень подаваемого напряжения придет в норму.
E6/E9	Плохой уровень теплоизлучения индукционной поверхности.	Пожалуйста, снова включите электроприбор после того, как он полностью остынет.

УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Инструкция по установке должна использоваться только квалифицированным персоналом.

Оборудование должно быть установлено правильно с учетом предписаний местной энергоснабжающей компании и в соответствии с действующими стандартами.

Любые действия нужно выполнять с оборудованием, отключенным от электросети.

Установка варочной поверхности должна гарантировать защиту от случайного прикосновения к деталям, находящимся под напряжением.

Поверхность для встраивания должна выдерживать температуру до 100°C.

В случае если под керамической варочной поверхностью с сенсорной панелью управления располагается встроенная духовка или любой другой прибор, нагревающийся во время работы, необходимо обеспечить такие условия, чтобы температура в районе расположения сенсорной панели не превышала 60°C. Для этого необходимо предусмотреть зазор между нижней частью варочной поверхности и прибором в 45 мм (рис. 4). Невыполнение этого требования, может нарушить работу сенсорной панели управления.

В случае наличия в кухонной мебели горизонтальной промежуточной перемишки зазор между самой нижней частью варочной поверхности и этой перемишкой должен составлять не менее 25 мм.

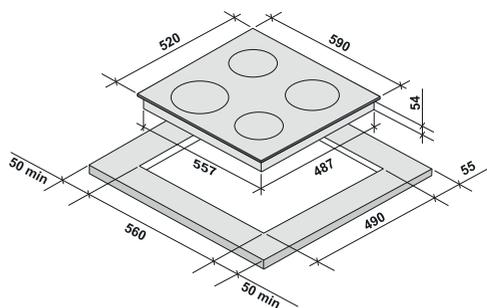
УСТАНОВКА

Вырежьте отверстие в столешнице в соответствии с размерами, указанными на схеме.

Для нужд установки и последующего использования вокруг отверстия должно оставаться расстояние минимум 5 см.

Убедитесь, что толщина столешницы 35 мм и более. Пожалуйста, выбирайте термоустойчивые материалы столешниц во избежание серьезных деформаций, вызванных теплом, исходящим от электрической поверхности. Как показано на схеме ниже:

Схема в большем масштабе представлена на стр. 26



При любых обстоятельствах Вам необходимо убедиться, что индукционная поверхность хорошо вентилируется и что входное и выходное отверстия для воздуха ничем не закрыты. Убедитесь, что индукционная варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано на схеме ниже.

Примечание: безопасное расстояние между варочной поверхностью и кухонным шкафчиком над ней должно быть не менее 760 мм.

Инструкция по установке и эксплуатации

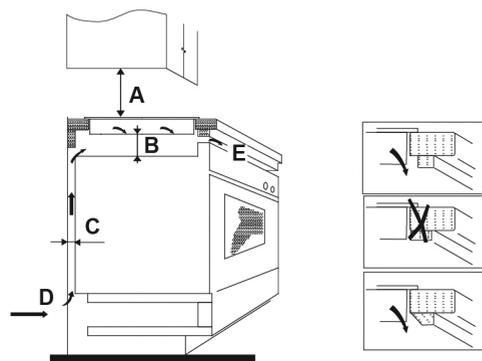


Рис. 4

- A – 760 мм
- B – 45 (минимум)
- C – 20 (минимум)
- D – Входное отверстие для воздуха
- E – Выходное отверстие для воздуха 5 мм.

Прежде, чем устанавливать варочную поверхность, убедитесь в следующем:

- столешница квадратная и плоская, никакие элементы конструкции не противоречат требованиям по размещению;
- столешница изготовлена из термоустойчивого материала;
- в случае, если варочная поверхность устанавливается над духовкой, у духовки должен быть охлаждающий вентилятор;
- установка соответствует всем габаритным требованиям и действующим стандартам и правилам;
- подходящий вводный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, установлен и размещен в соответствии с Правилами электропроводки, действующими в Вашей местности.

Вводный выключатель должен быть утвержденного типа и должен обеспечивать зазор в 3 мм между разомкнутыми контактами на каждом полюсе сети по-

стоянного тока (или на каждом активном проводнике тока, если действующие в Вашей местности правила электропроводки допускают данную разновидность требований):

- после установки варочной поверхности у потребителя будет обеспечен легкий доступ к вводному выключателю;
- в случае, если у Вас есть сомнения относительно установки, необходимо связаться с местной службой технического надзора за строительством.
- Вы используете термоустойчивые и легкоочищаемые отделочные материалы (например, керамическую плитку) для отделки поверхности стен, расположенных рядом с варочной поверхностью.

Когда Вы уже установили варочную поверхность, убедитесь в следующем:

- нельзя получить доступ к кабелю электроэнергии через дверцы шкафчиков и ящики;
- обеспечен достаточный приток

Инструкция по установке и эксплуатации

свежего воздуха к варочной поверхности вне кухонной мебели;

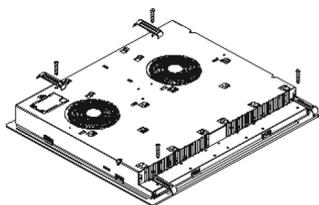
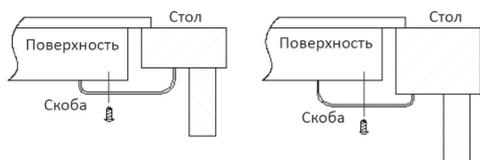
- в случае, если варочная поверхность устанавливается над шкафчиком, установлена теплоизоляция под основанием варочной поверхности;
- у потребителя есть свободный доступ к вводному выключателю.

Перед установкой крепёжного комплекта

Электроприбор должен быть размещен на твердой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не применяйте силу к выступающим из варочной поверхности элементам управления.

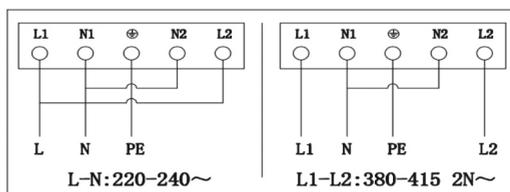
Установка крепёжных скоб/кронштейнов

Зафиксируйте варочную поверхность на столешнице, прикрутив два кронштейна снизу (см. картинку ниже) после установки.



ВНИМАНИЕ

1. Индукционная варочная поверхность должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. К вашим услугам помощь профессионалов, поэтому никогда не проводите установку самостоятельно.
2. Варочная поверхность не может быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной или сушильной машиной, поскольку влажность может повредить электронные элементы варочной поверхности.
3. Индукционная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить наилучший уровень теплоизлучения и гарантировать эксплуатационную надежность.
4. Стена рядом с варочной поверхностью и поверхность непосредственно над ней должны быть жароустойчивы.
5. Во избежание поломок внутренняя часть столешницы и клеящие материалы также должны быть жароустойчивы.



Инструкция по установке и эксплуатации

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прежде чем подключать стеклокерамическую варочную поверхность к электрической сети убедитесь в следующем:

- характеристики электрической сети соответствуют спецификациям, указанным на табличке, расположенной снизу на встраиваемой части варочной поверхности;
- электрическая сеть имеет надежное заземление, соответствующее действующим нормам и требованиям закона.

Подключение оборудования к электросети, должно производиться в соответствии с действующими нормами и предписаниями действующих законов.

При подключении непосредственно к электросети необходимо установить линейный защитный автомат, который отключает все контакты с обеспечением в выключенном состоянии расстояния между контактами, по меньшей мере, 3 мм. Этого не требуется в том случае, когда подключение осуществляется посредством вилки и розетки, при условии, что пользователь имеет легкий доступ к вилке для ее отключения.

Вилка и шнур, используемые для подключения, должны соответствовать стандартам и выдерживать мощность, потребляемую оборудованием (см. таблицу «Мощность конфорок, максимальная потребляемая мощность, кВт»).

Заземляющий провод (желто-зеленый) не должен замыкаться выключателем.

В любом случае питающий шнур должен располагаться таким образом, чтобы ни в одной его точке не достигалась тем-

пература, превышающая на 50°C температуру окружающей среды.

В случае замены шнура питания необходимо использовать только шнуры, обеспечивающие работу при имеющейся нагрузке и температуре эксплуатации.

ВНИМАНИЕ!

Не используйте бытовые удлинители и т.п. для соединения с сетью, поскольку они могут перегреться и воспламениться.

Оборудование обязательно должно быть заземлено. Изготовитель не несет никакой ответственности, если это условие не выполнено.

При повреждении электрического шнура, его замену должен производить квалифицированный специалист сервисной службы.

Перед первым включением снимите защитную фольгу или наклейки со стеклокерамической варочной поверхности или металлической рамки, если таковые на них имеются.

ВНИМАНИЕ!

Производитель снимает с себя всю ответственность, если вышеперечисленные и обычные правила безопасности при установке стеклокерамической варочной поверхности не выполнены.

Инструкция по установке и эксплуатации

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

Данное оборудование не требует периодического технического обслуживания, за исключением чистки и ухода за варочной поверхностью.

Перед отгрузкой с предприятия-изготовителя данное оборудование проходит приемочные испытания, которые выполняются опытными специалистами с тем, чтобы работа оборудования была наиболее эффективна. Любой вид ремонта, который оказывается в последствии необходимым, должен выполняться с максимальной тщательностью и вниманием.

Внимание!

Никогда не ремонтируйте сами Вашу варочную панель. Если обнаружены дефекты стеклокерамической варочной поверхности, отсоедините ее от электрической сети. Не пользуйтесь для проведения ремонта услугами случайных лиц.

В связи с этим рекомендуем всегда обращаться в наш ближайший сервисный центр, обслуживающий продукцию бренда KRONAsteel, или в магазин, где была сделана покупка.

Если Ваше оборудование на гарантии, то при звонке в сервисный центр сообщите следующую информацию: номер гарантийного талона; неисправность; модель и ее серийный номер, обозначенные на информационной табличке, расположенной снизу встраиваемой части стеклокерамической варочной поверхности.

Если гарантия на Ваше устройство закончилась, то при обращении в сервисный центр достаточно будет сообщить информацию о модели и о неисправности.

Схема встраивания варочной поверхности KRIH13/KRIH14/KRIH15

