

RU

# GRAUDE

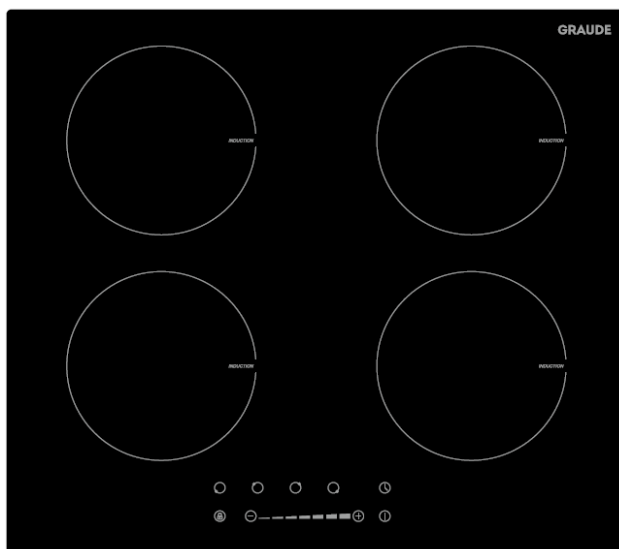
---

## Руководство по эксплуатации

IK 60.0

IK 60.1

Индукционная варочная  
панель



EAC



# **Инструкции по безопасности**

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте данную информацию до того, как начать пользоваться Вашей варочной панелью.

## **Установка**

### **Опасность удара электрическим током**

- Отключите прибор от электрической сети до проведения любых работ по установке или техническому обслуживанию прибора.
- Обязательным и необходимым является подключение прибора к рабочей системе заземления.
- Работы по подключению прибора к электрической сети и любые манипуляции, связанные с электрической сетью, должны производиться квалифицированным электриком.
- Несоблюдение данных правил может привести к удару электрическим током или смерти.

### **Опасность пореза**

- Будьте осторожны – края варочной панели острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам и порезам.

## **Важные инструкции по безопасности**

- Прочитайте данные инструкции внимательно и до конца до начала установки или эксплуатации прибора.
- Ни при каких обстоятельствах не следует располагать какие-либо горючие материалы или предметы поверх варочной панели.
- Пожалуйста, передайте данную информацию специалисту, ответственному за установку прибора, это может снизить Ваши расходы на установку.
- Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен согласно данным инструкциям по установке.
- Установку прибора и подключение прибора к электрической сети с заземлением должен осуществлять только квалифицированный специалист.
- Данный прибор должен подключаться к электрической сети с помощью изолированного размыкающего устройства, обеспечивающего полное отключение от электрической сети.
- В случае неисполнения данных инструкций по установке прибора производитель снимает с себя ответственность за любые последствия и аннулирует действие гарантийных обязательств.

# **Работа прибора и техническое обслуживание**

## **Опасность удара электрическим током**

- Не включайте варочную панель, если стеклокерамическая поверхность треснула или разбилась. Если поверхность треснула или разбилась, немедленно отключите прибор от электрической сети, вынув вилку из розетки или отключив предохранитель, и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Отключите прибор от электрической сети перед осуществлением очистки прибора или технического обслуживания.
- Несоблюдение данных правил может привести к удару электрическим током или смерти.

## **Опасность для жизни и здоровья**

- Данный прибор соответствует действующим стандартам по электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, дозатор инсулина) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем импланта перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их импланты не будут подвергнуты воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение данных инструкций может привести к летальному исходу.

## **Опасность ожога**

- В процессе использования прибора доступные его части сильно разогреваются и могут привести к ожогам.
- Не допускайте соприкосновения частей вашего тела, одежды или других предметов за исключением подходящей посуды со стеклокерамической поверхностью прибора, пока она не остынет.
- Не рекомендуется помещать такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки на горячие поверхности прибора, так как они могут сильно нагреться.
- Не допускайте детей слишком близко к прибору.
- Ручки кастрюль и сковород могут сильно нагреваться и обжигать при касании. Убедитесь, что ручки не нависают над нагреваемой поверхностью включенных варочных зон. Не позволяйте детям дотрагиваться до ручек посуды.
- Несоблюдение данных инструкций может привести к ожогам и ошпариванию.

## **Опасность пореза**

- Острое, как бритва, лезвие скребка для очистки варочной панели оголяется после удаление защитной крышки. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните вдали от детей.

- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам и порезам.

## **Важные инструкции по безопасности**

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра, пока он работает. Перелив жидкости может привести к образованию дыма и жирным пятнам, которые могут самовозгореться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или зоны для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или столовые приборы на поверхности прибора.
- Не помещайте и не оставляйте намагничиваемые объекты (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) вблизи прибора, так как они могут быть подвергнуты воздействию его электромагнитного поля.
- Никогда не используйте прибор для разогрева или обогрева помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве по эксплуатации (например, с помощью сенсорной панели управления). Не полагайтесь на функцию распознавания посуды для выключения варочной зоны, когда вы снимаете с нее посуду.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, которые могут представлять интерес для детей в шкафах над прибором. Дети, забираясь на прибор, могут быть серьезно травмированы.
- Не оставляйте детей одних без присмотра в том пространстве, где работает прибор.
- Дети и люди с ограниченными способностями, которые ограничивают их способность использования прибора, нуждаются во взрослом человеке, ответственном за их безопасность и обладающим необходимыми умениями и навыками, который должен произвести инструктаж по правильному использованию прибора. Такой инструктор должен быть уверен в том, что его подопечные могут пользоваться прибором без потенциального риска для самих себя и окружающей их обстановки.

- Не осуществляйте ремонт прибора или замену запчастей, если только это не рекомендовано особым образом в данном руководстве по эксплуатации. Все работы по ремонту и техническому обслуживанию прибора должен производить квалифицированный специалист.
- Не используйте пароочистители для очистки Вашего прибора.
- Не помещайте и не бросайте тяжелые предметы на Ваш прибор.
- Не становитесь на поверхность прибора.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте посуду по стеклокерамической поверхности, так как это может ее поцарапать.
- Не используйте грубые губки и щетки или любые другие грубые абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать ее стеклянную поверхность.
- Если поврежден сетевой кабель, то его замену должен осуществлять производитель прибора, специалист сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией, чтобы избежать возникновения опасности.
- Данный прибор предназначен исключительно для бытового использования в домашних условиях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и доступные его части сильно разогреваются в процессе использования.  
Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам.  
Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору или осуществляйте за ними непрерывный контроль.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте до 8 лет и людьми с ограниченными физическими, тактильными и умственными способностями или людьми, не обладающими достаточными навыками и знаниями, только в том случае, если они прошли инструктаж по безопасному использованию прибора или находятся под наблюдением взрослого лица, ответственного за их безопасность, чтобы они могли понимать связанные с прибором опасности.
- Дети не должны играть с прибором. Очистку прибора и техническое обслуживание дети могут осуществлять только под контролем взрослого человека, ответственного за их безопасность.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Осуществляемый без присмотра процесс приготовления на варочной панели может быть опасен и может привести к возникновению пожара. НИКОГДА не пытайтесь затушить пламя при помощи воды, вместо этого отключите прибор от электрической сети, накройте пламя, например, крышкой или огнеупорным одеялом.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возникновения пожара: не храните предметы на поверхности прибора.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, отключите прибор от электрической сети, чтобы избежать возможность удара электрическим током. Поверхность из стеклокерамики или схожего материала защищает электрические компоненты под напряжением.
- Запрещается использование пароочистителей.
- Данный прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или независимой системы дистанционного управления.

**ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления нужно контролировать. Кратковременный процесс приготовления нужно контролировать непрерывно.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Для того, чтобы предотвратить опрокидывание прибора, должно быть установлено стабилизирующее средство. Обратитесь к инструкции по установке.

Этот прибор включает в себя заземление только для функциональных целей.

**Поздравляем Вас** с покупкой Вашей новой стеклокерамической панели.

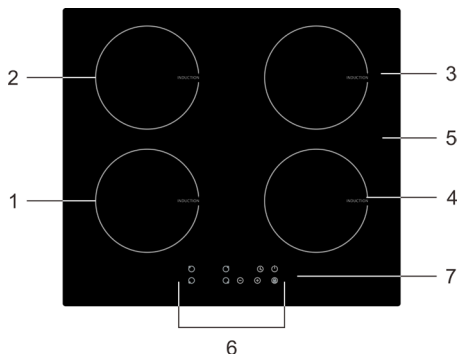
Уделите время прочтению данного руководства по эксплуатации и установке прибора, чтобы полностью понимать, как правильно установить и использовать прибор.

Перед установкой внимательно изучите раздел «Установка».

Прочитайте внимательно все инструкции по безопасности перед началом эксплуатации прибора и сохраните данное руководство для дальнейшего использования.

## Описание прибора

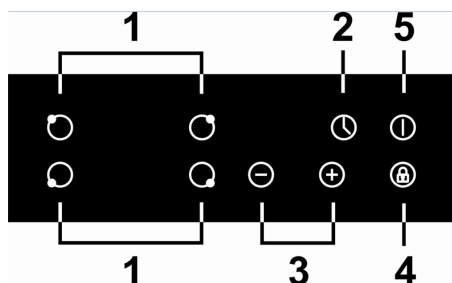
### Вид сверху



1. Варочная зона макс. 2000 Вт
2. Варочная зона макс. 1500 Вт
3. Варочная зона макс. 2000 Вт
4. Варочная зона макс. 1500 Вт
5. Стеклокерамическая поверхность
6. Панель управления

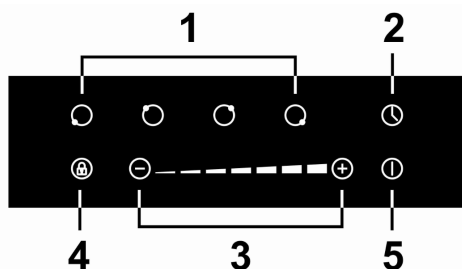
### Сенсорная панель управления

а. Сенсорная панель управления (ИК 60.0)



1. Выбор варочной зоны
2. Кнопка таймера
3. Кнопка для регулировки мощности и таймера
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка «Вкл./Выкл.»

б. Сенсорная панель управления со слайдером (ИК 60.1)

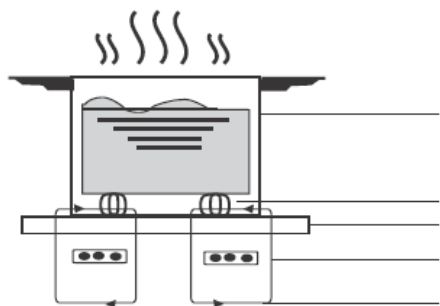


1. Выбор варочной зоны
2. Кнопка таймера
3. Слайдер для регулировки мощности и таймера
4. Кнопка блокировки
5. Кнопка «Вкл./Выкл.»



## Принцип работы индукции

Индукция – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает с помощью электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно на дне посуды, а не косвенно через нагрев поверхности стекла. Стекло становится горячим только потому, что в конечном итоге посуда согревает его.



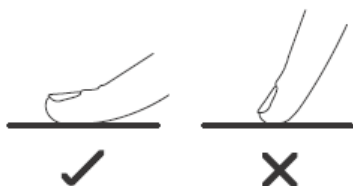
посуда с электромагнитными свойствами  
магнитная цепь  
стеклокерамическая поверхность  
индукционная катушка  
индуцированные токи

## Перед первым использованием прибора

- Прочитайте данное руководство по эксплуатации, обратите особое внимание на раздел «Инструкции по безопасности».
- Удалите любую защитную пленку, которая может оставаться на стеклокерамической варочной панели.

## Использование сенсорной панели управления

- Органы управления реагируют на касание, так что вам не нужно применять никакого давления.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал каждый раз, когда сенсорное касание зарегистрировано.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие, и, что ни один предмет (например, посуда или ткань) не покрывает их. Даже тонкая пленка воды может мешать работе элементов управления.



## Выбор подходящей посуды




• Использовать посуду только с дном, подходящим для индукционной плиты.  
Проверьте наличие символа индукции на упаковке или на дне посуды.

• Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда путем проведения теста на магнитные свойства. Поднесите магнит к дну кастрюли. Если магнит притягивается, то посуда подходит для индукции.

• Если у Вас нет магнита:

1. Налейте небольшое количество воды в посуду, которую хотите проверить.

2. Если на дисплее не отображается  и вода греется, то ваша посуда подходит.

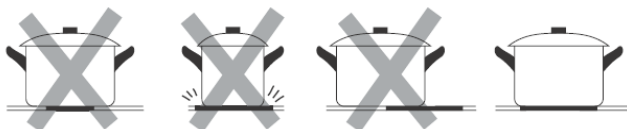
• Посуда, изготовленная из следующих материалов, не подходит: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без намагничивающего дна, стекло, дерево, фарфор, керамика, фаянс.



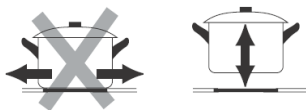
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая, плотно прилегает к стеклу, а диаметр дна такой же, как диаметр варочной зоны. Используйте посуду, диаметр дна которой такой же большой, как диаметр выбранной зоны. При использовании посуды с немного более широким дном энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете посуду с меньшим диаметром дна, то эффективность энергии может быть меньше, чем ожидалось. Посуда с диаметром дна менее 140 мм может быть не распознана прибором. Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны.



Всегда поднимайте посуду над поверхностью индукционной варочной панели, не двигайте ее по поверхности, посуда может поцарапать поверхность прибора.



# Использование прибора

## Для начала приготовления

### а. Сенсорная панель управления (ИК 60.0)

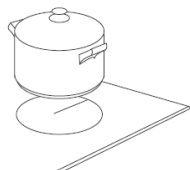
1. Коснитесь кнопки «Вкл./Выкл.».

После подачи электроэнергии раздастся однократный звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается “-” или “- -”, указывая, что варочная панель находится в режиме ожидания.

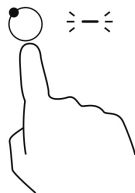


2. Поместите подходящую посуду на варочную зону, которую Вы планируете использовать.

• Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



3. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.



4. Установите уровень мощности с помощью кнопок “-”, “+”.

- Если Вы не выберете варочную зону в течение 1 минуты, варочная панель отключится автоматически. Придется начать действия с шага 1.
- Уровень мощности можно изменить в любой момент в процессе приготовления.

**Если на дисплее мигает  попеременно с установленным значением мощности**

Это означает, что:

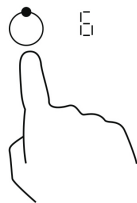
- Вы не поместили посуду на правильную варочную зону или,
- Используемая Вами посуда не подходит для индукции или,
- Используемая Вами посуда слишком маленькая или не расположена по центру варочной зоны.

Процесс приготовления не будет запущен, пока на варочную зону не будет помещена подходящая посуда.

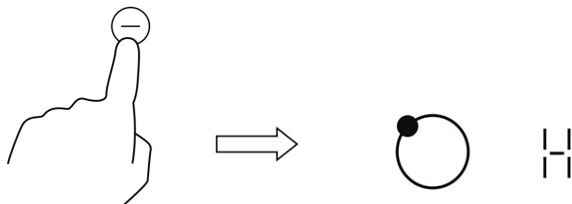
Дисплей автоматически отключится спустя 1 минуту, если на варочную зону не поместить подходящую посуду.

## После завершения приготовления

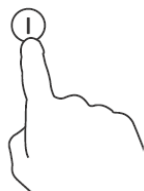
1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, которую вы хотите отключить.



2. Выключите варочную зону, нажимая "-", пока не отобразится "0". Убедитесь, что на дисплее мощности отображается "0", а затем "H".



3. Выключите варочную панель целиком, нажав кнопку «Вкл./Выкл.».



4. Будьте осторожны, если варочные зоны горячие.

На дисплее мощности отобразится буква «H», указывая, какая из варочных зон еще горячая. Эта индикация пропадет, когда варочная зона охладится до безопасной температуры. Можно использовать это остаточное тепло как энергосберегающую функцию, например, для нагрева посуды для последующего приготовления пищи, используйте варочную зону, пока она еще горячая.



## в. Сенсорная панель управления со слайдером (ИК 60.1)

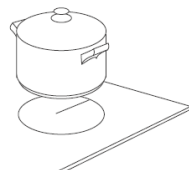
1. Коснитесь кнопки «Вкл./Выкл.».

После подачи электроэнергии раздастся однократный звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается "-", указывая, что варочная панель находится в режиме ожидания.

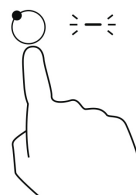


2. Поместите подходящую посуду на варочную зону, которую Вы планируете использовать.

• Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



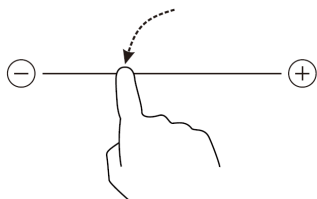
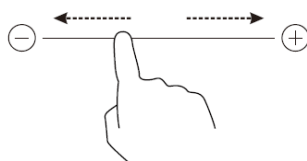
3. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.



4. Установите уровень мощности с помощью кнопок "-", "+", или проведите пальцем по зоне слайдера "-", или коснитесь любого места на зоне слайдера "-".



**или**



**или**

а. Если Вы не выберете варочную зону в течение 1 минуты, стеклокерамическая варочная панель отключится автоматически. Придется начать действия с шага 1.

б. Уровень мощности можно изменить в любой момент в процессе приготовления.

с. Если проводить пальцем по зоне слайдера "-", то уровень мощности можно менять в диапазоне от 2 до 8.

Нажмите "-", уровень мощности при каждом касании будет уменьшаться на единицу, пока значение не достигнет 0.

Нажмите "+", уровень мощности при каждом касании будет увеличиваться на единицу, пока значение не достигнет 9.

## Если на дисплее мигает попеременно с установленным значением мощности

Это означает, что:

- Вы не поместили посуду на правильную варочную зону или,
- Используемая Вами посуда не подходит для индукции или,
- Используемая Вами посуда слишком маленькая или не расположена по центру варочной зоны.

Процесс приготовления не будет запущен, пока на варочную зону не будет помещена подходящая посуда.

Дисплей автоматически отключится спустя 1 минуту, если на варочную зону не поместить подходящую посуду.

## После завершения приготовления

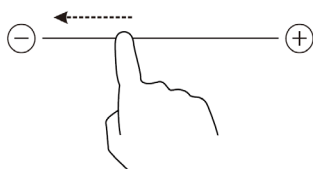
1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, которую вы хотите отключить.



2. Выключите варочную зону, нажимая "-", пока не отобразится "0".

Или проведите пальцем по зоне слайдера "-" влево до конца, а затем нажмите "-".

Или нажмите на крайний левый край слайдера "-", а затем нажмите "-".



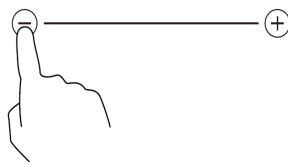
или



, а затем



**или**

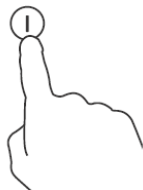


**, а затем**

Убедитесь, что на дисплее мощности отображается "0", а затем "H".



3. Выключите варочную панель целиком, нажав кнопку «Вкл./Выкл.».



4. Будьте осторожны, если варочные зоны горячие.

На дисплее мощности отобразится буква «H», указывая, какая из варочных зон еще горячая. Эта индикация пропадет, когда варочная зона охладится до безопасной температуры. Можно использовать это остаточное тепло как энергосберегающую функцию, например, для нагрева посуды для последующего приготовления пищи, используйте варочную зону, пока она еще горячая.



## Блокировка панели управления

- Панель управления можно заблокировать, чтобы предотвратить несанкционированное ее использование (например, если ребенок случайно включают варочную зону).
- Пока панель управления заблокирована, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не будут реагировать на касание.

### Для блокировки панели управления

Коснитесь кнопки блокировки. На дисплее таймера отобразится " Lo ".

### Для разблокировки панели управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение какого-то времени.
3. Теперь вы можете использовать варочную панель.



Пока варочная панель находится в режиме блокировки, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не будут реагировать на касание. Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки «Вкл./Выкл.» в случае необходимости, но при следующем включении первым делом необходимо будет отключить блокировку.

## Защита от перегрева

Встроенный температурный датчик контролирует температуру внутри варочной панели. Когда фиксируется избыточная температура, варочная панель отключится автоматически.

## Распознавание предметов

Когда на варочную зону помещена неподходящая посуда (маленького размера или из неподходящего материала, например, из алюминия) или какой-то небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания на 1 минуту. Вентилятор продолжит работу, охлаждая варочную панель в течение еще 1 минуты.

## Ограничение продолжительности работы

Ограничение продолжительности работы – это функция защиты Вашей варочной панели. Функция отключает прибор автоматически, если вдруг вы забыли это сделать сами. Продолжительность работы варочной зоны по умолчанию зависит от установленного уровня мощности, как описано в таблице ниже:

Уровень мощность	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Продолжительность работы (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Если посуду снять с варочной панели, то варочная зона отключится незамедлительно, а варочная панель автоматически выключится спустя 2 минуты.



Людам с кардиостимулятором необходимо проконсультироваться с их лечащим врачом перед началом использования прибора.



## Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Его можно использовать в качестве независимого таймера. В таком случае он не отключит варочную зону по истечении времени.
- Вы можете использовать его для отключения одной варочной зоны по истечении установленного времени (продолжительность работы).
- Значение таймера не может превышать 99 минут.

### а. Сенсорная панель управления (ИК 60.0)

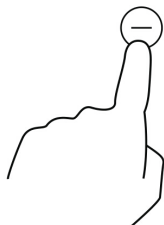
#### Независимый таймер

**Если не выбрана ни одна из варочных зон**

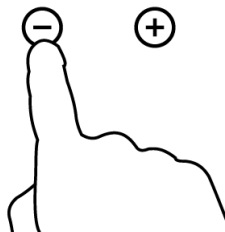
1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: Вы можете использовать таймер, даже если ни одна из варочных зон не выбрана.

2. Нажмите кнопку таймера, начнет мигать индикатор таймера, а на дисплее таймера отобразится "00".

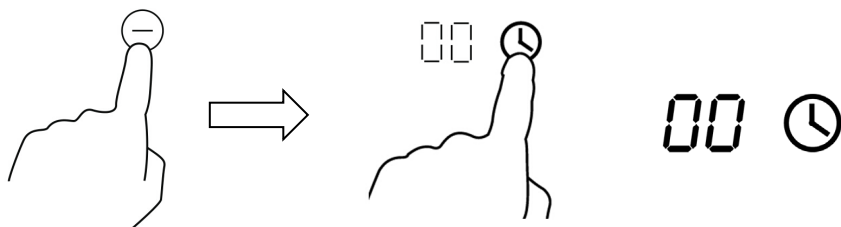


3. Установите значение таймера с помощью кнопок "-" или "+".



Совет: Коснитесь однократно кнопки "-" или "+" для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту. Удерживайте кнопку "-" или "+" нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.

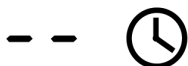
4. Если нажать кнопку "-", таймер будет отменен, а на дисплее таймера отобразится "00".



5. После установки значения таймера сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



6. По истечении установленного времени звуковой сигнал будет работать в течение 30 секунд, а на дисплее таймера отобразится "- -".



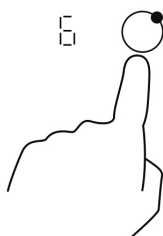
## Продолжительность работы варочной зоны

Для установки данной функции:

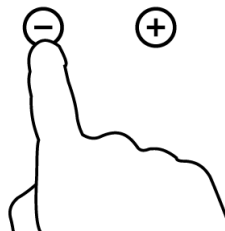
1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, для которой Вы хотите установить данную функцию (например, варочная зона #3).



2. Нажмите кнопку таймера, начнет мигать индикатор таймера, а на дисплее таймера отобразится "30".

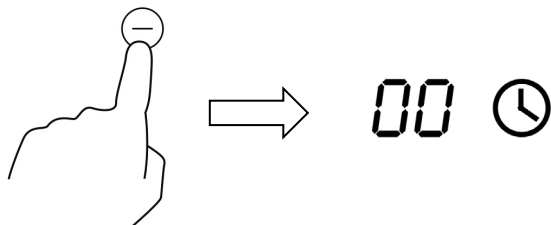


3. Установите значение таймера с помощью кнопок "-" или "+".



Совет: Коснитесь однократно кнопки "-" или "+" для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту. Удерживайте кнопку "-" или "+" нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.

4. Если нажать кнопку "-", таймер будет отменен, а на дисплее таймера отобразится "00".



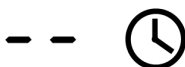
5. После установки значения таймера сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



Примечание: Красный индикатор рядом с дисплеем мощности варочной зоны будет гореть, показывая, что данная варочная зона выбрана.



6. По истечении установленного времени соответствующая варочная зона отключится автоматически.



Другие варочные зоны продолжают свою работу, если были включены до этого.

## в. Сенсорная панель управления со слайдером (ИК 60.1)

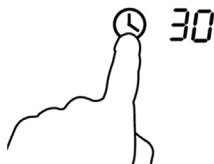
### Независимый таймер

Если не выбрана ни одна из варочных зон

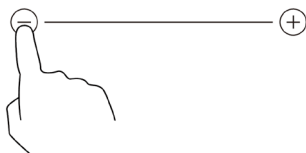
1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: Вы можете использовать таймер, даже если ни одна из варочных зон не выбрана.

2. Нажмите кнопку таймера, начнет мигать индикатор таймера, а на дисплее таймера отобразится "30".



3. Установите значение таймера с помощью кнопок "-" или "+".

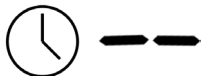


Совет: Коснитесь однократно кнопки "-" или "+" для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту. Удерживайте кнопку "-" или "+" нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.

4. После установки значения таймера сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



5. По истечении установленного времени раздастся однократный звуковой сигнал, на индикатора таймера отобразится "- -".



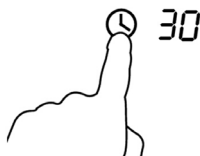
## Продолжительность работы варочной зоны

Для установки данной функции:

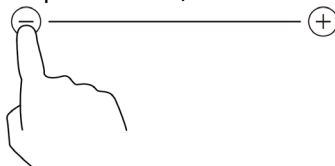
1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, для которой Вы хотите установить данную функцию.



2. Нажмите кнопку таймера, начнет мигать индикатор таймера, а на дисплее таймера отобразится "30".



3. Установите значение таймера с помощью кнопок "-" или "+".



Совет: Коснитесь однократно кнопки "-" или "+" для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту. Удерживайте кнопку "-" или "+" нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.

Если значение превысит 99 минут, то значение таймера автоматически вернется к 0 минутам.

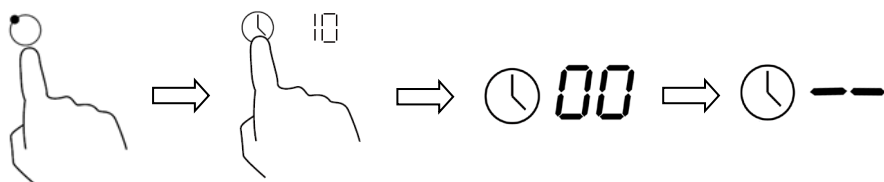
4. После установки значения таймера сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



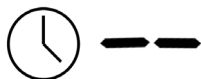
ПРИМЕЧАНИЕ: Красный индикатор рядом с дисплеем мощности будет гореть, указывая, что данная варочная зона была выбрана.



5. Для отмены таймера нажмите на кнопку выбора данной варочной зоны, а затем нажмите кнопку таймера, таймер отменен, на дисплее таймера отобразится "00", а затем "--".



6. По истечении установленного времени соответствующая варочная зона отключится автоматически. Раздастся однократный звуковой сигнал, на индикатора таймера отобразится "--".



Другие варочные зоны продолжат свою работу, если были включены до этого.

## Технические характеристики

Номер модели	ИК 60.0	ИК 60.1
Количество варочных зон	4	
Характеристики электрической сети	220-240В/50 Гц	
Потребляемая мощность	7000 Вт	
Размеры прибора Д×Ш×В (мм)	590X520X52	
Размеры ниши для встраивания А×В (мм)	560X490	

Вес и размеры прибора являются приблизительными. Так как мы постоянно прикладываем усилия для повышения качества наших приборов, их технические характеристики и внешний вид могут изменяться без предварительного уведомления.

## Рекомендации по приготовлению



Соблюдайте меры предосторожности в процессе жарения, так как жир и растительное масло могут быстро разогреться, особенно при использовании функции PowerBoost. При достижении высоких температур жир и растительное масло могут воспламениться, а это представляет серьезную опасность возникновения пожара.

### Советы по приготовлению

- После достижения точки кипения, уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки снизит продолжительность приготовления и экономит электроэнергию благодаря сохранению тепла.
- Сведите до минимума используемое количество жидкости или жира, чтобы уменьшить продолжительность приготовления.
- Запускайте процесс приготовления на высоком уровне мощности, а затем уменьшайте уровень мощности, когда продукты нагрелись.

### Тушение, приготовление риса

- Тушение происходит при температуре ниже температуры кипения воды, прибл. 85°C, когда пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. Это секрет вкуснейших супов и нежного тушеного мяса, потому что вкус формируется без избыточного приготовления продуктов. Также рекомендуется готовить блюда с использованием яиц и соусы с использованием муки при температуре ниже температуры кипения воды.
- Некоторые задачи, например, приготовление риса с помощью метода абсорбции, могут потребовать установки мощности выше, чем минимальное значение, чтобы гарантировать приготовления блюда в течение рекомендованного времени.

### Запечивание (обжаривание) стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре в течение ок. 20 минут перед началом процесса приготовления.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Брызните небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем опустите мясо на поверхность разогретой сковороды.
4. Переверните стейк только один раз в процессе приготовления. Точная продолжительность приготовления будет зависеть от толщины стейка и от желаемой степени прожаренности. Продолжительность может варьироваться от 2–8 минут с каждой стороны. Надавите на стейки, чтобы определить, насколько он прожарен: чем он плотнее, тем более он прожарен.
5. Оставьте стейк «отдохнуть» на теплой тарелке в течение нескольких минут, чтобы он стал еще нежнее, до подачи блюда на стол.



## Для приготовления блюд восточной кухни - жарения

1. Выберите керамическую сковороду WOK с плоским дном или большую сковороду.
2. Приготовьте все ингредиенты и необходимые столовые приборы. Жарение должно производиться быстро. Если Вы планируете приготовить большое количество продуктов, то рекомендуется готовить их небольшими частями.
3. Кратковременно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите в сторону и согревайте его теплым.
5. Пожарьте овощи. Пока они все еще горячие и хрустящие, установите более низкий уровень мощности, положите мясо обратно на сковороду и добавьте соус.
6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они полностью прожарились.
7. Подавайте на стол незамедлительно.

## Уровни мощности

Настройки ниже носят только рекомендательный характер. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и объема пищи, которую вы готовите. Поэкспериментируйте с вашей варочной панелью, чтобы определить настройки, которые лучше всего подходят для вас.

Уровень мощности	Подходит для
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• бережное разогревание для небольших объемов пищи</li><li>• растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают</li><li>• мягкое тушение</li><li>• медленное разогревание</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• разогревание</li><li>• активное тушение</li><li>• приготовление риса</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• блины</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• пассерование</li><li>• приготовление макаронных изделий (пасты)</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• приготовление блюд восточной кухни - жарение</li><li>• запечатывание соков в мясе</li><li>• доведение супа до кипения</li><li>• кипячение воды</li></ul>

## Уход и чистка

<b>Что?</b>	<b>Как?</b>	<b>Важно!</b>
Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, следы, пятна от продуктов или пролитой несладкой жидкости на стекло)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электрической сети.</li> <li>2. Нанесите моющее средство для стеклокерамических панелей на стекло, пока оно еще теплое (но не горячее!).</li> <li>3. Ополосните и вытрите насухо поверхность с помощью чистой ткани или бумажного полотенца.</li> <li>4. Снова подключите варочную панель к электрической сети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После отключения прибора от электрической сети на панели управления не будет отображаться индикатор остаточного тепла, при этом варочная зона может оставаться горячей. Будьте предельно осторожны!</li> <li>• Тяжелые металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и грубые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, если ваше чистящее средство или мочалка (губка) подходит.</li> <li>• Никогда не оставляйте на стеклокерамической поверхности моющее средство: на стекле могут образоваться пятна.</li> </ul>
Перелив жидкости, расплавленные продукты и горячая пролитая сладкая жидкость на стекло	<p>Удалите их незамедлительно при помощи лопатки для переворачивания рыбы, мастихина или скребка, подходящих для стеклокерамической варочной панели, но помните о том, что поверхность варочной зоны все еще горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электрической сети.</li> <li>2. Держите лезвие инструмента под углом 30° к поверхности и соскребите загрязнение или пролитую жидкость на холодную поверхность прибора.</li> <li>3. Очистите загрязнение и пролитую жидкость с помощью ткани для мытья посуды или бумажного полотенца.</li> <li>4. Прodelайте шаги 2-4 раздела «Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности» выше.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Удалите пятна, образовавшие от расплавленных продуктов, сладкой пищи или пролитой жидкости как можно быстрее. Если их оставить на стекле и они остынут, то их будет очень сложно удалить, они также могут безвозвратно испортить стеклокерамическую поверхность.</li> <li>• Опасность пореза: когда удалена защитная крышка, лезвие острое как бритва, используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.</li> </ul>

Перелив жидкости на панель управления	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите варочную панель от электрической сети.</li> <li>2. Замочите пролитые остатки пищи.</li> <li>3. Протрите панель управления с помощью чистой влажной ткани или губки.</li> <li>4. Вытрите насухо поверхность с помощью бумажного полотенца.</li> <li>5. Снова подключите варочную панель к электрической сети.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Варочная панель может издавать звуковые сигналы и самостоятельно отключаться, сенсорная панель управления может не работать, пока на ней находится жидкость. Убедитесь, что панель управления вытерта насухо перед тем, как снова включить прибор.</li> </ul>
---------------------------------------	---	--

## Устранение неполадок

Проблема	Возможные причины	Что делать?
Варочная панель не включается.	Нет электричества в сети.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и предохранитель включен. Проверьте, не было бы перебоя в подаче электроэнергии в вашем доме или в вашем районе. Если Вы все проверили, но проблема не была устранена, свяжитесь со специалистом сервисной службы.
Сенсорные кнопки не реагируют на касание.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. См. раздел «Блокировка панели управления».
Сенсорные кнопки плохо реагируют на касание.	На сенсорных кнопках могла образоваться пленка из воды или для управления прибором вы пытаетесь нажимать на кнопки кончиком пальца вместо подушечки.	Убедитесь, что панель управления сухая и чистая и пользуйтесь подушечкой пальца для управления прибором.
Стекло царапается.	Используется посуда с грубым дном.  Используется неподходящее или абразивное чистящее или моющее средство.	Используйте посуду с гладким ровным дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды». См. раздел «Уход и чистка».
Некоторая посуда производит потрескивающие или пощелкивающие звуки.	Причиной этому может быть структура этой посуды (слои из разных металлов могут вибрировать по-разному).	Это нормальное для посуды явление и не указывает на неполадку с прибором.
Варочная панель производит низкий жужжащий звук, работа на высоком уровне мощности.	Причиной этому является технология приготовления пищи с помощью индукции.	Это нормальное явление, но шум должен уменьшиться или полностью пропасть при снижении уровня мощности.

<p>От варочной панели доносится звук вентилятора.</p>	<p>Вентилятор охлаждения, встроенный в ваш прибор, включился, чтобы избежать перегрев электроники. Он может продолжить свою работу даже после того, как вы выключите варочную панель.</p>	<p>Это нормальное явление и нет необходимости производить какие-либо действия. Не отключайте прибор от электрической сети, пока работает вентилятор.</p>
<p>Посуда не нагревается.</p>	<p>Варочная панель не распознает посуду на варочной зоне, потому что она изготовлена из неподходящего материала.</p> <p>Варочная панель не распознает посуду, потому что диаметр ее дна слишком маленький для данной варочной зоны или посуда расположена не по центру варочной зоны.</p>	<p>Используйте посуду, подходящую для варочной панели. См. раздел «Выбор подходящей посуды».</p> <p>Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны. Убедитесь, что диаметр дна такой же, как диаметр варочной зоны.</p>
<p>Варочная панель или варочная зона отключилась неожиданно сама по себе, раздался звуковой сигнал, а на дисплее отображается код ошибки (как правило попеременно с одной или двумя цифрами на дисплее таймера).</p>	<p>Техническая неисправность.</p>	<p>Пожалуйста, запишите код ошибки (буквы и цифры), отключите прибор от электрической сети и свяжитесь со специалистом сервисной службы.</p>

## Сообщения об ошибках и проверка

Если ошибка произойдет, то индукционная варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания, а на дисплее отобразится соответствующий код:

<b>Проблема</b>	<b>Возможные причины</b>	<b>Что делать?</b>
F3/F4	Неполадка температурного датчика индукционной катушки.	Свяжитесь со специалистом сервисного центра.
F9/FA	Неполадка температурного датчика БТИЗ.	Свяжитесь со специалистом сервисного центра.
E1/E2	Неправильное напряжение электрической сети.	Убедитесь, что характеристики электрической сети соответствуют данным на идентификационной табличке прибора. Подключите прибор к электрической сети, когда убедитесь, что напряжение сети правильное.
E3	Высокая температура температурного датчика индукционной катушки.	Свяжитесь со специалистом сервисного центра.
E5	Высокая температура температурного датчика БТИЗ.	Включите прибор снова после того, как прибор остынет.

Выше указаны возможные причины неполадок и способы их проверки состояния прибора.

Пожалуйста, не демонтируйте прибор самостоятельно, чтобы избежать возникновения опасности и повреждения индукционной варочной панели.

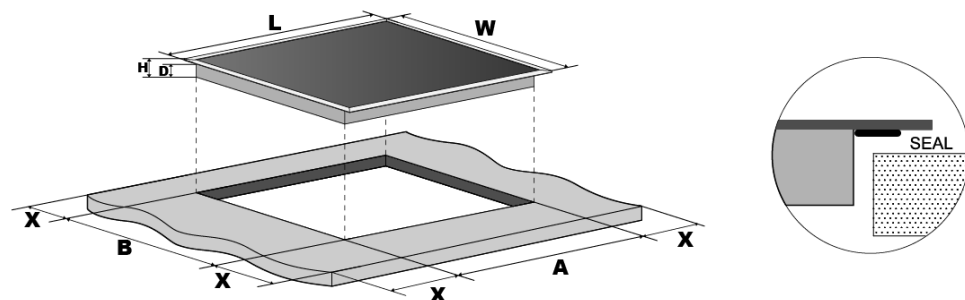
## Установка

### Выбор оборудования для установки

Вырежьте нишу в столешнице согласно размерам на иллюстрации.

В целях установки и использования рекомендуется оставлять запас в 5 см вокруг отверстия.

Убедитесь, что толщина столешницы не менее **30 мм**. Выбирайте столешницу из жаропрочного материала, чтобы избежать значительную деформацию под воздействием тепла от варочной панели. Как показано ниже:

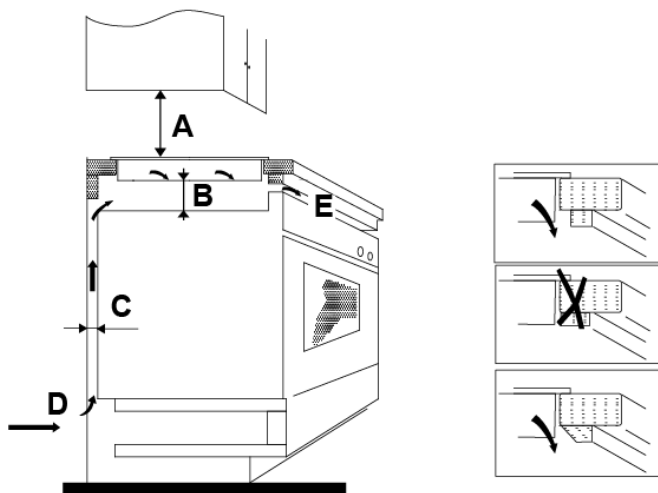


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	62	58	560	490	мин. 50

В любом случае убедитесь, что обеспечена достаточная вентиляция прибора, а вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что прибор установлен в хорошем рабочем пространстве. Как показано дальше:



Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и предметом мебели над варочной панелью должно быть не менее **760 мм**.



<b>A (мм)</b>	<b>B (мм)</b>	<b>C (мм)</b>	<b>D</b>	<b>E</b>
760	мин. 50	мин. 20	Воздухозаборник	Вентиляционное отверстие 5 мм

## **Перед установкой варочной панели убедитесь, что**

- поверхность столешницы прямоугольная и ровная и никакие поперечины не мешают в области выреза,
- столешница выполнена из термостойкого материала,
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, духовой шкаф оснащен вентилятором охлаждения корпуса,
- установка будет соответствовать всем требованиям по зазорам и другим стандартам и нормам,
- подходящее размыкающее устройство, обеспечивающее полное отключение прибора от электрической сети, включено в постоянную проводку, установлено и расположено согласно местным правилам и нормам, касающимся электрической проводки.

Размыкающее устройство должно быть одобренного типа и обеспечивать зазор 3 мм между контактами на всех полюсах (или во всех активных проводниках [ФАЗА], если местные правила проводки позволяют такой вариант).

- переключатель должен быть легко доступен для пользователя после установки прибора.
- в случае возникновения сомнений по поводу установки прибора, проконсультируйтесь с местной организацией, ответственной за строительство и обслуживание жилых зданий.
- используются элементы отделки из термостойких и легких в очистке материалов (например, керамическая плитка) для поверхности стен, окружающих варочную панель.

## **После установки варочной панели убедитесь, что**

- сетевой кабель не доступен через двери предметов мебели и выдвижные ящики.
- обеспечивается достаточный приток свежего воздуха извне к нижней части варочной панели для обеспечения ее вентиляции.
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или предметом мебели, необходимо обеспечить ограждение для тепловой защиты под основанием варочной панели.
- переключатель легко доступен для пользователя.

## **Перед установкой крепежных скоб**

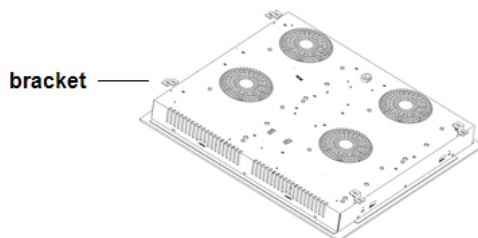
Прибор следует поместить на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковочный материал). Не нажимайте с усилием на элементы, которые выступают с поверхности прибора.



## Регулировка положения скоб

Закрепите прибор в нише с помощью 2 скоб на нижней части варочной панели, завернув их в поверхность столешницы с помощью шурупов после установки (как показано на рисунке).

Отрегулируйте положение скоб в зависимости от толщины столешницы.



## Меры предосторожности

1. Установку прибора должен производить квалифицированный специалист сервисной службы или специалист с аналогичной квалификацией. В нашей сервисной службе работают профессионалы. Никогда не пытайтесь осуществить установку прибора самостоятельно.
2. Запрещается устанавливать варочную панель непосредственно над холодильным или морозильным оборудованием, посудомоечными, стиральными и сушильными машинами, так как влажность может повредить электронные компоненты прибора
3. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы было обеспечено более эффективное тепловое излучение для повышения его надежности.
4. Стена и область, подверженная нагреву, над поверхностью столешницы должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений, многослойная структура столешницы и клей должны быть устойчивы к нагреву.

# Подключение варочной панели к электрической сети



Подключение данного прибора к электрической сети должен производить только квалифицированный специалист.

Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь, что:

1. характеристики электрической сети в вашем доме подходят для данной варочной панели.
2. напряжение соответствует значению, указанному на идентификационной табличке прибора.
3. сетевой кабель может выдержать нагрузку, указанную на идентификационной табличке прибора.

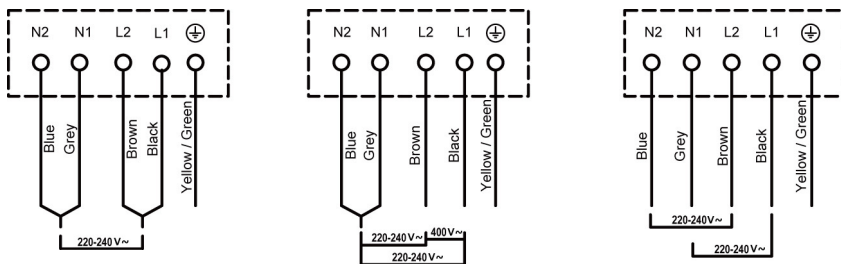
Для подключения прибора к электрической сети не используйте адаптеры, редукторы или тройники, так как они могут привести к перегреву и возникновению пожара.

Сетевой кабель не должен соприкасаться с какими-либо горячими поверхностями и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 75°C в какой-либо точке.



Проверьте вместе с электриком, подходит ли ваша электрическая сеть для данного прибора без каких-либо изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Подключение к электрической сети должно быть осуществлено в соответствии с соответствующими действующими стандартами и правилами или с помощью однополюсного выключателя. Диаграмма подключения показана дальше.



- Если сетевой кабель поврежден или нуждается в замене, его замену должен производить специалист сервисной службы с помощью предназначенных для этого инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор включается непосредственно в электрическую сеть, необходимо установить омниполярный выключатель с минимальным расстоянием 3 мм между контактами.
- Установщик должен гарантировать правильное подключение к электрической сети, оно должно соответствовать требованиям безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель необходимо регулярно проверять, а замену его должен проводить только квалифицированный специалист.



**УТИЛИЗАЦИЯ:** Не выбрасывайте данный прибор вместе с бытовым мусором. Для данного прибора необходима сортировка для правильной вторичной переработки.

Данный прибор имеет маркировку соответствия Европейской Директиве 2002/96/ЕС «Утилизация электрических и электронных изделий» (WEEE). Проверьте, чтобы по окончании его срока службы данный прибор был утилизирован надлежащим образом. Этим Вы поможете сохранить окружающую среду.

Наличие данного символа на продукте и упаковке свидетельствует о том, что данный продукт не может считаться бытовым отходом и утилизирован как таковой. Вместо этого его следует сдать в пункт приема вторсырья (электрического и электронного оборудования) для дальнейшей переработки.

Обеспечив надлежащую утилизацию прибора, Вы защищаете окружающую среду и здоровье человека от возможного негативного воздействия при неправильной утилизации прибора.

Для получения более детальной информации о переработке прибора, обратитесь в местный муниципалитет, ближайшую пункт приема вторсырья или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.

