



РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ
С НЕПРЕРЫВНЫМ НАГРЕВОМ

IF7003 BLACK
IF7003 WHITE



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, ознакомьтесь с этой информацией перед использованием варочной панели.

УСТАНОВКА

Опасность повреждения электрическим током

- Перед выполнением любых работ или обслуживания отключите прибор от электросети.
- Подключайте прибор к исправной системе электропитания.
- Изменения в системе электропроводки дома должен выполнять только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Важные меры предосторожности

- Внимательно прочтите данную инструкцию перед установкой или использованием данного прибора.
- Запрещается использовать вблизи прибора горючие материалы или изделия.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это может снизить ваши расходы на установку.
- Во избежание возникновения опасных ситуаций данный прибор должен быть установлен в соответствии с инструкцией по установке.
- Установка данного прибора должна производиться только квалифицированным специалистом.
- Данный прибор должен быть подключен к цепи, включающей в себя разъединитель, обеспечивающий полное отключение от электросети в случае необходимости.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантийных обязательств или претензий по ответственности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, немедленно выключите прибор из розетки и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или обслуживанием выключайте варочную панель из розетки.

- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Прибор соответствует требованиям по электромагнитной совместимости.
- Однако лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) следует проконсультироваться с врачом или производителем имплантата перед использованием данного устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не подвержены влиянию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к смерти.

Опасность горячей поверхности

- Во время использования доступные части прибора могут нагреваться настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не допускайте соприкосновения тела, одежды или каких-либо предметов, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом, пока поверхность не остынет.
- Внимание: намагниченные металлические предметы, надетые на тело, могут нагреваться вблизи варочной панели. Золотые или серебряные украшения не подвержены намагничиванию.
- Не подпускайте детей близко к прибору.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Убедитесь, что ручки кастрюль не выступают за пределы других конфорок. Храните ручки в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

- Край скребка для чистки варочной панели острый как бритва, когда защитная крышка убрана. Используйте скребок с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные меры предосторожности

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Выкипание жидкости может привести к образованию дыма и жирных брызг, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочего стола или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе посторонние предметы или посуду.
- Не размещайте и не оставляйте рядом с прибором намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как на них может влиять его электромагнитное поле. 3

- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т. е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения касания, которая отключит конфорки при снятии посуды.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьёзные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, ограничивающими их возможности использования прибора, должны быть обучены ответственным и компетентным лицом, которое объяснит им, как им пользоваться. Убедитесь, что дети могут пользоваться прибором без опасности для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте никакие части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальные работы по обслуживанию должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не скользите по индукционному стеклу, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте для чистки варочной панели мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать индукционное стекло.
- Если кабель питания поврежден, его замену должен выполнять только квалифицированный специалист.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как: - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; фермы; - в гостиницах, мотелях и других типах мест проживания; - гостиницы типа «постель и завтрак».
- Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили соответствующие инструкции об использовании

прибора и осознают связанные с этим риски. Не позволяйте детям играть с прибором. Чистка и техническое обслуживание прибора должны выполняться детьми без присмотра взрослых.

ВНИМАНИЕ: Приготовление на варочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой. Выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или подставкой.

- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- После использования выключайте варочную панель с помощью её панели управления и не полагайтесь на датчик обнаружения посуды.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.



ВНИМАНИЕ

- Процесс приготовления пищи должен находиться под контролем. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен находиться под постоянным контролем.



ВНИМАНИЕ

- Для предотвращения опрокидывания прибора необходимо установить стабилизирующее средство. См. инструкцию по установке.



ВНИМАНИЕ

- Используйте крепления, идущие в комплекте с варочной панелью или другие подходящие крепления, в соответствии с рекомендациями завода-изготовителя. Использование неподходящих креплений может привести к несчастному случаю.



ВНИМАНИЕ

- Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможности поражения электрическим током. Для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токопроводящие части.

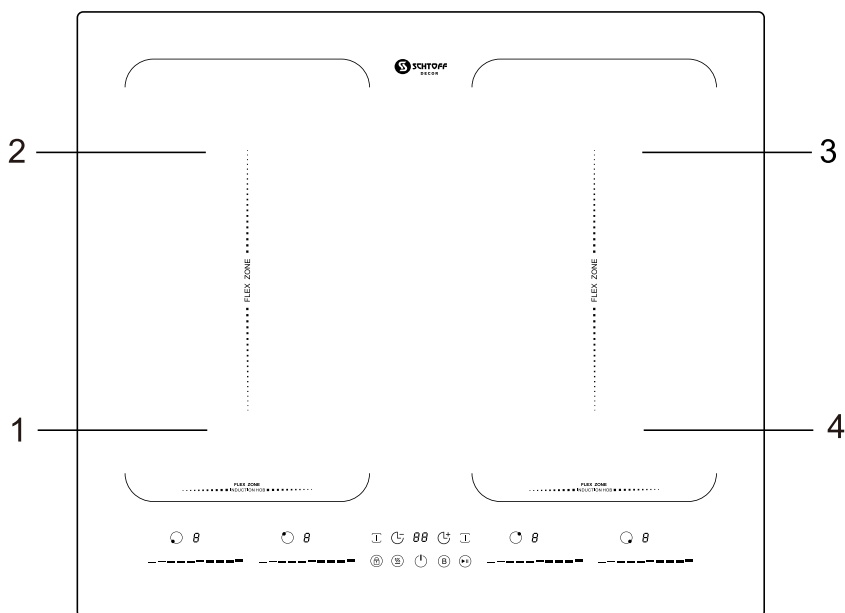
ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

После приобретения новой индукционной варочной панели: Мы рекомендуем вам уделить время прочтению данной инструкции/руководства по установке, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать устройство.

Информацию об установке см. в разделе «Установка». Внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните данную инструкцию/руководство по установке для дальнейшего использования.

ОБЩИЙ ВИД

Вид сверху



1.1800Вт бустер 2100Вт/210 X 190мм

3.1800Вт бустер 2100Вт/210 X 190мм

2.1800Вт бустер 2100Вт/210 x 190мм

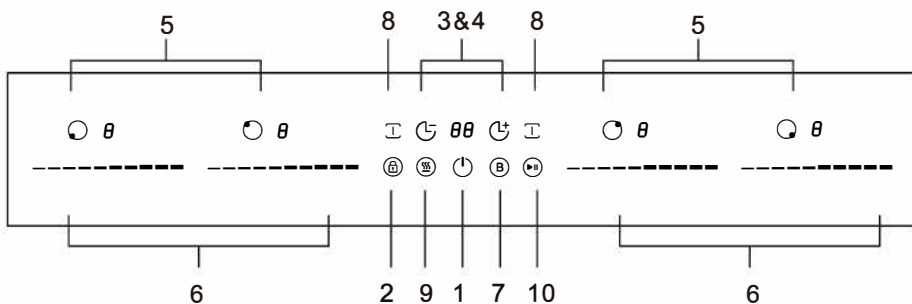
4.1800Вт бустер 2100Вт/210 X 190мм

Левая объединенная зона: 3000-3400Вт

Правая объединенная зона: 3000-3400Вт



Общий вид

Панель управления



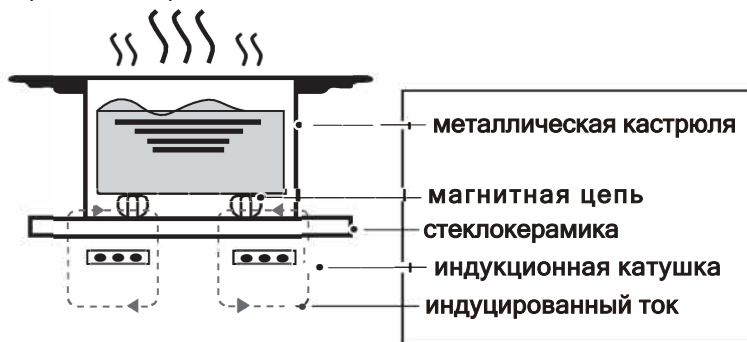
1. Кнопка вкл/выкл	2. Замок от детей
3. Таймер	4. Регулировка таймера
5. Выбор зоны нагрева	6. Регулировка уровня мощности
7. Бустер (максимальная мощность)	8. Управление объединенной зоной
9. Режим "Поддержания тепла"	10. Пауза

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

Наименование	Обозначение	Заявленное значение	Единица измерения		
Идентификация модели:	Бренд: <u>Schtoff</u>				
	Модель: IF7003 Black				
Тип конфорочной панели электрическая	Электрическая				
Количество рабочих зон и/или участков	4		шт		
Технология нагрева (индукционные рабочие зоны и рабочие участки, излучающие рабочие зоны, поверхностный сплошной нагреватель)	Индукционные рабочие зоны и рабочие участки				
Диаметр полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны, с точностью до 5 мм (для кругообразных рабочих зон или участков)	∅	--	Передняя левая зона	-	см
		--	Задняя левая зона	-	
			Задняя правая зона	-	
			Передняя правая зона	-	
Длина и ширина полезной рабочей поверхности для каждой электрически нагреваемой рабочей зоны или участка с точностью до 5 мм (для некругообразных рабочих зон или участков)	L W	Передняя левая зона	21,0x19,0	см	
		Задняя левая зона	21,0x19,0		
		Задняя правая зона	21,0x19,0		
		Передняя правая зона	21,0x19,0		
Потребление энергии каждой рабочей зоны или участка на килограмм	E _C electric cooking	Передняя левая зона	126,0	Вт·ч/кг	
		Задняя левая зона	130,5		
		Задняя правая зона	122,7		
		Передняя правая зона	129,2		
Потребление энергии конфорочной панели на килограмм	E _C electric hob	127,1	Вт·ч/кг		

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЕ

Индукционная плита — это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счёт электромагнитных волн, генерирующих тепло непосредственно в сковороде, а не косвенно, через нагревание стеклянной поверхности. Стекло нагревается только потому, что сковорода его нагревает.

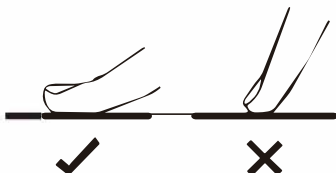


Перед использованием индукционной варочной панели

- Ознакомьтесь с этим руководством, обратив особое внимание на раздел «Важные меры предосторожности».
- Удалите всю защитную пленку, которая может быть на вашей индукционной варочной панели.

Панель управления

- Элементы управления реагируют на легкие прикосновения пальцами, поэтому не нужно прилагать усилие.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Каждый раз при касании раздается звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми, сухими и не были закрыты никакими предметами (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкий слой воды может затруднить управление.



Выбор подходящей посуды

Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционной плиты. Ищите соответствующий символ индукции на упаковке или на дне посуды.

· Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для индукционной плиты, проведя тест с магнитом. Поднесите магнит ко дну кастрюли. Если он притягивается, кастрюля подходит для индукционной плиты.

· Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю.
2. Если дисплей не мигает и вода нагревается, кастрюля подходит.

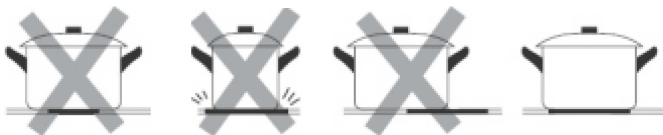


· Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

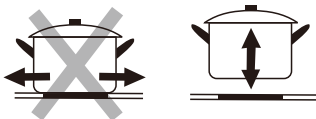
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и конфорка. Используйте кастрюли, диаметр которых соответствует изображению выбранной конфорки. Использование кастрюли чуть большего диаметра обеспечит максимальную эффективность использования энергии. При использовании кастрюли меньшего диаметра эффективность может быть ниже ожидаемой. Всегда располагайте кастрюлю по центру конфорки.



Всегда поднимайте кастрюли с индукционной плиты, не тяните кастрюлю по стеклу, иначе можно поцарапать стекло.



РАЗМЕРЫ ПОСУДЫ

Зоны нагрева автоматически подстраиваются под диаметр посуды. Однако диаметр дна посуды должен быть не менее диаметра, соответствующего диаметру зоны нагрева. Для достижения максимальной эффективности варочной поверхности размещайте посуду по центру зоны нагрева.

Диаметр посуды

Зона нагрева (мм)	Минимальный диаметр посуды (мм)
160	120
180	120
210	140
240	160
280	180
Объединенная зона	210

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Чтобы начать работу

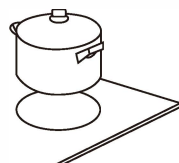


1. Нажмите на кнопку вкл/выкл.

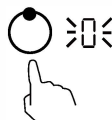


После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится «-», что означает, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.

- Поместите подходящую посуду на зону нагрева, которую вы собираетесь использовать.
- Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.



3. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева, на индикаторе рядом с кнопкой начнет мигать "0".



Если на дисплее горит

Это значит, что

- вы не установили посуду на нужную зону нагрева, или
- используемая вами посуда не подходит для индукционной плиты, или
- посуда слишком мала или расположена не по центру зоны нагрева.

Нагрев не происходит, если на зоне нагрева нет подходящей посуды.

Дисплей автоматически выключится через 2 минуты, если на зону нагрева не будет поставлена подходящая посуда.

4. Отрегулируйте уровень мощности

После выбора зоны нагрева, на индикаторе рядом с зоной начнет мигать «0». Перемещая ползунок слева направо, можно увеличить мощность от 0 до 9 уровней, а справа налево — уменьшить мощность от 9 до 0.



ЗАМОК ОТ ДЕТЕЙ


- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон нагрева детьми).
- При блокировке элементов управления все функции, кроме кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ», отключены.

Чтобы включить блокировку

Нажмите на кнопку замка . На индикаторе таймера отобразится "Lo".





Чтобы выключить блокировку

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3-5 секунд.
3. Можно пользоваться варочной панелью.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. В случае чрезвычайной ситуации вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ. Однако перед следующей эксплуатацией сначала необходимо разблокировать варочную панель.

После окончания готовки

1. Нажмите на кнопку контроля зоны нагрева,   которую нужно выключить.



2. Выключите зону нагрева, переместив переключатель в положение «О», убедитесь, что на дисплее отображается «О».



3. Остерегайтесь горячей поверхности

Если зона нагрева еще горячая на ощупь, будет гореть индикатор Н. Индикатор погаснет, когда варочная поверхность остынет до безопасной температуры. Это можно использовать для энергосбережения: если вы хотите нагреть еще кастрюли, используйте ту зону нагрева, которая еще горячая.





3. Выключите варочную панель, нажав кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.



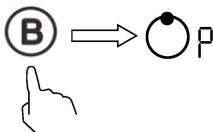
Использование бустера (максимальная мощность)

Функция бустер позволяет нагревать выбранную зону нагрева на более высокой мощности в течение 5 минут. Это ускоряет приготовление пищи. Функция бустер подходит для нагрева больших объемов воды.

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, где вы хотите использовать функцию бустер. Рядом с кнопкой мигает значок  



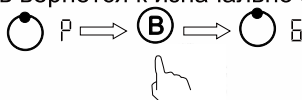
2.Нажмите кнопку бустер, и зона нагрева начнёт работать в режиме бустер (максимальная мощность). На дисплее мощности отобразится символ «P», указывающий на то, что зона нагрева работает в режиме бустер



3.Функция бустер будет активна в течение 5 минут. Затем мощность вернётся к 9-му уровню.



4.Если вы хотите отменить функцию бустер раньше, чем истекнут 5 минут, сначала выберите зону приготовления, а затем нажмите кнопку B. Мощность вернется к изначально заданному значению.

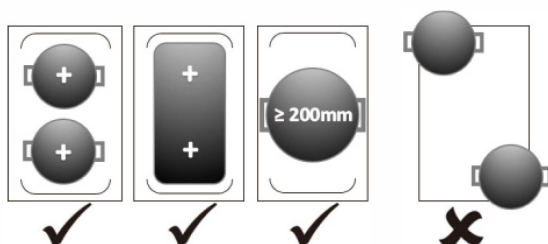


Использование объединенной зоны

Эту зону можно использовать как одну большую объединенную зону или как две отдельные зоны, в зависимости от потребностей приготовления пищи в данный момент.

Объединенная зона состоит из двух независимых индукционных катушек, которые можно контролировать отдельно. При использовании зон по отдельности посуду можно перемещать с одной зоны в другую, сохраняя уровень мощности предыдущей зоны. Она прекратит нагрев, когда прибор не обнаружит на ней посуду. Важно: Убедитесь, что посуда расположена по центру отдельной зоны. Если вы используете большую посуду, овальную, прямоугольную или широкую кастрюлю, убедитесь, что она стоит сразу на двух зонах и охватывает обе зоны в центре.

Примеры, как правильно ставить посуду:



Использование таймера

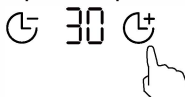
- Таймер используется для отключения одной или нескольких зон нагрева по истечении заданного времени.
- Таймер устанавливается на время до 99 минут. Если заданное время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к 0 минутам.

Установка таймера для выключения одной зоны нагрева

1.Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева, для которой нужно установить таймер.



2. Коснитесь кнопки таймера. Индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится «30».



3.Установите время с помощью ползунка.

Примечание: Коснитесь кнопки таймера, индикатор начнет мигать, отображая разряд единиц. Затем снова нажмите кнопку таймера, индикатор начнет мигать, отображая разряд десятков. Завершите эти шаги, индикатор начнет мигать, и на дисплее таймера отобразится время.

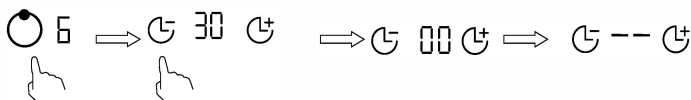
При первом касании кнопки таймера мигает разряд единиц.

Установите время, перемещая ползунок таймера слева направо (или справа налево), можно увеличить (или уменьшить) разряд десятков на 1 минуту.

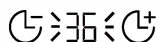
3.2 Затем снова коснитесь кнопки таймера, разряд десятков начнет мигать.

Установите время, перемещая ползунок таймера слева направо (или справа налево), можно увеличить (или уменьшить) разряд единиц на 10 минут.

4. Для отмены таймера, нажмите на кнопку таймера. На дисплее минут отобразится «--».



5. После установки времени сразу же начнётся обратный отсчёт. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



Примечание: Рядом с индикатором уровня мощности загорится красная точка, указывая на то, какая зона выбрана.

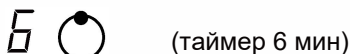


6. По истечении установленного времени в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, а на индикаторе таймера отобразится «←».

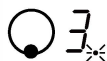
Установка таймера для выключения более одной зоны нагрева

1. Если эта функция используется более чем в одной зоне нагрева, индикатор таймера будет показывать наименьшее время. (например, для зоны № 1 время установлено на 3 минуты, для зоны № 4 время установлено на 6 минут, индикатор таймера покажет «3».)

Примечание: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности начнет мигать.



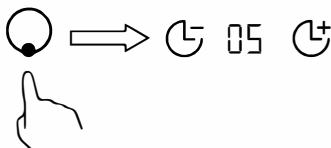
(таймер 6 мин)



(таймер 3 мин)



Если нужно проверить установленное время для другой зоны нагрева, коснитесь кнопки выбора зоны нагрева. Таймер отобразит установленное время.



2. По истечении времени приготовления соответствующая зона нагрева автоматически выключится и на дисплее отобразится символ «Н».



ПРИМЕЧАНИЕ: если после установки таймера потребуется изменить время, начните снова с шага 1.

Пауза

Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, затем нажмите кнопку . Зона нагрева прекратит работу, светодиодный индикатор покажет “||”. Чтобы возобновить работу, снова нажмите кнопку .

Режим "Поддержания тепла"

1. Выберите регулятор выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить режим поддержания тепла, нажмите кнопку , на дисплее появится индикатор “А”, что означает активацию режима “Поддержания тепла”.
2. Чтобы выключить режим “Поддержания тепла”: выберите зону нагрева, для которой был включен режим “Поддержания тепла”, затем нажмите кнопку , на дисплее отобразится мощность. Это значит, что режим “Поддержания тепла” выключен.

Защита от перегрева

Датчик температуры контролирует температуру внутри индукционной варочной панели. При превышении допустимой температуры индукционная панель автоматически отключается.

Обнаружение посторонних предметов

Если на варочной панели оставить посуду неподходящего размера или немагнитную посуду (например, алюминиевую) или другой мелкий предмет (например, нож, вилку, ключ), она автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор охлаждения продолжит работать ещё 1 минуту.

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

Людам с заболеваниями сердечного ритма следует проконсультироваться с лечащим врачом перед использованием данного устройства.

Полезные советы по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно на высокой мощности. При очень высокой температуре масло и жир могут самопроизвольно воспламениться.

Советы по приготовлению

- Когда еда закипит, уменьшите температуру.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию, сохраняя тепло внутри кастрюли.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой мощности и уменьшите мощность, когда еда полностью прогреется.

Томление, приготовление риса

- Томление происходит при температуре ниже точки кипения, около 85°C, когда на поверхности жидкости появляются пузырьки. Это залог вкусных супов и нежных рагу, поскольку вкус раскрывается без переваривания продукта. Яичные и густые соусы на основе яиц и нута также готовят при температуре ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться более высокая температура, чтобы обеспечить правильное приготовление за рекомендуемое время.

Жареный стейк

Чтобы приготовить вкусный и сочный стейк:

1. Перед приготовлением дайте мясу постоять при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте противень с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Капните немного масла на горячий противень и опустите мясо на него.
4. Переворачивайте стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы оценить его готовность — чем он тверже, тем более он «прожарен».
5. Перед сервировкой на стол оставьте стейк отдохнуть на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягким.

Жаркое

1. Выберите вок с плоским дном, подходящий для индукционной плиты, или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество продуктов, разделите их на несколько небольших порций.
3. Слегка разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они нагреются, но всё ещё будут хрустящими, уменьшите мощность нагрева, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они хорошо прогрелись.
7. Подавайте на стол пока не остыло.

Выбор уровня мощности

Приведённые ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка зависит от ряда факторов, включая посуду и объём готовящегося блюда. Поэкспериментируйте с индукционной плитой, чтобы подобрать наиболее подходящие настройки.

Уровень мощности	Применение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• деликатный нагрев небольшого количества продуктов• растапливание шоколада, масла и быстро пригорающих продуктов• слабое кипение• медленный подогрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• нагрев• томление• рис
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• блины
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• соте• паста, макароны
9	<ul style="list-style-type: none">• жарка• обжаривание• кипячение супа• кипячение воды

УХОД И ОЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
Обычное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или не содержащей сахар жидкости)	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите варочную панель.2. Нанесите чистящее средство для варочных панелей, пока стекло ещё тёплое (но не горячее!).3. Смойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.4. Снова включите варочную панель.	<ul style="list-style-type: none">• При отключении варочной панели от источника питания индикация «горячая поверхность» не отображается, но конфорка может оставаться горячей! Соблюдайте осторожность.• Щетки, нейлоновые мочалки и грубые/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что используемое чистящее средство или мочалка подходят для данного типа чистки.• Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.
Следы выкипевшей, расплавленной еды, следы расплавленного сахара	<p>Немедленно удалите их ножом для рыбы, шпателем или острым скребком, подходящим для стеклокерамических варочных панелей, но будьте осторожны с горячими поверхностями варочной зоны:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Отключите варочную панель от сети.2. Держите сковороду или кухонную утварь под углом 30° и соскребите загрязнение или пролитую жидкость на прохладный участок варочной панели.3. Удалите загрязнение или пролитую жидкость кухонным полотенцем или бумажным полотенцем.4. Выполните шаги 2–4 из раздела «Обычное загрязнение стекла», см. выше.	<ul style="list-style-type: none">• Как можно скорее удаляйте пятна от расплавленных продуктов, сахаросодержащих продуктов или пролитых жидкостей. Если оставить их остывать на стекле, потом будет трудно их удалить, или они могут даже повредить стеклянную поверхность.• Опасность пореза: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка очень острое. Используйте с осторожностью и храните в недоступном для детей месте.
Пролилась жидкость на сенсорное управление	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите варочную панель.2. Вытрите пролитую жидкость.3. Протрите область сенсорной панели чистой влажной губкой или тканью.4. Вытрите насухо бумажным полотенцем.5. Снова включите варочную панель.	<ul style="list-style-type: none">• Варочная панель может выключиться, а сенсорные кнопки могут не работать, если на них попала жидкость. Перед повторным включением обязательно вытрите насухо сенсорное управление.

Неисправности и способы их устранения

Проблема	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание	Убедитесь, что варочная панель подключена к электросети и включена. Проверьте, нет ли перебоев с электроснабжением в вашем доме или районе. Если вы всё проверили, но проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Кнопки на панели управления не реагируют.	Заблокирована панель управления. Возможно, вы прикасаетесь	Разблокируйте элементы управления. Инструкции см. в разделе «Использование керамической варочной панели».
Сложно пользоваться слайдерным управлением	к элементам управления кончиком пальца или попали на них водой. Шероховатые края посуды.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к кнопкам подушечками пальцев.
Стекло поцарапалось	Используются неподходящие, абразивные мочалки или чистящие средства.	Используйте посуду с ровным и гладким дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды». См. раздел «Уход и очистка».
Некоторые кастрюли издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Особенности посуды (разные слоя посуды состоят из разных металлов, которые вибрируют по-разному при нагревании).	Это нормально и не является ошибкой.
Индукционная панель издает тихий жужжащий звук при использовании на высокой мощности нагрева.	Технические особенности индукционной панели	Это нормально, но шум должен затихнуть или полностью исчезнуть при уменьшении температуры.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.	Встроенный в индукционную варочную панель вентилятор охлаждения включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной варочной панели.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте индукционную варочную панель, пока работает вентилятор.
Посуда не нагревается и на дисплее не отображается <u>U</u> .	Индукционная панель не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для готовки на индукционной панели. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для зоны нагрева или расположена не по центру.	Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты. См. раздел «Выбор подходящей посуды». Расположите посуду по центру и убедитесь, что её дно соответствует размеру конфорки.

Проблема	Возможная причина	Решение
Индукционная варочная панель или зона нагрева неожиданно отключилась, раздался звуковой сигнал и на дисплее отобразился код ошибки (обычно с одной или двумя цифрами на дисплее таймера).	Технический сбой	Запишите буквы и номера ошибок, отключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Никогда не пытайтесь разобрать прибор самостоятельно.

КОДЫ ОШИБОК

При возникновении неисправностей индукционная варочная панель автоматически переходит в нерабочее состояние и отображает соответствующие коды ошибок:

Код ошибки	Возможные причины	Решение
F3/F4	Неисправность датчика температуры индукционной катушки.	Обратитесь в сервисный центр.
F9/FA	Неисправность датчика температуры IGBT.	Обратитесь в сервисный центр.
E1/E2	Ненормальное напряжение питания.	Проверьте исправность электрического соединения. Включите плиту после восстановления электропитания.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки.	Проверьте, не перегрелась ли варочная панель. Если проблема не устранена, обратитесь в сервисный центр.
E5	Высокая температура датчика температуры IGBT.	Перезапустите варочную панель после того, как она остынет.

Выше приведены рекомендации по оценке и устранению наиболее распространенных неисправностей.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно во избежание несчастных случаев и повреждения индукционной варочной панели.

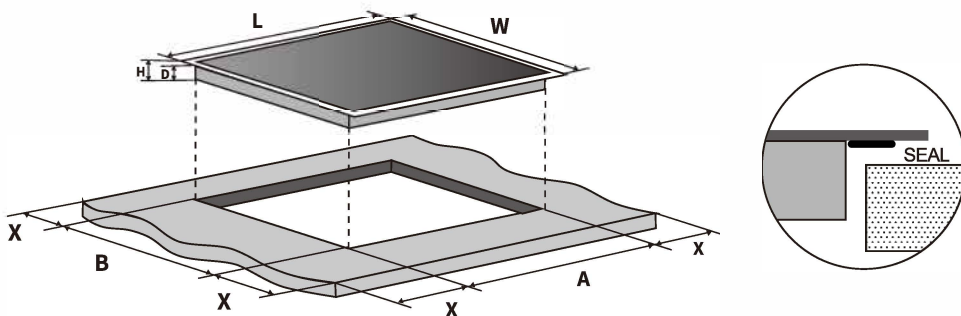
Технические характеристики

Модель	IF7003
Количество зон нагрева	4
Номинальное напряжение/частота	220-240В, 50Гц
Общая мощность	7200Вт
Размер варочной панели L*W*H (мм)	590×520×54
Установочные размеры A*B (мм)	560x480

УСТАНОВКА


Оборудование для установки

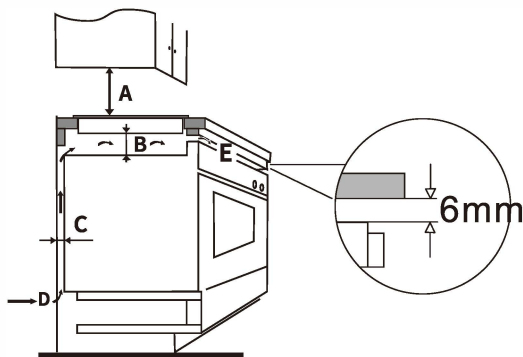
Вырежьте отверстие в столешнице согласно размерам, указанным ниже. Оставьте размер минимум 5 см вокруг отверстия. Убедитесь, что столешница имеет толщину как минимум 30мм. Выбирайте термостойкие материалы, чтобы избежать деформации столешницы из-за нагрева варочной панели.



L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	54	49	560	480	50мин

Обеспечьте достаточную вентиляцию в мебели, в которой установлена варочная панель. Убедитесь, что варочная панель исправна.

 **Примечание: безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом должно быть минимум 760мм**



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мин.	30 мин.	входное отверстие	выходное отверстие 6 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность прямоугольная и ровная, без каких-либо конструктивных элементов, нарушающих требования к пространству;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- если варочная панель установлена над духовкой, духовка оснащена встроенным вентилятором охлаждения;
- установка будет соответствовать всем требованиям к свободному пространству и действующим стандартам и нормам;
- в постоянную проводку встроен подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, который установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки. Изолирующий выключатель должен быть сертифицированного типа и обеспечивать зазор между контактами 3 мм на всех полюсах (или на всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электропроводки допускают такое изменение требований);
- изолирующий выключатель должен быть легко доступен покупателю после установки варочной панели;
- в случае сомнений относительно установки проконсультируйтесь с местными строительными органами и сверьтесь с нормативными актами;
- для отделки стен вокруг варочной панели используются термостойкие и легко моющиеся покрытия (например, керамическая плитка).

После установки варочной панели убедитесь, что

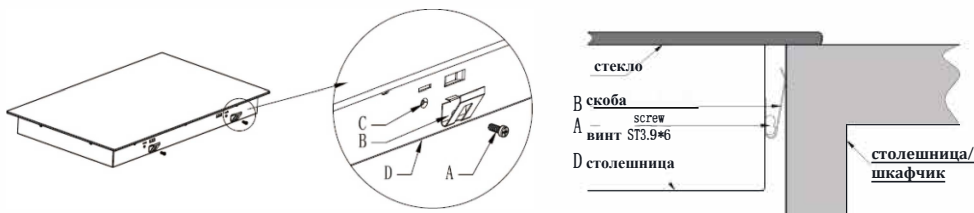
- доступ к электропитанию невозможен через дверцы шкафов или ящики;
- обеспечивается достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели;
- если варочная панель установлена над ящиком или пространством шкафа, под основанием варочной панели устанавливается тепловой барьер;
- выключатель легко доступен покупателю.

Перед тем, как закрепить варочную панель

Варочную панель следует устанавливать на устойчивой, ровной поверхности (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим элементам управления.

Регулировка положения крепежа

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью 4 крепежей на нижней стороне панели (см. рисунок).



A	B	C	D
винт	скоба	отверстие	шкафчик

Меры предосторожности

1. Установка индукционной плиты должна производиться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. К вашим услугам наши специалисты. Пожалуйста, никогда не выполняйте эту работу самостоятельно.
2. Варочная панель не должна устанавливаться непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику плиты.
3. Индукционная плита должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона индукционного нагрева над поверхностью должны выдерживать высокие температуры.
5. Во избежание повреждений сэндвич-панель и клей должны быть термостойкими.

Перед тем, как закрепить варочную панель в столешнице



Подключение варочной панели к электросети должно осуществляться только квалифицированным специалистом. Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Электрическая сеть дома соответствует потребляемой мощности варочной панели.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на технической табличке.
3. Сечения кабеля питания выдерживают нагрузку, указанную на технической табличке.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию. Кабель питания не должен соприкасаться с горячими частями и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 75°C в любой точке.



Электрик, подключающий варочную панель к электросети, должен проверить, подходит ли для этого электропроводка без внесения каких-либо изменений. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.

Утилизация

Защита окружающей среды

Отходы электротехнических изделий нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами. Пожалуйста, сдавайте отходы на переработку там, где это возможно. За рекомендациями по переработке обратитесь в местные органы власти или к продавцу.



Символ на изделии или его упаковке означает, что данное изделие нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его необходимо сдать в пункт приёма электрического и электронного оборудования для переработки.

Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы сможете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья населения, которые могут возникнуть при неправильном обращении с данным изделием. Для получения более подробной информации об утилизации данного изделия обратитесь в местные органы власти, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где оно было приобретено.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Уважаемый покупатель!

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

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

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

Дата изготовления указана на упаковке. Данная гарантия **ПОКРЫВАЕТ** стоимость запасных частей, материалов и работ по их замене, необходимых для устранения неисправностей, возникших в период действия данной гарантии по вине **ПРОИЗВОДИТЕЛЯ**. Устранение выявленных недостатков производится уполномоченными ремонтными организациями в сроки, установленные законодательством Республики Беларусь, если иное письменно не согласовано с Покупателем. Срок исполнения услуги по ремонту до 45 дней. В случае задержки поставки комплектующих от поставщика, срок оказания услуги может быть продлен с уведомлением заказчика до 60 дней. Заказчик обязан забрать прибор из ремонта в течение 5 рабочих дней после уведомления о готовности, согласованным способом связи. Стоимость хранения приборов после уведомления заказчика о его готовности, начиная с 6 рабочего дня составляет 0,1 базовой величины за 1 день хранения. В случае, если срок хранения составил более 30 календарных дней, сервисный центр оставляет за собой право распорядится прибором по своему усмотрению: утилизировать или реализовать. Сумма от реализации направляется на погашение затрат, связанных с ремонтом и хранением.

Данная гарантия НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ и НЕ ПОКРЫВАЕТ:

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

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА ПРЕКРАЩАЮТСЯ ПРИ:

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

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

ВНИМАНИЕ!

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

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

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

СВЕДЕНИЯ О ТОВАРЕ

Наименование, модель _____

Серийный № _____

Продавец _____

Контактный телефон продавца _____

Подпись _____

Дата продажи _____

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










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

ФИО покупателя, подпись

СВЕДЕНИЯ О РЕМОНТАХ

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

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

 Двойная изоляция.  Аппарат отвечает основным требованиям Европейских Директив СЕ  Внимание!  Инструкция по использованию  Обратитесь к справочнику по использованию  Использовать только внутри помещения  Знак IMQ  Данное изделие или его компоненты не должны утилизироваться вместе с бытовыми отходами, оно подлежит дифференциальному сбору для последующей переработки, в соответствии с действующим законодательством в каждой конкретной стране.	 Данное изделие отвечает требованиям Европейской Директивы 2000/96/ЕС Приведенный на приборе символ перевернутой корзины обозначает, что в конце срока службы это изделие, которое следует сдавать в утиль отдельно от домашних отходов, необходимо сдать в пункт сбора вторсырья для переработки электрической и электронной аппаратуры, или сдать продавцу при покупке новой эквивалентной аппаратуры. Пользователь несет ответственность за сдачу прибора в конце его срока службы в специальные организации сбора. Надлежащий сбор вторсырья с последующей сдачей старого прибора на повторное использование, переработку и утилизацию без несения ущерба окружающей среде помогает снизить отрицательное воздействие на неё и на здоровье людей, а также способствует повторному использованию материалов, из которых состоит изделие. Более подробные сведения об имеющихся способах сбора Вы можете получить, обратившись в местную службу вывоза отходов или же в магазин, где Вы купили изделие. Импортер: • ЧТУП «ОгнивоТорг» (Республика Беларусь, г.Минск, ул. Тимирязева 121/4, пом.33)	
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	АДРЕС ПРОИЗВОДСТВА	ОТМЕТИТЬ НЕОБХОДИМОЕ
Ката Электродоместикос С.Л., с/ Анабель Сегура, 11 - Бизнес-центр Альбатрос, офис 2А, этаж 3, дверь А -28108 Алькобendas, Испания	Zhongshan CNA-Gao Wei Electrical Appliances Co.,Ltd. Maohui Industrial District, Henglan Town, Zhongshan, Guangdong, Китай	

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

Уважаемый покупатель! Ознакомьтесь, пожалуйста, с условиями гарантии.

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

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