

RU

**ПОДРОБНОЕ
ОПИСАНИЕ СПОСОБА
ЭКСПЛУАТАЦИИ
ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ**

gorenje

BY

STARCK®

EAC

Уважаемый покупатель.

Вы приобрели изделие из нашей новой линейки бытовых приборов. Нам хотелось бы, чтобы наше изделие хорошо Вам служило.

Перед установкой и использованием прибора прочитайте, пожалуйста, настоящее руководство. Оно содержит важную информацию о том, как безопасно и экономно пользоваться прибором.

Руководство храните рядом с прибором, чтобы иметь возможность воспользоваться им при необходимости.

Руководство по обслуживанию размещено также на сайте:

www.gorenje.com / [<http://www.gorenje.com/>](http://www.gorenje.com/)



Важная информация



Рекомендации, примечания

СОДЕРЖАНИЕ

4 ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ	ВВЕДЕНИЕ И ОПИСАНИЕ
8 ОПИСАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА	
11 ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА 18 СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ 19 ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ	ОБСЛУЖИВАНИЕ
20 ЧИСТКА И УХОД 21 РЕКЛАМАЦИЯ 22 СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ УПАКОВКИ 23 ЛИКВИДАЦИЯ ПРИБОРА ПО ИСТЕЧЕНИИ СРОКА СЛУЖБЫ	
24 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 28 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ	УХОД И РЕКЛАМАЦИЯ
24 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 28 ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ	УСТАНОВКА
30 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ, УКАЗАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Дети в возрасте от 8 лет и старше и лица со сниженными физическими или умственными способностями или с нехваткой опыта и знаний могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям до 8 лет запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание прибора, даже находясь под надзором.

ВНИМАНИЕ: Угроза пожара: Не ставьте никакие предметы на варочные поверхности.

ВНИМАНИЕ: Готовка с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию. НИКОГДА не тушите огонь водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или мокрой тряпкой.

ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи должен проходить под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен оставаться под присмотром постоянно.

После использования выключите варочный элемент его регулятором и не полагайтесь на детектор посуды.

Не ставьте на индукционную варочную панель какие-либо металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, потому что они могут нагреться.

ВНИМАНИЕ: Если поверхность варочной панели или элемента потрескалась - выключите прибор и предохранитель, чтобы избежать поражения электрическим током.

Для чистки прибора не используйте паровые очистители и очистители под давлением. Существует опасность поражения электрическим током.

Прибор не готов к управлению с помощью внешних таймеров и других специальных систем управления.

ВНИМАНИЕ: Используйте только барьеры для варочной панели, спроектированные изготовителем плиты или обозначенные изготовителем прибора в инструкции по применению как рекомендуемые к применению или встроенные в приборе барьеры. Использование несоответствующих барьеров может привести к несчастным случаям.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Подключения прибора к сети может выполнить только сервисный центр или компетентный специалист.

Обращение с прибором или непрофессиональное обслуживание может привести к риску серьезных травм или к повреждению изделия. Монтаж, любой ремонт, модификации и вмешательства в прибор всегда должен выполнять техник по сервису или компетентное лицо.

В жесткую электrorаспределительную сеть перед прибором следует установить такое устройство для отключения всех полюсов прибора от сети, у которого расстояние между контактами в расцепленном состоянии - мин. 3 мм (далее обозначается как главный выключатель).

Варочная панель должна быть подключена к сети с заданным напряжением, которое указано на табличке прибора, с помощью кабеля, соответствующего потребляемой мощности варочной панели (см. «Подключение прибора к электросети»).

О дате монтажа необходимо сделать соответствующую отметку в Гарантийном талоне.

Продукт предназначен исключительно для приготовления пищи. Не используйте для других целей, например, для отопления помещения. Не ставьте пустую посуду на конфорки.

Шнур питания прибора или других приборов не должен соприкасаться с варочной поверхностью.

При чистке и ремонте отключите главный выключатель питания от подачи электроэнергии.

Не используйте варочную панель в качестве места для откладывания вещей. Это может привести к появлению на ней царапин или других повреждений. Не следует греть пищу в алюминиевой фольге, пластиковых контейнерах и тому подобной посуде. Существует угроза расплавления, пожара или повреждения варочной панели.

Если варочной поверхностью не пользуетесь, следите за тем, чтобы все её управляющие элементы были выключены.

В случае изменений в среде помещения, где прибор установлен (работа с красками, клеем и т. п.), следует всегда отключить главный ввод электропитания.

При манипулировании с прибором или в случае вывода прибора из эксплуатации на длительный срок - выключите главный выключатель электропитания перед прибором.

Рекомендуем обратиться один раз в два года в сервисную организацию с просьбой проверить работу варочной поверхности. Тем самым Вы предотвратите возможные неисправности и продлите срок службы варочной поверхности.

Условия и сроки хранения: приборы должны храниться в закрытом помещении с естественной вентиляцией и в нормальных условиях (во внешней среде должны отсутствовать агрессивные вещества и пыль, диапазон температур от -10° до 37° C, относительная влажность воздуха - максимум 85%, толчки и вибрация должны быть исключены), срок хранения неограничен (при условии соблюдения условий хранения), срок службы (если придерживаться предписаний по транспортировке, хранению, установке и техническому обслуживанию) - 10 лет.



Символ на изделии или его упаковке указывает, что этот продукт не может рассматриваться как бытовые отходы. Он должен быть доставлен в пункт сбора для утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, Вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы в противном случае возникнуть в результате неправильной утилизации данного изделия. Для получения более подробной информации об утилизации этого изделия, пожалуйста, обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

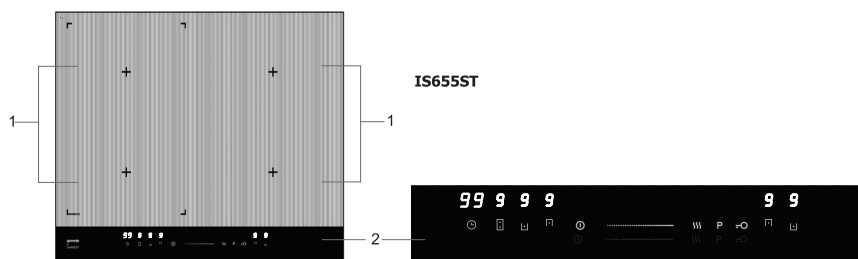
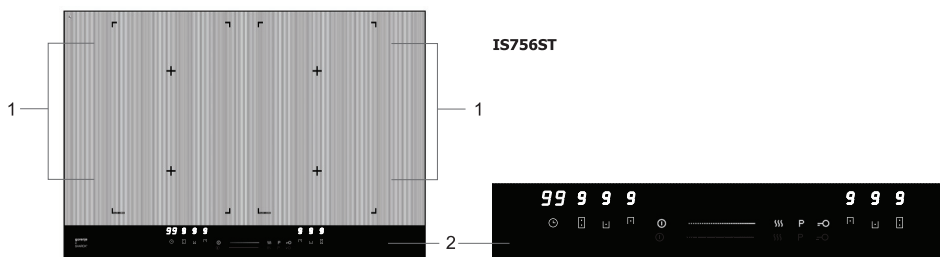
ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА

Прибор предназначен для ежедневного домашнего приготовления пищи и не должен использоваться для других целей. Отдельные варианты использования подробно описаны в данном руководстве.



При пользовании встроенными индукционными поверхностями, не размещайте любое дополнительное оборудование (например, так называемые «редукционные кольца» или «индукционные базы», которые делают возможным использование посуды без ферритмагнитной основы) между дном посуды и индукционной поверхностью. Использование подобного оборудования может привести к повреждению прибора и создает высокий риск возникновения пожара.

ОПИСАНИЕ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА



1. Варочные зоны
2. Пульт управления – УПРАВЛЕНИЕ ПРИКОСНОВЕНИЕМ (TOUCH CONTROL)

Прибор предназначен для встраивания в отверстие в столешнице кухонной мебели.

Уплотнительная резина, наклеенная на край варочной поверхности, предотвращает протекание жидкости под варочную поверхность.

Основной частью прибора является варочная панель из стеклокерамики, с которой связаны прочие несущие, кроющие и электрические части прибора.

Размеры варочных зон определены согласно стандартным размерам кухонной посуды.

Не рекомендуем применять посуду, габариты которой превышают обозначения варочной зоны.

Индукционная электроника защищена от перегрева ограничителем температуры.

Сигнализация остаточного тепла сигнализирует повышенную температуру поверхности варочной зоны после её выключения. Светящийся символ погаснет, когда варочная зона остынет до температуры, при которой нет опасности ожога.

СТАНДАРТНЫЙ ШУМ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОРА С ИНДУКЦИОННЫМ НАГРЕВОМ

При включении нагрева на максимальной мощности, или в зависимости от выбранного вида посуды, прибор может издавать звуки, например, шум, писк или потрескивание. Звуки исчезают при уменьшении уровня нагревания. Количество готовящихся блюд и способ приготовления могут повлиять на интенсивность звуков.

Прибор оснащён охлаждающим вентилятором, который включается при регистрации более высоких температур. Вентилятор может работать также после выключения конфорок, если температура по-прежнему высокая.

Указанные звуки являются распространённым проявлением индукционного нагрева и не являются неисправностью.

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПРИ ПОМОЩИ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Приготовление с помощью индукции использует магнетизм для генерирования тепла. **Следовательно - посуда должна содержать железо.** Проверьте при помощи магнита, является ли емкость ферромагнитной. Дно кастрюли, используемой для индукционной варочной зоны, может иметь диаметр меньший или равный площади выбранной варочной зоны, в диапазоне:

- ∅ 140 - ∅ 200 мм - для отдельных зон,
- ∅ 200 - 200 x 400 мм - для «гибкой» зоны.

Другие требования к посуде – см. «Принципы использования стеклокерамической поверхности».

ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРИБОРА



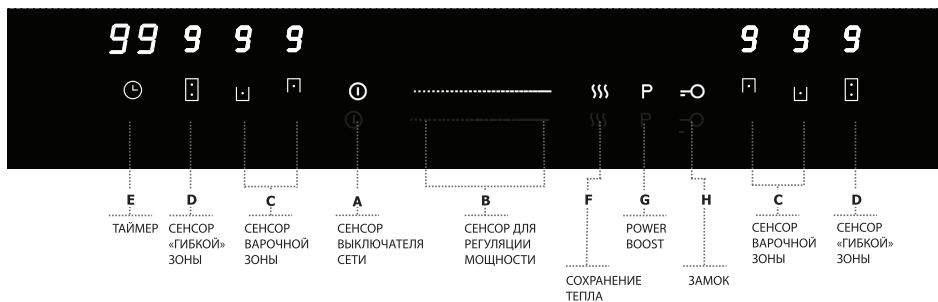
Прибор разрешается обслуживать только взрослым лицам и согласно инструкции по эксплуатации.

Не оставляйте детей без присмотра рядом с работающим прибором. Электрическая варочная панель - это прибор, который должен работать под присмотром.

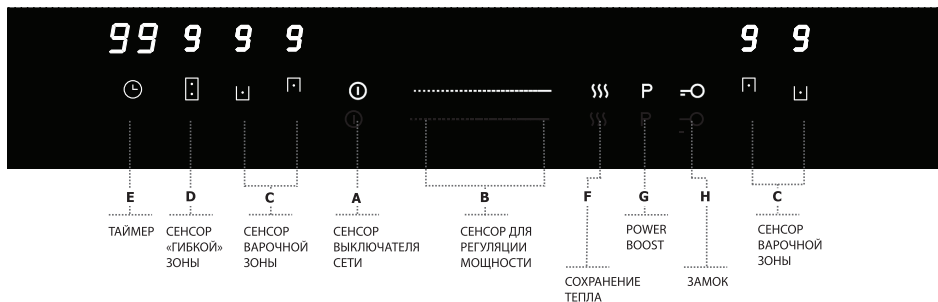
Лица с электрокардиостимулятором или с инсулиновой помпой могут работать с индукционными варочными зонами только в том случае, если их имплантаты соответствуют документу 89/336/СЕЕ.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

IS756ST



IS655ST



ВНИМАНИЕ!

Сенсорное управление приводится в действие прикосновением пальца к соответствующему символу на стеклокерамической поверхности. Следовательно – панель управления держите чистой и сухой.

Не кладите ничего на панель управления варочной поверхностью.

Не допускайте, чтобы поверхность варочной панели использовали или чистили дети.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ случайного включения прибора, например, домашними животными!

При отключении варочной поверхности от электрической сети удаляются все установленные параметры.

На индукционные конфорки никогда не кладите пищевые продукты, упакованные в алюминиевую фольгу, столовые приборы, крышки кастрюль и другие металлические предметы. При нежелательном или случайном включении прибора эти предметы могут быстро нагреться и вызвать ожоги и повреждения.

При снятии посуды с индукционной зоны варочной панели, индукционная конфорка отключится по истечении 60 секунд.

После использования выключите индукционные конфорки выключателем, не полагайтесь на автоматическое отключение (распознавание кастрюли).

Потребляемая мощность варочных зон регулируются в пределах 9 уровней (градусов), плавно выбираемых с помощью сенсора «В» на панели управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПАНЕЛИ



Нажмите датчик А (выключатель питания). Загорятся символы панели управления «С», «D» и «Е». Если в течение 60 сек. не будет сделан следующий выбор, то индукционная варочная панель автоматически выключится.

ВКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА

Нажав на сенсор «С» или «D», выберите соответствующую варочную зону или «гибкую» зону.

В течение 5 секунд после включения варочной панели установите желаемый уровень мощности (1-9), используя имеющийся сенсор «В».

РАСПОЗНАВАНИЕ КАСТРЮЛИ У ИНДУКЦИОННОЙ КОНФОРКИ



Если варочная конфорка включена, но на неё не поставлена посуда, или же поставленная посуда слишком маленькая, то не проходит передача энергии. Об этом предупреждает мигающий символ "H". Если на конфорку поставлена соответствующая посуда, то включиться заданный уровень мощности, а на указателе горит цифра его значения. Если посуду снять, то подача энергии прекратится. На указателе опять появится мигающий символ "H".

Если на конфорку поставить маленькую посуду, которая, однако, по размеру не меньше минимального радиуса, необходимого для включения конфорки, то будет подана только такая мощность, которая соответствует размерам варочной посуды.

РЕЖИМ МОСТА (ГИБКАЯ ЗОНА – „FLEXI“)

Варочные зоны с левой и правой стороны можно использовать как отдельные варочные зоны (переднюю и заднюю) или объединить их в режиме моста 200x400 мм (IS756ST).

У типов IS655ST можно конфорки на левой стороне использовать отдельно (переднюю и заднюю) или объединить их в режиме моста, конфорки на правой стороне могут использоваться только отдельно.

Для активации режима моста нажмите на сенсор «D».

Посуду (Ø 200) теперь можно передвигать с передней зоны на заднюю (или наоборот), режим моста автоматически определяет позицию и настраивает мощность на соответствующий уровень.

Для надлежащей передачи мощности при использовании режима моста посуда Ø 200) должна находиться либо в передней, либо в задней части гибкой зоны.

Также Вы можете использовать прямоугольную ёмкость вытянутой формы до размера 200x400 мм.

Прямоугольная ёмкость может находиться в любом месте на всей площади зоны.

ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА



После выключения конфорки, если она имеет температуру более 60 °С, то на дисплее появится световой сигнал «Н», который сигнализирует повышенную температуру конфорки.

Данная сигнализация служит для предотвращения возможного получения ожогов у выключенной конфорки. Горячую конфорку можно энергетически использовать.

ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Блокировка от детей используется, чтобы избежать внесения изменений в настройки во время приготовления пищи или для полного предотвращения использования прибора.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ

Включить варочную панель, нажав на сенсор «А». Нажав на сенсор «Н», активируйте замок блокировки от детей. Буквы «Lo» отображаются на дисплее над сенсором «Е».

Активация может быть выполнена, даже если активна одна из варочных зон.

ДЕЗАКТИВАЦИЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

Нажмите и удерживайте сенсор «Н» в течение примерно 3 секунд.

Буквы «Lo» исчезнут, варочная панель готова к использованию.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Функцию общего выключения можно использовать независимо от рабочего режима варочной панели, нажав на регулятор «ВКЛЮЧЕНО / ВЫКЛЮЧЕНО» (Символ «А»).

Если варочная панель выключена, то прозвучит звуковой сигнал (писк) и погаснут все символы (если на одном из дисплеев не изображена сигнализация остаточного тепла или сигнал тревоги).

ФУНКЦИЯ ПОВЫШЕННОЙ МОЩНОСТИ «POWER BOOST»

Функция «POWER BOOST» служит для обеспечения максимальной мощности соответствующей конфорки. Продолжительность работы конфорки в данном режиме – макс. 5 минут. По истечении этого периода времени произойдёт автоматическое понижение мощности до уровня «9».

Если при использовании «POWER BOOST» включена и вторая индукционная зона на той же стороне варочной панели, то мощность этой варочной зоны автоматически снижается до уровня «2».



Функцией «POWER BOOST» оснащены все варочные зоны.

АКТИВАЦИЯ ФУНКЦИИ «POWER BOOST»

Установите любой уровень мощности на варочной зоне.

Нажмите сенсор «G», чтобы активировать функцию «POWER BOOST».

На дисплее соответствующей зоны в течение активации этой функции отображается буква «b».

ДЕЗАКТИВАЦИЯ ФУНКЦИИ «POWER BOOST»

Выберите любой уровень на сенсоре «B», чтобы отключить функцию «POWER BOOST».

ФУНКЦИЯ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ПИЦЦЫ В ТЕПЛОМ СОСТОЯНИИ



С помощью малой мощности поддерживает приготовленное блюдо в теплом состоянии. Функция может быть использована у всех варочных зон.

АКТИВАЦИЯ ФУНКЦИИ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ПИЩИ В ТЁПЛОМ СОСТОЯНИИ

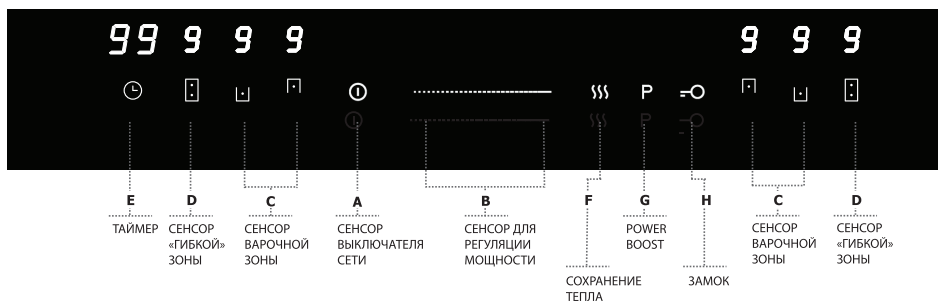


Включите варочную панель, нажав на сенсор «А».
 Нажав на сенсор «С» или «D», выберите соответствующую варочную зону или «гибкую» зону.
 Нажав на сенсор «F», активируйте функцию для поддержания пищи в тёплом состоянии.
 На дисплее варочной зоны появляется символ

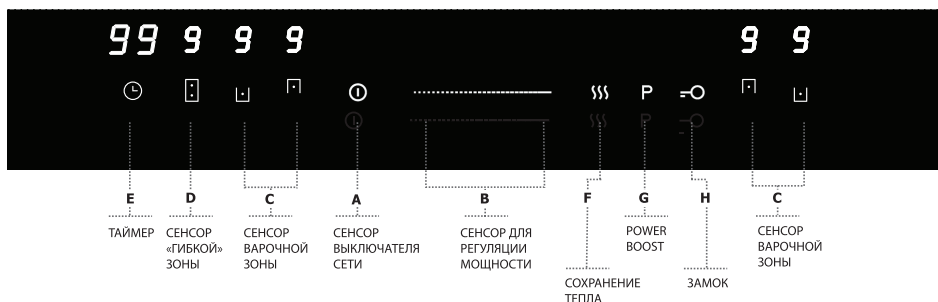
ДЕЗАКТИВАЦИЯ ФУНКЦИИ ДЛЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ПИЩИ В ТЁПЛОМ СОСТОЯНИИ

Нажав на сенсор «С» или «D», выберите соответствующую варочную зону или гибкую зону, у которой активирована функция поддержания пищи в тёплом состоянии.
 Дезактивацию функции выполняем настройкой мощности сенсором «В».

IS756ST



IS655ST



ТАЙМЕР

Варочная панель оснащена таймером, который может работать в двух режимах:

- а) секундомер
- б) таймер конфорки (настройка продолжительности работы конфорки)

СЕКUNДОМЕР

Таймер – режим секундомер.

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.

Функцию минутного таймера можно активировать, только если варочная панель находится во включенном состоянии, причём одновременно должна быть активной как минимум одна варочная зона.

ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ

Включите варочную панель сенсором «А».

Нажав на сенсор «С» или «D», выберите соответствующую варочную зону. При помощи сенсора «В» выполните настройку необходимого уровня мощности (1 – 9).

Подождите больше 5 секунд, до отмены активации сенсора выбора активной зоны. Затем нажмите на сенсор таймера «Е».

На дисплее над сенсором загорится цифра 10.

С помощью сенсора «В» задайте желаемое количество минут.

Повторно нажав на сенсор таймера «Е» и с помощью сенсора «В» можно настроить время порядка десятков минут.

По истечении заданного времени на дисплее отображается «00» и раздаётся звуковой сигнал в течение 30 секунд.

На работу активной варочной зоны режим таймера не влияет.

ТАЙМЕР КОНФОРКИ

Режим таймера конфорки служит для окончания работы конфорки по истечении заданного времени. По окончании работы прозвучит звуковой сигнал.

Функцию таймера конфорки можно активировать только во включенном состоянии встроенной панели и при активированной конфорке (уровень мощности 1 – 9).

ТАЙМЕР КОНФОРКИ - ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ

Включите варочную панель, нажав на сенсор «А»

Нажав на сенсор «С» или «D», выберите соответствующую варочную зону.

Используя сенсор «В», установите желаемый уровень мощности (1-9).

В течение 5 секунд нажмите сенсор таймера «Е» и с помощью сенсора «В» установите точное время, по истечении которого варочная панель должна выключиться.

По истечении заданного времени прозвучит сигнал и варочная зона выключится.



Функцию таймера для варочной зоны можно использовать одновременно для всех варочных зон.

Включив новую варочную зону нажатием на сенсор «С» или «D» и нажав на сенсор «Е» таймера, вы можете установить время выключения для других варочных зон.

На дисплее отображается оставшееся время до выключения варочной зоны. Отображающееся время относится к той варочной зоне, у которой мигает десятичная точка рядом с отображаемым уровнем мощности.

Горящие десятичные точки у других цифр уровней мощности символизируют настроенное время выключения соответствующей зоны.

Для обнуления настроенного таймера варочной зоны нажмите на сенсор «Е», а затем просто удерживайте его нажатым в течение примерно 2 сек.

Примеры работы при выборе уровней мощности	
Уровень 0	Выключено.
Уровень 1 - 3	Поддержание слабого кипения жидкостей. Умеренный и медленный нагрев без опасности пригорания. Плавление сливочного масла и шоколада. Размораживание. Кипячение небольшого количества жидкости.
Уровень 4 - 6	Интенсивное кипячение. Поддержание кипения большого количества жидкости. Тушение.
Уровень 7 - 9	Приготовление пищи, требующей быстрый разогрев и высокую температуру (бифштексы, шницели, жаренье картошки и т.п.). Разогрев блюд перед переключением на более низкий уровень.

ОГРАНИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

Варочные зоны оснащены автоматическим ограничением времени работы.

Время непрерывного использования каждой варочной зоны зависит от выбранного уровня нагрева (см. таблица).

Предположением является, что во время использования не происходит никаких изменений настройки варочной зоны.

При срабатывании ограничения рабочего времени варочная зона отключается, звучит короткий звуковой сигнал, а на дисплее появится «Н».

Автоматика выключения имеет приоритет перед ограничением времени работы. Это означает, что варочная зона выключается только тогда, когда истечёт время автоматики (например, возможной является автоматика выключения с 99 минутами и уровнем нагрева 9).

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ (ЧАСОВ)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2
P	5 (минут)

P - функция повышенной мощности «BOOSTER»

СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ

(мигает E и номер неисправности)

E1/E2 – НЕПРАВИЛЬНОЕ НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ

Проверить подключение индукционной панели и напряжения цепи питания.

E3/E4/E5 – ПЕРЕГРЕВ КОНФОРКИ

Конфорка может перегреться, например, если на включенной конфорке оставлена пустая кастрюля, жидкость выкипела и т.п.

В таком случае следует дать прибору остыть.



В случае изображения другого кода неисправности следует обратиться в авторизованный сервис.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ



При соответствующем обращении в соответствии с инструкцией индукционная панель удовлетворяет все требования, предъявляемые к такому оборудованию в домашнем хозяйстве.

Перед первым использованием прибора необходимо выключить главный выключатель или извлечь вилку из розетки, а сам прибор следует тщательно очистить (моющие средства см. главу «Чистка и уход»). Удалите с прибора рекламную

наклейку, которая наклеена в углу стеклокерамической панели.

Прибор разрешается обслуживать только взрослым лицам и согласно инструкции по эксплуатации.

Не оставляйте детей без присмотра рядом с работающим прибором.

Электрическая варочная панель - это прибор, который должен работать под присмотром.

Избегайте нагрева пустых эмалированных сосудов. Может произойти повреждение их дна, а при перемещении сосуда можно поцарапать поверхность варочной панели.

Не пригодными являются также сосуды с насечкой или с заусеницами на дне.

Чтобы достичь лучших результатов при использовании варочной зоны, надо пользоваться металлическими сосудами с толщиной дна 2 – 3 мм, в случае емкостей из нержавеющей стали - с прокладкой (сэндвич структура) дна с толщиной 4 – 6 мм.

При комнатной температуре дно должно быть чуть вогнутым, так как при повышении температуры оно расширяется и, следовательно, с поверхностью варочной зоны будет соприкасаться плоскостью. Это обеспечит минимальные потери тепла.

Чтобы не поцарапать стеклокерамику, используйте посуду с чистым и гладким дном.

Всегда следите за тем, чтобы размер дна примененной кастрюли соответствовал диаметру выбранной варочной зоны.

Тепло, генерируемое в нижней части кастрюли, зависит от диаметра кастрюли. Чем меньше кастрюля, тем меньше мощность. Если конфорка закрыта кастрюлей не полностью, то потеря энергии не возникает. Однако всегда следует располагать кастрюлю по центру зоны нагрева.

Для того чтобы довести пищу до кипения, используйте более высокий уровень мощности. После того, как блюдо закипело, переключите варочную зону на более низкую мощность.

Не используйте миски из алюминиевой фольги или посуду, изготовленную из содержащего алюминий материала.

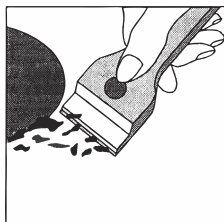
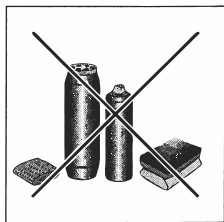
На горячие варочные зоны не кладите предметы из пластмассы (ложки, кастрюли, дуршлаги и т. п.) Эти материалы плавятся и пригорают.

Перегретые жиры и масла могут загореться. Следовательно, будьте осторожны при приготовлении пищи, содержащей жиры и масла (жарка во фритюре и т. п.).



Изменение цвета и тому подобные дефекты влияют только на внешний вид варочной панели, а не на её функции. На устранение таких дефектов гарантия не распространяется.

ЧИСТКА И УХОД



У Вашей индукционной поверхности красивый вид и она проста в обслуживании. Следующие советы и рекомендации помогут Вам сохранять её в таком состоянии, чтобы она служила Вам действительно долго.

РЕКОМЕНДАЦИИ

Для чистки прибора не используйте пароочиститель!

Вашу стеклокерамическую плиту чистите регулярно, лучше всего - после каждого использования.

Сначала удалите со стеклокерамической панели все засохшие остатки пищи и жидкостей при помощи скребка (входит в комплект принадлежностей прибора).

На холодную поверхность нанесите несколько капель подходящего моющего средства и очистите её при помощи бумажного полотенца или чистой, тонкой салфетки.

Поверхность тщательно вымойте и осушите другим бумажным полотенцем или мягкой тканью.

Не применяйте проволочную мочалку, губку или никакие другие моющие средства с шероховатой поверхностью.

Также не рекомендуем использовать средства, способствующие появлению коррозии, например, распылители для духовок и аэрозоли для устранения пятен.

Если на поверхности расплавился, по недосмотру, любой предмет из пластмассы, кухонной фольги, сахар или содержащий сахар продукт, немедленно удалите их при помощи скребка пока поверхность ещё горячая, причём не только с варочной панели, но и с поверхности загрязнённой посуды. Тем самым Вы предотвратите повреждение поверхности варочной панели.

Перед приготовлением пищи, содержащей более значительное количество сахара (например, варенье), смажьте панель подходящим защитным средством для защиты её поверхности от повреждения сахаром в случае, если блюдо выкипит или разольётся на поверхность панели.

Металлические блестящие пятна возникают в результате трения дна алюминиевой посуды или в случае применения несоответствующего чистящего средства. Эти пятна удаляются путём трудоемкой многократной чистки.

Цветные изменения на варочной панели вызваны обычно пригоревшими остатками пищи, которые невозможно удалить. Они не оказывают влияние на работу стеклокерамики, так как речь не идёт об изменениях в материале.

Истирание декора может быть или результатом применения абразивных чистящих средств, или последствием трения дна посуды о поверхность варочной панели в течение длительного периода времени. На варочной панели возникает темное пятно.

Изменения блеска графического дизайна не свидетельствуют о повреждении прибора, они являются результатом стандартного использования варочной панели.

РЕКЛАМАЦИЯ

В случае если в течение гарантийного срока в приборе возникнет неисправность, не устраняйте её самостоятельно. Претензию следует предъявлять в магазине, где Вы приобрели прибор, в официальном сервисном центре бренда или в авторизованных сервисных центрах, указанных в гарантийных условиях. При предъявлении претензии следует руководствоваться текстом Гарантийного талона и Гарантийных условий. Без предъявления правильно заполненного Гарантийного талона гарантия недействительна.

СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ЛИКВИДАЦИИ УПАКОВКИ

Гофрированный картон, упаковочная бумага

- продажа в пункт сбора вторсырья
- в контейнеры для вторичного сырья (бумаги)
- другое применение

Упаковочные фольги и ПЭ пакеты

- в контейнеры для пластмассы

ЛИКВИДАЦИЯ ПРИБОРА ПО ИСТЕЧЕНИИ СРОКА СЛУЖБЫ



Данный прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данная Директива определяет общие европейские (EU) рамки для возвращения и вторичной переработки использованного оборудования.

Прибор содержит ценные материалы, которые было бы целесообразно использовать повторно. Прибор сдайте в пункт сбора утильсырья или на место, которое в населённом пункте предназначено для укладывания отходов.

ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ

Установка может быть выполнена только уполномоченной квалифицированной фирмой и должна осуществляться в соответствии с национальными стандартами и правилами.

При установке прибора необходимо с точки зрения функциональности прибора осуществить следующие действия:

проверить правильность подключения к источнику питания,
проверить функции нагревательных элементов, элементов управления и регуляции,
продемонстрировать клиенту все функции прибора и ознакомить клиента с обслуживанием и техобслуживанием прибора.

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

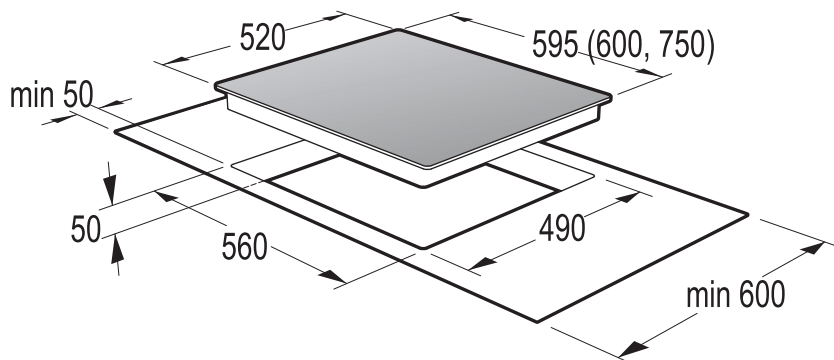


При любом обращении с прибором, выходящем за рамки стандартного использования, необходимо обеспечить его отключение от электросети, выткнув вилку из розетки или выключив главный выключатель перед прибором.



Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или удалённой системы дистанционного управления.

МОНТАЖНЫЕ РАЗМЕРЫ

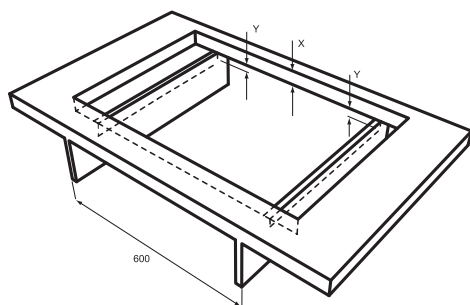


Если варочная панель шире, чем шкафчик, а столешница мебели - не толще 49 мм, с обеих сторон шкафчика сделайте вырез пилой, чтобы прибор не контактировал со шкафчиком.

Монтажные размеры внутри шкафчика.

$X < 49$ мм: $y = 49$ мм - x

$X \geq 49$ мм: $y = 0$



В целях выполнения техобслуживания и сервисного вмешательства следует обеспечить, чтобы после монтажа прибора был обеспечен свободный доступ к нижней стороне варочной панели.

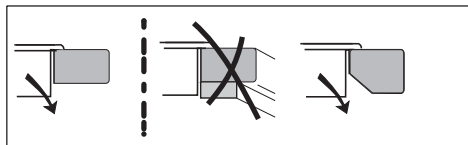
Если в шкафчик встроен ящик или духовка, они должны без труда полностью извлекаться.

Претензию в отношении повреждений во время транспортировки следует предъявлять до встраивания прибора. Повреждения, о которых заявлено позже, рассматриваются как появившиеся после монтажа.

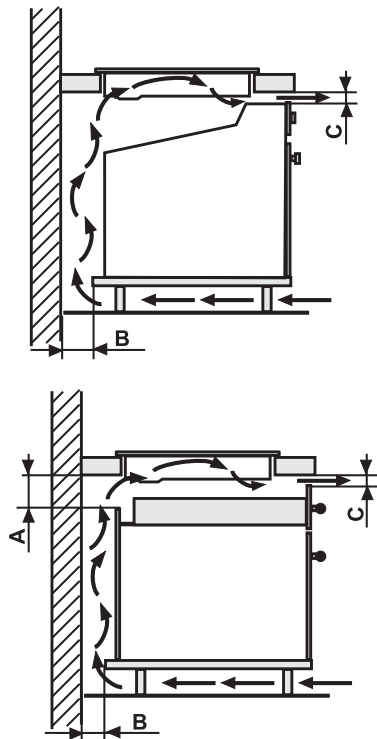
На неисправности, связанные с неправильным монтажом прибора, гарантия не распространяется. Гарантия не распространяется на ущерб, причинённый водой, а также на любые другие повреждения столешницы, в которую встроен прибор.

Перед звонком в сервисный центр извлеките из кухонного шкафа, куда встроен прибор, все ящики, полки, корзины и направляющие.

Сервисный центр осуществляет только ремонт и сервисное обслуживание варочной панели. Для монтажа (в том числе повторного и монтажа вровень со столешницей) варочной панели обращайтесь к поставщику кухонной мебели.



Если толщина рабочей поверхности превышает 30мм, то необходимо подправить её форму в месте вывода охлаждающего воздуха из прибора (см. рисунок).



Установка может быть выполнена только уполномоченной квалифицированной фирмой и должна осуществляться в соответствии с национальными стандартами и правилами.

С точки зрения воздействия внешних факторов электрическая варочная панель предназначена для нормальной среды.

Варочная панель предназначена для встраивания в столешницу с мин. толщиной 30мм с покрытием из термостойкого материала.

Столешница должна быть установлена в горизонтальном положении и, во избежание затекания жидкостей, должна быть уплотнена со стороны стены.

Размеры отверстия для варочной панели и его размещение приведены на рисунке для монтажа. Безопасные расстояния стен и мебели от варочной поверхности, которые должны быть соблюдены, указаны на рисунке.

Поверхность, возникшую при вырезании отверстия, рекомендуем покрыть подходящим лаком (например, силиконовым) или алюминиевой фольгой, которая снизит риск проникновения влаги в столешницу.

Под варочные панели нельзя, без применения специальных мер защиты, устанавливать духовки, у которых продукты сгорания могут двигаться по направлению вверх, под варочную поверхность.

Задняя стенка кухонной мебели, за панелью также должна быть из термостойкого материала (120° C). Минимальное расстояние задней грани панели от задней стенки должно составлять 50 мм.

Панель не может быть размещена близко к кухонному шкафчику из горючего материала, который выходит над поверхность столешницы.

Над варочной панелью рекомендуется устанавливать только вытяжку (вытяжной шкаф), над которым может быть установлен кухонный шкафчик. Самостоятельный шкафчик без вытяжки пара размещать над плитой не рекомендуется. Минимальное расстояние между варочной панелью и вытяжкой составляет 760 мм, далее - в соответствии с рекомендацией изготовителя вытяжки.

A (mm)	B (mm)	C (mm)
50	20	5

Задняя стенка нижнего шкафчика должна быть в месте отверстия в столешнице открыта, чтобы был обеспечен обмен воздуха.

Следует устранить переднее ребро жесткости мебели, чтобы под столешницей по всей ширине прибора возникло отверстие мин. 5 мм для циркуляции воздуха.

Возможные ребра жесткости под столешницей надо устранить хотя бы в части под прибором.

Расстояние между индукционной варочной панелью и кухонной мебелью или другими встраиваемыми приборами следует выбирать так, чтобы была обеспечена достаточная вентиляция и охлаждение индукционных варочных зон. Необходимо соблюдать минимальное расстояние от содержимого кухонной мебели (содержимое ящика) до кожуха панели – 50 мм. Обеспечить достаточную вентиляцию, см. рисунок.

Следует избегать чрезмерного нагрева с нижней стороны, например, от встраиваемой духовки без охлаждающего вентилятора.

В течение периода времени, когда в расположенной под встроенной варочной панелью встроенной духовке проходит процесс пиролиза (высокотемпературной очистки), пользоваться встроенной варочной панелью запрещено.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение прибора к электросети может быть выполнено только уполномоченной квалифицированной фирмой. Для отключения прибора от электросети в линию перед прибором должен быть установлен выключатель, у которого расстояние между открытыми контактами всех полюсов будет мин. 3 мм.

Эта обязанность отменяется, если кабель питания оснащён вилкой, и эту вилку можно легко и просто вынуть из розетки.

Для подключения варочной панели используется 3-жильный кабель с сечением 4мм, например, типа H05VV-F 3G4, или 4-жильный кабель с сечением 2,5мм, например, типа H05VV-F 4G2,5, концы которого следует подготовить, как показано на рисунке.

Концы проводов необходимо укрепить против растрепывания напрессованными наконечниками. Закрепив концы проводов под головками винтов клемм, вставьте кабель в клеммную коробку и зафиксируйте его клипсом против выдергивания.

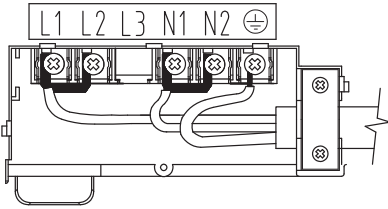
После этого закройте крышку клеммной коробки.

После присоединения разверните прибор в рабочее положение, вставьте в отверстие и проверьте позицию соединительного кабеля.

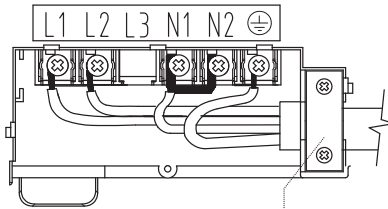
С уплотнения по нижнему периметру варочной панели снимите защитную пленку, положите панель в отверстие в столешнице кухонной мебели и прижмите по краям с усилием, но так, чтобы прибор не был повреждён.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

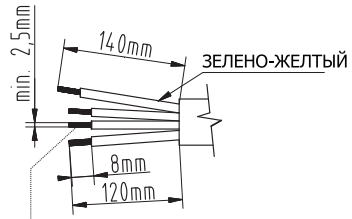
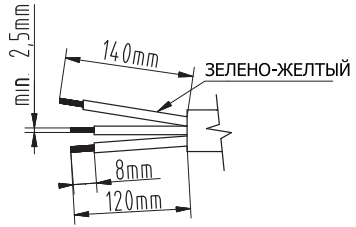
1/N/PE ~ 220-240V



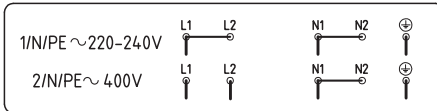
2/N/PE ~ 400V



КЛИПСА ПРОТИВ
ВЫДЕРГИВАНИЯ КАБЕЛЯ



КОНЦЫ ПРОВОДНИКОВ, ЗАФИКСИРОВАННЫЕ
ЗАПРЕССОВАННЫМ ОКОНЧАНИЕМ



ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Принадлежности	
Скребок для чистки	1

Технические данные		
Электрическая индукционная варочная панель, встраиваемая	IS655ST	IS756ST
Габариты		
Внешние размеры ширина x глубина x высота V – глубина встраивания	595 / 520 / 60 мм	750 / 520 / 60 мм
Размеры выреза в столешнице Ш x Г x Толщина столешницы	560 x 490 x (30 - 50) мм	
Варочные зоны		
Левая передняя	200x200 мм, 1800/3000 кВт	
Левая задняя	200x200 мм, 1800/3000 кВт	
Правая передняя	200x200 мм, 1800/3000 кВт	
Правая задняя	200x200 мм, 1800/3000 кВт	
Левая и правая гибкая зона		200x400 мм 3000/4000 кВт
Левая гибкая зона	200x400 мм 3000/4000 кВт	
Электрическое напряжение	220-240 V/400 V ~; 50/60 Гц	
Общая потребляемая мощность	7.2 кВт	
Класс защиты от влаги	IP 20	
Класс защиты от поражения током	I	

СЕРИЙНЫЙ НОМЕР


X XX X XXXX

X.....	Год выпуска
XX.....	Неделя в году
X.....	Использование изделия
XXXX.....	Очередность в неделе

Размеры упаковки - ширина / глубина / высота - 380 / 580 / 140 (мм)

Срок эксплуатации - 10 лет

Не содержит вредных веществ - RoHS

Знак заземления 

ООО «МОРА МОРАВИЯ», Чешская Республика
783 66 Глубочки-Марианске Удоли, ул. Надражни, д. 50

Импортер: ООО «Горенье БТ» 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1



Производитель оставляет за собой право на незначительные изменения, вытекающие из инновационных или технологических изменений и не влияющие на функцию изделия.

MORA



ru (10-15)