

KRONAsteel | ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

АВТОНОМНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

IEC 2302 H
IEC 2302 T
IEC 2413 T
IEC 2413 FT
IEC 2604 H
IEC 2614 T
IEC 2614 TL
IEC 2624 T
IEC 2624 PFT



RUS Инструкция по применению

UK Use and handling instructions
SPN Instrucciones de uso y mantenimiento
GER Gebrauchsanleitung und wartung
FRA Mode d'emploi et d'entretien
ITA Istruzioni per l'uso e la manutenzione
POR Instrucoes de uso e manutencao

8 495 662 37 97 для Московского региона

8 800 700 37 97 для других регионов РФ



www.krona.ru

Инструкция по установке и эксплуатации

Уважаемый потребитель!

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

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

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

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

Желаем Вам приятного аппетита!

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

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

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.

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

Расшифровка серийного номера.



В данном примере прибор изготовлен на 26 неделе 2009 года.

СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед подключением нового прибора.....	2
Указания по безопасности.....	2
Как избежать повреждений прибора.....	4
Рекомендации по утилизации.....	4
Комплектация.....	5
Технические характеристики стеклокерамических варочных поверхностей.....	6

ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Знакомство с варочной поверхностью.....	7
Виды конфорок.....	8
Виды панелей управления.....	9
Панель с механическим управлением мощностью конфорок.....	9
Панели с сенсорным управлением.....	9
Управление стеклокерамической варочной поерхностью.....	11
Механическое управление.....	11
Сенсорное управление.....	11
Включение / Выключение защиты от доступа детей.....	12
Включение/Выключение варочной поверхности.....	12
Выбор конфорок.....	13
Выбор уровня мощности конфорки.....	13
Включение / Выключение дополнительного контура конфорки.....	14
Функция таймер.....	14
Посуда и экономия электроэнергии.....	16
Чистка и уход за варочной поверхностью.....	17
Небольшие загрязнения.....	17
Сильные загрязнения.....	17

УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Крепление варочной поверхности к столешнице.....	19
Подключение к электросети.....	20
Обслуживание и ремонт.....	21

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание!

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

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

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

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

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

Лица, пользующиеся стеклокерамической варочной поверхностью, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми электрическими приборами и внимательно изучить данную инструкцию.

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

Данная стеклокерамическая варочная поверхность может использоваться только взрослыми. Следите за тем, чтобы дети не трогали органы управления и не играли с прибором.

Внешние компоненты оборудования во время приготовления пищи нагреваются до высоких температур, оставаясь горячими в течение некоторого периода после выключения. Не прикасайтесь сами и не разрешайте детям подходить близко к оборудованию до тех пор, пока оно не остынет.

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

Инструкция по установке и эксплуатации

прикреплены к кухонному столу, чтобы они не соприкасались с горячими частями стеклокерамической варочной поверхности.

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

Данная стеклокерамическая варочная поверхность предназначена только для приготовления пищи, и ее никогда не следует использовать для обогрева помещения, для сушки белья над ней.

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

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

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

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

Попадание жидкости между дном посуды и горячей конфоркой вызывает резкое парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Опасайтесь получения травмы! Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

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

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

Инструкция по установке и эксплуатации

КАК ИЗБЕЖАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЙ ПРИБОРА

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

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

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

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

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

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

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

Следите за тем, чтобы кислотосодер-

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

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

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

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

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



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

Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.

Инструкция по установке и эксплуатации

КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

В комплект стеклокерамической варочной поверхности входят:

- Стеклокерамическая варочная поверхность — 1 шт.
- Скоба для крепления к кухонной мебели — 4 шт.
- Шурупы для крепления к кухонной мебели — 4 шт.
- Клеящаяся уплотнительная прокладка — 1 шт.
- Инструкция по применению.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:

- 73/23/ЕЕС — по низкому напряжению;
- 89/336/ЕЕС — по электромагнитной совместимости;
- 93/68/ЕЕС — по общим стандартам;
- 89/109/ЕЕС — по материалам или объектам, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.

Буквенные обозначения, следующие в названиях стеклокерамических варочных поверхностей после цифр, означают следующее:

- Н — модель имеет ручное управление;
- Т — модель имеет сенсорное управление (Touch control);
- F — металлическая накладка (а не рамка) по фронтальной части.
- Р — профессиональная готовка.
Напряжение питания варочной поверхности: 220-240 В~, 50/60 Гц.
Класс защиты: 1.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Электрические варочные поверхности, представленные в данной инструкции по эксплуатации, сертифицированы органом по сертификации «ТЕСТБЭТ»

Регистрационный номер в Госреестре – РОСС RU.0001.11МЕ10

Электрические варочные поверхности, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям по безопасности и ЭМС:

- ГОСТ Р 52161.2.6-2006
- ГОСТ Р 51318.14.1-2006(Р.4)
- ГОСТ Р 51318.14.2-2006(Р.5,7)
- ГОСТ Р 51317.3.2-2006(Р.6,7)
- ГОСТ Р 51317.3.3-2008



МЕ 10

ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Инструкция по установке и эксплуатации

Параметры стеклокерамических варочных поверхностей и выреза для их встраивания, мм

Модель	Стеклокерамическая поверхность		Встраиваемая часть		Вырез для встраивания		Вес нетто, кг
	ширина	глубина	ширина	глубина	ширина	глубина	
2604 Н	593	510	560	490	566	495	8,4
2614 Т	580	510	560	490	566	495	7,9
2624 Т, 2614 TL	580	510	560	490	566	495	8
2624 PFT	580	510	557	487	566	498	8,7
2302 Н	290	530	270	490	276	498	4,4
2302 Т	290	510	270	490	276	495	4,2
2413 Т	464	510	430	490	436	495	6
2413 FT	450	510	430	492	436	495	6

Размеры конфорок, мм

Дробью, например, 125/215, в таблицах указаны размеры двухконтурных конфорок

Конфорка	Модель			
	2604 Н	2614 Т/TL	2624 Т	2624 PFT
Ближняя левая	185	125/215	125/215	125/215
Дальняя левая	150	150	150	150
Ближняя правая	150	150	150	150
Дальняя правая	185	185	150/255	175/270

Конфорка	Модель	
	2302 Н/Т	2413 Т/FT
Ближняя	150	180
Дальняя	185	145
Правая	-	120/180

Мощность конфорок, максимальная потребляемая мощность, кВт

В таблицах в дроби, например, 0,7/2,1 в числителе указана мощность малой конфорки, а в знаменателе суммарная мощность конфорки с дополнительным контуром

Конфорка	2604 Н	2614 Т/TL	2624 Т	2624 PFT
Ближняя левая	1,7	0,7/2,1	0,7/2,1	0,6/1,7
Дальняя левая	1,2	1,2	1,2	1,2
Ближняя правая	1,2	1,2	1,2	1,2
Дальняя правая	1,7	1,8	1,0/1,8	0,7/2,1
Максимальная потребляемая мощность	5,8	6,3	6,3	6,2

Конфорка	2302 Н/Т	2413 Т/FT
Ближняя	1,8	1,8
Дальняя	1,2	1,2
Правая	-	0,75/1,7
Максимальная потребляемая мощность	3,0	4,7

ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Знакомство с варочной поверхностью

Общий вид различных моделей стеклокерамических варочных поверхностей представлен на рисунках (рис. 1,..., рис. 7), где соответствующими номерами позиций отмечены следующие элементы:

1. Стеклокерамическая варочная поверхность.
2. Ближняя левая конфорка.
3. Дальняя левая конфорка.
4. Ближняя правая конфорка.
5. Дальняя правая конфорка.
6. Ручки управления конфорками.
7. Индикатор остаточного тепла.
8. Сенсорная панель управления.
9. Ближняя конфорка.
10. Дальняя конфорка.
11. Левая конфорка.
12. Средняя конфорка.
13. Правая конфорка.

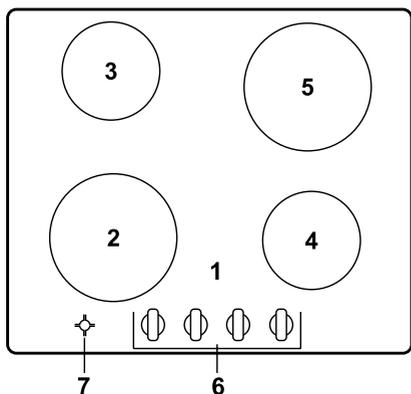


Рис.1. Модель IEC 2604 N

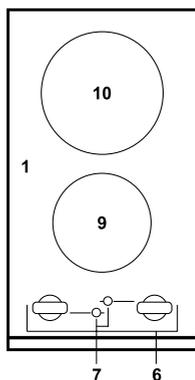


Рис.2. IEC 2302 H

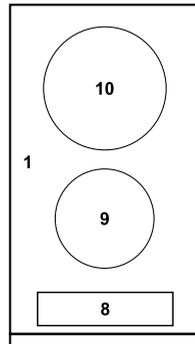


Рис.3. IEC 2302 T

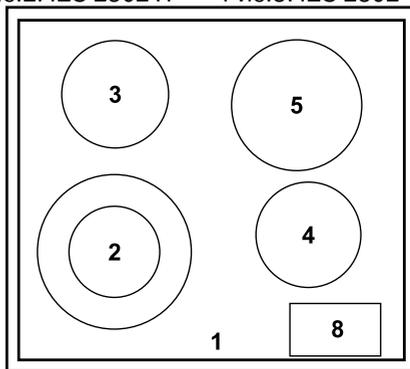


Рис. 4. Модель IEC 2614 T

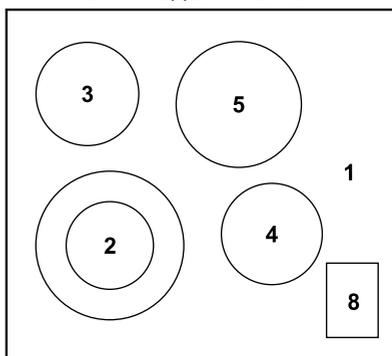


Рис. 4а. Модель IEC 2614 TL

Инструкция по установке и эксплуатации

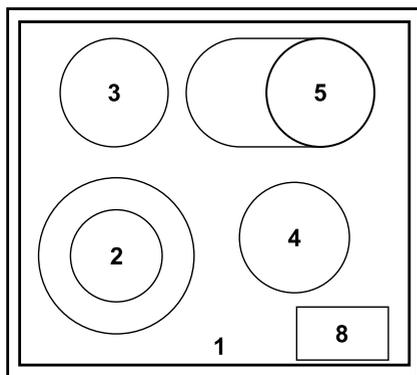


Рис. 5. Модель IEC 2624 T

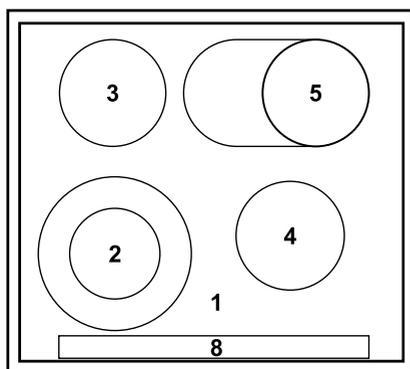


Рис. 6. Модель IEC 2624 PFT

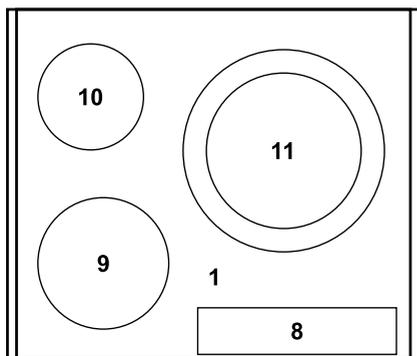


Рис. 7. Модели IEC 2413 T/FT

Виды конфорок

У рассматриваемых моделей можно выделить три вида конфорок:

1. Одноконтурные конфорки, у которых размер зоны нагрева не изменяется. Посуда при этом должна иметь размеры дна такие же, как размер конфорки или чуть больше.
2. Двухконтурные конфорки с круглой зоной, у которых можно дополнительно включать внешнюю круглую зону нагрева. Этими конфорками удобно пользоваться при использовании посуды с дном большого диаметра.
3. Двухконтурные конфорки с овальной зоной, у которых можно дополнительно включать внешнюю овальную зону нагрева. Этими конфорками удобно пользоваться при использовании посуды с овальной формой дна, например, утятницы.

Требуемая температура конфорки задается с помощью панели управления стеклокерамической варочной поверхностью (об этом ниже). Поддержание заданной температуры конфорки обеспечивается ее попеременным включением и выключением. Поэтому красное свечение нагревательного элемента видно не всегда. Если Вы выбираете низкую степень нагрева конфорки (малую мощность), нагревательный элемент будет отключаться часто, при высокой ступени (большая мощность), он будет отключаться лишь изредка. Даже при максимальной мощности нагревательный элемент работает не постоянно, а включается и выключается.

Инструкция по установке и эксплуатации

Виды панелей управления

В ряду рассматриваемых стеклокерамических варочных поверхностей имеется два вида панелей управления.

Панель с механическим управлением мощностью конфорок

Такой панелью оборудованы лишь две модели из рассматриваемого ряда, а именно: модель **IEC 2604 H** и модель **IEC 2302 H**. Панель управления изображена на рис. 1 и рис. 2 позицией 6. Вид переключателя мощности конфорок представлен на рис. 8. Переключатель имеет 7 фиксированных положений. Мощность конфорки увеличивается при повороте переключателя по часовой стрелке. У модели **IEC 2604 H** рядом с переключателем на стеклокерамической поверхности изображен квадрат с закрашенным сегментом, который указывает, какая конфорка управляется данным переключателем. У модели **IEC 2302 H** левым переключателем управляется ближняя конфорка, а правым дальняя.

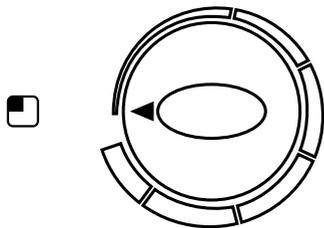


Рис. 8. Переключатель мощности конфорок моделей IEC 2604 H, IEC 2302 H

Панели с сенсорным управлением

Такие панели применяются для управления восемью оставшимися стеклокерамическими варочными поверхностями.

Сенсорные панели управления можно подразделить на панели с общим управлением выбора мощности конфорок (модели **IEC 2614T/TL**, **IEC2624T**) и панели с индивидуальным управлением выбора мощности каждой конфорки (модели **IEC 2302 T**, **IEC 2413/FT**, **IEC 2624 PFT**).

Управление варочной поверхностью осуществляется путем легкого прикосновения пальцем к соответствующей пиктограмме, изображенной на сенсорной панели управления. Кроме видимых пиктограмм на панели управления имеются невидимые при обесточенной варочной поверхности дисплеи и индикаторы. На дисплеях в виде цифр и букв отображается различная информация, а индикаторы подсвечиваются в том случае, когда включена соответствующая функция. Эти вопросы более подробно рассмотрим в пункте «Управление стеклокерамической варочной поверхностью».

Виды панелей управления различных моделей представлены на рис. 9–13.

На рис. 10 представлена самая информационно емкая сенсорная панель управления. На ней наиболее полно расписано функциональное назначение соответствующих пиктограмм, встречающихся практически на всех панелях управления других моделей, показаны области расположения дисплеев и индикаторов.

Там где на панелях управления другими моделями вид пиктограмм отличается от пиктограмм, представленных на рис. 10, их функциональное назначение отмечено отдельно. На рис. 13 символами «крестик с точкой» в нижнем ряду панели управления показано, к какой конфорке относятся соответствующие пиктограммы управления.

Инструкция по установке и эксплуатации

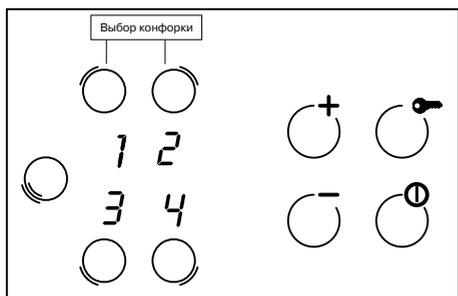


Рис. 9. Панель управления моделью IEC 2614 T

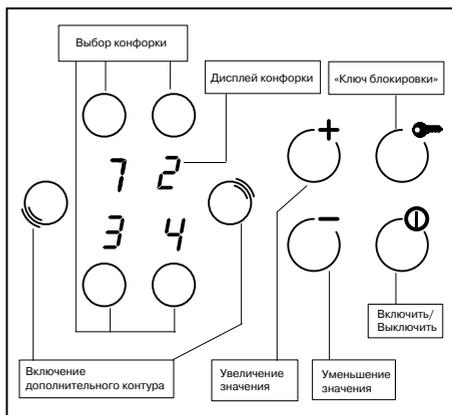


Рис. 10. Панель управления моделью IEC 2624 T

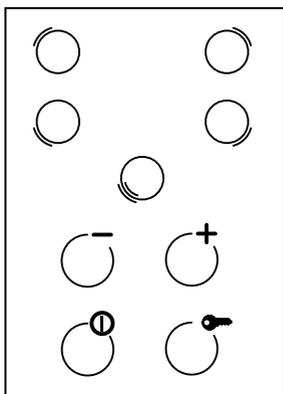


Рис. 9а.
Панель управления моделью IEC 2614 TL

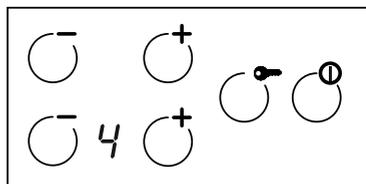


Рис. 12. Панель управления моделью IEC 2302 T



Рис. 11. Панель управления моделями IEC 2413 T/FT

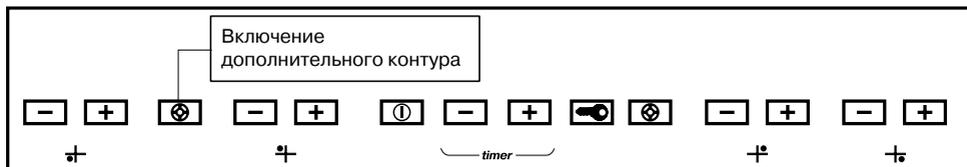


Рис. 13. Панель управления моделью IEC 2624 PFT

Инструкция по установке и эксплуатации

УПРАВЛЕНИЕ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

МЕХАНИЧЕСКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Механическое управление конфорками применяется лишь у двух моделей из рассматриваемого ряда, это модели **IEC 2604 H** и **IEC 2302 H**.

Для выбора конфорки у модели **IEC 2604 H** следует воспользоваться изображениями квадратиков, нанесенными на стеклокерамическую поверхность чуть левее переключателей мощности конфорок (см. рис. 8). Закрашенный сегмент на квадратике указывает, к какой конфорке отнесится данный переключатель.

Переключатель имеет 7 фиксированных положений. Увеличение мощности конфорок (увеличение нагрева), достигается поворотом переключателя по часовой стрелке, уменьшение — против часовой стрелки.

Во время работы хотя бы одной из конфорок на панели будет светиться индикатор работы / остаточного тепла, находящийся чуть ниже нижнего переключателя панели управления стеклокерамической поверхностью. После нагрева конфорки будут периодически выключаться и снова включаться, поддерживая температуру, соответствующую установленному Вами уровню мощности.

Чтобы выключить конфорку поверните переключатель мощности конфорок против часовой стрелки до упора.

Индикатор остаточного тепла будет светиться до тех пор, пока температура конфорки не упадет до безопасного для Вас значения.

Внимание!

Не дотрагивайтесь до конфорок, пока индикатор остаточного тепла не погаснет, в противном случае существует опасность ожога!

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Сенсорное управление применяется у моделей: **IEC 2624 T/PFT**, **IEC 2614 T/TL**, **IEC 2413 T/FT**, **IEC 2302** (см. рис. 9 – рис. 13).

Для работы с сенсорными панелями управления необходимо приложить палец сверху плашмя на нужную пиктограмму и удерживать его пока не загорятся или не погаснут соответствующие символы, или не будет выполнена необходимая функция. Время удержания, примерно, 2 сек.

Внимание!

Кратковременного прикосновения к соответствующей пиктограмме не достаточно для того, чтобы сработал чувствительный элемент сенсорного управления, находящийся под изображением этой пиктограммы.

Внимание!

Варочные поверхности поставляются в продажу с включенной блокировкой функционирования всех пиктограмм панели управления. Блокировка необходима для того, чтобы дети не смогли без разрешения включить варочную поверхность. Таким образом, пока Вы не снимете блокировку, Вам не удастся включить варочную поверхность.

Поэтому рассмотрим сначала функционирование системы защиты от доступа детей (системы блокировки).

Инструкция по установке и эксплуатации

Включение / Выключение защиты от доступа детей

Чтобы включить блокировку функционирования всех пиктограмм панели управления необходимо прикоснуться к пиктограмме «Ключ блокировки» и дождаться, пока загорится индикатор функции «Блокировка включена». После этого любые воздействия на органы управления сенсорной панели будут безрезультатны, то есть не приведут ни к каким изменениям.

Блокировка может быть также включена и при работающих конфорках. Для этого необходимо произвести операцию, описанную выше. После включения блокировки, работающие конфорки стеклокерамической варочной поверхности продолжают работать в таком же режиме, как и до включения блокировки, но изменить режим работы конфорок, в том числе и выключить их, или включить другие конфорки не представляется возможным, пока блокировка не будет снята. Таким образом, дети не могут в процессе приготовления пищи изменить режим работы конфорок.

Для снятия блокировки органов управления сенсорной панели необходимо прикоснуться к пиктограмме «Ключ блокировки» и дождаться, пока индикатор функции «Блокировка включена» погаснет. После этого можно включать и изменять режимы функционирования стеклокерамической варочной поверхности по Вашему усмотрению. Именно такую операцию, следует произвести после первого включения варочной поверхности в электрическую сеть.

Внимание!

Во избежание причинения ущерба детям после завершения готовки блокируйте функционирование органов управления Вашей варочной поверхностью.

Включение/Выключение варочной поверхности

Стеклокерамическая варочная поверхность включается путем помещения пальца на пиктограмму «Включить / Выключить» и удержания его на ней не менее 2 сек. После чего на дисплеях конфорок появятся нули, светящиеся постоянным светом. Если после этого, в течение 10 секунд не производятся никакие воздействия на органы управления сенсорной панели, стеклокерамическая варочная поверхность автоматически выключится.

Для полного выключения варочной поверхности необходимо снова воспользоваться пиктограммой «Включить / Выключить», поместив на нее палец. После отключения варочной поверхности на дисплеях конфорок, которые были до этого включены, будут индицироваться символы «Н», оповещая Вас об остаточном тепле конфорок.

Внимание!

Не дотрагивайтесь до конфорок, пока символ остаточного тепла «Н» не погаснет, в противном случае существует опасность ожога!

Выключить варочную поверхность моделей с общим управлением выбора мощности **IEC 2614 T, IEC 2624 T** можно также одновременным воздействием на пиктограммы «Увеличение значения» и «Уменьшение значения». При этом пальцы на пиктограммах необходимо удерживать более 10 секунд.

Инструкция по установке и эксплуатации

Выбор конфорок

Чтобы после включения продолжить работу с варочной поверхностью необходимо в течение, примерно, 10 секунд у моделей: **IEC 2614 T/TL, IEC 2624 T** одной из пиктограмм «Выбор конфорки» выбрать соответствующую конфорку. После чего на дисплее выбранной конфорки начинает мигать символ «0», на дисплеях остальных конфорок символ «0» будет подсвечиваться постоянным светом. Мигание продолжается в течение, примерно, 10 секунд. Если Вы за это время не успели выбрать уровень мощности конфорки, то Вам придется повторить процедуру выбора конфорки заново.

У моделей **IEC 2302 T, IEC 2624 PFT** органы управления каждой конфоркой, в виде пиктограмм «Увеличение значения» и «Уменьшение значения», выделены отдельно, при этом пиктограммы «Выбор конфорки» отсутствуют. У моделей **IEC 2413 T/FT** пиктограммы «+» и «-» совмещены с пиктограммой «Выбор конфорки». После включения варочной поверхности на дисплеях конфорок появятся символы «0», подсвеченные постоянным светом. В течение, примерно, 10 секунд необходимо, хотя бы для одной конфорки, задать уровень мощности (см. пункт «Выбор уровня мощности конфорки»). Если этого не произошло, варочная поверхность автоматически выключится, и Вам снова необходимо повторить все процедуры, начиная с момента включения варочной поверхности.

Выбор уровня мощности конфорки

После того как конфорка выбрана, не позднее чем через 10 секунд, пиктограммами «Увеличение значения», а при необходимости коррекции, и «Уменьшение значения» задайте уровень мощности конфорки от 1 до 9. Цифра заданного Вами уровня в течение, примерно, 10 секунд будет мигать на дисплее выбранной конфорки, а затем засветится постоянным светом.

Таким образом, конфорка включена на нагрев. После нагрева конфорка будет периодически выключаться и снова включаться, поддерживая температуру, соответствующую установленному Вами уровню мощности.

Для изменения уровня мощности конфорки у моделей с общим управлением выбором мощности конфорок **IEC 2614 T/TL, IEC 2624 T** необходимо сначала вновь воздействовать на соответствующую пиктограмму «Выбор конфорки», после чего с помощью пиктограмм «Увеличение значения» или «Уменьшение значения» изменить уровень мощности. При этом не забывайте о 10-ти секундах, в течение которых необходимо произвести изменения.

Для изменения уровня мощности конфорки у моделей с индивидуальным управлением выбором мощности каждой конфорки **IEC 2302 T, IEC 2413 T/FT, IEC 2624 PFT** следует просто воспользоваться одной из пиктограмм «Увеличение значения» или «Уменьшение значения», не совершая перед этим никаких предварительных действий.

Выключить конфорку можно с помощью пиктограммы «Уменьшение значения», сбросив уровень мощности на дисплее конфорки на «0». После этого на

Инструкция по установке и эксплуатации

дисплее появляется символ остаточного тепла «Н», в это время вы можете воспользоваться остаточным теплом, чтобы довести приготавливаемый продукт до готовности, символ «Н» будет светиться, пока температура конфорки не упадет до безопасных для Вас значений.

Кроме того, у моделей с индивидуальным управлением конфорками **IEC 2302 T, IEC 2413 T/FT, IEC 2624 PFT** выключить любую конфорку можно одновременным воздействием в течение, примерно, 2-х секунд на пиктограммы «Увеличение значения» и «Уменьшение значения» соответствующей конфорки.

Если на стеклокерамической варочной поверхности было включено 2-е и более конфорок, то после выключения одной из них на ее дисплее начинают попеременно появляться символы «О» и «Н». Это будет происходить до тех пор, пока все конфорки не будут выключены, после чего символ остаточного тепла «Н» загорится постоянным светом.

Включение / Выключение дополнительного контура конфорки

Модели **IEC 2624 T, IEC 2624 PFT** имеют в своем составе по две конфорки с дополнительным контуром, а модели **IEC 2413 T/FT, IEC 2614 T/TL** — по одной.

Для включения дополнительного контура у моделей **IEC 2614 T/TL, IEC 2624 T** необходимо сначала пиктограммой «Выбор конфорки» выбрать соответствующую конфорку с дополнительным контуром. Если есть необходимость, откорректировать уровень мощности выбранной конфорки с помощью пиктограмм «Увеличение значения» или «Уменьшение значения». Затем, не позд-

нее чем через 10 секунд, пиктограммой «Включение дополнительного контура» включить дополнительный контур. При этом рядом с пиктограммой «Включение дополнительного контура» засветится «Индикатор включения дополнительного контура», сигнализируя о включении последнего.

Для включения дополнительного контура у моделей **IEC 2413 T/FT** необходимо сразу воздействовать на пиктограмму «Включение дополнительного контура», без каких либо предва-рительных действий. Напоминаем, что вид этой пиктограммы не такой как у других моделей (см. рис. 11, рис. 13). После включения дополнительного контура рядом с пиктограммой «Включение дополнительного контура» засветится «Индикатор включения дополнительного контура».

Отключить дополнительный контур можно, повторно воздействовав на пиктограмму «Включение дополнительного контура», при этом «Индикатор включения дополнительного контура» погаснет.

Функция таймер

Функция таймер реализована в стеклокерамических варочных поверхностях модели **IEC 2624 PFT**. Ее наличие существенно упрощает готовку, так как не требует наблюдения за процессом приготовления пищи по известным рецептам. По истечении установленного времени соответствующая конфорка будет автоматически выключена, о чем Вас оповестит звуковой сигнал.

Инструкция по установке и эксплуатации

Внимание!

При пользовании функцией таймер необходимо знать требуемый уровень мощности конфорки и время приготовления блюда.

У модели **IEC 2624 PFT** для включения функции таймер используются отдельные органы управления: пиктограммы «Увеличение значения» и «Уменьшение значения», находящиеся над надписью «timer», и дисплей таймера, размещенный над пиктограммами. При этом функцию таймер одновременно можно включить только для одной выбранной Вами конфорки. Для включения необходимо соблюдать следующую последовательность воздействий на пиктограммы панели управления. Сначала пиктограммой «Увеличение значения» установите на дисплее время таймера, при необходимости откорректируйте его пиктограммой «Уменьшение значения». Затем пиктограммами выбранной конфорки «Увеличение значения» и «Уменьшение значения» задайте требуемый для готовки уровень мощности. Таймер включен.

На дисплее конфорки, для которой задано время таймера, будут попеременно появляться значение выбранного уровня мощности и символ, похожий на букву «t». При этом на дисплее таймера будет отображаться обратный отсчет времени до значения «00», после чего включится звуковой сигнал, оповещающий Вас о выключении конфорки. Звуковой сигнал можно выключить прикосновением, например, к пиктограммам любой конфорки «Увеличение значения» или «Уменьшение значения».

Внимание!

Если предмет посуды расположен поверх сенсорной панели управления, и в случае, если на стеклокерамику прольется жидкость (вода, молоко и т.п.), рабочая поверхность автоматически выключится.

Напоминаем! Тот факт, что конфорки попеременно включаются и выключаются, не означает неисправности. Конфорки всегда сами выключаются и включаются на различное время в зависимости от выбранного уровня мощности. Чем выше выбранный уровень мощности, тем больше время, в течение которого конфорка находится во включенном состоянии, и тем выше температура.

Инструкция по установке и эксплуатации

ПОСУДА И ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Используйте кастрюли, сковородки и сковороды с прочным, ровным дном по возможности большей толщины. Это особенно важно для приготовления пищи при высоких температурах.

Неровное дно посуды приводит к увеличению времени приготовления и повышению расхода электроэнергии (см. рис. 14).

Для каждой конфорки выбирайте посуду соответствующего размера. Диаметр дна кастрюли, сковородки или сковороды должен совпадать с размером конфорки или быть чуть больше. При покупке посуды обратите внимание на то, что изготовители посуды часто указывают ее верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую посуду, которую следует помещать в центре конфорки. При готовке в большой посуде, заполненной не целиком, потребляется больше электроэнергии.

Не готовьте пищу в посуде без крышки или с плохо закрытой крышкой. Это всегда приводит к потреблению большего количества электроэнергии.

При приготовлении пищи наливайте в посуду оптимальное количество воды. Это также поможет сэкономить электроэнергию. Не допускайте выбегания жидкости, своевременно переключайте конфорку на более низкий уровень мощности.

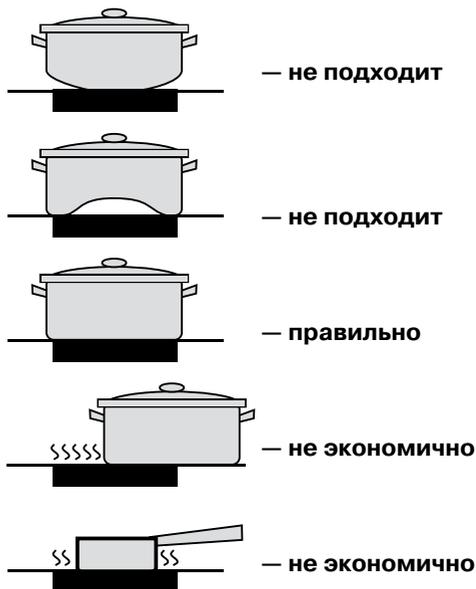


Рис. 14.

Не оставляйте включенной конфорку без посуды или со стоящей на ней пустой посудой.

При продолжительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5—10 минут до его истечения. Блюдо дойдет до готовности за счет остаточного тепла конфорки.

Инструкция по установке и эксплуатации

ЧИСТКА И УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Керамическая варочная поверхность остается чистой долгое время, и уход за ней достаточно простой, если его выполнять правильно.

Очищайте варочную поверхность каждый раз после приготовления пищи, после того как она остынет до нормальной на ощупь температуры. В противном случае даже самые малые остатки пищи будут пригорать, когда Вы включите варочную поверхность в следующий раз.

Мы рекомендуем использовать для ухода за варочной поверхностью только специальные неабразивные чистящие средства для стеклокерамики.

Не пользуйтесь для чистки стеклокерамической варочной поверхности стальными щетками, грубыми губками и порошковыми чистящими средствами, так как они образуют царапины на поверхности. Аэрозоль для грилей и духовок также непригоден для применения, так как из-за своей высокой агрессивности он может повредить варочную поверхность (см. рис. 15). Избегайте применения химически активных чистящих средств, таких как, например, пятновыводитель.

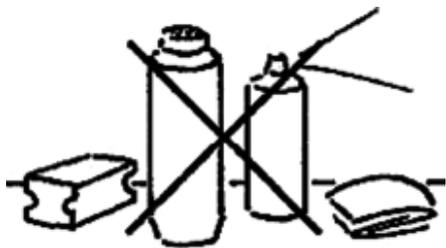


Рис. 15

Небольшие загрязнения

Небольшие пятна, слабые загрязнения следует удалить влажной тканью с небольшим количеством моющего средства для ручного мытья посуды, или отбеливателем для белья. Оставшееся на поверхности моющее средство смойте холодной водой, после чего вытрите поверхность насухо.

Пятна, появляющиеся из-за выкипевшей воды, следует удалять уксусом или лимонным соком, либо средствами для растворения извести. Если какое-либо из этих средств, случайно попало на металлическую окаймляющую рамку (если таковая имеется на соответствующей модели), его следует сразу же удалить влажной тканью, иначе на рамке появятся матовые пятна.

Сильные загрязнения

Средства для чистки наносятся без разбавления кухонным бумажным полотенцем и втираются. Дайте время, чтобы средство вступило в реакцию с загрязнением, затем тщательно смойте его холодной водой и насухо вытрите стеклокерамическую варочную поверхность. Если чистящее средство останется на нагреваемой поверхности, оно может повредить варочную панель при очередном нагревании.

Очень сильные загрязнения и корки лучше всего удалять с помощью скребка для чистки стекла (см. рис. 16). Скребки для чистки стеклокерамических поверхностей можно приобрести в любом магазине, где продаются чистящие средства. При покупке скребка обратите особое внимание на ручку. Ручка не должна быть изготовлена из легкоплавкой пластмассы, так как она может расплавиться при использовании на горячей поверхности варочной панели.

Инструкция по установке и эксплуатации

Изменение цвета варочной поверхности не оказывает влияния на функционирование и срок службы стеклокерамики. Эти явления представляют собой не структурное изменение материала варочной поверхности, а являются всего лишь остатками пригоревших веществ, которые не были вовремя удалены.



Рис. 16

Изменение цвета с появлением металлического отлива вызвано трением дна посуды, особенно из алюминия или его производных, о стеклокерамическую варочную поверхность, или использованием неподходящих средств для ее чистки. Это изменение цвета можно удалить, используя для этого подходящее чистящее средство, однако при этом необходимо затратить много сил. При необходимости чистку можно повторить несколько раз до полного удаления изменения цвета.

Попадание на металлическую рамку варочной поверхности уксуса, сока лимона, средств для растворения известкового налета, или трение дна посуды о металлическую декоративную рамку, могут привести со временем к ее повреждению и появлению на декоративной рамке варочной поверхности матовых пятен.

УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Инструкция по установке должна использоваться только квалифицированным персоналом.

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

Любые действия нужно выполнять с оборудованием, отключенным от электросети.

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

Поверхность для встраивания должна выдерживать температуру до 100°C.

В случае если под керамической варочной поверхностью с сенсорной панелью управления располагается встроенная духовка или любой другой прибор, нагревающийся во время работы, необходимо обеспечить такие условия, чтобы температура в районе расположения сенсорной панели не превышала 60°C. Невыполнение этого требования, может нарушить работу сенсорной панели управления.

В случае наличия в кухонной мебели горизонтальной промежуточной перемычки зазор между самой нижней частью варочной поверхности и этой перемычкой должен составлять не менее 10 мм.

КРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К СТОЛЕШНИЦЕ

Сделайте вырез в столешнице в соответствии с размерами, представленными в таблице на стр.6. Для большинства моделей (кроме **IEC 2302 Н/Т, 2413 Т/FT**) эти размеры соответствуют размерам, показанным на рис. 17.

Древесные волокна, которые используются при изготовлении рабочей поверхности столов, относительно быстро набухают при намокании. Поэтому нанесите на торцевую поверхность выреза специальный клей или герметик, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола.

Прежде чем монтировать стеклокерамическую варочную поверхность в подготовленную для нее нишу (см. рис. 18) необходимо прикрепить прилагаемую клеящуюся уплотнительную прокладку **С** по нижнему краю варочной поверхности. Крепить прокладку необходимо равномерно по всему периметру, не допуская ни разрывов, ни наложений.

Поместите варочную поверхность в подготовленную для нее нишу ровно посередине, придерживая ее снизу. Затем нажмите на нее вниз так, чтобы стеклокерамическая варочная поверхность устойчиво опиралась на мебель. Эту операцию удобнее выполнять вдвоем, чтобы не сместить уплотнительную прокладку **С**.

Закрепите стеклокерамическую варочную поверхность к корпусу столешницы с помощью входящих в комплект поставки скоб **А** и шурупов **В**.

Инструкция по установке и эксплуатации

Если изолирующая уплотнительная прокладка **С** поставлена правильно, она обеспечит полную защиту от проникновения жидкости под стеклокерамическую варочную поверхность. Это особенно актуально при проведении работ по очистке и уходу за варочной поверхностью.

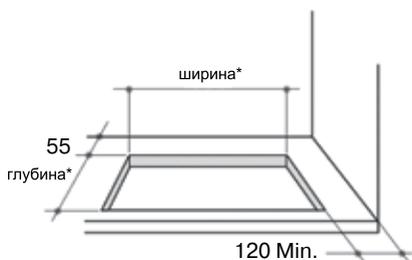


Рис. 17

*Размеры выреза для встраивания на конкретную модель указаны на стр. 6.

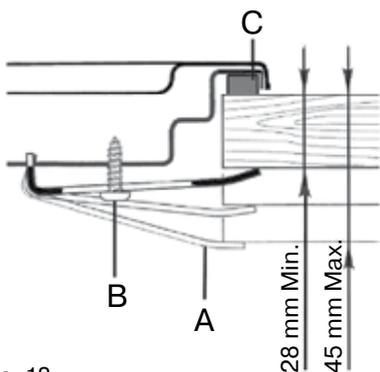


Рис. 18

*Размеры выреза для встраивания на конкретную модель указаны на стр. 6.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

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

Данное оборудование предназначено для работы при однофазном напряжении питания 220—230 В~. Подключение оборудования к электросети, должно производиться в соответствии с действующими нормами и предписаниями действующих законов.

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

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

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

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

Инструкция по установке и эксплуатации

температура, превышающая на 50°C температуру окружающей среды.

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

ВНИМАНИЕ!

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

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

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

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

ВНИМАНИЕ!

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

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

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

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

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

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

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

Внимание!

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

ДЛЯ ЗАМЕТОК