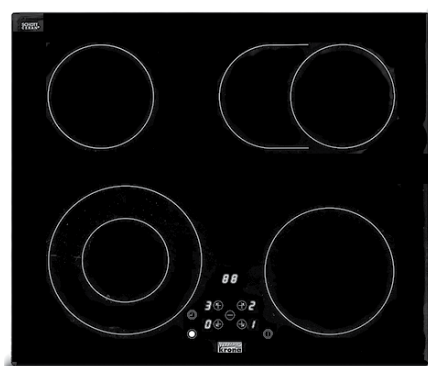


АВТОНОМНАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

IEC 2604 H INOX
IEC 2614 T INOX
IEC 2624 T INOX



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



ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции компании **KRONA**steel GmbH, 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. Она содержит не только подробности по эксплуатации варочной панели, но также дает важную информацию относительно Вашей личной безопасности.

Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

Эта инструкция по установке и эксплуатации действительна для различных моделей. Пожалуйста, принимайте во внимание только соответствующие параграфы.

СОДЕРЖАНИЕ

Важная информация

Перед подсоединением ..3

Общая информация по
обеспечению безопасности
.....3

**Описание варочной
панели**5

Панель управления

Управление варочной
панелью7

Сенсорная панель
управления
Touch Control7

Как заблокировать
кнопки управления
варочной панели8

Как временно
разблокировать
варочную панель для
приготовления пищи8

Управление варочной
панелью8

Таймер отключения9

Уход за варочной поверхностью

Посуда и замечания по
приготовлению, экономия
электроэнергии10

Чистка варочной панели и
уход за ней10

Сильные загрязнения ...11

**Установка варочной
панели**13

Наша фирма постоянно стремится к использованию таких технологий и средств, которые позволяют снизить расход электроэнергии и сохранить природные ресурсы. Таким образом мы делаем свой вклад в охрану окружающей среды.

Ваша новая варочная панель поступила в защитной упаковке. Все упаковочные материалы могут быть утилизированы без вредного воздействия на окружающую среду или использованы повторно.

Чтобы максимальным образом сократить расход электроэнергии, мы рекомендуем использовать такую посуду для приготовления пищи, которая описана в данном руководстве.

ПЕРЕД ПОДСОЕДИНЕНИЕМ

Данная варочная панель должна быть подсоединена строго в соответствии с указаниями изготовителя. Сохраняйте инструкцию по эксплуатации и монтажу, так как может оказаться необходимым передать их вместе с варочной панелью следующему владельцу.

Не эксплуатируйте поврежденную варочную панель.

Монтаж и электрическое подключение варочной панели должны быть выполнены имеющим на это разрешение специалистом сервисного центра в соответствии с инструкцией по монтажу и дей-

ствующими правилами. Гарантия не распространяется на возможные неисправности, вызванные не соблюдением этого требования.

Электрические кабели не должны соприкасаться с теми участками варочной панели, которые могут нагреваться. Это может привести к повреждению варочной панели и изоляции кабеля.

Не кладите воспламеняющиеся предметы в выдвижной ящик, расположенный под варочной панелью. Не кладите воспламеняющиеся предметы на варочную панель.

Варочная панель соответствует всем современным стандартам ЕЭС на бытовые электрические приборы. С целью обеспечения надежной работы варочной панели ее ремонт должен производиться только уполномоченными специалистами, обученными изготовителем. Неправильно выполненный ремонт является источником опасно.

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

При правильном уходе Ваша варочная панель будет долго служить в домашнем хозяйстве.

Используйте варочную панель только для приготовления пищи в домашних условиях.

При работе варочной панели возникают высокие температуры, приводящие к нагреву. Не допускайте к варочной панели детей.

Не оставляйте варочную панель без присмотра, когда Вы готовите блюда в большом количе-

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

стве жира или масла при перегреве они легко загораются.

Предупреждение! Не храните под варочной панелью горючие материалы (например, аэрозоли) или кухонную утварь, которая может воспламениться.

Перед первым использованием варочной панели, пожалуйста, прочтите следующие практические примечания:

Не используйте стеклокерамическую поверхность для укладки и подготовки продуктов.

Не оставляйте на горячей варочной панели пустую эмалированную посуду. Днище посуды может повредиться, что вызывает появление царапин на варочной панели при движении посуды.

Подобно этому днище кастрюль и сковородок с ободами и заусенцами также может привести к повреждению варочной панели

Обратите внимание на то, что твердые или острые предметы (например, банки) не следует ронять на варочную панель. Она может повредиться.

Если по какой-либо причине появились трещины или разломы, следует сразу прекратить эксплуатацию варочной панели и отключить ее от сети электропитания.

Расплавленный сахар или продукты питания с сахаром, выкипевшие и попавшие на варочную панель, следует сразу же удалять, пока они еще горячие, с помощью

скребка для чистки стеклокерамики (рис.2), иначе появятся повреждения

В случае длительного времени приготовления Вы можете выключить конфорку за 5-10 минут до окончания времени приготовления пищи.

Остаточное тепло позволит закончить процесс приготовления пищи, и Вы сэкономите электроэнергию. Подобно этому пока светится индикатор остаточного тепла, Вы можете еще использовать конфорку после ее выключения для подогрева небольшого количества пищи.

Варочную панель нельзя использовать для приготовления пищи в алюминиевой или пластмассовой посуде или в фольге. Это может повредить стеклокерамическую поверхность и посуду и приведет к тому, что гарантии будут недействительны.

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Ваша новая варочная панель имеет сенсорное управление (Touch control) (рис.3), это позволяет вам управлять Вашей панелью лишь легким нажатием на сенсорные кнопки. Также это упрощает уход за стеклокерамической поверхностью панели.

Эта инструкция по установке и эксплуатации действительна для различных моделей. Пожалуйста, принимайте во внимание только соответствующие параграфы.

IEC 2614T (рис. 1)

- 1) Конфорка 140 мм и мощностью 1200 Вт.
- 2) Конфорка 210/120 мм и мощностью 700/2200Вт.
- 3) Конфорка 140 мм и мощностью 1200 Вт.
- 4) Конфорка 180мм и мощностью 1800Вт.

Общая потребляемая мощность 6500 Вт.

IEC 2624T (рис.2)

- 1) Конфорка 210/120 мм и мощностью 700/2200 Вт.
- 2) Конфорка 140мм и мощностью 1200 Вт.
- 3) Конфорка 140/250мм и мощностью 1200/2200 Вт.
- 4) Конфорка 140мм и мощностью 1200 Вт.

Общая потребляемая мощность 7000 Вт.

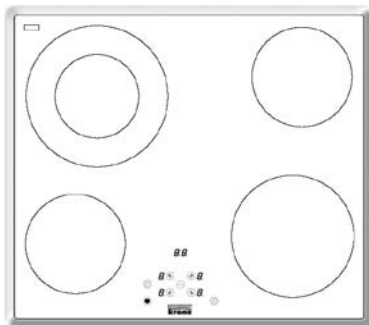


рис.1

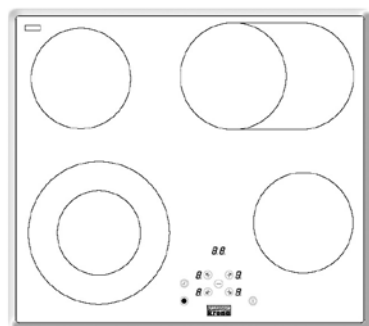


рис.2

ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

МОДЕЛИ ИЕС 26.....Н (рис.3)

- 1) Конфорка 180 мм. и мощностью 1700 Вт.
- 2) Конфорка 140 мм. и мощностью 1200 Вт.
- 3) Конфорка 180 мм. и мощностью 1700 Вт.
- 4) Конфорка 140 мм. и мощностью 1200 Вт.

Общая потребляемая мощность 6000 Вт.

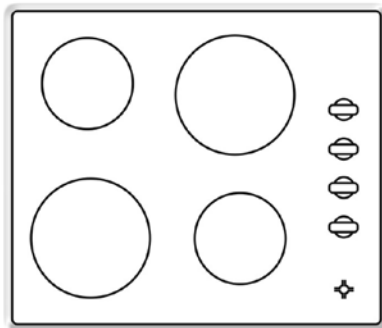


рис.3

Модели с механическими переключателями.

Ваша новая варочная панель имеет механическое управление (рис.4).

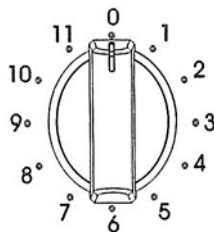


рис.4

Индикатор остаточного тепла



рис.5

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

Выберите нужную рабочую область (конфорку), обозначение расположения конфорок находятся рядом с переключателями мощности (рис.2).

Поворотом переключателя по часовой стрелке установите требуемую мощность нагрева конфорки.

Минимум - 1

Максимум - 9-11(в зависимости от модели)

Во время работы конфорок на панели будет светиться индикатор работы/остаточного тепла. Конфорки будут нагреваться и поддерживать установленный вами уровень мощности.

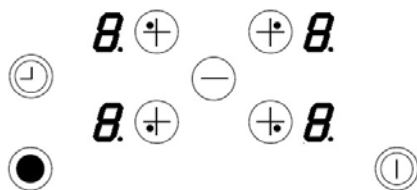
Чтобы выключить конфорку поверните переключатель мощности в положение 0.


Индикатор остаточного тепла будет светиться пока температура конфорки не упадет до 50 С.


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


СЕНСОРНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ TOUCH CONTROL



рис.6 





1) Сенсорная кнопка включения/выключения варочной панели сенсор. 


2) Индикаторы мощности конфорок и остаточного тепла. 

3) Сенсорные кнопки выбора рабочей области конфорок 

4) Сенсорные кнопки переключатели мощности конфорок.  






5) Сенсорная кнопка переключатель двухконтурной конфорки 

6) Таймер отключения от 1 до 99 мин.  и

дисплей таймера 

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ


КАК ЗАБЛОКИРОВАТЬ КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



Блокировка кнопок производится только при включенной варочной панели кнопкой . Чтобы заблокировать кнопки, нажмите одновременно кнопки  и , а затем опять кнопку  и .


Блокировка активируется в течение 10 секунд после нажатия. Не нажимайте более никакие кнопки, иначе блокировка прервется.

Если блокировка установлена, дисплеи будут показывать символ «L», что означает LOCKED (заблокировано) в течение нескольких секунд, затем дисплеи погаснут и панель автоматически выключится.

КАК ВРЕМЕННО РАЗБЛОКИРОВАТЬ ВАРОЧНУЮ ПАНЕЛЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ




Для использования панели после блокировки кнопок, нажмите кнопку . Дисплеи покажут букву «L», что означает LOCKED (заблокировано). ВНИМАНИЕ! Следующая операция не устраняет блокировку, а лишь временно разблокирует плиту для приготовления пищи.

Нажмите одновременно кнопки  и . Буква «L» исчезнет с дисплеев, и они покажут «0» с мигающей точкой (это означает, что блокировка не снята, а панель лишь временно деактивирована). После окончания приготовления

пищи, нажимайте кнопку  пока на дисплее не высветится «0». Панель автоматически выключится, а блокировка кнопок автоматически активируется. Дисплеи покажут «L» (LOCKED) и «H» (HOT) мигающие попеременно. конфорок Когда температура конфорок опустится ниже 50 С, дисплеи погаснут. Дисплеи холодных покажут только «L».





Панель останется заблокированной до момента, когда вам нужно будет использовать ее вновь. Даже если плита выключалась из розетки или в сети были перепады напряжения, плита останется заблокированной.

Как отключить функцию блокировки (если у вас нет необходимости заблокировать кнопки от детей)



Отключить функцию блокировки можно при включенной плите. Нажмите одновременно кнопки  и , а затем только . В течение 10 секунд после нажатия операция завершена. Если все было сделано правильно, варочная панель автоматически выключится.

УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ


1. Для начала любой операции нажмите на кнопку включения и удерживайте 3 секунды - панель включена.




2. Нажмите кнопку     для выбора рабочей области конфорки. После выбора рабочей области нужной конфорки на дисплее высветится символ «0».



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

3. Установите переключатель  или  мощности конфорок в требуемое положение в диапазоне от 1 до 9.

- 1 - Минимальная температура
- 9 - Максимальная температура


5. Для удобства использования посуды разного диаметра и экономии электроэнергии Ваша рабочая поверхность снабжена одной или двумя двухконтурными конфорками (в зависимости от модели), большой контур нагрева включается после нажатия соответствующей кнопки переключения площади нагрева .

В этот момент высветится индикатор, это означает что конфорка переключилась на большую площадь нагрева. Далее вы можете выбирать мощность нагрева кнопками  или . Чтобы переключить конфорку обратно на малый контур нажмите .

6. Чтобы выключить любую конфорку нажимайте  затем . Вы увидите что на дисплее высветится индикатор остаточного тепла H, в это время вы можете воспользоваться остаточным теплом что бы довести приготавливаемый продукт до готовности, символ «H» будет светиться пока температура конфорки не упадет до 50°C.

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

ТАЙМЕР ОТКЛЮЧЕНИЯ

Таймер отключения можно устанавливать только на одну конфорку (любую). Максимальное программируемое время – 99 минут. Сначала включите конфорку, затем установите таймер. Если уже включено несколько конфорок, то таймер установится на последнюю включенную. Дисплей таймера покажет какая из конфорок контролируется им – один из 4 индикаторов на панели будет это показывать. Чтобы установить таймер, сначала включите конфорку, затем нажмите на кнопку таймера  и удерживайте ее пока дисплей не покажет нужное вам время для отключения конфорки. Время на дисплее таймера показывает минуты от 0 до 99. Минуты переключаются достаточно медленно от 0 до 15, и достаточно быстро от 16 до 99. Когда дисплей покажет нужное вам время – отпустите кнопку. Когда время приготовления, контролируемое таймером истечет, раздастся сигнал, конфорка выключится, дисплей таймера покажет «0» и через несколько секунд погаснет.

ВНИМАНИЕ: Если предмет посуды расположен поверх контрольной панели, и в случае, если прольется жидкость (вода, молоко и т.п.), рабочая поверхность автоматически выключится (кнопка выключится).

УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

Внимание! Тот факт, что конфорки попеременно включаются и выключаются, не означает неисправности. Конфорки всегда сами включаются и выключаются на различное время в зависимости от выбранного положения переключателя мощности. (Чем выше выбранное положение переключателя мощности, тем больше время, в течение которого конфорка находится во включенном состоянии, и тем выше температура.)

ПОСУДА И ЗАМЕЧАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ, ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Используйте кастрюли, сковородки и сковороды с прочным, ровным днищем насколько возможно большей толщины.

Это особенно важно при приготовлении пищи на высокой температуре, например, при сильном жарении.

Неровное днище приводит к увеличению времени приготовления и повышению расхода энергии.

Посуда и конфорка должны иметь как можно более близкие размеры, и посуду следует помещать в центре конфорки.

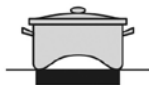
При приготовлении без крышки или с плохо закрытой крышкой большое количество энергии уходит напрасно напрасно.

Всегда хорошо закрывайте посуду крышками!

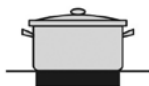
рис.7



- не подходит



- не подходит



- правильно



- не экономично



- не экономично

ЧИСТКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И УХОД ЗА НЕЙ

Варочная панель остается чистой долгое время, и уход за ней достаточно простой, если его выполнять правильно.

Мы рекомендуем использовать для ухода за варочной панелью специальное неабразивное чистящее средство, имеющееся в продаже (например, VITROCLEN, Stahl Fix, Domal). Для защиты керамики рекомендуется использовать специальное средство Cera-Fix, Domal (защита керамики). Чистку следует проводить как можно скорее после использования варочной панели. Важно чистить варочную панель после каждого использо-

вания. Даже самые малые остатки пищи пригорают и прилипают в следующий раз, когда Вы включите варочную панель.

Стальные щетки, губки для чистки и порошковые чистящие средства вызывают царапины. Аэрозоль для духовки непригоден из-за своей высокой агрессивности и может повредить поверхность варочной панели.

Небольшие пятна, слабые загрязнения следует удалить влажной тканью с применением моющего средства. Оставшееся на поверхности моющее средство смойте холодной водой, после чего вытрите поверхность насухо.

Пятна из-за воды, которые появляются из-за выкипевшей воды, следует удалять уксусом или лимонным соком либо средствами для растворения извести. Если какое-либо из этих средств случайно попало на раму (в случае соответствующей модели), его следует сразу же удалить влажной тканью, иначе появятся матовые пятна.

СИЛЬНЫЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ

Средства для чистки наносятся без разбавления кухонным бумажным полотенцем и втираются. Дайте время, чтобы средство вступило в реакцию, затем смойте его холодной водой и насухо вытрите зону конфорки. Если чистящее средство осталось на нагреваемой поверхности, оно может повредить варочную панель после нагревания. Очень сильные загрязнения и корки лучше всего удалять с

помощью скребка для чистки стекла (рис.9). 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 пластмассы, так как она может расплавиться при использовании на горячей поверхности варочной панели.

Изменение цвета варочной панели не оказывают влияние на функцию и срок службы стеклокерамики.

Эти явления представляют собой не структурное изменение материала варочной панели, а являются всего лишь остатками пригоревших веществ, которые не были удалены.

Изменение цвета с появлением металлического отлива вызвано трением днища посуды или использованием неподходящих средств для 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 для полного удаления изменения цвета.

Использование агрессивных средств для чистки или трение днища посуды могут привести со временем к повреждениям рамы варочной панели и/или появлению матовых пятен.

Все наши варочные панели

УХОД ЗА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

тщательно проверяются перед отгрузкой с завода. Если обнаружится неисправность, помните, что в Вашем распоряжении наша Служба технической помощи, а также то, что Ваша варочная панель имеет гарантии, изложенные в Гарантийных условиях.

Внимание! Никогда не ремонтируйте сами Вашу варочную панель. Если обнаружены дефекты стеклокерамической поверхности, отсоедините варочную панель от электрической сети.

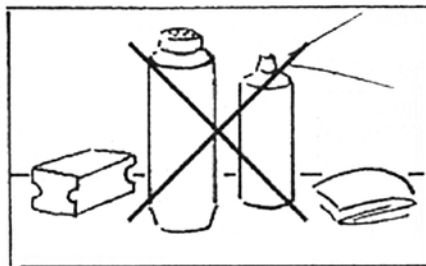


рис.8

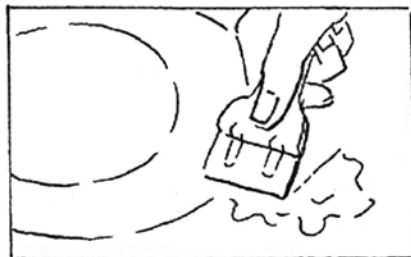


рис.9

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Данная инструкция предназначена для опытных установщиков как руководство по установке, регулировке и обслуживанию в соответствии с действующими законами и правилами.

В случае если встроенная духовка или любой другой прибор, нагревающийся во время работы, располагается ровно под керамической рабочей поверхностью с сенсорной панелью, эти два устройства должны быть правильно изолированы друг от друга таким образом, чтобы температура нижнего правого края рабочей поверхности не превышала 60°C. Невыполнение этого требования может нарушить работу сенсорной панели.

Установка не допускается над духовкой без вентиляции, над холодильником, посудомоечной машиной и встроенной стиральной машиной.

В случае наличия промежуточного основания зазор относительно самой нижней части варочной панели (сетевой разъем) должен составлять не менее 10 мм.

ЗАКРЕПЛЕНИЕ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

Сделайте вырез в кухонном рабочем столе в соответствии с заданными размерами (см. рис.10)

Древесные волокна, которые используются при изготовлении

рабочей поверхности столов (столешницы), относительно быстро набухают при намокании. Поэтому нанесите на поверхность выреза специальный клей или герметик, защищающий эту поверхность от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться с нижней стороны кухонного рабочего стола.

Рабочая поверхность должна быть закреплена в корпусе мебели следующим образом:

Поместите прилагаемую изоляцию С по периметру отверстия, сделанного в корпусе мебели, как показано на **рис. 11** таким образом, чтобы концы полос были полностью соединены и не перекрывали друг друга.

Поместите рабочую поверхность в отверстие корпуса мебели (столешницы) ровно посередине.

Закрепите рабочую поверхность к корпусу прилагающимися скобками с винтами А и В, как показано на **рис. 11**.

Если изоляция поставлена правильно, она обеспечит полную защиту от проникновения жидкости.

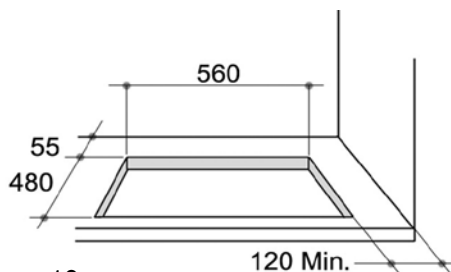
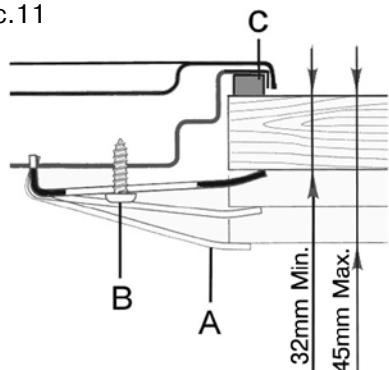


рис. 10

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

рис.11



Прежде чем подключать электричество убедитесь в следующем:

- характеристики электрической сети соответствуют спецификациям, указанным на табличке, расположенной снизу на рабочей поверхности;

- электрическая сеть имеет надежное заземление, соответствующее действующим нормам и требованиям закона.

В соответствии с правилами заземление обязательно. Для выполнения обычных требований техники безопасности электрик должен установить выключатель, 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, при условии, что пользователь имеет легкий доступ к вилке для ее отключения.

Напряжение: см. характеристики варочной панели на табличке с техническими характеристиками, которая закреплена на варочной панели. Соединительная коробка и схема соединений находятся в нижней части варочной панели.

Кабель должен выдерживать температуру на 50° выше комнатной.

Примечание: Сетевой кабель в комплект поставки не входит, это связано с возможностью универсального подключения прибора.

Внимание: Производитель снимает с себя всю ответственность, если вышеперечисленные и обычные правила безопасности не выполнены.

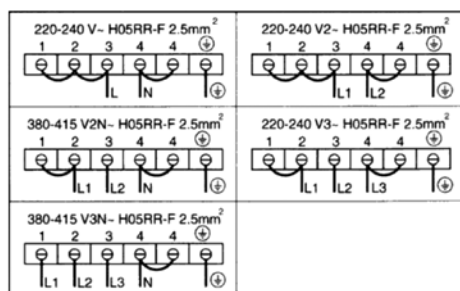


рис.12

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК



Изготовитель:

KRONAsteel GmbH

Head Office: F.Kennedi 81, 91301 Forchheim, Germany.

Manufactured: Via Mazzini, 123, 20100, Milano (MI), ITALY

КРОНАстил ГМБХ

Центральный офис: Ф.Кеннеди 81, 91301 Форхайм, Германия.

Произведено: Виа Маззини, 123, 20100, Милан, Италия