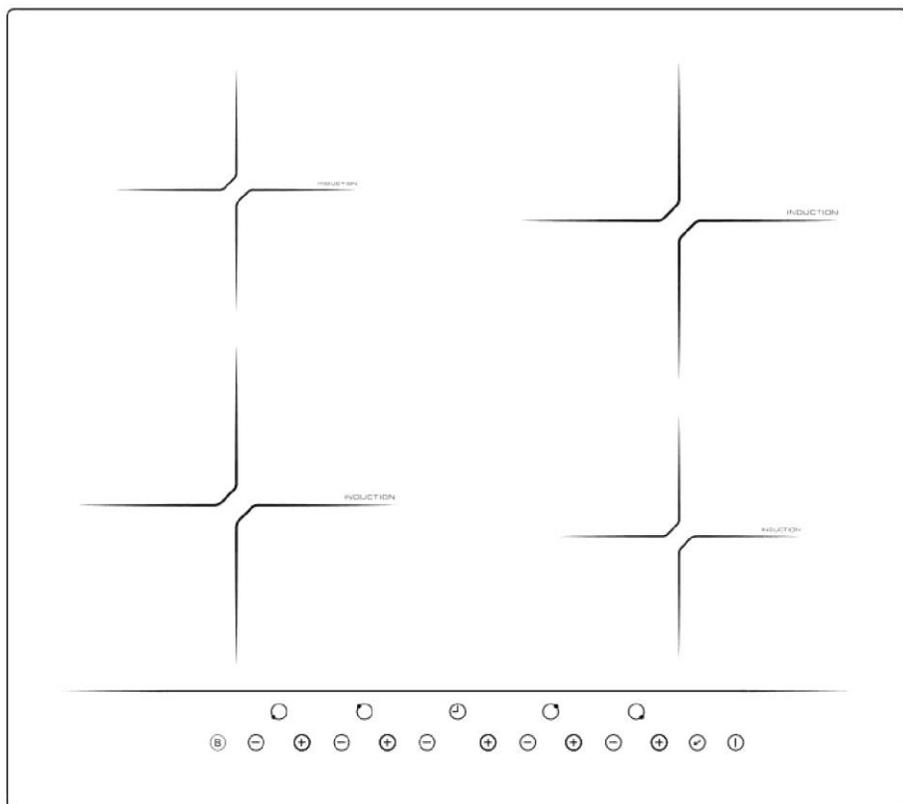


# simfer

**Варочная поверхность индукционная встраиваемая**

**Руководство по эксплуатации**

**Модель: H60I74S001**



## Предупреждения о безопасности

Мы ценим вашу безопасность. Прежде чем использовать варочную поверхность, ознакомьтесь с информацией ниже.

### Монтаж

#### Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от сети питания перед выполнением каких-либо операций или технического обслуживания.
- Плиту необходимо подключать к качественно работающей системе электропитания.
- Вносить изменения в бытовую систему соединений может только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или летальному исходу. **Важные инструкции по безопасности**

- Прежде чем устанавливать или использовать этот прибор, внимательно изучите эту инструкцию.
- На этот прибор запрещено размещать воспламеняющиеся материалы или изделия.
- Передайте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора. Она поможет уменьшить расходы на установку.
- Во избежание опасности прибор следует устанавливать в соответствии с приведенной в этом документе инструкцией по установке.
- Только квалифицированный специалист может надлежащим образом установить и заземлить этот прибор.
- Этот прибор следует подключить к цепи с разъединителем, обеспечивающим полное отключение от сети питания.
- Ненадлежащая установка прибора может привести к аннулированию гарантии или требований о компенсации.

### Эксплуатация и техническое обслуживание

#### Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или потрескавшейся варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, немедленно отключите прибор от сети питания (с помощью настенного выключателя) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или обслуживанием отключите варочную с помощью настенного выключателя.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

#### Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако людям, использующим кардиостимуляторы или другие электрические импланты (например, инсулиновые помпы), перед использованием этого прибора необходимо проконсультироваться со

своим врачом или производителем имплантов, чтобы убедиться, что электромагнитное поле им не повредит.

- Несоблюдение этой рекомендации может привести к летальному исходу.

### **Опасность со стороны горячей поверхности**

- Во время эксплуатации открытые части прибора становятся горячими и могут привести к ожогам.
- Если поверхность горячая, избегайте контакта частей тела, одежды или других предметов, не относящихся к кухонной посуде, с индукционной стеклянной поверхностью.
- Внимание: намагничиваемые металлические предметы, носимые на теле, могут нагреваться вблизи варочной панели. Золотые или серебряные украшения не пострадают.
- Не подпускайте к прибору детей.
- Рукоятки кастрюль также могут стать горячими. Поэтому убедитесь, что рукоятки кастрюль не находятся в зоне включенных варочных поверхностей. Не подпускайте к рукояткам детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариванию.

### **Опасность пореза**

- Острое лезвие скребка для варочной панели опасно после снятия защитного колпачка. Поэтому использовать скребок необходимо с особой осторожностью, а хранить его следует в безопасном и недоступном для детей месте.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

### **Важные инструкции по безопасности**

- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. Переливание кипящих жидкостей приводит к образованию дыма и воспламеняющимся жирным пятнам.
- Не следует использовать прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Не размещайте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Не размещайте и не оставляйте какие-либо намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте варочные зоны и варочную поверхность в соответствии с инструкцией, приведенной в этом руководстве (т. е. с помощью кнопок управления на сенсорной панели). Убирая сковороды, не полагайтесь на функцию обнаружения для отключения конфорок — выключайте их самостоятельно.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или забираться на него.
- Не храните предметы, интересующие детей, в шкафах над прибором. Если дети залезут на варочную поверхность, они могут получить серьезные травмы.

- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Если прибор будут использовать дети или лица со степенью инвалидности, не позволяющей им обращаться с подобным оборудованием, ответственное лицо должно обучить их эксплуатации прибора. Этот человек должен убедиться, что они могут использовать прибор без опасности для них самих или окружающих людей.
- Выполнять ремонт или замену какой-либо части прибора допустимо только в том случае, если в данном руководстве есть соответствующие рекомендации. Все другие работы по обслуживанию должен выполнять квалифицированный технический специалист.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной поверхности.
- Не размещайте и не бросайте тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не залезайте на варочную поверхность.
- Не используйте сковороды с зубчатыми краями, не перемещайте их по индукционной стеклянной поверхности, так как в противном случае на стеклянной поверхности останутся царапины.
- Не используйте губки с жесткой поверхностью или другие жесткие абразивные предметы для очистки варочной поверхности. Они могут оставить царапины на индукционной стеклянной поверхности.
- Если кабель питания поврежден, заменить его может только квалифицированный специалист.
- Этот прибор предназначен для использования в быту и в аналогичных целях, например: на кухне в магазинах, в офисах и других рабочих помещениях, в жилых домах, гостиницах, мотелях и других жилых помещениях, гостиницах типа «постель и завтрак».
- Этот прибор могут использовать дети старше 8 лет и лица с недостатками физического, сенсорного или психического здоровья, лица без опыта и знаний, если их обучили надлежащей эксплуатации прибора или если они используют его под присмотром, а также понимают возможные опасности. Детям нельзя играть рядом с прибором. Очистку и обслуживание запрещено доверять детям без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление на варочной поверхности пищи на жире или масле без надзора может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь затушить огонь водой — в случае возгорания выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.
- Металлические объекты, например, ножи, вилки, ложки и крышки, не следует размещать на горячей поверхности, так как они сами могут стать горячими
- После использования выключите варочную панель с помощью кнопок управления и не полагайтесь на датчик наличия посуды.
- Прибор не совместим с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

**ВНИМАНИЕ:** Во время приготовления пищи необходимо внимательно следить за процессом. Если приготовление занимает мало времени, нельзя отвлекаться на другие дела.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы не допустить опрокидывания прибора, установите стабилизирующее средство. Изучите инструкции по установке.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Использовать можно только те защитные решетки, которые разработаны производителем данного прибора или указаны в инструкции по эксплуатации как подходящие, либо защитные решетки, входящие в комплект. Использование других решеток может привести к травмам.

**Поздравляем** с приобретением вашей новой индукционной варочной плиты!

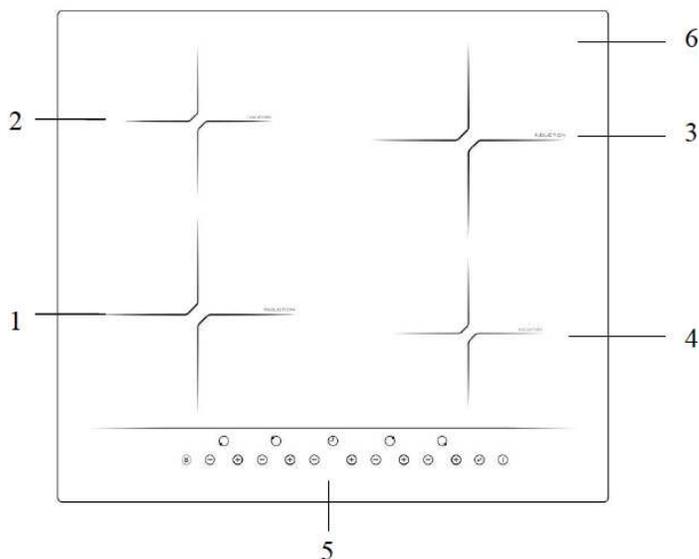
Чтобы правильно установить и использовать этот прибор, рекомендуем прочесть эту инструкцию / руководство по установке.

Перед установкой прочтите раздел, касающийся установки.

Перед эксплуатацией внимательно прочтите все правила техники безопасности и не выбрасывайте инструкцию / руководство по установке под рукой, чтобы сверяться с этими материалами в будущем.

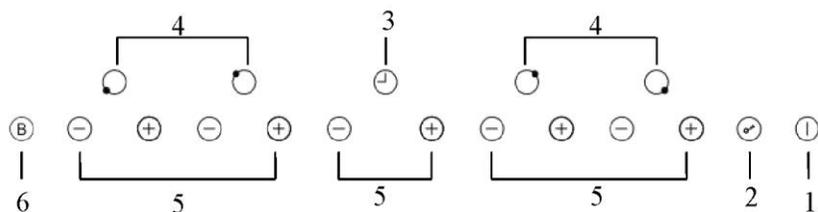
## Обзор продукта

### Вид сверху



1. Варочная поверхность 2000 Вт - усиленный нагрев 2600 Вт/210 мм
2. Варочная поверхность 1500 Вт - усиленный нагрев 1800 Вт/160 мм
3. Варочная поверхность 2000 Вт - усиленный нагрев 2600 Вт/210 мм
4. Варочная поверхность 1500 Вт - усиленный нагрев 1800 Вт/160 мм
5. Панель управления
6. Стеклокерамическая тарелка

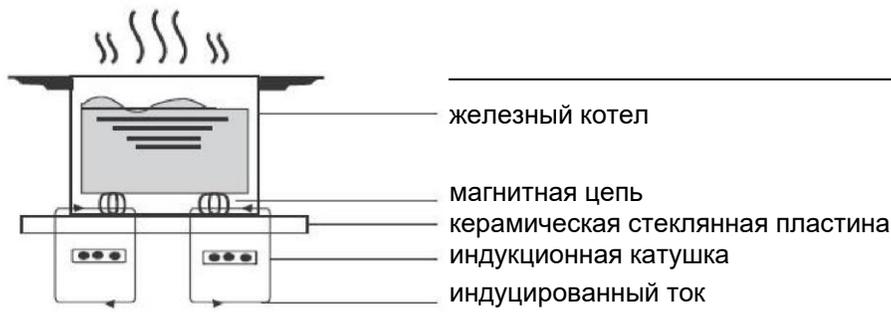
### Панель управления



1. Регулятор ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Блокировка от детей
3. Регулятор таймера
4. Кнопка управления для выбора нагревательной зоны
5. Регуляторы питания / таймера
6. Кнопка усиленного нагрева

## Немного о приготовлении пищи на индукционной плите

Индукционная плита — это безопасный, современный, эффективный и экономичный способ приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, нагревающих непосредственно кастрюлю или сковороду, вместо того чтобы косвенно нагревать посуду от поверхности стекла. В этом случае стекло нагревается именно от дна кастрюли или сковороды.

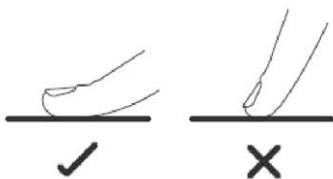


## Перед использованием новой варочной панели

- Прочтите это руководство, особое внимание уделите разделу «Предупреждения о безопасности».
- Снимите защитную пленку с индукционной варочной поверхности.

## Использование кнопок управления на сенсорной панели

- Кнопки управления размещены на сенсорной панели, поэтому при нажатии на них не нужно прилагать какие-либо усилия.
- Нажимать на кнопки следует подушечкой, а не кончиком пальца.
- При достаточном касании вы будете слышать звуковой сигнал.
- Область с кнопками управления должна быть чистой и сухой, ее не должны закрывать никакие предметы (например, посуда или одежда). Даже тонкий слой воды может нарушить работу кнопок управления.



## Выбор правильной посуды для приготовления



• Использовать можно только посуду, дно которой подходит для приготовления пищи на индукционной плите. Чтобы узнать, подходит ли посуда для индукционной плиты, на ее упаковке или днище найдите символ индукции.

• Проверить, подходит ли ваша посуда для этой плиты, можно с помощью магнита. Поднесите магнит к основанию кастрюли или сковороды. Если магнит притягивается, посуда подходит для индукции.

• Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в посуду, которую хотите проверить.

2. Если  на дисплее не мигает символ , а вода греется, посуда подходит для плиты.

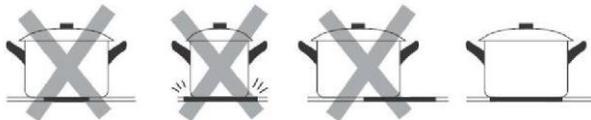
• Для индукционной плиты не подходит посуда из следующих материалов: нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.



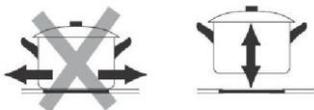
Не используйте посуду с неровными краями или выгнутым дном.



Поверхность посуды должна быть ровной, соприкасаться по всей площади дна со стеклянной поверхностью и иметь тот же размер, что и варочная зона. Диаметр кастрюли или сковородки должен соответствовать рисунку выбранной зоны. Если использовать посуду с большим диаметром, плита будет тратить больше энергии и работать на максимуме своих мощностей. Если использовать посуду меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой. Размещать посуду необходимо в центре варочной зоны.



При перемещении посуды необходимо поднять ее с индукционной варочной поверхности. Не следует тащить посуду по стеклянной поверхности, так как вы можете ее поцарапать.



## Размеры посуды

Варочные зоны по возможности адаптируются к диаметру кастрюли или сковороды. Однако диаметр дна посуды должен не меньше диаметра соответствующей конфорки. Для максимально эффективной работы варочной панели поставьте посуду в центр конфорки.

## Использование варочной панели

### Как начать готовить

1. Коснитесь кнопки



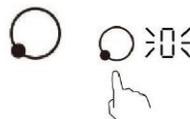
После включения раздается однократный звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается «-» или «—» — это указывает на то, что индукционная плита перешла в режим ожидания.

2. Разместите подходящую сковороду или кастрюлю в варочной зоне.

- Дно посуды и поверхность варочной зоны должны быть чистыми и сухими.



3. Нажмите на кнопку для выбора варочной зоны. Индикатор рядом с кнопкой начнет мигать символом «0»



### Если на дисплее мигает символ попеременно с режимом нагрева

Это означает следующее:

- вы не поставили посуду на соответствующую конфорку, либо
- используемая посуда не подходит для приготовления пищи на индукционной плите, либо
- кастрюля слишком мала или не расположена должным образом по центру конфорки.

Если на конфорке нет подходящей посуды, нагрев не происходит. Если на конфорку не поставить подходящую посуду, дисплей автоматически отключится через 2 минуты.



### Настройка уровня мощности зоны нагрева

4. Как задать уровень мощности



После того как вы выберете зону нагрева, коснитесь кнопку-ползунок, чтобы выбрать уровень мощности.

\*Если не выбрать уровень нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически выключится. Вам понадобится начать заново с шага 1.

\*Вы можете изменить параметры нагрева во время приготовления пищи.

## Блокировка кнопок управления

- Чтобы избежать непреднамеренного включения (например, детьми), вы можете заблокировать кнопки управления.
- После блокировки будут недоступны все кнопки управления, кроме ВКЛ./ВЫКЛ.

### Как заблокировать кнопки управления

Коснитесь элемента управления блокировкой от детей . На индикаторе таймера появится символ «Lo».

### Как разблокировать кнопки управления

1. Убедитесь, что плита включена.
2. Коснитесь и в течение некоторого времени удерживайте кнопку блокировки от детей .
3. Теперь вы можете пользоваться варочной панелью.



После того как вы переведете варочную поверхность в режим блокировки, все кнопки управления (кроме ВКЛ./ВЫКЛ.) будут отключены. В чрезвычайной ситуации вы можете выключить индукционную варочную поверхность с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., но для последующего использования вам понадобится сначала разблокировать варочную поверхность.

## Использование функции Усиленного нагрева

Boost — это функция, увеличивающая мощность нагрева области в течение 5 минут (максимум). Это повышает интенсивность и скорость приготовления пищи.

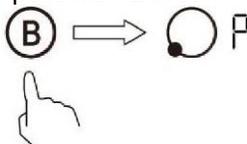
### Использование функции Boost для более быстрого приготовления.

1. Нажмите кнопку выбора задней конфорки, индикатор рядом с кнопкой



начнет мигать

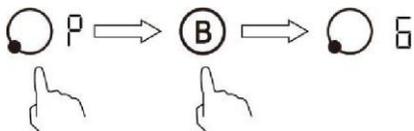
2. Коснитесь кнопки «Boost», и конфорка начнет работать в режиме Boost. На дисплее мощности появится символ «P», указывающий на то, что зона находится в режиме «Boost».



1. Режим «Boost» будет работать 5 минут, а затем варочная зона вернется к 9 уровню.



4. Если вам понадобится отключить режим Boost до истечения 5 минут, снова нажмите кнопку выбора для данной конфорки, затем коснитесь «Boost». Конфорка вернется к уровню мощности, установленному перед включением Boost.



## Защита от чрезмерной температуры

Установленный датчик температуры контролирует температуру внутри индукционной плиты. При выявлении чрезмерной температуры индукционная варочная панель автоматически прекращает нагрев.

## Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели стоит посуда с неподходящим размером или без магнитных свойств (например, алюминиевая), либо какие-либо другие мелкие предметы (например, нож, вилка, ключ), через 1 минуту варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания. После этого вентилятор будет охлаждать индукционную панель в течение 1 минуты.

## Защита путем автоматического отключения

Автоматическое отключение — это защитная функция вашей варочной панели. Это означает, что если вы вдруг забудете выключить плиту после приготовления, она отключится автоматически. Время работы различных уровней мощности по умолчанию приведено ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

## Использование таймера

- С помощью таймера вы можете настроить отключение одной или нескольких конфорок по истечении установленного времени.
- Таймер можно установить на время не более 99 минут. Если настроить таймер на более чем 99 минут, таймер автоматически вернется к 0.

## Настройка таймера на отключение одной варочной зоны



1. Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева

1. Коснитесь кнопки управления таймером , индикатор таймера

покажет «30» 

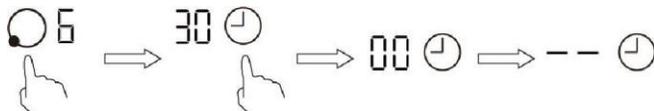
2. Чтобы задать время таймера, нажмите кнопку + или -.



Подсказка: при однократном нажатии на «-» или «+» кнопки настройки таймера, параметр уменьшится или увеличится на 1 минуту.

Если нажать и удерживать кнопку «-» или «+», параметр таймера уменьшится или увеличится на 10 минут.

3. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, затем коснитесь кнопку управления таймером. Таймер будет отключен, а в области отображения минут появится «--».



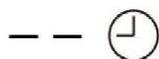
5. После того как вы настроите время, таймер сразу же начнет отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ. Около индикатора уровня мощности нагрева загорится красная точка. Она означает выбранную зону.



6. После истечения заданного времени индикатор таймера отобразит «- -».

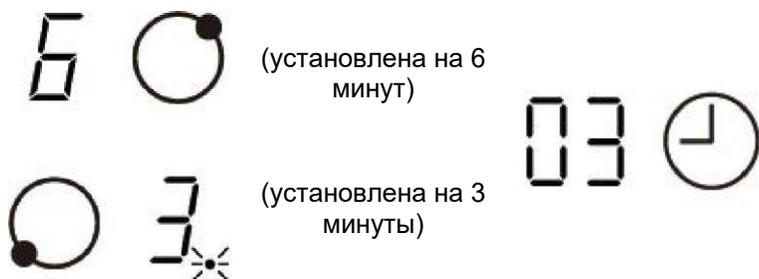


## Настройка таймера на отключение нескольких варочных зон

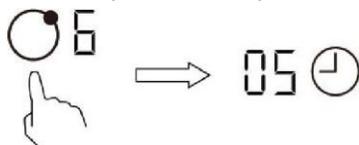
1. Если задать таймер для нескольких зон нагрева, индикатор таймера отобразит самое маленькое время.

(например, уставка времени для зоны № 1 - 3 минуты, уставка времени для зоны № 3 - 6 минут, индикатор таймера отобразит «3».)

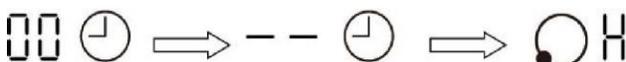
ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности нагрева начнет мигать.



Если вы хотите проверить установленное время другой зоны нагрева, коснитесь ручки выбора зоны нагрева. Таймер покажет установленное время.



2. По истечении времени таймера приготовления соответствующая варочная зона автоматически выключится.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если нужно изменить время таймера, начните с шага 1



Люди с кардиостимулятором должны проконсультироваться со своим врачом перед использованием этого устройства.

## Действия после завершения приготовления пищи

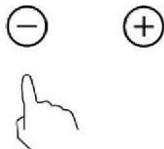


2. Нажмите на клавишу выбора зоны нагрева, чтобы выключить ее.



3. Чтобы выключить конфорку:

2.1 Выключите варочную зону, прокрутив вниз до «0». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



3. Избегайте контакта с горячей поверхностью

«Н» означает горячую варочную зону. Этот символ исчезнет после охлаждения поверхности до безопасной температуры. Также возможно использовать функцию энергосбережения, если хотите использовать горячую варочную зону для нескольких сковород.



4. Выключите всю варочную поверхность, нажав на клавишу управления «ВКЛ./ВЫКЛ.».



Примечание: Загорится красная точка около индикатора уровня мощности нагрева. Она означает выбранную зону.

## Руководство по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете высокую мощность. При очень высокой температуре масла и жиры самопроизвольно воспламеняются, что представляет серьезную опасность возгорания.

## Рекомендации по приготовлению

- Когда пища закипит, уменьшите температуру.
- Можно сократить время приготовления и увеличить энергосбережение при использовании крышки, удерживающей тепло.
- Чтобы уменьшить время приготовления, минимизируйте количество жидкости или масла.
- Начните приготовление на высоком уровне мощности нагрева, затем уменьшите уровень после достаточного нагрева пищи.

## Медленное кипение, приготовление риса

- Медленное кипение происходит при температуре меньше точки кипения (примерно 85° C), когда на поверхности кипящей жидкости иногда появляются пузырьки. Эта функция - основная составляющая приготовления превосходных супов и тушеных блюд, так как вкус раскрывается, когда блюдо не переваривается. Вы также должны готовить соусы на яичной основе и соусы, загущенные мукой, при температуре ниже точки кипения.

- Для приготовления некоторых видов блюд, например, риса методом поглощения жидкости, может потребоваться задание уровня мощности, немного превышающего нижнюю уставку, чтобы правильно приготовить блюдо за рекомендуемый период.

### **Жгучий стейк**

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. До начала приготовления оставьте стейк при комнатной температуре на примерно 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Обмажьте мясо маслом со всех сторон. Сбрызните небольшим количеством масла дно горячей сковороды, затем положите стейк на сковороду.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на сторону. Нажмите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем тверже он на ощупь, тем лучше он будет прожарен.
5. Перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал нежным.

### **Стир-фрай**

1. Для этого метода приготовления используйте вок с плоским дном или большую сковороду для жарки, совместимые с индукционными варочными поверхностями.
2. Приготовьте все ингредиенты и оборудование. Стир-фрай - быстрое приготовление пищи. При приготовлении большого количества жарьте блюдо несколькими маленькими порциями.
3. Сильно нагрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. После нагрева все еще хрустящих овощей переключите уровень мощности нагрева варочной зоны на низкий, положите мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Слегка обжарьте ингредиенты до требуемого состояния.
7. Сразу же подайте на стол.

### **Параметры нагрева**

Приведенные ниже настройки являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и объема готовки. Поэкспериментируйте с индукционной плитой, чтобы найти наиболее подходящие настройки.

<b>Параметр нагрева</b>	<b>Пригодность</b>
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• небольшой нагрев малых порций пищи</li> <li>• таяние шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• медленное кипение</li> <li>• медленный нагрев</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• повторный разогрев</li> <li>• быстрое кипение</li> <li>• приготовление риса</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• блины</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пассеровка</li> <li>• приготовление макарон</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• стир-фрай</li> <li>• подрумянивание</li> <li>• кипячение супа</li> <li>• кипящая вода</li> </ul>

## Обслуживание и очистка

Что?	Как?	Важно!
Ежедневное загрязнение стеклянной поверхности (отпечатки пальцев, следы, пятна от пищевых продуктов или потеки несладких продуктов на стеклянной поверхности)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите варочную поверхность.</li> <li>2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!)</li> <li>3. Промойте и протрите насухо чистой тканью или бумажной салфеткой.</li> <li>4. Включите варочную поверхность.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• После отключения варочной поверхности предупреждение «горячая поверхность» будет отсутствовать, но варочная зона может оставаться горячей! Будьте осторожны.</li> <li>• Жесткие металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стеклянную поверхность. Прочтите информацию на этикетке, где указаны подходящие чистящие средства и губки.</li> <li>• Не оставляйте остатки чистящих средств на варочной поверхности. На стеклянной поверхности могут остаться пятна.</li> </ul>
Переливающаяся кипящая жидкость, расплавленные продукты и следы сахара на стеклянной поверхности	<p>Удалите незамедлительно с помощью лопатки, шпателя или ножевого скребка, подходящего для керамических стеклянных варочных поверхностей, избегайте контакта с горячей поверхностью варочных зон:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вытащите шнур варочной панели из розетки.</li> <li>2. Держите лезвие или посуду под углом 30° и соскребите загрязнения или капли в</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Как можно скорее удаляйте пятна, оставленные расплавами и сладкой пищей, или пролитые жидкости. Если оставить их остывать на стеклянной поверхности, потом их трудно будет удалить или даже можно повредить стеклянную поверхность.</li> <li>• Опасность пореза: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка становится острым как бритва. Используйте скребок с</li> </ul>

	<p>остывшую часть варочной панели.</p> <p>3. Уберите загрязнения или пролитые пищевые продукты с помощью кухонного полотенца или бумажной салфетки.</p> <p>4. Выполните шаги 2–4 из раздела «Ежедневное загрязнение стекла» выше.</p>	<p>осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.</p>
<p>Разлитая жидкость на сенсорных клавишах управления</p>	<p>1. Выключите варочную поверхность.</p> <p>2. Промокните разлитую жидкость</p> <p>3. Протрите сенсорные клавиши управления чистой влажной губкой или тканью.</p> <p>4. Полностью вытрите участок насухо бумажным полотенцем.</p> <p>5. Включите варочную поверхность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Варочная поверхность может издать звуковой сигнал и выключиться, сенсорные клавиши управления могут не работать, пока на них находится жидкость. Убедитесь, что вытерли область сенсорных клавиш управления насухо, перед включением варочной поверхности.</li> </ul>

## Советы и подсказки

Что произошло?	Возможные причины	Способ устранения
<p>Индукционная плита не может быть включена.</p>	<p>Отсутствует питание.</p>	<p>Убедитесь, что индукционная плита подключена к источнику питания и включена. Убедитесь в наличии электричества в доме или другом помещении. Если все исправно, и проблема не устранена, вызовите квалифицированного техника.</p>
<p>Сенсорные клавиши управления не работают.</p>	<p>Элементы управления заблокированы.</p>	<p>Разблокируйте элементы управления. Инструкцию см. в разделе «Использование индукционной варочной панели».</p>
<p>Сенсорные клавиши управления не всегда работают.</p>	<p>На элементах управления может быть небольшая водяная пленка, или вы можете касаться элементов управления кончиком пальца.</p>	<p>Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.</p>
<p>Стекло на поверхности поцарапано.</p>	<p>Использование посуды с неровными краями.</p>	<p>Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор соответствующей посуды для приготовления пищи».</p>

	Использование неподходящих абразивных губок или чистящих средств.	См. раздел «Обслуживание и очистка».
Некоторые сковороды могут издавать треск или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не является неисправностью.
Индукционная плита издает тихий гудящий шум при использовании на высокой температуре.	Это вызвано технологией индукционной варки.	Это нормально, но шум должен стать тише или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите мощность нагрева.
Это шум вентилятора от индукционной плиты.	Сработал охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную плиту, чтобы предотвратить перегрев электронных компонентов. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной плиты.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели из розетки во время работы вентилятора.
Сковороды не нагреваются и  появляется на дисплее.	Индукционная плита не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционного приготовления пищи.  Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для варочной зоны или расположена не по центру.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной плите. См. раздел «Выбор правильной посуды».  Расположите сковороду по центру и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны.
Индукционная плита или варочная зона неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите код ошибки, выключите питание индукционной плиты с помощью настенной розетки и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не пытайтесь разобрать устройство самостоятельно.

## Отображение неисправности и проверка

При возникновении неисправности индукционная плита автоматически переходит в защитное состояние и отображает соответствующие коды защиты:

Что произошло?	Возможные причины	Способ устранения
<u>U</u>	Нет кастрюли или кастрюля не соответствует требованиям	Используйте соответствующую кастрюлю.
F3/F4	Неисправен датчик температуры индукционной катушки	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
F9/FA	Температурный датчик неисправности IGBT.	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E1/E2	Отклонение напряжения питания. Высокое напряжение (выше $270 \pm 10$ В) Низкое напряжение (ниже $180 \pm 10$ В)	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E3	Включена функция защиты в случае холостой работы или высокой температуры поверхности печи.	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E5	Вентилятор не работает или заблокирован, тепло не рассеивается.	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
d0	Сбой NTC	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
O1	Индукционная катушка без винта, или винт не затянут.	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E0	Произошла ошибка связи между платой управления и главной платой	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.

Вышеизложенная информация предоставлена для оценки и проверки общих отказов.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения индукционной плиты.

## Технические характеристики

Варочная поверхность	H60I74S001
Число варочных зон	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	7000 Вт
Размер изделия ДхШхВ (мм)	590X520X55
Встроенные размеры АхВ (мм)	560X490

Приведены примерные вес и размеры. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

## Монтаж

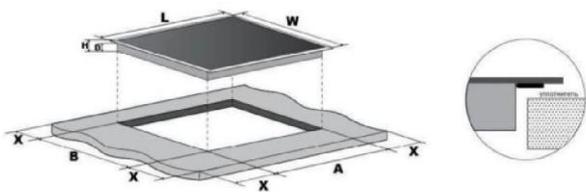
### Выбор оборудования для установки

Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

Для установки и использования вокруг отверстия следует предусмотреть пространство минимум 5 см.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм.

Выбирайте рабочую поверхность из термостойчивого материала во избежание большой деформации вследствие рассеивания тепла от горячей варочной поверхности. См. ниже:

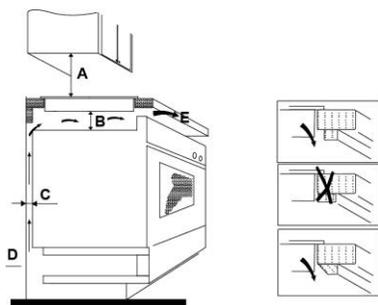


Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B(мм)	X (мм)
PK-B47433	590	520	55	52	560	490	50

При любых обстоятельствах убедитесь, что индукционная плита хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная варочная панель исправна. См. ниже:



Примечание: Безопасное расстояние между нагревающейся поверхностью и шкафом над нагревающейся поверхностью должно составлять минимум 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
750	50 мини	20 мини	Воздухозаборник	Выпуск воздуха 5 мм

### Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают пространству
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала
- если варочная панель установлена над духовкой, духовка имеет встроенный охлаждающий вентилятор
- установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в стационарную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.

Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать расстояние между контактами с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований)

- обеспечен доступ покупателя к выключателю после установки варочной панели
- при возникновении сомнений по поводу установки вы обратитесь к местным строительным органам и подзаконным актам
- вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

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

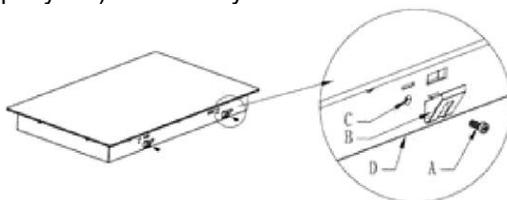
- кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики
- обеспечен достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
- обеспечен доступ покупателя к выключателю

### **Перед размещением крепежных кронштейнов**

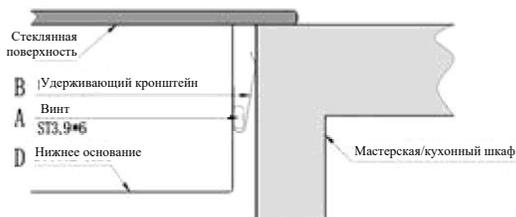
Изделие должно быть размещено на прочной гладкой поверхности (используйте упаковку). Не применяйте силу к средствам управления, выступающим из варочной панели.

### **Регулировка положения кронштейна**

1. Закрепите варочную поверхность на рабочей поверхности с помощью винтов на четырех кронштейнах, расположенных в нижней части варочной поверхности (см. рисунок) после ее установки.



1. Закрепите варочную поверхность на рабочей поверхности с помощью винтов на четырех кронштейнах, расположенных в нижней части варочной поверхности (см. рисунок) после ее установки.



## Меры предосторожности

1. Индукционная плита должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техниками. У нас есть специалисты по установке. Не рекомендуется выполнять установку самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Индукционную варочную поверхность следует устанавливать так, чтобы обеспечить наилучшее рассеивание тепла и бесперебойность работы.
4. Стенка и индукционная нагреваемая зона над рабочей поверхностью должны выдерживать соответствующую температуру.
5. Во избежание повреждений следует использовать многослойный материал и клей, устойчивые к нагреву.

## Подключение варочной поверхности к сети электропитания



Варочная панель должна быть подключена к электросети только лицом, имеющим соответствующую квалификацию.

Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедитесь, что:

1. бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке
3. секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на заводской табличке. Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники и ответвители,

так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

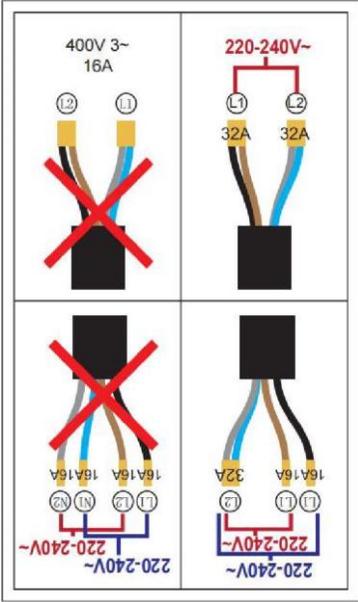
Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.



Уточните у электрика, подходит ли бытовая электропроводка для установки варочной панели. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или используйте однополюсной автоматический выключатель. Способ подключения показан ниже.

# Использование линии электропередач H07RN-F 4X1,5 мм<sup>2</sup> 32A



Страна происхождения - Турция

Изготовитель:

«SERSIM DAYANIKLI TUKETIM MALLARI SANAYI VE TIGARET KOLLEKTIF SIRKETI IBRAHIM VE MUSTAFA USTAOGLU»,

Адрес производства: «Foshan Toptek Electrical Appliances Co.Ltd.», 2nd floor, 2nd block, South region Ind Park, North of Tianhe road, Ronggui, Shunde, Foshan, China

Импортер/Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей: **ООО «СИМРУС» ИНН 7717705825, КПП 771901001, ОГРН 1117746641891, Юридический /фактический адрес: 105318, Россия, г.Москва, Ткацкая ул. д. 5, корп.7, этаж 2**

При возникновении гарантийного случая необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры. Список авторизованных сервисных центров обслуживания в Вашем городе указан в данном руководстве по эксплуатации. Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар.

Получить информацию о сервисном обслуживании в Вашем городе Вы можете по телефонам: 8 (495) 969-02-86, 969-02-87

Срок гарантии - 24 месяца  
Срок службы - 10 лет  
Дата изготовления – указана на изделии

