

Tornado

Manual de utilizarea a plitei încorporabile

Инструкция по эксплуатации

встраиваемой электрической плиты

Modele / Модели:

GTR-CD3204

GTR-CT5003

GTR-CF6603

GTR-ID3504BF

GTR-IF7009BFF

Prefață

Măsuri de securitate

Siguranța dumneavoastră este importantă pentru noi. Vă rugăm să citiți aceste informații înainte de a utiliza plita.

Montare

Risc de șoc electric

- Scoateți aparatul din priză înainte de a efectua orice lucrare de întreținere
- Conectarea la un sistem de pregătire bună a firelor este necesară și indispensabilă.
- Modificări în sistemul de cablare intern ar trebui să fie efectuată numai de către un electrician calificat.
- În caz contrar, aceasta poate duce la șoc electric sau deces.

Pericol de tăieturi

- Aveți grijă - marginile panoului sunt ascuțite.
- Utilizarea neglijentă poate duce la răniri sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Citiți aceste instrucțiuni cu atenție înainte de instalarea sau utilizarea acestui aparat.
- Produse inflamabile sau materiale inflamabile nu trebuie să fie introduse pe dispozitiv în orice moment.
- Acordați atenție persoanei care efectuează instalarea pe această informație, deoarece poate reduce costurile de instalare.
- Pentru a evita pericolul, acest dispozitiv trebuie să fie instalat în conformitate cu aceste instrucțiuni de instalare.
- Acest aparat trebuie să fie instalat în mod corespunzător și legat la pământ de către un tehnician calificat.
- Acest dispozitiv trebuie să fie conectat la rețea, care include izolarea comutator care furnizează deconectarea completă de la sursa de alimentare.
- Instalarea necorespunzătoare a dispozitivului poate duce la pierderea garanției sau a diminua responsabilitatea producătorului.

Funcționare și întreținere

Risc de șoc electric

- Nu gatiti dacă plită este scrăpată. În cazul în care suprafața plitei este spart sau crăpat, deconectați imediat aparatul de la sursa de alimentare (comutator de perete) și contactați un tehnician calificat.
- Deconectați plita de la rețea înainte de curățare sau de întreținere.
- În caz contrar, aceasta poate duce la șoc electric sau deces.

Pericole pentru sănătate

- Acest dispozitiv îndeplinește standardele de siguranță electromagnetice.
- Cu toate acestea, persoanele cu stimulator cardiac sau alte implanturi electrice (cum ar fi pompele de insulină) trebuie să se consulte medicul sau producătorul implantului înainte de utilizarea acestui dispozitiv pentru a vă asigura că implanturile lor nu depind de câmpul electromagnetic.
- În caz contrar, aceasta poate duce la deces.

Pericolul reprezentat de suprafața fierbinte

- Folosirea unor părți ale acestei mașini devină suficient de fierbinte, aceasta poate provoca arsuri.
- Nu permiteți corpului, îmbrăcămintei sau orice obiect, altul decât un vase adecvat cu suprafața de inducție contacta până la punctul când aparatul este complet răcit.
- Obiecte precum cuțitele de metal, furculițe, linguri și capacele nu trebuie introduse pe suprafața plitei, deoarece acestea se pot incalzi
- Nu lăsați copiii la îndemnarea de suprafața de gătit.
- Mânerile de vase pot fi fierbinte la atingere. Asigurați-vă că mânerile nu atârne alte zone de gătit, cu excepția utilizat.
- Imposibilitatea de a face acest lucru ar putea duce la arsuri.

Pericol de tăieturi

- Raclete pentru curățarea plitei este foarte ascuțit. Folositi-le cu cea mai mare grijă și întotdeauna se păstrează într-un loc sigur, departe de copii.
- Nerespectarea acestei indicații poate duce la răniri sau tăieturi.

Instrucțiuni importante de siguranță

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat. Fierbere este cauza fumului, iar stropirea de grăsime poate duce la incendii.
- Nu folosiți niciodată aparatul ca suprafață de lucru sau de depozitare.
- Nu lăsați niciodată obiecte sau ustensile de pe aparat.
- Nu plasați obiecte magnetice (cum ar fi cardurile de credit, card de memorie) sau dispozitive electronice (de exemplu, calculatoare, MP3-playere) în apropierea unității, deoarece acestea pot fi afectate de câmpul său electromagnetic.
- Nu folosiți aparatul pentru a încălzi încăperea.
- După utilizare, opriți întotdeauna zona de gătit și plita așa cum este descris în acest manual (de exemplu, utilizând comenzile tactile). Nu vă bazați pe senzorul de detectare vase pentru a opri zonele de gătit cu îndepărtarea tigei.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul sau de a sta pe el.
- Nu depozitați obiecte de interes pentru copii, în cabinetele de mai sus a aparatului.
- Nu lăsați copiii nesupravegheați în camera în care este utilizat aparatul.
- Copiii sau persoanele cu un handicap care limitează capacitatea lor de a utiliza dispozitivul ar trebui să-l folosească numai sub supravegherea unei persoane responsabile și competente să-i instruiască în utilizarea sa. Instructorul trebuie să se asigure că acestea pot utiliza aparatul fără pericol pentru ei înșiși sau pe alții.
- Nu reparați sau înlocuiți orice parte a dispozitivului (cu excepția recomandării din acest manual). Restul trebuie să fie efectuată de către un tehnician calificat.
- Nu folosiți un aspirator cu abur pentru a curăța plita.
- Nu așezați și nu scăpați obiecte grele pe plită.
- Nu așezați pe plită.
- Nu folosiți vase cu margini neregulate. Nu trebuie, de asemenea, trageți tigai pe suprafața de sticlă de inducție, deoarece poate zgâria sticlă.
- Nu folosiți tampoane de curățat sau alte substanțe de curățare abrazive dure pentru a curăța plita, deoarece acestea pot zgâria sticlă.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, agentul său de service sau personal calificat în domeniu, pentru a se evita orice pericol.
- **ATENȚIE:** Aparatul și părțile accesibile devin fierbinți în timpul utilizării.
- Aveți grijă să evitați să atingeți elementele de încălzire.
- Copiii sub 8 ani trebuie să fie ținute la distanță.

- Acest aparat nu poate fi utilizat de către copii cu vârsta de 8 ani și mai în vârstă, precum și persoanele cu dizabilități fizice limitate, senzoriale sau psihice sau lipsa de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate și instruite cu privire la utilizarea aparatului.
- Copiii nu ar trebui să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea dispozitivului nu trebuie să fie făcută de către copii nesupravegheați.
- **ATENȚIE:** gătit pe o plită cu grăsime sau ulei pot fi periculoase **FĂRĂ PREZENȚĂ PERMANENTĂ** și poate provoca incendii. Nu încercați niciodată să stingă focul cu apă, dar opriți aparatul, și apoi acoperite cu o flacăără, cum ar fi un capac sau o pătură de incendiu.
- **ATENȚIE:** Pericol de incendiu: A nu se păstra elementele de pe suprafețele de gătit.
- **Notă:** În cazul în care suprafața este spartă, opriți aparatul pentru a evita posibilitatea producerii unui șoc electric
- **NU** abur curat ar trebui să fie utilizat pentru a curăța plita din sticlă ceramică
- Aparatul nu este destinat utilizării cu un temporizator extern sau un sistem de control de la distanță separat.

Felicitări pentru achiziționarea unui nou plitei din vitriceramică.

Vă recomandăm să petreceți ceva timp pentru a citi acest manual de utilizare / instalare, în scopul de a înțelege pe deplin modul în care se instalează în mod corespunzător și să opereze acest aparat.

Pentru instalare, vă rugăm să citiți secțiunea de instalare.

Citiți cu atenție toate instrucțiunile de siguranță înainte de utilizare și de a salva acest manual / instalare pentru referințe ulterioare.

Предисловие

Меры безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием Вашей варочной панели.

Монтаж

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электросети перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания
- Подключение к хорошей системе заземления проводов является необходимым и обязательным.
- Внесение изменений в отечественной системе проводки должна выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – края панели заострены.
- Неосторожное использование может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно изучите данную инструкцию перед установкой или использованием этого прибора.
- **Горючий материал или воспламеняющиеся изделия** не должны быть размещены на данном устройстве в любой момент времени.
- Обратите внимание человека, которые производит монтаж, на эту информацию, так как это может уменьшить ваши затраты на установку.
- Для того, чтобы избежать опасности, это устройство должно быть установлено в соответствии с этими инструкциями по установке.
- Этот прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен к сети, которая включает в себя изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.

- Неправильная установка прибора может привести к потере гарантии или снятию ответственности с производителя.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, выключите прибор немедленно от сети электропитания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Выключайте варочную панель от сети перед каждой очисткой или для технического обслуживания.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновые помпы) должны проконсультироваться с лечащим врачом или производителем имплантата перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут зависеть от электромагнитного поля.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к летальному исходу.

Опасность, исходящая от горячей поверхности

- Во время использования некоторые части этого аппарата становятся достаточно горячими, что может вызвать ожоги.
- Не допускайте, чтобы ваше тело, одежда или любой предмет, кроме подходящей кухонной посуды контактировало с индукционной поверхностью до момента, когда она полностью остынет.
- Объекты, такие как металлические ножи, вилки, ложки и крышки не должны быть размещены на поверхности варочной панели, так как они могут нагреться
- Не подпускайте детей к варочной поверхности.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Проверяйте, что ручки не

нависают над другими варочными зонами, кроме используемой.

- Несоблюдение этого правила может привести к ожогам.

Опасность порезов

- Скребок для чистки варочной панели очень острый. Используйте его с максимальной осторожностью и всегда храните его в безопасном месте вне досягаемости детей.
- Неиспользование предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра. Выкипание является причиной появления дыма, и выплескивание жира может привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Не оставляйте намагниченные объекты (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) вблизи прибора, так как они могут быть затронуты его электромагнитным полем.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью элементов управления Touch). Не следует полагаться на датчик распознавания кастрюль, чтобы отключить варочные зоны при удалении кастрюли.
- Не позволяйте детям играть с прибором или сидеть, стоя на нем.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей в шкафах выше прибора. Дети, вскорабшавшись на варочную панель, могут серьезно пострадать.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении, где прибор используется.
- Дети или лица, имеющие инвалидность, которая ограничивает их способность использовать прибор должны использовать его только под присмотром ответственного и компетентного лица, чтобы наставлять их в его использовании. Инструктор должен быть удовлетворен тем, что они могут использовать прибор без опасности для себя или окружающих.
- Не ремонтируйте или не заменяйте какие-либо части прибора (исключением

является рекомендация в данной инструкции). Все остальное обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом.

- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте посуду с неровными краями. Так же не перетаскивайте сковородки по всей поверхности индукционного стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте мочалки или любые другие агрессивные абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло индукции.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом по обслуживанию или аналогичным квалифицированным персоналом, с тем чтобы избежать опасности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и доступные части становятся горячими во время использования.
- Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам.
- Дети до 8 лет должны находиться в стороне.
- Данный прибор может быть использован детьми в возрасте от 8 лет и старше, а так же лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или нехваткой опыта и знаний, если они находятся под контролем и получили инструкции относительно использования прибора.
- Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла **БЕЗ ПРИСМОТРА** может быть опасным и может привести к возгоранию. **НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь с водой, но выключите прибор, а затем покрывайте пламя, например, с крышкой или пожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на варочные поверхности.
- **Внимание:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать возможность поражения электрическим током

- Пароочиститель НЕ ДОЛЖЕН БЫТЬ ИСПОЛЬЗОВАН для чистки стеклокерамической варочной поверхности
- Прибор не предназначен для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Поздравляем Вас с приобретением новой стеклокерамической плиты.

Мы рекомендуем вам потратить некоторое время, чтобы прочитать эту Инструкцию / руководство по установке для того, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать это устройство.

Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел установки.

Прочитайте внимательно все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните данное руководство по эксплуатации / установке для справок в будущем.

УСТАНОВКА

Инструкции по установке

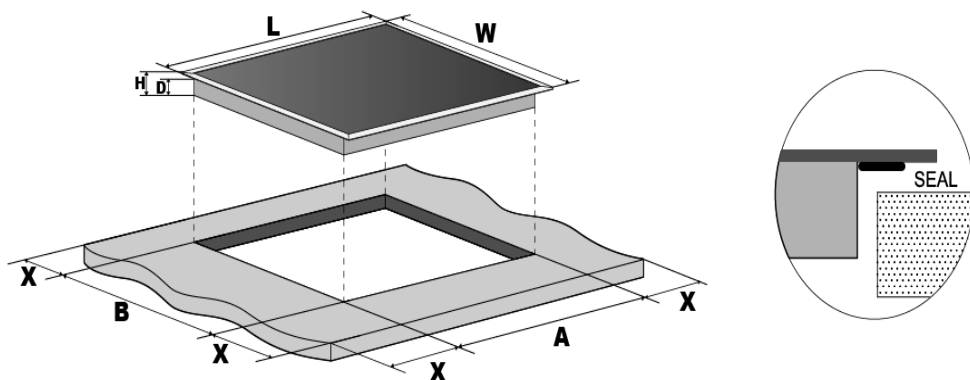
Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими правилами. После распаковки прибора убедитесь, что нет видимых повреждений. Если прибор был поврежден во время транспортировки, НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЕГО, и немедленно свяжитесь с продавцом.

Подбор монтажного оборудования

-Вырезать рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

-Для установки и использования вокруг отверстия должно быть не менее 5 см свободного пространства.

-Убедитесь, что толщина рабочей поверхности не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением. Сверьтесь с данными в таблице, приведенной ниже (единица измерения: мм):

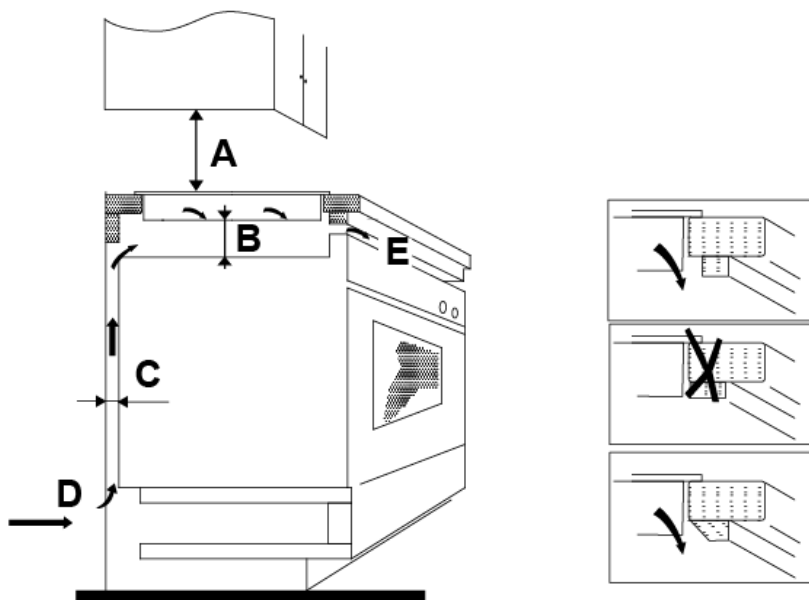


Модель	Д	Ш	В	Г	А	В	Х
GTR-CD3204	288	520	52	48	265+5 -0	495+5 -0	50 mini
GTR-ID3504BF	288	520	56	52	265+5 -0	495+5 -0	50 mini
GTR-CT5003	450	520	56	52	430+5 -0	495+5 -0	50 mini
GTR-CF6603	590	520	52	48	555+5 -0	495+5 -0	50 mini
GTR-IF7009BFF	590	520	56	52	555+5 -0	495+5 -0	50 mini

При любых обстоятельствах убедитесь, что электрическая плита хорошо проветривается, вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что электрическая плита находится в хорошем рабочем состоянии.



Примечание: Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над конфоркой должно быть не менее 760 мм..



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760 мм	Мин 50 мм	Мин 20мм	Воздухозаборник	Выход воздуха 5мм

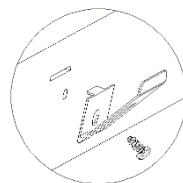
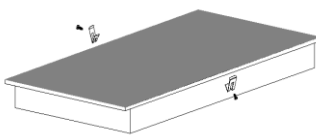
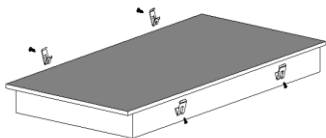
Перед установкой крепежных скоб

Устройство следует размещать на устойчивой, гладкой поверхности (используйте упаковку).

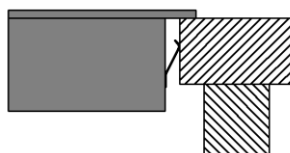
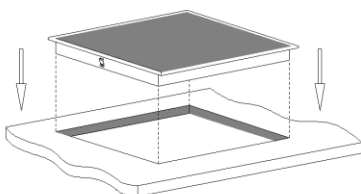
Наборы Easy Fit

Для каждой варочной панели имеется один комплект Easy Fit, включающий крепежные зажимы и винты (для керамической варочной панели всего 2 шт. зажима и 2 шт. винта, для индукционной варочной панели всего 4 шт. зажима и 4 шт. винта). Сначала найдите комплект easy fit.

Закрепите зажимы на варочной панели: вставьте фиксирующие зажимы в крепежные отверстия, расположенные с двух сторон корпуса, закрепите зажим на корпусе винтом, затем вставьте варочную панель в шкаф / рабочую поверхность.



Прикрепите варочную панель к шкафу: вставьте варочную панель в шкаф / рабочую поверхность, как показано на рисунках ниже, закрепленные по бокам зажимы могут надежно закрепить вашу варочную панель.



Подключение варочной панели к электросети

Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. Устройство имеет большую номинальную мощность и должно быть подключено к электричеству квалифицированным электриком.

Заметки:

1. Если кабель поврежден или нуждается в замене, это должен сделать специалист по послепродажному обслуживанию, используя соответствующие инструменты, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если прибор подключен непосредственно к электросети, необходимо установить универсальный полярный выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
3. Установщик должен убедиться, что выполнено правильное электрическое соединение и что оно соответствует правилам безопасности.
4. Кабель не должен быть изогнут или сжат.
5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.

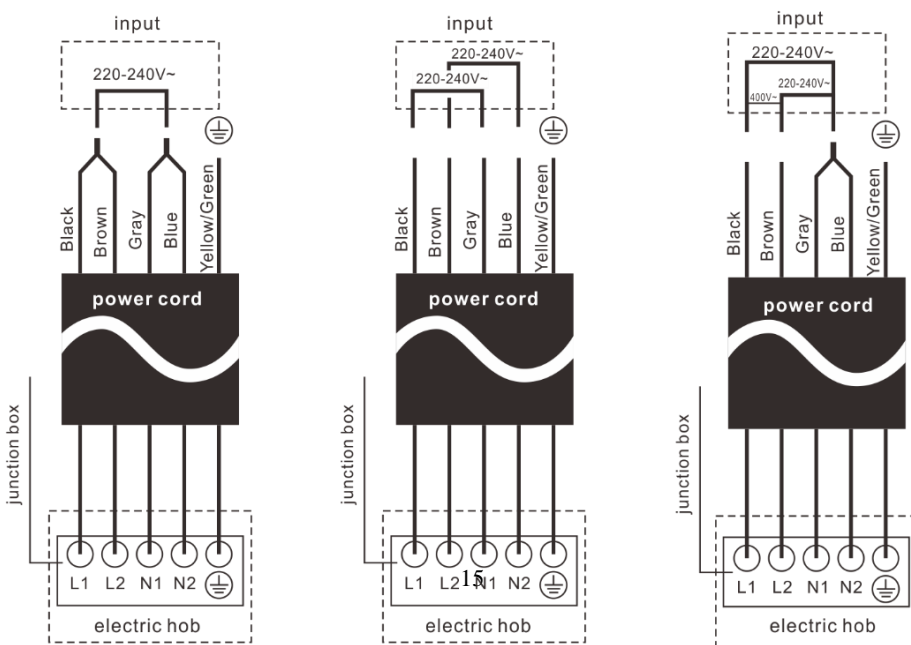
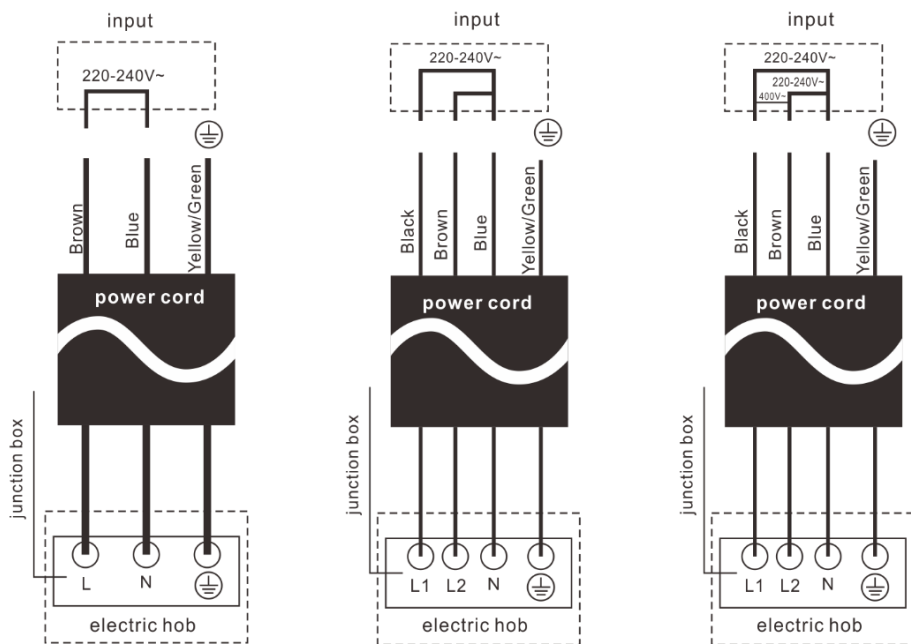
Предупреждение

1. Варочная панель должна быть установлена квалифицированным или техническим персоналом. Пожалуйста, никогда не проводите операцию самостоятельно.
2. Электрическая плита не должна устанавливаться на охлаждающее оборудование, посудомоечные машины и вращающиеся сушилки.
3. Электрическая плита должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона индукционного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать нагрев.
5. Чтобы избежать повреждений, столешница и клей должны быть термостойкими.
6. Пароочиститель не должен использоваться для очистки варочной панели.
7. Эта электрическая плита может быть подключена только к источнику питания с системным сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости, пожалуйста, обратитесь к вашему поставщику за информацией о сопротивлении системы.

Примечание: У некоторых моделей в комплекте идет шнур питания с

вилкой. Если это так, вы можете напрямую подключить прибор в розетку.

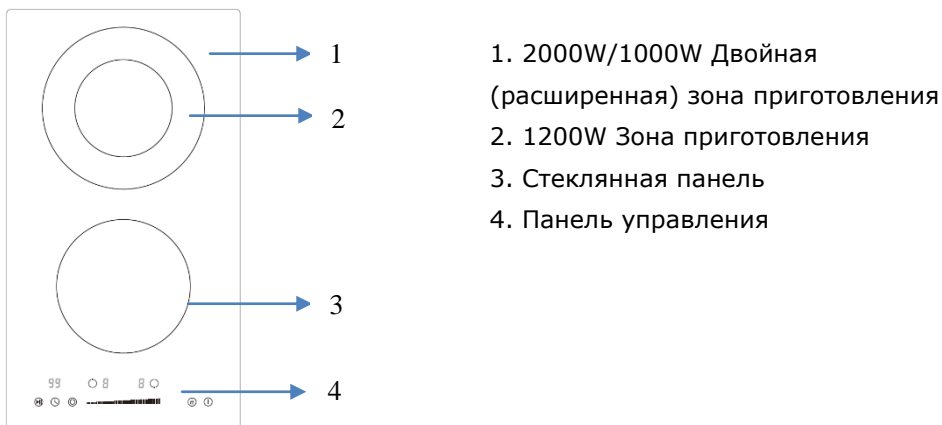
Способ подключения показан ниже.



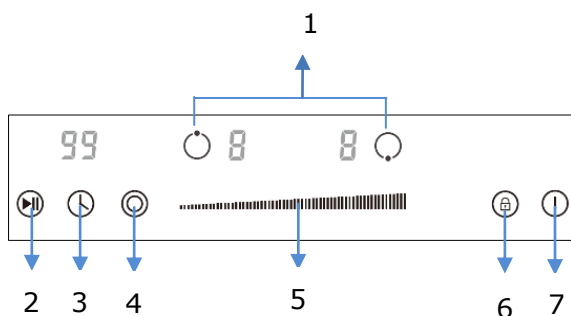
Инструкция по эксплуатации

Обзор продукта

Модель: GTR-CD3204

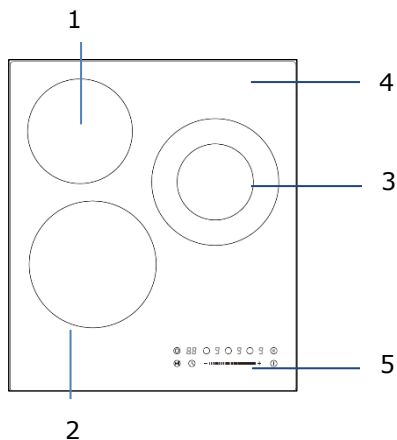


Панель управления



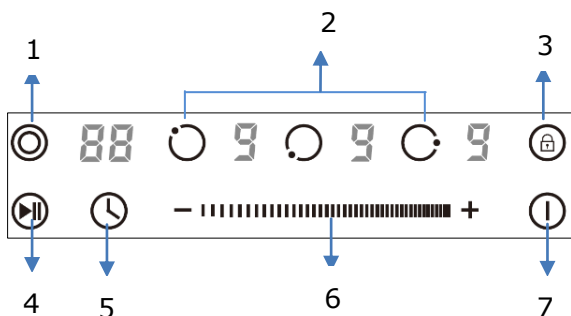
1. Кнопка выбора зоны приготовления
2. Кнопка управления Stop & Go
3. Кнопка управления таймером
4. Кнопка управления расширенной зоной
5. Уровень нагрева / Таймер
6. Кнопка блокировки от детей
7. Кнопка включения / выключения

Модель: GTR-CT5003



1. 1200W Зона приготовления
2. 1800W Зона приготовления
3. 2000W/1000W Двойная (расширенная) зона приготовления
4. Стеклопанель
5. Панель управления

Панель управления

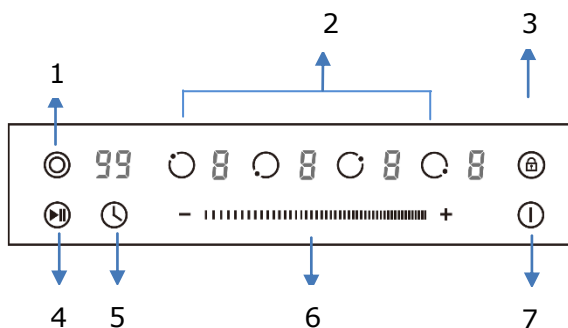


1. Кнопка управления расширенной зоной
2. Кнопка выбора зоны приготовления
3. Кнопка блокировки от детей
4. Кнопка управления Stop & Go
5. Кнопка управления таймером
6. Регулятор уровня нагрева / таймера
7. Кнопка включения / выключения

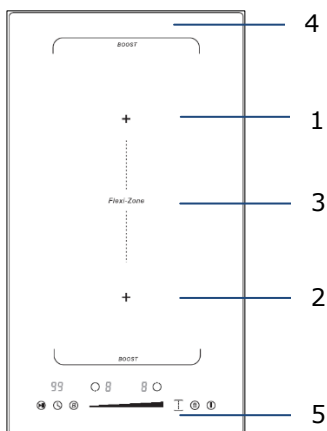
Модель: GTR-CF6603



Панель управления

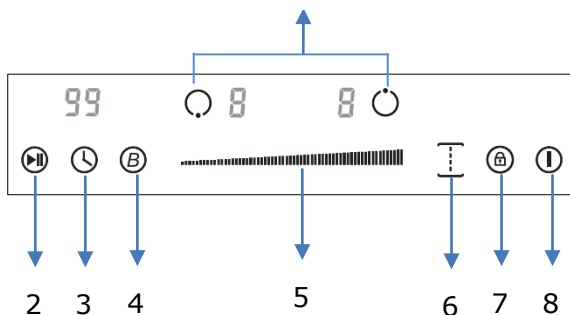


Модель: GTR-ID3504BF



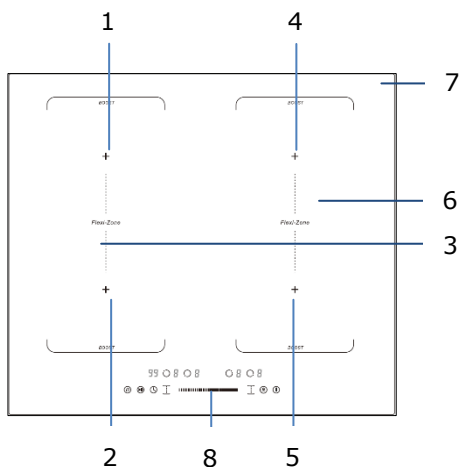
1. 1500W Boost 2000W зона приготовления
2. 2000W Boost 2600W зона приготовления
3. 3000W Boost 3600W зона Flexi
4. Стеклопанель
5. Панель управления

Панель управления 1



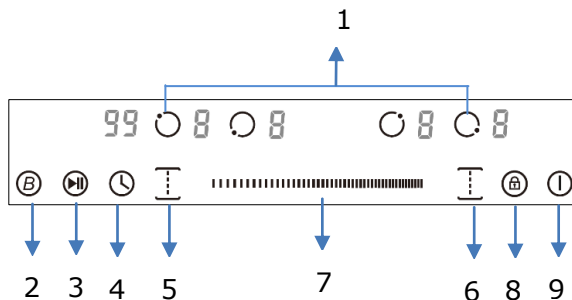
1. Кнопка выбора зоны приготовления
2. Кнопка управления Stop & Go
3. Кнопка управления таймером
4. Кнопка управления функцией бустера
5. Уровень нагрева / Таймер
6. Кнопка блокировки от детей
7. Кнопка управления зоной Flexi
8. Кнопка включения / выключения

Модель: GTR-IF7009BFF



1. 1500W boost 2000W зона приготовления
2. 2000W boost 2600W зона приготовления
3. 3000W boost 3600W зона Flexi (слева)
4. 2000W boost 2600W зона приготовления
5. 1500W boost 2000W зона приготовления
6. 3000W boost 3600W зона Flexi (справа)
7. Стеклопанель
8. Панель управления

Панель управления

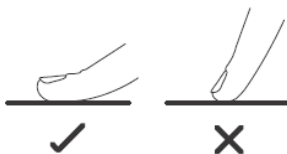


1. Кнопка выбора зоны приготовления
2. Кнопка управления функцией бустера
3. Кнопка управления Stop & Go
4. Кнопка управления таймером
- 5/6. Левая / Правая кнопка управления зоной Flexi
7. Уровень нагрева / Таймер
8. Кнопка блокировки от детей
9. Кнопка включения / выключения

Примечания: Диаграммы продуктов в руководстве приведены только для справки, они могут немного отличаться из-за постоянных улучшений продукта.

Сенсорные элементы управления

- Контроллеры управления реагируют на прикосновения, так что вам не нужно применять небольшое усилие при нажатии.
- Используйте подушечку Вашего пальца, а не его кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал каждый раз, когда прикосновение регистрируется.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистым, сухие, и что нет ни одного объекта (например, посуда или ткань), покрывающих их. Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.



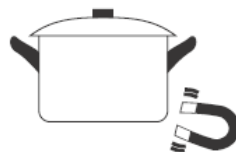
Выбираем правильную кухонную посуду

- Используйте посуду только с основанием, подходящим для индукционного приготовления пищи.


Посмотрите на символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.

- Вы можете проверить, подходит ли Ваша посуда для использования на индукционной поверхности путем проведения теста магнитом.

Поместите магнит к основанию кастрюли/сковородки. Если он притягивается, сковорода/кастрюля/подходит для индукции.



- Если у вас нет магнита:

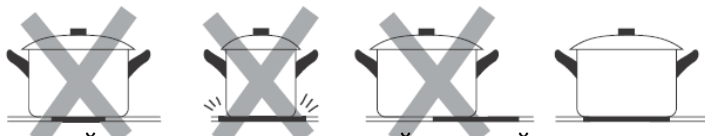
1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую нужно проверить.
2. Если значок не  мигает на дисплее, а вода нагревается, кастрюля подходит.

- Кухонная посуда изготовленная из следующих материалов не подходит для использования на индукционной плите: чисто из нержавеющей стали, алюминия или меди без магнитного основания, стекла, дерева, фарфора, керамики и фаянса.

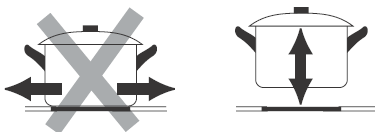
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и имеет такой же размер, как зона приготовления. Используйте кастрюли, диаметр которых одинаковый с выбранной зоной. При использовании посуды немного большего размера, электропотребление будет максимальным. Посуда, диаметр которой составляет менее 140 мм, может быть нераспознана плитой. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной панели - не тащите ее, так как это может поцарапать стекло



Примечание: Вы можете использовать любой вид кастрюли или сковородки для керамической плиты.

Предлагаемые размеры посуды для индукционной варочной панели

Варочные зоны, автоматически адаптируются к диаметру кастрюли. Однако предлагается, чтобы дно этой кастрюли имело минимальный диаметр в соответствии с соответствующей зоной приготовления. Чтобы добиться максимальной эффективности варочной панели, поставьте кастрюлю в центр зоны приготовления.

Базовый диаметр посуды:

Зона приготовления	<i>Минимум (мм)</i>	<i>Максимум (мм)</i>
160мм	140	160
180мм	140	180
210мм	160	210
280мм	230	280
Зона Flexi	200	400 x 200

Как использовать Вашу поверхность

Начало приготовления

1. После того, как Ваша плита подключена к электричеству нажмите контроллер Вкл / Выкл в течение трех секунд. После включения питания, зуммер подает один звуковой сигнал, все индикаторы показывают "-" – это означает, что варочная плита

вошла в состояние режима ожидания.

2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которой Вы хотите воспользоваться.

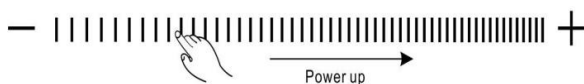
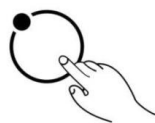
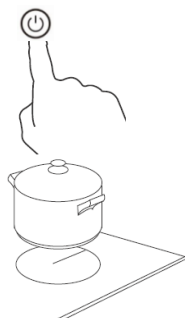
- Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.

3. Нажмите контроллер выбора зоны нагрева, и индикатор рядом с кнопкой будет мигать

Выберите уровень нагрева, нажимая контроллеры проводя по слайдеру.

• Если Вы не выбираете уровень нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начинать сначала, начиная с шага № 1.

• Вы можете изменить настройки уровня нагрева в любое время во время приготовления пищи.



Примечание:

1. После подключения к электричеству, когда питание включено, раздается звуковой сигнал варочной панели, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут.


2. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, если Вы ей не пользуетесь в течение 1 минуты, электрическая варочная панель автоматически отключится (один раз прозвучит звуковой сигнал).

3. Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку управления ON / OFF и удерживайте ее около 3 секунд; Чтобы выключить ее, просто нужно снова нажать кнопку ON / OFF.

4. Уровень мощности можно регулировать от 0 до 9, по умолчанию установлен уровень 5.

5. Индикатор настройки нагрева выбранной зоны мигает при регулировке. После регулировки выбранное значение мигает в течение 5 секунд, затем перестает мигать, тогда настройка будет подтверждена.

Завершение приготовления пищи

1. Вы можете отключить варочную зону, отрегулировав температуру на уровне 0, индикатор которого показывает «-».
2. Вы также можете выключить всю варочную панель, нажав кнопку управления ON / OFF 



Примечание. При отключении питания во время приготовления все настройки будут отменены.

Примечание. Вентилятор охлаждения индукционной варочной панели останется включенным примерно на 1 минуту после выключения варочной панели.

Использование расширенной зоны нагрева керамической плиты

Некоторые модели керамических варочных панелей могут иметь одну или несколько расширенных зон для приготовления пищи (овальная / двойная / тройная зона), эти расширенные зоны могут обеспечить большую площадь для приготовления пищи и дополнительный нагрев, чтобы соответствовать разным размерам кастрюли.


Чтобы использовать расширенную зону при работе варочной панели, выполните следующие действия:

Выберите и активируйте зону приготовления, для которой вы хотите использовать расширенные зоны (при наличии расширенных зон).

1. Для моделей GTR-CD3204 / GTR-CT5003 / GTR-CF6603:

Нажмите кнопку управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать и активировать ее для регулировки.

2. Центральная зона будет включена при первой настройке уровня нагрева для расширенной зоны приготовления.

3. Когда зона нагрева выбрана и активна (мигает индикатор уровня мощности), нажмите кнопку управления расширенной зоной , чтобы активировать расширенный нагревательный элемент, чтобы получить большую площадь нагрева.



Примечание:

1. При постоянном прикосновении к кнопке управления расширенной зоной, варочная панель работает по след. принципу:

-Овальная зона:



«Центральная-Овальная-Центральная-Овальная-Центральная зона...»

-Двойная зона: «Центральная-Двойная-Центральная-Двойная-Центральная

зона...»

-Тройная зона:

«Центральная-двойная-тройная-центральная-двойная-тройная-центральная зона...»

2. Когда активна Овальная зона или Двойная зона, светодиодный индикатор будет показывать настройку нагрева и «» попеременно; Когда активна тройная зона, светодиодный индикатор будет попеременно отображать настройку мощности и «».

Использование вспомогательной функции Booster индукционной варочной панели

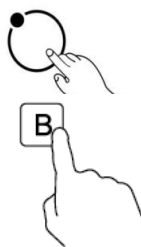
Некоторые модели индукционных варочных панелей могут иметь одну или несколько варочных зон с функцией Booster. Вы можете использовать функцию Booster, чтобы увеличить мощность соответствующей зоны приготовления для максимальной мощности в течение 5 минут. Эта функция может сократить время приготовления, что удобно для приготовления пищи в спешке!


Чтобы использовать вспомогательную функцию Booster при работе варочной панели, выполните следующие действия:

1. Активируйте зону приготовления, в которой вы хотите использовать функцию Booster.

1) Для моделей GTR-ID3504BF/ GTR-IF7009BFF:

Нажмите кнопку управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать зону приготовления.



2. Нажмите на кнопку управления функцией Booster , индикатор зоны нагрева покажет «b» и будет мигать в течение 5 секунд, затем перестанет мигать, затем будет активирована функция Booster.

Примечание

1. При использовании функции Booster, если другая зона приготовления, находящаяся в вертикальном направлении также работает на мощности выше уровня 2, программатор автоматически переключит настройку мощности этой зоны на уровень 2.

2. После завершения работы функции Booster зона приготовления вернется к исходным настройкам.

Отмена функции Booster

- Прделая шаги обратные включение функции Booster, Вы можете отменить функцию Booster.

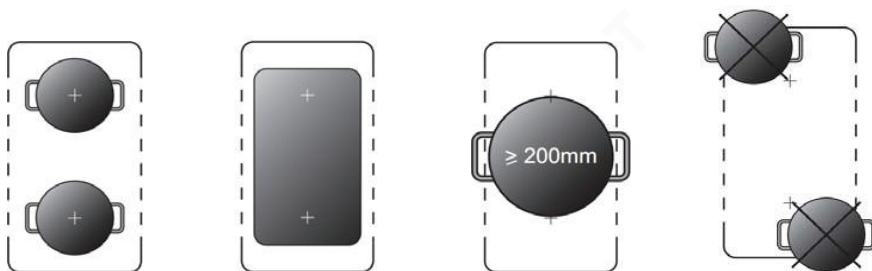
-Вы также можете отменить функцию Booster, отрегулировав настройку уровня мощности.

Гибкие зоны -индукционная плита

Некоторые модели могут иметь одну или несколько гибких зон для приготовления пищи. Эти гибкие зоны приготовления могут использоваться в качестве одной или двух независимых зон, в зависимости от потребностей приготовления в любое время.

Каждая гибкая зона состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно. При работе в качестве одной зоны посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах гибкой зоны, сохраняя тот же уровень мощности зоны, в которой посуда была первоначально размещена, и часть, которая не покрыта посудой, автоматически отключается.

Важно: убедитесь, что посуда находится в центре одной зоны приготовления. В случае большой кастрюли, овальной, прямоугольной и удлиненной сковороды убедитесь, что сковороды центрированы в зоне приготовления, закрывая оба креста.



Активация гибкой индукционной зоны

Чтобы активировать гибкую область как одну большую зону, сначала нажмите одну из двух кнопок выбора зоны приготовления в этой гибкой области, затем нажмите кнопку управления гибкой областью. Когда работает гибкая зона, индикатор над соответствующей кнопкой управления гибкой зоной загорается, индикатор уровня мощности мигает, вы можете отрегулировать уровень мощности гибкой зоны, сдвинув ползунок.


Деактивация гибкой индукционной зоны

Чтобы деактивировать гибкую область, когда она работает, нажмите любую из двух кнопок выбора зоны приготовления в этой гибкой области, когда мигает индикатор уровня мощности, снова нажмите кнопку управления гибкой зоной. Индикатор погаснет после деактивации.


Блокировка от детей

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, детей, случайно включивших зоны приготовления) с помощью активной функции блокировки от детей.
- Когда элементы управления заблокированы, кроме кнопки управления ON / OFF и кнопки управления блокировкой от детей, все остальные сенсорные кнопки управления отключены.



Чтобы заблокировать элементы управления


Нажмите кнопку управления блокировкой от детей  один раз. Индикатор таймера покажет «Lo», и функция блокировки от детей будет активна.

Чтобы разблокировать элементы управления


1. Убедитесь, что электрическая плита включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку управления блокировкой от детей  в течение 3 секунд, зуммер подаст один звуковой сигнал, и на индикаторе таймера исчезнет «Lo», блокировка от детей будет отключена.
3. Теперь вы можете начать пользоваться электрической плитой.



В режиме блокировки от детей блокируются все кнопки управления, кроме кнопки включения / выключения  и кнопки блокировки от  детей .

Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВКЛ / ВЫКЛ  в чрезвычайной ситуации, но Вы должны сначала разблокировать варочную панель при следующем использовании.

Функция Stop & Go

- Сделать приготовление пищи простым! При приготовлении пищи Ваш дверной звонок звонит, телефон звонит, или ребенок кричит из другой двери. Нужно выйти из кухни? Это означает, что ужин может сгореть или занять больше времени, если Вы все выключите.
- Функция Stop & Go может отключить все зоны. Когда вы вернетесь, еще одним прикосновением к кнопке , варочная панель перезапустится там, где была, чтобы продолжить готовку.

1. Активация функции Stop & Go

Чтобы активировать функцию Stop & Go, Вы можете нажать функциональную кнопку Stop & Go один раз. Затем все настройки программатора удерживаются и варочная панель прекращает нагрев, все индикаторы настройки нагрева показывают «P».

2. Дезактивация функция Stop & Go

Чтобы отменить функцию Stop & Go, вы можете снова нажать функцию Stop & Go после возвращения. Тогда все настройки программатора вернутся к предыдущим настройкам, значек Stop & Go «P» исчезнет со всех индикаторов.



Когда функция Stop & Go активна, все кнопки управления отключены, кроме кнопок ON / OFF и Stop & Go.

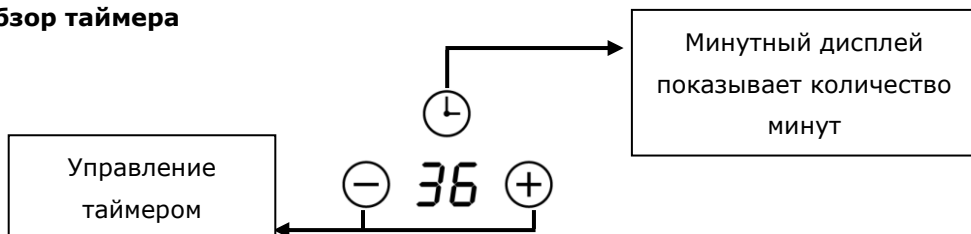
Примечание: варочная панель автоматически отключится, если функция Stop & Go продлится более 10 минут.

Использование таймера

Когда варочная панель включена, Вы можете использовать таймер двумя различными способами:


- Вы можете использовать его в качестве минутного помощника. В этом случае таймер не отключит никакую зону приготовления, когда установленное время истекло.
- Вы можете отключить одну или несколько варочных зон.
- Вы можете установить минутный таймер на срок до 99 минут.

обзор таймера



Использование таймера в качестве минутного помощника


Если Вы не выбрали ни одной зоны приготовления

1. Нажмите кнопку управления таймером , цифра в индикаторе таймера мигает.

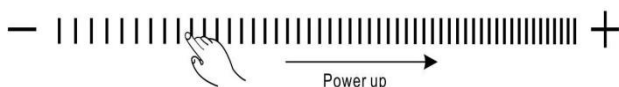
2. Затем настройте параметр Minute Minder следующим образом:



1) Модели со слайдерным управлением GTR-CD3204/ GTR-CT5003/ GTR-CF6603/ GTR-ID3504BF/ GTR-IF7009BFF:

- Нажмите кнопку управления таймером  один раз, цифры в индикаторе таймера будет мигать (единичная), затем отрегулируйте одну цифру установки минутного манипулятора, сдвинув ползунок.

- Нажмите кнопку управления таймером еще раз, цифры в индикаторе таймера будет мигать (обозначающая двухзначное число), отрегулируйте ее, сдвинув ползунок.

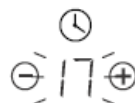


Примечание. При непрерывном прикосновении к кнопке управления таймером ползунок работает по следующей последовательности: «Однозначное число - десятичное число - Подтверждение настройки - Однозначное число - ...»



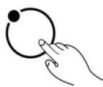
3. Когда установлен минутное значение, он сразу начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.


4. Зуммер подаст звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «- -», когда время установки закончится. Любое эффективное прикосновение к кнопкам управления во время этого будет заканчиваться звуковым сигналом.



Установка таймера для выключения зоны приготовления

1. Нажмите кнопку управления выбором зоны нагрева, чтобы выбрать зону приготовления, для которой вы хотите установить таймер.




2. Нажмите кнопку управления таймером , цифра в индикаторе таймера начнет мигать.

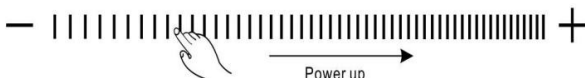


3. Настройте таймер

1) Модели со слайдерным управлением GTR-CD3204/ GTR-CT5003/ GTR-CF6603/ GTR-ID3504BF/ GTR-IF7009BFF:

- Нажмите кнопку управления таймером  один раз, цифры в индикаторе таймера будут мигать (единичная), затем отрегулируйте одну цифру установки минутного манипулятора, сдвинув ползунок.

- Нажмите кнопку управления таймером еще раз, цифры в индикаторе таймера будут мигать (обозначающая двухзначное число), отрегулируйте ее, сдвинув ползунок.



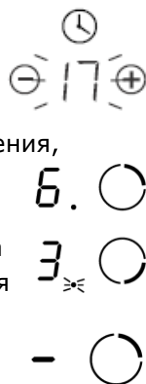
Примечание. При непрерывном прикосновении к кнопке управления таймером ползунок работает по следующей схеме: «Однозначная цифра-Десятки-Подтверждение цифры -Однозначная цифра-...»

4. Когда таймер установлен, он сразу начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.

ПРИМЕЧАНИЕ. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, если для этих зон установлен таймер. Вы можете проверить настройки таймера для другой зоны приготовления, которые установлены с помощью таймера, активировав эту зону приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если для нескольких зон нагрева задана настройка таймера, индикатор таймера покажет самое низкое время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

5. По истечении таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически отключается.



Примечание. Настройка минутного напоминания и таймера по умолчанию - 30 минут.

Примечание. После регулировки настройка индикатора таймера будет мигать в течение 5 секунд, а затем перестанет мигать, после чего настройка будет подтверждена.

Примечание: минутное напоминание и таймер можно использовать одновременно, индикатор таймера показывает минимальное время. Если самое низкое значение - минутное напоминание, красная точка рядом с индикатором таймера будет мигать. Если самая низкая настройка - установка таймера, красная точка индикатора уровня мощности соответствующей зоны приготовления будет мигать.

Примечание: Чтобы проверить настройку напоминания о минуте, нажмите кнопку управления таймером, индикатор покажет настройку напоминания о минуте.

Обнаружение кастрюли и мелких предметов

Если на дисплее мигает в одно и то же время с установкой уровня нагрева

Это означает, что:

- Вы не поставили кастрюлю на нужную зону приготовления пищи или
- кастрюля, которую Вы используете, не подходит для приготовления пищи на индукционной плите
- сковорода слишком мала или не должным образом сосредоточена на варочной зоне.

Нагрев не происходит, если на конфорке не стоит подходящая посуда.

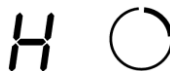
Дисплей автоматически выключится через 2 минуту, если на конфорке не стоит подходящая посуда.

Когда неподходящий размер или немагнитная сковорода (например, алюминий) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ) оставлены на варочной панели, соответствующая зона приготовления автоматически отключится через 1 минуту.

Остаточное тепло

Остерегайтесь горячих поверхностей

Когда варочная панель работает некоторое время, остается некоторое остаточное тепло. Буква «Н» появляется в индикаторе настройки мощности, чтобы предупредить вас.



Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения: если вы хотите разогреть дальнейшие кастрюли, используйте горячую плиту.

Автовыключение

Автоматическое отключение является функцией безопасности для индукционной варочной панели. Она выключается автоматически, если когда-нибудь вы забудете выключить ее. По умолчанию время для различных уровней мощности работы приведены в таблице ниже:

Уровень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Защита от перегрева

Датчик температуры может контролировать температуру внутри варочной панели. При мониторинге чрезмерной температуры варочная панель автоматически прекращает работу.

Защита от перелива

Для вашей безопасности, программатор автоматически отключит питание, если жидкость перельется над сенсорной панелью управления или влажная ткань будет на ней находиться. Все кнопки управления станут недействительными, кроме кнопок ON / OFF и блокировки от детей до тех пор, пока Вы не вытрите область сенсорного управления насухо.

Руководство по готовке

Будьте осторожны при жарке в масле и жире, так как они очень быстро нагреваются. При очень высоких температурах масло и жир могут самовозгореться. Это представляет серьезную опасность пожара.

Советы по приготовлению

- Когда пища доходит до кипения, уменьшите значение уровня нагрева.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количества жидкости или жира, чтобы уменьшить время приготовления.
- Начните приготовление пищи на высоком уровне нагрева и уменьшите его, когда пища нагревается.

Зиммеринг, приготовление риса

- Зиммеринг (приготовление в горячей воде чуть не доходящей до кипения) происходит ниже точки кипения, около 85 ° C, когда пузырьки только растут время от времени на поверхность варочной жидкости. Это секрет вкусных супов и нежного рагу, потому что ароматы развиваются без подгорания пищи. Вы должны также готовить густые соусы на основе яиц и муки ниже точки кипения.
- Некоторые задачи, в том числе приготовления риса, может потребовать установления уровня нагрева выше, чем минимальное значение, чтобы обеспечить правильное приготовление.

Стейк

Чтобы приготовить сочные стейки:

1. Оставьте мясо при комнатной температуре в течение приблизительно 20 минут перед приготовлением.
2. Нагрейте сковороду с тяжелым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла в горячую сковороду, а затем опустите в нее мясо.
4. Поверните стейк только один раз во время приготовления. Точное время

приготовления будет зависеть от толщины стейка и как Вы хотите, чтобы оно было прожарено. Время может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны.

5. Оставьте стейк, чтобы отдохнул на теплой плите в течение нескольких минут, чтобы позволить ему расслабиться и стать нежным перед подачей на стол.

Жарка

1. Выберите подходящую для индукционной плиты сковородку вок или большую сковороду.

2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если Вы готовите большое количество пищи, готовьте ее несколькими более мелкими партиями.

3. Разогрейте кастрюлю добавьте две столовые ложки масла.

4. Приготовьте сначала мясо и отложите его в сторону и держите его в тепле.

5. Затем пожарьте овощи. Когда они горячие, но все еще хрустящие, включите конфорку на более низкое значение, верните мясо в кастрюлю и добавьте соус.

6. Тщательно, но осторожно перемешать ингредиенты, чтобы убедиться, что они нагреваются равномерно.

7. Подавайте сразу после приготовления.

Настройки тепла

Ниже приведены рекомендации по настройкам тепла. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе вашей кухонной посуды и пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с индукционной плитой, чтобы найти именно те настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Уровень тепла	Для чего подходит
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Медленный разогрев небольшого количества пищи• плавления шоколада, масла и продуктов, которые быстро сгорают• медленно кипящего

	<ul style="list-style-type: none"> • медленного нагревания
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • повторного нагрева • быстрого кипения • приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • блинчики
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • жарка • кипящая вода

Очистка и уход

Что?	Как?	Важно знать?
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные от продуктов питания)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную плиту от электросети 2. Используйте чистящее средство для варочной поверхности пока варка еще теплая (но не горячая!) 3. Промойте чистой губкой и вытрите насухо с помощью чистой тряпочки или по полотенца. 4. Подключите обратно варочную панель к электросети. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание к варочной панели выключено, то значок «горячая поверхность» не будет показан, но зона приготовления пищи может быть еще горячей! Будьте особенно аккуратны. • Задняя поверхность губки для чистки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, если ваш очиститель подходит. • Никогда не оставляйте чистящее средство на варочной панели: стекло может окраситься.

<p>Переливы, подтеки и разливание чего-либо горячего сладкого на стеклянную поверхность</p>	<p>Удалить их немедленно с помощью специального скребка подходящего для индукционной варочной поверхности, но будьте осторожны с горячими поверхностями конфорок:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную плиту от электросети. 2. Держите скребок под углом 30 ° и скрести загрязнение в сторону холодной поверхности варочной поверхности. 3. Очистите загрязнения или разливы с помощью мягкой тряпочки или бумажным полотенцем. 4. Вы так же можете использовать шаги со 2 по 4 для 'Повседневных загрязнений', указанных выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удалить пятна, оставленные растопленным и сахаристым продуктом как можно скорее. Если оставить остывать на стекле, они могут стать трудно удаляемыми или даже привести к необратимому повреждению поверхности стекла. • Опасность порезов: лезвие скребка острое как бритва. Всегда используйте его с максимальной осторожностью и всегда храните его в безопасном месте и вне досягаемости детей.
---	--	---

<p>Проливание на сенсорное управление</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную плиту от электросети. 2. Вытрите разлитое 3. Протрите область сенсорного управления с чистой влажной губкой или тряпкой. 4. Протрите область полностью насухо бумажным полотенцем. 5. Подключите обратно варочную панель к электросети. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключится, а сенсорная панель управления может не работать, пока на ний разлита жидкость. Убедитесь, что Вы вытерли зону сенсорного управления насухо перед включением варочной панел.
---	---	--

Советы и подсказки

Проблема	Возможная проблема	Что делать
<p>Вы не можете включить индукционную варочную панель</p>	<p>Нет питания</p>	<p>Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания, и что он включен. Проверьте, есть ли отключение электроэнергии в Вашем доме или районе. Если Вы проверили все, и проблема не решена, обратитесь к квалифицированному специалисту.</p>
<p>Кнопки сенсорного управления не реагируют на нажатие</p>	<p>Кнопки заблокированы</p>	<p>Разблокируйте управление.</p>

<p>Элементы сенорного управления работают с затруднениями.</p>	<p>На сенсорной панели может быть небольшая пленка воды над элементами управления, или Вы можете использовать кончик пальца при прикосновении управления, а не подушечку.</p>	<p>Убедитесь, что сенсорная зона управления сухая и Вы используете подушечку пальца при прикосновении.</p>
<p>Стекло поцарапано.</p>	<p>Посуда с грубым дном Неподходящие губки или абразивные моющие средства были использованы при чистке</p>	<p>Используйте посуду с плоским и гладким дном Смотри раздел «Выбираем правильную кухонную посуду» Смотри раздел «Очищение»</p>
<p>Некоторые посуда издает потрескивание или щелчки.</p>	<p>Это может быть вызвано конструкцией Вашей кухонной посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).</p>	<p>Это нормально для кухонной посуды и не указывает на неисправность.</p>
<p>Индукционная варочная поверхность издает низкое жужжание при использовании на высоком уровне нагрева.</p>	<p>Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.</p>	<p>Это нормально, но шум должен уменьшится или полностью исчезнуть при уменьшении уровня нагрева.</p>

<p>Слышится шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.</p>	<p>Охлаждающий вентилятор, встроенный в Вашу индукционную плиту начал работать, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как Вы выключили Вашу плиту.</p>	<p>Это нормально и не требует каких-либо действий. Не выключайте питание в то время, как вентилятор работает.</p>
<p>Сковороды не становятся горячими</p>	<p>Индукционная плита не может обнаружить кастрюлю, потому что она не подходит для индукционного приготовления пищи. Индукционная плита не может обнаружить кастрюлю, потому что она слишком мала для данной зоны или она неправильно сосредоточена на выбранной зоне.</p>	<p>Используйте посуду, подходящую для использования на индукционной варочной панели</p> <p>Центрируйте кастрюлю и убедитесь, что ее размер соответствует выбранной зоне</p>

<p>Индукционная варочная поверхность или зона приготовления пищи выключилась неожиданно, звучит звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующиеся с одной или двумя цифрами не дисплее таймера).</p>	<p>Техническая ошибка</p>	<p>Пожалуйста, запишите буквы и цифры, обозначающие ошибку, включите питание индукционной варочной плиты и обратитесь к квалифицированному специалисту.</p>
---	---------------------------	---

Проверка ошибок для индукционной варочной панели

При возникновении неисправности индукционная плита автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие защитные коды:

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

Для всех остальных кодов ошибок выключите и позвоните своему поставщику услуг.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте этот продукт в несортированные бытовые отходы. Сбор таких отходов отдельно для специальной обработки необходим.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/ЕС утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором. Используйте вместо этого специально оборудованное место для сдачи и утилизации старых электрических и электронных приборов. Узнайте информацию у Вашего продавца.