KRONA

**KRONAsteel I** ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

# INIZIO

ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ

**INIZIO 45 BL**
**INIZIO 45 WH**



**RUS** **Инструкция по применению**
UK Use and handling instructions
SPN Instrucciones de uso y mantenimiento
GER Gebrauchsanweisung und wartung
FRA Mode d'emploi et d'entretien
ITA Instruzioni per l'uso e la manutenzione
POR Instrucoes de uso e manutencao

**8 495 797 85 46** для Московского региона
**8 800 700 85 46** для других регионов РФ

**www.krona.ru**

**Инструкция по установке и эксплуатации**

**Уважаемый потребитель!**

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

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

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

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

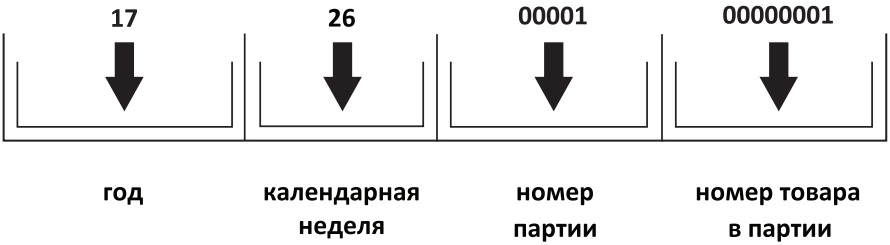
Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

**Желаем Вам приятного аппетита!**

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

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

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.
Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на варочной поверхности. Расшифровка серийного номера **0926-00001-00000001**:




В данном примере прибор изготовлен на 26 неделе 2017 года.

# СОДЕРЖАНИЕ

Принцип индукции ..... 2

**СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

Перед подключением нового прибора ..... 3
Указания по безопасности ..... 3
Как избежать повреждений прибора ..... 5
Рекомендации по утилизации ..... 5
Комплектация ..... 6
Сертификация, хранение и транспортировка ..... 6
Технические характеристики варочной поверхности ..... 7

**ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ**

Пульт управления ..... 8
Использование индукционной поверхности ..... 9
Включение зон нагрева ..... 9
Быстрый нагрев (Booster) ..... 9
Остаточное тепло ..... 9
Определение наличия посуды ..... 9
Таймер ..... 9
Блокировка панели управления ..... 10
Отключение зон нагрева ..... 10
Отключение варочной панели ..... 10
Предохранительный выключатель ..... 10
Управление мощностью ..... 10
Настройка максимального потребления ..... 11
Основные рекомендации по приготовлению пищи ..... 12
Посуда для приготовления ..... 14
Уход и чистка ..... 15
Полезные советы ..... 16

**УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ**

Установка ..... 19
Подключение к электросети ..... 22
Обслуживание и ремонт ..... 23

TM KRONAsteel
КРОНАмаркт ГмбХ, Германия, Эшборн, 65760, Венче Билдинг, Мергенталераллее 10-12
Импортер: ООО «Сигма Трейд», 196607, г. Санкт-Петербург, г. Пушкин, ул. Оранжерейная, д. 48, лит. А, оф. 38

## Инструкция по установке и эксплуатации

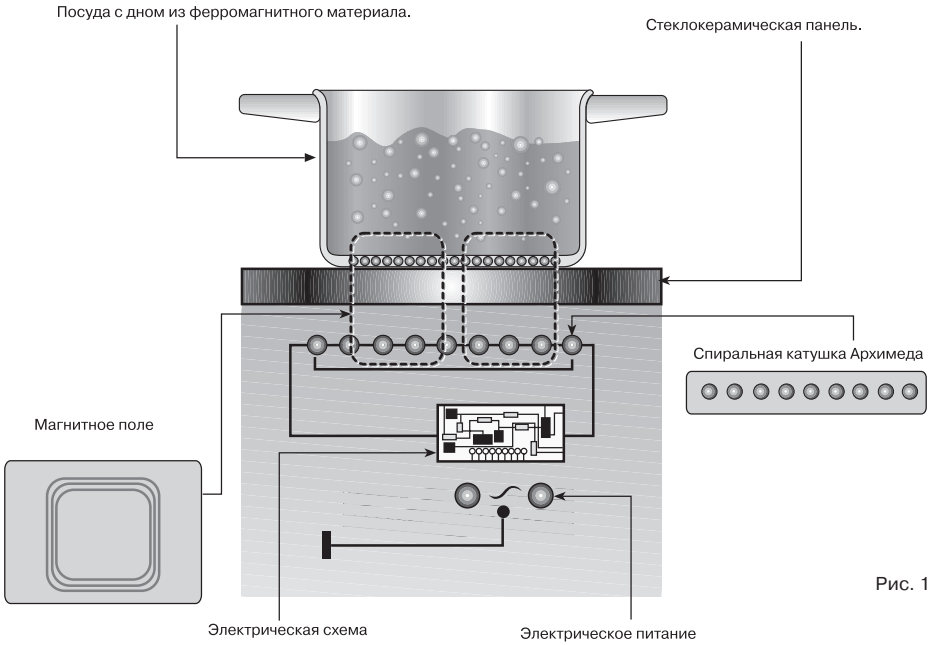



Рис. 1

### ПРИНЦИП ИНДУКЦИИ

Индукционная технология приготовления основана на физическом явлении магнитной индукции.

Основной характеристикой этой системы является прямая передача энергии генератором на посуду (в отличие от традиционных конфорок – см. рис.1).

**Преимущества**

В сравнении с электрическими варочными панелями ваша варочная панель:

– **Безопаснее**: стеклянная поверхность нагревается меньше.

– **Быстрее**: меньшее время нагрева продуктов.

– **Точнее**: варочная панель мгновенно реагирует на ваши команды.

– **Эффективнее**: 90% поглощаемой энергии преобразуется в тепло.

Более того, сразу после съема посуды с плоскости, передача тепла тотчас прекращается, позволяя избежать ненужного рассеяния тепла.

Система также автоматически распознает другой диаметр каждой отдельной посуды, применяя для каждого размера соответствующий уровень мощности.

Это позволяет использовать посуду разных размеров, при условии что их диаметр не более 10% или не менее 40% по отношению к сериографии на поверхности варки. (рис. 5)

**Внимание:** при использовании посуды диаметром менее 40% по отношению к сериографии на стекле зона варки может не включиться.

**Посуда для приготовления**

В индукционном приготовлении для генерации тепла используется магнетизм. Следовательно посуда должна быть изготовлена из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи простого магнита.

**Важно:**

Во избежание непоправимого повреждения поверхности варочной панели не используйте:

– посуду с неровным дном.
– металлическую посуду с эмалированным дном
– не используйте посуду с шершавым дном во избежание царапин на поверхности варочной панели.

## СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

**Внимание!**
**Во избежание поломки перед включением стеклокерамической варочной поверхности в холодное время года, необходимо выдержать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.**

### ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

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

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

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

### УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

Данное изделие не может использоваться детьми или недееспособными лицами.

Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором. Носители имплантированных электрокардиостимуляторов перед использованием индукционной варочной панели должны проверить, чтобы варочная панель не создавала помех кардиостимулятору.

**ВАЖНО!**

– Не кладите на варочную панель такие металлические предметы как ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут нагреться.

– После использования выключите варочную панель при помощи специальной команды, не полагаясь на сенсор обнаружения посуды.

– Избегайте утечек жидкостей. Не оставляйте жидкости без присмотра или снижайте мощность для кипячения или нагрева.

– Не оставляйте индукционные конфорки включенными с пустыми кастрюлями или сковородами или вовсе без посуды.

– По завершении приготовления выключите соответствующую конфорку при помощи команды, описанной ниже.

– Никогда не используйте для приготовления листы алюминиевой фольги и никогда не помещайте на варочную панель продукты, завернутые в фольгу. Алюминий может расплавиться и непоправимо повредить ваше изделие.

– Никогда не разогревайте закрытые жестяные консервные банки с продуктами: банка может взорваться! Это правило относится ко всем остальным типам варочных панелей.

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

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

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

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

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

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

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

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

## КАК ИЗБЕЖАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЙ ПРИБОРА

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ

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



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

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

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

Точно выполняйте указания, которые приведены в данной инструкции.

## КОМПЛЕКТАЦИЯ

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

В комплект стеклокерамической варочной поверхности входят:

— Стеклокерамическая варочная поверхность — 1 шт.

— Клеящаяся уплотнительная прокладка — 1 шт.

— Инструкция по применению.

— Установочный комплект – 1 шт.

## ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Электрические варочные поверхности, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

## ХРАНЕНИЕ

Необходимо хранить в сухом месте, вдали от источников повышенных температур и воздействия солнечных лучей. При хранении необходимо избегать резкого перепада температур. Хранить без упаковки не допускается.

## ТРАНСПОРТИРОВКА

Категорически не допускается падение и любые механические воздействия на упаковку при транспортировке.

## ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Размеры элементов варочной поверхности и выреза для её встраивания

| Размеры встраивания варочной поверхности, мм | Высота | Ширина | Глубина (длина) |
|---|---|---|---|
| Размеры видимой части | 4 | 440 | 507 |
| Размеры встраиваемой части | 62 | 409 | 471 |
| Размеры ниши для встраивания | 30–40* | 415 | 480 |

* При толщине столешницы менее 30 мм используйте дополнительный уплотнитель (в комплекте не поставляется).

Общая мощность стеклокерамической поверхности, Вт – 5200.

Напряжение питания варочной поверхности: 220-240 В~ / 50/60Гц.

Класс защиты: 1.

Вес (нетто), кг: 6,2.

### Размеры и мощность конфорок

| Конфорка | Размеры, мм | Мощность, Вт |
|---|---|---|
| Ближняя левая | 210 | 1500/2000 |
| Дальняя левая | 145 | 1200/1600 |
| Правая | 145 | 1200/1600 |

## ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

1. Ближняя левая конфорка.
2. Дальняя левая конфорка.
3. Правая конфорка.
4. Сенсорная панель управления.

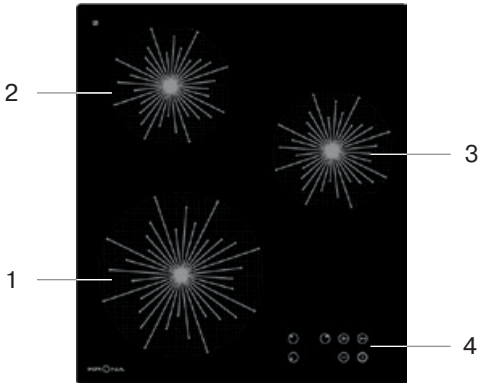
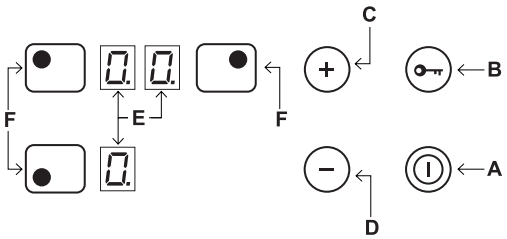



Рис. 2

## ПУЛЬТ УПРАВЛЕНИЯ

Рис. 3




**A**. **ON/OFF (Вкл/Выкл)** – включает или выключает устройство.

**B**. **Замок** (блокиратора) – активирует замок панели управления (защита от детей).

**C**. **Кнопка «+»** – увеличение уровня мощности зоны нагрева.

**D**. **Кнопка «–»** – уменьшение уровня мощности зоны нагрева.

**E**. **Дисплей конфорки** – показывает значения мощности, установленные на конфорке.

**F**. **Зона нагрева** – позволяет выбрать и активировать желаемую зону нагрева.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПОВЕРХНОСТИ

### Включение варочной панели

Нажмите клавишу ⏻, чтобы включить варочную панель.

Все дисплеи зон нагрева включаются в положении готовности ⏻.

Блок управления остаетсчя активным в течение 10 секунд. Если в этот промежуток времени не выбрана никакая зона нагрева, то варочная панель автоматически отключается.

### Включение зон нагрева

Пожалуйста, нажмите соответствующую клавишу ⏺ для выбора нужной зоны нагрева (рисунок 3) и нажимайте в течение 10 секунд клавиши лавиши «+» или «–» для установки нужного уровня мощности.

Если в течение этого момента не выбрана никакая зона нагрева, то электронное устройство автоматически вернется в положение **OFF** (**ВЫКЛ**).

Клавиши «+» и «–» используются для регулировки уровня мощности панелей от уровня в 1 (минимум) до уровня 9 (максимум).

### Быстрый нагрев / Бустер «*P*»

Эта функция ещё больше сокращает время готовки на определённой конфорке, доводя температуру до максимальной и удерживая её в течение 10 минут.

После истечения этого времени мощность конфорки автоматически возвращается к уровню 9. Данную функцию рекомендуется использовать для нагрева за очень короткое время большого количества жидкости (например, воды для варки макарон) или блюд.

Для включения данной функции выберите конфорку и держите в нажатом состоянии кнопку «+» до тех пор, пока не будет показан уровень 9.

Снова нажмите на кнопку «+». Прозвучит звуковой сигнал и будет показан знак «*P*» на дисплее **E**, соответствующий конфорке.

### Остаточное тепло «*H*»

Если температура зоны нагрева все еще высокая (выше 50°C) после выключения, то соответствующем дисплее будет индицирован сигнал «*H*» (остаточное тепло). Индикация сигнала прекратится, когда риск ожога исчезнет.

### Определение наличия посуды «U»

Если символ «U» появляется на дисплее одной из зон нагрева, то это означает, что:

1) Используемая посуда не подходит для индукционного нагрева;

2) Диаметр используемой посуды меньше того, который допускается использовать с данным устройством;

3) В зоне нагрева нет посуды.

### Таймер «t»

Данная функция позволит установить время (от «01» до «99» мин.) для автоматического отключения выбранной конфорки.

Включите конфорку нажав на одну из кнопок **F**, отрегулируйте уровень нагрева, используя кнопки **C**/**D**.

Нажмите ещё раз кнопку **F** для активации таймера по выбранной зоне до появления буквы «t» на дисплей и акустического сигнала. Настройте время нажатием на кнопки **C**/**D**.

Если выбранная варочная зона находится на нижней части поверхности время таймера будет указано в дисплей верхней варочной зоне и наоборот. Подтвердите еще раз нажав на кнопку **F**.

По истечении установленного времени конфорка автоматически отключается и звучит акустический сигнал.

Для отключения нажмите кнопку **G**, ранее включенной зоны, доведите до «00» показатель таймера, используя кнопку **D**.

### Блокировка панели управления

С помощью клавиши ⊶ можно заблокировать панель управления для воспрепятствования непреднамеренному срабатыванию (например, включению детьми).

В этом случае никакие действия с клавишими ни к чему не приведут за исключением выключения устройства.

Для активации функции безопасности следует нажать клавишу ⊶ до тех пор пока не загориться сигнал предупреждения.

Для деактивации функции безопасности следует нажать клавишу ⊶ до тех пор пока не поганет сигнал предупреждения.

### Отключение зон нагрева

Для отключения зоны нагрева нажмите соответствующую клавишу ▢ для выбора нужной зоны, а затем одновременно нажмите клавиши «+» и «–» или нажимайте клавишу «–» до достижения положения «0».

### Отключение варочной панели

Для полного отключения всего устройства удерживайте в нажатом положении клавишу ⏻.

### Предохранительный выключатель

Устройство снабжено предохранительным выключателем, который автоматически выключает зоны нагрева, после того, как они проработали определенное количество времени при заданном уровне мощности.

| УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ | ПРЕДЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ (ч) |
|---|---|
| 1 – 8 | 10 |
| 9 | 3 |

## УПРАВЛЕНИЕ МОЩНОСТЬЮ

При первом включении, уровень предварительно установленной максимальной мощности варочной поверхности составляет 5200 Вт.

Данный уровень мощности может быть понижен пользователем до значений 2800 Вт или 3500 Вт.

Каждый раз, когда пользователь увеличивает мощность одной варочной зоны, рассчитывается общая мощность, потребляемая в настоящий момент. Увеличение мощности варочной зоны возможно, только если общая используемая мощность поверхности не превышает максимальный установленный уровень.

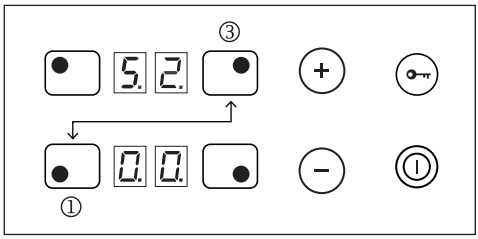
В противном случае, увеличить мощность в варочной зоне станет невозможно, будет издан звуковой сигнал и на

дисплее появится буква «**r**» приблизительно на 3 секунды.

### Настройка максимального потребления

Для установки другого уровня максимальной мощности:

1. Выключить варочную поверхность и обесточить её.
2. Вновь подключить электропитание к варочной поверхности.
   Чтобы отключить блокирование команд, нажать на кнопку ⚿.
3. Одновременно нажать кнопки выбора ▢ в зонах варки 1 и 3 (см. рис. 4). Будет издан звуковой сигнал и на двух верхних дисплеях отобразится уровень максимальной мощности, установленный на данный момент на варочной поверхности.




4. Выбрать уровень требуемой максимальной мощности с помощью кнопок «+» и «–». Возможные следующие варианты уровня мощности: 2800 Вт, 3500 Вт и 5200 Вт.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажать одновременно на кнопку выбора варочных зон ▢ 1 и 3. Настоящая операция должна быть выполнена в течение 60 секунд, в обратном случае, установки отменяются.

## ОСНОВНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Будьте осторожны во время жарки, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если Вы используете режим Booster. При слишком высокихтемпературах масло и жир могут самопроизвольно возгораться и представляют серьезную опасность.

**Полезная информация**

- Когда блюдо, которое Вы готовите, закипает, переведите конфорку на более низкий уровень нагрева.
- Использование крышки для посуды сокращает время приготовления и экономит энергию, сохраняя тепло.
- Сократите количество жидкости или жира,чтобы уменьшить время приготовления.
- Начинайте приготовление пищи на высоком уровне нагрева и снижайте его, когда пища прогреется.

**Варка на медленном огне/при слабом кипении, варка риса**

- Так называемое слабое кипение — это состояние, когда периодически пузырьки воздуха поднимаются на поверхность жидкости; оно возникает при температуре примерно 85°C до самой точки кипения. Варка на медленном огне — это секрет вкусных супов и нежнейших тушеных блюд, поскольку вкус раскрывается, когда блюду не дают перекипеть. Также до кипения не рекомендуется доводить соусы на основе яиц или с добавлением муки.
- Некоторые способы приготовления пищи, включая варку риса при полном поглощении воды, могут потребовать уровень нагрева выше самого низкого значения, чтобы обеспечить приготовление надлежащим образом и в рекомендованное время.

**Обжарка мяса/стейка**

Для того, чтобы приготовить сочный ароматный стейк необходимо:

1. Выньте стейк из холодильника за 20 минут до начала жарки, чтобы он успел нагреться до комнатной температуры.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с двух сторон маслом. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством масла и поместите в нее мясо.
4. За всё время готовки допускается перевернуть стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут для каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы проверить степень прожарки — чем оно тверже, тем сильнее степеньпрожарки.
5. Оставьте стейк на горячей тарелке на несколько минут перед подачей на стол, чтобы дать ему отдохнуть и стать более нежным.

**Стир-фрай**

(Быстрое обжаривание с постоянным перемешиванием)

1. Подготовьте подходящую для индукционной поверхности WOK-сковороду с плоским дном или большую обычную сковороду.

2. Подготовьте все ингредиенты и инвентарь. Стир-фрай — это метод быстрого приготовления пищи. Если необходимо приготовить этим методом большое количество еды,лучше готовить небольшими партиями.
3. Слегка разогрейте сковороду и добавьте 2 столовые ложки масла.
4. Сначала готовится мясо; затем его нужно отложить и держать в тепле.
5. Быстро обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но еще останутся твердыми, переведите рабочую зону в менее мощный режим, добавьте к овощам мясо и соус.
6. Быстро обжарьте все ингредиенты, убедившись, что все они прогрелись.
7. Сразу подавайте блюдо на стол.

**Установки мощности нагрева**

Приведенные в таблице ниже данные по нагреву являются только рекомендацией производителя. Точный режим нагрева будет зависеть от нескольких факторов, включая Вашу посуду и количество приготавливаемой пищи.
Экспериментируйте со своей индукционной поверхностью, чтобы найти наиболее соответствующие Вашему вкусу установки.

| **Уровень мощности нагрева** | **Применение** |
|---|---|
| 1–2 | • Разогрев небольших количеств пищи<br>• Растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые легко подгорают<br>• Слабое кипение при низких температурах<br>• Медленный подогрев |
| 3–4 | • Повторный подогрев<br>• Интенсивное кипение при низкихтемпературах<br>• Варка риса |
| 5–6 | • Блины, оладьи |
| 7-8 | • Пассеровка<br>• Приготовление пасты |
| 9 | • Стир-фрай<br>• Обжаривание (мяса)<br>• Доведение супа до кипения<br>• Кипячение воды |

## ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В индукционном приготовлении для генерации тепла используется магнетизм. Следовательно посуда должна быть изготовлена из материалов, содержащих железо. Вы можете проверить материал вашей посуды при помощи простого магнита.

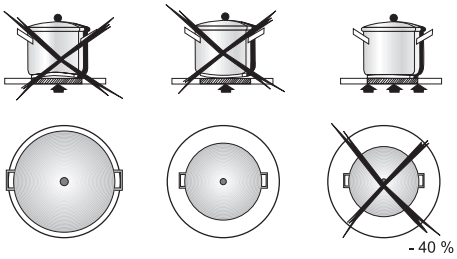



Рис. 5

**Важно** (рис. 5)**:**

Во избежание непоправимого повреждения поверхности варочной панели не используйте:

– посуду с неровным дном.

– металлическую посуду с эмалированным дном

– не используйте посуду с шершавым дном во избежание царапин на поверхности варочной панели.

## УХОД И ОЧИСТКА

| Что? | Как? | Важно! |
|---|---|---|
| Повседневные загрязнения стекла (отпечатки пальцев, следы от еды и НЕ-сахарные подтеки на стекле) | 1. Отключите питание варочной поверхности.<br>2. Нанесите средство для очистки варочных поверхностей, пока стекло все еще теплое (но не горячее!).<br>3. Смойте водой и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.<br>4. Снова включите варочную поверхность. | – Когда питание варочной поверхности отключено, индикатор остаточного тепла не будет гореть, но конфорка может быть еще горячей! Будьте крайне осторожны.<br>– Металлические, некоторые нейлоновые мочалки и абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы понять, подходит ли данное средство или мочалка.<br>– Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности; от этого стекло может покрыться пятнами. |
| Пятна от выкипевшей жидкости, растопленных продуктов игорячие пятна от пригоревшего сахара | Немедленно удалите такие виды загрязнений с помощью кухонной лопатки или скребка, подходящего для варочных поверхностей с индукционным стеклом, остерегаясь при этом горячих конфорок:<br>1. Отключите питание варочной поверхности с помощью выключателя на стене.<br>2. Держа скребок или лопатку под углом 30°, счистите загрязнение на не нагретую часть варочной поверхности.<br>3. Удалите загрязнение полотенцем из ткани или бумаги.<br>4. Выполните шаги 2–4 из рекомендаций по удалению ежедневных загрязнений в таблице выше. | - Удалите пятна от растопленных и сахаросодержащих продуктов, а также пятна от выкипевшей жидкости как можно быстрее. Если оставить их на стекле до полного остывания, их будет крайне сложно удалить, а в некоторых случаях они навсегда испортят поверхность стекла.<br>- Опасность травмирования: лезвие скребка, находящееся под защитным колпачком, острое, как бритва. Соблюдайте крайнюю осторожность во время его использования и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте. |

| Что? | Как? | Важно! |
|---|---|---|
| Перелив жидкостей на панель управления | 1. Отключите питание варочной поверхности.<br>2. Промокните разлитую жидкость.<br>3. Протрите панель управления чистой губкой илитканью.<br>4. Насухо вытрите панель управления бумажным полотенцем.<br>5. Снова включите питание варочной поверхности. | - Варочная поверхность может издать звуковой сигнал и отключиться; панель управления может не работать, пока наней находится жидкость. Убедитесь, что панель управления вытерта насухо, прежде, чем снова включать ее. |

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

| Неисправность | Возможные причины | Рекомендации |
|---|---|---|
| Индукционная поверхность не включается. | Нет питания в сети. | Убедитесь, что индукционная поверность подключена к работающему источнику питания. Проверьте, не было ли отключения электричества в Вашем дома или районе. Если Вы всё проверили, но проблема сохраняется, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту. |
| Панель управления не реагирует на касание. | Панель управления заблокирована. | Разблокируйте панель управления.<br><br>Описание процесса разблокировки смотрите в разделе “Использование индукционной поверхности”. |
| Возникают трудности в использовании панели управления | На панели управления может оставаться тонкая водяная пленка или вы используете кончик пальца, касаясь панели управления. | Убедитесь, что панель управления сухая и используйте подушечку пальца для управления. |

| Неисправность | Возможные причины | Рекомендации |
|---|---|---|
| Царапины на стекле | Посуда с неровными краями.<br><br>Использовались неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства. | Используйте посуду с плоским и гладким дном (см. раздел Выбор правильной посуды).<br><br>См. раздел “Уход и очистка”. |
| Некоторая посуда издает треск или пощелкивание. | Это может быть вызвано особенностями конструкции Вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному). | Это нормальное явление для посуды и не является проблемой. |
| Индукционная поверхность издает низкий гудящий звук, когда приготовление происходит на высоких уровнях мощности. | Это вызвано особенностями технологии индукционного приготовления пищи. | Это нормальное явление, однако звук должен становиться тише или исчезать полностью, когда Вы уменьшаете мощность нагрева. |
| Звук вентилятора, исходящий от индукционной поверхности. | Охлаждающий вентилятор, встроенный в Вашу индукционную поверхность, включился, чтобы не допустить перегрева электронных элементов. Вентилятор может продолжать работать даже после того, как Вы отключили индукционную поверхность. | Это нормальное явление и не требует вмешательства с Вашей стороны. Не отключайте питание индукционной поверхности переключателем на стене, пока работает вентилятор. |
| Посуда не нагревается и не отображается на дисплее. | Индукционная поверхность не может распознать посуду, потому что она для подходит для использования для индукционного приготовления пищи.<br><br>Индукционная поверхность не может распознать посуду, потому что она слишком мала для конфорки или неправильно размещена на ней. | Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления пищи (см.раздел Выбор правильной посуды).<br><br>Расположите посуду ровно по центру конфорки и убедитесь, что ее дно соответствует размеру конфорки. |

| Неисправность | Возможные причины | Рекомендации |
|---|---|---|
| Индукционная поверхность или конфорка непредвиденно отключилась, раздался сигнал и дисплей показывает код ошибки (обычно чередуясь с одной или несколькими цифрами буквами на дисплее конфорки). | Техническая неисправность. | Пожалуйста, запишите код ошибки, состоящий из букв и цифр, отключите питание индукционной поверхности выключателем на стене и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту. |

## УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

**ВНИМАНИЕ!**

**Инструкция по установке должна использоваться только квалифицированным персоналом.**

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

**Любые действия нужно выполнять с оборудованием, отключенным от электросети.**

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

**Поверхность для встраивания должна выдерживать температуру до 100°С.**

**В случае если под керамической варочной поверхностью с сенсорной панелью управления располагается встроенная духовка или любой другой прибор, нагревающийся во время работы, необходимо обеспечить такие условия, чтобы температура в районе расположения сенсорной панели не превышала 60°С. Для этого необходимо предусмотреть зазор между нижней частью варочной поверхности и прибором в 50 мм (рис. 7) Невыполнение этого требования, может нарушить работу сенсорной панели управления.**

В случае наличия в кухонной мебели горизонтальной промежуточной перемычки зазор между самой нижней частью варочной поверхности и этой перемычкой должен составлять не менее 50 мм.

## УСТАНОВКА

Вырежьте отверстие в столешнице в соответствии с размерами, указанными на схеме.

Для нужд установки и последующего использования вокруг отверстия должно оставаться расстояние минимум 5 см.

Убедитесь, что толщина столешницы 35 мм и более. Пожалуйста, выбирайте термоустойчивые материалы столешниц во избежании серьезных деформаций, вызванных теплом, исходящим от электрической поверхности. Как показано на схеме ниже:

Схема в большем масштабе представлена на стр. 24

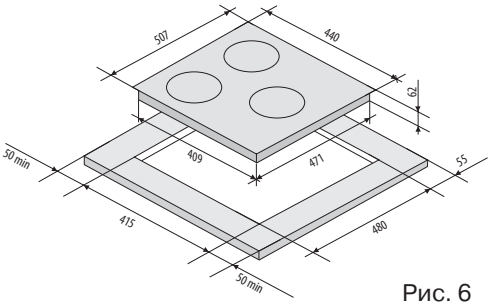



Рис. 6

При любых обстоятельствах Вам необходимо убедиться, что индукционная поверхность хорошо вентилируется и что входное и выходное отверстия для воздуха ничем не закрыты. Убедитесь, что индукционная варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано на схеме ниже.

**Примечание:** безопасное расстояние между варочной поверхностью и кухонным шкафчиком над ней должно быть не менее 750 мм.

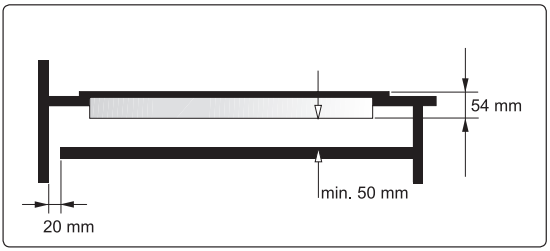



Рис. 7

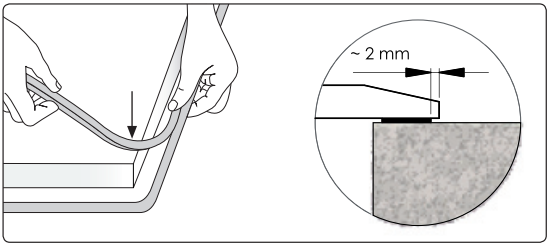



Рис. 8

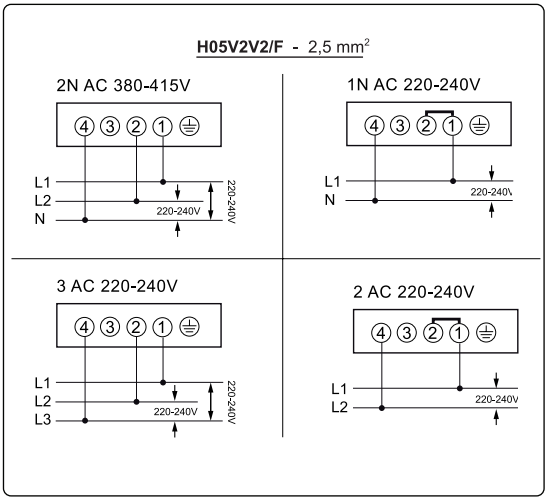



Рис. 9

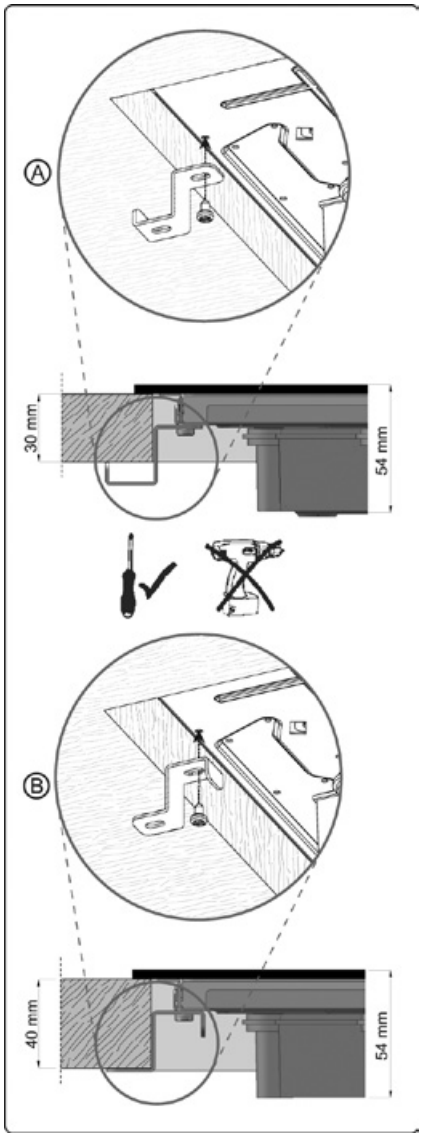



Рис. 10

**Прежде, чем устанавливать варочную поверхность, убедитесь в следующем:**

- столешница квадратная и плоская, никакие элементы конструкции не противоречат требованиям по размещению;
- столешница изготовлена из термоустойчивого материала;
- в случае, если варочная поверхность устанавливается над духовкой, у духовки должен быть охлаждающий вентилятор;
- установка соответствует всем габаритным требованиям и действующим стандартам и правилам;
- подходящий вводный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, установлен и размещен в соответствии с Правилами электропроводки, действующими в Вашей местности.

Вводный выключатель должен быть утвержденного типа и должен обеспечивать зазор в 3 мм между разомкнутыми контактами на каждом полюсе сети постоянного тока (или на каждом активном проводнике тока, если действующие в Вашей местности правила электропроводки допускают данную разновидность требований):

- после установки варочной поверхности у потребителя будет обеспечен легкий доступ к вводному выключателю;
- в случае, если у Вас есть сомнения относительно установки, необходимо связаться с местной службой технического надзора за строительством.
- Вы используете термоустойчивые и легкоочищаемые отделочные материалы (например, керамическую плитку) для отделки поверхности стен, расположенных рядом с варочной поверхностью.

**Когда Вы уже установили варочную поверхность, убедитесь в следующем:**

- нельзя получить доступ к кабелю электроэнергии через дверцы шкафчиков и ящики;
- обеспечен достаточный приток свежего воздуха к варочной поверхности вне кухонной мебели;
- в случае, если варочная поверхность устанавливается над шкафчиком, установлена теплоизоляция под основанием варочной поверхности;
- у потребителя есть свободный доступ к вводному выключателю.

### Перед установкой крепежного комплекта

Электроприбор должен быть размещен на твердой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не применяйте силу к выступающим из варочной поверхности элементам управления.

### Установка крепёжных скоб/кронштейнов

Зафиксируйте варочную поверхность на столешнице, прикрутив два кронштейна снизу (см. рисунок 10) после установки.

**ВНИМАНИЕ**

1. Индукционная варочная поверхность должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. К вашим услугам помощь профессионалов, поэтому никогда не проводите установку самостоятельно.
2. Варочная поверхность не может быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной или сушильной машиной, поскольку влажность может повредить электронные элементы варочной поверхности.
3. Индукционная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить наилучший уровень теплоизлучения и гарантировать эксплуатационную надежность.
4. Стена рядом с варочной поверхность и поверхность непосредственно над ней должны быть жароустойчивы.
5. Во избежании поломок внутренняя часть столешницы и клеящие материалы также должны быть жароустойчивы.

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

— характеристики электрической сети соответствуют спецификациям, указанным на табличке, расположенной снизу на встраиваемой части варочной поверхности;

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

Подключение оборудования к электросети, должно производиться в соответствии с действующими нормами и предписаниями действующих законов.

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

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

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

В любом случае питающий шнур должен располагаться таким образом, чтобы ни в одной его точке не достигалась температура, превышающая на 50°C температуру окружающей среды.

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

**ВНИМАНИЕ!**

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

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

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

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

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

## ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

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

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

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

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

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

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

## Схема встраивания варочной поверхности INIZIO 45 BL/WH

