

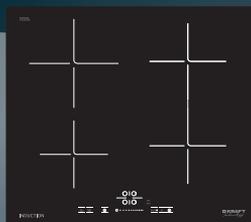
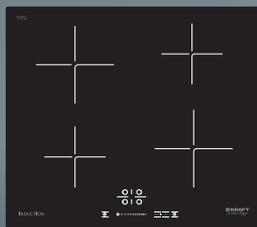
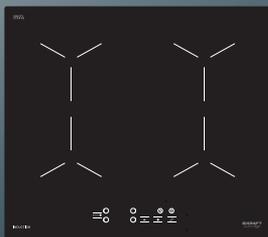


ВСТРАИВАЕМАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

CERAMIC BUILD-IN HOB

TCH-INK7001
TCH-INK7008
TCH-INK7203



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ • USER GUIDE

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за приобретение нашего продукта —
встраиваемой индукционной варочной панели KRAFT Technology.
Перед ее использованием, пожалуйста, прочитайте тщательно эту инструкцию,
чтобы в полной мере воспользоваться ее превосходной работой.
Если Вы сталкиваетесь с проблемами в процессе использования данного изделия,
пожалуйста свяжитесь с нами.

Спасибо за покупку!



Внимательно прочитайте данное руководство перед эксплуатацией прибора во избежание поломок при использовании и сохраняйте его для последующего обращения.

Данное бытовое устройство соответствует положениям

Директив и Регламентов Европейского Союза:

2014/35/ЕС (низковольтное оборудование)

2014/30/ЕС (электромагнитная совместимость)

2012/19/ЕС (утилизация отходов электрического и электронного оборудования)

2009/125/ЕС (сокращение энергопотребления за счет экологического дизайна)

2011/65/ЕС (ограничение использования определенных опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании)

1935/2004/ЕС (материалы, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами)

1907/2006/ЕС (производство, оборот и регистрация всех химических веществ)

2016/426/ЕС (оборудование, работающее на сжигаемом газообразном топливе)

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	4
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ЕГО ОСНОВНЫХ ДЕТАЛЕЙ.....	6
УСТАНОВКА.....	8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ.....	11
ЭКСПЛУАТАЦИЯ.....	12
ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ	23
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	24
СБОЙ РАБОТЫ ДИСПЛЕЯ И ДИАГНОСТИКА	25
УТИЛИЗАЦИЯ	25
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	26
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	29

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Неправильное обращение может привести к поломке изделия, нанести материальный ущерб или причинить вред здоровью.

Прежде, чем использовать прибор в транспортных средствах, предназначенных для отдыха (семейные автофургоны и т.д.), также прочтите внимательно инструкцию по технике безопасности и установке.

Использование данного прибора не по назначению, нарушение правил установки, эксплуатации, очистки и мер безопасности, а также несоблюдение температурных условий лишает вас права на гарантийное обслуживание.

При эксплуатации прибора соблюдайте следующие меры предосторожности:

- Прибор предназначен для приготовления и подогрева пищи исключительно в бытовых условиях, может быть встроен в кухонный гарнитур и должен быть использован только по назначению. Не используйте его для других целей.
- Извлекая прибор из упаковки, убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. После установки прибора правильно утилизируйте упаковочные материалы согласно условиям безопасности и окружающей среды.
- Прочитайте инструкцию перед началом эксплуатации прибора.
- Перед первым включением проверьте, соответствуют ли технические характеристики, указанные на изделии, параметрам электросети.
- Не используйте адаптеры, удлинители и «тройники» для подключения прибора.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку шнура электропитания в розетку только после установки прибора. Убедитесь, что к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Каждый раз перед включением прибора осматривайте его. При наличии повреждений прибора, сетевого шнура ни в коем случае не включайте его в розетку вызовите сервисную службу!
- Не используйте прибор на улице, не подвергайте его воздействию дождя, влаги, прямых солнечных лучей и других атмосферных явлений.
- Во избежание поражения электрическим током и возгорания предотвращайте попадание воды на любую часть прибора, а также следите, чтобы электрошнур не касался нагреваемых элементов.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты.
- Не эксплуатируйте прибор с поврежденным шнуром электропитания или розеткой. При возникновении повреждений обратитесь в сервисный центр для экспертизы и ремонта. Замена деталей и ремонт прибора не должны осуществляться пользователем.
- Не повреждайте, не перекручивайте, не перегибайте, не наращивайте шнур электропитания. Не ставьте на него тяжелые предметы.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за вилку, беритесь за вилку.
- При перемещении, обслуживании, очистке или ремонте прибор должен быть полностью остывшим и обесточенным, вилка должна быть выдернута из электросети.

- Убедитесь, что помещение, в котором будет установлен прибор, правильно проветривается (естественное проветривание или установленная вытяжка с вытяжным каналом).
- Не размещайте на одной конфорке посуду весом более 5 кг и более 10 кг на всех конфорках одновременно.
- Не кладите и не бросайте на прибор тяжелые предметы
- Не оставляйте детей без присмотра при работающем приборе.
- Контролируйте состояние устройства по соответствующим индикаторам. После использования, выключайте варочную панель. Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в том числе детьми до 8 лет), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта по его использованию, если не находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность.
- Дети не должны играть с элементами прибора. Чистка прибора не может осуществляться детьми без присмотра взрослых людей.
- Не оставляйте варочную панель без присмотра при использовании жира или масла. Это может быть опасно и привести к несчастному случаю или возгоранию.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной поверхности. Если поверхность для приготовления еды разбилась или лопнула, немедленно выключите прибор из электросети и вызовите квалифицированного специалиста.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Прибор следует содержать в чистоте. Остатки пищи могут воспламениться и привести к пожару.
- Во время использования поверхность прибора становится горячей и может вызвать ожоги от прикосновения к ней. Не допускайте прямого контакта с частями тела или элементами одежды со стеклокерамической поверхности, пока она не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (например, кухонную утварь) или пустые кастрюли на варочной панели, поскольку они могут быстро нагреться.
- Ручки кастрюлей или сковородок могут сильно нагреваться.
- Не используйте острые металлические скребки, едкие и абразивные чистящие средства для чистки поверхности прибора и его элементов, так как они могут поцарапать поверхность.
- Несоблюдение мер предосторожности и безопасности может привести к порче прибора, ожогам, травмам, поражению электрическим током, короткому замыканию или пожару.
- В случае возникновения неисправностей следует всегда обращаться в авторизованные сервисные центры, указав тип проблемы и модель вашего прибора. Неквалифицированный ремонт снимает прибор с гарантийного обслуживания.
- Для ремонта прибора могут быть использованы только оригинальные запасные детали.
- Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения мер предосторожности и безопасности.

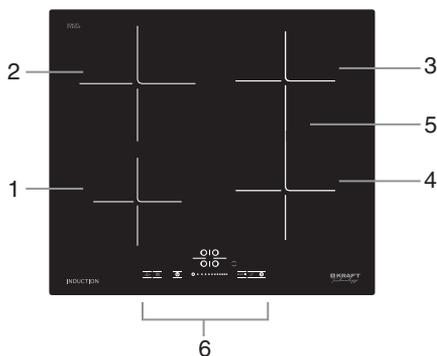
⚠ ВНИМАНИЕ: Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Тем не менее, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвержены влиянию электромагнитного поля.

⚠ ВНИМАНИЕ: Индукционная поверхность обладает сильным электромагнитным полем. Не размещайте и не оставляйте какие-либо намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, телефоны, MP3-плееры) рядом с устройством, так как они могут быть испорчены.

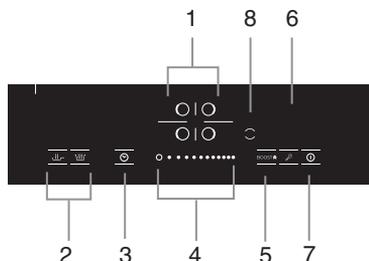
ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ЕГО ОСНОВНЫХ ДЕТАЛЕЙ

Модель ТСН-ИНК7203



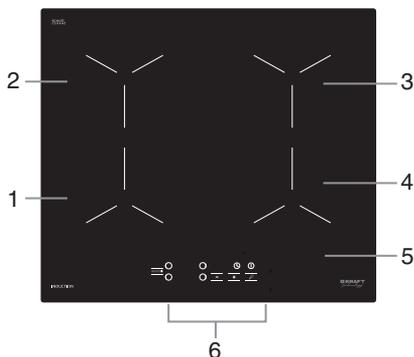
1. Зона с мощностью 1200/1500 Вт
2. Зона с мощностью 2300/2600 Вт
3. Зона с мощностью 1500/1800 Вт
4. Зона с мощностью 1500/1800 Вт
5. Мощность объединенной зоны 3000/3600 Вт
6. Панель управления

Панель управления ТСН-ИНК7203



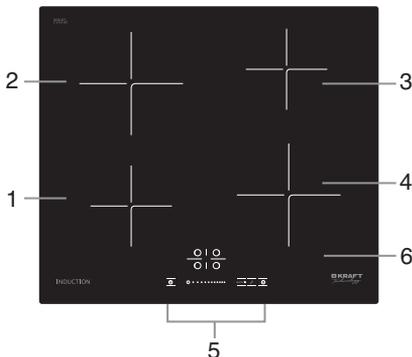
1. Выбор зоны нагрева
2. Специальная функция (жарки/поддержания тепла)
3. Кнопка таймера
4. Выбор уровня мощности / таймера
5. Кнопка повышенного нагрева
6. Кнопка блокировки
7. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
8. Кнопка расширения зоны нагрева

Модель ТСН-ИНК7001



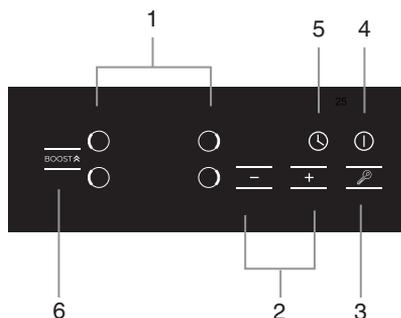
1. Зона с мощностью 1200/1500 Вт
2. Зона с мощностью 1500/2000 Вт
3. Зона с мощностью 1500/2000 Вт
4. Зона с мощностью 1200/1500 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

Модель ТСН-ИНК7008



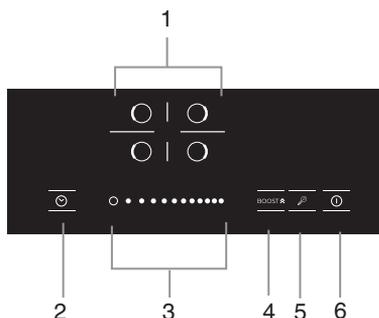
1. Зона с мощностью 1200/1500 Вт
2. Зона с мощностью 2300/2600 Вт
3. Зона с мощностью 1200/1500 Вт
4. Зона с мощностью 2300/2600 Вт
5. Панель управления
6. Стеклопанель

Панель управления ТСН-ИНК7001



1. Выбор зоны нагрева
2. Выбор уровня мощности / таймер
3. Кнопка блокировки
4. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
5. Кнопка таймера
6. Кнопка повышенного нагрева

Панель управления ТСН-ИНК7008



1. Выбор зоны нагрева
2. Кнопка таймера
3. Выбор уровня мощности / таймер
4. Кнопка повышенного нагрева
5. Кнопка блокировки
6. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

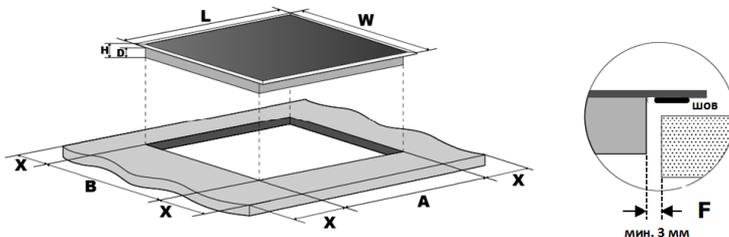
УСТАНОВКА

⚠ ВАЖНО: Прибор должен быть установлен квалифицированным установщиком, который знаком с действующими правилами установки.

- Данное изделие следует устанавливать и использовать в точном соответствии с инструкциями настоящего руководства и с действующими государственными и местными стандартами и нормативами.
- Помещение должно быть хорошо проветриваемым, с установленной вентиляцией, позаботьтесь о хорошем проветривании. Проконсультируйтесь с вашим квалифицированным установщиком, если вы сомневаетесь в том, какая вентиляция вам потребуется.
- Вентиляционные отверстия должны иметь сечение не менее 100 см² и должны быть защищены от случайного блокирования (защита с металлическими решетками или сетками).
- Поток воздуха между соседним помещением и помещением, где установлен прибор, должен быть свободным через постоянные отверстия (которые могут быть получены путем увеличения зазора между дверью и полом).
- Кухонный гарнитур, в который будет установлена варочная панель, должен быть устойчив к температуре на 65°C выше температуры помещения. Пластик или клеевые панели, которые не устойчивы к такому нагреву, могут деформироваться и повредиться.
- Убедитесь, что прибор надежно закреплен в корпусе вашей мебели.
- Не рекомендуется устанавливать прибор вблизи холодильников или морозильных камер, чтобы не снизить их производительность.
- Покупатель несет ответственность за установку прибора. Помощь, оказываемая компанией производителем вследствие некорректной установки, не включается в гарантию.

1) ВЫБОР ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ

1. Просверлите отверстие на поверхности стола в соответствии с размерами, указанными на рисунке ниже. Оставьте вокруг отверстия минимум 5 см поверхности стола. Толщина стола должна быть не менее 30 мм. Чтобы стол не деформировался под воздействием тепла, он должен быть сделан из термостойкого материала.

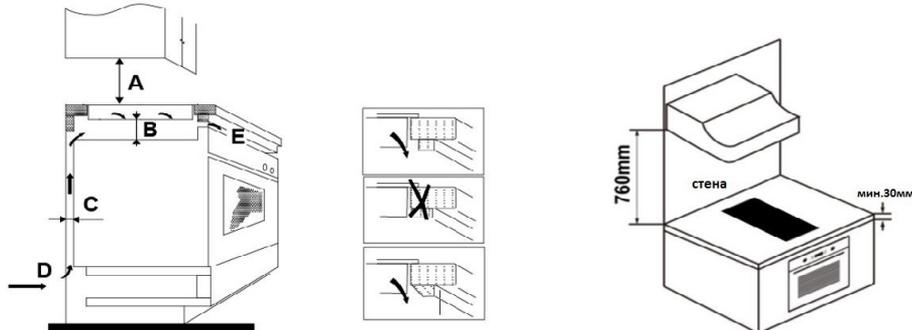


⚠ ПРИМЕЧАНИЕ: безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.

L	W	H	D	A	B	X	F
590 мм	520 мм	60 мм	56 мм	560+4 мм + 1	490+4 мм + 1	50 мм мин.	3 мм мин.

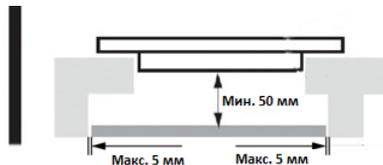
Убедитесь, что варочная поверхность хорошо проветривается и ничто не препятствует забору и выходу воздуха.

⚠ ПРИМЕЧАНИЕ: расстояние между варочной поверхностью и подвесным шкафом над плитой должно быть не менее 760 мм.



⚠ ПРИМЕЧАНИЕ: обеспечение хорошей вентиляции

Убедитесь, что варочная поверхность хорошо вентилируется и на входе и выходе воздуха ничего не мешает циркулировать. Во избежание ожогов от горячего воздуха или удара током во время работы, необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели.



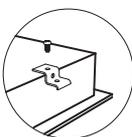
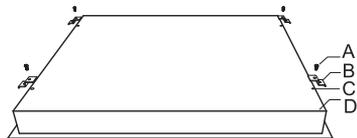
Убедитесь, что вентиляционные отверстия вокруг внешней стороны не заблокированы столешницей, после установки в рабочее положение.

- Следует учесть, что клей для присоединения пластикового или деревянного материала к мебели, должен быть термостойким (выдерживать температуру не ниже 150 °С), чтобы панель в последствии не отклеилась.
- Стенки, прилегающие и окружающие поверхность должны быть сделаны из термостойкого материала (не ниже 90 °С).

2) УСТАНОВКА КРЕПЕЖА

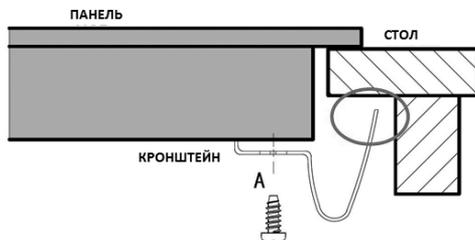
Варочная поверхность должна быть размещена на устойчивой ровной поверхности. Не применяйте силу при установке элементов управления, выступающих из варочной панели.

Закрепите на рабочей поверхности, закрутив четыре болта в кронштейны к нижней стороне варочной панели (см. рисунок) после установки.



A	B	C	D
винт	кронштейн	винтовое отверстие	основание

Отрегулируйте положение кронштейна до подходящего в зависимости от толщины стола.

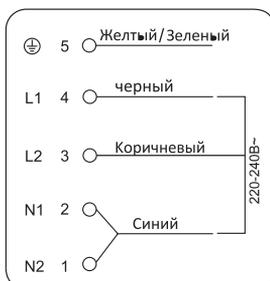


! Не прижимайте установочные кронштейны ко внутренней поверхности столешницы, оставьте между ними небольшой зазор (см. рисунок). Это позволит предотвратить повреждение варочной поверхности в случае деформации столешницы.

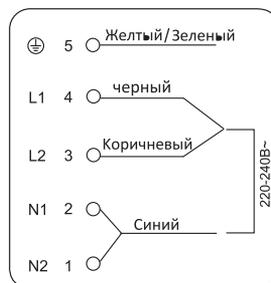
3) ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

Варочная поверхность должна подключаться непосредственно к электрической сети с установкой отдельного выключателя. При этом расстояние между разомкнутыми контактами должно быть не меньше 3 мм. Рекомендуется подключение к отдельной линии с установкой на ней защитного устройства. Убедитесь, что напряжение в Вашей сети соответствует характеристикам устройства. Убедитесь, что сечение проводов достаточно для заявленной мощности устройства.

Вариант подключения для 1-фазной сети >



Вариант подключения для 2-фазной сети >

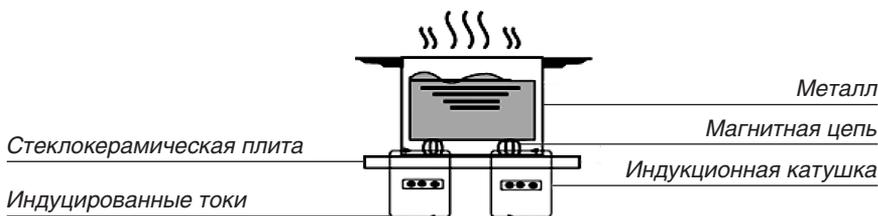


- Во избежание несчастных случаев, при повреждении кабеля его необходимо заменить с помощью квалифицированного специалиста.
- Электрический кабель должен быть расположен так, чтобы не соприкасаться с нагреваемыми поверхностями, а его температура не должна превышать 75 °С.
- Мастер, осуществляющий установку, должен убедиться в правильности электрического соединения и соблюдении правил безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.
- Мастер должен проверить кабель, и, в случае необходимости, заменить его.
- Убедитесь, что электрический кабель находится вне пределов досягаемости после установки. Выключатель, напротив, должен быть легко доступен для пользователя.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Индукционная варочная панель является безопасным, современным, эффективным и энергосберегающим прибором для приготовления пищи. Панель работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде для приготовления пищи, а не путем нагревания стеклянной поверхности панели. Стекло нагревается только потому, что посуда отдает ему свое тепло.

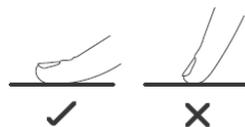


Перед использованием новой варочной панели

- Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».
- Снимите всю защитную пленку и рекламные материалы с поверхности варочной панели.

Использование сенсорных элементов управления

- Прибор реагирует на прикосновение так, что вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальцев, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны всегда чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, полотенце и т.п.). Даже небольшой слой воды затруднит управление.



Выбор посуды для приготовления

- Используйте только ту посуду, которая подходит для индукционной панели. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить пригодность вашей посуды, поднеся к ней магнит. Если магнит притягивается к поверхности посуды, значит она подходит.

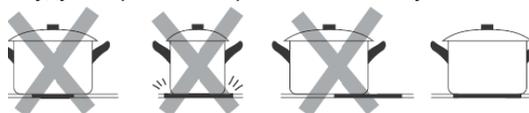


Если у вас нет магнита:

1. Налейте в посуду, которую хотите проверить, немного воды. Поставьте ее на панель.
 2. Если дисплей панели не мигает, а вода нагревается, значит посуда подходит.
- Для приготовления на индукционной панели не подходит посуда из следующих материалов: 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 те же размеры, что и конфорки. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



- Всегда поднимайте кастрюли с керамической поверхности — не передвигайте, или они могут поцарапать стекло.

Размеры посуды

- Конфорки варочной панели способны автоматически настраиваться под размеры посуды. Однако дно посуды должно иметь минимальный диаметр, соответствующий конфорке.

Конфорки	Базовый диаметр индукционной посуды	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
1,3	120	140
2,4	160	220

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

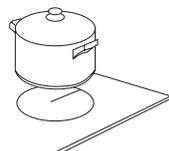
1) НАЧАЛО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После подключения питания, раздастся однократный звуковой сигнал, индикаторы загорятся на секунду и погаснут. Это означает, что варочная поверхность находится в режиме готовности.

1. Коснитесь кнопки **ВКЛ/ ВЫКЛ** . Все индикаторы покажут «—»

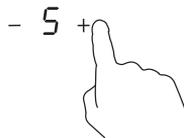


2. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую Вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.



3. Коснитесь кнопки регулировки рабочей зоны (например, зоны **3**).

- Выберите уровень мощности коснувшись «←» или «+» кнопки регулировки мощности.
- Если вы не выбираете уровень мощности в течение одной минуты, стеклокерамическая варочная поверхность автоматически выключится. Вам нужно будет начать все заново с пункта 1.
- Вы можете изменить настройки мощности в любой момент во время приготовления пищи.
- Удерживая любую из этих кнопок, можно регулировать значение мощности вверх или вниз.



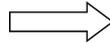
Функция повышенного нагрева

Активация функции повышенного нагрева

1. Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева.



2. Коснитесь кнопки повышенного нагрева **B**, на индикаторе высветится «**b**», мощность достигнет максимальной отметки.



Деактивация функции повышенного нагрева

1. Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева.



2. Коснитесь кнопки повышенного нагрева **B**, конфорка выключится, а функция повышенного нагрева будет отменена.



- Данная функция применима к любой конфорке. Однако, одновременно можно использовать не более 2 конфорок, по 1 с каждой стороны, в режиме повышенного нагрева, и суммарная мощность работающих конфорок не может превысить максимальной мощности устройства (в противном случае включение функции не произойдет).
- Конфорка возвращается к исходному режиму через 5 минут.
- Если исходная установка мощности равна 0, то после отключения функции повышенного нагрева конфорка перейдет к уровню 9.

2) ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выключите варочную поверхность нажатием кнопки регулировки мощности пока значение не достигнет «0» или одновременным нажатием кнопок «←» и «+».



Выключите варочную панель посредством нажатия на панели управления кнопки **ВКЛ/ВЫКЛ** .



⚠ Остерегайтесь горячих поверхностей!

Индикатор «Н» указывает на то, что рабочая зона все еще горячая. Когда она остынет, индикатор потухнет. Остаточное тепло экономит электроэнергию: вы можете разогреть на ней сковородку или кастрюлю.



БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы дети не могли играть с ней.
- Когда устройство управления заблокировано, все органы управления, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ , отключены.

Блокировка управления: Нажмите кнопку блокировки  на панели управления. Индикатор покажет «Lo».

Разблокировка управления: Убедитесь, что варочная поверхность включена. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  некоторое время.

⚠ ПРИМЕЧАНИЕ. Когда варочная поверхность заблокирована, работает только кнопка ВКЛ/ВЫКЛ . В экстренном случае вы можете выключить поверхность нажатием на эту кнопку, но для повторного включения вам все равно потребуется разблокировать поверхность.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА для модели ТСН-ІНК7001

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера. В этом случае таймер не выключит любую конфорку, когда установленное время истекло.
- Вы можете настроить его, чтобы выключить одну конфорку после установленного времени.

Максимальное время работы таймера — 99 минут.



Количество минут на дисплее

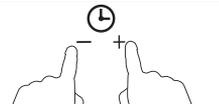
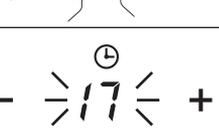
Регулировка таймера

1) Использование таймера в качестве минутного таймера

Если вы не выбрали ни одну зону нагрева

- Убедитесь, что варочная поверхность включена.

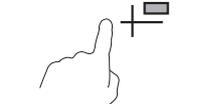
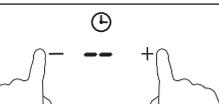
Примечание: вы можете использовать минутный таймер, даже если вы не выбрали ни одну конфорку.

1. Нажмите кнопку таймера. Индикатор таймера покажет «—». Установите время нажатием «+» или «—» кнопок, регулирующих таймер, индикатор начнет мигать.	
2. Нажмите «—» и «+» вместе, таймер будет отменен, а «—» покажет в минутном индикаторе.	
3. Когда время установлено, таймер начнет обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.	
4. Раздастся звуковой сигнал в течение 30 секунд, и когда установленное время закончится индикатор таймера покажет «—».	

Внимание:

- Нажмите «+» или «—» на панели управления таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
- Нажмите и удерживайте «+» или «—» на панели управления таймера уменьшая или увеличивая время на 10 минут.
- Если установочное время будет более 99 минут, таймер автоматически вернется к «0».

2) Установка таймера для одной конфорки

1. Коснитесь кнопки выбора рабочей зоны (например, зоны 3) Затем нажмите кнопку таймера.	
2. Установите время.	
3. Нажмите «-» или «+» одновременно, таймер отменяется, на минутном индикаторе высветится «—».	

4. Когда время будет установлено, таймер немедленно начнет отсчет. На дисплее появится оставшееся время и индикатор будет мигать в течение 5 секунд.



⚠ ПРИМЕЧАНИЕ:

- Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорается указывая, какая зона выбрана.

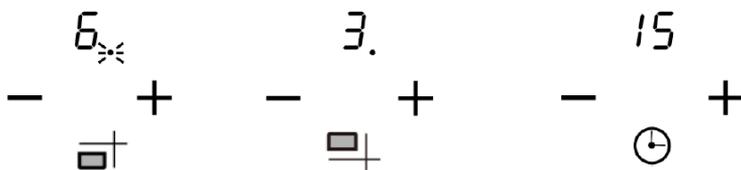


- Если вы хотите изменить время после того как таймер установлен — начните с пункта 1.

3) Установка таймера для нескольких конфорок

Шаги установки таймера для нескольких конфорок аналогичны шагам установки таймера для одной конфорки. При выборе нескольких конфорок рядом с ними загорятся красные точки. На таймере отобразится НАИМЕНЬШЕЕ время из установленных.

Начало работы



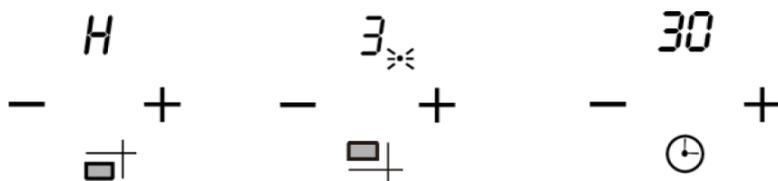
Установлен на 15 минут

Установлен на 45 минут

Время на таймере

После того, как время обратного отсчета истекло, соответствующая конфорка выключится. Красная точка рядом будет мигать.

Через 15 минут



Отключилась

Осталось 30 минут

Время на таймере

Защита от перегрева

Внутри керамической плиты установлен датчик контроля температуры. В случае, если будет зафиксирована слишком высокая температура, плита автоматически выключится.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА для модели ТСН-ИНК7008 и ТСН-ИНК7203

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера. В этом случае таймер не выключит любую конфорку, когда установленное время истекло.
- Вы можете настроить его, чтобы выключить одну конфорку после установленного времени.

Максимальное время работы таймера — 99 минут.

1) Использование таймера в качестве минутного таймера

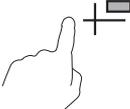
Если вы не выбрали ни одну зону нагрева

- Убедитесь, что варочная поверхность включена.

ПРИМЕЧАНИЕ: вы можете использовать минутный таймер, даже если вы не выбрали ни одну конфорку.

<p>Коснитесь зоны регулировки таймера, на дисплее таймера высветится цифра «10», «0» будет мигать.</p>	
<p>Установите цифру, проведя по ползунку (например 5).</p>	
<p>Коснитесь зоны регулировки таймера снова, цифра «1» начнет мигать.</p>	
<p>Установите время, касаясь сенсорного регулятора (например, 9), таким образом, таймер будет установлен на 95 минут. После того, как время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее таймера будет отображено оставшееся время.</p>	
<p>По окончании времени в течение 30 секунд будет звучать звуковой сигнал, а на дисплее таймера будет отображено «—».</p>	

2) Установка таймера для одной или более конфорок

<p>Выберите и коснитесь конфорки в области выбора зоны нагрева.</p>	
<p>Коснитесь зоны регулировки таймера, на дисплее таймера высветится цифра «10», «0» будет мигать.</p>	
<p>Установите время, проведя по сенсорному регулятору (например, 6).</p>	<p>16 </p> 
<p>Коснитесь зоны регулировки таймера снова, цифра «1» начнет мигать.</p>	<p>16</p> 
<p>Установите время, касаясь сенсорного регулятора (например, 9), таким образом, таймер будет установлен на 95 минут.</p>	<p>96 </p> 
<p>Когда время будет установлено, таймер немедленно начнет отсчет. На дисплее появится оставшееся время и индикатор будет мигать в течение 5 секунд.</p>	<p>96</p>
<p>После того, как время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее таймера будет отображено оставшееся время. По истечении времени выбранная конфорка отключится автоматически.</p>	<p>00</p>

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорается указывая, какая зона выбрана.



- Если вы хотите изменить время после того как таймер установлен — начните с пункта 1.

Для выбора нескольких зон

Шаги установки таймера для нескольких конфорок аналогичны шагам установки таймера для одной конфорки. При выборе нескольких конфорок рядом с ними загорятся красные точки. На таймере отобразится **НАИМЕНЬШЕЕ** время из установленных.

Начало работы



Установлен на 45 минут



Установлен на 15 минут



Время на таймере

После того, как время обратного отсчета истекло, соответствующая конфорка выключится. Красная точка рядом будет мигать.

Через 15 минут



Осталось 30 минут



Отключилась



Время на таймере

РАСШИРЕНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА для модели TCH-INK7203

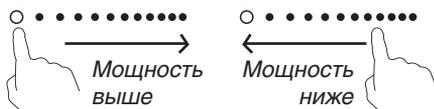
- Эта зона может быть использована как одна зона или как две разные зоны, соответственно потребностям приготовления пищи в любое время.
- Свободная зона состоит из двух независимых индукционных конфорок, которые могут управляться отдельно:

Расширенная зона

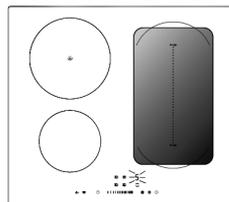
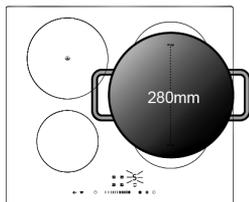
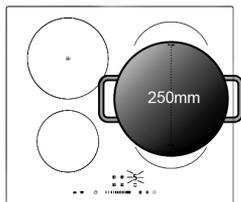
Чтобы активировать расширенную зону приготовления просто нажмите специальную клавишу.



Регулируйте мощность нагрева с помощью сенсорного регулятора.



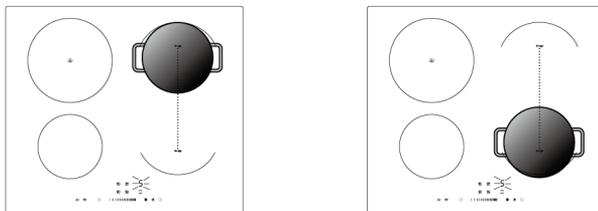
Для расширенной зоны нагрева мы рекомендуем использовать кухонную посуду диаметром 250 мм или 280 мм (квадратная или овальная посуда приемлема).



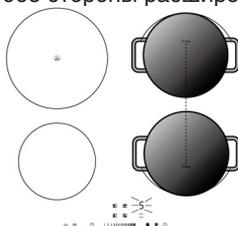
Мы не рекомендуем другие операции за исключением вышеупомянутых трех операций, так как это может привести к нагреву прибора.

Как две независимые индукционные конфорки

а) Поместите кастрюлю на правую верхнюю сторону или правую нижнюю сторону расширенной зоны нагрева.



б) Поставьте две сковородки по обе стороны расширенной зоны нагрева.



Обратите внимание: Посуда в диаметре должна быть больше 12 см.

СПЕЦИАЛЬНАЯ ФУНКЦИЯ для модели ТСН-ИНК7203

Это два вида специальных функций:

функция жарки  и функция поддержания тепла 

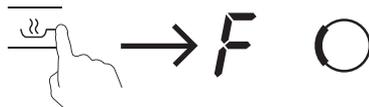
Функция жарки

- Вы можете использовать эту функцию для жарки пищи.
- Эта функция может работать только в зоне приготовления пищи 2

Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, если вы хотите использовать функцию жарки.



Коснитесь элемента управления «функция жарки». Индикатор покажет **F**, после чего в зоне приготовления запускается функция жарки.



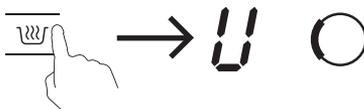
Функция поддержания тепла

- Вы можете использовать эту функцию, чтобы сохранить пищу теплой.
- Функция может работать в любой зоне приготовления пищи.

Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, если вы хотите использовать функцию поддержания тепла.



Прикоснитесь к кнопке управления «поддержания тепла», индикатор покажет **U**, после чего в зоне приготовления пищи запускается функция поддержания тепла.



ВРЕМЯ РАБОТЫ ПО УМОЛЧАНИЮ

Еще одной безопасной особенностью варочной панели является автоматическое отключение. Поверхность отключается после определенного времени, если вы забыли отключить конфорку. Время отключения по умолчанию приведено в таблице ниже:

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

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

⚠ БУДЬТЕ ОСТОРОЖНЫ при жарке пищи, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при высокой мощности. При очень высокой температуре масло и жир могут загореться, что представляет серьезную опасность пожара.

- Когда пища доходит до кипения, уменьшите установленное значение температуры.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономит электроэнергию, сохраняя тепло.
- При уменьшении количества жидкости и жира уменьшается время приготовления.
- Начните приготовление пищи с установления высокого значения температуры, а в завершении уменьшите его.

Медленное кипение (томление)

Медленное кипение происходит при температуре меньше температуры кипения, около 85 °С, когда пузырьки только начинают время от времени появляться на поверхности жидкости. Это ключ к вкусным супам и рагу, так как вкусные блюда получаются без подгорания. Для загустения соусов из яиц и муки также стоит готовить их на пониженной температуре.

Некоторые блюда, могут потребовать установки более высокой температуры, чем минимальная, чтобы обеспечить правильное приготовление в рекомендованное время.

Подрумянивание мяса

Для приготовления сочного стейка Вам потребуется:

1. Перед началом приготовления подержать мясо в комнатной температуре приблизительно 20 минут.
2. Разогреть сковороду с толстым дном.
3. Смазать обе стороны стейка маслом. Добавить небольшое количество масла в сковороду, а затем поместить туда стейк.

4. Во время приготовления переверните стейк лишь один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от результата, который вы хотите получить. Время прожарки может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы проверить степень приготовления. Чем он тверже, тем лучше.
5. Оставьте стейк на теплой плите на пару минут перед подачей на стол.

Жарка

1. Выберите совместимую с керамической панелью глубокую сковороду.
2. Подготовьте ингредиенты и оборудование. Процесс жарки должен быть быстрым. Если у Вас большое количество пищи, готовьте ее мелкими партиями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте в нее 2 столовые ложки масла.
4. Сперва приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они все еще хрустящие, выберите более низкое значение температуры, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешивайте ингредиенты, чтобы убедиться, что все они до конца прожарены.
7. Блюдо можно сразу подавать на стол.

Режимы нагрева

Приведенные ниже параметры являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и от объема пищи, которую Вы готовите. Экспериментируйте с керамической плитой, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Режимы нагрева	Применение
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • слабый подогрев для приготовления небольших объемов пищи • для растапливания шоколада, масла и продуктов, которые быстро плавятся • слабое кипение • медленный подогрев
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • разогрев • сильное кипение • приготовление каши
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • приготовление блинов
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • пассировка • приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • обжаривание • подрумянивание мяса • доведение супа до кипения • кипячение воды

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство, пока панель теплая (но не горячая!). 3. Смойте чистящее средство и насухо вытрите панель чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Подключите питание варочной панели. 	<p>Отключение питания варочной панели предотвратит получение ожогов. Однако рабочая зона все еще может быть горячей после отключения. Проверяйте с особой осторожностью.</p> <p>Металлические мочалки или абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло.</p> <p>Перед применением чистящего средства внимательно изучите этикетку. Никогда не оставляйте чистящее средство на поверхности панели, это может навредить.</p>
Пролившиеся, расплавленные и засахаренные пятна	<p>Немедленно удалите их лопаткой, шпателем или скребком, которые подходят для стеклокерамики. Но остерегайтесь горячих поверхностей:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной панели. 2. Держите скребок под углом 30° и удаляйте загрязнения в остывших участках конфорок. 3. Очистите загрязнение с помощью мягкой ткани или бумажного полотенца. 4. Выполняйте эти действия ежедневно. 	<p>Удаляйте пролившиеся, расплавленные, засахаренные пятна так скоро, насколько это возможно. Позже их будет трудно удалить, не причиняя вреда варочной панели.</p> <p>Используйте острые скребки с особой осторожностью. Храните их вне досягаемости детей.</p>
Пролившаяся на сенсорную панель жидкость	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной панели. 2. Вытрите жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной тряпкой. 4. Насухо протрите поверхность. 	<p>Варочная панель может издать звуковой сигнал и отключиться, а сенсорное управление не работать, если на них есть жидкость.</p> <p>После того, как Вы насухо протерли поверхность варочной панели, убедитесь, что не забыли подключить ее к электросети.</p>

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Устранение
Варочная панель не включается.	Электропитание не включено.	Убедитесь, что варочная панель подключена к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения	Разблокируйте управление.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы используете кончиком пальца.	Убедитесь, что панель с сенсорными элементами управления находится в сухом состоянии, и при прикосновении используете подушечки пальцев.
Пощарапано стекло.	Края посуды неровные или шершавые.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. разделы «Меры предосторожности» и «Выбор посуды для приготовления».
Во время приготовления кастрюля или сковорода издает треск.	Это может быть связано со структурой Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не является неисправностью варочной панели.
Индукционная панель издает низкий жужжащий звук при использовании на самой высокой температуре.	Это связано с технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, однако шум должен утихнуть при уменьшении температуры.
Вентилятор, встроенный в панель, издает шум.	Вентилятор предназначен для того, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать и после отключения панели.	Это нормальное явление. Время работы вентилятора для охлаждения зависит от качества циркуляции воздуха под варочной поверхностью.

СБОЙ РАБОТЫ ДИСПЛЕЯ И ДИАГНОСТИКА

Индукционная варочная панель обладает функцией самодиагностики. С помощью этого теста техник может проверить работу нескольких компонентов без разборки или демонтажа варочной поверхности с места ее установки.

Устранение неполадок

1) Коды ошибок во время использования панели и решения

Код ошибки	Причина	Решение
F1-F6	Неисправность датчика температуры.	Пожалуйста, обратитесь к поставщику.
F9-FA	Неисправность датчика температуры высоковольтного биполярного транзистора с изолированным затвором.	Пожалуйста, обратитесь к поставщику.
FC	Отсутствует соединение между платой дисплея и основной платой	Пожалуйста, обратитесь к поставщику.
E1/E2	Напряжение питания выше номинального напряжения.	Пожалуйста, проверьте источник питания. Подключите панель к источнику питания после того, как произвели его проверку.
E3/E4	Значение датчика стеклокерамической поверхности панели слишком высоко.	Дайте варочной панели остыть, включите ее снова.
E5	Значение датчика температуры высоковольтного биполярного транзистора с изолированным затвором слишком большое.	Дайте варочной панели остыть, включите ее снова.

УТИЛИЗАЦИЯ



Продукт не может быть утилизирован вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможную угрозу здоровью и окружающей среде, продукт должен быть утилизирован в рамках утвержденного процесса утилизации электрического оборудования. Процедура утилизации продукта должна осуществляться в соответствии с местными экологическими нормами. Вы можете получить более подробную информацию об утилизации, повторном использовании и утилизации продукта.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ТСН-ИНК7001	ТСН-ИНК7008	ТСН-ИНК7203
Материал поверхности	Стеклокерамика / SCHOTT CERAN	Стеклокерамика / SCHOTT CERAN	Стеклокерамика / SCHOTT CERAN
Цвет	Черный	Черный	Черный
Тип варочной поверхности	Индукционная	Индукционная	Индукционная
Тип установки	Встраиваемая	Встраиваемая	Встраиваемая
Тип управления	Сенсорный	Сенсорный	Сенсорный
Напряжение (В) / частота тока (Гц)	220-240 / 50	220-240 / 50	220-240 / 50
Количество ступеней мощности	9	9	9
Номинальная мощность (Вт)	7000	8200	7700
Количество конфорок	4	4	4
Передняя левая конфорка (Вт)	1200/1500	1200/1500	1500/1800
Диаметр (см)	18	14	14
Задняя левая конфорка (Вт)	1500/2000	2300/2600	1500/1800
Диаметр (см)	18	22	18
Задняя правая конфорка (Вт)	1500/2000	1200/1500	1500/1800
Диаметр (см)	18	14	18
Передняя правая конфорка (Вт)	1200/1500	2300/2600	1500/1800
Диаметр (см)	18	22	18
Расширение зон нагрева	нет	нет	да
Размещение панели управления	Спереди	Спереди	Спереди
Таймер	99 минут	99 минут	99 минут
Датчик наличия посуды	есть	есть	есть
Индикатор остаточного тепла	есть	есть	есть
Автоматическое отключение	есть	есть	есть
Функция «Быстрый нагрев» (Booster)	есть	есть	есть
Блокировка от детей	есть	есть	есть
Размер ниши для встраивания (ШхГ) (мм)	560x490	560x490	560x490
Максимальная толщина столешницы (мм)	40	40	40
Габариты изделия (ШхГхВ) (мм)	590X520X60	590X520X60	590X520X60
Габариты в упаковке (ШхГхВ) (мм)	690x645x115	690x645x115	690x645x115
Вес нетто / брутто (кг)	8,4 / 9,9	8,4 / 9,9	8,4 / 9,9

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Индукционная варочная панель (шт.)	1	1	1
Комплект креплений к столешнице (шт.)	1	1	1
Уплотнительная прокладка (шт.)	1	1	1
Инструкция по эксплуатации с гарантийным талоном (шт.)	1	1	1
Упаковка (шт.)	1	1	1

<p style="text-align: center;">КОРЕШОК ТАЛОНА № 1 на гарантийный ремонт встраиваемой индукционной варочной панели KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Изьят « _____ » _____ 20 _____ г.</p> <p>Исполнитель _____ подпись _____ Ф.И.О.</p> <p>Вид и содержание выполненных работ _____</p> <p>Наименование сервисной службы _____ Линия отреза _____</p>	<p style="text-align: center;">ТАЛОН № 1 на гарантийный ремонт встраиваемой индукционной варочной панели KRAFT Technology</p> <p style="text-align: center;">модель _____</p> <p style="text-align: center;">серийный № _____</p> <p>Продана _____ (наименование и адрес торгового предприятия)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>Дата продажи « _____ » _____ г.</p> <p>Штамп магазина _____ (личная подпись продавца)</p> <p>Наименование и адрес сервисной службы* _____</p> <p>_____</p> <p>_____ (* заполняется торговым предприятием)</p>
<p style="text-align: center;">КОРЕШОК ТАЛОНА № 2 на гарантийный ремонт встраиваемой индукционной варочной панели KRAFT Technology</p> <p>модель _____ серийный № _____</p> <p>Изьят « _____ » _____ 20 _____ г.</p> <p>Исполнитель _____ подпись _____ Ф.И.О.</p> <p>Вид и содержание выполненных работ _____</p> <p>Наименование сервисной службы _____ Линия отреза _____</p>	<p style="text-align: center;">ТАЛОН № 2 на гарантийный ремонт встраиваемой индукционной варочной панели KRAFT Technology</p> <p style="text-align: center;">модель _____</p> <p style="text-align: center;">серийный № _____</p> <p>Продана _____ (наименование и адрес торгового предприятия)</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____ тел: _____</p> <p>Дата продажи « _____ » _____ г.</p> <p>Штамп магазина _____ (личная подпись продавца)</p> <p>Наименование и адрес сервисной службы* _____</p> <p>_____</p> <p>_____ (* заполняется торговым предприятием)</p>

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Дата продажи

« ____ » _____ 20__ г.

Штамп магазина

Продавец обязан при продаже заполнить гарантийные талоны. Дата изготовления товара находится на упаковке и на товаре.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Информация об авторизованных сервисных центрах доступна на сайте <http://kraftltd.com> или по бесплатному телефону службы поддержки: 8 (800) 200-79-97. В случае возникновения вопросов или проблем, связанных с продукцией KRAFT Technology, просим Вас обращаться в письменном виде по адресу: ЗАО «ЛЕБЕДИНСКИЙ ТОРГОВЫЙ ДОМ», ул. Днепропетровская, 50 В, г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия, либо по электронной почте: service@ltd.ru.

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНА ПРИ СЛЕДУЮЩИХ УСЛОВИЯХ:

Все поля в гарантийном талоне заполнены правильно (имеются дата продажи, печать и подпись продавца, подпись покупателя).

Гарантийное (обслуживание осуществляется только при предоставлении неоспоримых доказательств, подтверждающих, что гарантийный срок не истек).

- Срок гарантии составляет 2 года, но не более 3 лет с даты производства. Срок службы изделия — 10 лет со дня приобретения.**
- Гарантия включает в себя выполнение ремонтных работ и замену неисправных частей.
- Гарантия не включает в себя установку, периодическое техническое обслуживание (чистку, удаление пыли и т.п.).
- Замену Изделия или возврат денег Сервисный центр не производит.
- Не подлежат гарантийному ремонту Изделия с дефектами, возникшими вследствие:**
 - механических, тепловых и иных повреждений, возникших по причине неправильной эксплуатации, небрежного обращения или несчастного случая;
 - неправильной установки или транспортировки;
 - действия третьих лиц или непреодолимой силы;
 - попадания внутрь посторонних предметов, жидкостей, насекомых;
 - повреждений животных;
 - ремонта или внесенных конструктивных изменений, как самостоятельно, так и неуполномоченными лицами;
 - отклонений от Государственных технических стандартов питающих электрических и кабельных сетей;
 - подачи на мощности большей, чем предусмотрено изготовителем;
 - использования изделия в промышленных или коммерческих целях.
- Продавец оставляет за собой право проведения технической экспертизы качества изделия в установленные законодательством сроки.

Продавец гарантирует бесплатное устранение технических неисправностей товара в течение гарантийного срока эксплуатации в случае соблюдения Покупателем вышеперечисленных правил и условий гарантийного обслуживания.

* Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения конструкций, технических характеристик, внешнего вида, комплектации товара, не ухудшающие его потребительских качеств, без предварительного уведомления потребителя.

* The manufacturer reserves the right to change designs, specifications, appearance, configuration of the product without impairing its consumer qualities, without prior notice to the customer.

Manufacturer:

FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL
HEATING APPLIANCES MANUFACTURING
COMPANY LIMITED
Address: No.19 SanLe Road, Beijiao, Shunde,
Foshan, Guangdong, China

Importer:

SARMAT LLC.
Address: No 50 V, Dnepropetrovskaya Str.,
Apt. 2, Rostov-on-Don, PC 344093, Russia
Phone: +7 (800) 200-79-97

Made in Китай

Изготовитель:

ФОШАНЬ ШУНДЕ МИДЕА ЭЛЕКТРИКАЛ
ХИТИНГ АППЛИАНСЕС МЭНУФЕКЧУРИНГ
КОМПАНИ ЛИМИТЕД
Адрес: № 19 Санльде Рoad, Бейцзяо,
Шунде, Фошань, пров. Гуандун, Китай

Импортер:

ООО «САРМАТ».
Адрес: ул. Днепропетровская, 50 В, офис 2,
г. Ростов-на-Дону, 344093, Россия
Телефон: 8 (800) 200-79-97

Сделано в Китае



WWW.KRAFTLTD.COM



Телефон службы поддержки клиентов

8-800-200-79-97

Phone customer service

+7 800 200 79 97

