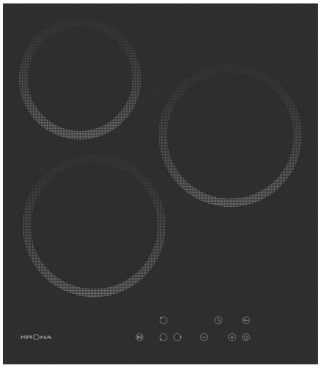
KRONA

KRONAsteel I ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

CORSO

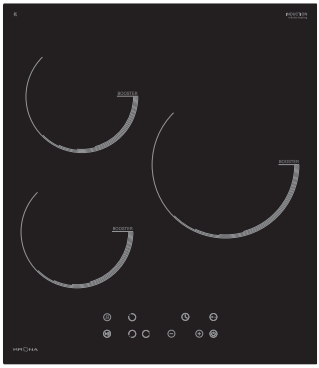
АВТОНОМНАЯ
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ



CORSO 45 BL

PRESTO

ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ



PRESTO 45 BL

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

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 **20030001**:

20	**03**	**0001**
год производства	месяц производства	номер производства

В данном примере прибор изготовлен в марте 2020 года.

СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ
Принцип индукции 2
Перед подключением нового прибора 3
Указания по безопасности 3
Как избежать повреждений прибора 6
Рекомендации по утилизации 6
Комплектация 7
Технические характеристики
стеклокерамических варочных поверхностей 7

ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ
Виды конфорок 9
Пульт управления 10
Таймер 12
Использование функции Booster 14
Защита от перегрева 15
Распознавание мелких предметов 15
Посуда для приготовления 15
Посуда и экономия электроэнергии 16
Основные рекомендации по приготовлению пищи 17
Чистка и уход за варочной поверхностью 19
Возможные неисправности 20

УСТАНОВКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ
Установка 23
Подключение к электросети 26
Обслуживание и ремонт 27

TM KRONAsteel
Изготовитель: «Чжуншань Гетром Электрикал Эпплайэнсиз КО., ЛТД.», Миньань Виллидж, Наньтоу, Чжуншань, Гуандун, КНР
Импортер: ООО «Сигма Трейд», 192236, г. Санкт-Петербург, вн.тер.г. муниципальный округ Волковское, ул. Софийская, дом 17, лит. А, помещ. 8-Н, комната 352

Инструкция по установке и эксплуатации

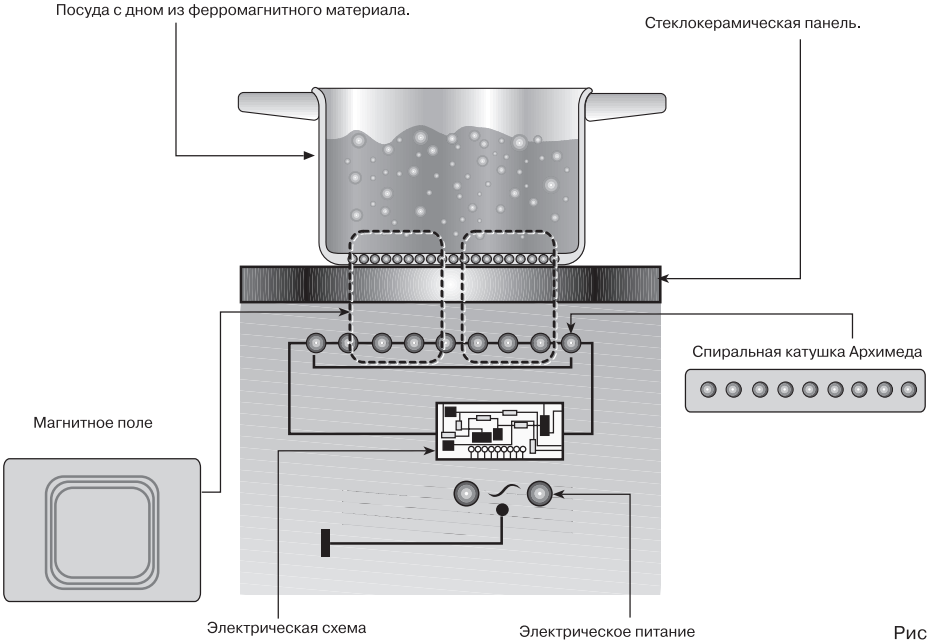


Рис. 1

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. 2)

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.

Данное изделие предназначено исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе организации, учреждения или предприятия.

Использование изделия в целях, отличных от указанных выше, является нарушением правил эксплуатации.

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.

Данная стеклокерамическая варочная поверхность может использоваться только взрослыми. Следите за тем, чтобы дети не трогали органы управления и не играли с прибором.

Внешние компоненты оборудования во время приготовления пищи нагреваются до высоких температур, оставаясь горячими в течение некоторого периода после выключения. Не прикасайтесь сами и не разрешайте детям подходить близко к оборудованию до тех пор, пока оно не остынет.

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.

Данная стеклокерамическая варочная поверхность предназначена только для приготовления пищи, и ее никогда не следует использовать для обогрева помещения, для сушки белья над ней.

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.

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.

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

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

Попадание жидкости между дном посуды и горячей конфоркой вызывает резкое парообразование. Под давлением пара кастрюля может неожиданно подскочить вверх. Опасайтесь получения травмы! Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть сухими.

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.

ВАЖНО!
для индукционной варочной поверхности

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.

КАК ИЗБЕЖАТЬ ПОВРЕЖДЕНИЙ ПРИБОРА

Стеклокерамика нечувствительна 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 по 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.

— Установочный комплект — 1 шт.

— Инструкция по применению.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ ВАРОЧНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:

- 73/23/EEC — по низкому напряжению;
- 89/336/EEC — по электромагнитной совместимости;
- 93/68/EEC — по общим стандартам;
- 89/109/EEC — по материалам или объектам, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.

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».

EAC

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.

ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

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

ТРАНСПОРТИРОВКА

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

Размеры элементов варочной поверхности и выреза для её встраивания

Наименование	PRESTO 45			CORSO 45		
Размеры встраивания	высота	ширина	глубина (длина)	высота	ширина	глубина (длина)
Размеры видимой части, мм	4	452	521	4	450	520
Размеры встраиваемой части, мм	55	425	490	48	420	490
Размеры ниши для встраивания, мм	–	430	496	–	425	495

	PRESTO 45	CORSO 45
Общая мощность стеклокерамической поверхности, Вт	5200	4800
Вес (нетто), кг	7,7	6,9

Напряжение питания варочной поверхности: **220-240 В~ / 50/60Гц.**
Класс защиты 1.

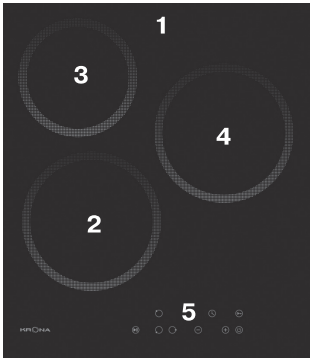
Размеры и мощность конфорок

	PRESTO 45		CORSO 45	
Конфорка	**размеры, мм**	**мощность, Вт**	**размеры, мм**	**мощность, Вт**
Левая ближняя	160	2000/2200	200	1800
Левая дальняя	160	1300/1500	165	1200
Правая	210	1300/1500	200	1800

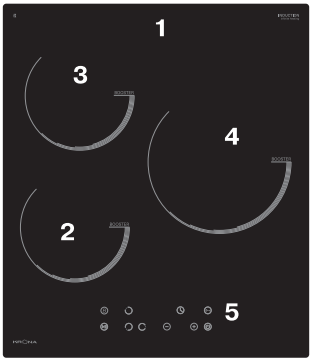
ВАША НОВАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

1. Стеклокерамическая варочная поверхность.
2. Левая ближняя конфорка.
3. Левая дальняя конфорка.
4. Правая конфорка.
5. Сенсорная панель управления.

рис. 2



CORSO 45

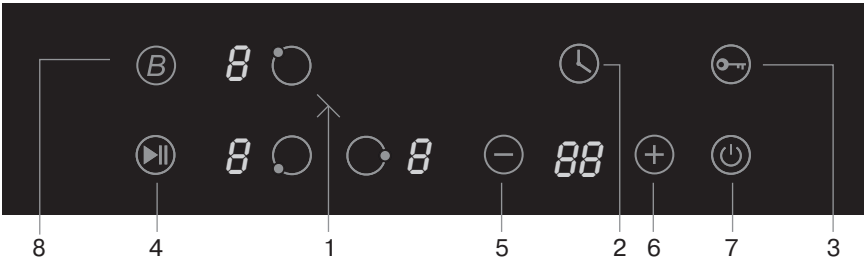


PRESTO 45

Виды конфорок

У рассматриваемых варочных поверхностей имеются 3 конфорки. В зависимости от модели, эти конфорки индукционные или имеют нагревательные элементы Hi-Light. Посуда, при этом должна иметь размеры дна такие же, как размер конфорки или чуть больше. Требуемая температура конфорки задается с помощью панели управления стеклокерамической варочной поверхностью (об этом ниже). Поддержание заданной температуры конфорки обеспечивается ее попеременным включением и выключением. Если Вы выбираете низкую степень нагрева конфорки (малую мощность), нагревательный элемент будет отключаться часто, при высокой ступени (большая мощность), он будет отключаться лишь изредка. Даже при максимальной мощности нагревательный элемент работает не постоянно, а включается и выключается.

Пульт управления



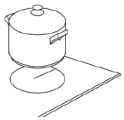
1. Кнопки выбора зоны нагрева варочной панели
2. Кнопка управления таймером
3. Кнопка блокировки управления варочной поверхностью
4. Кнопка Пауза/Старт
5. Кнопка минус (уменьшение нагрева/времени таймера)
6. Кнопка плюс (увеличение нагрева/времени таймера)
7. Кнопка включения/выключения
8. Кнопка управление функцией Бустер (только у модели **PRESTO 45**)

Для начала приготовления:

После включения питания звуковой сигнал подается один раз, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут, указывая на то, что керамическая варочная панель переведена в состояние ожидания.

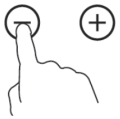
1. Прикоснитесь и удерживайте кнопку пульта управления ВКЛ/ВЫКЛ в течение 3-х секунд. Все дисплеи зон нагрева варочной поверхности будут показывать «–».

2. Поместите подходящую в зону приготовления, которую Вы хотите использовать.



3. Прикоснитесь к кнопке управления необходимой зоны нагрева, индикатор рядом с клавишей будет мигать.

4. Выберите необходимую степень нагрева, коснувшись «-» или «+» Если вы не выбираете настройку нагрева в течение 1 минуту керамическая варочная панель автоматически выключится.

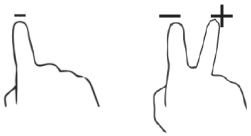


Вам нужно будет снова начинать с пункта 1.

Когда вы закончите готовить

1. Прикосновение к кнопке управления зоны нагрева, которую вы хотите отключить.

2. Выставте для этой зоны нагрева значение «0» нажимая на «-» или «+».



3. Выключите всю кухонную плиту, коснувшись кнопки ВКЛ / ВЫКЛ.

4. Остерегайтесь горячих конфорок. Индикатор H показывает, какая конфорка горячая. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Вы также можете использовать эту функцию в качестве способа энергосбережения; если Вы хотите нагреть другую посуду, Вы можете использовать остаточное тепло выключенной конфорки.

Блокирование элементов управления

Вы можете заблокировать элементы управления во избежание непреднамеренного использования (например, дети случайно могут нажать кнопку включения зоны нагрева).

Когда включена функция блокировки, все элементы управления, кроме управления ВКЛ / ВЫКЛ, будут отключены.

Включение/выключение функции блокировки элементов управления:

– Прикоснитесь к кнопке управления блокировкой клавиатуры 🔒. Индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления:

1. Убедитесь, что керамическая варочная панель включена.

2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки 🔒 некоторое время.

3. Теперь вы можете начать использовать керамическую варочную панель.

Внимание:
Когда управление заблокировано, все кнопки кроме ВКЛ/ВЫКЛ не активны, поэтому Вы всегда можете отключить стеклокерамическую вароч-

ную поверхность (например в случае чрезвычайной ситуации), но для того чтобы продолжить работу, Вам необходимо сначала разблокировать варочную поверхность.

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение — это функция, обеспечивающая безопасность Вашей электрической поверхности. Данная функция автоматически отключит электрическую поверхность в случае, если вы забыли отключить ее сами. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности нагрева приведены в таблице ниже:

Уровень мощности/нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию, ч	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Функция ПАУЗА/СТАРТ

Вам необходимо срочно выйти из кухни, но Вы боитесь, что приготовляемое блюдо подгорит.

Воспользуйтесь кнопкой **ПАУЗА/СТАРТ**. Прикоснитесь к ней один раз и все выбранные Вами функции зон нагрева приостановят своё действие. На индикаторах появится буква «P».

Деактивировать эту функцию так же просто, прикоснитесь к кнопке **ПАУЗА/СТАРТ** второй раз. Индикация «P» пропадёт, а выставленные ранее функции зон нагрева продолжат свою работу с того места когда Вы прикоснулись к этой кнопке первый раз.

Когда функция ПАУЗА/СТАРТ активна, все кнопки управления отключены, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ и ПАУЗА/СТАРТ.

Примечание. Варочная панель автоматически отключается, если функция ПАУЗА/СТАРТ длится более 10 минут.

Таймер

Вы можете использовать таймер следующими двумя способами:

1) в качестве таймера обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит автоматически выбранную конфорку по истечении установленного времени.

2) для отключения одной или более конфорок по истечении установленного времени. Максимальное значение, которе можно установить составляет 99 минут.

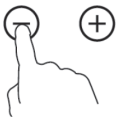
Использование таймера для обратного отсчета

Убедитесь, что варочная поверхность включена.

Примечание: Вы можете устанавливать таймер обратного отсчета как до, так и после выбора и установки режима для конфорки.

1. Коснитесь кнопки таймера, цифра «10» появится на дисплее таймера.

2. Установите таймер, используя «+» или «–».



- Одно прикосновение к «+» или «–» уменьшает или увеличивает значение таймера на 1 минуту.
- Если прикоснуться к «+» или «–» и не отпускать длительное время, то значения таймера будут переключаться с интервалом в 5 минут.
- Если выбрано время, превышающее 99, то таймер автоматически переключится на «0», а на индикаторе будет отображаться «--».

3. Как только время будет установлено, начнётся обратный отсчёт. На дисплее будет показано оставшееся время.

4. По истечении установленного времени Вы услышите звуковой сигнал длительностью 30 секунд, на дисплее отобразиться символ «--».

Чтобы отменить установленный таймер нужно коснуться кнопки , установить время таймера на «0». Индикация также пропадет, если выключить варочную поверхность.

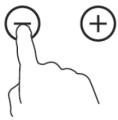
Использование таймера для отключения одной или более конфорок по истечении установленного времени

Если таймер необходимо установить для одной конфорки:

1. Коснитесь кнопки выбора конфорки, для которой Вы хотите установить таймер.

2. Коснитесь кнопки таймера, цифра «10» появится на дисплее таймера.

3. Установите таймер, используя «+» или «–».



- Одно прикосновение к «+» или «–» уменьшает или увеличивает значение таймера на 1 минуту.
- Если прикоснуться к «+» или «–» и не отпускать длительное время, то значения таймера будут переключаться с интервалом в 5 минут.
- Если выбрано время, превышающее 99, то таймер автоматически переключится на «0», а на индикаторе будет отображаться «--».

4. Как только время будет установлено, начнётся обратный отсчёт.

На дисплее будет показано оставшееся время.

Примечание: Рядом с индикатором уровня нагрева загорится красная точка, сигнализируя о том, что выбрана данная зона.

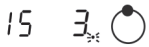
Вы можете проверить настройки таймера в другой зоне нагрева, нажав соответствующую кнопку выбора зоны. Если более чем одна зона нагрева имеет настройку таймера, индикатор таймера отобразит наименьшее время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

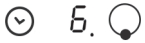
5. По истечении установленного времени, соответствующая конфорка будет автоматически отключена.

Прочие конфорки, включенные ранее, будут продолжать работать.

Если необходимо установить таймер для нескольких конфорок

1. Когда Вы устанавливаете таймер для нескольких конфорок одновременно, загорятся красные точки рядом с индикатором уровня нагрева. Минутный дисплей будет отображать минимальное установленное время. Красная точка соответствующей зоны будут мигать.


(таймер на 15 минут)


(таймер на 45 минут)

2. По истечении установленного времени соответствующая конфорка выключится.

Минутный дисплей отобразит следующее минимальное установленное время и точка соответствующей зоны начнет мигать.

Коснитесь кнопки выбора конфорки, значение таймера будет показано на минутном дисплее.

Отключение функции таймера

1. Коснитесь кнопки выбора той конфорки, для которой Вы хотите отключить таймер.

2. Коснитесь кнопки таймера, индикатор замигает.

3. Используя «–», установите значение «00». Таймер отключен.

ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ индукционной варочной поверхностью

Использование функции Booster

Ваша модель оборудована функцией усиленного нагрева Booster (Бустер) на каждую конфорку. Вы можете использовать данную функцию, чтобы увеличить мощность конфорки на максимально возможный уровень на 5 минут (затем мощность вернется к стандартному для данной конфорки уровню). Функция

Booster позволит сократить время на приготовление, что особенно удобно, когда вам необходимо что-то быстро разогреть, например, вскипятить воду.

1. Коснитесь кнопки выбора конфорки
2. Коснитесь кнопки управления функцией Booster *B* .

Появится и будет мигать значок «b» в течение 5 секунд, затем погаснет. Мощность станет максимальной на 5 минут, а затем вернется к предустановленному уровню мощности. Во время включения функции Booster, мощность конфорки, расположенной в вертикальном направлении от исходной, будет снижена до уровня мощности 2 автоматически (в случае, если она работает). После окончания усиленного нагрева, мощность конфорки вернется к исходной настройке.

Выключение функции Booster

1. Коснитесь кнопки выбора той конфорки, которую Вы хотите выключить.
2. Коснитесь кнопки управления функцией Booster для ее отключения.

Конфорка вернется к первоначальным настройкам.

Защита от перегрева

Установленный датчик температуры может отслеживать температуру внутри индукционной поверхности. Когда датчик зафиксирует превышающую норму температуру, индукционная поверхность автоматически прекратит работу.

Распознавание посуды малого размера

В случае если посуда неподходящего размера или без магнитного дна (например, алюминиевая посуда) или какой-либо небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ и т.д.) будет оставлен на варочной поверхности, она автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту.

Если на дисплее мигает значок попеременно с выбранным уровнем нагрева, это означает следующее:

- Вы не поместили посуду на соответствующую конфорку, или
- посуда, которую вы используете, не подходит для приготовления пищи на индукционной поверхности, или
- посуда слишком мала или размещена не по центру конфорки.

Нагрев не будет происходить, пока подходящая посуда не будет установлена на конфорке.

Дисплей отключится автоматически через 1 минуту, в случае если не будет размещена подходящая посуда.

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ на индукционной варочной поверхности

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.

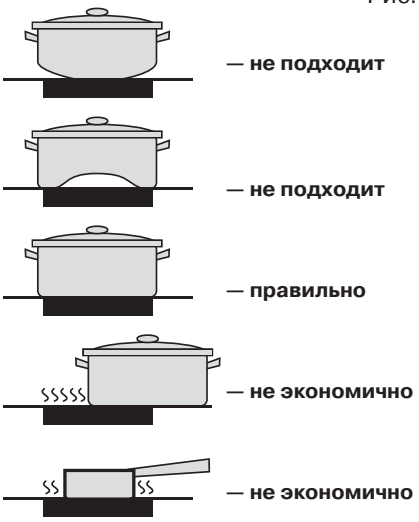
Напоминаем! Тот факт, что конфорки попеременно включаются и выключаются, не означает неисправности. Конфорки выключаются и включаются на различное время в зависимости от выбранного уровня мощности. Чем выше выбранный уровень мощности, тем больше время, в течение которого конфорка находится во включенном состоянии, и тем выше температура.

ПОСУДА И ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Используйте кастрюли, скороварки и сковороды с прочным, ровным днищем по возможности большей толщины. Это особенно важно для приготовления пищи при высоких температурах.

Неровное днище посуды приводит к увеличению времени приготовления и повышению расхода электроэнергии (см. рис. 3).

Рис. 3.



Для каждой конфорки выбирайте посуду соответствующего размера. Диаметр дна кастрюли, скороварки или сковороды должен совпадать с размером конфорки или быть чуть больше. При покупке посуды обратите внимание на то, что изготовители посуды часто указывают ее верхний диаметр, который, как правило, больше, чем диаметр дна.

Для приготовления небольших объемов пищи используйте маленькую посуду, которую следует помещать в центре конфорки. При готовке в большой посуде, заполненной не целиком, потребляется больше электроэнергии.

Не готовьте пищу в посуде без крышки или с плохо закрытой крышкой. Это всегда приводит к потреблению большего количества электроэнергии.

При приготовлении пищи наливайте в посуду оптимальное количество воды. Это также поможет сэкономить электроэнергию. Своевременно переключайте конфорку на более низкий уровень мощности, чтобы при кипении жидкость не попала на поверхность.

Не оставляйте включенной конфорку без посуды или со стоящей на ней пустой посудой.

При продолжительном времени приготовления можно выключать конфорку уже за 5—10 минут до завершения процесса. Блюдо дойдет до готовности за счет остаточного тепла конфорки.

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 высоких температурах 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 степень прожарки.
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 стеклокерамической 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 стеклокерамической поверхностью, чтобы найти наиболее соответствующие Вашему вкусу установки.

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

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. 2. Нанесите средство для очистки варочных поверхностей, пока стекло все еще теплое (но не горячее!). 3. Смойте водой и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 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. – Металлические, некоторые нейлоновые мочалки и абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы понять, подходит ли данное средство или мочалка. – 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 стеклокерамических варочных поверхностей, остерегаясь при этом горячих конфорок: 1. Отключите питание варочной поверхности с помощью выключателя на стене. 2. Держа скребок или лопатку под углом 30°, счистите загрязнение на не нагретую часть варочной поверхности. 3. Удалите загрязнение полотенцем из ткани или бумаги. 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. - 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. 2. Промокните разлитую жидкость. 3. Протрите панель управления чистой губкой илитканью. 4. Насухо вытрите панель управления бумажным полотенцем. 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.

ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ

Неисправность	Возможные причины	Рекомендации
Стеклокерамическая поверхность не включается	Нет питания в сети.	Убедитесь, что стеклокерамическая 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. Описание процесса разблокировки смотрите в разделе “Использование стеклокерамической 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. Использовались неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном (см. раздел Выбор правильной посуды). 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. 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). 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 на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите код ошибки, состоящий из букв и цифр, отключите питание индукционной поверхности выключателем на стене и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту

ОШИБКИ НА ДИСПЛЕЕ И РЕКОМЕНДАЦИИ

В случае, если возникает неисправность, индукционная поверхность автоматически перейдёт в безопасный режим и на дисплее появится код соответствующей неисправности:

Неисправность	Возможные причины	Рекомендации
E3	Высокая температура датчика	Проверьте, есть ли вода в посуде. Долейте и перезапустите варочную поверхность
E5	Неисправность датчика температуры IGBT	Перезапустите варочную поверхность после остывания
E1/E2	Отклонения от требуемого уровня напряжения сети питания.	Пожалуйста, проверьте уровень подачи напряжения. Включите варочную поверхность после того, как уровень подаваемого напряжения придет в норму.

При индикации других кодов ошибок выключите варочную поверхность и обратитесь в ближайший сервисный центр. Для этого запишите код ошибки, название варочной поверхности и ее серийный номер.

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. 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 10 мм.

УСТАНОВКА

Вырежьте отверстие в столешнице в соответствии с размерами, указанными на схеме (см. рис. на стр. 28).

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

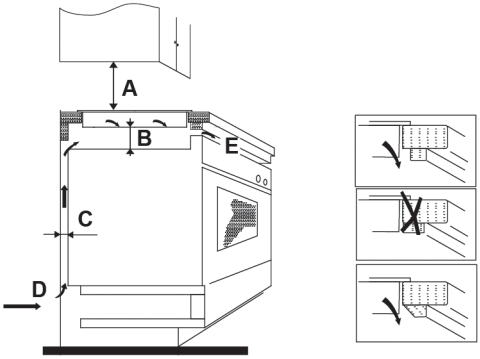
Убедитесь, что толщина столешницы 30 мм и более. Пожалуйста, выбирайте термоустойчивые материалы столешниц во избежании серьезных деформаций, вызванных теплом, исходящим от электрической поверхности.

При любых обстоятельствах Вам необходимо убедиться, что стеклокерамическая поверхность хорошо вентилируется и что входное и выходное отверстия для воздуха ничем не закрыты. Убедитесь, что 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 760 мм.

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;



A – 760 мм
B – 50 (минимум)
C – 20 (минимум)
D – Входное отверстие для воздуха
E – Выходное отверстие для воздуха 5 мм.

- 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:

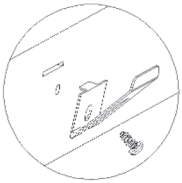
- нельзя получить доступ к кабелю электроэнергии через дверцы шкафчиков и ящики;
- обеспечен достаточный приток свежего воздуха к варочной поверхности вне кухонной мебели;
- в случае, если варочная поверхность устанавливается над шкафчиком, установлена теплоизоляция под основанием варочной поверхности;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

Перед установкой крепежного комплекта

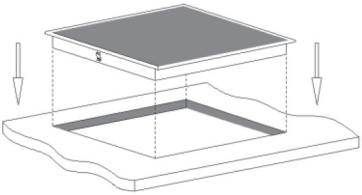
Электроприбор должен быть размещен на твердой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не применяйте силу к выступающим из варочной поверхности элементам управления.

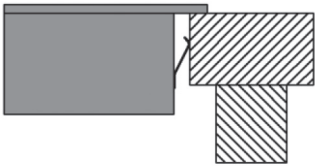
– Наклейте на кромку варочной поверхности клейкую ленту из комплекта установки (если она не наклеена на заводе изготовителем и идет в комплекте установки).

– Прикрепите (саморезами из комплекта поставки) к двум боковым сторонам варочной поверхности пружинные скобы быстрой фиксации. В зависимости от модели, в комплекте поставки могут быть 2 или 4 пружинные скобы).



– Разместите варочную поверхность в вырезанном отверстии столешницы и аккуратно надавливая сверху углубите встраиваемую часть варочной поверхности в отверстие. При этом пружинные скобы быстрой фиксации упрутся в край столешницы и не будут давать возможность варочной поверхности выйти из отверстия установки.





ВНИМАНИЕ!

Данный способ фиксации варочной поверхности очень простой, но требует качественного пропила столешницы. Край пропила должен быть ровным по всему периметру пропила, а плоскость пропила к плоскости столешницы должна быть строго под углом 90 градусов.

Во избежание порчи столешницы от воды, края пропила должны быть обработаны водонепроницаемыми составами, например силиконовым герметиком. После обработки герметиком, установка допускается только после его полного высыхания.

Смазывать края варочной поверхности герметиком ЗАПРЕЩАЕТСЯ.

Если по каким-либо причинам вам необходимо демонтировать варочную поверхность из места установки, то сделать это аккуратно, не повредив варочную поверхность и кухонную столешницу, возможно только надавливая на варочную поверхность снизу и сжав

пружинную скобу (например плоской отверткой, вставив ее между скобой и столешницей).

ВНИМАНИЕ

1. Варочная поверхность должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. 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. Варочная 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

Подключение варочной поверхности к магистральной сети электроэнергии должно осуществляться только подходящим для этого квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной поверхности к магистральной сети электроэнергии, убедитесь в следующем:

1. Бытовая система проводки подходит для мощности, потребляемой варочной поверхностью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному в табличке с техническими характеристиками.
3. Сечение кабеля выдерживает нагрузку, указанную в табличке с техническими характеристиками.

Для подключения варочной поверхности к магистральной сети электроэнергии не используйте переходники, разветвители, так как они могут способствовать перегреву и стать причиной пожара.

Кабель сети электроэнергии не должен соприкасаться с любыми горячими элементами и должен размещаться так, чтобы его температура превышала 75 °C.

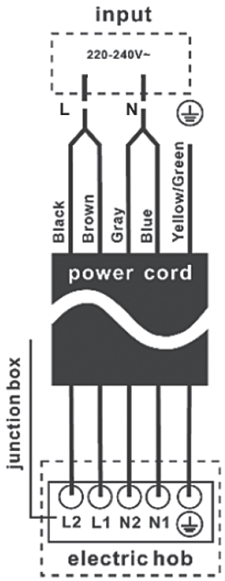
Уточните у электротехника, подходит ли Ваша бытовая система проводки для установки варочной поверхности без каких-либо изменений. Любые изменения должны быть произведены только электротехническим специалистом.

Источник питания должен быть подключен в соответствии со стандартами или однополюсным размыкателем сети. Метод подключения показан на стр. 27.

– Если кабель поврежден или нуждается в замене, во избежание несчастных случаев работа должна

производиться специалистом послепродажного обслуживания, имеющего специальные инструменты.

– Если электроприбор подключен напрямую к магистральной сети электроэнергии, необходимо установить пакетный выключатель (вводной выключатель, разъединяющий все полюса) с минимальным зазором в 3 мм между разомкнутыми контактами.
– Установщик должен убедиться, что подсоединение к электросети было выполнено правильно и соответствует всем нормам безопасности.
– Кабель не должен быть согнутым или сдавленным.
– Кабель необходимо регулярно проверять и производить замену только уполномоченными техническими специалистами.



ВНИМАНИЕ!
Варочная поверхность поставляется с пятижильным проводом питания. Для подключения к однофазной сети питания, провода L1; L2 и N1; N2 должны быть соединены в соответствующие группы. При подключении только L1 и N1 или L2 и N2, будет работать только половина варочной поверхности.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

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

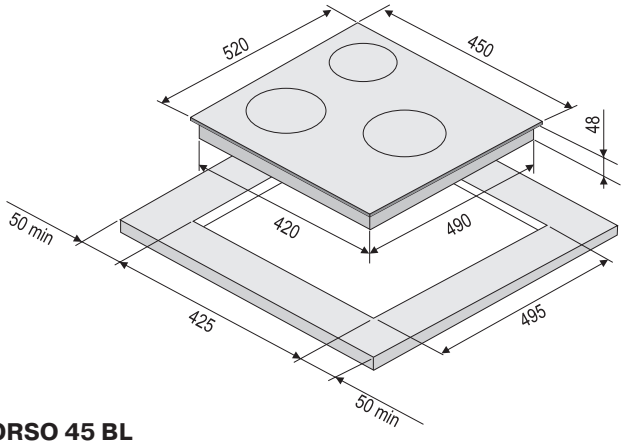
Перед отгрузкой с предприятия-изготовителя данное оборудование проходит приемочные испытания, которые выполняются опытными специалистами с тем, чтобы работа оборудования была наиболее эффективна. Любой вид ремонта, который оказывается в последствии необходимым, должен выполняться с максимальной тщательностью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

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

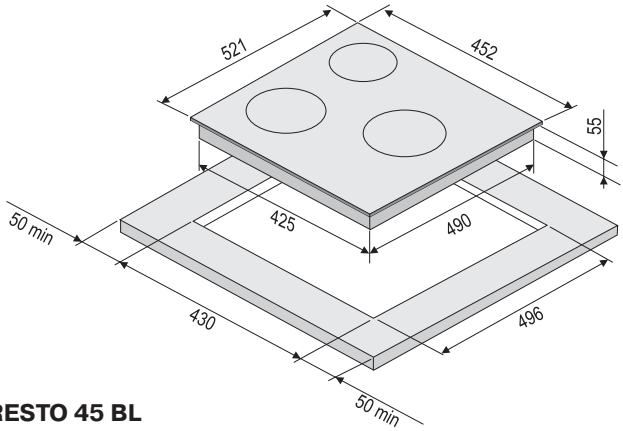
Если Ваше оборудование на гарантии, то при звонке в сервисный центр сообщите следующую информацию: номер гарантийного талона; неисправность; модель и ее серийный номер, обозначенные на информационной табличке, расположенной снизу встраиваемой части стеклокерамической варочной поверхности.

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

Схема встраивания варочных поверхностей CORSO / PRESTO



CORSO 45 BL



PRESTO 45 BL