Pioneer

Руководство Пользователя

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ ВСТРАИВАЕМАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ

EHB30203I-BL, EHB30203I-WH
EHB60405IS-BL, EHB60406I-BL

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор продукции PIONEER. Мы рады предложить Вам изделия, разработанные в соответствии с высокими требованиями к качеству и функциональности. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия нашей фирмы.

Перед началом эксплуатации прибора внимательно прочитайте данное руководство, в котором содержится важная информация, касающаяся вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним, чтобы предотвратить повреждение прибора из-за неправильного его использования.

Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства, используйте его в качестве справочного материала при дальнейшем использовании прибора.

СОДЕРЖАНИЕ

НАЗНАЧЕНИЕ 3
МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ 3
КОМПЛЕКТАЦИЯ 7
УСТРОЙСТВО ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ 8
ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 11
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ 11
ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 16
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 18
ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ НАГРЕВА 26
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 27
ЧИСТКА И УХОД 28
УСТРАНЕНИЕ ПРОСТЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 30
КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 32
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ 33
БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ 33
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 33
СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ 34

НАЗНАЧЕНИЕ

Варочная индукционная панель предназначена для встраивания в кухонную мебель и использования для разогрева и приготовления пищи в домашних условиях.
Данный прибор не предназначен для использования в других целях, например для обогрева помещений.
Варочная панель предназначена исключительно для бытового использования внутри помещения. Допускается установка панели в передвижных домах. Не допускается использования панели вне помещений, на любых типах водного транспорта, в автофургонах.
Варочная панель не предназначена для промышленного и коммерческого применения. Не допускается использование варочной панели в точках общественного питания, ресторанах, барах, кафе и столовых.

Промышленное, коммерческое или любое другое нецелевое использование варочной панели будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этих случаях исключаются какие-либо претензии по гарантии.
Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Извлеките панель из упаковки и убедитесь в его целостности и отсутствии повреждений. Уберите упаковочные материалы подальше от детей. Любая пленка или наклейки, которые присутствуют на поверхности варочной панели при доставке, должны быть удалены перед использованием.
Перед началом установки и эксплуатации полностью прочитайте данный раздел и следуйте всем инструкциям во время установки и эксплуатации варочной панели.

Если в результате нарушения инструкций по безопасности, использования не по назначению, неправильного использования, неправильной установки или настройки варочная панель выйдет из строя, возникнет какой-либо иной ущерб или несчастный случай, вся ответственность будет лежать исключительно на пользователе.

- Варочная панель имеет острые края. Во избежание порезов будьте осторожны.
- Данная варочная панель предназначена для встраивания в кухонную мебель.
- Варочная панель должна устанавливаться в помещении с достаточной вентиляцией, где есть точки подключения к системе электроснабжения.
- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением любых работ, связанных с установкой или техническим обслуживанием, отключите прибор от сети электропитания.

- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что характеристики электросети совпадают с характеристиками, указанными на маркировке прибора. Подключайте варочную панель к индивидуальной цепи питания. Чтобы избежать перегрузки сети при использовании данного прибора, не допускайте одновременной его работы в одной и той же электрической цепи с другими приборами с большой потребляемой мощностью.
- Варочная панель должна быть заземлена в соответствии с действующими нормативами. В случае замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током, т.к. ток будет отведен по заземленному проводу. В данном приборе используется заземляющий сетевой провод желто-зеленого цвета.
- Варочная панель должна быть подключена к электрической цепи, оснащенной автоматическим выключателем, способным выдержать максимальную подключенную нагрузку и обеспечивающим полное отсоединение панели от источника питания. Желто-зеленый проводник заземления не должен размыкаться выключателем. Автоматический выключатель должен находиться в удобной зоне досягаемости при монтаже прибора.
- Внесение каких-либо изменений в систему внутренней электропроводки помещения может проводиться только квалифицированным электриком. Несоблюдение этого требования может привести к тяжелому поражению электрическим током вплоть до летального исхода.
- При подключении к электросети запрещается использовать удлинители, разветвители или переходники. Не подключайте варочную панель к электросети при помощи кустарно изготовленной проводки.
- Запрещается управлять электроцепями панели с помощью внешнего таймера, устройства дистанционного управления или регулировки мощности.
- Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался, не перегибался, не передавливался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели или горячими поверхностями. Не допускайте повреждения изоляции сетевого шнура. Убедитесь, что сетевой шнур не касается горячей варочной панели или горячей посуды.
- Во избежание поражения электрическим током или повреждения самой варочной панели запрещается использовать ее в помещениях с высокой влажностью (например, в ванной комнате, в сырых подвальных помещениях), в непосредственной близости от душа, ванны, умывальника, кухонной раковины, бассейна, других емкостей с водой или источников влаги.
- Запрещается мочить или погружать панель или кабель питания в воду или другую жидкость.
- Запрещается мыть прибор водой или разбрызгивать не него воду.
- Запрещается работать с прибором мокрыми руками.
- При наличии повреждений варочной панели или сетевого кабеля ни в коем случае не включайте варочную панель. В таких ситуациях немедленно отключите варочную панель от сети электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта.

Меры безопасности при установке варочной панели

- Для предотвращения опасных ситуаций данный прибор должен быть установлен строго в соответствии с инструкциями по установке, приведенными в данном руководстве.
- Варочная панель должна быть надлежащим образом установлена и заземлена, при этом все работы должны выполняться только квалифицированными специалистами.

- Необходимо предоставить данное руководство специалистам, выполняющим установку и подключение прибора, т.к. это может сэкономить время и финансы.
- Неправильная установка прибора может привести к отмене гарантийных обязательств и снятию ответственности с компании-изготовителя.

Меры безопасности при эксплуатации варочной панели

- При использовании встраиваемой панели прилегающая мебель и материалы, используемые при установке, должны выдерживать повышение температуры не менее чем на 75°C относительно температуры окружающей среды в помещении, где установлен прибор. Некоторые виды кухонной мебели с поверхностью из ПВХ или ламинированного ДСП не устойчивы к тепловому воздействию и могут изменить цвет даже при более низких температурах, чем указано выше. Ответственность за ущерб, причиненный установкой прибора с нарушением данного температурного условия, несет его владелец.
- Запрещается класть на варочную панель горючие или легковоспламеняющиеся материалы.
- Запрещается использовать варочную панель при наличии повреждений: сколов, трещин и т.п. При наличии повреждения отсоедините прибор от электросети и обратитесь к квалифицированному специалисту для ремонта.
- Во время работы варочная панель нагревается. Во избежание ожога не прикасайтесь к варочной поверхности во время работы или сразу после ее окончания. Следите, чтобы легковоспламеняющиеся предметы не контактировали с варочной панелью во время ее работы. Во избежание ожогов не допускайте маленьких детей к варочной панели во время ее эксплуатации. Ручки кастрюль или сковородок могут сильно нагреваться. Следите за тем, чтобы дети не прикасались к ручкам посуды.
- Ручки кастрюль или сковородок не должны располагаться над другими включенными конфорками.
- Не кладите на варочную панель столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- Запрещается разогревать на варочной панели пустую кастрюлю или сковороду.
- Запрещается использовать посуду с зазубренными неровными краями и двигать ее по стеклокерамической поверхности варочной панели, так как это может приводить к появлению царапин.
- Запрещается класть металлические предметы (ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу) на индукционную варочную поверхность во время ее работы.
- Запрещается прокладывать бумагу или фольгу между дном кастрюли или сковороды и варочной панелью.
- Будьте предельно осторожны при использовании скребка для стеклокерамической панели и храните его в закрытом виде в месте, недоступном для детей. После снятия защитной крышки скребка открывается доступ к острому лезвию для очистки.
- Не следует устанавливать рядом с варочной поверхностью радиоприемники, телевизоры и другие подобные приборы или оставлять рядом мобильные телефоны, планшеты, часы, банковские карты, т.к. они будут подвергнуты электромагнитному излучению от варочной панели, что может послужить причиной нестабильной работы оборудования или потере данных с носителей информации.
- Запрещается оставлять работающий прибор без присмотра. Во избежание возгорания всегда следите за ходом приготовления. При неконтролируемом кипении возникает дым и образуются жирные потеки, которые могут воспламениться.
- При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Образуемые сильно нагретым маслом пары могут привести самопроизвольному возгоранию.

- Продукты для жарки должно быть как можно более сухими. Вода с замороженных продуктов питания или влага на свежих продуктах может вызвать «пузырение» горячего масла, его разбрызгивание и возгорание.
- Масло разогревайте медленно и следите за этим процессом.
- Внимательно следите за пищей, которая жарится при сильном нагреве.
- Во избежание возгорания запрещается ставить на варочную панель или держать рядом с ней воспламеняющиеся предметы (пластиковые контейнеры, продукты в упаковке), оставлять рядом полотенца, прихватки и прочие предметы.
- Не распыляйте аэрозоли вблизи данного прибора, пока он находится в рабочем состоянии.
- Устанавливая и снимая посуду с варочной панели не используйте большие тряпки, кухонные полотенца и т. д., так как они могут попасть в зону высокой температуры и загореться.
- В случае возгорания не пытайтесь тушить огонь водой, а отключите питание варочной панели, затем накройте пламя крышкой или противопожарным полотном.
- Не используйте варочную панель для разогрева закрытых консервных банок. Нарастающее давление приведет к их взрыву. Это может привести к травмам и ожогам.
- Не ставьте горячую кухонную посуду на панель управления.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Запрещается использовать варочную панель для складирования на ней каких-либо предметов либо как рабочую поверхность кухонного стола.
- Запрещается вставать на варочную панель или ставить на нее тяжелые предметы.
- Запрещается использовать прибор с целью обогрева помещения.
-  По окончании эксплуатации выключайте все конфорки и саму варочную панель в соответствии с данным руководством. Не следует полагаться только на функцию обнаружения посуды, которая отключает конфорку после снятия с нее посуды.
- Перед проведением чистки и технического облуживания варочной панели следует отсоединить ее от электросети.
- Запрещено использовать для чистки прибора горячую воду (>40°C), моющие средства, содержащие агрессивные химические растворители, абразивные чистящие средства, металлические губки, средства для очистки стекол. Протирайте поверхность изделия чистой влажной тряпкой. Используйте только мягкие нейтральные моющие средства.
- Ни в коем случае не мойте прибор распыляя или наливая на него воду.
- Запрещается использовать для очистки варочной панели очистители высокого давления и паровые очистители.
- Запрещается мыть детали варочной панели в посудомоечной машине.
- Запрещается разбирать, вносить изменения в конструкцию или ремонтировать прибор самостоятельно. Попытки самостоятельно ремонтировать неисправную варочную панель лишают вас права на бесплатное гарантийное обслуживание. В случае возникновения неисправностей следует обращаться только в авторизованные сервисные центры.

- Поврежденные детали должны быть заменены только на оригинальные запасные части.
- Неквалифицированный ремонт может привести к нарушению работоспособности прибора, травмам и повреждению имущества. Кроме того, это лишит вас права гарантийного обслуживания.
- Запрещается использование любых аксессуаров, кроме рекомендованных производителем.
- Не допускайте, чтобы младенцы и маленькие дети находились рядом с прибором, не разрешайте им прикасаться к прибору. Во время и после использования поверхности прибора нагреваются.
- Если необходимо присутствие на кухне младших членов семьи, убедитесь, что они находятся под постоянным присмотром.
- Не разрешайте детям использовать варочную панель для игр. Не оставляйте малолетних детей с варочной панелью без присмотра. Не разрешайте детям играть с прибором или забираться на него.
- Не держите в шкафах, находящихся над или под прибором, предметы, которые могут заинтересовать детей.
- Варочная панель не предназначена для использования лицами с ограниченными физическими или умственными возможностями (в т.ч. детьми), а также лицами, не имеющими достаточных знаний и опыта работы с электроприборами, если за ними не присматривают люди, ответственные за их безопасность.
- Данный прибор соответствует требованиям электромагнитной безопасности, тем не менее, люди, использующие электронные импланты такие, как кардиостимулятор или имплант для контроля уровня инсулина, перед использованием индукционной варочной поверхности должны получить одобрение лечащего врача, поскольку электромагнитное поле, генерируемое варочной панелью, может влиять на работу имплантов, что несет потенциальные риски для здоровья и может стать причиной смерти.

Несоблюдение мер безопасности и предосторожности может привести к поражению электрическим током, травмам и пожару. Кроме того, повреждения прибора, возникшие в результате ненадлежащего использования варочной панели, снимают ее с гарантийного обслуживания.
Производитель не несет ответственности за любые повреждения и ущерб, возникшие в результате несоблюдения мер безопасности и предосторожности, использования аппарата не по назначению или с нарушением правил эксплуатации.

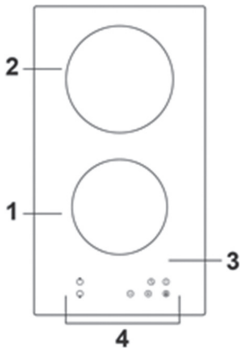
КОМПЛЕКТАЦИЯ

Варочная панель – 1
Руководство по эксплуатации – 1
Гарантийный талон – 1

УСТРОЙСТВО ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ И ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

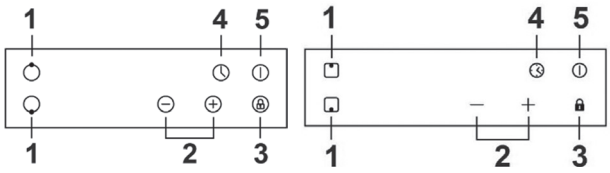
Pioneer EHB30203I-BL, Pioneer EHB30203I-WH

Устройство



1. Зона приготовления мощностью 1500 Вт
2. Зона приготовления мощностью 2000 Вт
3. Стеклокерамическая панель
4. Панель управления

Панель управления

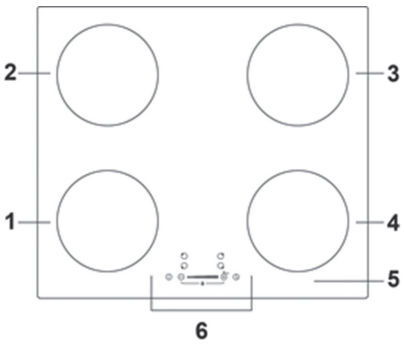


EHB30203I-BL EHB30203I-WH

1. Кнопки выбора зон приготовления
2. Кнопки регулировки мощности
3. Кнопка блокировки панели управления
4. Кнопка настройки таймера
5. Кнопка включения/выключения варочной панели

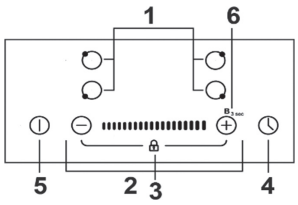
Pioneer EHB60405IS-BL

Устройство



1. Зона приготовления мощностью 1800 Вт (повышенной мощностью до 2000 Вт)
2. Зона приготовления мощностью 1500 Вт
3. Зона приготовления мощностью 1800 Вт (повышенной мощностью до 2000 Вт)
4. Зона приготовления мощностью 1500 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления

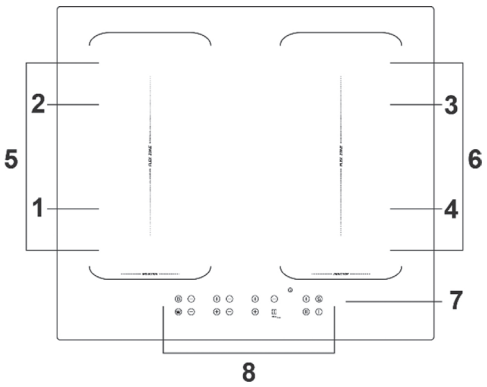
Панель управления



1. Кнопки выбора зон приготовления
2. Кнопки регулировки мощности
3. Кнопка блокировки панели управления (одновременное нажатие)
4. Кнопка настройки таймера
5. Кнопка включения/выключения варочной панели
6. Кнопка включения/выключения режима работы на повышенной мощности (продолжительное нажатие)

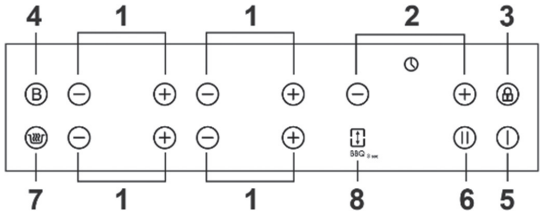
Pioneer EHB60406I-BL

Устройство



1. Зона приготовления мощностью 1800 Вт (повышенной мощностью до 2000 Вт)
2. Зона приготовления мощностью 1500 Вт (повышенной мощностью до 1800 Вт)
3. Зона приготовления мощностью 1800 Вт (повышенной мощностью до 2000 Вт)
4. Зона приготовления мощностью 1500 Вт (повышенной мощностью до 1800 Вт)
5. Объединенная зона с мощностью от 2800 Вт до 3500 Вт
6. Объединенная зона с мощностью от 2800 Вт до 3500 Вт
7. Стеклокерамическая панель
8. Панель управления

Панель управления

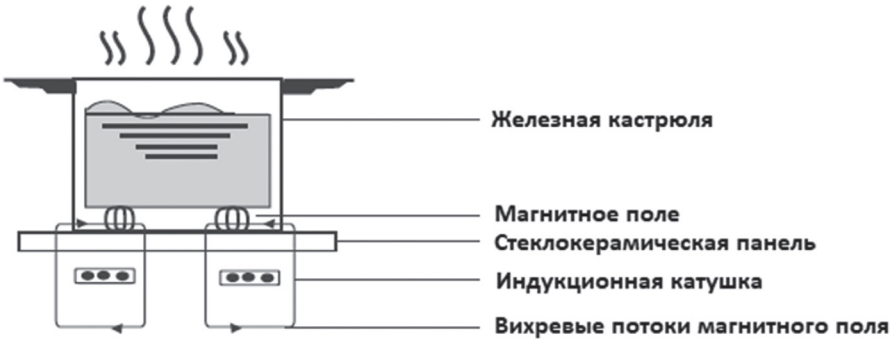


1. Кнопки выбора зон приготовления и регулировки мощности
2. Кнопки настройки таймера
3. Кнопка блокировки панели управления
4. Кнопка включения/выключения режима работы на повышенной мощности
5. Кнопка включения/выключения варочной панели
6. Кнопка приостановки/возобновления приготовления
7. Кнопка режима подогрева
8. Кнопка управления объединенными зонами

4. Зона приготовления мощностью 1200 Вт
5. Стеклокерамическая панель
6. Панель управления
6. Кнопка настройки двойной зоны приготовления

ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Индукционные варочные панели подходят для приготовления любых блюд, при этом благодаря технологии электромагнитной индукции такое приготовление оказывается более энергосберегающим, эффективным и безопасным.



В индукционной варочной панели используется технология электромагнитной индукции. Электрический ток высокой частоты проходит по катушке, находящейся в плитке, и генерирует переменное магнитное поле. Пронизывая дно посуды, магнитное поле создает в нем вихревые токи, в результате протекания которых непосредственно в дне посуды выделяется большое количество тепловой энергии. При этом сама стеклокерамическая панель свободно пропускает магнитное поле и нагревается исключительно за счет нагрева посуды.

Образовавшаяся энергия быстро разогревает дно посуды и пищу, при этом КПД гораздо выше, чем у обычных электрических плит.

Благодаря использованию новейших технологий индукционные варочные панели являются самыми безопасными для окружающей среды. Потребление электроэнергии индукционными варочными панелями существенно ниже, чем у обычных электрических.

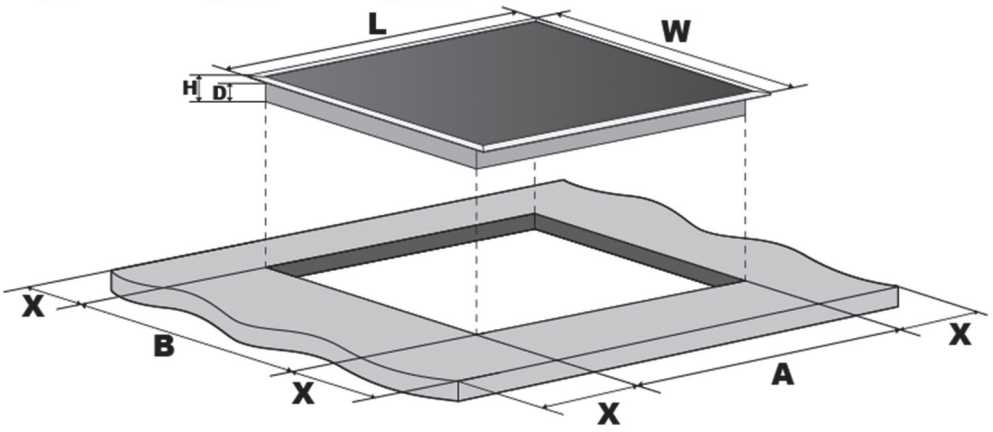
Индукционная варочная панель безопасна, поскольку имеет систему защиты с использованием микрокомпьютерных технологий, не производит открытого пламени и не содержит частей, нагревающихся до высокой температуры.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Выбор места установки

Вырежьте в рабочей поверхности отверстие для установки варочной панели в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

Для целей установки и эксплуатации необходимо оставить зазор не менее 5 см вокруг установочного отверстия. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы избежать значительной деформации в результате нагрева варочной панели.



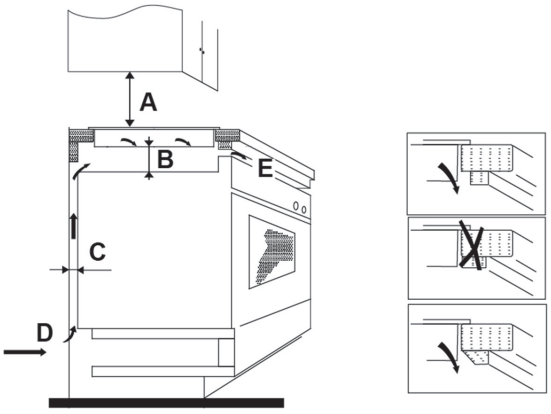


Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
EHB30203I-BL	288	520	60	48	268	500	≥50
EHB30203I-WH	288	520	60	48	268	500	≥50
EHB60405IS-BL	590	520	60	56	560	490	≥50
EHB60406I-BL	590	520	60	56	560	490	≥50

Обязательно должна быть обеспечена достаточная вентиляция индукционной варочной панели, воздухозаборные и воздуховыпускные отверстия не должны быть заблокированы. Убедитесь, что вокруг индукционной варочной панели обеспечено минимальное свободное пространство, как указано ниже.

ВНИМАНИЕ:

Минимальное безопасное расстояние между варочной панелью и навесным кухонным шкафом, расположенном над ней, составляет 760 мм.



A, мм	B, мм	C, мм	D	E
≥760	≥50	≥20	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм

Требования к установке

- Рабочая поверхность кухонной мебели, куда встраивается варочная панель, должна быть ровной и плоской, без каких-либо конструктивных элементов, препятствующих соблюдению требований к обеспечению достаточного пространства для адекватной вентиляции варочной панели.
- Рабочая поверхность кухонной мебели, куда встраивается варочная панель, должна быть изготовлена из термостойкого материала.
- Если варочная панель устанавливается над духовкой, духовка должна иметь встроенный вентилятор охлаждения.
- Установка должна соответствовать всем требованиям к зазорам и всем местным нормативам.
- В стационарную проводку должен быть встроен подходящий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети, установленный и расположенный в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа. Выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать зазор 3 мм между контактами на всех полюсах (или на всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).
- Выключатель должен быть легко доступен для пользователя при установленной варочной панели.
- При возникновении сомнений относительно установки следует проконсультироваться с местными строительными органами и свериться с действующими нормативными актами.
- Для отделки стен вокруг варочной панели следует использовать термостойкие и легко моющиеся покрытия (например, керамическую плитку).

Проверка по окончании установки

Кабель питания недоступен через дверцы шкафов или ящики.

Обеспечивается достаточный приток свежего воздуха извне шкафа к основанию варочной панели.

Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер. Зазор между нижней стороной варочной панели и теплозащитным барьером составляет не менее 50 мм.

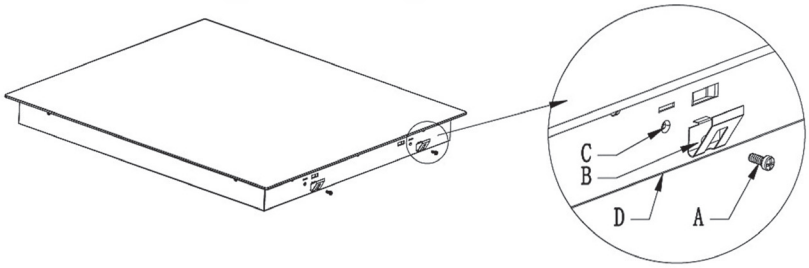
Выключатель легко доступен для пользователя при установленной варочной панели.

Фиксация варочной панели

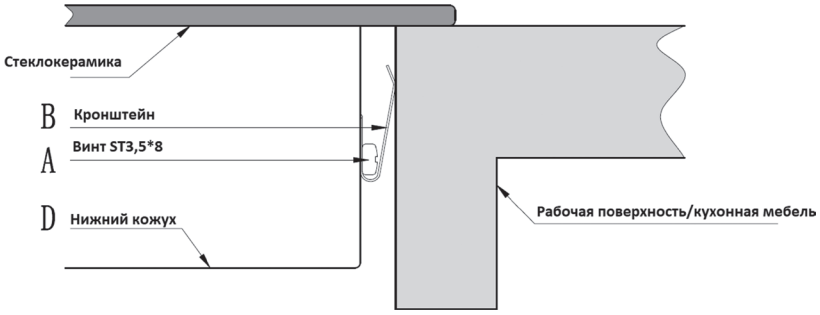
ВНИМАНИЕ:

До монтажа кронштейнов варочную панель следует ставить на устойчивую, гладкую поверхность (используйте, например, упаковку). Не прилагайте силу к выступающим из варочной панели элементам управления.

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив 4 кронштейна к нижнему кожуху варочной панели (см. рис. ниже).



A. Винт
B. Кронштейн
C. Отверстие для винта
D. Нижний кожух



Меры предосторожности

- Индукционная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным техническим специалистом. Не следует выполнять данную работу самостоятельно.
- Варочную панель не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронные компоненты варочной панели.
- Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы был обеспечен наилучший теплоотвод для повышения ее надежности.
- Стена и зона нагрева над поверхностью столешницы должны выдерживать высокую температуру.

Подключение к электросети

Установку и подключение варочной панели должен выполнять технический специалист, имеющий допуск до выполнения работ такого типа. Установка варочной панели должна выполняться в соответствии с инструкцией производителя.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

- электропроводка подходит для потребляемой варочной панелью мощности;
- напряжение соответствует значению, указанному на маркировке панели и в технических характеристиках;
- сечение силового кабеля допускает нагрузку, указанную на маркировке панели и в технических характеристиках.

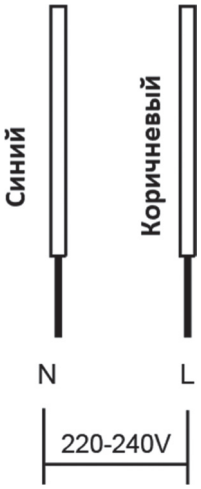
Проконсультируйтесь с электриком, подходит ли существующая система электропроводки без изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

При подключения варочной панели к электросети запрещается использование удлинителей, адаптеров, переходников или разветвителей, т.к. они могут вызвать перегрев и возгорание.

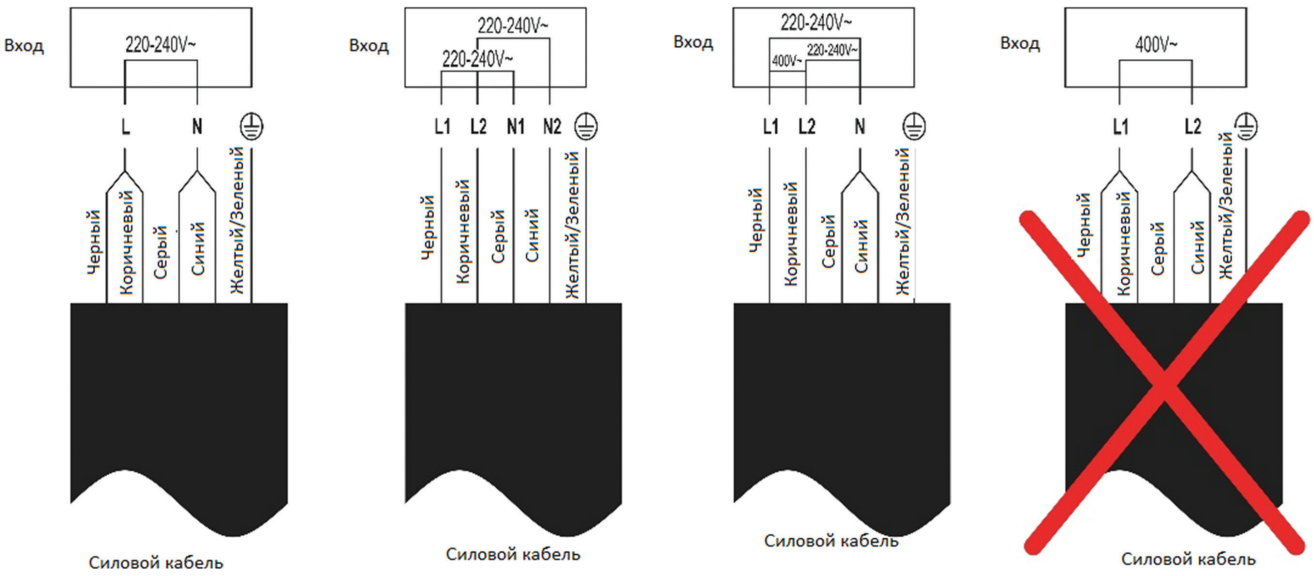
Силовой кабель не должен касаться горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75°C.

Электропитание должно быть подключено в соответствии с действующими стандартами. Способ подключения показан ниже.

EHB30203I-BL / EHB30203I-WH



EHB60405IS-BL / EHB60406I-BL



Если кабель поврежден или подлежит замене, эту операцию должен выполнить сервисный центр с использованием специальных инструментов во избежание несчастных случаев.

ВНИМАНИЕ:

Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.

Монтажник должен убедиться в правильности электрического соединения и его соответствии правилам техники безопасности.

Запрещается пережимать или сгибать силовой кабель.

Необходимо регулярно проверять состояние силового кабеля, и в случае повреждения необходима замена кабеля квалифицированным специалистом.

ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

Перед началом эксплуатации внимательно прочитайте о мерах безопасности при эксплуатации индукционной варочной панели и всегда их выполняйте.

Перед началом эксплуатации снимите с варочной поверхности любые защитные пленки, если они остались. Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с названием модели и серийным номером. Отсутствие серийного номера на изделии лишает вас права на гарантийное обслуживание.

Замечания по использованию элементов управления

В варочной панели используется сенсорное управление. Не следует оказывать давление на элементы управления.



Касайтесь кнопки подушечкой пальца, а не его кончиком.

Если касание принято, то варочная панель подает звуковой сигнал.

Содержите панель управления в чистоте, своевременно удаляйте любые загрязнения и вытирайте насухо. Не следует накрывать панель управления полотенцем или другим предметом. Имейте в виду, что даже тонкая пленка воды создает сложности в пользовании сенсорной панелью управления.

Замечания по выбору правильной посуды

Используйте только посуду, дно которой подходит для индукционной плиты. Ищите соответствующий символ на упаковке или на дне посуды.



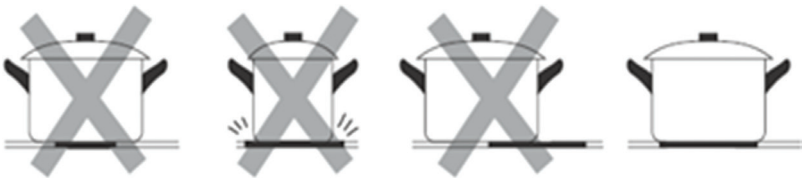
Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя тест. Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притянулся, посуда пригодна для приготовления на индукционной варочной панели.

Если у вас нет магнита, то для проверки налейте немного воды в посуду, которую хотите проверить. Если на дисплее не мигает индикатор  и вода греется, посуда подходит.

Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитной основы, стекло, дерево, фарфор, керамика, глина.

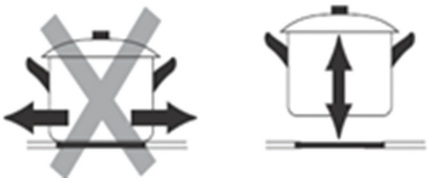


Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклокерамической панели и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте кастрюли, диаметр которых равен или немного более выбранной вами зоны для обеспечения максимальной эффективности.

Избегайте готовить без крышки или с полуоткрытой крышкой – это повышает энергопотребление. Накрывайте посуду крышкой.



Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по поверхности стеклокерамической варочной панели, т.к. это может привести к появлению царапин на поверхности.

Размеры кастрюли

Зоны нагрева индукционной плиты автоматически подстраиваются под диаметр кастрюли до определенного предела. Однако диаметр дна кастрюли должен соответствовать диаметру соответствующей зоны нагрева. Если вы используете кастрюлю немного большего диаметра, эффективность максимальна. Если вы используете кастрюлю меньшего диаметра, эффективность может быть ниже ожидаемой.

Для оптимальной работы вашей плиты, пожалуйста, размещайте кастрюлю в центре конфорки. Если посуда слишком маленькая или стоит не по центру зоны приготовления, то на панели управления будет мигать предупреждающий индикатор  и зона приготовления работать не будет.

Минимальный диаметр дна посуды:

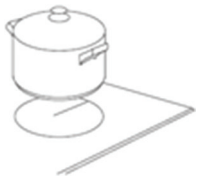
Диаметр зоны приготовления, мм	Минимальный диаметр дна посуды, мм
160	100
180	120
210	140
Объединенная зона	200

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Начало приготовления



1. Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы включить варочную панель. После включения варочная панель подаст один звуковой сигнал, на дисплее отобразится индикация «-» или «- -», варочная панель будет находиться в режиме ожидания.



2. Поставьте подходящую кастрюлю на ту зону приготовления, где вы собираетесь готовить. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.



3. Коснитесь кнопки выбора нужной зоны приготовления, и индикатор рядом с этой кнопкой начнет мигать.



4. Установите мощность, касаясь кнопок + и –. Если на панели управления имеется шкала плавной регулировки мощности, вы также можете провести по ней пальцем для установки нужного уровня мощности. Мощность изменяется от уровня 0 до уровня 9. Уровень мощности 0 означает отключение зоны нагрева.

ПРИМЕЧАНИЯ:
Если вы не установите мощность в течение 1 минуты, то варочная панель выключится автоматически. В этом случае вам потребуется повторить операции начиная с шага 1.
Вы можете изменять уровень мощности в любое время в процессе приготовления.

Мигающий индикатор 

Если попеременно мигают индикатор уровня мощности и индикатор , это может означать следующее:
- вы не поставили посуду на нужную зону приготовления;
- посуда, которую вы поставили, не подходит для индукционной плиты;
- посуда слишком маленькая или стоит не по центру зоны приготовления.

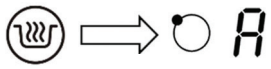
Приготовление не начнется, пока вы не поставите подходящую посуду на выбранную зону приготовления. Если это не произойдет в течение 1 минуты, варочная панель выключится автоматически.

Режим подогрева (только для модели EHB60406I-BL)

Если вам необходимо поддерживать блюдо теплым на протяжении некоторого времени, вы можете воспользоваться режимом подогрева. Для этого:

1. 

   Выберите зону приготовления, которую вы хотите поддерживать в теплом состоянии, нажав на одну из кнопок регулировки мощности соответствующей зоны приготовления. Индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.

2. 

   Коснитесь кнопки включения/выключения режима подогрева. На индикаторе выбранной зоны приготовления будет отображаться символ «A» и зона приготовления перейдет в режим подогрева.

3. 

   Если вам необходимо отключить режим подогрева, то выберите соответствующую зону приготовления, а затем коснитесь кнопки включения/выключения режима подогрева еще раз. Зона приготовления будет отключена. Для напоминания о том, что зона приготовления еще не остыла, загорается индикатор «H». Когда зона приготовления остынет, индикатор «H» погаснет.

Приостановка и возобновление приготовления (только для модели EHB60406I-BL)

Если вам необходимо ненадолго приостановить приготовление, то коснитесь кнопки выбора той зоны приготовления, где нужно приостановить приготовление, а затем коснитесь кнопки приостановки/возобновления приготовления. Для продолжения приготовления коснитесь кнопки приостановки/возобновления приготовления еще раз.

Использование режима работы на повышенной мощности (только для моделей EHB60405IS-BL и EHB60406I-BL)

Режим работы на повышенной мощности означает, что мощность одной зоны приготовления за одну секунду увеличивается и остается повышенной в течение 5 минут. Данный режим позволяет максимально быстро готовить или нагревать.



1. Коснитесь кнопки выбора нужной зоны приготовления, и индикатор рядом с этой кнопкой начнет мигать.
2. Коснитесь кнопки включения/выключения режима работы на повышенной мощности (кнопка +/B3sec для модели EHB60405IS-BL или кнопка Ⓑ для модели EHB60406I-BL) и еще некоторое время удерживайте палец на кнопке.



Выбранная зона приготовления начнет работать в режиме повышенной мощности, при этом должен загореться индикатор повышенной мощности «P».
3. Работа на повышенной мощности длится 5 минут, а затем зона приготовления автоматически начинает работать на том уровне мощности, который был установлен до перехода в режим работы на повышенной мощности.



При этом загорится индикатор этого уровня мощности.

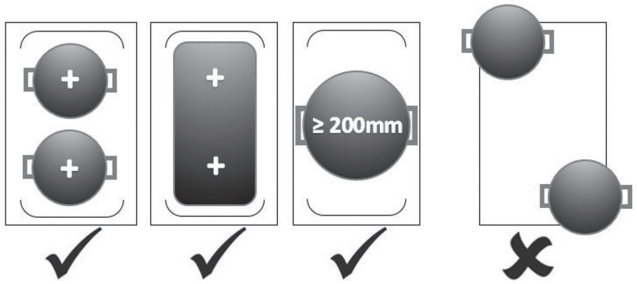


4. Чтобы отключить режим работы на повышенной мощности до истечения 5 минут, коснитесь кнопки выбора данной зоны приготовления, и индикатор рядом с кнопкой начнет мигать. Затем коснитесь кнопки включения/выключения режима работы на повышенной мощности. Зона приготовления начнет работать на том уровне мощности, который был установлен до перехода в режим работы на повышенной мощности.

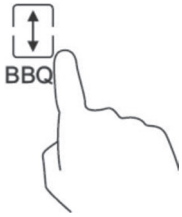
Управление объединенными зонами нагрева Brige (только для модели EHB60406I-BL)

Объединенная зона может использоваться как одна зона или как две разные зоны в зависимости от потребностей приготовления пищи и используемой посуды.
Объединенная зона состоит из двух независимых индукторов, которые контролируются независимо в режиме двух отдельных зон. При включении режима объединенной зоны контроль двух индукторов осуществляется синхронно. При перемещении посуды из одного положения в другое в пределах объединенной зоны сохраняется тот же уровень мощности, что и в зоне, где посуда изначально находилась, а часть, не покрытая посудой, не нагревается.
Важно: Убедитесь, что посуда размещена по центру одной зоны приготовления. В случае больших кастрюль, овальных, прямоугольных и вытянутых сковородок убедитесь, что они размещены по центру объединенной зоны приготовления, покрывая обе части.

Примеры правильного и неправильного размещения посуды:



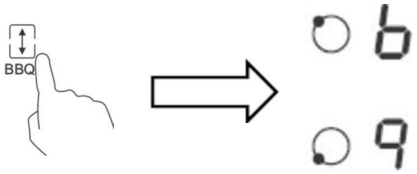
Режим объединенной зоны



1. Чтобы использовать объединенную зону как одну большую зону, просто нажмите кнопку управления объединенными зонами.
Настройка мощности работает как в обычной зоне.
2. Чтобы использовать объединенную зону как две разные зоны с разными настройками мощности, нажмите соответствующую кнопку еще раз, и зоны вернутся к своим старым настройкам.

Функция барбекю

Функция барбекю используется в режиме объединенной зоны и позволяет поддерживать температуру поверхности сковороды на приемлемом уровне.



1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, для которой вы хотите использовать режим барбекю, и индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.
2. Нажмите кнопку объединенной зоны и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы активировать функцию барбекю.

На дисплее отобразятся буквы «b» и «q».

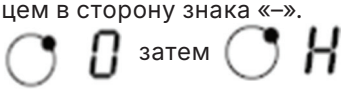
Окончание приготовления



1. Коснитесь кнопки выбора той зоны приготовления, где нужно завершить приготовление.



2. Выключите выбранную зону приготовления, касаясь кнопки – и выбрав нулевой уровень мощности. Если на панели управления имеется шкала плавной регулировки мощности, вы также можете провести по ней пальцем в сторону знака «–».



Убедитесь, что сначала загорится индикатор мощности «0», а затем индикатор «H».



3. После выключения всех зон приготовления нажмите кнопку включения/выключения, чтобы выключить варочную панель.



4. Будьте осторожны с горячими поверхностями. После окончания приготовления зона приготовления остается горячей, и для напоминания об этом загорается индикатор «H», показывающий, какая зона приготовления еще горячая. Когда зона приготовления остынет, индикатор «H» погаснет. В целях энергосбережения после окончания приготовления одного блюда, вы можете приготовить другое, используя ту же зону приготовления, пока она еще не остыла.

Блокировка панели управления

Вы можете заблокировать панель управления, например, чтобы дети не смогли включить нагрев. Когда панель управления заблокирована, активна только кнопка включения/выключения прибора.

Чтобы заблокировать панель управления, выполните следующее:

1. Включите варочную панель, нажав кнопку включения/выключения прибора.
2. На работающей панели коснитесь кнопки (если она есть на панели управления) и удерживайте на ней палец некоторое время или одновременно коснитесь кнопок + и – (если на панели управления нет отдельной кнопки блокировки).
3. Должен загореться индикатор «Lo», означающий, что панель управления заблокирована.

Чтобы разблокировать панель управления, выполните следующее:

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Коснитесь кнопки и удерживайте на ней палец некоторое время или одновременно коснитесь кнопок + и –.
3. Панель управления будет разблокирована.

Когда панель управления заблокирована, активна только кнопка включения/выключения прибора. Это позволяет в случае экстренной ситуации быстро выключить варочную панель, коснувшись кнопки включения/выключения.

Защита от перегрева

Встроенные датчики температуры следят за температурой нагрева варочной поверхности. При обнаружении превышения максимально допустимой температуры варочная панель прекращает работу автоматически.

Определение маленьких предметов

Если на зону нагрева положить посуду неподходяще маленького размера, или посуду, дно которой не подходит для индукционной плиты, или другой небольшой предмет, например нож, вилку или ключ, зона нагрева не включается и варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет работать для охлаждения варочной панели и схемы управления в течение еще 1 минуты.

Защитное автоматическое выключение

В целях безопасности варочная панель имеет функцию защитного выключения на тот случай, если вы забудете выключить ее. Время, через которое варочная панель выключается автоматически, зависит от уровня мощности, см. таблицу ниже.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер выключения по умолчанию, ч	8	8	8	4	4	4	2	2	2

После снятия посуды с зоны нагрева варочная панель прекращает нагрев немедленно и автоматически выключается через 2 минуты.

Использование функции таймера

Вы можете использовать функцию таймера двумя способами:

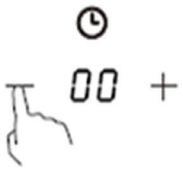
1. В качестве минутного таймера. В этом случае таймер не выключит ни одну из конфорок по истечении заданного времени, а просто подаст звуковой сигнал.
2. Как таймер выключения одной зоны приготовления или нескольких по истечении заданного времени.

Максимальное время таймера – 99 минут.

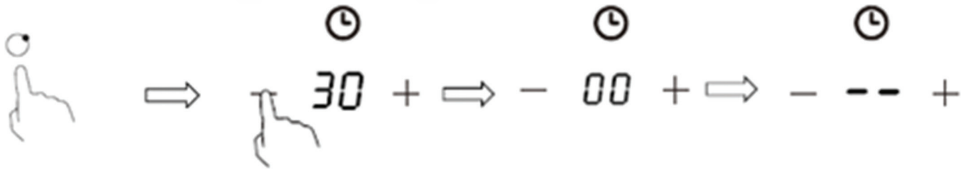
Минутный таймер

Минутный таймер можно использовать, даже если вы не выбираете никакую зону приготовления.

1. Убедитесь, что варочная панель включена или включите ее, нажав кнопку включения/выключения прибора.
2. Коснитесь кнопки ⏲. Начнет мигать индикатор таймера и на дисплее таймера будет отображаться «00».



3. Установите время, касаясь кнопок +/–. Каждое касание кнопки + или – изменяет время таймера на 1 минуту. Чтобы быстро изменять время – сразу на 10 минут, коснитесь пальцем кнопки + или – и удерживайте палец. Когда время таймера доходит до 99 минут, отсчет начинает с начала – с 0 минут.



3. Чтобы отключить таймер, касаясь кнопки + или –, установите время таймера 0 минут.



4. После того как время таймера установлено, немедленно начинается обратный отсчет установленного времени. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать 5 секунд.

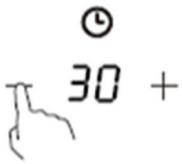


5. Когда установленное время таймера истечет, варочная панель в течение 30 секунд будет подавать звуковые сигналы, на дисплее будет отображаться индикатор истекшего времени таймера «- -».

Таймер выключения одной зоны приготовления

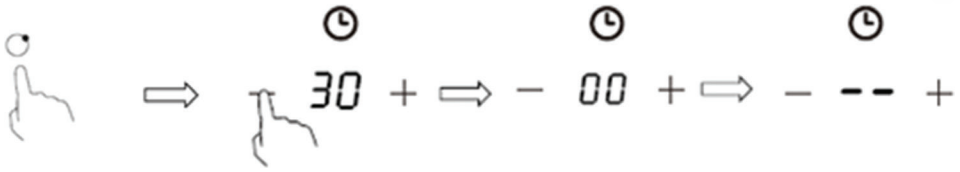


1. Коснитесь кнопки выбора нужной зоны приготовления, например зоны приготовления №2.



2. Коснитесь кнопки , после этого начнет мигать индикатор времени таймера «30», а также загорится индикатор таймера.

3. Установите время, через которое зона нагрева должна выключиться, касаясь кнопок +/–. Каждое касание кнопки + или – изменяет время таймера на 1 минуту. Чтобы быстро изменять время – сразу на 10 минут, коснитесь пальцем кнопки + или – и удерживайте палец. Когда время таймера доходит до 99 минут, показания начинаются с начала – с 0 минут.



3. Чтобы отключить таймер, войдите в режим управления таймером и касаясь кнопки + или –, установите время таймера 0 минут.



4. После того как время таймера установлено, немедленно начинается обратный отсчет установленного времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время до отключения и будет мигать индикатор таймера.



Кроме того, рядом с индикатором уровня мощности выбранной зоны будет мигать красная точка, означающая, что для этой зоны активирован таймер выключения.



5. Когда установленное время таймера истечет, зона приготовления, для которой был установлен таймер, выключится автоматически, и вместо индикатора уровня мощности отобразится индикатор «H».

ПРИМЕЧАНИЕ:
Остальные зоны приготовления, если они используются, продолжат работать без изменений.

Таймер выключения нескольких зон приготовления

1. Чтобы использовать функцию таймера выключения для нескольких зон приготовления, выполните настройку таймера выключения отдельно для каждой зоны приготовления, как описано выше.
2. Оставшееся время таймера будет отображаться для той зоны приготовления, для которой оно минимально на данный момент.



Например, если для зоны №3 осталось время таймера 3 минуты, а для зоны №2 осталось время таймера 6 минут, то будет отображаться время 3 минуты.





При этом красная точка рядом с индикатором мощности той зоны приготовления, время таймера которой отображается, будет мигать.
Чтобы узнать оставшееся время таймера для другой зоны, коснитесь выбора этой зоны приготовления один раз. Индикатор таймера отобразит оставшееся время таймера для этой зоны.



3. Когда установленное время таймера истечет, зона приготовления, для которой был установлен таймер, выключится автоматически, и вместо индикатора уровня мощности отобразится индикатор «H».

ПРИМЕЧАНИЕ:
При необходимости изменить время таймера после того, как таймер был установлен, вам потребуется начать настройку таймера сначала.

ВЫБОР УРОВНЯ МОЩНОСТИ НАГРЕВА

Приведенные в таблице ниже настройки являются лишь рекомендательными. Точные параметры будут зависеть от нескольких факторов, включая используемую посуду и количество приготавливаемого продукта. Экспериментируйте с варочной панелью, чтобы найти наиболее подходящие для вас настройки.

Уровень мощности	Назначение
1-2	• Осторожный подогрев небольшого количества пищи • Расплавление шоколада, сливочного масла, подогрев продуктов, которые быстро пригорают • Нежное тушение • Томление
3-4	• Разогрев • Быстрое тушение • Приготовление риса
5-6	• Приготовление блинов
7-8	• Приготовление сотэ • Приготовление пасты
9	• Жарка • Обжаривание • Доведение супа до кипения • Кипячение воды

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

⚠ Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете режим приготовления на повышенной мощности. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно воспламениться, что представляет собой опасность пожара.

Советы по приготовлению

- Когда пища закипит, уменьшите температуру.
- Использование крышки сокращает время приготовления и экономит электроэнергию, сохраняя тепло.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте готовить на высокой температуре и уменьшайте ее, когда пища хорошо прогреется.

Тушение, приготовление риса

- Тушение происходит при температуре ниже точки кипения, около 85˚C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность блюда. Это ключ к приготовлению вкусных супов и нежных рагу, поскольку ароматы раскрываются без переваривания пищи. Соусы на основе яиц и муки также следует готовить при температуре ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться более высокая температура, чем минимальная, чтобы гарантировать правильное приготовление пищи за рекомендованное время.

Обжаривание стейка

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

- Дайте мясу постоять при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.
- Нагрейте сковороду с толстым дном.
- Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Налейте немного масла в горячую сковороду, затем положите мясо на нее.
- Переворачивайте стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время обжарки может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы определить степень прожарки – чем плотнее он на ощупь, тем лучше он будет прожарен.
- Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он размяк, перед подачей на стол.

Жарка на сковороде

- Выбирайте вок с плоским дном или большую сковороду.
- Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка на сковороде должна быть быстрой. При необходимости приготовить сразу много, готовьте еду несколькими небольшими порциями.
- Кратко разогрейте сковороду и влейте в нее две столовые ложки растительного масла.
- Сначала обжарьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
- Обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но еще хрустящими, уменьшите мощность, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
- Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они хорошо прогрелись.
- Подавайте на стол немедленно.

ЧИСТКА И УХОД

Тип загрязнения	Способ очистки	Важные замечания
Повседневные загрязнения стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, пятна от еды или пролитых несладких напитков)	1. Выключите варочную панель. 2. Нанесите средство для чистки варочных панелей, пока стеклокерамическая панель еще теплая, но не горячая. 3. Протрите влажной тканью, затем вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите варочную панель.	Когда питание варочной панели выключено, индикатор «горячей поверхности» не будет гореть, но конфорка может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные или абразивные чистящие средства могут повредить стеклокерамику. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что чистящее средство или мочалка подходит. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стеклокерамическая панель может покрыться пятнами.
Загрязнения в результате перелива кипящей жидкости, расплавления продуктов, попадания сладких напитков на стеклокерамику.	Немедленно удалите загрязнения с помощью лопатки для рыбы, шпателя или скребка с лезвием, подходящего для индукционных стеклокерамических варочных панелей, но будьте осторожны с горячими поверхностями конфорок: 1. Отсоедините варочную панель от электросети. 2. Держите лезвие или другой инструмент под углом 30° и соскребите загрязнения или пролитую жидкость на прохладный участок стеклокерамической панели. 3. Удалите загрязнения или пролитую жидкость тряпкой или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2–4 из предыдущего пункта «Повседневные загрязнения стеклокерамической поверхности».	Удаляйте пятна от расплавленных продуктов, сладкой пищи или пролитых жидкостей как можно скорее. Если оставить их остывать на стеклокерамике, потом их будет трудно удалить, или они могут даже навсегда повредить поверхность стекла. После снятия защитной крышки скребка открывается доступ к острому лезвию для очистки стеклокерамической панели. Будьте предельно осторожны при использовании скребка и храните его в закрытом виде в месте, недоступном для детей.

Тип загрязнения	Способ очистки	Важные замечания
Пролитая на сенсорную панель управления жидкость.	1. Выключите варочную панель. 2. Вытрите пролитую жидкость. 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите поверхность насухо бумажным полотенцем. 5. Включите варочную панель снова.	Варочная панель может начать подавать звуковые сигналы или выключиться, т.к. сенсорная панель управления может не работать, если на ней есть жидкость. Перед включением варочной панели обязательно вытрите сенсорную панель управления насухо.

УСТРАНЕНИЕ ПРОСТЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности, попробуйте устранить ее самостоятельно, воспользовавшись рекомендациями в таблице. Если неисправность не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электросети и что подача электричества к плите включена.
		Убедитесь, что нет перебоев электроснабжения в доме.
		Если в результате проверки, все нормально, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Кнопки не реагируют на касания.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления (см. раздел «Приготовление на индукционной варочной панели», подраздел «Блокировка панели управления».
Кнопки сенсорной панели плохо реагируют на касания.	На сенсорной панели есть тонкая пленка воды.	Вытрите сенсорную панель насухо.
	Вы касаетесь кнопок кончиком пальца.	Касайтесь кнопок подушечкой пальца.
Царапины на стеклокерамической панели.	Использовалась посуда с зазубренными неровными краями.	Используйте посуду с плоским ровным гладким дном.
	Использовалось абразивное средство для очистки или грубая или металлическая щетка/губка.	См. раздел «Чистка и уход».
Посуда на плите издает трескающие или щелкающие звуки.	Это связано с конструктивными особенностями посуды (слои разного металла по-разному расширяются при нагреве). Громкие звуки возможны также при нагреве посуды, если между ее дном и поверхностью варочной панели попала влага.	Это нормально и не является неисправностью
Варочная панель издает тихий гудящий звук во время работы на повышенной мощности.	Это связано с принципом работы индукционного нагрева.	Это нормально и не является неисправностью. Гудение уменьшится или исчезнет полностью после уменьшения мощности нагрева.

Неисправности	Возможные причины	Способы устранения
Варочная панель издает звук работающего вентилятора.	Внутри варочной панели имеется встроенный вентилятор, который включается для охлаждения внутренних электронных компонентов и защиты их от перегрева. Вентилятор может продолжить работать еще некоторое время даже после выключения варочной панели.	Это нормально и не является неисправностью. Не следует отключать электропитание варочной панели до того, как остановится работа вентилятора.
Посуда не нагревается, загорается индикатор U.	Индукционная варочная панель не может определить посуду, потому что используемая посуда не подходит для индукционной плиты.	Используйте посуду, подходящую для индукционных плит. См. раздел «Подготовка к эксплуатации», подраздел «Замечания по выбору правильной посуды».
	Индукционная варочная панель не может определить посуду, потому что используемая посуда слишком маленькая или стоит не по центру зоны приготовления.	
Варочная панель целиком или отдельная зона приготовления неожиданно выключилась сама. Звучат звуковые сигналы, на дисплее отображается код неисправности в зоне отображения времени таймера.	Техническая неисправность.	См. раздел «Коды неисправностей».

ВНИМАНИЕ:

Запрещается разбирать и пытаться самостоятельно ремонтировать неисправный прибор, это может привести к выходу варочной панели из строя и создать риски поражения электрическим током и возгорания.

КОДЫ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В случае регистрации неисправности индукционная варочная панель автоматически переходит в защитный режим и на дисплее отображается код неисправности.

Код неисправности	Возможные причины	Способы устранения
F3/F4	Неисправность датчика температуры индукционной катушки.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
F9/FA	Неисправность датчика температуры БТИЗ.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E1/E2	Ненормальное электропитание.	Убедитесь, что нет перебоев электроснабжения в доме. Если есть перебои, выключите варочную панель, пока нормальное электроснабжение не восстановится.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E5	Высокая температура датчика температуры БТИЗ	Выключите варочную плиту и дайте ей полностью остыть. Затем включите ее снова.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

- Транспортировку приборов проводят всеми видами транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на транспорте конкретного вида.
- При перевозке прибора используйте оригинальную заводскую упаковку. Прибор должен быть надежно зафиксирован в упаковке. Оберегайте прибор от ударов и падения. Упаковка с прибором должна быть надежно зафиксирована стропами, ремнями или сеткой во избежание ее перемещений во время транспортировки.
- Транспортировка приборов должна исключать возможность непосредственного воздействия на них атмосферных осадков и агрессивных сред.
- Перед тем, как убрать прибор на хранение проведите полную его чистку и дайте высохнуть всем деталям.
- Приборы необходимо хранить в закрытом сухом и чистом помещении при температуре окружающего воздуха не ниже –20°С и не выше +50°С, с относительной влажностью не выше 80% и отсутствии в окружающей среде кислотных, щелочных и других паров, отрицательно влияющих на материалы приборов.

БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Ваше устройство спроектировано и изготовлено из высококачественных материалов и компонентов, которые можно утилизировать и использовать повторно.

Если товар имеет символ с зачеркнутым мусорным ящиком на колесах, это означает, что товар соответствует Европейской директиве 2002/96/EC.

Ознакомьтесь с местной системой раздельного сбора электрических и электронных товаров. Соблюдайте местные правила. Утилизируйте старые устройства отдельно от бытовых отходов. Правильная утилизация вашего товара позволит предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и человеческого здоровья.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

EHB30203I-BL / EHB30203I-WH

Напряжение питания: 220-240 В, ~50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: – 3500 Вт

Количество зон приготовления: – 2 зоны

Зоны приготовления: – 1500 Вт/160 мм + 2000 Вт/180 мм

Установочные размеры (ДхШ): – 268х500 мм

Габаритные размеры (ДхШхВ): – 288х520х60 мм

Вес нетто: – 3,9 кг

Класс электробезопасности: Класс I

EHB60405IS-BL

Напряжение питания: 220-240 В, ~50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: – 7000 Вт

Количество зон приготовления: – 4 зоны

Зоны приготовления: – 2х1500 Вт/180 мм + 2х 1800/2000 Вт/180 мм

Установочные размеры (ДхШ): – 560х490 мм

Габаритные размеры (ДхШхВ): – 590х520х60 мм

Вес нетто: – 8,1 кг

Класс электробезопасности: Класс I

EHB60406I-BL

Напряжение питания: 220-240 В, ~50 Гц

Максимальная потребляемая мощность: – 7400 Вт

Количество зон приготовления: – 4 зоны

Зоны приготовления: – 2х1500/1800 Вт/180 мм + 2х1800/2000 Вт/180 мм

Объединенные зоны приготовления: 2х2800/3500 Вт

Установочные размеры (ДхШ): – 560х490 мм

Габаритные размеры (ДхШхВ): – 590х520х60 мм

Вес нетто: – 8,1 кг

Класс электробезопасности: Класс I

В связи с постоянным усовершенствованием изделий производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн, комплектацию и технические характеристики прибора без предварительного уведомления об этом пользователя.

Товар сертифицирован.
Товар соответствует требованиям нормативных документов:
ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».
При отсутствии копии нового сертификата в коробке спрашивайте копию у продавца.
Полную информацию о сертификате соответствия вы можете получить у продавца или на сайте pioneer-bt.ru

Изготовитель:
ПИОНИР ХАЙ ТЕХНОЛОДЖИ ЛИМИТЕД. Адрес: Офис Б 21/Ф Квонг Фат Хонг здание 1, Рамсей ст, Шеунг Ван, Гонконг. PIONEER HIGH TECHNOLOGY LIMITED. Add: Flat B 21/F Kwong Fat Hong BLDG 1 Rumsey St, Sheung Wan, Hong Kong.
Сделано в Китае.
Импортер/организация, уполномоченная на принятие претензий на территории России:
ООО «СЕРВИС-ВИП». 144009,Московская область,г. Электросталь, ул. Корнеева, д. 6б, оф. 203.

* *Данные могут быть изменены в связи со сменой изготовителя, продавца, производственного филиала, импортера в РФ. В случае изменения данных актуальная информация указывается на дополнительной наклейке, размещенной на упаковке изделия.*

Дата производства указана на упаковке или изделии.
Срок службы изделия – 3 года
Гарантийный срок – 1 год
Гарантийное обслуживание осуществляется согласно прилагаемому гарантийному талону. Гарантийный талон и инструкция по эксплуатации являются неотъемлемыми частями данного изделия.

СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Благодарим вас за приобретение продукции **PIONEER**. Мы рады предложить вам изделия, разработанные и изготовленные в соответствии с высокими требованиями к качеству, функциональности и дизайну. Мы уверены, что Вы будете довольны приобретением изделия от нашей фирмы. В случае если ваше изделие марки **PIONEER** будет нуждаться в техническом обслуживании, просим вас обращаться в один из авторизованных сервисных центров (далее – АСЦ).
С полным списком АСЦ и их точными адресами вы можете ознакомиться на сайте pioneer-bt.ru



pioneer-bt.ru

Pioneer