KÖNIGIN

РУКОВОДСТВО ПО БЕЗОПАСНОСТИ, УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ «KÖNIGIN»

Instruction manual

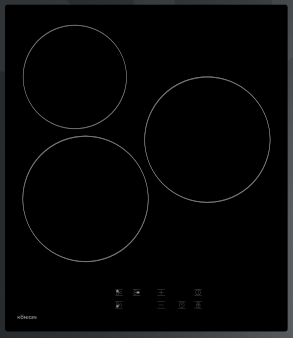
Libra C302

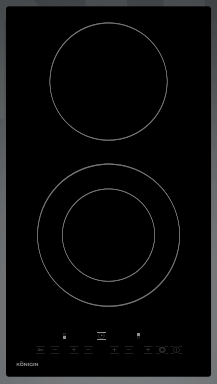
Libra C453

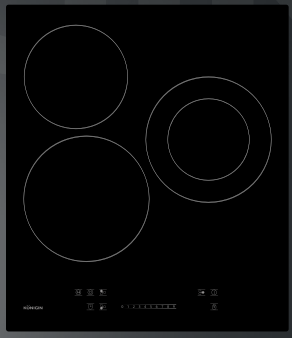
Libra C604

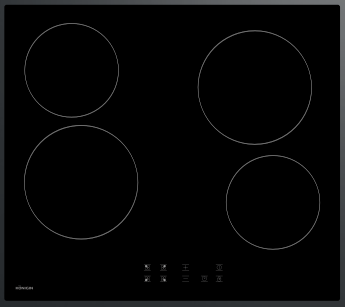
Vega C453

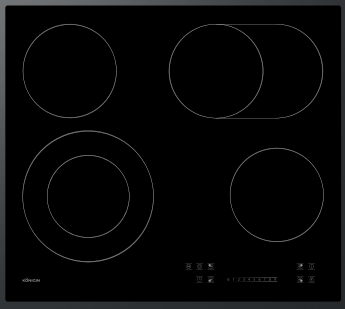
Vega C604











ОГЛАВЛЕНИЕ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за выбор изделия торговой марки «Königin». Мы хотим, чтобы вы остались довольны нашей продукцией, произведенной на высококачественном, технологичном и современном оборудовании.
Выполняя необходимое обслуживание, вы можете с удовольствием и уверенностью пользоваться варочной панелью долгие годы.
Прочтите все руководство полностью. Храните его на протяжении всего времени использования.
При передаче изделия другому пользователю передайте и руководство.

Данное руководство по эксплуатации было подготовлено сразу для нескольких моделей. Некоторые из указанных функций могут быть недоступны на вашем устройстве.

ВНИМАНИЕ: Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации.

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 4

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 5

3. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ 6

4. УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 7

5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ 10

6. СХЕМЫ ПАНЕЛЕЙ 11

7. РАЗМЕРЫ ВСТРАИВАНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ 13

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 15

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА 16

10. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ 18

11. УХОД И ОЧИСТКА 19

12. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ 20

13. ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ 20

14. ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ 21

15. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ 22

16. УТИЛИЗАЦИЯ 22

17. ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ И ОБЯЗАТЕЛЬСТВА 23

1. МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием варочной панели. Строго соблюдайте руководство по эксплуатации с целью предотвращения несчастных случаев и травм.

При установке плиты

- Внимательно прочитайте данные инструкции перед установкой или использованием данного устройства.
- Отключите прибор от электросети перед выполнением любых работ или технического обслуживания.
- Подключение к хорошей системе заземления необходимо и обязательно.
- Данное устройство должно быть правильно установлено и заземлено только квалифицированным специалистом.
- Изменения в домашней электропроводке должен производить только квалифицированный электрик.
- Данное устройство должно быть подключено к цепи, оснащенной разъединителем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Ни в коем случае нельзя класть на этот прибор горючие материалы или предметы.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантий и претензий.

При эксплуатации и обслуживании плиты

- Не готовьте на сломанной или треснутой варочной панели. Если поверхность треснута или разбита, немедленно отключите устройство от электросети (настенный выключатель) и вызовите квалифицированного специалиста.
- Отключайте варочную плиту с помощью настенного выключателя перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантами (такими, как инсулиновые помпы) должны консультироваться с врачом или производителем импланта перед использованием данного устройства, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на работу их импланта.
- Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреться.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите за тем, чтобы ручки не нависали над другими включенными конфорками. Держите ручки вне зоны доступа детей.

ВНИМАНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

ВНИМАНИЕ: не оставляйте устройство включенным без присмотра. Выкипание приводит к появлению дыма и жирных пятен, которые могут загореться. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, выключите устройство и накройте огонь, например крышкой или противопожарным одеялом.

- Никогда не используйте прибор как рабочую поверхность или место хранения.
- Никогда не оставляйте посуду или какие-либо предметы на приборе.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда отключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. используя сенсорную панель). Не полагайтесь на функцию распознавания посуды, которая отключит конфорки, когда вы уберете посуду.
- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору без присмотра.
- Не разрешайте детям играть с прибором, а также сидеть на нем, стоять или забираться на устройство.
- Не храните предметы интереса детей в шкафчиках над устройством.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется устройство.
- Дети старше 8 лет, люди с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или не имеющие достаточного опыта или знаний использования подобного оборудования могут пользоваться данным устройством под руководством или после получения инструкций по безопасному использованию прибора и понимают все возможные риски.
- Не чините и не заменяйте никакие детали устройства, если это специально не рекомендовано в руководстве. Остальное обслуживание должно проводиться квалифицированным специалистом.
- Не используйте паровой очиститель для очистки своей варочной панели.

- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте кастрюли с неровными краями и не тяните кастрюли по поверхности, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте мочалки и абразивные чистящие средства для очистки вашей варочной панели, так как они могут оставить царапины на стекле.
- Если шнур питания поврежден, он должен быт заменен производителем, его сервисным агентом или людьми со схожей квалификацией во избежание опасности.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Данный прибор предназначен для использования в бытовых целях.

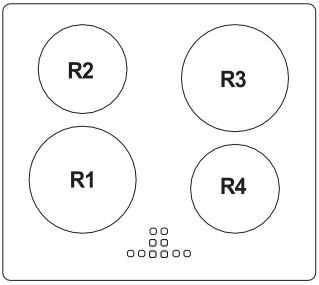
2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	**Libra C302 TBK**	**Libra C453 TBK**	**Vega C453 SBK**
Параметры электросети, В/Гц	220–240/50-60	220–240/50-60	220–240/50-60
Материал	Стеклокерамика Kanger	Стеклокерамика Kanger	Стеклокерамика Kanger
Цвет	Черный	Черный	Черный
Тип электрической плиты	Инфракрасная	Инфракрасная	Инфракрасная
Тип управления	Touch Control	Touch Control	Touch Slider
Мощность, Вт	3000	5000	5200
Количество конфорок	2	3	3
R1, диаметр, мм; мощность, кВт	165; 1,2	200; 1,8	200; 1,8
R2, диаметр, мм; мощность, кВт	130-200; 0.9-1,8	165; 1,2	165; 1,2
R3, диаметр, мм; мощность, кВт		200; 2	130-200; 1,1-2,2
R4, диаметр, мм; мощность, кВт	–	–	–
Класс электрозащиты	II	II	II
Количество температурных режимов	9	9	9
Блокировка сенсора	Да	Да	Да
Таймер	Да	Да	Да
Длина кабеля питания, см	120	120	120
Габаритные размеры, мм	288×520×52	450×520×52	450×520×52
Размеры выреза в столешнице, мм	500x268mm	432×492	432×492
Вес, кг*	4,5	6,5	6,5

Модель	**Libra C604 TBK**	**Vega C604 SBK**
Параметры электросети, В/Гц	220–240/50-60	220–240/50-60
Материал	Стеклокерамика Kanger	Стеклокерамика Kanger
Цвет	Черный	Черный
Тип электрической плиты	Инфракрасная	Инфракрасная
Тип управления	Touch Control	Touch Slider
Мощность, Вт	6000	6600
Количество конфорок	4	4
R1, диаметр, мм; мощность, кВт	200; 1,8	145-230; 1,0-2,2
R2, диаметр, мм; мощность, кВт	165; 1,2	165; 1,2
R3, диаметр, мм; мощность, кВт	200; 1,8	165-270; 1,1-2
R4, диаметр, мм; мощность, кВт	165; 1,2	165; 1,2
Класс электрозащиты	II	II
Количество температурных режимов	9	9
Блокировка сенсора	Да	Да
Таймер	Да	Да
Длина кабеля питания, см	120	120
Габаритные размеры, мм	590×520×52	590×520×52
Размеры выреза в столешнице, мм	562×492	562×492
Вес, кг*	8,75	8,75

*****Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать нашу продукцию, мы можем изменять спецификации и дизайн без предварительного уведомления.

3. ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ



Инфракрасная варочная панель

Инфракрасная варочная панель может удовлетворить различные требования к кухне благодаря своей многофункциональности. Процесс нагревания обеспечивает инфракрасное излучение. Стеклокерамическая поверхность характеризуется отличной теплопроводностью и прочностью к высоким температурным режимам. Плиты с инфракрасным излучением гарантируют конечным блюдам сохранение вкусовых свойств, делая при этом процесс приготовления максимально удобным и экономичным в вопросе потребления энергии.

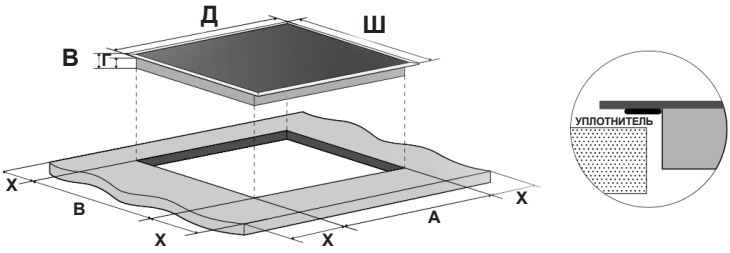
Перед использованием новой плиты

- Прочитайте эту инструкцию, уделяя особое внимание разделу «Меры безопасности».
- Снимите защитную пленку, которая все еще может быть на Вашей плите.

4. УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Выбор монтажного оборудования

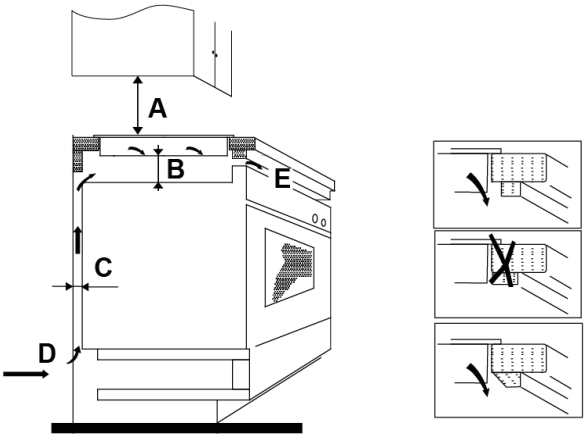
Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
Для установки и использования вокруг отверстия должно быть оставлено пространство не менее 5 см.
Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки, как показано ниже.



Модель	Д, мм	Ш, мм	В, мм	Г, мм	А, мм	В, мм	Х, мм
Инфракрасная плита, 30 см	288	520	52	48	272	502	50 min
Инфракрасная плита, 45 см	450	520	52	48	430	492	50 min
Инфракрасная плита, 60 см	590	520	52	48	562	492	50 min

При любых обстоятельствах убедитесь, что плита хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что плита находится в правильном положении, как показано ниже.

Примечание: безопасное расстояние между плитой и шкафом над плитой должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 min	20 min	Воздухозабор	Выход воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают требованиям к пространству
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала
- Если варочная панель установлена над духовкой, духовка имеет встроенный охлаждающий вентилятор
- Установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и нормам
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания, встроен в постоянную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки.
- Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электропроводки допускают такое изменение требований)
- Изолирующий выключатель будет легко доступен для клиента при установленной варочной панели
- Вы можете проконсультироваться с местными строительными органами и правилами, если у Вас есть сомнения относительно установки
- Вы используете термостойкие и легкоочищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для стеновых поверхностей вокруг варочной панели.

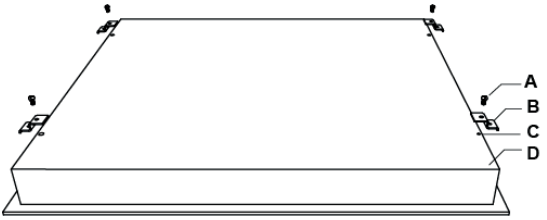
После установки варочной панели убедитесь, что

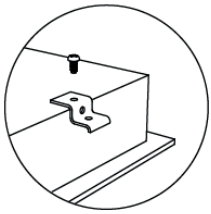
- Кабель питания не доступен через дверцы шкафа или ящики
- Имеется достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели
- Если варочная панель установлена над ящиком или пространством шкафа, под основанием варочной панели устанавливается тепловой защитный барьер
- Изолирующий выключатель легко доступен.

Установка крепежных кронштейнов

Устройство следует разместить на устойчивой, ровной поверхности (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к выступающим из варочной панели элементам управления.

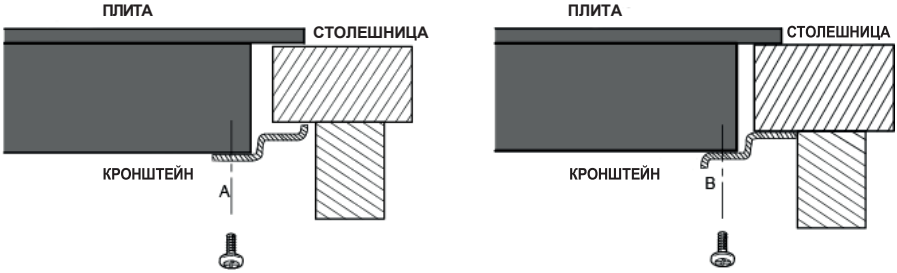
Перед установкой закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна (для инфракрасной плиты) на нижней части варочной панели (см. рисунок).





A	B	C	D
винт	кронштейн	отверстие для винта	основа

Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с толщиной рабочей поверхности.



Меры предосторожности

1. Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техниками. Никогда не проводите установку самостоятельно.

2. Варочная панель не должна устанавливаться над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.

3. Варочная панель должна устанавливаться таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.

4. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло.

5. Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть устойчивы к теплу.

6. Во избежание любых повреждений промежуточный слой и клей должны быть устойчивы к теплу.

7. Не следует использовать пароочиститель.

5. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Данная варочная панель должна подключаться к электросети только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

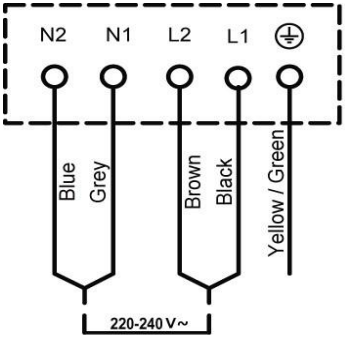
1. Система электропроводки в доме подходит для потребляемой варочной панелью мощности.

2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

3. Сечения кабеля электропитания могут выдерживать нагрузку, указанную на заводской табличке. Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, редукторы или разветвители, поскольку они могут вызвать перегрев и возгорание.

ВНИМАНИЕ! Кабель электропитания не должен касаться горячих деталей и должен быть расположен так, чтобы его температура не превышала 75 ºC в любой точке.

Проверьте с электриком, подходит ли домашняя система электропроводки без изменений. Любые изменения должны быть сделаны только квалифицированным электриком. Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующим стандартом или с помощью однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.



1. Если кабель поврежден или требует замены, это должен сделать специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.

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

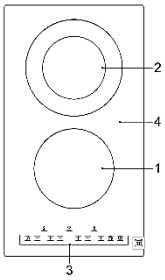
3. Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам безопасности.

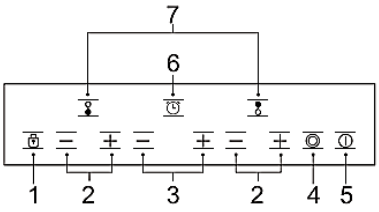
4. Кабель не должен быть согнут или сжат.

5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.

6. СХЕМЫ ПАНЕЛЕЙ

Libra C302 TBK

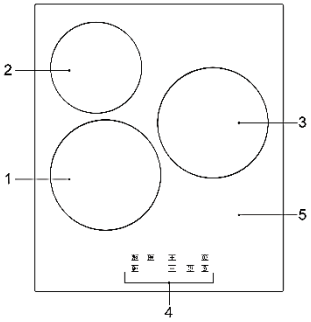


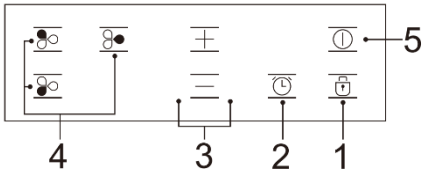


1. Зона приготовления:
диаметр 165 мм, мощность 1200 Вт
2. Зона приготовления:
диаметр 130-200 мм, мощность 900/1800 Вт
3. Панель управления
4. Стеклокерамическая панель

1. Блокировка
2. Уровень нагрева
3. Регулировка таймера
4. Управление зоной расширения
5. ВКЛ /ВЫКЛ
6. Таймер
7. Выбор зоны приготовления

Libra C453 TBK

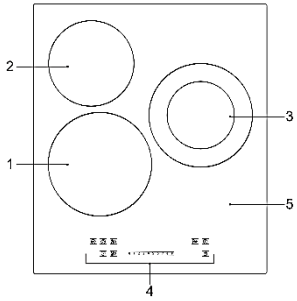


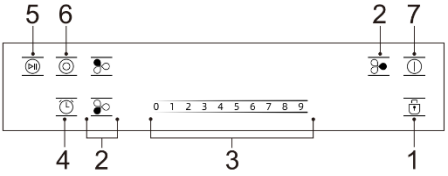


1. Зона приготовления:
диаметр 200 мм, мощность 1800 Вт
2. Зона приготовления:
диаметр 165 мм, мощность 1200 Вт
3. Зона приготовления:
диаметр 200 мм, мощность 2000 Вт
4. Панель управления
5. Стеклокерамическая панель

1. Блокировка
2. Таймер
3. Уровень нагрева / Регулировка таймера
4. Выбор зоны приготовления
5. ВКЛ /ВЫКЛ

Vega C453 SBK

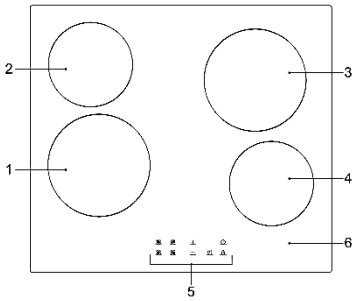


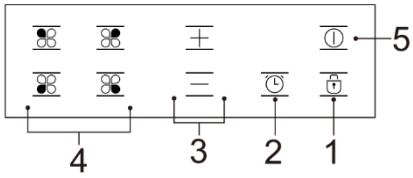


1. Зона приготовления:
диаметр 200 мм, мощность 1800 Вт
2. Зона приготовления:
диаметр 165 мм, мощность 1200 Вт
3. Зона приготовления:
диаметр 130-200 мм, мощность 1100/2200 Вт
4. Панель управления
5. Стеклокерамическая панель

1. Блокировка
2. Выбор зоны приготовления
3. Уровень нагрева / Регулировка таймера
4. Таймер
5. Старт/Пауза
6. Управление зоной расширения
7. ВКЛ /ВЫКЛ

Libra C604 TBK

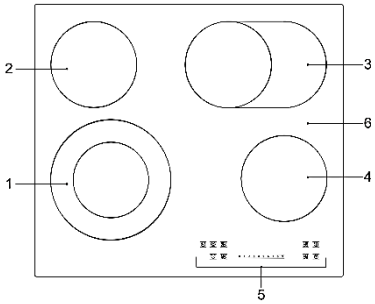


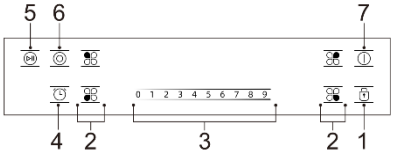


1. Зона приготовления:
диаметр 200 мм, мощность 1800 Вт
2. Зона приготовления:
диаметр 165 мм, мощность 1200 Вт
3. Зона приготовления:
диаметр 200 мм, мощность 1800 Вт
4. Зона приготовления:
диаметр 165 мм, мощность 1200 Вт
5. Панель управления
6. Стеклокерамическая панель

1. Блокировка
2. Таймер
3. Уровень нагрева / Регулировка таймера
4. Выбор зоны приготовления
5. ВКЛ /ВЫКЛ

Vega C604 SBK

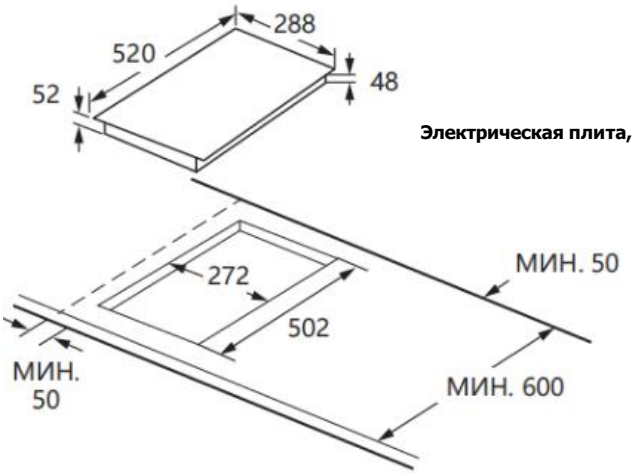




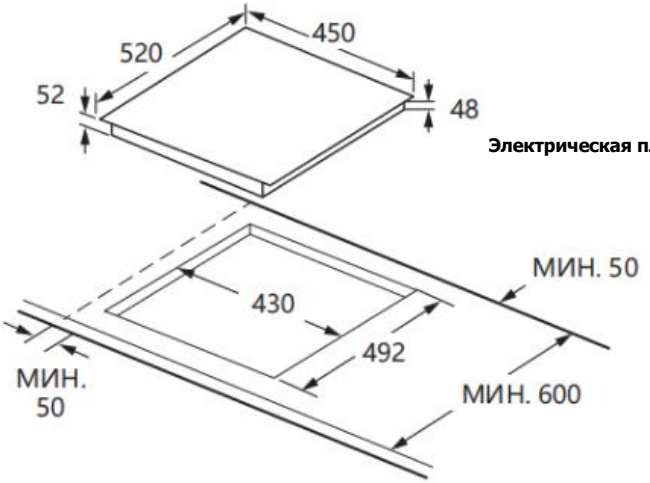
1. Зона приготовления:
диаметр 145-230 мм, мощность 1000/2200 Вт
2. Зона приготовления:
диаметр 165 мм, мощность 1200 Вт
3. Зона приготовления:
диаметр 165-270 мм, мощность 1100/2000 Вт
4. Зона приготовления:
диаметр 165 мм, мощность 1200 Вт
5. Панель управления
6. Стеклокерамическая панель

1. Блокировка
2. Выбор зоны приготовления
3. Уровень нагрева / Регулировка таймера
4. Таймер
5. Старт/Пауза
6. Управление зоной расширения
7. ВКЛ /ВЫКЛ

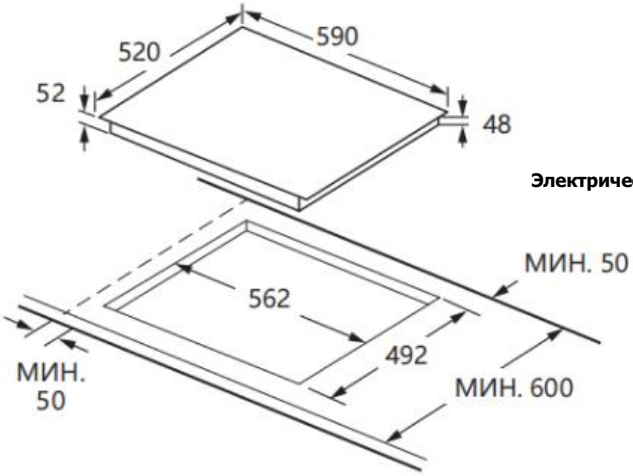
7. РАЗМЕРЫ ВСТРАИВАНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ



Электрическая плита, 30 см



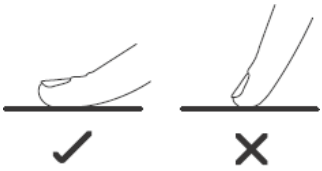
Электрическая плита, 45 см



Электрическая плита, 60 см

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Использование сенсорного управления



- Датчики реагируют на касание, поэтому вам не нужно оказывать никакого давления.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать сигнал каждый раз, когда касание зафиксировано.
- Датчики всегда должны быть чистыми и сухими, а также никакие предметы (например, посуда или тряпка) не должны покрывать их. Даже тонкая пленка воды может помешать работе датчиков.

Перед началом приготовления

1. Коснитесь датчика **ВКЛ/ВЫКЛ**. После включения вы услышите один звуковой сигнал, все дисплеи будут показывать «–» или «– –», указывая на то, что плита перешла в режим ожидания.

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

3. Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева.

4. Выберите настройку нагрева, коснувшись ⊖ или ⊕ или передвинув шкалу слайдера.

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- Вы можете изменить настройки нагрева в любой момент готовки.

После окончания приготовления

1. Выключите зону готовки, прокрутив вниз до «**0**» или нажав ⊖ и ⊕ датчики вместе в течение 1 секунды. Если у Вас модель со слайдерным управлением, Вы можете выключить зону приготовления, переместив слайдер на уровень мощности «**0**».

2. Выключите всю варочную панель, нажав кнопку **ВКЛ./ВЫКЛ.** или ⊖ и ⊕ одновременно, удерживая некоторое время.

Предупреждение об остаточном тепле

Если варочная панель работает уже некоторое время, на ней будет выделяться остаточное тепло. Остерегайтесь горячих поверхностей. Индикатор «**H**» покажет, какая зона приготовления горячая на ощупь. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Эту функцию можно также использовать для энергосбережения: если Вы хотите что-либо приготовить/подогреть, используйте конфорку, которая еще горячая.

Блокировка датчиков

0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, чтобы дети случайно не включили плиту). Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления **ВКЛ./ВЫКЛ.**, отключены.

Чтобы заблокировать датчики

Нажмите на кнопку блокировки 🔒 клавиш. Индикатор таймера покажет «**Loc**».

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки клавиш некоторое время.

3. Теперь Вы можете начать использовать варочную панель.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением кнопки **ВКЛ./ВЫКЛ**. В экстренной ситуации Вы всегда можете выключить керамическую варочную панель с помощью кнопки **ВКЛ./ВЫКЛ**., но перед следующей операцией Вам сначала необходимо разблокировать варочную панель.

Функция автоматического отключения

Автоматическое выключение — это защитная функция варочной панели.
Конфорка отключится автоматически, если Вы забудете ее выключить. Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное время работы (часы)	2	2	2	2	2	2	2	2	2

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Как напоминание. В этом случае таймер не выключит ни одну зону приготовления пищи, когда установленное время истечет.
- Вы можете настроить его на выключение одной зоны приготовления пищи по истечении установленного времени.

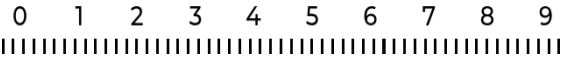
Вы можете установить таймер на время до 99 минут.

Использование таймера как напоминания

1. Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: Вы можете использовать напоминание, даже если не выбираете ни одну из зон приготовления пищи.

2. Коснитесь элемента управления таймером ⏲, после чего индикатор напоминания начнет мигать

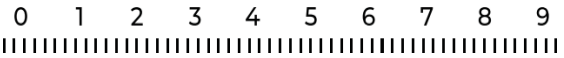
3. Установите время, коснувшись ⊖ или ⊕ на таймере, или проведите по слайдеру:



Совет: Коснитесь ⊖ или ⊕ на таймере ⏲ один раз, чтобы изменить время на **1 минуту**.

Удерживайте ⊖ или ⊕, чтобы уменьшить или увеличить время на **10 минут**.

Для панели со слайдерным управлением коснитесь элемента управления таймером ⏲ , проведите пальцем по слайдеру на одно деление, чтобы изменить время на **1 минуту**. Чтобы уменьшить или увеличить время **на 10 минут**, коснитесь элемента управления таймером ⏲ еще раз и снова проведите пальцем по слайдеру.



Если время установки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 0 минут.

Для отмены таймера

1. Коснитесь ⊖ и ⊕ или элемента управления таймером ⏲ и удерживайте **1 секунду**, таймер отменится, и на дисплее минут отобразится «**--**».

Если коснуться ⊖ и ⊕ или элемента управления таймером ⏲ и удерживать в течение некоторого времени вся варочная панель выключится.

2. Когда время установлено, оно немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение **5 секунд**.

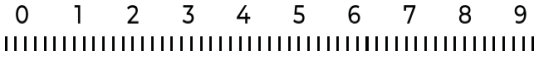
3. Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение **30 секунд**, а индикатор таймера отобразит «**--**», когда время установки закончится.

Установка таймера для отключения одной конфорки

1. Для использования данного режима обязательно выбрать зону нагрева (конфорку).

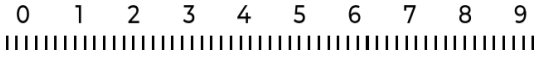
Примечание: Вы не можете использовать таймер для выключения одной зоны приготовления пищи, не выбрав одну конфорку.

2. Коснитесь элемента управления таймером ⏲, затем нажмите ⊖ или ⊕ или проведите пальцем по слайдеру, чтобы установить время на таймере:



Совет: коснитесь ⊖ или ⊕ элемента управления таймером ⏲ один раз, чтобы уменьшить или увеличить на **1 минуту**. Коснитесь и удерживайте ⊖ или ⊕ , чтобы уменьшить или увеличить на **10 минут**.

Для панели со слайдерным управлением коснитесь элемента управления таймером ⏲ , проведите пальцем по слайдеру на одно деление, чтобы изменить время на **1 минуту**. Чтобы уменьшить или увеличить время **на 10 минут**, коснитесь элемента управления таймером ⏲ еще раз и снова проведите пальцем по слайдеру.



Если время установки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 0 минут.

3. Для отмены таймера

Коснитесь ⊖ и ⊕ или элемента управления таймером ⏲ и удерживайте **1 секунду**, таймер отменится, и на дисплее минут отобразится «**--**».

Если коснуться ⊖ и ⊕ или элемента управления таймером ⏲ и удерживать в течение некоторого времени вся варочная панель выключится.

4. Когда время установлено, оно начнет немедленно отсчитываться. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение **5 секунд**

Примечание: Рядом с индикатором уровня мощности загорится **красная точка**, указывая на то, что зона выбрана и таймер установлен на ее выключение.

5. По истечении времени таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически выключится.

Примечание: Если Вы хотите изменить время после установки таймера, Вам придется начать с **шага 1**

10. РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если Вы используете максимальный уровень нагрева. При очень высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно воспламениться, и это представляет серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению пищи

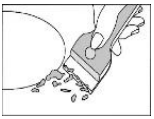
- Начните готовить на высокой температуре и уменьшите температуру, когда еда прогреется.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию, сохраняя тепло.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.

Настройка температуры

Настройки ниже являются только рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая вашу посуду и количество готовящейся пищи. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего Вам подходят.

Настройки температуры	Для чего подходит
1–2	• деликатный подогрев для небольших объемов пищи • растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают • слабое кипение • медленный подогрев
3–4	• разогрев • быстрое кипение • приготовление риса
5–6	• блины
7–8	• обжаривание • приготовление пасты
9	• обжаривание во фритюре • обжаривание • доведение супа до кипения • кипение воды

11. УХОД И ОЧИСТКА

Проблема	Как исправить	Важно!
Повседневны е загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или несладких пролитых на стекло капель)	1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство для варочных панелей, пока стекло еще теплое (но не горячее!). 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели.	• Когда питание варочной панели отключено, индикация «горячая поверхность» не будет отображаться, но зона приготовления пищи может быть по-прежнему горячей! Будьте предельно осторожны. • Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и грубые/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваше чистящее средство или мочалка. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может покрыться пятнами.
Пятна от выкипания, растаявшего жира и горячие сладкие капли на стекле 	Немедленно удалите их с помощью скребка, но будьте осторожны с горячими поверхностями варочной зоны: 1. Отключите питание варочной панели на стене. 2. Держите лезвие или прибор под углом и удалите загрязнение. 3. Очистите загрязнение или разлив кухонным полотенцем или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2–4 для «Повседневных загрязнений на стекле» выше.	• Удаляйте пятна, оставшиеся от расплавленной и сладкой пищи или пролитых жидкостей, как можно скорее. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить, и они могут даже навсегда повредить стеклянную поверхность. • Опасность пореза: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка острое, как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном недоступном для детей месте.
Переливы на сенсорном управлении	1. Выключите питание варочной панели. 2. Вытрите разлитую жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите область насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной панели.	• Варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них есть жидкость. Обязательно вытрите насухо область сенсорного управления, прежде чем снова включать варочную панель.

12. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочная панель не включается	Нет сети	Убедитесь, что плита подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили, а проблема осталась, вызовите квалифицированного техника.
Сенсорное управление не реагирует	Датчики заблокированы	Разблокируйте элементы управления. См. инструкции в разделе «Использование варочной панели».
Сенсорное управление затруднено	На элементах управления может быть легкая пленка воды, или вы можете касаться элементов управления кончиком пальца	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло царапается	Посуда с грубыми краями используются неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. «Выбор правильной посуды». См. «Уход и чистка».

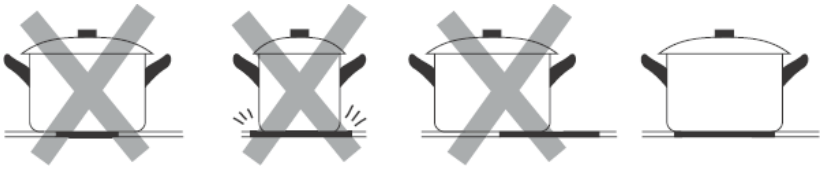
13. ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ

Для инфракрасной плиты

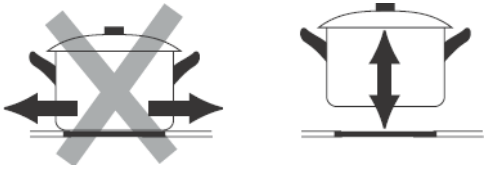
Не используйте посуду с неровными краями или закругленным дном.

Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, ровно прилегает к стеклу и совпадает по размеру с размером конфорки. Всегда ставьте кастрюлю по центру зоны приготовления пищи.

Используйте посуду такого же диаметра, как и выбранная конфорка. При приготовлении в кастрюле немного большего диаметра энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. При использовании кастрюли меньшего диаметра эффективность может быть ниже ожидаемой. Кастрюля диаметром меньше 140 мм может быть не распознана плитой. Всегда устанавливайте кастрюлю в центре конфорки.



Всегда поднимайте посуду с плиты, не тяните по поверхности, иначе она может поцарапать стекло.



14. ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности электрическая варочная панель автоматически переходит в защитное состояние и отображает соответствующие защитные коды.

Код ошибки	Возможные причины	Что делать
F5/F8/FA	Неисправность датчика температуры	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
F3/F4	Неисправность датчика температуры IGBT-транзистора	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E1/E2	Проблемы с напряжением в электросети	Проверьте, соответствует ли ваша электросеть необходимым требованиям
E3/E5	Перегрев посуды или варочной поверхности	Проверьте посуду или дайте остыть варочной поверхности
E6	Плохое тепловое излучение электрической плиты	Пожалуйста, перезапустите электрическую плиту, после того как она остынет

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

Все оборудование торговой марки «Königin» проходит сертификацию на соответствие техническому регламенту Таможенного союза. Копию сертификата соответствия можно получить в торговой точке, где Вы приобретали это оборудование.

15. ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение прибора должно соответствовать указаниям манипуляционных знаков на упаковке. Прибор должен храниться в упаковке изготовителя в закрытом помещении при температуре от +4 °С до +40 °С и относительной влажности до 85% при температуре +25 °С.

Подготовка к перевозке подключенного и установленного прибора

1. Для отключения прибора необходимо обесточить помещение и отсоединить провод от клеммной колодки, уже отключенный прибор можно извлечь из столешницы самостоятельно.

2. После того, как техника была отключена и демонтирована, необходимо очистить её от возможных загрязнений.

3. Далее варочная панель полностью оборачивается в воздушно-пузырчатую пленку в два-три слоя, которая фиксируется скотчем и упаковывается в картонную коробку подходящего размера.

4. Чтобы понимать, где находится варочная керамическая поверхность плиты, ее лицевая сторона, можно приклеить скотчем с передней стороны панели лист бумаги с нарисованной стрелкой. Стрелка будет указывать направление, по которому находится керамическая варочная поверхность. Это особенно важно, если погрузкой и разгрузкой будут заниматься разные лица.

5. Выполнять перевозку электрической плиты желательно в вертикальном положении, зафиксировав прибор в кузове автомобиля.

16. УТИЛИЗАЦИЯ

По окончании срока службы электрическую варочную панель следует утилизировать в соответствии с нормами, правилами и способами, действующими в месте утилизации. Символ на изделии указывает на то, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует сдать в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров. Этот прибор требует специальной утилизации отходов.

Подробную информацию по утилизации Вы можете получить у представителя местного органа власти. Электронные изделия, не прошедшие контролируемый процесс сбора отходов, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека из-за содержащихся в них вредных веществ. Проконсультируйтесь в центре сбора мусора вашего муниципалитета об утилизации изделия.

Не выбрасывайте этот продукт вместе с несортированными бытовыми отходами. Необходим сбор таких отходов отдельно для специальной обработки.

17. ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ И ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантия на продукцию торговой марки «KÖNIGIN» составляет 36 месяцев со дня продажи, указанной в гарантийном талоне. Для подтверждения права на гарантийное обслуживание, просим Вас сохранять товарный чек вместе с гарантийным талоном. При нахождении товара в ремонте гарантийный срок продляется на время ремонта.

Срок службы прибора составляет - 10 лет

Просим вас придерживаться следующих мер:

1) Используйте свой прибор в соответствии с инструкциями по использованию.
2) Если Вам потребуются услуги по вашему прибору, Вы можете обратиться в авторизованный сервисный центр.
3) По окончании работы не забудьте попросить у сервисного специалиста «квитанцию об оказании услуг». Квитанция окажется полезной в случае возникновения каких-либо проблем в будущем.
4) Штамп на корешке Гарантийного талона ставиться сервисным центром, после проведения работ.

Гарантийное обслуживание не производится при:

a) Неисправности, возникшие в связи с неправильной установкой и использованием прибора.
b) Несоблюдении правил хранения, транспортировки, подключения, условий Руководства по эксплуатации, использовании не стандартных расходных материалов.
c) Механических повреждениях, попадания внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых.
d) Неисправности, возникшие в результате попытки ремонта или технического обслуживания прибора кем-либо, кроме компетентных на то лиц.
e) Неисправности, связанные с установкой на приборе деталей, не являющихся оригинальными деталями изготовителя.
f) Проблемы, возникшие из-за использования прибора помимо домашних целей, либо ненадлежащим образом.
g) Проблемы, возникшие из-за неправильного напряжения.
h) Проблемы, связанные с применением к прибору неправильных операций.

Чтобы узнать адрес ближайшего к вам пункта сервисного обслуживания «KÖNIGIN», смотрите список уполномоченных сервисных организаций, на фирменном сайте компании: konigin.ru. Обращение можно написать на e-mail: service@konigin.ru

EAC CE

KÖNIGIN

konigin.ru