

NORMANN

Built-in hob

BHI-6430A.BK

BHI-6470B.BK

**Индукционная варочная панель
Руководство по эксплуатации**

Данное устройство соответствует
всем требуемым стандартам
безопасности и гигиены
Таможенного союза



ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

Перед началом эксплуатации устройства внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению. Неправильная эксплуатация может привести к выходу его из строя, причинению вреда пользователю или его имуществу.

Устройство предназначено только для использования в бытовых и аналогичных условиях.

Данное бытовое оборудование предназначено исключительно для приготовления пищи, при этом любое иное бытовое, коммерческое или промышленное использование данного оборудования запрещено.

Убедитесь, что рабочие параметры Вашей электросети соответствуют напряжению и мощности, указанной на устройстве.

Проследите, чтобы установкой, подключением и заземлением нового устройства занимался квалифицированный специалист - электрик.

При электроустановке необходимо предусмотреть прибор для отключения варочной панели от источника питания с шириной размыкания контактов не менее 3 мм по всем полюсам. Для этой цели подходят такие изолирующие приборы, как аварийные выключатели, предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из патрона), реле утечки на землю и замыкатели.

После установки необходимо обеспечить доступ к розетке на случай необходимости выключения питания устройства. Для отключения устройства его необходимо установить таким образом, чтобы сетевая вилка была легко доступна. Также можно встроить выключатель в стационарную проводку в соответствии с правилами прокладки электропроводки.

Будьте осторожны, подключая электрические устройства к сетевым розеткам, расположенным рядом с варочной панелью. Сетевые провода не должны соприкасаться с горячей варочной поверхностью или горячей посудой. Подключайте сетевой кабель в розетку (к сети

электропитания) только после установки варочной поверхности.

Отключайте устройство от сети, если вы его не эксплуатируете или проводите процедуры очистки.

Внимание! Пользователи с имплантированными органами, поддерживающими жизненные функции (например, электронные стимуляторы сердца и сердечные имплантаты, инсулиновый насос либо слуховой аппарат), должны находиться на безопасном расстоянии от включенных индукционных конфорок (не менее 30 см). При возникновении сомнений следует проконсультироваться с производителем медицинского прибора или врачом (только для моделей с индукционной варочной панелью).

Эксплуатируйте устройство только внутри помещений.

Не дотрагивайтесь до устройства мокрыми руками.

Во время использования устройство нагревается. Будьте осторожны, избегайте контакта с нагревательными элементами варочной панели.

Не касайтесь горячих поверхностей.

При работе прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Поверхности могут стать горячими в ходе использования.

Опасность пожара: Не класть предметы на поверхность для приготовления пищи.

Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться.

Не оставляйте работающее устройство без присмотра.

Внимание! Приготовление пищи на конфорочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.

Осторожно! Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непродолжительный

процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

Не используйте различные переходники или удлинители при подключении устройства к розетке.

Эксплуатируйте устройство только с оригинальными комплектующими, которые входят в комплект.

Эксплуатируйте устройство на ровной устойчивой поверхности.

При отключении устройства от сети держитесь только за штепсель сетевого шнура. Запрещается тянуть за сетевой шнур во избежание повреждения.

Запрещается погружать устройство в воду или в любые другие жидкости. Несоблюдение может привести к электротравме.

Периодически проверяйте состояние шнура питания и штепселя на предмет отсутствия повреждений. Не эксплуатируйте устройство, если имеются какие-либо повреждения частей устройства, шнура или штепселя.

Запрещается эксплуатировать неработающее или поврежденное устройство.

Внимание! Если поверхность треснула - отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током. Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Обратитесь в сервисный центр.

Запрещается самостоятельно ремонтировать, разбирать или вносить изменения в устройство. Любая техническая операция должна проводиться только авторизованными сервисными центрами.

При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

После использования отключите конфорку устройством управления и не полагайтесь на детектор посуды.

Очищайте устройство после каждого использования. Рекомендованный способ указан в инструкции. Не используйте паровую чистку! Не применяйте другие методы, включая обработку абразивной губкой, применением едких средств и т.д.

Не допускается использовать устройство, включая части и аксессуары, упаковочные материалы и полиэтиленовые пакеты детям в качестве игрушки. Дети и люди с ограниченными возможностями могут пользоваться устройством только под контролем.

Перед обслуживанием обязательно убедитесь, что устройство отключено от сети.

Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной пленкой. Опасность удушья!

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

Не используйте панель в качестве рабочей поверхности или для хранения вещей.

Не включайте конфорку, если на ней нет посуды или если посуда пустая.

Внимание! Зона нагрева может быть повреждена, если на конфорке нагревать пустую посуду.

Стеклокерамика очень надежна и устойчива к температурным воздействиям, однако она не является небьющейся. Она может разбиться в результате падения на нее острого или тяжелого предмета.

Не ставьте посуду на раму панели. Это может привести к появлению царапин и повреждению покрытия.

Если на горячую конфорку попадет и расплавится сахар или продукт, содержащий сахар, то его нужно удалить специальным скребком сразу, еще горячим.

Если такая масса остынет, то при ее удалении можно повредить поверхность.

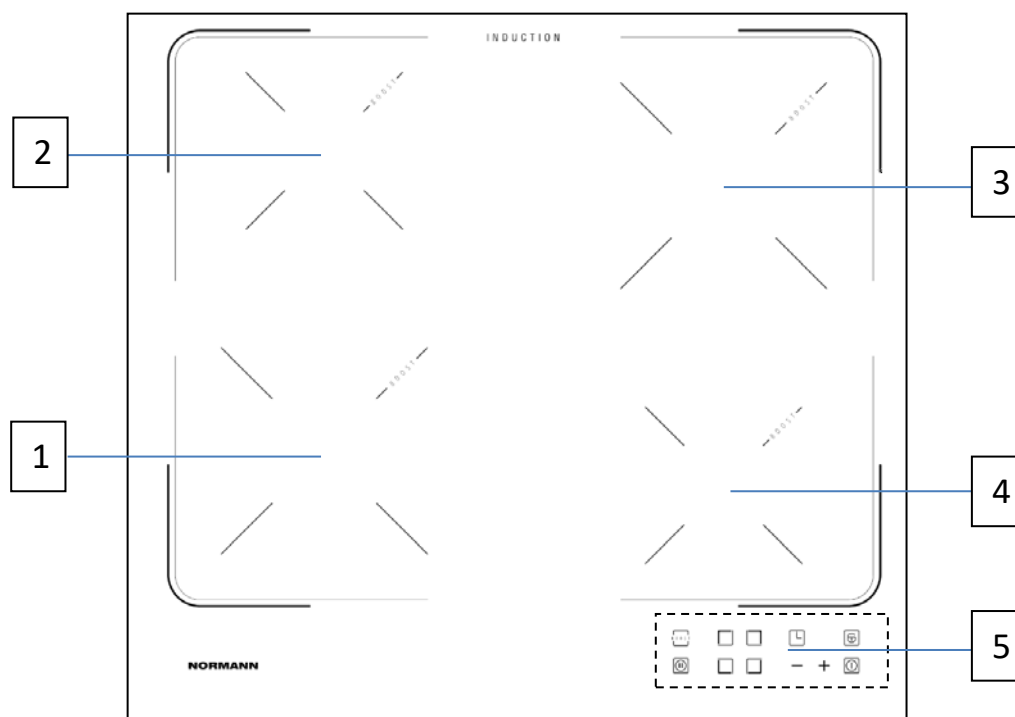
Не кладите на стеклокерамическую поверхность легкоплавкие предметы и материалы,

такие как пластик, алюминиевая фольга, фольга для выпечки. Если на панели расплавилось что-то подобное, немедленно удалите это специальным скребком.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

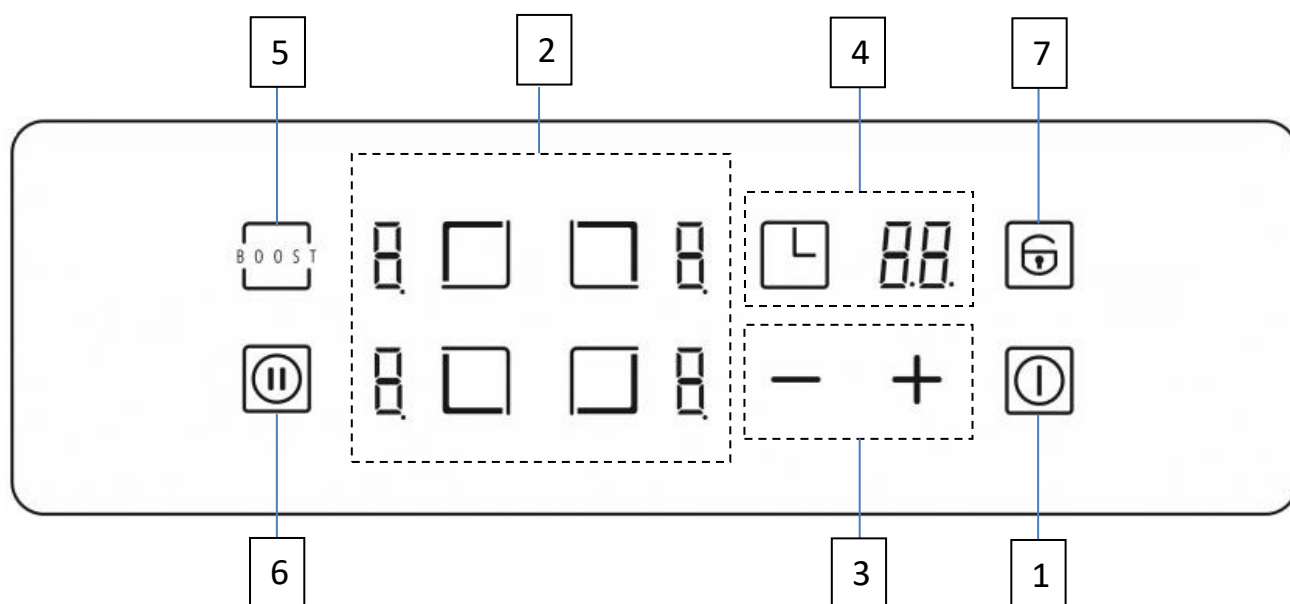
Модель	ВНН-6430А.ВК	ВНН-6470В.ВК
Параметры сети для подключения	220 - 240 В; ~ 50 - 60 Гц	220 - 240 В; ~ 50 - 60 Гц
Максимальная мощность	7 кВт	7 кВт
Потребление энергии поверхностью, $E_{\text{electric hob}}$	192,8 Вт·ч/кг	193,9 Вт·ч/кг
Передняя левая зона нагрева	210 мм	180 мм
Минимальный обнаруживаемый диаметр	160 мм	140 мм
Номинальная мощность	2000 Вт	2000 Вт
Мощность в режиме быстрого нагрева	3000 Вт	2600 Вт
Потребление энергии, $E_{\text{electric cooking}}$	188,2 Вт·ч/кг	185,6 Вт·ч/кг
Передняя правая зона нагрева	160 мм	160 мм
Минимальный обнаруживаемый диаметр	140 мм	140 мм
Номинальная мощность	1500 Вт	1500 Вт
Мощность в режиме быстрого нагрева	2000 Вт	2000 Вт
Потребление энергии, $E_{\text{electric cooking}}$	187,5 Вт·ч/кг	193,2 Вт·ч/кг
Задняя левая зона нагрева	160 мм	180 мм
Минимальный обнаруживаемый диаметр	140 мм	140 мм
Номинальная мощность	1500 Вт	1500 Вт
Мощность в режиме быстрого нагрева	2000 Вт	2000 Вт
Потребление энергии, $E_{\text{electric cooking}}$	190,1 Вт·ч/кг	203,5 Вт·ч/кг
Задняя правая зона нагрева	210 мм	210 мм
Минимальный обнаруживаемый диаметр	160 мм	160 мм
Номинальная мощность	2000 Вт	2000 Вт
Мощность в режиме быстрого нагрева	3000 Вт	3000 Вт
Потребление энергии, $E_{\text{electric cooking}}$	190,0 Вт·ч/кг	190,3 Вт·ч/кг
Объединённая зона нагрева (Flexi-Zone)	-	
Минимальный обнаруживаемый размер	-	200 x 180 мм
Номинальная мощность	-	3000 Вт
Мощность в режиме быстрого нагрева	-	3600 Вт
Потребление энергии $E_{\text{electric cooking}}$	-	196,8 Вт·ч/кг
Габаритные размеры варочной панели (ширина x глубина x высота)	590 x 520 x 56 мм	
Размеры установочного отверстия (ширина x глубина)	555 $^{+5}_{-2}$ x 495 $^{+5}_{-2}$ мм	
Масса нетто	8,8 кг	9,2 кг

ОБЩИЙ ВИД



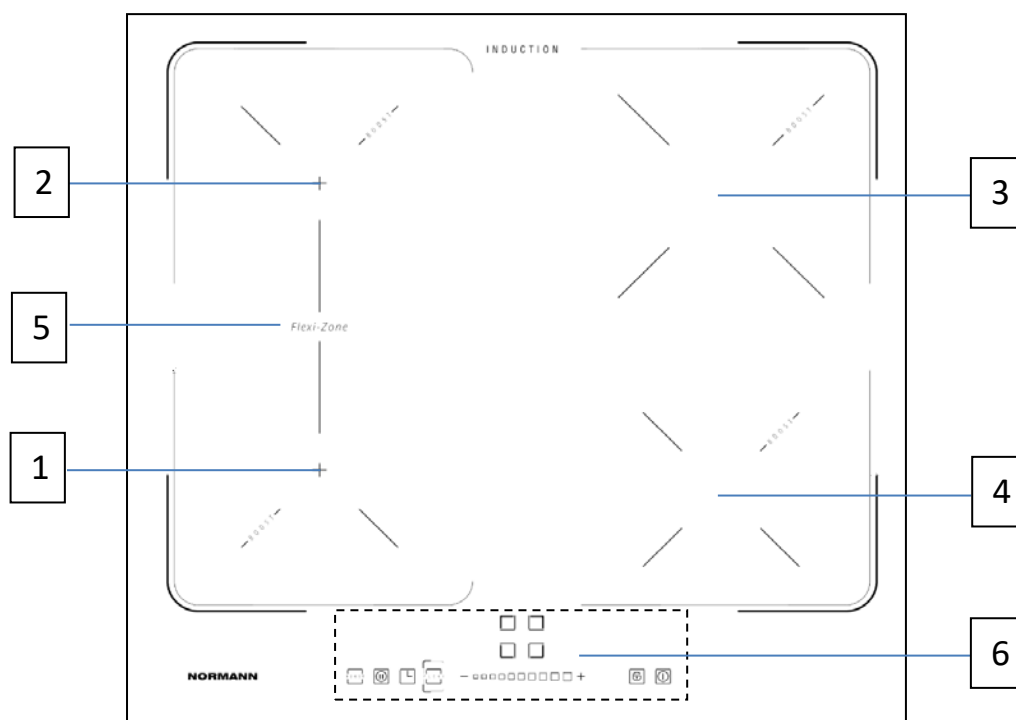
1 – зона нагрева 210 мм – 2000 Вт (3000 Вт); 2 – зона нагрева 160 мм – 1500 Вт (2000 Вт); 3 – зона нагрева 210 мм – 2000 Вт (3000 Вт); 4 – зона нагрева 160 мм – 1500 Вт (2000 Вт); 5 – панель управления

Рисунок 1 – Индукционная варочная панель ВНИ-6430А.БК



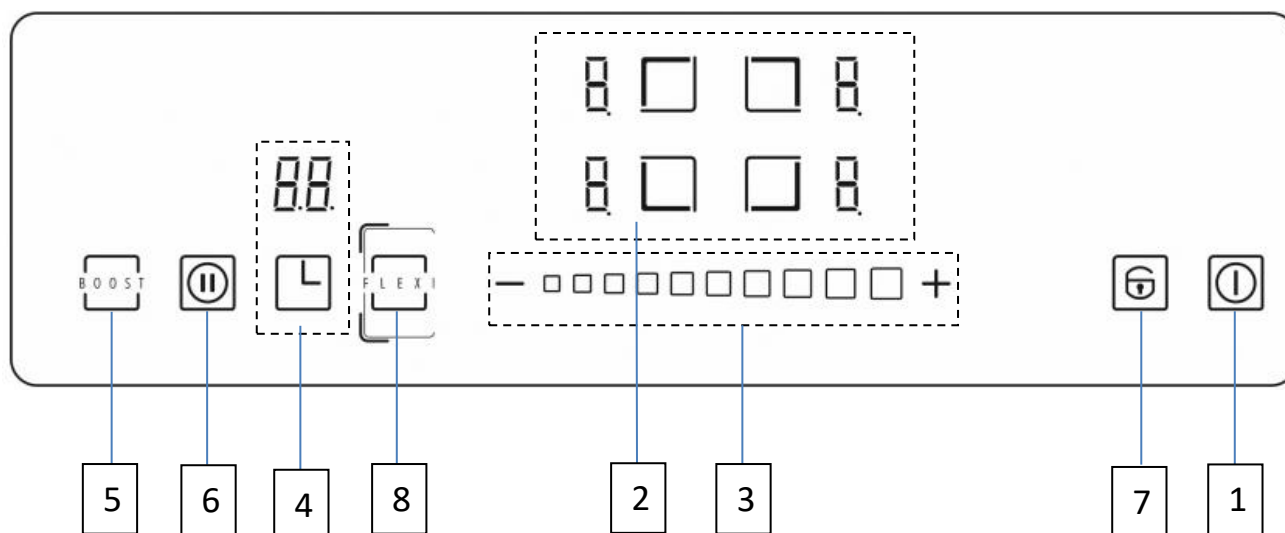
1 – кнопка вкл./выкл. варочной поверхности; 2 – кнопки выбора зон нагрева; 3 – кнопки управления мощностью нагрева/установки таймера; 4 – таймер; 5 – выбор интенсивного нагрева - функция BOOSTER; 6 – пауза – функция STOP&GO; 7 – блокировка управления.

Рисунок 2 – Панель управления ВНИ-6430А.БК



1 – зона нагрева 180 мм – 2000 Вт (2600 Вт); 2 – зона нагрева 160 мм – 1500 Вт (2000 Вт); 3 – зона нагрева 210 мм – 2000 Вт (3000 Вт); 4 – зона нагрева 160 мм – 1500 Вт (2000 Вт); 5 – объединенная зона нагрева – Flexi-Zone – 3000 Вт (3600 Вт); 6 – панель управления.

Рисунок 3 – Индукционная варочная панель ВНИ-6470В.ВК



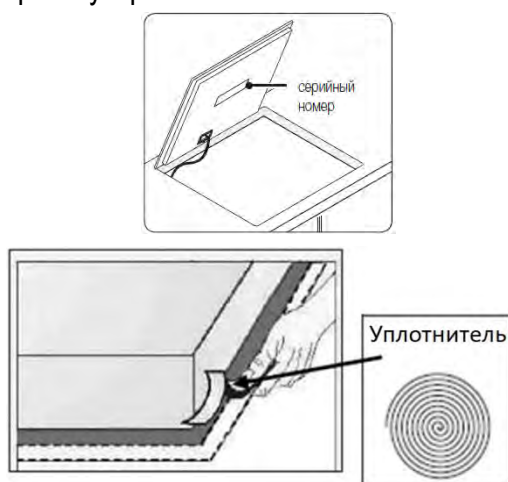
1 – кнопка вкл./выкл. варочной поверхности; 2 – кнопки выбора зон нагрева; 3 – кнопки управления мощностью нагрева/установки таймера; 4 – таймер; 5 – выбор интенсивного нагрева - функция BOOSTER; 6 – пауза – функция STOP&GO; 7 – блокировка управления; 8 – кнопка объединения зон нагрева – Flexi-Zone.

Рисунок 4 – Панель управления ВНИ-6470В.ВК

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать устройство при комнатной температуре не менее двух часов. Удалите упаковочный материал со всех частей.

Перед установкой найдите серийный номер устройства на стикере. Этот номер может потребоваться при запросе на обслуживание, однако после установки его уже нельзя будет прочитать, поскольку стикер находится на нижней стороне устройства.



Проследите, чтобы установкой, нового устройства занимался квалифицированный специалист.

Соблюдайте это требование. Гарантия не покрывает повреждения, вызванные неправильной установкой.

Необходимо оставить вентиляционный зазор между рабочей поверхностью и передней частью варочной панели.

Нижняя часть варочной панели оборудована двумя вентиляторами.

Если под варочной панелью расположен отсек кухонного шкафа, то его нельзя использовать для хранения мелких предметов и бумаги, поскольку они могут вызвать поломку вентилятора или помешать процессу охлаждения при попадании в вентилятор.

Внимание! Запрещается монтаж варочной поверхности над духовым шкафом без вентиляции!

Установка

Необходимая толщина столешницы от 28 до 40 мм, глубина столешницы - минимум 600 мм. Столешница должна быть плоской и ровной по уровню.

Расстояние между краем отверстия и краем столешницы спереди, сзади и боковыми размерами должно составлять не менее 50 мм.

1. Выпилите отверстие в рабочей поверхности столешницы. Отверстие в столешнице следует выполнить согласно размерам на рис. 6.
2. Обеспечьте минимальные воздушные зазоры, необходимые для правильной работы варочной панели. см. рис. 7 - индукционная варочная панель должна хорошо вентилироваться, впускные и выпускные отверстия не должны быть заблокированы.
3. Приклейте уплотнитель из комплекта поставки по краю прибора (по периметру).

Внимание! Не устанавливайте варочную панель без уплотнителя!

Осторожно! Не используйте для герметизации устройства силиконовый герметик.

Это может затруднить извлечение прибора из выреза в будущем, например, при необходимости выполнения его технического обслуживания или ремонта.

4. Установите и закрепите монтажные скобы, как показано на рис. 8. (A – винт, B – скоба, C – резьбовое отверстие, D – корпус варочной панели).
5. Установите варочную панель в отверстие столешницы. см. рис. 9.

Подключение варочной поверхности к источнику питания

При электроустановке необходимо предусмотреть прибор для отключения варочной панели от источника питания с шириной размыкания контактов не менее 3 мм по всем полюсам. Для этой цели подходят такие изолирующие приборы, как аварийные выключатели, предохранители (винтовые предохранители необходимо

извлечь из патрона), реле утечки на землю и замыкатели.

Проследите, чтобы установкой, подключением и заземлением нового устройства занимался квалифицированный специалист - электрик.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь в том, что:

- Ваша электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.

- Напряжение соответствует значению, указанному в технических параметрах варочной панели.

- Для подключения к системе электропитания 220 В используйте схему подключения на рис. 5.

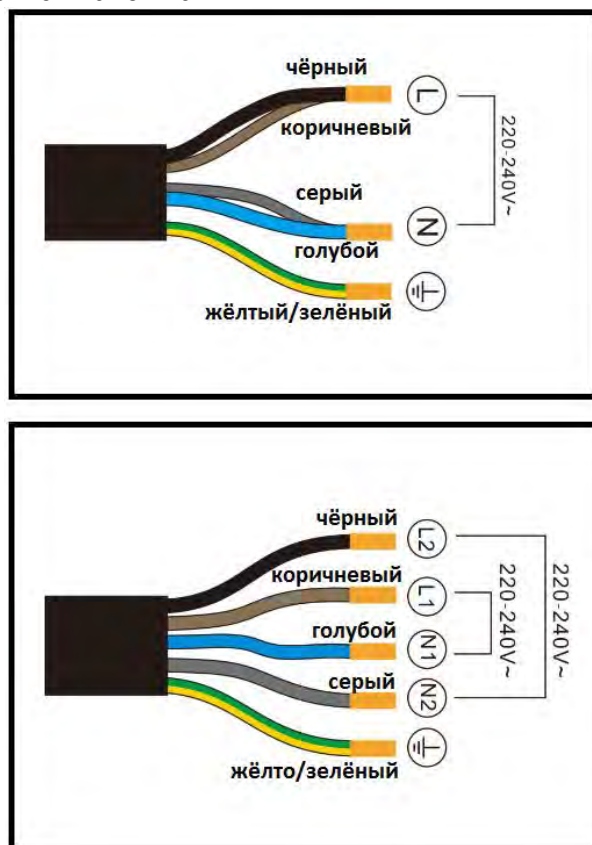
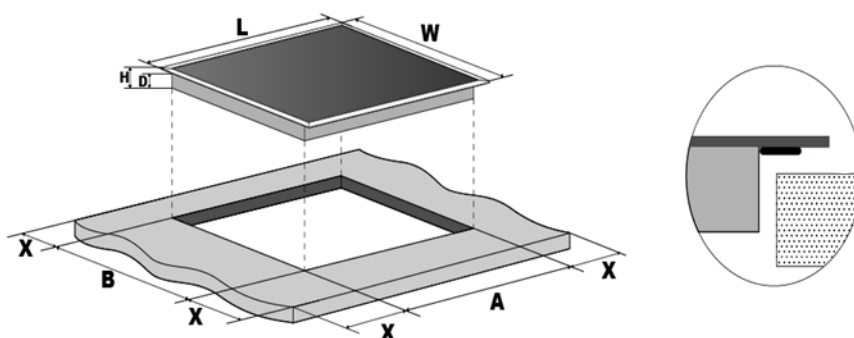


Рисунок 5 – Схема подключения



Модель	L	W	H	D	A	B	X
ВН1-6430А.ВК	590	520	56	52	555 ⁺⁵ ₊₂	495 ⁺⁵ ₊₂	50
ВН1-6470В.ВК	мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм

Рисунок 6 – Габаритные размеры варочной панели и размеры установочного отверстия

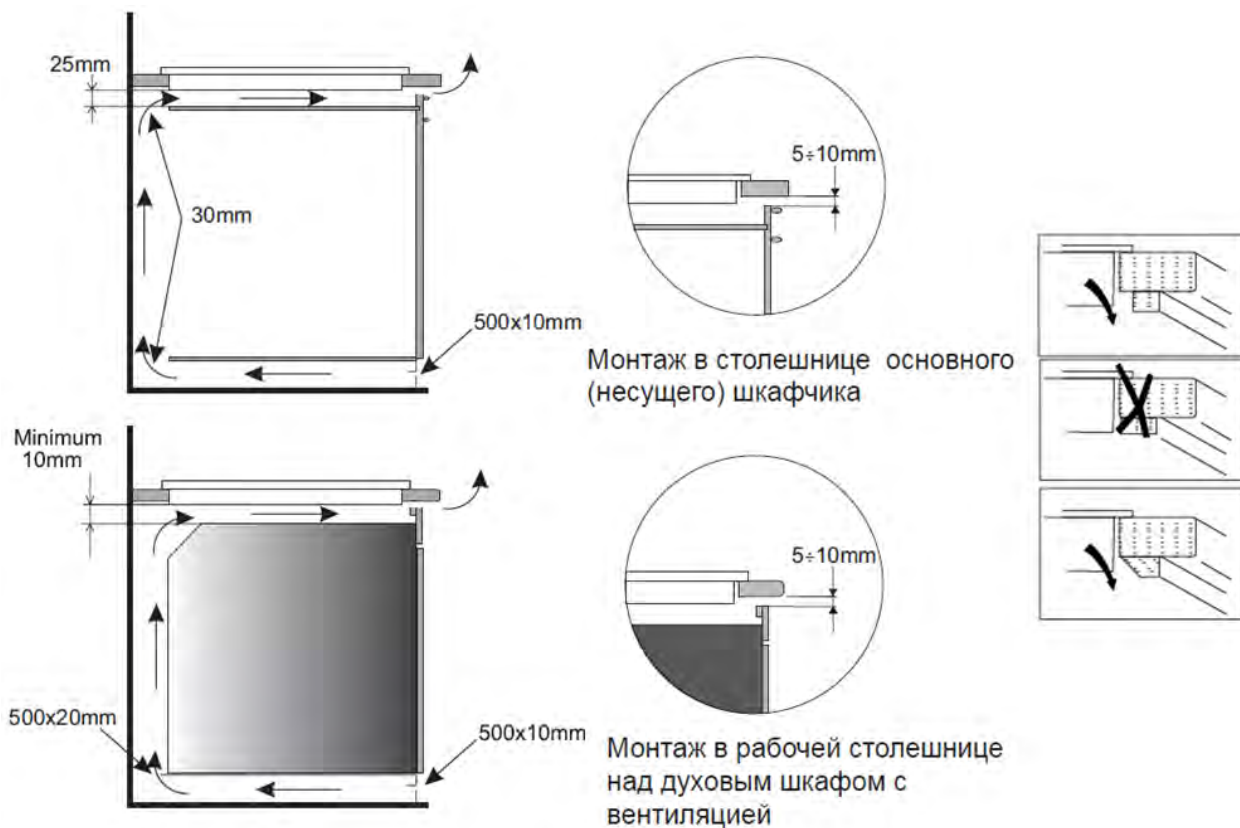


Рисунок 7 – Вентиляционные зазоры

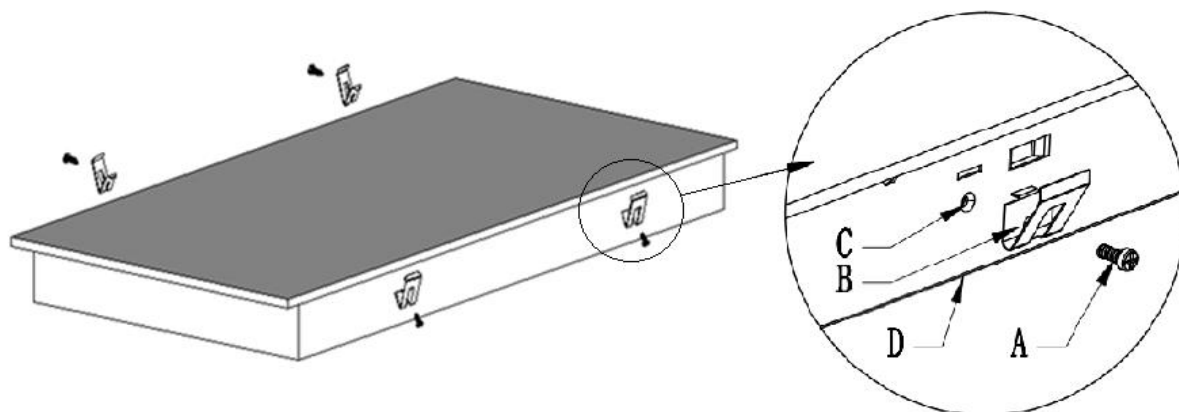


Рисунок 8 – Установка монтажных скоб

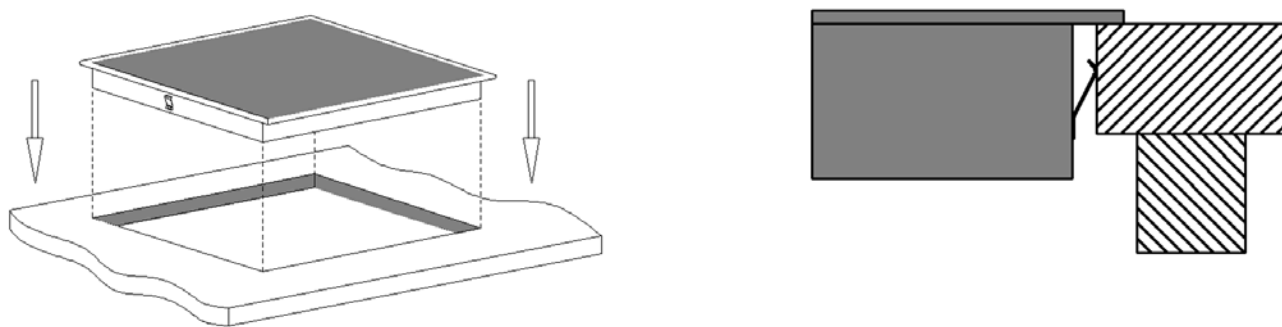


Рисунок 9 – Схема установки

ОПИСАНИЕ

Принцип работы индукционных зон нагрева

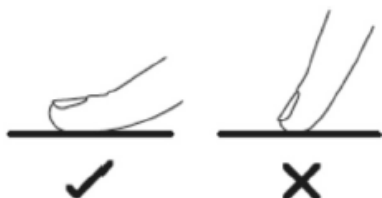
Варочная панель оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу теплового излучения. Стеклокерамическая поверхность над индукционной конфоркой может нагреваться за счет остаточного тепла передаваемого от посуды. После выключения индикатор остаточного тепла «Н» сообщает о том, что конфорка еще горячая.

Поверхность панели ровная, в ней нет мест, где могла бы скапливаться грязь.

Сенсорное управление

Кнопки реагируют на прикосновение, поэтому на них не нужно давить.

Используйте подушечку, а не кончик пальца.



При регистрации каждого касания вы услышите звуковой сигнал.

Кнопки всегда должны быть чистыми, сухими и их нельзя закрывать никакими предметами (например, кухонной утварью или тканью). Управление кнопками может затрудниться, даже если на них имеется лишь тонкая пленка воды.

Необходимо обращать внимание на то, чтобы при включении и отключении, а также при любом использовании сенсорной панели вы всегда нажимали только один сенсор. В случае одновременного нажатия большего количества сенсоров, система игнорирует введенные сигналы управления.

Распознавание посуды

Одно из преимуществ индукционной варочной панели – наличие функции распознавания посуды. Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит. На цифровом индикаторе конфорки горит символ «U».

Остаточное тепло

Символ «Н» указывает на горячую поверхность. Он исчезнет, когда рабочая зона остынет до безопасной температуры. Этот индикатор можно также использовать в качестве энергосберегающей функции: если вы хотите разогреть другое блюдо, поставьте ее на рабочую зону, которая еще не остыла.

Функция BOOSTER

Данную функцию рекомендуется использовать для быстрого нагрева большого количества жидкости или еды. Эта программа сокращает время приготовления, повышая температуру зоны нагрева до максимума.

Через 5 минут зона варки возвращается к изначальной настройке.

Блокировка управления

Заблокировать кнопки управления можно во избежание непредусмотренного использования оборудования (например, случайного включения рабочих зон детьми).

При блокировке все кнопки управления, кроме кнопки включения/выключения, деактивированы.

Внимание! Когда устройство находится в режиме блокировки, все кнопки управления, кроме кнопки включения/выключения – деактивированы. Вы всегда можете отключить варочную панель в экстренном случае с помощью кнопки включения/выключения, но для перехода к следующей операции необходимо провести разблокировку.

Кухонная посуда

Для приготовления на индукционной варочной поверхности необходимо использовать исключительно ферромагнитную посуду из таких материалов, как:

- эмалированная сталь
- чугун
- специальная посуда из нержавеющей стали для индукционного приготовления пищи.

 <p>Обозначение на кухонной посуде</p>	<p>Проверьте, находится ли на этикетке знак информирующий о том, что посуда подходит для индукционных плит.</p>
	<p>Применяйте магнетические кастрюли (с эмалированного металла, ферритовой нержавеющей стали, чугуна), проверьте, прикладывая магнит ко дну кастрюли (он должен притянуться)</p>
<p>Нержавеющая сталь</p>	<p>Не определяет присутствия кастрюли</p>
	<p>За исключением кастрюль из ферромагнетической стали</p>
<p>Алюминий</p>	<p>Не определяет присутствия кастрюли</p>
<p>Чугун</p>	<p>Высокая эффективность</p>
	<p>Внимание: кастрюли могут поцарапать плиту</p>
<p>Эмалированная сталь</p>	<p>Высокая эффективность</p>
	<p>Рекомендуется посуда с плоским, толстым и гладким дном</p>
<p>Стекло</p>	<p>Не определяет присутствия кастрюли</p>
<p>Фарфор</p>	<p>Не определяет присутствия кастрюли</p>
<p>Посуда с медным дном</p>	<p>Не определяет присутствия кастрюли</p>

Для того чтобы определить, подходит ли посуда для данной варочной поверхности,

необходимо проверить ее дно на притягивание магнита.



Размер посуды

Энергия передается лучше, когда размер кастрюли соответствует размеру конфорки. Наименьшие и наибольшие возможные диаметры указаны в следующей таблице и зависят от качества посуды.

При использовании кастрюль меньше минимального диаметра, индукционная конфорка может не работать.

Индукционная конфорка	Диаметр дна кастрюли для индукционного приготовления пищи		
	Диаметр (мм)	Минимальный (мм)	Максимальный (мм)
160	140	160	
210	160	210	

- Всегда необходимо пользоваться посудой высокого качества, с абсолютно плоским дном: использование этого типа посуды предотвращает возникновение точек с очень высокой температурой, где пища может пригореть во время приготовления пищи. Сковородки и кастрюли с толстыми металлическими стенками обеспечивают отличное распределение тепла.
- Обязательно обратите внимание на то, чтобы днища кастрюль были сухими: при наполнении кастрюли или при использовании кастрюли, вынутой из холодильника, нужно перед установкой ее на конфорке проверить низ кастрюли на сухость. Это позволит предотвратить загрязнение варочной поверхности.
- Крышка на кастрюле предотвращает излишний расход тепла и таким образом уменьшает время нагрева и снижает энергопотребление.

- Для оптимального контроля температуры индукционным модулем, днище посуды должно быть плоским.
- Вогнутое днище кастрюли или глубокая печать с логотипом производителя негативно влияют на регулирование температуры индукционным модулем и могут привести к перегреву посуды.
- Не использовать поврежденную посуду, например, с деформированным от высокой температуры дном.



- При использовании большой посуды с ферромагнитным днищем, диаметр которого меньше полного диаметра посуды, нагревается исключительно ферромагнитная часть посуды. При этом создается ситуация, в которой тепло не распределяется равномерно в посуде. Ферромагнитная зона меньше в днище посуды из-за наличия в ней алюминиевых частиц, поэтому подаваемое тепло может быть меньше. Может возникнуть проблема с определением наличия посуды или вообще она не будет обнаружена. Диаметр ферромагнитного днища посуды должен быть подобран по размеру конфорки для получения оптимального результата приготовления. В случае если посуда не обнаруживается на конфорке, рекомендуется ее поставить на конфорку с меньшим диаметром. Во время обычного использования индукционной поверхности могут раздаваться разного рода звуки, которые абсолютно не влияют на правильную работу поверхности:

- Низкочастотный свист. Звук раздается, когда посуда пустая, и исчезает, если налить в нее воду или положить еду.
- Высокочастотный свист. Звук раздается в зоне, установленной на поверхность посуды, которая изготовлена из множества слоев разных материалов, и при включении максимальной мощности нагревания. Данный звук также увеличивается, если одновременно используются две или больше конфорок с максимальной мощностью. Звук исчезает или становится менее интенсивный после снижения мощности.
- Звук скрипа. Звук раздается в посуде, которая изготовлена из множества слоев разных материалов. Интенсивность звука зависит от способа приготовления пищи.
- Звук жужжания. Звук раздается во время работы вентилятора, охлаждающего электронику. Звуки, которые могут быть слышны во время правильной эксплуатации, раздаются от работы охлаждающего вентилятора, размеров посуды и материала, из которого она изготовлена, способа приготовления блюд и используемой мощности. Данные звуки являются нормальным явлением и не свидетельствуют о неисправности индукционной панели.


Защита от перегрева и отключение




Встроенный датчик температуры может определять температуру внутри варочной поверхности.

При выявлении слишком высокой температуры работа варочной поверхности будет автоматически прекращена.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Начало готовки

1. Коснитесь кнопки ВКЛЮЧЕНИЯ /ВЫКЛЮЧЕНИЯ  – 1 (рис.2, рис.4) на три секунды. После включения зуммер прозвучит один раз, на всех дисплеях появится «-» или «- -», что означает, что

- индукционная варочная панель вошла в режим ожидания.
2. Поставьте подходящую посуду на зону варки, которую хотите использовать.
 3. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева –  ,  ,  - 2 (рис.2, рис.4) и индикатор возле кнопки замигает.

4. Выберите настройку нагрева, коснувшись кнопку «+» или «-» или ползунок-слайдера (для модели ВНИ-6470В.ВК). – 3 (рис.2, рис.4)

Если настройка нагрева не будет выбрана в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Придется начать заново с шага 1.

Настройку нагрева можно изменить в любое время во время готовки.

Если на дисплее появился символ «U», это означает, что:

-- вы поставили посуду в неправильную зону нагрева;

-- используемая вами посуда не подходит для индукционной варочной панели;


-- посуда слишком маленькая или расположена не по центру зоны нагрева.

Нагрев происходит только в том случае, если в зоне нагрева находится соответствующая посуда.

Если не установить подходящую посуду, дисплей автоматически выключится через 2 минуты.

Функция интенсивного нагрева – BOOSTER

Активирование функции интенсивного нагрева:

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева - 2 (рис.2, рис.4).
2. Коснитесь кнопки интенсивного нагрева «BOOST»  - 5 (рис.2, рис.4), на индикаторе зоны появится буква «b» и мощность достигнет максимума.

Отмена функции интенсивного нагрева:


1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева - 2 (рис.2, рис.4), для которой хотите отменить функцию интенсивного нагрева.
2. Коснитесь кнопки «BOOST» - 5 (рис.2, рис.4), чтобы отменить функцию интенсивного нагрева, и зона варки вернется к изначальной настройке.

Функция может работать в любой зоне варки. Через 5 минут зона варки возвращается к изначальной настройке.

Блокирование кнопок

Чтобы предотвратить случайное использование, кнопки можно заблокировать (например, чтобы дети случайно не включили зоны варки). Когда кнопки заблокированы, отключены все кнопки кроме кнопки ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ.

Блокирование кнопок

Коснитесь кнопки блокировки  - 7 (рис.2, рис.4).

На индикаторе таймера появится «Lo»

Разблокирование кнопок

Удерживайте кнопку блокировки - 7 (рис.2, рис.4) некоторое время.

Когда варочная панель заблокирована, отключены все кнопки кроме кнопки ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ, в экстренном случае индукционную варочную панель можно выключить с помощью кнопки ВКЛЮЧЕНИЯ/ВЫКЛЮЧЕНИЯ, но для иных операции сначала нужно разблокировать панель.

Установка таймера


Таймер можно настроить двумя различными способами:

- Таймер можно использовать в качестве таймера обратного отсчета. В этом случае таймер не выключит зоны варки по истечении заданного времени.
- Таймер можно настроить для выключения одной или нескольких зон нагрева по истечении заданного времени.


Максимальное время таймера – 99 мин.


Модель ВНИ-6430А.ВК

Таймер обратного отсчёта (без выбора зоны нагрева)

- Коснитесь кнопки таймера .
- С помощью кнопок «+» или «-» установите время таймера.

Таймер на выключение одной или нескольких зон нагрева

- Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой хотите настроить таймер.
- Коснитесь кнопки таймера .
- С помощью кнопок «+» или «-» установите время таймера.

Когда время настроено, обратный отсчет начнется сразу же. На дисплее будет отображаться оставшееся время. 

ПРИМЕЧАНИЕ

Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, сообщая о том, что эта зона выбрана.







- Когда время таймера дойдет до нуля, соответствующая зона варки выключится автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ




Если до этого другие зоны варки были включены, они продолжат работать.





Модель ВНИ-6470В.ВК

Таймер обратного отсчёта (без выбора зоны нагрева)

- Коснитесь кнопки таймера , на дисплее появится «10» и «0» будет мигать .
- Задайте время, коснувшись ползунка. (напр., 5): .
- Коснитесь кнопки таймера  еще раз и замигает «1» .
- Задайте время, коснувшись ползунка (напр., 9), теперь таймер настроен на 95 минут: .

Таймер на выключение одной или нескольких зон нагрева

- Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой хотите настроить таймер.
- Коснитесь кнопки таймера , на дисплее появится «10» и «0» будет мигать .
- Задайте время, коснувшись ползунка. (напр., 5) .

- Коснитесь кнопки таймера  еще раз и замигает «1» .
- Задайте время, коснувшись ползунка (напр., 9), теперь таймер настроен на 95 минут .
- Когда время настроено, обратный отсчет начнется сразу же. На дисплее будет отображаться оставшееся время .

ПРИМЕЧАНИЕ

Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, сообщая о том, что эта зона выбрана.

Когда время таймера дойдет до нуля, соответствующая зона варки выключится автоматически.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если до этого другие зоны варки были включены, они продолжат работать.

Пауза – функция STOP&GO

Функция ПАУЗА одновременно отключает все включенные зоны нагрева, а затем снова возвращает их к ранее установленному уровню нагрева. Эту функцию можно использовать для короткого перерыва в процессе приготовления, например, чтобы ответить на телефонный звонок.

Для возобновления процесса приготовления нажмите кнопку ПАУЗА еще раз.

Автоматическое отключение

Автоматическое выключение – защитная функция вашей индукционной варочной панели. Она выключается автоматически, даже если вы забудете выключить варочную поверхность. Время работы по умолчанию на различных уровнях мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время отключения (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Объединение зон нагрева – Flexi-Zone (только для модели ВНН-6470В.ВК)

С помощью данной функции можно объединить две левые зоны нагрева - одинакового размера. При этом для обеих зон нагрева устанавливается одинаковая мощность. Данная функция предназначена, в первую очередь, для приготовления пищи в посуде продолговатой формы.

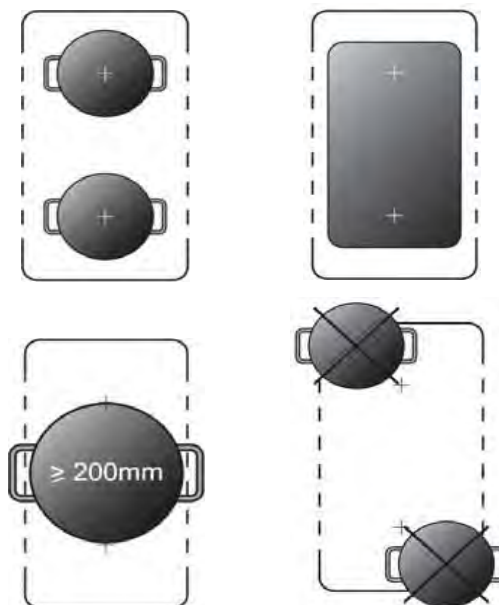
Важно: Убедитесь, что посуда стоит в центре одной зоны варки. Если посуда большая, овальная, прямоугольная или удлинённая, убедитесь, что она установлена в центре зоны варки.

- Коснитесь кнопки выбора левой нижней или левой верхней зоны нагрева.
- Нажмите кнопку объединения зон нагрева



- Отрегулируйте уровень мощности работы зоны нагрева.

Пример правильно установленной посуды на объединённой зоне:



ЭКОНОМИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Тот, кто экономно использует электроэнергию, сохраняет не только семейный бюджет, но и сознательно бережёт окружающую среду. Поможет окружающей среде, экономя электроэнергию!

Сэкономить электроэнергию можно следующим образом:

- Применяя правильную посуду для приготовления пищи.

Кастрюли с плоским и толстым дном позволяют сэкономить до 1/3 электроэнергии.

Следует помнить о том, что кастрюлю при приготовлении пищи, надо накрывать крышкой, так

как в противном случае расход электроэнергии возрастёт в четыре раза!

- Соблюдая чистоту нагревательных зон и дна посуды.

Загрязнения задерживают передачу тепла.

- Без необходимости не снимая крышку с кастрюли во время приготовления.

- Не устанавливая кухонную плиту в непосредственной близости холодильников / морозильников.

Потребление электроэнергии при монтаже панели в непосредственной близости холодильника / морозильника возрастет.

ОЧИСТКА И УХОД

Перед чисткой и уходом отключите устройство от электросети и дайте ему полностью остыть. При очистке варочной панели соблюдайте все инструкции по очистке и эксплуатации, приведенные в настоящем руководстве.

Для поддержания результата проводите регулярный уход и обслуживание.

Запрещается погружать корпус в воду или в любые другие жидкости, а также мыть проточной водой. Несоблюдение может привести к электротравме.

Очищайте стеклокерамическую поверхность после каждого использования, пока она сохраняет тепло. Это предотвратит засыхание на поверхности пролитой жидкости.

Удаляйте осадок, следы воды, капли жира и пятна на поверхности с помощью имеющегося в продаже средства для чистки стеклокерамики.

Легкие загрязнения

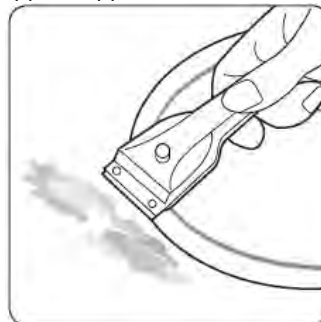
1. Протирайте стеклокерамическую поверхность влажной тряпкой.
2. Затем следует протереть ее чистой сухой тряпкой. Чистящее средство не должно остаться на поверхности.
3. Раз в неделю следует тщательно очищать стеклокерамическую варочную поверхность с помощью имеющегося в продаже средства для чистки стеклокерамики.
4. После использования средства протирайте стеклокерамическую поверхность тряпкой, смоченной достаточным количеством чистой воды, а затем – сухой чистой тканью без ворса.

Въевшиеся загрязнения

1. Для удаления остатков пищи и брызг, въевшихся в поверхность, используйте специальный скребок для стекла.

Внимание! Скребок используйте только в том случае, когда загрязнение не удалось удалить

с помощью влажной ткани и специального чистящего средства для очистки стеклокерамики.



2. Расположите скребок под углом к керамической поверхности.
 3. Удалите загрязнение, соскоблив его заостренным концом скребка.
- Скребки для стекла и чистящие средства для стеклокерамической поверхности можно приобрести в специализированных розничных магазинах.

Проблемные загрязнения

1. Удаляйте пригоревший сахар, расплавленный пластик, алюминиевую фольгу и другие подобные материалы скребком для стекла сразу, пока они горячие.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. При очистке скребком для стекла горячей конфорки есть риск получения ожога.

Царапины, появившиеся в результате использования посуды с острыми краями и пятна на стеклокерамической поверхности - результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной), удалить нельзя. Однако они не влияют на работу панели.

Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА

Рекомендуется хранить устройство в упаковке производителя в сухом прохладном месте, недоступном для детей.

Транспортировать устройство допускается любым видом крытого транспорта, исключив возможность механических повреждений при ударах или падениях.

УТИЛИЗАЦИЯ



Этот знак означает, что товар соответствует Европейской директиве 2012/19/EU.

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.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

При возникновении неисправности сначала попробуйте устранить ее самостоятельно, следуя инструкциям в разделе «Устранение неисправностей».

Если своими силами справиться не удалось, руководствуйтесь следующими инструкциями.

Неисправность вызвана техническим дефектом?

Если да, обратитесь в сервисный центр.

Подготовьтесь к разговору заранее. Это упростит процесс диагностики и позволит быстро решить, нужен ли визит специалиста.

Будьте готовы ответить на следующие вопросы.

- Название и модель устройства.
- Серийный номер.
- В чем заключается проблема?

- При каких условиях наблюдается неисправность?

В каких случаях с пользователя взимается плата даже в рамках гарантийного периода?

- Если окажется, что пользователь мог самостоятельно устранить неисправность с помощью советов из раздела «Устранение неисправностей».
- Если Вы вызываете сервис по причине ошибки обслуживания и эксплуатации варочной поверхности.
- Если сотруднику сервисного центра пришлось сделать несколько выездов на место из-за того, что он не получил сразу всю необходимую информацию, и, например, вынужден был возвращаться за запасными деталями. Чтобы не нести дополнительные расходы, заранее подготовьтесь к телефонному разговору со специалистом, как описано выше.

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Незначительные неполадки можно устранить самостоятельно, руководствуясь следующими инструкциями. Если советы, приведенные ниже, не помогают, не пытайтесь самостоятельно отремонтировать устройство.

Ремонт может осуществлять только квалифицированный технический специалист. Неквалифицированный ремонт способен подвергнуть пользователя существенной опасности. Если потребуются ремонтные услуги, обращайтесь в местный сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Прибор не включается.	Шнур питания не подключен к электросети.	Подключите шнур питания к электросети.
	В электросети отсутствует напряжение.	Проверьте напряжение в электросети. Если предохранители срабатывают несколько раз, вызовите уполномоченного специалиста - электрика.
	Прибор неправильно подключён.	Установкой, подключением и заземлением нового устройства должен заниматься квалифицированный специалист - электрик.
Прибор не реагирует на нажатие сенсора.	Нажатие было очень непродолжительным (менее секунды).	Нажимайте кнопку (сенсор) дольше.
	Нажато одновременно несколько кнопок (сенсоров).	Следует нажимать только на одну кнопку (сенсор).
	На кнопках может быть тонкая пленка воды или загрязнения.	Убедитесь, что область сенсорных кнопок сухая и чистая.
	Нажимаете на кнопку кончиком пальца.	Касайтесь кнопок подушечкой пальца.
	Включена функция «Блокировка управления».	Снимите блокировку, см. раздел «ОПИСАНИЕ»
Сенсорные поля нагреваются.	Посуда слишком большая, или Вы поставили ее слишком близко к элементам управления.	При использовании большой посуды по возможности ставьте ее на задние конфорки.
Слышен звук вентилятора охлаждения электроники варочной поверхности.	Для защиты электроники от перегрева включается вентилятор охлаждения. Звук может быть слышен даже после отключения варочной поверхности.	Это является нормальным и не требует дополнительных действий. Не отключайте оборудование от сети, пока работает вентилятор.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
При работе варочной поверхности слышны посторонние звуки.	Во время обычного использования индукционной поверхности могут раздаваться разного рода звуки, которые абсолютно не влияют на правильную работу поверхности.	См. раздел «ОПИСАНИЕ».
Посуда не нагревается, на дисплее символ «U».	Устройство не может определить посуду, потому что она не подходит для приготовления на индукционных варочных поверхностях. Устройство не может определить посуду, если она слишком маленького размера или не установлена в центр рабочей зоны.	Используйте только посуду, подходящую для приготовления с индукцией. См.раздел «ОПИСАНИЕ». Установите посуду по центру и убедитесь, что ее размер соответствует размеру рабочей зоны.
Не светится указатель остаточного тепла «H», но зоны нагрева ещё горячие.	В электросети отсутствует напряжение.	Проверьте напряжение в электросети.
Стекло варочной панели поцарапано.	Посуда с грубыми краями.	Используйте посуду с плоским, ровным и гладким основанием. см. раздел «ОПИСАНИЕ»
	Использовалось неподходящее чистящее средство или способ очистки.	См. раздел «ОЧИСТКА И УХОД».
Неожиданное отключение варочной поверхности или рабочей зоны, раздается звуковой сигнал, на дисплее отображается код ошибки (обычно чередуется с одной или двумя цифрами на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите буквы и цифры кода ошибки, отключите оборудование от сети, ознакомьтесь с описанием ошибки и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Трещина в кухонной керамической варочной поверхности.	Опасность! Отключите керамическую варочную панель от сети электроснабжения. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.	
<p>Важно! Вы несёте ответственность за правильное состояние оборудования и правильную его эксплуатацию. Если Вы вызываете сервис по причине ошибки обслуживания и эксплуатации варочной поверхности или окажется, что пользователь мог самостоятельно устранить неисправность с помощью советов из раздела «Устранение неисправностей», то такой визит сервисного обслуживания, даже в период действия гарантии, будет связан для Вас с дополнительной оплатой услуги. За повреждения, которые возникли по причине несоблюдения данной инструкции, производитель ответственности не несёт.</p>		

КОДЫ ОШИБОК И ПРОВЕРКА

При возникновении сбоев в работе варочная поверхность автоматически перейдет в защитный режим, на дисплее будут отображены коды ошибок.

Код ошибки	Возможные причины	Что делать
E1	Напряжение питания выше номинального.	Отключите панель и проверьте напряжение в электросети. Напряжение должно соответствовать параметрам указанным в технических характеристиках.
E2	Напряжение питания ниже номинального.	
E3	Перегрев варочной панели. Высокая температура датчика керамической панели.	Выключите варочную панель, снимите посуду с варочной зоны и дайте панели время для охлаждения. Проверьте, хорошо ли работает вентилятор, проверьте воздухозаборное или воздуховыпускное отверстие – варочная панель должна быть установлена с вентиляционными зазорами (см. рис.7). Через 15-20 минут повторите включение панели. Если проблема осталась, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E5	Высокая температура модуля управления IGBT.	

В любых других случаях обратитесь в сервисную службу!

ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации изделия составляет 24 месяца со дня продажи конечному покупателю.

Производитель: Skipfire Limited, Romanou, 2, Tlais Tower, 6th floor, office 601, P.C.1070, Nicosia, Cyprus, на заводе-производителе (Гуандонг Галанз Микровэйв Электрикал Аплианс Мануфактуринг Ко, ЛТД. №3 Ист оф Ксинпу роад, Максин индастриал зон, Хонгпу Таун, Жонжан Сити, Гуандонг Провинс, Китай) в Китае для компании NORMANN (Швеция).

Дата изготовления указана на изделии.

Срок службы изделия – 3 года при его правильной эксплуатации.

По истечении срока службы необходимо произвести техническое обслуживание квалифицированными специалистами в сервисной службе за счет владельца, с удалением продуктов износа и пыли.

Использование изделия по истечении срока службы допускается только в случае его соответствия требованиям безопасности данного руководства.

В случае если изделие не соответствует требованиям безопасности, его необходимо утилизировать.

Изделие не относится к обычным бытовым отходам. В случае утилизации необходимо доставить его к месту приема соответствующих отходов.

Дефекты сборки изделия, допущенные по вине изготовителя, устраняются бесплатно после проведения сервисным центром диагностики изделия.

Производитель сохраняет за собой право изменять дизайн и технические характеристики устройства без предварительного уведомления.

Импортер в Беларуси: ООО «ТД Комплект», Республика Беларусь, 220103, г. Минск, ул. Кнорина 50, к. 302А, Тел.: 375 17 290 90 90

Импортер в России: ООО «Садовая техника и инструменты», Российская Федерация, 105066, г. Москва, Токмаков пер., дом № 16, строение 2, этаж 3, помещение II, комната 4.

Телефон для обращений потребителей в Республике Казахстан: +7 778 8540843

Полный актуальный список сервисных центров смотрите на сайте

Республика Беларусь



remont.tools.by/address

Российская Федерация



remont.tools.by/services/ru

другие страны



remont.tools.by/services/other

Адреса сервисных центров в Республике Беларусь:

Название организации	Населенный пункт	Адрес	Телефон
ООО "Ремонт инструмента"	г. Минск	ул. Машиностроителей, 29а	(017) 290 90 90, (029) 325 85 38, (029) 855 90 90
ООО "Ремонт инструмента"	г. Брест	ул. Краснознаменная, 8	(029) 820 07 06, (029) 168 20 72
ООО "Ремонт инструмента"	г. Витебск	ул. Двинская, 31	(0212) 65 73 24, (029) 168 40 14
ООО "Ремонт инструмента"	г. Гродно	ул. Господарчая, 23А (Горького, 95)	(029) 169 94 02, (0152) 43 63 68
ООО "Ремонт инструмента"	г. Гомель	ул. Карбышева, 9	(044) 492 51 63, (025) 743 35 19
ООО "Ремонт инструмента"	г. Могилев	ул. Вишневецкого, 8а	(0222) 285 285, (029) 170 33 94

Адреса сервисных центров в Российской Федерации:

Название организации	Населенный пункт	Адрес	Телефон
ИП Полежаева Е.В.	Астрахань	ул. 5-я Линейная, 30	8 (8512) 59-97-00
ООО "Электротехцентр"	Брянск	пер. Металлистов д. 4 А	8 (4832) 57-18-76
ООО "Стэки"	Казань	пр. Ямашева, 51(за ТЦ «7Я»)	8 (843) 200-95-72
ООО "ЗВОХ"	Калуга	ул. Дзержинского, д. 58, 2	8 (4842) 57-58-46
ИП Гусев И.С.	Киров	Калужская обл. г.Киров пер. Базарный д.2	8 (48456) 5-49-87
Славянский дом	Клинцы	ул. Займищенская, дом № 15А	8 (483) 364-16-81
ООО "Деком"	Курск	ул Ленина,12	8 (4712) 51-20 10
ГК Энтузиаст	Москва	ул. 1-я Энтузиастов, 12	8 (495) 783-02-02
Славянский дом	Новозыбков	ул. Коммунистическая, дом № 8	8 (483) 364-16-81
Лесоторговая база	Орел	ул. Городская, дом № 98	8 (4862) 71-48-03
ООО "Евро Сервис"	Санкт-Петербург	г. Красное село пр. Ленина, 75 (вход со двора)	8 (812) 214-18-74
ООО "ЭДС"	Санкт-Петербург	ул. Черняховского, 15	8 (812) 572-30-20
Славянский дом	Унеча	ул. Залинейная, дом № 1	8 (483) 512-49-33
ИП Новиков В.В.	Калуга	ул. Салтыкова-Щедрина, д.91	8 (4842) 57-57-02
ИП Туркина И.А.	Ногинск	ул. Рабочая, д. 42	8 (916) 627-73-48
ООО Сервис 68	Тамбов	ул. Пионерская, д.22	8 (4752) 42-22-68
ИП Анисимов И.В.	Нерехта	Костромская обл. г. Нерехта ул. Орджоникидзе д.12	8 (49431) 7-53-63
ООО Новый свет	Чебоксары	Марпосадское шоссе 9	8 (8352) 38-02-22
ИП Каблицкий	Тверь	ул. Дарвина д.10	8 (904) 026-95-30
ООО Стройторг Поволжье	Саратов	ул. 4-я Окольная д.15А	8 (8452) 46-97-11
ИП Проворов О.В.	Кострома	ул. Магистральная д.37	8 (4942) 53-12-03
ИП Соболев Г.Ю.	Липецк	ул. Мичурина д.46	8 (4742) 40-10-72, 8 (952) 598-08-24
ИП Загоруйко Е.В.	Пенза	ул. Перспективная д.1	8 (8412) 205-540

