

ИНСТРУКЦИИ ПО МОНТАЖУ
И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

КЕРАМИЧЕСКИЕ И ИНДУКЦИОННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

ТВС 30 2Н



THOR

Содержание

РУС

Введение

Страница 3

Руководство пользователя

5

Монтаж

7

Расположение варочной панели

7

Закрепление варочной панели

9

Подключение электропитания

9

Техническая информация

10

Размеры и характеристики

10

Варочные панели с элементами управления (модель VTC 2H) 30 11

Советы и рекомендации 11

Очистка и уход 12

Меры по охране окружающей среды 14

Если что-то не работает

15

ВВЕДЕНИЕ

РУС

Примечания о кухонной посуде, которая подходит для использования на вашей индукционной варочной поверхности.

Размер дна посуды, которую Вы планируете использовать, должен быть достаточно большим, чтобы полностью закрывать варочную площадь, нарисованную на стекле.

В зависимости от типа посуды (материала и размера) индукционные зоны могут работать с посудой меньшего размера.

Пожалуйста, помните, что индукционные элементы работают только с посудой, которая имеет ферромагнитное (материал притягивается магнитом) дно.

⚠ На индукционных конфорках всегда необходимо использовать посуду с гладким, плоским основанием. Использование посуды с деформированным, вогнутым или волнистым основанием приведёт к перегреву, который, в свою очередь, может привести к повреждению стекла или самой посуды.

⚠ Помните, что используемая посуда может иметь значительное влияние на производительность любой индукционной плиты. На рынке вы можете встретить посуду, которая – несмотря на то, что характеризуется как пригодная для использования на индукционной плите – плохо проявляет себя или становится источником проблем, когда дело доходит до распознавания посуды индукционной плитой. Это происходит из-за отсутствия на основании посуды ферромагнитного материала или его плохого качества.



Модели TVC 30 2H

1 1800 Вт, двухконтурная радиантная плита

2 1200 Вт, радиантная плита.

- Индикатор остаточного тепла
- Максимальная электрическая мощность: 3000 Вт.
- Электропитание: 230 вольт.
- Частота: 50/60 герц.

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель,

Мы рады, что вы выбрали нашу продукцию.

Мы уверены, что новая варочная панель, которую вы приобрели, будет полностью отвечать вашим потребностям.

Эта современная, функциональная и практичная модель изготовлена из материалов высшего качества, прошедших строгий контроль качества на протяжении всего производственного процесса.

Перед установкой и использованием следует внимательно прочитать данное руководство и следовать ему, поскольку это улучшит результаты использования устройства.

Храните данное руководство по эксплуатации в надёжном месте, чтобы вы всегда могли получить необходимую информацию и таким образом выполнить условия гарантии.

Чтобы воспользоваться этой гарантией, вам необходимо представить товарный чек вместе с гарантийным сертификатом.



Храните гарантийный сертификат либо, в соответствующих случаях, технический паспорт вместе с руководством по эксплуатации на протяжении всего срока службы устройства. В сертификате либо паспорте содержится важная техническая информация о устройстве.


Инструкции по технике безопасности


Перед первым использованием необходимо внимательно прочитать инструкции по монтажу и подключению.

Данные модели варочной панели могут встраиваться в ту же кухонную мебель, что и духовки производства компании **THOR**.


В целях вашей безопасности монтаж должен осуществляться уполномоченным техническим специалистом в соответствии с действующими стандартами монтажа. Кроме того, любые работы внутри варочной панели, в том числе замена гибкого кабеля питания устройства, должны выполняться только техническим персоналом компании **THOR**.


Обратите внимание:

 Если стеклокерамическая поверхность ломается или трескается, необходимо немедленно отключить варочную панель от электросети, чтобы избежать удара электрическим током.


 Данное устройство не предназначено для работы с внешним таймером (не встроенным в устройство) или отдельной системой дистанционного управления.

 Запрещается очищать данное устройство паром.

 Устройство и его доступные части могут нагреваться во время работы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны допускаться к плите, если они не находятся под постоянным присмотром.

 Данное устройство может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с недостаточным опытом и знаниями **ТОЛЬКО** под присмотром либо после надлежащего инструктажа по использованию устройства и разъяснения опасностей, которые могут возникнуть при его использовании. Пользовательская очистка и обслуживание не должны выполняться детьми без присмотра.


 Дети не должны играть с устройством.


 **Меры предосторожности. Опасно находиться вдали от устройства во время приготовления пищи, если при приготовлении пищи используется жир или масло, поскольку это может вызвать возгорание. Никогда не пытайтесь тушить огонь водой! При возгорании отключите устройство и накройте пламя крышкой, тарелкой или одеялом.**

 **Не храните никакие предметы на варочных зонах плиты. Это позволит предотвратить возможный риск возгорания.**

 **Когда конфорки работают или если они работали недавно, некоторые участки варочной панели будут горячими и могут вызвать ожоги. Не подпускайте детей близко к устройству.**

 **Не кладите на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки, так как они могут сильно нагреться.**

 **Если Вы жарите на масле, следите за процессом приготовления пищи, поскольку индукционные варочные поверхности нагреваются очень быстро и могут воспламениться.**

 **Желательно не использовать индукционную варочную панель во время выполнения функции пиролизической очистки (пиролитические печи) из-за высокой температуры, до которой нагревается это устройство.**

МОНТАЖ

МОНТАЖ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ УПОЛНОМОЧЕННЫМИ ТЕХНИЧЕСКИМИ СПЕЦИАЛИСТАМИ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ СТАНДАРТАМИ МОНТАЖА.

Расположение варочных панелей

Для монтажа данных моделей в столешнице следует вырезать отверстие в соответствии с размерами, указанными на рисунке 2.

Система для крепления варочной панели предназначена для использования с кухонной мебелью толщиной 20, 30 и 40 мм.

Расстояние между поверхностью для приготовления пищи и нижней частью кухонной мебели либо вытяжки, расположенной над варочной панелью, не должно быть меньше 650 мм. Если в инструкциях по монтажу вытяжки указано большее расстояние, необходимо следовать этим инструкциям.

Та часть кухонной мебели, в которой будут установлены варочная панель и духовка, должна быть соответствующим образом закреплена.

МОНТАЖ СО ШКАФОМ ДЛЯ СТОЛОВЫХ ПРИБОРОВ ИЛИ НИЖНИМ ШКАФОМ

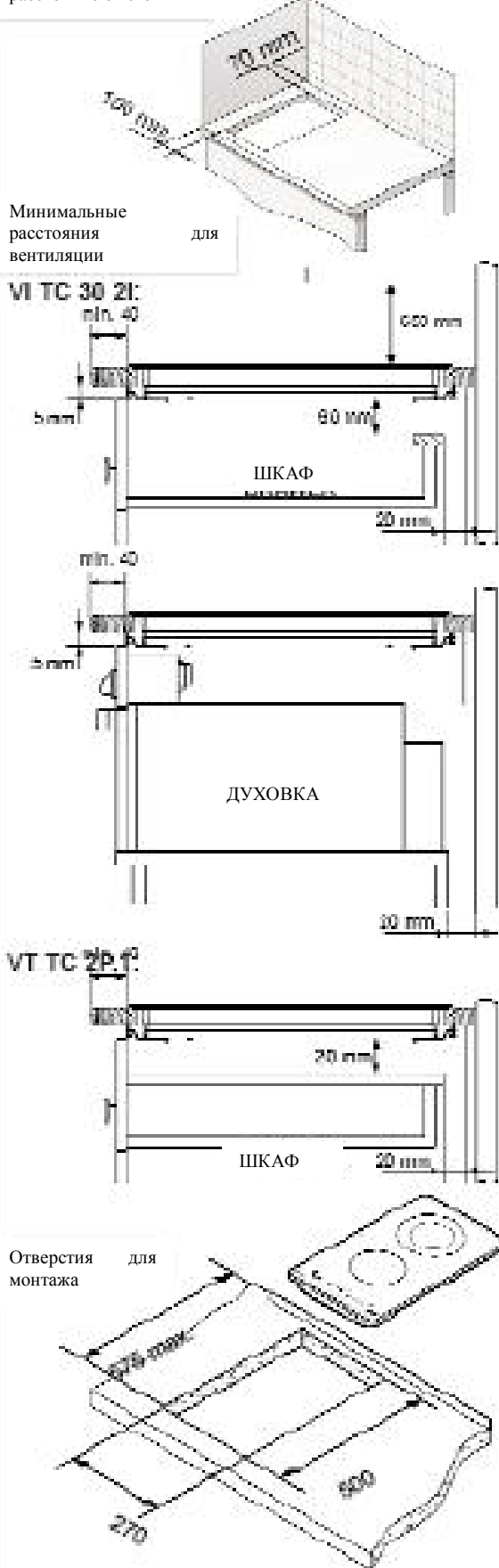
Если вы хотите установить под смешанной индукционно-стеклокерамической плитой шкаф или ящик для столовых приборов, при монтаже необходимо установить между ними разделительную панель. Панель должна быть расположена на 20 мм ниже нижней части варочной панели, до конца шкафа должно иметься свободное пространство не менее 20 мм (рисунок 1).

Это позволит предотвратить случайный контакт с горячей поверхностью корпуса нагревательных элементов под аппаратом (рисунок 1).

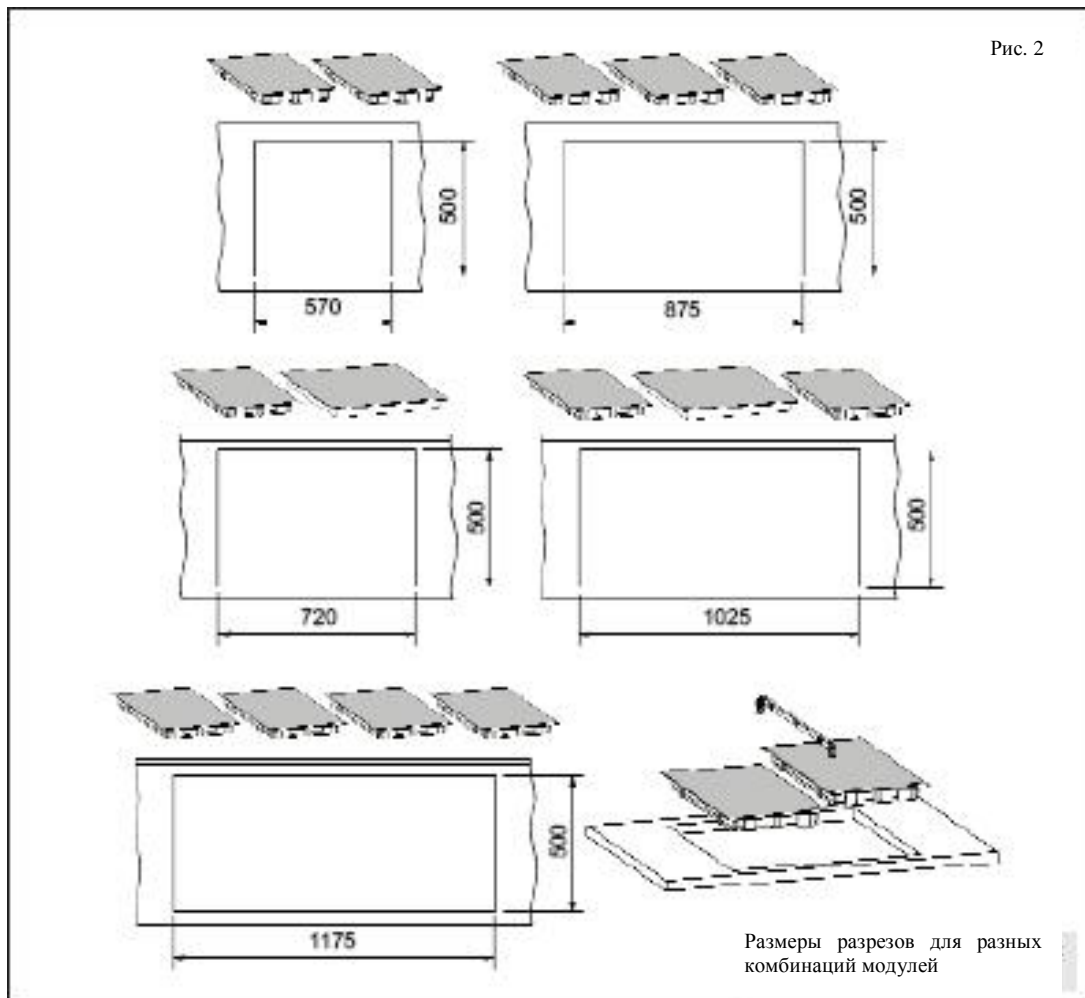
⚠ Пожалуйста, не храните в шкафу объекты, которые могут блокировать вентиляторы варочной панели или потенциально воспламеняемые материалы.

Минимальное
расстояние от стены

Рис. 1



* mm – мм
* min – минимум
* max – максимум



МОНТАЖ С ВЕНТИЛЯТОРНОЙ ДУХОВКОЙ ПОД ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ



Духовку необходимо устанавливать согласно соответствующему руководству.

На задней панели шкафа необходимо выполнить отверстие размером 20 мм для доступа холодного воздуха (см. рисунок 1).

При транспортировке варочных панелей до монтажа следует проявлять осторожность, поскольку выступающие части или острые края устройства могут привести к травме.

При монтаже кухонной мебели или приборов над варочной

панелью следует закрыть поверхность варочной панели доской таким образом, чтобы стекло не повредилось при случайном ударе или падении тяжелых деталей.

Клеи, используемые при производстве кухонной мебели, и связующий материал на облицовочном пластике поверхности столешницы должны выдерживать температуру до 100°C.

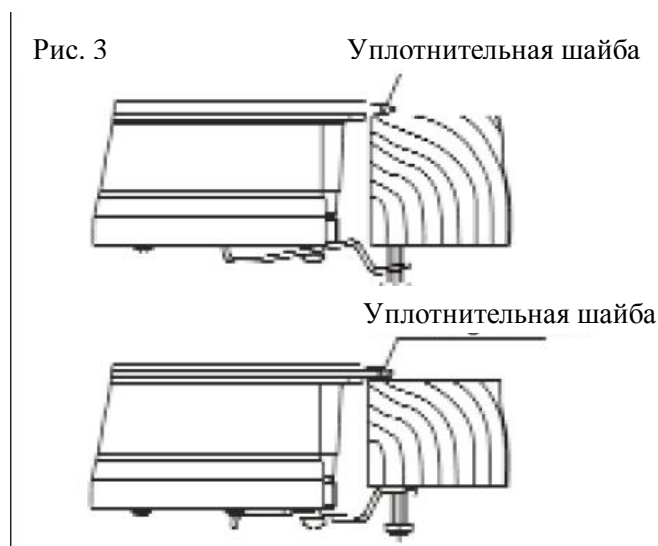
Компания THOR не несёт никакой ответственности за неисправности или повреждения, обусловленные неправильным монтажом.

ПОМНИТЕ, ЧТО ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СТЕКЛЯННУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ПРИ ЕЁ ПОВРЕЖДЕНИИ ВСЛЕДСТВИЕ СИЛЬНОГО УДАРА ЛИБО ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОВЕРХНОСТИ НЕНАДЛЕЖАЩИМ ОБРАЗОМ.

ЗАКРЕПЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

После измерения правильного расстояния уплотнительная шайба должна быть расположена на нижней поверхности стекла. **Между стеклом и столешницей не следует применять силикон, т.к. при необходимости изменить положение варочной поверхности стекло может разбиться при попытке его отделить.**

Для крепления варочной панели к шкафу необходимо установить четыре крепёжные скобы в уже имеющиеся отверстия на нижней части корпуса (два спереди и два сзади). Есть два варианта размещения скоб, показанные на рисунке 3.



В зависимости от толщины корпуса может возникнуть необходимость использовать саморезы (предоставляются в качестве комплектующих для крепления). Вставьте их в круглые отверстия крепёжной скобы. Саморез сам нарежет резьбу в отверстии при установке. Резьбу необходимо нарезать до крепления скобы к панели.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Подключение к электросети выполняется при помощи многополюсного переключателя либо штекера, выдерживающего соответствующее напряжение и имеющего минимальное расстояние между контактами 3 мм, который будет обеспечивать отключение в случае чрезвычайной ситуации или при чистке варочной панели.

Подключение должно включать в себя правильное заземление, выполненное в соответствии с действующими нормами.

При необходимости заменить гибкий кабель питания, данных устройств замену должны выполнять специалисты официальной службы технического обслуживания компании THOR.

Кабель питания не должен касаться корпуса варочной панели или корпуса духовой печи, если духовая печь установлена в том же блоке кухонной мебели.

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Варочная панель 3 класс

Сетевое напряжение и частота указаны на заводской табличке.

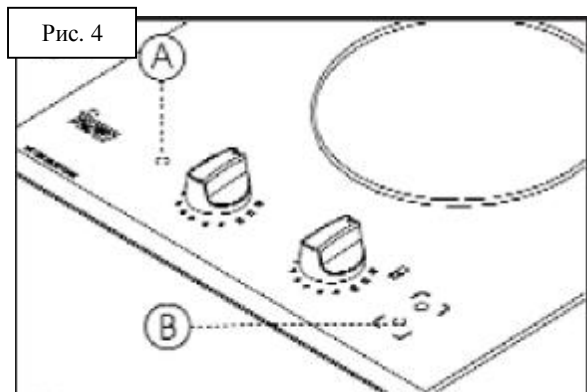
Размеры и характеристики

Модели	TVC 30 2H
Размеры варочной панели	
Высота (мм)	62
Длина (мм)	520
Ширина (мм)	300
Размеры для встраивания в кухонную мебель	
Длина (мм)	500
Ширина (мм)	270
Глубина (мм)	58
Конфигурация	
Индукционная конфорка 2 300/3 200* Вт	
Индукционная конфорка 1 400/1 800* Вт	
Радиантная конфорка 700/1 700 Вт	1
Радиантная конфорка 1 200 Вт	1
Радиантная конфорка 1 800 Вт	
Электрические характеристики	
Номинальная мощность (В) для 230 В	2 900
Сетевое напряжение (В)	230 В
Частота (Гц)	50/60

* Индукционная мощность с включенной функцией Power.

ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ С ЭЛЕМЕНТАМИ УПРАВЛЕНИЯ (МОДЕЛЬ VTC 30 2H)

Каждый из нагревательных элементов стеклокерамических варочных панелей подключен к регулятору мощности, который управляет работой и временем выключения каждого из нагревательных элементов (регуляция степени нагрева). (см. рис. 4)



А – Горящий индикатор отображает включённый нагревательный элемент.
В – Индикатор остаточного тепла.

Варочная панель со встроенными элементами управления (модель VT CM 30 2P) имеет нумерацию на стекле. (См. рис. 4).

В положении «0» варочная панель не работает, положение «1» – непродолжительное время работы, но длительное время простоя. В остальных положениях ручек управления время работы увеличивается, а время простоя уменьшается, до положения «12», в котором панель работает непрерывно до отключения питания после срабатывания термостата и отключения нагретой конфорки по достижении максимально допустимой температуры этой конфорки.

Перед включением одного из нагревательных элементов варочной панели Вы должны определить, какой элемент управления ему соответствует. Для этого рядом с каждым нагревательным элементом показан элемент управления, который ему соответствует.

Индикатор светло-жёлтого цвета в передней части элементов управления показывает, что работает один или более нагревателей. Световой индикатор находится слева от силовых регуляторов («А» на рис. 4).

ИНДИКАТОРЫ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Когда зона нагрева достигает температуры более $60\pm 15^{\circ}\text{C}$, включается соответствующий индикатор остаточного тепла, который не выключается, даже если элемент управления выставлен на ноль, пока температура не спадет («В» на рис. 6). Тем не менее, всегда необходимо соблюдать осторожность возле нагретой зоны приготовления пищи, потому что всегда есть вероятность (хотя и очень небольшая) того, что индикатор будет неисправен и не покажет нагрев данной зоны.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Для достижения наилучших результатов при приготовлении пищи необходимо выполнять следующие рекомендации:

* Используйте кастрюли с плоским дном, так как, чем больше поверхность контакта между кастрюлей и стеклом, тем большей будет теплопередача. Мы рекомендуем использовать тяжелые кастрюли, поскольку их дно не так гнётся. На рисунке 5 показано, что у кастрюли с помятым или вогнутым дном поверхность контакта меньше.

* С радиантной плитой не рекомендуется использовать посуду с меньшим диаметром, чем показанный диаметр зоны нагрева, иначе энергия, генерируемая той частью, которая не закрыта посудой, будет тратиться впустую.

* Убедитесь, что кастрюли находятся в центре линий, нанесённых на зону нагрева.

* Перед тем как поставить кастрюлю на варочную панель, вытрите её дно.



* Не оставляйте на стеклокерамической панели пластиковые объекты или пластиковую посуду, а также алюминиевую фольгу.

* Не тяните кастрюли с углами и краями, которые могут повредить стекло.

* Не включайте радиантную стеклокерамическую варочную панель, если на ней не стоит кастрюля.

* Не используйте для приготовления пищи пластиковые кастрюли.

* Кастрюли должны быть изготовлены из термостойкого материала, чтобы избежать их плавления на стекле.

* Стекло выдерживает удары больших кастрюль без острых краёв. Будьте осторожны при использовании мелких острых инструментов.

* Избегайте попадания сахара или продуктов, содержащих сахар, на стекло, так как они могут вступать в реакцию со стеклом и повредить поверхность.

Если Вы не можете выключить конфорку, потому что крем, суп или что-то подобное выкипело на неё, смочите ткань в воде и протрите ей сенсорную поверхность для очистки от продуктов. Прижмите ткань к датчику включения/выключения (on/off), чтобы сенсорное управление отключилось.

Генератор индукции соответствует действующим европейским стандартам. Тем не менее, мы рекомендуем людям, использующим сердечные устройства, такие как кардиостимуляторы, проконсультироваться со своим врачом – или в случае сомнений – не использовать индукционные зоны.

ОЧИСТКА И УХОД

Для поддержания стеклокерамической панели в хорошем состоянии необходимо очищать ее при помощи подходящих средств. Следует очищать стеклокерамическую панель каждый раз после её использования, когда панель чуть тёплая или холодная. Это облегчает чистку и позволяет избежать накопления грязи в процессе эксплуатации.

Никогда не используйте агрессивные моющие средства или продукты, которые могут поцарапать поверхность (в приведённой ниже таблице указаны различные средства, которые можно использовать). Не следует использовать для очистки варочной панели технику, работающую с паром.

УХОД ЗА СТЕКЛОМ

При очистке панели следует учитывать степень загрязнения и использовать соответствующие инструменты и чистящие средства.

Лёгкое загрязнение

Легкое нелипкое загрязнение можно удалить влажной тканью и мягкими моющими средствами либо тёплой мыльной водой.

Сильное загрязнение

Сильную *грязь и жир* следует удалять с помощью специального средства для стеклокерамики. Пожалуйста, следуйте инструкциям производителя.

Липкие пригоревшие пятна можно удалить с помощью скребка с бритвенным лезвием.

Радужные разводы: возникают, если на дне кастрюли имеются пятна жира или при попадании жира в пространство между стеклом и кастрюлей во время варки. Можно удалить с поверхности стекла никелевой мочалкой с использованием воды или специального чистящего средства для стеклокерамики.

Пластиковые предметы, сахар или пицца с высоким содержанием сахара, которые плавятся на варочной панели, следует немедленно удалять скребком, не давая им остыть.

Изменение цвета стекла.

Не влияет на эффективность и стабильность стекла. Как правило, вызвано недостаточной очисткой или некачественными кастрюлями.

Металлические разводы бывают вызваны скольжением металлических кастрюль по стеклу. Их можно удалить путём тщательной очистки с использованием специального чистящего средства для стеклокерамики, хотя, возможно, потребуется повторить процедуру очистки несколько раз.

Износ разметки является результатом использования абразивных моющих средств или кастрюль с неровными основаниями, которые приводят к износу трафаретной разметки.

Будьте особенно внимательны при использовании скребка для стекла. Лезвие может привести к травмам!

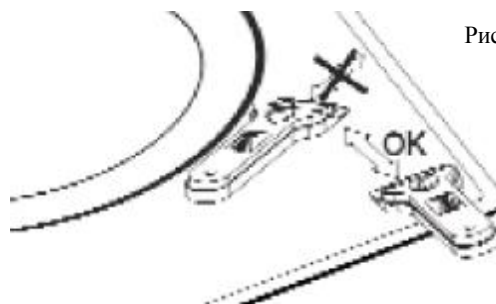


Рис. 6

Если Вы используете скребок неправильно, то лезвие может сломаться, а осколки могут застрять между декоративной боковой частью и стеклом. Если это произошло, не пытайтесь удалить осколки руками - используйте плоскогубцы или острый нож. (См. 6)

Используйте лезвие только на стеклокерамической поверхности – не допускайте контакта корпуса скребка со стеклом, так как он может поцарапать стеклокерамику.

Используйте лезвия, которые находятся в идеальном состоянии, а также сменяйте лезвие, как только на нём появятся признаки износа.

По завершении обработки скребком сложите его и хорошо закройте. (См. рис. 7)

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

Средство	Следует ли использовать данное средство для очистки...	
	... стекла?	... поверхности вокруг стекла?
Мягкие и жидкие моющие средства	ДА	ДА
Агрессивные моющие средства или порошки	НЕТ	НЕТ
Специальные чистящие средства для стеклокерамики	ДА	ДА
Спреи для удаления жира (для духовых печей и т.д.)	НЕТ	НЕТ
Мягкая ткань	ДА	ДА
Кухонные полотенца	ДА	ДА
Кухонная ткань	ДА	ДА
Никелевые мочалки (никогда не используйте сухими)	ДА	НЕТ
Стальные мочалки	НЕТ	НЕТ
Жёсткие синтетические мочалки (зеленые)	НЕТ	НЕТ
Мягкие синтетические мочалки (синие)	ДА	ДА
Скребки для стекла	ДА	НЕТ
Жидкий полироль для бытовой техники и / или стекла	ДА	ДА

Кастрюли могут прилипать к стеклу, если между

Рис. 7

Использование скребка



обозначены маркировкой >PE<, >LD<, >EPS< и т.д. Такие упаковочные материалы, которые являются бытовыми отходами, выбрасываются в контейнер в Вашем населённом пункте/районе.

Энергоэффективность устройства:


- Устройство протестировано в соответствии со стандартом EN 60350-2 и полученное значение в Вт · ч / кг указано на табличке устройства.

этимися поверхностями находится расплавленное вещество. Не пытайтесь оторвать кастрюлю, когда панель находится в холодном состоянии – Вы можете сломать стеклокерамическую поверхность.

Не становитесь и не опирайтесь на стекло, т.к. оно может сломаться и травмировать Вас. Не кладите никакие предметы на стекло.

Компания THOR INDUSTRIAL S.A. оставляет за собой право вносить изменения в руководства по эксплуатации в любом случае, когда она сочтет это необходимым или полезным, не изменяя при этом основные технические характеристики изделий.

МЕРЫ ПО ОХРАНЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Символ  на изделии или на его упаковке означает, что это изделие не может считаться как бытовым отходом. Вместо этого его следует сдать в соответствующий приёмный пункт по переработке электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в случае неправильной утилизации изделия; пожалуйста, обратитесь в местную службу сбора бытовых отходов или магазин, в котором Вы приобрели изделие.

Упаковочные материалы являются органическими и могут быть полностью переработаны. Пластиковые компоненты

ЕСЛИ ЧТО-ТО НЕ РАБОТАЕТ

Прежде чем звонить в Службу технической поддержки, пожалуйста, проверьте следующее:

Неисправность	Возможные причины	Возможное устранение
ДЛЯ ВСЕХ МОДЕЛЕЙ:		
Сенсорное управление не включается или, если оно включено, не реагирует		
	На датчиках влага и/или у Вас мокрые пальцы.	Поверхность клавиатуры и пальцы должны быть чистыми и сухими.
	Включена блокировка.	Отключите блокировку.
Во время приготовления пищи устройство внезапно начинает издавать звуковой сигнал		
	Ткань, ёмкость или жидкость на поверхности клавиатуры.	Уберите все предметы, закрывающие клавиатуру, и/или очистите её от разлитых на неё жидкостей.
	Был включен таймер, и запрограммированное время истекло.	Нажмите на сенсор таймера для отключения звукового сигнала.
Варочная панель (или одна из конфорок) выключается во время приготовления пищи		
	Ткань, ёмкость или жидкость на поверхности клавиатуры.	Уберите все предметы, закрывающие клавиатуру.
	Одна или несколько панелей перегрелись.	Дайте перегретым поверхностям остыть несколько минут, затем снова включите их.

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.