



ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ  
Тип INDT01  
Модель VH3260K



В изменчивом ритме современной жизни для каждого из нас особое значение приобретает дом. Именно здесь можно по-настоящему отдохнуть, отвлечься от повседневности и заняться чем-либо, что по душе, что приносит вам удовольствие.

Главный принцип, лежащий в основе философии дизайна и функциональности VÄRD, основывается на том, чтобы дать вам больше свободы и лёгкости. Чем меньше времени вы проводите, занимаясь рутинными делами вроде приготовления еды или уборки, тем больше времени остается у вас для себя, семьи, любимого дела или хобби.

Мы в VÄRD постоянно работаем над тем, чтобы наша бытовая техника упрощала вашу жизнь: была надёжной, чтобы вы могли всегда на неё положиться, интуитивно понятной, чтобы вам не приходилось разбираться с меню или настройками, функциональной, чтобы вы всегда могли использовать её так, как хочется вам и именно вам.

VÄRD благодарит вас за оказанное доверие и сделанный выбор. Уверены, что вместе мы сможем сделать ваш дом ещё более комфортным и уютным. Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с этой инструкцией до начала установки и эксплуатации вашего нового прибора VÄRD. Мы рекомендуем сохранить инструкцию в надёжном месте, но вы также всегда можете загрузить электронную версию инструкции, посетив [www.var-d.ru](http://www.var-d.ru).

Мы будем рады ответить на любые вопросы по использованию бытовой техники VÄRD. Выберите удобный для вас способ связи на сайте [var-d.ru/contacts](http://var-d.ru/contacts), позвоните по телефону 8-800-222-59-95 или напишите на [service@var-d.ru](mailto:service@var-d.ru).

Мы будем благодарны вам за рассказ об опыте покупки и использования нашей техники.



Отсканируйте qr-код камерой вашего телефона или перейдите по ссылке [www.var-d.ru/review](http://www.var-d.ru/review), чтобы открыть форму отзыва.

## Оглавление

1. Перевозка и хранение .....	6
2. Предназначение и использование.....	7
3. Устранение неисправностей .....	27
4. Обслуживание и ремонт.....	31
5. Сведения о приборе .....	33

## 1. Перевозка и хранение

Перевозка (транспортировка) прибора должна осуществляться в строгом соответствии с манипуляционными знаками, размещёнными на упаковке прибора. До установки и подключения храните прибор в сухом закрытом помещении. Изготовитель и продавец не несут ответственности за недостатки прибора и/или за последствия его некорректной работы, возникшие из-за его неправильной перевозки (транспортировки) или хранения.

## 2. Предназначение и использование

### Расшифровка значков и примечаний

**Этот значок предупреждает об опасности.**

Вы найдете это во всех описаниях действий, которые могут представлять опасность для человека.



Соблюдайте эти инструкции по технике безопасности и проявляйте осторожность.

Ознакомьте других пользователей с этими предупреждениями.

**Этот значок предупреждает о повреждении.**



Вы найдете его в описании действий, которые должны осуществляться с осторожностью, чтобы можно было предотвратить повреждение прибора.

Ознакомьте всех пользователей прибора с этими инструкциями по технике безопасности.

**Этот значок указывает на информацию.**



В нем указаны полезные советы и описаны правильные процедура эксплуатации и действия пользователя.

Соблюдение примечаний, отмеченных этим значком, поможет избежать Вам многих проблем.

**Этот значок указывает на наличие инструкции пользователя, которую необходимо соблюдать.**



Внимательно прочтите данную инструкцию и соответствующие разделы перед использованием приборов, помеченных этим значком.



### **Надлежащее использование**

Чтобы избежать травм или повреждений и обеспечить бесперебойную работу прибора, следуйте приведенным ниже инструкциям:

- Держите детей младше 8 лет и домашних животных на безопасном расстоянии от прибора и его кабеля питания.
- Дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний не должны использовать, чистить или вообще обслуживать данный прибор, если они не находятся под наблюдением или не получили инструкции по безопасному использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность и поняли связанные с этим опасности.
- Не позволяйте детям играть с прибором, его компонентами или вблизи него.

- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, над прибором или за ним.
- Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Прибор предназначен только для установки в подходящую кухонную мебель.

Для этого следуйте инструкциям по установке и не используйте варочную панель до тех пор, пока она не будет установлена должным образом.

- Прибор предназначен для частного использования в домашних условиях и для приготовления, разогрева и сохранения продуктов питания и напитков теплыми.

Используйте его исключительно по прямому назначению.

- Прибор предназначен для использования на максимальной высоте до 2000 метров над уровнем моря.
- Для приготовления пищи всегда используйте жаропрочную посуду, подходящую для индукционных плит.
- Прибор не предназначен для управления с помощью отдельного пульта дистанционного управления или с помощью внешнего таймера.
- При первом использовании варочной панели может ощущаться неприятный запах, а также небольшое задымление.

Это является нормой и не представляет опасности. Держите помещение хорошо проветриваемым до тех пор, пока эти запахи или задымление не исчезнут (максимум 30 минут).

- Неиспользуемое электрооборудование представляет угрозу безопасности.

Не оставляйте включенный прибор неиспользуемым и отключайте его от электросети, если Вы не собираетесь им пользоваться в течение длительного периода времени.



## Инструкции по технике безопасности

**Ваша безопасность важна для нас.**

**Пожалуйста, прочтите и следуйте приведенным ниже инструкциям, прежде чем Вы начнете пользоваться варочной панелью.**

Предоставьте эту информацию в распоряжение специалиста, который будет осуществлять установку данного прибора. Это может сократить время установки и соответствующие расходы.

### **Установка**

- Данный прибор может быть установлен только специалистом авторизованного сервисного центра или специалистом с необходимой квалификацией и достаточным опытом в соответствии с необходимыми нормами.

### **Опасность поражения электрическим током**

- Прибор должен быть отключен от источника питания во время установки или других работ на нем.
- Важно, чтобы прибор был надлежащим образом заземлен в соответствии с нормами.
- Изменения в системе электроснабжения может выполняться только квалифицированным специалистом.

Несоблюдение этого указания может привести к поражению электрическим током или смерти!

### **Риск получения травмы**

- Края варочной панели острые.

Защитите себя от травм, например, надев рабочие перчатки, когда Вы касаетесь этих краев.

### **Дополнительные указания по установке**

- Автоматический выключатель должен быть установлен в цепь, к которой подключен прибор для обеспечения полной изоляции от источника питания.
- Не устанавливайте варочную панель в среде с более высокой окружающей температурой или рядом с газовой или керосиновой плитой.
- Неправильная установка прибора может привести к прекращению гарантийных обязательств изготовителя и продавца.

Этот прибор предназначен для использования в бытовых и подобных условиях:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и прочих производственных условиях;
- в фермерских постройках и клиентами в гостиницах, мотелях и прочей инфраструктуре жилого типа;
- в условиях режима пансиона «проживание плюс завтрак».

Варочная панель предназначена для приготовления и разогрева пищи посредством теплового воздействия на основание посуды.

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.

**ВНИМАНИЕ!** Если поверхность панели треснула - отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.

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

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

**ОСТОРОЖНО!** Процесс приготовления пищи следует контролировать. Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

**ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару.

### **Охрана окружающей среды**

Упаковку прибора (использованные упаковочные материалы) следует утилизировать соблюдая требования к отдельному сбору отходов потребления, действующие в вашем регионе и/или населённом пункте. Раздельный сбор отходов потребления способствует их переработке и вторичному использованию, что существенным образом снижает негативное воздействие на окружающую среду.

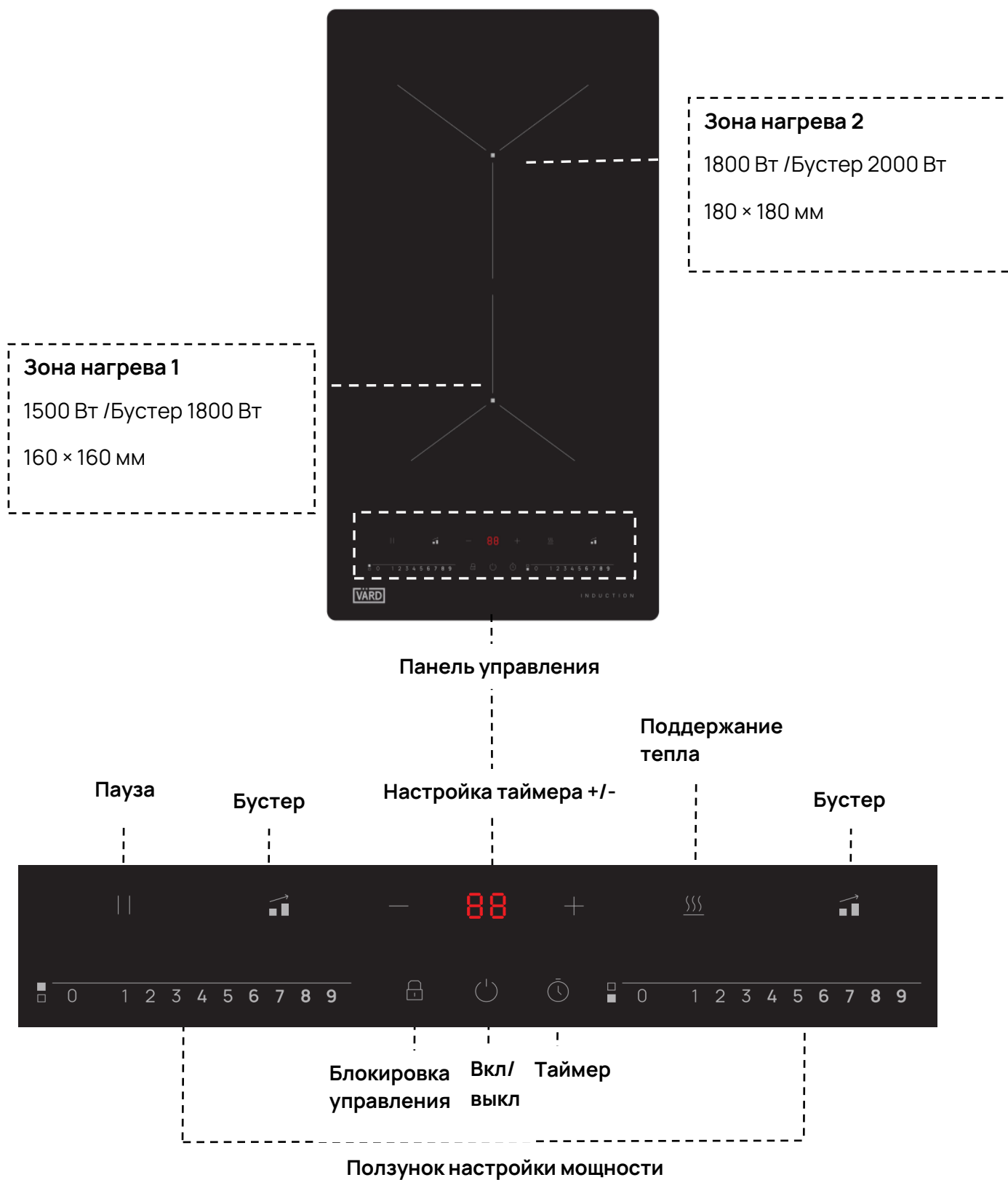
### **Примечание по защите окружающей среды за счет экономии энергии**

- Следуйте советам по приготовлению, приведенным в данной инструкции, чтобы экономить энергию за счет эффективного использования прибора, это помогает защитить окружающую среду.



## Общее описание и комплектация

### Элементы варочной панели



## Установка и подключение

Для установки и подключения рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами других специалистов с необходимой и достаточной квалификацией или сделать это самостоятельно (за исключением случаев, когда эта инструкция содержит запрет таких действий), воспользовавшись рекомендациями, содержащимися в соответствующем разделе инструкции, однако в этом случае изготовитель и продавец не несут ответственности за недостатки прибора или за последствия его некорректной работы, возникшие из-за его неправильной установки или подключения.

### Важные примечания и требования к установке

- Варочная панель должна устанавливаться специалистом авторизованного сервисного центра или иным специалистом с необходимой квалификацией и достаточным опытом.
- Автоматический выключатель (предохранитель), обеспечивающий полное отключение от электросети, должен быть встроен в постоянную проводку и соответствовать местным нормам.
- Этот предохранитель должен быть протестирован и иметь зазор не менее 3 мм вокруг всех полюсов (или вокруг всех активных проводников [фаз], если это предусмотрено нормами).
- Предохранитель должен быть легкодоступен.
- Обратитесь к специалисту авторизованного сервисного центра, если Вы не уверены в правильности установки варочной панели.
- Столешница должна быть изготовлена из изолирующего и термостойкого материала для предотвращения поражения электрическим током и деформации, вызванной тепловым излучением. Древесину и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы нельзя использовать в качестве материала для столешницы, если они не пропитаны термостойкими составами.
- Столешница должна быть плоской и горизонтальной.
- Стена, примыкающая к варочной панели, смежные и прилегающие к ней поверхности, а также любые используемые клеи должны быть термостойкими при температуре до 90°C.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком, мебельным отсеком и т.д. или доступ к ней осуществляется снизу, под основанием варочной панели необходимо установить термозащитный барьер (см. главу «Установка варочной панели»).
- Используйте поверхности, которые легко моются (например, керамическую плитку), в качестве облицовки стен, примыкающих к варочной панели.



- Варочную панель нельзя устанавливать на холодильное оборудование, посудомоечные, стиральные и сушильные машины.
  - Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить хорошее тепловыделение для надлежащей работы.
  - При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается и что приточный и вытяжной воздух не перекрыт.
- Для этого следуйте инструкциям, описанным ниже.

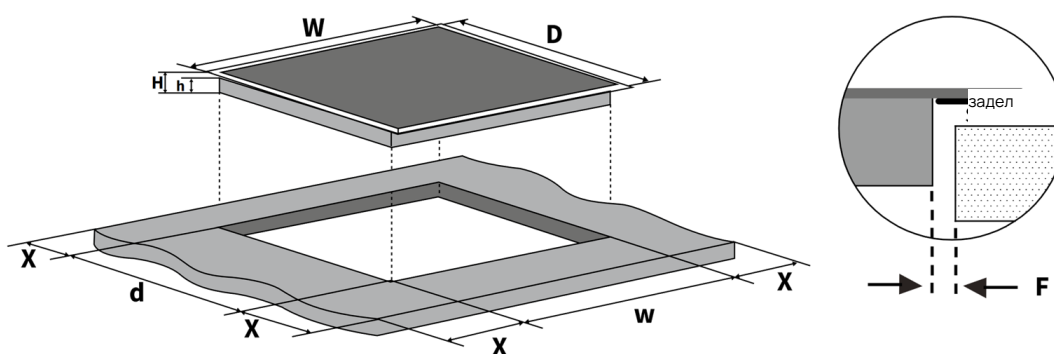
### Установка варочной панели

Вырежьте столешницу в соответствии с размерами, показанными на следующем чертеже.

**Примечание:** Перед вырезанием убедитесь, что указанные размеры соответствуют размерам прибора



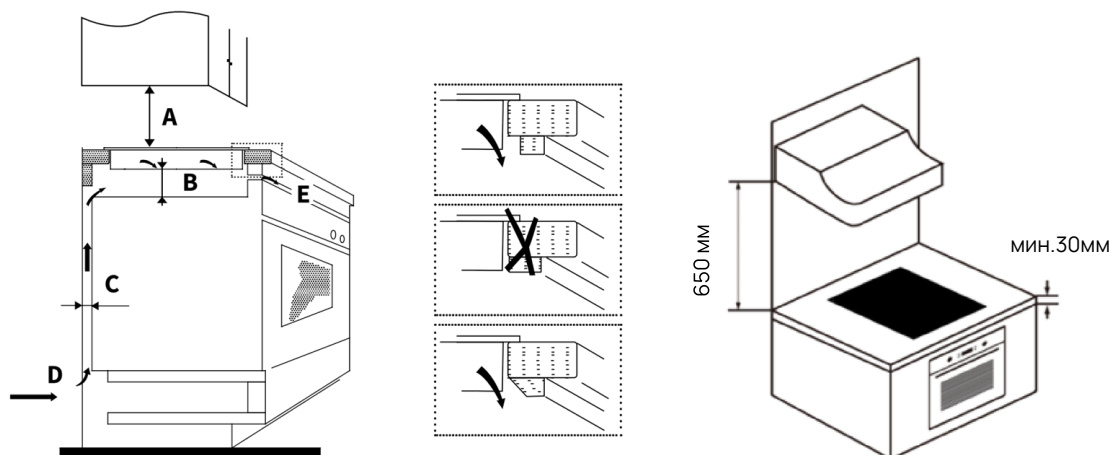
- Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее **30 мм**. Выберите термостойкий материал столешницы.
- Безопасное расстояние между боковыми сторонами варочной панели и внутренней поверхностью столешницы должна быть не менее **3 мм**.
- Для установки и использования требуется пространство не менее **5 см** вокруг выреза.



Ширина (W) (мм)	Глубина (D) (мм)	Высота (H) (мм)	высота (h) (мм)	ширина (w) (мм)	глубина (d) (мм)	X (мм)	Зазор (F) (мм)
300	520	58	54	274	499	мин. 50.	мин. 3

## Вентиляция и безопасные расстояния

- Обязательно убедитесь, что соблюдены следующие условия для надлежащей вентиляции варочной панели и что доступ приточного и вытяжного воздуха не заблокирован:



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
мин. 650 (вытяжка) / мин. 760 (подвесная мебель)	мин. 50	мин. 20	Воздушный зазор / приток	Вытяжной воздух мин. 5 мм

- Безопасное расстояние от варочной панели до вытяжки должно быть не менее **650 мм**, и не менее **760 мм** до настенных блоков, полок и т.д., которые расположены над варочной панелью.
- Если варочная панель установлена над духовкой, у последней должен быть собственный вентилятор.
- Безопасное расстояние между нижней частью варочной панели и духовкой должно быть не менее **50 мм**.
- Установка должна выполняться с соблюдением всех норм по расстоянию и других норм.

**Примечание:** На внешней стороне варочной панели имеются вентиляционные отверстия.

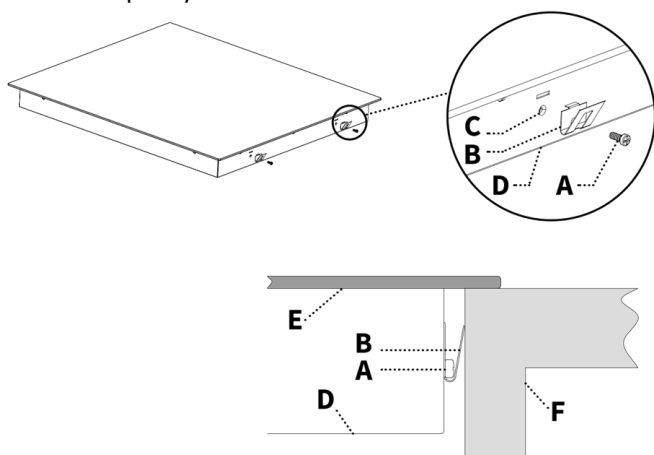


При вставке варочной панели обязательно убедитесь, что они не перекрыты

## Крепление варочной панели с помощью монтажных кронштейнов

- Установите варочную панель на устойчивую ровную поверхность (например, используйте упаковку в качестве основы).
- Убедитесь, что на элементы, выступающие из варочной панели, не оказывается никакого давления.

- Прикрутите 4 монтажных кронштейна к нижнему основанию варочной панели, как показано на рисунке:



- A Винт
- B Монтажный кронштейн
- C Отверстие для винта
- D Основание
- E Стеклокерамическая тарелка
- F Столешница

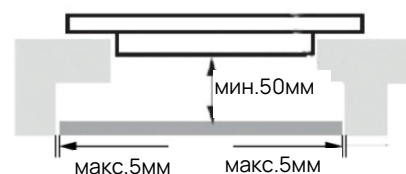
**Примечание:**

Изображения могут отличаться

**Установка термозащиты под варочной панелью**

Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком, мебельным отсеком и т.п., или если доступ к варочной панели осуществляется снизу:

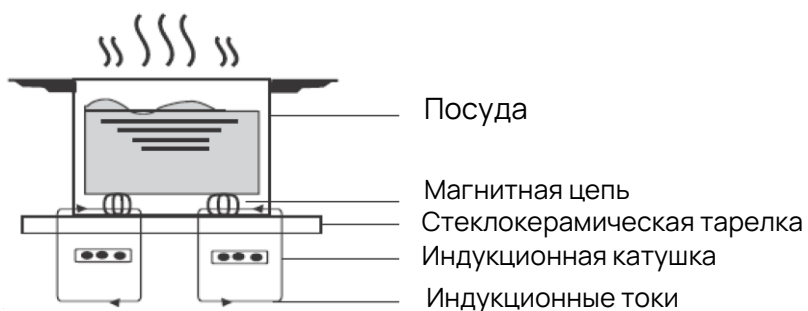
- Установите защитную пластину из термостойкого материала (например, из перфорированной пластины для обеспечения вентиляции) на минимальном расстоянии не менее 50 мм от варочной панели (см. рисунок).
- При использовании клея убедитесь, что его термостойкость составляет 150°C.



**Принцип работы индукционной варочной панели**

Индукционное приготовление пищи – это безопасная, передовая, эффективная, и экономичная технология готовки.

Тепло вырабатывается непосредственно в металле посуды путем электромагнитных колебаний и косвенно нагревая поверхность стекла.



Стекло становится горячим только потому, что оно разогревается от посуды.

## Информация о приборе

Наша стеклокерамическая варочная панель позволяет экономить время за счет оптимального использования энергии.

Удобная сенсорная панель управления, включая цифровые дисплеи соответствующих зон нагрева, обеспечивает оптимальное использование.

## Перед использованием

- Прочтите эту инструкцию, обратив особое внимание на раздел "Инструкции по технике безопасности".
- Снимите всю защитную пленку, которая все еще может оставаться на варочной панели.



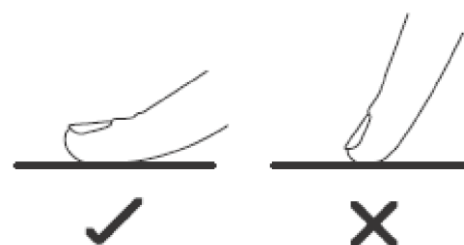
**Примечание:** При первом использовании варочной панели отходы производства могут привести к появлению запаха и даже легкого задымления. Это является нормой и не представляет опасности.

Держите помещение хорошо проветриваемым до тех пор, пока эти запахи или задымление не исчезнут (максимум 30 минут).



## Примечания по использованию сенсорных элементов управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому не нужно применять излишнее давление.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал при каждом прикосновении.
- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми, сухими и чтобы на них не присутствовали какие-либо предметы (например, посуда или ткань), закрывающие их. Даже тонкая пленка воды может привести к затруднениям при эксплуатации.



## Правильный выбор посуды и ее использование

Используйте только посуду, пригодную для работы на индукционных варочных панелях.

При покупке обратите внимание на маркировку.

Напоминание: магнитная посуда также подходит для индукции.





**Примечание:**

Доля намагниченных металлических частиц изменяется в зависимости от различных типов посуды. Чем выше доля, тем эффективнее нагрев, и чем лучше автоматическое обнаружение посуды на варочной панели (описано ниже).

Даже индукционная посуда низкого качества (например, алюминиевые кастрюли с приклеенными магнитными опорными пластинами) могут ухудшить функциональность.

**Автоматическое определение подходящей посуды**

Варочная панель оснащена системой автоматического распознавания подходящей посуды. Если посуда, пригодная для индукции, не обнаружена на зоне нагрева это обозначается значком на дисплее соответствующей зоны нагрева.

Это может быть вызвано следующими причинами:

- Используемая посуда не подходит для индукции.
- Посуда не была установлена на выбранную зону нагрева.
- Посуда не была установлена в середине зоны нагрева.
- Посуда слишком маленькая.

Если подходящая посуда не обнаружена, операция на соответствующей зоне нагрева не проводится. Через одну минуту она автоматически выключается.



**Примечание:** Перед использованием посуды убедитесь, что ее основание чистое.

Загрязнения, такие как остатки песка от чистки картофеля, могут повредить варочную поверхность.

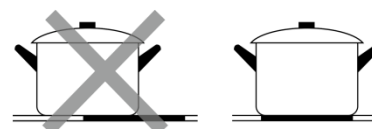
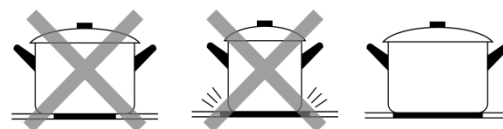


• Убедитесь, что основание Вашей посуды гладкое и плотно прилегает к стеклу.

Не используйте посуду с неровностями или изогнутым основанием.

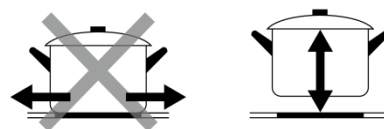
• По возможности используйте посуду с диаметром основания, который примерно соответствует размеру зоны нагрева.

Смотрите также таблицу в следующем разделе.



- Для достижения наилучшей эффективности всегда размещайте посуду в середине зоны нагрева.
- Никогда не оставляйте сковороды на варочной панели.

Не передвигайте посуду, иначе она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.



### Оптимальные размеры посуды

Дно Вашей посуды должно иметь определенный размер в зависимости от диаметра зоны нагрева:

Зона нагрева	Диаметр основания посуды (мм)	
	Минимальный	
1-2	80	

### Использование варочной панели

#### Начало готовки

- Нажмите клавишу включения/выключения.

После включения раздается звуковой сигнал, загораются все дисплеи примерно на одну секунду и отображается «--» или 0. Варочная панель находится в режиме ожидания.

- Теперь разместите подходящую посуду по центру на нужной зоне нагрева.

- Убедитесь, что поверхность варочной панели и дно посуды чистые и сухие!

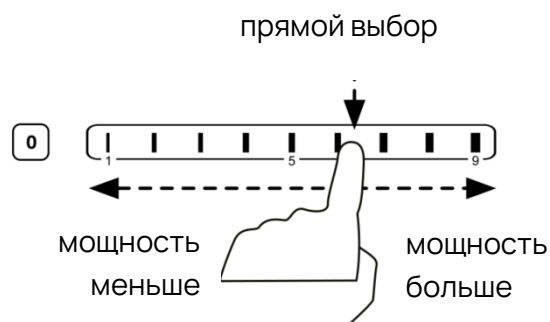
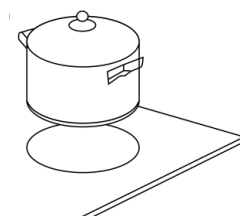
- Коснитесь слайдера управления нужной зоны нагрева.

- Отрегулируйте уровень нагрева от 1 до 9, перемещая палец по слайдеру или непосредственно касаясь желаемого уровня мощности на слайдере.

- Если Вы не выберете нужную мощность в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится.

- Вы можете изменить мощность в любое время во время готовки с помощью прикосновения к слайдеру нужной зоны нагрева.

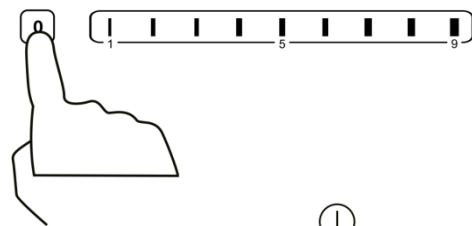
- Если Вы нажимаете клавишу «0» более 2 секунд, соответствующая зона нагрева выключится.





## Завершение готовки

- Чтобы выключить зону нагрева, продолжайте удерживать кнопку «0» слайдера не менее 2 секунд.



- Чтобы выключить варочную панель, нажмите клавишу включения/выключения.

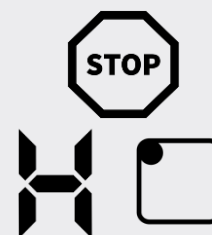


## Остерегайтесь горячих поверхностей

Если после использования зона нагрева все еще слишком горячая, к ней нельзя прикасаться, и существует риск травмы, что обозначается буквой «Н» на соответствующем дисплее зоны нагрева, которая исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

Это также может быть использовано в качестве функции энергосбережения:


Если Вы хотите дополнительно разогреть кухонные принадлежности, используйте горячую зону.




## Функция усиления (бустера)

С помощью функции бустера Вы можете максимально увеличить мощность варочной зоны в течение 5 минут.

### Активация функции усиления (бустера)

- Нажмите клавишу  зоны нагрева, для которой Вы хотите активировать усиление.
- Мощность зоны нагрева максимально увеличена, на соответствующем дисплее питания отображается «b».
- Через 5 минут усиление автоматически деактивируется, и зона нагрева снова переключается на уровень мощности 9.

### Деактивация функции усиления (бустера)

- Нажмите клавишу  зоны нагрева, для которой Вы хотите деактивировать усиление.
- Чтобы деактивировать бустер и вернуться к ранее установленному уровню мощности (или к уровню 5, если бустер был активирован при уровне мощности 0), нажмите клавишу усиления.
- Чтобы деактивировать бустер и установить любой уровень мощности, используйте слайдер.
- Чтобы полностью выключить зону нагрева, касайтесь левого края слайдера не менее 2 секунд. Тогда бустер также будет деактивирован.

## Функция поддержания тепла

Функция поддержания тепла подходит для сохранения блюда теплым.

Используйте функцию поддержания тепла, чтобы обеспечить стабильный подогрев.

- Выберите нужную зону нагрева с помощью соответствующего слайдера управления.
- Затем нажмите клавишу поддержания тепла . На цифровом дисплее высветится буква «U».

### Деактивация функции поддержания тепла

- Выберите нужную зону нагрева соответствующим слайдером управления и установите необходимый уровень мощности.

## Использование функции таймера

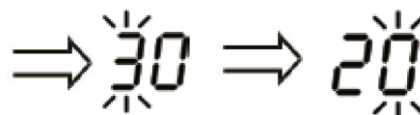
### Установка таймера с автоматическим отключением одной или нескольких зон нагрева

- Выберите нужную зону нагрева с помощью соответствующего слайдера. Затем нажмите клавишу таймера.



На дисплее таймера по умолчанию отобразится 30 минут.

- Пока мигает первая цифра, настройте ее с помощью кнопки «+/-».
- Через 3 секунды без дополнительного ввода настройка будет принята, и вторая цифра начинает мигать. Настройте ее также с помощью кнопки «+/-».



- Через 3 секунды без дополнительного ввода установленное время подтверждается автоматически. Начнется обратный отсчет и на дисплее таймера отображается оставшееся время. Чтобы отметить выбранную зону, рядом с соответствующим дисплеем мощности загорается точка.



- По истечении установленного времени соответствующая зона нагрева автоматически выключается.

**Примечание:** Другие ранее установленные зоны нагрева не затрагиваются таймером и остаются в рабочем режиме.



### Отмена и изменение настройки времени

- Чтобы отменить настройку времени, снова нажмите клавишу таймера. Отображение оставшегося времени исчезает, и таймер сбрасывается.
- Если Вы хотите изменить установленное время после установки таймера, отмените настройку и начните все сначала с первого этапа настройки.



### При активации таймера для нескольких зон нагрева

- Если таймер включен для нескольких варочных зон, на дисплее таймера всегда отображается наименьшее оставшееся время. Мигающая красная точка рядом с соответствующим дисплеем мощности показывает варочную зону, к которой относится дисплей (см. пример на рисунке).



**i** Для отображения оставшегося времени на таймере другой зоны нагрева нажмите соответствующую клавишу выбора.

- По истечении самого короткого установленного времени, соответствующая зона нагрева выключается, на дисплее отобразится следующее наименьшее оставшееся время, и точка соответствующей зоны нагрева будет мигать.
- Когда окончательно истечет последнее оставшееся установленное время, эта зона нагрева также выключится.

Оставшееся время:

0 мин  H 10

Оставшееся время:  5 

10 мин

### Установка звукового сигнала без отключения

**i** После активации этой функции таймера раздается звуковой сигнал по истечении установленного времени. Зоны нагрева, которые были включены, остаются в рабочем состоянии.

- Чтобы активировать звуковой таймер, нажмите клавишу таймера, не выбрав предварительно зону нагрева. Дисплей таймера начинает мигать и показывает «30» (30 минут).



- Для установки времени срабатывания звукового сигнала действуйте так же, как при установке таймера для автоматического выключения.

⇒ 30 ⇒ 20

- По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал. Однако зоны нагрева остаются включенными.

 25 

- Чтобы отключить звуковой сигнал, еще несколько раз нажмите клавишу таймера до тех пор, пока на дисплее таймера не появится «--».

## Безопасность

### Блокировка управления

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить несанкционированное использование (например, дети случайно включают зоны нагрева).

Даже если панель управления заблокирована, клавиша включения/выключения остается активной.

Таким образом, Вы можете выключить варочную панель в любое время в экстренной ситуации.



### Блокировка панели управления

- Прикоснитесь к кнопке блокировки управления.
- На дисплее таймера появится надпись «Lo» или, если таймер был установлен ранее, «Lo» и оставшееся время.

Панель управления заблокирована, за исключением клавиши включения/выключения.



### Разблокировка панели управления

- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Нажмите и удерживайте кнопку блокировки управления не менее 3 секунд.
- Дисплей «Lo» исчезнет.

Теперь Вы снова можете пользоваться варочной панелью в обычном режиме.



### Функция паузы

- Когда варочная панель заработает, нажмите кнопку паузы, все зоны перестанут работать, а цифровой индикатор начнет постоянно мигать.
- Функция паузы будет сохраняться в течение 5 минут. Если функция не будет выключена по истечении 5 минут, варочная панель автоматически выключится.
- Чтобы отключить функцию паузы, нажмите кнопку паузы еще раз, и варочная панель восстановит первоначальный уровень мощности для продолжения работы.

## Дополнительные функции безопасности

### Защита от перегрева

Соответствующий установленный датчик может контролировать температуру внутри варочной панели.

При обнаружении превышения температуры варочная панель будет выключена автоматически.

### Предупреждение об остаточном тепле

Когда зона нагрева работает в течение некоторого времени, остается некоторое остаточное тепло.

В качестве предупреждения на дисплее появится буква «Н» на соответствующем индикаторе зоны нагрева.

### Контроль намагниченных предметов

Если мелкие предметы (например, нож, вилка, ключ) или неподходящая посуда (изготовленная из немагнитного материала, такого как алюминий, или неподходящего размера) помещаются на варочную панель, то она автоматически переключается в режим ожидания через 1 минуту.

Вентилятор охлаждает варочную панель еще в течение минуты.

### Автоматическое выключение

Для того, чтобы исключить опасность от нагретых зон, они автоматически выключаются по истечении установленного времени (см. таблицу).

Уровень мощности	Время автоматического отключения (ч)
1-2	6
3-4	5
5	4
6-9	1,5

### Рекомендации по готовке

Опасность пожара!

Будьте осторожны при разогревании масел и жиров или продуктов, содержащих масло или жир.

Они быстро нагреваются и могут легко самовоспламениться при чрезвычайно высоких температурах.



### Советы по готовке

- Когда жидкость закипит, уменьшите установленную температуру.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время готовки.

- Начните готовить на высокой мощности и уменьшите ее, когда продукты полностью прогреются.

## Настройки мощности

Настройка мощности	Пригодность
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Деликатный разогрев для небольшого количества пищи</li> <li>• Шоколад, сливочное масло и продукты, которые быстро пригорают</li> <li>• Мягкое тушение на медленном огне</li> <li>• Медленное нагревание</li> </ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Повторный нагрев</li> <li>• Быстрое тушение на медленном огне</li> <li>• Приготовление риса</li> </ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Блинчики</li> </ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пассеровка</li> <li>• Приготовление макаронных изделий</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обжаривание во фритюре</li> <li>• Обжарка</li> <li>• Доведение до кипения</li> </ul>



## Важные предупреждения

### Опасность для жизни и получения травм

- Данный прибор может устанавливаться, подключаться и заземляться только квалифицированным специалистом для обеспечения необходимой безопасности. Для этого отключите прибор от электросети.

Установщик несет ответственность за надлежащее функционирование на месте.

- Храните все упаковочные материалы, принадлежности для сборки и мелкие детали в недоступном для детей и домашних животных месте! Они могут быть очень опасны, если, например, их натянуть через голову или проглотить.

• Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако, если Вы пользуетесь кардиостимулятором или другим электрическим имплантатом (например, инсулиновыми помпами), проконсультируйтесь со своим врачом или производителем имплантата перед использованием данного прибора, чтобы убедиться, что на него не воздействует электромагнитное поле прибора.

Несоблюдение этого совета может привести к летальному исходу!

- Использование неисправных или поврежденных приборов может быть очень опасным. Перед использованием убедитесь, что прибор и его компоненты находятся в идеальном состоянии.

В случае неисправности или повреждения не используйте прибор, немедленно отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр или к специалисту с необходимой квалификацией и достаточным опытом.

- Замена сетевого кабеля, ремонт и техническое обслуживание прибора опасны для лиц, не обладающих необходимой квалификацией, и могут выполняться только специалистом с необходимой квалификацией соответствующим образом.

Для этого прибор должен быть отключен от электросети.

Никогда не пытайтесь самостоятельно вносить какие-либо изменения в прибор, его кабель или другие компоненты и не разбирайте его.

- Кромки и компоненты могут быть острыми и приводить к травмам. Соблюдайте надлежащую осторожность при монтаже и при необходимости защитите себя, например, рабочими перчатками.

- При очистке варочной панели используйте скребки с особой осторожностью и храните их в безопасном месте, недоступном для детей, во избежание травм.

### **Опасность поражения электрическим током**

- Если варочная панель сломана или повреждена, полностью отключите прибор от источника питания, обратитесь в службу поддержки потребителей или свяжитесь напрямую с авторизованным сервисным центром.

Если Вы продолжаете пользоваться прибором в неисправном состоянии, существует риск возникновения опасности для жизни и поражения электрическим током!

### **Опасность ожогов и пожара**

- Во время использования доступные части прибора сильно нагреваются и могут вызвать ожоги.

Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагретой варочной панели частями тела, одеждой или предметами, кроме подходящей посуды и держите детей подальше от прибора.

- Кухонные принадлежности и ручки для посуды могут нагреться во время приготовления.

Следите за тем, чтобы они не выступали над другими варочными зонами, которые находятся во включенном состоянии.

- Не ставьте посторонние предметы, которые не являются термостойкими, на варочную панель.

Они могут загореться, расплавиться или повредиться при случайном включении.



- Не оставляйте прибор без присмотра во время эксплуатации. Переваренная пища может загореться, вызвать вредный дым или спровоцировать пожар.
  - Будьте особенно осторожны при нагревании масла и жиров (или пищевых продуктов, содержащих масла и жиры), так как они могут легко самопроизвольно воспламениться при высоких температурах.
  - В случае возникновения пожара никогда не пытайтесь погасить его водой. Выключите прибор и накройте пламя каким-либо предметом (например, крышкой или противопожарным одеялом).
  - Не нагревайте закрытые емкости или банки на варочной панели.
- Опасность взрыва из-за избытка давления во время нагрева!
- Во избежание опасности никогда не оставляйте без присмотра варочную панель во включенном состоянии или когда на ней находится горячая посуда.

### Очистка варочной панели

Тип загрязнения	Как действовать	Важно!
Ежедневное загрязнение стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, отметины, пятна, оставленные пищей или разливы жидкости, не содержащей сахара)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите варочную панель.</li> <li>• Нанесите немного средства для чистки стеклокерамики на чуть теплое (не горячее!) стекло.</li> <li>• Протрите стекло мягкой тканью.</li> <li>• Тщательно промойте и удалите все остатки чистящих средств.</li> <li>• Высушите варочную поверхность с помощью чистой ткани или бумажного полотенца.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Убедитесь, что варочная панель не горячая.</li> <li>• Губки для чистки, некоторые нейлоновые губки, а также жёсткие и абразивные чистящие средства царапают стекло.</li> </ul> <p>Проверьте информацию изготовителя касательно возможности их использования для очистки стеклокерамических поверхностей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Всегда полностью удаляйте остатки чистящих средств.</li> </ul> <p>В противном случае варочная поверхность может быть повреждена.</p>
Закипает, плавится и разливается сладкая жидкость на	<p>Немедленно удалите ее с помощью скребка для стеклокерамических варочных панелей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите варочную панель.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Будьте осторожны, чтобы не обжечься о разогретые варочные зоны.</li> </ul>

<b>стеклокерамической поверхности</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Держите скребок под углом 30°, наклоните к варочной панели и соскребите загрязнение на остывшей части варочной панели (перед этим тщательно раздавите все затвердевшие отложения, при необходимости).</li> <li>• Удалите загрязнения с помощью кухонного полотенца или бумажной салфетки для мытья посуды.</li> <li>• Очистите, промойте и высушите стеклокерамическую поверхность как описано выше в строке «Ежедневное загрязнение».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратите внимание, что лезвия скребков чрезвычайно острые и могут вызывать травмы. Держите их в недоступном для детей месте.</li> <li>• Удалите этот тип загрязнений как можно скорее, чтобы предотвратить прилипания и повреждения поверхности.</li> </ul>
<b>Разлив жидкости на элементы сенсорного управления</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите варочную панель.</li> <li>• Удалите жидкость мягкой тканью.</li> <li>• Протрите зону сенсорного управления чистой влажной тканью или мягкой губкой.</li> <li>• Полностью высушите зону с помощью ткани или бумажной салфетки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Если панель управления загрязнена, варочная панель может выключиться.</li> <li>• Сенсорная панель может не работать, пока на ней присутствует жидкость. Убедитесь, что панель управления полностью протерта и она сухая перед включением варочной панели.</li> </ul>

### 3. Устранение неисправностей

Никогда не ремонтируйте, не модифицируйте варочную панель и не разбирайте ее самостоятельно!  
Если следующие предложенные решения не позволяют решить проблему, обратитесь к специалисту авторизованного сервисного центра или к специалисту с необходимой квалификацией и достаточным опытом.



#### Неисправности, возможные причины и способы их устранения

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Невозможно включить варочную панель.	Нет питания.	<ul style="list-style-type: none"><li>Убедитесь, что варочная панель правильно подключена к источнику питания и что она не имеет повреждений.</li><li>Проверьте, нет ли перебоев в подаче электроэнергии в Вашем доме или районе.</li></ul>
Элементы сенсорного управления не реагируют на прикосновение.	Элемент управления заблокирован	Разблокируйте панель управления.
Сенсорными элементами управления сложно управлять	<ul style="list-style-type: none"><li>На элементах управления имеется небольшая пленка воды.</li><li>Используется кончик пальца.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Убедитесь, что область сенсорного управления сухая и чистая.</li><li>Прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.</li></ul>
Посуда не нагрета и отображается значок 	Посуда не подходит для индукции или не обнаружена.	Используйте посуду, подходящую для индукции, а также для надлежащего размера в нужной варочной зоне и правильно расположите указанную посуду.
Нагрев занимает необычно долгое время.	Используется неподходящая посуда. Колебания источника питания.	Используйте посуду с высоким содержанием магнитных частиц. Даже колебание в 10 вольт в электросети может значительно

увеличить время приготовления.

<b>Варочная панель неожиданно выключается.</b>	Была включена защита от перегрева.	Убедитесь, что вентиляционные каналы не заблокированы и что окружающая температура не слишком высокая. Следите за тем, чтобы посуда не выступала за границы зоны нагрева, чтобы предотвратить ее перегрев.
<b>Варочная панель неожиданно выключается.</b>	Прикосновение к панели управления случайным образом.	Следите за тем, чтобы ничего не попадало на панель управления, не передвигайте по ней предметы и не протирайте ее. При необходимости снова включите варочную панель и используйте ее, как описано выше.
<b>Царапины на стеклянной поверхности.</b>	Следы потертости или другие загрязнения могут выглядеть как царапины.	Стеклокерамика более устойчива к истиранию, чем сталь. Следы потертости, вызванные этим, не являются повреждением и могут быть удалены с помощью соответствующего чистящего средства.
	Используется неподходящая посуда.	Используйте посуду с чистым, ровным и гладким дном
	Используются неподходящие чистящие средства или принадлежности.	Используйте только чистящие средства и посуду, подходящие для стеклянных поверхностей
<b>Некоторые сковороды или горшки издают потрескивающий или щелкающий звук.</b>	Это может быть вызвано особенностью конструкции посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Металлическая посуда может вибрировать при нагревании. Это является нормой и не представляет опасности.

<b>Слышится легкое жужжание при работе на высокой мощности.</b>	Это может быть вызвано особенностями индукционной технологии.	Это нормально, но шум должен стать менее громким или вообще исчезнуть при уменьшении уровня мощности.
<b>Шум вентилятора.</b>	Интегрированный вентилятор охлаждения предотвращает перегрев электроники. При необходимости, он продолжает работать даже после того, как варочная панель выключена.	Это нормально и необходимо для безошибочной работы. Не отключайте прибор от источника питания во время работы вентилятора. Чтобы избежать функциональных ограничений, убедитесь, что температура окружающей среды соответствующая и имеется хорошая вентиляция.
<b>Неисправность / Отображение кода ошибки.</b>	Колебания в системе электроснабжения.	Отключите варочную панель от источника питания примерно на 20 минут (выключите предохранитель), а затем включите его снова.
	Значение кода см. в следующей таблице.	Запишите код ошибки, отключите варочную панель от источника питания и обратитесь к специалисту авторизованного сервисного центра или к специалисту с необходимой квалификацией и достаточным опытом.

## Коды ошибок

Код ошибки	Значение	Способ устранения
	Подходящая посуда не обнаружена	Поставьте подходящую посуду в середину соответствующей варочной зоны
	Напряжение слишком низкое (менее 85 В)	Проверьте источник питания.
	Напряжение слишком высокое (больше 285 В)	Если напряжение в норме, снова включите варочную панель. Если ошибка по-прежнему отображается, обратитесь в службу поддержки потребителей, или к специалисту авторизованного сервисного центра, или к специалисту с необходимой квалификацией и достаточным опытом.
	Сообщение об ошибке датчика варочной панели / короткое замыкание	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Сообщение об ошибке БТИЗ-датчика / датчика короткого замыкания	

## 4. Обслуживание и ремонт

### Условия гарантийного обслуживания

Гарантийный срок составляет 36 (тридцать шесть) месяцев со дня продажи (передачи) прибора потребителю (или со дня изготовления, когда день продажи (передачи) установить невозможно).

Использование прибора потребителем признаётся его согласием с изложенными ниже условиями.

При обнаружении в течение гарантийного срока в приобретённом приборе недостатков, кроме возникших после передачи товара потребителю вследствие нарушения правил транспортировки, хранения, установки, подключения или эксплуатации, а также действий третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы, изготовитель обязуется удовлетворить требования потребителя в соответствии с законодательством о защите прав потребителей с учётом следующих условий:

- гарантия распространяется только на приборы, используемые в личных, семейных, домашних или иных подобных целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.
- гарантийный срок на узлы, компоненты и части, установленные в приборе в ходе гарантийного ремонта взамен вышедших из строя, равен сроку гарантии на прибор и заканчивается одновременно с окончанием гарантийного срока прибора.
- гарантийный ремонт выполняется бесплатно авторизованным сервисным центром на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисного центра и включает стоимость услуг и материалов.
- для осуществления технического обслуживания и ремонта прибора потребителю необходимо обеспечить доступ специалисту авторизованного сервисного центра к прибору (в том числе встраиваемому).
- во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы прибора документы, оформленные при его продаже (кассовый и/или товарный чек, счёт, накладная).
- изготовитель оставляет за собой право по единственно своему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и настоящими условиями.

### Гарантия не распространяется:

- на недостатки, которые вызваны несоблюдением инструкций по эксплуатации, неправильной установкой или подключением (в том числе подключением к электрической сети с несоответствующим напряжением питания), небрежным обращением или плохим уходом,
- на повреждения, обусловленные ржавчиной, коррозией или воздействием воды, в том числе явившиеся следствием установки или использования прибора в непредназначенных для этого местах,

- на приборы, которые подвергались разборке или конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удалены, не разборчивы или изменены продуктовый или серийный номера прибора,
- на недостатки приборов, возникшие вследствие эксплуатации с неустранёнными иными недостатками либо возникшие вследствие технического обслуживания или ремонта лицами и организациями, не являющимися авторизованными сервисными центрами,
- на недостатки, которые вызваны не зависящими от изготовителя причинами, такими как несоответствие показателей и характеристик электроэнергии в используемой системе электроснабжения требованиям, установленным в ГОСТ 32144-2013 или иных обязательных стандартах, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, в частности насекомые (особенно, муравьи и тараканы), попадание внутрь прибора посторонних предметов (жидкостей), и другими подобными причинами,
- на внешние и внутренние загрязнения, помутнения, изменения цвета, царапины и трещины, вмятины, потёртости, сколы и иные подобные повреждения узлов, компонентов, составных частей, конструктивных элементов, аксессуаров и принадлежностей (в том числе изготовленных из пластмасс, стеклокерамики и стекла), возникшие в процессе эксплуатации (в том числе в результате естественного износа), установки и/или транспортировки прибора.
- на подлежащие периодической замене конструкционные элементы, аксессуары и принадлежности (лампы и другие источники света, элементы питания, фильтры и т.п),
- на работы по установке, регулировке, чистке прибора, замене расходных материалов и прочему подобному уходу за прибором (периодическое обслуживание).

По всем вопросам гарантийного и послегарантийного обслуживания обращайтесь по электронной почте [service@vard.ru](mailto:service@vard.ru), по телефону 8-800-222-59-95 (для бесплатных звонков из Российской Федерации) или по телефону 8-820-0071-29-85 (для бесплатных звонков из Республики Беларусь).

При обращении необходимо сообщить тип, модель, артикул и серийный номер вашего прибора. Эти сведения указаны на табличке с техническими данными, размещённой на приборе.

Ремонтная организация, осуществляющая проведение проверки качества товаров, устранение недостатков товаров и техническое обслуживание товаров в Республике Беларусь: ООО "Е.Кампани", ул. Краснопролетарская 16, стр.2, помещ.1/5, 127473, Москва, Россия.

Чтобы узнать адрес ближайшего авторизованного изготовителем сервисного центра, звоните по указанному выше телефону.

Рекомендуем использовать только оригинальные запасные части и принадлежности.



## 5. Сведения о приборе

Тип	INDT01
Модель	VH13260K
Артикул	112301
Изготовитель и импортёр (организация, уполномоченная на принятие и удовлетворение требований потребителей в отношении товаров ненадлежащего качества):	ООО "Е.Кампани", ул. Краснопролетарская 16, стр.2, помещ.1/5, 127473, Москва (ранее: Кожевнический проезд 1, 115114, Москва); тел.: 8-800-700-29-85
Изготовлено в Китае	

### Технические данные

Варочные зоны	<b>2</b>
Мощность варочных зон	<b>Зона 1: 1500 Вт/ Бустер до 1800 Вт Зона 2: 1800 Вт/ Бустер до 2000 Вт</b>
Электрическая мощность	<b>3300 Вт</b>
Напряжение источника питания	<b>220-240 В, 50-60 Гц</b>
Размер прибора, Ш×Г×В	<b>300 × 520 × 58 мм</b>
Ниша для встраивания, Ш×Г	<b>278 x 492 мм</b>
Вес	<b>5 кг</b>
Длина кабеля	<b>1,5 м</b>

Дата изготовления прибора указана в его серийном номере, где первая и вторая цифры соответствуют двум последним цифрам года, а третья и четвёртая цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 24250123 означает, что изделие изготовлено на двадцать пятой неделе 2024 года.

Срок службы прибора – 10 лет. Срок службы исчисляется со дня продажи (передачи) прибора (или со дня изготовления прибора, когда день продажи (передачи) установить невозможно).

По истечении срока службы, а также в случае необходимости утилизации прибора, обусловленной любыми иными причинами, прибор следует доставить в место отдельного накопления отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации. Это можно сделать самостоятельно либо заказав соответствующую услугу в торговой или специализированной организации (доступно не во всех населённых пунктах). Раздельный сбор отходов потребления способствует их переработке и вторичному использованию, что существенным образом снижает негативное воздействие на окружающую среду. Продолжение использования прибора после истечения срока службы может привести к нежелательным/неблагоприятным последствиям.

Прибор соответствует обязательным требованиям, установленным в применимых технических регламентах. Сведения о документах, удостоверяющих соответствие прибора, доступны в Едином реестре сертификатов соответствия и деклараций о соответствии Росаккредитации.

