

Инструкция пользователя

Встроенные индукционные и керамические плиты

Модели:

640140

640141

640142

640143

Гарантийный срок - 1 год

Предупреждения о безопасности

Ваша безопасность важна для нас.

Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием плиты.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания отключите прибор от электросети.
- Подключение к хорошей системе заземления необходимо и обязательно.
- Изменения в домашней электропроводке должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны - края панелей острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции перед установкой или использованием этого прибора.
- Ни в коем случае нельзя класть на этот прибор горючие материалы или продукты.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, отвечающему за установку устройства, так как это может снизить ваши затраты на установку.
- Во избежание опасности этот прибор необходимо устанавливать в соответствии с данными инструкциями по установке.
- Этот прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным персоналом.
Этот прибор должен быть подключен к цепи, которая включает в себя разъединитель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых претензий по гарантии или ответственности.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей плиты. Если поверхность плиты сломается или треснет, немедленно отключите прибор от сети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или обслуживанием выключите плиту на стене.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такие как инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на их имплантаты.
- Несоблюдение этого совета может привести к смерти.

Опасность горячей поверхности

- Во время использования доступные части этого прибора нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не позволяйте своему телу, одежде или другим предметам, кроме подходящей посуды, касаться индукционного стекла, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на плите, так как они могут сильно нагреваться.
- Держите детей подальше.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Проверьте, чтобы ручки кастрюли не нависали над другими включенными конфорками. Держите ручки в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этого совета может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

- Острое как бритва лезвие скребка для плиты обнажается, когда защитная крышка убрана. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время его использования. Кипение вызывает дым и жирные выделения, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
- Не размещайте и не оставляйте какие-либо намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электр. устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может воздействовать его электромагн. поле.
- Никогда не используйте прибор для обогрева или обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и плита как описано в данном руководстве (т. е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения сковороды, чтобы отключить конфорки, когда вы вынимаете кастрюли.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором.
Дети, взбирающиеся на плиту, могут серьезно пораниться.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, которые ограничивают их возможности использования прибора, должны иметь ответственного и компетентного человека, который проинструктирует их по его использованию. Инструктор должен быть уверен, что он может использовать прибор без опасности для себя или окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальные виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для очистки плиты.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на плиту.
- Не вставляйте на плиту.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не тяните посуду по поверхности индукционного стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте мочалки или другие абразивные чистящие средства для очистки плиты, так как они могут поцарапать стекло индукционной плиты.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией во избежание опасности.

- Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных целях, таких как: - кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; - фермерские дома; - клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях; - типа «постель и завтрак».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.

- Следует соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.

Детей младше 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным присмотром.

- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и осознают опасности. вовлеченный.

- Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание пользователем не должны производиться детьми без присмотра.

- **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи без присмотра на плите с использованием жира или масла может быть опасным и может привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь тушить огонь водой, выключите прибор и затем закройте пламя, напр. с крышкой или противопожарным покрывалом.

- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.

- **Предупреждение:** если поверхность треснула, выключите прибор во избежание поражения электрическим током, для поверхностей варочных панелей из стеклокерамики или аналогичного материала, который защищает токоведущие части.

- Нельзя использовать пароочиститель.

- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления должен происходить под контролем. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен находиться под постоянным наблюдением.

ВНИМАНИЕ: Для предотвращения опрокидывания прибора необходимо установить это стабилизирующее средство. Обратитесь к инструкции по установке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитные решетки, разработанные производителем прибора для приготовления пищи или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации как подходящие, или защитные решетки, встроенные в прибор. Использование несоответствующих ограждений может привести к нечастным случаям/

Поздравляем с приобретением новой индукционной и инфракрасной плиты.

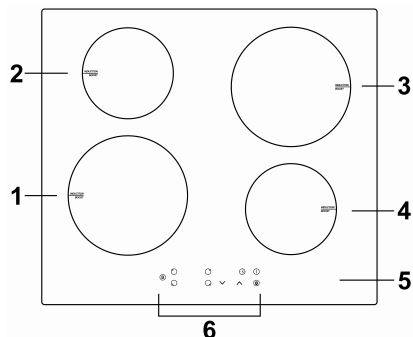
Мы рекомендуем вам потратить некоторое время на прочтение данного руководства по эксплуатации/установке, чтобы полностью понять, как правильно установить и использовать его.

Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел установки. Внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните данное руководство по эксплуатации/установке для использования в будущем.

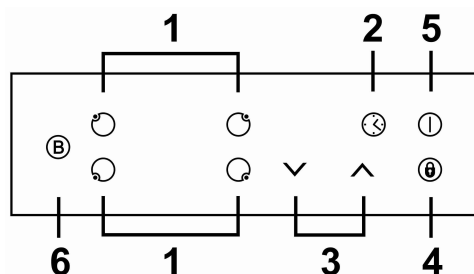
Обзор продукта

Вид сверху и панель управления

1. Модель: 640140 (индукционная плита)

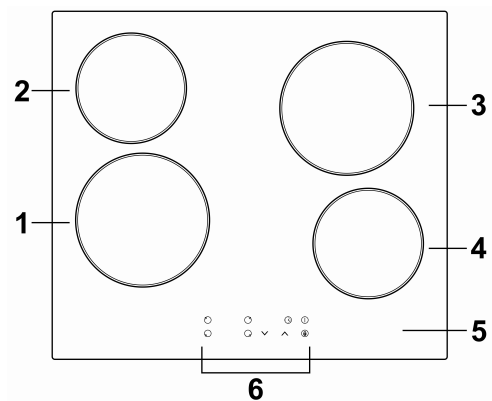


1. 2000Вт - 2600Вт
2. 1500Вт - 1800Вт
3. 2000Вт - 2600Вт
4. 1500Вт - 1800Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

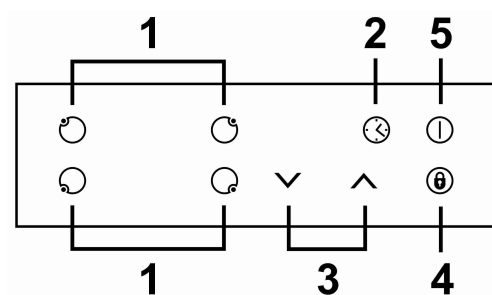


1. Элементы управления для выбора зоны нагрева
2. Управление таймером
3. Клавиша управления питанием/таймером
4. Блокировка от детей
5. ВКЛ/ВЫКЛ управление
6. Управление функцией Boost

2. Модель: 640141 (керамическая плита)

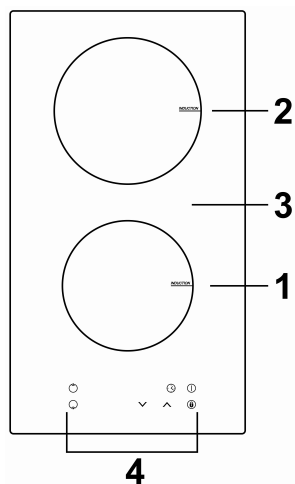


1. 1800Вт
2. 1200Вт
3. 1800Вт
4. 1200Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

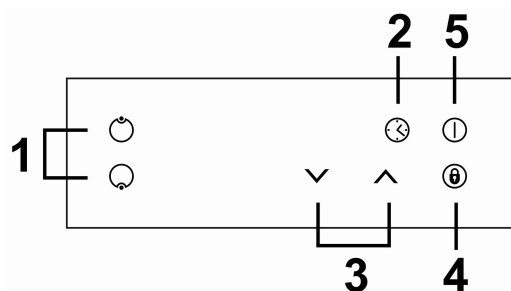


1. Элементы управления для выбора зоны нагрева
2. Управление таймером
3. Клавиша управления питанием/таймером
4. Блокировка от детей
5. ВКЛ/ВЫКЛ управление

3. Модель: 640142 (индукционная плита)

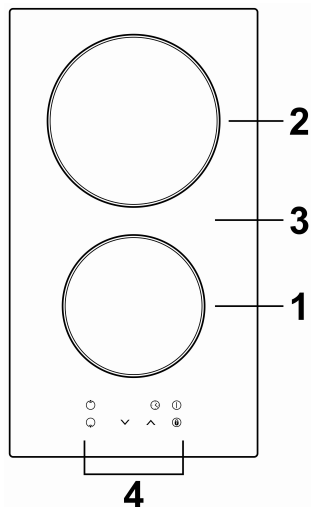


1. 1500Вт
2. 2000Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления

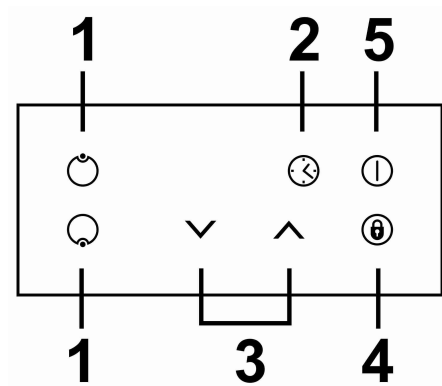


1. Элементы управления для выбора зоны нагрева
2. Управление таймером
3. Клавиша управления питанием/таймером
4. Блокировка от детей
5. ВКЛ/ВЫКЛ управление

4. Модель: 640143 (керамическая плита)



- 1. 1500Вт
- 2. 1800Вт
- 3. Стеклопанель
- 4. Панель управления



- 1. Элементы управления для выбора зоны нагрева
- 2. Управление таймером
- 3. Клавиша управления питанием/таймером
- 4. Блокировка от детей
- 5. ВКЛ/ВЫКЛ управление

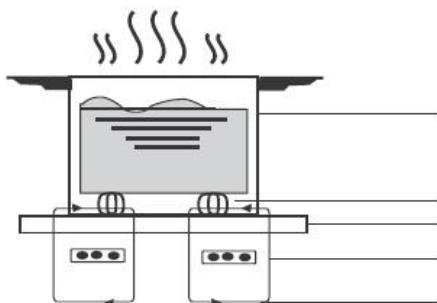
Информация о керамической плиты

Керамическая плита с микрокомпьютером может удовлетворить различные потребности кухни благодаря проводу сопротивления, микрокомпьютерному управлению и выбору нескольких мощностей, что действительно является оптимальным выбором для современных семей. Керамическая плита ориентирована на клиентов и имеет индивидуальный дизайн. Плита обладает безопасными и надежными характеристиками, делающими вашу жизнь комфортной и позволяющей в полной мере насладиться жизнью. Приготовление пищи на керамической плите основано на технологии

- инфракрасного нагрева, никель-хромовые провода плиты излучают тепло и излучают инфракрасное излучение для разогрева пищи. Керамическая плита ориентирована на клиентов и имеет индивидуальный дизайн. Плита обладает безопасными и надежными характеристиками, делающими вашу жизнь комфортной и позволяющей в полной мере насладиться удовольствием от жизни.

Несколько слов об индукционной кулинарии

Индукционная кулинария — это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Он работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стакан становится горячим только потому, что кастрюля со временем нагревает его.



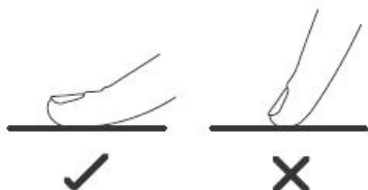
железный горшок
магнитная цепь
керамическая стеклянная
пластина
индукционная катушка
индукционные токи

Перед использованием новой индукционной и керамической плиты

- Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».
- Снимите всю защитную пленку, которая может быть на вашей плите.

Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прилагать никаких усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда регистрируется прикосновение.
- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми, сухими и не закрывали их никакими предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.



Выбор правильной посуды



- Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционного приготовления. Найдите символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.

- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя магнитный тест. Поднесите магнит к основанию кастрюли. Если она притягивается, сковорода подходит для индукции.



Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить.
2. Если на дисплее не мигает и вода нагревается, кастрюля подходит.

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

- Вы можете использовать любую кастрюлю или сковороду, например, медную кастрюлю, вок, посуду из нержавеющей стали, посуду, стеклянную кастрюлю, запеканку или керамическую кастрюлю.

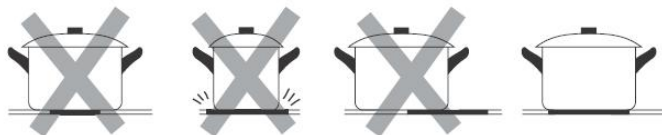


Примечания к приведенной ниже посуде с использованием:

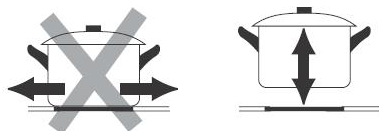
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и конфорка. Всегда центрируйте сковороду на конфорке.



Всегда снимайте посуду с индукционной и керамической плит – не двигайте по поверхности, иначе посуда может поцарапать стекло.



Если дисплей мигает $\geq \underline{\quad} \leq$ попеременно с режимом нагрева для индукционной и керамической плиты

Это означает, что:

- вы не поставили посуду на правильную конфорку или,
- посуда, которую вы используете, не подходит для приготовления пищи на индукционной плите или,
- кастрюля слишком мала или не расположена должным образом по центру конфорки.

Нагрев не происходит, если на конфорке нет подходящей посуды. Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на него не будет поставлена подходящая посуда.

Использование плиты

Чтобы начать готовку

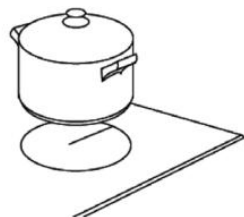
- После включения раздается однократный звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду и гаснут, указывая на то, что плита перешла в режим ожидания.

1. Коснитесь ON/OFF  все индикаторы показывают "--".



2. Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую вы хотите использовать.

- Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.



3. При касании ручки выбора зоны нагрева индикатор рядом с клавишей начнет мигать.



4. Установите уровень мощности, коснувшись " ^", "v".



а. Если вы не выберете зону нагрева в течение 1 минуты, индукционная или керамическая плита автоматически выключится. Вам нужно будет начать снова с шага 1.

б. Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.

с. Нажмите «v», мощность будет уменьшаться на одну ступень каждый раз до ступени 0. Нажмите «^», мощность будет увеличиваться на одну ступень каждый раз до ступени 9.

Когда вы закончили готовить

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.



2. Выключите конфорку, коснувшись «v» и прокрутив вниз до «0».



3. Выключите всю плиту, коснувшись кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.



4. Остерегайтесь горячих поверхностей

«Н» показывает, какая конфорка горячая. Буква исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Ее также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите нагреть дополнительные кастрюли, используйте еще горячую конфорку.



Использование функции Boost индукционной плиты

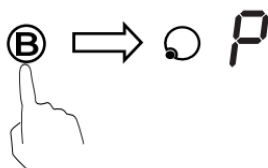
Boost — это функция, при которой одна зона увеличивается до большей мощности за одну секунду и длится 5 минут. Таким образом можно получить более мощное и быстрое приготовление пищи.

Использование Boost для получения большей мощности

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую вы хотите увеличить, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.



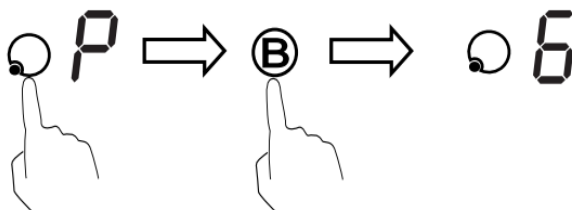
2. Коснитесь кнопки Boost, зона нагрева начнет работать в режиме Boost. На дисплее мощности отобразится «Р», указывая на то, что зона усиливается.



3. После устанавливаем функцию Boost. Мощность Boost будет длиться 5 минут. Через 5 минут зона снова переключится на ступень мощности, которая была установлена перед функцией Boost.



4. Если вы хотите отменить ускорение в течение этих 5 минут, коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать. Затем коснитесь кнопки Boost. Зона нагрева вернется к ступени мощности, которая была установлена до надува.



Использование таймера

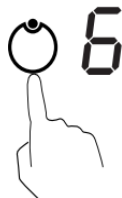
Вы можете настроить его на отключение одной конфорки по истечении установленного времени.

Вы можете установить таймер до 99 минут.

Установка таймера для выключения одной конфорки

Конфорки, настроенные для этой функции, будут:

1. Коснитесь ручки выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер. (например, зона 1#)



2. Сенсорное управление таймером
Индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится «30».



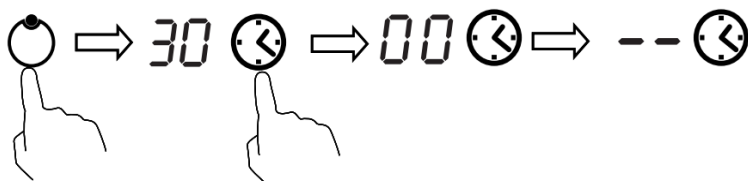
3. Установите время, коснувшись элемента управления таймера.

Совет: коснитесь элемента управления таймера «^» или «v» один раз, чтобы уменьшить или увеличить его на 1 минуту.

Коснитесь и удерживайте кнопку «^» или «v», чтобы время таймера уменьшилось или увеличилось на 10 минут.

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

4. Чтобы отменить таймер, коснитесь ручки выбора зоны нагрева, а затем коснитесь «Таймер», таймер будет отменен, и на дисплее минут отобразится «00», а затем «--».



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



ПРИМЕЧАНИЕ. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, показывая, что зона выбрана.



6. Когда таймер приготовления истечет, соответствующая конфорка автоматически выключится и отобразит «Н».



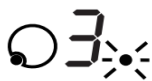
Другие конфорки будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Установка таймера для отключения более одной конфорки

1. Если эта функция используется более чем в одной зоне нагрева, индикатор таймера будет показывать минимальное время. (например, время настройки зоны 1# составляет 3 минуты, время настройки зоны 2# составляет 6 минут, индикатор таймера показывает «3».)

ПРИМЕЧАНИЕ. Мигающая красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что индикатор таймера показывает время зоны нагрева.

Если вы хотите проверить установленное время другой зоны нагрева, коснитесь ручки выбора зоны нагрева. Таймер покажет установленное время.



(установлено на 3 минуты)



(установлено на 6 минут)

2. Когда таймер приготовления истечет, соответствующая зона нагрева автоматически выключится и отобразит «Н».



ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы хотите изменить время после установки таймера, вам необходимо начать с шага 1.

Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование (например, дети могут случайно включить конфорки).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления

Коснитесь элемента управления «Блокировка от детей». Индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что плита включена.
2. Коснитесь и некоторое время удерживайте кнопку блокировки от детей.
3. Теперь вы можете начать пользоваться плитой.



Когда плита находится в режиме блокировки, все органы управления отключены, кроме ВКЛ/ВЫКЛ. Вы всегда можете выключить плиту с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ в аварийной ситуации, но при следующей операции вы должны сначала разблокировать плиту.

Защита от перегрева

Установленный датчик температуры может контролировать температуру

внутри плиты. При обнаружении чрезмерной температуры плита автоматически останавливается.

Предупреждение об остаточном тепле

После того, как плита поработает в течение некоторого времени, будет оставаться некоторое остаточное тепло. Появится буква «Н», предупреждающая о необходимости держаться подальше от нее.

Обнаружение мелких предметов для индукционной плиты

Если на плите оставить неподходящий размер или немагнитную кастрюлю (например, алюминиевую), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилку, ключ), плита автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать готовить на индукционной плите еще 1 минуту.

Автоотключение

Еще одной функцией безопасности плиты является автоматическое отключение. Это происходит всякий раз, когда вы забываете выключить конфорку. Время отключения по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9	A	II
Рабочий таймер по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2	2	2



Люди с кардиостимулятором должны проконсультироваться со своим врачом перед использованием этого устройства.

Рекомендации по приготовлению пищи



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете PowerBoost. При очень высоких температурах масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что представляет серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению пищи

- Когда пища закипит, уменьшите температуру.
- Использование крышки сократит время приготовления и экономит энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой мощности и уменьшите мощность, когда пища полностью прогреется.

Варка риса

- Медленное кипение происходит при температуре ниже точки кипения, около 85°C, когда пузырьки только время от времени поднимаются на поверхность жидкости. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, потому что вкусы развиваются без переваривания пищи. Вы также должны готовить соусы на яичной основе и загущенные мукой при температуре ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться более высокая настройка, чем самая низкая, чтобы обеспечить правильное приготовление пищи в рекомендуемое время.

Румяный стейк

Для придания сочного вкуса стейкам:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. На горячую сковороду налейте небольшое количество масла, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на сторону. Нажмите на стейк, чтобы определить, насколько он прожарен: чем тверже он на ощупь, тем более «хорошо прожаренным» он будет.
5. Перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал нежным.

Для жарки

1. Выберите совместимую с керамикой плоскую сковороду с выпуклым дном или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество продуктов, готовьте их несколькими партиями меньшего размера.
3. Ненадолго разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарить овощи. Когда они станут горячими, но все еще хрустящими, включите конфорку на более низкую температуру, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они прогрелись.
7. Подавать немедленно.

Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и объема готовки. Поэкспериментируйте с индукционной плитой, чтобы найти наиболее подходящие настройки.

Настройки температуры	Подходит для
1 - 2	• деликатный подогрев для небольшого колва пищи • таяние шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают • медленное кипение • медленный подогрев
3 - 4	• повторное нагревание • быстрое кипение • приготовление риса
5 - 6	• блины
7 - 8	• тушение • приготовление пасты
9	• жаркое • обжарка • доведение супа до кипения • кипячение воды

Уход и очистка

Что?	Как?	Важно!
Ежедневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные пищей или несладкие переливы на стекле)	1. Выключите питание плиты 2. Нанесите средство для чистки плиты, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание плиты	• Когда питание плиты отключено, индикация «гор. пов-сть» не будет, но конфорка может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. - Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваш очиститель или мочалка. - Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на плите: на стекле могут появиться пятна.

Испарения, плавления и горячие сладкие разливы на стекле	Немедленно удалите их ломтиком рыбы, мастихином или скребком с лезвием бритвы, подходящим для индукц. стекланных плит, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны: 1.Выключите питание плиты на стене. 2.Держите лезвие или посуду под углом 30° и соскребите загрязнения или капли в прохладную часть плиты. 3.Удалите загрязнение или разлив тряпкой для мытья посуды или бумажным полотенцем. 4.Выполните шаги с 2 по 4 из раздела «Ежедневное загрязнение стекла» выше.	Как можно скорее удалите пятна, оставленные расплавами и сладкой пищей, или пролитые жидкости. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить или даже повредить поверхность стекла. Опасность пореза: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка становится острым как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Разлив на сенсорном управлении	1.Выключите питание плиты 2. Впитайте пролитую жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите область насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание плиты	Плита может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них есть жидкость. Перед повторным включением плиты обязательно протрите насухо область сенсорного управления.

Советы и подсказки

Проблема	Возможные причины	Что необходимо сделать
Индукционная плита не включается.	Нет питания.	Убедитесь, что индукционная плита подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили, а проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.

Сенсорное управление не реагирует.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См.раздел «Использование индукционной плиты» для получения инструкций.
Сложное сенсорное управление.	Может быть небольшая пленка воды над элементами управления или вы используете кончик вашего пальца при прикосновении к элементам управления.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
Стекло царапается.	Посуда с грубыми краями. Неподходящая абразивная мочалка или используемые чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. «Выбор правильной посуды». См. «Уход и очистка».
Некоторые кастрюли издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды. (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная плита издает тихий гудящий шум при использовании на высокой температуре.	Это вызвано технологией индукционного приготовления.	Это нормально, но шум должен стать тише или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите мощность нагрева.
Шум вентилятора от индукционной плиты.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в вашу индукционную плиту был запущен для предотвращения электроники от перегрева. Шум может продолжаться даже после того, как вы выключили индукционную плиту.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной плиты на стене во время работы вентилятора.

Посуда не нагревается и на дисплее появляется.	Индукционная плита не может обнаружить посуду, потому что она не подходит для индукционной плиты. Индукционная плита не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для конфорки или не отцентрирована на ней должным образом.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной плите. См. раздел «Выбор правильной посуды». Отцентрируйте сковороду и убедитесь, что ее дно соответствует размеру конфорки.
Индукционная плита или конфорка неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередуется с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите питание индукционной плиты с помощью настенной розетки и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Отображение неисправностей и проверка индукционной плиты

При возникновении неисправности индукционная плита автоматически переходит в защитное состояние и отображает соответствующие коды защиты:

Проблема	Возможные причины	Что делать
F3/F4	Выход из строя датчика температуры индукционной катушки	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
F9/FA	Неисправность температурного датчика IGBT.	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E1/E2	Аномальное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте, нормально ли подается питание. Включите после того, как питание восстановится.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E5	Высокая температура датчика температуры IGBT	Пожалуйста, перезапустите плиту, как только она остынет.

Вышеизложенное является оценкой и проверкой общих отказов. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения индукционной плиты.

Техническая спецификация

Плита индукционная	640140	640141	640142	640143
Конфорки	4	4	2	2
Питание	220-240В~, 50-60Гц	220-240В~, 50-60Гц	220-240В~, 50-60Гц	220-240В~, 50-60Гц
Установленная электрическая мощность	6600-7200 Вт	5490-6533 Вт	3000-3800Вт	2745-3267Вт
Размеры продукта (ДхШхВ мм)	590*520*5 5	590*520*5 2	288*520*62	288*520*62
Размеры установки АхВ мм)	560*490	560*490	268*500	268*500

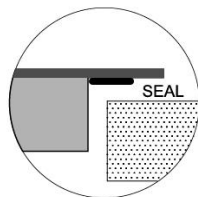
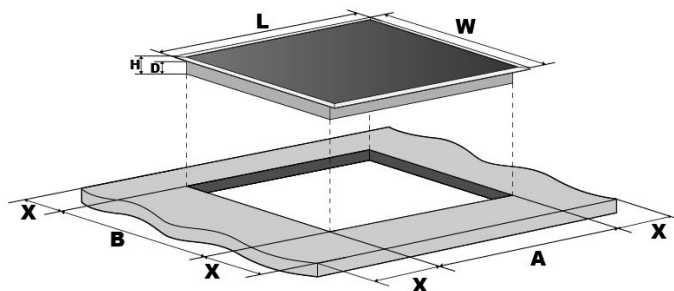
Вес и размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

Установка

Подбор оборудования для установки

Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже. Для установки и использования вокруг отверстия необходимо оставить не менее 5 см свободного пространства.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее **30 мм**. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от плиты. Как показано ниже:

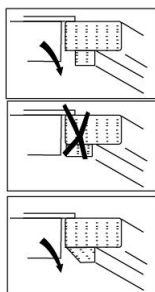
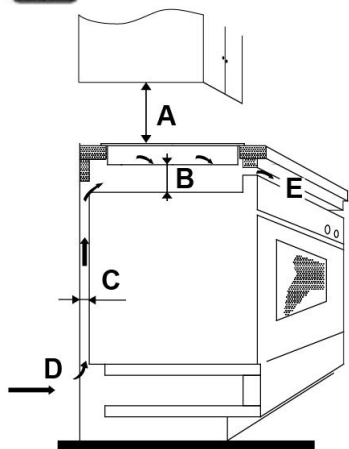


Модель	Д(мм)	Ш(мм)	В(мм)	Д(мм)	А(мм)	В(мм)	Х(мм)
640140	590	520	55	51	560	490	50 мин
640141	590	520	52	48	560	490	50 мин
640142	288	520	62	58	268	500	50 мин
640143	288	520	62	58	268	500	50 мин

При любых обстоятельствах убедитесь, что индукционная плита хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная плита находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже



Примечание. Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над конфоркой должно быть не менее **760 мм**.



А(мм)	В(мм)	С(мм)	Д	Е
760	50 мин	20 мин	Вход воздуха	Выход воздуха 5 мм

Перед установкой плиты убедитесь, что

- рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают пространству
 - рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала
 - если плита установлена над духовкой, духовка имеет встроенный охлаждающий вентилятор
 - установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам
 - подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в стационарную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами электромонтажа.
- Разъединитель должен быть одобренного типа и обеспечивать расстояние между контактами с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электропроводки допускают такое изменение требований)
- разъединитель будет легко доступен покупателю с установленной плитой
 - вы консультируетесь с местными строительными властями и подзаконными актами, если у вас есть сомнения относительно установки
 - вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхности стен вокруг плиты.

После установки плиты убедитесь, что

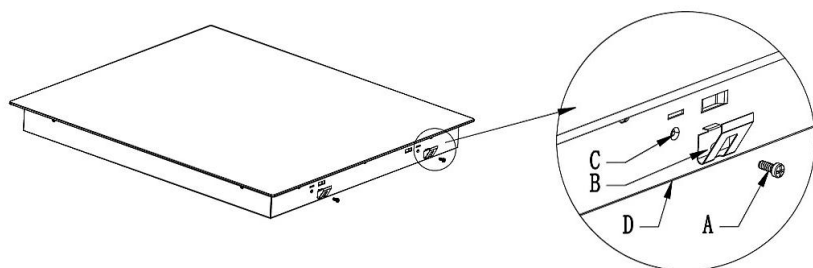
- кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики
- есть достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию плиты
- если плита установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием плиты устанавливается теплозащитный барьер.
- разъединитель легко доступен пользователю

Перед установкой крепежных скоб

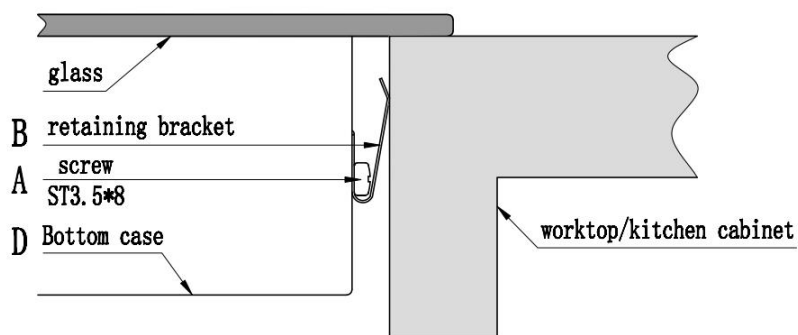
Устройство должно быть размещено на устойчивой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не применяйте силу к элементам управления плиты.

Регулировка положения скоб

Закрепите плиту на рабочей поверхности, прикрутив 4 скобы к нижней части панели (см. рисунок) после установки.



A	B	C	D
болт	скоба	отверстие для винта	нижняя часть



Предостережения

1. Индукционная плита должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техниками. У нас есть профессионалы к вашим услугам. Пожалуйста, никогда не проводите операцию самостоятельно.
2. Плиту нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику плиты.
3. Индукционная плита должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона искусственного нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.
5. Чтобы избежать каких-либо повреждений, сэндвич-слой и клей должны быть устойчивыми к нагреву.

Подключение плиты к электросети



Эта плита должна быть подключена к электросети только лицом, имеющим соответствующую квалификацию. Перед подключением плиты к сети электропитания убедитесь, что:

1. Внутренняя система электропроводки подходит для мощности, потребляемой плитой.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке
3. Секции силового кабеля могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке.

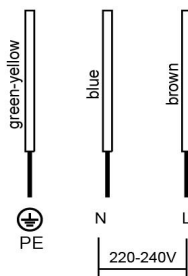
Для подключения плиты к электросети не используйте переходники, переходники и разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию. Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.



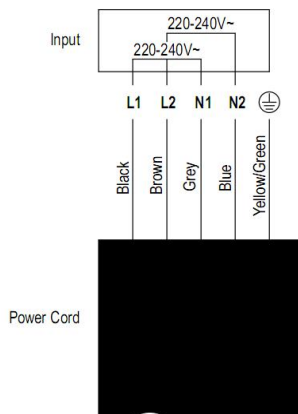
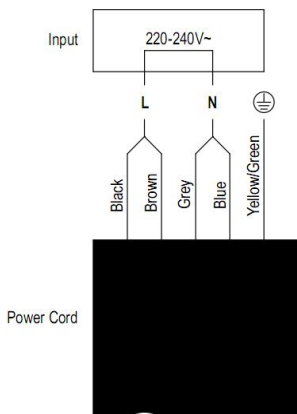
Уточните у электрика, подходит ли бытовая электропроводка без переделок. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.

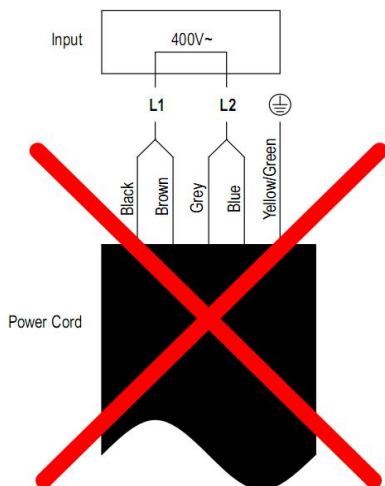
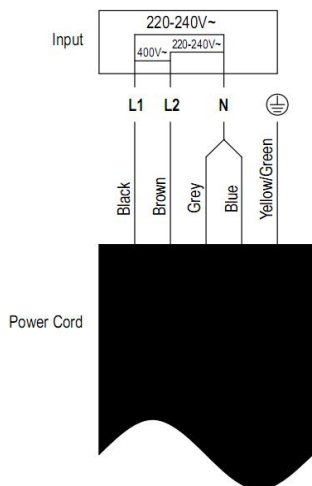
Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан ниже.

Для моделей 640142/640143



Для моделей 640140/640141





- Если кабель поврежден или подлежит замене, операция должна выполняться агентом послепродажного обслуживания с помощью специальных инструментов во избежание несчастных случаев.
- Если прибор подключается напрямую к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченными специалистами.
- Желто-зеленый провод кабеля питания должен быть подключен к заземлению клемм источника питания и прибора.
- Изготовитель не несет ответственности за какие-либо несчастные случаи, возникшие в результате использования прибора, не подключенного к земле, или из-за нарушения непрерывности заземления.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не утилизируйте данное изделие вместе с несортированными бытовыми отходами. Сбор таких отходов отдельно для специальной обработки необходим.

Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы сможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который мог бы быть причинен, если бы он был утилизирован в Неправильный путь.

Символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специализированной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке этого продукта обратитесь в местный совет, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и переработке этого продукта обратитесь в местную городскую администрацию, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели продукт.