



Індукційна варильна поверхня

Посібник з експлуатації / Посібник з монтажу

МОДЕЛЬ: IH 64 TC FBS FZ SL MBK

Перед початком експлуатації індукційної варильної поверхні уважно прочитайте цей посібник і збережіть його для подальшого використання.

Дякуємо за придбання нашого виробу. Ми сподіваємося, що Ви отримуватимете задоволення від користування цією індукційною варильною поверхнею протягом усього терміну її служби.

Застереження щодо безпеки

Ваша безпека важлива для нас. Будь ласка, прочитайте цю інформацію перед використанням варильної поверхні.

Монтаж

Небезпека ураження електричним струмом

- Перед виконанням будь-яких робіт з монтажу або технічного обслуговування відключіть прилад від мережі електроживлення.
- Важливою і обов'язковою вимогою є підключення приладу до надійної системи заземлення.
- Зміни у внутрішній електропроводці може вносити лише кваліфікований електрик.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека порізу

- Будьте обережні – краї панелей гострі.
- Нехтування обережністю може призвести до травм або порізів.

Важливі вказівки з техніки безпеки

- Перед монтажем або використанням цього приладу уважно прочитайте цей посібник.
- Забороняється класти на прилад горючі матеріали або продукти.
- Надайте цю інформацію особі, яка виконуватиме монтаж приладу, оскільки це може зменшити ваші витрати на встановлення.
- Щоб уникнути небезпеки, цей прилад має бути встановлений відповідно до цього посібника з монтажу.

- Монтаж і заземлення цього приладу може виконувати лише кваліфікована особа.
- Цей прилад слід підключати до електричного кола, яке має ізолюючий вимикач, що забезпечує повне відключення від мережі електроживлення.
- Неправильний монтаж приладу може призвести до анулювання будь-яких гарантійних зобов'язань або відповідальності.

Експлуатація та технічне обслуговування

Небезпека ураження електричним струмом

- Забороняється готувати на розбитій або потрісканій варильній поверхні. Якщо поверхня варильної поверхні зламалася або тріснула, негайно відключіть прилад від мережі (настінний вимикач) і зверніться до кваліфікованого фахівця.
- Перед чищенням або технічним обслуговуванням вимкніть відключіть варильну поверхню від мережі.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека для здоров'я

- Цей прилад відповідає стандартам електромагнітної безпеки.
- Однак особи з кардіостимуляторами або іншими електричними імплантатами (наприклад, інсуліновими помпами) повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантата перед використанням цього приладу, щоб переконатися, що на їхні імплантати не впливатиме електромагнітне поле.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до смерті.

Небезпека гарячої поверхні

- Під час використання доступні частини цього приладу можуть нагріватися до температури, яка може спричинити опіки.
- Не торкайтеся індукційної панелі частинами тіла, одягом або будь-якими

іншими предметами, окрім відповідного посуду, доки поверхня не охолоне.

- Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки та кришки, не можна класти на поверхню варильної панелі, оскільки вони можуть нагрітися.
- Не підпускайте до варильної поверхні дітей.
- Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Переконайтеся, що ручки каструлі не нависають над іншими увімкненими зонами нагрівання. Тримайте ручки поза зоною досяжності дітей.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до опіків та опарювання.

Небезпека порізу

- Коли захисну кришку відсунуто, оголюється гостре лезо скребка для варильної поверхні. Використовуйте його з особливою обережністю і завжди зберігайте в безпечному та недоступному для дітей місці.
- Нехтування обережністю може призвести до травм або порізів.

Важливі вказівки з техніки безпеки

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли він працює. Випанання призводить до задимлення та розбризкування жиру, що може спалахнути.
- Забороняється використовувати прилад як робочу поверхню або поверхню для зберігання.
- Ніколи не залишайте на приладі сторонні предмети або посуд.
- Не кладіть і не залишайте поблизу приладу предмети, що намагнічуються (наприклад, кредитні картки, карти пам'яті) або електронні пристрої (наприклад, комп'ютери, MP3-плеєри), оскільки на них може впливати електромагнітне поле приладу.
- Ніколи не використовуйте прилад для обігрівання приміщення.
- Після використання завжди вимикайте зони нагрівання та варильну поверхню, як описано в цьому посібнику (тобто за допомогою сенсорних елементів керування). Не покладайтеся на функцію виявлення каструль для вимкнення зон нагрівання, коли ви знімаєте каструлі.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом, сидіти, стояти або залазити на нього.

- Не зберігайте предмети, що можуть зацікавити дітей, у шафах над приладом. Якщо дитина вилізе на варильну поверхню, вона може отримати серйозні травми.

- Не залишайте дітей самих або без нагляду в зоні використання приладу.

- Для дітей або осіб з обмеженими фізичними можливостями, які обмежують їхню здатність користуватися приладом, має бути відповідальна та компетентна особа, яка проінструктує їх щодо користування приладом. Ця особа має переконатися, що вони можуть користуватися приладом без створення небезпеки для себе та оточуючих.

- Не ремонтуйте і не замінюйте будь-які частини приладу, якщо це не рекомендовано в посібнику. Всі інші види обслуговування має виконувати кваліфікований технічний фахівець.

- Не використовуйте пароочисник для чищення варильної поверхні.

- Не ставте та не кидайте важкі предмети на варильну поверхню.

- Не ставайте на варильну поверхню.

- Не використовуйте посуд з нерівними краями та не перетягуйте його по поверхні індукційної варильної панелі, оскільки це може подрпати скло.

- Не використовуйте для чищення варильної поверхні шкребки або інші жорсткі абразивні засоби, оскільки вони можуть подрпати індукційне скло.

- у разі пошкодження шнура живлення, задля уникнення небезпеки, його має замінити виробник, його агент з технічного обслуговування або фахівець, який має аналогічну кваліфікацію.

- Цей прилад призначений для використання в побутових та подібних умовах, наприклад: на кухнях для персоналу в магазинах, в офісах та інших робочих приміщеннях; у фермерських будинках; клієнтами в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях; у гостьових будинках.

- **УВАГА!** Під час використання прилад та його доступні частини нагріваються.

Слід бути обережним, щоб не торкатися елементів, що нагріваються.

Дітей віком до 8 років слід тримати на відстані, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.

- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років і старше, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або проінструктовані щодо безпечного використання приладу і розуміють пов'язані з цим небезпеки.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти не повинні виконувати очищення та обслуговування без нагляду дорослих.
- **УВАГА!** Приготування їжі на варильній поверхні з жиром або олією без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. **КАТЕГОРИЧНО ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ** намагатися загасити вогонь водою, а слід вимкнути прилад і накрити чимось полум'я, наприклад, кришкою або протипожежною ковдрою.
- **УВАГА!** Небезпека пожежі: не зберігайте предмети на варильні поверхні.
- **УВАГА!** Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом, для варильних поверхонь зі склокераміки або подібних матеріалів, які захищають струмопровідні частини
- Забороняється використовувати пароочисник.
- Прилад не призначений для керування ним за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

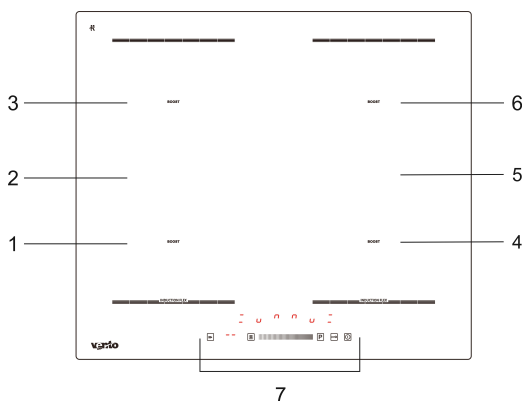
Вітаємо з придбанням нової індукційної варильної поверхні.

Для забезпечення максимально ефективної, надійної, безпечної і тривалої експлуатації газової варильної поверхні радимо уважно прочитати цей Посібник з експлуатації.

Для виконання монтажу просимо ознайомитися з розділом про монтаж. Перед використанням уважно прочитайте всі вказівки з техніки безпеки та збережіть цей Посібник з монтажу для подальшого використання.

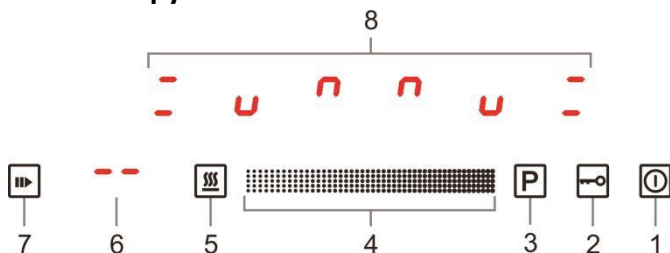
Огляд виробу

Вигляд зверху (модель: IH 64 TC FBS FZ SL MBK)



1. Зона макс. 2000/2300 Вт
2. Зона макс. 2500/2800 Вт
3. Зона макс. 1500/1800 Вт
4. Зона макс. 1500/1800 Вт
5. Зона макс. 2000/2800 Вт
6. Зона макс. 2000/2300 Вт
7. Панель керування

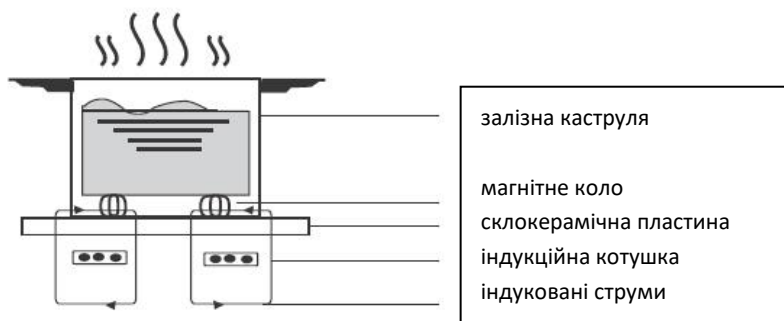
Панель керування



1. Увімкнення/вимкнення
2. Блокування
3. Функція «Boost»
4. Сенсорне керування повзунком живлення/таймера
5. Функція «Keep Warm»
6. Керування таймером і блокування від дітей
7. Пауза
8. Регулятори вибору зони нагрівання

Декілька слів про індукційне приготування

Індукційне приготування – це безпечна, сучасна, ефективна та економічна технологія приготування їжі. Вона працює завдяки електромагнітним коливанням, які генерують тепло безпосередньо в каструлі, а не опосередковано через нагрівання скляної поверхні. Скло стає гарячим лише тому, що його нагріває каструля.

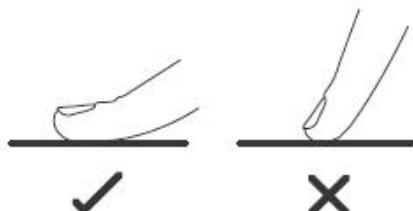


Перед використанням нової індукційної варильної панелі

- Прочитайте цей посібник, звертаючи особливу увагу на розділ «Застереження щодо безпеки».
- Зніміть захисну плівку, яка може залишитися на вашій індукційній варильній поверхні.

Використання сенсорних елементів керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому вам не потрібно натискати на них.
- Торкайтеся подушечкою пальця, а не його кінчиком.
- Коли дотик буде прийнято ви щоразу чутимете звуковий сигнал.
- Стежте за тим, щоб елементи керування завжди були чистими, сухими, і щоб їх не закривали інші предмети (наприклад, посуд чи ганчірка). Навіть тонка плівка води може ускладнити роботу елементів керування.



Вибір правильного посуду



- Використовуйте лише посуд з дном, придатним для індукційного приготування.
Шукайте символ індукції на упаковці або на дні каstrулі.

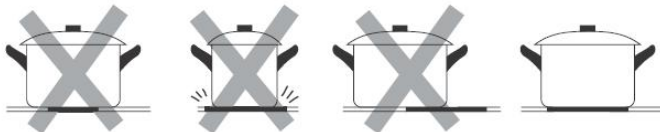
- Перевірити, чи придатний ваш посуд, можна за допомогою магнітного тесту. Піднесіть магніт до дна каstrулі. Якщо він притягується, каstrуля придатна для індукційного приготування.
- Якщо у вас немає магніту:
 1. Налийте трохи води в каstrулю, яку хочете перевірити.
 2. Виконайте кроки, описані в розділі «Початок приготування».
 3. Якщо символ  не блимає на дисплеї, а вода нагрівається, каstrуля придатна для використання.
- Не придатним є посуд з таких матеріалів: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, порцеляна, кераміка та фаянс.



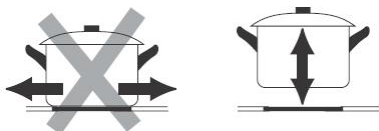
Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутим дном.



Переконайтеся, що дно каstrулі гладеньке, щільно прилягає до скла і має такий самий розмір, як і зона нагрівання. Використовуйте каstrулі, діаметр яких дорівнює діаметру обраної зони нагрівання. При використанні каstrулі трохи більшого діаметру енергія буде використовуватися з максимальною ефективністю, а при використанні каstrулі меншого діаметру ефективність може бути нижчою за очікувану. Варильна поверхня може не розпізнавати посуд діаметром менше 140 мм. Завжди ставте посуд по центру зони нагрівання.



Завжди знімайте посуд з індукційної варильної панелі, піднімаючи його вгору. Не допускайте ковзання, інакше посуд може подряпати скло.



Використання індукційної варильної поверхні

Початок приготування

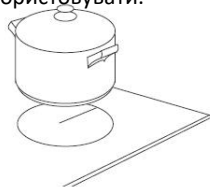
1. Торкніться регулятора ON/OFF (УВІМК./ВИМК.) .

Після увімкнення подається один звуковий сигнал, на всіх дисплеях відображається « - » або « - - », що означає, що індукційна варильна поверхня перейшла в режим очікування.



2. Поставте відповідну каструлю на зону нагрівання, яку ви хочете використовувати.

- Переконайтеся, що дно каструлі та поверхня зона нагрівання чисті та сухі.



3. Торкніться регулятора вибору зони нагрівання, після чого індикатор біля клавіші почне блимати



4. Відрегулюйте налаштування нагрівання, торкнувшись кнопки

- а • Якщо ви не оберете налаштування нагрівання протягом 1 хвилини, індукційна варильна поверхня автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде почати спочатку з кроку 1.

- Ви можете будь-коли змінити налаштування нагрівання під час приготування.

Якщо на дисплеї блимає символ  поперемінно з налаштуванням нагрівання

- ви не поставили каструлю на правильну зону нагрівання або,
- каструля, яку ви використовуєте, не придатна для індукційного приготування або,
- каструля замала або неправильно відцентрована на зоні нагрівання.

Нагрівання не відбуватиметься, якщо на зоні нагрівання не буде відповідної каструлі. Дисплей автоматично вимкнеться через 2 хвилини, якщо на нього не буде поставлено відповідну каструлю.

Після закінчення приготування

1. Торкніться регулятора вибору зони нагрівання, яку ви хочете вимкнути.



2. Вимкніть зону нагрівання, пересунувши повзунок на найменшу потужність. Переконайтеся, що на дисплеї відображається «0».

3. Вимкніть всю варильну поверхню, торкнувшись регулятора ON/OFF (УВИМК./ВИМК.).



4. Остерігайтеся гарячих поверхонь

Символ H показуватиме, яка зона нагрівання буде гарячою на дотик. Він зникне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Її також можна використовувати як функцію енергозбереження, якщо ви хочете розігріти наступні каструлі, використовуючи все ще гарячу зону нагрівання.



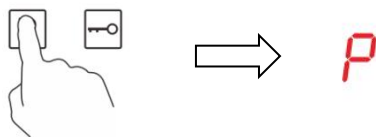
Використання функції «Boost»

Увімкнення функції «Boost»

1. Доторкніться до регулятора вибору зони нагрівання



2. Якщо доторкнутися до регулятора потужності **P**, на індикаторі зони з'явиться символ «Р», а потужність досягне максимуму.



Вимкнення функції «Boost»

1. Доторкніться до регулятора вибору зони нагрівання, для якої ви хочете вимкнути функцію «Boost».



2. Доторкніться до регулятора «Boost» **P**, щоб вимкнути функцію «Boost», після чого зона нагрівання повернеться до початкових налаштувань.



- Функція може працювати на будь-якій зоні нагрівання
- Через 5 хвилин зона нагрівання повертається до початкових налаштувань
- Якщо початкове налаштування нагрівання дорівнює 0, через 5 хвилин воно повернеться до 9.

Використання функції «Keep Warm»

Увімкнення функції «Keep Warm»

1. Доторкніться до регулятора вибору зони нагрівання.



2. Після другого дотику до регулятора потужності «1» на індикаторі зони з'явиться символ «с», що означає вибір рівня нагрівання для підігрівання та підтримання



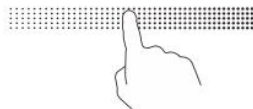
температури 55°C з 2 л води.

Вимкнення функції «Keep Warm»

1. Доторкніться до регулятора вибору зони нагрівання, для якої ви хочете вимкнути функцію «Keep Warm»



2. Доторкніться до регулятора потужності, після чого зона нагрівання повернеться на вибраний вами рівень.



Пауза

- Коли зони нагрівання працюють, доторкніться до регулятора паузи, після чого на всіх індикаторах з'явиться символ «Н» і нагрівання припиниться. У цей момент можна керувати лише регулятором паузи та регулятором увімкнення/вимкнення



- Доторкніться до регулятора паузи ще раз, після чого на індикаторах з'являться початкові налаштування, а зони нагрівання продовжуватимуть нагріватися.

Керування потужністю

- Протягом двох хвилин після увімкнення натисніть регулятор часу та регулятор блокування елементів керування тричі одночасно. Якщо операція виконана правильно, тричі пролунає звуковий сигнал, після чого потужність всієї варильної поверхні буде перемикаватися між 3500 Вт і 7400 Вт.



Блокування елементів керування

- Ви можете заблокувати елементи керування, щоб запобігти ненавмисному використанню варильної поверхні (наприклад, випадковому ввімкненню дітьми).
- Коли елементи керування заблоковані, всі елементи керування, окрім регулятора увімкнення/вимкнення, будуть вимкнені.

Щоб заблокувати елементи керування

Доторкніться до регулятора блокування елементів керування. На індикаторі таймера відобразиться символ «Lo»



Щоб розблокувати елементи керування

1. Переконайтеся, що індукційна варильна поверхня ввімкнена.
2. Натисніть і утримуйте регулятор блокування елементів керування протягом деякого часу.
3. Тепер ви можете почати користуватися індукційною варильною поверхнею.



Коли варильна поверхня перебуває в режимі блокування, всі елементи керування вимкнені, окрім регулятора УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ . Ви завжди можете вимкнути індукційну варильну поверхню за допомогою регулятора УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ  в екстрених випадках, але перед наступною операцією необхідно буде спочатку розблокувати варильну поверхню.

Захист від перегрівання

Індукційна варильна поверхня оснащена датчиком температури, який контролює температуру всередині. У разі виявлення надмірної температури індукційна варильна поверхня автоматично вимикається.

Виявлення дрібних предметів

Якщо на варильній поверхні залишено посуд невідповідного розміру або немагнітний посуд (наприклад, алюмінієвий), або інший дрібний предмет (наприклад, ніж, виделку, ключ), варильна поверхня автоматично перейде в режим очікування через 1 хвилину. Вентилятор продовжуватиме підтримувати температуру на індукційній варильній панелі ще 1 хвилину.

Захист від автоматичного вимкнення

Автоматичне вимкнення – це функція захисту вашої індукційної варильної панелі. Вона автоматично вимикається, якщо ви забули вручну вимкнути варильну поверхню. Час роботи

за замовчуванням для різних рівнів потужності наведено в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер роботи за замовчуванням (година)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Коли посуд знімають, індукційна варильна поверхня може відразу припинити нагрівання, а через 2 хвилини вона автоматично вимкнеться.



Люди з кардіостимулятором повинні проконсультуватися з лікарем перед використанням цього приладу.

Використання таймера

- Ви можете налаштувати вимкнення однієї чи декількох зон нагрівання після закінчення встановленого часу.
- Таймер можна налаштувати на час до 99 хвилин.

Налаштування таймера для вимкнення однієї чи кількох зон нагрівання

Якщо таймер встановлено на одну зону:

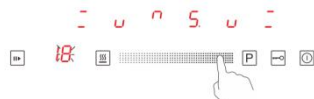
1. Доторкніться до регулятора вибору зони нагрівання, для якої ви хочете встановити таймер.



2. Доторкніться до регулятора керування таймером, після чого на дисплеї таймера з'явиться число «10», а «0» почне блимати.



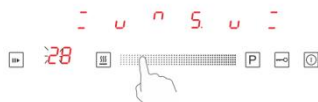
3. Встановіть час, доторкнувшись до повзунка керування.



4. Доторкніться до регулятора керування таймером ще раз. Почне блимати цифра «1».



5. Встановіть час, доторкнувшись до повзунка. Тепер таймер встановлено на 28 хвилин.



5. Коли час буде встановлено, негайно почнеться зворотний відлік. На дисплеї відображатиметься час, що залишився.

6. Після закінчення встановленого часу відповідна зона нагрівання автоматично вимкнеться.



Інші зони нагрівання продовжуватимуть працювати, якщо вони були ввімкнені раніше.

Якщо таймер встановлено на декілька зон:

1. У разі встановлення часу для декількох зон нагрівання одночасно, світлитимуться десяткові крапки відповідних зон нагрівання. На хвилинному дисплеї відображатиметься хвилинний таймер. Крапка відповідної зони нагрівання блиматиме.

(встановлено на 15 хвилин)

(встановлено на 45 хвилин)

2. Після закінчення встановленого часу відповідна зона вимкнеться. Після цього на дисплеї з'явиться новий таймер хвилинного відліку, а крапка відповідної зони почне блимати.

- Доторкніться до регулятора вибору зони нагріву, після чого на індикаторі таймера відобразиться відповідний таймер.

Скасування таймера

1. Щоб скасувати таймер, доторкніться до регулятора



вибору зони нагрівання.

2. Після дотику до регулятора таймера, індикатор блиматиме.



3. Доторкніться до повзунка, щоб встановити таймер на «00», після чого таймер буде скасовано.

Рекомендації щодо приготування їжі



Будьте обережні під час смаження, оскільки олія та жир нагріваються дуже швидко, особливо у разі використання функції «PowerBoost». За дуже високих температур олія та жир можуть самозайматися, що становить серйозну небезпеку пожежі.

Поради щодо приготування

- Коли їжа закипить, зменшіть температуру.
- Використовуйте кришки. Це скоротить час приготування та заощадить енергію, утримуючи тепло всередині.
- Мінімізуйте кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Починайте готувати на високому рівні потужності і зменшуйте його, коли їжа прогріється.

Томління, приготування рису

- Томління відбувається нижче температури кипіння, тобто близько 85 °C, коли бульбашки лише час від часу піднімаються на поверхню рідини. Це запорука смачних супів і ніжного тушкованого м'яса, оскільки смакові якості продуктів розкриваються без перегрівання. За температури нижче температури кипіння також слід готувати соуси на основі яєць і загущені борошном.
- Для деяких страв, зокрема для приготування рису методом абсорбції, може знадобитися налаштування вище найнижчого рівня, щоб забезпечити належне приготування страви за рекомендований час.

Смаження стейку

Для приготування соковитих ароматних стейків:

1. Перед приготуванням м'ясо слід витримати при кімнатній температурі близько 20

хвилин.

2. Розітріти сковороду з товстим дном.
3. Змастити стейк з обох боків олією. На розпечену сковороду капнути невелику кількість олії, а потім покласти м'ясо на розпечену сковороду.
4. Перевертайте стейк лише один раз під час приготування. Точний час приготування залежить від товщини стейка і від того, як ви хочете його приготувати. Час може варіюватися від 2 до 8 хвилин з кожного боку. Натисніть на стейк, щоб визначити ступінь його готовності. Чим твердіший він на дотик, тим більш «добре просмажений».
5. Залиште стейк відпочити на теплій тарілці на декілька хвилин, щоб він розкрився і став м'яким перед подачею.

Смаження з перемішуванням

1. Виберіть сумісну з індукцією сковороду вок із плоским дном або просто велику сковороду.
2. Підготуйте всі інгредієнти та приладдя. Смаження з перемішуванням має бути швидким. У разі приготування великого обсягу, готуйте їжу декількома меншими партіями.
3. Недовго розітрітьте сковороду і додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, відкладіть його вбік і тримайте в теплі.
5. Обсмажте овочі, перемішуючи їх. Коли вони стануть гарячими, але все ще хрусткими, зменшіть потужність зони нагрівання, поверніть м'ясо у сковороду і додайте соус.
6. Обережно перемішайте інгредієнти, щоб переконатися, що вони прогрілися.
7. Подавайте відразу на стіл.

Налаштування потужності нагрівання

Наведені нижче налаштування є лише рекомендаціями. Точні налаштування залежать від декількох факторів, зокрема від посуду та кількості їжі, яку ви готуєте. Експериментуйте з індукційною варильною поверхнею, щоб знайти налаштування, які найкраще підходять саме вам.

Налаштування потужності нагрівання	Придатність
1 - 2	- делікатне розігрівання для невеликої кількості їжі - розтоплення шоколаду, масла та продуктів, що швидко пригорають - легке томління - повільне підігрівання
3 - 4	- повторне нагрівання - швидке томління - приготування рису

5 - 6	- млинці
7 - 8	- пасерування - приготування макаронних виробів
9	- смаження з перемішуванням - смаження - доведення супу до кипіння - кип'ятіння води

Догляд та чищення

Що?	Як?	Важливо!
Повсякденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями від їжі або нецукрові розливи на склі)	1. Вимкнути живлення варильної поверхні. 2. Нанести засіб для чищення варильної поверхні, поки скло ще тепле (але не гаряче!). 3. Промити і витерти насухо чистою ганчіркою або паперовим рушником. 4. Знову увімкнути варильну поверхню.	- Коли живлення поверхні вимкнено, індикатор «гаряча поверхня» не відображається, але зона нагрівання може залишатися гарячою! Будьте особливо обережні. - Великі скребки, деякі нейлонові скребки та жорсткі/абразивні мийні засоби можуть подряпати скло. Завжди читайте етикетку, щоб перевірити, чи підходить ваш засіб для чищення або скребок для вашої варильної поверхні. - Ніколи не залишайте на варильній поверхні залишки засобів для чищення: скло може забруднитися.
Сліди від википання, розплавлення та гарячої солодкої рідини на склі	Негайно видалити їх за допомогою ножа для риби або гострого скребка, придатного для індукційних скляних варильних панелей, але остерігайтеся гарячих поверхонь зон нагрівання: 1. Вимкнути живлення варильної поверхні на стіні. 2. Тримати скребок або ніж під кутом 30° і зіскребти забруднення або розливу рідину на холодну ділянку варильної поверхні. 3. Витерти забруднення або розливу рідину серветкою для посуду або паперовим рушником. 4. Виконати кроки з 2 по 4 для пункту «Повсякденні забруднення на склі» вище.	- Видаляйте плями від википання, солодкої їжі або залишків напоїв якомога швидше. Якщо залишити плями на склі остигати, їх може бути важко видалити або вони можуть назавжди пошкодити скляну поверхню. - Небезпека порізу: коли захисна кришка втягнута, відкривається гостре як бритва лезо скребка. Використовуйте його з особливою обережністю та завжди зберігайте в безпечному та недоступному для дітей місці.

Забруднення сенсорних елементів керування	1. Вимкнути живлення варильної поверхні. 2. Увібрати розлите 3. Протерти зону сенсорного керування чистою вологою губкою або ганчіркою. 4. Витерти ділянку повністю насухо паперовим рушником. 5. Знову увімкнути варильну поверхню.	- Варильна поверхня може подати звуковий сигнал і вимкнутися, а сенсорні елементи керування можуть не працювати, якщо на них є рідина. Перед повторним увімкненням варильної поверхні обов'язково витріть насухо зону сенсорного керування.
---	--	---

Поради та рекомендації

Проблема	Можливі причини	Рішення
Індукційна варильна поверхня не вмикається.	Відсутнє живлення.	Переконайтеся, що індукційна варильна поверхня підключена до електромережі та увімкнена. Перевірте, чи немає відключення електроенергії у вашому будинку або районі. Якщо ви все перевірили, а проблема не зникає, викличте кваліфікованого фахівця.
Сенсорні елементи керування не реагують.	Елементи керування заблоковані.	Розблокуйте елементи керування. Інструкції див. у розділі «Використання індукційної варильної панелі».
Сенсорні елементи керування некоректно реагують.	На елементах керування може бути невелика плівка води, або ви можливо доторкаєтеся до них кінчиком пальця.	Переконайтеся, що зона сенсорного керування суха, і доторкайтеся до елементів керування подушечкою пальця.
Дряпається скло.	Посуд з нерівними краями. Використовуються невідповідні, абразивні скребки або засоби для чищення.	Використовуйте посуд з рівним і гладким дном. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Див. розділ «Догляд та чищення».
Деякий посуд видає звуки потрiскування або клацання.	Це може бути зумовлено конструкцією вашого посуду (шари різних металів вібрують по-різному).	Це нормально для посуду та не вказує на несправність.
Індукційна варильна поверхня видає низький гул, коли використовується на високому рівні нагрівання.	Це пов'язано з технологією індукційного приготування їжі.	Це нормально, але шум має зменшитися або повністю зникнути, коли ви зменшите рівень нагрівання.

Шум вентилятора від індукційної варильної панелі.	Увімкнувся вентилятор охолодження, вбудований у вашу індукційну варильну поверхню, щоб запобігти перегріванню електроніки. Він може продовжувати працювати навіть після того, як ви вимкнули індукційну варильну поверхню.	Це нормально і не потребує жодних дій. Не вимикайте живлення індукційної варильної, коли працює вентилятор.
Посуд не нагрівається.	Індукційна варильна поверхня не може виявити посуд, оскільки він не придатний для індукційного приготування. Індукційна варильна поверхня не може виявити посуд, оскільки він замалий для зони нагрівання або неправильно відцентрований на ній.	Використовуйте посуд, придатний для індукційного приготування. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Відцентруйте посуд та переконайтеся, що його дно відповідає розміру зони нагрівання.
Індукційна варильна поверхня або зона нагрівання несподівано вимкнулася, пролунав звуковий сигнал і на дисплеї з'явився код помилки (зазвичай він чергується з однією чи двома цифрами на дисплеї таймера приготування).	Технічна помилка.	Запишіть літери та цифри помилки, відключіть індукційну варильну поверхню від мережі та зверніться до кваліфікованого фахівця.

Індикація помилок та перевірка несправностей

У разі виникнення несправності індукційна варильна поверхня автоматично переходить у стан захисту і відображає відповідні захисні коди:

Проблема	Можливі причини	Рішення
E1 / E2	Ненормальна напруга живлення	Перевірте, чи нормально подається живлення. Увімкніть пристрій після того, як електроживлення стане нормальним.
E3 / E4	Ненормальна температура.	Перевірте посуд.

		Увімкніть зону нагрівання повторно після того, як вона охолоне.
F3 F5~ F9~ FA	NTC замкнутий або розімкнутий	Зверніться до служби післяпродажного обслуговування та вкажіть код помилки

Вище наведено огляд найпоширеніших несправностей.

Не розбирайте прилад самостійно, щоб уникнути небезпеки та пошкодження індукційної варильної панелі.

Технічні характеристики

Варильна поверхня	IH 64 TC FBS FZ SL MBK
Зони нагрівання	4 зони
Напруга живлення	220-240В 50/60Гц
Максимальна потужність	7000 Вт
Розміри виробу (мм)	580 x 510 x 63
Вбудовані розміри (мм)	560 x 480

Вага та розміри є приблизними. Оскільки ми постійно прагнемо вдосконалювати нашу продукцію, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн без попереднього повідомлення.

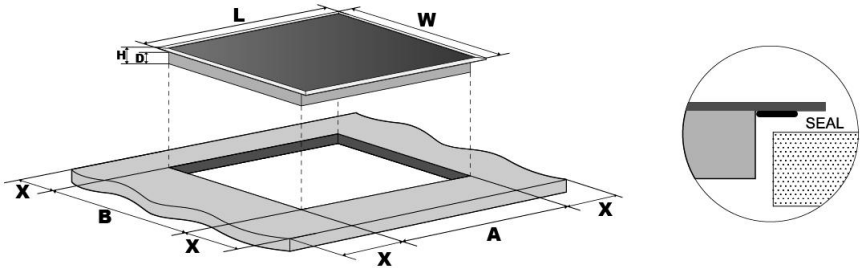
Монтаж

Вибір монтажного обладнання

Виріжте робочу поверхню відповідно до розмірів, показаних на кресленні.

З метою встановлення та використання, навколо отвору має бути залишено щонайменше 5 см вільного простору.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 30 мм. Обирайте термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб уникнути більшої деформації, спричиненої тепловим випромінюванням зони нагрівання, як показано нижче:

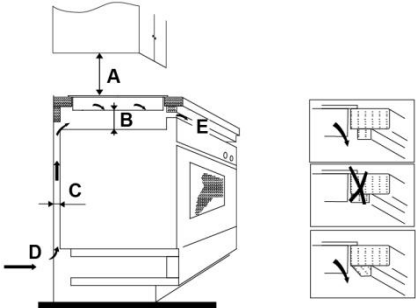


L	W	H	D	A	B	X
мм	мм	мм	мм	мм	мм	мм
450	510	63	54	430	480	50 міні

Обов’язково переконайтеся, що індукційна варильна поверхня добре вентилується, а вхідні та вихідні отвори для повітря не заблоковані. Переконайтеся, що індукційна варильна поверхня перебуває в належному робочому стані, як показано нижче.



Примітка: Безпечна відстань між варильною поверхнею та шафою над нею має становити щонайменше 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мін. 50	мін. 20	Забір повітря	Вихід повітря 10 мм

Перш ніж встановлювати варильну поверхню, переконайтеся, що

- робоча поверхня квадратна і рівна, і жодні конструктивні елементи не заважають використанню простору

- робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу
 - якщо варильна поверхня встановлена над духовою шафою, духові шафи повинні мати вбудований вентилятор охолодження
 - монтаж відповідатиме всім вимогам допуску та чинним стандартам і правилам
 - відповідний вимикач, що забезпечує повне відключення від електромережі, вбудований у постійну електропроводку, змонтований і розташований відповідно до місцевих правил і норм монтажу електропроводки.
- Вимикач повинен бути схваленого типу і забезпечувати повітряний зазор 3 мм між контактами у всіх полюсах (або у всіх активних [фазних] провідниках, якщо місцеві правила монтажу електропроводки допускають таку варіацію вимог).
- вимикач буде легкодоступним для споживача після встановлення варильної поверхні
 - у разі наявності сумнівів щодо монтажу проконсультуйтеся з місцевими будівельними органами та нормативними актами
 - використовуйте термостійкі та легкі для чищення покриття (наприклад, керамічну плитку) для стінових поверхонь навколо варильної поверхні.

Після встановлення варильної поверхні переконайтеся, що

- кабель живлення не доступний через дверцята або шухляди шафи
- є достатній приплив свіжого повітря ззовні шаф до основи варильної поверхні
- якщо варильна поверхня встановлюється над шухлядою або шафою, під основою варильної поверхні встановлюється бар'єр
- вимикач розміщено у легко доступному для замовника місці

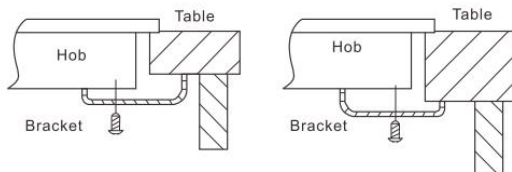
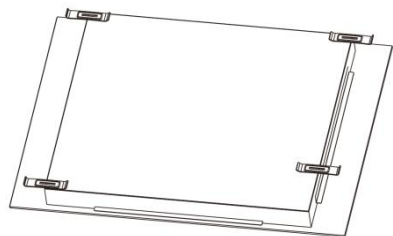
Перед розміщенням кріпильних кронштейнів

Прилад слід встановлювати на стійку, гладку поверхню (використовуйте упаковку). Не застосовуйте силу до елементів керування, що виступають з варильної поверхні.

Регулювання положення кронштейнів

Закріпіть варильну поверхню на робочій поверхні, прикрутивши 2 кронштейни на нижній частині варильної поверхні (див. рисунок) після встановлення.

Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до товщини стільниці.



Застереження

1. Індукційну варильну поверхню має встановлювати кваліфікований персонал або технічні фахівці. У нас є такі фахівці до ваших послуг. Ніколи не виконуйте цю роботу самостійно.
2. Варильну поверхню не можна встановлювати безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною або сушаркою для білизни, оскільки вологість може пошкодити електронні компоненти варильної поверхні.
3. Індукційна варильна поверхня має бути встановлена таким чином, щоб забезпечити краще випромінювання тепла для підвищення її надійності.
4. Стіна та зона індукованого нагрівання над поверхнею столу мають витримувати нагрівання.
5. Щоб уникнути пошкодження, сендвіч-шар і клей мають бути стійкими до нагрівання.

Підключення варильної поверхні до електромережі



Підключення цієї варильної поверхні до електромережі повинен здійснювати лише кваліфікований фахівець.

Перед підключенням варильної поверхні до електромережі необхідно перевірити, що:

1. домашня електропроводка відповідає потужності, яку споживає варильна поверхня.
2. напруга відповідає значенню, зазначеному на паспортній табличці
3. відрізки кабелю живлення витримують навантаження, вказане на паспортній табличці.

Для підключення варильної поверхні до електромережі не використовуйте адаптери, перехідники або розгалужувачі, оскільки вони можуть призвести до перегрівання та пожежі.

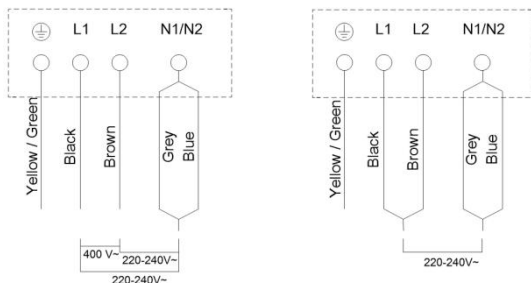
Кабель живлення не повинен торкатися гарячих частин і повинен бути розташований так, щоб його температура не перевищувала 75 °C в будь-який момент часу.



Проконсультуйтеся з електриком, щоб дізнатися, чи придатна домашня електропроводка для використання без змін. Будь-які зміни повинен виконувати лише кваліфікований електрик.

Підключення до електромережі має бути виконано згідно з відповідним стандартом або за

допомогою однополюсного автоматичного вимикача. Спосіб підключення показано нижче.



- У разі пошкодження кабелю або необхідності його заміни, цю роботу повинен виконувати сервісний агент за допомогою спеціальних інструментів, щоб уникнути будь-яких нещасних випадків.
- Якщо прилад підключається безпосередньо до електромережі, необхідно встановити багатополісний автоматичний вимикач з мінімальним зазором між контактами 3 мм.
- Монтажник повинен переконаватися, що було виконано правильне електричне з'єднання і що воно відповідає правилам безпеки.
- Кабель не можна згинати або стискати.
- Кабель повинен регулярно перевірятися і замінюватися лише уповноваженими технічними фахівцями.



УТИЛІЗАЦІЯ: Не викидайте цей виріб як несортовані побутові відходи. Такі відходи необхідно збирати окремо для спеціальної переробки.

Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).

Забезпечивши правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти будь-якій можливій шкоді навколишньому середовищу та здоров'ю людей, яка може бути заподіяна у разі неправильної утилізації.

Символ на виробі вказує на те, що з ним не можна поводитися як зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати в пункт прийому для переробки електричних та електронних товарів.

Цей прилад потребує спеціальної утилізації відходів. Для отримання додаткової інформації про обробку, відновлення та переробку цього виробу зверніться до місцевого органу влади, служби утилізації побутових відходів або магазину, де ви придбали цей виріб.

Для отримання більш детальної інформації про обробку, відновлення та переробку цього виробу, зверніться до місцевої міської адміністрації, служби утилізації побутових відходів або магазину, де ви придбали цей виріб.

