



ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Руководство пользователя

XSMART60BK POWER

Перед началом эксплуатации индукционной варочной панели с нижней подачей воздуха внимательно прочтите инструкцию.

Мы рекомендуем вам прочесть данную Инструкцию / Руководство по установке, чтобы понять, как правильно установить и эксплуатировать прибор.

Перед использованием внимательно прочтите все инструкции по безопасности и сохраните данную инструкцию для дальнейшего использования.

Предупреждения по технике безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте эту информацию перед использованием прибора.

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от сети электропитания перед выполнением на нем любых работ или технического обслуживания.
- Подключение к исправной системе заземления является обязательным и необходимым действием.
- Изменения в системе электропроводки должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током.

Угроза порезов

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

Важные указания по безопасности

- Перед установкой или использованием данного прибора внимательно прочитайте эти инструкции.
- На прибор ни в коем случае нельзя класть горючие материалы или изделия.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора.
- Во избежание опасных ситуаций, данный прибор должен быть установлен в соответствии с инструкциями по установке.
- Установка и заземление данного прибора должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, включающую в себя изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка может привести к поломке прибора и аннулированию гарантийных обязательств.

Эксплуатация и обслуживание Опасность поражения электрическим током

Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, немедленно отключите прибор от сети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.

- Перед чисткой или обслуживанием отключите варочную панель.
- Несоблюдение рекомендаций может привести к поражению электрическим током.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) перед использованием этого прибора должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов, чтобы убедиться, что имплантаты не будут подвержены воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к летальному исходу.

Угроза горячей поверхности

- Во время использования прибор нагревается. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам.
- Не позволяйте соприкасаться своему телу, одежде или любому другому предмету, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом, пока поверхность не остынет.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки.
- Храните и используйте в безопасном от детей месте.
- Ручки кастрюль могут сильно нагреваться. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими включенными варочными зонами.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к ожогам.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Не оставляйте прибор без присмотра, пока он используется.

- Не используйте прибор в качестве рабочей или складской поверхности.
 - Не оставляйте на приборе никаких предметов или посуды.
 - Не кладите и не оставляйте намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) вблизи прибора.
 - Не используйте прибор для разогрева или обогрева помещения.
 - После использования выключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления).
 - Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или залезать на него.
 - Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
 - Не оставляйте детей без присмотра в зоне, где используется прибор.
 - Дети или лица с ограниченными возможностями, должны иметь ответственное и компетентное лицо, которое проинструктирует их по использованию прибора. Инструктор должен убедиться, что они могут пользоваться прибором без опасности для себя и окружающих.
 - Не ремонтируйте и не заменяйте никакие части прибора, если это не рекомендовано в руководстве. Все другие виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
 - Не используйте парочиститель для очистки варочной панели.
 - Не ставьте и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
 - Не вставляйте на варочную панель.
 - Не используйте сковороды с зазубренными краями и не проводите сковородой по индукционной стеклянной поверхности.
 - Не используйте для чистки варочной панели губки или любые другие жесткие абразивные чистящие средства.
 - Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях или аналогичных условиях, таких как кухни для персонала в магазинах, офисах и других жилых помещениях.
 - Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистом с аналогичной квалификацией.
 - **ВНИМАНИЕ:** Во время использования прибор и его части нагреваются. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, получившие инструкции по безопасному использованию.
- **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла без присмотра может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить такой огонь водой, лучше выключите прибор, а затем накройте пламя крышкой или противопожарным одеялом.
 - **ВНИМАНИЕ:** Не храните предметы на варочных поверхностях, это представляет опасность возгорания.
 - **ВНИМАНИЕ:** Если на поверхности имеются трещины, выключите прибор во избежание поражения электрическим током.
 - Прибор не предназначен для системы дистанционного управления.
 - **ВНИМАНИЕ:** Во избежание смещения прибора, перед установкой его необходимо закрепить. Обратитесь к инструкции по установке.
 - **ВНИМАНИЕ:** Использование неподходящих защитных приспособлений может привести к несчастным случаям. В данном приборе предусмотрено заземление только в функциональных целях.
 - **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
 - **ОСТОРОЖНО:** Процесс приготовления должен находиться под наблюдением. Кратковременный процесс приготовления пищи должен непрерывно контролироваться.



ПРИМЕЧАНИЕ: Стекло остается горячим после использования, пожалуйста, не прикасайтесь к нему!

Важно

Производитель не несет ответственности за травмы или убытки, вызванные неправильным использованием или установкой данного изделия. Обратите внимание, что производитель оставляет за собой право аннулировать гарантию, прилагаемую к данному изделию, в случае неправильной установки, неправильного использования прибора или использования в коммерческих условиях. Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, если они не получили инструкции по использованию прибора от лица, ответственного за их безопасность.

Ни при каких обстоятельствах не снимайте внешние крышки для проведения технического обслуживания или ремонта.

Декларации соответствия CE:

Этот прибор был изготовлен в соответствии с самыми строгими стандартами и отвечает всем применимым законам, включая газовую безопасность, электробезопасность (LVD) и совместимость с электромагнитными помехами.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЭК 2012/19/ЕС.

По окончании срока службы изделие необходимо сдать в специальный центр сбора отходов или дилеру, предоставляющему услуги по утилизации бытовой техники. Раздельная утилизация бытовой техники позволяет избежать

возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья. 

Обратите внимание:

- Ни в коем случае не подключайте вытяжку к газовой вентиляционной системе, дымоходу или системе воздуховодов горячего воздуха.
- Не выводите вытяжку на чердак или в чердачное помещение.
- Размещайте вытяжку только в помещениях с достаточной вентиляцией.
- При очистке этого прибора нельзя использовать пароочистители.
- Производительность вытяжки зависит от ряда факторов. К ним относятся: тип вытяжки, длина воздуховода, объем помещения, наличие вентиляции и чистота фильтров.
- Регулярно проверяйте резервуар для воды, чтобы избежать его переполнения.

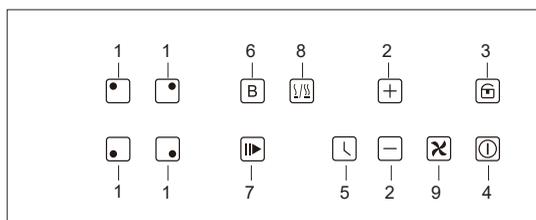
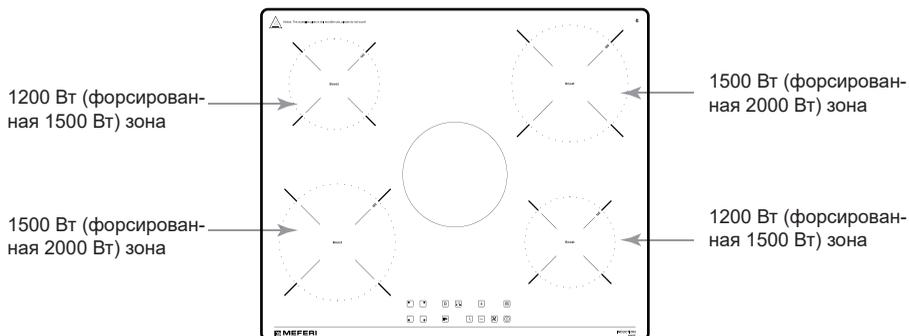
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

| Модель | Электропитание | Мощность | | | | Размер (мм) | Встроенное отверстие Размер (мм) |
|---------------------|---------------------|--|--|---|---|-------------|-------------------------------------|
| | | Зона обогрева передняя левая часть(180 мм) | Зона обогрева задняя левая часть(140 мм) | Зона обогрева задняя правая часть(180 мм) | Зона обогрева передняя правая часть(140 мм) | | |
| XSMART60BK POWER | 220-240 В~ 50 Гц | 1500Вт (Буст 2000Вт) | 1200Вт (Буст 1500Вт) | 1500Вт (Буст 2000Вт) | 1200Вт (Буст 1500Вт) | 600x510x108 | 590x493 |

| Атрибут | Символ | Значение | Единицы |
|--|--------------|----------|---------|
| Годовое потребление энергии | AEC_{Hood} | 64.0 | kWh |
| Коэффициент увеличения времени | f | 1.5 | |
| Гидродинамическая эффективность | FDE_{Hood} | 15.1 | |
| Индекс энергетической эффективности | EEl_{Hood} | 80.4 | |
| Измеренное давление в точке наилучшей эффективности Точка эффективности | P_{BEP} | 304 | Pa |
| Измеренная электрическая мощность в точке наилучшей эффективности Точка эффективности | W_{BEP} | 116.9 | W |
| Номинальная мощность освещения | WL | N/A | W |
| Средняя освещенность системы освещения на варочной поверхности | E_{Middle} | N/A | Lux |
| Измеренное энергопотребление в режиме ожидания | P_s | 0.35 | W |
| Измеренное энергопотребление в выключенном режиме | P_o | N/A | W |
| Уровень шума | L_{WA} | 70 | dBA |
| Эффективность жирового фильтра | GFE_{Hood} | 45.5 | % |
| Эффективность лампы | LE_{Hood} | N/A | % |

ОБЗОР ПРОДУКЦИИ

Вид сверху



1. Органы управления выбором зоны отопления
2. Клавиша регулировки мощности / таймера
3. управление блокировкой клавиш
4. Управление ВКЛ/ВЫКЛ
5. Управление таймером
6. Управление наддувом
7. клавиша паузы/старта
8. клавиша поддержания тепла
9. Включение вытяжки

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Перед использованием индукционной варочной панели

- Прочтите данное руководство, обращая особое внимание на раздел "Предупреждения о безопасности".
- Удалите все защитные пленки, которые могут остаться на индукционной варочной панели.

Использование сенсорных элементов управления

- Элементы управления реагируют на прикосновения.
- Используйте подушечку своего пальца.
- При каждом прикосновении раздается звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы пальцы всегда были чистыми, сухими. Даже тонкий слой воды может затруднить управление.

Выбор подходящей посуды

- Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционных плит. Ищите символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя тест с магнитом. Поднесите магнит к дну сковороды. Если он притягивается, значит, сковорода подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:

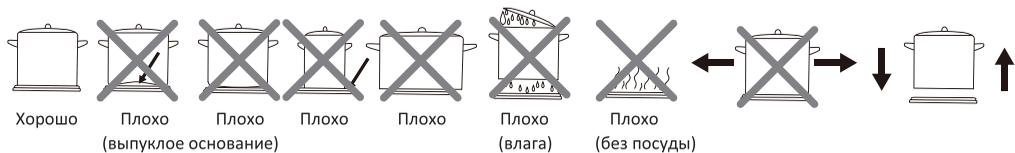
1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить.
2. Если "  " не мигает, а вода нагревается, значит, кастрюля подходит.

- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.

Убедитесь, что дно кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность нагрева может снизиться. Кастрюли диаметром менее 140 мм могут быть не обнаружены варочной панелью, если их поставить на большую варочную зону. Всегда устанавливайте кастрюлю по центру варочной зоны.





1. Коснитесь регулятора ON/OFF.

При включенном питании зуммер подаст один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится " - " или " - - ", указывая на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.

2. Поставьте подходящую кастрюлю на варочную зону, которую вы хотите использовать.

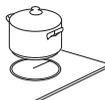
• Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

3. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.

4. Выберите режим нагрева, коснувшись регулятора "-" или "+".

• Если в течение 1 минуты не будет выбран режим нагрева, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1.

• В любой момент во время приготовления можно снова коснуться выбора зоны нагрева и изменить настройку нагрева.



Если на дисплее мигает попеременно с настройкой нагрева

Это означает, что:

- вы не поставили сковороду на правильную зону приготовления или,

- используемая вами сковорода не подходит для индукционных плит или,

- сковорода слишком мала или неправильно расположена на варочной зоне.

Нагрев не происходит, если на варочной зоне нет подходящей сковороды.

Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на него не будет установлена подходящая сковорода.

Когда вы закончили приготовление пищи

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

2. Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до "0". Убедитесь, что на дисплее отображается "0", а затем "H".

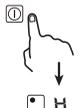
3. Выключите всю варочную панель, коснувшись регулятора ON/OFF.

4. Остерегайтесь горячих поверхностей Индикатор "H" покажет, к какой варочной зоне можно прикоснуться. Он исчезнет, когда

поверхность остынет до безопасной температуры. Он также может использоваться в качестве функции экономии энергии - если вы хотите нагреть еще кастрюли, используйте еще горячую конфорку.

Примечание: Когда на дисплее отображается "H", хотя варочная панель выключена, но температура индукционного стекла остается очень высокой, не позволяйте пальцам прикасаться непосредственно к индукционному стеклу во избежание ожогов.

Примечание: После использования выключите варочный элемент с помощью его управления и не полагайтесь на детектор сковороды.



Функция памяти

Эта функция позволяет восстановить все настройки варочной зоны, если варочная панель была случайно выключена.

Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы снова включить варочную панель в течение 5 секунд после выключения, все настройки которые были активны непосредственно перед выключением варочной панели, будут восстановлены.

Чтобы приостановить приготовление

Включить

Одна или несколько зон приготовления активны, нажмите кнопку паузы/старта, зуммер подаст один звуковой сигнал, на всех дисплеях появится "11".

Выключить

После включения функции паузы, нажмите кнопку паузы/старта еще раз в течение 30 минут, варочная панель продолжит работу с настройками которые были установлены до паузы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Во время паузы все кнопки неактивны, кроме паузы/старта, блокировки и кнопки ON/OFF.

2. Таймеры приготовления останавливаются во время паузы. При отключении функции паузы обратный отсчет продолжится.

3. Функция паузы может приостановить работу варочной панели только на макс. 30 минут. Если в течение 30 минут не будет нажата ни одна кнопка, все активные варочные зоны будут автоматически отключены.

Если в течение 30 минут не была нажата ни одна кнопка, все активные варочные зоны автоматически выключаются.



Блокировка органов управления

- Вы можете заблокировать органы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование (например, дети случайно включили варочные зоны).

- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме регулятора ON/OFF, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления:

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 2 с. Индикатор таймера покажет "Lo".

Чтобы разблокировать элементы управления:

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.

2. Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки в течение 2 с.

3. Теперь вы можете начать пользоваться индукционной варочной панелью.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки ON/OFF. Вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью регулятора ON/OFF в экстренной ситуации, но для этого вам придется сначала разблокировать варочную панель при следующей операции.

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели оставлена кастрюля неподходящего размера или немагнитная (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ) оставлен на варочной панели, на дисплее мигает , и варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор

Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную панель еще 2 минуты.



Защита от автоотключения

Автоматическое выключение - это функция защиты вашей индукционной варочной панели. Она автоматически выключится через определенный период времени.

| Уровень мощности | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Таймер работы по умолчанию (час) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

При снятии кастрюли индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев и автоматически отключиться через 1 минуту.



Людам с кардиостимулятором перед использованием данного устройства следует проконсультироваться с врачом.

Использование таймера

- Таймер можно настроить на отключение одной зоны приготовления по истечении заданного времени.

- Таймер можно установить на 99 минут.

Установка таймера на выключение одной зоны приготовления

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.

2. Коснитесь регулятора таймера, индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера появится "30".

3. Установите время, касаясь кнопок "+" и "-".

Подсказка: Коснитесь кнопки "-" или "+" таймера один раз - время уменьшится или увеличится на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте кнопку "-" или "+" на таймере - время уменьшится или увеличится на 10 минут.

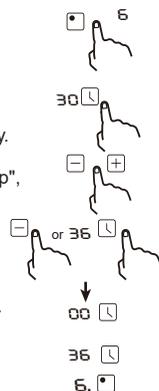
4. Коснитесь регулятора "-", чтобы уменьшить оставшееся время до нуля, или нажмите регулятор "таймер", когда на дисплее появится "00".

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, указывая на то, что выбрана зона.

6. Когда таймер приготовления истечет, соответствующая зона приготовления автоматически выключится.

7. Таймер отсрочки выключения нескольких зон нагрева, на дисплее будет показано наименьшее время отсрочки выключения. Если необходимо проверить оставшееся время задержки выключения другой зоны нагрева, необходимо нажать кнопку для другой зоны нагрева.



Другие зоны приготовления будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Таймер обратного отсчета

Таймер обратного отсчета работает независимо и не связан с работой какой-либо зоны приготовления.

1. Коснитесь кнопки управления таймером, индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера появится "30".

2. Установите время, касаясь кнопок "+" и "-". Вы можете установить таймер до 99 минут.

3. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет.

4. Когда таймер обратного отсчета истечет, зуммер подаст 20 звуковых сигналов, чтобы напомнить пользователю.

Сохранение тепла

Чтобы включить

1. Прикоснитесь к регулятору выбора зоны нагрева, в которой вы хотите поддерживать тепло.
2. Нажмите кнопку "поддержание тепла" один раз, чтобы войти в режим 1, на соответствующем дисплее появится надпись **U** ; в этом случае температура продуктов поддерживается на уровне около 42 °С.
3. Дважды коснитесь кнопки "поддерживать тепло", чтобы перейти в режим 2, на соответствующем дисплее появится надпись **U** ; в этом случае температура продуктов поддерживается около 70 °С.
4. Фактическая температура может зависеть от типа посуды и количества пищи.

Чтобы выключить

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.
2. В режиме 2 снова коснитесь кнопки "поддержание тепла", на дисплее появится "-", функция поддержания тепла будет отключена.
3. Функция поддержания тепла может работать макс. 8h. Если ни одна из кнопок не будет нажата, активные зоны приготовления будут автоматически отключены через 8 часов.



Boost control

Чтобы включить функцию усиления, сначала нажмите регулятор выбора зоны нагрева, а затем регулятор "Boost". Зуммер подаст один звуковой сигнал и на дисплее загорится символ "P", показывающий, что функция активирована. Эта функция будет работать в течение 5 минут, а затем вернется к предыдущей настройке. Чтобы отменить функцию, просто снова нажмите кнопку "Boost", и варочная панель вернется к предыдущей настройке.



Рекомендации по приготовлению



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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

Нажмите на кнопку Включение вытяжки, затем отрегулируйте уровень мощность (0–3), с помощью кнопок «-» или «+». Если вытяжка не включена активно, она автоматически отрегулирует уровень в соответствии с уровнем индукционной плиты. После выключения индукционной варочной панели вытяжка отключится в течение 1 минуты. Если вы не хотите откладывать выключение вытяжки, то нажмите на кнопку для выключения.



Параметры нагрева

Ниже приведены рекомендации по настройке. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая вашу посуду и количество пищи. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие параметры.

| Heat setting | Suitability |
|--------------|---|
| 1-2 | Деликатный разогрев небольшого количества пищи Растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают Бережное кипячение Медленный разогрев |
| 3-4 | Повторное нагревание Быстрое кипячение Приготовление риса |
| 5-6 | Блины |
| 7-8 | Приготовление макаронных изделий |
| 9 | Жарка на сковороде Жарка Приготовление супа Кипячение воды |

УХОД И ЧИСТКА

1. Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные пищей)

- 1) Отключите питание
- 2) Нанесите средство для чистки варочной поверхности, пока стекло еще теплое (но не горячее).
- 3) Промойте и вытрите насухо чистой тряпкой или бумажным полотенцем.
- 4) Включите питание варочной панели.

ПРИМЕЧАНИЕ: • При отключении питания варочной панели индикация горячей поверхности не работает, но варочные зоны могут оставаться горячими! Будьте предельно осторожны.

• Тяжелые или некоторые нейлоновые мочалки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стеклянную поверхность, поэтому перед использованием убедитесь, что они подходят для ухода за индукционной варочной панелью.

• Никогда не оставляйте остатки чистящих средств на варочной панели, стекло может окраситься.

2. Кипячение, плавление и проливание горячего сахара на стекло

Немедленно удалите с помощью палитрового ножа или скребка с лезвием, подходящего для индукционных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны:

- 1) Отключите питание варочной панели с помощью изолирующего выключателя.
- 2) Держите лезвие или инструмент под углом 30° и соскребите загрязнение варочной панели.
- 3) Уберите загрязнения салфеткой для посуды или бумажным полотенцем.
- 4) Ежедневно выполняйте шаги 2-4

3. Загрязнения на сенсорных элементах управления

- 1) Выключите питание варочной панели.
- 2) Промокните пролитую жидкость.
- 3) Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.
- 4) Вытрите область насухо бумажным полотенцем.
- 5) Снова включите питание варочной панели.

ПРИМЕЧАНИЕ: Варочная панель может издавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, если на них попала жидкость. Перед включением варочной панели убедитесь, что вы насухо вытерли область сенсорного управления.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Индукционная варочная панель не включается.

Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к электросети.

Проверьте, нет ли перебоев с электричеством в вашем доме или районе. Если вы все проверили, а проблема осталась, вызовите квалифицированного техника.

2. Сенсорные элементы управления не реагируют на нажатия.

Элементы управления заблокированы: Разблокируйте элементы управления. Инструкции см. в разделе "Использование индукционной варочной панели".

3. Сенсорные элементы управления не работают.

На элементах управления может быть вода или при касании элементов управления вы используете кончик пальца: Убедитесь, что область сенсорного управления сухая.

4. Стекло царапается.

Посуда с жесткими краями; используется неподходящая, абразивная мочалка или чистящие средства: Используйте посуду с плоским и гладким дном. Дополнительные рекомендации см. в разделах "Выбор подходящей посуды" и "Уход и чистка".

5. Некоторые сковороды издают треск или щелкающие звуки.

Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному): Это нормально, шум должен затихнуть или исчезнуть совсем.

6. Индукционная варочная панель издает тихий гул при работе на сильном огне.

Это вызвано технологией индукционного приготовления пищи: Это нормально, шум должен затихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите температуру нагрева.

7. Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.

Вентилятор охлаждения, встроенный в вашу индукционную варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную варочную панель: Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели из розетки, пока работает вентилятор.

8. Кастриоль не нагревается, а на дисплее отображается "E"

Индукционная варочная панель не может обнаружить сковороду, потому что она не подходит для индукционного приготовления. Индукционная варочная панель не может обнаружить кастрюлю, потому что она слишком мала для зоны приготовления или неправильно расположена на ней: Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. раздел "Выбор подходящей посуды".

Отцентрируйте сковороду и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны.

9. Индукционная варочная панель или варочная зона неожиданно выключилась, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередуется с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления)

Техническая неисправность: Запишите буквы и цифры ошибки, отключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту.

ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении отклонений индукционная варочная панель автоматически отобразит соответствующие защитные коды:

| Проблема | Возможные причины | Как поступить |
|--|---|--|
| Прибор не работает | Нарушение электроснабжения | Убедитесь, что питание включено в розетку. Если на розетке есть неоновая лампочка, проверьте, горит ли она. Если перегорел предохранитель, замените его новым. Если сработал МСВ, верните его в положение "включено". Если варочная панель имеет проводное подключение, отключите питание, проверьте, не ослаблен ли провод, устраните неисправность. Если вышеуказанные проверки были проведены, а проблема сохраняется, необходимо обратиться в сервисный центр. |
| Во время нагрева устройство перестает работать | Установлен таймер | Если таймер был активирован для отключения выбранной зоны через заданный период времени, то по истечении этого времени зона отключится. |
| U | Отсутствие или непригодность сковороды | Убедитесь, что используется подходящая посуда. Она должна подходить для индукционных плит и быть соразмерной для используемой зоны, чтобы варочная панель ее обнаружила. Если проблема сохраняется, возможно, требуется сервисное обслуживание. |
| E2 | Слишком низкая входная мощность | Низкое напряжение, напряжение основного питания менее 180 В. Пожалуйста, проверьте, нормально ли напряжение питания. Как только напряжение нормализуется, повторно запустите устройство. Если проблема сохраняется, требуется сервисное обслуживание. |
| E1 | Слишком высокая входная мощность | Высокое напряжение, напряжение основного питания превышает 250 В. Пожалуйста, проверьте, нормально ли напряжение питания. Как только напряжение нормализуется, повторно запустите устройство. Если проблема сохраняется, требуется сервисное обслуживание. |
| F3 | Замыкание термистора катушки. | Ошибка подключения датчика термистора катушки или выход из строя части обнаружения термистора катушки, требуется сервисное обслуживание. |
| F4 | Термистор катушки разомкнут. | |
| E5 | Слишком высокая температура термистора IGBT. | Слишком высокая температура термистора IGBT указывает на то, что выход воздуха заблокирован. Устраните любые препятствия и повторно запустите устройство. Если проблема сохраняется, возможно, ошибка подключения или неисправность охлаждающего вентилятора; требуется сервисное обслуживание. |
| E3 | Слишком высокая температура термистора катушки. | Слишком высокая температура на индукционной стеклянной поверхности. Перед повторным включением охладите прибор. Если проблема сохраняется, необходимо обратиться в сервисный центр. |
| F9 | Короткое замыкание термистора IGBT | Ошибка подключения термистора IGBT или отказ части обнаружения датчика IGBT PCB, требуется сервисное обслуживание. |
| FA | Обрыв цепи термистора IGBT | |

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ВЫТЯЖКИ

| Вы заметили, что | Возможные причины | Что вы должны сделать? |
|---|---|---|
| Вытяжка не работает | -Отсутствие электропитания. - Неисправны или отсоединились разъемы проводов. | - Проверьте электропитание. -Проверьте надежность разъемов. |
| Низкий уровень выходного сигнала | -Установка не соответствует присутствующим испарениям. -Недостаточная вентиляция на кухне. -Угольный фильтр (если установлен) заблокирован. -Выходной воздуховод заблокирован. -Вытяжная заслонка на корпусе вентилятора закрыта. | -Попробуйте установить более мощную скорость. -Убедитесь в достаточном поступлении воздуха на кухню. -Замените угольный фильтр. -Устраните любые препятствия в воздуховоде. -Убедитесь, что заслонки свободно двигаются. |
| Вытяжка останавливается во время работы | -Отключение электроэнергии. -Сработал автоматический выключатель или предохранитель. | -Проверьте источник питания. -Проверьте автоматический выключатель или предохранитель. |

Выше приведены суждения распространенные неисправности.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно во избежание повреждения индукционной варочной панели.

УСТАНОВКА



Список комплектующих

1. Винты ST4*10
2. Алюминиевая лента
3. Впускная решетка
4. Фильтр
5. Водосборник
6. Распределительная коробка
7. Вытяжной короб
8. Внешний воздуховод
9. Внутренний воздуховод
10. Короб вывода воздуха
11. Решетка воздухоотвода
12. Индукционная панель
13. Крепежные скобы
14. ST4.2*16 Винты (для крепежных кронштейнов)
15. Винты M4*10

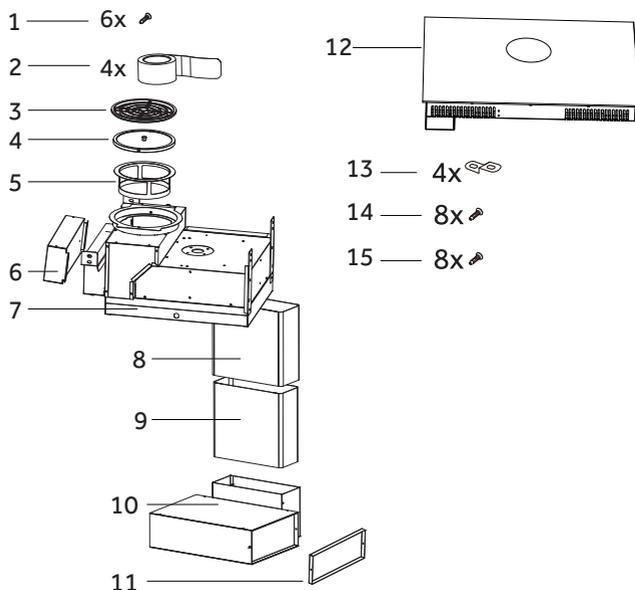


Fig.1

Руководство по установке

Общий размер установки

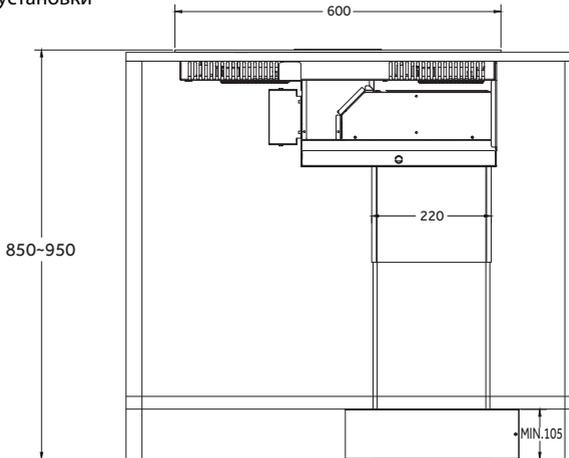


Fig.2

Перед установкой всего прибора выберите соответствующий метод вентиляции воздуха. При выборе воздухоотвода вправо закрепите решетку в положении, как показано на а. При выборе воздухоотвода влево, закрепите решетку в положении, как показано на б.
При выборе фронтального направления, снимите Короб выведения воздуха С.

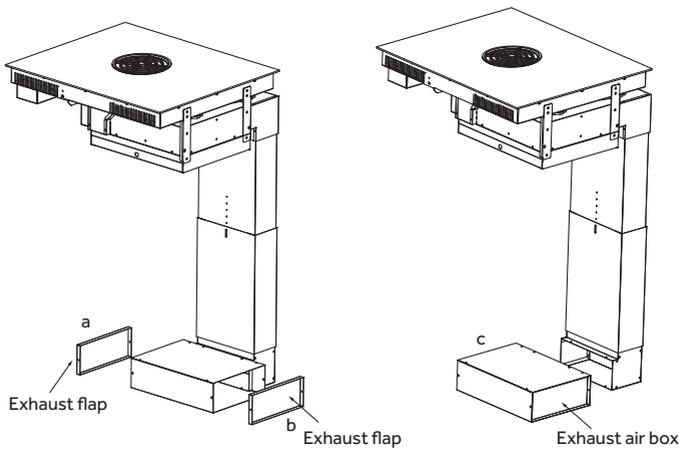


Fig.3

УСТАНОВКА ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

Для целей установки и использования вокруг отверстия должно сохраняться пространство не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 35 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать деформации, вызванной тепловым излучением от плиты.

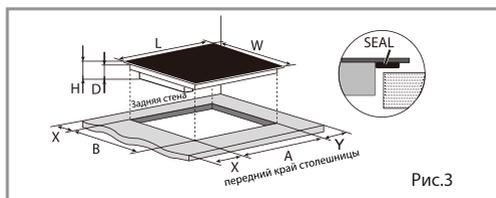


Рис.3

| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) | Y(mm) |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 600 | 510 | 108 | 102 | 590 | 493 | 50min | 70min |

Убедитесь, что индукционная варочная панель хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы.

Убедитесь, что индукционная варочная панель находится в исправном состоянии.



Примечание: Расстояние между варочной панелью и расположенным над ней шкафом должно быть не менее 600 мм.

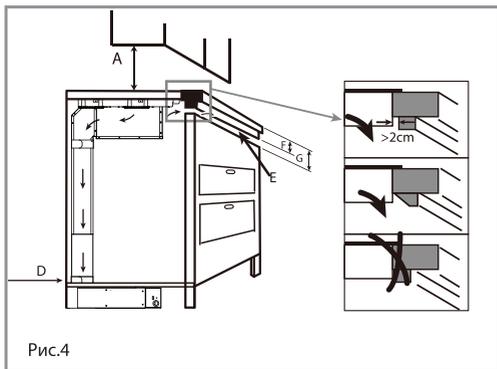


Рис.4

| A (мм) | D | E | F | G |
|--------|--------------|----------------------|--------|--------|
| 600 | Вход воздуха | Выход воздуха > 5 мм | >35 мм | <50 мм |



После установки убедитесь, что отверстие для выхода воздуха не перекрыто столешницей.

Примечание: перед поз. E варочной панели необходимо обеспечить отверстия 560x5 мм для отведения нагретого воздуха.

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Установка соответствует всем требованиям к зазорам и действующим стандартам и нормам.
- Подходящий выключатель обеспечивает полное отключение от электросети, включается в постоянную проводку, устанавливается и располагается в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки.
- Изолирующий выключатель будет легко доступен после установки.
- Используйте жаропрочные материалы (например, керамическую плитку) для отделки поверхностей стен вокруг варочной панели.

После установки варочной панели убедитесь, что:

- Кабель электропитания недоступен через дверцы шкафов или ящиков.
- Обеспечен достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафов к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, температура на дне варочной панели может быть слишком высокой. Во избежание травм или риска возгорания под основанием варочной панели должен быть установлен теплозащитный барьер.
- Изолирующий выключатель доступен.

Перед размещением крепежных кронштейнов

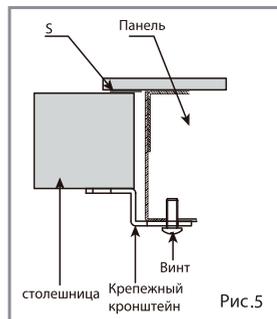
Устройство должно быть размещено на устойчивой, гладкой поверхности во избежание повреждения.

Регулировка положения кронштейна

Закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью кронштейнов и винтов, входящих в комплект поставки (см. рис. 5).

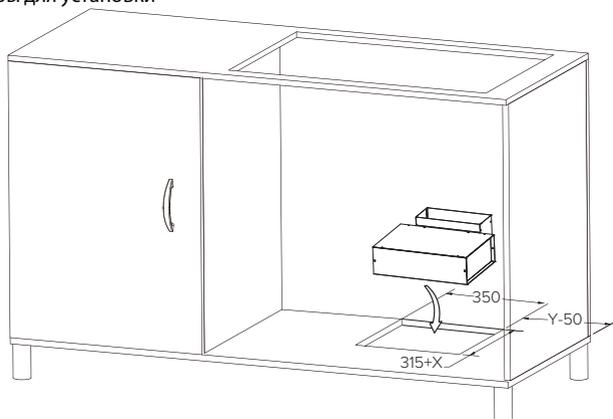
Меры предосторожности

1. Индукционная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой, влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло, выделяемое варочной панелью.
5. Чтобы избежать повреждений, многослойная поверхность и клей должны быть устойчивы к воздействию тепла..



УСТАНОВКА ВЫТЯЖКИ

Полные размеры для установки



Поместите короб вывода воздуха в нижнюю часть через вырез.

Рис.5 Размеры выреза вентиляционной системы

Установка вытяжки и варочной панели

Прикрепите варочную панель к вытяжке как показано на схеме с помощью винтов M4*10, чтобы закрепить на месте.

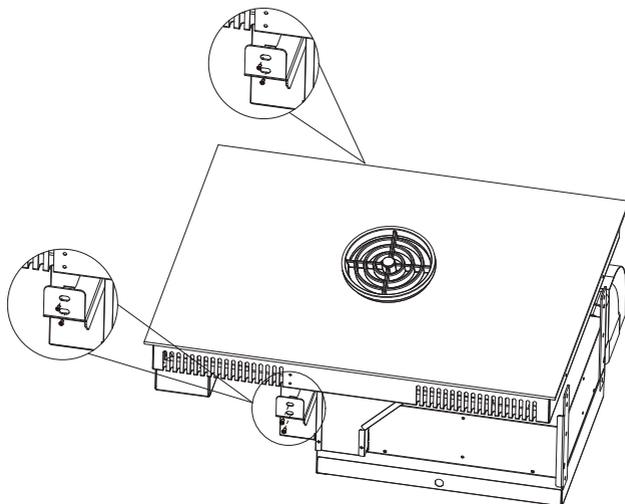
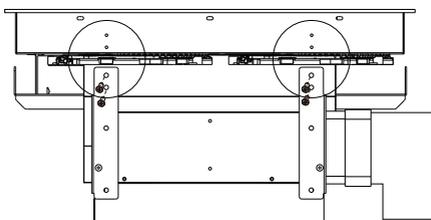


Fig.6

Прикрепите вытяжку к д

ругой стороне варочной панели теми же винтами M4*10.



Поместите собранное устройство в отверстие шкафа, как показано на рисунке.

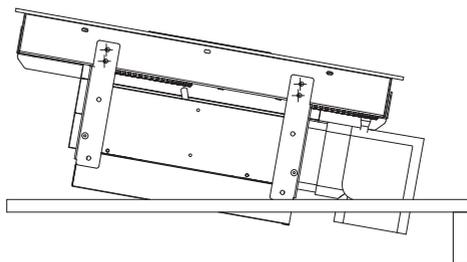


Fig.7

Соедините внутренний и внешний канал воздуховода вместе и подсоедините их к коробу вывода воздуха, как показано на рисунке, закрепив их алюминиевой лентой.

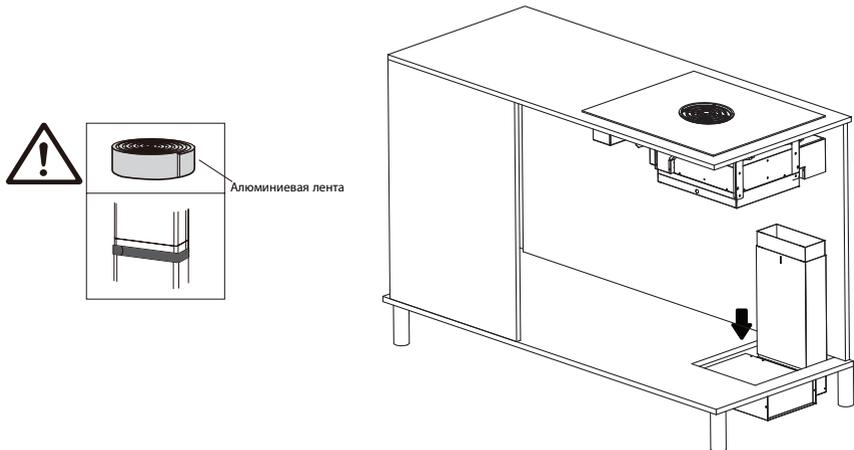


Fig.8

Потяните внутренний канал воздуховода вверх, чтобы соединить его с вентиляционным отверстием, и когда он достигнет нужного положения, зафиксируйте его с помощью алюминиевой ленты. Используя винты M4x8, закрепите внутренний и внешний каналы воздуховода и зафиксируйте алюминиевой лентой. Завершите установку всего устройства.

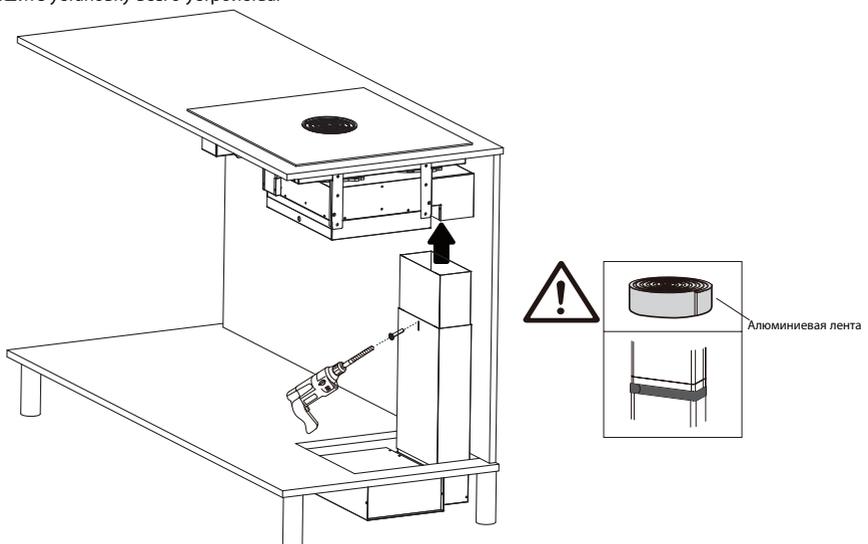


Fig.9

Переключение в режим рециркуляции.

Отключите питание, последовательно снимите декоративную решетку, алюминиевый фильтр и резервуар для воды. Далее установите фильтр для рециркуляции. В обратной последовательности установите резервуар для воды и декоративную решетку.

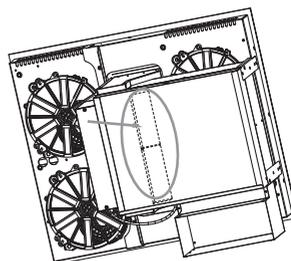
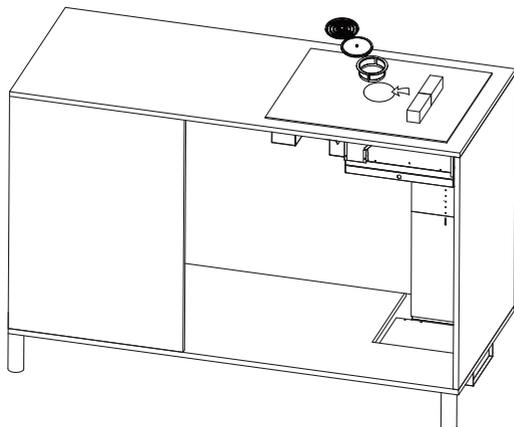
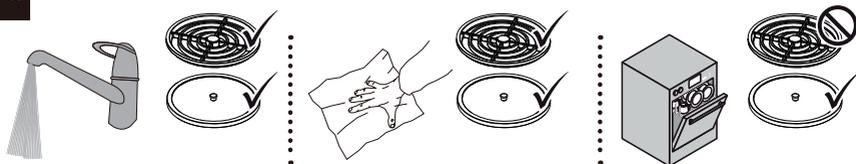


Рисунок
Место установки углеродной ткани

Fig.10

Очистка



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



Подключение индукционной варочной панели с нижней подачей к электросети

Данная индукционная варочная панель должна подключаться к электросети только квалифицированным специалистом.

Перед подключением индукционной варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Система бытовой электропроводки подходит для мощности, потребляемой индукционной варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. Отрезки кабеля электропитания выдерживают нагрузку, указанную на заводской табличке.

Для подключения индукционной варочной панели к электросети не используйте переходники, редукторы или разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75°C.

Убедитесь, что система бытовой электропроводки пригодна для использования. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом. Способ подключения показан ниже.

| | | |
|--|--|--|
| <p>СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ Внимание! Напряжение нагревательных элементов 220-240 В Внимание! В случае любого</p> | | <p>Рекомендуемый тип соединительных проводов</p> |
| <p>подключения защитный провод должен быть подключен к контакту E.</p> | | |

- Если кабель поврежден или подлежит замене, операция должна выполняться сервисным агентом или специалистом соответствующей квалификации.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
- Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует всем действующим стандартам и правилам безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченным техническим персоналом..