



ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Руководство пользователя

XSMART35IX ULTRA

Cod:

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

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_{BER}	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 ₀	N/A	W
Уровень шума	L _{WA}	70	dBA
Эффективность жирового фильтра	GFE _{Hood}	45.4	%
Эффективность лампы	LE _{Hood}	N/A	%

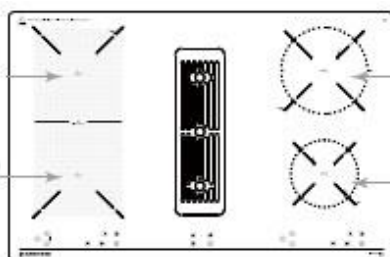
E & O E. Все инструкции, размеры и иллюстрации приведены только для ознакомления. SIA оставляет за собой право изменять технические характеристики без предварительного уведомления.

ОБЗОР ПРОДУКЦИИ

Вид сверху

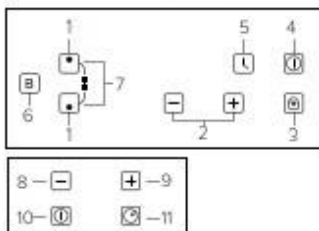
1500 Вт (форсированная 2000 Вт) зона

1200 Вт (форсированная 1500 Вт) зона



1500 Вт (форсированная 2000 Вт) зона

1200 Вт (форсированная 1500 Вт) зона

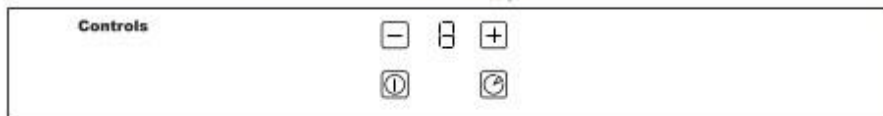


Индукционная варочная панель

1. Выбор зоны нагрева
2. Уровень мощности / регулировка таймера
3. Блокировка
4. Включение/выключение питания
5. Таймер
6. Контроль усиления
7. Выбор зоны (Комбинированные клавиши)

- Вытяжка с приточной вентиляцией
- 8-9. Регулировка скорости вытяжки
 10. Включение/выключение питания
 11. Задержка

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ



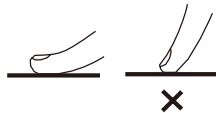
1. Включение/выключение питания: Коснитесь этой кнопки, чтобы включить вытяжку, на цифровом дисплее появится "0". Коснитесь этой кнопки еще раз, чтобы выключить вытяжку.

2. Клавиша задержки: При нажатии этой кнопки вытяжка включится.

Кнопка задержки будет мигать, указывая на то, что вытяжка находится в режиме "задержки". Чтобы выйти из этого режима, нажмите клавишу еще раз.

2. Клавиши регулировки скорости вытяжки: После включения прибора нажмите клавишу +, на дисплее появится "1", и вытяжка будет работать на низкой скорости. Нажмите эту кнопку еще раз для работы на средней и высокой скорости, на цифровом дисплее отобразится "2" и "3" соответственно. При работе на высокой или средней скорости нажмите кнопку - для уменьшения скорости.

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

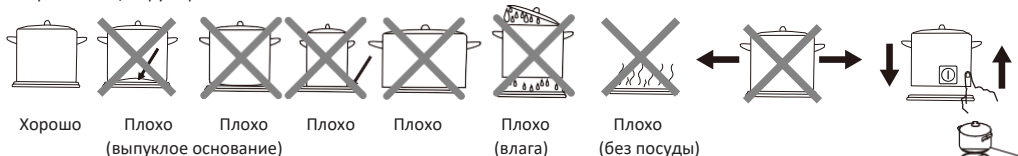
- Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционных плит. Ищите символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя тест с магнитом. Поднесите магнит к дну сковороды. Если он притягивается, значит, сковорода подходит для индукции.
- Если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

1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить.
2. Если "L" 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.



Чтобы начать приготовление

1. Коснитесь регулятора ВКЛ/ВЫКЛ.

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

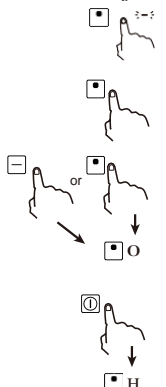
2. Установите подходящую сковороду на варочную зону, которую хотите использовать.

- Убедитесь, что дно сковороды и поверхность рабочей зоны чистые и сухие.

3. Прикоснитесь к регулятору выбора зоны нагрева, индикатор рядом с клавишей начнет мигать.

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

Если в течение 1 минуты вы не выберете режим нагрева, индукционная варочная панель автоматически отключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1.



- Вы можете снова коснуться выбора зоны нагрева и изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.

Если на дисплее мигает “_” попеременно с настройкой нагрева, это означает, что::

- вы не поставили кастрюлю на правильную варочную зону или,
 - сковорода, которую вы используете, не подходит для индукционных плит или,
 - сковорода слишком мала или неправильно расположена на варочной поверхности.
- Нагрев не происходит, если на варочной зоне нет подходящей посуды. Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на него не будет установлена подходящая посуда..

Когда вы закончили приготовление

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, которое вы хотите отключить.
2. Выключите варочную зону, прокрутив вниз до "0". Убедитесь, что на дисплее отображается "0", а затем "H". Выключите варочную панель, коснувшись регулятора ON/OFF..



4. Остерегайтесь горячих поверхностей Индикатор "H" покажет горячую зону. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование.
- Когда управление заблокировано, все элементы, кроме регулятора ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления:

Коснитесь кнопки блокировки. Индикатор таймера покажет "Lo".

Чтобы разблокировать элементы управления:

the ON/OFF. You can always turn the induction hob off

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте клавишу блокировки в течение некоторого времени.
3. Теперь вы можете начать пользоваться индукционной варочной панелью.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением регулятора ON/OFF.



Защита от перегрева

Прибор оснащен датчиком температуры, который может контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При превышении температуры индукционная варочная панель автоматически прекращает работу.

Обнаружение небольших изделий

Если на варочной панели оставлена кастрюля неподходящего размера или немагнитная (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), на дисплее мигает “_” и варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную панель еще 2 минуты.

Защита от автоматического отключения

Автоматическое отключение - это функция защиты индуктивности. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (в часах)	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.

Пользование таймером

- Можно настроить таймер на отключение одной зоны приготовления по истечении заданного времени.
- Таймер можно установить на 99 минут.

Установка таймера на отключение одной зоны готовки

1. Коснитесь регулятора выбора зоны отопления, 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 минутном дисплее отображается "00", чтобы отменить таймер.

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



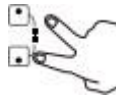
Другие варочные зоны будут продолжать работать, если они были включены ранее.



Для включения (Максимальная мощность 3000 Вт)

Нажмите и удерживайте одновременно в течение 1 секунды регулятор выбора 2 зон нагрева, чтобы включить мост. Уровни нагрева для 2 зон приготовления по умолчанию будут иметь значение "0" и могут быть установлены от минимального значения "1" до максимального "9".

Все таймеры, которые могут быть запущены для двух варочных зон, выключатся, а на дисплее таймера появятся 2 тире "-".



2. Коснитесь кнопки регулировки мощности/таймера, чтобы изменить уровень мощности в большую или меньшую сторону. Выбранный уровень нагрева будет отображаться на дисплее для каждой зоны приготовления.

3. Вы можете снова коснуться любой из зон нагрева и изменить в любое время во время приготовления.

Чтобы выключить мост:

Чтобы выключить мост, коснитесь и удерживайте одновременно в течение 1 секунды регулятор выбора двух зон нагрева. Зоны приготовления возобновят работу как две отдельные.

Контроль усиления

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



Cooking Guidelines



Будьте осторожны при жарке, 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!!!

Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точные настройки зависят от нескольких факторов, включая вашу посуду и количество приготавливаемой пищи. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы найти наиболее подходящие для вас настройки.

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. Кастрюли не нагреваются, 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

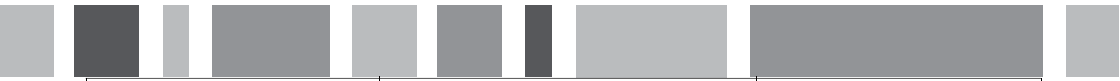
При возникновении отклонений индукционная варочная панель автоматически отобразит соответствующие защитные коды:

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 MCB, 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 аксессуаров

1. Винты ST4*10
2. Алюминиевая лента
3. Прямоугольные алюминиевые каналы для воздухопровода
4. Впускная решетка
5. Фильтр для смазки
6. Вытяжная коробка
7. Фиксатор воды
8. Двигатель
9. Адаптер
10. Индукционная варочная панель
11. Крепежные скобы
12. Винты ST4*13 (для распределительной коробки)
13. ST3.5*8 Винты (для крепежных кронштейнов)

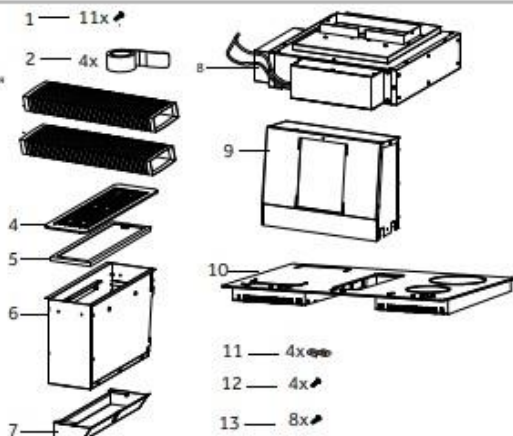


Fig.1

Руководство по установке

Общий размер установки

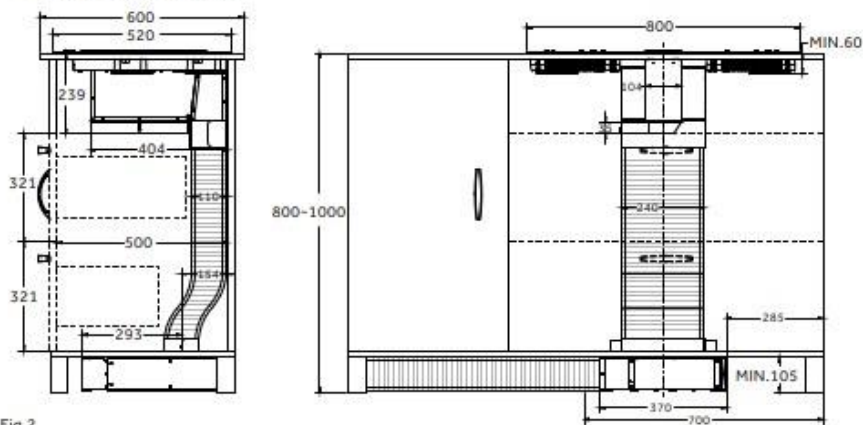


Fig.2

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.

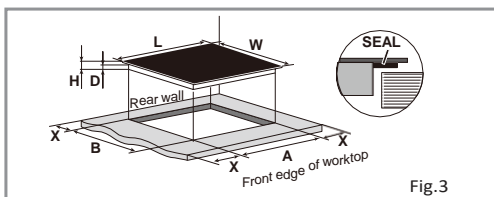


Fig.3

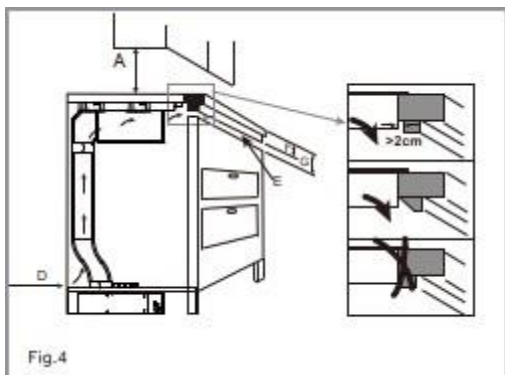
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
800	520	62	56	780	500	50 min

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.



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

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

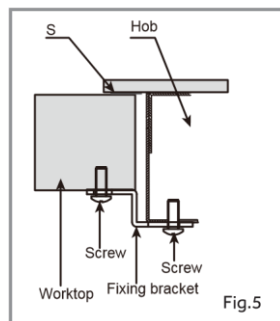
- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Установка соответствует всем требованиям к зазорам и действующим стандартам и нормам.
- Подходящий выключатель обеспечивает полное отключение от электросети, 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

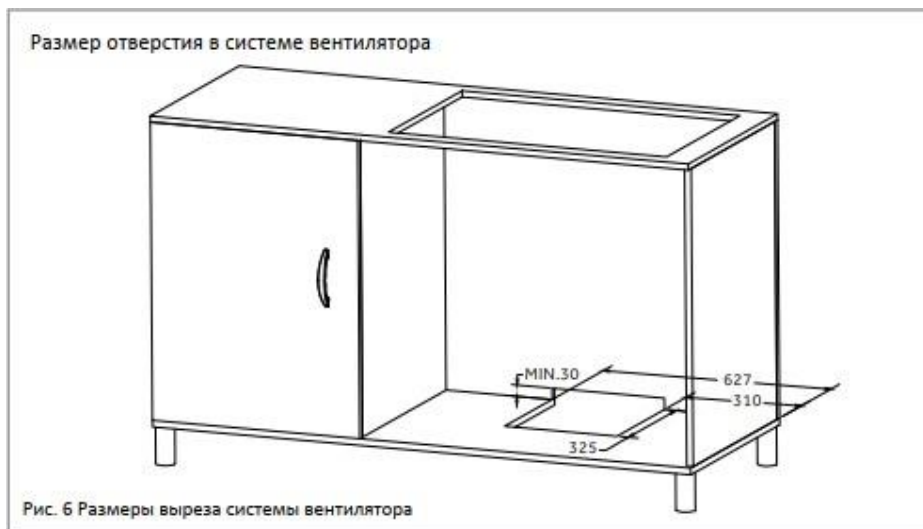
Закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью кронштейнов и винтов, входящих в комплект поставки (см. рис. 5).

Меры предосторожности

1. Индукционная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами.

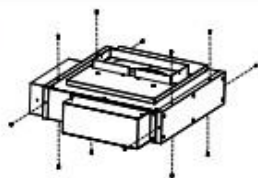
- 
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой, влажность может повредить электронику варочной панели.
 3. Индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое 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



Инструкции по установке системы вентиляторов

Выберите необходимое направление выхода воздуха из системы вентиляторов. 12 винтов на левой и правой боковых пластинах вентилятора можно выкрутить и произвести регулировку в направлении стрелки для изменения положения выхода воздуха.



Когда воздухоотвод находится в нужном положении, надвиньте прямоугольный канал воздухопровода на выход вентилятора и закрепите его двумя винтами ST4*10 в соответствующих местах. Уплотните соединение алюминиевой лентой.

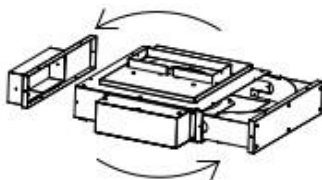


Рис.7

Установка системы вентиляторов под шкафом

Задвиньте систему вентиляторов и воздухопроводов на место с задней стороны шкафа так, чтобы они разместились в ранее сделанном вырезе.

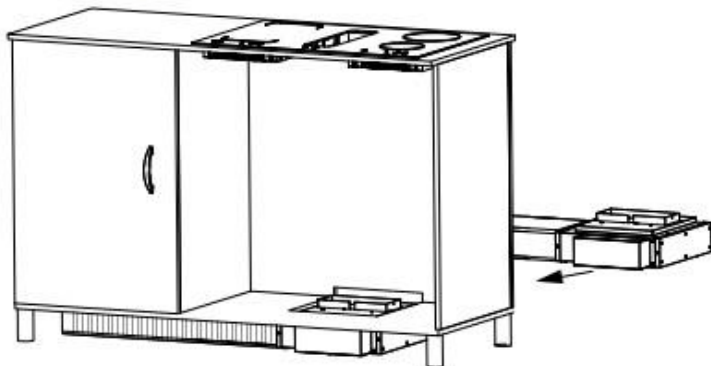


Рис.8

Установка адаптера и канала воздуховода

Закрепите канал воздуховода на адаптере с помощью двух винтов ST4 * 10, а затем заклейте соединение алюминиевой лентой.

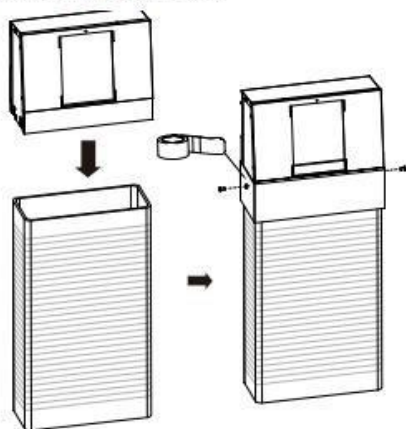


Fig.9

Установка адаптера и канала воздуховода

Совместите четыре зажима вытяжной коробки с длинными отверстиями адаптера. Поднимите вытяжную коробку вверх, чтобы зафиксировать зажимы в нужном положении, и закрепите коробку на адаптере винтом ST4 * 10.

Осторожно поверните захват под вытяжной коробкой на 180 градусов, чтобы обеспечить плотное прилегание к адаптеру.

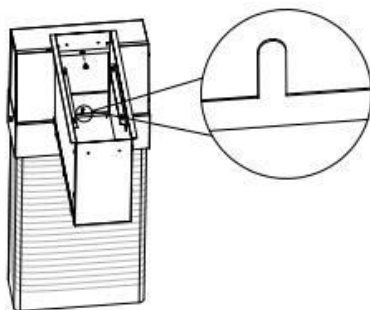


Fig.10

Инструкции по монтажу воздуховода

Выровняйте собранный вытяжной короб, адаптер и канал воздуховода с варочной панелью изнутри шкафа и закрепите четырьмя винтами ST4 * 10.

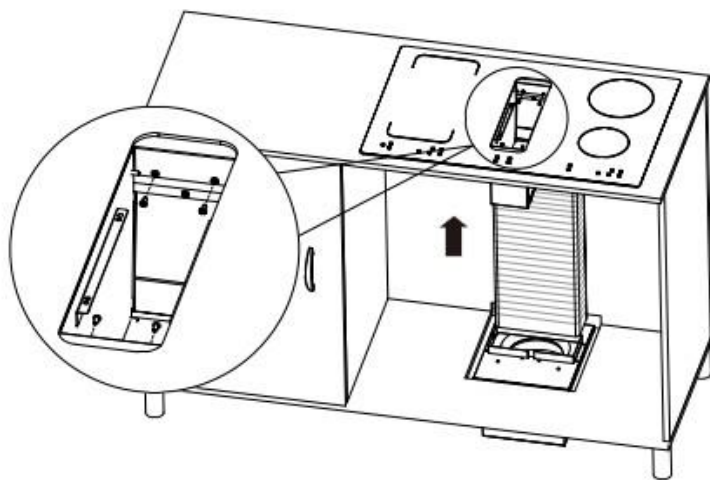


Fig.11

Инструкции по монтажу воздуховода

Подсоедините другой конец канала воздуховода к воздухозаборнику системы вентиляторов, закрепите его двумя винтами ST4 * 10 и уплотните алюминиевой лентой.

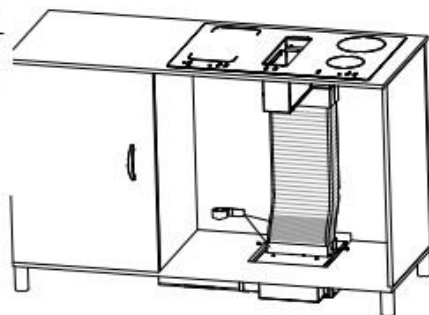


Fig.12

Инструкции по подключению

- Подключите блок питания экстрактора к соответствующему гнезду распределительной коробки и затяните.
 - Подключите блок питания вытяжного вентилятора.
 - Подключите сигнальный провод системы вентилятора к выключателю вытяжки на нижней стороне индукционной варочной панели.
 - После подключения соедините провода изгибом проводов (не входит в комплект). Обратите внимание, что рисунок схематичен (рис. 13).
 - Убедитесь, что проводка надежно закреплена.
- Закрепите распределительную коробку на левой стороне вытяжной коробки с помощью винтов ST4 * 13.

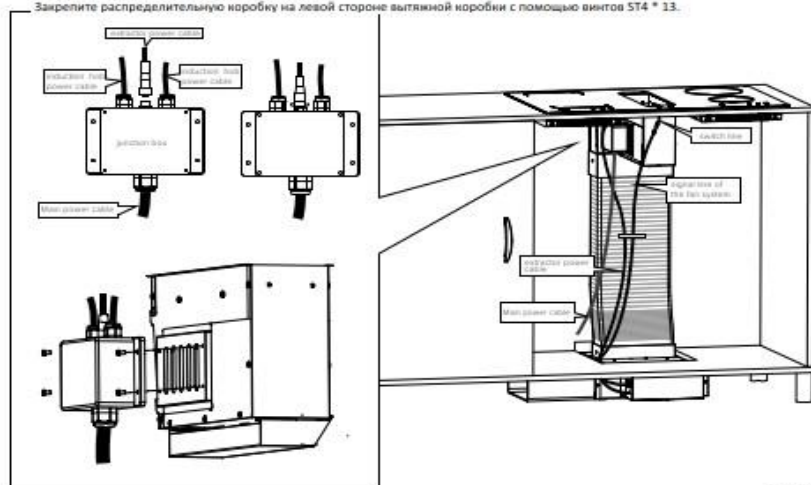


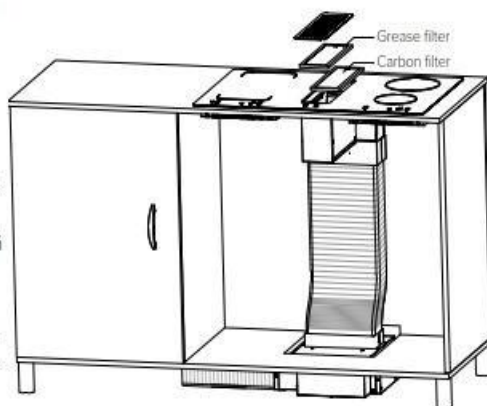
Fig.13

Установка фильтра и впускной решетки

Установите угольный фильтр, а также жирособирающий на кронштейны внутри вытяжного короба, а затем закройте отверстие впускной решеткой.

Примечание: Угольный фильтр не подлежит промывке и должен заменяться по мере необходимости. Для обеспечения наилучшей работы вытяжки угольный фильтр следует заменять каждые 3-6 месяцев, в зависимости от условий эксплуатации.

Fig.14



Установка гидрозатвора

Вставьте фиксатор воды горизонтально с правой стороны, убедитесь, что он выровнен с вытяжным коробом и стоит устойчиво.

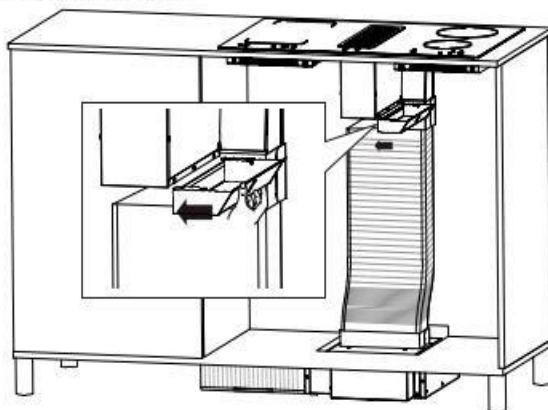


Fig.15

Финишная установка

Способ подключения показан ниже.

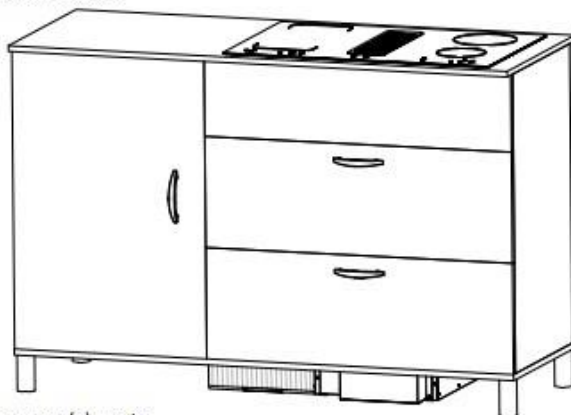


Рис. 16 Замените ящик(и) или дверь(и) шкафа.

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.

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Внимание! Напряжение нагревательных элементов 220-240 В
Внимание! В случае любого



Рекомендуемый тип соединительных проводов

подключения защитный провод
должен быть подключен к контакту E.



H07RN-F3G4mm²

- 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..