

ВБУДОВУВАНА ІНДУКЦІЙНА
ВАРОЧНА ПАНЕЛЬ

Інструкція з експлуатації



ІН 6410 В

Дякуємо Вам за Ваш вибір!

ВІТАЄМО ВАС З КУПІВЛЕЮ НОВОЇ ВАРОЧНОЇ ІНДУКЦІЙНОЇ ПОВЕРХНІ!

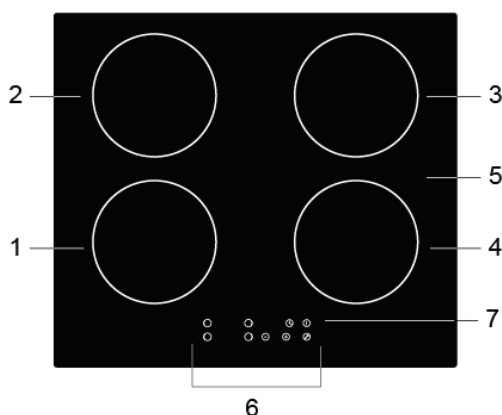
Ми рекомендуємо присвятити деякий час тому, щоб прочитати цю інструкцію з експлуатації, щоб повністю зрозуміти, як правильно встановити і користуватися нею.

Для установки, будь ласка, прочитайте розділ по установці.

Уважно прочитайте усі інструкції по техніці безпеки перед використанням та збережіть цю інструкцію з експлуатації, щоб користуватися нею в майбутньому.

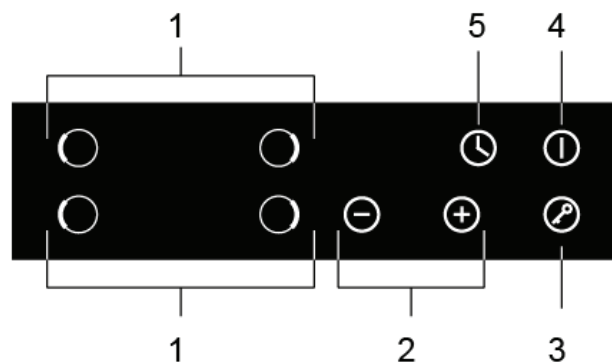
КОРОТКИЙ ОГЛЯД ПРОДУКТУ

ВИГЛЯД ЗВЕРХУ



1. зона макс. 1500 Вт
2. зона макс. 2000 Вт
3. зона макс. 1500 Вт
4. зона макс. 2000 Вт
5. скляна панель
6. панель управління
7. кнопка УВІМК/ВИМК

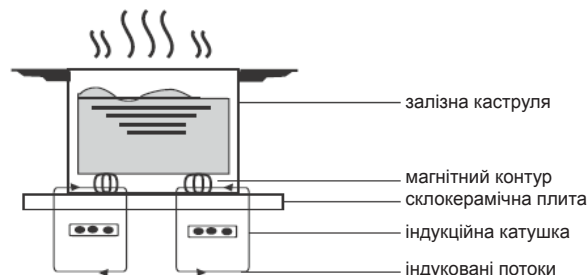
ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ



1. Кнопки вибору зони нагріву
2. Регулятор Живлення / Таймера
3. Кнопка блокування клавіш
4. Кнопка УВІМК/ВИМК
5. Кнопка таймера

ДЕЩО ПРО ІНДУКЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Індукційне приготування їжі - це безпечна, сучасна, ефективна, і економічна технологія кулінарії. Вона працює від електромагнітних коливань, що виробляють тепло безпосередньо в каструлі, а не за допомогою нагрівання скляної поверхні. Скло стає гарячим тільки тому, що каструля сама нагріває його.

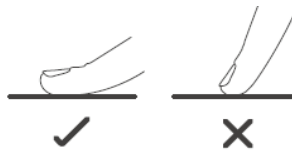


ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ НОВОЇ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

- Прочитайте це керівництво, звернувши особливу увагу на розділ «Попередження про безпеку».
- Видаліть будь-яку захисну плівку, яка може залишатися на склокерамічній варильній поверхні.

ВИКОРИСТАННЯ СЕНСОРНИХ КНОПОК

- Засоби управління реагують на дотик, тобто на них не треба давити.
- При натисненні використовуйте м'яку частину пальця, а не його кінчик.
- Ви чутимете звуковий сигнал при кожній реєстрації дотику.
- Перевіряйте, щоб засоби управління завжди були чистими, сухими, і щоб на них не було ніяких предметів (напр., посуд або тканина). Навіть тонка плівка води може ускладнити управління засобами управління.



ВИБІР ПРАВИЛЬНОГО КУХОННОГО ПОСУДУ

- Не використовуйте кухонний посуд із зубчастими краями або нерівною основою.
- Використовуйте тільки кухонний посуд з основою, відповідною для індукційної кулінарії.
- Шукайте символ індукції на упаковці або на основі каструлі.

Ви можете перевірити, чи є Ваш кухонний посуд відповідним, виконавши магнітний тест.

Присуньте магніт до основи каструлі. Якщо він притягується, це означає що каструля підходить для індукції.

Якщо у Вас немає магніта:

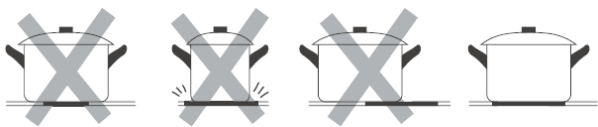
- Налийте трохи води в каструлю, яку Ви хочете перевірити.
- Якщо  не з'являється на дисплеї, а вода нагрівається, каструля є відповідною.

Кухонний посуд, виготовлений з наступних матеріалів, не є відповідним:

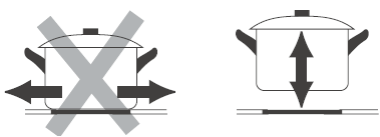
1. чиста нержавіюча сталь
 2. алюміній або мідь без магнітної основи
 3. скло
 4. деревина
 5. фарфор
 6. кераміка і глина
- Не використовуйте кухонний посуд із зубчастими краями або кривою основою.



- Упевніться, що основа каструлі є гладкою, щільно прилягає до скла, і відповідає розміру зони приготування.
- Використовуйте каструлі, діаметр яких настільки ж великий як малюнок вибраної зони.
- При використанні горщика трохи більше енергії використовуватиметься з її максимальною продуктивністю.
- Якщо Ви використовуєте менший горщик, ефективність може бути меншою, ніж очікувалося.
- Каструля розміром менше ніж 140 мм може бути не виявлена плитою. Завжди встановлюйте каструлю в середині зони приготування.



- Завжди знімайте каструлі з індукційної варильної поверхні, а не тягніть по поверхні, оскільки вони можуть подрпати скло.



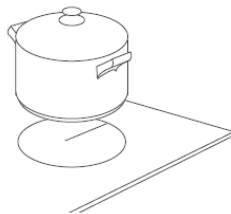
ВИКОРИСТАННЯ ІНДУКЦІЙНОЇ ВАРОЧНОЇ ПОВЕРХНІ

ЩОБ ПОЧАТИ ПРИГОТУВАННЯ

- Після включення живлення гудок гуде один раз, усі дисплеї показують « — » або « — — », вказуючи що індукційна варильна поверхня перейшла в стан режиму очікування.



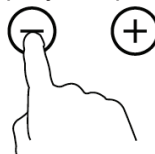
- Розмістіть відповідну каструлю на зоні приготування, яку Ви хочете використовувати.



- Упевніться, що основа каструлі та поверхня зони приготування чисті та сухі.
- При торканні кнопки вибору зони нагрівання почне блимати індикатор поряд з клавішею.



- Виберіть температурний режим, торкаючись до регуляторів  або .



- Якщо Ви не виберете температурний режим протягом 1 хвилини, то індукційна варильна поверхня автоматично вимкнеться. Ви повинні будете знову почати з кроку 1.
- Можна змінити температурний режим у будь-який момент під час приготування.

ЯКЩО ДИСПЛЕЙ ПОКАЗУЄ ПО ЧЕРЗІ З ТЕМПЕРАТУРНИМ РЕЖИМОМ

Це означає що:

- ви не помістили каструлю в правильну зону приготування або,
- каструля, яку ви використовуєте, не є відповідною для індукційної кулінарії або
- каструля занадто маленька або не належним чином встановлена по центру зони приготування.

Нагрівання не відбуватиметься, якщо немає відповідної каструлі на зоні приготування. Через 1 хвилину дисплей автоматично вимкнеться, якщо на неї не буде поміщена відповідна каструля.

ПІСЛЯ ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

- Доторкніться до кнопки вибору зони нагрівання, яку ви хочете вимкнути.



- Вимкніть зону приготування, прокручуючи до «0» або торкнувшись кнопок «-» і «+» одночасно. Упевніться, що дисплей показує «0»



- Вимкніть усю плиту, доторкнувшись до кнопки УВІМК/ВИМК.



- Остерігайтеся гарячих поверхонь Н показує, яка зона гаряча для дотику. Він зникне, якщо поверхня охолоне до безпечної температури. Це може також використовуватися як функція енергозбереження, якщо Ви хочете нагрівати інші каструлі, використовуйте гарячу плитку, яка залишається гарячіше.



БЛОКУВАННЯ ЗАСОБІВ УПРАВЛІННЯ

- Можна заблокувати засоби управління, щоб запобігти ненавмисному використанню (напр. випадкове увімкнення зони приготування дітьми).
- Коли засоби управління заблоковані, усі засоби управління, окрім УВІМК\ВИМК, відімкнені.

ЩОБ ЗАБЛОКУВАТИ ЗАСОБИ УПРАВЛІННЯ

- Доторкніться до кнопки блокування . Індикатор таймера покаже «Lo»

ЩОБ РОЗБЛОКОВУВАТИ ЗАСОБИ УПРАВЛІННЯ

- Упевніться в тому, що варочна склокерамічна поверхня увімкнена.
- Доторкніться і деякий час утримуйте кнопку блокування клавіш .
- Тепер можна почати використовувати склокерамічну варильну поверхню.

ВАЖЛИВО

Коли поверхня знаходиться в режимі блокування, усі засоби управління відімкнені, окрім УВІМК/

ВИМК ^①, можна завжди вимкнути склокерамічну варильну поверхню за допомогою кнопки УВІМК/ВИМК ^① при надзвичайній ситуації, але наступного разу необхідно буде спочатку розблокувати варильну поверхню.

ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕГРІВАННЯ

Встановлений температурний датчик може контролювати температуру усередині склокерамічної варильної поверхні. При виявленні надмірної температури, склокерамічна варильна поверхня автоматично припинить роботу.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО ЗАЛИШКОВУ ВИСОКУ ТЕМПЕРАТУРУ

Якщо варочна поверхня працювала протягом деякого часу, буде деяка залишкова висока температура. Якщо з'являється буква «Н», це означає, що треба триматися чимдалі від неї..

ЗАХИСНЕ АВТОМАТИЧНЕ ВИКЛЮЧЕННЯ

Автоматичне виключення є функцією захисту безпеки для індукційної варильної поверхні. Він вимикається автоматично, якщо ви забудете вимкнути приготування. Робочі часи за умовчанням для різних рівнів живлення показані в **Таблиці 1** нижче:

Таблиця 1

Рівень живлення	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Робочий таймер за умовчанням (година)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

При знятті каструлі індукційна варильна поверхня може припинити нагріватися негайно, і варильна поверхня автоматично вимкнеться через 2 хвилини.

ВАЖЛИВО

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

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА

Можна використовувати таймер двома різними способами:

- Можна використовувати його як хвилинний сигналізатор. В цьому випадку, таймер не вимикатиме зони приготування після закінчення встановленого часу.
- Можна встановити його на вимкнення однієї або більш ніж однієї зони приготування після закінчення встановленого часу.
- Можна встановити таймер до 99 хвилин.

ВИКОРИСТАННЯ ТАЙМЕРА ЯК ХВИЛИННОГО СИГНАЛІЗАТОРА

Якщо Ви не вибрали жодну зону приготування:

- Переконайтеся в тому, що варочна поверхня увімкнена.

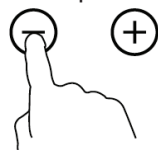
ПРИМІТКА:

можна використовувати хвилинний сигналізатор, навіть якщо Ви не вибрали жодну зону приготування.

- Доторкніться до кнопки таймера, індикатор сигналізатора почне блимати, а на дисплеї таймера відобразиться «10».



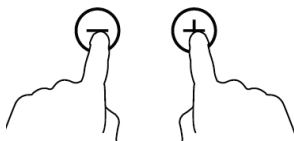
- Встановіть час, торкнувшись кнопки $\ominus$ або $\oplus$ таймера.



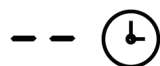
ПІДКАЗКА:

Один раз торкніться кнопки $\ominus$ або $\oplus$, щоб зменшити або збільшити на 1 хвилину.

- Доторкніться і утримуйте кнопки $\ominus$ або $\oplus$, щоб зменшити або збільшити на 10 хвилин.
- Якщо встановлений час перевищить 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до 0 хвилин.
- При одночасному натисненні кнопок $\ominus$ та $\oplus$, таймер відмінюється, а у вікні хвилин з'явиться відображення «00».



- Коли час буде встановлений, розпочнеться відлік в зворотному напрямку. На дисплеї відобразиться час, що залишився, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.
- Гудок звучатиме протягом 30 секунд, а індикатор таймера показуватиме «--» після закінчення встановленого часу.



НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА ДЛЯ ВИМКНЕННЯ ОДНІЄЇ ЗОНИ ПРИГОТУВАННЯ

Для зон приготування, встановлених для цієї характеристики:

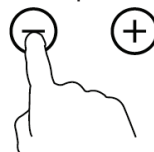
- Доторкніться до кнопки вибору зони нагрівання, для якої Ви хочете встановити таймер. (наприклад, зона 3#).



- Доторкніться до кнопки таймера, індикатор сигналізатора почне блимати, а на дисплеї таймера відобразиться «10».



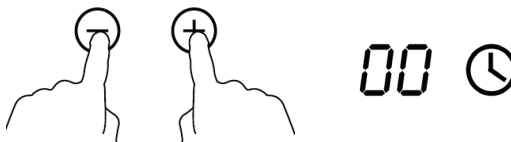
- Встановіть час, натиснувши на кнопку $\ominus$ або $\oplus$ таймера



ПІДКАЗКА:

Натисніть на кнопку $\ominus$ або $\oplus$ таймера один раз, щоб зменшити або збільшити на 1 хвилину.

- Доторкніться і утримуйте кнопку $\ominus$ або $\oplus$ таймера, щоб зменшити або збільшити на 10 хвилин.
- Якщо встановлений час перевищить 99 хвилин, таймер автоматично повернеться на 00 хвилин.
- При одночасному торканні кнопок $\ominus$ и $\oplus$, таймер відмінюється, і на екрані хвилин відображується «--».



- Коли час буде встановлений, він негайно почне відлічуватися в зворотному порядку. На дисплеї відобразиться час, що залишається, а індикатор таймера блиматиме протягом 5 секунд.

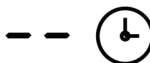


ПРИМІТКА:

червона точка поряд з індикатором рівня потужності почне світитися, означаючи що зона вибрана.



- Після закінчення часу таймера приготування відповідна зона приготування автоматично вимкнеться.



ВАЖЛИВО:

інші зони приготування продовжуватимуть працювати, якщо вони були включені раніше.

ІНСТРУКЦІЇ ПО ПРИГОТУВАННЮ

ВАЖЛИВО

Будьте уважні під час смаження, оскільки масло і жир нагріваються дуже швидко, особливо якщо Ви використовуєте PowerBoost. При

надзвичайно високій температурі масло і жир спалахують спонтанно, і це представляє ризик серйозної пожежі.

ПІДКАЗКИ ПО ПРИГОТУВАННЮ

- Коли їжа закипає, зменште налаштування потужності.
- При використанні кришки зменшиться час приготування і збережеться енергія, оскільки зберігатиметься висока температура.
- Скоротіть до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб зменшити час приготування.
- Почніть готувати на високому рівні значення і зменште встановлене значення, коли їжа прогріється.

КИПІННЯ, ПРИГОТУВАННЯ РИСУ

- Кипіння відбувається нижче за точку кипіння, в межах діапазону 85°C, коли пухирі тільки піднімаються до поверхні рідини для приготування.
- Це - варіант приготування чудових супів і ніжнього тушкованого м'яса, тому що аромати утворюються без пересмажування їжі. Соуси на основі яйця і борошна також слід готувати при температурі нижче за точку кипіння.
- Деякі завдання, включаючи приготування рису методом абсорбції, можуть вимагати установки значення вище, ніж найнижче значення, щоб гарантувати, що їжа готується належним чином протягом рекомендованого часу.

СМАЖЕННЯ М'ЯСА

Щоб приготувати соковиті смачні стейки:

- Витримайте м'ясо при кімнатній температурі протягом приблизно 20 хвилин перед приготуванням.
- Підігрійте сковороду з важкою основою.
- Натріть обидві сторони стейка олією. Бризніть невелику кількість олії в гарячу сковороду і потім покладіть м'ясо на гарячу сковороду.
- Перевертайте стейк тільки один раз під час приготування. Точний час приготування залежатиме від товщини стейка і від того, як його приготувати. Часи можуть бути різними в діапазоні приблизно 2 - 8 хвилин на одну сторону. Натисніть на стейк, щоб перевірити, наскільки він готовий - чим він жорсткіший, тим краще він «приготований».
- Залиште стейк на теплій плиті на декілька хвилин, щоб дати йому відстоятися і стати ніжним перед подачею на стіл.

ДЛЯ СМАЖЕННЯ В РУСІ

- Виберіть сумісний з склокерамікою казанок з плоскою основою або велику сковороду.

- Візьміть усі компоненти і підготуйте прилади. Смаження в русі має бути швидким. При приготуванні у великих кількостях, готуйте їжу декількома меншими за об'ємом партіями.
- Заздалегідь підігрійте сковороду і додайте дві їдалень ложки масла.
- Спочатку приготуйте будь-яке м'ясо, відкладіть і тримайте теплим.
- Підсмажте овочі. Коли вони вже гарячі, але все ще свіжі, налаштуйте зону приготування на нижче налаштування, поверніть м'ясо в сковороду і додайте соус.
- Акуратно перемішайте компоненти, щоб переконатися, що вони прогрілися.
- Відразу ж подавайте на стіл.

УСТАНОВКИ НАГРІВАННЯ

Вказані нижче параметри установки представлені тільки як керівні принципи. Точне налаштування залежатиме від декількох чинників, в тому числі кухонний посуд і кількість, яку Ви готуєте. Експериментуйте з плитою, щоб знайти параметри, які краще всього підходять Вам.

Таблиця 2

Установка температури	Відповідність
1 - 2	• делікатне нагрівання для невеликих кількостей їжі • розтоплення шоколаду, масла, і продуктів, які швидко згорають • ніжне кипіння • повільне нагрівання
3 - 4	• перегрівання • швидке кипіння • приготування рису
5 - 6	• млинці
7 - 8	• смаження в олії • приготування паст
9	• смаження в русі • обсмажування • доведення супу до кипіння • кип'ятіння води

ДОГЛЯД І ЧИЩЕННЯ

Дивіться **Таблицю 3**

ПОРАДИ І ПІДКАЗКИ

Дивіться **Таблицю 4**

ВІДОБРАЖЕННЯ ПОМИЛКИ І ОГЛЯД

У разі позаштатної ситуації, індукційна варочна поверхня автоматично перейде в захисний режим, а на дисплеї відобразяться відповідні коди захисту :

Таблиця 5

Проблема	Можливі причини	Що робити
F3-F8	Відмова температурного датчика	Зв'яжіться з постачальником.
F9-FE	Відмова температурного датчика IGBT.	Зв'яжіться з постачальником.
E1/E2	Неправильна напруга живлення	Перевірте, чи нормальне забезпечення живлення. Включите живлення після перевірки того, що живлення нормальне.
E3/E4	Неправильна температура	Огляньте каструлю.
E5/E6	Погане теплове випромінювання індукційної варильної поверхні	Перезапустіть після того, як індукційна варильна поверхня охолоне.

Усе вищезгадане є описом звичайних несправностей. Будь ласка, не демонтуйте одиницю, щоб уникнути будь-яких небезпек і ушкоджень індукційної варильної поверхні.

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

Таблиця 6

Індукційна варочна поверхня	ІН 6410 В
Зони приготування	4 зони
Напруга живлення	220-240В~
Встановлена електрична потужність	6400-7200Вт
Розмір продукту Г×Ш×В (мм)	590X520X60
Розміри вбудовування А×В (мм)	560X490

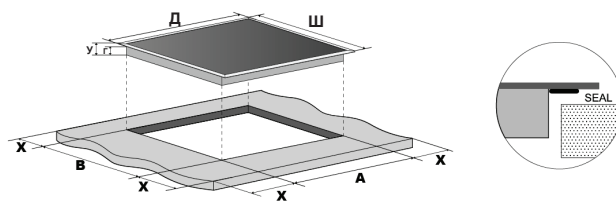
Вага і розміри приблизні. Оскільки ми постійно прагнемо поліпшити наші продукти, ми можемо змінити технічні вимоги і конструкції без попереднього повідомлення.

УСТАНОВКА

ВИБІР ІНСТАЛЯЦІЙНОГО УСТАТКУВАННЯ

- Виріжте робочу поверхню згідно з розмірами, вказаними на кресленні.
- Для установки і використання необхідно залишити мінімум 50 мм простору навколо отвору.
- Переконайтеся, що товщина робочої поверхні складає принаймні 30 мм.

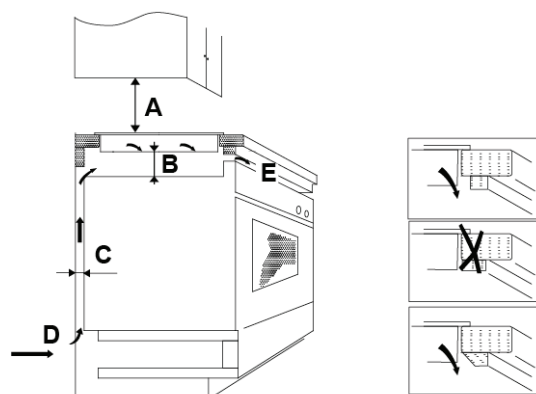
Будь ласка, виберіть вогнетривкий матеріал робочої поверхні роботи, щоб уникнути більшої деформації, викликані тепловим випромінюванням від електричної плитки. Як показано нижче:



Д(мм)	Ш(мм)	У(мм)	Г(мм)	А(мм)	В(мм)	Х(мм)
590	520	60	56	560 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	50 mini

За будь-яких обставин, упевніться, що склокерамічна варильна поверхня добре провітрюється, а вентиляційний отвір і вихід не заблоковані. Переконаєтеся в тому, що склокерамічна варильна поверхня знаходиться в хорошому робочому стані. Як показано нижче:

ПРИМІТКА:
безпечна відстань між електричною плиткою і шафою над електричною плиткою повинна складати принаймні 760 мм.



А(мм)	В(мм)	С(мм)	Д	Е
760	50 mini	20 mini	Повітрязабірник	Вихід повітря 5мм

ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ ВАРОЧНОЇ ПОВЕРХНІ ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ, ЩО

- Робоча поверхня є квадратною і рівною, і ніякі структурні елементи не змінюють вимоги по простору.
- Робоча поверхня виготовлена з вогнетривкого матеріалу.
- Якщо варильна поверхня встановлюється над духовкою, в духовці є вбудований вентилятор.
- Установка відповідає усім вимогам по проміжках і застосовних стандартах і інструкціях.
- Відповідний роз'єднувач, що забезпечує повне роз'єднання від електроживлення мережі, включений в постійну проводку, встановлений і розміщений згідно з місцевими правилами і нормами прокладення проводки.
- Роз'єднувач повинен бути схваленого типу та забезпечувати 3-мм повітряний проміжок на всіх полюсах (або в усіх активних (фазових) провідниках, якщо місцеві правила проводки враховують цей варіант вимог).

- Роз'єднувач буде легко доступний для клієнта разом зі встановленою варильною поверхнею
- Ви проконсультувалися з місцевим будівельним управлінням і постановами органів місцевої влади у разі сумнівів відносно установки
- Ви використовуєте вогнетривкі і легкі для очищення матеріали поверхні (такі як керамічна плитка) для поверхонь стін, що оточують варочну поверхню.

ПІСЛЯ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЇ ПОВЕРХНІ, ПЕРЕКОНАЙТЕСЯ В ТОМУ, ЩО

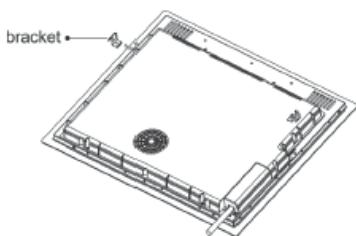
- Кабель електроживлення не доступний через дверці шафи або ящики
- Забезпечується відповідний потік свіжого повітря зовні шаф до основи варильної поверхні
- Якщо варильна поверхня встановлена над ящиком або шафою, під основою варильної поверхні має бути встановлений шар теплового захисту
- Роз'єднувач легко доступний для клієнта

ПЕРЕД УСТАНОВКОЮ ФІКСУВАЛЬНИХ КРОНШТЕЙНІВ

- Установка має бути поміщена на стійку, гладку поверхню (використовуйте упаковку).
- Не давіть з силою на засоби управління, видатні з поверхні.

РЕГУЛЮВАННЯ ПОЛОЖЕННЯ КРОНШТЕЙНА

- Закріпите варочну поверхню на робочій поверхні двома скобами на підставі поверхні (див. малюнок) після установки.
- Відрегулюйте положення скоби, щоб воно відповідало різній товщині робочої поверхні.



ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

- Індукційна варильна поверхня має бути встановлена кваліфікованим персоналом або технічним персоналом. У нас є професіонали до ваших послуг.
- Будь ласка, ніколи не проводите цю операцію самостійно.

- Індукційну варочну поверхню не можна встановлювати на холодильному устаткуванні, посудомийних машинах і ротаційних сушарках, оскільки вологість може пошкодити електроніку варильної поверхні.
- Індукційна варочна поверхня має бути встановлена так, щоб забезпечувати краще теплове випромінювання для підвищення її надійності.
- Стіна і зона індукційного тепла над робочою поверхнею роботи повинні витримувати високу температуру.
- Щоб уникнути будь-якого ушкодження, сендвіч-шар і клей мають бути стійкими до високої температури.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ВАРОЧНОЇ ПОВЕРХНІ ДО МЕРЕЖІ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ

ВАЖЛИВО

Ця варочна поверхня має бути підключена до електроживлення мережі тільки відповідно до кваліфікованим техніком.

Перед підключенням варочної поверхні до електроживлення мережі, перевірте що:

- Внутрішня система проводки є відповідною для живлення, потрібного для варильної поверхні.
- Напруга відповідає значенню, вказаному на табличці показників
- Секції кабелю електроживлення можуть витримувати навантаження, вказане на табличці показників.
- Для підключення варильної поверхні до електроживлення мережі, не використовуйте адаптери, перетворювачі, або перехідники, оскільки вони можуть викликати перегрівання і вогонь.
- Кабель електроживлення не повинен торкатися ніяких гарячих частин і має бути розміщений так, щоб температура ніде не перевищувала 75°C.

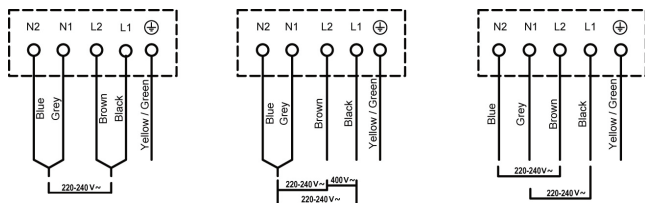
Погодьтеся з електриком, чи є внутрішня система проводки відповідною в її поточному стані. Будь-які зміни повинні виконуватися тільки кваліфікованим електриком.

Електроживлення має бути підключене згідно з відповідним стандартом, або через однополюсний переривник. Метод підключення показаний нижче:

- Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, її повинен виконувати післяпродажний технік, що використовує належні інструменти щоб уникнути будь-яких нещасних випадків.
- Якщо прилад підключений безпосередньо до електроживлення від мережі, має бути встановлений омніполярний вимикач з

мінімальним проміжком між контактами 3 мм.

- Установник повинен гарантувати, що встановлено правильне електричне з'єднання і що воно відповідає правилам техніки безпеки.
- Кабель не має бути зігнутий або стислий.
- Кабель повинен перевірятися регулярно і замінюватися тільки належним кваліфікованим техніком.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПО БЕЗПЕЦІ

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

НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

- Відключіть прилад від електроживлення мережі перед виконанням будь-якого ремонту або технічного обслуговування.
- Підключення до належної системи заземлення дуже важливе і обов'язкове.
- Зміни у внутрішній системі проводки повинні виконуватися тільки кваліфікованим електриком.
- Невиконання цієї рекомендації може привести до ураження електричним струмом або до смерті.

НЕБЕЗПЕКА ПОРІЗУ

- Будьте уважні - краї панелі гострі.
- Необережність може привести до ушкодження або порізів.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ ПО ТЕХНІЦІ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте ці інструкції перш, ніж встановити або використовувати цей прилад.
- Ніякі горючі матеріали або продукти ніколи не мають бути поміщені на цей прилад.
- Будь ласка, надайте цю інформацію людині, відповідальній за установку приладу, оскільки це може зменшити Ваші витрати на установку.
- Щоб уникнути небезпеки цей прилад має бути встановлений згідно з цими інструкціями для установки.
- Цей прилад має бути належним чином встановлений і заземлений тільки відповідно кваліфікованою особою.
- Цей прилад має бути підключений до ланцюга, оснащеного роз'єднувачем, що забезпечує повне відключення від електроживлення.
- Неправильна установка приладу може

відмінити будь-яку гарантію або заяви про відповідальність.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

- Не готуйте на зламаній або тріснутій варильній поверхні. Якщо варильна поверхня зламається або трісне, негайно вимкніть прилад від електроживлення мережі (настінний вимикач) та зверніться до кваліфікованого майстра.
- Вимкніть варильну поверхню на стіні перед чищенням і обслуговуванням.
- Невиконання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або до смерті.

НЕБЕЗПЕКА ДЛЯ ЗДОРОВ'Я

- Цей прилад відповідає вимогам по електромагнітній безпеці.
- Проте, люди з кардіостимуляторами або іншими електричними імплантатами (такими як інсулінові помпи) повинні проконсультуватися зі своїм доктором або виготівником імплантата перед використанням цього приладу, щоб упевнитися, що електромагнітне поле не пошкодить їх імплантати.
- Невиконання цієї рекомендації може призвести до смерті.

НЕБЕЗПЕКА ГАРЯЧОЇ ПОВЕРХНІ

- Під час використання доступні частини цього приладу стають досить гарячими і можуть викликати опіки.
- Не дозволяйте, щоб тіло, одяг або будь-який предмет, окрім відповідного кухонного посуду торкалися керамічного скла, доки поверхня не охолоне.
- Ніколи не залишайте металеві предмети (такі як кухонний посуд) або порожні сковорідки на варильній поверхні, оскільки вони можуть дуже швидко стати гарячими.
- Будьте уважні: металеві предмети, які носять на тілі і притягуються магнітом, можуть стати гарячими при знаходженні поруч з варильною поверхнею. На золоті або срібні ювелірні вироби не буде ніякого впливу.
- Тримайте дітей подалі.
- Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Переконайтеся, що ручки каструлі не нависають над іншими увімкненими зонами приготування. Тримайте ручки поза досяжністю дітей.
- Невиконання цієї рекомендації може призвести до опіків і обшпарування.

НЕБЕЗПЕКА ПОРІЗУ

- Гостре лезо скребка для варочної поверхні виставляється при зняттю покритті безпеки. Використовуйте його з надзвичайною обережністю і завжди зберігайте в безпеці і поза досяжністю дітей.
- Необережність може привести до ушкоджень або порізів

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ ПО ТЕХНІЦІ БЕЗПЕКИ

- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли він працює. Викид киплячої рідини може привести до задимлення або жирних проток, які можуть спалахнути.
- Ніколи не використовуйте свій прилад як робочу поверхню або поверхню для зберігання.
- Ніколи не залишайте ніяких предметів або посуду на приладі.
- Не поміщайте і не залишайте намагнічовані предмети (кредитні карти, карти пам'яті) або електронні пристрої (комп'ютери, MP3-плеєри) біля приладу, оскільки вони можуть потрапити під дію його електромагнітного поля.
- Ніколи не використовуйте цей прилад для нагрівання або опалювання кімнати.
- Після використання, завжди вимикайте зони приготування і варильну поверхню як описано в цьому керівництві (тобто за допомогою сенсорних засобів управління). Не покладайтеся на функцію виявлення каstrулi в тому, щоб вимкнути зони приготування при видаленні каstrулi.
- Не дозволяйте дітям грати з приладом, сидіти, стояти або підніматися на нього.
- Не зберігаєте цікаві для дітей предмети в шафах над приладом. Діти, які піднімаються на варильну поверхню, можуть випробувати серйозні ушкодження.
- Не залишайте дітей одних або без нагляду в місці, де використовується цей прилад.
- Для дітей або осіб з інвалідністю, яка обмежує їх здатність використовувати прилад, має бути відповідальна і компетентна людина, щоб проінструктувати їх по його використанню. Інструктор повинен переконатися, що вони можуть використовувати прилад безпечно для себе і для свого довкілля.
- Не ремонтуйте і не замінюйте частину приладу якщо тільки це ясно не рекомендується в керівництві. Усе інше обслуговування повинне виконуватися кваліфікованим техніком.
- Не використовуйте пароочишувач для очищення варильної поверхні.
- Не поміщайте і не упускайте важкі предмети на

варочну поверхню.

- Не стаєте на свою варочну поверхню.
- Не використовуйте каstrулi із зубчастими краями і не тягніть каstrулi по індукційній варильній поверхні, оскільки вони можуть подрпати скло.
- Не використовуйте жорсткі мочалки або будь-які інші жорсткі абразивні чистячі речовини для чищення варильної поверхні, оскільки вони можуть подрпати індукційне скло.
- Якщо кабель електроживлення пошкоджений, його повинен замінювати тільки кваліфікований технік.
- Не управляйте варильною поверхню за допомогою зовнішнього таймера або системи дистанційного керування.
- Цей прилад призначений для використання в домашніх і подібних умовах, таких як: - штатні кухні в магазинах, офісах і інших виробничих приміщеннях; - будиночки в селі; - клієнтами в готелях, мотелях і в інших житлах; - в хостелах.

УТИЛІЗАЦІЯ

Не викидайте цей продукт як не відсортовані муніципальні відходи. Необхідно окремо збирати такі відходи для спеціальної обробки.



- Цей прилад маркований відповідно до європейської директиви 2002/96/EC як Відходи електричного і електронного устаткування (WEEE). Забезпечуючи правильну утилізацію цього приладу, Ви допоможете запобігти завданню шкоди довкіллю і здоров'ю людини, яке може бути викликане його неправильною утилізацією.
- Цей символ на продукті вказує, що з ним не можна поводитися як із звичайними побутовими відходами. Його необхідно помістити в місце збору відходів для повторного використання електричних і електронних товарів.
- Цей прилад вимагає спеціального вивезення відходів. Для отримання додаткової інформації відносно обробки, відновлення і повторного використання цього продукту зв'яжіться зі своєю місцевою радою, службою збору побутових відходів або з магазином, де Ви купили його.
- Для отримання детальнішої інформації про утилізацію, відновлення і повторне використання цього продукту, будь ласка, зв'яжіться зі своїм місцевим міським офісом, службою збору побутових відходів або з магазином, де Ви купили цей продукт.

Таблиця 3

Що?	Як?	Важливо!
Щоденне забруднення на склі (відбитки пальців, відмітки, плями, залишені їжею або несолодкими проливаннями на склі)	- Відключіть живлення плити. - Нанесіть м'який засіб для кухонної плити, поки скло все ще тепле (але не гаряче!) - Обполосніть і витріть сухою чистою тканиною або паперовим рушником. - Увімкніть живлення плити знову.	- Коли живлення кухонної плити буде вимкнене, не буде ніяких ознак 'гарячої поверхні', але зона приготування може залишатися гарячою! Будьте надзвичайно уважні. - Надміцні жорсткі мочалки, деякі жорсткі мочалки з нейлону і жорсткі/абразивні чистячі речовини можуть подряпати скло. Завжди читайте ярлик, щоб перевірити, чи є ваші чистячі засоби або жорстка мочалка відповідними. - Ніколи не залишайте залишки чистячого засобу на поверхні кухонної плити : скло може стати заплямованим.
Викиди киплячої рідини, сліди плавлення, і проливання гарячої солодкої рідини на склі	Видаліть їх негайно широким ножом, шпателем або скребком, відповідним для склокерамічних поверхонь кухонної плити, але остерігайтеся гарячих поверхонь зони приготування : - Вимкніть живлення плити з настінної розетки. - Тримайте ніж або посуд під кутом 30° і повертайте і очищайте забруднення або протоки в прохолодну область поверхні плити. - Очистіть забруднення або протоки кухонним рушником або паперовим рушником. - Виконуйте дії 2 - 4 для щоденних забруднень на склі вище.	- Видаліть плями, залишені розтопленою та солодкою їжею або проливаннями якнайскоріше. Якщо їх залишити застигати на склі, вони можуть стати такими, що важко виводяться або навіть пошкодити скляну поверхню. - Небезпека порізу : при зняттю безпечному покритті, лезо в шкребку гостре як бритва. Використовуйте його надзвичайно обережно і завжди зберігайте в безпеці і поза досяжністю для дітей.
Протоки на сенсорних кнопках	- Відімкніть живлення плити. - Вберіть проливання - Витріть область сенсорного управління чистою вологою губкою або тканиною. - Витріть область повністю досуха паперовим рушником. - Увімкніть живлення плити знову.	Верхня частина кухонної плити може подавати сигнали і вимикатися, а засоби сенсорного управління можуть не працювати, якщо на них є рідина. Упевніться, що витерли область сенсорного контролю досуха перед увімкненням плити знову.

Таблиця 4

Проблема	Можливі причини	Що робити
Плита не вмикається.	Немає живлення.	- Упевніться, що плита підключена до електроживлення і що вона увімкнена. - Переконайтеся, чи немає відключення електрики у Вашому будинку або районі. Якщо Ви усе перевірили, а проблема зберігається, викличте кваліфікованого майстра.
Сенсорні кнопки не реагують.	Кнопки заблоковані.	Розблокуйте засоби управління. Див. інструкції в розділі «Використання склокерамічної плити».
Сенсорними засобами управління важко управляти.	Може бути невелика плівка води на засобах управління або можливо для управління сенсорними кнопками використовується кінчик пальця.	Упевніться, що область сенсорного управління суха, і використовуйте м'яку частину пальця, натискаючи на засоби управління.
Скло подряпане.	- Кухонний посуд з грубими краями. - Можливо використовувалася невідповідна абразивна жорстка мочалка або чистячі засоби.	- Використовуйте кухонний посуд з плоскою і гладкою основою. Див. «Вибір правильного кухонного посуду». - Див. «Догляд і чищення».
Деякі сковорідки видають потріскуючий або клацаючий шум.	Це може бути викликано конструкцією кухонного посуду (шари різних металів, що вібрують по-різному).	Це нормально для кухонного посуду і не означає неполадку.
Індукційна варильна поверхня видає тихий шум, що дзижчить, при використанні з високими налаштуваннями температури.	Це викликано технологією з індукційного приготування.	Це нормально, але шум повинен вщухнути або зникнути повністю при зменшенні температурного режиму.
Чутний шум вентилятора.	Вентилятор, вбудований в індукційну варильну поверхню, включився, щоб запобігти перегріванню електроніки. Він може продовжувати працювати навіть після виключення індукційної варильної поверхні.	Це нормально і не потрібно ніяких дій. Не вимикайте живлення індукційної варильної поверхні з настінної розетки, якщо працює вентилятор.
Каструлі не стають гарячими і не з'являються на дисплеї.	- Індукційна варильна поверхня не може виявити каструлю, тому що вона не підходить для індукційного приготування. - Індукційна варильна поверхня не може виявити каструлю, тому що вона занадто маленька для зони приготування або не належним чином встановлена на ній.	- Використовуйте кухонний посуд, відповідний для індукційного приготування. Див. розділ «Вибір правильного кухонного посуду». - Встановіть каструлю в центрі і упевніться, що її основа відповідає розміру зони приготування.
Індукційна варильна поверхня або зона приготування несподівано вимикаються, звучить гудок і відображується код помилки (типово змінний з однією або двома цифрами на дисплеї таймера приготування).	Технічна помилка.	Будь ласка, запишіть буквено-цифрове позначення помилки, вимкнете живлення індукційної варильної поверхні з настінної розетки і зв'яжіться з кваліфікованим майстром.

ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ

Инструкция по эксплуатации


LeChef



IH 6410 B

Благодарим Вас за Ваш выбор!

ПОЗДРАВЛЯЕМ ВАС С ПОКУПКОЙ НОВОЙ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ!

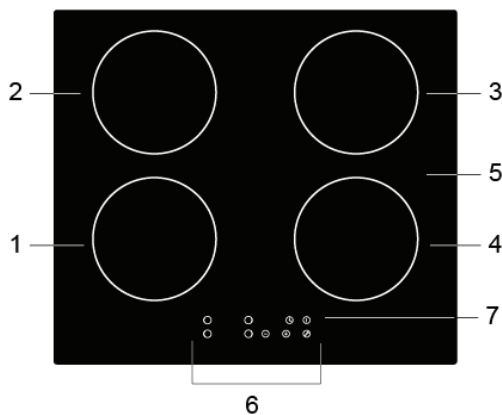
Мы рекомендуем посвятить некоторое время тому, чтобы прочитать эту инструкцию по эксплуатации, чтобы полностью понять, как правильно установить и пользоваться ею.

Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел по установке.

Внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните эту инструкцию по эксплуатации, чтобы пользоваться им в будущем.

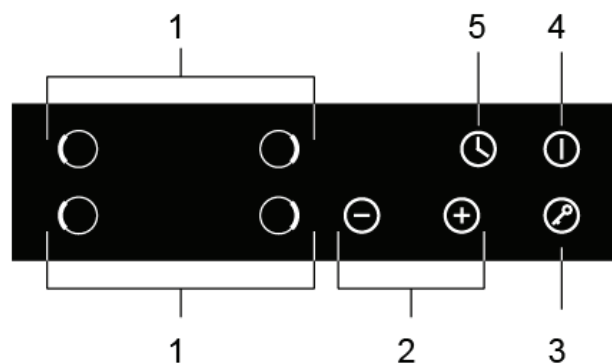
КРАТКИЙ ОБЗОР ПРОДУКТА

ВИД СВЕРХУ



1. зона макс. 1500 Вт
2. зона макс. 2000 Вт
3. зона макс. 1500 Вт
4. зона макс. 2000 Вт
5. стеклянная панель
6. панель управления
7. кнопка ВКЛ\ВЫКЛ

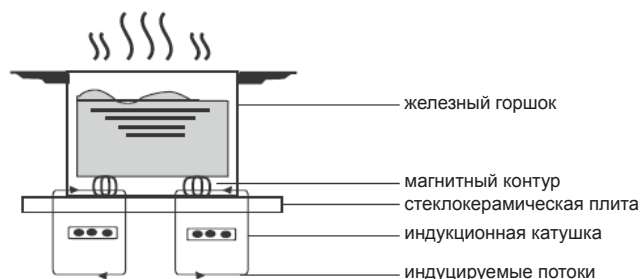
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопки выбора зоны нагрева
2. Регулятор Питания / Таймера
3. Кнопка блокировки клавиш
4. Кнопка ВКЛ\ВЫКЛ
5. Кнопка таймера

НЕМНОГО ОБ ИНДУКЦИОННОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ

Индукционное приготовление пищи — это безопасная, современная, эффективная, и экономичная технология кулинарии. Она работает от электромагнитных колебаний, вырабатываемыми тепло непосредственно в кастрюле, а не посредством нагревания стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только потому, что кастрюля сама нагревает его.

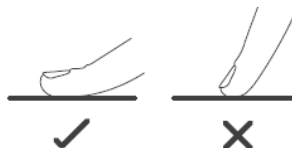


ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОЙ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Прочитайте это руководство, обратив особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».
- Удалите любую защитную пленку, которая может оставаться на индукционной варочной поверхности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ КНОПОК

- Средства управления реагируют на прикосновение, т.е. на них не нужно давить.
- При нажатии используйте мягкую часть пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал при каждой регистрации прикосновения.
- Проверяйте, чтобы средства управления всегда были чистыми, сухими, и чтобы на них не было никаких предметов (напр., посуда или ткань). Даже тонкая пленка воды может усложнить управление средствами управления.



ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

- Не используйте кухонную посуду с зубчатыми краями или неровной основой.
- Используйте только кухонную посуду с основой, подходящей для индукционной кулинарии.

- Ищите символ индукции на упаковке или на основании кастрюли.

Вы можете проверить, является ли Ваша кухонная посуда подходящей, выполнив магнитный тест.

Придвиньте магнит к основе кастрюли. Если он притягивается, это значит что кастрюля подходит для индукции.

Если у Вас нет магнита:

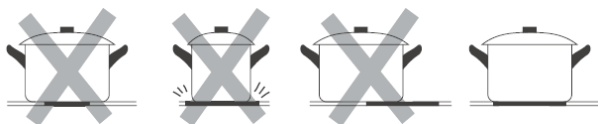
- Налейте немного воды в кастрюлю, которую Вы хотите проверить.
- Если  не вспыхивает на дисплее, а вода нагревается, кастрюля является подходящей.

Кухонная посуда, изготовленная из следующих материалов, не является подходящей:

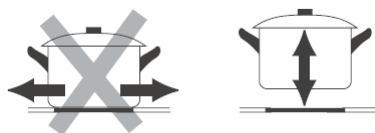
1. чистая нержавеющая сталь
 2. алюминий или медь без магнитной основы
 3. стекло
 4. древесина
 5. фарфор
 6. керамика
 7. глина
- Не используйте кухонную посуду с зубчатыми краями или кривой основой.



- Удостоверьтесь, что основа кастрюли является гладкой, плотно прилегает к стеклу, и соответствует размеру зоны приготовления.
- Используйте кастрюли, диаметр которых настолько же большой как рисунок выбранной зоны.
- При использовании горшка немного больше энергии будет использоваться с ее максимальной производительностью.
- Если Вы используете меньший горшок, эффективность может быть меньше, чем ожидалось.
- Горшок размером меньше чем 140 мм может быть не обнаружен плитой.
- Всегда устанавливайте кастрюлю в середине зоны приготовления.



- Всегда снимайте кастрюли с индукционной варочной поверхности, а не тяните по поверхности, так как они могут поцарапать стекло.



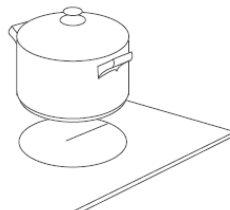
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

ЧТОБЫ НАЧАТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- После включения питания гудок гудит один раз, все дисплеи показывают « — » или « — — », указывая что индукционная варочная поверхность перешла в состояние режима ожидания.



- Разместите подходящую кастрюлю на зоне приготовления, которую Вы хотите использовать.

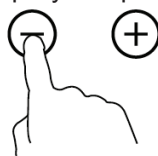


- Удостоверьтесь, что основание кастрюли и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.

- При касании кнопки выбора зоны нагрева начнет мигать индикатор рядом с клавишей



- Выберите температурный режим, прикасаясь к регуляторам  или .



- Если Вы не выберете температурный режим в течение 1 минуты, то индукционная варочная поверхность автоматически выключится. Вы должны будете снова начать с шага 1.

- Можно изменить температурный режим в любой момент во время приготовления.

ЕСЛИ ДИСПЛЕЙ ПОКАЗЫВАЕТ  ПООЧЕРЕДНО С ТЕМПЕРАТУРНЫМ РЕЖИМОМ

Это означает что:

- вы не поместили кастрюлю в правильную зону приготовления или,
- кастрюля, которую вы используете, не является подходящей для индукционной кулинарии или,
- кастрюля слишком маленькая или не должным образом установлена по центру зоны приготовления.

Нагревание не будет происходить, если нет подходящей кастрюли на зоне приготовления.

Через 1 минуту дисплей автоматически выключится, если на нее не будет помещена подходящая кастрюля.

ПО ОКОНЧАНИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

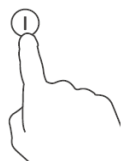
- Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагревания, которую вы хотите выключить.



- Выключите зону приготовления, прокручивая вниз до «0» или коснувшись кнопок «-» и «+» одновременно. Удостоверьтесь, что дисплей показывает «0».



- Выключите всю плиту, прикоснувшись к кнопке ВКЛ\ВЫКЛ.



- Остерегайтесь горячих поверхностей. **H** показывает, какая зона горячая для прикосновения. Он исчезнет, если поверхность остынет до безопасной температуры. Это может также использоваться в качестве функции энергосбережения, если Вы хотите нагреть другие кастрюли, используйте горячую плитку, которая остается горячей.

O H

БЛОКИРОВКА СРЕДСТВ УПРАВЛЕНИЯ

- Можно заблокировать средства управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (напр. случайное включение зоны приготовления детьми).

- Когда средства управления заблокированы, все средства управления, кроме ВКЛ\ВЫКЛ, отключены.

ЧТОБЫ ЗАБЛОКИРОВАТЬ СРЕДСТВА УПРАВЛЕНИЯ

- Прикоснитесь к кнопке блокировки. Индикатор таймера покажет «Lo»

ЧТОБЫ РАЗБЛОКИРОВАТЬ СРЕДСТВА УПРАВЛЕНИЯ

- Удостоверьтесь в том, что стеклокерамическая варочная поверхность включена.
- Прикоснитесь и некоторое время удерживайте кнопку блокировки клавиш .
- Теперь можно начать использовать стеклокерамическую варочную поверхность.

ВАЖНО

Когда поверхность находится в режиме блокировки, все средства управления отключены, кроме ВКЛ\ВЫКЛ , можно всегда выключить стеклокерамическую варочную поверхность с помощью кнопки ВКЛ\ВЫКЛ  при чрезвычайной ситуации, но в следующий раз необходимо будет сначала разблокировать варочную поверхность.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВАНИЯ

Установленный температурный датчик может контролировать температуру внутри стеклокерамической варочной поверхности. При обнаружении чрезмерной температуры, стеклокерамическая варочная поверхность автоматически прекратит работу.

ОБНАРУЖЕНИЕ МАЛЕНЬКИХ ПРЕДМЕТОВ

Если на варочной поверхности будет оставлена кастрюля неподходящего размер или антимагнитная кастрюля (например, алюминиевая), или какой-либо другой маленький предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная поверхность автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор индукционной варочной поверхности будет продолжать работать в течение еще 1 минуты.

ЗАЩИТНОЕ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Автоматическое выключение является функцией защиты безопасности для индукционной варочной поверхности. Он выключается автоматически, если вы забудете выключить приготовление. Рабочие времена по умолчанию для различных уровней питания показаны в **Таблице 1** ниже:

Таблица 1

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

При снятии кастрюли индукционная варочная поверхность может прекратить нагреваться немедленно, и варочная поверхность автоматически выключится через 2 минуты.

ВАЖНО

Люди с кардиостимулятором должны проконсультироваться с доктором перед использованием этого прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Можно использовать таймер двумя различными способами:

- Можно использовать его в качестве минутного сигнализатора. В этом случае, таймер не будет выключать зоны приготовления по истечении установленного времени.
- Можно установить его на выключение одной или более чем одной зоны приготовления по истечении установленного времени.
- Можно установить таймер до 99 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА В КАЧЕСТВЕ МИНУТНОГО СИГНАЛИЗАТОРА

Если Вы не выбрали ни одну зону приготовления:

- Убедитесь в том, что варочная поверхность включена.

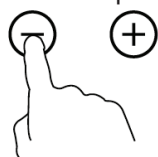
ПРИМЕЧАНИЕ:

можно использовать минутный сигнализатор, даже если Вы не выбрали ни одну зону приготовления.

- Прикоснитесь к кнопке таймера, индикатор сигнализатора начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится «10».



- Установите время, коснувшись кнопки $\ominus$ или $\oplus$ таймера.



ПОДСКАЗКА:

Один раз коснитесь кнопки $\ominus$ или $\oplus$, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту.

- Прикоснитесь и удерживайте кнопки $\ominus$ или $\oplus$, чтобы уменьшить или увеличить на 10 минут.
- Если установленное время превысит 99 минут, таймер автоматически возвратится до 0 минут.

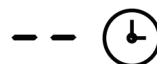
- При одновременном нажатии кнопок $\ominus$ и $\oplus$, таймер отменяется, а в окне минут отобразится «00».



- Когда время будет установлено, оно начнет немедленно отсчитываться в обратном порядке. На дисплее отобразится оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



- Гудок будет звучать в течение 30 секунд, а индикатор таймера будет показывать «--» по окончании установленного времени.



УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ОДНОЙ ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Для зон приготовления, установленных для этой характеристики:

- Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагревания для которой Вы хотите установить таймер (напр. зона №3)



- Прикоснитесь к кнопке таймера, индикатор таймера покажет «10»



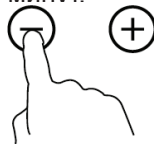
- Установите время, нажав на кнопку таймера

ПОДСКАЗКА:

Нажмите на кнопку $\ominus$ или $\oplus$ таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту.

- Прикоснитесь и удерживайте кнопку $\ominus$ или $\oplus$ таймера, чтобы уменьшить или увеличить на 10 минут.

- Если установленное время превысит 99 минут, то таймер автоматически возвратится на 00 минут.



- При одновременном прикосновении к кнопкам $\ominus$ и $\oplus$, таймер отменяется, а на экране минут отображается «--».



- Когда время будет установлено, оно немедленно начнет отсчитываться в обратном порядке. На дисплее отобразится остающееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

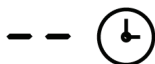


ПРИМЕЧАНИЕ:

красная точка рядом с индикатором уровня мощности начнет светиться, означая что зона выбрана.



- По истечении времени таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически выключится.



ВАЖНО

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

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

ВАЖНО

Будьте внимательны во время жарки, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если Вы используете PowerBoost. При чрезвычайно высокой температуре масло и жир загораются спонтанно, и это представляет риск серьезного пожара.

ПОДСКАЗКИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- Когда еда закипает, уменьшите настройку мощности.
- При использовании крышки уменьшится время приготовления и сохранится энергия, так как будет сохраняться высокая температура.
- Сократите до минимума количество жидкости или жира, чтобы уменьшить время приготовления.
- Начните готовить на высоком уровне значения и уменьшите установленное значение, когда еда прогреется.

КИПЕНИЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

- Кипение происходит ниже точки кипения, в пределах диапазона 85°C, когда пузыри только поднимаются до поверхности жидкости для приготовления.
- Это – вариант приготовления восхитительных супов и нежного тушеного мяса, потому что ароматы образуются без пережаривания пищи. Соусы на основе яйца и муки также следует

готовить при температуре ниже точки кипения.

- Некоторые задачи, включая приготовление риса методом абсорбции, могут требовать установки значения выше, чем самое низкое значение, чтобы гарантировать, что еда готовится должным образом в течение рекомендуемого времени.

ЖАРКА МЯСА

Чтобы приготовить сочные вкусные стейки:

- Выдержите мясо при комнатной температуре в течение приблизительно 20 минут перед приготовлением.
- Подогрейте сковороду с тяжелой основой.
- Натрите обе стороны стейка маслом. Брызните небольшое количество масла в горячую сковороду и затем положите мясо на горячую сковороду.
- Переворачивайте стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от того, как его приготовить. Времена могут быть различными в диапазоне приблизительно 2 – 8 минут на одну сторону. Нажмите на стейк, чтобы проверить, насколько он готов – чем он более жесткий, тем лучше он приготовлен.
- Оставьте стейк на теплой плите на несколько минут, чтобы дать ему отстояться и стать нежным перед подачей на стол.

ДЛЯ ЖАРКИ В ДВИЖЕНИИ

- Выберите совместимый со стеклокерамикой котелок с плоским основанием или большую сковороду.
- Возьмите все компоненты и подготовьте приборы. Жарка в движении должна быть быстрой. При приготовлении в больших количествах, готовьте еду несколькими меньшими по объему партиями.
- Предварительно подогрейте сковороду и добавьте две столовых ложки масла.
- Сначала приготовьте любое мясо, отложите и держите теплым.
- Поджарьте овощи. Когда они уже горячие, но все еще свежие, установите зону приготовления на более низкую настройку, возвратите мясо в сковороду и добавьте соус.
- Аккуратно перемешайте компоненты, чтобы убедиться, что они прогрелись.
- Сразу же подавайте на стол.

УСТАНОВКИ НАГРЕВАНИЯ

Указанные ниже параметры установки представлены только в качестве руководящих принципов. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая кухонную посуду и количество, которое

Вы готовите. Экспериментируйте с индукционной варочной поверхностью, чтобы найти параметры, которые лучше всего подходят Вам.

Таблица 2

Установка температуры	Соответствие
1 - 2	- деликатное нагревание для небольших количеств еды - растопление шоколада, масла, и продуктов, которые быстро сгорают - нежное кипение - медленное нагревание
3 - 4	- перегревание - быстрое кипение - приготовление риса
5 - 6	блины
7 - 8	- жарение в масле - приготовление пасты
9	- жарка в движении - обжаривание - доведение супа до кипения - кипячение воды

УХОД И ЧИСТКА

Смотрите **Таблицу 3**

СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

Смотрите **Таблицу 4**

ОТОБРАЖЕНИЕ ОШИБКИ И ОСМОТР

В случае нештатной ситуации, индукционная варочная поверхность автоматически перейдет в защитный режим, а на дисплее отобразятся соответствующие коды защиты:

Таблица 5

Проблема	Возможные причины	Что делать
F3-F8	Отказ температурного датчика	Свяжитесь с поставщиком.
F9-FE	Отказ температурного датчика IGBT.	Свяжитесь с поставщиком.
E1/E2	Неправильное напряжение питания	Проверьте, нормальное ли обеспечение питания. Включите питание после проверки того, что питание нормальное.
E3/E4	Неправильная температура	Осмотрите кастрюлю.
E5/E6	Плохое тепловое излучение индукционной варочной поверхности	Перезапустите после того, как индукционная варочная поверхность остынет.

Все вышеупомянутое является описанием обычных неисправностей.

Пожалуйста, не демонтируйте единицу, чтобы избежать любых опасностей и повреждений индукционной варочной поверхности.

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Таблица 6

Варочная поверхность	IN 6410 B
Зоны приготовления	4 зоны
Напряжение питания	220-240В~
Установленная электрическая мощность	6400-7200Вт
Размер продукта Г×Ш×В (мм)	590X520X60
Размеры встраивания А×В (мм)	560X490

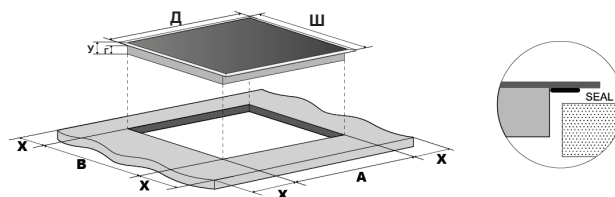
Вес и размеры приблизительны. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить наши продукты, мы можем изменить технические требования и конструкции без предварительного уведомления.

УСТАНОВКА

ВЫБОР ИНСТАЛЛЯЦИОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

- Вырежьте рабочую поверхность согласно размерам, указанным на чертеже.
- Для установки и использования необходимо оставить минимум 50 мм пространства вокруг отверстия.
- Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет по крайней мере 30 мм.

Пожалуйста, выберите огнеупорный материал рабочей поверхности работы, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от электрической плитки. Как показано ниже:

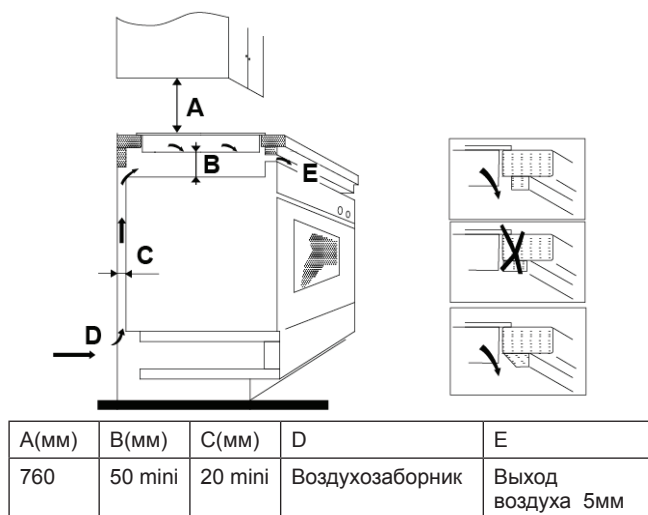


Д(мм)	Ш(мм)	У(мм)	Г(мм)	А(мм)	В(мм)	Х(мм)
590	520	60	56	560 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	50 mini

При любых обстоятельствах, удостоверьтесь, что стеклокерамическая варочная поверхность хорошо проветривается, а вентиляционное отверстие и выход не заблокированы. Убедитесь в том, что стеклокерамическая варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже:

ПРИМЕЧАНИЕ:

безопасное расстояние между электрической плиткой и шкафом над электрической плиткой должно составлять по крайней мере 760 мм.



ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ УБЕДИТЕСЬ, ЧТО

- Рабочая поверхность является квадратной и ровной, и никакие структурные элементы не изменяют требования по пространству
- Рабочая поверхность изготовлена из огнеупорного материала
- Если варочная поверхность устанавливается над духовкой, в духовке есть встроенный вентилятор
- Установка соответствует всем требованиям по зазорам и применимым стандартам и инструкциям
- Подходящий разъединитель, обеспечивающий полное разъединение от электропитания сети, включен в постоянную проводку, установлен и размещен согласно местным правилам и нормам прокладки проводки.
- Разъединитель должен быть одобренного типа и обеспечивать 3-мм воздушный зазор на всех полюсах (или во всех активных [фазовых] проводниках, если местные правила проводки учитывают этот вариант требований),
- Разъединитель будет легко доступен для клиента вместе с установленной варочной поверхностью
- Вы проконсультировались с местным строительным управлением и постановлениями органов местной власти в случае сомнений относительно установки
- Вы используете огнеупорные и легкие для очистки отделочные материалы (такие как керамическая плитка) для поверхностей стен, окружающих варочную поверхность.

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ, УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО

- Кабель электропитания не доступен через дверцы шкафа или ящики

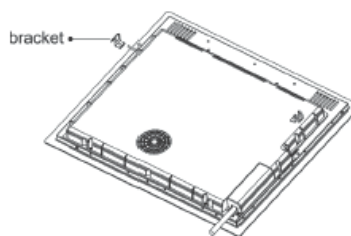
- Обеспечивается соответствующий поток свежего воздуха снаружи шкафов до основания варочной поверхности
- Если варочная поверхность установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной поверхности должен быть установлен слой тепловой защиты
- Разъединитель легко доступен для клиента

ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ФИКСИРУЮЩИХ КРОНШТЕЙНОВ

- Установка должна быть помещена на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковку).
- Не давите с силой на средства управления, выдающиеся из поверхности.

РЕГУЛИРОВКА ПОЛОЖЕНИЯ КРОНШТЕЙНА

- Закрепите варочную поверхность на рабочей поверхности двумя скобами на основании поверхности (см. рисунок) после установки.
- Отрегулируйте положение скобы, чтобы оно соответствовало различной толщине рабочей поверхности.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

- Индукционная варочная поверхность должна быть установлена квалифицированным персоналом или техническим персоналом. У нас есть профессионалы к Вашим услугам. Пожалуйста, никогда не проводите эту операцию самостоятельно.
- Индукционную варочную поверхность нельзя устанавливать на холодильном оборудовании, посудомоечных машинах и ротационных сушилках, так как влажность может повредить электронику варочной поверхности.
- Индукционная варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивать лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
- Стена и зона индукционного тепла над рабочей поверхностью работы должны выдерживать высокую температуру.
- Чтобы избежать любого повреждения, сэндвич-

слой и клей должны быть стойкими к высокой температуре.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ К СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

ВАЖНО

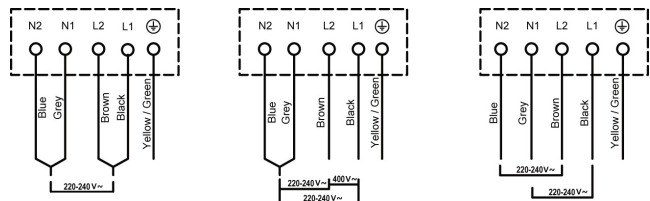
Эта варочная поверхность должна быть подключена к электропитанию сети только соответственно квалифицированным техникам.

Перед подключением варочной поверхности к электропитанию сети, проверьте что:

- Внутренняя система проводки является подходящей для питания, требуемого для варочной поверхности.
- Напряжение соответствует значению, указанном на табличке показателей
- Секции кабеля электропитания могут выдерживать нагрузку, указанную на табличке показателей.
- Для подключения варочной поверхности к электропитанию сети, не используйте адаптеры, преобразователи, или переходники, поскольку они могут вызвать перегрев и огонь.
- Кабель электропитания не должен касаться никаких горячих частей и должен быть размещен так, чтобы температура нигде не превышала 75°C.

Согласуйте с электриком, является ли внутренняя система проводки подходящей в ее текущем состоянии. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.

Электропитание должно быть подключено согласно соответствующему стандарту, или через однополюсный прерыватель. Метод подключения показан ниже:



- Если кабель поврежден или нуждается в замене, ее должен выполнять послепродажный техник, использующий надлежащие инструменты во избежание любых несчастных случаев.
- Если прибор подключен непосредственно к электропитанию от сети, должен быть установлен омниполярный выключатель с минимальным промежутком между контактами 3 мм.
- Установщик должен гарантировать, что установлено правильное электрическое

соединение и что оно соответствует правилам техники безопасности.

- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель должен проверяться регулярно и заменяться только надлежащим квалифицированным техником.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

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

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Отключите прибор от электропитания сети перед выполнением любого ремонта или технического обслуживания.
- Подключение к надлежащей системе заземления очень важно и обязательно.
- Изменения во внутренней системе проводки должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Невыполнение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или к смерти.

ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗА

- Будьте внимательны - края панели острые.
- Неосторожность может привести к повреждению или порезам.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочитайте эти инструкции прежде, чем установить или использовать этот прибор.
- Никакие горючие материалы или продукты никогда не должны быть помещены на этот прибор.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию человеку, ответственному за установку прибора, так как это может уменьшить Ваши затраты на установку.
- Во избежание опасности этот прибор должен быть установлен согласно этим инструкциям для установки.
- Этот прибор должен быть должным образом установлен и заземлен только соответственно квалифицированным лицом.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, оснащенной разъединителем, обеспечивающим полное отключение от электропитания.
- Неправильная установка прибора может отменить любую гарантию или заявления об ответственности.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если варочная поверхность сломается или треснет, немедленно выключите прибор от электропитания сети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному мастеру.
- Выключите варочную поверхность на стене перед чисткой и обслуживанием.
- Невыполнение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или к смерти.

ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

- Этот прибор соответствует требованиям по электромагнитной безопасности.
- Однако, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны консультироваться со своим доктором или изготовителем имплантата перед использованием этого прибора, чтобы удостовериться, что электромагнитное поле не повредит их имплантаты.
- Невыполнение этой рекомендации может привести к смерти.

ОПАСНОСТЬ ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Во время использования доступные части этого прибора становятся достаточно горячими и могут вызвать ожоги.
- Не позволяйте, чтобы тело, одежда или любой предмет, кроме подходящей кухонной посуды соприкасался с керамическим стеклом, пока поверхность не остынет.
- Никогда не оставляйте металлические предметы (такие как кухонная посуда) или пустые сковородки на варочной поверхности, так как они могут очень быстро стать горячими.
- Будьте внимательны: металлические предметы, притягиваемые магнитом, которые носят на теле, могут стать горячими, находясь близко к варочной поверхности. На золотые или серебряные ювелирные изделия не будет никакого влияния.
- Держите детей вдали.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими включенными зонами приготовления. Держите ручки вне досягаемости детей.
- Невыполнение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариванию.

ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗА

- Острое лезвие скребка для варочной

поверхности выставляется при снятом покрытии безопасности. Используйте его с чрезвычайной осторожностью и всегда храните в безопасности и вне досягаемости детей.

- Неосторожность может привести к повреждениям или порезам.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра, когда он работает. Выброс кипящей жидкости может привести к задымлению или жирным проливам, которые могут загореться.
- Никогда не используйте свой прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте никакие предметы или посуду на приборе.
- Непомещайте и не оставляйте намагничиваемые предметы (напр., кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (напр., компьютеры, MP3-плееры) около прибора, поскольку они могут попасть под воздействие его электромагнитного поля.
- Никогда не используйте этот прибор для нагревания или отопления комнаты.
- После использования, всегда выключайте зоны приготовления и варочную поверхность как описано в этом руководстве (т.е. с помощью сенсорных средств управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения кастрюли в том, чтобы выключить зоны приготовления при удалении кастрюль.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или подниматься на него.
- Не храните интересные для детей предметы в шкафах над прибором. Дети, которые поднимаются на варочную поверхность, могут испытать серьезные повреждения.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в месте, где используется этот прибор.
- Для детей или лиц с инвалидностью, которая ограничивает их способность использовать прибор, должен быть ответственный и компетентный человек, чтобы проинструктировать их по его использованию. Инструктор должен убедиться, что они могут использовать прибор безопасно для себя и для своей окружающей среды.
- Не ремонтируйте и не заменяйте часть прибора если только это определенно не рекомендуется в руководстве. Все другое обслуживание должно выполняться квалифицированным техником.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной поверхности.
- Не помещайте и не роняйте тяжелые предметы

на варочную поверхность.

- Не становитесь на свою варочную поверхность.
 - Не используйте кастрюли с зубчатыми краями и не тяните кастрюли по индукционной варочной поверхности, так как они могут поцарапать стекло.
 - Не используйте жесткие мочалки или любые другие жесткие абразивные чистящие вещества для чистки варочной поверхности, так как они могут поцарапать индукционное стекло.
 - Если кабель электропитания поврежден, его должен заменять только квалифицированный техник.
 - Не управляйте варочной поверхностью с помощью внешнего таймера или системы дистанционного управления.
 - Этот прибор предназначен для использования в домашних и подобных условиях, таких как: - штатные кухни в магазинах, офисах и других производственных помещениях; - домики в деревне; - клиентами в отелях, мотелях и в других жилых помещениях; - в хостелах.
- Для получения более подробной информации об утилизации, восстановлении и повторном использовании этого продукта, пожалуйста, свяжитесь со своим местным городским офисом, службой сбора бытовых отходов или с магазином, где Вы купили данный продукт.

УТИЛИЗАЦИЯ

Не выбрасывайте этот продукт как не отсортированные муниципальные отходы. Необходимо отдельно собирать такие отходы для специальной обработки.



- Этот прибор маркирован в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС как Отходы электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию этого прибора, Вы поможете предотвратить нанесение вреда окружающей среде и здоровью человека, которое может быть вызвано, если его утилизировать неправильно.
- Данный символ на продукте указывает, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его необходимо поместить в место сбора отходов для повторного использования электрических и электронных товаров.
- Этот прибор требует специального вывоза отходов.
- Для получения дополнительной информации относительно обработки, восстановления и повторного использования этого продукта свяжитесь со своим местным советом, службой сбора бытовых отходов или с магазином, где Вы купили его.

Таблица 3

Что?	Как?	Важно!
Каждодневное пачкание на стекле (отпечатки пальцев, отметки, пятна, оставленные едой или несладкими проливами на стекле)	- Отключите питание плиты. - Нанесите моющее средство для кухонной плиты, пока стекло все еще теплое (но не горячее!). - Ополосните и вытрите сухой чистой тканью или бумажным полотенцем. - Включите питание плиты обратно.	- Когда питание кухонной плиты будет выключено, не будет никаких признаков горячей поверхности, но зона приготовления может оставаться горячей! Будьте чрезвычайно внимательны. - Сверхпрочные жесткие мочалки, некоторые жесткие мочалки из нейлона и жесткие/абразивные чистящие вещества могут поцарапать стекло. Всегда читайте ярлык, чтобы проверить, являются ли ваши чистящие средства или жесткая мочалка подходящими. - Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на поверхности кухонной плиты: стекло может стать запятнанным.
Выбросы кипящей жидкости, следы плавления, и проливы горячей сладкой жидкости на стекле	Удалите их немедленно широким ножом, шпателем или скребком, подходящим для стеклокерамических поверхностей кухонной плиты, но остерегайтесь горячих поверхностей зоны приготовления: - Выключите питание плиты из настенной розетки. - Держите нож или посуду под углом 30° и поворачивайте и очищайте загрязнения или проливы в прохладную область поверхности плиты. - Очистите загрязнения или проливы кухонным полотенцем или бумажным полотенцем. - Выполняйте действия 2 - 4 для «Каждодневных загрязнений на стекле» выше.	- Удалите пятна, оставленные растопленной и сладкой едой или проливами как можно скорее. Если их оставить застывать на стекле, они могут стать трудно выводимыми или даже повредить стеклянную поверхность. - Опасность пореза: при снятом безопасном покрытии, лезвие в скребке острое как бритва. Используйте его чрезвычайно осторожно и всегда храните в безопасности и вне досягаемости для детей.
Проливы на сенсорных кнопках	- Отключите питание плиты. - Впитайте пролив. - Вытрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. - Вытрите область полностью насухо бумажным полотенцем. - Включите питание плиты обратно.	Верхняя часть кухонной плиты может подавать сигналы и выключаться, а средства сенсорного управления могут не работать, если на них есть жидкость. Удостоверьтесь, что вытерли область сенсорного контроля насухо перед включением плиты обратно.

Таблица 4

Проблема	Возможные причины	Что делать
Плита не включается.	Нет питания.	- Удостоверьтесь, что плита подключена к электропитанию и что она включена. - Убедитесь, нет ли отключения электричества в Вашем доме или районе. Если Вы все проверили, а проблема сохраняется, вызовите квалифицированного мастера.
Сенсорные кнопки не реагируют.	Кнопки заблокированы.	Разблокируйте средства управления. См. инструкции в разделе «Использование индукционной плиты».
Сенсорными средствами управления трудно управлять.	Может быть небольшая пленка воды на средствах управления или возможно для управления сенсорными кнопками используется кончик пальца.	Удостоверьтесь, что область сенсорного управления сухая, и используйте мягкую часть пальца, нажимая на средства управления.
Стекло поцарапано.	- Кухонная посуда с грубыми краями. - Возможно использовалась неподходящая абразивная жесткая мочалка или чистящие средства.	- Используйте кухонную посуду с плоским и гладким основанием. См. «Выбор правильной кухонной посуды». - См. «Уход и чистка».
Некоторые сковородки издают потрескивающий или щелкающий шум.	Это может быть вызвано конструкцией кухонной посуды (слои различных металлов, вибрирующих по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не означает неполадку.
Индукционная варочная поверхность издает тихий жужжащий шум при использовании с высокими настройками температуры.	Это вызвано технологией из индукционного приготовления.	Это нормально, но шум должен утихнуть или исчезнуть полностью при уменьшении температурного режима.
Слышен шум вентилятора.	Вентилятор, встроенный в индукционную варочную поверхность, включился, чтобы предотвратить перегревание электроники. Это может продолжать работать даже после выключения индукционной варочной поверхности.	Это нормально и не требуется никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной поверхности из настенной розетки, если работает вентилятор.
Кастрюли не становятся горячими и не появляются на дисплее.	- Индукционная варочная поверхность не может обнаружить кастрюлю, потому что она не подходит для индукционного приготовления. - Индукционная варочная поверхность не может обнаружить кастрюлю, потому что она слишком маленькая для зоны приготовления или не должным образом установлена на ней.	- Используйте кухонную посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. раздел 'Выбор правильной кухонной посуды'. - Установите кастрюлю в центре и удостоверьтесь, что ее основа соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная варочная поверхность или зона приготовления неожиданно выключаются, звучит гудок и отображается код ошибки (типично переменный с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая ошибка.	Пожалуйста, запишите буквенно-цифровое обозначение ошибки, выключите питание индукционной варочной поверхности из настенной розетки и свяжитесь с квалифицированным мастером.

Товар сертифіковано. Строк служби (придатності): 3 роки.

Товар сертифіцирован. Срок службы (годности): 3 года.