

# ИНДУКЦИОННАЯ КЕРАМИЧЕСКАЯ ПЛИТА

Модель: IA45A

## РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ПОЛЬЗОВАНИЮ

Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство пользователя, прежде чем приступить к использованию Вашей новой плиты.

### Поздравляем Вас с приобретением новой плиты.

Рекомендуем Вам уделить время прочтению данного Руководства пользователя/Руководства по установке для изучения того, как правильно установить это устройство и использовать его.

Для установки прочтите раздел по установке.

Внимательно прочтите все правила техники безопасности до использования устройства, и сохраните данное Руководство пользователя/Руководство по установке в качестве справочного материала на будущее.

### Предупреждение об опасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите данную информацию до использования этой варочной поверхности.

### Установка

#### Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением каких-либо работ или технического обслуживания отключите прибор от электросети.
- Обязательно подключите прибор к системе заземления, выполненной надлежащим образом.
- Изменения в системе домашней электропроводки могут производиться только профессиональным электриком.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к удару электрическим током или смерти.

#### Опасность порезов

- Пожалуйста, внимательно прочтите эти рекомендации до использования данного прибора.
- Никогда не кладите на поверхность прибора никакие воспламеняющиеся продукты или материалы.
- Пожалуйста, проинформируйте об этом лицо, ответственное за установку прибора.
- Во избежание несчастных случаев прибор должен быть установлен согласно инструкции по установке.
- Прибор должен устанавливаться и заземлять только специалист.
- Данное устройство должно быть подключено к цепи, включающей изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка устройства может привести к аннулированию гарантийных обязательств.

### Эксплуатация и техническое обслуживание

#### Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на разбитой или треснутой варочной панели. При возникновении риска того, что поверхность варочной панели может разбиться или треснуть, немедленно отключите прибор от электросети (настенным выключателем) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Отключайте варочную панель при помощи настенного выключателя, прежде чем чистить или ремонтировать ее.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к удару электрическим током или смерти.

#### Опасность для здоровья

- Данное устройство отвечает стандартам электробезопасности.
- Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться с лечащим врачом или изготовителем имплантатов перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвержены воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение данной рекомендации может привести к смерти.

#### Опасность ожога

- Данное устройство нагревается во время эксплуатации. Соблюдайте осторожность, чтобы избежать касания нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Не допускайте контакта вашего тела, одежды или любого предмета, за исключением специальной посуды, со стеклом варочной панели, пока поверхность не остынет.
- Нельзя класть на поверхность плиты металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреться.
- Берегите прибор от детей.
- Ручки кастрюль и сковород тоже могут нагреваться. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими рабочими зонами, которые включены. Убедитесь, что дети не могут дотянуться до ручек посуды.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к ожогам и обвариванию.

#### Опасность порезов

- Острое как бритва лезвие скребка панели выдвигается наружу, если сдвинуть защитную крышку. Пользуйтесь им с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

### Важные рекомендации по технике безопасности

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выкипающая жидкость ведет к образованию чада, а выплескивающийся жир может воспламениться.
- Никогда не оставляйте на плите никакие предметы или столовые приборы.
- Не кладите и не оставляйте около плиты никакие устройства, способные намагничиваться (например, кредитные карты или карты памяти), или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), поскольку они могут подвергнуться воздействию электромагнитного поля плиты.
- После завершения работы всегда выключайте рабочие зоны и варочную поверхность так, как описано в данном руководстве пользователя (например, при помощи сенсорного управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, которая отключает рабочие зоны при удалении кастрюль и сковород.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, взбирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в месте использования прибора.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность использовать прибор, должны воспользоваться помощью ответственного и компетентного человека, который проинструктирует их в использовании данного прибора. Инструктор должен убедиться, что такой человек может пользоваться прибором без опасности для себя или окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте никакие части прибора, если это не рекомендовано в руководстве пользователя. Все иные сервисные работы должны производиться квалифицированным мастером.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте сковороды с неровными краями и не перетаскивайте сковородки по поверхности стекла варочной панели, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло варочной панели.
- Этот прибор предназначен для домашнего использования или иных подобных мест, таких как кухонные уголки для персонала в магазинах, офисах и других жилых помещениях.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен специальным шнуром или деталью в сборе, поставляемыми изготовителем или его сервисной службой.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следует соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Дети младше 8 лет не должны приближаться к прибору за исключением тех случаев, когда они находятся под постоянным присмотром.
- Дети не должны играть с прибором; уборка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта и знаний, в том случае, если они находятся под присмотром или получили инструкции относительно использования устройства безопасным способом и осознают возможные опасности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** если поверхность треснула, выключите прибор во избежание удара током, это касается поверхностей варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала, который защищает токоведущие части.
- Прибор не предназначен для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** процесс приготовления пищи должен контролироваться. Кратковременный процесс приготовления пищи должен контролироваться непрерывно.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во избежание опрокидывания прибора перед установкой его необходимо стабилизировать. Пожалуйста, см. инструкции по установке.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** используйте предохранители варочной панели, разработанные только изготовителем прибора для приготовления пищи или только те, которые указаны изготовителем прибора в руководстве пользователя как подходящие, или предохранители, встроены в прибор. Использование неподходящих предохранителей может привести к поломке.
- Данное устройство подключено к заземлению только для функциональных целей.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** оставленное без присмотра приготовление пищи на варочной панели с жиром или маслом может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Вместо этого выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или огнезащитным покрытием.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** опасность пожара: не храните предметы на варочных поверхностях.
- **ВНИМАНИЕ:** температура поверхности превышает 95°C. Во избежание опасности следует ограничить доступ к подольной области. См. инструкцию по установке.



**ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ:** кристаллическое стекло остается горячим после использования, пожалуйста, не прикасайтесь к нему!

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	Источник питания	Питание			Размер (мм)	Встроенное отверстие Размер (мм)
		Индукционная зона нагрева (180 мм)	Индукционная зона нагрева (150 мм)	Керамическая зона нагрева (150 мм)		
IA45A	AC220-240V 50/60Гц	2000Вт	1500Вт	1200Вт	450x510x77	426X486

## КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ О ПРОДУКТЕ

### Вид сверху



### Прежде, чем использовать Вашу новую плиту


- Прочтите данное руководство и обратите особое внимание на раздел «Требования безопасности».
- Удалите всю защитную пленку, которая может оставаться на Вашей плите.

### Использование сенсорного управления

- Сенсоры реагируют на прикосновение, поэтому прилагать давление не требуется.
- Используйте подушечку, а не кончик пальца.
- Вы услышите звуковой сигнал при каждой регистрации прикосновения.
- Сенсоры всегда должны быть чистыми, сухими, и их не должны закрывать никакие посторонние предметы (например, столовые приборы или ткань). Даже тонкий слой воды может затруднить управление сенсорами.

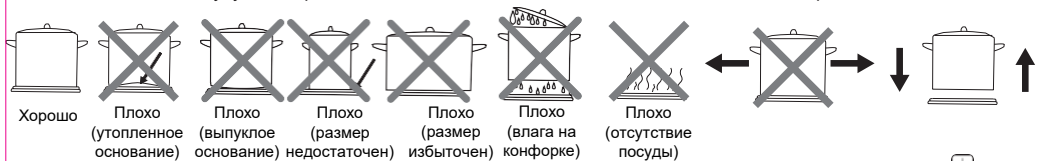
### Выбор подходящей кухонной посуды

- Всегда используйте только посуду с основанием, подходящим для рабочей поверхности. Убедитесь в наличии символа индукции на упаковке или на дне кастрюли.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя магнитный тест. Поднесите магнит к основанию кастрюли. Если он притягивается, кастрюля подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:

1. Найдите немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить.
2. Если на дисплее индукции не мигает символ «» и вода нагревается, кастрюля подходит для использования.
- Кухонная посуда, сделанная из таких материалов как чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитной базы, стекло, дерево, фарфор, керамика или фаянс, не подходит для индукционной варочной плиты.

Не используйте посуду с зубчатыми краями или изогнутым основанием. Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, ровно сидит на стекле и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Использование сосуда, который немного шире, означает, что энергия будет использована максимально эффективно. Если вы используете меньший сосуд, эффективность может быть меньше, чем ожидалось. Кастрюли диаметром менее 140 мм могут оставаться незамеченными варочной панелью, если они размещены на большой варочной зоне.

Всегда располагайте кастрюлю или сковороду в центре зоны приготовления. Всегда поднимайте посуду над варочной панелью – не скользите ею, так как она может поцарапать стекло.



### Для начала приготовления пищи

1. Нажмите на кнопку ON/OFF. Когда питание включено, зуммер подает одинарный сигнал, все дисплеи показывают «—» или «— —», показывая, что плита перешла в режим ожидания.
2. Поставьте подходящую кастрюлю на рабочую зону, которую вы хотите использовать.
  - Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность рабочей зоны сухие и чистые.
3. Прикоснитесь к сенсору выбора рабочей зоны, и рядом с кнопкой замигает индикатор.
4. Выберите настройки нагрева, прикасаясь к «—» и «+».
- Если вы не выбираете настройки нагрева в течение минуты, плита автоматически выключится. Необходимо будет вернуться к шагу 1.
- Вы можете снова прикоснуться к сенсору выбора рабочей зоны и изменить настройки нагрева в любое время приготовления пищи.

### Если на дисплее индукционной варочной зоны мигает символ «» по очереди с настройкой нагрева

Это означает, что:

- Вы не поставили кастрюлю или сковороду на правильную варочную зону
- Кастрюля или сковорода, которую вы используете, не подходит для индукционного приготовления пищи
- Кастрюля или сковорода слишком мала либо стоит не по центру варочной зоны
- Дисплей отключится автоматически спустя 1 мин, если подходящая кастрюля не поставлена.

### Когда Вы закончили приготовление пищи

1. Коснитесь кнопки управления выбора зоны нагрева, который требуется отключить.
2. Выключите варочную зону, прокрутив вниз до «0». Убедитесь, что на дисплее отображается «0», а затем «Н».
3. Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки включения/выключения ON/OFF.
4. Остерегайтесь горячих поверхностей; индикатор «Н» покажет, какая варочная зона окажется горячей при касании. Этот индикатор исчезнет, когда поверхность остыла до безопасной температуры. Это можно также использовать как энергосберегающую функцию: если Вы хотите нагреть другие кастрюли, используйте нагревательную поверхность, которая все еще горяча.



**Примечание:** Если дисплей показывает «Н», даже если плита выключена, ее стекло все еще очень горячее; не прикасайтесь пальцами во избежание ожогов.

**Примечание:** После использования выключите зону нагрева плиты при помощи ее кнопки; не полагайтесь на датчик обнаружения кастрюли.

### Блокирование кнопок

• Вы можете заблокировать кнопки для предотвращения использования не по назначению (например, дети случайно могут включить варочную зону).

• Когда кнопки заблокированы, то все кнопки за исключением ON/OFF, отключены.

Чтобы заблокировать кнопки:

Коснитесь кнопки блокировки клавиатуры. Индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать кнопки:


1. Убедитесь, что плита включена.
2. Коснитесь кнопки блокировки клавиатуры и удерживайте ее некоторое время.
3. Теперь вы можете начать пользоваться Вашей плитой.

Когда плита находится в заблокированном режиме, все кнопки отключены, за исключением ON/OFF. Вы всегда можете выключить плиту при помощи кнопки ON/OFF в экстренном случае, однако прежде необходимо разблокировать плиту в следующем действии. Защита от перегрева

Прибор оснащен датчиком нагрева, который может контролировать температуру внутри индукционной плиты.

При регистрации чрезмерного уровня температуры, индукционная плита отключится автоматически.

Обнаружение небольших предметов

Если в зоне индукционного нагрева оставлена посуда неподходящего размера или немагнитная посуда (например, алюминиевая), или на варочной панели оставлен какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), на дисплее мигает символ «», и варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать охлаждение зоны индукции еще 2 минуты.

### Защита Автоматическим Выключением

Автоматическое выключение – это функция обеспечения безопасности Вашей плиты. Этот прибор автоматически выключится через определенный период времени. Значения рабочего времени по умолчанию для различных уровней питания показаны в внизу таблице:

Уровень питания	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Значения рабочего времени по умолчанию (ч)	6	6	5	5	4	1.5	1.5	1.5	1.5

Если емкость убрали, индукционная варочная зона прекращает нагрев сразу же и автоматически выключается спустя 1 мин.



Людям, использующим кардиостимулятор, необходимо проконсультироваться с лечащим врачом до использования прибора.

### Использование таймера

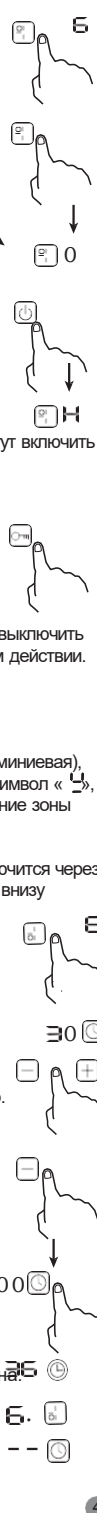
- Вы можете настроить его таким образом, чтобы одна варочная панель выключалась после того, как время истекло.
- Вы можете настроить таймер на время до 99 минут.

### Настройка таймера на выключение одной варочной зоны

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой Вы хотите установить таймер.
  2. Коснитесь кнопки таймера, начнет мигать контрольный индикатор, и на дисплее таймера отобразится «30».
  3. Настройте время, касаясь кнопки «+» и «—».
- Подсказка: Нажмите кнопки таймера «—» или «+» один раз – время будет уменьшаться или увеличиваться на 1 минуту.
- Нажмите и удерживайте кнопку таймера «—» или «+» – время уменьшится или увеличится на 10 минут.
4. Коснитесь кнопки «—», чтобы уменьшить время ожидания до нуля, или нажмите кнопку «timer control», когда на дисплее минут появится «00», чтобы отменить таймер.
  5. Когда время установлено, оно начнет отсчет немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, указывая, какая зона выбрана.
6. По истечении таймера приготовления соответствующая зона автоматически отключается.
  7. Таймер для задержки множественных зон нагрева, самое короткое время задержки будет показано на дисплее. Если вы хотите проверить оставшееся время задержки другой зоны нагрева, нажмите кнопку для другой зоны нагрева.



Другие зоны приготовления пищи продолжают работу, если они были включены заранее.



## Рекомендации по приготовлению пищи

Будьте осторожны при жарке, т.к. масло и жир нагреваются очень быстро. Жир и масло могут самопроизвольно воспламениться при достижении очень высокой температуры, что представляет собой серьезный риск пожара.

## Параметры нагрева

Нижеописанные параметры являются лишь рекомендациями. Точные настройки зависят от нескольких факторов, включая посуду, которую Вы используете, и количество продуктов, которые Вы готовите. Опытным путем найдите те настройки параметров плиты, которые подходят Вам больше всего.

Параметры нагрева	Подходит для таких операций, как
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бережный подогрев небольших объемов пищи</li> <li>Растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают</li> <li>Слабое кипение</li> <li>Медленный разогрев</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Повторный подогрев</li> <li>Быстрое кипение</li> <li>Приготовление риса</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Блины</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Варка макарон</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поджаривание с перемешиванием</li> <li>Подрумянивание мяса</li> <li>Доведение супа до кипения</li> <li>Кипячение воды</li> </ul>

## Уход и очищение

**1. Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные на стекле пролитой не содержащей сахара пищей).**

- 1) Выключите питание варочной панели.
- 2) Нанесите очиститель варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!)
- 3) Сполосните и протрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.
- 4) Снова включите питание варочной панели.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

- При выключенном питании варочной панели индикация горячей поверхности не отображается, но зоны нагрева могут быть все еще горячими! Будьте предельно осторожны.
- Сверхмощные или нейлоновые мочалки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать поверхность стекла, поэтому убедительно просим Вас тщательно проверить, подходят ли они для ухода за плитой, до их использования.
- Никогда не оставляйте чистящие средства на варочной панели: стекло может покрыться пятнами.

## 2. Выплеснувшаяся при кипении жидкость, расплавы и горячие потеки сахара на стекле

Удалите их немедленно с помощью шпателя или лезвия бритвы, подходящего для стеклянных варочных поверхностей, при этом остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны:

- 1) Отключите питание варочной панели с помощью изолирующего выключателя.
- 2) Держите лезвие или прибор под углом 30° и соскребите загрязнение или разлитую жидкость в направлении холодной области варочной панели.
- 3) Удалите загрязнения или разлитую жидкость столовой тряпкой или бумажным полотенцем.
- 4) Выполните шаги 2-4, описанные выше, для повседневного загрязнения стекла.

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

- Как можно скорее удалите пятна, оставленные расплавами и сладкой пищей или выплеснувшуюся во время готовки пищу. Если они остынут на стекле, их может быть трудно удалить или они даже навсегда повредят поверхность стекла.
- Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, необходимо быть особенно осторожным при пользовании плитой и беречь от нее детей.

## 3. Пища, пролитая на сенсорное управление

- 1) Выключите питание варочной панели.
- 2) Промокните разлитую пищу.
- 3) Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.
- 4) Протрите область досуха бумажным полотенцем.
- 5) Снова включите питание варочной панели.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** варочная панель может издавать звуковой сигнал и самопроизвольно выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них есть жидкость.

Прежде чем снова включить варочную панель, протрите насухо сенсорные элементы.

## Подсказки и Советы

### 1. Плита не включается

Убедитесь, что плита подсоединена к сети электропитания и включена. Проверьте, не отключено ли электричество в вашем доме или районе. Если Вы все проверили, но проблема сохраняется, вызовите специалиста.

### 2. Сенсорные кнопки не реагируют

Кнопки заблокированы: разблокируйте их. См. раздел о пользовании плитой для получения инструкций.

### 3. Трудности в управлении сенсорными кнопками.

На кнопках может быть тонкая водяная пленка, или Вы нажимаете кнопки кончиком пальца:

Убедитесь, что область сенсорной панели сухая, и нажимайте на кнопки подушечками пальцев.

### 4. Стекло поцарапано

У посуды острые края. Использовались неподходящие, абразивные скребки и чистящие средства. Используйте посуду с гладким основанием. См. «Выбор правильной посуды» и «Уход и очистка» для получения более подробной информации.

### 5. Некоторые кастрюли и сковороды издают треск или щелкающие звуки.

Причиной этому может быть строение Вашей посуды (слои разного металла вибрируют по-разному): это нормально, постепенно шум стихнет или полностью исчезнет.

### 6. Индукционная варочная зона издает гудение на низкой ноте при использовании на высокой температуре.

Причина этому технология индукционного приготовления пищи: это нормально, постепенно шум стихнет или полностью исчезнет, когда Вы снизите нагрев.

### 7. Шум вентилятора от индукционной варочной зоны.

Вентилятор охлаждения, встроенный в индукционную варочную зону, включился, чтобы предохранить электронику от перегрева. Он может продолжить свою работу даже после выключения индукционной варочной зоны. Это нормально и не требует от Вас никаких действий. Не отключайте питание индукционной варочной зоны настенным выключателем до тех пор, пока работает вентилятор.

### 8. Кастрюли и сковороды не нагреваются, и появляется символ « » на дисплее индукционной варочной зоны.

Индукционная варочная зона не может обнаружить эту посуду, потому что она не подходит для индукционной варочной зоны. Индукционная варочная зона не может обнаружить эту посуду, потому что она слишком маленькая для варочной зоны или стоит не по центру: используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления пищи. См. раздел «Выбор правильной посуды».

Выровняйте посуду по центру и убедитесь, что ее основание подходит к размеру варочной зоны.

### 9. Плита или варочная зона неожиданно самопроизвольно выключились, звучит сигнал и на дисплее отображается код ошибки (обычно изменяющийся на одну или две цифры на дисплее таймера приготовления пищи).

Техническая ошибка: пожалуйста, запишите код и номер ошибки, отключите питание плиты на стене и обратитесь к специалисту.

## Дисплей ошибок и осмотр

Если происходит какой-либо сбой, индукционная варочная зона автоматически переходит в защитное состояние и отображает следующие защитные коды соответственно:

Проблема	Возможные причины	Что делать
Прибор не работает	Прекращение подачи электропитания	Пожалуйста, проверьте состояние основного кабеля, выключена ли защита от проталин, если перегорел предохранитель – замените его; если кабель в порядке - проверьте, хорошо ли включена вилка в розетку, если варочная поверхность относится к проводному подключению, отключите питание, проверьте, выключена ли вилка; Если вышеуказанные причины исключены, возможна неисправность техники, необходим ремонт в сервисном центре.
Прибор прекращает работу при нагревании	Активируется таймер приостановки работы	Проверьте, не включена ли функция приостановки работы. Если это так, то работа устройства будет приостановлена до тех пор, пока время таймера не истечет.
	Нет посуды на варочной поверхности или посуда не подходит	Нет посуды, пожалуйста, поставьте подходящую кастрюлю или сковороду. Синхронизация блока управления процессом (PCB) или неисправность в управляющей схеме. Необходим ремонт в сервисном центре.
E2	Входная мощность слишком низкая	Низкое напряжение, напряжение электросети меньше 180 В. Пожалуйста, удостоверьтесь, что напряжение электросети нормально. Когда напряжение электросети нормализуется, перезапустите устройство. Неисправность напряжения PCB; необходим ремонт в сервисном центре.
E1	Входная мощность слишком высокая	Высокое напряжение, напряжение электросети выше 250 В. Пожалуйста, удостоверьтесь, что напряжение электросети нормально. Когда напряжение электросети нормализуется, перезапустите устройство. Неисправность напряжения PCB; необходим ремонт в сервисном центре.
F3	Короткое замыкание терморезистора катушки	Ошибка датчика подключения терморезистора катушки. Или обнаружение неисправности какой-либо части PCB терморезистора катушки. Необходим ремонт в сервисном центре.
F4	Обрыв цепи терморезистора катушки	Слишком высокая температура терморезистора БТИЗ, воздуховыпускное отверстие заблокировано. Откройте воздуховыпускное отверстие. Если проблема сохраняется, возможна неисправность подключения охлаждающего вентилятора, вентилятор поврежден, или неисправность в управляющей схеме охлаждающего вентилятора; необходим ремонт в сервисном центре. Обрыв цепи/короткое замыкание датчика температуры БТИЗ. Обнаружена ошибка температуры какой-либо части PCB; необходим ремонт в сервисном центре.
E5	Перегрев терморезистора БТИЗ	Слишком высокая температура поверхности индукционного стекла. Проверьте: возможно, в посуде на плите нет воды. После устранения снова включите электропитание. Если проблема сохраняется, возможна неисправность датчика варочной поверхности; необходим ремонт в сервисном центре.
E3	Перегрев терморезистора катушки	Неисправность подключения датчика терморезистора БТИЗ. Или обнаружение неисправности какой-либо части датчика PCB БТИЗ; необходим ремонт в сервисном центре.
F9	Короткое замыкание терморезистора БТИЗ	
FA	Обрыв цепи терморезистора БТИЗ	

Выше описаны осмотр и решение типичных неисправностей.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно во избежание опасности или повреждения плиты.

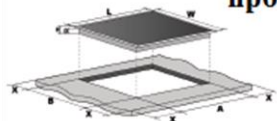
## Установка

### Выбор оборудования для установки

Выпилите рабочую поверхность согласно размерам, показанным на чертеже.

Для установки и использования необходимо оставить как минимум 5 см пространства вокруг отверстия. Толщина рабочей поверхности должна быть минимум 35 мм; удостоверьтесь в этом, пожалуйста. Выберите жаропрочный материал для рабочей поверхности во избежание деформации, вызываемой распространением тепла от плиты.

## прокладка



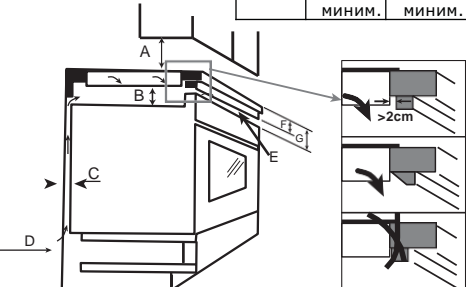
L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
450	510	77	72	426	486	50 миним.

Варочная панель оснащена специальной прокладкой, которая не дает жидкости попадать в шкаф. Следуйте этим инструкциям для правильной установки прокладки: извлеките прокладку из основы. Переверните варочную панель и правильно расположите прокладку под краем варочной панели так, чтобы наружный край прокладки идеально соответствовал внешнему краю варочной панели. Зафиксируйте прокладку на варочной панели равномерно и плотно, твердо прижав ее на своем месте.

Убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается, и воздуховозборник и воздуховыпускное отверстие не заблокированы. Убедитесь, что плита находится в хорошем рабочем состоянии.

**Примечание:** расстояние между плитой и шкафом сверху должно быть минимум 760 мм.

A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E	F	G
760	50 миним.	20 миним.	Воздуховозборник	Воздуховыпускное отверстие ≥5мм	>35мм	<50мм



**Примечание:** Спереди (позиция E) должно быть как минимум 560х5мм открытого пространства для рассеивания воздуха.

После установки убедитесь, что отверстие воздушного потока не заблокировано рабочей поверхностью.

### Перед установкой плиты убедитесь, что:

- Рабочая поверхность квадратная и горизонтальная, и все структурные элементы отвечают требованиям к пространству.
- Рабочая поверхность сделана из жаропрочного материала.
- Если плита установлена над духовым шкафом, то у последнего есть встроенный охлаждающий вентилятор.
- Установка должна соответствовать всем требованиям к зазору и применимым стандартам и правилам.
- Соответствующий изолирующий переключатель, предусматривающий полное отключение от электропитания, встроен в постоянную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами прокладки электрических проводов. Изолирующий переключатель должен быть разрешенного типа. Он должен обеспечивать обособление контакта воздушного зазора в 3 мм на всех контактах (или во всех активных проводниках [фазы], если местные правила прокладки электрических проводов допускают такое изменение требований).
- Изолирующий переключатель должен быть легко доступен после установки.
- Вы должны проконсультироваться с местными строительными органами и соответствующими законодательными актами, если у вас есть сомнения относительно установки.
- Для поверхностей стен, окружающих варочную панель, должны использоваться только жаропрочные материалы (например, керамическая плитка).

### После установки плиты убедитесь, что:

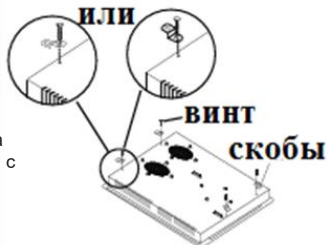
- Кабель электропитания не доступен через двери или ящики кухонного шкафа.
- Имеется достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафов к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, температура дна варочной панели может быть слишком высокой; для предотвращения контакта с рукой или другим воспламеняющимся/горящим контактом, ниже основания варочной панели устанавливается тепловой защитный барьер.
- Изолирующий переключатель легко доступен.

### До установки фиксирующих скоб

Устройство должно быть установлено на устойчивой, ровной поверхности во избежание повреждения. Не прикладывайте усилий к элементам управления, выступающим из варочной панели.

### Регулировка положения скоб

Зафиксируйте плиту на рабочей поверхности, вставив 4 скобы в нижнюю часть плиты (см. рис.) после установки.



## Предостережения

1. Варочная плита должна быть установлена сертифицированными мастерами.
2. Варочную плиту нельзя устанавливать прямо над посудомойкой, холодильной камерой, стиральной машиной или сушильной машиной, поскольку образование влаги может повредить электронику варочной панели.
3. Варочную плиту необходимо устанавливать таким образом, чтобы улучшить отток тепла, тем самым повысив ее надежность.
4. Стена и индукционная варочная панель над рабочей поверхностью должны выдерживать жар, производимый плитой.
5. Во избежание повреждений многослойная поверхность и клей должны быть устойчивы к нагреванию.



### Подключение плиты к сети электропитания

Только сертифицированный электрик может подключать эту плиту к сети электропитания.

До подключения плиты к сети электропитания убедитесь, что:

1. Внутренняя система электропроводки соответствует мощности, потребляемой плитой.
  2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
  3. Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на заводской табличке.
- Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, редукторы или разветвители устройства, так как они могут вызвать перегрев и пожар. Кабель электропитания не должен касаться никаких горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура ни при каких условиях не превышала 75°С. Проверьте совместность с электромонтажом, подходит ли система внутренней электропроводки для подключения плиты без изменений этой системы. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком. Электропитание должно быть подключено в соответствии с подходящим стандартным или однополюсным выключателем. Способ подключения показан ниже.

СХЕМА ПОДКЛЮЧЕНИЯ	Рекомендуемый тип соединительного кабеля
<p>Внимание! В случае любого подключения необходимо присоединить страховочный трос к терминалу E.</p>	
<p>Для заземленного однофазного подключения L ① и ②, N ⑤ и ④, и страховочный трос к ③</p>	

- Если кабель поврежден или должен быть заменен, эту операцию должен проводить сертифицированный мастер или квалифицированный профессионал.
- Если устройство напрямую подключается к силовому кабелю, необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами в 3 мм.
- Устанавливающее лицо должно убедиться, что проведено правильное электрическое подключение в соответствии с применимыми стандартами и нормами безопасности.
- Кабель не должен быть скручен или пережат.
- Кабель необходимо регулярно осматривать и заменять, обращаясь только к сертифицированным мастерам.

Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19 / ЕС для Отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE). Гарантируя правильную утилизацию прибора, вы можете предотвратить любой возможный вред окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть причинен при неправильной утилизации. Данный символ на изделии указывает на то, что этот прибор нельзя рассматривать как обычные бытовые отходы. Его следует доставить в пункт приема сырья для утилизации электротехнических и электронных товаров. Этот прибор требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации о переработке, утилизации и вторичном использовании данного продукта, пожалуйста, обратитесь в местную администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели продукт. Для получения более подробной информации о переработке, утилизации и вторичном использовании данного продукта, пожалуйста, обратитесь в местную администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели продукт.