

акро

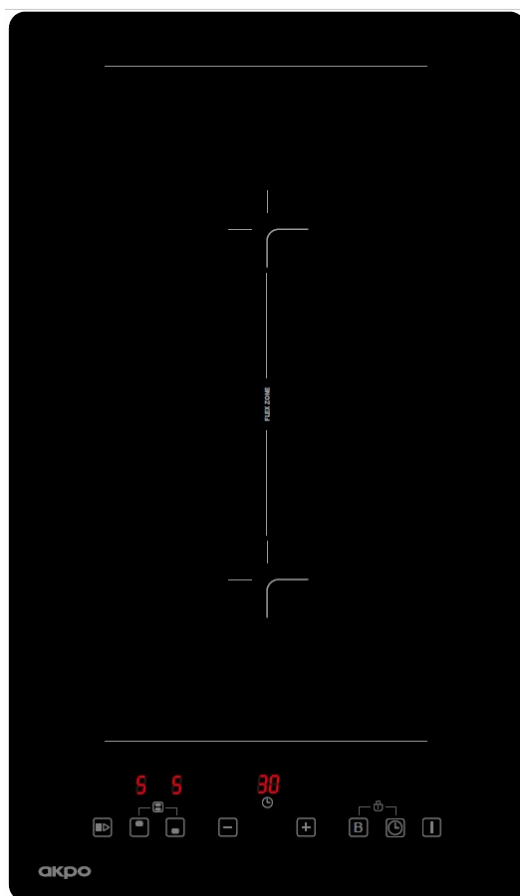
Индукционная варочная поверхность

Руководство по установке и эксплуатации

PIA 3092118FZ BL

PIA 3092118FZ WH

PIA 3092118FZ IV



Содержание

1. Предисловие	4
1.1 Предупреждение по технике безопасности	4
1.2 Установка	4
1.2.1 Опасность поражения электрическим током	4
1.2.2 Опасность порезов	4
1.2.3 Важные инструкции по безопасности	4
1.3 Эксплуатация и обслуживание	5
1.3.1 Опасность поражения электрическим током	5
1.3.2 Опасность для здоровья	5
1.3.3 Опасность горячей поверхности	5
1.3.4 Опасность порезов	6
1.3.5 Важные инструкции по безопасности	6
2. Общая информация о приборе	7
2.1 Технические характеристики	7
2.2 Панель управления	7
2.3 Работа индукционного нагрева	8
2.4 Перед использованием новой индукционной варочной панели	8
2.5 Рекомендуемые размеры посуды	8
3. Работа прибора	9
3.1 Сенсорное управление	9
3.2 Выбор подходящей посуды	9
3.3 Эксплуатация	10
3.3.1 Начало приготовления	10
3.3.2 Завершение приготовления	11
3.3.3 FLEX зона	12
3.3.4 Блокировка элементов управления	13
3.3.5 Управление таймером	13
3.3.6 Бустер	15
3.3.7 Автоматическое выключение	16
4. Рекомендации по приготовлению	17
4.1 Советы по приготовлению	17
4.1.1 Тушение, приготовление риса	17
4.1.2 Обжарка стейка	17
4.1.3 Для жарки во фритюре	17
4.2 Обнаружение мелких предметов	18
5. Настройки нагрева	18
6. Уход и чистка	19
7. Советы и подсказки	20
8. Отображение и проверка неисправностей	21
9. Установка	23
9.1 Выбор установочного оборудования	23
9.2 Перед установкой варочной панели убедиться, что	25
9.3 После установки варочной поверхности убедиться, что	25
9.4 Перед размещением крепежных кронштейнов	25

9.5	Регулировка положения кронштейна	26
9.6	Предупреждения	26
9.7	Подключение варочной панели и электросети.....	27

Поздравляем с покупкой новой индукционной варочной панели.

Мы рекомендуем потратить некоторое время на то, чтобы прочитать эту инструкцию/руководство по установке, чтобы полностью понять, как правильно установить и использовать.

Для установки прочтите раздел установки.

Перед использованием внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните эту инструкцию/руководство по установке для использования в будущем.

1. Предисловие

1.1 Предупреждение по технике безопасности

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

1.2 Установка

1.2.1 Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением любых работ или технического обслуживания отключить прибор от электросети.
- Подключение к хорошей системе заземления является необходимым и обязательным.
- Изменения в системе внутренней электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого указания может привести к поражению электрическим током или смерти.

1.2.2 Опасность порезов

- Необходимо соблюдать осторожность - края панели острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травме или порезам.

1.2.3 Важные инструкции по безопасности

- Внимательно прочесть данное руководство перед установкой или использованием этого прибора.
- Запрещается класть на прибор горючие материалы или другие продукты.
- Предоставить настоящую информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это может снизить Ваши затраты на установку.
- Во избежание опасности данный прибор следует устанавливать в соответствии с данными инструкциями.
- Данный прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Данный прибор должен быть подключен к цепи, в которой есть изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантийных обязательств или претензий.
- Данный прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Детям запрещается играть с прибором и производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.

- При повреждении шнура питания он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или иными квалифицированными лицами во избежание опасности.
- Предупреждение: если поверхность варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токоведущие части, треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током
- Во избежание нагревания запрещается класть металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели.
- Запрещается использовать пароочиститель.
- Запрещается использовать пароочиститель для очистки варочной панели.
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не хранить предметы на варочных поверхностях.
- Следует контролировать процесс приготовления. Кратковременный процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.
- ВНИМАНИЕ: Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не тушить огонь водой, выключить прибор и сбить пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

1.3 Эксплуатация и обслуживание

1.3.1 Опасность поражения электрическим током

- Не готовить на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, немедленно отключить прибор от электросети (настенный выключатель) и обратиться к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или обслуживанием выключить варочную поверхность с помощью настенного выключателя.
- Несоблюдение этого указания может привести к поражению электрическим током или смерти.

1.3.2 Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, людям с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) необходимо проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвержены влиянию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этого указания может привести к смерти.

1.3.3 Опасность горячей поверхности

- Во время эксплуатации доступные части этого прибора нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не позволять своему телу, одежде или другим предметам, кроме подходящей посуды, соприкоснуться с индукционным стеклом, пока поверхность не остынет.
- Не подпускать детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедиться, что ручки кастрюли не

- выступают за другие включенные конфорки. Держать ручки недоступными для детей.
- Несоблюдение этого указания может привести к ожогам и ожогам кожи головы.

1.3.4 Опасность порезов

- Острое, как бритва, лезвие скребка для варочной панели обнажается, когда предохранительная крышка убирается. Использовать его с особой осторожностью и всегда хранить в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение осторожности может привести к травме или порезам.

1.3.5 Важные инструкции по безопасности

- Не оставлять включенный прибор без присмотра. Выкипание вызывает дым и разбрызгивание жира, который может воспламениться.
- Не использовать прибор в качестве поверхности для работы или хранения.
- Не оставлять на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Не размещать и не оставлять какие-либо намагниченные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может влиять его электромагнитное поле.
- Не использовать прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключать зоны приготовления пищи и варочную поверхность, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления). При снятии посуды с варочной поверхности не полагаться на функцию определения посуды, чтобы отключить зоны приготовления пищи.
- Детям запрещается играть с прибором, сидеть, вставать или взбираться на него.
- Запрещается хранить предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забравшиеся на варочную поверхность, могут получить серьезные травмы.
- Запрещается оставлять детей одних или без присмотра в месте, где используется прибор.
- Дети или люди с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность пользоваться прибором, должны иметь ответственного и компетентного человека, который обучит их использованию. Инструктор должен убедиться, что он может использовать прибор без опасности для себя и своего окружения.
- Не ремонтировать и не заменять какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не класть и не ронять тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не вставать на варочную поверхность.
- Не использовать сковороды с зазубренными краями и не перетаскивать сковороды по поверхности индукционного стекла, так как это может его поцарапать.
- Не использовать мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, т.к. они могут поцарапать индукционное стекло.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях и аналогичных областях, таких как: - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах; - фермерские дома; - клиентами в гостиницах, отелях и других жилых помещениях; - окружающей среде типа "постель и завтрак".
- **ВНИМАНИЕ:** прибор и его доступные части нагреваются во время использования.
- Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- Дети в возрасте до 8 лет должны находиться вдали от прибора, если они не находятся под постоянным наблюдением.

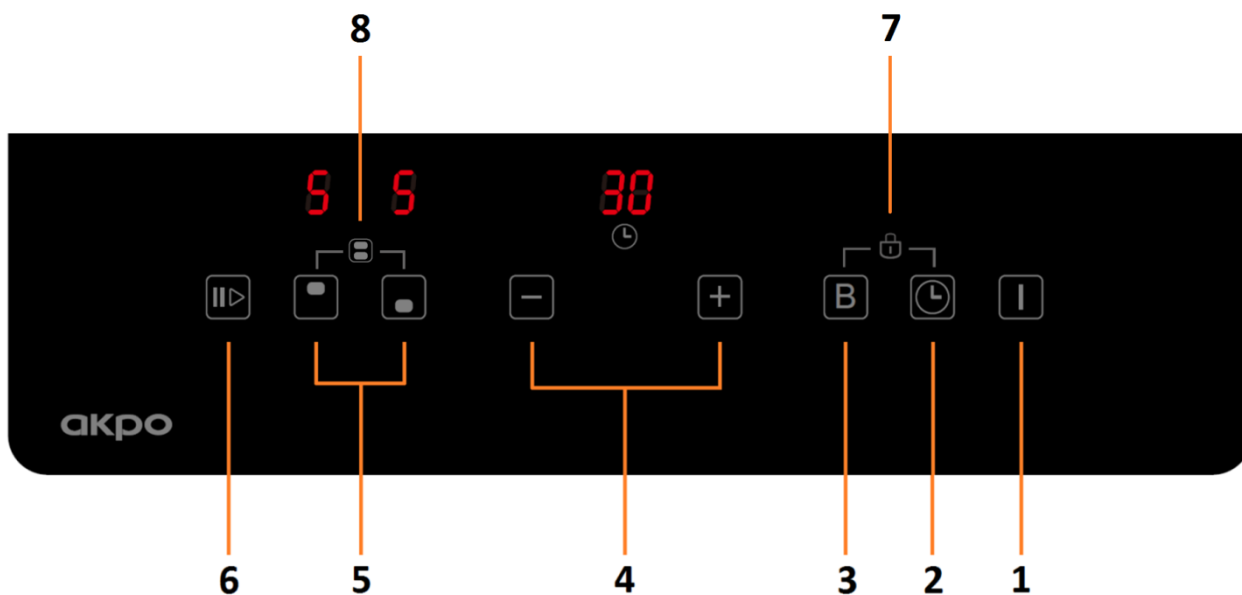
2. Общая информация о приборе

2.1 Технические характеристики

Вес и размеры являются приблизительными. Благодаря постоянным стремлениям улучшить наши продукты, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

Модель	PIA 3092118FZ BL/WH/IV
Зоны нагрева	2
Напряжение	220-240 В ~ 50 Гц или 60 Гц
Номинальная мощность	3500 Вт
Верхняя зона нагрева	180 мм, 1800/2000 Вт
Нижняя зона нагрева	180 мм, 1800/2000 Вт
Flex зона	3000/3500 Вт
Размер изделия Ш*Г*В (мм)	288x520x59
Размер для встраивания Ш*Г (мм)	268x500

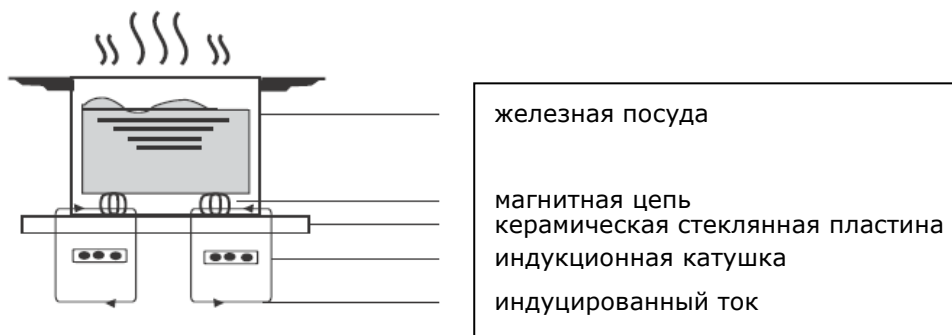
2.2 Панель управления



1. ВКЛ/ВЫКЛ
2. Таймер
3. Бустер
4. Кнопки регулировки мощности / таймера
5. Кнопки выбора зоны нагрева
6. Пауза
7. Блокировка
8. Flex зона

2.3 Работа индукционного нагрева

Индукционное приготовление - это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления. Оно работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стекло становится горячим только потому, что посуда в конце концов нагревает его.

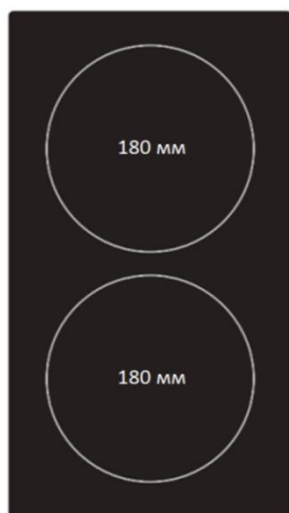


2.4 Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Прочитать руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждение о безопасности».
- Удалить всю защитную пленку, которая может остаться на индукционной варочной поверхности.

2.5 Рекомендуемые размеры посуды

Зоны приготовления автоматически адаптируются к диаметру посуды. Минимальный и максимальный размеры основания посуды должны соответствовать рекомендуемым для каждой зоны приготовления (см. таблицу 1). Чтобы обеспечить максимальную эффективность варочной панели, пожалуйста, ставьте посуду в центр зоны приготовления.



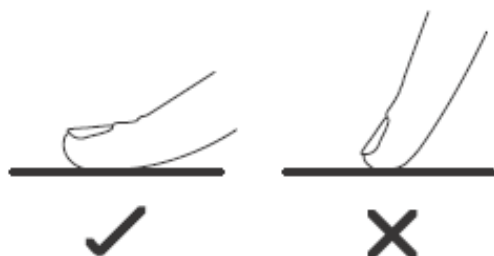
Зона приготовления	Минимальный размер основания посуды	Максимальный размер основания посуды
180 мм	140 мм	180 мм
180 мм	140 мм	180 мм

Таблица 1

3. Работа прибора

3.1 Сенсорное управление


- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому не нужно надавливать.
- Использовать подушечку пальца, а не его кончик.
- Каждый раз при регистрации касания будет слышен звуковой сигнал.
- Убедиться, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.

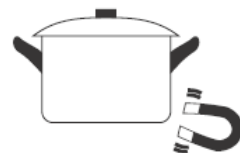


3.2 Выбор подходящей посуды



- Использовать только посуду с дном, подходящим для индукционного приготовления. Необходимо найти символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.

- Можно проверить, подходит ли посуда, проведя магнитный тест. Поместить магнит к основанию посуды. Если он притягивается, то посуда подходит для индукции.
- Если нет магнита:
 1. Налить немного воды в посуду, которую хотите проверить.
 2. Если  не мигает на дисплее, и вода нагревается, посуда подходит.
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.
- Некоторые кастрюли и сковородки, представленные на рынке, не подходят для индукционного приготовления пищи, поскольку у них только часть дна из ферромагнитного материала, а часть из другого материала. Эти области могут нагреваться по-разному. В некоторых случаях, когда дно сделано в основном из ферромагнитных материалов, варочная панель может не распознать посуду и, следовательно, не включить зону приготовления.

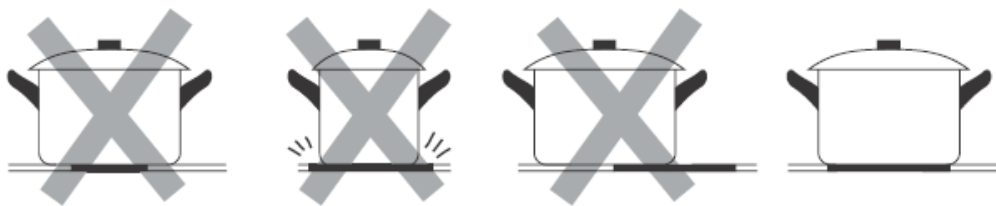


Не использовать посуду с неровными краями или изогнутым дном.

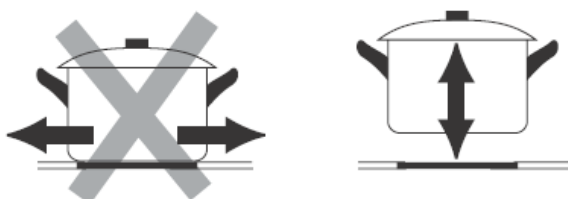


Убедиться, что дно кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет размер зоны нагрева. Использовать посуду, диаметр которой такой же, как изображение выбранной зоны нагрева. При использовании кастрюли оптимального размера будет использоваться энергия с максимальной эффективностью. Если использовать посуду меньшего размера, эффективность может быть меньше ожидаемой. Варочная поверхность может не

обнаружить посуду размером менее 140 мм. Всегда необходимо центрировать посуду на зоне нагрева.




Всегда поднимать посуду с индукционной варочной поверхности - не сдвигать, иначе можно поцарапать стекло.



3.3 Эксплуатация

3.3.1 Начало приготовления

<p>Коснуться переключателя ВКЛ/ВЫКЛ на одну секунду. После включения питания зуммер издает один звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается «-» или «- -», указывая на то, что индукционная варочная поверхность перешла в режим ожидания.</p>	
<p>Поставить подходящую посуду на зону нагрева, которую необходимо использовать.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Убедиться, что дно кастрюли и поверхность зоны нагрева чистые и сухие. 	
<p>При прикосновении к кнопке выбора зоны нагрева загорится индикатор рядом с кнопкой.</p>	

<p>Выбрать уровень нагрева, прикоснувшись к кнопке «-» или «+».</p> <ul style="list-style-type: none"> • Если не выбран уровень нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически выключится. Нужно будет начать снова с шага 1. • Уровень нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления. 	
---	---

Предупреждение:

Вся варочная поверхность может взять на себя заряд максимальной мощностью 3000 Вт. Следовательно, варочная поверхность автоматически снижает максимальную выходную мощность, обеспечивая максимальную сумму всех уровней мощности до 12.

Если дисплей мигает  попеременно с настройкой нагрева

Это означает, что:

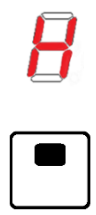
- не поставлена посуда на нужную зону нагрева или,
- посуда, которая используется, не подходит для индукционного приготовления или,
- посуда слишком мала или неправильно отцентрирована на зоне нагрева.

Нагревание не происходит, если на зоне нагрева нет подходящей посуды.

Дисплей автоматически выключится через 2 минуты, если на него не будет поставлена подходящая посуда.

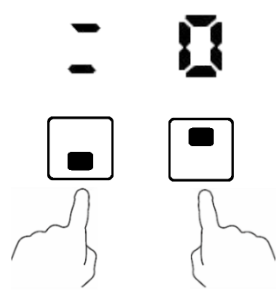




3.3.2 Завершение приготовления

<p>Коснуться кнопки выбора зоны нагрева, которую необходимо выключить.</p>	
<p>Выключить зону нагрева, прокрутив вниз до «0» или одновременно нажав кнопки «-» и «+». Убедиться, что на дисплее отображается «0».</p>	
<p>Выключить всю варочную поверхность, прикоснувшись к кнопке ВКЛ/ВЫКЛ.</p>	

<p>Остерегаться горячих поверхностей. «Н» покажет, к какой зоне нагрева будет горячо прикасаться. «Н» исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если необходимо нагреть другую посуду, используйте еще горячую зону нагрева.</p>	
---	---

3.3.3 FLEX зона

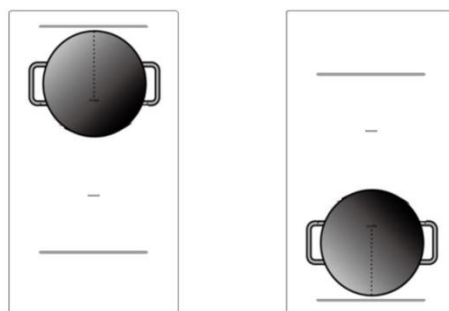
- Эта зона может быть в любое время использована как одна большая зона или как две разные зоны, соответственно потребностям приготовления пищи.
- Данная зона состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно.

<p align="center">Использование как одной большой зоны</p>	
<p>Чтобы активировать FLEX зону как единую, нажмите одновременно обе кнопки выбора зоны нагрева.</p>	
<p>Установите необходимый уровень нагрева.</p>	
<p>Использовать единую зону нагрева, мы рекомендуем для большой посуды диаметром 250 мм или 280 мм (квадратная или овальная форма приемлемы)</p>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>250mm</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>280mm</p> </div> <div style="text-align: center;">  </div> </div>	
<p>Мы не рекомендуем выполнять другие операции, кроме вышеупомянутых трех операций, так как это может привести к нагреву прибора.</p>	

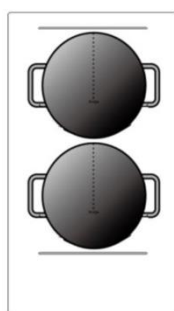
Использование как двух независимых зон

Существует два варианта:

а) Положите кастрюлю на верхнюю зону нагрева или нижнюю.



б) Поставьте две кастрюли по обе стороны расширенной зоны.





Примечание: убедитесь, что диаметр дна кастрюли больше 14 см.

3.3.4 Блокировка элементов управления

- Можно заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон нагрева детьми).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме переключателя ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Блокировка элементов управления	
Коснуться элемента управления блокировкой.	Индикатор таймера покажет «Lo».
Разблокировка элементов управления	
Коснуться и удерживать кнопку блокировки некоторое время.	



Когда варочная поверхность находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ , всегда можно выключить индукционную варочную поверхность с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ , но сначала необходимо разблокировать варочную поверхность при следующей операции.

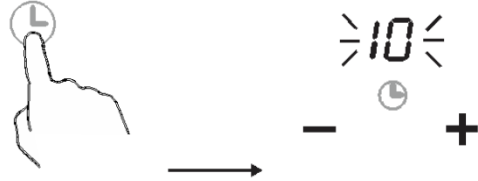
3.3.5 Управление таймером

Можно использовать таймер двумя способами:

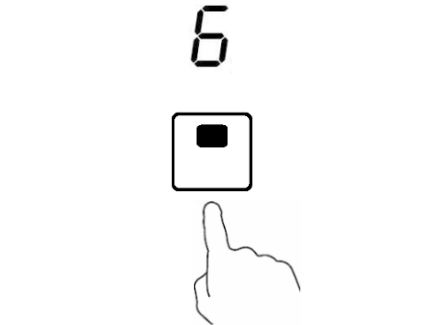
- а) Можно использовать его как независимый таймер. В этом случае таймер не выключит ни одну из зон нагрева по истечении установленного времени.
- б) Можно настроить его на отключение одной или нескольких зон нагрева по истечении установленного времени.
Таймер макс. на 99 мин.

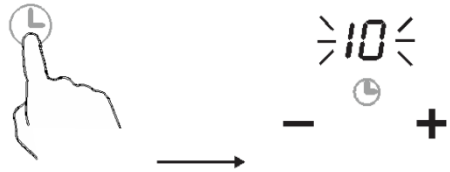


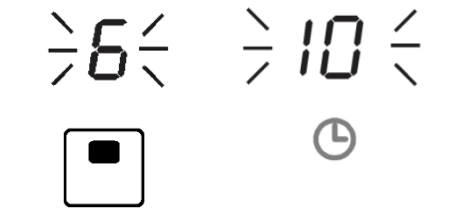

а) Использование таймера в качестве независимого таймера

Если не выбрана зона нагрева

<p>Убедиться, что варочная поверхность включена. Примечание: независимый таймер можно использовать, даже если не выбрана зона нагрева.</p>	
<p>Коснуться кнопки управления таймером. Индикатор напоминания начнет мигать, а на индикаторе таймера отобразится «10».</p>	
<p>Установить время, прикоснувшись к кнопке «-» или «+». Подсказка: нажать кнопку «-» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту. Нажать и удерживать кнопку «-» или «+» на таймере, чтобы уменьшить или увеличить на 10 минут.</p>	
<p>При одновременном прикосновении к «-» и «+» таймер отменяется, и на индикаторе минут отображается «00».</p>	
<p>Когда время установлено, оно сразу же начнет обратный отсчет. Дисплей покажет оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.</p>	
<p>Зуммер издаст звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «- -», когда время установки закончится.</p>	

б) Установка таймера для отключения одной зоны нагрева

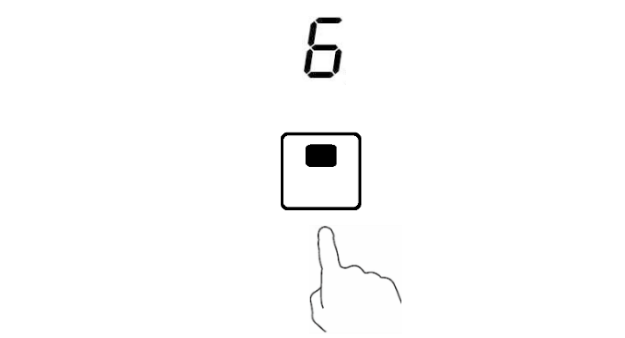
Настройка одной зоны нагрева	
<p>Прикоснуться к кнопке выбора зоны нагрева, для которой необходимо установить таймер.</p>	


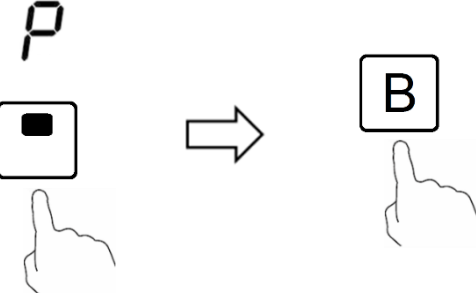
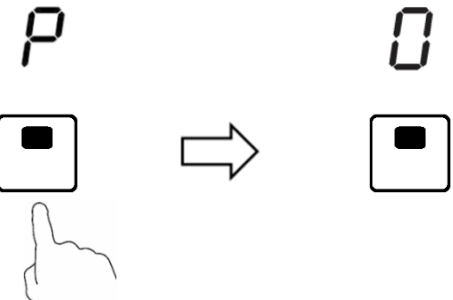
<p>Прикоснуться к управлению таймером, индикатор напоминания начнет мигать, а на индикаторе таймера отобразится цифра 10.</p>	
<p>Установить время, прикоснувшись к кнопке или регулятору таймера Подсказка: коснуться кнопки «-» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту. Нажать и удерживать кнопку «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить на 10 минут.</p>	
<p>При одновременном прикосновении к «-» и «+» таймер отменяется, и на индикаторе минут отображается «00».</p>	
<p>Когда время установлено, оно сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд. ПРИМЕЧАНИЕ: загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, указывая на то, что для данной зоны установлен таймер отключения.</p>	
<p>По истечении времени таймера приготовления соответствующая зона нагрева автоматически отключается.</p>	



Другие зоны нагрева продолжат работу, если они были включены ранее.

3.3.6 Бустер

Активация функции БУСТЕР	
<p>Нажать кнопку выбора зоны нагрева.</p>	

<p>При нажатии кнопки «БУСТЕР» варочная панель будет работать на максимальной мощности. И на цифровом дисплее будет мигать буква «Р».</p>	
<p>Отключение функции БУСТЕР</p>	
<p>Нажать кнопку выбора зоны нагрева, которой необходимо управлять. Нажать «БУСТЕР», чтобы отменить режим повышения мощности. Мощность автоматически вернется на прежний уровень до той, которая была установлена до функции «БУСТЕР».</p>	
<p>Нажать кнопку выбора зоны нагрева, которой необходимо управлять. Выключить зону нагрева, уменьшив показатель до «0». Выбранная зона нагрева автоматически отключится и отменит режим «БУСТЕР».</p>	

- Режим «БУСТЕР» может работать всего 5 минут. Через 5 минут мощность автоматически вернется на прежний уровень до той, которая была установлена до функции «БУСТЕР».
- Если исходный уровень мощности равен «0», он автоматически вернется к уровню «9» через 5 минут.
- «БУСТЕР» можно использовать на любой зоне нагрева.

3.3.7 Автоматическое выключение

Автоматическое выключение - это функция безопасности для индукционной варочной поверхности. Оно автоматически отключается, если когда-нибудь будет забыто отключение приготовления. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

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

Когда посуда снята, индукционная варочная поверхность может немедленно прекратить нагрев и автоматически выключится через 2 минуты.



Люди с кардиостимулятором должны проконсультироваться со своим врачом перед использованием этого прибора.

4. Рекомендации по приготовлению



Соблюдать осторожность при жарке, так как масло и жир очень быстро нагреваются, особенно если используется функция Boost. При очень высоких температурах масло и жир спонтанно воспламеняются, что представляет серьезную опасность возгорания.

4.1 Советы по приготовлению

- Когда блюдо закипит, необходимо уменьшить температуру.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию за счет сохранения тепла.
- Необходимо свести к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте приготовление на высокой мощности и уменьшите ее, когда пища прогреется.

4.1.1 Тушение, приготовление риса

- Томление происходит ниже точки кипения, примерно при 85°C, когда пузырьки время от времени поднимаются на поверхность жидкости при варке. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, потому что аромат раскрывается без пережарки. Также при температуре ниже точки кипения следует готовить соусы на основе яиц и муки.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы еда была приготовлена должным образом в рекомендованное время.

4.1.2 Обжарка стейка

Для приготовления сочных стейков:

1. Перед приготовлением оставить мясо при комнатной температуре примерно на 20 минут.
2. Разогреть посуду с толстым дном.
3. Смазать обе стороны стейка маслом. Сбрызнуть горячую посуду небольшим количеством масла, а затем опустить мясо на горячую посуду.
4. Во время приготовления следует перевернуть стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его приготовления. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Необходимо надавить на стейк, чтобы оценить, насколько он приготовлен - чем он тверже на ощупь, тем более «прожаренным» он будет.
5. Перед подачей на стол необходимо оставить стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал мягким.

4.1.3 Для жарки во фритюре

1. Выбрать вок с плоским дном или большую посуду, совместимую с индукцией.
2. Подготовить все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если готовить большие количества, следует готовить пищу несколькими маленькими партиями.
3. Ненадолго разогреть посуду и добавить две столовые ложки масла.

4. Сначала необходимо приготовить любое мясо, отложить его и сохранять теплым.
5. Обжарить овощи, помешивая. Когда они будут горячими, но все еще хрустящими, установить зону нагрева на более низкую настройку, вернуть мясо в посуду и добавить соус.
6. Осторожно перемешать ингредиенты, чтобы они полностью нагрелись.
7. Подавать сразу.

4.2 Обнаружение мелких предметов

Если на варочной поверхности осталась посуда неподходящего размера, немагнитная посуда (например, алюминиевая) или какой-либо другой небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ), она автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать функционировать на индукционной варочной поверхности еще 1 минуту.

5. Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки предназначены только для ознакомления. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и количества готового блюда. Необходимо поэкспериментировать с индукционной варочной поверхностью, чтобы найти настройки, которые больше всего подходят.

Уровень мощности	Наиболее подходящее применение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • деликатный разогрев для небольшого количества еды • растапливание шоколада, масла и для быстро подгорающих продуктов • кипение на медленном огне • медленный прогрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • повторный подогрев • быстрое кипение на медленном огне • приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • блины
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • обжаривание • приготовление макаронных изделий
9	<ul style="list-style-type: none"> • обжаривание с переворачиванием • обжаривание • доведение супа до кипения • кипячение воды

6. Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
<p>Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или несладкие подтеки на стекле).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключить питание варочной поверхности. 2. Нанести очиститель для варочной поверхности, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Сполоснуть и вытереть насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включить питание варочной поверхности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание варочной поверхности выключено, индикация «горячая поверхность» не отображается, но зона нагрева может оставаться горячей! Быть предельно осторожным. • Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читать этикетку, чтобы проверить, подходит ли чистящее средство или мочалка. • Не оставлять остатки чистки на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.
<p>Кипячение, растапливание и проливание горячего сахара на стекло.</p>	<p>Немедленно удалить их лопаткой для рыбы, мастихином или скребком с лезвием бритвы, подходящим для индукционных стеклянных варочных поверхностей, остерегайтесь горячих поверхностей зон нагрева:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключить питание варочной поверхности настенным выключателем. 2. Держать лезвие или инструмент под углом 30° и соскребать грязь или пролитую жидкость в прохладную часть варочной поверхности. 3. Очистить загрязнения или пролитую жидкость тряпочкой или бумажным полотенцем. 4. Выполнить шаги 2–4 для раздела «Повседневное загрязнение стекла» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Необходимо как можно скорее удалять пятна, оставшиеся от расплавленных, сладких или других продуктов. Если оставить их остывать на стекле, их будет трудно удалить или даже можно повредить поверхность стекла. • Опасность порезов: когда защитный кожух убран, лезвие скребка остается острым как бритва. Необходимо использовать их с особой осторожностью и всегда хранить в безопасном и недоступном для детей месте.
<p>Побочные жидкости на сенсорном управлении.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключить питание варочной поверхности. 2. Впитать разлив. 3. Протереть область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытереть область насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включить питание варочной поверхности. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная поверхность может издать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них есть жидкость. Обязательно необходимо протереть область сенсорного управления насухо, прежде чем снова включать варочную поверхность.

7. Советы и подсказки

Проблема	Возможные причины	Что делать
Индукционная варочная поверхность не включается.	Нет питания.	Необходимо убедиться, что индукционная варочная поверхность подключена к источнику питания и включена. Необходимо проверить, нет ли отключения электроэнергии в доме или районе. Если все проверено, но проблема не исчезла, необходимо вызвать квалифицированного специалиста.
Сенсорное управление не отвечает.	Элементы управления заблокированы.	Необходимо разблокировать элементы управления. См. инструкции в разделе «Использование индукционной варочной поверхности».
С сенсорным управлением сложно работать.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или может происходить касание элементов управления кончиком пальца.	Необходимо убедиться, что область сенсорного управления высохла, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапалось.	Посуда с острыми краями. Использование неподходящих абразивных мочалок или чистящих средств.	Использовать посуду с плоским и гладким дном. См. «Выбор подходящей посуды». См. «Уход и очистка».
Некоторая посуда издает треск или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная поверхность издает низкий гудящий шум при использовании на высокой температуре.	Это связано с технологией индукционного приготовления.	Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите температуру.
Шум вентилятора от индукционной варочной поверхности.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную поверхность, предотвращает перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как была выключена индукционная варочная поверхность.	Это нормально и не требует никаких действий. Необходимо не выключать питание индукционной варочной поверхности, выключателем на стене, пока работает вентилятор.

Посуда не нагревается и отображается на дисплее.	Индукционная варочная поверхность не может обнаружить посуду, потому что она не подходит для индукционного приготовления. Индукционная варочная поверхность не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для зоны нагрева или неправильно отцентрирована на ней.	Использовать посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. раздел «Выбор подходящей посуды». Отцентрировать посуду и убедиться, что ее основание соответствует размеру зоны нагрева.
Индукционная варочная поверхность или зона нагрева неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на индикаторе таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибок, переключите питание на индукционной варочной поверхности, с помощью переключателя у стены и обратитесь к квалифицированному специалисту.

8. Отображение и проверка неисправностей

Индукционная варочная поверхность оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста специалист может проверить работу нескольких компонентов, не разбирая варочную поверхность и не снимая ее с рабочей поверхности.

Исправление ошибок

1) Код ошибки, возникающий во время использования клиентом и решения

Код ошибки	Проблема	Решение
Без автоматического восстановления		
E1	Неисправность датчика температуры керамической пластины – обрыв цепи.	Проверить соединение или заменить датчик температуры керамической пластины.
E2	Неисправность датчика температуры керамической пластины – короткое замыкание.	
E7	Неисправность датчика температуры керамической пластины – не работает.	
C1	Высокая температура датчика температуры керамической пластины.	Подождать, пока температура керамической пластины вернется в норму. Нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить прибор.

E3	Неисправность датчика температуры IGBT – обрыв цепи.	Заменить плату питания.
E4	Неисправность датчика температуры IGBT – короткое замыкание.	
C2	Высокая температура IGBT.	Подождать, пока температура IGBT вернется в норму. Нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить прибор. Проверить, плавно ли работает вентилятор; если нет, заменить.
EL	Напряжение питания ниже номинального.	Проверить, в норме ли питание. Включить после того, как питание станет нормальным.
EH	Напряжение питания выше номинального.	
EU	Сбой подключения платы питания и платы дисплея.	Проверить соединение. Заменить плату дисплея или плату питания.

2) Особые неисправности и решения

Ошибка	Проблема	Решение А	Решение В
Светодиод не загорается, когда прибор подключен к сети.	Нет питания.	Проверить, плотно ли вставлена вилка в розетку и исправна ли розетка.	
	Дополнительная плата питания и плата дисплея не подключены.	Проверить соединение.	
	Дополнительная плата питания повреждена.	Заменить дополнительную плату питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Заменить плату дисплея.	
Некоторые кнопки не работают или светодиодный дисплей неисправен.	Плата дисплея повреждена.	Заменить плату дисплея.	
Индикатор режима готовки горит, но нагрев не начинается.	Высокая температура варочной поверхности.	Окружающая температура может быть слишком высокой. Воздухозаборник или вентиляционное отверстие могут быть заблокированы.	
	Неисправности вентилятора.	Проверить, работает ли вентилятор плавно; если нет, заменить вентилятор.	
	Плата питания повреждена.	Заменить плату питания.	
Нагрев внезапно	Неправильный тип	Использовать	Цепь обнаружения

прекращается во время работы и на дисплее мигает «и».	посуды.	подходящую посуду (см. Руководство по эксплуатации.)	посуды повреждена, замените плату питания.
	Диаметр посуды слишком маленький.		
	Поверхность перегрелась.	Агрегат перегрет. Подождать, пока температура вернется к норме. Нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить прибор.	
Зоны нагрева на одной стороне (например, первая и вторая зона) отображают «и».	Сбой подключения платы питания и платы дисплея.	Проверить соединение.	
	Плата дисплея коммуникационной части повреждена.	Заменить плату дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Заменить основную плату.	
Двигатель вентилятора звучит ненормально.	Двигатель вентилятора поврежден.	Заменить вентилятор.	

Не рекомендуется разбирать устройство самостоятельно.

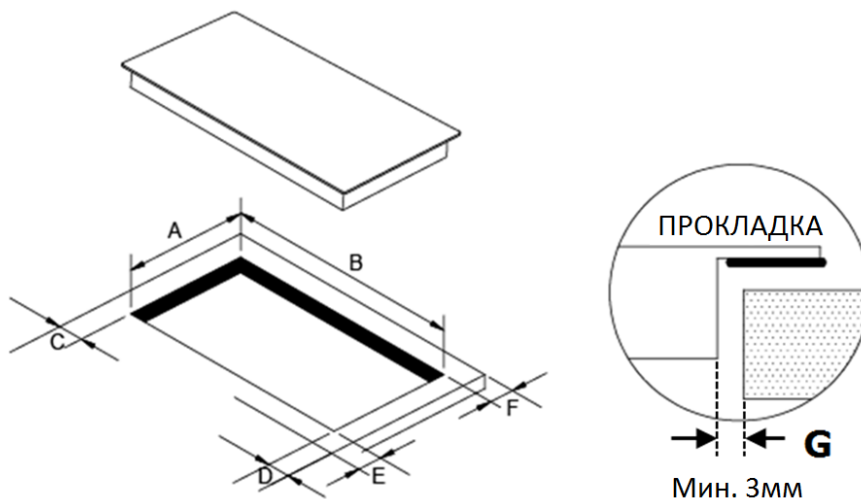
9. Установка

9.1 Выбор установочного оборудования

Необходимо вырезать рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже. Для установки и использования вокруг отверстия должно оставаться не менее 5 см свободного пространства. Убедиться, что толщина рабочей поверхности не менее 30 мм. Выбрать термостойкий и изолированный материал рабочей поверхности (дерево и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если они не пропитаны), чтобы избежать поражения электрическим током и деформации, вызванной тепловым излучением от зон нагрева. Как показано выше:




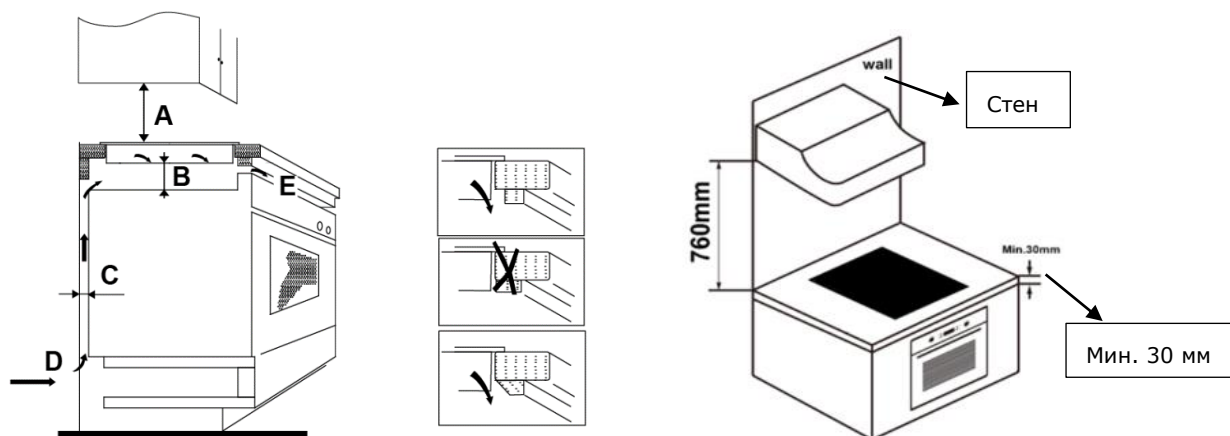
Примечание: безопасное расстояние между сторонами варочной поверхности и внутренними поверхностями столешницы должно быть не менее 3 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	F (мм)	G (мм)
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50 мин.	50 мин.	50 мин.	50 мин.	3 мин.

При любых обстоятельствах необходимо убедиться, что поверхность индукционной варочной поверхности хорошо вентилируется, а входное и выходное отверстия для воздуха не заблокированы. Необходимо убедиться, что поверхность индукционной варочной поверхности находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже

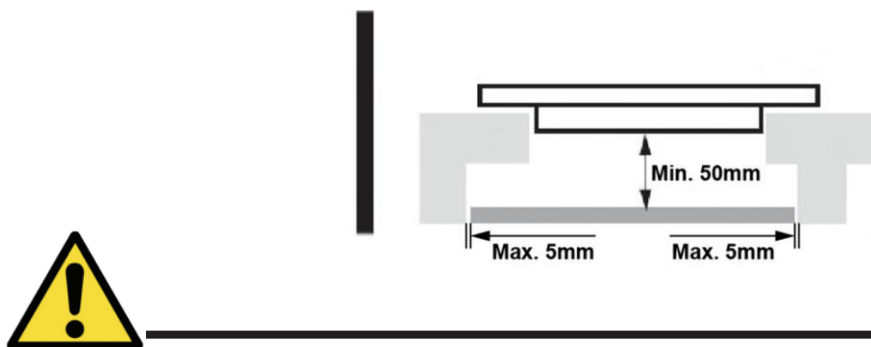
 Примечание: безопасное расстояние между зоной нагрева и шкафом над зоной нагрева должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм

ВНИМАНИЕ: Обеспечение надлежащей вентиляции

Необходимо убедиться, что поверхность индукционной варочной поверхности хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Во избежание случайного прикосновения к перегревающемуся дну варочной поверхности или неожиданного поражения электрическим током во время работы необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на минимальном расстоянии 50 мм от низа варочной поверхности. Следуйте приведенным ниже требованиям.



Снаружи варочной поверхности есть вентиляционные отверстия. НЕОБХОДИМО убедиться, что эти отверстия не заблокированы столешницей, когда при установке варочной поверхности.



- Необходимо иметь в виду, что клей, которым пластик или дерево соединяется с мебелью, должен выдерживать температуру не ниже 150 °С, чтобы избежать отклеивания обшивки.
 - Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90 °С.
-

9.2 Перед установкой варочной панели убедиться, что

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают занимать необходимое пространство.
- Рабочая поверхность изготовлена из жаропрочного и утепленного материала.
- Если варочная поверхность установлена над духовым шкафом, в духовке есть встроенный охлаждающий вентилятор.
- Установка будет соответствовать всем требованиям к допускам и применимым стандартам и нормам.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и размещен в соответствии с местными правилами и положениями по электромонтажу.
- Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).
- Изолирующий выключатель будет легко доступен клиенту с установленной варочной поверхностью.
- Необходимо проконсультироваться с местными строительными органами и нормативными актами, если есть сомнения в установке.
- Использовать термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную поверхность.

9.3 После установки варочной поверхности убедиться, что

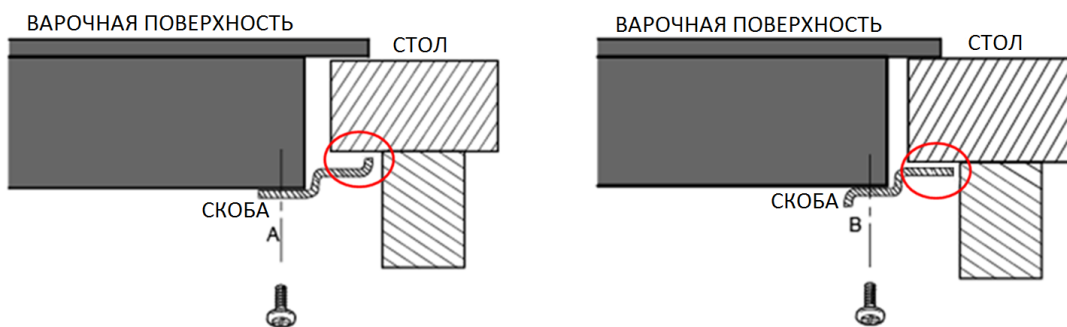
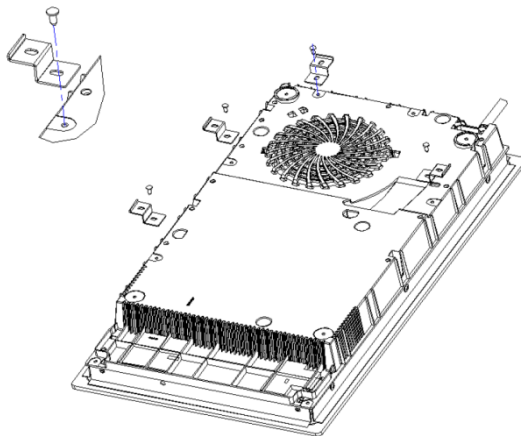
- Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.
- Достаточный приток свежего воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной поверхности.
- Если варочная поверхность установлена над ящиком или шкафом, под основанием плиты устанавливается термозащитный барьер.
- Изолирующий выключатель легко доступен для пользователя.

9.4 Перед размещением крепежных кронштейнов

- Прибор следует размещать на устойчивой гладкой поверхности (использовать упаковку).
- Не применять силу к приборам управления, выступающим из варочной поверхности.

9.5 Регулировка положения кронштейна

- Закрепить варочную поверхность на рабочей поверхности, прикрутив 2 скобы к ее нижней части (см. Рисунок) после установки.
- Отрегулировать положение кронштейна в соответствии с разной толщиной столешницы.



Ни при каких обстоятельствах скобы не должны касаться внутренних поверхностей столешницы после установки (см. Рисунок).

9.6 Предупреждения

1. Индукционная варочная поверхность должна быть установлена квалифицированным специалистом. К Вашим услугам могут быть предоставлены профессионалы. Не проводить установку самостоятельно.
2. Варочную поверхность нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, т.к. влажность может повредить электронику варочной поверхности.
3. Индукционная варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить хорошее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона индуцированного нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.
5. Чтобы избежать повреждений, прокладка и клей должны быть устойчивыми к нагреванию.
6. Запрещается использовать парочиститель.

9.7 Подключение варочной панели и электросети



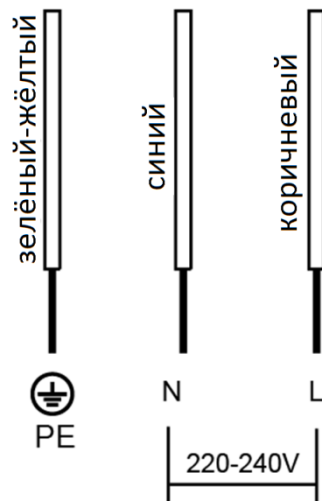
Эта варочная поверхность должна подключаться к электросети только квалифицированным персоналом.

Перед подключением варочной поверхности к электросети необходимо убедиться, что:

1. Внутренняя электропроводка рассчитана на мощность, потребляемую варочной поверхностью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. Сечения кабеля питания выдерживают нагрузку, указанную на паспортной табличке.
4. Для подключения варочной поверхности к электросети не использовать адаптеры, редукторы или разветвители, т.к. они могут вызвать перегрев и пожар.
5. Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен располагаться так, чтобы его температура не превышала 75 °С в любой точке.




Необходимо уточнить у электрика, подходит ли домашняя электропроводка без переделок. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.



- Если общее количество нагревательных элементов прибора, которое выбрано, составляет не менее 4, прибор может быть подключен непосредственно к сети с помощью однофазного электрического подключения, как показано ниже.
- Если кабель поврежден или подлежит замене, операция должна выполняться квалифицированным специалистом, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Установщик должен убедиться, что выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам безопасности.
- Кабель нельзя сгибать или сжимать.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченными техниками.



Нижняя поверхность и шнур питания варочной поверхности недоступны после установки.

 <p>УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывать этот прибор вместе с несортированными бытовыми отходами. Сбирать такие отходы необходимо отдельно для специальной переработки.</p>	<p>Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС по Утилизации электрического и электронного оборудования (УЭЭО). Обеспечивая правильную утилизацию этого прибора, Вы сможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть причинен, если бы он был утилизирован неправильным образом.</p> <p>Символ на изделии указывает на то, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует сдать в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров.</p> <p>Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке этого прибора обратиться в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.</p> <p>Для получения более подробной информации об обращении, восстановлении и переработке этого прибора, обратиться в местную городскую администрацию, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели прибор.</p>
---	--

Дата изготовления прибора содержится в серийном номере товара.

Серийный номер товара указан на этикетке, которая размещена на приборе.

Пример серийного номера товара: 3092012CCBL122200001, где

3092012CCBL - код завода

12 - месяц выпуска (декабрь)

22 - год выпуска (2022 год)

00001 - код товара

Контактная информация

Импортер (Уполномоченное изготовителем лицо):

Общество с ограниченной ответственностью «ВЕЛТ».

Место нахождения: 248000, г. Калуга, ул. Луначарского, д. 57, стр. 2, Российская Федерация.

Телефон: +74842575842

Сайт: www.ooo-velt.ru

Изготовитель: FOSHAN SHUNDE MIDEA ELECTRICAL HEATING APPLIANCES MANUFACTURING COMPANY LIMITED.

Место нахождения: No.19 Sanle Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, Китай.