making
oasis
everywhere

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

EAC

www.oasis-home.ru

СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности	2
Технические характеристики	4
Описание варочной панели	5
Модель P-SBD (M)	5
Модель P-SDR (M)	9
Модель P-IBD (M)	11
Модель P-SBS (M), P-SWS (M)	16
Модель P-SB (M)	17
Модель P-SBU (M)	17
Модель P-IBS (M), P-IWS (M)	22
Модель P-IBF (M)	27
Установка	38
Сертификация	43
Утилизация	43
Транспортировка и хранение	43
Гарантийный талон	45

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
making oasis everywhere

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтите все инструкции, изложенные в данном руководстве по эксплуатации.
В нем предоставлена важная информация, для обеспечения безопасной установки, пользования и получения наилучшего результата в процессе приготовления.
Сохраняйте данное руководство на протяжении всего времени пользования варочной панелью.
Храните руководство в доступном месте, чтобы в случае необходимости оно всегда было под рукой.
Строго соблюдайте руководство по эксплуатации с целью предотвращения несчастных случаев.
При распаковке тщательно проверьте целостность изделия.

ВНИМАНИЕ: При несоблюдении указаний, приведенных в данном руководстве, может произойти взрыв или пожар с нанесением ущерба имуществу или травм людям.

Основные меры безопасности

1. Перед установкой и первым включением прибора следует ознакомиться с инструкцией по эксплуатации, которая входит в комплект поставки.
2. Не размещайте горючие материалы рядом с прибором.
3. Не накрывайте прибор.
4. Во время работы устройство нагревается. Не прикасайтесь к горячей поверхности, это может привести к ожогам.
5. При длительном отключении прибора необходимо отключить его от электросети.
6. Соприкасающиеся с прибором поверхности должны выдерживать температуру нагрева минимум 100°C.
7. Прибор в обязательном порядке должен иметь заземление.
8. Не эксплуатируйте неисправный прибор.
9. Не допускайте к прибору детей, недееспособных и посторонних лиц.

ВНИМАНИЕ: Во время работы панель нагревается, поэтому в процессе приготовления внимательно следите за тем, чтобы дети не находились в непосредственной близи от прибора.

– Подключение к электрической сети должно выполняться с соблюдением местных норм.
- При установке варочной панели необходимо предусмотреть многополюсный автоматический размыкатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, необходимым для обеспечения полного отключения от сети.
- Заземление данного прибора является обязательным.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор к электрической сети после его встраивания в кухонную мебель.
- При необходимости замены сетевого шнура его следует заменять только сетевым шнуром с характеристиками, идентичными характеристикам оригинального шнура, поставленного изготовителем. Эта операция должна выполняться квалифицированным техническим специалистом.
- Изготовитель не несет никакой ответственности за травмы людей или животных или материальный ущерб, явившиеся результатом несоблюдения требований, указанных в данном руководстве.
- Использование разветвителей-переходников и удлинителей не допускается.
- Не тяните за сетевой шнур, чтобы отключить прибор от сети.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.

- Данная варочная панель предназначена исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Не используйте данный прибор в качестве обогревателя помещения или для сушки одежды.
- Не включайте варочную панель без посуды.
- Не кладите на варочную панель посуду весом более 25 кг.
- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной установки органов управления.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Следует быть внимательным и не прикасаться к нагревающимся элементам. Детей не следует подпускать к прибору, необходимо осуществлять постоянный надзор за ними. Этот прибор не должен использоваться детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны осуществлять уход за прибором и его чистку без надзора со стороны взрослых.
- Домашних животных не следует подпускать к прибору.
- Закончив пользование варочной панелью, убедитесь, что она выключена.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Рекомендуется внимательно следить за приготовлением блюд с большим количеством жира, масла или спирта (например, рома, коньяка, вина).
- Храните упаковочные материалы прибора вне досягаемости детей.
- Прежде чем чистить варочную панель, следует дождаться, чтобы она полностью остыла.
- Приготовление на варочной панели блюд с большим количеством жира или масла при отсутствии надлежащего контроля опасно и может привести к пожару. Никогда не пытайтесь гасить огонь водой; выключите прибор и накройте огонь, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Не храните на варочной поверхности различные предметы.

Перед использованием новой варочной панели:
- Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры безопасности».
- Снимите защитную пленку, которая все еще может быть на вашей варочной панели.

Информация об авторизованных сервисных центрах по обслуживанию электрических варочных панелей «making oasis everywhere» на территории РФ можно получить на:

– web-сайте www.forteklima.ru в разделе «Где обслуживать?»,
– по телефону горячей линии: 8-800-700-00-98 (звонок по России бесплатный),
– написав на e-mail: service@forteholding ru

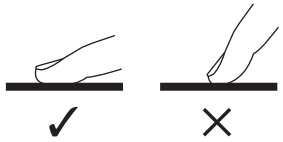
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	P-SDR (M)	P-SBD (M)	P-IBD (M)	P-SBS (M)	P-SWS (M)	P-SB (M)	P-SBU (M)	P-IBS (M)	P-IWS (M)	P-IBF (M)
Параметры электросети, В~/Гц	220-240/50									
Материал	Стеклокерамика									
Индукционный нагрев	-	-	+	-	-	-	-	+	+	+
Цвет	Черный	Черный	Черный	Черный	Белый	Черный	Черный	Черный	Белый	Черный
Тип управления	Сенсорный									
Мощность, Вт	2900	3000	3500	6000	6000	6400	6600	7400	7400	7400
Длина кабеля питания, см	120	120	120	120	120	120	120	120	120	120
Количество конфорок	2	2	2	4	4	4	4	4	4	4
Блокировка сенсора	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Таймер	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Габаритные размеры, см	28,8×51×5,5	28,8×52×5,5	28,8×52×5,6	59×52×5,5	59×52×5,5	59×52×5,5	59×52×5,5	59×52×6,2	59×52×6,2	59×52×6,2
Размеры выреза в столешнице, см	49×26,8	49×26,8	50×26,8	56×49	56×49	56×49	56×49	56×49	56×49	56×49
Вес, кг	4,7	4,7	5,2	9	9	9	9,5	8,57	8,57	8,57

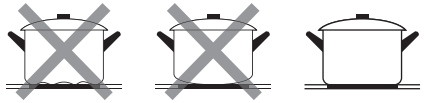
Указанные технические параметры измерены в идеальных заводских условиях.
Производитель оставляет за собой право менять внешний вид,
технические параметры и комплектацию товара без специального уведомления.

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

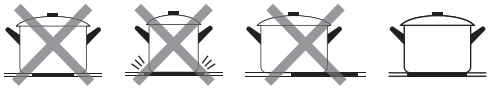
— Органы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно оказывать никакого давления.
— Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
— Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда будет зарегистрировано прикосновение.
— Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что на них нет никаких предметов (например, посуды или ткани), покрывающих их. Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.



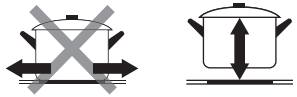
ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ ДЛЯ НЕ ИНДУКЦИОННЫХ МОДЕЛЕЙ



Убедитесь, что основание вашей посуды гладкое, плотно прилегает к поверхности и имеет тот же размер, что и зона приготовления.



Всегда снимайте кастрюли с поверхности – не нужно возить по поверхности, иначе они могут поцарапать поверхность.

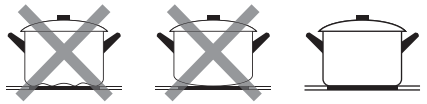


ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ ДЛЯ ИНДУКЦИОННЫХ МОДЕЛЕЙ

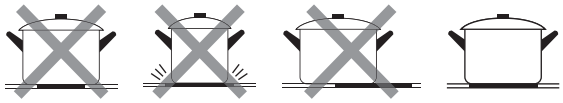
— Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционной варки.
Ищите символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.
— Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя тест на магнит.
Переместите магнит к основанию кастрюли. Если он притягивается, кастрюля подходит для индукции.

Если у вас нет магнита:
1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить.
2. Если на дисплее не мигает, а вода нагревается, кастрюля подходит.
— Посуда, изготовленная из следующих материалов, не подходит: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитной основы, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

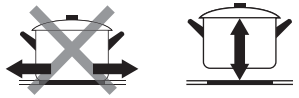
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте сковороды, диаметр которых равен размеру выбранной зоны. Используя горшок, немного более широкая энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете меньший пот, эффективность может быть меньше, чем ожидалось. Горшок размером менее 140 мм может быть незаметен при выполнении работы. Всегда центрируйте сковороду на зоне приготовления.



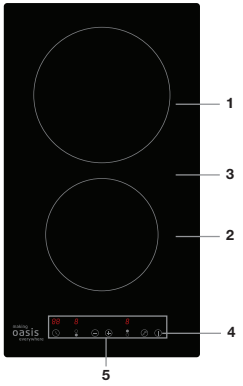
Всегда снимайте кастрюли с индукционной плиты – не скользите, иначе они могут поцарапать стекло.



ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ
Модель P-SBD (M)

Вид сверху

1. Зона нагрева 1800 Вт
2. Зона нагрева 1200 Вт
3. Стеклокерамическая панель
4. Включение / Выключение
5. Панель управления



Панель управления

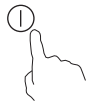
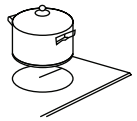
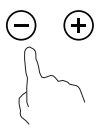


1. Управление включением/выключением
2. Регуляторы питания / таймера
3. Управление выбором зоны нагрева
4. Управление таймером
5. Управление блокировкой

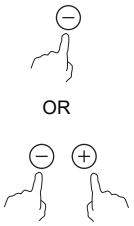
Управление варочной панелью

Начало приготовления

После включения питания зуммер подает звуковой сигнал один раз, все индикаторы загораются в течение 1 секунды, а затем гаснут, указывая на то, что керамическая плита перешла в режим ожидания.

Коснитесь кнопки включения/выключения. Все индикаторы показывают "-"	
Поместите подходящую кастрюлю на зону приготовления, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.	
Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева	
Выберите настройку нагрева, коснувшись кнопки "-" или"+". • Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, керамическая плита автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1. • Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления пищи. • Удерживая нажатой любую из этих кнопок, значение будет регулироваться вверх или вниз.	

Окончание приготовления

Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, который вы хотите отключить	
Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до "0" или коснувшись "-" и "+" вместе.	
Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки включения/выключения	

Остерегайтесь горячих поверхностей

Индикатор "H" покажет, к какой зоне приготовления опасно прикасаться. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите нагреть другие кастрюли, используйте все еще горячую плиту.



Блокировка элементов управления

Блокировка элементов управления

— Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включают зоны приготовления пищи).

— Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления, коснитесь элемента управления блокировкой, индикатор таймера покажет " Lo "

Чтобы разблокировать элементы управления, убедитесь, что керамическая плита включена.

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме включения/-выключения, вы всегда можете выключить керамическую варочную панель с помощью кнопки включения /выключения в экстренной ситуации, но сначала вы должны разблокировать варочную панель при следующей операции.

Управление таймером

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

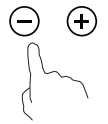
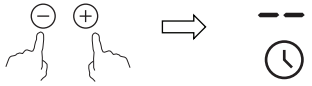
а) Вы можете использовать его в качестве отсчета времени. В этом случае таймер не выключит ни одну зону приготовления, когда истечет установленное время.

б) Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких зон приготовления после истечения установленного времени.

— Максимальное время составляет 99 минут

а) Использование таймера в качестве отсчета времени

Если вы не выбираете какую-либо зону приготовления пищи

Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: вы можете использовать режим отсчета времени, даже если вы не выбираете какую-либо зону приготовления пищи.	
Коснитесь элемента управления таймером, индикатор таймера начнет мигать; Отрегулируйте настройку таймера, нажав кнопки "-" или"+". Индикатор таймера начнет мигать и отобразится на дисплее таймера	
При одновременном нажатии на"-" и "+" таймер обнуляется, и "--" будет отображаться на дисплее минут.	
Когда время будет установлено, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать втечение 5 секунд	
Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет " - -", когда время настройки закончится.	

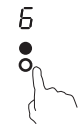
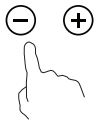
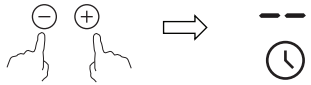
Подсказка:

а) Один раз коснитесь кнопки "-" или "+" таймера, чтобы уменьшить или увеличить его на 1 минуту.

b) Нажмите и удерживайте кнопку "-"или"+" таймера, чтобы уменьшить или увеличить его на 10 минут.

c) Если время настройки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 0 минутам.

б) Установка таймера для выключения одной или нескольких зон приготовления пищи

Установите одну зону	
Коснитесь зоны, которую вы хотите установить	
Коснитесь элемента управления таймером, индикатор таймера покажет “10”	
Установите время, нажав кнопку “-“ или “+” на таймере	
Если вы нажмете ” - “ и ” + " вместе, таймер будет отменен, и на минутном дисплее появится “--”.	
Когда время будет установлено, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд	
Когда таймер приготовления истечет, соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена.	

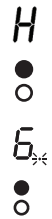
Установка таймера для выключения нескольких зон приготовления пищи
а) Если эта функция используется более чем в одной зоне нагрева, индикатор таймера покажет наименьшее время.
(например, зона 1# время установки 5 минут, зона 2# время установки 15 минут, индикатор таймера показывает ¨5¨.)



ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.

б) Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона отключится. Затем он покажет новый min. таймер и точка соответствующей зоны будут мигать.

в) Когда таймер приготовления истечет, соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена.



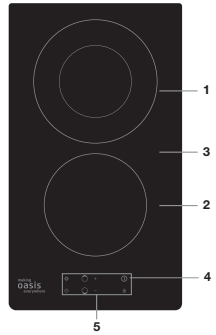
Примечание:
а) Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что выбрана зона

б) Если вы хотите изменить время после установки таймера, вы должны начать с шага 1.
в) Метод установки двух зон такой же, как и упомянутый выше.

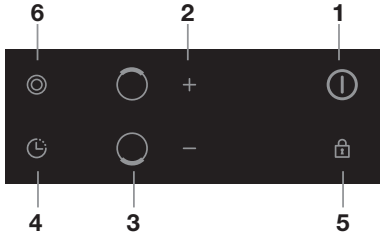
Модель P-SDR (M)

Вид сверху

1. Зона нагрева 700/1700 Вт
2. Зона нагрева 1200 Вт
3. Стеклокерамическая панель
4. Включение / Выключение
5. Панель управления



Панель управления



1. Управление включением/выключением
2. Регуляторы питания / таймера
3. Управление выбором зоны нагрева
4. Управление таймером
5. Управление блокировкой
6. Управление двойной зоной

УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

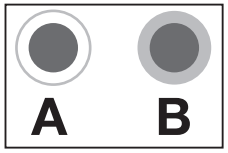
Начало приготовления
После включения питания зуммер подает звуковой сигнал один раз, все индикаторы загораются в течение 1 секунды, а затем гаснут, указывая на то, что керамическая плита перешла в режим ожидания.

Коснитесь кнопки включения/выключения. Все индикаторы показывают ¨-¨
Поместите подходящую кастрюлю на зону приготовления, которую вы хотите использовать.
• Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.
Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева
Выберите настройку нагрева, коснувшись кнопки ¨-¨ или¨+¨.
• Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, керамическая плита автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1.
• Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления пищи.
• Удерживая нажатой любую из этих кнопок, значение будет регулироваться вверх или вниз.

Окончание приготовления
Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, который вы хотите отключить
Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до ¨0¨ или коснувшись ¨-¨ и ¨+¨ вместе.
Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки включения/выключения

Остерегайтесь горячих поверхностей
"H" покажет, к какой зоне приготовления опасно прикасаться. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите нагреть другие кастрюли, используйте все еще горячую плиту.

Использование функции двойной зоны



• Функция работает только в зоне приготовления 2#
• Двойная зона приготовления пищи имеет две зоны, которые можно использовать в центральной секции и внешней секции. Вы можете использовать центральную секцию (A) независимо или обе секции (B)

Активируйте двойную зону
Отрегулируйте настройку нагрева между уровнями мощности 1 и 9 (например, 6).
Центральная секция двойной зоны приготовления пищи включится.
Коснувшись управления двойной зоной "⊠" один раз, секция (B) работает.
Индикатор зоны приготовления показывает " " и " " попеременно.

Деактивация двойной зоны
При повторном нажатии кнопки управления двойной зоной "⊠" функция двойной зоны отключается.
Индикатор зоны приготовления показывает "6".

Блокировка элементов управления
• Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включают зоны приготовления пищи).
• Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления
Коснитесь элемента управления блокировкой, индикатор таймера покажет " Lo "

Чтобы разблокировать элементы управления
Убедитесь, что керамическая плита включена
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены , кроме включения/выключения, вы всегда можете выключить керамическую варочную панель с помощью кнопки включения /выключения в экстренной ситуации, но сначала вы должны разблокировать варочную панель при следующей операции.

Управление таймером
а) Вы можете установить таймер для одной или нескольких зон приготовления таймер, после истечения установленного времени зона приготовления не выключится.
• Максимальное время составляет 99 минут

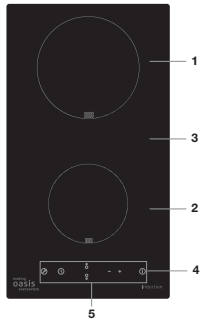
Установите одну зону
Коснитесь зоны, которую вы хотите установить
Коснитесь элемента управления таймером, индикатор таймера покажет "10"
Установите время, нажав кнопку "-" или "+" на таймере
Если вы нажмете " - " и " + " вместе, таймер будет отменен, и на минутном дисплее появится"--".
Когда время будет установлено, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд
Когда таймер приготовления истечет, соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена.

Примечание:
а) Когда вы устанавливаете таймер нажатием кнопки "-" или"+", вы можете коснуться и удерживать ее, увеличивая и уменьшая на 1 в течение первых 15 минут, а затем на 5 (300 секунд) .
б) Если вы хотите изменить время после установки таймера, вы должны начать с шага 1.
в) Метод установки двух зон такой же, как и упомянутый выше.
d) Прямой доступ к таймеру "99" минут, нажав клавишу управления "-" в первый раз.
e) Если в двух или более зонах приготовления было время, отображается самое короткое установленное время.

Модель P-IBD (M)

Вид сверху

1. Зона нагрева 2000 Вт
2. Зона нагрева 1500 Вт
3. Стеклокерамическая панель
4. Включение / Выключение
5. Панель управления

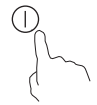
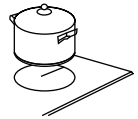


Панель управления



1. ON/OFF управление
2. Мощность/регулятор таймера
3. Управление выбором зоны нагрева
4. Управление таймером
5. Блокировка управления

УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ
Начало приготовления

Нажмите кнопку включения/выключения в течение трех секунд. После включения питания зуммер подает звуковой сигнал один раз, на всех дисплеях отображается "–" или"– –", что указывает на то, что индукционная плита перешла в режим ожидания.	
Поместите подходящую кастрюлю на зону приготовления, которую вы хотите использовать. • Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.	
Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева ,и индикатор рядом с клавишей начнет мигать	
Выберите настройку нагрева, коснувшись кнопки "-" или"+". • Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1. • Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления пищи.	

Если дисплей мигает  поочередно с установкой температуры

Это означает следующее:
• вы не поместили кастрюлю в правильную зону приготовления или,
• кастрюля, которую вы используете, не подходит для индукционной варки или,
• сковорода слишком мала или неправильно расположена по центру зоны приготовления.
Нагрев не происходит, если в зоне приготовления нет подходящей кастрюли.
Дисплей автоматически выключится через 2 минуты, если на нем не будет установлена подходящая кастрюля.

Завершение готовки

Прикосновение к элементу управления выбором зоны нагрева, который вы хотите отключить	
Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до “0” или коснувшись “-” и “+” вместе. Убедитесь, что на дисплее отображается “0”.	
Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки ON/OFF.	
Остерегайтесь горячих поверхностей Индикатор H покажет, к какой зоне приготовления не нужно прикасаться. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите нагревать емкость - используйте все еще горячую зону нагрева.	

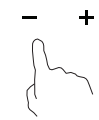
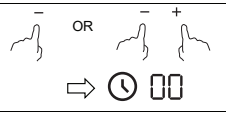
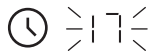
Блокировка элементов управления
• Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, если дети случайно включают зоны нагрева).
• Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Блокировка элементов управления	
Приконснитесь к элементу блокировки	Индикатор таймера покажет “ Lo ”
Чтобы разблокировать элементы управления	
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.	

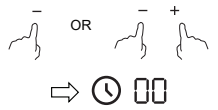
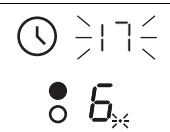
Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением the ON/OFF ⏻, вы всегда можете выключить индукционную плиту с помощью ON/OFF ⏻ управления в аварийной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель в следующей операции.

Управление таймером
Вы можете использовать таймер двумя различными способами:
• Вы можете использовать его в качестве таймера обратного отсчета. В этом случае таймер не выключит ни одну зону нагрева, когда истечет установленное время.
• Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких зон приготовления после истечения установленного времени.
Максимальная настройка таймера 99 минут

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА В КАЧЕСТВЕ ТАЙМЕРА ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА

Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если вы не выбираете какую-либо зону приготовления пищи.	
Прикоснитесь к элементам управления таймером. Индикатор обратного отсчета начнет мигать, и на дисплее таймера появится “10”.	
Установите время, нажав кнопку “-” или “+” на таймере Подсказка: Нажмите кнопку “-” или “+” таймера, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту один раз. Нажмите и удерживайте кнопку “-” или “+” таймера, чтобы уменьшить или увеличить его на 10 минут.	
При прикосновеним к “-” и “+” одновременно, таймер отменяется, и “00” будет отображаться на временном дисплее.	
Когда время будет установлено, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.	
Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет“ - -”, когда время настройки закончится.	

a) Установка таймера для выключения одной зоны приготовления

Установите одну зону	
Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, для которого вы хотите установить таймер.	
Коснитесь управления таймером, индикатор начнет мигать, и на дисплее таймера появится “10”.	
Установите время, коснувшись кнопки “-” или “+” таймера Подсказка: однократное нажатие кнопки “-” или “+” таймера уменьшит или увеличит его на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку “-” или“+”, чтобы таймер уменьшился или увеличился на 10 минут.	
При одновременном нажатии на “-” и “+” таймер отменяется, и на дисплее минут отображается “00”.	
Когда время будет установлено, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд. ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что выбрана зона.	
Когда таймер приготовления истечет, соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена.	



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

После удаления кастрюли индукционная плита может немедленно прекратить нагрев, а плита автоматически выключится через 2 минуты.



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

ОТОБРАЖЕНИЕ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

Диагностика

Коды ошибок, которые возникают во время использования клиентом и их решения;

Коды ошибок	Проблема	Решение
Автоматическое восстановление		
E1	Напряжение питания выше номинального напряжения.	Проверьте, нормальная ли подача питания. Включите питание после того, как источник питания будет в норме.
E2	Напряжение питания ниже номинального напряжения.	
E3	Высокая температура датчика керамической пластины .(1#)	Подождите, пока температура керамической пластины вернется в норму. Нажмите кнопку “ВКЛ/ВЫКЛ”, чтобы перезапустить устройство.
E4	Высокая температура датчика керамической пластины .(2#)	
E5	Высокая температура IGBT .(1#)	Подождите, пока температура IGBT вернется в норму. Нажмите кнопку “ВКЛ/ВЫКЛ”, чтобы перезапустить устройство. Проверьте, работает ли вентилятор плавно; если нет , замените вентилятор.
E6	Высокая температура IGBT（2#）	
Без Автоматического Восстановления		
F3/F6	Неисправность датчика температуры керамической пластины - короткое замыкание. (F3 для 1#,F6 для 2#)	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамической пластины.
F4/F7	Неисправность датчика температуры керамической пластины-разомкнутая цепь. (F4 для 1#,F7 для 2#)	
F5/F8	Неисправность датчика температуры керамической пластины—недопустима . (F5 для 1#,F8 для 2#)	
F9/FA	Датчик температуры неисправности IGBT. (короткое замыкание/разомкнутая цепь для 1#)	Замените плату питания.
FC /FD	Датчик температуры неисправности IGBT. (короткое замыкание/разомкнутая цепь для 2#)	

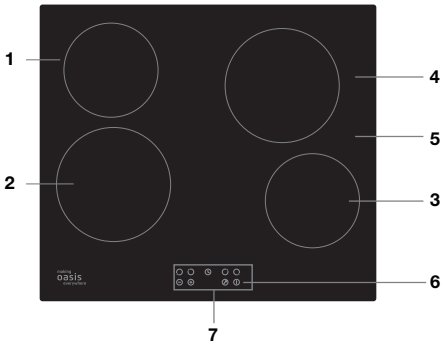
Специфические ошибки и решения

Ошибка	Проблема	Решение A	Решение B
Дисплей не загорается, когда устройство подключено к сети.	Питание не подается.	Проверьте, плотно ли закреплена вилка в розетке и работает ли эта розетка.	
	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея.	Проверьте соединение.	
	Повреждена вспомогательная плата питания.	Замените вспомогательную плату питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Некоторые кнопки не могут работать, или дисплей не работает нормально.	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Индикатор режима приготовления загорается, но нагрев не запускается.	Высокая температура работы.	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Воздухозаборник или вентиляционное отверстие могут быть заблокированы.	
	Проблема с вентилятором	Проверьте, хорошо ли работает вентилятор; если нет, замените вентилятор.	
	Плата питания повреждена.	Замените плату питания.	
Нагрев внезапно прекращается во время работы, и на дисплее мигает “u”.	Тип кастрюли неправильный.	Используйте соответствующую кастрюлю (см. Руководство по эксплуатации.)	Схема обнаружения неисправности, замените плату питания.
	Диаметр емкости слишком мал		
	Плита перегрелась;	Блок перегрет. Подождите, пока температура вернется в норму. Нажмите кнопку “ВКЛ/ВЫКЛ”, чтобы перезапустить устройство.	
Зоны нагрева одной и той же стороны (например, первая и вторая зоны) будут отображать “u” .	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея;	Проверьте соединение.	
	Повреждена плата дисплея коммуникационной части.	Замените плату дисплея.	
	Основная плата повреждена.	Замените плату питания.	
Двигатель вентилятора громко шумит.	Двигатель вентилятора поврежден.	Замените вентилятор.	

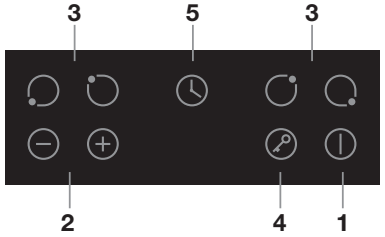
Вышеизложенное является решением и проверкой распространенных ошибок.
Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной плиты.

Модели P-SBS (M), P-SWS (M)

1. Зона нагрева 1200 Вт
2. Зона нагрева 1800 Вт
3. Зона нагрева 1200 Вт
4. Зона нагрева 1800 Вт
5. Стеклянная пластина
6. Включение / выключение
7. Панель управления



Панель управления



1. Управление включением/выключением
2. Регуляторы регулирования мощности
3. Управление выбором зоны нагрева
4. Управление блокировкой
5. Управление таймером

Управление варочной панелью

Начало приготовления
После включения питания зуммер подает звуковой сигнал один раз, все индикаторы загораются в течение 1 секунды, а затем гаснут, указывая на то, что керамическая плита перешла в режим ожидания.

Коснитесь кнопки включения/выключения. Все индикаторы показывают "-"

Поместите подходящую кастрюлю на зону приготовления, которую вы хотите использовать.
• Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.

Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева

Выберите настройку нагрева, коснувшись кнопки "-" или"+".
• Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, керамическая плита автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1.
• Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления пищи.
• Удерживая нажатой любую из этих кнопок, значение будет регулироваться вверх или вниз.

Окончание приготовления
Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, который вы хотите отключить
Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до "0" или коснувшись "-" и "+" вместе.
Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки включения/выключения

Остерегайтесь горячих поверхностей
"H" покажет, к какой зоне приготовления опасно прикасаться. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите нагреть другие кастрюли, используйте все еще горячую плиту.

Блокировка элементов управления

• Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включают зоны приготовления пищи).
• Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления
Коснитесь элемента управления блокировкой, индикатор таймера покажет " Lo "

Чтобы разблокировать элементы управления
Убедитесь, что керамическая плита включена
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены , кроме включения/выключения, вы всегда можете выключить керамическую варочную панель с помощью кнопки включения /выключения в экстренной ситуации, но сначала вы должны разблокировать варочную панель при следующей операции.

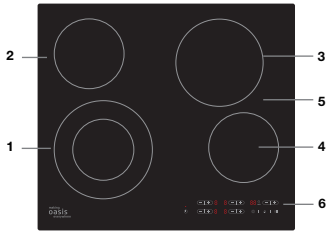
Управление таймером
а) Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких зон приготовления после истечения установленного времени.
• Максимальное время составляет 99 минут

а) Установка таймера для выключения одной или нескольких зон приготовления пищи

Установите одну зону
Коснитесь зоны, которую вы хотите установить
Коснитесь элемента управления таймером, индикатор таймера покажет "10"
Установите время, нажав кнопку "-" или "+" на таймере
Если вы нажмете " - " и " + " вместе, таймер будет отменен, и на минутном дисплее появится"--".
Когда время будет установлено, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд
Когда таймер приготовления истечет, соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена.

Примечание:
а) Когда вы устанавливаете таймер нажатием кнопки "-" или"+", вы можете коснуться и удерживать ее, увеличивая и уменьшая на 1 в течение первых 15 минут, а затем на 5 (300 секунд).
б) Если вы хотите изменить время после установки таймера, вы должны начать с шага 1.
в) Метод установки четырех зон такой же, как и упомянутый выше.
d) Прямой доступ к таймеру "99" минут, нажав клавишу управления "-" в первый раз.
е) Если в двух или более зонах приготовления было установлено время, отображается самое короткое установленное время.

Модель P-SB (M)



1. Зона нагрева 1000/2200 Вт
2. Зона нагрева 1200 Вт
3. Зона нагрева 1800 Вт
4. Зона нагрева 1200 Вт
5. Стеклянная пластина
6. Панель управления

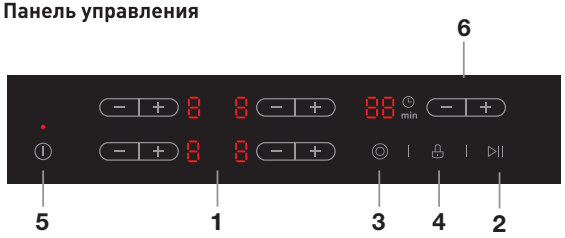
Модель P-SBU (M)

1. Зона нагрева 1000/2200 Вт
2. Зона нагрева 1200 Вт
3. Зона нагрева 1100/2000 Вт
4. Зона нагрева 1200 Вт
5. Стеклянная пластина
6. Панель управления

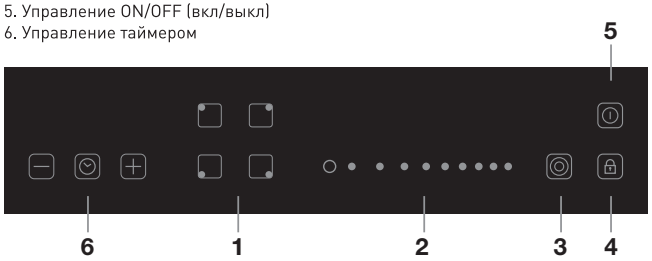
Вид сверху



Панель управления



1. Управление выбором зоны нагрева
2. Пауза
3. Двухзонный контроль
4. Блокировка управления
5. Управление ON/OFF (вкл/выкл)
6. Управление таймером

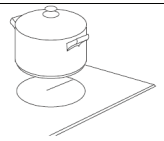
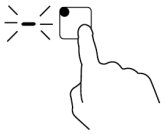


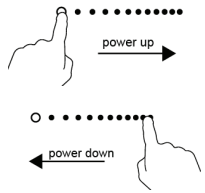
1. Управление выбором зоны нагрева
2. Сенсорное управление мощности контроля
3. Двухзонный контроль
4. Блокировка управления
5. Управление ON/OFF (вкл/выкл)
6. Управление таймером

Управление варочной панелью

Начало приготовления

После включения питания зуммер подает звуковой сигнал один раз, все индикаторы загораются в течение 1 секунды, а затем гаснут, указывая на то, что керамическая плита перешла в режим ожидания.

Нажмите ON/OFF ⏻ Все показатели показывают "-"	
Поместите подходящую кастрюлю на зону приготовления, которую вы хотите использовать. • Убедитесь, что дно кастрюля и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.	
Прикоснитесь к элементу управления для выбора зоны нагрева, и индикатор рядом с клавишей начнет мигать.	

Отрегулируйте настройку нагрева, коснувшись ползунка управления. • Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, керамическая плита автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1. • Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления пищи. • Вы можете изменить уровень мощности от 0 до 9 с помощью управления слайдами.	

Окончание приготовления пищи

Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, который вы хотите отключить.	
Выключите зону приготовления, коснувшись ползунка "○". Чтобы убедится, что на дисплее отображается"0"	
Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки ON/OFF (включения/выключения) ⏻	

ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ

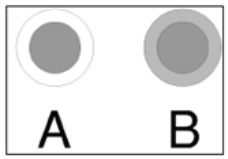
"H" покажет, какая зона нагрева горячая для прикосновения. Данное обозначение исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Это также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите нагревать емкость, используйте горячую зону, которая все еще сохраняет высокую температуру.



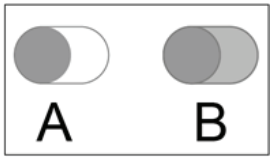
Использование функции двойной зоны

• Функция работает только в 1# и 3# зоне приготовления пищи

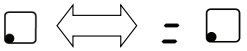
• Двойная зона приготовления пищи имеет две зоны приготовления, которые можно использовать в центральной секции и внешней секции. Вы можете использовать центральную секцию (A) независимо или обе секции (B) одновременно.



Зона 1#



Зона 3#

Активируйте двойную зону	
Нажмите кнопку выбора зоны нагрева для зоны нагрева с двойным контуром（например, уровень мощности составляет 6）	
Когда индикатор уровня мощности начинает мигать, нажмите "◎"	
Через 5 секунд индикатор перестанет мигать, активируется функция двойного цикла, а уровень мощности поочередно показывает "6" и "=".	
Деактивация двойной зоны	
Нажмите кнопку выбора зоны нагрева с двойным контуром, индикатор уровня мощности начнет мигать, затем нажмите кнопку "◎", функция двойной зоны будет отменена, и уровень мощности вернется к "6" .	

Обратите внимание:
1. Двойная зона доступна только в зоне приготовления 1# и 3#. Вы можете выбрать функцию от уровня 1 до уровня 9.
2. Вы можете активировать функцию двойной зоны только тогда, когда выбрана зона приготовления 1#или 3#.
Блокировка элементов управления
• Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, когда дети могут случайно включать зоны приготовления пищи).
• Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления	
Прикоснитесь к обозначению 🔒	Индикатор таймера покажет " Lo"
Чтобы разблокировать элементы управления	
Убедитесь, что керамическая плита включена. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки некоторое время. 🔒	

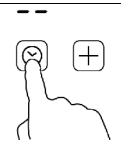
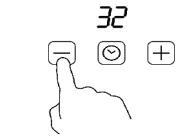
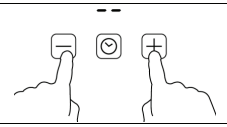
Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением включения/выключения ON/OFF ⏻ , вы всегда можете выключить керамическую плиту с помощью ON/OFF ⏻ управления в аварийной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель в следующей операции.

Управление таймером

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:
a) Вы можете использовать его в качестве таймера обратного отсчета. В этом случае таймер не выключит ни одну зону приготовления, когда истечет установленное время.
b) Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких зон приготовления после истечения установленного времени.
C) Максимальная настройка таймера 99 минут

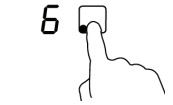
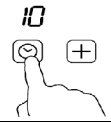
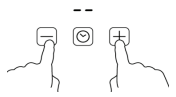
Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

Если вы не выбираете какую-либо зону приготовления пищи

Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если вы не выбираете какую-либо зону приготовления пищи.	
Коснитесь элемента управления таймером, появится индикатор таймера "--" ;	
Отрегулируйте настройку таймера, коснувшись "-" или "+". Индикатор таймера обратного отсчета начнет мигать и отобразится на дисплее таймера.	
Если вы нажмете " - " и "+" вместе, таймер будет отменен, а "--" отобразится на временном дисплее.	
Когда время будет установлено, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд	
Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет" - -", когда время настройки закончится.	

Подсказка:
a) Нажмите кнопку ¨-¨ или ¨+¨ таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить на 1 минуту.
b) Нажмите и удерживайте кнопку ¨-¨или¨+¨ таймера, чтобы уменьшить или увеличить его на 10 минут.
c) Если время настройки превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 0 минутам.

b) Установка таймера для выключения одной или нескольких зон приготовления пищи

Установка одной зоны	
Прикоснитесь к элементу управления для выбора зоны нагрева	
Прикоснитесь к элементу управления таймера, индикатор таймера покажет "10"	
Отрегулируйте настройку таймера, нажав кнопку "-" или"+". Индикатор таймера обратного отсчета начнет мигать и отобразится на дисплее таймера.	
Если вы нажмете " - " и "+" вместе, таймер будет отменен, а "--" отобразится на минутном дисплее.	
Когда время будет установлено, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд	

Установка таймера для выключения нескольких зон приготовления

a). Если эта функция используется более чем в одной зоне нагрева, индикатор таймера покажет наименьшее время. (например, зона 1# время установки 5 минут, зона 2# время установки 15 минут, индикатор таймера показывает "5".)

Обратите внимание: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.



(установите на 15 мину)

(установите на 5 минут)

b). Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона отключится. Затем он покажет новый мин. таймер и точка соответствующей зоны будет мигать.



c). Когда таймер приготовления истечет, соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена



Обратите внимание:

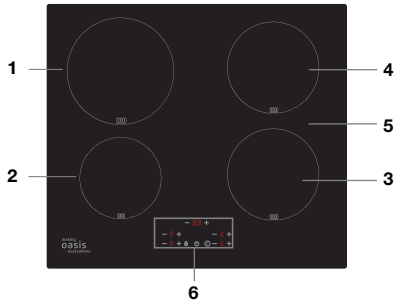
a) Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая, что зона выбрана



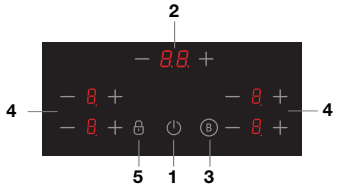
Б) Если вы хотите изменить время после установки таймера, вы должны начать с шага 1.

Модели P-IBS (M), P-IWS (M)

1. Зона 1400/1500 Вт(BOOST)
2. Зона 2400/2600 Вт(BOOST)
3. Зона 1800/2000 Вт(BOOST)
4. Зона 1800/2000 Вт(BOOST)
5. Стеклянная пластина
6. Панель управления



Панель управления



1. Управление включением/выключением
2. Управление таймером
3. Boost (ускорение)
4. Управление выбором зоны нагрева
5. Управление блокировкой

Управление варочной панелью

Начало приготовления
Коснитесь кнопки включения/выключения. После включения питания зуммер подает звуковой сигнал один раз, на всех дисплеях отображается "-" или"--", что указывает на то, что индукционная плита перешла в режим ожидания.
Поместите подходящую кастрюлю на зону приготовления, которую вы хотите использовать.
• Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.

Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, и индикатор рядом с клавишей начнет мигать

Выберите настройку нагрева, коснувшись ползунка управления
• Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1.
• Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления пищи.

Если дисплей мигает попеременно с настройкой температуры это означает, что:
• вы не поместили кастрюлю в правильную зону приготовления или,
• кастрюля, которую вы используете, не подходит для индукционной варки или,
• сковорода слишком мала или неправильно расположена по центру зоны приготовления.

Нагрев не происходит, если в зоне приготовления нет подходящей кастрюли.
Дисплей " "автоматически исчезнет через 1 минуту, если на нем не будет установлена подходящая кастрюля.

Окончание приготовления

Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, который вы хотите отключить

Выключите зону приготовления, нажав ползунок на "|". Убедитесь, что на дисплее отображается"0"

Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки включения/выключения.

Остерегайтесь горячих поверхностей
H покажет, к какой зоне приготовления опасно прикасаться. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите нагреть другие кастрюли, используйте все еще горячую плиту.

Использование функции Boost
Активируйте функцию boost
Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева.
При прикосновении к регулятору наддува индикатор зоны показывает "P", а мощность достигает макс.

Отмените функцию Boost
Прикасаясь к элементу управления выбором зоны нагрева, вы отменяете функцию наддува.
Прикоснувшись к элементу управления "Boost", чтобы отменить функцию Boost, зона приготовления вернется к своим первоначальным настройкам.

• Функция может работать в любой зоне приготовления пищи.
• Через 5 минут зона приготовления вернется в исходное положение.
• Если исходное значение температуры равно 0, через 5 минут оно вернется к 9.

Блокировка элементов управления
• Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включают зоны приготовления пищи).
• Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления
Индикатор таймера покажет " Lo"
Чтобы разблокировать элементы управления
Нажмите и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме включения/выключения, вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью управления включением/выключением в аварийной ситуации, но сначала вы должны разблокировать варочную панель при следующей операции.
Управление таймером

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:
а) Вы можете использовать его в качестве отсчета времени. В этом случае таймер не выключит ни одну зону приготовления, когда истечет установленное время.
б) Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких зон приготовления после истечения установленного времени.
Время максимума-99 мин.

а) Использование таймера в качестве отсчета времени
Если вы не выбираете какую-либо зону приготовления пищи

Убедитесь, что варочная панель включена.
Примечание: вы можете использовать отсчет времени, по крайней мере, при одной активной зоне.

Коснитесь управления таймером, на дисплее таймера появится цифра "10". и "0" мигает.
Установите время, коснувшись ползунка управления. (например, 5)

Снова коснитесь управления таймером, "1" будет мигать
Установите время, коснувшись ползунка (например, 9), теперь таймер, который вы установили, составляет 95 минут.
Когда время будет установлено, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время
Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет " - -", когда время настройки закончится.

б) Установка таймера для выключения одной зоны приготовления
Установите одну зону

Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, для которого вы хотите установить таймер.
В течение короткого времени, коснитесь управления таймером, на дисплее таймера появится "10", а "0" мигнет.

Установите время, коснувшись ползунка управления (например, 5)
Снова коснитесь управления таймером, " 1" будет мигать.

Установите время, коснувшись ползунка (например, 9), теперь таймер, который вы установили, составляет 95 минут.

Когда время будет установлено, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время.

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

Когда таймер приготовления истечет, соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена.

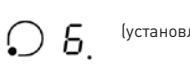
Другие зоны приготовления пищи будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Фотографии, указанные выше, приведены только для справки, и конечный продукт имеет преимущество при рассмотрении.

Установите больше зон:
Шаги для установки большего количества зон аналогичны шагам установки одной зоны;
Когда вы устанавливаете время для нескольких зон приготовления одновременно, десятичные точки соответствующих зон приготовления включены. Минутный дисплей показывает мин. таймер. Точка соответствующей зоны мигает.

Как показано ниже:


(установлено на 15 минут)


(установлено на 45 минут)

Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона отключится. Затем он покажет новый min. таймер и точка соответствующей зоны будут мигать.
Как показано ниже:


(установлено на 30 минут)

Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, соответствующий таймер отобразится на индикаторе таймера.

В) Отменить таймер
Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, для которого вы хотите отменить таймер
При прикосновении к элементу управления таймером индикатор мигает
Коснитесь ползунка, чтобы установить таймер на "00", таймер отменяется
Диагностика
1) Код ошибки, который возникает во время использования, и его решение

Код ошибки	Проблема	Решение
Нет автоматического восстановления		
E1	Неисправность датчика температуры керамической пластины-разомкнутая цепь.	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамической пластины.
E2	Неисправность датчика температуры керамической пластины - короткое замыкание.	
Eb	Неисправность датчика температуры керамической пластины.	
E3	Высокая температура датчика керамической пластины.	Подождите, пока температура керамической пластины вернется в норму. Нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ", чтобы перезапустить устройство.
E4	Датчик температуры неисправности IGBT-разомкнутая цепь.	Замените плату питания.
E5	Датчик температуры неисправности IGBT-короткое замыкание	
E6	Высокая температура IGBT.	Подождите, пока температура IGBT вернется в норму. Нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ", чтобы перезапустить устройство. Проверьте, работает ли вентилятор плавно; если нет, замените вентилятор.
E7	Напряжение питания ниже номинального напряжения.	Пожалуйста, проверьте, нормально ли подключено питание. Включите питание после того, как источник питания будет в норме.
E8	Напряжение питания выше номинального напряжения.	
U1	Ошибка связи.	Снова установите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея.

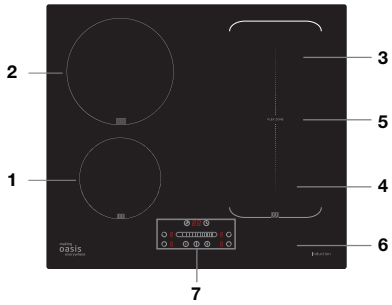
2) Конкретный Сбой и его решение

Сбой	Проблема	Решение А	Решение Б
Светодиод не загорается, когда устройство подключено к сети.	Питание не подается.	Проверьте, плотно ли закреплена вилка в розетке и работает ли эта розетка.	
	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея.	Проверьте соединение.	
	Повреждена вспомогательная плата питания.	Замените вспомогательную плату питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Некоторые кнопки не могут работать, или светодиодный дисплей не работает нормально.	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Индикатор режима приготовления загорается, но нагрев не запускается.	Высокая температура работы	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Воздухозаборник или вентиляционное отверстие могут быть заблокированы.	
	С вентилятором что-то не так.	Проверьте, работает ли вентилятор плавно; если нет, замените вентилятор.	
	Плата питания повреждена.	Замените плату питания.	
Нагрев внезапно прекращается во время работы, и на дисплее мигает “u”.	Тип кастрюли неправильный.	Используйте соответствующую кастрюлю (см. Руководство по эксплуатации.)	Схема обнаружения неисправности, замените плату питания.
	Диаметр кастрюли слишком мал		
	Плита перегрелась	Блок перегрет. Подождите, пока температура вернется в норму. Нажмите кнопку “ВКЛ/ВЫКЛ”, чтобы перезапустить устройство.	
Зоны нагрева одной и той же стороны (например, первая и вторая зоны) будут отображать “u” .	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея;	Проверьте соединение.	
	Повреждена плата дисплея коммуникационной части.	Замените плату дисплея.	
	Материнская плата повреждена.	Замените плату питания.	

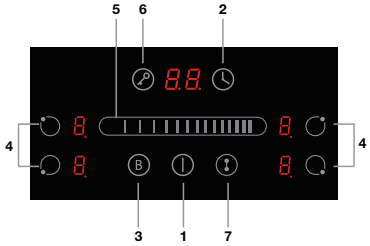
Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной плиты.

Модель P-IBF (M)

1. Зона нагрева мощностью 1400/1500 Вт(BOOST)
2. Зона нагрева мощностью 2400/2600 Вт(BOOST)
3. Зона нагрева мощностью 1800/2000 Вт(BOOST)
4. Зона нагрева мощностью 1800/2000 Вт(BOOST)
5. Зона нагрева мощностью 3000/3600 Вт(BOOST)
6. Стеклокерамическая панель
7. Панель управления

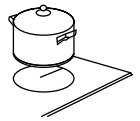
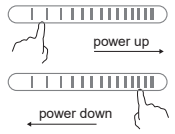


Панель управления



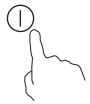
1. Выключатель
2. Управление таймером
3. Управление функцией Boost
4. Выбор зоны нагрева
5. Сенсорное управление мощностью нагрева / таймером
6. Блокировка
7. Управление гибкой зоной

Начало приготовления

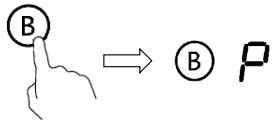
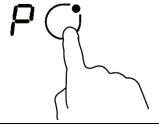
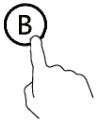
Коснитесь кнопки включения/выключения. После включения питания зуммер подает звуковой сигнал один раз, на всех дисплеях отображается “–” или“––”, что указывает на то, что индукционная плита перешла в режим ожидания.	
Поместите подходящую кастрюлю на зону приготовления, которую вы хотите использовать. • Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.	
Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, и индикатор рядом с клавишей начнет мигать	
Выберите настройку нагрева, коснувшись ползунка управления • Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1. • Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления пищи.	

Если дисплей мигает  поочередно с установкой температуры

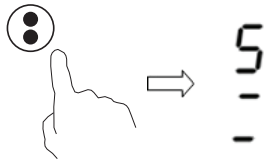
Это означает, что:
• вы не поместили кастрюлю в правильную зону приготовления или,
• кастрюля, которую вы используете, не подходит для индукционной варки или,
• сковорода слишком мала или неправильно расположена по центру зоны приготовления.
Нагрев не происходит, если в зоне приготовления нет подходящей кастрюли.
Значок " U " автоматически исчезнет через 1 минуту, если на нем не будет установлена подходящая кастрюля.

Нажмите элемент управления выбором зоны нагрева, который вы хотите отключить	
Выключите зону приготовления, нажав ползунок на "|". Убедитесь, что на дисплее отображается"0"	
Выключите зону приготовления, нажав на "|". Убедитесь, что на дисплее отображается"0"	
Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки включения/выключения. Beware of hot surfaces Остерегайтесь горячих поверхностей H покажет, к какой зоне приготовления жарко прикасаться. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения, если вы хотите услышать дальнейшие планы, используйте все еще горячую конфорку.	

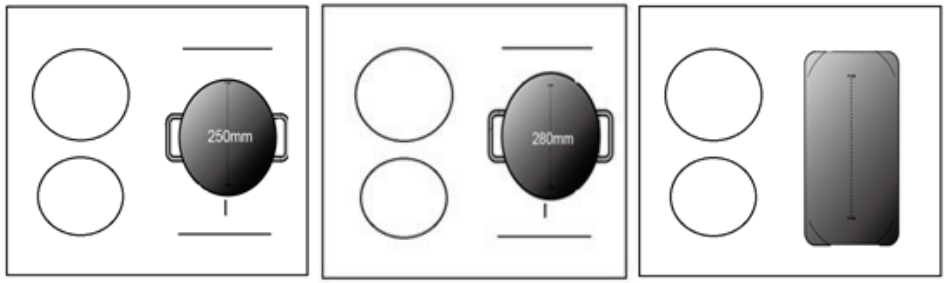
Использование функции Boost

Активация функции Boost	
Коснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева.	
Коснитесь к элементу управления функцией Boost (B), индикатор зоны показывает "P", а мощность достигает максимальных значений	
Отмена функции Boost	
Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, где вы хотите отменить функцию Boost	
Коснитесь к элементу управления функцией Boost чтобы отменить функцию Boost, затем зона приготовления вернется к своим первоначальным настройкам.	

• Функция может работать в любой зоне приготовления пищи.
• Через 5 минут зона приготовления вернется в исходное положение.
• Если исходное значение температуры равно 0, через 5 минут оно вернется к 9.
Большая единая зона нагрева
• Эта зона может использоваться как одна зона или как две разные зоны, в зависимости от потребностей приготовления пищи в любое время.
• Свободная зона состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно.
Как большая зона
1. Чтобы активировать свободную область как единую большую зону, коснитесь элемента управления гибкой областью

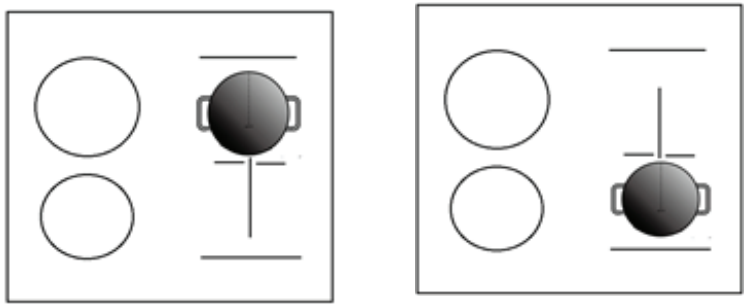


1. Как большая зона, мы предлагаем использовать в качестве следующего:
Посуда: посуда диаметром 250 мм или 280 мм (допускается квадратная или овальная посуда)

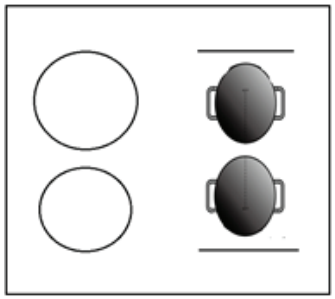


(a) Мы не рекомендуем другие операции, за исключением вышеупомянутых трех
(b) операций, поскольку это может повлиять на нагрев прибора
(c) Как две независимые зоны
(d) Чтобы использовать гибкую область в качестве двух разных зон, у вас может быть два варианта нагрева.

(a) Поместите кастрюлю на правую верхнюю или правую нижнюю сторону гибкой зоны.



(b) Поставьте две кастрюли по обе стороны гибкой зоны.



Обратите внимание: Убедитесь, что кастрюля больше 120 мм.
Блокировка элементов управления
• Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включают зоны приготовления пищи).
• Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

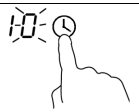
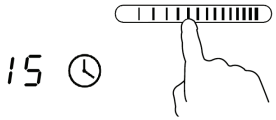
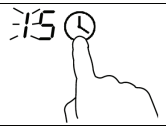
Чтобы заблокировать элементы управления	
Прикоснитесь к элементу управления блокировкой	Индикатор таймера покажет " Lo"
Чтобы разблокировать элементы управления	
Нажмите и удерживайте элемент управления блокировкой некоторое время	

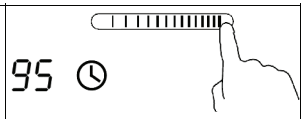
Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за ⏻ исключением ON/OFF ⏻, вы всегда можете выключить индукционную плиту с помощью ON/OFF ⏻ control в чрезвычайной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель перед следующим использованием.

Управление таймером
Вы можете использовать таймер двумя различными способами:
а) Вы можете использовать его в качестве минутного наблюдателя. В этом случае таймер не выключит ни одну зону приготовления, когда истечет установленное время.
б) Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких зон приготовления после истечения установленного времени.
Максимальное время составляет 99 минут.

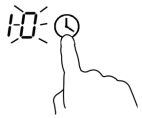
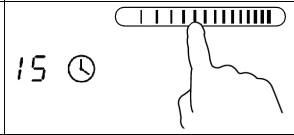
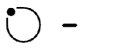
a) Использование таймера в качестве Минутного наблюдателя

Если вы не выбираете какую-либо зону приготовления пищи

Убедитесь, что варочная панель включена. Примечание: вы можете использовать minute minder, по крайней мере, одна зона должна быть активной.	
Коснитесь элементом управления таймером, на дисплее таймера появится цифра "10" и "0" мигает.	
Выставите время с помощью сенсорной панели.	
Снова коснитесь элементом управления таймером, "1" будет мигать	

Установите время, коснувшись ползунка (например, 95), теперь таймер, который вы установили, составляет 95 минут.	
Когда время будет установлено, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время	
Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет" - -", когда время настройки закончится.	

c) Установка таймера для выключения одной зоны приготовления

Установите одну зону	
Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, для которого вы хотите установить таймер.	
В течение короткого времени, коснитесь управления таймером, на дисплее таймера появится "10", а "0" мигнет.	
Установите время, коснувшись ползунка управления. (например, 15)	
Снова коснитесь управления таймером, " 1" будет мигать.	
Установите время, коснувшись ползунка (например, 95), теперь таймер, который вы установили, составляет 95 минут.	
Когда время будет установлено, он немедленно начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время . ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что выбрана зона.	
Когда таймер приготовления истечет, соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена.	

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

Установите больше зон:	
Шаги для установки большего количества зон аналогичны шагам установки одной зоны; Когда вы устанавливаете время для нескольких зон приготовления одновременно, десятичные точки соответствующих зон приготовления включены. Минутный дисплей показывает мин. таймер. Точка соответствующей зоны мигает. Показано, как показано ниже: 	
Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона отключится. Затем он покажет новый min. таймер и точка соответствующей зоны будут мигать. Показано как правильно:	 (установлено на 30 минут)
Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, соответствующий таймер отобразится на индикаторе таймера.	

C) Отмена таймера

Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, который вы хотите отменить таймер	
При прикосновении к элементу управления таймером индикатор мигает	
Коснитесь сенсорной панели управления, чтобы установить таймер на “00”, таймер отменяется	

Защита от перегрева
Встроенный датчик температуры может контролировать температуру внутри керамической плиты. При возникновении чрезмерного повышения температуры керамическая плита автоматически прекращает работу.

Предупреждение об остаточном тепле
Когда панели работает в течение некоторого времени, будет некоторое остаточное тепло. Буква “H” предупреждает вас держаться от панели подальше.

Рабочее время по умолчанию
Еще одной функцией безопасности варочной панели является автоматическое выключение. Это происходит всякий раз, когда вы забываете выключить зону приготовления пищи. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

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

Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете моторную лодку. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир будут самопроизвольно воспламеняться, и это представляет серьезную опасность пожара.

Советы по приготовлению пищи
• Когда пища закипит, уменьшите настройку температуры.
• Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
• Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
• Начните готовить на высокой температуре и уменьшите температуру, когда пища прогреется.
Варка риса на медленном огне
• Кипение происходит при температуре ниже точки кипения, около 85 ° C, когда пузырьки просто время от времени поднимаются на поверхность жидкости для приготовления пищи. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, потому что ароматы развиваются без переваривания пищи. Вы также должны готовить соусы на основе яиц и муки, загущенные ниже температуры кипения.
• Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться установка выше самой низкой настройки, чтобы обеспечить правильное приготовление пищи в рекомендуемое время.
Обжигающий стейк

Приготовить сочные ароматные стейки:
1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.
2. Разогрейте сковороду на тяжелой основе.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Сбрызните небольшое количество масла в горячую сковороду, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Поворачивайте стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и того, как вы его приготовите. Время может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы оценить, насколько он приготовлен – чем тверже он на ощупь, тем более "хорошо прожаренным" он будет.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он расслабился и стал нежным перед подачей на стол.
Для жарки при перемешивании
1. Выберите индукционный плоский вок или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите в больших количествах, готовьте пищу в нескольких небольших партиях.
3. Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи, помешивая. Когда они будут горячими, но все еще хрустящими, поверните зону приготовления на более низкую настройку, верните мясо в кастрюлю и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они прогрелись.
7. Подавайте немедленно.
Обнаружение мелких предметов
Если на варочной панели оставлена кастрюля неподходящего размера или немагнитная сковорода (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать готовить на индукционной плите еще 1 минуту.

Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки являются только рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая вашу посуду и количество, которое вы готовите. Поэкспериментируйте с индукционной плитой, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят вам.

Настройки нагрева	**Пригодность**
1 - 2	• деликатное согревание для небольших количеств пищи • плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро сгорают. • нежное кипение на медленном огне • медленное потепление
3 - 4	• повторный нагрев • быстрое кипение на медленном огне • приготовление риса
5 - 6	• блины
7 - 8	• обжаривание • паста
9	• жарка при перемешивании • обжигающий • доведение супа до кипения • кипяток

Советы и подсказки

Проблема	Possible causes	What to do
Индукционная плита не включается	Нет питания	Убедитесь, что индукционная плита
	Посуда с грубыми краями.	подключена к источнику питания
		и включена.
Некоторые кастрюли издают потрескивающие или щелкающие звуки.		Проверьте, нет ли отключения
		электроэнергии в вашем доме или районе. Если
		вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному
		специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют.	Управление заблокировано.	Разблокируйте элементы управления. См. раздел
		'Использование индукционной варочной панели " для получения инструкций.
Сенсорным управлением трудно пользоваться.	На элементах управления может быть небольшая пленка	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и используйте подушечку пальца при касании элементов управления.
	воды, или вы	
	можете использовать кончик	
	пальца, прикасаясь к элементам	
	управления.	
Стекло поцарапано.	Используется неподходящая абразивная мочалка или	Используйте посуду с плоским и гладким основанием. См.раздел "Выбор правильной посуды".
	чистящие средства.	
		См.раздел "Уход и чистка".
Некоторые кастрюли издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано	Это нормально для кухонной посуды и
	конструкцией вашей посуды	не указывает на неисправность.
	(слои разных металлов	
	вибрируют по-разному).	
Индукционная плита издает низкий гудящий шум при использовании на	Это обусловлено технологией	Это нормально, но шум должен затихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите настройку нагрева.
высокой температуре	индукционной варки.	
Шум вентилятора, исходящий от индукционной плиты.	Вентилятор охлаждения, встроенный в	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной плиты у стены во время работы вентилятора.
	индукционную плиту, включен, чтобы	
	предотвратить	
	перегрев электроники. Он может продолжать	
	работать даже после того, как вы повернули	
	индукционная плита выключена.	
Кастрюли не нагреваются и отображаются на дисплее.	Индукционная плита не может	Используйте посуду, пригодную для индукционной варки. См.раздел "Выбор правильной посуды".
	обнаружить сковороду, поскольку она не	
	подходит для индукционной варки.	Центрируйте сковороду и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.
	Индукционная плита не может обнаружить сковороду, потому что она слишком мала для зоны приготовления или неправильно центрирована на ней.	
Индукционная плита или зона приготовления неожиданно выключилась	Техническая ошибка	Пожалуйста, запишите
		буквы и цифры ошибок, выключите
, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки		питание индукционной плиты на
		стене и обратитесь к
(обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).		квалифицированному специалисту.

Отображение и проверка неисправностей

1) Индукционная плита оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста техник может проверить работу нескольких компонентов, не разбирая и не снимая варочную панель с рабочей поверхности.
2) Диагностика
3) Код сбоя возникает во время использования клиентом и решения;

Код ошибки	Проблема	Решение
Нет Автоматического Восстановления		
E1	Неисправность датчика температуры керамической пластины-разомкнутая цепь.	Проверьте соединение или замените датчик температуры керамической пластины.
E2	Неисправность датчика температуры керамической пластины - короткое замыкание.	
Eb	Неисправность датчика температуры керамической пластины	
E3	Высокая температура датчика керамической пластины.	Подождите, пока температура керамической пластины вернется в норму. Нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ", чтобы перезапустить устройство.

E4	Датчик температуры неисправности IGBT --разомкнутая цепь.	Замените плату питания.
E5	Temperature sensor of the IGBT failure --short circuit Датчик температуры неисправности IGBT --короткое замыкание	
E6	Высокая температура IGBT.	Подождите, пока температура IGBT вернется в норму. Нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ", чтобы перезапустить устройство. Проверьте, работает ли вентилятор плавно; если нет , замените вентилятор.
E7	Напряжение питания ниже номинального напряжения.	Пожалуйста, проверьте, нормально ли питание. Включите питание после того, как источник питания будет в норме.
E8	Напряжение питания выше	
U1	Ошибка связи.	Снова установите соединение между платой дисплея и платой питания. Замените плату питания или плату дисплея.

4) Специфические сбои и их решение

Сбой	**Проблема**	Решение **A**	Решение **B**
Дисплей LED не загорается, когда устройство подключено к сети.	Питание не подается.	Проверьте, плотно ли закреплена вилка в розетке и работает ли эта розетка.	
	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея.	Проверьте соеддинение	
	The accessorial power board is damaged.	Замените вспомогательную плату питания.	
	Повреждена вспомогательная плата питания.	Замените плату дисплея	
Некоторые кнопки не могут работать, или светодиодный дисплей не работает нормально.	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея	
Индикатор режима приготовления загорается, но нагрев не запускается.	Высокая температура работы.	Температура окружающей среды может быть слишком высокой. Воздухозаборник или вентиляционное отверстие могут быть заблокированы.	
	С вентилятором что-то не так.	Проверьте , работает ли вентилятор плавно; если нет, замените вентилятор.	
	Плата питания повреждена.	Замените плату питания.	
Нагрев внезапно прекращается во время работы, и на дисплее мигает "u".	Тип кастрюли неподходящий.	Используйте соответствующую кастрюлю (см. Руководство по эксплуатации.)	Схема обнаружения неисправности, замените плату питания.
	Диаметр кастрюли слишком маленький		
	Кухонная плита перегрелась	Блок перегрет. Подождите, пока температура вернется в норму. Нажмите кнопку "ВКЛ/ВЫКЛ", чтобы перезапустить устройство.	
Зоны нагрева одной и той же стороны (например, первая и вторая зоны) будут отображать "u" .	Неисправность подключения платы питания и платы дисплея;	Проверьте соединение.	
	Повреждена плата дисплея коммуникационной части.	Замените плату дисплея.	
	Материнская плата повреждена.	Замените плату питания.	
Двигатель вентилятора звучит ненормально.	Двигатель вентилятора поврежден.	Замените вентилятор.	

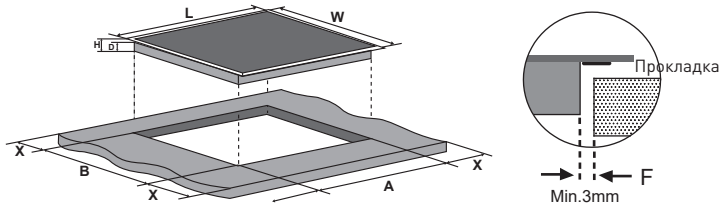
Вышеизложенное является суждением и проверкой распространенных сбоев.
Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной плиты.

УСТАНОВКА

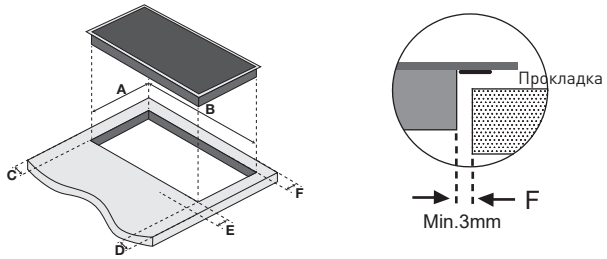
Подбор монтажного оборудования

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
Для целей установки и использования вокруг отверстия должно быть сохранено пространство не менее 5 см.
Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий и изолированный материал рабочей поверхности (дерево и аналогичный волокнистый или гигроскопичный материал не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если они не пропитаны), чтобы избежать поражения электрическим током и большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки. Как показано ниже:

Примечание: Безопасное расстояние между сторонами варочной панели и внутренними поверхностями рабочей поверхности должно составлять не менее 3 мм.



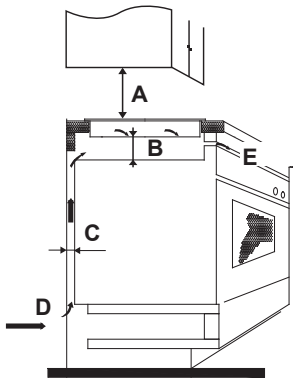
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	F(mm)
590	520	62 55	58 51	560+4+1	490+4+1	50 min.	3 min.

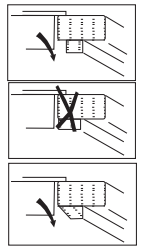


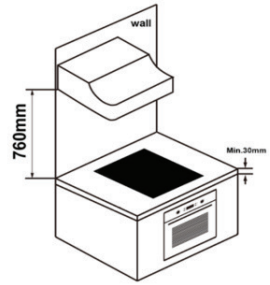
A	B	C	D	E	F	G
268+4-0 mm	490+4-0 mm 500+4-0 mm	50 mm mini	50 mm min	50 mm mini	50 mm min	3 mm min

При любых обстоятельствах убедитесь, что плита индукционной плиты хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что плита индукционной плиты находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже

Примечание: Безопасное расстояние между плитой и шкафом над плитой должно составлять не менее 760 мм.

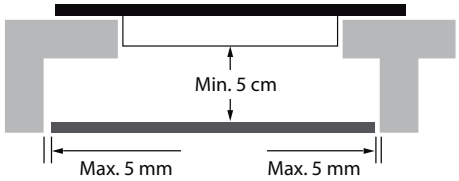






ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Обеспечьте надлежащую вентиляцию

Убедитесь, что плита индукционной плиты хорошо проветривается и что вход и выход воздуха не заблокированы. Во избежание случайного соприкосновения с перегревающимся дном варочной панели или получения неожиданного поражения электрическим током во время работы необходимо поместить деревянную вставку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от дна варочной панели. Следуйте приведенным ниже требованиям.



Снаружи есть вентиляционные отверстия. ВЫ ДОЛЖНЫ убедиться, что эти отверстия не заблокированы рабочей поверхностью, когда вы устанавливаете варочную панель на место.

Имейте в виду, что клей, который соединяет пластиковый или деревянный материал с мебелью, должен выдерживать температуру не ниже 150C°, чтобы избежать отклеивания панелей.
Таким образом, задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90C°.

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

• Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают требованиям к пространству.
• Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолированного материала.
• Если плита установлена над духовкой, в духовку встроен вентилятор охлаждения.
• Установка будет соответствовать всем требованиям к оформлению и применимым стандартам и правилам.
• Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами в области электропроводки.
• Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований).
• Изолирующий выключатель будет легко доступен клиенту с установленной варочной панелью.
• Вы консультируетесь с местными строительными органами и подзаконными актами, если у вас есть сомнения относительно установки.
• Для поверхностей стен, окружающих варочную панель, используется термостойкая и легко моющаяся отделка (например, керамическая плитка).

После установки варочной панели убедитесь, что

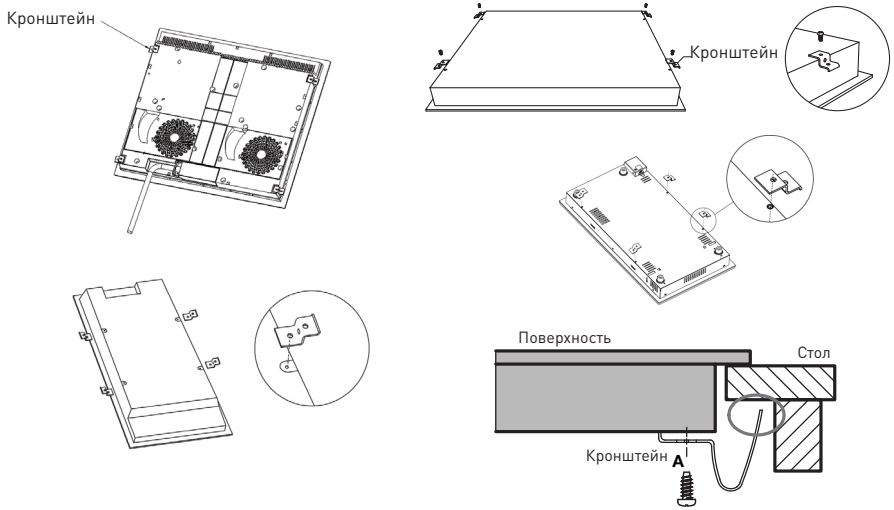
• Кабель питания недоступен через дверцы шкафов или выдвижные ящики.
• Имеется достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
• Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.
• Изолирующий выключатель легко доступен заказчику.

Перед установкой крепежных кронштейнов

Устройство должно быть помещено на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прилагайте усилий к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Регулировка положения кронштейна

Закрепите варочную панель на рабочей поверхности с помощью винтов 2 кронштейнов в нижней части работы (см. Рисунок) после установки.
Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с различной толщиной столешницы. Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с различной толщиной столешницы.



Ни при каких обстоятельствах кронштейны не должны соприкасаться с внутренними поверхностями рабочей поверхности после установки (см. Рисунок).

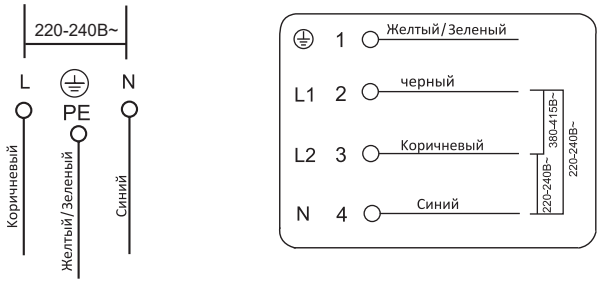
Меры предосторожности

1. Плита должна быть установлена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. К вашим услугам профессионалы. Пожалуйста, никогда не проводите операцию самостоятельно.
2. Плита не будет установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику плиты
3. Индукционная плита должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона индуцированного нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.
5. Чтобы избежать каких-либо повреждений, слой сэндвича и клей должны быть устойчивы к нагреву.
6. Не следует использовать пароочиститель.

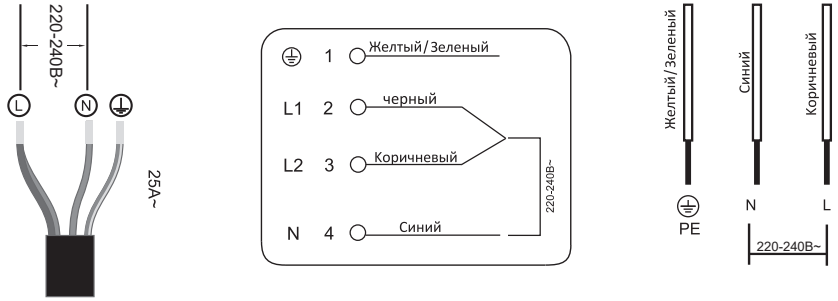
Подключение варочной панели к сетевому источнику питания

Перед подключением варочной панели к сетевому источнику питания убедитесь, что:
1. Система внутренней проводки подходит для питания, потребляемого варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке
3. Секции кабеля питания выдерживают нагрузку, указанную на заводской табличке.
Для подключения варочной панели к сетевому источнику питания не используйте адаптеры, редукторы или ответвительные
устройства, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.
Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен располагаться так, чтобы его температура в любой точке не превышала 75 ° C.

Проверьте у электрика, подходит ли система внутренней проводки без изменений.
Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.



Если общее количество нагревательных блоков выбранного вами прибора составляет не менее 4, прибор можно подключить непосредственно к сети с помощью однофазного электрического соединения, как показано ниже.



• Если кабель поврежден или подлежит замене, операция должна выполняться агентом по послепродажному обслуживанию с помощью специальных инструментов, чтобы избежать каких-либо несчастных случаев.
• Если прибор подключен непосредственно к сети, необходимо установить омниполярный автоматический выключатель с минимальным размыканием 3 мм между контактами.
• Установщик должен убедиться в том, что было выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
• Кабель не должен быть согнут или сжат.
• Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченными специалистами.

Нижняя поверхность и шнур питания варочной панели недоступны после установки.

1. Во время первых нескольких использований варочной панели может ощущаться посторонний запах, который исчезнет полностью после повторного использования.
2. Варочная панель оснащена конфорками разного диаметра и мощности.
3. Области, от которых излучается тепло, четко обозначены на верхней части варочной панели. Посуда должна располагаться точно в этих областях для эффективного нагрева. Посуда должна иметь тот же диаметр, что и зона приготовления, на которой они используются.
4. Не используйте посуду с грубыми дном, так как это может поцарапать поверхность варочной панели.
5. Перед использованием убедитесь, что дно посуды чистое и сухое.
6. Наилучшая толщина дна посуды составляет 2-3 мм для эмалированной стали и 4-6 мм для нержавеющей стали с многослойным дном.
7. Если эти правила не соблюдаются, то будет большая потеря тепла и энергии. Тепло, не поглощенное кастрюлей, будет распространяться на варочную панель, раму и окружающие шкафы.
8. Предпочтительно закрывать кастрюли крышкой для приготовления пищи при более низкой температуре.
9. Всегда варите овощи, картофель и т.д. в небольшом количестве воды, чтобы уменьшить время приготовления.
10. Пища или жидкость с высоким содержанием сахара могут повредить верхнюю часть варочной панели, если произойдёт соприкосновение с поверхностью стеклокерамической варочной панели. Любые утечки должны быть немедленно протерты.
Внимание: поверхность стеклокерамической варочной панели является жесткой, однако она не является противоударной и может быть повреждена. Особенно, если острые или твердые предметы упадут на неё с определённой силой.

СЕРТИФИКАЦИЯ

Все оборудование торговой марки «making oasis everywhere» проходит сертификацию на соответствие техническому регламенту Таможенного союза. Копию сертификата соответствия можно получить в торговой точке, где вы приобретали это оборудование. Данное оборудование электрическая встраиваемая варочная панель «making oasis everywhere» соответствует ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования» и ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

УТИЛИЗАЦИЯ

По окончании срока службы электрическую встраиваемую варочную панель следует утилизировать в соответствии с нормами, правилами и способами, действующими в месте утилизации. Подробную информацию по утилизации электрических встраиваемых варочных панелей вы можете получить у представителя местного органа власти.

ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Транспортирование и хранение прибора должно соответствовать указаниям манипуляционных знаков на упаковке. Прибор должен храниться в упаковке изготовителя в закрытом помещении при температуре от +4°С до +40°С и относительной влажности до 85% при температуре +25°С.
Срок хранения составляет 5 лет.

Производитель: Foshan Shunde Midea Electrical Heating Appliances MFG Co., Ltd
Юр. адрес: No.19 SanLe Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China
Импортер 1: ООО «ПЕРСПЕКТИВА»
Адрес местонахождения: 344082, г. Ростов-на-Дону, ул. Согласия 18, оф. 1
Импортер 2: ООО «Форте Металс ГмбХ»
Адрес местонахождения: 400080, Волгоградская область, г. Волгоград, проезд Бетонный, д. 6

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Настоящий документ не ограничивает определенные законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговоренные законом обязательства, предполагающие соглашения сторон, либо договор.

Поздравляем Вас с приобретением техники отличного качества!

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп Продавца. При отсутствии штампа и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется со дня его изготовления. Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность, все претензии по внешнему виду и комплектности изделия предъявляйте Продавцу при покупке изделия.

Гарантийное обслуживание купленного Вами прибора осуществляется через Продавца, специализированные сервисные центры или монтажную организацию, проводившую установку прибора (если изделие нуждается в специальной установке, подключении или сборке). По всем вопросам, связанным с техническим обслуживанием изделия, обращайтесь в специализированные сервисные центры. Подробная информация о сервисных центрах, уполномоченных осуществлять ремонт и техническое обслуживание изделия, находится на сайте www.forteklima.ru в Разделе «Продажа и сервис, Где обслуживать?» Дополнительную информацию Вы можете получить у Продавца магазина, по телефону службы технической поддержки 8-800-700-0098 (звонок по России бесплатный), написав на эл. адрес: service@forteholding.ru или на сайте: www.forteklima.ru

В случае неисправности прибора по вине изготовителя обязательство по устранению неисправности ложится на уполномоченную изготовителем организацию. В данном случае покупатель в праве обратиться к Продавцу. Ответственность за неисправность прибора по вине организации, проводившей установку (монтаж) прибора, ложится на монтажную организацию. В данном случае необходимо обратиться к организации, проводившей установку (монтаж) прибора.

Для установки (подключения) изделия (если изделие нуждается в специальной установке, подключении или сборке) рекомендуем обращаться в специализированные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами любых квалифицированных специалистов, однако Продавец, Уполномоченная изготовителем организация, Импортер, Изготовитель не несут ответственности за недостатки изделия, возникшие из-за его неправильной установки (подключения). В конструкцию, комплектацию или технологию изготовления изделия, с целью улучшения его технических характеристик, могут быть внесены изменения. Такие изменения вносятся в изделие без предварительного уведомления Покупателя и не влекут обязательств по изменению/улучшению ранее выпущенных изделий. Убедительно просим Вас во избежание недоразумений до установки/эксплуатации изделия внимательно изучить его инструкцию по эксплуатации. Запрещается вносить в Гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать какие-либо указанные в нем данные. Настоящая гарантия имеет силу, если Гарантийный талон правильно/четко заполнен и в нем указаны: наименование и модель изделия, его серийные номера, дата продажи, а также имеется подпись уполномоченного лица и штамп Продавца.

Срок службы электрических встраиваемых варочных панелей составляет 10 (десять) лет.

Гарантийный срок на электрические встраиваемые варочные панели составляет 36 (тридцать шесть) месяцев со дня продажи изделия Покупателю.

Настоящая гарантия распространяется на производственный или конструкционный дефект изделия. Выполнение уполномоченным сервисным центром ремонтных работ и замена дефектных деталей изделия производится в сервисном центре или у Покупателя (по усмотрению сервисного центра).

Гарантийный ремонт изделия выполняется в срок не более 45 дней. В случае, если во время устранения недостатков товара станет очевидным, что они не будут устранены в определенный соглашением сторон срок, стороны могут заключить соглашение о новом сроке устранения недостатков товара. Указанный срок гарантийного ремонта изделия распространяется только на изделия, которые используются в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

Гарантийный срок на комплектующие изделия (детали которые могут быть сняты с изделия без применения каких-либо инструментов, т.е. ящики, полки, решетки, корзины, насадки, щетки, трубки, шланги и др. подобные комплектующие) составляет три месяца.

Гарантийный срок на новые комплектующие изделия, установленные на изделие при гарантийном или платном ремонте, либо приобретенные отдельно от изделия, составляет три месяца со дня выдачи Покупателю изделия по окончании ремонта, либо продажи последнему этих комплектующих.

Настоящая гарантия не дает права на возмещение и покрытие ущерба, произошедшего в результате переделки или регулировки изделия, без предварительного письменного согласия изготовителя, с целью приведения его в соответствие с национальными или местными техническими стандартами и нормами безопасности, действующими в любой другой стране, кроме РФ, в которой это изделие было первоначально продано.

Настоящая гарантия не распространяется на:

• периодическое обслуживание и сервисное обслуживание изделия (чистку, замену фильтров или устройств выполняющих функции фильтров);

• любые адаптации и изменения изделия, в т.ч. с целью усовершенствования и расширения обычной сферы его применения, которая указана в Инструкции по эксплуатации изделия, без предварительного письменного согласия изготовителя.

Настоящая гарантия также не предоставляется в случаях:

• если будет полностью/частично изменен, стерт, удален или будет неразборчив серийный номер изделия;

• использования изделия не по его прямому назначению, не в соответствии с его Инструкцией по эксплуатации, в том числе, эксплуатации изделия с перегрузкой или совместно со вспомогательным оборудованием, не рекомендуемым Продавцом, уполномоченной изготовителем организацией, импортером, изготовителем;

• наличия на изделии механических повреждений (сколов, трещини т. д.), воздействий на изделие чрезмерной силы, химически агрессивных веществ, высоких температур, повышенной влажности/запыленности, концентрированных паров, если что-либо из перечисленного стало причиной неисправности изделия;

• ремонта/наладки/инсталляции/адаптации/пуска изделия в эксплуатацию не уполномоченными на то организациями/лицами;

• стихийных бедствий (пожар, наводнение и т. д.) и других причин, находящихся вне контроля Продавца, уполномоченной изготовителем организации, импортера, изготовителя и Покупателя, которые причинили вред изделию;

• неправильного подключения изделия к электрической сети, а также неисправностей (не соответствие рабочих параметров) электрической сети и прочих внешних сетей;

• дефектов, возникших вследствие попадания внутрь изделия посторонних предметов, жидкостей, кроме предусмотренных инструкцией по эксплуатации, насекомых и продуктов их жизнедеятельности и т. д.;

• неправильного хранения изделия;

• необходимости замены ламп, фильтров, элементов питания, аккумуляторов, предохранителей, а также стеклянных/фарфоровых/матерчатых и перемещаемых вручную деталей и других дополнительных быстроизнашивающихся /сменных деталей изделия, которые имеют собственный ограниченный период работоспособности, в связи с их естественным износом, или если такая замена предусмотрена конструкцией и не связана с разборкой изделия;

• дефектов системы, в которой изделие использовалось как элемент этой системы.

Покупатель-потребитель предупрежден о том, что в соответствии с п. 11 «Перечня непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар другого размера, формы, габарита, фасона, расцветки или комплектации» Пост. Правительства РФ от 19.01.1998. № 55 он не вправе требовать обмена купленного изделия в порядке ст. 25 Закона «О защите прав потребителей» и ст. 502 ГК РФ.

С момента подписания Покупателем Гарантийного талона считается, что:

• Вся необходимая информация о купленном изделии и его потребительских свойствах предоставлена Покупателю в полном объеме, в соответствии со ст. 10 Закона «О защите прав потребителей»;

• Покупатель получил Инструкцию по эксплуатации купленного изделия на русском языке;

• Покупатель ознакомлен и согласен с условиями гарантийного обслуживания и особенностями эксплуатации купленного изделия;

• Покупатель ознакомился с Памяткой по уходу и обязуется выполнять указанные в ней правила;

• Покупатель претензий к внешнему виду, комплектности купленного изделия не имеет.

Подпись покупателя _____ Дата _____

making oasis everywhere — сохраняется у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель:

Серийный номер:

Дата производства:

Дата продажи:

Название продавца:

Адрес продавца:

Тел. продавца:

Подпись продавца:

МП

making oasis everywhere — изымается мастером при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель:

Серийный номер:

Дата приема в ремонт:

Номер заказа-наряда:

ФИО клиента:

Адрес клиента:

Тел. клиента:

Дата ремонта:

Подпись мастера:

making oasis everywhere — сохраняется у клиента

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН (заполняется продавцом)

Модель:

Серийный номер:

Дата производства:

Дата продажи:

Название продавца:

Адрес продавца:

Тел. продавца:

Подпись продавца:

МП

making oasis everywhere — изымается мастером при обслуживании

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ОТРЫВНОЙ ТАЛОН

Модель:

Серийный номер:

Дата приема в ремонт:

Номер заказа-наряда:

ФИО клиента:

Адрес клиента:

Тел. клиента:

Дата ремонта:

Подпись мастера: