



**ВСТРАИВАЕМАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ**

MIH604BK LIGHT

MIH604BK POWER

MIH604WH POWER

MIH604BK ULTRA

MIH604WH ULTRA

MIH604BK MATT ULTRA

Монтаж

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отключите изделие от электросети.
- Подключение к надлежащей системе заземления является необходимым и обязательным.
- Внесение изменений во внутреннюю систему электропроводки должно осуществляться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Осторожно – края панели острые.
- Несоблюдение этого предостережения может привести к травме или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции перед монтажом или использованием данного изделия.
- На изделии не должны находиться никакие горючие материалы или изделия.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за монтаж изделия.
- Во избежание опасности это устройство следует устанавливать в соответствии с данными инструкциями по монтажу.
- Монтаж и заземление изделия должен выполнять только соответствующий квалифицированный специалист.
- Изделие должно быть подключено к цепи, которая содержит разъединитель, обеспечивающий полное отключение от питания.
- Неправильный монтаж изделия может привести к аннулированию любых гарантий или обязательств.

Эксплуатация и техническое обслуживание. Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на неисправной или треснувшей варочной панели. При подозрении на неисправность или при появлении трещины на поверхности варочной панели немедленно выключите изделие на электросети (из розетки электропитания) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или обслуживанием отсоедините варочную панель от розетки электропитания.
- Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Изделие соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми насосами) перед использованием изделия следует проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти.

Опасность горячей поверхности

- При использовании изделие нагревается. Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам внутри варочной панели.
- Не допускайте прикосновения частей тела, одежды или любого предмета, кроме подходящей посуды, к индукционному стеклу до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует размещать на поверхности плиты, так как они могут нагреваться.
- Не подпускайте детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не находятся над другими включенными зонами приготовления. Убедитесь, что дети не могут добраться до ручек посуды.
- Несоблюдение этой инструкции может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

- При втягивании защитной крышки острое лезвие скребка для варочной панели открывается. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните его в безопасном месте, вне досягаемости детей.
- Несоблюдение этого предостережения может привести к травме или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Никогда не оставляйте включенное изделие без присмотра. Кипение приводит к появлению пара и создает вероятность воспламенения пролитой жирной жидкости.
- Никогда не пользуйтесь изделием в качестве рабочей или складской поверхности.
- Никогда не оставляйте предметы или посуду на изделии.
- Не размещайте и не оставляйте на изделии намагниченные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, МРЗ-плееры), так как они могут попасть под действие электромагнитного поля.
- Никогда не пользуйтесь изделием для отопления или обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель в соответствии с описанием, приведенным в данном руководстве (например, с помощью сенсорных кнопок). При снятии посуды выключайте конфорки, не полагайтесь только на отключение с помощью функции обнаружения посуды.
- Не разрешайте детям играть с изделием, не садитесь, не поднимайтесь и не взбирайтесь на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над изделием. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей в одиночестве или без присмотра в помещении, где используется изделие.
- Дети или лица с ограниченными возможностями могут использовать изделие только в присутствии ответственного и компетентного лица, предоставляющего указания по применению. Инструктор должен удостовериться в том, что они могут использовать изделие без опасности для себя или окружающей среды.
- Не выполняйте ремонт или замену какой-либо части изделия, если это не рекомендовано в руководстве. Все остальные услуги должны быть выполнены квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте или не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не перетаскивайте посуду по поверхности индукционного стекла, как это может поцарапать стекло.
- Не используйте чистящие средства или другие жесткие абразивные чистящие вещества для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать индукционное стекло.
- Изделие предназначено для использования в бытовых или аналогичных помещениях, таких как кухонные помещения в магазинах, офисах и других жилых помещениях.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или узлом, имеющиеся у производителя или его агента по обслуживанию.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следует проявлять осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с варочной панелью только под постоянным наблюдением взрослых. Детям запрещено играть с изделием. Дети не допускаются к чистке и обслуживанию устройства без надзора взрослых.
- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они делают это под надзором или если им была предоставлена инструкция по безопасному использованию устройства и они понимают возможные опасности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности есть трещины, выключите прибор, чтобы избежать возможного поражения электрическим током. Это требование действует для варочной поверхности из стеклокерамики или подобного материала, которые защищают токоведущие части.
- Изделие не предназначено для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен проходить под контролем. Кратковременный процесс приготовления должен проходить под постоянным контролем.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Для предотвращения опрокидывания изделия перед монтажом его необходимо разместить в устойчивом положении. Обратитесь к инструкциям по установке.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Используйте только защитные приспособления варочной панели, разработанные производителем кухонного изделия или указанные производителем изделия в инструкциях по эксплуатации в качестве подходящих, либо защитные приспособления, входящие в состав изделия. Использование неподходящих защитных приспособлений может привести к несчастным случаям.

Изделие содержит соединение с землей, предназначенное исключительно для функциональных целей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой; вместо этого выключите изделие, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.



ПРИМЕЧАНИЕ: Кристаллитовое стекло после использования остается горячим, не прикасайтесь к нему!

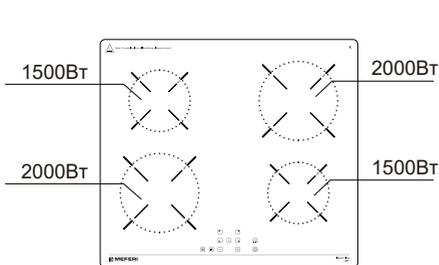
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Электропитание	Мощность		Размер (мм)	Встроенное отверстие Размер (мм)
		Площадь нагрева (180 мм)	Площадь нагрева (140 мм)		
МИН604BK LIGHT	220-240 В~ 50 Гц	2000Вт	1500Вт	590x520x66	560x490
МИН604BK POWER МИН604WH POWER		1500Вт (Буст 2000Вт)	1200Вт (Буст 1500Вт)	590x520x66	560x490

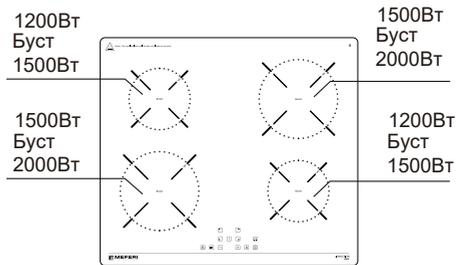
Модель	Электропитание	Мощность				Размер (мм)	Встроенное отверстие Размер (мм)
		Зона обогрева передняя левая часть(180 мм)	Зона обогрева задняя левая часть(180 мм)	Зона обогрева задняя правая часть(180 мм)	Зона обогрева передняя правая часть(180 мм)		
МИН604BK ULTRA МИН604WH ULTRA МИН604BK MATT ULTRA	220-240 В~ 50 Гц	1500Вт (Буст 2000Вт)	1200Вт (Буст 1500Вт)	1500Вт (Буст 2000Вт)	1200Вт (Буст 1500Вт)	590x520x66	560x490

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

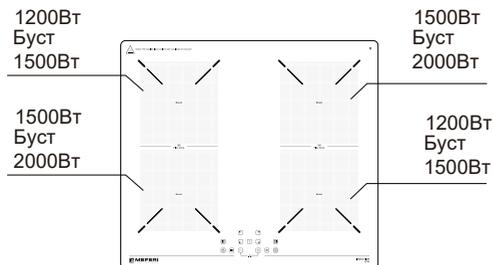
Вид сверху



МИН604BK LIGHT



МИН604BK POWER
МИН604WH POWER



МИН604BK ULTRA
МИН604WH ULTRA
МИН604BK MATT ULTRA

<p>МИН604BK LIGHT</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органы управления выбором зоны отопления 2. Клавиша регулировки мощности / таймера 3. управление блокировкой клавиш 4. Управление ВКЛ/ВЫКЛ 5. Управление таймером 6. Управление наддувом 7. клавиша паузы/старта 8. клавиша поддержания тепла 9. Кнопка поддержания тепла (комбинированные кнопки) 10. Левый мост 11. Мост правой стороны
<p>МИН604BK POWER МИН604WH POWER</p>	<p>МИН604BK ULTRA МИН604BK MATT ULTRA МИН604WH ULTRA</p>

Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Прочитайте данное руководство, обращая особое внимание на раздел "Предупреждения о безопасности".
- Удалите защитную пленку, которая может оставаться на индукционной варочной панели.

Использование сенсорных элементов управления

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно нажимать на них.

- Используйте шарик пальца, а не его кончик.

- При регистрации касания раздается звуковой сигнал.

- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что их не закрывают никакие предметы (например, посуда или ткань).



Выбор подходящей посуды

- Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционных плит. Ищите символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для приготовления пищи, проведя тест с магнитом. Поднесите магнит к дну кастрюли.

Если он притянется, значит, сковорода 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, сковорода пригодна.
- Посуда из следующих материалов не подходит: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор.

Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.

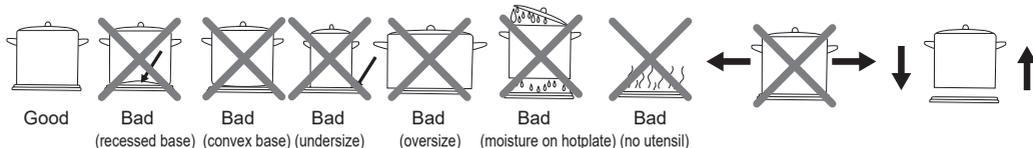
Убедитесь, что дно кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления.

Использование кастрюли, которая

немного шире, означает, что энергия будет расходоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность может быть ниже. Кастрюли диаметром менее 140 мм могут быть не обнаружены варочной панелью, если их поставить на большую варочную зону.

Всегда устанавливайте кастрюлю по центру варочной зоны.

Всегда поднимайте кастрюли с индукционной варочной панели - не скользите, так как они могут поцарапать стекло.



1. Коснитесь регулятора ON/OFF.

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

2. Поставьте подходящую кастрюлю на варочную зону, которую вы хотите использовать.

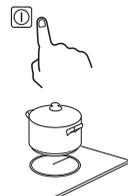
• Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

3. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.

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

• Если в течение 1 минуты не будет выбран режим нагрева, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с шага 1.

• В любой момент во время приготовления можно снова коснуться выбора зоны нагрева и изменить настройку нагрева.



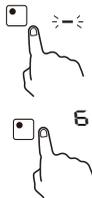
Если на дисплее мигает попеременно с настройкой нагрева

Это означает, что:

- вы не поставили сковороду на правильную зону приготовления или,
- используемая вами сковорода не подходит для индукционных плит или,
- сковорода слишком мала или неправильно расположена на варочной зоне.

Нагрев не происходит, если на варочной зоне нет подходящей сковороды.

Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на него не будет установлена подходящая сковорода.



Когда вы закончили приготовление пищи

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.
2. Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до "0". Убедитесь, что на дисплее отображается "0", а затем "H".
3. Выключите всю варочную панель, коснувшись регулятора ON/OFF.
4. Остерегайтесь горячих поверхностей Индикатор "H" покажет, к какой варочной зоне можно прикоснуться. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Он также может использоваться в качестве функции экономии энергии - если вы хотите нагреть еще кастрюлю, используйте еще горячую конфорку.



Примечание: Когда на дисплее отображается "H", хотя варочная панель выключена, но температура индукционного стекла остается очень высокой, не позволяйте пальцам прикасаться непосредственно к индукционному стеклу во избежание ожогов.

Примечание: После использования выключите варочный элемент с помощью его управления и не полагайтесь на детектор сковороды.



Функция памяти

Эта функция позволяет восстановить все настройки варочной зоны, если варочная панель была случайно выключена.

Нажмите кнопку включения/выключения, чтобы снова включить варочную панель в течение 5 секунд после выключения, все настройки которые были активны непосредственно перед выключением варочной панели, будут восстановлены.

Чтобы приостановить приготовление

Включить

Одна или несколько зон приготовления активны, нажмите кнопку паузы/старта, зуммер подаст один звуковой сигнал, на всех дисплеях появится "11".

Выключить

После включения функции паузы, нажмите кнопку паузы/старта еще раз в течение 30 минут, варочная панель продолжит работу с настройками которые были установлены до паузы.

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Во время паузы все кнопки неактивны, кроме паузы/старта, блокировки и кнопки ON/OFF.
2. Таймеры приготовления останавливаются во время паузы. При отключении функции паузы обратный отсчет продолжится.
3. Функция паузы может приостановить работу варочной панели только на макс. 30 минут. Если в течение 30 минут не будет нажата ни одна кнопка, все активные варочные зоны будут автоматически отключены.
3. Если в течение 30 минут не была нажата ни одна кнопка, все активные варочные зоны автоматически выключаются.

Блокировка органов управления

- Вы можете заблокировать органы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование (например, дети случайно включили варочные зоны).

- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме регулятора ON/OFF, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления:

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 2 с. Индикатор таймера покажет "Lo".

Чтобы разблокировать элементы управления:

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.
2. Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки в течение 2 с.
3. Теперь вы можете начать пользоваться индукционной варочной панелью.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки ON/OFF. Вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью регулятора ON/OFF в экстренной ситуации, но для этого вам придется сначала разблокировать варочную панель при следующей операции.

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели оставлена кастрюля неподходящего размера или немагнитная (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ) оставлен на варочной панели, на дисплее мигает , и варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор

Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную панель еще 2 минуты.

Защита от автоотключения

Автоматическое выключение - это функция защиты вашей индукционной варочной панели. Она автоматически выключится через определенный период времени.



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

При снятии кастрюли индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев и автоматически отключиться через 1 минуту.



Любям с кардиостимулятором перед использованием данного устройства следует проконсультироваться с врачом.

Использование таймера

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

Установка таймера на выключение одной зоны приготовления

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.
2. Коснитесь регулятора таймера, индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера появится "30".
3. Установите время, касаясь кнопку "+" и "-".

Подсказка: Коснитесь кнопки "-" или "+" таймера один раз - время уменьшится или увеличится на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку "-" или "+" на таймере - время уменьшится или увеличится на 10 минут.

4. Коснитесь регулятора "-", чтобы уменьшить оставшееся время до нуля, или нажмите регулятор "таймер", когда на дисплее появится "00".

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

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

6. Когда таймер приготовления истечет, соответствующая зона приготовления автоматически выключится.

7. Таймер отсрочки выключения нескольких зон нагрева, на дисплее будет показано наименьшее время отсрочки выключения. Если необходимо проверить оставшееся время задержки выключения другой зоны нагрева, необходимо нажать кнопку для другой зоны нагрева.



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

Таймер обратного отсчета

Таймер обратного отсчета работает независимо и не связан с работой какой-либо зоны приготовления.

1. Коснитесь кнопки управления таймером, индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера появится "30".
2. Установите время, касаясь кнопку "+" и "-". Вы можете установить таймер до 99 минут.
3. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет.
4. Когда таймер обратного отсчета истечет, зуммер подаст 20 звуковых сигналов, чтобы напомнить пользователю.

Сохранение тепла МИН604БК LIGHT/МИН604БК POWER/МИН604ВН POWER

Чтобы включить

1. Прикоснитесь к регулятору выбора зоны нагрева, в которой вы хотите поддерживать тепло.
2. Нажмите кнопку "поддержание тепла" один раз, чтобы войти в режим 1, на соответствующем дисплее появится надпись ; в этом случае температура продуктов поддерживается на уровне около 42 °С.
3. Дважды коснитесь кнопки "поддерживать тепло", чтобы перейти в режим 2, на соответствующем дисплее появится надпись ; в этом случае температура продуктов поддерживается около 70 °С.
4. Фактическая температура может зависеть от типа посуды и количества пищи.

Чтобы выключить

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.
2. В режиме 2 снова коснитесь кнопки "поддержание тепла", на дисплее появится "-", функция поддержания тепла будет отключена.
3. Функция поддержания тепла может работать макс. 8h. Если ни одна из кнопок не будет нажата, активные зоны приготовления будут автоматически отключены через 8 часов.

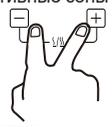
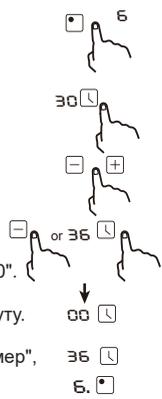
Сохраняйте тепло МИН604БК ULTRA / МИН604ВН ULTRA / МИН604БК МАТТ ULTRA

Чтобы включить

1. Прикоснитесь к регулятору выбора зоны отопления, которую вы хотите поддерживать в теплом состоянии.
2. Нажмите одновременно кнопки "-" и "+" один раз, чтобы войти в режим 1, на соответствующем дисплее появится надпись ; в этом случае температура пищи поддерживается на уровне около 42 °С.
3. Нажмите кнопку "-" и "+" одновременно два раза, чтобы войти в режим 2, на дисплее появится надпись ; в данном случае температура пищи поддерживается на уровне около 70 °С.
4. Фактическая температура может зависеть от типа посуды и количества пищи.

Чтобы выключить

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.
2. В режиме 2 снова одновременно нажмите кнопки "-" и "+", на дисплее появится "-", функция поддержания тепла будет отключена.
3. Функция поддержания тепла может работать макс. 8h. Если ни одна из кнопок не будет нажата, активные зоны приготовления будут автоматически отключены через 8 часов.



Чтобы включить мост:

1. Коснитесь нужного моста левой/правой стороны.

Индикатор над мостом загорится. Уровни нагрева для зон приготовления по умолчанию будут установлены на "0" и могут быть установлены от минимального "1" до максимального "P". Все таймеры, которые могут быть запущены для варочных зон, будут выключатся, а на дисплее таймера появятся 2 тире "--".



2. Коснитесь кнопки регулировки мощности/таймера, чтобы изменить уровень мощности в большую или меньшую сторону.

Чтобы выключить мостик:

Коснитесь моста для используемой зоны.

Варочные зоны, использующие мостик, возобновят работу как 2 отдельные зоны.

Boost control (MHN604BK POWER/MHN604WH POWER/MHN604BK ULTRA/MHN604WH ULTRA/MHN604BK MATT ULTRA)

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



Рекомендации по приготовлению

Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете функцию "Boost". При очень высоких температурах масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что представляет серьезную опасность возгорания.



Параметры нагрева

Ниже приведены рекомендации по настройке. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая вашу посуду и количество пищи. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие параметры.

Настройка мощности нагрева	Пригодность
1–2	<ul style="list-style-type: none"> Медленный подогрев небольшого количества пищи Плавление шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают Медленное кипение • Медленный подогрев
3–4	<ul style="list-style-type: none"> Подогрев • Быстрое кипение • Варка риса
5–6	<ul style="list-style-type: none"> Блины, оладьи
7–8	<ul style="list-style-type: none"> Приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> Жарка с перемешиванием • Обжарка • Доведение супа до кипения • Кипячение воды

Уход и очистка

1. Ежедневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные на стекле при проливе несладких продуктов).

- 1) Выключите питание варочной панели;
- 2) Нанесите очиститель варочной панели, пока поверхность еще теплая (но не горячая!)
- 3) Промойте и протрите сухой чистой салфеткой или бумажным полотенцем.
- 4) Включите питание варочной панели.

ПРИМЕЧАНИЕ: • Когда питание варочной панели выключено, индикация горячей поверхности отсутствует, при этом конфорка все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны.

- Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать поверхность, поэтому проверьте, подходит ли ваш очиститель или чистящее средство для данной панели.
- Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: это может вызвать обесцвечивание стекла.

2. Переливы кипящей жидкости, остатки расплавленной пищи и пригоревших сладких продуктов на стекле

Немедленно удалите эти загрязнения с помощью лопатки, шпателя или скребка с острым лезвием (все эти инструменты не входят в комплект), подходящих для индукционных стеклянных варочных панелей, при этом не прикасайтесь руками к горячим поверхностям конфорок:

- 1) . Выключите питание варочной панели, отсоединив вилку от розетки электропитания.
- 2) . Держите лезвие или приспособление для очистки под углом 30° и очистите загрязнение или разлив на прохладном участке конфорки.
- 3) . Очистите загрязнения или пролитую жидкость с помощью кухонного или бумажного полотенца.
- 4) . Для удаления со стекла ежедневных загрязнений выполните описанные выше действия 2–4.

ПРИМЕЧАНИЕ: • Как можно скорее удалите пятна, оставленные расплавленными, сладкими или пролитыми продуктами. После охлаждения стекла их может быть трудно удалить; при этом существует риск повредить стеклянную поверхность.

- Опасность порезов: после снятия предохранительной крышки используйте осторожно и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.

3. Пролитая жидкость на сенсорных кнопках

- 1) . Выключите питание варочной панели.
- 2) . Промокните пролитую жидкость
- 3) . Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тряпкой.
- 4) . Вытрите этот участок досуха бумажным полотенцем.
- 5) . Включите питание варочной панели.

ПРИМЕЧАНИЕ: при попадании жидкости варочная панель может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные кнопки могут не работать. Перед включением варочной панели насухо вытрите область сенсорного управления

Советы и рекомендации

1. Индукционная варочная панель не включается.

Возможно, отсутствует питание. Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания и включается. Проверьте, не отключено ли электричество в вашем доме или районе. Если вы выполнили все проверки и проблему устранить не удалось, обратитесь к квалифицированному специалисту.

2. Сенсорные кнопки не реагируют на прикосновения.

Кнопки заблокированы: Снимите блокировку кнопок. Инструкции приведены в разделе по использованию индукционной варочной панели.

3. Управление сенсорными кнопками затруднено.

Над кнопками может присутствовать тонкая пленка воды, или, возможно, вы прикасаетесь к кнопкам кончиком пальца. Убедитесь, что область сенсорного управления сухая и прикасайтесь к кнопкам подушечкой пальца.

4. Царапины на стекле.

Посуда с жесткой кромкой. Используются непригодные, абразивные чистящие средства или очиститель: Используйте посуду с плоским и гладким дном. Ознакомьтесь с разделом по выбору подходящей посуды. См. «Уход и очистка».

5. Некоторые кастрюли издадут потрескивание или щелчки.

Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному). Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть.

6. Индукционная плита издает легкое гудение при использовании с высокой мощностью нагрева. Данный эффект вызван технологией индукционной варки. Это нормально, но при уменьшении мощности нагрева шум должен стихнуть или полностью исчезнуть.

7. Шум вентилятора от индукционной варочной панели.

Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель, включился для предотвращения перегрева электронных компонентов. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную варочную панель. Это нормально и не требует никаких действий. Не отключайте индукционную плиту от розетки электропитания во время работы вентилятора.

8. Посуда не нагревается, а на дисплее появляется «E».

Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она не подходит для индукционной варки. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она слишком мала для конфорки или не расположена на ней должным образом: Используйте посуду, пригодную для индукционной варки. Ознакомьтесь с разделом по выбору подходящей посуды. Разместите посуду по центру и убедитесь, что размер ее дна соответствует размеру конфорки.

9. Индукционная варочная панель или конфорка неожиданно выключается, звучит звуковой сигнал и появляется код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).

Техническая неисправность: Запишите код ошибки, отключите варочную панель от розетки электропитания и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Индикация и выявление неисправностей

При возникновении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в безопасное состояние, и на дисплее будут показаны соответствующие защитные коды:

Неисправность	Возможные причины	Что делать
Изделие не работает	Сбой питания	Убедитесь в наличии сетевого электропитания; проверьте, не выключен ли выключатель защиты от утечки; если предохранитель перегорел, замените его новым; если сетевое электропитание присутствует, проверьте, подключена ли вилка к розетке надлежащим образом. Если варочная панель подсоединена с помощью провода, отключите питание, проверьте подсоединение провода; отключите питание, проверьте, не отсоединена ли вилка от розетки. Если перечисленные выше причины исключены, изделие может быть неисправно, отправьте его в сервисный центр для ремонта.
Во время нагрева устройство прекращает работу.	Срабатывание таймера задержки выключения.	Проверьте, не настроена ли функция выключения с задержкой. При заданном выключении с задержкой устройство прекратит работу после истечения заданного времени.
U	Отсутствие посуды или неподходящая посуда	Посуда отсутствует, поставьте подходящую посуду. Ошибка синхронизации печатной платы или схемы управления. Отправьте изделие в сервисный центр для ремонта.
E2	Слишком низкое напряжение на входе	Низкое напряжение, сетевое напряжение ниже 180 В. Проверьте напряжение электросети. После восстановления напряжения электросети снова включите устройство. Неисправность печатной платы. Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
E1	Слишком высокое напряжение на входе	Высокое напряжение, напряжение электросети превышает 250 В. Проверьте напряжение электросети. После восстановления напряжения электросети снова включите устройство. Неисправность печатной платы. Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
F3	Короткое замыкание термистора катушки	Ошибка подключения датчика термистора катушки Обнаружение отказа термистора катушки на печатной плате.
F4	Обрыв цепи термистора катушки	Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
E5	Слишком высокая температура термистора биполярного транзистора с изолированным затвором (БТИЗ).	Слишком высокая температура термистора БТИЗ, выход воздуха заблокирован. Обеспечьте выход воздуха, перезапустите устройство. Если проблему не удастся устранить, возможными причинами могут являться ошибка подключения охлаждающего вентилятора, повреждение охлаждающего вентилятора, или отказ цепи привода вентилятора. Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта. Обрыв цепи/короткое замыкание датчика температуры БТИЗ. Обнаружение отказа БТИЗ на печатной плате. Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
E3	Слишком высокая температура термистора катушки.	Слишком высокая температура на поверхности индукционного стекла. Проверьте наличие воды в посуде. После этого включите питание. Если проблему не удастся устранить, причиной может являться неисправность датчика варочной панели. Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
F9	Короткое замыкание термистора БТИЗ	Ошибка подключения датчика термистора БТИЗ Обнаружение отказа датчика БТИЗ на печатной плате. Отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
FA	Обрыв цепи термистора БТИЗ	

Выше приведены признаки основных неисправностей и проверки.

Во избежание риска и повреждения индукционной варочной панели не разбирайте изделие самостоятельно.

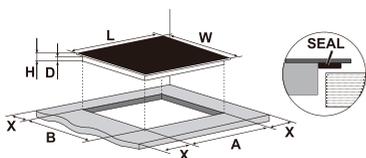
Монтаж

Выбор оборудования для монтажа

Вырежьте в столешнице отверстие в соответствии с размерами, показанными на рисунке.

В целях монтажа и использования вокруг отверстия необходимо свободное обеспечить пространство не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина столешницы не менее 30 мм. Выбирайте термостойкий материал столешницы, чтобы избежать деформации, вызванной тепловым излучением от варочной панели. Как показано далее:



МИН604BK LIGHT МИН604BK ULTRA
 МИН604BK POWER МИН604WH ULTRA
 МИН604WH POWER МИН604BK MATT ULTRA

L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	66	60	560	490	50 мин

Варочная панель имеет специальное уплотнение, которое предотвращает попадание жидкости в шкаф. Для правильного монтажа этого уплотнения выполните следующие инструкции. Отсоедините уплотнения от подкладки. Переверните варочную панель и правильно расположите уплотнение под краем варочной панели так, чтобы внешняя часть уплотнения была идеально совмещена с внешним краем варочной панели. Равномерно и надежно прикрепите уплотнение к варочной панели, плотно прижимая его по месту.

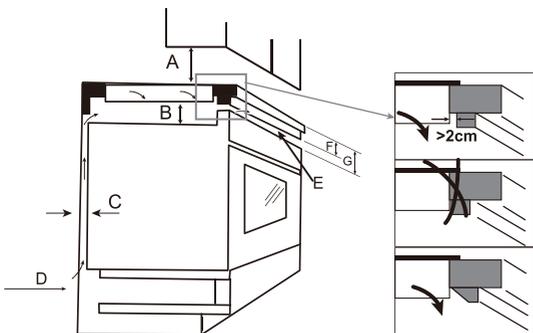
При любых обстоятельствах необходимо обеспечить хорошую вентиляцию индукционной варочной панели и убедиться в том, что впускные и выпускные отверстия для воздуха не заблокированы.

Убедитесь, что индукционная варочная панель исправна и находится в рабочем состоянии. Как показано далее



Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и расположенным над ней шкафом должно быть не менее 600 мм.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E	F	G
600	50 мин.	20 мин.	Вход воздуха	Выход воздуха > 5 мм	>35 мм	<50 мм



Примечание: перед поз. E варочной панели необходимо обеспечить отверстия 560x5 мм для отведения нагретого воздуха.



После монтажа убедитесь, что вентиляционное отверстие не закрыто столешницей.

Перед монтажом варочной панели убедитесь, что:

- рабочая поверхность представляет собой ровный прямоугольник, и никакие элементы конструкции не нарушают требования к пространству;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- если варочная панель установлена над духовкой, то в духовке имеется встроенный охлаждающий вентилятор;

- монтаж будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым нормам и правилам;
 - в состав постоянной проводки, смонтированной и расположенной в соответствии с местными нормами и правилами в отношении электропроводки, входит подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отсоединение от сетевого электропитания.
- Необходимо использовать разъединитель одобренного типа, обеспечивающий разъединение контактов с воздушным зазором 3 мм для всех полюсов (или всех активных проводников, если это допускается местными правилами прокладки электропроводки);
- разъединитель будет легко доступен пользователю после монтажа варочной панели;
 - при наличии сомнений в отношении монтажа проконсультируйтесь с местными компетентными строительными органами и ознакомьтесь с внутренними нормативными актами;
 - для поверхностей стен, окружающих варочную поверхность, используется термостойкая и легкая в очистке отделка (например, керамическая плитка).

После монтажа варочной панели убедитесь, что:

- к кабелю питания нельзя получить доступ через дверцы или ящики шкафа;
- к основанию варочной панели обеспечен достаточный приток свежего воздуха;
- если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, то температура дна варочной панели может быть слишком высокой. Для того чтобы предотвратить контакт с руками или воспламеняющимися материалами, под основанием варочной панели устанавливается термозащитный барьер;
- разъединитель легко доступен пользователю

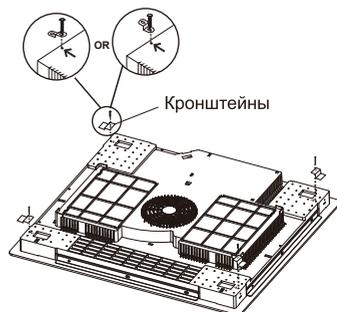
Перед размещением крепежных кронштейнов

Устройство следует поместить на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку). Не нажимайте на элементы управления, выступающие из варочной панели.

Регулировка положения кронштейна

После монтажа закрепите варочную панель на столешнице с помощью винтов и 4 кронштейнов, расположенных в нижней части варочной панели (см. рисунок).

Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с толщиной столешницы.



Предостережения

1. Монтаж индукционной варочной панели должен производиться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Мы готовы предоставить вам услуги специалистов. Не выполняйте эту работу самостоятельно.
2. Варочную панель не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронные компоненты варочной панели
3. Монтаж индукционной варочной панели выполняется таким образом, чтобы обеспечить хороший тепловод для повышения ее долговечности.
4. Стена и зона нагрева над столешницей должны выдерживать тепло.
5. Чтобы избежать повреждений, ламинат и клей должны быть термостойкими.



Подключение варочной панели к электросети

Подключение этой варочной панели к электросети должен выполнять только соответствующий квалифицированный специалист.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. внутренняя электропроводка подходит для напряжения, потребляемого варочной панелью;
2. напряжение соответствует значению, указанному на табличке с паспортными данными;
3. сечения кабеля питания позволяет ему выдерживать нагрузку, указанную на табличке с паспортными данными.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих деталей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75 °C.

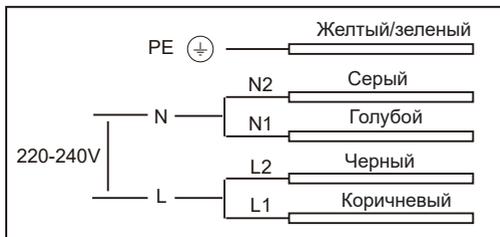
Уточните у электрика, не требуются ли изменения во внутренней проводке. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Блок питания должен быть подключен в соответствии с применимым стандартом или с использованием однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

После выполнения электрического соединения закройте кабельный зажим. Закройте и закрутите крышку клеммной панели.



- Если кабель поврежден или требует замены, эта операция должна выполняться представителем центра послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов во избежание несчастных случаев.
- Если изделие подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Монтажник должен убедиться в выполнении правильного электрического соединения в соответствии с правилами безопасности.
- Кабель не должен быть изогнут или передавлен.
- Регулярная проверка и замена кабеля должна осуществляться только авторизованными специалистами.



УТИЛИЗАЦИЯ:
устройство нельзя утилизировать вместе с неотсортированными бытовым мусором. Такие отходы необходимо собирать отдельно для специальной переработки.

Изделие имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы поможете предотвратить любой возможный вред для окружающей среды и здоровья человека, который мог бы быть причинен в случае неправильной утилизации.

Этот знак на изделии означает, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы.

Изделие следует доставить в пункт сбора для утилизации электрических и электронных компонентов.

Изделие требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об утилизации, переработке и повторном использовании этого изделия обратитесь в местную администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Для получения более подробной информации об утилизации, переработке и повторном использовании этого изделия обратитесь в местную администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели изделие.