



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

MIS 6075 TBL
MIS 6076 TBL

**До встановлення, підключення і першого використання
приладу обов'язково прочитайте цю інструкцію з експлуатації.**

ЗМІСТ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ	4
ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ	4
ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	5
ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ	5
ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	7
ОПИС ПРИЛАДУ	9
Інформація про виріб	10
Перед використанням Вашої варильної поверхні	11
Використання сенсорного управління	12
Вибір правильного посуду	12
ВИКОРИСТАННЯ ВАШОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ	13
Коли ви закінчите приготування їжі	14
Вимкнення варильної поверхні	14
Блокування елементів керування	15
Автоматичне розпізнавання посуду	15
Захист від перегріву	16
Застереження щодо залишкового тепла	16
Автоматичне вимкнення	16
Захист від переливу	16
Функція паузи	16
Функція Stop&Go	17
Використання таймера	17
Налаштування хвилинного таймера	17
Налаштування таймера з автоматичним вимкненням зон приготування	17
Налаштування таймера вимкнення для кількох зон приготування	18
Видалення та зміна налаштувань таймера	19

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ	19
Налаштування оптимальної температури нагріву	20
Варіння рису на повільному вогні	20
Запікання	20
Посуд для смаження та БОК (WOK)	21
ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ	21
ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ	23
КОДИ ПОМИЛОК	25
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	26
МОНТАЖ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ	26
Вентиляція та безпечні відстані	27
Вибір та підготовка робочої поверхні	28
Монтаж варильної поверхні на стільницю	28
Розрізання стільниці	29
Встановлення та кріплення варильної поверхні	29
Встановлення захисної пластини під варильною поверхнею	30
ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЛИТИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ	31
ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ТА УТИЛІЗАЦІЯ	33

ПОПЕРЕДЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

Цей посібник є основою для безпечного використання вашого приладу! Уважно прочитайте та дотримуйтесь інструкцій перед встановленням та експлуатацією!

Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження або проблеми, спричинені недотриманням інструкцій, неправильним встановленням або неправильним поводженням!

Ваша безпека важлива для нас!

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

Небезпека ураження електричним струмом

- Перед виконанням будь-яких робіт або технічного обслуговування від'єднайте прилад від електромережі.
- Перед використанням перевірте, чи технічні дані приладу (особливо напруга у В та частота в Гц) відповідають місцевим умовам!
- Необхідним та обов'язковим є підключення до якісної системи заземлення.
- Зміни у внутрішній системі електропроводки повинні виконуватися лише кваліфікованими майстрами.
- Недотримання цих рекомендацій може призвести до ураження електричним струмом або смерті.
- Невикористане електрообладнання може становити загрозу безпеці! Не залишайте прилад увімкненим без використання та від'єднуйте його від джерела живлення, якщо ви не збираєтеся використовувати його протягом тривалого часу!
- Існує ризик ураження електричним струмом, пожежі та травм, якщо прилад ремонтується, модифікується або обслуговується некваліфікованими особами!
- Ці роботи може виконувати лише кваліфікований спеціаліст відповідно до всіх чинних правил безпеки, включаючи інструкції в цьому посібнику, і для цього прилад має бути відключений від джерела живлення!
- Ніколи не намагайтеся самостійно вносити зміни до компонентів приладу, кабелів або штекерів і не розбирайте жодних частин приладу, якщо це не зазначено в цьому посібнику! Прилад не містить деталей, які може обслуговувати користувач!



Цей прилад відповідає стандартам електромагнітної безпеки. Однак, якщо у вас є кардіостимулятор або інший електричний імплантат (наприклад, інсулінові помпи), будь ласка, проконсультуйтеся з лікарем або виробником імплантатів, особливо перед використанням індукційних пристроїв, щоб виключити будь-які функціональні порушення, спричинені електромагнітними полями! Недотримання цієї поради може призвести до смерті!

Небезпека порізів

- Будьте обережні – краї панелі гострі. Будьте обережні під час будь-яких маніпуляцій та за потреби захищайте себе, наприклад, робочими рукавичками!
- Необережність при роботі з поверхнею може призвести до поранення або порізів.
- Використовуйте скребки для варильної поверхні лише з особливою обережністю під час очищення варильної поверхні та тримайте їх у безпечному та недоступному для дітей та домашніх тварин місці, щоб уникнути травм!

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей прилад може становити потенційну небезпеку для людей та навколишнього середовища через відсутність передумов або знань щодо його використання! Щоб уникнути цього, дотримуйтесь наступних інструкцій!

Перед встановленням або використанням цього пристрою уважно прочитайте ці вказівки.

- Ніколи не слід розміщувати на цьому приладі горючі матеріали або вироби.
- Будь ласка надайте цю інструкцію людині, яка відповідальна за встановлення пристрою.
- Щоб уникнути небезпеки, цей пристрій повинен бути встановлений відповідно до цих інструкцій для встановлення.
- Процедура встановлення та заземлення цього приладу має проводитись лише кваліфікованим спеціалістом.
- Прилад має бути підключеним до ланцюга, який включає в себе роз'єднувач, що забезпечує повне відключення від джерела живлення.
- Прилад призначений для використання на висоті до 2000 метрів над рівнем моря!
- Існує ризик ураження електричним струмом, що загрожує життю, та травм для некваліфікованих осіб!
- Щоб запобігти пошкодженню кабелів живлення та пов'язаним з цим небезпекам, переконайтеся, що вони не перегнуті або не затиснуті, і не можуть торкатися гарячих поверхонь, гострих країв тощо!
- Зберігайте всі пакувальні матеріали, монтажні аксесуари та дрібні деталі в недоступному для дітей та домашніх тварин місці!

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Небезпека ураження електричним струмом

- Не готуйте на зламаній або тріснутій варильній поверхні. Якщо поверхня зламалася чи тріснула, негайно відключіть прилад від електричної мережі (розетки) та зв'яжіться з кваліфікованим майстром.
- Відключіть варильну поверхню від електроживлення перед очищенням або ремонтом.
- За недотримання вищезазначених порад виникає небезпека ураження електричним струмом та смерті.

- Не використовуйте розгалужувачі або подовжувачі для підключення варильної поверхні! Вони не забезпечують необхідної безпеки!
- Завжди уникайте контакту рідин або вологи з деталями під напругою! Це може призвести до короткого замикання або ураження електричним струмом!
- Щоб уникнути можливого ураження електричним струмом через повзучий струм, не користуйтеся приладом мокрими або вологими руками та одягайте взуття під час роботи!

Небезпека для здоров'я

Даний прилад відповідає електромагнітним стандартам безпеки

Небезпечно: гаряча поверхня, можливі опіки

- Під час використання варильної поверхні деякі частини приладу можуть бути достатньо гарячими, що може призвести до опіків.
- Запобігайте контакту частин тіла, елементів одягу або інших виробів, окрім спеціального кухонного посуду, доки поверхня не охолоне.
- Металеві предмети такі, як ножі, виделки, ложки, кришки не повинні знаходитись на гарячій поверхні, оскільки вони можуть нагріватися.
- Не підпускайте дітей
- Ручки каstrулі можуть бути надто гарячими для дотику.
- Переконайтесь, що ручки каstrулі не розташовані над іншими включеними поверхнями.
- За недотримання вищезазначених порад виникає небезпека опіків.
- Щоб уникнути пов'язаних з цим небезпек, ніколи не залишайте конфорки або варильну поверхню ввімкненими, коли ви їх не використовуєте! Для цього використовуйте кнопку ввімкнення/вимкнення та не покладайтесь на автоматичне вимкнення, коли посуд не стоїть на поверхні!
- Залишки їжі, жир та інші залишки можуть спалахнути, згоріти або утворити шкідливий дим під час нагрівання! Перед кожним використанням видаляйте грубі забруднення з кухонного посуду та варильної поверхні!
- Не зберігайте легкозаймисті або вибухонебезпечні матеріали поблизу варильної поверхні, щоб уникнути небезпек пожежі через підвищену температуру навколишнього середовища під час роботи!
- Щоб уникнути небезпек розливання гарячої їжі, не використовуйте деформований або нестійкий посуд та переконайтесь, що ручки не виступають над краєм робочої поверхні!
- Зверніть увагу на магнітні металеві предмети, які носяться на тілі, оскільки вони можуть нагріватися поблизу варильної поверхні під час використання! На золоті та срібні прикраси не впливає нагрів.
- Ніколи не залишайте варильну поверхню без нагляду під час використання! Їжа може википіти, підгоріти, утворити шкідливий дим або спалахнути!

- Нагріта їжа, що містить жир, олію або спирт, може швидко спалахнути! Тому нагрівайте її якомога повільніше!
- Не нагрівайте герметичні контейнери або банки на варильній поверхні! Вони можуть вибухнути через надлишковий тиск, що виникає під час нагрівання!
- Не використовуйте на варильній поверхні предмети, які не є вогнетривкими, та не накривайте прилад текстилем, наприклад, для його захисту!
- Вони можуть спалахнути, розплавитися, деформуватися або пошкодитися під час роботи варильної поверхні, особливо якщо одночасно використовуються металеві предмети! Також тримайте прилади та їхні кабелі на безпечній відстані від варильної поверхні!
- Не зберігайте легкозаймисті або вибухонебезпечні матеріали поблизу варильної поверхні, щоб уникнути небезпеки пожежі через підвищену температуру навколишнього середовища під час роботи!
- Ніколи не гасіть палаючу олію або жир водою! Після гасіння не використовуйте прилад, доки його не перевірить та не схвалить для подальшої експлуатації кваліфікований спеціаліст!

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Ніколи не використовуйте ваш прилад у якості поверхні для роботи чи зберігання кухонних предметів.
- Ніколи не залишайте будь-які предмети або посуд на поверхні приладу.
- Ніколи не використовуйте ваш прилад для опалення кімнати.
- Після використання завжди вимикайте зони нагріву як описано в цій інструкції (використовуючи при цьому сенсорну панель).
- Не дозволяйте дітям грати з приладом, сидіти, стояти або лазити на ньому.
- Не залишайте дітей окремо або без нагляду в зоні використання приладу.
- Діти чи люди з обмеженими можливостями, що обмежує їхню здатність користуватися пристроєм, повинні мати відповідальну і компетентну особу, щоб навчити їх користуватися виробом. Вона повинна бути впевнена, що вони можуть використовувати пристрій безпечно для себе та навколишнього середовища.
- Не ремонтуйте та не замінюйте будь-яку частину приладу, крім випадків, спеціально рекомендованих у цьому посібнику. Все інше обслуговування повинне виконуватися кваліфікованим майстром.
- Не використовуйте паровий очищувач для чищення варильної поверхні.
- Не кладіть та не кидайте важкі предмети на вашу варильну поверхню.
- Не наступайте на вашу варильну поверхню.
- Не використовуйте пательні з нерівними краями та не пересувайте їх по поверхні приладу, оскільки це може подряпати скло.
- Не використовуйте для чищення варильної панелі жорсткі чистячі засоби чи абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати та пошкодити скло поверхні.

- Якщо шнур живлення пошкоджений, його необхідно замінити кваліфікованим майстром, щоб уникнути небезпеки.
- Цей пристрій призначений для використання в домашніх цілях.
- Не використовуйте прилад для інших, не призначених для використання цілей.



Увага! Під час використання пристрій та його частини можуть нагріватися. Необхідно стежити за тим, щоб не торкатися нагрівальних елементів.

Не дозволяйте дітям, які не досягли 8 років, перебувати без нагляду поряд з варильною поверхнею.

- Цей прилад може використовуватися дітьми у віці від 8 років і особами з обмеженими фізичними, чуттєвими чи розумовими можливостями або відсутністю досвіду та знань, якщо вони були проінструктовані щодо безпечного використання приладу та можливої небезпеки.
- Не дозволяйте дітям грати з приладом. Очищення та використання не може проводитися дітьми і без нагляду дорослих.



Увага: приготування їжі на варильній поверхні при використанні жиру або олії може бути небезпечним та спалахнути.

НІКОЛИ не намагайтеся погасити вогонь за допомогою води. Спочатку вимкніть прилад, після чого накрийте джерело вогню кришкою або ковдрою.



Увага: Якщо поверхня тріснута, вимкніть її з розетки, щоб уникнути враження електричним струмом, для склокерамічної варильної поверхні та схожих матеріалів, що захищають струмопровідні частини.



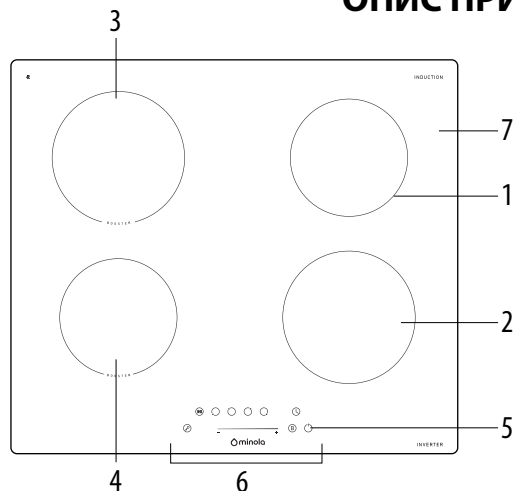
Увага: Небезпека займання: не тримайте легкозаймисті речі на варильній поверхні.

- Не використовувати пароочисник.
- Варильна поверхня не призначена для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремою системою дистанційного керування.

Вітаємо Вас з придбанням нової варильної поверхні

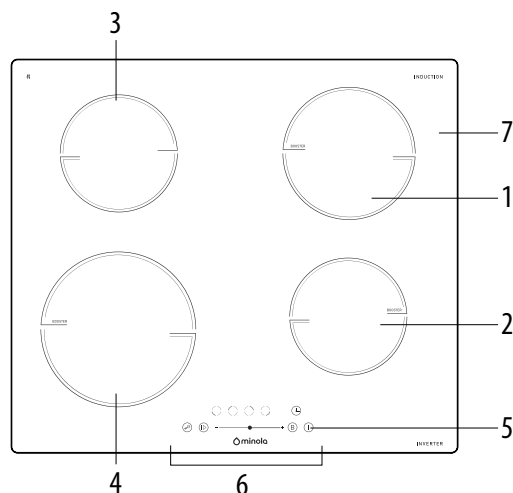
- Ми рекомендуємо Вам ознайомитися з цією інструкцією, щоб повністю зрозуміти, як правильно встановити та використовувати прилад.
- Для встановлення, будь ласка, прочитайте розділ інсталяції.
- Перед використанням уважно ознайомтеся з усіма інструкціями з техніки безпеки та монтажу. Зберігайте інструкцію для подальшого використання.

ОПИС ПРИЛАДУ



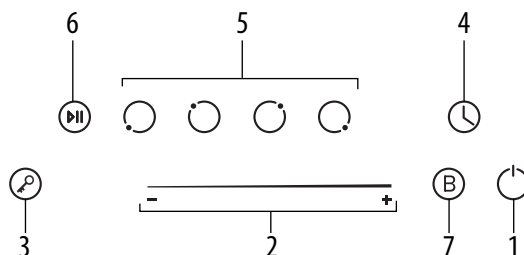
Вид зверху MIS 6075 TBL

1. Зона нагріву 1200W
2. Зона нагріву 1800W
3. Зона нагріву 2100W/ 2600W
4. Зона нагріву 1600W/ 2000W
5. ON / OFF (УВІМК. / ВИМК.)
6. Панель керування
7. Скло поверхні

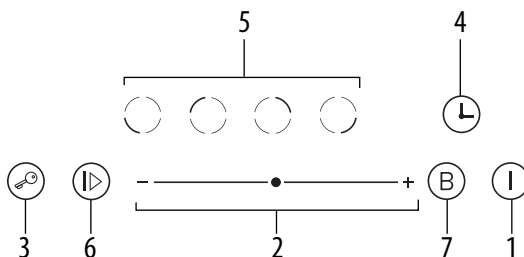


Вид зверху MIS 6076 TBL

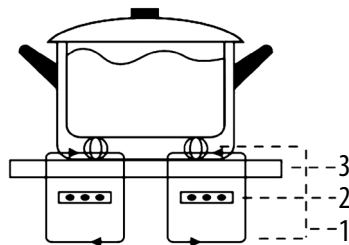
1. Зона нагріву 2100W/ 2600W
2. Зона нагріву 1600W/ 2000W
3. Зона нагріву 1200W
4. Зона нагріву 2100W/ 2600W
5. ON / OFF (УВІМК. / ВИМК.)
6. Панель керування
7. Скло поверхні

MIS 6075 TBL**Панель керування**

1. ON / OFF (УВІМК. / ВИМК.)
2. Сенсор налаштувань потужностей/ таймеру
3. Сенсор блокування
4. Сенсор таймеру
5. Позначення обраної зони нагріву
6. Пауза (Stop&Go)
7. Booster

MIS 6076 TBL**Інформація про виріб**

Приготування їжі за допомогою індукції – це безпечний, сучасний, ефективний та економічно вигідний спосіб приготування їжі. Сенсорна індукційна варильна поверхня може виконувати різноманітні задачі для приготування їжі завдяки електромагнітним коливанням (1), що генеруються індукційними котушками під зонами приготування (2), тепло, необхідне для приготування, генерується безпосередньо в металевій основі посуду, а не опосередковано шляхом нагрівання поверхні для приготування. Склокерамічна плита (3) нагрівається лише тому, що зрештою нагрівається посудом. Порівняно з іншими типами варильних поверхонь, це значно скорочує час кипіння, і немає втрат тепла. Пересмажена їжа не так легко пригорає, що також полегшує очищення та обслуговування. Процес нагрівання не видно безпосередньо на зоні приготування, як, наприклад, у випадку з нагрівальними спіралями.



Під час та після роботи індукційної варильної поверхні, окрім звукових сигналів панелі керування, можуть виникати інші шуми, які є нормальними та не свідчать про дефект виробу:

Шви́стиння: Робота охолоджувального вентилятора (також після вимкнення).

ПРИМІТКА:

- Робота вентилятора необхідна для безперебійної роботи! Не відключайте прилад від джерела живлення, поки він працює!
- Щоб уникнути обмежень функціональності, забезпечте відповідну температуру навколишнього середовища та хорошу вентиляцію!
- Клацання: Робота електричних перемикачів. Гудіння: Індукційний шум під час роботи на високому рівні потужності.
- (Рівень шуму зменшується або зникає, коли встановлено нижчий рівень потужності).
- Тріск: Звук нагрівання посуду, що складається з різних шарів металу.

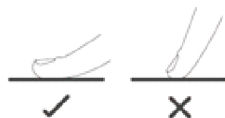
Перед використанням Вашої варильної поверхні

Ознайомтеся з цією інструкцією, приділяючи особливу увагу розділу «Безпека».

- Під час розпакування приладу переконайтеся, що він не був пошкоджений під час транспортування!
- Якщо прилад був правильно встановлений (див. відповідні розділи), перед його використанням переконайтеся, що всі пакувальні матеріали, наклейки, захисні плівки та захисні матеріали для транспортування видалені з виробу та належним чином утилізовані, а всі залишки дрібних деталей, такі як монтажні матеріали, безпечно збережені! **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Ризик травмування та ураження електричним струмом! Якщо ви помітили будь-які пошкодження приладу, його кабелів або інших компонентів, не підключайте його та не вводьте в експлуатацію! Це може бути дуже небезпечно! Зверніться до служби підтримки клієнтів.
- Використовуйте лише посуд, придатний для індукції (з дном виготовленим з електропровідного магнітного матеріалу), щоб забезпечити безперешкодну та безпечну роботу варильної поверхні! Під час покупки зверніть увагу на відповідне маркування (наприклад, як показано на зображенні, символ котушки або подібне).
- Переконайтеся, що поверхня для приготування їжі повністю чиста і що на ній немає залишків транспортних матеріалів чи подібних матеріалів!
- Вмикайте прилад в експлуатацію лише у бездоганному стані та належним чином встановлений кваліфікованим електриком!
- Під час першого використання варильної поверхні може бути запах, а також легка пара. Це нормально та безпечно; однак у цьому випадку поки що не розігрівайте їжу на приладі та добре провітрюйте приміщення, доки вона не випарується (макс. 30 хв). Після цього ви можете використовувати прилад.

Використання сенсорного управління

- Панель керування варильною поверхнею складається з сенсорних кнопок, які реагують на дотик.
- Щоб користуватися ними, дотримуйтеся наступних інструкцій:
- Не натискайте сильно на елементи керування. Достатньо торкатися їх.
- Торкайтеся лише однієї сенсорної кнопки за раз.
- Використовуйте подушечку пальця, а не кінчик та керуйте сенсорними кнопками, як описано в наступних розділах.
- Коли відбувається дотик, лунає звуковий сигнал для підтвердження.
- Переконайтеся, що панель керування завжди чиста та суха. Навіть тонкий шар води може ускладнити або зробити неможливим керування сенсорними кнопками.
- Уникайте розміщення предметів на панелі керування, перетягування чи протирання по ній. Це може призвести до випадкового ввімкнення або вимкнення варильної поверхні.
- Під час використання переконайтеся, що між посудом та сенсорними кнопками є достатня відстань, щоб уникнути несправностей та пошкодження від тепла!



Вибір правильного посуду

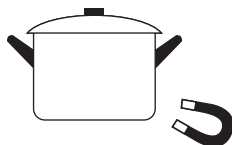
Згідно правил екодизайну та з міркувань безпеки, варильна поверхня нагрівається з інтервалами. Вмикання та вимикання конфорок є нормальним явищем і не свідчить про дефект виробу. Однак, щоб уникнути будь-яких проблем, переконайтеся, що ваш посуд належної якості.

Використовуйте лише посуд, придатний для індукції (з дном виготовленим з електропровідного магнітного матеріалу), щоб забезпечити безперешкодну та безпечну роботу варильної поверхні!

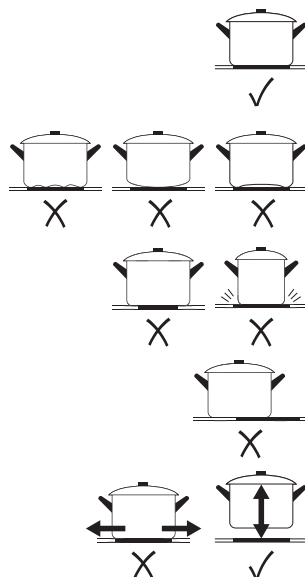
Під час покупки зверніть увагу на відповідне маркування (наприклад, як показано на зображенні, символ котушки або подібне).

Магнітний посуд також підходить для індукції. Частка магнітних металевих частинок залежить від різного посуду. Чим вища ця частка, тим вища ефективність під час нагрівання за допомогою індукції та тим краще гарантується належне функціонування, а також автоматичне розпізнавання посуду. Наприклад, посуд з нержавіючої сталі здебільшого не придатний для використання або придатний лише умовно, якщо він не має спеціального складу, придатного для індукції. Також чавунні контейнери з нерівним дном або індукційний посуд низької якості можуть погіршити його функціональність. Це також стосується, наприклад, алюмінієвих каструль/сковорідок з магнітною основою або посуду, дно якого виготовлено з різних матеріалів.

Перед використанням посуду переконайтеся, що його дно чисте! Забруднення, такі як залишки піску від чищення картоплі, можуть пошкодити поверхню для приготування!



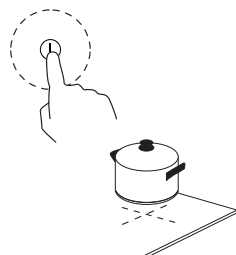
- Використовуйте лише посуд, придатний для склокераміки та індукції.
- Не нагрівайте порожній посуд!
- Переконайтеся, що дно вашої каструлі гладке та рівно прилягає до скла!
- Не використовуйте посуд із зазубреними краями або вигнутим дном!
- Використовуйте посуд, діаметр дна якого максимально відповідає розміру зображення вибраної зони приготування та становить щонайменше 120 мм.
- Завжди ставте посуд у центр зони приготування.
- Завжди піднімайте посуд з варильної поверхні. Не штовхайте його вперед-назад, щоб уникнути подряпин на скляній поверхні!



ВИКОРИСТАННЯ ВАШОЇ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Щоб розпочати приготування

1. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення. Після ввімкнення пролунає звуковий сигнал, і на всіх дисплеях з'явиться символ — або 0. Варильна поверхня перебуває в режимі очікування.
2. Тепер поставте відповідний посуд посередині потрібної зони приготування.
3. Переконайтеся, що поверхня зони приготування та дно посуду чисті та сухі!
4. Натисніть кнопку вибору зони приготування тієї зони, яку ви хочете використовувати.
5. Поки блимає індикатор відповідної зони приготування, встановіть потрібний рівень потужності (1-9) для вибраної зони приготування за допомогою слайдеру — + Якщо протягом однієї хвилини після ввімкнення для жодної зони приготування не буде вибрано рівень потужності, варильна поверхня автоматично вимикається.
6. Під час роботи рівень потужності можна змінити в будь-який час.



Бустер (підсилювач) – (B)

Активуйт функцію BOOSTER (підсилювач)

1. Оберіть зону для приготування їжі, натиснувши на сенсор зони, для якої потрібно встановити Booster (підсилювач) (B)
2. Потім натиснувши сенсор бустера (B), індикатор зони покаже «P», потужність зони нагріву досягне максимуму.
3. Дана функція завжди може бути активована для конфорки, якщо інша конфорка цієї ж групи не використовується.

Щоб скасувати функцію Booster (підсилювач)

1. Оберіть зону для приготування їжі, натиснувши на сенсор зони, для якої був встановлений Booster (підсилювач) (B)
2. Потім натисніть сенсор Booster (підсилювач) (B), щоб скасувати функцію.



Варильна поверхня має систему автоматичного розпізнавання посуду, сумісного з індукцією.

Під час спроби налаштувати зону приготування, на якій не виявлено відповідний посуд, робота цієї зони приготування не розпочнеться і на дисплеї зони приготування по черзі відображатимуться значки.



Це може бути пов'язано з такими причинами:

- Посуд, що використовується, не підходить для індукції.
- Посуд не знаходиться на зоні приготування, яку ви використовуєте.
- Посуд не знаходиться в центрі зони приготування.
- Діаметр основи посуду, що використовується, занадто малий.

Через одну хвилину без розпізнавання посуду відповідна зона приготування автоматично вимикається.

Коли ви закінчите приготування їжі

- Торкніться клавіші вибору зони приготування тієї зони приготування, яку потрібно вимкнути.
- Поки блимає дисплей відповідної зони приготування, утримуйте клавішу — натиснутою, доки на дисплеї не з'явиться 0.

Вимкнення варильної поверхні

Торкніться клавіші ввімкнення/вимкнення (I).

Коли всі поля дисплея вимкнуться (за винятком попередження про залишкове тепло відповідних зон приготування, якщо такі є), варильна поверхня вимикається.



Остерігайтеся гарячих поверхонь

Використані зони приготування можуть бути дуже гарячими навіть після вимкнення та становити ризик опіків! Не торкайтеся склокераміки, доки вона не охолоне до безпечної температури, а всі індикатори **H** про залишкове тепло на дисплеї зони приготування не згаснуть! Зверніть увагу, що вони також згасають у разі переривання електропостачання, і будь-яке наявне залишкове тепло символом більше не відображається.

Блокування елементів керування

Щоб запобігти випадковому вмиканню (наприклад, випадковому ввімкненню зон приготування дітьми), ви можете заблокувати панель керування.

Коли елементи керування заблоковані, усі елементи управління окрім кнопки включення/виключення, вимикаються.

Вимкнення варильної поверхні, коли активовано блокування кнопок:

Навіть якщо панель керування заблокована, кнопка  залишається активною.

Таким чином, ви можете вимкнути варильну поверхню в будь-який час у разі надзвичайної ситуації. Однак для подальшої роботи спочатку необхідно зняти блокування кнопок.

Щоб скористатися функцією блокування кнопок, виконайте такі дії:

- Торкніться кнопки блокування від дітей / блокування кнопок 
- На дисплеї таймера по черзі відображається **LO** або **LO** та час, що залишився, якщо раніше було встановлено таймер.
- Розблокування панелі керування
- Переконайтеся, що варильна поверхня ввімкнена.
- Торкніться кнопки блокування від дітей / блокування кнопок протягом щонайменше 3 секунд.
- **LO** на дисплеї зникає, і тепер ви можете знову користуватися варильною поверхнею як зазвичай.

Автоматичне розпізнавання посуду

Автоматичне виявлення посуду, придатного для індукції

Якщо використовується непридатний посуд або на варильну поверхню поміщаються дрібні предмети (наприклад, столові прибори, ключі...), прилад переходить у режим очікування через одну хвилину. Якщо протягом однієї хвилини після ввімкнення зони приготування не виявлено посуд, придатний для індукції, зона автоматично вимикається (по черзі відображаються знаки **U U**).

Це запобігає функціональним порушенням, а також можливому неконтрольованому магнітному випромінюванню, яке може виникнути під час використання посуду, непридатного для індукції, або під час роботи порожньої зони приготування.

Захист від перегріву

Вбудований вентилятор охолоджує індукційну варильну поверхню під час та невдовзі після роботи. Щоб запобігти пошкодженню приладу, вбудований датчик температури також контролює температуру всередині варильної поверхні. Якщо температура занадто висока, варильна поверхня автоматично вимикається.

Застереження щодо залишкового тепла

Коли поверхня працює протягом деякого часу, після буде деяке залишкове тепло, літера **H** попереджає про це. Коли поверхня охолоне до безпечної температури, значок зникне.

Це також можна використовувати як функцію енергозбереження: якщо ви хочете розігрівати це, використовуйте зону, індикатор залишкового тепла якої все ще активний.

Автоматичне вимкнення

Автоматичне вимкнення – це функція безпеки. Кожна зона приготування автоматично вимикається після максимального встановленого часу, якщо не виконується жодних подальших дій. Максимальний встановлений час залежить від встановленого рівня потужності, а час роботи відключення за замовчуванням наведено в таблиці нижче:

Значення потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Час вимкнення за замовчування	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Захист від переливу

Коли рідина потече на панель керування, варильна поверхня автоматично вимкнеться протягом 10 секунд.

Щоб перезапустити її, вимкніть живлення та протріть поверхню чистим рушником перед використанням.

Функція паузи

Це тимчасова зупинка всіх конфорок одним дотиком:

- Увімкнення паузи: Під час роботи торкніться клавіші «**PAUSE**». Нагрівання на всіх зонах миттєво припиняється. На дисплеях блимає індикатор паузи.

- Якщо протягом 5 хвилин не відновити роботу, поверхня автоматично повністю вимикається — для безпеки.

- Відновлення: Знову торкніться тієї ж клавіші «**PAUSE**». Усе повертається до попередніх налаштувань потужності — без жодних змін.

Функція Stop&Go

Коли варильна поверхня працює в режимі нагрівання:

Натисніть кнопку . Нагрівання на всіх зонах припиниться, а цифровий дисплей покаже

11. Якщо функція таймера активована у центральній позиції двозначного дисплея таймера також з'явиться 11. Знову натисніть кнопку , нагрівання відновиться з попередніми налаштуваннями потужності. Якщо стан паузи триває довше 30 хвилин, поверхня автоматично перейде в режим очікування для безпеки та економії енергії.

Використання таймера

Таймер можна використовувати з такими функціями:

- Хвилинний таймер із звуковим сигналом
- Автоматичний таймер з функцією вимкнення

Налаштування хвилинного таймера

Щоб налаштувати таймер так, щоб після встановленого часу лунав лише звуковий сигнал, виконайте такі дії:

- Переконайтеся, що варильна поверхня ввімкнена.
- Натисніть кнопку таймера  (не вибравши конфорку). На дисплеї таймера відображається «30».
- Поки блимає цифра десятків, відрегулюйте її за потреби за допомогою клавіш - та +
- Через 3 секунди без подальшого введення даних налаштування десятків автоматично підтверджується, а цифра одиниць починає блимати. Також відрегулюйте її за допомогою клавіш - та + .
- Через ще 3 секунди без подальшого введення даних дисплей перестає блимати, а встановлений час автоматично підтверджується. Починається зворотний відлік, і на дисплеї таймера відображається час, що залишився до сигналу.
- Після закінчення встановленого часу лунає звуковий сигнал.
- Це не впливає на роботу конфорок.
- Щоб вимкнути звуковий сигнал, кілька разів торкніться клавіші таймера, доки на дисплеї таймера не з'явиться — —

Налаштування таймера з автоматичним вимкненням зон приготування

Щоб налаштувати таймер таким чином, щоб зона приготування автоматично вимикалася після встановленого часу, виконайте такі дії:

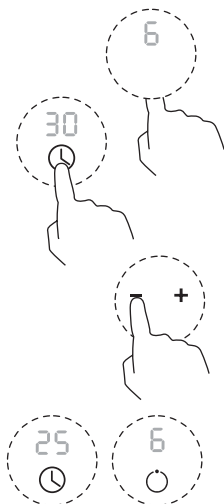
- Торкніться клавіші вибору зони приготування, для якої потрібно активувати таймер вимкнення, і встановіть потрібний рівень потужності, якщо це ще не зроблено.
- Поки дисплей зони приготування блимає, торкніться клавіші таймера .

На дисплеї таймера відображається «30»

- Поки блимає цифра десятків, налаштуйте її за потреби за допомогою клавіш - та +.
- Через 3 секунди без подальшого введення даних налаштування десятків автоматично підтверджується, а цифра одиниць починає блимати. Також налаштуйте її за допомогою клавіш -та +.

Через ще 3 секунди без подальшого введення даних дисплей перестає блимати, і встановлений час автоматично підтверджується. Починається зворотний відлік, і на дисплеї таймера відображається час, що залишився.

Щоб позначити вибрану зону, поруч із відповідним індикатором потужності загоряється точка.



Щодо роботи інших зон приготування

Інші зони приготування залишаються незмінними під час роботи таймера та продовжують працювати, якщо такі є.

Налаштування таймера вимкнення для кількох зон приготування

Якщо ви хочете активувати таймер для кількох зон приготування, повторіть процедуру відповідно.

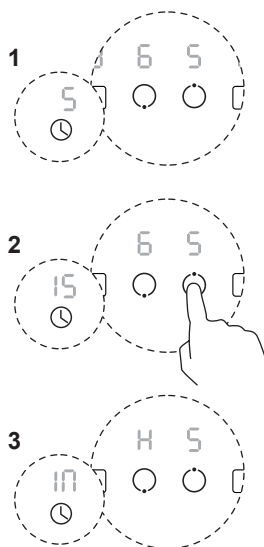
- Коли таймер активовано для кількох зон приготування, на дисплеї таймера завжди відображається найменший час, що залишився.

Крапка, що світиться поруч із відповідним індикатором потужності 1, позначає зону приготування, до якої відноситься дисплей. Приклад див. рис. (1):

Зона приготування 2: рівень потужності 6, час, що залишився 5 хв.

Зона приготування 3: рівень потужності 5, час, що залишився 15 хв.

- Щоб відобразити час, що залишився для іншої зони приготування, торкніться відповідної клавіші вибору зони приготування (2).
- Після закінчення найкоротшого встановленого часу відповідна зона приготування вимикається, індикатор часу змінюється на наступний найкоротший час, що залишився, і крапка блимає на відповідному дисплеї потужності.



Приклад див. (3):

- Зона приготування 2: Зона приготування вимкнена, час, що залишився, минув.
- Зона приготування 3: рівень потужності 5, час, що залишився 10 хв.
- Коли останній встановлений час, що залишився, нарешті закінчується, відповідна зона приготування також вимикається, і дисплей часу гасне.

Видалення та зміна налаштувань таймера

- Щоб видалити налаштування таймера, натисніть кнопку вибору зони приготування тієї зони, для якої ви хочете видалити налаштування таймера, якщо це можливо.
- Натисніть кнопку таймера . Після цього таймер скасовується.
- Щоб змінити налаштування часу, скиньте налаштування таймера, як описано вище.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Будьте обережні під час смаження їжі, оскільки олія чи інший жир дуже швидко нагріваються, особливо при використанні максимальної потужності. На надвисоких температурах олія та жир різко розпалюються, що є вогнебезпечно.

- Завжди вибирайте посуд, розмір якого найкраще відповідає кількості їжі, яку потрібно приготувати.
- Щоб максимально ефективно використовувати потужність нагрівання, використовуйте конфорку, розмір якої максимально відповідає розміру вашого посуду, або посуд, розмір якого відповідає розміру конфорки, яку ви хочете використовувати.

Переконайтеся, що посуд розташований по центру конфорки.

- Переконайтеся, що дно посуду рівне, оскільки нерівне дно збільшує споживання енергії.
- Поставте посуд на конфорку перед увімкненням варильної поверхні.
- Якщо можливо, накрийте посуд відповідною, щільно прилягаючою кришкою, бажано зі скла, щоб вам не довелося піднімати його, заглядаючи всередину.

Тепло, що виходить під час приготування їжі без кришки, споживає значно більше енергії.

- Розморожуйте заморожені продукти за кімнатної температури або в холодильнику перед приготуванням.
- Щоб скоротити час приготування, зменште кількість рідини та жиру. Наприклад, 1-2 см води достатньо для приготування на пару картоплі, яєць або овочів під кришкою.
- Якщо можливо, попередньо відваріть зернові продукти, нагріваючи їх разом з водою, в якій вони варилися, а не додаючи їх після того, як вона досягла температури кипіння.

Це скорочує час приготування та зменшує споживання енергії.

- Почніть готувати на високій потужності, зменште її, щойно страва нагріється, і вимкніть конфорку за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування, щоб використати залишкове тепло та заощадити енергію.
- Щоб розігріти кілька страв поспіль, використовуйте ту саму(і) конфорку(и), щоб використати залишкове тепло.

Для цього зверніть увагу на індикатор залишкового тепла конфорок.

- Коли ви більше не використовуєте конфорку, завжди негайно вимикайте її.
- Щоб уникнути збільшення споживання енергії через забруднення конфорок та кухонного посуду, завжди тримайте їх у чистоті.

/	Ø	Рівень	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	Бустер (підсилювач)
1	160 мм	на цифровому дисплеї	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
		потужність	0	160	260	350	500	650	1050	1200	1350	1600	2000
2	180 мм	на цифровому дисплеї	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
		потужність	0	160	260	350	500	1300	1400	1600	1800	2100	2600
3	210 мм	на цифровому дисплеї	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	P
		потужність	0	160	260	350	500	1300	1400	1600	1800	2100	2600

Налаштування оптимальної температури нагріву

Наведені нижче налаштування є лише рекомендаціями. Точне налаштування буде залежати від декількох факторів: посуду який ви використовуєте та кількості їжі, яку потрібно приготувати. Експериментуйте з налаштуваннями щоб знайти найкращі для вас параметри.

1-2	слабкий розігрів невеликої кількості їжі, розтоплення шоколаду, масла та їжі, яка швидко пригорає, підтримка тепла
3-4	повторне розігрівання, варіння рису/бобових на повільному вогні
5-6	смаження млинців, приготування овочів/риби на пару, тушкування
7-8	короткочасне смаження/пасерування, варіння макаронів
9	смаження у BOK (WOK), смаження, кип'ятіння води, варіння супів

Варіння рису на повільному вогні

- Варіння на повільному вогні – це процес приготування в гарячій воді з температурою трохи нижче точки кипіння, приблизно 85°C і не вище 95°C.
- Під час цього процесу лише зрідка на поверхню рідини піднімаються бульбашки. Делікатний метод приготування зберігає смаки та цінні інгредієнти.
- Він особливо підходить для супів, рагу або соусів.
- Для деяких страв, таких як ярий рис, може знадобитися вищий за найнижчий режим, щоб досягти точки приготування за рекомендований час.

Запікання

Для запікання соковитих, смачних стейків:

- Залиште м'ясо при кімнатній температурі приблизно на 20 хвилин перед приготуванням.
- Розігрійте сковороду.
- Змастіть обидві сторони стейка олією.

Налійте трохи олії на гарячу сковороду та покладіть туди м'ясо.

Переверніть стейк лише один раз під час запікання.

Точний час приготування залежить від товщини м'яса, а також від бажаного рівня приготування та може коливатися від 2 до 8 хвилин з кожного боку. Натисніть на стейк, щоб оцінити ступінь приготування: чим твердіший він на дотик, тим більше він «просмажений».

Дайте стейку відпочити кілька хвилин на теплій тарілці перед подачею, щоб він розслабився та став м'яким.

Посуд для смаження та ВОК (WOK)

- Виберіть плоский ВОК, придатний для використання з індукційною поверхнею, або велику сковороду.
- Підготуйте всі інгредієнти та посуд, оскільки цей спосіб приготування порівняно швидкий. Якщо ви хочете приготувати велику кількість, розділіть її на кілька порцій.
- Ненадовго розігрійте сковороду та додайте приблизно 2 столові ложки олії.
- Завжди спочатку готуйте м'ясо, відкладіть його та тримайте в теплі.
- Смажте овочі.

Зменште потужність конфорки, як тільки вона нагріється, але залишіть її твердою на укус, і додайте м'ясо та/або соус, якщо потрібно.

- Обережно перемішайте інгредієнти, щоб вони повністю прогрілися.
- Подавайте страву негайно.

ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ризик ураження електричним струмом! Контакт вологи з струмопровідними компонентами може спричинити ураження електричним струмом та/або коротке замикання! Не використовуйте очищувачі високого тиску або пароструминні очищувачі!

ОБЕРЕЖНО! Ризик опіків! Контакт з гарячими поверхнями або паром може спричинити опіки або пошкодження! Завжди вимикайте варильну поверхню перед очищенням, захищайте себе відповідним чином, наприклад, за допомогою кухонних рукавиць, і дайте їй охолонути до безпечної температури, перш ніж торкатися її, зволожувати поверхню для приготування їжі або використовувати посуд, який не є термостійким!

УВАГА! Ризик пошкодження! Не використовуйте для очищення агресивні або кислотні засоби для чищення, засоби для чищення або абразивні, гострі або загострені предмети, за винятком скребків для варильної поверхні, призначених для цієї мети! Вони можуть пошкодити склокераміку та панель керування! Перед використанням перевірте інструкції виробника ваших засобів для чищення та посуду щодо придатності для використання зі скляних поверхонь!

Ризик травмування!

Зверніть увагу, що леза скребків для варильної поверхні дуже гострі та можуть спричинити травми! Будьте обережні під час їх використання та тримайте їх у недоступному для дітей та домашніх тварин місці!

Не лийте холодні рідини на гарячу варильну поверхню! Утворений температурний шок може спричинити пошкодження! Залишки миючого засобу можуть пошкодити поверхню для приготування їжі! Завжди видаляйте їх негайно та повністю!

Щоб ваша варильна поверхня виглядала добре та була повністю функціональною, ретельно доглядайте за нею. Завжди тримайте варильну поверхню та кухонне начиння в чистоті та, якщо можливо, завжди негайно видаляйте бруд, як описано нижче.

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями від їжі та не солодкі залишки плям на склі	1. Вимкніть варильну поверхню від джерела живлення. 2. Почніть очистку спеціальним засобом доки скло поверхні ще тепле (не гаряче!) 3. Протріть і витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника. 4. Підключіть прилад.	• Коли варильна поверхня буде відключена від джерела живлення, індикатор залишкового тепла не буде працювати, але зони нагріву можуть залишатися гарячими протягом деякого часу. • Абразивні очисні засоби, нейлонові мочалки можуть подряпати скло поверхні. Завжди читайте етикетки, щоб переконатися, що засіб підходить для очищення поверхні. • Ніколи не залишайте очисні речовини на поверхні: на склі можуть з'явитися плями.
Плями від закипання, плавлення та гарячі солодкі залишки плям на склі	Такі види плям потребують негайного усунення за допомогою лопатки, мастихіну або спеціальним лезом для склокерамічних поверхонь, але будьте обережні: зони нагріву можуть залишатися надто гарячими. 1. Відключіть варильну поверхню від джерела живлення. 2. Тримайте лезо або інструмент під кутом 30° та видаліть забруднення з охолонувшої поверхні. 3. Протріть та витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника. 4. Виконайте кроки 2-4 для видалення щоденного забруднення скла та ін.	• Видаліть плями від плавлення та солодкі плями якомога швидше. Якщо вони охолонуть на поверхні, то їх буде або складно, або взагалі неможливо позбутися. • При знятті захисного покриття гостре лезо шкребку для очищення поверхні може являти собою небезпеку. Користуватися вкрай обережно та завжди зберігати в недоступному для дітей місці.
Забруднення сенсорної панелі керування	1. Вимкніть прилад від джерела живлення. 2. Витріть розлив ганчіркою. 3. Протріть ділянку сенсорного управління чистою губкою або тканиною. 4. Протріть повністю ділянку сухим паперовим рушником. 5. Увімкніть прилад до джерела живлення.	• Варильна поверхня повинна дати звуковий сигнал та відключитися, сенсорна панель управління не повинна функціонувати доки на її поверхні знаходиться рідина. Переконайтеся, що ви насухо протерли панель управління перед увімкненням приладу.

ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ризик ураження електричним струмом, травмування та пошкодження! Не використовуйте прилад у разі пошкодження або дефекту! Це може бути дуже небезпечно, особливо якщо пошкоджена скляна поверхня! Ремонт та модифікація дуже небезпечні для некваліфікованих осіб і можуть призвести до пошкодження! Ніколи не виконуйте ремонт або модифікацію приладу самостійно та не розбирайте його! У наступних таблицях наведено деякі основні проблеми, які можуть виникнути під час роботи, можливі причини та відповідні можливі рішення. Це може допомогти вам вирішити проблему самостійно. Якщо запропоновані нижче рішення не вирішують проблему, зверніться до служби підтримки клієнтів або до кваліфікованого спеціаліста!

Проблема	Можливі причини	Що робити
Кухонна поверхня не може увімкнутися	Джерело живлення відсутнє.	Переконайтесь, що ваша поверхня підключена до джерела живлення та що вона включена. Перевірте, чи не вимкнено живлення у вашому будинку або поблизу. Якщо ви перевірили все, і проблема не зникає, зверніться за номером технічної підтримки вказаному в гарантійному листі.
Панель управління не реагує	Панель управління заблокована.	Розблокуйте панель управління. Див. розділ «Використання вашої керамічної варильної поверхні» в цьому посібнику.
Панель управління тяжка в роботі (не завжди реагує на коменди)	На поверхні може бути невелика крапля води або ви натиснули кінчиком вашого пальця.	Переконайтесь, що область сенсорного керування суха. Використовуйте подушечку пальця, торкаючись елементів керування панелі.
Скло дряпається	Використання неналежного посуду. Використовуються непридатні чистячі засоби, абразивні миючі засоби.	Використовуйте посуд з плоскими та гладкими дном. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Див. розділ "Догляд та очищення".
Деякі сковорідки роблять тріскання або шумно клацають	Це може бути викликано конструкцією посуду (шари різних металів можуть викликати різні вібрації).	Це особливість посуду та не вказує на несправність варильної поверхні.

Проблема	Можливі причини	Що робити
Процес нагрівання займає надзвичайно багато часу	Використовується невідповідний посуд. Коливання в електромережі.	Використовуйте посуд з високим вмістом магнітних частинок (див. розділ «вибір правильного посуду»). Коливання напруги в електромережі всього в 10 вольт можуть призвести до значного збільшення часу приготування.
Конфорки вмикаються та вимикаються під час роботи	Процес нагрівання здійснюється інтервалами.	Це передбачено конструкцією та не є несправністю
Конфорка несподівано вимикається	Автоматичне вимкнення зони приготування було активовано з міркувань безпеки.	За потреби знову увімкніть конфорку. Для роботи зони приготування за часом (див. таблицю автоматичного вимкнення)
Варильна поверхня вимикається несподівано	Після увімкнення, налаштування не здійснювалось протягом тривалого часу, більше 1 хв	Знову увімкніть варильну поверхню та протягом однієї хвилини почніть налаштовувати потужність потрібної конфорки.
	Спрацював захист від перегріву	Переконайтеся, що вентиляційні шляхи не заблоковані, а температура навколишнього середовища не надто висока.
		Переконайтеся, що посуд не виступає над позначкою зон нагрівання у напрямку панелі керування, щоб запобігти його перегріванню.
	На контролері є рідина або бруд на панелі.	Очистіть та висушіть варильну поверхню, особливо область панелі керування, а потім знову увімкніть її.

КОДИ ПОМИЛОК

Код помилки	Можливі причини	Шляхи вирішення
 / 	Не було знайдено відповідного посуду	Помістіть відповідний посуд посередині відповідної зони приготування (див. розділ про посуд)
E1	Напруга занадто низька (менше 165В)	Перевірте блок живлення, якщо все нормально, знову увімкніть варильну поверхню
E2	Напруга занадто висока (вище 285В)	
E3	помилка датчика варильної поверхні / коротке замикання	Зверніться до служби підтримки клієнтів або сертифікованого електрика
E4	помилка датчика IGBT-датчика/ коротке замикання	
E5	перегрів варильної поверхні	Зачекайте поки варильна поверхня охолоне, а потім знову увімкніть її
E6	перегрів IGBT	
E7	Несправність варильної поверхні	Зверніться до служби підтримки клієнтів або сертифікованого електрика
F	помилка зв'язку між дисплеєм та материнською платою	
Et	Захист від переливу (волога/ рідина або забруднення)	Видаліть будь-які ридини, вологу або забруднення, особливо навколо панелі керування. Якщо варильна поверхня вимкнулася, увімкніть її знову.
H	Висока температура	Не торкайтеся конфорки!

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варильна поверхня	MIS 6075 TBL
Кількість зон для приготування	4 зони
Номінальна напруга	220-240V
Номінальна потужність	6700 W
Розміри приладу Ш×Г×В(мм)	590 x 520 x 53,8
Розміри вбудовування Ш×Г(мм)	558x49,8

Варильна поверхня	MIS 6076 TBL
Кількість зон для приготування	4 зони
Номінальна напруга	220-240V
Номінальна потужність	7000 W
Розміри приладу Ш×Г×В(мм)	590 x 520 x 53,8
Розміри вбудовування Ш×Г(мм)	558x49,8

Вага та розміри є приблизними. Специфікації та дизайн можуть змінюватися без попереднього повідомлення, оскільки вироби постійно вдосконалюються.

МОНТАЖ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ризик ураження електричним струмом та травмування! Цей прилад може встановлювати/підключати, заземлювати та вводити в експлуатацію лише сертифікований електрик відповідно до чинних норм і стандартів! Це дуже небезпечно для некваліфікованих осіб! Під час встановлення та інших робіт з приладом його необхідно відключити від джерела живлення! Тримайте дітей та домашніх тварин подалі!

ОБЕРЕЖНО! Ризик травмування! Деякі частини приладу можуть мати гострі краї! Захищайте себе відповідно під час роботи з приладом, наприклад, за допомогою робочих рукавичок!

- Під час встановлення необхідно дотримуватися всіх розмірних характеристик та вимог щодо відстані, зазначених у цій інструкції, а також інших чинних норм.
- Перед встановленням прилад необхідно належним чином заземлити.
- Переконайтеся, що робоча поверхня, призначена для встановлення варильної поверхні, відповідає всім необхідним вимогам, що встановлення забезпечує належну вентиляцію, як описано в наступних розділах, і що нічого не виступає в зону приготування їжі.

Вимоги до місця встановлення / середовища встановлення

- Кухня повинна бути сухою та мати ефективну вентиляцію відповідно до чинних технічних норм і стандартів.

- Матеріали суміжних та навколишніх поверхонь повинні бути вогнестійкими / термостійкими до 90°C, а використані клеї - до 150°C, щоб виключити деформацію поверхонь або відшарування покриттів.

Якщо ви не впевнені в цьому, передбачте відстань щонайменше 200 мм між краями приладу та відповідними матеріалами або захистіть їх шаром вогнестійкого матеріалу.

- Якщо варильна поверхня встановлена над шухлядою, меблевою секцією або подібним, під приладом необхідно встановити захисну пластину.
- Для належного функціонування варильної поверхні спосіб встановлення повинен забезпечувати хорошу тепловіддачу.
- Поверхні стін навколо зони приготування їжі повинні легко митися (наприклад, керамічна плитка).
- Варильну поверхню не можна встановлювати поблизу холодильників або морозильних камер, посудомийних машин або сушильних машин, щоб уникнути несправностей та надмірно високого споживання енергії.

Вентиляція та безпечні відстані

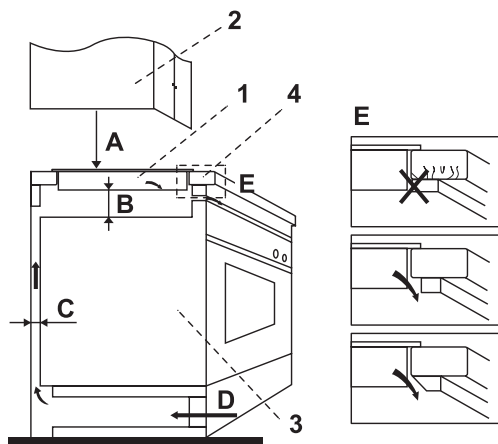
Правильне встановлення особливо важливе для індукційних варильних поверхонь, оскільки ці прилади мають вбудовані вентилятори, для яких встановлення має забезпечувати достатній простір для припливних та витяжних повітряних шляхів!

Якщо це не так, індукційна варильна поверхня може не досягти своєї повної потужності (що призведе, наприклад, до збільшення часу приготування) і навіть може вийти з ладу через перегрів!

Переконайтеся, що прилад достатньо вентилюється, а вентиляційні шляхи не заблоковані та не закриті!

Дотримуйтеся ілюстрованого ескізу та зазначених розмірів!

Це також стосується встановлення захисної пластини під варильною поверхнею! Крім того, дотримуйтеся інструкцій у відповідному розділі!



1 Варильна поверхня

2 Витяжний вентилятор або навісні шафи/меблі

3 Духовка, якщо є

4 Стільниця

A Відстань від варильної поверхні до витяжного вентилятора: мін. 650 мм

або до витяжок з простором над головою: мін. 500 мм до меблів (навісних шафок тощо): мін. 760 мм

B За потреби, відстань від нижньої сторони варильної поверхні до вбудованої духовки мін. 50 мм

C Вхід повітря мін. 20 мм

D Вхід повітря мін. 10 мм

E Вихід повітря мін. 5 мм

Вибір та підготовка робочої поверхні

- Для встановлення варильної поверхні оберіть робочу поверхню з ізоляційного та термостійкого матеріалу.
- Деревину та подібні волокнисті або вологопроникні матеріали можна використовувати для робочої поверхні лише за умови їх просочення.
- Ізольуйте верхній край робочої поверхні, що межує зі стіною за варильною поверхнею, від рідин або вологи, наприклад, за допомогою захисної стрічки.
- Переконайтеся, що поверхня робочої поверхні рівна та горизонтальна.
- Забезпечте товщину робочої поверхні не менше 30 мм та відповідні розміри, згідно зі специфікацією вашої моделі варильної поверхні.
- Залиште безпечний зазор щонайменше 3 мм між боками основи варильної поверхні та поверхнями вирізу робочої поверхні, а також рамку робочої поверхні навколо варильної поверхні щонайменше 50 мм.

Монтаж варильної поверхні на стільницю

ОБЕРЕЖНО! Ризик травмування! Деякі компоненти приладу можуть мати гострі краї! Захистіть себе від травм під час встановлення, наприклад, одягнувши робочі рукавички!



Перед встановленням очистіть прилад та зону навколо місця встановлення.

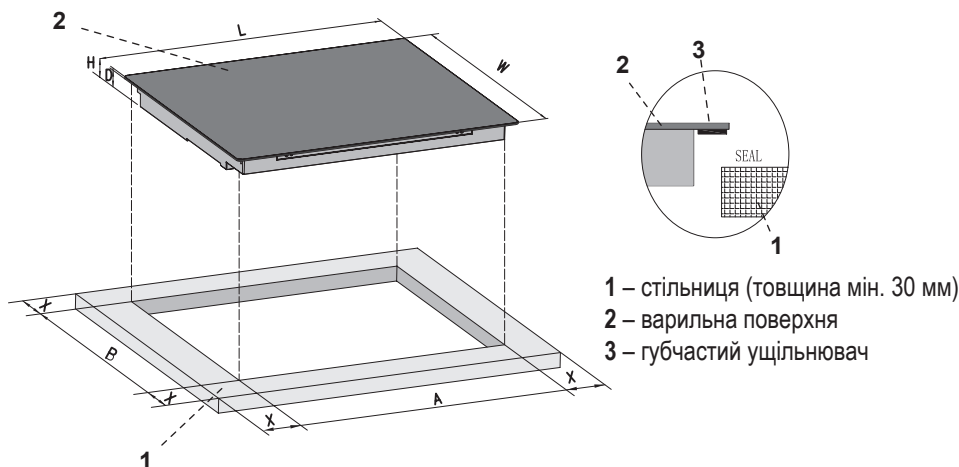
Підготуйте наступне для встановлення варильної поверхні:

- Варильна поверхня та аксесуари, що додаються, включаючи цю інструкцію.
- Вишивальна пилка або подібне
- Вимірювальний інструмент та рівень або подібне
- Викрутка
- Олівець або подібне для розмітки
- Захисні рукавички або подібне.

Розрізання стільниці

Виріжте робочу поверхню відповідно до розмірів, зазначених на кресленні. Для встановлення та використання навколо отвору має бути залишено щонайменше 8 см вільного простору.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні становить щонайменше 30 мм. Будь ласка, оберіть термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб уникнути більшої деформації, спричиненої тепловим випромінюванням від конфорки. Як показано нижче:



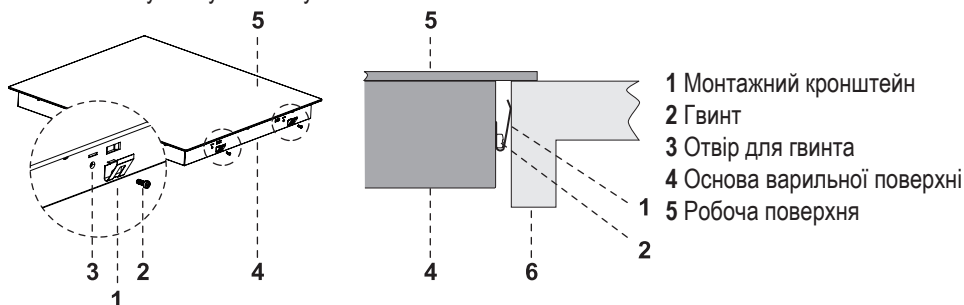
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	53,8	49,8	558	488	80

Встановлення та кріплення варильної поверхні

- Помістіть варильну поверхню на чисту, стійку та гладку поверхню (наприклад, використовуйте упаковку як основу).

Переконайтеся, що на елементи, що виступають з варильної поверхні, не чиниться тиск.

- Встановіть 4 монтажні кронштейни (1) за допомогою доданих гвинтів (2) та вкрутіть їх у відповідні оглядові отвори (3) на основі варильної поверхні (4), як показано на наступному малюнку:



- Відрегулюйте положення кронштейнів відповідно до ситуації встановлення.
- Перевірте ущільнювач варильної поверхні на наявність пошкоджень та правильність його розташування на варильній поверхні.
- Вставте варильну поверхню у підготовлений виріз у стільниці, проводячи кабелі вперед, та вирівнявши їх по центру.
- Переконайтеся, що вона стійко стоїть.



На зовнішній стороні варильної поверхні є вентиляційні отвори.



Під час встановлення варильної поверхні переконайтеся, що вони не заблоковані робочою поверхнею!



Під час встановлення варильної поверхні переконайтеся, що її кабель підключення не може бути здавлений, зігнутий або перекручений!

Встановлення захисної пластини під варильною поверхнею

УВАГА! Ризик травмування та пошкодження! Щоб уникнути серйозних травм або пошкоджень, спричинених теплом, електрикою або функціональними елементами (наприклад, вентиляторами), необхідно переконатися, що кабель підключення та нижня частина варильної поверхні більше не доступні після встановлення (також, наприклад, через дверцята шаф, шухляди тощо)!

Під час встановлення варильної поверхні над шухлядою, меблевим відділенням тощо встановіть захисну пластину під варильною поверхнею як запобіжний захід відповідно до правил встановлення!

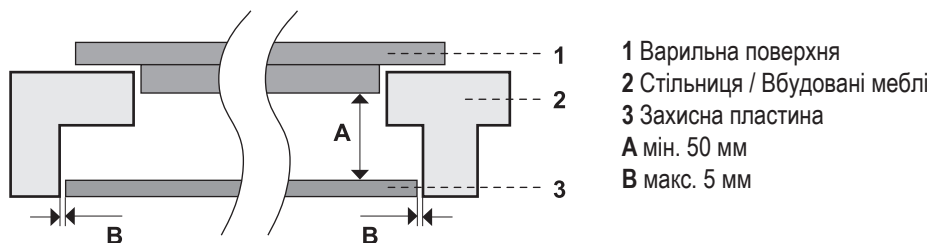
Дійте наступним чином:

УВАГА! Ризик несправності! Щоб уникнути несправностей, переконайтеся, що простір між варильною поверхнею та захисною пластиною достатньо вентиляється!

- Придбайте захисну пластину з термостійкого, але повітропроникного матеріалу (наприклад, перфорованого листового металу).

Зверніть увагу, що деякі комерційно доступні готові захисні пластини не гарантують необхідного подачі свіжого повітря!

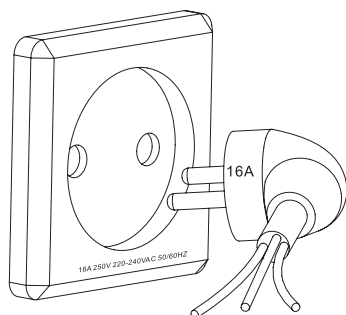
- Прикріпіть його під варильною поверхнею на зазначених відстанях нижче варильної поверхні (див. рис).
- Під час використання клею переконайтеся, що він стійкий до температури 150°C.



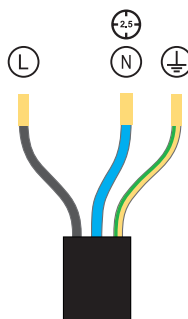
ПІДКЛЮЧЕННЯ ПЛИТИ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Ризик ураження електричним струмом! Існує ризик смертельного ураження електричним струмом, якщо прилад підключається некваліфікованими особами! Цю варильну поверхню може встановлювати/підключати та заземлювати лише сертифікований електрик відповідно до чинних норм і стандартів! Необхідно дотримуватися схем підключення в цьому розділі! Важливі примітки щодо підключення до мережі

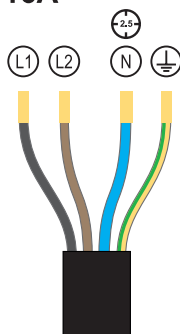
- Перед встановленням приладу переконайтеся, що місцева напруга та частота відповідають інформації на заводській табличці (інформація у В та Гц). Якщо ви не впевнені, зверніться до постачальника електроенергії або кваліфікованого електрика.
- Монтажник повинен переконатися, що в електричне коло приладу вбудовано легкодоступний запобіжник на всі полюси з відстанню між контактами щонайменше 3 мм, який відповідає чинним нормам та забезпечує повне відключення приладу від електромережі в надзвичайній ситуації.
- Заземлювальний провід не повинен бути перерваний запобіжником у процесі.
- Для встановлення на кілька фаз необхідно використовувати кабель живлення, що постачається в комплекті, і його може замінити на кабель такого ж типу лише кваліфікований спеціаліст за необхідності.
- Якщо варильна поверхня підключена до однієї фази, кабель має замінити та підключити кваліфікований електрик.
- Кабель має бути прокладений таким чином, щоб його не можна було перегнути, здавити або скручувати, а його температура не перевищувала 75°C.
- Не використовуйте адаптери, перехідники або розгалужувальні пристрої для підключення варильної поверхні до мережі, оскільки це може призвести до перегріву та пожежі.



1× 220-240V, 1~N
32A



2× 220-240/400 V, 2~N
16A



ЗАХИСТ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ТА УТИЛІЗАЦІЯ

- Цей прилад позначений відповідно до європейської директиви 2002/96 /ЕС щодо відходів електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи правильну утилізацію цього приладу, ви допоможете запобігти будь-якої шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людей. В іншому випадку можна заподіяти шкоду, якщо прилад буде утилізований у не відповідних місцях.
- Символ на виробі вказує на те, що його не можна викидати як звичайне побутове сміття. Його слід доставити до пункту збору для переробки електричних та електронних виробів.
- Цей прилад потребує спеціальної утилізації. Для отримання додаткової інформації стосовно обробки, відновлення та утилізації цього виробу, будь ласка, зверніться до служби утилізації побутових відходів або в магазин, де ви його придбали.
- Неправильна утилізація може загрожувати довкіллю та здоров'ю людини! Допоможіть уникнути можливих небезпек, забезпечивши належну утилізацію виробу та його упаковки!

Це також стосується утилізації старих приладів, якщо це можливо.

- Прилад не можна викидати разом з побутовими відходами! Його можна віднести відповідним місцевим компаніям з утилізації відходів.
- Щоб демонтувати прилад, виконайте кроки встановлення у зворотному порядку, описані в цій інструкції.

Щоб відкрити варильну поверхню, кваліфікований спеціаліст повинен послабити гвинти або затискачі навколо верхнього краю основи.

- Використані пакувальні матеріали мають бути ретельно відібрані та повинні бути перероблені для зменшення споживання сировини та відходів. Розділіть їх за типом та утилізуйте відповідно.
- Для отримання додаткової інформації про поточні методи утилізації та переробки зверніться до місцевих органів влади, компанії з утилізації відходів або продавця.



УТИЛІЗАЦІЯ: не утилізуйте цей пристрій як несортвані муніципальні відходи. Зберігайте такі відходи окремо, для спеціальної обробки.



Служба технічної підтримки:

+ 38 073 217 77 77

0 800 217 777

www.minola.ua