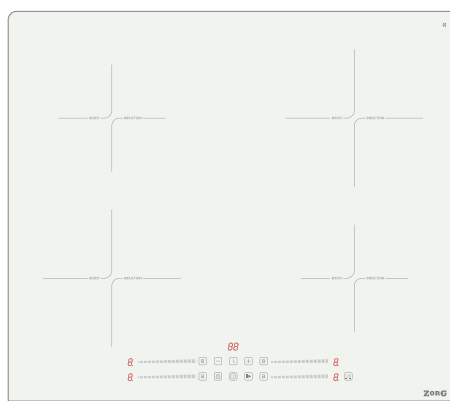
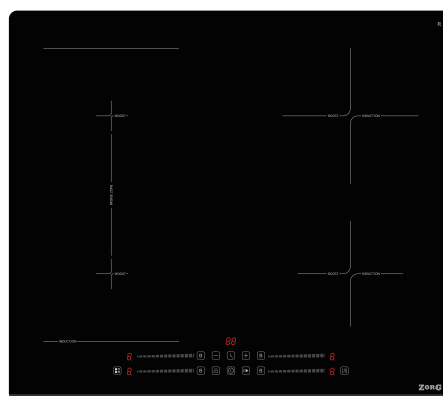
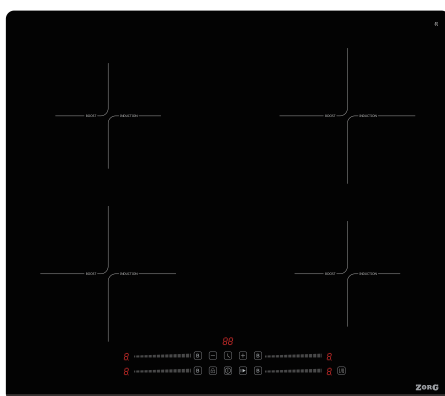


ZORG

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

INO61

INO62



ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ Технический паспорт

*Не используйте варочную панель, пока не прочитаете инструкцию по эксплуатации.

Поздравляем вас с приобретением вашей новой индукционной варочной панели. Мы рекомендуем вам потратить некоторое время на прочтение данной инструкции / руководства по установке, чтобы полностью понять, как правильно ее установить и эксплуатировать.

Для установки, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом установки.

Внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните данную инструкцию / технический паспорт по установке для дальнейшего использования.

Предупреждения по технике безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, ознакомьтесь с этой информацией перед использованием вашей варочной панели.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания прибора отключите его от электросети.
- Подключение к хорошей системе заземления является важным и обязательным.
- Изменения в системе внутренней электропроводки должны производиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность пореза

- Будьте осторожны - края панели острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам. Важные инструкции по технике безопасности
- Внимательно прочтите эти инструкции перед установкой или использованием данного прибора.
- Ни в коем случае нельзя класть на данный прибор горючие материалы или изделия.
- Пожалуйста, доведите эту информацию до сведения лица, ответственного за установку прибора.
- Во избежание возникновения опасности данный прибор необходимо устанавливать в соответствии с настоящими инструкциями по установке.
- Данный прибор должен устанавливаться и заземляться только квалифицированным специалистом.
- Данный прибор должен быть подключен к цепи, которая включает в себя изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантий или требований об ответственности.

Эксплуатация и техническое обслуживание **Опасность поражения электрическим током**

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели треснет, немедленно отключите прибор от сети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключайте варочную панель у стены.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием данного прибора, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на их имплантаты.

- Несоблюдение этого совета может привести к летальному исходу.

Опасность попадания на горячую поверхность

- Во время использования прибор нагревается. Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки.
- Не допускайте соприкосновения вашего тела, одежды или любых других предметов, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреться.
- Держите детей подальше.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль не нависали над другими включенными конфорками. Следите за тем, чтобы дети не могли дотянуться до ручек посуды.
- Несоблюдение этого совета может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность пореза

- При откинутой защитной крышке обнажается острое как бритва лезвие скребка для варочной панели. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Перекипание приводит к задымлению, а жирные остатки могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Не размещайте и не оставляйте вблизи прибора какие-либо намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- Никогда не используйте свой прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь на функцию обнаружения сковороды для выключения конфорок при извлечении сковородок.
- Не позволяйте детям играть с прибором, а также сидеть, стоять или забираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут серьезно пострадать.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность пользоваться прибором, должны находиться под присмотром ответственного и компетентного лица, которое проинструктирует их по его использованию. Инструктор должен быть уверен, что они могут пользоваться прибором без опасности для себя или своего окружения.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальное техническое обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте сковороды с зазубренными краями и не передвигайте сковороды по поверхности индукционного стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте мочалки или любые другие агрессивные абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать индукционное стекло.

- Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве или аналогичных помещениях, таких как кухни для персонала в магазинах, офисах и других жилых помещениях.

- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или сборкой, которые можно приобрести у производителя или его сервисного агента.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования прибор и его доступные части нагреваются. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.

Детей в возрасте до 8 лет следует держать подальше, если они не находятся под постоянным наблюдением.

Дети не должны играть с прибором, чистка и техническое обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током, для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичных материалов, которые защищают токоведущие части.

- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- **ВНИМАНИЕ:** Необходимо следить за процессом приготовления. За процессом кратковременного приготовления необходимо постоянно следить.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание опрокидывания прибора перед установкой его необходимо стабилизировать. Пожалуйста, ознакомьтесь с инструкциями по установке.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Используйте только защитные устройства для варочной панели, разработанные производителем кухонного прибора или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации в качестве подходящих, или защитные устройства для варочной панели, встроенные в прибор. Использование неподходящих ограждений может привести к несчастным случаям.

- Данный прибор оснащен заземляющим соединением только для функциональных целей.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой, а выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: не храните продукты на варочных поверхностях



ВНИМАНИЕ : стекло все еще горячее после использования, пожалуйста, не трогайте!

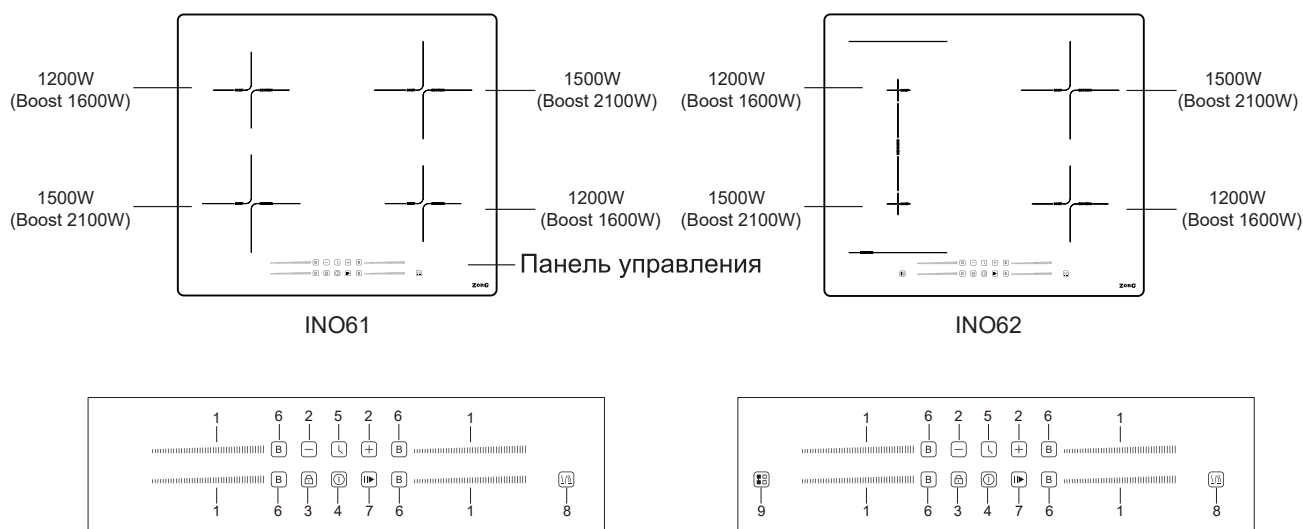
Технические данные

Модель	Источник питания	Мощность				Размер (мм)	размер встраивания (мм)
		Зона нагрева спереди слева (180 мм)	Зона обогрева сзади слева (180 мм)	Зона обогрева сзади справа (180 мм)	Зона нагрева спереди справа (140 мм)		
INO62	AC220-240V 50-60Hz	1500W (Boost 2100W)	1200W (Boost 1600W)	1500W (Boost 2100W)	1200W (Boost 1600W)	590x520x66	560x490

Модель	Источник питания	Мощность				Размер (мм)	размер встраивания (мм)
		Зона нагрева спереди слева (180 мм)	Зона обогрева сзади слева (140 мм)	Зона обогрева сзади справа (180 мм)	Зона нагрева спереди справа (140 мм)		
INO61	AC220-240V 50-60Hz	1500W (Boost 2100W)	1200W (Boost 1600W)	1500W (Boost 2100W)	1200W (Boost 1600W)	590x520x66	560x490

1. ОПИСАНИЕ

Вид сверху:



1. Ползунковый контроллер
2. Клавиша регулировки таймера
3. Управление блокировкой ключа
4. Управление включением / выключением
5. Управление таймером
6. Управление наддувом
7. Клавиша паузы/запуска
8. Ключ для поддержки тепла
9. Левый боковой мост

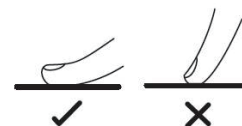
2. УПРАВЛЕНИЕ (Использование индукционной варочной панели)

Перед использованием и установкой Вашей новой индукционной варочной панели:

- Прочтите данное руководство, обратив особое внимание на раздел ‘Предупреждения по технике безопасности’.
- Снимите всю защитную пленку, которая еще может оставаться на вашей индукционной варочной панели.


Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать никаких усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал при каждом зарегистрированном прикосновении.



- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми, сухими и чтобы на них не было никаких предметов (например, посуды или ткани), закрывающих их. Даже тонкий слой воды может затруднить работу органов управления.

Правильный выбор посуды

- Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционного приготовления. Обратите внимание на символ индукции на упаковке или на дне сковороды.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для приготовления пищи, проведя магнитный тест. Переместите магнит к основанию сковороды. Если он притягивается, значит, сковорода пригодна для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить.
 2. Если на дисплее не мигает индикатор  и вода нагревается, значит, кастрюля подходит.

Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.

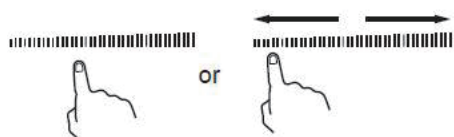
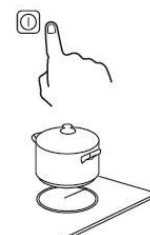
Убедитесь, что дно вашей сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Использование кастрюли, которая немного шире, означает, что энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете кастрюлю меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой. Кастрюли диаметром менее 140 мм могут остаться незамеченными при работе, если их поставить на большую конфорку. Всегда ставьте сковороду по центру зоны приготовления.


Всегда снимайте сковороды с индукционной плиты – не скользите, так как они могут поцарапать стекло.



Чтобы начать готовить

1. Коснитесь кнопки включения/ выключения.
- Питания, зуммер подает звуковой сигнал, все индикаторы показывают «->» или «->>», указывая на то, что индукционная плита вошла в режим ожидания.
2. Поставьте подходящую сковороду на зону приготовления, которую вы хотите использовать.
- Убедитесь, что дно сковороды и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.
3. Установите уровень мощности, прикоснувшись к ползунку, проведите вдоль контроллера или просто прикоснитесь к любой точке контроллера.



Если дисплей мигает "  " попеременно с настройкой нагрева, это означает, что:

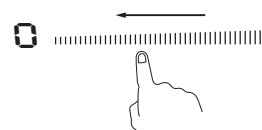
- вы неправильно поставили сковороду на конфорку или,
- используемая вами сковорода не подходит для приготовления пищи на индукционной плите или,
- сковорода слишком маленькая или неправильно расположена по центру зоны приготовления.

Нагрев не производится, если на конфорке нет подходящей сковороды.

Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на него не поставить подходящую посуду.

Когда Вы закончите готовить:

1. Выключите конфорку, сдвинув регулятор влево. Убедитесь, что на дисплее отображается "0".



2. Выключите всю варочную панель, нажав кнопку ВКЛЮЧЕНИЯ/выключения.

3. Остерегайтесь горячих поверхностей индикатор "Н" покажет, к какой зоне приготовления прикоснуться горячо. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Ее также можно использовать в качестве функции энергосбережения - если вы хотите разогреть дополнительные сковороды, используйте еще горячую конфорку.

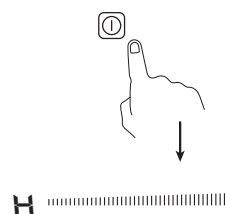


Примечание: Если на дисплее отображается "Н", хотя варочная панель выключена, но температура индукционного стекла все еще очень высока, не позволяйте пальцам непосредственно касаться индукционного стекла, чтобы не обжечься.

Примечание: После использования выключите варочную панель с помощью ее регулятора и не полагайтесь на датчик формы.

Функция памяти

Эта функция позволяет восстановить все настройки зоны приготовления, если варочная панель была случайно выключена. Нажмите клавишу включения/выключения, чтобы снова включить варочную панель в течение 5 секунд после ее выключения. Все настройки, которые были активны непосредственно перед выключением варочной панели, будут восстановлены.



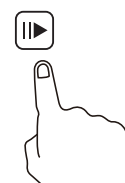
Чтобы приостановить приготовление

Чтобы включить

Активна одна или несколько конфорок, нажмите клавишу паузы/запуска, раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится "|||".

Чтобы отключить

После включения функции паузы при повторном нажатии клавиши паузы/пуска в течение 30 минут варочная панель продолжит работу с настройками, которые были установлены до паузы.



ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Все кнопки неактивны, за исключением паузы/ запуска, блокировки и клавиши включения/ выключения во время паузы.
2. Таймеры приготовления останавливаются во время паузы. При отключении функции паузы обратный отсчет будет продолжен.

3. Функция паузы может приостановить выполнение задания не более чем на 30 минут. Если в течение 30 минут не будет нажата ни одна клавиша, все активные зоны приготовления автоматически выключатся.

Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включают конфорки).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки включения/выключения, отключены.

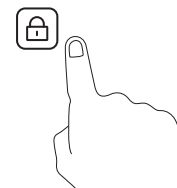
Чтобы заблокировать элементы управления:

Нажмите и удерживайте кнопку блокировки клавиш в течение 2 секунд.

Индикатор таймера покажет “Lo”.

Чтобы разблокировать элементы управления:

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки клавиш в течение 2 секунд.
3. Теперь вы можете приступить к использованию индукционной варочной панели.




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

Защита от перегрева

Прибор оснащен датчиком температуры, который может контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При обнаружении превышения температуры индукционная варочная панель автоматически прекращает работу.

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели оставлена сковорода неподходящего размера или немагнитная (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), на дисплее мигает “”, и варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную панель еще в течение 2 минут.

Защита от автоматического отключения

Автоматическое выключение - это функция защиты вашей индукционной варочной панели. Он автоматически выключится через определенный промежуток времени. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

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

Когда кастрюля вынимается, индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев и автоматически выключиться через 1 минуту.



Людам с кардиостимулятором следует проконсультироваться со своим врачом перед использованием данного устройства.

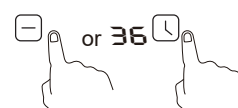
Использование таймера

- Вы можете настроить его на выключение одной конфорки по истечении установленного времени.
- Вы можете установить таймер на 99 минут.

5



30



Установка таймера для выключения одной зоны приготовления:

1. Коснитесь ползункового регулятора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер.
2. Коснитесь кнопки управления таймером, индикатор начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится “30”.
3. Установите время, нажав кнопки “+” и “-”.

Подсказка: Прикоснитесь к кнопке “-“ или “+” таймера один раз - время уменьшится или увеличится на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте кнопку ”-“ или “+” таймера - время уменьшится или увеличится на 10 минут.

4. Нажмите кнопку “-“, чтобы уменьшить оставшееся время до нуля, или нажмите кнопку “управление таймером”, когда на дисплее появится “00”, чтобы отменить таймер.

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

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

6. По истечении таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически выключится.

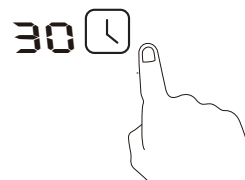
7. Таймер для отсрочки выключения нескольких зон обогрева, на дисплее будет показано самое короткое время отсрочки выключения. Если вы хотите проверить оставшееся время задержки отключения другой зоны нагрева, вам следует нажать ползунок-регулятор для другой зоны нагрева.

⚠ Другие конфорки продолжают работать, если они были включены ранее.

Таймер обратного отсчета

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

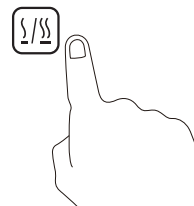
1. Коснитесь кнопки управления таймером, индикатор начнет мигать, а на дисплее таймера отобразится значение «30».
2. Установите время, нажав кнопку ”-“ или “+”. Вы можете установить таймер на 99 минут.
3. Когда время будет установлено, немедленно начнется обратный отсчет
4. Когда таймер обратного отсчета истечет, звуковой сигнал прозвучит 20 раз, напоминая пользователю об этом.



Поддержка тепла

Чтобы включить:

1. Прикоснитесь к ползунку-регулятору зоны нагрева, которую вы хотите сохранить теплой.
2. Нажмите клавишу “поддержка тепла” один раз, чтобы перейти в режим 1. На соответствующем дисплее отобразится “U”. В этом случае температура продуктов поддерживается на уровне около 42 °C
3. Дважды нажмите клавишу “держат в тепле”, чтобы перейти в режим 2. На соответствующем дисплее отобразится “U”. В этом случае температура продуктов поддерживается на уровне около 70 °C
4. Фактическая температура может зависеть от типа посуды и количества продуктов.



Чтобы отключить функцию

1. Коснитесь ползункового регулятора зоны нагрева, которую вы хотите отключить.
2. В режиме 2 снова нажмите клавишу “сохранять тепло”, на соответствующем дисплее отобразится ”-“, функция сохранения тепла будет выключена.

3. Функция сохранения тепла может работать не более 8 часов. Если не нажимать ни на одну клавишу, активные зоны приготовления будут автоматически выключены через 8 часов.

Использование моста (максимальная мощность 3000 Вт INO62)

Чтобы повернуть на мост:

1. Прикоснитесь к нужному левому боковому мосту.

Загорится индикатор над левым боковым мостиком. Уровни настройки нагрева для конфорок по умолчанию равны “0” и могут быть установлены от минимального значения “1” до максимального значения “P”. Все таймеры, которые могут быть запущены для конфорок, отключатся, и на дисплее таймера появятся 2 тире “--”.

2. Установите уровень мощности с помощью ползункового регулятора для любой зоны нагрева. Выбранный уровень нагрева отобразится на дисплее уровня нагрева для каждой зоны приготовления с помощью переключки.

Чтобы свернуть с моста:

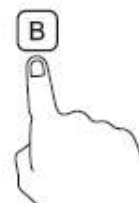
Прикоснитесь к мосту, чтобы определить используемую зону.

Зоны приготовления на мостике возобновят работу в виде 2 отдельных зон.



Управление наддувом

Прикоснитесь к регулятору наддува зоны нагрева, которую вы хотите установить, раздастся один звуковой сигнал, на дисплее отобразится “P”, варочная панель перейдет в режим НАДДУВА, мощность увеличится до 1500 Вт/2000 Вт. Функция НАДДУВА будет работать в течение 5 минут, затем автоматически отключится, и варочная панель вернется в прежнее рабочее состояние. В режиме НАДДУВА нажмите кнопку “BOOST”, соответствующая зона нагрева отключит функцию НАДДУВА, а затем вернет предыдущее рабочее состояние.



Рекомендации по приготовлению



При жарке рекомендуется использовать сковороду с толщиной дна менее 3 мм, в противном случае эффект жарки будет не очень хорошим. Соблюдайте осторожность при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете функцию "Разогрев"

Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки являются только Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и количества, которое вы готовите. Поэкспериментируйте. С индукционной варочной панелью, чтобы подобрать настройки, которые вам больше всего подходят.

Установка температуры	СООТВЕТСТВИЕ
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • Деликатный разогрев для небольших количеств пищи • Тающий шоколад, сливочное масло и продукты, которые быстро пригорают • Мягкое тушение на медленном огне • Медленный нагрев
3-4	• Повторный нагрев • Быстрое тушение на медленном огне • Приготовление риса
5-6	• Блины
7-8	• Приготовление макаронных изделий
9	• Обжаривание при перемешивании • Обжаривание на растительном масле • Доведение до кипения • Кипящая вода

3. УХОД И ЧИСТКА

1. Ежедневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, отметины, пятна, оставленные на стекле продуктами питания, не содержащими сахара).

- 1) Выключите питание варочной панели.
- 2) Нанесите средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!)
- 3) Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.
- 4) Снова включите питание варочной панели.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- При выключении питания варочной панели индикация нагрева поверхности отсутствовать не будет, но конфорки все еще могут быть горячими! Будьте предельно осторожны.
- Тяжелые или некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные / абразивные чистящие средства могут поцарапать поверхность стекла, поэтому, пожалуйста, перед использованием убедитесь, что они подходят для ухода за индукционной плитой.
- Никогда не оставляйте на варочной панели остатки чистящих средств: стекло может запачкаться.

2. Закипание, растекание горячего сахара на стекле.

Немедленно удалите их мастихином или скребком с лезвием, подходящим для индукционных стеклянных плит, но будьте осторожны с горячими поверхностями зоны приготовления:

- 1). Отключите питание варочной панели с помощью изолирующего выключателя.
- 2). Держите лезвие или посуду под углом 30° и соскребите загрязнения или пролитую жидкость в прохладное место варочной панели.
- 3). Вытрите загрязнения или пролитую жидкость кухонным полотенцем или бумажной салфеткой для мытья посуды.
- 4). Выполните описанные выше шаги 2-4 для ежедневного загрязнения стекла.

ПРИМЕЧАНИЕ

Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от расплавленной и сладкой пищи, а также от пролитой жидкости. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить или даже привести к необратимому повреждению поверхности стекла.

Опасность пореза: когда защитная крышка убрана, используйте ее с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.

3. Очистка сенсорного управления

- 1). Выключите питание варочной панели.
- 2). Впитайте разлив.
- 3). Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.
- 4). Полностью вытрите участок насухо бумажным полотенцем.
- 5). Снова включите питание варочной панели.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться сама, а сенсорные элементы управления могут не работать, если на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно вытрите насухо сенсорную панель управления.

4. .СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Индукционная варочная панель не может быть включена.

Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания и что она включена.

Проверьте, нет ли перебоев в подаче электроэнергии в вашем доме или окрестностях. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.

2. Сенсорные элементы управления не реагируют.

Элементы управления заблокированы: разблокируйте элементы управления. Инструкции приведены в разделе "Использование индукционной варочной панели".

3. Сенсорными элементами управления сложно управлять.

На элементах управления может быть небольшая пленка воды или вы можете прикасаться к ним кончиком пальца: убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.

4. На стекле появились царапины.

Посуда с жесткими краями. Используемые неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства: Используйте посуду с плоским и гладким дном. Дополнительные рекомендации см. в разделах "Правильный выбор посуды" и "Уход и чистка".


5. Некоторые сковороды издают потрескивающие или щелкающие звуки.

Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои из разных металлов вибрируют по-разному): Это нормально, шум должен утихнуть или полностью исчезнуть.

6. Индукционная варочная панель издает негромкое жужжание при использовании на высокой температуре.

7. Шум вентилятора, доносящийся из индукционной варочной панели.

Встроенный в вашу индукционную варочную панель охлаждающий вентилятор включен, чтобы предотвратить перегрев электроники. Она может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную плиту: это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте индукционную варочную панель на стене при работающем вентиляторе.

7. Кастрюли не нагреваются, и на дисплее появляется  .

Индукционная варочная панель не может обнаружить сковороду, поскольку она не подходит для приготовления пищи на индукционной плите. Индукционная варочная панель не может обнаружить сковороду, поскольку она слишком мала для зоны приготовления или неправильно расположена по центру: Используйте посуду, подходящую для приготовления в индукционной печи. Смотрите раздел "Правильный выбор посуды".

Расположите сковороду по центру и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.

9. Индукционная варочная панель или варочная зона неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).

Техническая неисправность: Пожалуйста, запишите буквы и цифры ошибки, выключите питание индукционной варочной панели на стене. Оставьте в выключенном положении панель на несколько часов (примерно 1 час). Включите панель, если код ошибки появился опять, выключите питание и обратитесь к квалифицированному специалисту.

5. ОТОБРАЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ПРОВЕРКА

При обнаружении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в режим защиты и отобразит соответствующие защитные коды:

ОШИБКА	Возможные причины	РЕШЕНИЕ
Прибор не работает	Сбой в подаче электроэнергии	Пожалуйста, убедитесь, что основное питание в норме; если выключатель защиты от утечки выключен; если перегорел предохранитель, замените его новым; если основное питание в норме, проверьте, правильно ли подключена вилка к розетке; Если варочная панель подключена по проводу, отключите питание, проверьте если провод ослаблен; отключите питание, проверьте, выключен ли основной штекер; Исключите вышеуказанные причины, если прибор неисправен, отправьте его в сервисный центр для ремонта.
Во время нагрева устройство прекращает работу.	Активируется таймер отсрочки выключения.	Пожалуйста, проверьте, включена ли функция отключения задержки. Если установлена функция задержки выключения, устройство остановится по истечении времени задержки выключения.

U	Не подходит посуда	Сковороды нет, пожалуйста, поставьте подходящую сковороду. При синхронизации печатной платы или неисправности цепи привода, пожалуйста, отправьте прибор в сервисный центр для ремонта.
E2	Слишком низкая входная мощность	Низкое напряжение, напряжение основного источника питания составляет менее 180В. Пожалуйста, проверьте, нормальное ли напряжение от источника питания. Как только напряжение основного источника питания вернется в норму, снова запустите устройство. Напряжение при неисправности платы, пожалуйста, отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
E1	Слишком высокая входная мощность	Высокое напряжение, напряжение основной сети превышает 250В. Пожалуйста, проверьте, нормальное ли напряжение основного источника питания. Как только напряжение основного источника питания вернется в норму, снова запустите устройство. Напряжение при неисправности печатной платы, пожалуйста, отправьте устройство в сервисный центр для ремонта.
F3	Терморезистор короткого замыкания катушки.	Датчик ошибки подключения терморезистора катушки. Или обнаружив неисправность части термистора катушки печатной платы, отправьте ее в сервисный центр для ремонта.
F4	Терморезистор разомкнутой цепи катушки	
E5	Слишком высокая температура IGBT-терморезистора.	Слишком высокая температура IGBT-терморезистора, выход воздуха заблокирован. Откройте выпуск воздуха, перезапустите устройство. Если проблема все еще не решена, возможно, ошибка подключения вентилятора охлаждения, повреждение вентилятора охлаждения или неисправность цепи привода вентилятора, обратитесь в сервисный центр для ремонта. Разомкнутая цепь/короткое замыкание датчика температуры IGBT. Часть неисправности IGBT печатной платы, обнаруживающая температуру, отправьте в сервисный центр для ремонта.
E3	Высокая температура терморезистора катушки.	Слишком высокая температура на индукционной стеклянной поверхности, пожалуйста, проверьте, нет ли воды в кастрюле. После обработки снова подключитесь к источнику питания. Если все еще не устранено, возможно, неисправен датчик варочной панели, отправьте его в сервисный центр для ремонта.
F9	Короткое замыкание IGBT	Датчик ошибки подключения термистора IGBT. Или обнаружив неисправность датчика печатной платы IGBT, отправьте его в сервисный центр для ремонта.
FA	Разомкнутая цепь IGBT	

*Вышеизложенное является суждением и проверкой распространенных сбоев.

ВНИМАНИЕ! Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать какой-либо опасности или повреждения индукционной варочной панели.

ОБРАТИТЕСЬ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

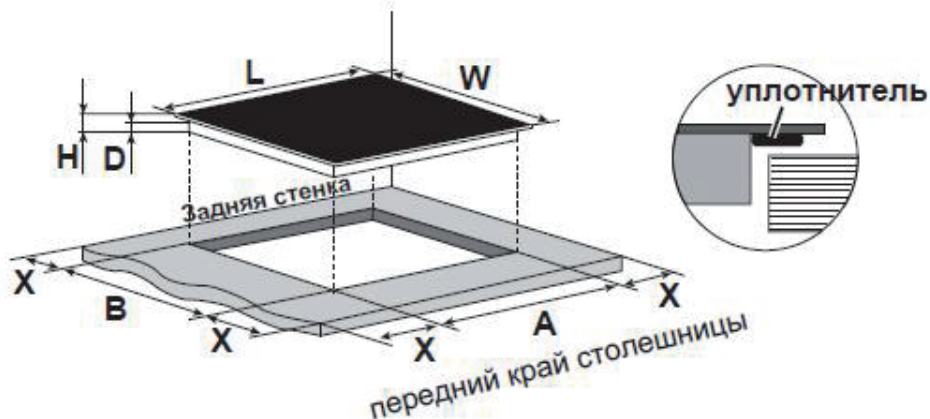
6. УСТАНОВКА

Выбор монтажного оборудования

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, показанными на чертеже.

Для целей установки и использования вокруг отверстия должно быть оставлено пространство не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 35 мм. Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки.

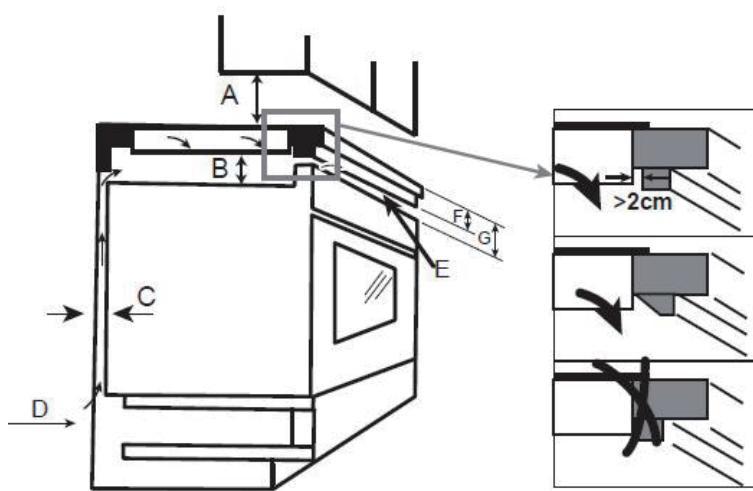


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	66	60	560	490	50 min

Варочная панель имеет специальное уплотнение, которое предотвращает попадание жидкости в корпус. Следуйте этим инструкциям, чтобы правильно нанести это уплотнение: Отсоедините уплотнения от их подложки. Переверните варочную панель и правильно расположите уплотнитель под краем рабочей поверхности таким образом, чтобы внешняя часть уплотнителя идеально совпадала с внешним краем варочной панели. Равномерно и надежно закрепите уплотнитель на варочной панели, плотно прижав его на место.

Убедитесь, что индукционная варочная панель хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии.

Примечание: Расстояние между конфоркой и расположенным выше шкафом должно составлять не менее 600 мм.



Спереди должно быть отверстие размером 560x5 мм (положение E) для отвода воздуха.



После установки убедитесь, что отверстие для подачи воздуха не заблокировано столешницей.

A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E	F	G
600	50 min	20 mini	Air intake	Air exit $\geq 5\text{mm}$	$> 35\text{mm}$	$< 50\text{mm}$

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- Рабочая поверхность должна быть квадратной и ровной, и никакие конструктивные элементы не должны нарушать требования к пространству.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Если варочная панель установлена над духовкой, в духовку встроен охлаждающий вентилятор.
- Установка должна выполняться в соответствии со всеми требованиями к оформлению и применимыми стандартами и предписаниями.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, встроен в стационарную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и предписаниями по монтажу электропроводки. Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех активных [фазных] проводниках, если местные правила подключения допускают такое изменение требований).
- После установки к изолирующему выключателю будет легко получить доступ.
- Если у вас есть сомнения относительно установки, проконсультируйтесь с местными строительными органами и подзаконными актами. Для облицовки стен, окружающих варочную панель, используются термостойкие материалы (например, керамическая плитка).

После установки варочной панели убедитесь, что:

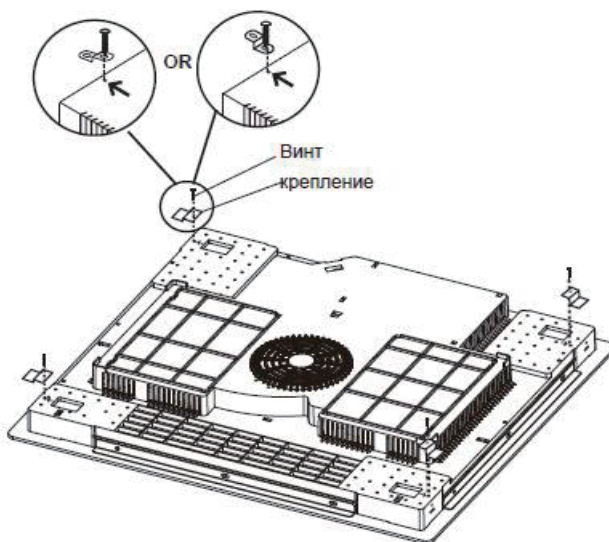
- Доступ к кабелю питания через дверцы шкафа или выдвижные ящики невозможен.
- Обеспечивается достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафов к основанию рабочего места.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, температура дна варочной панели может быть слишком высокой, чтобы предотвратить попадание в нее рук или других легковоспламеняющихся веществ.
- К изолирующему выключателю легко получить доступ.

Перед установкой крепежных кронштейнов

Устройство следует устанавливать на устойчивую гладкую поверхность во избежание повреждения. Не прилагайте усилий к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Регулировка положения кронштейна

Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив 4 кронштейна к нижней части корпуса (см. рисунок) после установки.



Предостережения

1. Индукционная плита должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Индукционная плита должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловыделение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона искусственного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать тепло, выделяемое варочной панелью.
5. Чтобы избежать каких-либо повреждений, многослойный слой и клей должны быть устойчивы к нагреванию.

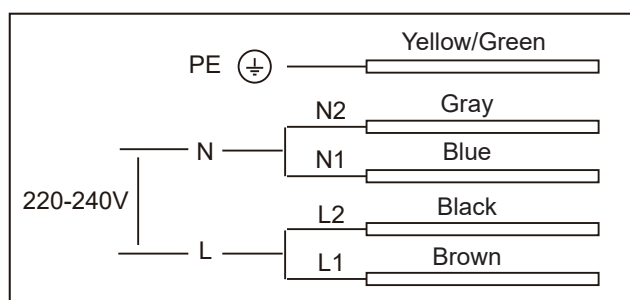


Данное устройство должно подключаться к электросети только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. система внутренней электропроводки подходит для питания варочной панели.

2. напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
 3. секции кабеля питания выдерживают нагрузку, указанную на заводской табличке.
- Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, редукторы или разветвители, так как они могут привести к перегреву и возгоранию. Кабель питания не должен касаться горячих деталей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75°C. Проконсультируйтесь с электриком, подходит ли система внутренней электропроводки без изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком. Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом. способ подключения показан ниже.



ВНИМАНИЕ :



После выполнения электрического подключения закройте кабельный зажим. Закройте крышку клеммной колодки, повернув ее вниз.

Сетевой кабель должен заменяться только квалифицированным электриком или инженером по техническому обслуживанию и иметь площадь поперечного сечения, соответствующую режиму настройки мощности варочной панели, как показано в таблице выше.

Маркировка номинального тока предохранителя или автоматического выключателя, защищающего данный прибор, должна быть нанесена на розетку. Монтаж и электрическое подключение должны выполняться только квалифицированным персоналом.

При установке данного продукта мы рекомендуем вам обратиться за помощью к другому специалисту.

Убедитесь, что латунные звенья надежно закреплены. Несоблюдение этого требования приведет к неправильной работе варочной панели.

- Если кабель поврежден или подлежит замене, операция должна выполняться сервисным агентом или специалистом соответствующей квалификации.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором не менее 3 мм между контактами.
- Установщик должен убедиться в том, что выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует всем применимым стандартам и правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только авторизованными специалистами.

Правильная утилизация этого продукта:



Данное устройство установлено в соответствии с европейской директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, вы сможете предотвратить любой возможный вред окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть причинен при неправильной утилизации.

Символ на изделии указывает на то, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы.

Его следует сдать в пункт сбора для вторичной переработки электротехнических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, утилизации и вторичной переработке данного продукта, пожалуйста, обратитесь в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели продукт.

Для получения более подробной информации об обработке, утилизации и вторичной переработке данного продукта, пожалуйста, обратитесь в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели продукт.

7. ГАРАНТИЯ

Сохраняйте чек и гарантийный талон на продукцию. В Гарантийном Талоне приписаны гарантийные обязательства. Если клиент не может предоставить гарантийный талон, а также чек (и (или) иной документ подтверждающий факт покупки), продукция считается исключенной из гарантии. Продавец, дилер, агентство или представитель, у которого потребитель приобретает продукцию, несет ответственность за заполнение гарантийного талона потребителю. Фальсификация гарантийного талона, удаление и уничтожение оригинального серийного номера на продукции делает его недействительной.

Основанием для удовлетворения рекламации является гарантийный талон (отметка в гарантийном талоне с подписью и датой), документ подтверждающий оплату покупки (чек/товарный чек).

Предприятие-изготовитель не несет имущественной ответственности по гарантийным обязательствам в случае нарушения инструкции по монтажу и эксплуатации которые изложены в паспорте.

Гарантия не распространяется на: *механические повреждения, как внутренние, так и внешние в результате неправильной эксплуатации, установки и транспортировки, *повреждения, вызванные попаданием на поверхность изделия агрессивных едких и красящих веществ и жидкостей, * повреждения, вызванные стихией, пожаром, бытовыми факторами.

Производитель оставляет за собой право на изменение комплектации и внешнего вида изделия

ZORG

EAC CE

Производитель: QINGDAO XINGBANG ELECTRONIC APPLIANCES CO., LTD.
No. 417, Huaihexi Road, Huangdao district, Qingdao, Shandong, China.