



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

MIH604BK LIGHT

MIH604BK POWER

MIH604WH POWER

MIH604BK ULTRA

MIH604WH ULTRA

Монтаж

Опасность поражения электрическим током

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

Опасность порезов

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

Важные инструкции по технике безопасности

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

Эксплуатация и техническое обслуживание. Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на неисправной или треснувшей варочной панели. При подозрении на неисправность или при появлении трещины на поверхности варочной панели немедленно выключите изделие на электросети (из розетки электропитания) и обратитесь к квалифицированному специалисту.

- Перед очисткой или обслуживанием отсоедините варочную панель от розетки электропитания.
- Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

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

Опасность горячей поверхности

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

Опасность порезов

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

Важные указания по технике безопасности

- Никогда не оставляйте включенное изделие без присмотра. Кипение приводит к появлению пара и создает вероятность воспламенения пролитой жирной жидкости.
- Никогда не пользуйтесь изделием в качестве рабочей или складской поверхности.
- Никогда не оставляйте предметы или посуду на изделии.
- Не размещайте и не оставляйте на изделии намагниченные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как они могут попасть под действие электромагнитного поля.
- Никогда не пользуйтесь изделием для отопления или обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель в соответствии с описанием, приведенным в данном руководстве (например, с помощью сенсорных кнопок). При снятии посуды выключайте конфорки, не полагайтесь только на отключение с помощью функции обнаружения посуды.
- Не разрешайте детям играть с изделием, не садитесь, не поднимайтесь и не взбирайтесь на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над изделием. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей в одиночестве или без присмотра в помещении, где используется изделие.
- Дети или лица с ограниченными возможностями могут использовать изделие только в присутствии ответственного и компетентного лица, предоставляющего указания по применению. Инструктор должен удостовериться в том, что они могут использовать изделие без опасности для себя или окружающей среды.
- Не выполняйте ремонт или замену какой-либо части изделия, если это не рекомендовано в руководстве. Все остальные услуги должны быть выполнены квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте или не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не перетаскивайте посуду по поверхности индукционного стекла, как это может поцарапать стекло.
- Не используйте чистящие средства или другие жесткие абразивные чистящие вещества для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать индукционное стекло.
- Изделие предназначено для использования в бытовых или аналогичных помещениях, таких как кухонные помещения в магазинах, офисах и других жилых помещениях.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или узлом, имеющимся у производителя или его агента по обслуживанию.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его доступные части нагреваются во время использования. Следует проявлять осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам. Дети младше 8 лет могут находиться рядом с варочной панелью только под постоянным наблюдением взрослых.
Детям запрещено играть с изделием. Дети не допускаются к чистке и обслуживанию устройства без надзора взрослых.
- Это устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они делают это под надзором или если им была предоставлена инструкция по безопасному использованию устройства и они понимают возможные опасности.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если на поверхности есть трещины, выключите прибор, чтобы избежать возможного поражения электрическим током. Это требование действует для варочной поверхности из стеклокерамики или подобного материала, которые защищают токоведущие части.
- Изделие не предназначено для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен проходить под контролем. Кратковременный процесс приготовления должен проходить под постоянным контролем.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Для предотвращения опрокидывания изделия перед монтажом его необходимо разместить в устойчивом положении. Обратитесь к инструкциям по установке.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Используйте только защитные приспособления варочной панели, разработанные производителем кухонного изделия или указанные производителем изделия в инструкциях по эксплуатации в качестве подходящих, либо защитные приспособления, входящие в состав изделия. Использование неподходящих защитных приспособлений может привести к несчастным случаям.

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

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

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



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

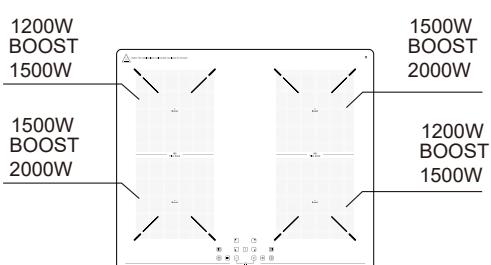
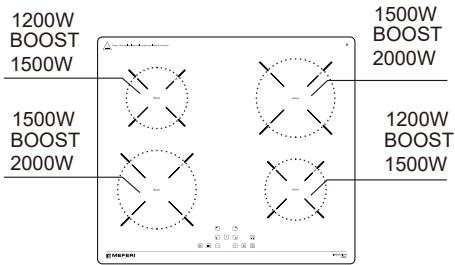
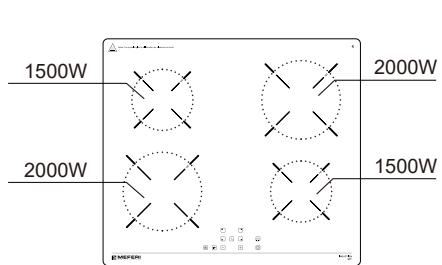
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	Электропитание	Мощность		Размер (мм)	Встроенное отверстие Размер (мм)
		Площадь нагрева (180 мм)	Площадь нагрева (140 мм)		
MIH604BK LIGHT	AC220-240V 50Hz	2000W	1500W	590x520x66	560x490
MIH604BK POWER MIH604WH POWER		1500W (Буст 2000Вт)	1200W (Буст 1500Вт)	590x520x66	560x490

Модель	Электронпитание	Мощность				Размер (мм)	Встроенное отверстие Размер (мм)
		Зона обогрева передняя левая часть (180 мм)	Зона обогрева задняя левая часть (180 мм)	Зона обогрева задняя правая часть (180 мм)	Зона обогрева передняя правая часть (180 мм)		
MIH604BK ULTRA MIH604WH ULTRA	AC220-240V 50Hz	1500W (Буст 2000Вт)	1200W (Буст 1500Вт)	1500W (Буст 2000Вт)	1200W (Буст 1500Вт)	590x520x66	560x490

КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Вид сверху



MIH604BK LIGHT 	1. Органы управления выбором зоны отопления 2. Клавиши регулировки мощности / таймера 3. управление блокировкой клавиши 4. Управление ВКЛ/ВЫКЛ 5. Управление таймером 6. Управление наддувом 7.клавиша паузы/старта 8.клавиша поддержания тепла 9.Кнопка поддержания тепла (комбинированные кнопки) 10.Левый мост 11.Мост правой стороны
MIH604BK POWER MIH604WH POWER 	MIH604BK ULTRA MIH604WH ULTRA

Перед использованием новой индукционной варочной панели

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



Использование сенсорных элементов управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно нажимать на них.
- Используйте шарик пальца, а не его кончик.
- При регистрации касания раздается звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что их не закрывают никакие предметы (например, посуда или ткань).

Выбор подходящей посуды

- Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционных плит. Ищите символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.
 - Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для приготовления пищи, проведя тест с магнитом. Поднесите магнит к дну кастрюли. Если он притягивается, значит, сковорода подходит для индукции.
 - Если у вас нет магнита:
 - Налейте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить.
 - Если на дисплее не мигает, а вода нагревается, сковорода пригодна. - Посуда из следующих материалов не подходит: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор.
- стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Не используйте посуду с заусенными краями или изогнутым дном.

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

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

Всегда устанавливайте кастрюлю по центру варочной зоны.

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



Чтобы начать приготовление

- Коснитесь регулятора ON/OFF.

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

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

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

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

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

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

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



Автоматический быстрый нагрев

Все варочные зоны оснащены специальным механизмом, который в начале процесса приготовления устанавливает мощность на уровень 9, независимо от фактической мощности. Через 120 с мощность варочной зоны переключается обратно на первоначально установленный уровень.

Автоматический быстрый нагрев может быть активирован на каждой варочной зоне для любого уровня мощности, кроме уровней "9" и "P".

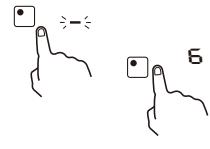
Если на дисплее мигает попеременно с настройкой нагрева

Это означает, что:

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

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

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



Когда вы закончили приготовление пищи

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.

2. Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до "0". Убедитесь, что на дисплее отображается "0", а затем "H".

3. Выключите всю варочную панель, коснувшись регулятора ON/OFF.

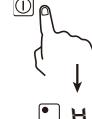
4. Остерегайтесь горячих поверхностей! Индикатор "H" покажет, какая варочная зона может прикоснуться. Он исчезнет, когда

поверхность остывает до безопасной температуры. Он также может использоваться в качестве функции экономии энергии - если вы хотите нагреть еще кастрюлю, используйте еще горячую конфорку.



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

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



Функция памяти

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

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

Чтобы приостановить приготовление

Включить

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

Выключить

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

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Во время паузы все кнопки неактивны, кроме паузы/старта, блокировок и кнопки ON/OFF.

2. Таймеры приготовления останавливаются во время паузы. При отключении функции паузы обратный отсчет продолжится.

3. Функция паузы может приостановить работу варочной панели только на макс. 30 минут. Если в течение 30 минут не будет нажата ни одна кнопка, все активные варочные зоны будут автоматически отключены.

3. Если в течение 30 минут не была нажата ни одна кнопка, все активные варочные зоны автоматически выключаются.



Блокировка органов управления

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

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

Чтобы заблокировать элементы управления:

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



Чтобы разблокировать элементы управления:

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.

2. Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки в течение 2 с.

3. Теперь вы можете начать пользоваться индукционной варочной панелью.

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

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели оставлена кастрюля неподходящего размера или немагнитная (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ)

оставлен на варочной панели, на дисплее мигает, и варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор

Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную панель еще 2 минуты.

Зашита от автоотключения

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

Время работы по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

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

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



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

Использование таймера

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

Установка таймера на выключение одной зоны приготовления

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

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

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

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

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

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

7. Таймер отсрочки выключения нескольких зон нагрева, на дисплее будет показано наименьшее время отсрочки выключения. Если необходимо

проверить оставшееся время задержки выключения другой зоны нагрева, необходимо нажать кнопку для другой зоны нагрева.



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

Таймер обратного отсчета

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

1. Коснитесь кнопки управления таймером, индикатор таймера начнет мигать, а на дисплее таймера появится "30".
2. Установите время, касаясь кнопок "+" и "-". Вы можете установить таймер до 99 минут.
3. Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет.

4. Когда таймер обратного отсчета истечет, зуммер подаст 20 звуковых сигналов, чтобы напомнить пользователю.

Сохранение тепла MIH604BK LIGHT/MIH604BK POWER/MIH604WH POWER



Чтобы включить

1. Прикоснитесь к регулятору выбора зоны нагрева, в которой вы хотите поддерживать тепло.
2. Нажмите кнопку "поддержание тепла" один раз, чтобы войти в режим 1, на соответствующем дисплее появится надпись ; в этом случае температура продуктов

поддерживается на уровне около 42 °C.

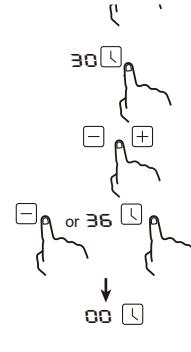
3. Дважды коснитесь кнопки "поддерживать тепло", чтобы перейти в режим 2, на соответствующем дисплее появится надпись ; в этом случае температура продуктов поддерживается около 70 °C.

4. Фактическая температура может зависеть от типа посуды и количества пищи.

Чтобы выключить

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.
2. В режиме 2 снова коснитесь кнопки "поддержание тепла", на дисплее появится "-", функция поддержания тепла будет отключена.

3. Функция поддержания тепла может работать макс. 8h. Если ни одна из кнопок не будет нажата, активные зоны приготовления будут автоматически отключены через 8 часов.



Сохраняйте тепло MIH604BK ULTRA/MIH604WH ULTRA



Чтобы включить

1. Прикоснитесь к регулятору выбора зоны отопления, которую вы хотите поддерживать в теплом состоянии.
2. Нажмите одновременно кнопки "-" и "+" один раз, чтобы войти в режим 1, на соответствующем дисплее появится надпись ; в этом случае

температура пищи поддерживается на уровне около 42 °C.

3. Нажмите кнопку "-" и "+" одновременно два раза, чтобы войти в режим 2, на дисплее появится надпись ; в данном случае

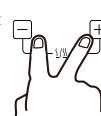
температура пищи поддерживается на уровне около 70 °C.

4. Фактическая температура может зависеть от типа посуды и количества пищи.

Чтобы выключить

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.
2. В режиме 2 снова одновременно нажмите кнопки "-" и "+", на дисплее появится "-", функция поддержания тепла будет отключена.

3. Функция поддержания тепла может работать макс. 8h. Если ни одна из кнопок не будет нажата, активные зоны приготовления будут автоматически отключены через 8 часов.



Чтобы включить мост:

1. Коснитесь нужного моста левой/правой стороны.

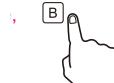
Индикатор над мостом загорится. Уровни нагрева для зон приготовления по умолчанию будут установлены на "0" и могут быть установлены от минимального "1" до максимального "P". Все таймеры, которые могут быть запущены для варочных зон, будут выключаться, а на дисплее таймера появятся 2 тире "--".

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

Чтобы выключить мостик:

Коснитесь моста для используемой зоны.

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



Рекомендации по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете функцию "Boost".

При очень высоких температурах масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что представляет серьезную опасность возгорания.

Параметры нагрева

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

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

Уход и очистка

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

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

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

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

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

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

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

- ПРИМЕЧАНИЕ:** • Как можно скорее удалите пятна, оставленные расплавленными, сладкими или пролитыми продуктами. После охлаждения стекла их может быть трудно удалить; при этом существует риск повредить стеклянную поверхность.
- Опасность порезов: после снятия предохранительной крышки используйте осторожно и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.

3. Пролитая жидкость на сенсорных кнопках

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

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

Советы и рекомендации

1. Индукционная варочная панель не включается.

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

2. Сенсорные кнопки не реагируют на прикосновения.

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

3. Управление сенсорными кнопками затруднено.

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

4. Царапины на стекле.

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

5. Некоторые кастрюли издают потрескивание или щелчки.

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

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

7. Шум вентилятора от индукционной варочной панели.

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

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

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

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

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

Индикация и выявление неисправностей

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

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

Выше приведены признаки основных неисправностей и проверки.

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

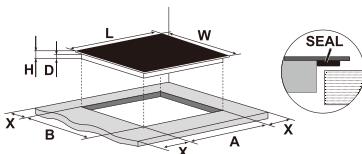
Монтаж

Выбор оборудования для монтажа

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

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

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



MIH604BK LIGHT MIH604BK ULTRA
MIH604BK POWER MIH604WH ULTRA
MIH604WH POWER

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

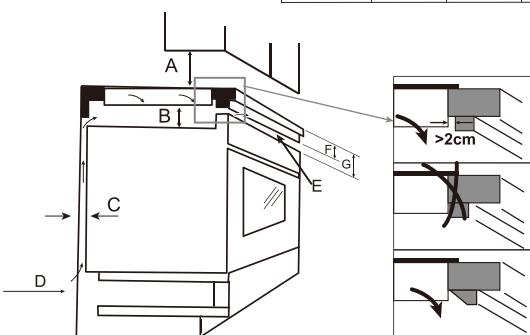
Варочная панель имеет специальное уплотнение, которое предотвращает попадание жидкости в шкаф. Для правильного монтажа этого уплотнения выполните следующие инструкции. Отсоедините уплотнения от подкладки. Переверните варочную панель и правильно расположите уплотнение под краем варочной панели так, чтобы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

При любых обстоятельствах необходимо обеспечить хорошую вентиляцию индукционной варочной панели и убедиться в том, что впускные и выпускные отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная варочная панель исправна и находится в рабочем состоянии. Как показано далее



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

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



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



После монтажа убедитесь, что вентиляционное отверстие не закрыто столешницей.

Перед монтажом варочной панели убедитесь, что:

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

- монтаж будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым нормам и правилам;
- в состав постоянной проводки, смонтированной и расположенной в соответствии с местными нормами и правилами в отношении электропроводки, входит подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отсоединение от сетевого электропитания.

Необходимо использовать разъединитель одобренного типа, обеспечивающий разъединение контактов с воздушным зазором 3 мм для всех полюсов (или всех активных проводников, если это допускается местными правилами прокладки электропроводки);

- разъединитель будет легко доступен пользователю после монтажа варочной панели;
- при наличии сомнений в отношении монтажа проконсультируйтесь с местными компетентными строительными органами и ознакомьтесь с внутренними нормативными актами;
- для поверхностей стен, окружающих варочную поверхность, используется термостойкая и легкая в очистке отделка (например, керамическая плитка).

После монтажа варочной панели убедитесь, что:

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

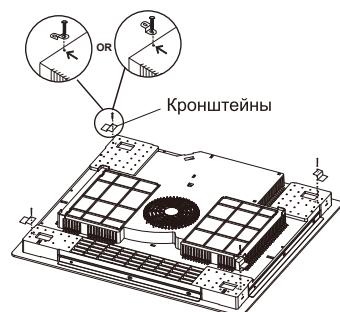
Перед размещением крепежных кронштейнов

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

Регулировка положения кронштейна

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

Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с толщиной столешницы.



Предостережения

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



Подключение варочной панели к электросети

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

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

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

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

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

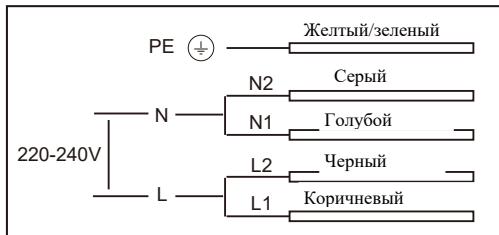
Уточните у электрика, не требуются ли изменения во внутренней проводке. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

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



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



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

УТИЛИЗАЦИЯ:
устройство нельзя утилизировать вместе с бытовыми отходами.

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

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

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

Монтаждау

Электр тоғының соғу қаупі

- Кез-келген жұмысты немесе техникалық қызмет көрсетуді бастамас бұрын осы өнімді қабырғадағы розеткадан ажыратыңыз.
- Тиісті жерлендіру жүйесіне косылу кажет және кажет.
- Шпек сымдық жүйеге өзгерістерді білікті электрші ғана орындауға тиіс.
- Осы нұскауларды орындауа электр тоғының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Кесудің қаупі

- Абайланыз - панельдің шеттері өткір.
- Бұл ескеरтуді сактамау жарапатка немесе кесуге алып келуі мүмкін.

Манызды қаүіпсіздік нұскаулары

- Осы өнімді орнату немесе пайдалану алдында осы нұскаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Өнімге жанғыш материалдар мен бұйымдарды коймаңыз.
- Бұл ақпаратты өнімді орнату үшін жарапты адамға беріңіз.
- Қауіпті болдырмая үшін бұл құрылғыны осы орнату нұскауларына сәйкес орнату керек.
- Өнімді тек білікті қызметкерлер ғана орнатып, жерге орналастыруы керек.
- Өнім қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз етегін ажырату бар тізбеге косылуға тиіс.
- Өнімді дұрыс орнату ешқандай кепілдік немесе міндеттемені бұзыу мүмкін.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тоғының соғу қаупі

- Зақымдалған немесе жарылған плитадаға дайындаңыз. Плитадағы ақаулық немесе күдікті сезінсөніз, өнімді электр розеткасына (электр розеткасынан) дереу өшіріп, білікті маманнан кенес алыңыз.
- Газалау немесе қызмет көрсету алдында плитаны электр розеткадан ажыратыңыз.
- Осы нұскауларды орындауа электр тоғының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Денсаулыққа қауіп тондірілі

- Өнім электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.
- Алайда, кардиостимуляторлармен немесе басқа электрлік импланттары бар адамдар (мысалы, инсулин сорғылары) олардың импланттары электромагниттік өрістерге ұшырамауын қамтамасыз ету үшін өнімді пайдаланбас бұрын дәрігермен немесе имплантация өндірушімен кенесіү керек.
- Осы нұскауларды орындауа олімге әкелуі мүмкін.

Істық бедердің қаупі

- Өнім пайдаланылғанда қызыды. Пештің ішіндегі қызыдыру элементтеріне тиіп кетпеніз.
- Сәйкес ыдыс-аяқтардан басқа дene бөлшектерін, киім-кешектерін немесе заттарын беткі салқындағанша индукциялық шыныға тигізбеніз.
- Пышактар, шанышқылар, қасықтар және қакпактар сиякты металл заттар пештің үстінен қойылмауы керек, себебі олар қызуы мүмкін.

Балаларды алшак ұстаныз.

- Қаламдар сенсорға ыстық болуы мүмкін. Қамырға арналған қаламдар басқа тағам пісіру аландарының үстінде болмағанын тексеріңіз. Балалардың ыдыстардың тұтқаларына жете алмайтындығына көз жеткізіңіз.
- Осы нұскауларды орындауа күйік пен қыруды тудыруы мүмкін.

Кесудің қаупі

- Қорғаныс қакпағын алып тастағанда, плитаның плитасының өткір жүзі ашылады. Оны аса сак болыңыз және әрдайым қауіпсіз жерде, балалардың колы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Бұл ескертуді сактамау жарапатка немесе кесуге алып келуі мүмкін.

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі маңызды нұсқаулар

- Өнімді ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау будын пайда болуына әкеледі және төгілген май сүйкіткішін тұтату ықтималдығын тудырады.
- Өнімді жұмыс немесе сактау орны ретінде колданбаныз.
- Өнімге ешқашан заттар немесе ыдыс-аяқ койманыз.
- олар электромагниттік орістің әсерінен құлап мүмкін (мысалы, несие картасын, жад картасын) немесе электрондық құрылғыларды (мысалы, компьютерлер, MP3-ойнатқыштар) магниттік зат койманыз немесе өнімді қалдырмаңыз.
- Өнімді ешқашан болмен жылытуға немесе жылытуға колдануға болмайды.
- Пайдаланғаннан кейін, осы нұсқаулықта сипатталғандай (мысалы, сенсорлық түймелерді пайдаланып) қыздырығыштар мен плитаны оширіңіз. алып тастау бұйымдар Оттықтар ошіру кезде, функция ыдыс-аяқ анықтау арқылы ғана ажырату сүйенеді емес.
- Балаларға өніммен ойнауға рұқсат берменіз, отырманыз, көтерілменіз немесе үстіне шықпаңыз.
- Өнімнің шкафтарындағы балаларға қызығушылық тудыратын заттарды сактамаңыз. Плитке көтерілген балалар ауыр жаракат алуды мүмкін.
- Өнімді пайдаланып болмеге балаларды жалғыз қалдырмаңыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Балаларға немесе мүgedектерге өнімді тек қана жаупты және құзыретті адамның қатысуымен пайдалануға болады. Оқытушы өнімді өздігінен немесе қоршаған ортага зиян келтірмestен пайдалануға болатынын камтамасыз етү керек.
- Нұсқаулықта ұсынылмаса, бұйымның кез-келген бөлігін жөндеңеңіз немесе ауыстырмаңыз. Барлық басқа қызметтерді білікті маман жүзеге асыруға тиіс.
- Пешті тазалау үшін бу тазалағышын пайдаланбандыз.
- Плитке ауыр заттарды салмаңыз немесе салмаңыз.
- Пештің үстінде тұрмады.
- Осы шынысына сызат мүмкін біркелкі шетінен ыдысты пайдаланбаңыз және индукциялық шыны бетінде тағамдарды сүйрепіз емес.
- олар шыны индукция сызат түсіруі мүмкін, себебі плитаны тазалау үшін жуғыш затты немесе басқа катал қырғыш тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз. Өнім тұрмыстық немесе ұқсас үй-жайларда, мысалы, дүкендерде, кенселерде және басқа да тұрмыстық кенселерде пайдалануға арналған.
- Егер қуат сымы закымдаған болса, оны өндіруші немесе оның қызмет көрсетуші агенттінен алуға болатын арнайы сым немесе бөлікпен алмастыру керек.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның бөліктері пайдалану кезінде қызды. Қыздыру элементтеріне тиіл кетпеу үшін күтім жасалуы керек.
8 жасқа дейінгі балалар ересектердін үнемі қадағалауымен плитаның жанында қалуы мүмкін.
Балаларға осы бұйыммен ойнауға тыйым салынады. Балаларға ересектердің қадағалаусыз құрылғыны тазалауға және жондеуге рұқсат етілмейді.
• Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой кабілеттерін томендеттін немесе тәжірибе мен білімнің жетіспеушілігі төмен адамдар бақылайтын болса немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілген болса және олар ықтимал қауіпті .
- ЕСКЕРТУ: Беткі жағында сызаттар болса, ықтимал электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны оширіңіз. Бұл талап шынайы керамикалық керамика немесе тірі бөлшектердің коргайтын ұқсас материал үшін жарамды.
- Өнім сыртқы таймер немесе жеке қашықтан басқару жүйесі арқылы пайдалануға арналмаған.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Дайындық процесі бакылауда өту керек болады. Қыска мерзімді дайындау процесі үнемі бакылауда болуы керек.
- ЕСКЕРТУ: Өнімнің құрылыш кетуіне жол бермеу үшін, оны орнатудан бұрын тұрақты қүйде ұстай керек. Орнату жөніндегі нұсқаулықка жүгініңіз.
- ЕСКЕРТУ: Тағам дайындау өндірушісі дайындаған немесе өнімді дайындаушы көрсеткен плитаның қауіпсіздік құралдарын тек колданыстағы нұсқаулықтарда немесе өнімге косылған корғаныс құрылғыларында пайдаланыңыз. Қолайсыз корғаныс құрылғыларды пайдалану апарттарға әкелуі мүмкін.

Онім функционалды максаттарға арналған жерге косылымды камтиды.

АБАЙЛАҢЫЗ: Плитаны май немесе маймен караусыз қалдыру қауіпті болуы және өртке экелуі мүмкін. Өрт сүмен сөндірменгіз; Оның орнына өнімді өшіріп, Содан кейін жалынды жабыңыз, мысалы, қақпак немесе өрт жамылғысы бар.

ЕСКЕРТУ: өрт қауіпі: заттарды пісіру беттеріне сақтамаңыз.



ЕСКЕРТПЕ: Қолданылғаннан кейін кристалды әйнек ыстық күйде қалады, оны сақтамаңыз!

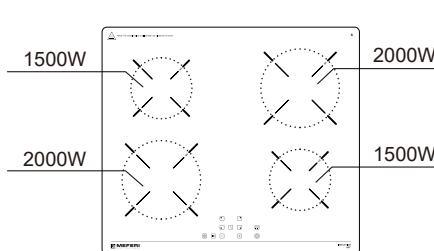
ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Model	Power supply	Power		Size (mm)	Built-in hole Size (mm)
		Heating area (180mm)	Heating area (140mm)		
MIH604BK LIGHT	AC220-240V 50Hz	2000W	1500W	590x520x66	560x490
MIH604BK POWER MIH604WH POWER		1500W (Boost 2000W)	1200W (Boost 1500W)	590x520x66	560x490

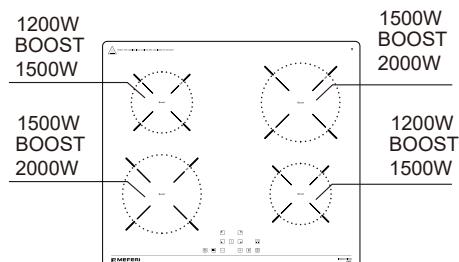
Model	Power supply	Power				Size (mm)	Built-in hole Size (mm)
		Heating area front left (180mm)	Heating area rear left (180mm)	Heating area rear right (180mm)	Heating area front right (180mm)		
MIH604BK ULTRA	AC220-240V 50Hz	1500W (Boost 2000W)	1200W (Boost 1500W)	1500W (Boost 2000W)	1200W (Boost 1500W)	590x520x66	560x490
MIH604WH ULTRA							

БҮЙІМНЫҢ ҚЫСҚАША СИПАТТАМАСЫ

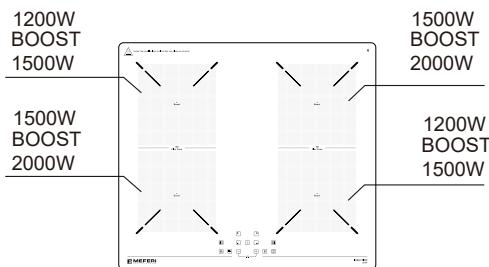
Үстінен караганда



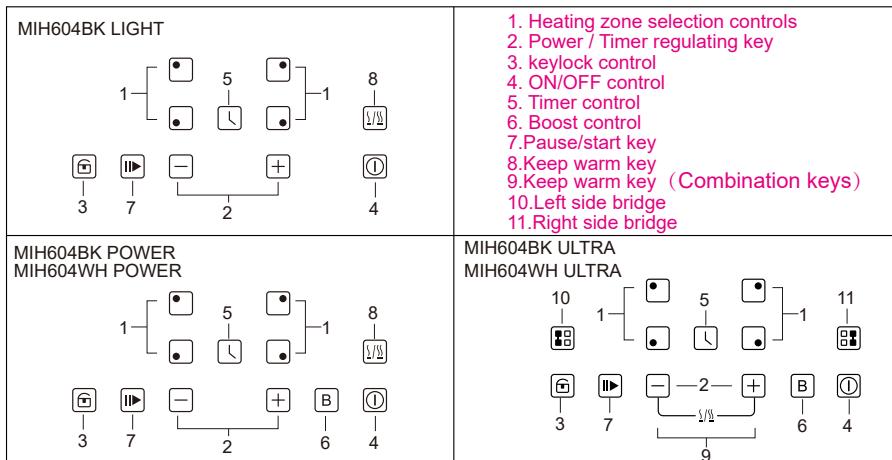
MIH604BK LIGHT



MIH604BK POWER
MIH604WH POWER



MIH604BK ULTRA
MIH604WH ULTRA



Before Using Your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your induction hob.



Using the Touch Controls

- The controls respond to touch so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry and that there are no objects (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin layer of water may make the controls difficult to operate.

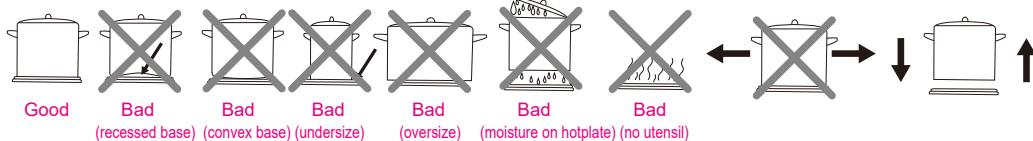
Choosing the Right Cookware

- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.
- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:
 1. Put some water in the pan you want to check.
 2. If " " does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic and earthenware.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat on the glass and is the same size as the cooking zone. Using a pot that is slightly wider means energy will be used at its maximum efficiency. If you use a smaller pot, efficiency could be less than expected. Pots with a diameter of less than 140 mm could be undetected by the hob if placed on the larger cooking zone.

Always centre your pan on the cooking zone.

Always lift pans off the induction hob – do not slide as they may scratch the glass.



To Start Cooking

1. Touch the ON/OFF control.

With the power on, the buzzer beeps once, all displays show “ – ” or “ – – ”, indicating that the induction hob has entered the standby mode.

2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touch the heating zone selection control and the indicator next to the key will flash.

4. Select a heat setting by touching the “ – ” or “ + ” control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

- You can touch the heating zone selection again and modify the heat setting at any time during cooking.



Automatic rapid heating

All cooking zones are fitted with a special mechanism that sets the cooking power to level 9 at the start of the cooking process, regardless of the actual power setting. After 120s, the cooking zone power switches back to the initially set level. Automatic rapid heating can be activated on every cooking zone for any cooking power level except for level "9" and "P".

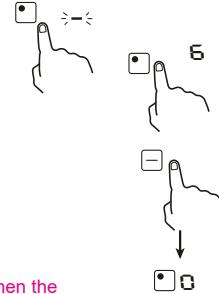
If the Display Flashes "U" Alternately with the Heat Setting

This means that:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.

The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.



When You Have Finished Cooking

1. Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.
2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0". Make sure the display shows "0" and then "H".
3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.
4. Beware of hot surfaces indicator "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function - if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Note: When "H" is shown on display, although the hob is off, but the temperature of induction glass is still very high, do not let your fingers touch induction glass directly in case of scalds.

Note: After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

Memory function

This function allows you to retrieve all cooking zone settings if the cooking hob was accidentally switched off. Touch the on/off key to switch the cooking hob back on within 5 seconds after it has been switched off, all settings that were active just before the hob was switched off will be restored.



To pause cooking

To turn on

One or more cooking zones are active, touch pause/start key, the buzzer beeps once, all the displays will show "++".

To turn off

After pause function turned on, touch pause/start key again within 30 minutes, the hob will continue with the settings that were set before the pause.

NOTE:

1. All of the buttons are inactive except for pause/start, lock and ON/OFF key while pausing.
2. The cooking timers stop while pausing. When deactivating pause function, the countdown will continue.
3. The pause function can only pause the hob for max. 30 minutes. If no any key are touched within 30 minutes, all of the active cooking zones are automatically switched off.

Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls:

Touch and hold the keylock control for 2s. The timer indicator will show "Lo".



To unlock the controls:

1. Make sure the induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for 2s.
3. You can now start using your induction hob.

When the hob is in lock mode, all controls are disabled, except the ON/OFF. You can always turn the induction hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you would have to unlock the hob first in the next operation.

Overheating Protection

The appliance is equipped with a temperature sensor which can monitor the temperature inside the induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

Detection of Small Articles

When an unsuitably sized or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the display flashes "U" and the hob will automatically go in the standby mode in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 2 minutes.

Auto Shutdown Protection

Auto shutdown is a safety protection function for your induction hob. It will automatically turn off after a certain period of time. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When a pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and automatically switch off after 1 minute.



People with a heart pacemaker should consult their doctor before using this unit.

Using the Timer

- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Setting the Timer to Turn off One Cooking Zone

1. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.
2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.

3. Set the time by touching the "+" and "-" buttons.

Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once - time will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer - time will decrease or increase by 10 minutes.

4. Touch the "-" control to reduce the time outstanding to zero or press the "timer control" when the "00" shows in the minute display to cancel the timer.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate, indicating that zone is selected.

6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.

7. Timer for multiple heating areas delay off, the shortest delay off time will be shown on display. If want to check remained delay off time of other heating area, you should press button for different heating area.



Other cooking zones will keep operating if they have been turned on previously.

Countdown timer

The countdown timer operates independently and it is not related to the operation of any cooking zone.

1. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.

2. Set the time by touching the "+" and "-" buttons. You can set the timer up to 99 minutes.

3. When the time is set, it will begin to count down immediately.

4. When countdown timer expires, the buzzer beeps 20 times to remind the user.

Keep warm MIH604BK LIGHT/MIH604BK POWER/MIH604WH POWER

To turn on

1. Touch the heating zone selection control that you wish to keep warm.

2. Touch the "keep warm" key once to enter mode 1, the corresponding display will show "U"; in this case, food temperature is maintained at around 42 °C.

3. Touch the "keep warm" key twice to enter mode 2, the corresponding display will show "U"; in this case, food temperature is maintained at around 70 °C.

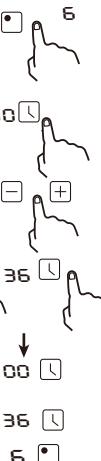
4. Actual temperature may depend on the type of cookware and amount of food.

To turn off

1. Touch the heating zone selection control that you wish to turn off.

2. In mode 2 state, touch the "keep warm" key again, the corresponding display shows "-", the keep warm function will be turned off.

3. The keep warm function can work for max. 8h. If no any key are touched, the active cooking zones will be automatically switched off after 8h.



Keep warm MIH604BK ULTRA/MIH604WH ULTRA

To turn on

1. Touch the heating zone selection control that you wish to keep warm.

2. Touch the "-" and "+" key simultaneously once to enter mode 1, the corresponding display will show "U"; in this case, food temperature is maintained at around 42 °C.

3. Touch the "-" and "+" key simultaneously twice to enter mode 2, the corresponding display will show "U"; in this case, food temperature is maintained at around 70 °C.

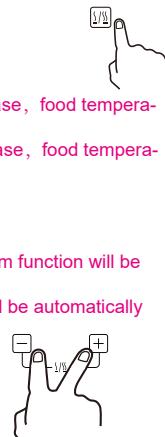
4. Actual temperature may depend on the type of cookware and amount of food.

To turn off

1. Touch the heating zone selection control that you wish to turn off.

2. In mode 2 state, touch the "-" and "+" key simultaneously again, the corresponding display shows "-", the keep warm function will be turned off.

3. The keep warm function can work for max. 8h. If no any key are touched, the active cooking zones will be automatically switched off after 8h.



Using the Bridge (Maximum power 3000W) MIH604BK ULTRA/MIH604WH ULTRA

To Turn On a Bridge:

1. Touch the desired Left/right side bridge.

Indicator above the bridge will be illuminated. The heat setting levels for the cooking areas will default to "0" and can be set from a minimum of "1" to a maximum of "P." Any timers that may be running for the cooking areas will turn off, and 2 dashes "--" will appear in the timer display.

2. Touch the Power / Timer regulating key to change the power level up or down. The selected heat level will show in the heat level display for each cooking area using the bridge.



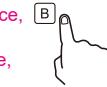
To Turn Off a Bridge:

Touch the bridge for the zone being used.

The bridge cooking areas will resume operation as 2 separate areas.

Boost control MIH604BK POWER/MIH604WH POWER/MIH604BK ULTRA/MIH604WH ULTRA

During hob working, touching the heating zone selection control, then touching boost control, the buzzer beeps once, "P" will show in the display, the hob enters BOOST function, the power increases to be 1500W/2000W. BOOST function will run for 5 minutes, then quit automatically and the hob return previous running status. In BOOST mode, touching "BOOST" button, the hob quits BOOST function and then return previous running status.



Cooking Guidelines

 It is recommended to use a pan with a bottom thickness of less than 3mm when frying, otherwise the frying effect is not good. Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using the "Boost" function. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

Кыздыру параметрлері

Төмөнде орнату туралы ұсыныстар бар. Керек-жаракты баптау бірнеше тағамға, сонын ішінде ыдыс-аяқтарыңызға және тағам мөлшеріне байланысты болады. Ең қолайлы параметрлерді табу үшін индукциялық пешпен жұмыс істеніз.

Кыздыру куатын баптау	Жарамдылығы
1–2	<ul style="list-style-type: none">аз мөлшерде азық-түлікті баяу кыздыруШоколадты, сары май мен тез күйдіретін өнімдерді ерітуБаяу кайнанаБаяу кыздыру
3–4	<ul style="list-style-type: none">КыздыруТез кайнанаКүріп кайнату
5–6	<ul style="list-style-type: none">Жұқа күймактар, күймактар
7–8	<ul style="list-style-type: none">Паста әзірлеу
9	<ul style="list-style-type: none">Араластырып күйеруКүйерип алуКөкені кайнанаға жеткізуСуды кайнату

Күтім және тазалау

1. Қүнделікті шыны ластануы (саусақ іздері, іздері, дақтар, откір өнімдерін бұғазы ариалған шыны қалдырыды).

- 1) Пештің куатын ешіріңіз;
- 2) Плита тазалағышын бетін елі жылы болғанша қолданыңыз (бірақ ыстық емес!)
- 3) Құргақ шүберекпен немесе қағаз сүлгімен шаймаңыз және құргатыңыз.
- 4) Пештің куатын косыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: • Пештің куаты ешіп тұрғанда, ыстық пленкаға елі де ыстық болуы мүмкін. Абайланыз.

• Қатты губкалар, кейбір нейлон қырғыштарды және катал / абразивті жуу құралдары бетін тырнақ, сондықтан сіздің тазалағышқа немесе осы панельде үшін шансорғыштың жарамдылығын тексеруге болады.

• Плитадағы плитада ешқашан қалдырмаңыз: бұл әйнек түсінің өзгеруіне экелуі мүмкін.
2. Қайнаган сыйықтықтың құйылуы, балқытылған тағам қалдықтары және шыныға жағылған тәтті тағамдар

оттықтың ыстық беттерге тимеуін ал бірден, индукциялық шыны тақталар үшін жарамды күрт жүзінін (осы құралдардың барлық енгізілген жок), бар күрекше, замазка пышақ немесе қырғышпен осы ластану жоюға:

- 1). Ашаны розеткадан сүрып алып, плитага электр куатын өшіріңіз.
 - 2). Пышакты немесе тазалағыш күрүлғыны 30 ° бұрышта ұстаңыз және кірді тазалаңыз немесе қыздырығыштын салқын аймағына тоңкеріңіз.
 - 3). Тазалау немесе тазартылған сұйықтықты ас немесе қағаз сұлгімен тазалаңыз.
 - 4). Шыныдан құнделікті кірді кетіру үшін жоғарыдағы 2-4 қадамдарды орынданыз.
- ЕСКЕРТПЕ:** • Балқытылған, тәтті немесе төгілген өнімдерден қалған дактарды мүмкіндігінше төзірек алым тастаңыз. Шыны салқындағаннан кейін оларды кетіру киын болуы мүмкін; шыны бетіне зақым келтіру қаупі бар.
- қысқарту қаупі: корғаныш қақпағын алым тастағаннан кейін, сақ болыңыз және әрқашан қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сактаңыз.

3. Сенсорлық түймелерге төгілген сұйықтық

- 1). Пештің қуатын өшіріңіз.
- 2). Су төгілген сұйықтықты өшіріңіз
- 3). Сенсорлық басқару аймағын таза дымқыл жөкемен немесе матамен сұртіңіз.
- 4). Бұл аймакты қағаз сұлгімен күргатыңыз.
- 5). Пешке қуат қосыңыз.

ЕСКЕРТПЕ: сұйықтық плитага шағылышкан кезде ол дыбыстық сигнал шығарып, өшіп қалуы мүмкін және сенсорлық түймелер жұмыс істемеуі мүмкін. Плитаны қосар алдында сенсорлық басқару аймағын күргатыңыз.

Кеңестер мен ұсыныстар

1. Индукциялық пеш қосылмайды.

Мүмкін, қуаты жоқ. Индукциялық пештің қуат көзіне жалғанғанына көз жеткізіңіз. Үйіңізде немесе манайда электр қуаты өшпейтінін тексерініз. Барлық тексерулерді аяқтасаныз және мәселе шешілмеген болса, білкті техникке хабарласыңыз.

2. Сенсорлық түймешіктер сенсорға жауап бермейді.

Түймелер бұғатталған: түймелердің құлпыны ашыңыз. Индукциялық пешті қолдану туралы нұсқаулықтар көлтірілген.

3. Сенсорлық панельді басқару киын.

Түймелердің үстінде жұка плекнекалы су болуы мүмкін, немесе сіз түймешіктерді саусақызыбен ұстаңыз. Сенсорлық басқару аймағының күргақ екеніне көз жеткізіңіз және саусақтарының мүмкіншіліктерін түртіңіз.

4. Шыныдан сыйзаттар.

Қатты қыры бар ыдыс-аяқ. Қолайсыз, абразивті тазалағыштарды немесе таза заттарды пайдаланыңыз: Теріс және теріс түбі бар тағамды пайдаланыңыз. Оң жақтағы тағамдарды таңдау болімін қарыңыз. «Күтім және тазалау» болімін қарыңыз.

5. Кейбір қастроу санылауларды немесе кликаларды шығарады.

Бұл еіздін ыдыстың дизайнын (әр түрлі металдардың қабаттары түрлі жолмен дірілдейді) тудыруы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай, бірақ шу толуы немесе толығымен жойылуы керек.

6. Индукция пеш жоғары қыздыру қуатынан бірге пайдаланылғанда шамалы шұды шығарады.

Бұл асер индукциялық пісіру технологиясымен байланысты. Бұл қалыпты жағдай, бірақ жылу қуаты азайғанда, шу толып кетуі немесе толығымен жойылуы керек.

7. Индукциялық пештің жеделткіш шұу.

Индукциялық плитага салынған салқындақтың жеделткіш электрондық компоненттердің қызып кетуіне жол бермеу үшін қосылған. Индукциялық пешті өшіргенін кейін де жұмыс істей береді. Бұл қалыпты жағдай және ешкандай әрекет кажет емес. Жеделткіш жұмыс істеп түрған кезде индукция пешін розеткадан ажыраттыныз.

8. Ыдыс қызбай түр, дисплейде «» пайда болады.

Индукциялық пісірме табақ ыдыстарды анықтай алмайды, себебі индукциялық пісіруге қолайлы емес. Индукциялық плита ыдыстарды анықтай алмайды, ойткені ол қыздырығыш үшін тым аз немесе оған дұрыс орнатылмаған: Индукциялық пісіруге жарамады ыдысты қолданыңыз. Оң жақтағы тағамдарды таңдау болімін қарыңыз.

Ыдыс-аякты ортага қойып, түбінің өлшемі қыздырығыштың өлшемінен сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.

9. Индукциялық плита немесе қыздырығыш күтпеген жерден өшіріледі, дыбыстық сигнал шығады және көте коды пайда болады (әдетте пісіру таймерінің дисплейінде бір немесе екі санмен ауысады).

Техникалық ақаулық: көте кодын жазыңыз, плитаны электр сымынан ажыратыңыз және білкті техникке хабарласыңыз.

Ақауларды анықтау және анықтау

Ақаулық орын алған жағдайда индукциялық пеш автоматты түрде қауіпсіз күйге түседі және тиісті қауіпсіздік коды көрсетіледі:

Ақаулық	Біктималды себептері	Не істей керек
Бұйым жұмыс іstemey түр	Куаттаудағы іркіліс	Электр қуат көзі бар екеніне көз жеткізіңіз; Ағып кетуден корғаныс қосыныш өшірілгенін тексеріңіз; Егер сақтандырыш соққы берсе, оны жаңадан ауыстырыңыз; Егер желі бар болса, штепсельдің розеткага дұрыс жалғанғанын тексеріңіз. Плита сым арқылы қосылған болса, қуатты өшіріңіз, сымды қосылымды тексеріңіз; Куатты сөндіріп, ашаның розеткадан ажыратылған тұрмасағын тексеріңіз. Егер жоғарыда айтылған себептер жойылса, онім дұрыс жұмыс іstemey мүмкін, жәндеуді жондеу орталығына жіберуі мүмкін.
Қыздырған кезде құрылғы жұмысын тоқтатады.	Өшіруді тоқтату таймері жұмыс іstemеді.	Кешіктіріп жабу функциясы орнатылғанын тексеріңіз. Егер кешіктіру өшірілген болса, құрылғы белгіленген уақыт өткеннен кейін жұмысын тоқтатады.
<u>U</u>	Іідис-аяктар жоқ, қолайлар ыдис-аяктарды салыныз. Баспа платасының немесе басқару схемасын үндестіру категі. Өнімді жондеуге қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.	Іідис-аяктар жоқ, қолайлар ыдис-аяктарды салыныз. Баспа платасының немесе басқару схемасын үндестіру категі. Өнімді жондеуге қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
E2	Kірістері өте нашар қуат кернеуі	Төмсін кернеу, желі кернеуі 180 В томен. Желілік кернеуді қалпына келтіргеннен кейін, құрылғының кайта қосыныз. Баспа платасының ақаулығы. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
E1	Kірістері өте жоғары қуат кернеуі	Жоғары кернеу, кернеуі 250 В-дан асады. Желілік кернеуді қалпына келтіргеннен кейін, құрылғының кайта қосыныз. Баспа платасының ақаулығы. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
F3	Катушка термисторының қыска түйікталуы	Қатпарлы термистордың сенсорын жалғау категі. Баспа платасының ақаулығы катушкалардың терморезисторлық ақауларапардың анықтау. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
F4	Катушка термисторының тізбек үзілгі	Катушка термисторының тізбек үзілгі
E5	Окшауланған қакпаның биполярлы транзисторының термисторлы температурасы тым жоғары (БТИЗ).	БТИЗ термисторының температурасы тым жоғары, ауа шығыны бұғатталған. Ауа шығатын розеткага қосыныз, құрылғының кайта іске қосыныз. Егер мәселені тузыту мүмкін болмаса, салындарташ желдеткіштің косу, салындарташ желдеткішінің закымдалуы немесе желдеткіштің басқару тізбегінің істен шығу проблемасы болуы мүмкін. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз. БТИЗ температура сенсорының ашық тізбегі / қыска түйікталуы. Баспа платасы бойынша БТИЗ сәтсіздігін анықтау. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
E3	Катушка термисторының тым жоғары температурасы	Индукциялық шынын бетіндегі температура өте жоғары. Іідис-аякта судын болуын тексеріңіз. Содан кейін қуатты қосыныз. Ақаулықты тузыту мүмкін болмаса, плита сенсорының ақаулығына себеп болуы мүмкін. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
F9	БТИЗ термисторының қыска түйікталуы	БТИЗ термисторының сенсорын жалғау категі. Баспа схемасында БТИЗ сенсорының сәтсіздігін анықтау. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.
FA	БТИЗ термисторының тізбек үзілгі	БТИЗ термисторының сенсорын жалғау категі. Баспа схемасында БТИЗ сенсорының сәтсіздігін анықтау. Жәндеу үшін құрылғының қызмет көрсету орталығына жіберіңіз.

Жоғарыда негізгі ақаулықтар мен тексерулердің белгілері бар.

Индукциялық пешті катерден және закымданбау үшін, өнімді өзініз болшектеменеңіз.

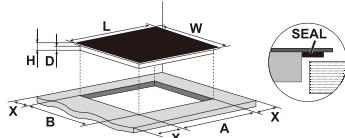
Монтаждау

Орнату үшін жабдықты таңдау

Суретте көрсетілген өлшемдерге сәйкес санылаудың жоғарғы жағын кесіңіз.

Тесіктерді орнату және пайдалану үшін кемінде 5 см бос орын қажет.

Устелдін калыңдығы кемінде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз. Плитадағы жылу сөулеленуінен туындаған деформацияларды болдырмау үшін ыстықка төзімді жұмыс үстелі материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:



MIH604BK LIGHT
MIH604BK POWER
MIH604WH POWER

MIH604BK ULTRA
MIH604WH ULTRA

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

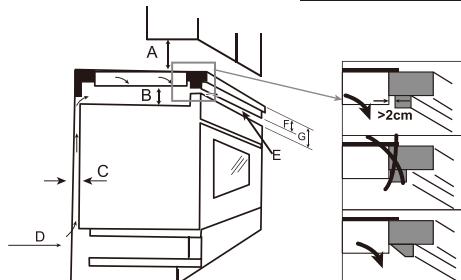
Плита сұйықтық шкафка кіргізуға жол бермейтін арнағы тығыздығышпен жабдықталған. Осы тығыздығышты дұрыс орнату үшін осы нұсқауларды орындаңыз. Люктен жасалған тығыздығыштарды ажыратыңыз. Плиттегі аударып, тығыздығышты плитаның шетін дұрыс орналастырыңыз, сондактан тығыздығыштың сыртқы бөлігі плитаның сыртқы жиегіне жақсы сәйкес келеді. Мерді плитада біркелкі және сенімді түрде бекітіп, орнына тығыз басыңыз.

Барлық жағдайлар, индукциялық пештің жақсы желдетілугін қамтамасыз ету керек және ауа кіретін тесіктердің және розеткалардың бітептегеніне көз жеткізіңіз. Индукциялық плитаның жақсы жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей:



Ескерту: Плита мен шкафтың арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 600 мм болуы керек.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E	F	G
600	50	20	Aya кірісі	Aya шығысы > 5 mm	>35 mm	<50 mm



Ескерту: Е поз.алдында пісрігіш панельде ысыған ауаның шығарып тұратын 560x5 mm санылауды қамтамасыз ету керек.



Монтаждан болған сон, желдеткіш санылауды үстелдік бедер жауып тұрмагандығына көз жеткізіп алыңыз.

Пісрігіш панельді монтаждаудың алдынан көз жеткізіп алыңыз:

- жұмыс беті - тік тіктөртбұрыш және ешқандай құрылымдық элементтер ғарыш талаптарын бұзбайды;
- жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған;
- плита пештің үстіндегі орнатылған болса, онда пештің салынудатын желдеткіші орнатылған;
- Орнату кемшіліктер мен колданыстағы стандарттар мен ережелерге койылатын барлық талаптарға сай болады;
- лайықты ажыратқыш электр куатын беруден толық ажыратуды қамтамасыз етегін жергілікті сымдар мен регламенттерге сәйкес жиналған және орналастырылған тұрақты сымдарға қосылады. Барлық поліостерде (немесе жергілікті электрлік ережелермен рұқсат етілген жағдайда барлық белсенді өткізгіштерге) контактілердің 3 мм-ден аспайтын ауа ағынымен ажыратылуын қамтамасыз ету үшін бекітілген типті ажыратқышты пайдалану керек;
- Плитаны орнатканнан кейін ажыратқышқа пайдаланушыға қол жетімді болады;
- Орнату тұралы күмн тұындаса, жергілікті білікті құрылымдың органдарымен кенесіп, ішкі ережелерді оқып шығыныз;
- плитаны коршап тұрған кабырга беттерін ыстыққа төзімді және жеңіл тазалауға арналған (мысалы, керамикалық плиткалар) пайдаланылады.

Плитаны орнатқаннан кейін, мыналарды тексеріп алыңыз:

- Күт кабеліне есіктер немесе шкафтың тартпалары арқылы кіруге болмайды;
 - Плитаның негізіне таза ауамен жеткілікті камтамасыз етіледі;
 - Плита сұрыма немесе шкафтың устіндегі орнатылған болса, плитаның төменгі температурасы тым жоғары болуы мүмкін. Қолдармен немесе жаңыыш материалдармен байланыстың алдын алу үшін плитаның астында жылу тоқасуының орнатылады;
 - ажыратқышка пайдалануышыға онай кол жетімді болады.

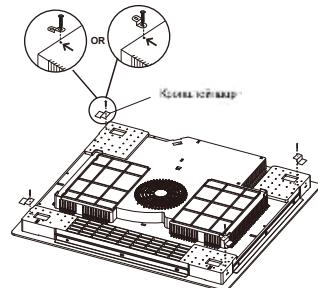
Бекіндіру кронштейндерін орналастырудың алдынан

Күрназыны тұракты, тегіс бетке койыныз (каптаманы колданыныз).
Плитадан шыққан басқару элементтерін баспаңыз.

Кницаның орнын реттеу

Орнатқаннан кейін плитаны плитаның үстінгі жағына бурандалар мен 4 кронштейн арқылы бекітініз (суреттің караңызы).

Кестелердің орналасуын үстелдің қалыңдығына сай реттеңіз



Сактандырулар

1. Индукциялық пешті орнату білікті мамандар немесе техниктер тарарапынан жүргізілуі керек. Біз сіздерге мамандандырылған қызмет көрсетуге дайынбыз. Бұл жұмыстың өзінің жасамаңыз.
 2. Плитаны ыдыс жуғыш машинаның, тоназытықшының, мұздатқыштың, кір жуғыш машинаның немесе киім-кешек кептіргіштің үстіне орнатуға болмайды, себебі ылғалдылық плитаның электрондық компоненттеріне закым келтіруі мүмкін.
 3. Индукциялық пешті орнату онын беріктігін арттыру үшін жаксы жылуды диссипациялауды қамтамасыз ету үшін орындалады.
 4. Тактасындағы кабыра мен жылу аймагы жылуға төзімді болуы керек.
 5. Закым келтірмеч үшін ламинація пен желім ыстықка төзімді болуы керек.

Плитаны электр желісіне косыныз

Плитаны электр желісінә косуды тек үәкілдепті маман ғана жүзеге асыруға тиіс.

Плитаны электр жепісіне коспас бурын мынашарды тексерінің

1. Ишкі сымдарды плита тұтынатын кернеуге сай келеді;
 2. Кернеу техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген мәнге сәйкес келеді;
 3. Куат кабелинің бөлімі техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген жүктеуге төтеп беруге мүмкіндік береді.

Плитаңын электр желісіне косу үшін адаптерлерді, адаптерлерді немесе бөлгіштерді пайдаланбаңыз, себебі одан қызып кеткүнде немесе ертегенде себебі болды мүмкін.

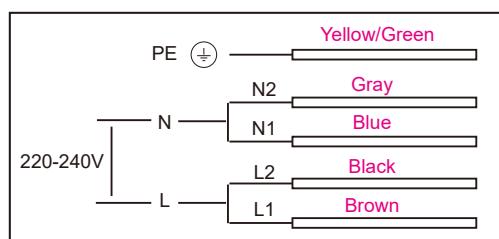
Күат сымы кез-келген нүктесінде 75°C аспасуынан тұстық белшектерге тиіп турмауы керек.

Шікі сымдарды ауыстыру үшін электршігеп хабарласыңыз. Кез-келген өзгерістер тек кана білкті электр мамандарының жасалынтыс.

Куат көзі колданыстағы стандарттарға сай немесе бір полюсті автоматты ажыратқышты пайдалану арқылуы көсілүү тиіс. Көсілүү елдің төмөнде көрсетілген

ECKEPTV.

Электр косылымын жасағаннан кейін, кабельді қысқышты жабыңыз. Терминал
какпағын жабыңыз және катастының



- Егер кабель зақымдалған немесе оны ауыстыру қажет болса, бұл операцияны авариялардың алдын алу үшін арнайы құралдарды пайдалану арқылы сатудан кейінгі қызмет көрсете орталығының өкілі орындауы керек.
- Егер өнім тікелей электр желісіне қосылған болса, контактты кем дегенде 3 мм ажырату арқылы көп полюсті автоматты ажыратыш орнатылуы керек.
- Орнатушы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес дұрыс электр желісіне қосылуын қамтамасыз етуі керек.
- Кабель бүгілмеуі немесе кылышуы керек.
- Кабельді үнемі тексеру және ауыстыру тек үәкілдегі мамандар тарарапынан жүзеге асырылуы тиіс.

 КӨДЕГЕ ЖАРАТУ: Күршілгыны жиналмаған қалалық калдықтармен бірге бірге тастауга болмайды. Мұндай калдықтарды арнайы өндеге бөлек жинау керек.	<p>Өнім 2012/19 /EC Еуропалық Еуропалық директивага электр және электрондық жабдықтардың істен шығуына катысты. Өнімді дұрыс тастауды қамтамасыз ете отырып, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян тигізбейі мүмкін, ол дұрыс істен шықкан жағдайда туындауы мүмкін.</p> <p>Өнімдегі бұл белгінің карапайым тұрмыстық қалдық ретінде тастауға болмайды. Өнім электр және электрондық компоненттерді тастау үшін жинау орнына жеткізілуі керек.</p> <p>Өнім қалдықтарды арнайы жоюды қажет етеді. Осы өнімді қайта өндөу, қайта өндөу және қайта пайдалану туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті әкімшілігіңізben, тұрмыстық қалдықтарды жоу қызметшімен немесе сіз өнімді сатып алған дүкенімен хабарласыныз.</p> <p>Осы өнімді қайта өндөу, қайта өндөу және қайта пайдалану туралы толық ақпарат алу үшін жергілікті әкімшілігіңізben, үй қоқысымен жұмыс істейтін қызмет көрсете орталығымен немесе сіз өнімді сатып алған дүкенімен хабарласыныз.</p>
---	---