



РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

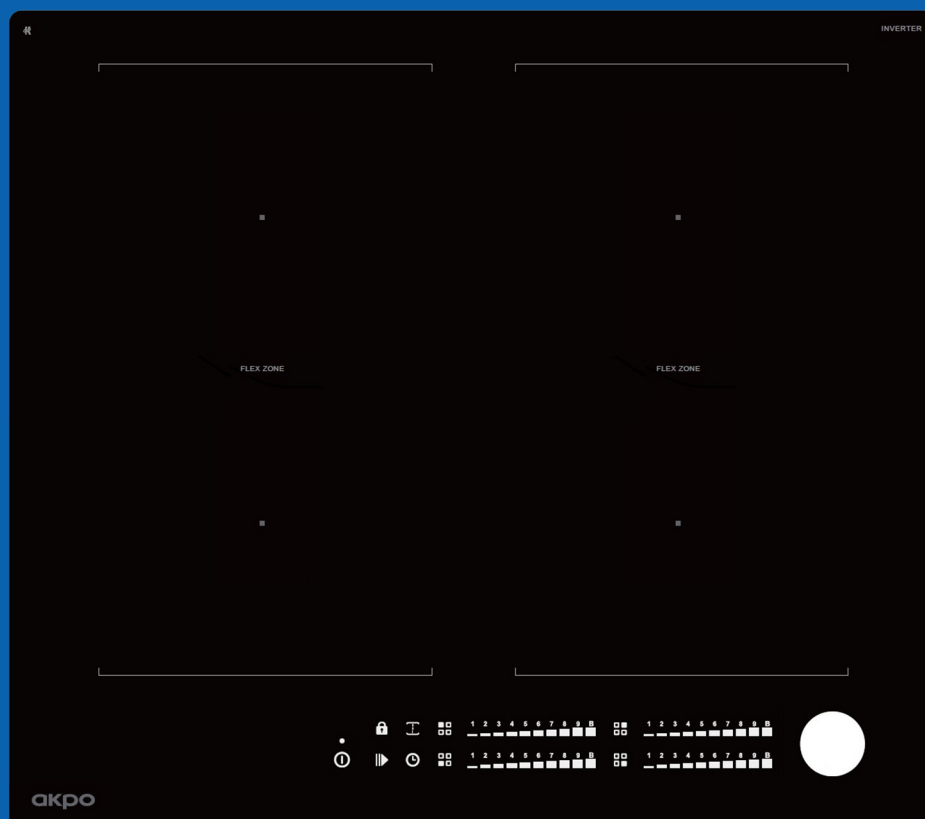
Варочная поверхность индукционная

PIA 6094402E BL

PIA 6094402E WH

PIA 6094402E GR

PIA 6094402E IV





БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

Поздравляем Вас с покупкой новой бытовой техники АКРО.

Прочитайте данное руководство, чтобы полностью понять, как правильно установить и использовать прибор.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	4
ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	13
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	22
УХОД И ЧИСТКА	23
СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ	25
УСТАНОВКА	29
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЛИТЫ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	33
УТИЛИЗАЦИЯ	34
СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	35



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной поверхности. Предоставьте эту информацию установщику устройства.

Надлежащее использование

- Этот прибор предназначен для использования внутри помещений и предназначен для разогрева пищи. Используйте его исключительно по назначению!
- Производитель не несет ответственности за повреждения или проблемы, вызванные неправильным обращением или несоблюдением инструкций.
- Прибор не подходит для лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний (включая детей), если они не находятся под присмотром или не проинструктированы по безопасному использованию прибора и не понимают связанные с этим риски.
- Детей до 8 лет не следует допускать к прибору или обеспечить постоянный присмотр за ними.
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Чистка и техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми без присмотра.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Прибор не предназначен для управления с помощью отдельного пульта дистанционного управления или внешнего таймера.
- Не используйте прибор для обогрева помещения.
- Не используйте варочную панель в качестве места для хранения, полки или рабочей поверхности.
- Во избежание повреждений не садитесь и не стойте на приборе, не ставьте на варочную панель тяжелые предметы и не роняйте на нее ничего.
- Следите за тем, чтобы варочная панель не была поцарапана ювелирными изделиями или острыми предметами и т. п.
- Используйте только кастрюли и сковородки с плоским дном, без острых краев и заусенцев.
- Используйте кастрюли и сковородки, предназначенные и подходящие для высоких температур (до 200°C), и использования на стеклокерамических варочных поверхностях.
- Во время работы вблизи варочной панели образуются тепло и влага. Пожалуйста, убедитесь, что Ваша кухня хорошо вентилируется. Для этого воспользуйтесь предусмотренными опциями или, при необходимости, установите вытяжную систему (например, кухонную вытяжку).



Опасность электромагнитных волн

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что их имплантаты не подвергаются воздействию электромагнитного поля. Несоблюдение этого пункта может привести к смерти!
- Храните намагничивающиеся предметы (кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) подальше от варочной панели, так как на них может воздействовать электромагнитное поле прибора.

Монтаж

- Прибор должен быть отключен от электропитания во время установки или других работ с ним.
- Прибор может быть установлен, подключен и заземлен только квалифицированным электриком в соответствии с действующими законодательными нормами.
- Изменения в проводке должны производиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого пункта может привести к поражению электрическим током или смерти!
- Края варочной панели острые. Защитите себя от травм, надев рабочие перчатки при установке.
- Крайне важно, чтобы прибор был подключен к исправному контуру заземления, соответствующему национальным нормам.
- В цепи, к которой подключен прибор, должен быть установлен автоматический выключатель, чтобы обеспечить полное отключение прибора от питания.
- Не устанавливайте варочную панель в помещении с повышенной температурой воздуха или вблизи газовой или керосиновой плиты.
- Неправильная установка устройства может привести к аннулированию любой гарантии или претензий по ответственности.

Использование

- Если варочная панель сломана или повреждена, полностью отключите прибор от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Если Вы продолжите использовать прибор в таком состоянии, существует риск опасного для жизни поражения электрическим током!
- Во время использования, открытые части данного прибора сильно нагреваются и могут стать причиной ожогов.
- Будьте осторожны и не касайтесь нагретой варочной поверхности телом, одеждой или предметами, за исключением подходящей посуды.



- Не подпускайте детей к прибору.
- Кухонные принадлежности и ручки посуды могут нагреваться во время использования варочной поверхности. Убедитесь, что они не нависают над включенными конфорками.
- Не кладите на варочную поверхность предметы, не обладающие термостойкостью. При случайном включении они могут загореться, расплавиться или повредиться.
- Обратите внимание на намагничивающиеся металлические предметы, носимые на теле, так как во время использования они могут нагреваться возле варочной панели.
- Золотые и серебряные украшения не пострадают.
- Не ставьте на варочную панель металлические предметы, например столовые приборы или крышки, так как они могут нагреться из-за индукции.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Перегретая пища может подгореть, вызвать вредный дым или загореться.
- Будьте особенно осторожны при нагревании масел и жиров (или продуктов, содержащих масла/жиры), так как они легко самопроизвольно воспламеняются при высоких температурах.
- В случае возгорания никогда не пытайтесь потушить его водой. Выключите прибор и накройте пламя (например, крышкой или противопожарным одеялом).
- Не нагревайте пищу закрытые контейнеры или банки на варочной поверхности. Существует опасность взрыва из-за избыточного давления во время нагрева!
- Во избежание опасности выключайте конфорки или плиту, когда она не используется. Для этого используйте клавишу включения/выключения и не надейтесь на автоматическое выключение.

Очистка

- Перед очисткой выключите прибор.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, губки и т.п. для очистки варочной поверхности. Это может привести к её повреждению.
- Используйте скребок для варочной панели с особой осторожностью и всегда храните его в безопасном и недоступном для детей месте, чтобы избежать травм.
- Не используйте пароочиститель для очистки прибора. Это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию и неисправности прибора.
- Всегда удаляйте остатки пищи, содержащие сахар, немедленно и, если возможно, пока они еще горячие, чтобы избежать появления стойких загрязнений или повреждение поверхности прибора.
- Следуйте инструкциям по уходу и очистке, приведенных в соответствующем разделе.
- Мы не несем ответственности за неправильное обращение с прибором.



Ремонт и обслуживание

- Никогда не вносите никаких изменений в прибор.
- Работы по ремонту и техническому обслуживанию могут выполняться только квалифицированным электриком.
- Перед очисткой или обслуживанием отключите варочную панель от электросети.
- Если кабель питания поврежден, его может заменить только квалифицированный электрик.

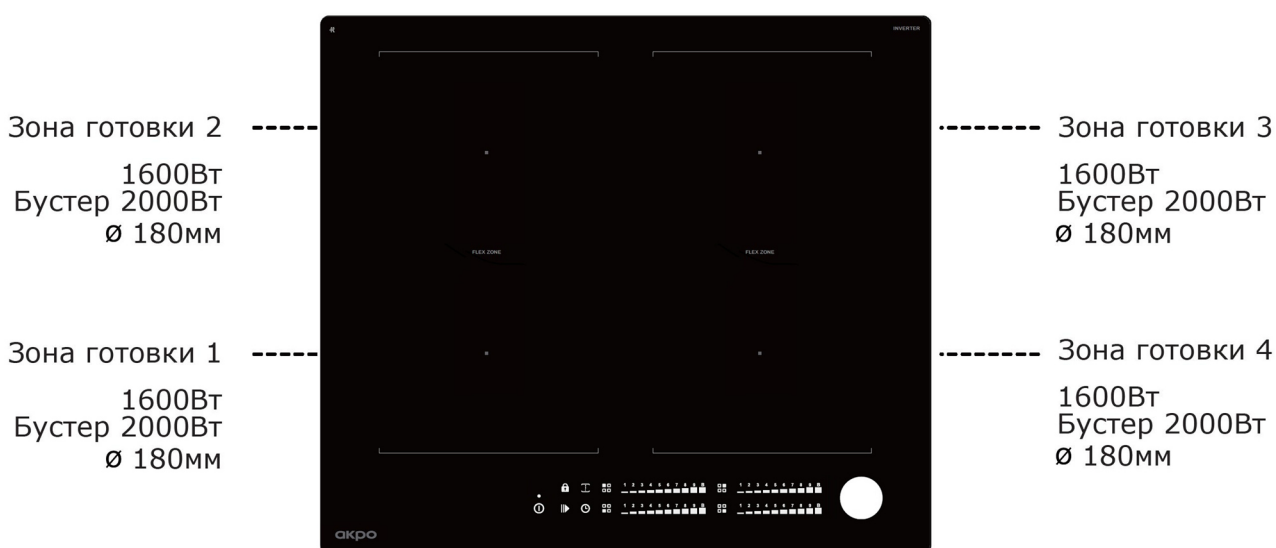
ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ПРИБОРЕ

Технические характеристики

Вес и размеры являются приблизительными. Благодаря постоянным стремлениям улучшить наши продукты, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

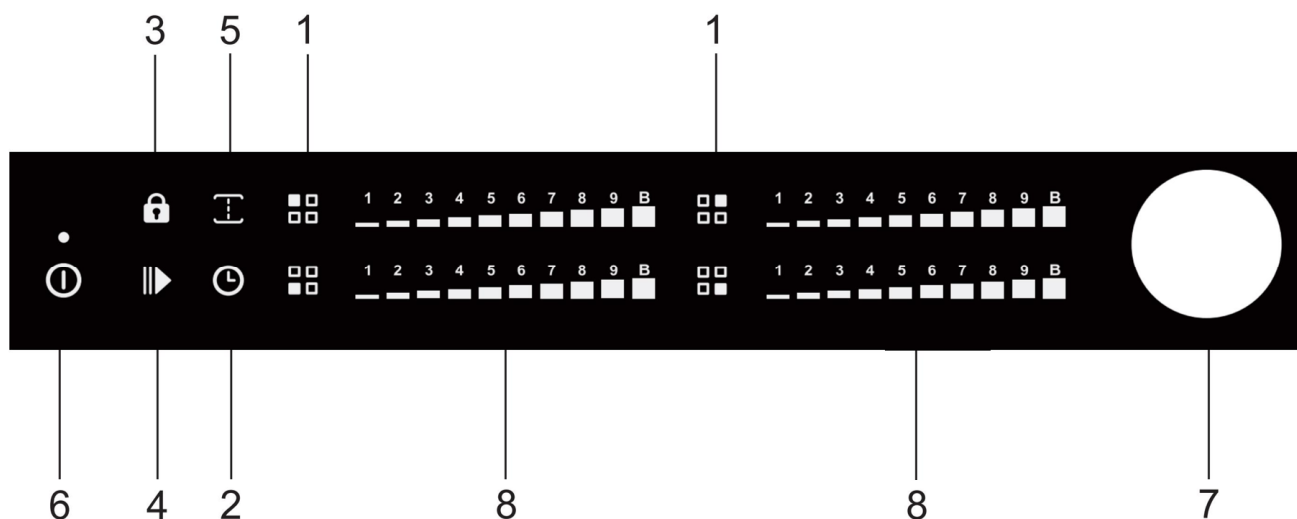
Модель прибора	PIA 6094402E BL/WH/GR/IV
Зоны нагрева	4 (2 Flex зоны)
Напряжение электропитания	220-240 В ~ 50/60 Гц
Мощность	6400/8000 Вт (в режиме Boost)
Нижняя левая зона нагрева	1600/2000 Вт (в режиме Boost)
Верхняя левая зона нагрева	1600/2000 Вт (в режиме Boost)
FLEX ZONE левая	2600/3000 Вт (в режиме Boost)
Нижняя правая зона нагрева	1600/2000 Вт (в режиме Boost)
Верхняя правая зона нагрева	1600/2000 Вт (в режиме Boost)
FLEX ZONE правая	2600/3000 Вт (в режиме Boost)
Длина шнура питания	1,2 м
Размер изделия Ш*Г*В (мм)	590*520*58
Размер встраивания Ш*Г (мм)	560*490

Вид сверху





Панель управления



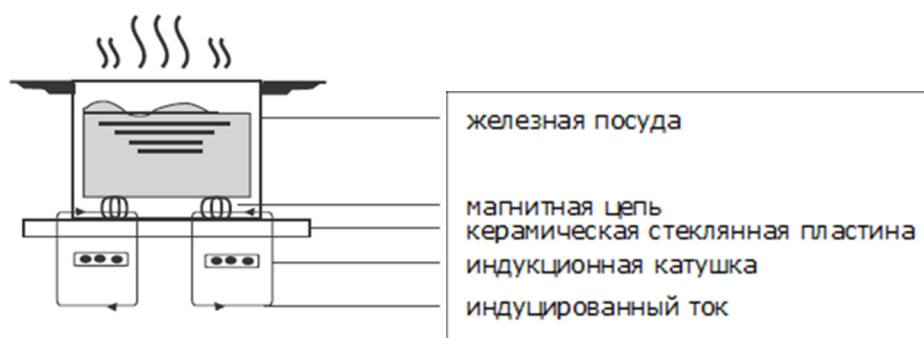
1. Управление выбором зоны нагрева
2. Управление таймером
3. Кнопка блокировки
4. Функция паузы
5. Функция FLEX-зоны нагрева
6. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
7. Ручка-контроллер
8. Индикаторы мощности нагрева

Принцип работы

Индукционный нагрев — это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи.

Тепло генерируется непосредственно в металле посуды за счет электромагнитных колебаний, а не косвенно за счет нагрева стеклянной поверхности.

Стекло варочной панели становится горячим только потому, что его нагревает посуда.





Перед использованием новой варочной панели

- Следует внимательно ознакомиться с данным руководством, уделяя особое внимание разделу «Предупреждения о безопасности».
- Следует удалить защитную пленку с керамической панели.



ПРИМЕЧАНИЕ:

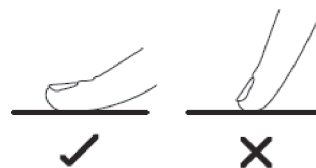
При первом использовании варочной панели возможно появление запаха и даже небольшого дыма.

Это нормально и безвредно. Хорошо проветрите помещение пока запах и дым не исчезнут.



Примечания по использованию сенсорного управления

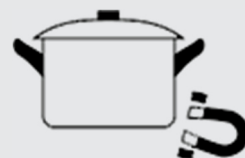
- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому Вам не нужно прилагать никаких усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы услышите звуковой сигнал каждый раз, когда будет зарегистрировано касание.
- Следите за тем, чтобы органы управления всегда были чистыми, сухими и на них не было посторонних предметов (например посуда или ткань). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.



Выбор правильной посуды и ее использование

Используйте только посуду, подходящую для индукционной плиты. При покупке обратите внимание на маркировку.

Примечание: посуда, к которой притягивается магнит подходит для индукции.



Доля частиц магнитного металла варьируется в зависимости от типа посуды. Чем выше доля, тем эффективнее нагрев и лучше автоматическое обнаружение посуды варочной панелью (описано ниже).



Автоматическое определение подходящей посуды

Варочная панель оснащена системой автоматического распознавания подходящей посуды. Если посуды, подходящей для индукционной варочной панели не обнаружено на конфорке, это обозначается значком «» на соответствующей конфорке.

Причины этого могут быть следующие:

- Посуда не подходит для индукционной варочной поверхности.
- Посуда не была поставлена на выбранную конфорку.
- Посуда установлена не посередине конфорки.
- Посуда слишком маленькая.

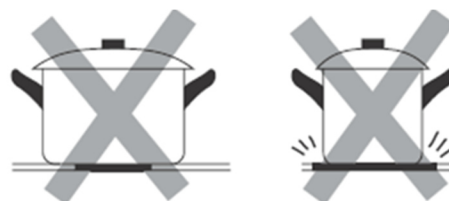
Если подходящей посуды не обнаружено, нагрев соответствующей конфорки не запускается. Через одну минуту варочная панель автоматически выключается.



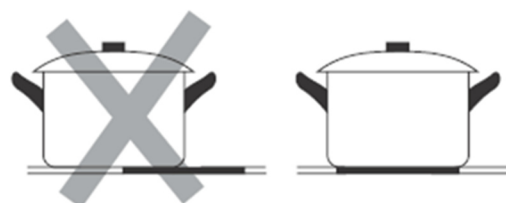
- Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном. Убедитесь, что дно кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет соответствующий размер.



- Используйте посуду, диаметр которой соответствует выбранной зоне нагрева. Минимальный диаметр дна посуды указан в таблице ниже.



- Всегда необходимо располагать посуду по центру зоны нагрева.



- Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной поверхности – не сдвигайте, иначе можно поцарапать стекло.



Оптимальный размеры посуды

Дно посуды должно иметь определенный минимальный диаметр в зависимости от зоны приготовления.

Зона приготовления	Минимальный диаметр основания посуды	Максимальный диаметр основания посуды
1, 2, 3, 4	120 мм	180 мм
FLEX	круглая 200 мм прямоугольная 120x200 мм	круглая 280 мм прямоугольная 180x380 мм

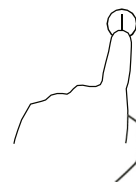


ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Начало приготовления

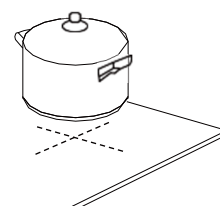
Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

Прозвучит звуковой сигнал, все индикаторы загорятся. Варочная панель находится в режиме ожидания.

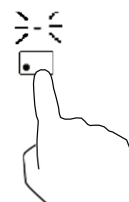


Поместите подходящую кастрюлю на желаемую зону готовки.

Убедиться, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие!



Прикоснитесь к клавише выбора нужной конфорки. Соответствующий индикатор начнет мигать.



Выберете уровень нагрева от 1 до В (Бустер), вращая ручку-регулятор.

Если не выбрать уровень нагрева в течение 1 минуты, варочная поверхность выключится автоматически.

Уровень нагрева можно изменить в любое время путем выбора зоны нагрева и используя элементы регулировки нагрева на панели управления.



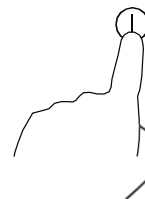


Окончание приготовления

Чтобы выключить зону нагрева коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую Вы хотите выключить, снизьте уровень нагрева до нуля повернув ручку-регулятор.



Выключить варочную поверхность, прикоснувшись к кнопке ВКЛ/ВЫКЛ.



Остерегайтесь горячих поверхностей

Если конфорка после использования слишком горячая и может стать причиной ожога, это обозначается символом «H». Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Такую конфорку также можно использовать если нужно подогреть другие кастрюли.



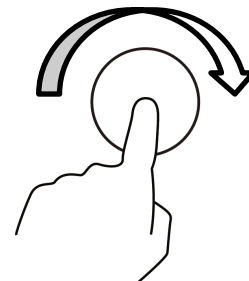


Бустер

С функцией бустер можно максимизировать мощность зоны нагрева на 5 минут.

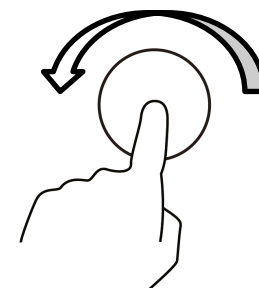
Активация функции Бустер

- Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, для которой Вы хотите активировать функцию Бустер.
- Поверните ручку-регулятор по часовой стрелке.
- Мощность зоны нагрева будет максимально увеличена. соответствующий дисплей показывает «b».
- Через 5 минут Бустер автоматически отключается, и зона нагрева переключается на уровень мощности 9.



Отмена функции Бустер

- Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, для которой Вы хотите отключить функцию Бустер.
- Поверните ручку-регулятор против часовой стрелке. Режим Бустер отключится.
- Установите желаемый режим мощности.



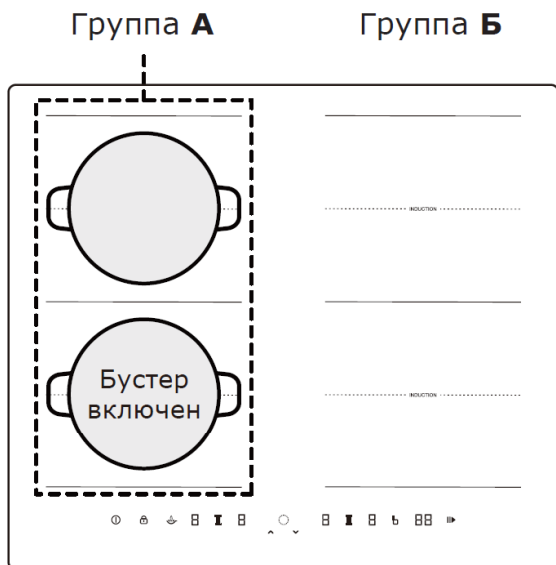
Ограничения использования функции Бустер

Ко всем зонам нагрева может применяться функция Бустер. Но варочная поверхность разделена на две группы по электротехническим причинам.

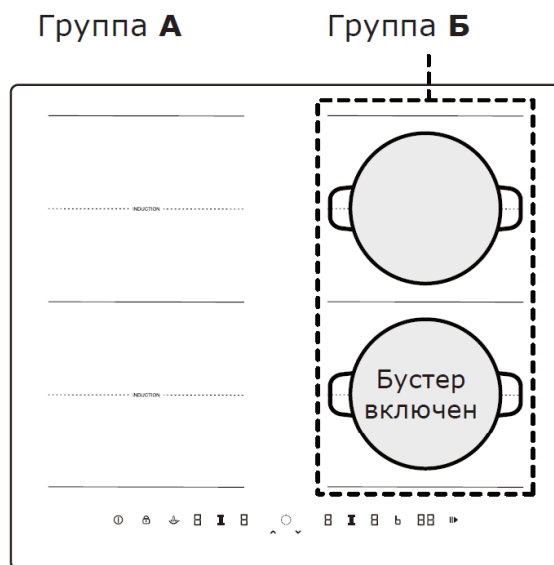
Работа двух групп одновременно в режиме Бустер невозможна (см. рисунок).

Если Бустер будет включен для обеих зон, они автоматически вернуться на уровень мощности 9.

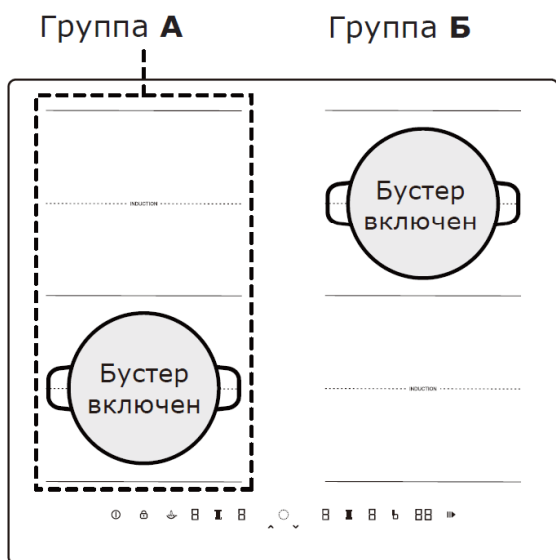




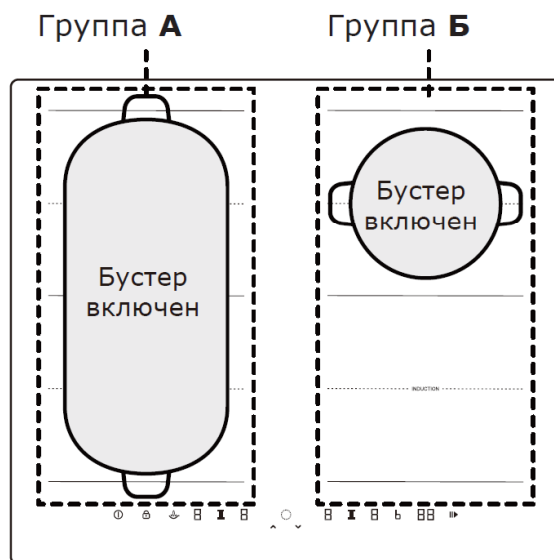
✗



✗



✓



✓



FLEX-зона

Передняя и задняя зоны нагрева слева и справа (зоны нагрева 1 и 2, 3 и 4) образуют FLEX-зону.

Каждая FLEX-зона состоит из двух независимых индукционных зон, которые можно объединить в одну большую зону.

Если во время работы одной большой зоны посуда перемещается из передней части в заднюю часть (или наоборот) в пределах FLEX-зоны, новое положение определяется автоматически.

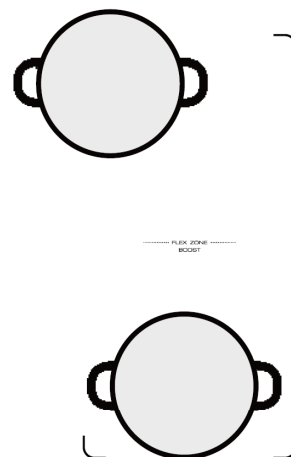
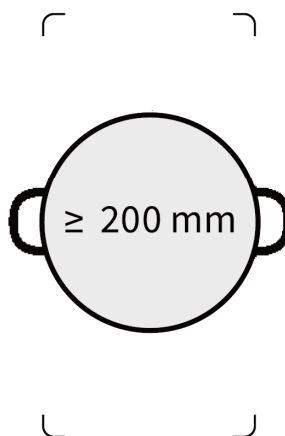
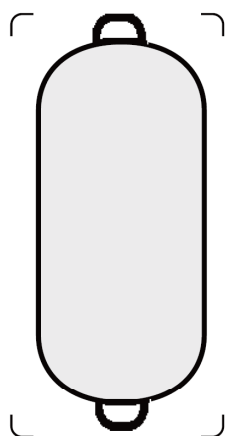
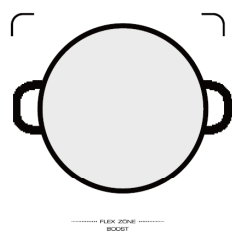
Уровень мощности зоны, на которой изначально была размещена посуда, сохраняется, а часть, не закрытая посудой, автоматически отключается.

Замечание:

При использовании FLEX-зоны, посуда должна располагаться посередине, чтобы обе зоны нагрева были равномерно перекрыты посудой.



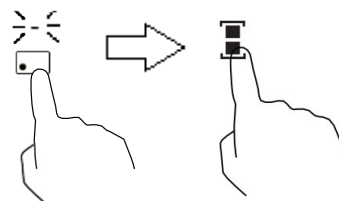
Правильное и неправильное расположение посуды





Активация FLEX-зоны

- Чтобы включить FLEX-зону слева или справа, нажмите сначала на кнопку зоны нагрева соответствующей стороны, а затем на кнопку FLEX-зоны.
- Уровень мощности устанавливается как обычно, с помощью ручки-регулятора.



Отключение FLEX-зоны

- Чтобы отключить FLEX-зону, еще раз нажмите на кнопку FLEX-зоны.



Блокировка элементов управления

- Можно заблокировать кнопки управления, чтобы предотвратить случайное включение (например, ребенок случайно включит конфорки).
- Когда кнопки управления заблокированы, все кнопки, кроме ВКЛ/ВЫКЛ, неактивны.

Даже если блокировка включена. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ активна. Поэтому Вы можете выключить варочную поверхность в любое время в случае необходимости.



Блокировка

- Нажмите и удерживайте кнопку блокировки 3 секунды.
- На дисплее таймера отобразится «Lo» или, если до этого был установлен таймер, будет отображаться попеременно «Lo» и оставшееся время таймера.
- Панель управления заблокирована, за исключением кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.



Разблокировка

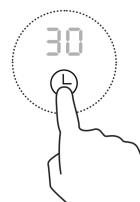
- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Нажмите и удерживайте кнопку блокировки 3 секунды.
- Символы «Lo» на дисплее погаснут. Варочную поверхность можно использовать в нормальном режиме.





Настройка таймера с автоматическим выключением

- Выберите нужную зону нагрева на панели управления.
- Нажмите кнопку таймера. На дисплее отобразится «30». Цифра 3 будет мигать.
- Пока цифра десятков мигает, введите нужное значение времени таймера при помощи ручки-регулятора.
- После 3 секунд бездействия, настройка применится автоматически.
- Начнется обратный отсчет, а на дисплее отобразится оставшееся время.
- На дисплее зоны нагрева, рядом со значением установленной мощности, появится точка.
- После истечения установленного времени, соответствующая зона нагрева автоматически отключится.



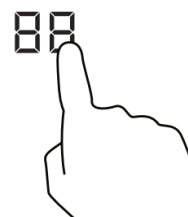
5. 25

Примечание: другие зоны нагрева, для которых не был установлен таймер, продолжают работать.



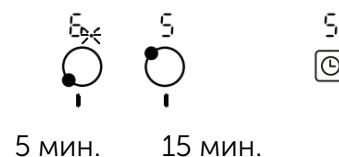
Изменение времени таймера и его отмена

- Чтобы отменить настройки времени таймера, нажмите на кнопку таймера еще раз.
- Оставшееся время исчезнет с дисплея и таймер будет отменен.
- Для изменения времени таймера следует отменить установленный таймер и установить его заново.



Установка таймера для нескольких зон нагрева

- Если таймер установлен для нескольких зон нагрева, на дисплее всегда показывается наименьшее оставшееся время.
- Мигающая красная точка рядом с рядом с соответствующим индикатором мощности указывает зону нагрева, к которой относится значение на дисплее (см. рисунок).

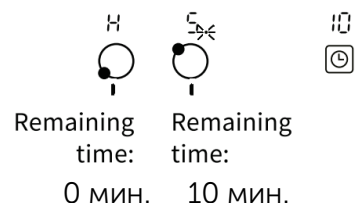




Для отображения оставшегося времени таймера конкретной зоны нагрева, коснитесь соответствующей кнопки выбора зоны нагрева



- По истечении минимально установленного времени, соответствующая конфорка отключается.
- На дисплее отобразится следующее наименьшее оставшееся время, и начнет мигать точка соответствующей зоны.
- По истечении последнего оставшегося установленного времени, эта конфорка также выключается.

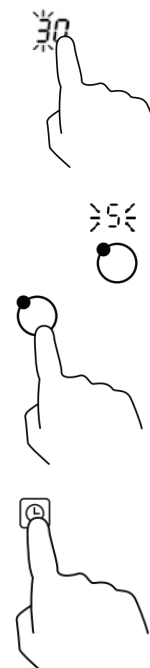


Установка 30 минутного таймера отключения варочной панели

Когда эта функция таймера активирована, варочная панель автоматически переходит в режим паузы (ожидания) через 30 минут. Это повышает безопасность.



- Чтобы активировать 30-минутный таймер, нажмите кнопку таймера, не выбрав перед этим ни одной зоны нагрева. На дисплее таймера начнут мигать цифры «30». Таймер активирован.
- Через 30 минут варочная панель автоматически перейдет в режим паузы. Все зоны нагрева будут в режиме ожидания, а индикаторы мощности будут мигать.
- Чтобы продолжить работу варочной панели, нажмите на кнопку выбора желаемой зоны нагрева. 30 минутный обратный отсчет запустится снова.
- Чтобы остановить 30 минутный таймер, нажмите кнопку таймера еще раз, не выбирая перед этим зону нагрева.





Функция Паузы

В режиме приготовления нажмите кнопку паузы, и варочная панель перейдет в режим паузы. В состоянии паузы цифры на дисплеях будут мигать. Варочная поверхность не работает в этом режиме не нагревает.

Если в течение следующих 5 минут не будет выполнено никаких действий, варочная панель автоматически выключится.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры контролирует температуру внутри варочной панели. При определении слишком высокой температуры прибор автоматически отключается.

Предупреждение об остаточном тепле

Когда варочная панель работает в течение некоторого времени, в зоне нагрева остается некоторое остаточное тепло. Буква «Н» предупреждает о том, что необходимо находиться на расстоянии от соответствующей зоны нагрева.

Обнаружение мелких предметов

Если небольшие предметы (такие как ножи, вилки, ключи) или неподходящая посуда (сделанная из не магнитных материалов, например алюминия, или неподходящего размера) располагаются на варочной панели, она автоматически перейдет в режим ожидания по истечении 1 минуты. Вентиляторы будут работать еще одну минуту после этого.

Автоматическое отключение

Зона нагрева автоматически отключается по истечении определенного времени, если с ней не предпринималось никаких действий. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы до автоматического отключения (час)	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5



СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Опасность возгорания!

Будь осторожны при нагреве масел, жиров или продуктов, содержащих масло или жир. Они быстро нагреваются и легко самовоспламеняются при чрезвычайно высоких температурах.



Советы

- Когда пища закипит, уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира для сокращения времени приготовления.
- Начните готовить на высокой температуре и уменьшайте мощность, когда пища прогреется.

Настройки мощности нагрева

Уровень мощности	Наиболее подходящее применение
1 - 2	• деликатный подогрев для небольших объемов пищи • растапливание шоколада, масла и быстро подгорающих продуктов • медленное кипение • медленное прогревание
3 - 4	• подогрев • кипячение • приготовление риса
5 - 6	• блины и оладья
7 - 8	• тушение • приготовление пасты
9	• поджаривание с перемешиванием • обжарка • доведение супа до кипения • кипячение воды



УХОД И ЧИСТКА

Тип загрязнения	Порядок действий	Важно!
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или несладкие подтеки на стекле).	• Выключить питание варочной поверхности. • Нанести очиститель для варочной поверхности, пока стекло еще теплое (но не горячее!) • Протереть мягкой тканью. • Сполоснуть, удалив все остатки чистящих средств. • Вытереть насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.	• Убедитесь, что варочная панель не горячая. • Жесткие губки, некоторые нейлоновые губки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Необходимо всегда изучать этикетку, чтобы убедиться, что чистящее средство или губка подходит для чистки стекла. • Ни в коем случае не оставлять остатки чистящих средств на варочной панели. На стекле могут появиться пятна.



Проливание горячего сахара и сиропов на стекло.	Немедленно удалить их с помощью лопатки, или скребком с лезвием, подходящим для стеклянных варочных поверхностей: • Выключить питание варочной поверхности. • Держать лезвие или инструмент под углом 30° и соскрести загрязнения или пролитую жидкость в холодную часть варочной панели. • Удалить загрязнения или пролитые частицы тряпкой для посуды или бумажным полотенцем. • Очистить, сполоснуть и высушить стекло, как указано в разделе «Повседневные загрязнения».	• Остерегайтесь ожогов от горячей зоны нагрева. • Лезвие скребка очень острое и может стать причиной травм. Необходимо использовать его с особой осторожностью и всегда хранить в безопасном и недоступном для детей месте. • Удаляйте этот тип загрязнений максимально быстро, чтобы предотвратить загрязнение и повреждение стекла варочной панели.
Переливание через край на панель управления.	• Выключить питание варочной панели. • Собрать пролитую жидкость мягкой тряпкой. • Протереть область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. • Вытереть область насухо бумажным полотенцем.	• Варочная панель может выключиться. • Сенсорные элементы управления могут не работать, если на них попала жидкость. Перед повторным включением плиты необходимо убедиться, что область сенсорного управления сухая.



СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

Проблема	Возможные причины	Действия
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Следует убедиться, что варочная панель подключена к источнику питания и исправна. Проверить, не отключено ли электропитание в доме или районе. Если после полной проверки проблема не решена, необходимо связаться с квалифицированным специалистом.
	Ошибка платы управления.	Связаться с квалифицированным специалистом.
Сенсорные элементы управления не реагируют на нажатия.	Элементы управления заблокированы.	См. раздел о безопасности.
	Включена блокировка панели управления.	Разблокировать элементы управления.
Кнопками сенсорного управления сложно управлять.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды.	Убедиться, что область сенсорного управления сухая.
	Вы используете кончик пальца при прикосновении к элементам управления.	Использовать подушечку пальца для нажатия кнопок.
Некоторые кнопки/дисплеи не работают нормально.	Ошибка платы или дисплея.	Отключить прибор от сети, и подключить снова через некоторое время. Если проблема повторяется – связаться с квалифицированным специалистом.



Индикатор питания горит, но нагрев не начинается.	Перегрев варочной поверхности.	Убедится, что вентиляционные отверстия не заблокированы, и что температура окружающей среды не слишком высокая.
	Вентилятор охлаждения не работает.	Связаться с квалифицированным специалистом.
	Техническая ошибка.	
Посуда не нагревается. Отображается символ	Посуда не подходит для индукционной варочной поверхности или не обнаруживается.	Использовать посуду, подходящую для индукционной варочной поверхности. Отцентрировать посуду и убедиться, что ее основание соответствует размеру зоны нагрева.
Работа внезапно прекращается и отображается символ	Ошибка функции автоматического определения посуды.	Связаться с квалифицированным специалистом.
Символ отображается для двух зон нагрева, расположенных одна за другой (1+2/3+4)	Техническая ошибка.	Связаться с квалифицированным специалистом.
Стекло поцарапано.	Посуда с острыми краями. Использовалась неподходящая, абразивная металлическая губка или чистящие средства.	Использовать посуду с ровным и гладким основанием. См. Раздел «Выбор подходящей посуды» См. Раздел «Уход и чистка».
Некоторые кастрюли издают треск или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои разных металлов по-разному вибрируют).	Это нормально. безопасно и не является неисправностью.



Индукционная варочная поверхность издает низкий гудящий шум при использовании на высокой мощности.	Это связано с технологией индукционного приготовления.	Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть, когда Вы уменьшите мощность.
Шум вентилятора от индукционной варочной поверхности.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную поверхность, предотвращает перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как была выключена индукционная варочная поверхность.	Это нормально и не требует никаких действий. Не отключайте варочную поверхность, пока работает вентилятор.
Ненормальный шум вентилятора.	Охлаждающий вентилятор поврежден.	Связаться с квалифицированным специалистом.
Зоны нагрева или вся варочная поверхность неожиданно выключается. Слышится звуковой сигнал и показывается код ошибки.	Техническая ошибка. Значение кодов ошибок см. в соответствующей таблице.	Записать код ошибки. Отсоединить варочную поверхность от сети. Связаться с квалифицированным специалистом.



Коды ошибок

Код ошибки	Проблема	Решение
U -	Обнаружена посуда, не подходящая для индукционной варочной поверхности.	Разместить подходящую посуду по центру соответствующей зоны нагрева.
E1	Напряжение питания слишком низкое (ниже 85 В).	Проверить напряжение питания. Если оно в норме, включить прибор снова.
E2	Напряжение питания слишком высокое (выше 285 В).	
E3	Ошибка датчика варочной панели/короткое замыкание.	Связаться с квалифицированным специалистом или сервисным центром.
E4	Ошибка IGBT-датчика/короткое замыкание.	
E5	Перегрев варочной панели.	Подождать, пока панель остынет. Включить прибор снова.
E6	Перегрев IGBT.	
E7	Неисправность сенсора варочной поверхности.	Связаться с квалифицированным специалистом или сервисным центром.
Er	Ошибка коммутации между дисплеем и главной платой.	
Et	Срабатывание защиты от заливания.	Удалить пролитую жидкость и включить прибор снова.



УСТАНОВКА

Важные замечания и требования к установке

- Варочную панель должен устанавливать квалифицированный электрик.
- Проводка должна отвечать всем местным нормам и правилам.
- В проводку должен быть встроен автоматический выключатель, обеспечивающий полное отключение прибора от питающей сети.
- Этот автоматический выключатель должен быть проверен и иметь зазор не менее 3 мм вокруг всех полюсов (или вокруг всех активных [фазных] проводников, если это предусмотрено нормативами).
- Автоматический выключатель должен быть легко доступен.
- Если Вы не уверены в правильности установки, обратитесь к специалисту или в орган строительного надзора.
- Столешница, в которую производится встраивание, должна быть изготовлена из термостойкого материала, не проводящего электрический ток, чтобы предотвратить поражение электрическим током и деформацию, вызванную тепловым излучением. Древесину и подобные волокнистые или гигроскопичные материалы нельзя использовать в качестве материала для столешницы, если она не пропитана специальными составами.
- Столешница должна быть ровной и горизонтальной, ничто не должно выступать в зону установки.
- Стена над рабочей поверхностью, прилегающие и окружающие поверхности, а также используемые клеи должны быть термостойкими до 90°C.
- Если варочная панель установлена над ящиком, мебельным отсеком и т. д. или доступна снизу, под основанием варочной панели необходимо установить теплозащитный экран (см. главу «Установка»).
- Используйте поверхности, которые легко чистить (например, керамическую плитку), в качестве покрытия стен вокруг зоны приготовления пищи.
- Варочную панель нельзя устанавливать поверх оборудования, которым требуется охлаждение, например посудомоечные машины или барабанные сушилки.
- Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить хорошее тепловое излучение и обеспечить правильную работу.
- При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется и что приток и вытяжка воздуха не заблокированы. Для этого следуйте инструкциям, описанным ниже.

Отверстие для установки

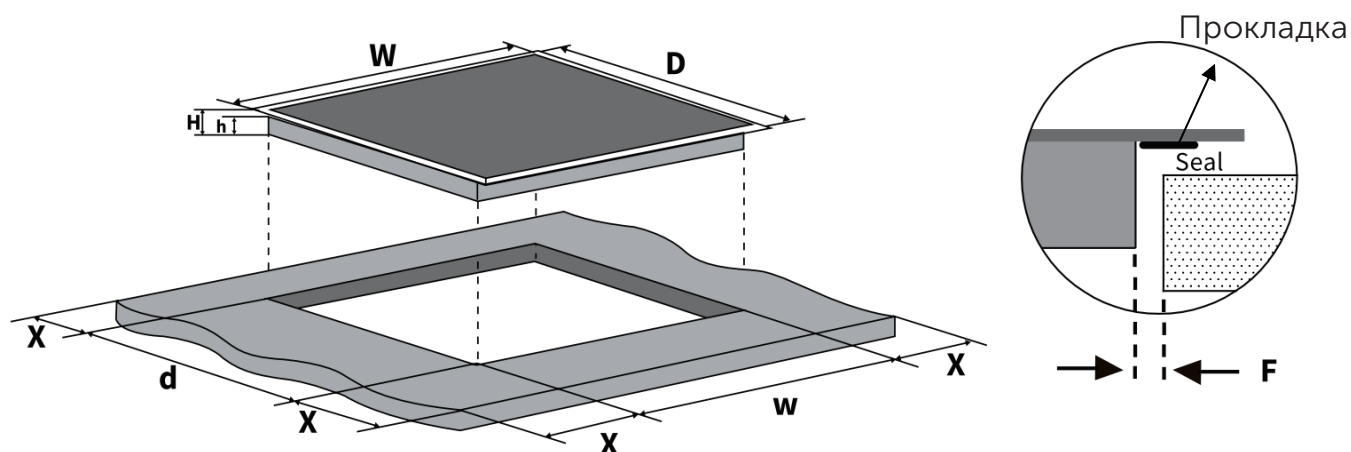
Вырезать рабочую поверхность согласно размерам, показанным на чертеже.

Примечание:

Перед вырезанием отверстия проверьте, что указанные размеры соответствуют размерам прибора.



- Убедитесь, что толщина столешницы не менее 30 мм и изготовлена из устойчивого к нагреву материала.
- Расстояние между марочной поверхностью и внутренними торцами отверстия в столешнице должно быть минимум 3 мм.
- Расстояние от края столешницы до отверстия должно быть не менее 50 мм в любом направлении.

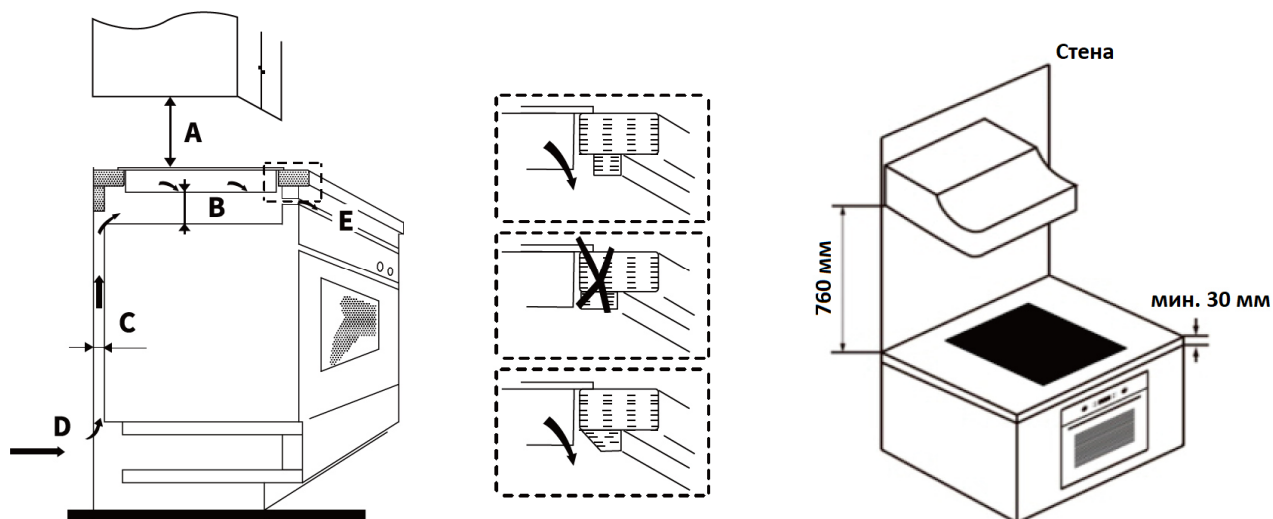


W (мм)	D (мм)	H (мм)	h (мм)	w (мм)	d (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	58	54	560	490	50 min	3 min



Расстояния до поверхностей

- Убедитесь, что указанные ниже условия не мешают вентиляции варочной поверхности и подвод и отвод воздуха не блокируется.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Забор воздуха	Выход воздуха 5 мм

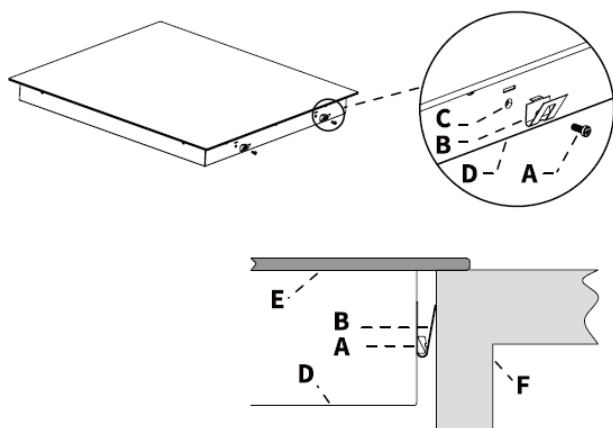
- Обратите внимание, что безопасное расстояние между варочной поверхностью и шкафом или вытяжкой должно быть не менее 760 мм.
- Если варочная панель установлена над духовкой, духовка должна быть оборудована собственным вентилятором.
- Безопасное расстояние между нижней частью варочной панели и духовкой должно составлять не менее 50 мм.
- Установка должна соответствовать данной инструкции и другим нормативным актам.

Установка варочной поверхности

Примечание: на внешней стороне варочной поверхности есть вентиляционные отверстия. При установке убедитесь, что они не перекрываются столешницей.



- Разместите прибор на устойчивой ровной поверхности (например, используйте упаковку).
- Убедитесь, что на выступающие из варочной панели элементы не оказывается давление.
- Закрепите винтами 4 монтажные скобы к варочной поверхности как показано на рисунке ниже.



A Винт

B Монтажная скоба

C Отверстие для винта

D Корпус варочной поверхности

E Стекло варочной поверхности

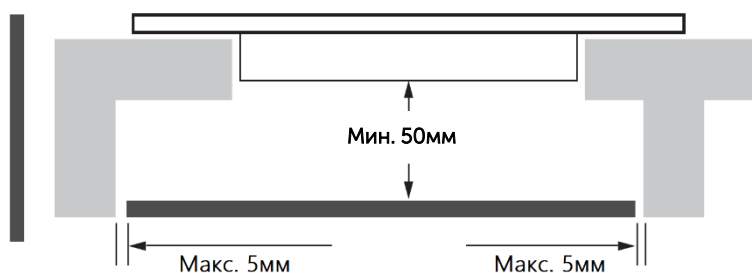
F Столешница

Примечание: внешний вид прибора может отличаться от изображения.

Установка защитного экрана

Если варочная поверхность установлена над ящиком, или к ней есть доступ снизу:

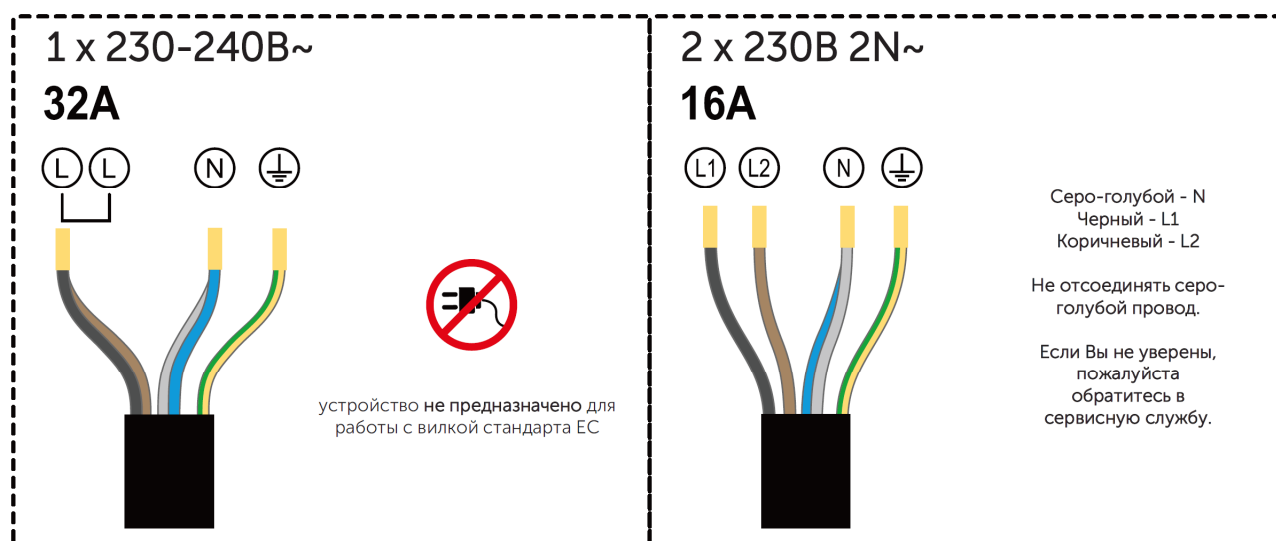
- Установите защитный экран из термостойкого материала (например, перфорированную пластину для обеспечения вентиляции), на расстоянии не менее чем 50 мм (см. рисунок).
- Используемые клеи должны выдерживать температуру не ниже 150°C, чтобы избежать отклеивания обшивки.





ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Убедитесь, что данное напряжение прибора соответствует напряжению Вашей электросети.
- Подключение к электросети может выполняться, только квалифицированным электриком.
- Источник питания должен быть подключен в соответствии с действующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан ниже:



- Электрическое соединение должно быть выполнено качественно и в соответствии с действующими правилами техники безопасности.
- Чтобы подключить варочную панель к электросети, не используйте адаптеры или удлинители, так как они могут стать причиной пожара или взрыва.
- Кабель не должен изгибаться, перекручиваться или пережиматься.
- Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен располагаться так, чтобы его температура не превышала 75°C в любой его точке.
- Кабель необходимо регулярно проверять.
- Если кабель поврежден или его необходимо заменить, это должен сделать квалифицированный электрик.
- При подключении необходимо использовать кабель питания типа H05GG-F или аналог.

После установки, соединения кабеля и нижняя часть варочной поверхности будет не доступна





УТИЛИЗАЦИЯ



Запрещается выбрасывать это изделие вместе с несортированными бытовыми отходами. Сбор таких отходов необходимо производить отдельно для специальной обработки.

Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (УЭЭО). Обеспечивая правильную утилизацию этого прибора, можно предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть нанесен, если бы он был утилизирован неправильным способом.

Маркировка на изделии указывает на то, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует сдать в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке этого изделия необходимо обратиться в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где изделие было приобретено.

Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и переработке этого изделия необходимо обратиться в местную городскую администрацию, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где изделие было приобретено.



СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Просим Вас придерживаться следующих мер: при покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне. Используйте прибор в соответствии с данным руководством по эксплуатации. Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по адресам, указанным на сайте www.akpo-russia.ru в разделе «Сервисные центры».

По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у специалиста отметку в гарантийном талоне. Официальный срок службы изделия составляет 10 лет. Учитывая надежность и высокое качество устройства, фактический срок службы может быть существенно выше официального. Гарантийный срок изделия составляет 36 месяцев, он также указан в гарантийном талоне, который вложен с руководством по эксплуатации.

Дата изготовления прибора содержится в серийном номере товара.

Серийный номер товара указан на этикетке, которая размещена на приборе.

Пример серийного номера товара: 6094402EBL24082800001, где

6094402EBL – код продукта

24 – год выпуска (2024 год)

08 – месяц выпуска (август)

28 – число выпуска

00001 – код завода

Контактная информация

Импортер (Уполномоченное изготовителем лицо):

Общество с ограниченной ответственностью «ВЕЛТ».

Место нахождения: 248000, г. Калуга, ул. Луначарского, д. 57, стр. 2, Российская Федерация.

Телефон: +7 800 707 51 71

Сайт: www.ooo-velt.ru

Изготовитель: Zhongshan Sukio Electric Appliance Co., Ltd

Место нахождения: 2nd&4th floor, No. 1, Jian'an Road, Nantou Town, Zhongshan City, Guangdong Province, Китай.



akpo

www.akpo-russia.ru