



ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

**MIS 6071 ABL
MIS 60710 ABL**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

UA

ЗМІСТ

1. Встановлення та підключення	3
2. Експлуатація та технічне обслуговування	4
3. Вказівки з техніки безпеки	5
4. Опис приладу	7
5. Використання варильної поверхні	9
6. Використання таймера	14
7. Поради щодо приготування	17
8. Догляд та очищення	19
9. Проблеми та їх вирішення	20
10. Технічні характеристики	22
11. Встановлення.Інсталяція	22
12. Підключення варильної поверхні до електричної мережі	25
13. Таблиця помилок та несправностей	26

ПОПЕРЕДЖЕННЯ З БЕЗПЕКИ

Ваша безпека важлива для нас. Будь ласка, прочитайте цю інформацію перед використанням вашої варильної поверхні.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

Небезпека ураження електричним струмом

- Перед виконанням будь-яких робіт або технічного обслуговування від'єднайте прилад від електромережі.
- Необхідним та обов'язковим є підключення до якісної системи заземлення.
- Зміни у внутрішній системі електропроводки повинні виконуватися лише кваліфікованими майстрами.
- Недотримання цих рекомендацій може призвести до ураження електричним струмом або смерті.

Небезпека порізів

- Будьте обережні – краї панелі гострі.
- Необережність при роботі з поверхнею може призвести до поранення або порізів.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Перед встановленням або використанням цього пристрою уважно прочитайте ці вказівки.
- Ніколи не слід розмішувати на цьому приладі горючі матеріали або вироби.
- Будь ласка, надайте цю інструкцію людині, яка відповідальна за встановлення пристрою.
- Щоб уникнути небезпеки, цей пристрій повинен бути встановлений відповідно до цих інструкцій для встановлення.
- Процедура встановлення та заземлення цього приладу має проводитися лише кваліфікованим спеціалістом.
- Прилад має бути підключеним до ланцюга, який включає в себе роз'єднувач, що забезпечує повне відключення від джерела живлення.
- Неправильна установка може призвести до анулювання гарантії та позбавлення права покупця на висування претензій у бік виробника.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ТА ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Небезпека ураження електричним струмом

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

Небезпека для здоров'я

Даний прилад відповідає електромагнітним стандартам безпеки.

Небезпека порізів

- Гостре лезо шкребку для очищення поверхні може являти собою небезпеку.
- Користуватися вкрай обережно та завжди зберігати в недоступному для дітей місці.
- За недотримання правил безпеки можуть виникнути ушкодження та порізи.

Небезпечно: гаряча поверхня

- Під час використання варильної поверхні деякі частини приладу можуть бути достатньо гарячими, що може призвести до опіків.
- Запобігайте контакту частин тіла, елементів одягу або інших виробів, окрім спеціального кухонного посуду, доки поверхня не охолоне.
- Металеві предмети такі як ножі, виделки, ложки, кришки не повинні знаходитись на гарячій поверхні, оскільки вони можуть нагріватися.
- Не підпускайте дітей.
- Ручки каструлі можуть бути надто гарячими для дотику.
- Переконайтесь, що ручки каструлі не розташовані над іншими включеними поверхнями.
- За недотримання вищезазначених порад виникає небезпека опіків.

ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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



Увага! Під час використання пристрій та його частини можуть нагріватися. Необхідно стежити за тим, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Не дозволяйте дітям, які не досягли 8 років, перебувати без нагляду поряд з варильною поверхнею.

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



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

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



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



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

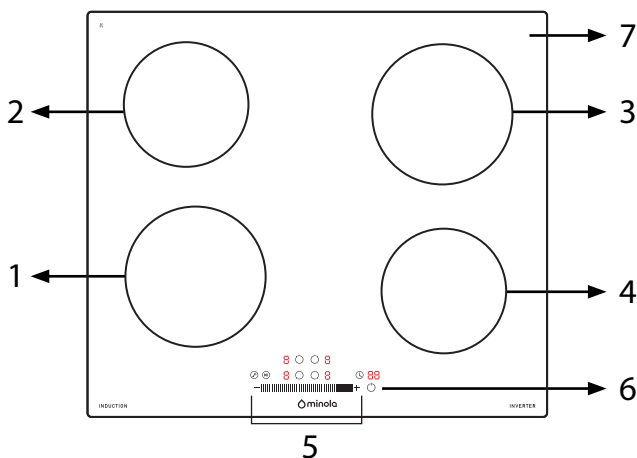
- Не використовувати пароочисник.
- Варильна поверхня не призначена для експлуатації за допомогою зовнішнього таймеру або окремою системою дистанційного керування.

Вітаємо Вас з придбанням нової варильної поверхні

Ми рекомендуємо вам ознайомитися з цією інструкцією для повного усвідомлення, як правильно встановити та використовувати прилад.

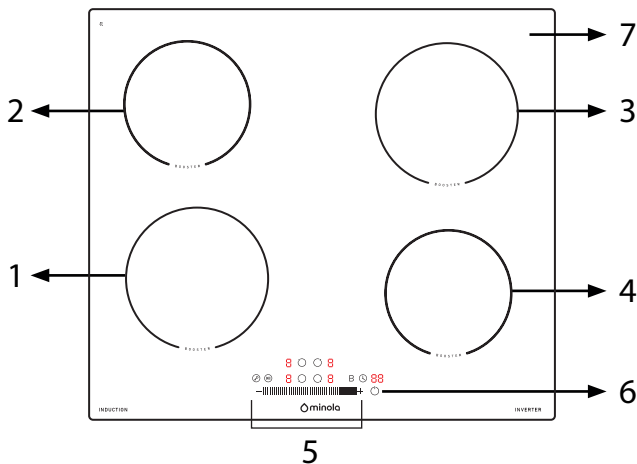
Для встановлення, будь ласка, прочитайте розділ інсталяції.

Перед використанням уважно ознайомтеся з усіма інструкціями з техніки безпеки та монтажу. Зберігайте посібник для подальшого використання.



Вид зверху MIS 60710 ABL

1. Зона нагріву макс.1800W
2. Зона нагріву макс.1200W
3. Зона нагріву макс.1800W
4. Зона нагріву макс.1200W
5. Панель керування
6. ON / OFF (УВИМК. / ВИМК.)
7. Скло поверхні

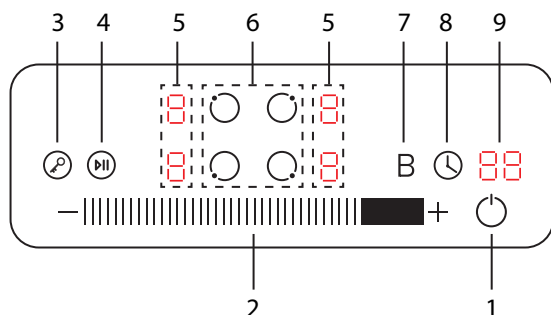


Вид зверху MIS 6071 ABL

1. Зона нагріву макс. 1800W/2200W
2. Зона нагріву макс. 1200W/1500W
3. Зона нагріву макс. 1800W/2200W
4. Зона нагріву макс. 1200W/1500W
5. Панель керування
6. ON / OFF (УВИМК. / ВИМК.)
7. Скло поверхні

Панель керування

MIS 6071 ABL / MIS 60710 ABL

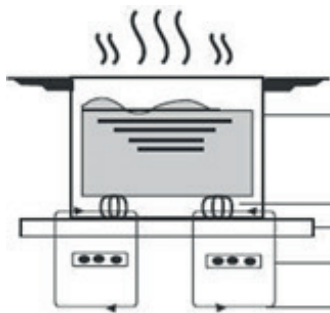


1. ON / OFF (УВІМК. / ВИМК.)
2. Потужність і час регулювання
3. Блокування від дітей
4. Пауза
5. LED дисплей рівня потужності нагріву
6. Позначення обраної зони нагріву
7. Підсилювач (для моделі MIS 6071ABL)
8. Таймер
9. LED дисплей для відображення налаштувань таймера

Інформація про виріб

Індукційна варильна поверхня являє собою сучасний кухонний прилад, що відрізняється від традиційної варильної поверхні завдяки своїм перевагам, таким як легке очищення, висока ефективність, екологічність та функції безпеки.

Індукційне приготування їжі — це безпечна, передова, ефективна та економічна технологія приготування їжі. Вона працює за рахунок електромагнітних коливань, що генерують тепло безпосередньо в пательні, а не опосередковано через нагрівання скляної поверхні. Скло нагрівається лише тому, що пательня зрештою нагріває його.



- Посуд призначений для індукційних поверхонь
- Магнітний контур
- Керамічна скляна пластина
- Індукційна котушка
- Індуковані струми

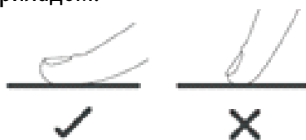
Перед використанням Вашої варильної поверхні

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

Видаліть захисну плівку, що залишилася на варильній поверхні.

Використання сенсорного управління

- Сенсори управління реагують на дотик тому не потрібно докладати будь-яких зусиль.
- Активуйте варильну поверхню або будь-яку функцію за допомогою подушечки пальця, а не його кінчика.
- При кожному дотику до сенсорів управління, Ви почуєте звуковий сигнал, що підтверджує дію.
- Переконайтесь, що Ви не залишили сторонні предмети на Вашій варильній поверхні. Завжди залишайте варильну панель чистою та сухою. Навіть тонка плівка може викликати складнощі при управлінні приладом.

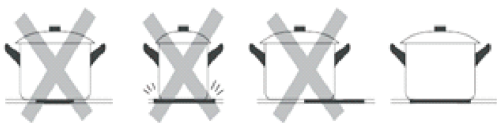


Вибір правильного посуду

- Тільки феромагнітний посуд є підходящий для приготування їжі на індукційній поверхні. Дивіться символ індукції на упаковці або на дні посуду.
- Ви може перевірити чи ваш посуд є підходящий для приготування на індукційній поверхні. Піднесіть магніт до дна посуду. Якщо він притягується, посуд придатний для приготування на індукційній поверхні.
- Якщо немає магніта:
 1. Налийте трохи води в той посуд, який хочете перевірити.
 2. Виконайте кроки, описані в розділі «Щоб розпочати приготування».
- Якщо на дисплеї не блимає і вода нагрівається, посуд підходить.
- Не підходить посуд з таких матеріалів: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітного дна, скло, дерево, порцеляна, кераміка та фаянс.

Розмір варильної поверхні (мм)	Мінімальний діаметр (мм) для використання
160	120
180	140
210	160
280	220
190x180	140
180x380	240
210x190	160
210x380	240

Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутою основою.

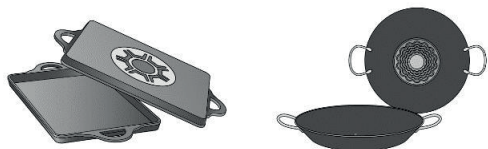


Переконайтесь, що дно вашого посуду є рівним, повністю контактує з варильною поверхнею та має розмір, що відповідає розміру конфорки. Завжди розташуйте посуд точно над обраною зоною нагріву.

Завжди підіймайте посуд з поверхні, не ковзайте ним, ці дії можуть подряпати поверхню.

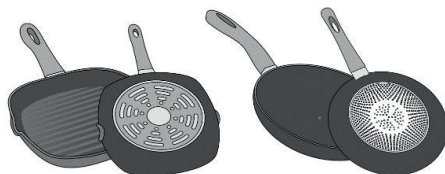


Якщо дно посуду лише частково феромагнітне, нагріватиметься лише феромагнітна ділянка. Це може означати, що тепло розподілятиметься нерівномірно. Неферомагнітна ділянка може не нагрітися до достатньої температури для приготування їжі.



Феромагнітна площа також зменшиться, якщо матеріал, з якого виготовлено дно посуду, містить, наприклад, алюміній. Це може означати, що посуд не нагріється достатньо або навіть не буде виявлено.


Матеріал(и), з якого виготовлено дно посуду, може впливати на результат приготування. Використання каструль і сковорідок з матеріалів, які рівномірно розподіляють тепло, таких як каструлі з нержавіючої сталі з тришаровим дном, заощаджує час і енергію. Використовуйте посуд з плоским дном; якщо дно посуду нерівне, це може погіршити подачу тепла.



Сенсор блокування

Доторкніться індикатора . Індикатор таймеру висвітить «Lo».

Щоб розблокувати панель управління

1. Натисніть  та утримуйте клавішу блокування деякий час.
2. Тепер ви можете почати використовувати поверхню.



Коли варильна поверхня перебуває у заблокованому режимі, усі сенсори, окрім ON/OFF відключені. Ви завжди можете вимкнути варильну поверхню за допомогою сенсору ON/OFF у надзвичайній ситуації, але спочатку потрібно розблокувати прилад.

Захист від перегріву

Споряджений датчик температури в поверхні контролює температуру всередині. При надмірній температурі поверхня автоматично зупиняється.

Застереження щодо залишкового тепла

Коли поверхня працює протягом деякого часу, буде деяке залишкове тепло, літера "H" попереджає про це.

Автоматичне вимкнення

Ще однією функцією безпеки поверхні є автоматичне вимкнення. Це відбувається кожного разу, коли ви забули вимкнути зону для приготування їжі. Час роботи відключення за замовчуванням наведено в таблиці нижче:

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

Встановлення таймеру для вимкнення необхідної зони нагріву

1. Торкніться елемента керування вибором зони нагріву, для якої потрібно встановити таймер.
2. Торкніться елемента керування таймером, на дисплеї таймера з'явиться цифра «30».
3. Встановіть час, пересунувши елемент керування по таймеру.
4. Після встановлення часу він одразу почне зворотний відлік. На дисплеї відобразиться час, що залишився.



ПРИМІТКА: Червоний індикатор поруч із відображеним рівнем нагріву, вказує на обрану вами зону.



ПРИМІТКА: Якщо Ви бажаєте змінити налаштування таймеру після його встановлення, вам необхідно перейти до кроку 2.

Налаштування таймеру для відключення більш ніж на одну конфорку

1. Коли ви встановлюєте час для кількох зон нагрівання одночасно, десяткові крапки відповідних зон нагрівання світяться. Дисплей хвилин показує хвилинний таймер. Крапка відповідної зони блимає (наприклад, час налаштування зони 1# становить 15 хвилини, час налаштування зони 2# становить 6 хвилин, індикатор таймера показує «15».)



ПРИМІТКА: Миготливий червоний індикатор поруч із сенсором рівня потужності означає, що індикатор таймера показує час зони нагрівання.

Якщо потрібно перевірити встановлений час іншої зони нагріву, торкніться сенсора вибору зони нагріву. Таймер покаже встановлений час.

2. Після закінчення часу таймера зворотного відліку відповідна зона вимкнеться. Потім на ній відобразиться новий хвилинний таймер, а точка відповідної зони почне блимати.



3. Торкніться елемента керування вибором зони нагріву, відповідний таймер відобразиться на індикаторі таймера.




Скасування таймера

1. Торкніться елемента керування вибором зони нагріву, таймер якої потрібно скасувати.
2. Торкніться елемента керування таймером, індикатор блимає.
3. Торкніться елемента керування «-», щоб встановити таймер на «00», таймер скасовано.




ПРИМІТКА: Якщо ви хочете змінити час після встановлення таймера, потрібно почати з кроку 1.

Використання функції «Пауза»

1. Виберіть функцію «пауза» , усі зони нагріву зупиняться, і на всіх індикаторах зон відобразатиметься "||".



2. Виберіть функцію «пауза»  ще раз усі зони нагріву повернуться до своїх початкових налаштувань.

Функція доступна, коли працює одна або декілька зон нагріву. Якщо ви не скасуєте режим зупинки протягом 30 хвилин, індукційна варильна поверхня автоматично вимкнеться.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ



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

Поради щодо приготування

- Зменшуйте температуру нагріву при тривалому кипінні.
- Використання кришки зменшить час приготування та збереже енергію, зберігаючи тепло всередині.
- Для більш швидкого приготування мінімізуйте кількість рідини або жиру.
- Починайте приготування на високому температурному режимі та поступово знижуйте його по мірі нагрівання їжі.

Закипання, приготування рису

- Закипання починається при температурі, нижчій за температуру кипіння, близько 85 ° C, коли час від часу на поверхні рідини, що готується, виникають бульбашки. Це є важливим для приготування смачних супів та ніжного тушкованого м'яса, оскільки їжа не перевариться. Також, Ви можете готувати соуси на основі яєць та муки, згущаючи їх на температурі нижчій за реальну температуру кипіння.
- Для деяких задач, таких як приготування рису, може знадобитися особливий температурний режим, для досягнення повної готовності протягом рекомендованого часу.

Для приготування соковитих та смачних стейків

1. Перед приготуванням, м'ясо повинно бути кімнатної температури.
2. Розігрійте пательню з товстим дном.
3. Змажте обидві сторони стейку маслом. Сприсніть гарячу пательню невеликою кількістю олії та покладіть на неї м'ясо.
4. Переверніть стейк лише один раз протягом смаження. Час приготування буде залежати від товщини стейку та бажаного ступеня просмаження. Період приготування однієї сторони стейку займає від 2 до 8 хвилин. Натисніть на стейк щоб визначити рівень готовності: чим твердіший стейк – тим вищий його рівень просмаження.
5. Залиште стейк на теплій тарілці на декілька хвилин перед подачею, щоб він став більш м'яким та ніжним.

Для смаження в олії

1. Оберіть необхідний керамічний посуд: казанок або широку пательню.
2. Приготуйте заздалегідь усі інгредієнти та обладнання. Смаження в олії має бути швидким. Якщо потрібно обсмажити велику кількість їжі, розділіть її на порції та готуйте окремо.
3. Швидко розігрійте пательню та додайте 2 чайні ложки олії.
4. Спочатку обсмажте м'ясо, якщо воно є, та тримайте його окремо у теплі.
5. Обсмажте овочі в олії. Коли вони стали гарячими та хрусткими, зменшіть температурний режим, додайте м'ясо та соус на пательню.
6. Поступово перемішуйте овочі, щоб переконатися, що вони рівномірно прогрілися.
7. Подавайте одразу з пательні.

Налаштування оптимальної температури нагріву

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

Рівень нагріву	Приготування
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> • слабкий розігрів невеликої кількості їжі • розтоплення шоколаду, масла та їжі, яка швидко починає пригоряти. • повільне кипіння • повільний розігрів
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> • нагрівання • швидкий нагрів • приготування рису
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> • приготування млинців
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> • смаження в олії • приготування пасти
9	<ul style="list-style-type: none"> • смаження на розжареній олії • піджарювання • кип'ятіння супу • кип'ятіння води

ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

Що?	Як?	Важливо!
<p>Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями від їжі та не солодкі залишки плям на склі.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть варильну поверхню від джерела живлення. 2. Почніть очистку спеціальним засобом доки скло поверхні ще тепле (не гаряче!) 3. Протріть і витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника. 4. Підключіть прилад. 	<ul style="list-style-type: none"> • Коли варильна поверхня буде відключена від джерела живлення, індикатор залишкового тепла не буде працювати, але зони нагріву можуть залишатися гарячими протягом деякого часу. • Абразивні очисні засоби, нейлонові мочалки можуть подряпати скло поверхні. Завжди читайте етикетки, щоб переконатися, що засіб підходить для очищення поверхні. • Ніколи не залишайте очисні речовини на поверхні: на склі можуть з'явитися плями.
<p>Плями від закипання, плавлення та гарячі солодкі залишки плям на склі.</p>	<p>Такі види плям потребують негайного усунення за допомогою лопатки, мастихіну або спеціальним лезом для склокерамічних поверхонь, але будьте обережні: зони нагріву можуть залишатися надто гарячими.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Відключіть варильну поверхню від джерела живлення. 2. Тримайте лезо або інструмент під кутом 30° та видаліть забруднення з охолонувшої поверхні. 3. Протріть та витріть насухо скло за допомогою тканини чи паперового рушника. 4. Виконайте кроки 2-4 для видалення щоденного забруднення скла та ін. 	<ul style="list-style-type: none"> • Видаліть плями від плавлення та солодкі плами якомога швидше. Якщо вони охолонуть на поверхні, то їх буде або складно, або взагалі неможливо позбутися. • При знятті захисного покриття гостре лезо шкребку для очищення поверхні може являти собою небезпеку. <p>Користуватися вкрай обережно та завжди зберігати в недоступному для дітей місці.</p>
<p>Забруднення сенсорної панелі керування.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть прилад від джерела живлення. 2. Витріть розлив ганчіркою. 3. Протріть ділянку сенсорного управління чистою губкою або тканиною. 4. Протріть повністю ділянку сухим паперовим рушником. 5. Увімкніть прилад до джерела живлення. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варильна поверхня повинна дати звуковий сигнал та відключитися, сенсорна панель управління не повинна функціонувати доки на її поверхні знаходиться рідина. <p>Переконайтеся, що ви насухо протерли панель управління перед увімкненням приладу.</p>

ПРОБЛЕМИ ТА ЇХ ВИРІШЕННЯ

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

Індукційна варильна поверхня видає тихий гудіння при використанні на високому рівні нагріву.	Це спричинено технологією індукційного приготування їжі.	Це нормально, але шум має стихнути або повністю зникнути, коли ви зменшите рівень нагріву.
Шум вентилятора, що доноситься з індукційної варильної поверхні.	У вашу індукційну варильну поверхню вбудований вентилятор охолодження, щоб запобігти перегріву електроніки. Він може продовжувати працювати навіть після того, як ви вимкнули індукційну варильну поверхню.	Це нормально і не потребує жодних дій. Не вимикайте живлення індукційної варильної поверхні, поки працює вентилятор.
Каструлі не нагріваються, і на дисплеї відображається позначка.	Індукційна варильна поверхня не може виявити каструлю, оскільки вона не підходить для індукційного приготування. Індукційна варильна поверхня не може виявити каструлю, оскільки вона занадто мала для конфорки або неправильно відцентрована на ній.	Використовуйте посуд, придатний для індукційного приготування. Див. розділ «Вибір правильного посуду». Розмістіть каструлю по центру та переконайтеся, що її дно відповідає розміру конфорки.
Індукційна варильна поверхня або зона приготування несподівано вимкнулася, лунає звуковий сигнал і відображається код помилки (зазвичай, що чергується з однією або двома цифрами на дисплеї таймера готування).	Технічна несправність.	Будь ласка, запишіть літери та цифри помилок, вимкніть живлення індукційної варильної поверхні та зверніться до кваліфікованого техника.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варильна поверхня	MIS 6071 ABL	MIS 60710 ABL
Кількість зон для приготування	4 зони	
Номінальна напруга	220-240V ~ 50/60Hz	
Номінальна потужність	7200 W	6000 W
Розміри приладу Ш×Г×В(мм)	590 x 520 x 63	
Розміри вбудовування Ш×Г(мм)	560 x 490	

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

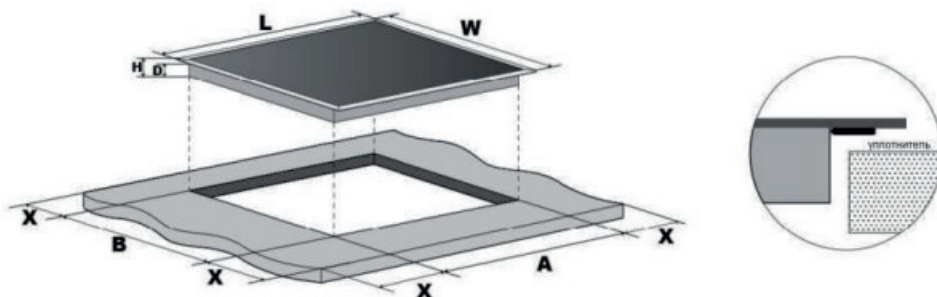
ВСТАНОВЛЕННЯ. ІНСТАЛЯЦІЯ

Вибір монтажного обладнання

Необхідно вирізати робочу поверхню відповідно до розмірів, наведених в таблиці.

Для подальшого встановлення та використання, потрібно залишити мінімум 50 мм вільного краю на робочій поверхні.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні не менше 30 мм. Будь ласка, обирайте робочу поверхню з термостійкого матеріалу, щоб уникнути деформації під впливом теплових дій з конфорки. Як показано нижче:

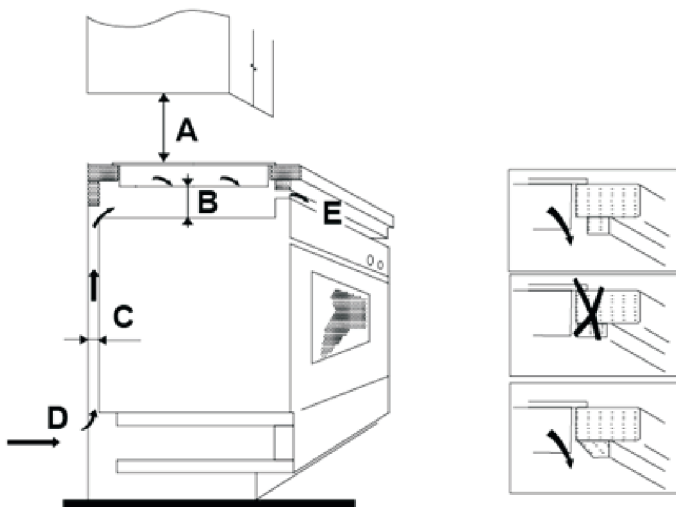


L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	63	58	560	490	50

За будь-яких обставин переконайтеся, що поверхня добре вентилявана, а вхідне та вихідне повітря не заблоковано. Перевірте робочий стан варильної поверхні. Як показано нижче:



Примітка: безпечна відстань між конфоркою та шафою над нею, повинна бути не менше 760 мм.

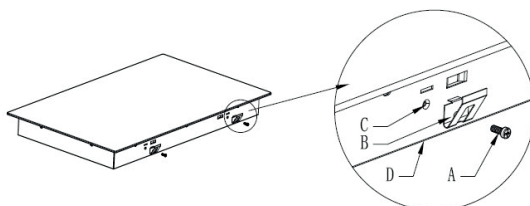


A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мін.	20 мін.	Вхід повітря	Вихід повітря 5мм

Перед тим, як встановити фіксуючі кронштейни

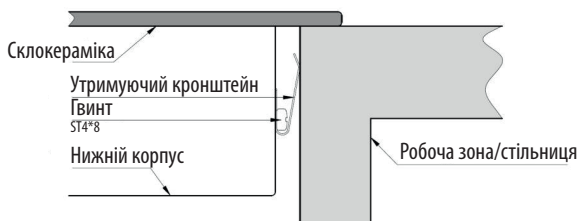
Прилад слід розміщувати на стійкій, гладкій, рівній поверхні (використовуйте упаковку). Не прикладайте силу на елементи керування, що виступають з поверхні.

Зафіксуйте поверхню на робочій зоні за допомогою чотирьох кронштейнів закрутивши їх до нижньої частини поверхні (див. Малюнок)



A	B	C	D
Гвинт	Кронштейн	Гвинтовий отвір	Робоча поверхня

Відрегулюйте положення кронштейну відповідно до товщини робочої поверхні.



Застереження

1. Керамічна поверхня повинна бути встановлена кваліфікованим майстром або сервісним центром. Будь ласка, не виконуйте установку самостійно.
2. Керамічна поверхня не може бути встановлена на морозильному обладнанні, посудомийній машині чи сушарці.
3. Керамічна поверхня повинна бути встановлена таким чином, щоб забезпечити краще теплове випромінювання для підвищення її надійності.
4. Стінка та зона нагріву над робочою поверхнею повинні витримувати тепло.
5. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, робоча поверхня та клей повинні бути стійкими до нагрівання
6. Не використовуйте пароочисник.
7. Цей керамічний елемент можна підключати лише до джерела живлення з опором системи не більше 0,427 Ом. У разі необхідності зверніться до постачальника для отримання інформації про опорний опір системи.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ВАРИАЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ

Джерело живлення слід підключати відповідно до відповідного стандарту або за допомогою однополюсного автоматичного вимикача. Спосіб підключення показано нижче.

Підходить для шнура живлення 5G1.5.

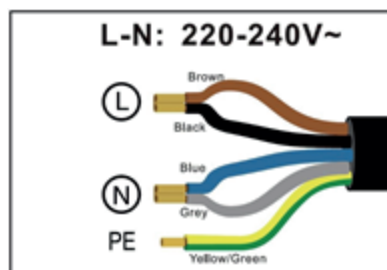
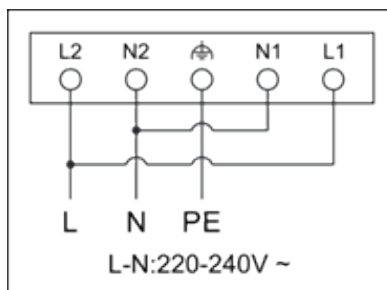
1. Якщо кабель пошкоджений або потребує заміни, необхідно зробити заміну. Це повинен зробити кваліфікований майстер з використанням належних інструментів, щоб уникнути будь-яких нещасних випадків.

2. Якщо пристрій підключається безпосередньо до електромережі, то в такому випадку повинен бути встановлений багатолінійний вимикач відповідного навантаження, з відстанню між розведеними контактами не менше ніж 3 мм.

3. Майстер повинен забезпечити правильне електричне з'єднання відповідно до техніки безпеки.

4. Кабель не повинен бути зігнутий або стиснутим.

5. Кабель повинен регулярно перевірятися та замінюватися лише кваліфікованою особою.



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

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

ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо виникне якась несправність, індукційна варильна поверхня автоматично перейде в захисний стан і відобразить відповідні коди захисту:

Проблема	Можливо причини	Що до робити
E3/E7	Несправність датчика температури	Будь ласка зв'яжіться з постачальником.
E5	Захист від перегріву скло-кераміки	Будь ласка, знову підключіть живлення та увімкніть варильну поверхню через 30 хвилин.
E4/E6	Датчик температури, що вказує на несправність IGBT	Будь ласка зв'яжіться з постачальником.
E1/E2	Ненормальна напруга живлення	Будь ласка, перевірте, чи живлення в нормі. Увімкніть живлення ще раз після його стабілізації.
Er	Збій друкованої плати	Будь ласка зв'яжіться з постачальником.
Et	Захист від переливу	Осушіть поверхню та перезавантажте

Вищезазначені методи є оцінкою та перевіркою поширених несправностей. Будь ласка, не розбирайте прилад самостійно, щоб уникнути будь-яких небезпек та пошкодження індукційної варильної поверхні.



Служба технічної підтримки

0 800 217 777

+ 38 073 217 77 77

www.minola.ua