

# акро

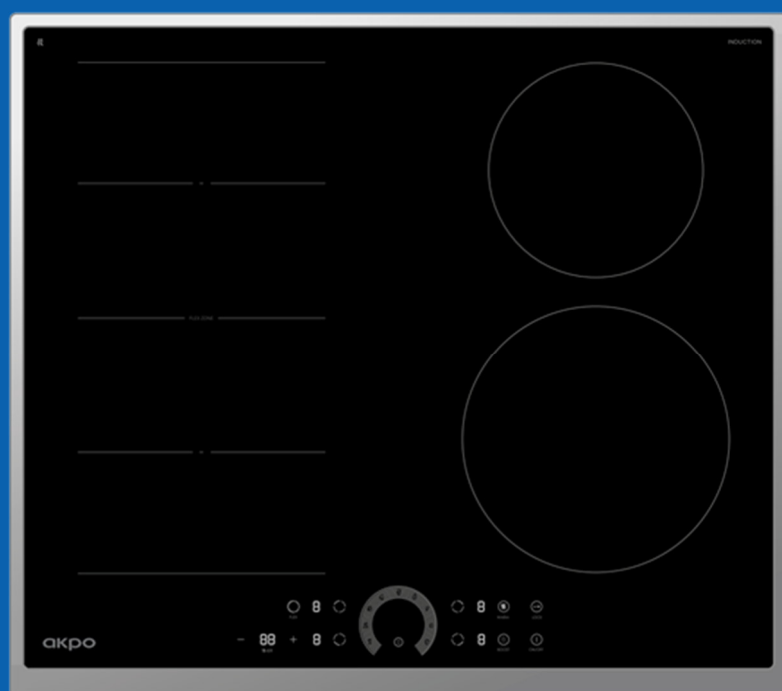
## РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Индукционная варочная поверхность

PIA 6094124FZ-1S BL

PIA 6094124FZ-1S WH

PIA 6094124FZ-1S IV







## БЛАГОДАРСТВЕННОЕ ПИСЬМО

Поздравляем Вас с покупкой новой индукционной варочной поверхности АКРО.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

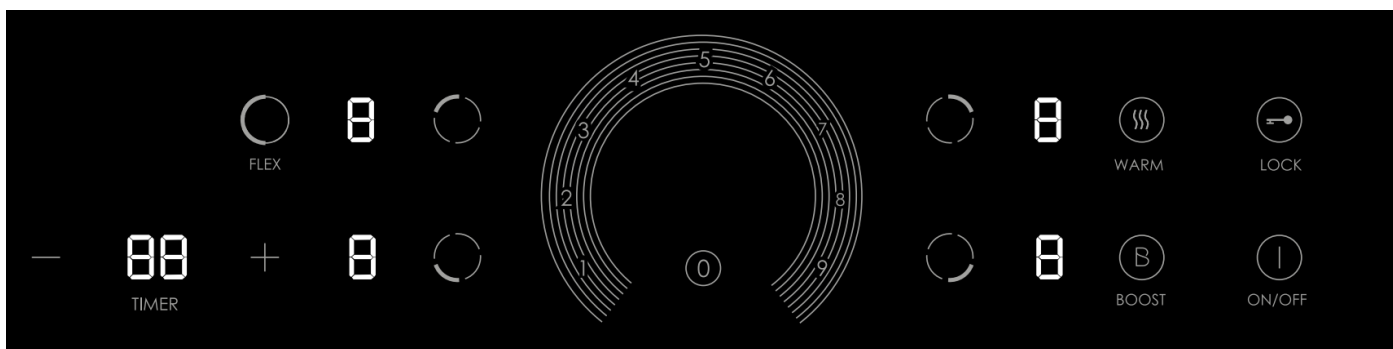
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	4
РАБОТА ПРИБОРА .....	6
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ .....	8
ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....	13
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	21
ИНДИКАЦИЯ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	23
УТИЛИЗАЦИЯ .....	25
СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ .....	26

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### Общая информация

Модель	PIA 6094124FZ-1S BL/WH/IV
Зоны нагрева	4 (+ 1 Flex зона)
Напряжение	220-240 В ~ 50 Гц или 60 Гц
Номинальная мощность	7400 Вт
Верхняя левая зона нагрева	180 мм, 1600/1850 Вт
Нижняя левая зона нагрева	180 мм, 1600/1850 Вт
FLEXI ZONE левая	3200/3700 Вт
Верхняя правая зона нагрева	160 мм, 1600 Вт
Нижняя правая зона нагрева	200 мм, 1800/2100 Вт
Размер изделия Ш*Г*В (мм)	590x520x56
Размер встраивания Ш*Г*В (мм)	560x490x102 (с учетом пространства для вентиляции)

### Панель управления



**(ВКЛ/ВЫКЛ):** Для включения или выключения плиты. (В режиме блокировки можно только выключить плиту).



**(БЛОКИРОВКА):** Для включения или выключения режима блокировки.



**(ЗОНА НАГРЕВА):** Используются для выбора соответствующей зоны нагрева. Нажать кнопку, чтобы выбрать соответствующую зону приготовления.



**(СВОБОДНАЯ ЗОНА) (FLEXI ZONE):** Кнопка для активации объединенной зоны FLEXI ZONE.



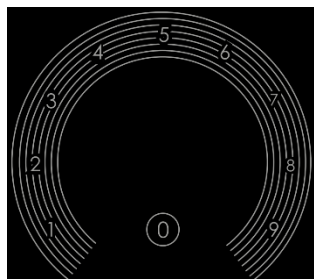
**(СОХРАНИТЬ ТЕПЛО):** Активирует нагрев на минимальной мощности для сохранения тепла блюда.



(ТАЙМЕР): Кнопки для установки таймера.



(БУСТЕР): Кнопка включения режима «БУСТЕР» (для достижения максимальной мощности).



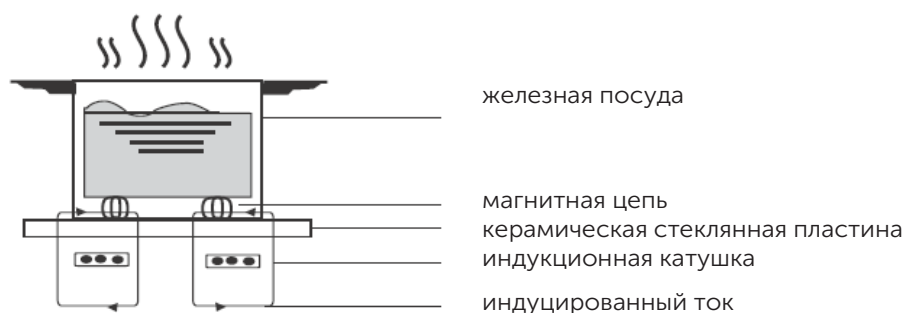
(СЛАЙДЕР): Для выбора мощности приготовления.

## Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Прочитать руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждение о безопасности».
- Удалить всю защитную пленку, которая может остаться на индукционной варочной поверхности.

## Работа индукционного нагрева

Индукционное приготовление – это безопасная, современная, эффективная и экономичная технология приготовления. Оно работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стекло становится горячим только потому, что посуда в конце концов нагревает его.





## Рекомендуемые размеры посуды

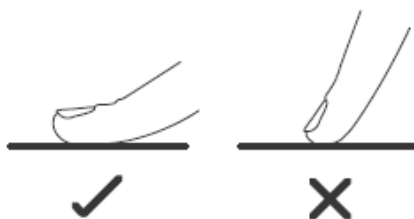
Зоны приготовления автоматически адаптируются к диаметру посуды. Минимальный и максимальный размеры основания посуды должны соответствовать рекомендуемым для каждой зоны приготовления (см. таблицу 1). Чтобы обеспечить максимальную эффективность варочной панели, пожалуйста, ставьте посуду в центр зоны приготовления.

Зона приготовления	Минимальный размер основания посуды	Максимальный размер основания посуды
180 мм	80 мм	180 мм
180 мм	80 мм	180 мм
160 мм	80 мм	160 мм
200 мм	120 мм	200 мм
FLEXI ZONE	круглая 250 мм прямоугольная 120x250 мм	круглая 280 мм прямоугольная 180x380 мм

## РАБОТА ПРИБОРА

### Сенсорное управление


- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому не нужно надавливать.
- Использовать подушечку пальца, а не его кончик.
- Каждый раз при регистрации касания будет слышен звуковой сигнал.
- Убедиться, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.





## Выбор подходящей посуды



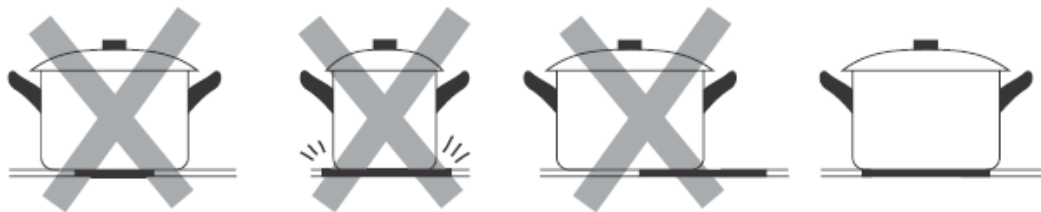
- Использовать только посуду с дном, подходящим для индукционного приготовления. Необходимо найти символ индукции на упаковке или на дне кастрюли.
- Можно проверить, подходит ли посуда, проведя магнитный тест: поместить магнит к основанию посуды. Если он притягивается, то посуда подходит для индукции.
- Если нет магнита:
  1. Налить немного воды в посуду, которую хотите проверить.
  2. Если  не мигает на дисплее, и вода нагревается, посуда подходит.
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.



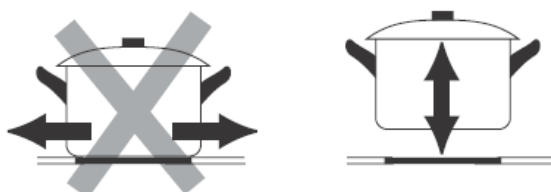
Не использовать посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедиться, что дно кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет размер зоны нагрева. Использовать посуду, диаметр которой такой же, как изображение выбранной зоны нагрева. При использовании кастрюли оптимального размера будет использоваться энергия с максимальной эффективностью. Если использовать посуду меньшего размера, эффективность может быть меньше ожидаемой. Варочная поверхность может не обнаружить посуду размером менее 140 мм. Всегда необходимо центрировать посуду на зоне нагрева.

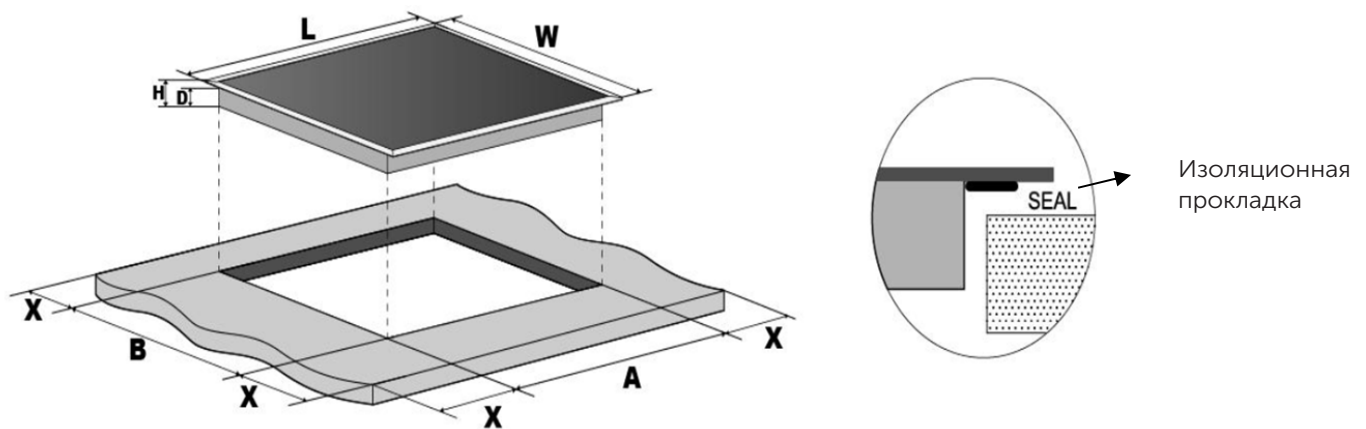


Всегда поднимать посуду с индукционной варочной поверхности - не сдвигать, иначе можно поцарапать стекло.



## УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Для целей установки и использования вокруг отверстия должно быть сохранено пространство не менее 5 см. Необходимо убедиться, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Необходимо выбрать термостойкий изоляционный материал рабочей поверхности (древесина и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве материала рабочей поверхности, если они не пропитаны), чтобы избежать поражения электрическим током и значительной деформации, вызванной тепловым излучением от зон нагрева. Как показано ниже (измерения в единицах измерения: мм):



Д (L) (мм)	Ш (W) (мм)	В (H) (мм)	Д (D) (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	56	52	565 (+5/-0)	480 (+5/-0)	50 минимум

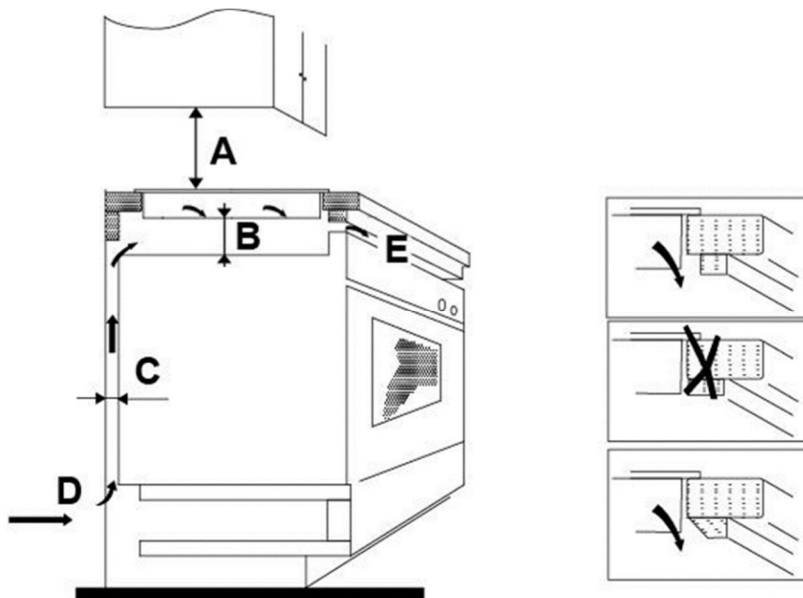


Примечание: Безопасное расстояние между плитой и шкафом над плитой должно составлять не менее 760 мм.



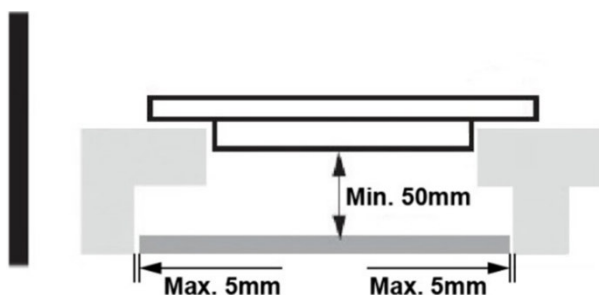


При любых обстоятельствах необходимо убедиться, что варочная панель индукционной плиты хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедиться, что варочная панель индукционной плиты находится в исправном рабочем состоянии. Как показано ниже:



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 мин	50 мин	20 мин	Воздухозаборник 50 мм	Вентиляционное отверстие 50 мм

Необходимо убедиться, что поверхность индукционной варочной поверхности хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Во избежание случайного прикосновения к перегревающемуся дну варочной поверхности или неожиданного поражения электрическим током во время работы необходимо установить деревянную вставку, закрепленную винтами, на минимальном расстоянии 50 мм от низа варочной поверхности. Следуйте приведенным ниже требованиям.

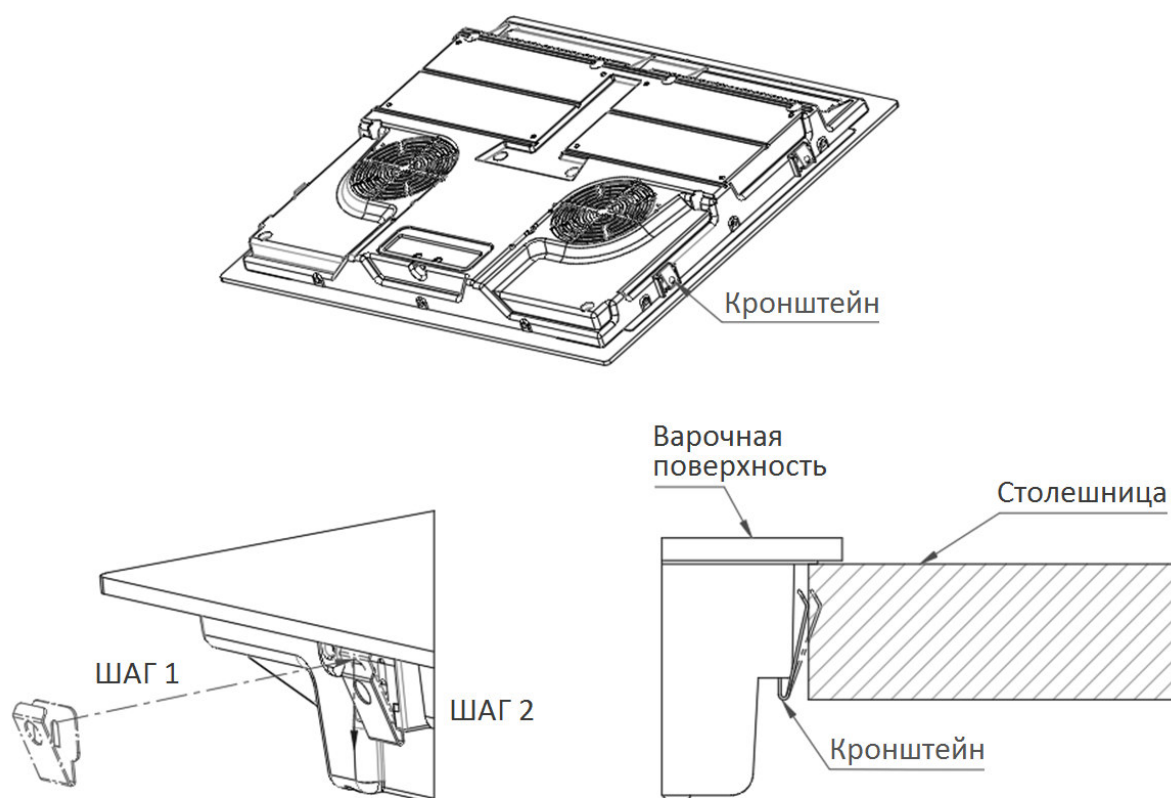


- Снаружи варочной панели имеются вентиляционные отверстия. Необходимо убедиться, что эти отверстия не заблокированы рабочей поверхностью при установке варочной панели на рабочее место.
- Необходимо понимать, что клей, который соединяет пластиковый или деревянный материал с мебелью, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, чтобы избежать отклеивания обшивки.
- Соответственно, задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90°C.

## Установка крепежных кронштейнов

Прибор должен быть установлен на устойчивой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прикладывайте усилий к элементам, выступающим из варочной панели.

Закрепите устройство на рабочей поверхности, привинтив четыре кронштейна сбоку варочной панели после установки.



Ни при каких обстоятельствах кронштейны не должны соприкасаться с внутренними поверхностями столешницы после установки (см. рисунок).



## Меры предосторожности

- Индукционная плита должна быть установлена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Запрещается проводить установку самостоятельно.
- Плиту нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику плиты.
- Индукционная плита должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить наилучшее тепловое излучение для повышения надежности.
- Стена и зона индуцированного нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.
- Чтобы избежать каких-либо повреждений, многослойная прослойка и клей должны быть устойчивы к нагреву.
- Не следует использовать пароочиститель.

## Подключение варочной панели к сетевому источнику питания

Эта варочная поверхность должна подключаться к электросети только квалифицированным персоналом.

Перед подключением варочной поверхности к электросети необходимо убедиться, что:

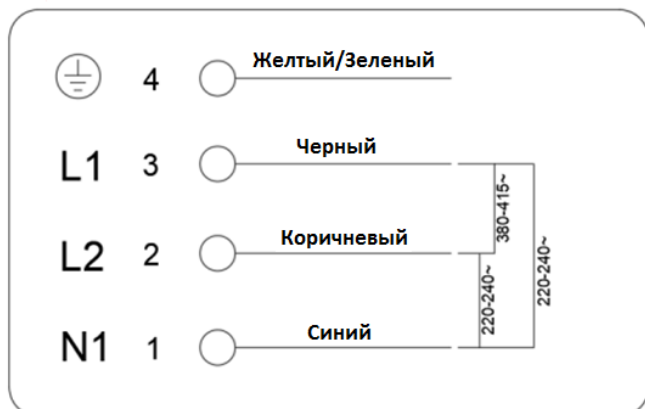
1. Внутренняя электропроводка рассчитана на мощность, потребляемую варочной поверхностью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.
3. Сечения кабеля питания выдерживают нагрузку, указанную на паспортной табличке.
4. Для подключения варочной поверхности к электросети не использовать адаптеры, редукторы или разветвители, т.к. они могут вызвать перегрев и пожар.
5. Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен располагаться так, чтобы его температура не превышала 75°C в любой точке.



Необходимо уточнить у электрика, подходит ли домашняя электропроводка без переделок. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.



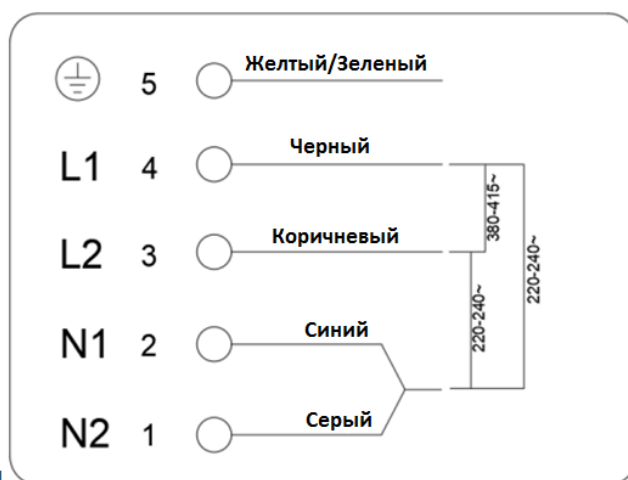
4\*1.5 мм<sup>2</sup>:



5\*1.5 мм<sup>2</sup>:



ИЛИ



- Если кабель поврежден или подлежит замене, операция должна выполняться квалифицированным специалистом, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Установщик должен убедиться, что выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам безопасности.
- Кабель нельзя сгибать или сжимать.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченными техниками.



Нижняя поверхность и шнур питания варочной поверхности недоступны после установки.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### Начало приготовления

<p>Нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы включить или выключить варочную панель, при этом будет слышен «звуковой сигнал» после прикосновения. На всех дисплеях будет отображаться «-» или «--» соответственно. Если после включения варочной панели в течение 60 секунд не будет никаких действий, варочная панель автоматически выключится.</p>	
<p>Поставить подходящую посуду на зону нагрева, которую планируете использовать.</p> <p>Убедиться, что дно кастрюли и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.</p>	
<p>При нажатии кнопки выбора зоны нагрева рядом с дисплеем будет мигать «0».</p> <p>Дисплей перестанет мигать через 5 секунд после прекращения работы и покажет уровень мощности.</p>	
<p>Регулировка мощности осуществляется с помощью сенсорного слайдера.</p> <p>Когда мощность нагрева любой зоны нагрева равна «0», плита автоматически перейдет в режим ожидания после 1 минуты бездействия.</p> <p>Можно изменить мощность в любое время во время приготовления.</p>	

## Завершение приготовления

<p>Нажать кнопку выбора зоны нагрева, которую необходимо выключить. На цифровом дисплее рядом будет мигать текущий уровень мощности.</p>	
<p>Выключить зону нагрева, сдвинув показатель вниз до «0». Убедиться, что на дисплее отображается «0».</p>	
<p>Нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы выключить плиту.</p>	
<p>Проследить за остаточным теплом стеклокерамической поверхности. «Н» показывает, какая зона нагрева горячая. Когда поверхность остынет до безопасной температуры, он исчезнет. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если необходимо подогреть кастрюлю, нужно использовать зону нагрева с остаточным теплом.</p>	




## Бустер

Активация функции БУСТЕР	
Нажать кнопку выбора зоны нагрева.	
При нажатии кнопки «БУСТЕР» варочная панель будет работать на максимальной мощности. И на цифровом дисплее будет мигать буква b.	
Отключение функции БУСТЕР	
Нажать кнопку выбора зоны нагрева, которой необходимо управлять. Нажать «БУСТЕР», чтобы отменить режим повышения мощности. Мощность автоматически вернется на прежний уровень до той, которая была установлена до функции «БУСТЕР».	
Выключить зону нагрева, сдвинув показатель влево до «0». Выбранная зона нагрева автоматически отключится и отменит режим «БУСТЕР».	

- Режим «БУСТЕР» может работать всего 5 минут. Через 5 минут мощность автоматически вернется на прежний уровень до той, которая была установлена до функции «БУСТЕР».
- Если исходный уровень мощности равен «0», он автоматически вернется к уровню «9» через 5 минут.
- «БУСТЕР» можно использовать только на одной зоне нагрева. В это время максимальная мощность другой зоны нагрева может быть на уровне «2».

## Сохранение тепла


Выберите зону нагрева, нажмите кнопку «СОХРАНИТЬ ТЕПЛО», зона нагрева перейдет в режим приготовления с сохранением тепла, на дисплее отобразится «».

Индукционная плита будет нагреваться на низкой мощности, чтобы поддерживать нужную температуру кастрюли. Мощность в рамках этой функции не регулируется.



## Блокировка

- Можно нажать кнопку блокировки от детей «БЛОКИРОВКА», чтобы заблокировать любую другую функцию во избежание несчастного случая. (Например, ребенок случайно включает зону нагрева).
- В режиме «БЛОКИРОВКА» могут работать только кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» и «БЛОКИРОВКА»

Блокировка	
<p>Нажать однократно кнопку «БЛОКИРОВКА»</p> 	<p>На дисплее появится надпись «Lo»</p>
Разблокировка	
<p>Если индукционная плита заблокирована, необходимо удерживать кнопку «БЛОКИРОВКА» 5 секунд, плита выйдет из заблокированного состояния, и раздастся «звуковой сигнал».</p>	



Всегда можно использовать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ» для аварийного выключения индукционной плиты, но при следующей операции сначала нужно разблокировать индукционную плиту

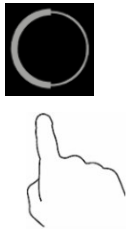
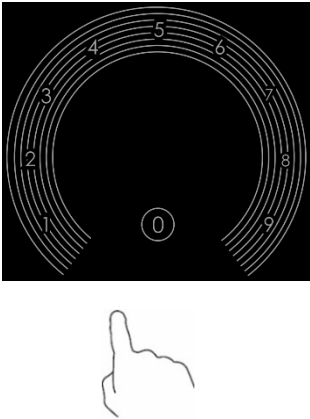


## Свободная зона (Flexi zone)

Можно использовать две зоны для приготовления пищи, выбрав функцию «СВОБОДНАЯ ЗОНА» (FLEXI ZONE), и дать им возможность сохранять одинаковую мощность, поставив на всю поверхность большую кастрюлю или полукруглую/овальную кастрюлю. Когда функция включена и используется только одна кастрюля, ее можно перемещать по всей зоне. В этом случае слайдер можно использовать для управления одновременно двумя зонами приготовления.

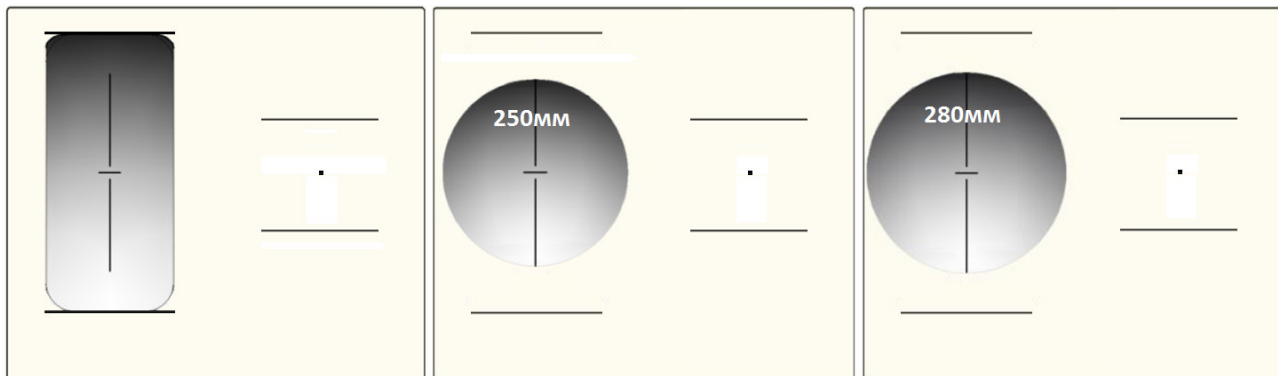
Если необходимо включить/отключить данную функцию, необходимо нажать кнопку «СВОБОДНАЯ ЗОНА» (FLEXI ZONE).

Важно: необходимо расположить кастрюлю в центре зоны для приготовления пищи так, чтобы она охватывала по крайней мере одну точку индикации. Использовать большую зону нагрева, мы рекомендуем следующим образом:

Использование как одной большой зоны	
<p>Чтобы активировать расширенную зону как единую, просто нажмите специальную клавишу «FLEXI ZONE» той части плиты, которую хотите задействовать.</p>	
<p>Установите необходимый уровень нагрева.</p>	



Использовать единую зону нагрева, мы рекомендуем для большой посуды диаметром 250 мм или 280 мм (квадратная, прямоугольная или овальная формы приемлемы)



Мы не рекомендуем выполнять другие операции, кроме вышеупомянутых трех операций, так как это может привести к нагреву прибора

## Таймер

Функцию таймера можно использовать двумя способами:

- Можно использовать его в качестве минутного напоминания. В этом случае таймер не выключит ни одну зону нагрева в установленное время. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал.
- Также можно настроить его на отключение одной или двух зон нагрева по истечении заданного времени.

## Установка таймера отключения

<p>В рабочем состоянии необходимо выбрать зону нагрева, для которой необходимо установить таймер. (Например, верхняя зона нагрева).</p>	
<p>Нажать «+», чтобы задать время таймера, на дисплее появится и мигает «10».</p>	
<p>Управляйте таймером с помощью кнопок «+» и «-». Нажмите "-", чтобы уменьшить и "+", чтобы увеличить время работы таймера. Нажмите "-" или "+" один раз, он уменьшится или увеличится на 1 минуту. Длительное нажатие и удерживание кнопки каждый раз будет уменьшать или увеличивать время на 10 минут.</p>	



<p>Одновременное нажатие кнопок “-” и “+” отменит режим таймера и на дисплее появится “00”.</p>	
<p>После установки таймера загорится точка в десятичной дроби на дисплее зоны приготовления, на которой установлен таймер.</p>	
<p>Когда в зоне нагрева установлен таймер и время нагрева достигает установленного значения таймера, зона нагрева автоматически устанавливает уровень мощности на 0, а выходная мощность отключается.</p>	



Вышеуказанные фотографии приведены только для справки, все зависит от конечного изделия.

## Установка таймера напоминания по времени

Чтобы установить время и запустить функцию напоминания по времени, в рабочем состоянии при отсутствии выбранной зоны нагрева нажать кнопку «+» и задать время напоминания. По достижении установленного времени будет издаваться звуковой сигнал в течение 30 секунд.

Чтобы выйти из функции напоминания по времени, время отсчета можно установить на «0».

- При нажатии кнопки выбора зоны нагрева для выбора варочной зоны в состоянии отсчета времени текущее отображаемое время будет соответствовать времени выбранной в данный момент варочной зоны.
- Отображаемое время показывает один из двух таймеров, точка в десятичной дроби на дисплее соответствующей зоны будет мигать. Это означает, что отображаемое в данный момент время соответствует времени отсчета зоны.
- Если все точки в десятичной дроби одноразрядного дисплея не мигают, это означает, что текущие две цифры отображают время напоминания по времени.

## Защитные функции

### Защита от выкипания

Специальные датчики, которые есть в каждой зоне нагрева, фиксируют попадание воды на поверхность, передают сигнал отключения в блок управления. После чего Вам остается лишь удалить влагу с прибора, и варочная панель продолжит готовку в прежнем режиме

### Защита от перегрева

Встроенный датчик контролирует температуру внутри прибора. В случае превышения температуры заданной отметки варочная поверхность автоматически выключается.



## Автоотключение

Автоматическое выключение – это функция защиты индукционной плиты. Она активируется, если не выключена зона нагрева. Время выключения по умолчанию приведено в таблице ниже:

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

Дисплей пошлет команду о прекращении нагрева. Когда зоны нагрева будут выключены, дисплей автоматически погаснет через 2 минуты.

Если одновременно нагревается 2 зоны нагрева, по умолчанию для всей установки используется время с наибольшим значением.

## Обнаружение мелких предметов

Если на варочной поверхности осталась посуда неподходящего размера, немагнитная посуда (например, алюминиевая) или какой-либо другой небольшой предмет (например, нож, вилка, ключ), она автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать функционировать на индукционной варочной поверхности еще 1 минуту.



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Приведенные ниже настройки являются только рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая посуду и объем, который необходимо приготовить. Необходимо поэкспериментировать с индукционной плитой, чтобы подобрать параметры, которые больше всего подходят.

Уровень мощности	Наиболее подходящее применение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• деликатный разогрев для небольшого количества еды</li><li>• растапливание шоколада, масла и для быстро подгорающих продуктов</li><li>• кипение на медленном огне</li><li>• медленный прогрев</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• повторный подогрев</li><li>• быстрое кипение на медленном огне</li><li>• приготовление риса</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• блины</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• обжаривание</li><li>• приготовление макаронных изделий</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• обжаривание с переворачиванием</li><li>• обжаривание</li><li>• доведение супа до кипения</li><li>• кипячение воды</li></ul>

Необходимо соблюдать осторожность при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если активен режим «БУСТЕР». При чрезвычайно высоких температурах масло и жир будут самопроизвольно воспламеняться, и это представляет серьезную опасность возгорания.

### Советы по приготовлению

- Когда блюдо закипит, необходимо уменьшить температуру.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию за счет сохранения тепла.
- Необходимо свести к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте приготовление на высокой мощности и уменьшите ее, когда пища прогреется.



## Тушение, приготовление риса

- Томление происходит ниже точки кипения, примерно при 85°C, когда пузырьки время от времени поднимаются на поверхность жидкости при варке. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, потому что аромат раскрывается без пережарки. Также при температуре ниже точки кипения следует готовить соусы на основе яиц и муки.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы еда была приготовлена должным образом в рекомендованное время

## Обжарка стейка

Для приготовления сочных стейков:

- Перед приготовлением оставить мясо при комнатной температуре примерно на 20 минут.
- Разогреть посуду с толстым дном.
- Смазать обе стороны стейка маслом. Сбрызнуть горячую посуду небольшим количеством масла, а затем опустить мясо на горячую посуду.
- Во время приготовления следует перевернуть стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его приготовления. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Необходимо надавить на стейк, чтобы оценить, насколько он приготовлен - чем он тверже на ощупь, тем более «прожаренным» он будет.
- Перед подачей на стол необходимо оставить стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал мягким.

## Для жарки во фритюре

- Выбрать вок с плоским дном или большую посуду, совместимую с индукцией.
- Подготовить все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой. Если готовить большие количества, следует готовить пищу несколькими маленькими партиями.
- Ненадолго разогреть посуду и добавить две столовые ложки масла.
- Сначала необходимо приготовить любое мясо, отложить его и сохранять теплым.
- Обжарить овощи, помешивая. Когда они будут горячими, но все еще хрустящими, установить зону нагрева на более низкую настройку, вернуть мясо в посуду и добавить соус.
- Осторожно перемешать ингредиенты, чтобы они полностью нагрелись.
- Подавать сразу.



## ИНДИКАЦИЯ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Код неисправности и ее решение

Код ошибки	Причина	Что необходимо предпринять
E7	Низкое напряжение в сети	Проверить, в норме ли источник питания, и включить прибор после того, как источник питания будет в норме.
E8	Высокое напряжение в сети	
E3	Высокая температура датчика стеклокерамической поверхности	Подождать, пока температура стеклокерамической поверхности вернется в норму. Нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезагрузить устройство.
E6	Высокая температура IGBT-транзистора	Подождать, пока температура IGBT-транзистора вернется в норму. Нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезагрузить устройство. Проверить, плавно ли работает вентилятор. Если нет, заменить вентилятор.
E1	Отсоединение датчика температуры стеклокерамической поверхности	Проверить соединительный провод датчика или заменить датчик.
E2	Короткое замыкание датчика температуры стеклокерамической поверхности	
E8	Неисправность датчика температуры стеклокерамической поверхности	
E5	Короткое замыкание IGBT-транзистора	Заменить материнскую плату.
E4	Отсоединение IGBT-транзистора	



## Особые неисправности и их решения

Неисправность	Причина	Что необходимо предпринять
Светодиод не загорается, когда устройство подключено к сети	В розетке нет напряжения	Убедиться, что вилка надежно закреплена в розетке и что розетка работает
	Не удалось подключить плату питания и плату дисплея	Проверить подключение
	Повреждена плата питания	Заменить плату питания
	Повреждена плата дисплея	Заменить плату дисплея
Некоторые кнопки не работают, или не работает светодиодный дисплей	Плата дисплея повреждена	Заменить плату дисплея
Индикатор режима нагрева загорается, но нагрев не запускается	Высокая температура варочной панели	Температура окружающей среды может быть слишком высокой, а воздухозаборник или вентиляционное отверстие могут быть заблокированы
	Что-то не так с вентилятором	Проверить, правильно ли работает вентилятор. Если нет, заменить вентилятор
	Повреждена плата питания	Заменить плату питания
Во время работы нагрев внезапно прекращается, и на дисплее мигает "U"	Неправильный тип посуды	Необходимо использовать подходящую кастрюлю. Повреждение цепи обнаружения посуды, заменить плату питания.
	Диаметр дна посуды слишком мал	
	Посуда перегрелась	Подождать, пока температура вернется в норму. Нажать кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезагрузить устройство





Неисправность	Причина	Что необходимо предпринять
"U" отображается в зоне нагрева с одной и той же стороны (например, в первой и второй зонах).	Сбой подключения платы питания и платы дисплея	Проверить подключение
	Повреждена информационная часть платы дисплея	Заменить плату дисплея
	Повреждена плата питания	Заменить плату питания
Двигатель вентилятора издает неестественные звуки	Двигатель вентилятора поврежден	Заменить вентилятор

Вышеизложенная информация является общим решением неисправностей.

Запрещается самостоятельно разбирать оборудование во избежание какой-либо опасности и повреждения индукционной плиты.

## УТИЛИЗАЦИЯ



Не выбрасывать этот прибор вместе с несортированными бытовыми отходами. Сбирать такие отходы необходимо отдельно для специальной переработки.

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

Символ 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 прибора обратиться в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Для получения более подробной информации об обращении, восстановлении и переработке этого прибора, обратиться в местную городскую администрацию, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели прибор.



## 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](http://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: 6094124FZ-1SBL24032000001, где

6094124FZ-1SBL – код товара

24 – год выпуска (2024 год)

03 – месяц выпуска (март)

20 – 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:** +74842575842

**Сайт:** [www.ooo-velt.ru](http://www.ooo-velt.ru)

**Изготовитель:** Zhongshan Katro Electrical Appliances Co., Ltd.

**Место нахождения:** No.5, Yuegui East Road, Suixi Industrial Estate, Nantou Town, Zhongshan City, Guangdong Province, Китай.