

Инструкция по эксплуатации



VBG702

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с данным руководством по эксплуатации перед использованием и сохраните для дальнейшего использования.

Благодарим за покупку.

Содержание:

Предупреждения по технике безопасности.....	2
Описание.....	5
Информация.....	6
Использование.....	7
Настройка WI-Fi.....	11
Рекомендации по приготовлению.....	12
Уход и чистка.....	13
Устранение неисправностей.....	14
Установка.....	16

Дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения продукта. Проконсультируйтесь с торговым представителем или производителем для получения подробной информации.

Форма и расположение кнопок и индикаторов могут отличаться в зависимости от модели, но их функции одинаковы.

Меры предосторожности

Поздравляем вас с приобретением вашей новой индукционной плиты. Мы рекомендуем вам потратить некоторое время на ознакомление с данной инструкцией по эксплуатации, чтобы полностью понять, как правильно ее установить и эксплуатировать. Что касается установки, пожалуйста, ознакомьтесь с разделом "Установка". Внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните данное руководство для дальнейшего использования.

Установка

Опасность поражения электрическим током!

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

Опасность пореза

Будьте внимательны: края панели острые.

Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

Указания по технике безопасности.

- Внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой и использованием прибора.
- Никогда не размещайте горючие материалы или продукты на этом приборе.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора.
- Для предупреждения опасности, этот прибор должен быть установлен в соответствии с данной инструкцией.
- Этот прибор должен быть установлен и заземлен исключительно квалифицированным специалистом.
- Данный прибор должен быть подключен к цепи, которая включает в себя изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильное подключение прибора аннулирует гарантию или прием жалоб.

Эксплуатация и техническое обслуживание.

- Не готовьте на разбитой или треснувшей поверхности. Если поверхность разбита или с трещинами, немедленно выключите прибор и вызовите квалифицированного специалиста.
- Отключите прибор от сети перед очисткой или проведением технического обслуживания.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья.

- Этот прибор соответствует электромагнитным стандартам безопасности, поэтому использование прибора не представляет опасности для здоровья при соблюдении техники безопасности.

Опасность попадания на горячую поверхность.

- В процессе эксплуатации части данного прибора разогреваются до высоких температур, способных вызвать ожоги.

- Не допускайте соприкосновения вашего тела, одежды и других предметов, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как вилки, ложки, ножи и т.д. не должны располагаться на рабочей поверхности, так как они могут перегреться.
- Не подпускайте детей к прибору.
- Длинные ручки кастрюль и сковородок могут быть горячими на ощупь. Следите за тем, чтобы ручки не нависали над зонами нагрева, когда варочная поверхность включена. Храните съемные ручки в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этого совета может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность пореза.

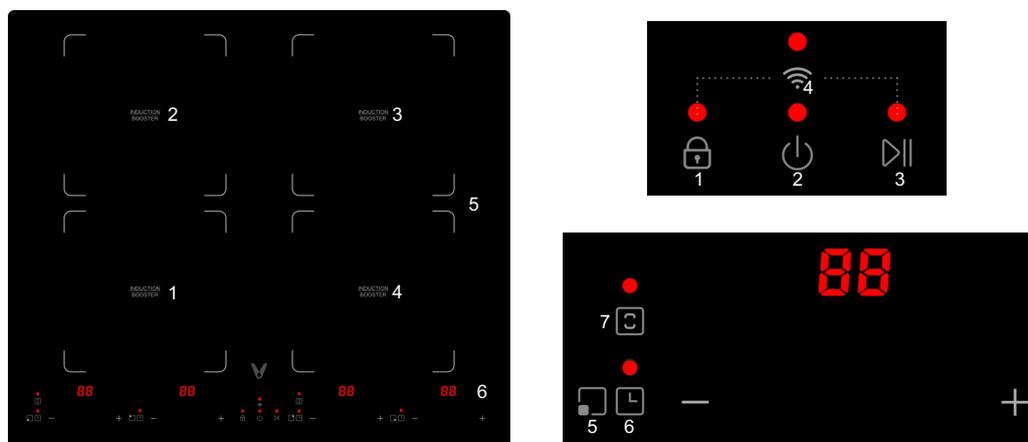
- У скребка для очистки варочной поверхности очень острое лезвие. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение этого совета может привести к травмам или порезам.

Инструкции по безопасности.

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Выкипание жидкости приводит к образованию дыма и жирных пятен, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Никогда не оставляйте предметы или посуду на приборе.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель как описано в руководстве (т.е. с помощью сенсорной панели управления).
- Не позволяйте детям играть с варочной панелью, так же сидеть, стоять и залезать на нее.
- Не размещайте предметы, которые могут быть интересны детям, на варочной панели. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить травмы.
- Не оставляйте без присмотра детей в помещении, где используется варочная панель.
- Дети или люди с ограниченными возможностями для использования варочной панели должны быть проинструктированы ответственным и компетентным человеком. Инструктор должен убедиться в том, что они используют варочную панель без вреда для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это не указано в руководстве. Полное техническое обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте сковороды с зазубренными краями и не передвигайте сковороды по поверхности индукционного стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте для чистки варочной панели жесткие губки или другие слишком жесткие абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать индукционное стекло.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным представителем или лицами, имеющими аналогичную квалификацию, во избежание опасности.
- Этот прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и аналогичных областях применения, таких как: кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и другими рабочих помещениях, кухонные зоны для клиентов в отелях, гостевых домах и т.д.
- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его части нагреваются в процессе использования. Будьте внимательны и избегайте прикосновений к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны допускаться к прибору без постоянного наблюдения.
- Данный прибор может использоваться детьми от 8 лет и старше, людьми со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостатком опыта или знаний, если они находились под наблюдением или были проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Дети не должны играть с прибором. Очистка или техническое обслуживание не должно производиться детьми без наблюдения.

- **ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи на плите с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. **НИКОГДА** не пытайтесь тушить огонь водой, а выключите прибор, накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не храните продукты на варочных поверхностях.
- **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула, выключите прибор во избежание поражения электрическим током, так как поверхности плит из стеклокерамики или аналогичных материалов защищают части, находящиеся под напряжением.
- Не используйте паровой очиститель.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Описание.



1. Индукционная конфорка Макс. Мощность. 2000W, Бустер 2400W
2. Индукционная конфорка Макс. Мощность. 1600W, Бустер 2000W
3. Индукционная конфорка Макс. Мощность. 2000W, Бустер 2400W
4. Индукционная конфорка Макс. Мощность. 1600W, Бустер 2000W
5. Стеклопанель
6. Панель управления
1. Кнопка блокировки
2. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
3. Пауза
4. Управление WI-FI
5. Управление силой нагрева
6. Таймер
7. Функция Мост (Объединение зон нагрева)

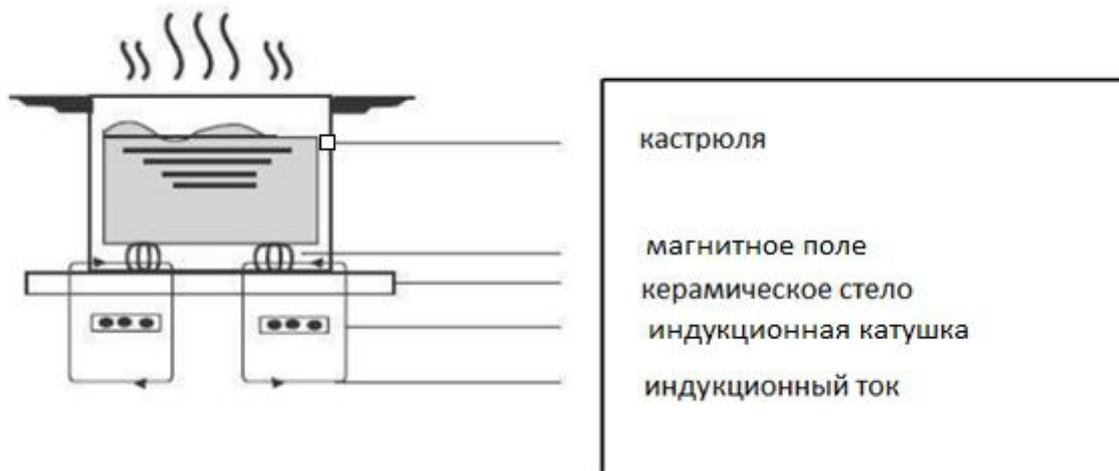
Информация.

Индукционная варочная панель с интеллектуальным блоком управления справится с любым видом приготовления благодаря нагреву адаптивным зонам нагрева и многоуровневой регулировке мощности, что оптимально подходит для современных семей.

Индукционная варочная панель ориентирована на потребителя и предлагает индивидуальный дизайн. Варочная панель отличается безопасными и надежными характеристиками, делая вашу жизнь комфортной и позволяя в полной мере получать удовольствие от жизни.

Работа с индукционной плитой.

Индукционная варочная панель - это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в сковороде, а не косвенно через нагрев стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только потому, что сковорода в конечном итоге нагревает его.

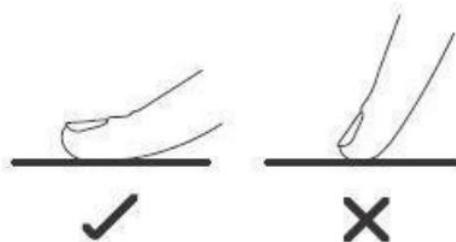


Перед использованием:

- Прочитайте данное руководство, уделив особое внимание разделу «Предупреждения безопасности».
- Удалите все защитные пленки, которые могут оставаться на приборе.

Использование сенсорного управления:

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно прилагать никаких усилий.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- После каждого касания будет раздаваться звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления чистые, сухие, на них отсутствуют предметы (например, посуда или тряпка), закрывающая их. Даже тонкий слой воды может усложнить



управление.

Выбор посуды для индукционной варочной панели.

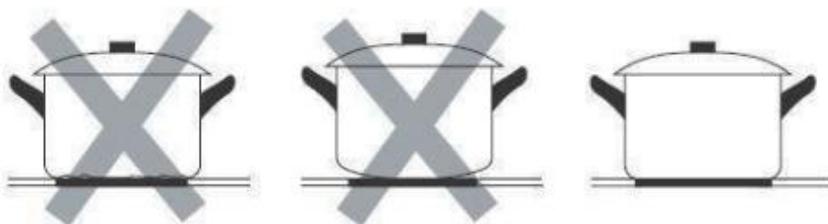


Внимание!

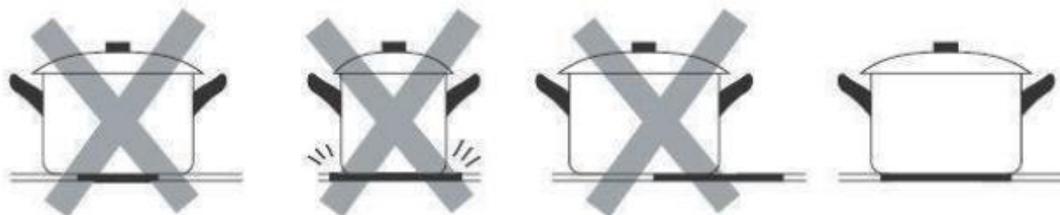
- Используйте только посуду, дно которой подходит для индукционной плиты. Ищите символ индукции на упаковке посуды.
- Вы можете проверить пригодность своей посуды для индукции с помощью магнитного теста. Поднесите магнит к дну сковороды, если он притянулся, то сковорода подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 - Добавьте на сковороду немного воды.
 - Включите плиту и подождите 3 минуты, чтобы проверить, нагревается ли вода.
- Посуду, изготовленную из следующих материалов, нельзя использовать для приготовления на индукционной плите: чистая нержавеющая сталь, алюминиевая или медная без магнитного дна, стекло, дерево, фарфор, керамика, и глиняная посуда.



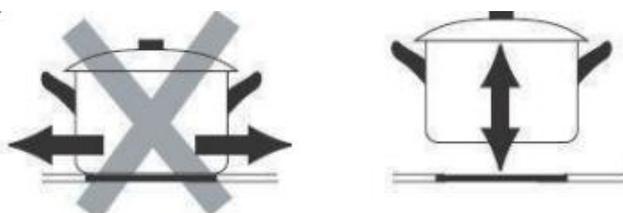
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



Убедитесь, что дно вашей сковороды гладкое, ровно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и используемая конфорка. Всегда устанавливайте посуду на конфорку.



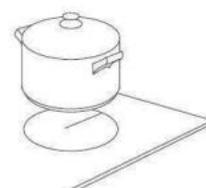
Всегда поднимайте посуду вверх с индукционной плиты, не двигайте ее вдоль поверхности, это может поцарапать стекло.



Использование.

Начало процесса приготовления.

- Зажмите кнопку включения (⏻), на варочной панели отобразится «--» для всех конфорок («--» исчезнет, если в течение 30 секунд не будут выполняться дальнейшие операции).
- Поставьте подходящую посуду на выбранную конфорку. Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной панели чистые и сухие.
- Коснитесь кнопки выбора нужной конфорки.



4. Коснитесь пальцем кнопки '-/+', чтобы отрегулировать уровень нагрева.



Уровень нагрева можно изменить в любой момент в процессе приготовления, выбрав зону приготовления и нажав "-", "+".

5. Все зоны нагрева оснащены функцией «Бустер». Как это работает:
 - Конфорки 1 и 3 будут нагреваться с мощностью 2400 Вт при нажатии кнопки «Бустер».
 - Конфорки 2 и 4 будут нагреваться с мощностью 2000 Вт при нажатии кнопки «Бустер».
 - Разные конфорки не могут работать с функцией «Бустер» одновременно.
 - Функция «Бустер» работает только на одной выбранной конфорке.

Завершение процесса приготовления.

1. Для выключения конфорки приложите палец в левую часть слайдера и удерживайте его в течение 2-х секунд..
2. Убедитесь, что на дисплее отображается «--», после отображается «Н».
3. Выключите варочную панель касанием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.
4. Будьте осторожны с горячими конфорками с отображающимся на дисплее знаком «Н» (ТЕМП. поверхности >60 °С). «Н» показывает, какая конфорка слишком горячая для касаний. Этот знак исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

Пауза.

Если вы хотите временно остановить работу варочной панели (например, для ответа на телефонный звонок), нажмите кнопку , и  индикаторы начнут мигать, указывая, что варочная панель находится в режиме паузы.

Для отключения режима паузы и возврата к режиму нагрева коснитесь кнопки еще раз, и на индикаторах отобразится выбранная мощность нагрева.

Примечания:

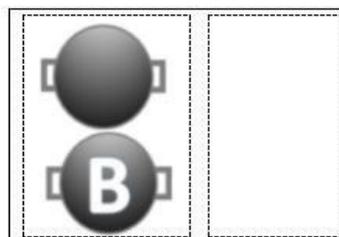
Если в режиме паузы пройдет 5 минут без нажатия какой-либо кнопки, индукционная плита автоматически выключится. В режиме мгновенной остановки, при нажатии любой кнопки, кроме кнопок паузы, блокировки или включения/выключения, панель издаст три предупреждающих звуковых сигнала.

Функция «boost».

«Boost» - это функция, в режиме которой одна из конфорок разогревается до максимальной мощности за 1 секунду и работает в таком режиме на протяжении 5 минут. Таким образом вы можете сократить время готовки.

В этой варочной панели у каждой конфорки есть функция «boost». Если вы хотите использовать функцию «boost», пожалуйста, выключите вторую конфорку в этой группе (1/3 и 2/4), вторая конфорка не может работать одновременно с функцией «boost».

1. Конфорка 1/3 показывает b, конфорка 2/4 показывает P7
2. Конфорка 2/4 показывает b, конфорка 1/3 показывает P8



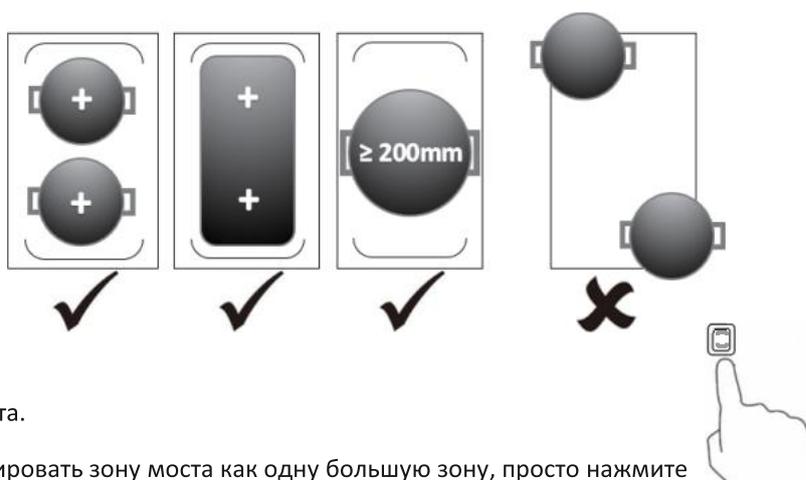
Функция моста.

Эту зону можно использовать как две разные конфорки или как одну большую конфорку, в зависимости от потребностей.

Зона функции моста состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно. При работе в одной зоне посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах зоны моста, сохраняя тот же уровень мощности, что и зона, в которой изначально была размещена посуда, а часть, не закрытая посудой, не нагревается.

Важно: Обязательно ставьте посуду по центру одной конфорки. Если у вас большая кастрюля, овальные, прямоугольные или продолговатые кастрюли, обязательно ставьте кастрюли по центру варочной зоны, закрывая оба креста.

Примеры удачного и неудачного размещения посуды:



Включение зоны моста.

1. Чтобы активировать зону моста как одну большую зону, просто нажмите специальную клавишу.
2. 2. Настройка мощности работает так же, как и для обычной конфорки.

Чтобы использовать зону моста как две разные зоны с разными настройками мощности, снова нажмите специальную клавишу, и зоны вернуться к своим старым настройкам.

Блокировка.

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение конфорок детьми).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, за исключением элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления:

Коснитесь элемента управления блокировкой клавиатуры. Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд, чтобы включить блокировку.

Чтобы разблокировать элементы управления:

1. Убедитесь, что индукционная плита включена.
2. Коснитесь кнопки блокировки клавиатуры и удерживайте ее в течение 3 секунд.
3. Теперь вы можете начать пользоваться плитой.



Когда плита находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВКЛ/ВЫКЛ. Вы всегда можете выключить индукционную плиту с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ в экстренной ситуации, но при следующем включении вам необходимо будет сначала разблокировать плиту.

Защита от перегрева.

Установленный датчик температуры может контролировать температуру внутри индукционной плиты. При обнаружении чрезмерной температуры индукционная плита автоматически прекращает работу.

Предупреждение об остаточном тепле.

Когда плита проработает некоторое время, в ней появится остаточное тепло. Буква «Н» предупреждает вас о том, что вам следует быть осторожным и не касаться прибора.

Функция таймера.

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

Установка таймера для выключения одной конфорки.

1. Нажмите на регулятор выбора зоны нагрева.
2. Коснитесь элемента управления таймером, индикатор таймера покажет «30». Пока мигает цифра десятков, вы можете отрегулировать ее с помощью ползунка.
3. Через 3 секунды без дальнейшего ввода установленное время автоматически подтверждается. Красная точка над кнопкой таймера подтверждает активацию, начинается обратный отсчет, и на дисплее таймера отображается оставшееся время.
4. Чтобы отметить выбранную зону, рядом с соответствующим индикатором мощности загорается точка.
5. По истечении установленного времени соответствующая конфорка автоматически выключается.

Примечание:

Таймер действует только на выбранной зоне нагрева. Другие ранее включенные зоны будут продолжать работать.

Отмена и изменение настройки таймера.

Чтобы отменить настройку таймера, нажмите кнопку таймера еще раз. Индикация оставшегося времени и красная точка исчезнут, а таймер будет отменен.

Если вы хотите изменить установленное время после установки таймера, вам нужно отменить настройку и начать заново с первого шага.

Настройка WI-FI.

Этот прибор работает с приложением Xiaomi Home. Управляйте своим устройством и взаимодействуйте с ним и другими устройствами умного дома с помощью приложения Xiaomi Home.



Отсканируйте QR-код, чтобы загрузить и установить приложение. Вы будете перенаправлены на страницу настройки подключения, если приложение уже установлено. Или найдите «Xiaomi Home» в App Store / Google Play, чтобы загрузить и установить его.

Откройте приложение Xiaomi Home, нажмите «+» в правом верхнем углу, а затем следуйте инструкциям, чтобы добавить свое устройство. Убедитесь, что мобильный телефон подключен к Wi-Fi перед добавлением устройства.

Примечание: Версия приложения могла быть обновлена. Следуйте инструкциям, указанным в текущей версии приложения.

Сброс Wi-Fi.

При замене маршрутизатора или изменении пароля Wi-Fi вам необходимо сбросить настройки Wi-Fi. Нажмите и удерживайте кнопку «Блокировка» + «Пауза», индикатор Wi-Fi начнет быстро мигать, указывая на то, что настройки Wi-Fi успешно сброшены.

Примечания: При первом использовании индукционной плиты необходимо включить Wi-Fi, нажав и удерживая кнопку «Блокировка» + «Пауза» в режиме выключения, индикатор Wi-Fi начнет быстро мигать, указывая на то, что настройки Wi-Fi успешно включены.

Рекомендации по приготовлению.



Соблюдайте осторожность при жарке, поскольку масло и жир нагреваются очень быстро. При очень высокой температуре масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что представляет собой серьезную опасность возгорания.

Настройки нагрева.

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и объема готовки. Поэкспериментируйте с индукционной плитой, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят вам.

Нагрев	Рекомендуемые действия
1-2	<ul style="list-style-type: none">• деликатный разогрев небольших объемов продуктов• растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают• медленное кипение• медленный нагрев
3-4	<ul style="list-style-type: none">• разогрев• быстрое кипение
5-6	<ul style="list-style-type: none">• блины
7-8	<ul style="list-style-type: none">• обжаривание• приготовление пасты
9-b	<ul style="list-style-type: none">• жарка• жарка во фритюре• доведение супа до кипения• кипячение воды

Уход и чистка.

Что?	Как?	Важно.
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или остатки несладких продуктов на стекле)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Не забудьте включить питание перед следующим использованием. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание варочной панели выключено, индикации «горячая поверхность» не будет, но варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваш очиститель или мочалка. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.
<p>Кипение, плавление и разливы горячего сахара на стекле.</p>	<p>Немедленно удалите их с помощью лопатки, шпателя или специального скребка, подходящего для индукционных стеклянных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. 2. Держите лопатку или скребок под углом 30° и соскребайте грязь или пролитую жидкость в прохладную область варочной панели. 3. Очистите загрязнения или разливы с помощью кухонной тряпки или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2–4 из пункта «Ежедневные загрязнения на стекле» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удаляйте пятна, оставленные расплавленной и сладкой пищей, а также пятна, оставшиеся после нее, как можно скорее. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить или даже можно повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка становится острым как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
<p>Пролив жидкости на сенсорную панель управления.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. 2. Протрите впитывающей салфеткой место розлива 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите место насухо бумажным полотенцем. 5. Включите питание 	<p>Варочная панель может издать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорное управление может не работать, пока на нем есть жидкость. Прежде чем снова включить варочную панель, обязательно протрите область сенсорного управления насухо.</p>

Устранение неисправностей.

Проблема	Причина	Что делать?
Варочная панель не включается	Нет питания	Убедитесь, что варочная панель подключена к электросети и включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили, а проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорное управление не реагирует	Элементы управления заблокированы	Разблокируйте элементы управления. См. раздел Инструкции приведены в разделе «Использование индукционной плиты».
Сенсорное управление сложно использовать	На элементах управления может быть небольшое количество воды, или вы можете прикасаться к ним кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло царапается	Посуда с грубыми краями. Используются неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор правильной посуды». См. раздел «Уход и чистка».
Некоторые сковороды издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная плита издает тихий гудящий звук при использовании на высокой температуре.	Это обусловлено технологией индукционной готовки.	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите уровень нагрева.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной плиты.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Она может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную плиту.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте индукционную плиту от сети во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается и дисплей не активируется.	Индукционная плита не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционной готовки. Индукционная плита не может обнаружить кастрюлю, поскольку она слишком мала для варочной зоны или неправильно установлена.	Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты. См. раздел «Выбор правильной посуды». Поставьте в центр зоны нагрева кастрюлю и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны.
Индукционная варочная панель или варочная зона выключились, раздается звуковой сигнал и	Техническая неисправность	Запишите буквы и цифры ошибок, отключите индукционную плиту от сети и

отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).		обратитесь к квалифицированному специалисту.
---	--	--

Отображение ошибок и проверка неисправностей для индукции.

В случае возникновения неисправности индукционная плита автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие защитные коды.

Ошибка	Причина	Решение
E0	Нет посуды, посуда не соответствует, неисправна катушка индуктивности	Автоматическое выключение через 1 минуту
E1	Напряжение слишком низкое (менее 85 В)	Проверьте напряжение
E2	Напряжение слишком высокое (более 85 В)	Проверьте напряжение
E3	Ошибка поверхностного датчика /короткое замыкание	Уменьшите мощность или выключите
E4	Ошибка датчика БТИЗ /короткое замыкание	Уменьшите мощность или выключите
E5	Перегрев, температура поверхности слишком высокая (около 250°C).	Автоматическое выключение через 1 минуту
E6	Перегрев БТИЗ	Выключите и прекратите нагрев
E7	Поверхностный датчик вышел из строя	Выключите и прекратите нагрев
EC	Сбой связи между платой дисплея и основной платой	Выключите и прекратите нагрев

Вышеизложенное представляет собой оценку и проверку типичных неисправностей.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной плиты.

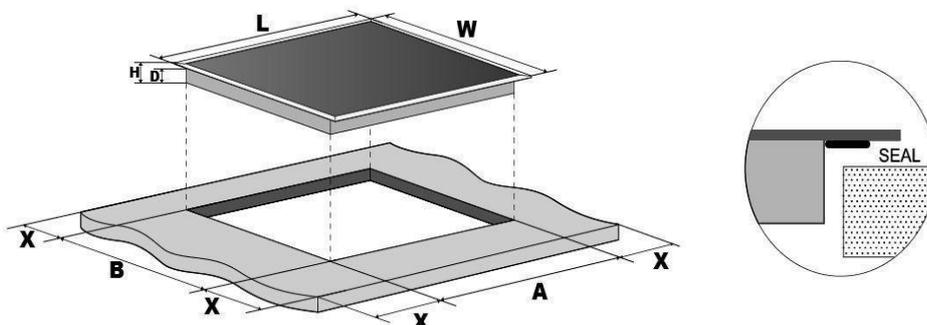
Установка.

Выбор монтажного оборудования.

Вырезаем рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

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

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выберите



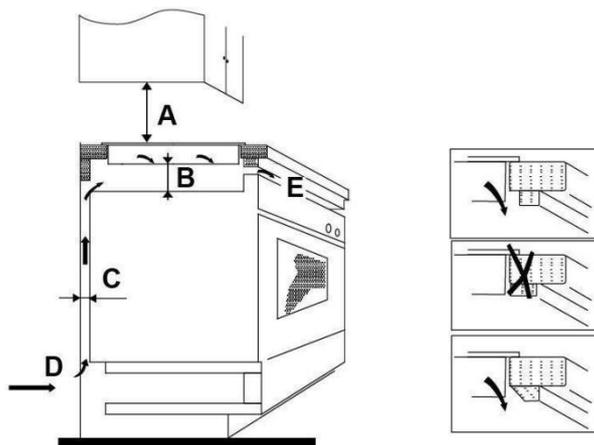
термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки, как показано ниже:

Модель	Длина L(мм)	Ширина W(мм)	Высота H(мм)	Глубина D(мм)	Длина выреза A (мм)	Ширина выреза B (мм)	Отступ X(мм)
VBG702	590	520	62	58	565	495	50 минимум

При любых обстоятельствах убедитесь, что индукционная плита хорошо вентилируется, а входное и выходное отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная плита находится в хорошем рабочем состоянии, как показано ниже



Примечание. Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 минимум	30 минимум	Воздухозаборник	Выход воздуха 10мм

Прежде чем устанавливать плиту, убедитесь, что

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие элементы конструкции не мешают занимаемому пространству.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала
- Если плита установлена над духовкой, в духовке имеется встроенный охлаждающий вентилятор
- Установка будет соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам.
- Подходящий разъединительный выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания, встроен в постоянную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами по электромонтажу.
- Разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать зазор между контактами шириной 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).
- Разъединитель будет легко доступен для потребителя при установленной плите.
- Вам стоит проконсультироваться с местными строительными органами и нормативными актами, если у вас есть сомнения относительно установки.
- Вы используете термостойкие и легко чистящиеся покрытия (например, керамическую плитку) для стен вокруг плиты.

Установив плиту, убедитесь, что

- Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики.
- Имеется достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию плиты.
- Если плита установлена над ящиком или шкафом, под основанием плиты устанавливается теплозащитный барьер.
- Разъединитель легко доступен потребителю.

Предостережения.

1. Индукционная плита должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами.

Установка должна производиться только квалифицированным специалистом. Пожалуйста, никогда не проводите операцию самостоятельно.

2. Плиту нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику плиты.

3. Индукционная плита должна быть установлена в соответствии с инструкцией, чтобы обеспечить лучшее теплоизлучение и повысить ее надежность.

4. Стена и прилегающее пространство над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.

5. Во избежание повреждений уплотнители и клей должны быть термостойкими.

Подключение плиты к электросети.



Эту плиту должен подключать к электросети только квалифицированный специалист.

Прежде чем подключить плиту к электросети, убедитесь, что:

1. Домашняя электропроводка соответствует мощности, потребляемой плитой.
2. напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

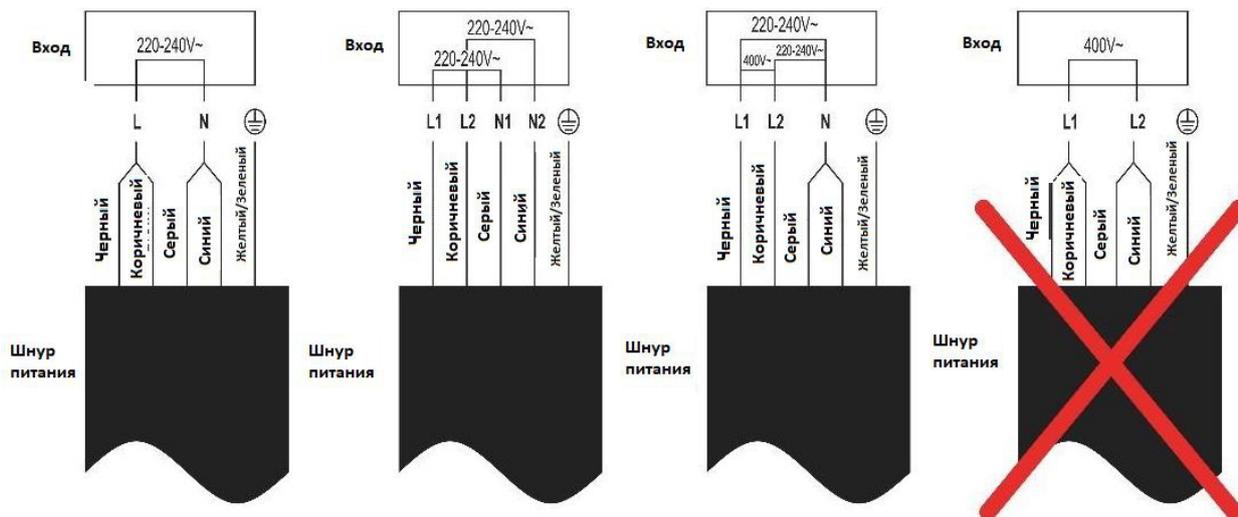
3. Секции силового кабеля выдерживают нагрузку, указанную на паспортной табличке. Для подключения плиты к электросети не используйте переходники, разветвители и другие аналогичные устройства, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура ни в одной точке не превышала 75°C.



Уточните у электрика, подходит ли отечественная электропроводка без переделок. Изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или с помощью однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже:



- Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев операция должна выполняться агентом послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов.
- Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами минимум 3 мм.
- Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только авторизованными специалистами.

Утилизация.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не утилизируйте этот продукт как несортированные бытовые отходы. Такие отходы необходимо отдельно подвергать специальной обработке.

Данное устройство имеет маркировку в соответствии с директивой 2002/96/ЕС по отходам электрического и электронного оборудования (WEEE). Убедившись в правильной утилизации данного прибора, вы сможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть нанесен в случае неправильной утилизации.

Символ на изделии означает, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует отнести в пункт сбора по переработке электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта обратитесь в местный совет, в службу по утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы его приобрели.

Для получения более подробной информации об обращении, восстановлении и вторичной переработке этого продукта обратитесь в местную городскую администрацию, в службу по утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели продукт.



Производитель: Foshan Viomi Electrical Technology Co., Ltd.

Адрес: 13-й этаж, № 7, Индустриальная дорога, деревня Лицунь, город Лунцзяо, район Шунде, город Фошань, провинция Гуандун, Китайская Народная Республика