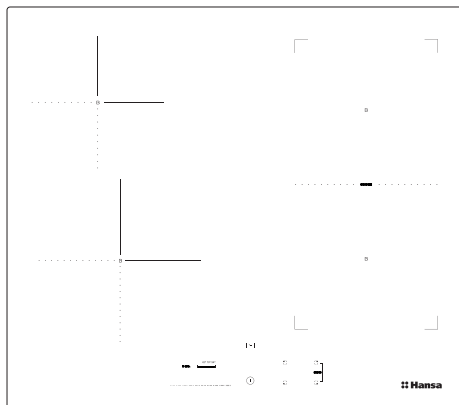


BH16*



ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ НҰСҚАУЛЫҒЫ / КІРІКТІРІЛЕТІН ИНДУКЦИЯЛЫҚ
АС ПІСІРУ БЕТІ

KK

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА
ПОВЕРХНЯ

UK

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА / ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ ЗА ВГРАЖДАНЕ

BG

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ,

Нанса плитасы – бұл қызмет көрсетудің қарапайымдылығы мен мінсіз тиімділіктің үйлесімділігі.

Нұсқаулықты оқып шыққаннан кейін, плитаның қызмет етуінде қиындықтар туындамайды.

Зауытта шығарылған плита, орам алдында қауіпсіздігі мен қызметтілігің көқарасымен бақылау пунктiнiң мұқият тексерiсiнен өткен.

Дұрыс қызмет көрсетпеуiнiң алдын алу үшiн ас үй сорғышын қосар алдында аталмыш пайдалану жөнiндегi нұсқаулықпен мұқият оқып танысу керек.

Нұсқаулықта көрсетiлген нұсқауларды сақтау Сiздiң плитаны дұрыс пайдаланбауыңыздың алдын алады.

Нұсқаулықты сақтаған дұрыс және оны әрдайым қоластында болатын орындарда ұстаған жөн.

Төтенше жағдайлардың алдын алу үшін, жұмысты нұсқаулық бойынша бастаңыз.

Назар аударыңыз!

Құрылғыны тек бұл нұсқаулықты оқып кейін ғана пайдаланыңыз.

Құрылғы тек тағам дайындау құралы ретінде ғана дайындалған.

Кез келген басқа мақсатта пайдалану (мысалы, бөлменні жылыту үшін) тағайындалуына сәйкес келмейді және қауіпті болуы мүмкін.

Өндіруші құрылғы құрылымына қызметіне әсер етпейтін өзгерістерді енгізуге құқылы.

МАЗМҰНЫ

Жалпы ақпарат.....	2
Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулар.....	3
Бұйым сипаттамасы.....	8
Орнату.....	10
Пайдалану.....	14
Тазалау және күтім.....	26
Ақау пайда болған кездегі әрекет ережесі.....	28
Техникалық сипаттамалар.....	30

Назар аударыңыз. Аспап және оның ашық бөлшектері жұмыс кезінде жоғары температураларға дейін қызады. Ерекше абайлылықты қадағалау және қыздыру элементтеріне жақындамау қажет. Егер 8 жастан кіші балалар тұрақты бақылауда болмаса, аспаптың жанында болуға жол бермеу қажет.

Бұл бұйым егер аталған қолданылуы бақылаумен жүзеге асырылса немесе олардың қауіпсіздігіне жауап беретін тұлғалармен ұсынылған құрылғылардың пайдаланылуы жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес 8 жастағы және асатын балалардың, сонымен бірге шектеулі дене, сенсорлық немесе психикалық мүмкіндіктері шектеулі немесе жеткілікті тәжірибемен білімге ие емес адамдардың қолдануына болады. Бұл аспаппен балалардың ойнамауын қадағалау қажет. Балаларды ересектердің қарауынсыз плитаны жинауға және қолдануға рұқсат бермеңіз.

Назар аударыңыз. Ас үй плитасында майларды қолдана отырып тағамдарды даярлау қауіпті және өрт туғызуы мүмкін.

ЕШҚАНДАЙ ЖАҒДАЙДА отты сумен сөндіруге тырыспаңыз, аспапты сөндіру, осыдан кейін жалынды мысалы, қақпақпен немесе жанбайтын жамылғымен жабу қажет.

Назар аударыңыз. Өрт қауіпті: Тағам даярлауға арналған үстіңгі бетке заттарды сақтауға болмайды.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

Назар аударыңыз. Егер плитаның үстіңгі беті жарыққа ие болса, плитаны электр тогына күйіп қалмау үшін электр желісінен ажырату қажет.

Пышақ, шанышқы, қасықтар мен қақпақтар, сонымен бірге алюминий жұқалтыры секілді металл заттарын ас үй плитасының жұмыс үстіңгі бетінде қалдыруға болмайды, себебі олар қатты қыздырылуы мүмкін.

Пайдаланғаннан кейін қайнату бетінің кәмпірегін сөндіргішпен сөндіріп, ыдыс болу детекторына сенім артпау керек.

Құрылғыны сыртқы сағатпен немесе қашықтықта басқару жүйесі көмегімен басқаруға тиым салынады.

Плитаны тазалау үшін бумен тазарту құралдарын пайдаланбаңыз.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

- Индукциялық қайнатқыш бетті алғаш пайдаланар алдында пайдалану бойынша нұсқаулықты міндетті түрде оқып шығу керек. Осылайша, Сіз өз қауіпсіздігіңізді қамтамасыз етесіз және дұрыс пайдаланбаудан болатын шығынның алдын аласыз.
- Егер индукциялық қайнату беті радиоға, теледидарға немесе электрлік өріс тудыратын басқа да құрылғыларға тікелей жақын жерде пайдаланылатын болса, қайнату бетінің басқару тақтасының жұмысының дұрыстығын міндетті түрде тексеру керек.
- Қайнату бетін білікті маман – электрик жалғауы керек.
- Қайнату құрылғысын салқындату және мұздату құрылғыларына жақын жерде қолдануға тыйым салынады.
- Қайнату беті орнатылатын жиһаз, шамамен. 100°C температураға төзетін болуы керек. Бұл терезелерге, жиіктерге, пластмасса беттерге және желімдер мен лактарға қатысты болады.
- Қайнату бетін тек құрастырғаннан кейін ғана пайдалану керек. Осылайша, Сіз кернеу ықпалындағы бөлшектерге жанасу қаупін болдырмайсыз.
- Электрлік құралдарды жөндеуді тек білікті маман ғана жүзеге асыруы керек. Маманданбаған жөндеу қауіпті болуы мүмкін.
- Құрал сақтандырғыш сөндірілген және айыр розеткадан суырылған жағдайда ғана электр желісінен толық ажыратылған болып есептеледі.
- Қайнату бетін қорек сымы айырына қол жетімділік болатындай орнату қажет.
- Бұл аспаппен балалардың ойнамауын қадағалау қажет.
- **Өмірлік қызметтеріне қолдау көрсетуші импланттары бар адамдар (мысалы, кардиостимулятор, инсулин сорғысы немесе есту аппараты) бұл аспаптардың жұмысы индукциялық плитамен бұзылмайтындығына көз жеткізуі тиіс (индукциялық плитаның жұмыс жиілігі 20-50 кГц құрайды).**
- Желіде кернеу жойылған жағдайда барлық қалыпқа келтірулер жойылатын болады. Желіге электр қуатының берілуі жаңартылғаннан кейін абайлылықты қадағалау ұсынылады. Кәмпіректер ыстық болғанда „Н” қалдық жылу индикаторы жанып тұрады және алғаш қосқандағыдай тосқауыл кілті жанады.
- Электронды жүйеге кіріктірілген қалдық жылу индикаторы қайнату беті қосулы ма екендігін және ыстық па екендігін көрсетеді.
- Егер розетка кәмпірекке жақын болса, қорек сымының ыстық бетке тимеуін қадағалаңыз.
- Пластик немесе алюминий жұқалтырдан жасалынған ыдысты қолдануға тыйым салынады. Олар жоғары температурада балқым шыныкерамикаға зиян келтіруі мүмкін
- Қант, лимон қышқылы, тұз немесе т.б. сұйық немесе қатты түрде, сонымен қатар, пластиктер ыстық бетке түспеуі керек.
- Егер бұлай болған жағдайда қайнату бетін сөндіріп, төгілген өнімдерді немесе пластикті қалақша көмегімен дереу тазалау керек. Қолды күйік пен жарақаттан қорғау керек.
- Индукциялық қайнату бетін пайдаланғанда түбі тегіс, қайнатқыш бетіне сызат түсіретін үшкір бұрыштары мен қылаулары жоқ кәстелдер мен табаларды қолдану керек.
- Индукциялық қайнату беті жылулық соққыға төзімді. Ол суыққа және ыстыққа сезімтал емес.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

- Шыны керамикаға басқа заттарды құлатпауға тырысыңыз. Нүктелі соққылар (мысалы, дәмдеуіштер бар ыдыс құлағанда) шыныкерамикада жарықшақтар мен сызаттар пайда болуына алып келеді.
- Шыныкерамиканың істен шығуы, қайнап жатқан шашыраған тамшылардың қайнату бетінің ішіндегі кернеу әсеріндегі элементтерге енуіне алып келуі мүмкін.
- Қайнату бетін турауға арналған бет немесе үстел беті ретінде пайдалануға тыйым салынады.
- Қайнату бетін желдеткішсіз духовка шкафының, ыдыс жуатын машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыштың немесе кір жуатын машинаның үстіне қоюға болмайды.
- Егер қайнату беті үстел бетіне орнатылатын болса, шкафта орналасқан металл заттар қайнату бетінің желдету жүйесінен шығатын ыстық ауа ағынынан жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Сол себепті жапқыш қолдану ұсынылады (2 сур. қар).
- Шыны керамиканы күту және тазалау нұсқауларын міндетті түрде сақтаңыз. Тиімсіз пайдалану жағдайында өндіруші жауапкершілікте болмайды.

ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ҮНЕМДЕУ



Электр қуатын үнемдеуге жауапты тәсіл үй бюджетін үнемдеуді қарастырып қана қоймай, қоршаған ортаны қорғауға да саналы қатысуды қарастырады.

Бей-жай болмаңыз, электр қуатын үнемдеуге кірісіңіз! Бұл үшін қажетті:

- **Даярлау үшін тиісті ыдысты қолдану.**

Жалпақ және қалың түбі бар кастрөлдер электр қуатын 1/3 дейін үнемдеуге мүмкіндік береді. Ыдысты қақпақпен жабу қажет, бұл электр қуатын 4 есе азайтуға мүмкіндік береді!

- **Конфорка мен ыдыс түбінің тазалығын қадағалау қажет.**

Ластану жылудың берілуіне кедергі келтіреді – тұрып қалған күйіп кеткен ластанулар жиі жағдайда қоршаған ортаны өте ластайтын құралдар көмегімен ғана кетіруге болады.

- **«Кастрөлге артық үңілдеуден» аулақ болыңыз.**

- **Плитаны мұздатқыш/салқындатқыш камералары маңайына орналастырмау.**

Қажеттіліксіз электр қуатын қолдану жағдайында оның шығыны өседі.

ОРАУДАН АШУ



Құрылғыны тасымалдау кезінде зағымдалудан қорғау қарастырылған. Құрылғыны ашқаннан кейін орау элементтерін қоршаған ортаны ластамай

жинаңыз.

Орау үшін қолданылған барлық материалдар, қоршаған ортаға зиянсыз 100% қайта өңделе алады, сәйкес символмен таңбалауға ие.

Назар аударыңыз! Орау материалдарын (полиэтиленды қаптар, пенопласт бөлшектері және т.б.) құрылғыны ашу үрдісі кезінде балалардан алыс ұстау керек.

ПАЙДАЛАНЫЛҒАН ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ КӨДЕГЕ ЖАРАТУ

Бұл құрылғы Еуропалық Директиваға 2012/19/UE және электрлі және электронды құрылғылар туралы польша Заңына сәйкес, шығындарға арналған сызылған контейнер символымен таңбалауға ие.



Бұндай таңбалау бұл құрылғыны, пайдаланудан кейін басқа да тұрмыстық қалдықтармен бірге лақтыруға болмайтындығы жайлы ақпараттандырады.

Пайдаланушы құрылғыны қолданыста болған электрлі және электронды құрылғыларды жинаушыларға тапсыруға міндетті. Қалдықтарды жинаушылар, жинау пунктері, дүкендер және бөлімшелер бұл құрылғыны тапсыруға мүмкіндік беретін жүйені құрайды. Пайдалануда болған электрлі және электронды құрылғы адам денсаулығына және қоршаған орта салдарына, бар болатын қауіпті құрылымды элементтерінен, сонымен қатар мұндай құрылғының қайта дұрыс жұмыс істемеуіне және қоймалануына қауіптіліктің алдын алуға бұл қаулы мүмкіндік береді.

БҰЙЫМДЫ СИПАТТАУ

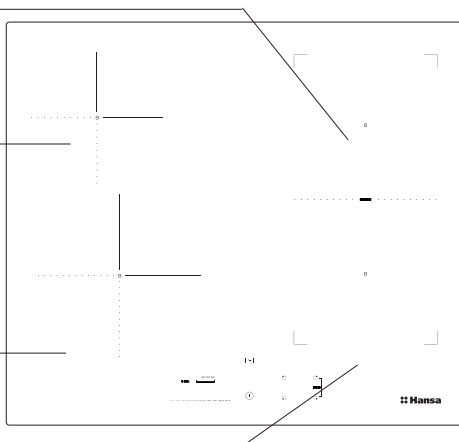
Қайнату бетінің сипаттамасы

Индукциялық конфорка **booster**
Ø 160 mm (артқы оң жақ)

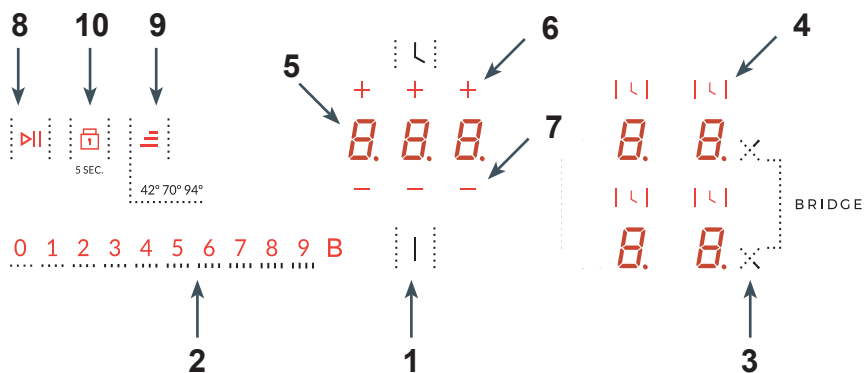
Индукциялық конфорка **booster**
Ø 160 mm (артқы сол жақ)

Индукциялық конфорка **booster**
Ø 200 mm (алдыңғы сол жақ)

Индукциялық конфорка **booster**
Ø 160 mm (алдыңғы оң жақ)



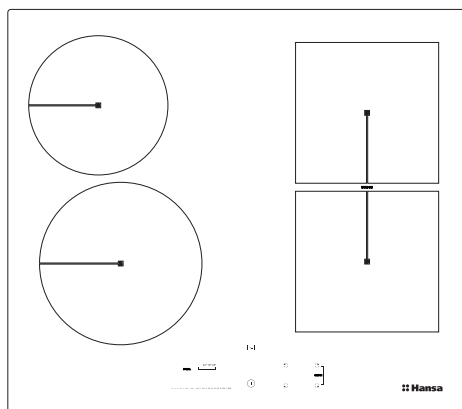
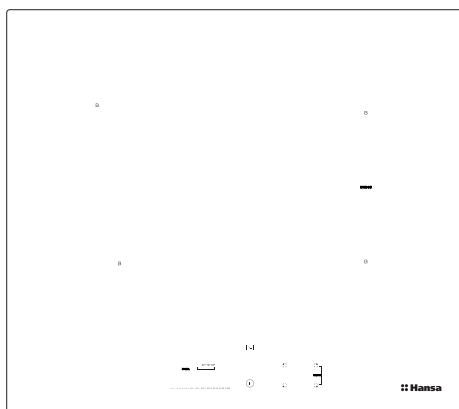
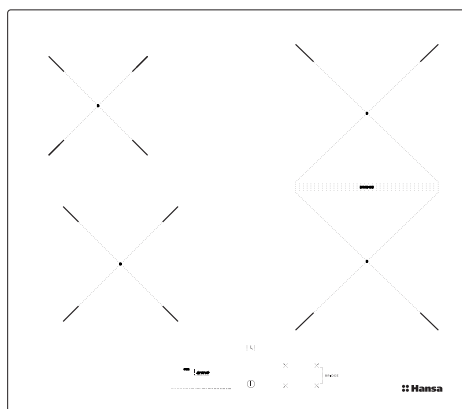
Басқару панелі



1. Беттің қосу / сөндіру сенсорлық батырмасы
2. Сенсорлы қыздыру қуатын өзгерту батырмасы
3. Конфорка көрсеткіші
4. Таймерді белсендіру сенсоры
5. Сағат көрсеткіші
6. Таймердің «+» сенсоры
7. Таймердің «-» сенсоры
8. Үзіліс функциясының сенсоры
9. Қыздыру функциясының сенсоры
10. Сенсорлы тосқауыл батырмасы

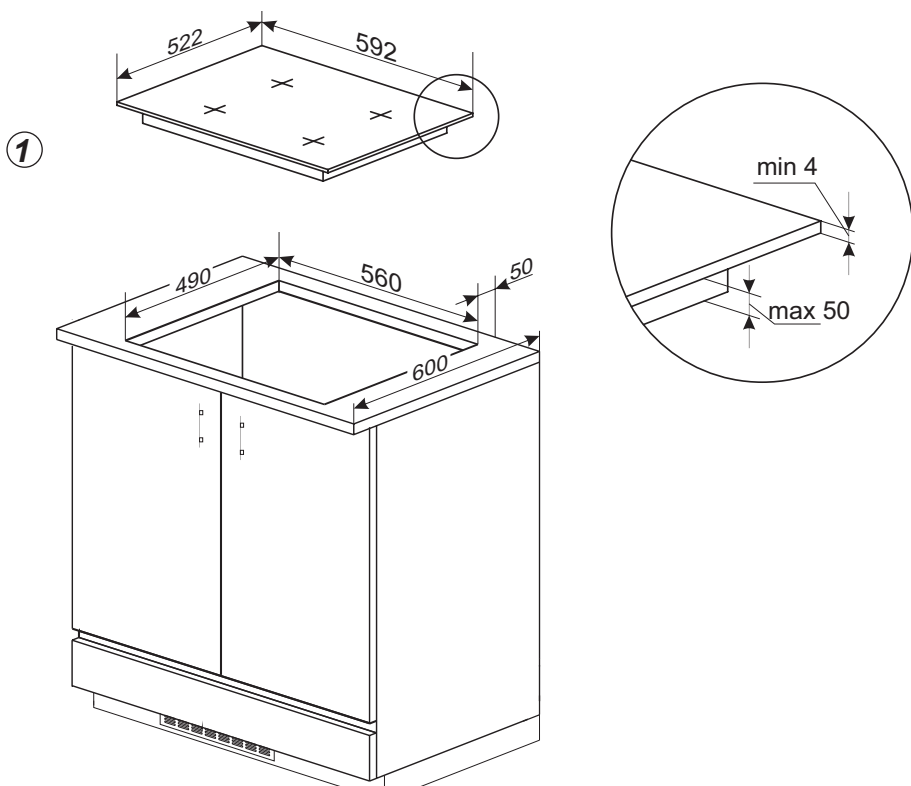
БҰЙЫМДЫ СИПАТТАУ

Қайнату бетінің сипаттамасы

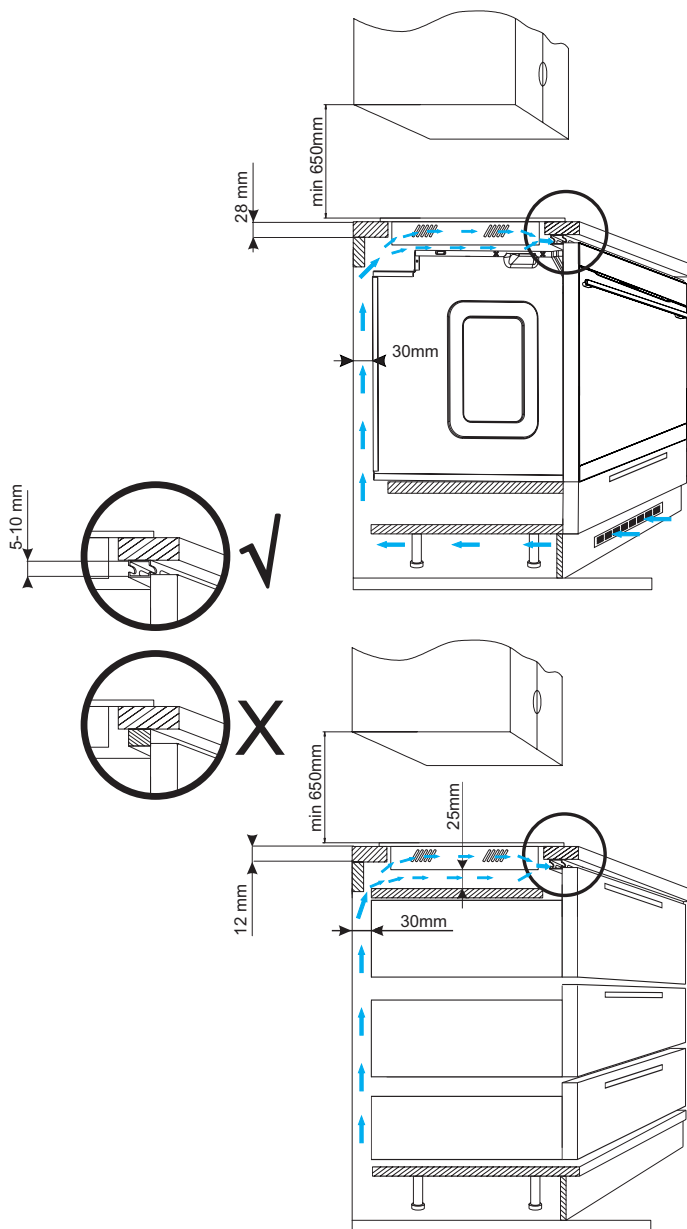


Үстел бетін қайнату бетін орнатуға дайындау

- I Қуыс шетінен жиһаздың бүйір қабырғасына дейінгі ара қашықтық 55 мм кем болмауы керек.
- I Кіріктірілетін жиһаз қаптамаға және 100°C температураға тұрақты оны желімдеуге арналған желімге ие болуы тиіс. Бұл шарттың орындалмауы үстіңгі беттің түр өзгертуіне немесе қаптама материалдың желімсізденуіне алып келуі мүмкін.
- I Қуыс жиектерін ылғал сіңіруге тұрақты материалдармен қорғау керек.
- I Үстел бетіндегі қуысты суретте көрсетілген өлшемдер бойынша жасау керек. **1.**
- I Қайнату бетінің астынан ауа айналымы мен қайнату беті аймағындағы қызып кетуді болдырмау үшін 25 мм бос кеңістік қалдыру керек, сур. 2



②

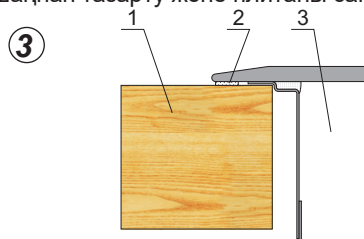


Қайнату бетін желдету жүйесі жоқ духовка шкафының үстіне орнатуға тыйым салынады.

ОРНАТУ

Пешті орнату

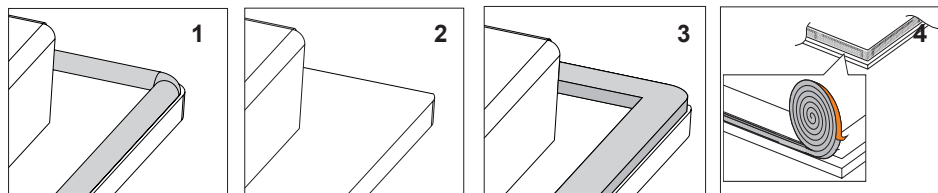
- жалғау сызбасына сәйкес пешті желілік сыммен жалғау
- стөлді шаңнан тазарту және плитаны саңылауға орнатып стөлге қатты қысу (3 сурет).



- 1 - стөл
- 2 – қайнату беті төсемесі
- 3 – керамикалық тақта

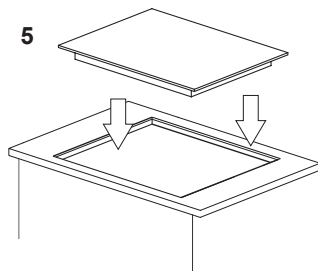
Тығыздағышты орнату

Модельге байланысты тығыздағышты өндіруші орнатады (сурет салу 1)
Егер тығыздағышты өндіруші орнатпаса, келесі әрекеттерді орындау қажет:
Құрылғыны жұмыс үстеліндегі тесікке орнатпас бұрын, плитаның астынан өнімге бекітілген тығыздағышты орнату қажет (сурет салу 2).
Мұны істеу үшін алдымен тығыздағыштан қорғаныш пленканы алып тастау керек, содан кейін оны плитаның шетіне мүмкіндігінше жақын жабыстырыңыз (сурет салу 3,4).



Құрылғыны пломбасыз орнатуға тыйым салынады.

Пешті жиһаз тесігіне қойыңыз, плита мен ас үй үстелінің жиегі арасындағы қашықтық әр жағынан бірдей болатындай етіп симметриялы түрде тесікке орнатыңыз. (сурет салу 5).



Қайнату бетін электрлік желіге жалғау

Назар аударыңыз!

Электрлік желіге жалғауды тек сәйкес рұқсаты бар білікті маман ғана жүзеге асыра алады. Электрлік жалғауларды өз бетімен өзгертуге және жөндеуге тыйым салынады.

Жөндеушіге арналған нұсқаулық

Қайнату беті клемма блогымен жабдықталған, ол электрлік желіден қорек алудың нақты түріне дұрыс жалғауға мүмкіндік береді. Клемма блогы келесі жалғауды қамтамасыз етеді:

- бір фазалы 220-240В ~
- екі фазалы 380-415 В 2кВ~

Қайнату бетін сәйкес қорек көзіне текэлектрлік жалғау сызбасына сәйкес клемма блогындағы сәйкес қышқыштар арқылы ғана жалғайды. Қайнату бетінің төменгі бөлігіндегі электрлік жалғаулардың сызбасы жапқышта көрсетілген. Клемма блогына клемма бөлігінің қақпағын ашқаннан кейін ғана қол жеткізуге болады. Жалғау түрі мен қайнату бетінің нақты қуатын ескере отырып, қорек шоғырсымын дұрыс таңдауды есте сақтау керек.

Назар аударыңыз!

Міндетті түрде жерге тұйықтау шоғырсымын клемма бөліміне жалғаңыз, клемма белгімен белгіленген \oplus . Қайнату бетін қоректендіретін электрлік желі жерге тұйықталуы және техника қауіпсіздігі ережелеріне сәйкес болуы, сонымен қатар, төтенше жағдайда кернеуді сөндіруге мүмкіндік беретін сәйкес сөндірігіші болуы керек.

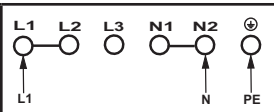
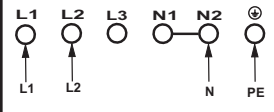
Қайнату бетін электрлік желіге жалғау алдында зауыттық тақташамен және электрлік жалғау сызбасымен танысу керек.

Электрлік жалғау сызбасына сәйкес келмейтін жалғау істен шығуы алып келуі мүмкін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Орнату бойынша маман пайдаланушыға «аспапты электр жүйесіне қосу куәлігін» (көпілдік талонында болады) беруге міндетті. Қосуды аяқтағаннан кейін маман жасалған қосудың тәсілі туралы мына ақпаратты көрсетуге тиіс:

- бір фазалық, екі фазалық немесе үш фазалық,
- біріктіру сымының қимасы
- қорғау түрі (сақтандырғыштың түру).

Мүмкін электрлік жалғау сызбасы Назар аударыңыз! Конфорка кернеуі 220-240В

Назар аударыңыз! Жалғаудың кез келген түрінде жерге тұйықтау сымы клеммамен жалғануы керек \oplus		Ұсынылатын қорек шоғырсымы	
1	220-240 В желі үшін бейтарап сымы бар бірфазалы қосылым керек, қосқыштар L1-L2 және N1-N2 клеммаларын, бейтарап сымды N1 клеммасына, қорғағыш сымды \oplus	1кВ дейін	 HO5VV-FG 3X 4 мм ² клеммасына жалғайды
2	380-415/220-240 В желі үшін бейтарап сымы бар екіфазалы қосылым керек, қосқыштар N1-N2 клеммаларын, бейтарап сымды N1 клеммасына, қорғағыш сымды \oplus	2кВ дейін	 HO5VV-FG 4X2,5 мм ² клеммасына жалғайды

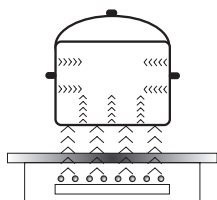
L1=R, L2=S, L3=T, N= сым клеммасы бейтарап, \oplus =жерге тұйықтау клеммасы

ПАЙДАЛАНУ

Қайнату бетін алғаш қосар алдында

- Қайнату бетін алдымен мұқият тазалау керек. Қайнату бетіне шыны ретінде қарау,
- Алғаш пайдаланғанда бөгде иіс шығуы мүмкін, сол себепті бөлмеде желдеткіш қосу немесе терезені ашу керек,
- Қауіпсіздік нұсқауларын сақтай отырып, қызмет көрсету қадамдарын жасау

Индукциялық жол жұмысының қағидалары



Электрогенератор аспаптың ішінде орналасқан катушканы толықтырады.
Бұл орауыш ыдысқа берілетін магнит өрісін жасайды.
Ыдыс магнит өрісінің әсерінен жылыды.

Бұл жүйе түбі магнит өрісінің әсеріне берілетін ыдысты пайдалануды назарда ұстайды.

Жалпы алғанда, индукциялық технология мына екі артықшылығымен сипатталады:

- Жылылық тек қана ыдыс болғанда бөлінеді, барынша көп жылылық пайдаланылады,
- Жылу инерциясы пайда болмайды, өйткені эзірлеу ыдысты бетке жайғастырған сәтте автоматты түрде басталады және оны плитадан алған кезде аяқталады.

Индукциялық бетті кәдімгідей пайдалану кезінде әр түрлі дыбыс шығуы мүмкін, ол беттің дұрыс жұмыс істеуіне әсерін тигізбейді .

- Төмен жиілікті ысқырық. Ыдыс бос болған кезде дыбыс естіледі, және оған су құйған немесе тамақ салған кезде жоғалады.
- Жоғары жиілікті ысқырық. Бетке әр түрлі материалдардың көптеген қабаттарынан дайындалған ыдыс қойылған зонада, және қызудың барынша көп қуатын қосқан кезде естіледі. Бұл дыбыс сондай-ақ бір уақытта бір немесе екі конфорка барынша көп қуатпен пайдаланылған кезде естіледі. Қуат төмендегеннен кейін дыбыс жоғалады немесе дыбыстың қарқындылығы азаяды.
- Шытыр дыбысы. Дыбыс әр түрлі материалдардың көптеген қабаттарынан дайындалған ыдыста естіледі. Дыбыстың қарқындылығы тамақ пісіру тәсіліне байланысты болады.
- Ызылдау дыбысы. Дыбыс электрониканы суытатын желдеткіш жұмыс істеген кезде естіледі.

Дұрыс пайдаланған кезде естілуі мүмкін дыбыстар суытатын желдеткіш, ыдыстың көлемі және ол дайындалған материал, тамақ пісіру тәсілі және пайдаланылатын қуатқа байланысты түрде естіледі.

Бұл дыбыстар қалыпты құбылыс болып табылады және индукциялық плитаның бұзылғандығын көрсетпейді.

ПАЙДАЛАНУ

Қорғаныс құрылғысы:

Егер плита дұрыс орнатылса және тағайындалуы бойынша қолданылса, онда қорғаныс құралдарына деген қажеттілік өте сирек туады.

Желдеткіш: басқару және қуат көзі элементтерін қорғау және салқындандыру үшін қызмет етеді. Екі әртүрлі жылдамдықтармен жұмыс істей алады, автоматты түрде қосылады. Желдеткіш конфорка қосылуы болғанда және қайнату беті сөнім тұрғанда электронды жүйе салқындағанға дейін жұмыс жасайды.


Транзистор: Электронды элементтер температурасы зонд көмегімен үздіксіз өлшенеді. Егер жылу қауіпті түрде артатын болса, аталмыш жүйе автоматты түрде конфорка қуатын төмендетеді немесе қызған электронды элементтерге жақын конфорканы сөндіреді.

Детекция: Ыдыстың бар екендігін білдіретін детектор плита жұмысын және сәйкесінше қыздыруды қамтамасыз етеді. Қыздыру аумағында орналасқан кішкене заттар (мыс., қасық, пышақ, сақина...) ыдыс ретінде танылмайтын болады және плита қосылмайды.

▶ Индукциялық өрісте ыдыстың бар екендігін білдіретін детектор

Ыдыстың бар екендігін білдіретін детектор индукциялық өрісі бар плиталарда орнатылған. Жұмыс жасау кезінде ыдыстың бар екендігін білдіретін детектор плитаға ыдысты орналастыру немесе оны плитадан алып тастау аумағында жылудың бөлінуін автоматты түрде бастайды немесе тоқтатады. Бұл электр қуат көзінің үнемделуін қамтамасыз етеді.

- Егер конфорка сәйкес ыдыспен үйлесімділікте қолданылатын болса, дисплейде жылу деңгейі көрсетіледі.
- Индукция магнитті материалдан жасалынған түбі бар сәйкес ыдыстың қолданылуын талап етеді (кестені қараңыз).

Егер конфоркада ыдыс болмаса немесе сәйкес келмейтін ыдыс орнатылса, онда дисплейде пісіру бетіндегі белгі көрсетіледі . Конфорка іске қосылмайды. Егер 90 орта ішінде ыдыс танылмаса, плитаның қосылу операциясы тоқтатылады. Конфорканы сөндіру үшін оны сенсорлық контроллер көмегімен сөндіру керек, яғни тек одан ыдысты алу жеткіліксіз.



Ыдыс қадағасы беттің қосу/сөндіру сенсорлық батырмасы ретінде жұмыс істемейді.

Шыныкерамикалық пісіру беті сенсорлық батырмалармен жабдықталған, олар белгіленген беттерге жанасу арқылы әрекетке келтіріледі.

Сенсорлық батырмаға атқарушы команданың кез келген берілісі акустикалық сигналмен қатар жүреді.

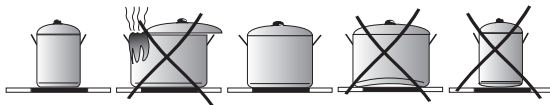
Келесі бақылау керек, қосқан және сөндірген кезде, сонымен қатар қыздыру уақытын таңдау барысында **әрқашан тек бір сенсорлық батырма басулы болуы керек**. Көптеген сенсорлық батырмалар бір уақытта басулы болған жағдайда (сағатпен кілтті ескермегенде), жүйе енгізілетін басқару сигналдарын елемейді, ал ұзақ уақыт басылған кезде ақаулық белгісі беріледі.

Плитаны пайдалану аяқталғаннан кейін ыдыс детекторының нұсқауларын басшылыққа алмастан реттегіш конфоркасын сөндіріңіз.

ПАЙДАЛАНУ

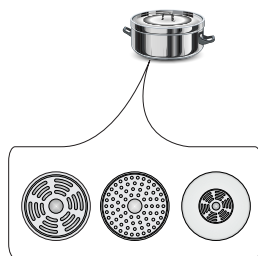
Ыдыстың тиісті сапасы плитаның жоғары өнімділігіне қол жеткізудің негізгі шарты болып табылады.

Индукциялық өрісте даярлауға арналған ыдысты іріктеу



Ыдыстың сипаттамасы.


- Үнемі мінсіз жалпақ түбі бар, тек жоғары сапалы ыдысты қолдану қажет: мұндай түрдегі ыдысты қолдану даярлау кезінде тамақ күйіп кетуі мүмкін жергілікті қызып кету нүктелерінің пайда болуының алдын алады. Қалың металл қабырғалары бар кастрюльдер мен табалар жылудың барынша жақсы таралуына қамтамасыз етеді.
- Кастрөл түбінің құрғақ болуын қадағалаңыз: ыдысты толтыру кезінде немесе тоңазытқыштан алынған ыдысты қолдану кезінде оны плитаға қоймас бұрын түбінің толығымен құрғақ екендігіне көз жеткізген жөн. Бұл плитаның үстіңгі бетінің ластануына жол бермеу үшін мүмкіндік береді.
- Кастрөлдегі қақпақтың болуы жылудың жоғалуының алдын алады, осы арқылы қыздыру уақытын азайтады және электр қуат көзін азайтады.
- Ыдыс бұл пісіру бетіне тура келетіндігін айқындау үшін оның түбін магнитті тартуына тексеру қажет.
- **Индукциялық модуль есебінен температураның оңтайлы бақылауын қамтамасыз ету үшін ыдыс түбі жалпақ болуы тиіс.**
- **Ыдыстың иілген түбі немесе өндірушінің терең мөртаңбаланған логотипі индукциялық модульдің температурасын бақылауға мүмкіндік береді және ыдыстың қыздырылуына алып келуі мүмкін.**
- Бүлінген ыдысты қолдануға болмайды, мыс., өте жоғары температура әсері салдарынан түбінің түрі өзгерген ыдысты.
- Диаметрі ыдыстың толық диаметрінен кем ферромагниттік түбі бар үлкен ыдысты пайдаланған кезде, ыдыстың тек қана ферромагниттік түбі қыздырылады. Бұл орайда жылы ыдыста біртекті емес таралатын жағдай туындайды. Ыдыстың түбіндегі ферромагниттік зона онда алюминийлі бөліктер болғандықтан кемірек, сондықтан берілетін жылы да азырақ болуы мүмкін. Ыдыстың бар екендігін анықта проблемасы туындауы мүмкін немесе ол еште айқындалмайды. Пісірудің үйлесімді нәтижесін алу үшін ыдыстың ферромагниттік түбінің диаметрі конфорканың көлеміне қарай таңдаулы тиіс. Егер де конфоркада ыдыс айқындалмаса, оны диаметрі кішірек конфоркаға қою ұсынылады.



ПАЙДАЛАНУ

Индукциялық пісіру үшін тек қана мынадай материалдардан жасалған ферромагниттік ыдысты пайдалану қажет:

- эмальданған болат
- шойын
- тамақты индукциялық пісіруге арналған тот баспайтын болаттан жасалған ерекше ыдыс.

Таңбалану Ас үй ыдысында		Затбелгіде ыдыстың индукциялық плиталарда қолдану үшін сәйкес келетіндігі туралы ақпараттандыратын белгінің бар екендігін тексеріңіз.
	Магнитті материалдардан (эмальданған металл жапырағынан, феррит тот баспайтын болаттан, шойыннан) жасалынған кастрөлдерді қолданыңыз, кастрөл түбіне магнит жақындатып, тексеріп көріңіз (жабысуы тиіс).	
Тот баспайтын болат	Ыдыстың бар екендігін танымайды Ферромагнитті болаттан жасалынған ыдыстан өзге За	
Алюминий	Ыдыстың бар екендігін танымайды	
Шойын	Жоғары тиімділік	
	Назар аударыңыз: Кастрөлдер плитаға сызат түсіруі мүмкін	
Эмальданған болат	Жоғары тиімділік	
	Жалпақ, қалың және тегіс түбі бар ыдыс ұсынылады	
Әйнек	Ыдыстың бар екендігін танымайды	
Фарфор	Ыдыстың бар екендігін танымайды	
Мыс түбі бар ыдыс	Ыдыстың бар екендігін танымайды	

Ыдыстың көлемі.

- Өзірліктің ең жақсы нәтижесіне қол жеткізу үшін, ыдыс-аяқ пайдалану тиіс, қайсысының төменгі мөлшері (ферромагниттік бөлігі) кәмпірек өлшеміне сәйкес келеді.
- Ыдыстарды пайдалану, төменгі диаметрі кәмпірек мөлшерінен аз болса, кәмпірек тиімділігін төмендетеді және пісіру жұмысының уақытын арттырады.
- Кәмпіректер ыдыс анықтаудың төменгі шегін табалады, онда ол ыдыс-аяқ түбінің ферромагниттік бөлшектер диаметріне және материалға тәуелді, қайсысынан бұл ыдыс жасалып шығарылған. Орынсыз ыдыс-аяқты пайдалану кәмпіріктің ыдысты анықтау қабілетсіздігіне болдрады.

ПАЙДАЛАНУ

- Пісіру панелін электр желісіне қосқаннан кейін үзіліс белгісі жыпылықтай бастайды. **|||120 секунд бойы** – бұл құрылғыны инициализациялау үшін қажет уақыт, ол жыпылықтауды тоқтатқан кезде, пісіру панелі әрі қарай пайдалануға дайын болады.
- Пісіру беті саусағыңызбен кем дегенде 1 секунд басып ұстап тұрғанда қосылатын электрондық сенсорлармен **жабдықталған**.
- Сенсорлық батырманың кез келген қосылуы дыбыстық сигналмен қатар жүреді.
- Қадағадағы қыздыру қуатының тиісті мәнін тікелей таңдауға болады.кез келген жерінен қыздыру қуатын өзгерту қадағасын басу арқылы **0..5..9**.



Сенсорлық панельдердің бетіне заттарды қоюға болмайды (бұл құрылғының ақаулықты тануына әкелуі мүмкін), бұл панельдер үнемі таза күйінде болуы керек.

Қайнатпа плитаны қосу

Қосу/Сөндіру сенсорын **ⓘ** кемінде 1 секунд бойы саусақпен басып тұру керек. Пісіру панелі кастрөл қойылған конфорка индикаторында қараңғыланған «0» саны жанған кезде белсенді болады.



Егер 20 секунд ішінде конфоркаға ыдыс қойылмаса, пісіру панелі өшеді.

Конфорканы қосу

1. Пісіру бетін сенсормен қосыңыз. **ⓘ**
2. Ыдысты сізге қажет конфоркаға қойыңыз.
3. Ыдыс автоматты түрде анықталады және таңдалған конфоркаға жауап беретін индикатор **«0»** көрсете бастайды. Конфорканың тиісті қуаттылығын таңдау үшін, саусақты сенсордың **0..5..9** бойымен, сол жақтан бастап жылжыту қажет (индикаторда таңдап алынған қуаттылық көрсетіледі).
4. Конфорканың жұмысы басталды.



Пісіру панелі автоматты түрде екі немесе одан да көп ыдысты анықтаған жағдайда, таңдалған конфорка үшін жауап беретін **В** индикаторын түртіңіз.



Индикаторда сан немесе әріп жанған кезде конфорка іске қосылады және бұл конфорканың қыздыру қуатын орнатуға дайын екенін білдіреді.

Конфоркаларда сөндіру

- Конфорка белсенді болуы керек. Ондық нүкте жарқырауы керек.
- Саусақты сенсор бойымен солға жылжытып **0..5..9** қуат деңгейін **«0»** төмендетеміз.



Шамамен 10 секундтан кейін конфорка белсенді болмайды.

Конфорка әлі де ыстық күйінде қалады, конфорка индикаторында **В шамамен 10 секунд «H2 әрпі «0» санымен кезектесіп, содан кейін тек «H» әрпі жанады.**

Бүкіл пісіру панелін өшіру

- Пісіру панелі кем дегенде бір конфорка қосылған жағдайда жұмыс істейді.
- қосу/өшіру **ⓘ**сенсорымен бүкіл пісіру панелін өшіру жүзеге асырылады.



Егер конфорка ыстық болса, конфорка индикаторында **В «H» әрпі жанады – қалған қызу пиктограммасы.**



Егер 20 секунд ішінде конфоркаға ыдыс қойылмаса, пісіру панелі сөндіріледі.

ПАЙДАЛАНУ

Power Booster “B”

Booster функциясы конфорканың қуатын
Ø 200 - 2300 Вт-тан 3000 Вт-қа арттыру болып табылады,
Ø 160 - 1400 Вт-тан 2100 Вт-қа арттыру болып табылады,
Bridge – 2700-нан 3700 Вт-қа дейін.

- Конфорканы іске қосамыз
- Слайддердегі «B.» сенсорын басыңыз.

Белсенді бустер конфорка дисплейіндегі «B» әрпімен белгіленеді.



Power Booster функциясының жұмыс істеу уақыты 5 минутқа дейін шектелген. Power Booster функциясын автоматты түрде өшіргеннен кейін, конфорка номиналды қуатта қыздыруды жалғастырады.

Қыздыру элементтерінің температурасы қауіпсіз деңгейге түскен кезде Power Booster функциясын қайтадан пайдалана аласыз. Бұл функция автоматты түрде іске қосылмайды. Егер Booster функциясы кезінде кастрелді конфоркадан алып тастаса, бұл функция одан әрі белсенді болады және кері санақ жалғасады.

Power Booster функциясының әрекеті кезінде конфорканың температурасы (электрондық жүйесінің немесе катушқасының) асқан жағдайда, ол автоматты түрде өшіріледі. Конфорка номиналды қуатқа оралады.

Power Booster функциясын басқару

Конфоркалар тігінен жұптасып жалғанған. Жалпы қуат осы жұптарға бөлінеді.

Бір жұп ішінде екі пісіру аймағы үшін Power Booster функциясын қосу талпынысы максималды рұқсат етілген қуаттың артуына әкелуі мүмкін. Бұл жағдайда бірінші белсендірілген қыздыру аймағының қыздыру қуаты рұқсат етілген максималды деңгейге дейін төмендейді.





Егер Power Booster функциясын қосқан кезде жалпы қуат тым жоғары болса, жұптағы екінші конфорканың қыздыру қуаты автоматты түрде төмендейді. Конфорка төмендеген қуатының мәні пайдаланылатын ыдыс өлшеміне тәуелді болады.

Шектеу функциясы

Тосқауыл функциясы пісіру бетін балалармен кездейсоқ қосылудан қорғауға арналған. Оны тек тосқауылды алғаннан кейін қосуға болады.

Пісіру бетіне тосқауыл қою

Құлыпты қосу пісіру панелі қосылған кезде ғана мүмкін болады. Пісіру панелін  сенсорымен қосқаннан кейін, дыбыстық сигнал естілгенше  қадағаны басыңыз. Құлыптау символы ол белсенді болған кезде жарығырақ жанады. Егер конфоркалар ыстық болса, «H.» әріптері көрсетіледі.






Пісіру панелін құлыптауды оны қосқаннан кейін 10 с ішінде орындау керек, кез келген басқа сенсорларды басуға тыйым салынады. Өзге жағдайда бет тосқауылы қосылмайды.




Пісіру беті тосқауыл алынбағанша, тіпті пісіру бетінің панелін қосып-сөндірген кезде де тосқауыл астында болады. Пешті электрлік қорек желісінен ажыратқанда пеш тосқауылы сөнеді.

ПАЙДАЛАНУ

Ұзақ уақытқа тосқауылдан босату

Пісіру панелін  сенсорымен қосқаннан кейін  сенсорындағы құлыптау символы жарқырайды. Пісіру панелінің құлпын ашу үшін құлыптау сенсорын басыңыз.  дыбыстық сигналын естігенше. Пісіру панелі құлыптан босатылған кезде, құлыптау символы әлсіз жанады.



Пісіру панелін құлыптан босатуды 10 с ішінде орындау керек, кез келген басқа сенсорларды басуға тыйым салынады. Әйтпесе, пісіру панелі құлыптан босатылмайды. Егер пісіру бетінің сенсорлық панелі құлыптан дұрыс босатылса,  сенсорын басқан кезде барлық дисплейлерде жыпылықтайтын нүкте пайда болады. Егер конфоркалар ыстық болса „Н” әрпі жанады.

Қалдық жылу индикаторы

Ыстық конфорканы сөндірген сәтте көрсеткіште „Н” әрпі сигнал ретінде пайда болады, бұл „конфорка ыстық!” дегенді білдіреді.

Қалдық жылу индикаторы „Н”

Дайындауды аяқтағаннан кейін, осы қыздыру аймағындағы индукциялық плитаның әйнегі ыстық күйінде қалады, бұл қалдық жылу деп аталады.

Егер әйнектің температурасы 60°C* жоғары болса, осы қыздыру аймағының индикаторында „Н” символы пайда болады.



* Температура мәні болжалды болып табылады

Қалдық жылу индикаторы жұмыс істеп тұрған сәтте күйік алмау үшін конфоркаға қол тигізуге, сондай-ақ жылуға сезімтал заттарды қоюға тыйым салынады!

Желіде кернеу болмаған жағдайда, "Н" қалдық жылу индикаторы бұдан әрі жанып тұрмайды. Соған қарамастан конфоркалар ыстық болуы мүмкін!

Жұмыс уақытының шектелуі

Сенімділікті арттыру үшін индукциялық пісіру беті әр конфорканың жұмыс уақытының шектегішімен жабдықталған. Ең жоғарғы жұмыс уақыты қыздыру қуатының соңғы таңдалған деңгейіне қарай анықталады.

Егер қыздыру қуатының деңгейі ұзақ уақыт бойы өзгермесе (кестені қараңыз), онда тиісті конфорка автоматты түрде өшеді және қалдық қыздыру индикаторы іске қосылады. Алайда, кез-келген минута конфорканы қосып, оны пайдалану нұсқаулығына сәйкес пайдалануға болады.

Қыздыру қуаттылығының деңгейі	Максималды жұмыс уақыты минутпен
— = ≡	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
B	5

ПАЙДАЛАНУ

Қыздыруды автоматты түрде жеделдету функциясы

- Таңдалған конфорка **В** белсенді болуы және «0.» деңгейіне орнатылуы тиіс. (ондық нүкте жанып тұр).
- Саусағыңызды оңға **0..5..9** сенсорымен жылжытқанда, сіз кез-келген қыздыру қуатын орнатасыз, содан кейін «А» әрпі пайда болғанша сенсорды 3 секунд бойы сол жерде ұстап тұрасыз.

Осы конфорканың қуат деңгейінің индикаторында «А» әрпі және пайдаланушы бағдарламаланған қуат деңгейі кезекпен жанады.

Қосымша қуатты беру уақыты аяқталғаннан кейін конфорка автоматты түрде индикаторда көрсетілген таңдалған қуат деңгейіне ауысады.



Егер қыздыруды автоматты үдету функциясын қосқаннан кейін қуат деңгейін таңдау сенсоры «0» позициясында 3 секундтан артық орнатылса, яғни қуат деңгейі таңдалмаса, қыздыруды автоматты үдету функциясы өшеді.



Егер кастрелді алып пісіруді автоматты түрде үдету функциясының әрекет ету уақыты біткенге дейін қайта қойса, қосымша қуатпен пісіру соңына дейін созылады.

Қыздыру қуатының деңгейі	Қосымша қуат көмегімен пісіруді автоматты түрде жеделдету функциясының жұмыс уақыты (секундпен)
— = ≡	-
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

Сағат функциясы

Бағдарламаланатын сағат конфорка жұмысының уақытын бағдарламалау мүмкіндігінің арқасында тағам дайындау үрдісін жеңілдетеді. Оларды сонымен қатар таймер ретінде қолдануға болады.


Сағатты қосу



Бағдарламалаушысы бар сағатты әзірлеу үдерісінде конфорканың жұмыс уақытында орнату мүмкіндігіне орай орнатады. Бұл функцияны тек тағам дайындау үшін іске қосуға болады (қыздыру қуаты «0» – ден көп болса). Таймер функциясын барлық төрт конфорка үшін бір уақытта қосуға болады. Таймерді 0:01-ден 1:59 минутқа дейінгі шекте минутына бір рет орнатуға болады. Функция белгіленген уақыт өткеннен кейін автоматты түрде өшеді.

Таймердің уақытын орнату үшін :


- **В** таймерімен конфорканы таңдап, **0..5..9** сенсорымен 1-9 шегінде қыздыру қуатын орнатыңыз. Дисплейде таңдалған қыздыру қуаты 1-ден 9-ға дейін ондық үтірмен жанады (мысалы, «4.»).
- содан кейін 10 сек. ішінде таймерді белсендіру сенсорын **С** басыңыз. Таймер дисплейінде **В. В. В** сандары пайда болады.
- таймерді қосқаннан кейін уақытты **+** және **-** сенсорларының көмегімен орнатыңыз. Оң жақтағы алғашқы екі дисплей конфорканы өшіруге дейін қалған минуттардың санын көрсетеді, ал уақыт бір минуттан аз болған кезде секундтар көрсетіледі. Сол жақтағы дисплейде қалған сағаттардың саны көрсетіледі.

ПАЙДАЛАНУ



Тамақ дайындаудың кез-келген сәтінде бағдарламаланған уақытты өзгертуге болады. Мұны істеу үшін пісіру кезінде уақытын өзгертіңіз келетін конфорканы таңдаңыз, яғни оны таймерді қосу индикаторымен іске қосыңыз , содан кейін+ сенсор индикаторын түртіңіз немесе —уақытты өзгертіңіз.

Сіз тамақ піскенге дейін қалған уақытты кез-келген уақытта тексере аласыз. Таймер индикаторын  түртіңіз; осы конфорка үшін таймердің белсенді жұмыс уақыты жыпылықтайтын  сенсорымен сигналданады.

Бағдарламаланған пісіру уақыты аяқталғаннан кейін конфорка өшіп, дыбыстық сигнал естіледі. Оны кез келген сенсорға қол тигізе отырып өшіруге болады. Дыбыстық сигнал 2 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

Егер сіз таймерді ертерек өшіргіңіз келсе,  индикаторын түртіңіз, содан кейін «000» көрсеткенше — сенсорына қолыңызды тигізіп, таймер индикаторын арылтыңыз.

Тәуелсіз таймер функциясы

Таймерді ешбір конфорканы басқармайтын тәуелсіз әрекет етуші ретінде пайдалануға болады. Тәуелсіз таймерді орнату үшін қарапайым таймер функциясын теңшеу сипаттамасындағы барлық қадамдарды орындаңыз, айырмашылығы-конфоркалардың біреуін де таңдаудың қажеті жоқ, яғни плитаны қосқаннан кейін бірден таймерді белсендіру сенсорын  түртіп, уақытты орнатыңыз. Таймер лүпілдейтін сенсормен белгіленеді. . Таймерді өшіру бағдарламаланған қыздыру аймағында таймер функциясын өшіру сияқты орындалады.






Жылыту функциясы

Тағам жылыту функциясы конфоркадаға таңдалған тағам температурасын ұстап тұрады. Таңдалған конфорка кіші жылыту қуатына қосылады. Осы функцияның арқасында жылы, жеуге дайын тағамды алуға болады, ол өзінің дәмін өзгертпейді және кастрюльдің түбіне күйіп жабыспайды. Бұл функцияны май, шоколад және т. б. еріту үшін де қолдануға болады.

Осы функцияның дұрыс қолданылуының шарты түбі жалпақ сәйкес ыдыстың қолдану болып табылады, бұл ыдыстың температурасының конфоркада орналасатын қадағамен дәл өлшенуі үшін қажет. Тағамды жылыту функциясын кез-келген аймақта қосуға болады. Микробиологиялық көрсеткіштерді ескере отырып, тағамды ұзақ уақыт жылыда ұстау ұсынылмайды, сондықтан сонымен қатар бұл функцияда сенсорлық панель 2 сағаттан кейін өшеді.

Жылыту аймағында сіз 42°C, 70°C және 94°C қыздыру температурасының 3 деңгейін орната аласыз.

Қыздыру функциясы келесідей қосылады:

- тиісті конфорканы  сенсорымен таңдағаннан кейін қыздыру функциясының сенсорын  басыңыз, содан кейін дисплейде көлденең символ (—) жанады- 42°C қыздыру деңгейін таңдауды білдіреді,
- қыздыру функциясының сенсорын  екінші рет басыңыз, дисплейде қос көлденең символ (==) жанады- 70°C қыздыру деңгейін таңдауды білдіреді,
- қыздыру функциясының сенсорын  үшінші рет басыңыз, дисплейде үш көлденең символ (===) жанады- 94°C қыздыру деңгейін таңдауды білдіреді,
- қыздыру функциясын кез-келген уақытта сенсор сөнгенше  сенсорды басу арқылы өшіруге болады.

ПАЙДАЛАНУ

Stop'n go қызметі «II»

Stop'n go қызметі стандартты үзіліс ретінде жұмыс жасайды. Оның арқасында кез келген уақытта қайнату бетінің жұмысын уақытша тоқтатып, алдыңғы баптауларға оралуға болады.

Stop'n go қызметін қосу үшін кем дегенде бір конфорка қосұлы болуы керек. Содан кейін **II** сенсорын басыңыз. Конфоркалардың барлық индикаторларында **8. II** символы жанады және үзілісті белсендіретін сенсор айқынырақ жанады.

stop'n go функциясын өшіру үшін **II** сенсорын қайта басу керек сигнализациялаушы диод жыпылықтай бастайды, содан кейін кез-келген сенсорды **8.** басыңыз. Конфоркалардың индикаторларында **8.** stop'n go функциясын қосудың алдында орнатылған теңшелімдер жанады.

Autobridge

Autobridge функциясының көмегімен бір конфорка ретінде 2 конфорканы бақылауға болады. Autobridge функциясы өте ыңғайлы, әсіресе тамақ пісіру үшін табалар түріндегі кастрөлдер қолданылса.

Бұл функция табаны оң және сол жақ конфоркаларға қойғанда автоматты түрде іске қосылады. Жоғарғы индикаторда «**II**» таңбасы жанады, ал төменгі жағында- «**0**» саны пайда болады. Қыздыру қуаттылығын өзгерту сенсорының бойымен **0..5..9** саусақты жылжыта отырып, қыздырудың қажетті қуаттылығын орнатыңыз.

Бұл функцияны қолмен де қосуға болады, оң және сол жағынан конфорканы таңдаудың 2 сенсорын бір уақытта басу жеткілікті **8.** Жоғарғы индикаторда «**II**» символы жанады, ал төменгі жағында «**0**» саны пайда болады. Қыздыру қуаттылығын өзгерту сенсорының бойымен саусақты жылжыта отырып, **0..5..9** қыздырудың қажетті қуаттылығын орнатыңыз.



Осы сәттен бастап екі конфорка бір сенсормен басқарылады.

Auto bridge өшіру үшін бір уақытта конфорканы таңдаудың 2 сенсорын қайта басу керек – **8.** Autobridge функциясы солардың көмегімен іске қосылған сенсорлар. Дисплейде «**0**» саны жанады.



Осы сәттен бастап конфорка жеке жұмыс жасайды.

Stop'n go қызметі «II»

Stop'n go қызметі стандартты үзіліс ретінде жұмыс жасайды. Оның арқасында кез келген уақытта қайнату бетінің жұмысын уақытша тоқтатып, алдыңғы баптауларға оралуға болады.

Stop'n go қызметін қосу үшін кем дегенде бір конфорка қосұлы болуы керек. Содан кейін **II** сенсорын басыңыз. Конфоркалардың барлық индикаторларында **8. II** символы жанады және үзілісті белсендіретін сенсор айқынырақ жанады.

stop'n go функциясын өшіру үшін **II** сенсорын қайта басу керек сигнализациялаушы диод жыпылықтай бастайды, содан кейін кез-келген сенсорды **8.** басыңыз. Конфоркалардың индикаторларында **8.** stop'n go функциясын қосудың алдында орнатылған теңшелімдер жанады.

ПАЙДАЛАНУ

Autobridge

Autobridge функциясының көмегімен бір конфорка ретінде 2 конфорканы бақылауға болады.

Autobridge функциясы өте ыңғайлы, әсіресе тамақ пісіру үшін табалар түріндегі кастрөлдер қолданылса.

Бұл функция табаны оң және сол жақ конфоркаларға қойғанда автоматты түрде іске қосылады. Жоғарғы индикаторда «*fl*» таңбасы жанады, ал төменгі жағында- «0» саны пайда болады. Қыздыру қуаттылығын өзгерту сенсорының бойымен 0..5..9 саусақты жылжыта отырып, қыздырудың қажетті қуаттылығын орнатыңыз.

Бұл функцияны қолмен де қосуға болады, оң және сол жағынан конфорканы таңдаудың 2 сенсорын бір уақытта басу жеткілікті *8*. Жоғарғы индикаторда «*fl*» символы жанады, ал төменгі жағында «0» саны пайда болады. Қыздыру қуаттылығын өзгерту сенсорының бойымен саусақты жылжыта отырып, 0..5..9 қыздырудың қажетті қуаттылығын орнатыңыз.



Осы сәттен бастап екі конфорка бір сенсормен басқарылады.

Auto bridge өшіру үшін бір уақытта конфорканы таңдаудың 2 сенсорын қайта басу керек – *8*. Autobridge функциясы солардың көмегімен іске қосылған сенсорлар. Дисплейде «0» саны жанады.



Осы сәттен бастап конфорка жеке жұмыс жасайды.

Пайдаланушының мәзірі



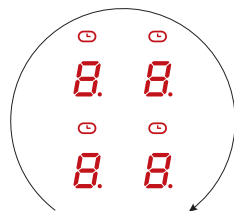
Пайдаланушы мәзірін іске қосу пісіру панелін электр желісіне қосқаннан кейін 2 минут ішінде ғана қол жетімді.

- Пісіру панелін ① қосу / өшіру сенсорымен іске қосу
- Пісіру тақтасы өшкенге дейін және сенсордың жарық диоды жанғанша ① сенсорды 3 секунд бойы қайта басып ұстап тұру.

|| Үзіліс

- Үзіліс сенсорын басып, ұстап тұрыңыз және сол жақ алдыңғы, сол жақ артқы, оң жақ артқы, оң жақ алдыңғы конфоркалардың сенсорын дәйекті түрде басыңыз. Осы этапта біз әрқашан сенсорды ұстап тұрамыз || Кідірту

- Мәзірді іске қосу сәтті аяқтағаннан кейін, артқы сол жақ конфорканың индикаторы «U0» көрсетеді.



ПАЙДАЛАНУ

U0 – Power Choice

U2 – Сенсорды басқаннан кейінгі сигналдың қаттылығы


U3 – Хабарландыру сигналының қаттылығы (мысалы, дабыл)

U4 – Дисплейлердің ашықтығы

U5 – Таймердің кері санау кезіндегі анимациясы

U6 – Hob & Go

U7 – Пісіру панелі кері санақтың (таймердің) аяқталғаны туралы хабарлайтын уақыт

- Артқы сол жақ конфорканың индикаторында көрсетілген U әрпін басыңыз.
- Функцияны таңдау үшін, мысалы «U4» функциясын, сырғытпаның үстінен саусағыңызбен өтіңіз. **0..5..9**
- Содан кейін таймер индикаторын басыңыз. **8 8 8** функцияның мәнін өзгерту үшін.
- Функция теңшелімдерін өзгерту үшін сырғытпаның үстінен саусағыңызбен өтіңіз **0..5..9**.
- Теңшелімдерді растау сенсорды ұстап тұру арқылы жүзеге асырылады. 

ФУНКЦИЯСЫ	ТЕҢШЕУЛЕР
U0	Опция: 2,8 кВт; 3,7 кВт, 6,0 кВт; 7,4 кВт (максималды қуат)
U2	0 – дыбыс жоқ, 1 – минималды дыбыс қаттылығы 2 – орташа дыбыс қаттылығы 3 – максималды дыбыс қаттылығы
U3	0 – ден минималды дыбыс қаттылығы 3-ке дейін-максималды дыбыс қаттылығы
U4	0 – ден максималды жарықтық 9-ға дейін-минималды жарықтық
U5	0 – анимация жоқ, 1 – анимация 59 с және 0 с арасындағы кері санақ кезінде іске қосылады
U6	0 – Hob & Go функциясы өшірілген 1 – Hob & Go функциясы қосылған
U7	0 – дыбыстық сигнал 120 с жұмыс істейді, 1 – дыбыстық сигнал 10 с жұмыс істейді, 2 – дыбыс жоқ.



Пісіру панелінің қосу/өшіру дыбысын өшіру мүмкін емес.



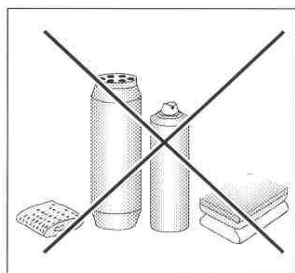
Power Choice теңшелімдері өзгерген кезде, 0 мен 4 арасындағы сенсорларды басу берілген мәнің азаюына әкеледі, ал 5 пен 9 арасындағы сенсорларды басу берілген мәнің жоғарылауына әкеледі.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Пайдаланушының плитаның жағдайын және техникалық қызмет көрсетуін күтуі, оның апатсыз жұмысының мерзімін едәуір ұзартуға әсер етеді.

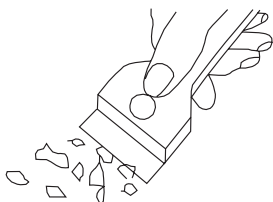


Шыныкерамиканы тазалау үшін шыныны тазалау әдістері қолданылады. Ешқашан да абразивті немесе күшті тазалау құралдарын, сонымен қатар, тазалауға арналған құмды және беті қатпарлы ысқышты пайдалануға болмайды. Бүмен тазартқыштар қолдануға тыйым салынады



Әр пайдаланудан кейін тазалау

- **Жеңіл күймеген ластануды** тазартқыш құралсыз ылғалды матамен тазарту керек. Жуғыш құралдар көк түсті дақтар қалдыруы мүмкін. Мұндай дақтарды арнайы тазалау құралдарын қолданғанның өзінде бір реттен кетіру мүмкін емес.
- **Қатты күйген лас затты үшкір қырғышпен кетіреді. Одан соң бетті ылғалды матемен сүрту керек.**



Қайнату бетін тазалауға арналған қырғыштар

Дақтарды кетіру

- **Ашық жылтыр дақтарды (алюминий қалдықтарын)** суыған қайнату бетінен арнайы тазарту құралдарымен тазалауға болады. Өк қалдықтарын (мысалы, қайнаған судың шашыраған тамшыларын) сірке суымен немесе арнайы тазарту құрылғысымен тазалау керек.
- Қант, құрамында қанты бар тағамдар, пластик және алюминий фольганы тазартқанда конфорканы сөндіруге тыйым салынады! Қалдықтарды ыстық конфоркаға арналған үшкір қырғышпен дереу мұқият тазалау керек (ыстық қалпында). Беттің ластануын кетіргеннен кейін сөндіріп, суыған соң арнайы тазартқыш құралмен тазалау керек.

Арнайы тазарту құрылғыларын шаруашылық дүкендерінен, маманданған электрлік техника, косметика және тұрмыстық химия дүкендерінен, азық-түлік дүкендерінің бөлімдері мен ас үй салондарынан алуға болады. Үшкір қырғыштарды шаруашылық дүкендерінде, құрылыс және лак-бояу дүкендерінде сатып алуға болады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Тазартқыш құралды ыстық бетке жағуға тыйым салынады. Тазартқыш құралды құрғатып, одан соң ылғалды матамен сүрту ұсынылады. Қайнату бетін қайта қосар алдында тазартқыш құрал қалдықтарын ылғалды матамен сүртіп алу керек. Керісінше жағдайда олар бетке зиян келтіруі мүмкін.

Қайнату бетінің шыныкерамикасын дұрыс пайдаланбаған жағдайда өндіруші ешқандай жауапкершілікте болмайды!

Назар аударыңыз!

Егер басқару тақтасы қайнату беті қосулы болғанда қандай да бір себеппен жұмыс жасамаса, негізгі сөндіргішті сөндіріп, сақтандырғышты алу және қызмет көрсету орталығына хабарласу керек.

Назар аударыңыз!

Шыныкерамиканың жарықшағы немесе сынық бөлігі анықталған жағдайда қайнату бетін дереу сөндіріп, электр желісінен ажырату керек. Бұл үшін сақтандырғышты алып, айырды розеткадан суыру керек. Одан соң қызмет көрсету орталығына хабарласу

Мерзімді тексерістер

Плитаны тазалықта ұстауға бағытталған әрекеттерден басқа:

- Плитаның жұмыс түйіндерін басқару элементтерінің әрекетін кезең сайын тексеруден өткізу. Кепілдеме мерзімі өткеннен кейін, кем дегенде жылына бір рет сервис орталықтарының пунктіне плитаны техникалық тексеруге беріп отыру қажет.
- анықталған ақауларды жою,
- плитаның жұмыс түйіндерінің кезеңдік техникалық қызмет көрсетуін жүргізу,

Назар аударыңыз!

Барлық жөндеу және реттеу жұмыстарын сәйкес сервистік қызмет көрсету орталығы немесе сәйкес өкілеттіктерге ие маман орындау керек.


АҚАУ ПАЙДА БОЛҒАН КЕЗДЕГІ ӨРЕКЕТ ЕРЕЖЕСІ

Ақау болған жағдайда келесідей жасау керек:

- плитаның жұмыс түйіндерін өшіру
- электр қуат көзін өшіру
- Жөндеуге тапсырыс беру
- Кейбір ұсақ ақауларды пайдаланушы келесі кестеде келтірілген нұсқауларды орындау отырып өзіжоя алады, клиентке қызмет ету жөніндегі бөлімге немесе қызмет көрсету орталығына жүгінбес бұрын кестедегі келесі тармақтарды тексеру қажет.

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ	ӨРЕКЕТТЕР
1.Құрал жұмыс істемейді	- Кернеуді беру кезінде ауытқулар	- Үй желісіндегі сақтандырғышты тексеру, жанып кеткенін ауыстыру
2.Құрылғы шама енгізуге жауап қайтармайды	- басқару тақтасы қосылмаған	- қосу
	- сенсорлы батырма тыс қысқа басылған (секундтан аз)	- батырманы ұзағырақ басу керек
	- бір мезгілде бірнеше сенсорлық батырма басылған	- үнемі тек бір батырманы басу (конфорканы сәндіруден басқа)
3.Құрылғы әсер етпейді және ұзақ дыбыстық белгібереді	- дұрыс қызмет көрсетпеу (қате сенсорлық батымалар қосылған немесе өте жылдам)	- пісіру бетін қайтара қосу
	- сенсорлық батырма(лар) жабық немесе ластанған	- сенсорлық батырмаларды ашу немесе тазарту
4.Құрылғы толық сөнеді	- қосқаннан кейін 10 сек астам уақыт ішінде ешқандай параметрлер енгізілмеді	- басқару тақтасын қайта қосу және сәйкес мәліметтерді енгізу
	- сенсорлық батырма(лар) жабық немесе ластанған	- сенсорлық батырмаларды ашу немесе тазарту
5.Бір конфорка сөнеді, индикаторда «Н» әрпі жанады	- жұмыс уақытын шектеу	- конфорканы қайтадан қосу
	- сенсорлық батырма(лар) жабық немесе ластанған	- сенсорлық батырмаларды ашу немесе тазарту
	- электронды элементтердің қызып кетуі	

АҚАУ ПАЙДА БОЛҒАН КЕЗДЕГІ ӨРЕКЕТ ЕРЕЖЕСІ

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ	ӨРЕКЕТТЕР
6. Конфорканың ыстық болуына қарамастан, қалдық жылудың индикаторы жанбайды.	- кернеуді беру кезінде ауытқу, аспап желіден ажыратылған.	- басқару панелін жақын арада қосып және өшіргеннен кейін ғана қалдық жылудың индикаторы қосылады.
7. Керамика панелінде жарық.	 Қауіпті! Плитаны желіден тез арада ажырату қажет (қорғағыш). Жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына жүгіну.	
8. Егер ақау бұдан әрі жойылмаса.	Плитаны желіден ажыратыңыз (қорғағыш!). Жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына жүгініңіз. Маңызды! Сіз аспаптың жарамды жағдайда болуына және оның тиісті үй жағдайында пайдаланылуына жауаптысыз. Егер тиісті емес пайдалану кезінде пайда болған ақау салдарын жою үшін, сіз қызмет көрсету орталығының қызметкерін шақыртыңыз, бұл шақыртылу кепілдік мерзімі ішінде болса да, сіз оны төлейсіз. Көрсетілген нұсқаулықты ұстанбау әсерінен пайда болған ақауға өкінішке орай біз жауап бере алмаймыз.	
9. Индукциялы плита бәсеңдетілген дыбыс шығарса.	Бұл қалыпты құбылыс. Электронды жүйені салқындататын желдеткіш жұмыс істеп тұр.	
10. Индукциялы плита ысқырыққа ұқсас дыбыс шығарса.	Бұл қалыпты құбылыс. Ең жоғарғы қуатта пайдалану уақытында бірнеше жұмыс аумағының кезінде орауыш жұмысының жиілеуіне қарай плита жеңіл ысқырық шығарады.	
11. Пісіру беті жұмыс істемей жатыр, конфоркалар қосылмай және жұмыс істемей жатыр.	- электрониканың бұзылуы	- пісіру бетін босату, ал бірнеше минут өткен соң оны электр желісінен ажырату (сақтандырғышты шығару) қажет.
12. E2 белгісі	Индукциялы орауыштың жанып кетуі	- жеткіліксіз салқындату, - қайнату бетінің айдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкесорнатылуы тексеру. - 17 бет те піске ртпобойыншакәстрәлд і тексеру.

ТЕХНИКАЛЫҚ МӘЛІМЕТТЕР

Нақты кернеу	220-240/380-415В 2кВ~50/60 Гц
Қайнату бетінің нақты қуаты:	7,4 кВт
Моделі	ВН16*
- индукциялық конфорка:	
- индукциялық конфорка Booster: Ø 160 mm	1400/2100Вт
- индукциялық конфорка Booster: Ø 200 mm	2300/3000Вт
Өлшемдері	592 x 522 x 50;
Салмағы	са. 9,3 кг;

Еуропалық одақта қолданылатын EN 60335-1; EN 60335-2-6, нормаларына сәйкес келеді.

Өндірушінің мәлімдемесі

Осымен өндіруші тұрмыстық аспабының төмендегі көрсетілген негізгі талаптар мен басшылықтарына сәйкес келеді деп куәландырады;

- төменвольтті жабдықтар директивасы 2014/35/ЕС,
- электромагниттік үйлесімділік директивасы 2014/30/ЕС,
- қоршаған ортаны жобалау директивасы 2009/125/ЕС,
- „төмен вольтты жабдықтардың қауіпсіздігі үшін” талап ТР ТС 004/2011,
- „техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі” талап ТР ТС 020/2011

Аспап **EAC** сәйкестікті белгісімен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.

ШАНОВНІ КЛІЄНТИ,

Варильна поверхня «Hansa» поєднує легкість у користуванні та досконалу ефективність.

Після прочитання цієї інструкції, обслуговування варильної поверхні не буде проблемою.

Перед запакуванням варильна поверхня пройшла детальну контрольну перевірку щодо безпеки та функціональності.

Будь ласка, прочитайте уважно дану інструкцію з експлуатації перед запуском пристрою.

Дотримання вказівок, що містяться у ній, дозволить уникнути неправильної експлуатації.

Інструкцію необхідно зберігати у легкодоступному місці.

Необхідно чітко дотримуватись положень інструкції з експлуатації, щоб уникнути нещасних випадків.

Увага!

Використовуйте пристрій тільки після прочитання цієї інструкції.

Пристрій був розроблений виключно, як пристрій для приготування їжі. Будь-яке інше застосування (наприклад, обігрів приміщень) не відповідає її призначенню і може бути небезпечним.

Виробник залишає за собою право вносити у пристрій зміни, які однак не впливатимуть на його роботу.

Пристрій був розроблений виключно, як пристрій для приготування їжі. Будь-яке інше застосування (наприклад, обігрів приміщень) не відповідає її призначенню і може бути небезпечним.

Виробник залишає за собою право вносити у пристрій зміни, які однак не впливатимуть на його роботу.

ЗМІСТ

Загальна інформація.....	31
Вказівки щодо безпеки експлуатації.....	32
Опис виробу.....	37
Установка.....	39
Експлуатація.....	43
Чистка та догляд.....	54
Порядок дій у надзвичайних ситуаціях.....	56
Технічні дані.....	58

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Увага. Пристрій і його доступні частини нагріваються під час використання. Можливості доторкнутися до нагрівальних елементів повинна бути приділена особлива увага. Діти до 8 років повинні залишитися осторонь, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.

Це обладнання може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старшими та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду і знань, якщо це відбувається під наглядом чи за вказівками використання приладу з боку осіб, відповідальних за їх безпеку. Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з обладнанням. Прибирання і технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

Увага. Приготування з використанням жиру або олії на варильній поверхні без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі.

НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою, вимкніть пристрій, а потім накрийте вогонь, наприклад кришкою або негорючою ковдрою.

Увага. Небезпека пожежі: не накопичуйте речей на поверхні для приготування їжі.

Увага. Якщо на варильній поверхні є тріщина, необхідно вимкнути живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки і кришки та алюмінієву фольгу не рекомендується класти на варильну поверхню, оскільки вони можуть сильно нагрітися.

Після використання вимкнути вимикачем конфорку варильною поверхні, не покладатися на функцію детектору наявності посуду.

Пристрій не має управлятися зовнішнім таймером або незалежною системою дистанційного керування.

Щоб очистити варильну поверхню, не використовуйте обладнання для очищення парою.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед першим використанням варильної індукційної поверхні обов'язково потрібно прочитати інструкцію з експлуатації.

Таким чином, Ви забезпечите собі безпеку і уникнете пошкодження від неправильної експлуатації.

- Якщо індукційна варильна поверхня використовується в безпосередній близькості від радіо, телевізора або іншого пристрою, що створює електромагнітне поле, обов'язково потрібно перевірити правильність роботи панелі управління варильної поверхні.

- Варильну поверхню повинен підключати кваліфікований фахівець - електрик.

- Забороняється встановлювати варильну поверхню поблизу пристроїв для охолодження та заморожування.

- Меблі, в які вбудовується варильна поверхня, повинні витримувати температуру близько 100оС.

Це також відноситься до вікон, країв, пластмасових поверхонь, клею та ліків.

- Варильну поверхню використовувати тільки після її монтажу.

Таким чином, Ви уникаєте ризику доторкнутися до частин, що знаходяться під напругою.

- Ремонт електричних приладів може проводити тільки кваліфікований фахівець.

Некваліфікований ремонт є небезпечним.

- Пристрій вважається повністю відключеним від електромережі тільки тоді, коли вимкнений запобіжник або вийнята вилка з розетки.

- Вилка приєднувального кабелю має бути доступною після установки варильної поверхні.

- Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з обладнанням.

- **Люди з імплантованими пристроями, що підтримують життєво важливі функції (такими як кардіостимулятори, інсулінова помпа або слуховий апарат) повинні переконатися, що робота цих пристроїв не буде порушена роботою індукційної варильної поверхні (обсяг частоти дії індукційної варильної поверхні становить 20-50 кГц).**

- У разі збою живлення в мережі, всі налаштування будуть скасовані.

Після появи живлення у мережі рекомендується поводитися з обережністю.

Доки конфорки гарячі горітиме індикатор залишкового тепла „Н” і, як при першому включенні, ключ блокування.

- Вбудований в електронну систему індикатор залишкового тепла показує, чи включена робоча поверхня, чи є ще гарячою.

- Якщо розетка знаходиться поблизу конфорки, звернути увагу, щоб провід живлення не торкався гарячих поверхонь.

- Не використовуйте посуд з пластику і алюмінієвої фольги.

Вони розплавляються при високих температурах і можуть пошкодити склокераміку.

- Цукор, лимонна кислота, сіль і т.п. в твердому і рідкому вигляді, а також пластик не повинні потрапити на гарячу поверхню.

- Якщо все ж цього не вдалося уникнути, ні в якому разі не можна вимикати варильну поверхню, потрібно негайно зіскребти розсіпані продукти або пластик за допомогою скребка. Беріть руки від опіків і травм.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- При використанні індукційної варильної поверхні користуватися каструлями і сковорідками з плоским дном без гострих кутів і задирок, які можуть подряпати скло.
- Варильна індукційна поверхня стійка до теплового удару. Вона не чутлива до холодного та гарячого. **ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ**
- Намагайтеся не упускати предмети на склокераміку. Точкові удари (наприклад, упустили ємність зі спеціями) можуть привести до утворення тріщин і відколів склокераміки.
- Пошкодження може призвести до того, що киплячі бризки проникнуть всередину варильної поверхні до елементів, що під напругою.
- Забороняється використовувати варильну поверхню в якості дошки для нарізки або стільниці.
- Забороняється встановлювати варильну поверхню без вентилятора над духовою шафою, посудомийною машиною, холодильником, морозильником або пральною машиною.
- Якщо варильна поверхня вбудована в стільницю, металеві предмети, що знаходяться в шафі можуть нагрітися до високої температури від потоку повітря, що виходить із системи вентиляції варильної поверхні.
Тому рекомендується застосувати заслінку (див. мал. 2).
- Обов'язково дотримуйтеся вказівок з догляду та чищення склокераміки.
Виробник не несе відповідальності у разі неналежної експлуатації.

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Особи, котрі відповідально відносяться до використання електроенергії, оберігають не лише домашній бюджет, але також підходять свідомо до питання охорони довкілля.

Тому давайте економити електроенергію! А для цього потрібно:

- **Для приготування їжі використовувати відповідний посуд.**

Посуд з плоским і товстим дном дозволить заощадити до 1 / 3 електроенергії. Слід використовувати кришку, в іншому випадку споживання електроенергії зросте чотирикратно!

- **Конфорки і дно посуду завжди повинні бути чистими.**

Забруднення заважають теплопередачі - сильно пригорілий бруд можна усунути лише з використанням засобів, що завдають великої шкоди навколишньому середовищу.

- **Уникати надмірного „заглядання” до посуду під час приготування їжі.**

- **Не вбудовувати варильну поверхню біля холодильників/морозильників.**

Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.

РОЗПАКУВАННЯ



На час транспортування забезпечено захист пристрою від пошкодження. Після розпакування обладнання, будь ласка, подбайте про утилізацію елементів упаковки безпечним для навколишнього

середовища способом. Усі матеріали, використані для пакування, є безпечними для навколишнього середовища та підлягають 100% переробці і позначені відповідним символом.

Увага! Пакувальні матеріали (поліетиленові мішки, шматки пінополістиролу і т.д.) у ході розпакування слід тримати у недоступному для дітей місці.

УТИЛІЗАЦІЯ ЗНОШЕНОГО ОБЛАДНАННЯ КОРИСТУВАЧАМИ

Даний пристрій відповідно до Європейської директиви 2012/19/UE і Закону Республіки Польща „Про використане електричне та електронне устаткування” марковано символом закресленого контейнера для відходів.



Це маркування означає, що даний пристрій, після завершення експлуатації не можна викидати разом з іншими побутовими відходами.

Користувач зобов'язаний здати його у відповідний пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Пункти збору, у т.ч. місцеві та районні пункти, утворюють відповідну систему, що дозволяє здати цей пристрій.

Відповідне поводження з використаним електричним та електронним обладнанням дозволяє уникнути шкідливих для здоров'я людини і навколишнього середовища наслідків, які можуть бути спричинені наявністю небезпечних компонентів та неправильним зберіганням і переробкою такого обладнання.

ОПИС ВИРОБУ

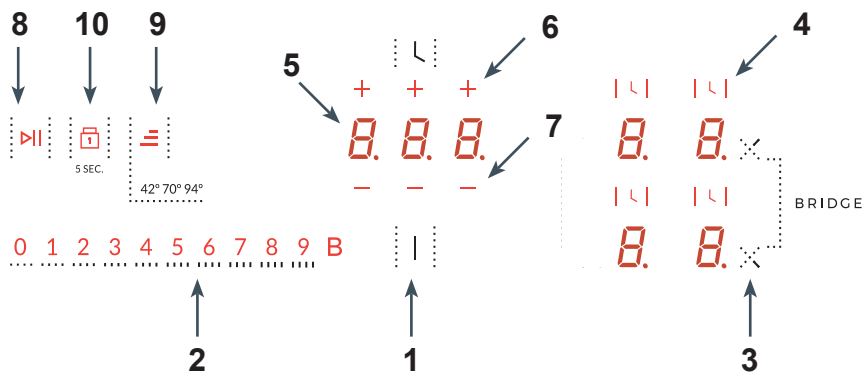
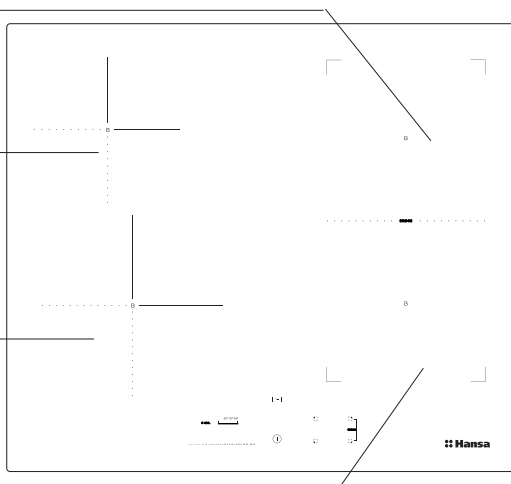
Опис варильної поверхні

Індукційна конфорка **booster**
Ø 160 mm (задня права)

Індукційна конфорка **booster**
Ø 160 mm (задня ліва)

Індукційна конфорка **booster**
Ø 200 mm (передня ліва)

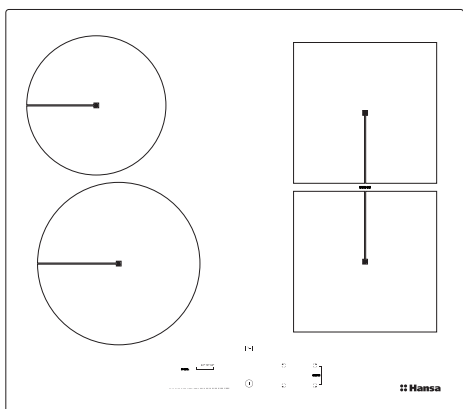
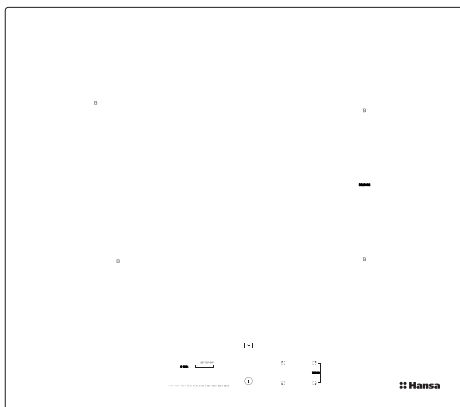
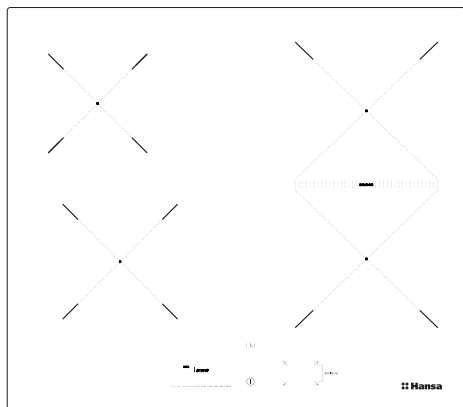
Індукційна конфорка **booster**
Ø 160 mm (передня права)



1. Сенсорна кнопка увімкнути/вимкнути поверхню
2. Сенсорна кнопка зміна потужності нагрівання
3. Індикатор конфорки
4. Сенсорна кнопка активації таймера
5. Індикатор таймера
6. Сенсорна кнопка «+» таймера
7. Сенсорна кнопка «-» таймера
8. Сенсорна кнопка функції пауза
9. Сенсорна кнопка функції підігріву
10. Сенсорна кнопка блокування

ОПИС ВИРОБУ

Опис варильної поверхні

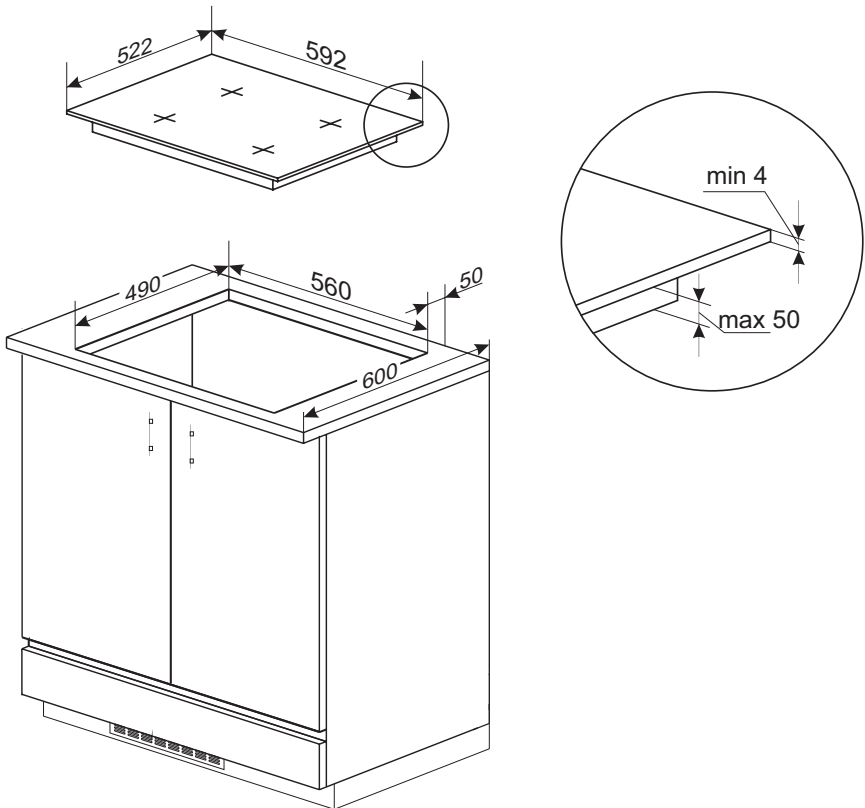


УСТАНОВКА

Підготовка стільниці для встановлення варильної поверхні

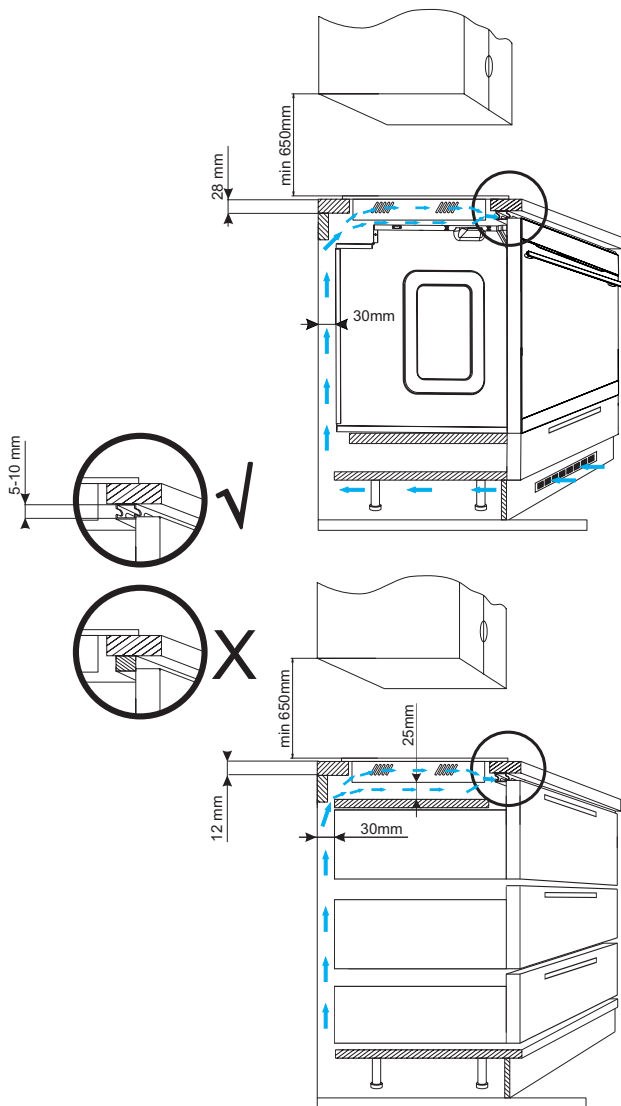
- Відстань від краю отвору до бічної стіни меблів має становити не менше 55 мм.
- Вбудовані меблі повинні мати облицьовку і клеї для її приклеювання, стійкі до температури +100 ° С. Невиконання цієї вимоги може призвести до деформації поверхні і відклеювання облицьовки.
- Краї отвору необхідно захистити матеріалом, стійким до поглинання вологи.
- Отвір у стільниці необхідно виконати згідно з розмірами, поданими на рис. 1.
- Під варильною поверхнею необхідно залишити не менше 25 мм вільного простору для циркуляції повітря щоб уникнути перегріву навколо варильною поверхні, мал. 2

1



УСТАНОВКА

2

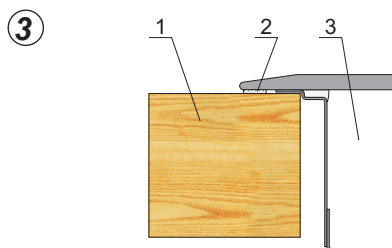


Забороняється встановлювати варильну поверхню над духовою шафою без системи вентиляції

УСТАНОВКА

Установка варильної поверхні

- варильна поверхня підключається кабелем до електромережі згідно зі схемою електричних з'єднань
- Протерти меблевий сегмент від пилу, вставити плиту в нішу і до упору притиснути до меблів (рис.3).



- 1 - стільниця
- 2 - прокладка варильної поверхні
- 3 - керамічна варильна поверхня

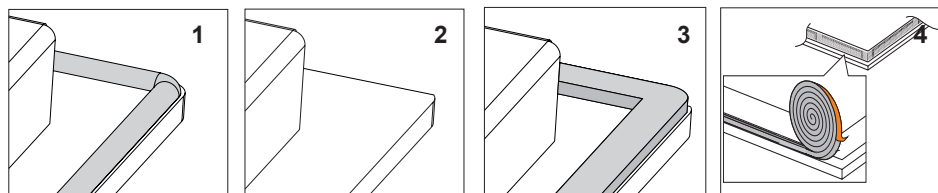
Монтаж прокладки

Залежно від моделі, ущільнювач встановлюється виробником (мал. 1)

Якщо ущільнювач не встановлений виробником, належить виконати наступне:

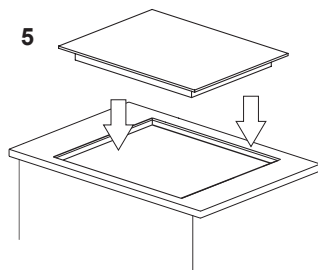
Перед встановленням приладу в отвір у стільниці слід знизу варильної поверхні встановити ущільнювач, долучений до виробу (мал. 2).

Для цього спочатку слід зняти захисну плівку з ущільнювача, а потім наклейте його якомога ближче до краю варильної поверхні (мал. 3,4).



! Встановлення приладу без ущільнювача забороняється.

Встановіть варильну поверхню в меблевий отвір, встановіть її симетрично в отворі таким чином, щоб відстань між варильною поверхнею та краєм кухонної стільниці була рівною з кожного боку (мал. 5).



УСТАНОВКА

Підключення варильної поверхні до електромережі

Увага!

Підключення до електричної мережі може виконувати лише кваліфікований працівник, який має відповідні повноваження. Заборонено самостійно переробляти або модифікувати електричну схему.

Рекомендації щодо установки

Варильна поверхня оснащена клемним блоком, що дозволяє правильно виконати підключення до конкретного виду живлення в електромережі. Клемний блок забезпечує наступні з'єднання:

- однофазне 220-240В ~
- двофазне 380-415В 2кВ~

Підключення варильною поверхні до відповідного джерела живлення можливо через відповідні затискачі на клемному блоці згідно зі схемою електричних з'єднань. Схема електричних з'єднань в нижній частині варильною поверхні на заслінці. Доступ до клемного блоку можливий після відкриття кришки клемного відсіку. Необхідно пам'ятати про підбір відповідного мережевого кабелю, з врахуванням виду підключення і номінальної потужності варильної поверхні.

Увага!

Обов'язково під'єднати кабель заземлення до клемного блоку, клема позначена знаком ⊕. Електромережа, яка живить варильну поверхню, повинна бути заземлена і відповідати правилам техніки безпеки, а також додатково мати відповідний вимикач, що дозволяє відключити напругу в разі надзвичайної ситуації.

Перед підключенням варильної поверхні до електричної мережі, необхідно ознайомитися з інформацією на заводській табличці і схемі підключення. Підключення, що не відповідає схемі електричних з'єднань, може привести до пошкодження.

УВАГА! Спеціаліст по установці зобов'язаний видати користувачеві "свідоцтво підключення приладу до електричної системи" (знаходиться в гарантійному талоні). Після завершення підключення спеціаліст повинен вказати інформацію про спосіб виконаного підключення: - однофазний, двофазний або трифазний, - перетин з'єднувального проводу, - вид захисту (вид запобіжника).

Схема дозволених підключень Увага! Напруга нагрівальних елементів 220-240 В

Увага! При кожному підключенні провід ⊕ заземлення необхідно приєднувати до клеми

Рекомендований вид мережевого кабелю

1	Для мережі 220-240 В однофазне підключення з нейтральним проводом, перемички з'єднують клеми L1-L2, і N1-N2, нейтральний провід до N1, захисний провід до ⊕	1кВ~		HO5VV-3X 4 мм ²
2	Для мережі 380-415/220-240 В двофазне підключення з нейтральним проводом, перемичка з'єднує клеми N1-N2, нейтральний провід до N1, захисний провід до ⊕	2кВ~		HO5VV-4X2,5мм ²

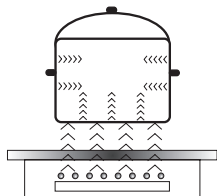
L1=R, L2=S, L3=T, N=клема проводу нейтрального, ⊕=клема проводу заземлення

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Перед першим включенням варильної поверхні

- спочатку ретельно очистити варильну поверхню. З варильною поверхнею поводитися, як зі скляною,
- при першому використанні може виникнути сторонній запах, тому потрібно включити вентиляцію в приміщенні або відкрити вікно,
- виконати операції з обслуговування, дотримуючись вказівок з безпеки.

Принципи роботи індукційного поля



Електричний генератор живить котушку, розташовану всередині пристрою.

Дана котушка створює магнітне поле, яке передається на посуд.

Під дією магнітного поля посуд нагрівається

Ця система передбачає використання посуду, днища якого піддається впливу магнітних полів.

Взагалі індукційна технологія характеризується двома перевагами:

- тепло випромінюється тільки за допомогою посуду, використання тепла є максимально можливим,
- немає явища теплової інерції, тому що приготування їжі починається автоматично при розміщенні посуду на конфорці і закінчується при знятті з конфорки.

Під час звичайного використання індукційної поверхні можуть лунати різні звуки, які абсолютно не впливають на правильну роботу поверхні.

- Низькочастотний свист. Звук лунає, коли посуд порожній, і зникає, якщо налити в нього воду або покласти їжу.
- Високочастотний свист. Звук лунає в зоні поставленого на поверхню посуду, виготовленого з безлічі шарів різних матеріалів, та при включенні максимальної потужності нагрівання. Даний звук також збільшується, якщо одночасно використовуються дві або більше конфорок з максимальною потужністю. Звук зникає або стає менш інтенсивний після зниження потужності.
- Звук скрипу. Звук лунає в посуді, який виготовлений з безлічі шарів різних матеріалів. Інтенсивність звуку залежить від способу приготування їжі.
- Звук дзижчання. Звук лунає під час роботи вентилятора, що охолоджує електроніку.

Звуки, які можуть бути чутні під час правильної експлуатації, лунають від роботи охолоджувального вентилятора, розмірів посуду і матеріалу, з якого він виготовлений, способу приготування страв і використовуваної потужності.

Дані звуки є нормальним явищем і не свідчать про несправність індукційної плити.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Захисний пристрій:

Якщо варильна поверхня встановлена правильно і використовується правильно, рідко бувають необхідними захисні пристрої.

Вентилятор: Він використовується для захисту і охолодження контрольних елементів і елементів живлення. Він може працювати на двох різних швидкостях, працює автоматично. Вентилятор працює, коли включені конфорки і при виключеній варильній поверхні до моменту охолодження електронної системи.


Транзистор: Температура електронних елементів постійно вимірюється за допомогою зонда. Якщо тепло зростає небезпечним способом, дана система автоматично знижує потужність конфорки або відключає конфорку, яка ближче знаходиться до нагрітих електронних елементів.

Виявлення: детектор присутності каstrулі забезпечує роботу варильної поверхні і тим самим нагрівання. Дрібні предмети, розміщені в зоні нагрівання (наприклад, ложка, ніж, перстень...), не розглядатимуться як каstrулі і поверхня не ввімкнеться.

▶ Детектор присутності каstrулі в індукційному полі.

Детектор присутності каstrулі вбудований у варильні поверхні, які містять індукційні конфорки. Під час роботи детектор присутності каstrулі автоматично розпочинає або припиняє виділення тепла у конфорці приготування їжі при розміщенні каstrулі на поверхні або знятті її з поверхні. Таким чином заощаджується електроенергія.

- Якщо конфорка приготування їжі використовується у поєднанні з відповідною каstrулю, на дисплеї вказується рівень тепла.
- Індукція вимагає використання спеціально пристосованих каstrуль, оснащених днищами з магнітного матеріалу (дивись таблицю).

Якщо на конфорці немає каstrулі або поставлено невідповідну каstrулю, на дисплеї з'явиться символ . Конфорку не ввімкнено.

Якщо протягом 90 секунд каstrуля не буде розпізнана, операція ввімкнення варильної поверхні буде скасована.

Щоб вимкнути конфорку, потрібно вимкнути її за допомогою сенсорного блока управління, а не просто знявши каstrулю.



Детектор каstrуль не працює як сенсор ввімкнути/ вимкнути варильну поверхню.

Керамічна варильна поверхня оснащена сенсорами, які обслуговуються дотиком пальця до позначених поверхонь.

Кожне спрацювання сенсора супроводжує звуковий сигнал.

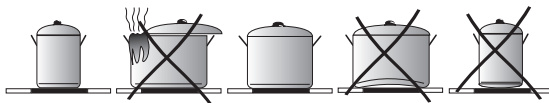
Потрібно звертати увагу, щоб при ввімкненні і вимкненні, а також при визначенні ступеню сили нагрівання **завжди натискати тільки один сенсор**. У випадку одночасного натискання більшої кількості сенсорів (крім годинника і ключа), система ігнорує введені сигнали управління, а при тривалому натисканні звучить сигнал помилки.

Після використання, вимкніть конфорку регулятором і не покладайтеся на покази детектора посуду.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

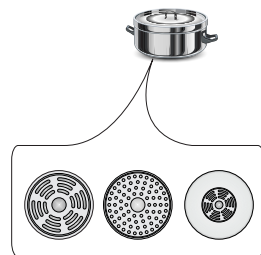
Відповідна якість посуду є необхідною умовою для отримання хорошої продуктивності роботи поверхні.

Вибір посуду для приготування їжі в індукційному полі.



Характеристика посуду.


- Завжди використовуйте посуд високої якості, з абсолютно плоским дном: використання цього типу посуду запобігає виникненню точок з дуже високою температурою, де їжа може прилипнути під час приготування їжі. Сковорідки і каструлі з товстими металевими стінками забезпечують відмінний розподіл тепла.
- Зверніть увагу на те, щоб днища кастрюль були сухими: при заповненні каstrулі або при використанні каstrулі, вийнятої з холодильника, потрібно перед установкою її на конфорці перевірити, чи нижня поверхня повністю суха. Це дозволить запобігти забрудненню варильної поверхні.
- Кришка на каstrулі запобігає виходу тепла і таким чином зменшує час нагрівання і знижує енергоспоживання.
- Для того щоб визначити, чи підходить посуд для даної варильної поверхні, необхідно перевірити її низ на притягання магніту.
- Для оптимального контролю температури індукційним модулем, днище посудини повинно бути плоским.
- Увігнуте днище каstrулі або глибокий штамп з логотипом виробника негативно впливають на регулювання температури індукційним модулем і можуть призвести до перегрівання посуду.
- Не використовуйте пошкоджені посуд, наприклад, з деформованим днищем в результаті надмірної температури.
- При використанні великого посуду з феромагнітним дном, діаметр якого менше повного діаметра посуду, нагрівається виключно феромагнітна частина посуду. При цьому створюється ситуація, в якій тепло не розподіляється рівномірно в посуді. Феромагнітна зона менша в днищі посуду через наявність у ній алюмінієвих частинок, тому тепло, що подається, може бути менше. Може виникнути проблема з визначенням наявності посуду або взагалі він не буде виявлений. Діаметр феромагнітного днища посуду повинен бути підібраний за розміром конфорки для отримання оптимального результату приготування. У разі якщо посуд не виявляється на конфорці, рекомендується його поставити на конфорку з меншим діаметром.



ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Для індукційного приготування необхідно використовувати виключно феромагнітний посуд з таких матеріалів, як:

- емальована сталь
- чавун
- спеціальний посуд з нержавіючої сталі для індукційного приготування їжі.

Маркування на кухонному посуді		Перевірте, розміщений на етикетці знак, що інформує, що каструлю можна використовувати для приготування їжі на індукційній варильній поверхні
	Використовуйте магнітні каструлі (з емальованої бляхи, ферритової нержавіючої сталі, з чавуну), перевірте, прикладаючи магніт до днища каструлі (має триматися).	
Нержавіюча сталь	Не виявляє присутності каструлі З винятком каструль з феромагнітної сталі	
Алюміній	Не виявляє присутності каструлі	
Чавун	Висока ефективність Увага: каструлі можуть подряпати конфорку	
Емальована сталь	Висока ефективність Рекомендується посуд з плоским, товстим і гладким дном	
Скло	Не виявляє присутності каструлі	
Фарфор	Не виявляє присутності каструлі	
Посуд з мідним дном	Не виявляє присутності каструлі	

Розміри посуду.

- Для досягнення найкращих результатів приготування їжі, слід використовувати посуд з дном (феромагнітною частиною), розмір якого відповідає розміру конфорки.
- Використання посуду, діаметр дна якого менше розміру конфорки, знижує ефективність роботи конфорки і збільшує час приготування.
- Конфорки мають нижню межу виявлення посуду, яка залежить від діаметру феромагнітної частини дна посуду, а також матеріалу, з якого посуд виготовлено. Використання невідповідного посуду може призвести до неможливості виявлення конфоркою посуду.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

- Після підключення поверхні до електромережі почне блимати символ паузи **||** протягом 120 секунд: це час, необхідний для ініціалізації пристрою, коли пауза перестане блимати - поверхня готова до використання.
- Варильна поверхня оснащена електронними сенсорними кнопками, які **вимикаються натисканням пальця протягом мінімум 1 секунди**.
- Кожне увімкнення сенсорних кнопок супроводжується звуковим сигналом.
- Можливо безпосередньо обрати відповідну потужність нагрівання на сенсорі натискаючи у будь-яке місце сенсора зміни потужності нагрівання **0..5..9**.



Не можна ставити жодні предмети на поверхню сенсорів (це може видавати помилку), цю поверхню потрібно постійно підтримувати в чистоті.

Увімкнення варильної поверхні

Сенсорну кнопку увімк./вимк. **ⓘ** слід натискати впродовж щонайменше 1 секунди. Варильна поверхня активна, коли на дисплеї конфорки, де стоїть каструля, горить тьмяна цифра «0».



Якщо протягом 20 секунд на жодну з конфорок не буде поставлений посуд - поверхня вимикається.

Увімкнення конфорки

1. Увімкніть варильну поверхню сенсорною кнопкою **ⓘ**
2. Поставте посуд на потрібну Вам конфорку.
3. Посуд буде виявлено автоматично, а індикатор, відповідальний за вибрану конфорку почне показувати «0».. Проведіть пальцем по сенсорному повзунку **0..5..9** зліва направо, щоб вибрати відповідну потужність нагріву зони (обрана потужність відображається на індикаторі).
4. Конфорку увімкнено.



У разі, коли поверхня автоматично виявить два або більше предмети посуду, торкнеться індикатора **⚡** що відповідає за обрану конфорку.



Конфорка активується, коли на індикаторі горить цифра або літера, і це означає, що зона готова для встановлення потужності нагріву.

Вимкнення конфорок

- Конфорка повинна бути активна. Десяткова крапка повинна світитися.
- Далі, пересуваючи пальцем вліво по сенсорному повзунку **0..5..9** зменшуємо потужність до «0».



Приблизно через 10 секунд конфорка перестає бути активною. Конфорка все ще залишається гарячою, на індикаторі конфорки **⚡ протягом ~10 секунд світяться почергово літера «H» і цифра «0», а потім тільки літера «H».**

Вимкнення всієї варильної поверхні

- Варильна поверхня працює, коли увімкнена хоча б одна конфорка.
- Натискаючи сенсорну кнопку ввімкнути/вимкнути **ⓘ** вимикаємо всю варильну поверхню.



Якщо конфорка гаряча, на індикаторі конфорки **⚡ світиться літера «H» – символ залишкового тепла.**



Якщо протягом 20 секунд на жодну з конфорок не буде поставлений посуд - поверхня вимикається.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція Power Booster «В»

Функція Power Booster полягає на збільшенні потужності конфорки Ø 200 - з 2300Вт до 3000Вт, Ø 160 - з 1400Вт до 2100Вт, Bridge - з 2700 до 3700Вт.

- Активуємо конфорку
- Натисніть на датчик «В» на сенсорному повзунку

Активний бустер позначається буквою «В» на індикаторі конфорки.



Час роботи функції Booster обмежено до 5 хвилин. Після автоматичного вимкнення функції Power Booster конфорка гріє далі з номінальною потужністю. Ви зможете знову користуватися функцією Power Booster, коли температура нагрівальних елементів впаде до безпечного рівня. Цю функцію не буде активовано автоматично. Якщо каструлю буде знято з конфорки під час дії функції Booster, функція продовжує бути активною і відлік часу продовжується.

У випадку перегріву (електронної системи або котушки) конфорки під час активної функції Power Booster, функція Power Booster автоматично вимикається. Конфорка повертається до номінальної потужності.

Управління функцією Power Booster

Конфорки з'єднані попарно по вертикалі. Сумарна потужність розподіляється між цими парами.

Спроба увімкнення функції Power Booster для обох зон одночасно спричинила б перевищення максимально допустимої потужності. У такому випадку потужність нагрівання першої активованої зони знизиться до максимального допустимого рівня.





Якщо при увімкненні функції Power Booster повна потужність занадто велика, потужність другої конфорки в парі буде автоматично знижено.

Значення зниженої потужності конфорки залежить від розміру використовуваних каструль.

Функція блокування

Функція блокування використовується, щоб захистити варильну поверхню від вмикання дітьми, а її увімкнення буде можливе після розблокування.

Блокування варильної поверхні

Увімкнути блокування можливо тільки коли панель управління варильної поверхні увімкнено. Після включення поверхні сенсорною кнопкою  натисніть на сенсорну кнопку  поки не почуєте звуковий сигнал. Символ блокування світиться яскравіше, коли блокування активне. Якщо конфорки гарячі буде висвічуватись літера «Н».






Блокування варильної поверхні потрібно виконати протягом 10с після увімкнення і не можна натискати жодних інших сенсорних кнопок, ніж описані. Інакше поверхня не заблокується.




Поверхня буде заблокована до моменту розблокування, навіть якщо вмикати і вимикати панель поверхні. Відключення варильної поверхні від електромережі спричинить вимкнення блокування варильної поверхні.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Постійне розблокування поверхні

Після увімкнення варильної панелі сенсорною кнопкою  символ блокування на сенсорі  світить яскравіше. Щоб розблокувати поверхню, натисніть на сенсорну кнопку блокування  поки не почуєте звуковий сигнал. Коли варильну панель розблоковано, символ блокування світиться не так яскраво.



Розблокування поверхні потрібно виконати протягом 10 с і не можна натискати жодних інших сенсорних кнопок, ніж описані. Інакше поверхня не розблокується. Якщо сенсорна панель варильної поверхні розблокована правильно, то якщо натиснути сенсорну кнопку  на всіх дисплеях з'явиться крапка, що блимає. Якщо конфорки гарячі, буде висвічуватись літера «Н».

Індикатор залишкового нагрівання

На момент вимкнення гарячої конфорки висвічується «Н», що сигналізує «конфорка гаряча!».

Індикатор залишкового тепла «Н»

Коли готування закінчено, скло індукційної поверхні в зоні даної конфорки залишається гарячим, це називається залишковим теплом.

Якщо температура скла вище 60°C*, на індикаторі цієї зони відображається символ «Н».

* Значення температур є приблизними



В момент роботи індикатора залишкового тепла забороняється торкатися конфорок, щоб не отримати опіків, а також забороняється ставити чутливі до тепла предмети!

За відсутності напруги індикатор залишкового нагрівання «Н» не світиться. Але конфорки все ще можуть бути гарячими!

Обмеження часу роботи

Для покращення надійності роботи індукційна поверхня оснащена обмежувачем часу роботи кожної з конфорок. Максимальний робочий час визначається відповідно до останнього вибраного ступеня потужності нагрівання.

Якщо ми не змінюємо рівень потужності нагріву протягом тривалого періоду часу (див. таблицю), то відповідна конфорка автоматично вимикається і активується індикатор залишкового тепла. Тим не менш, ми можемо в будь-який час вмикати і обслуговувати окремі конфорки відповідно до інструкцій з експлуатації.

Рівень потужності нагріву 	Максимальна тривалість роботи в хвилинах
	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
B	5

Функція автоматичного прискорення приготування

- Обрана конфорка **В** повинна бути активною і встановлена на рівень «0.» (горить десятикова крапка).
- За допомогою сенсорного повзунка **0..5..9** ковзаючи пальцем праворуч, Ви встановлюєте будь-який рівень потужності нагріву, а потім утримуєте датчик на тому самому місці протягом 3 секунд до появи букви «А»

На індикаторі рівня потужності даної конфорки по черзі з'являтиметься літера «А» і запрограмований користувачем рівень потужності.

Після закінчення часу подачі додаткової потужності конфорка автоматично перемкнеться на обраний рівень потужності, який висвітлиться на індикаторі.



Якщо після увімкнення автоматичного прискорення приготування сенсор вибору рівня потужності буде встановлений у позиції «0» довше ніж 3 секунди, тобто не буде вибрано рівень потужності, функція автоматичного прискорення приготування вимкнеться.



Якщо посуд зняти з конфорки і поставити назад до закінчення часу дії функції автоматичного прискорення приготування, це прискорення з додатковою потужністю продовжить свою роботу до її завершення.

Рівень потужності нагріву	Час роботи функції автоматичного прискорення приготування з додатковою потужністю (в секундах)
— = ≡	-
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

Функція таймера

Програмований таймер полегшує процес приготування завдяки можливості встановити час роботи конфорок. Може також використовуватись як таймер.




Увімкнення таймера



Програмований таймер встановлює процес приготування завдяки можливості встановити час роботи конфорок. Дану функцію можна увімкнути виключно під час приготування їжі (коли потужність нагрівання вища за «0»). Функцію таймера можна увімкнути одночасно для всіх конфорок. Таймер встановлюється в діапазоні від 0:01 до 1:59 раз на 1 хвилину. Конфорка вимикається автоматично по закінченню налаштованого часу.

Щоб встановити час на годиннику потрібно:



- сенсорною кнопкою **В** вибрати конфорку і сенсором встановити **0..5..9** потужність нагрівання в діапазоні 1-9. На дисплеї загориться обрана потужність нагрівання в діапазоні від 1-9 з десятиковою крапкою (напр., «4.»).
- потім протягом 10 сек. утримувати сенсор активації таймера **⏸**. На дисплеї загоряться цифри **В В В**.
- після активації таймера встановіть час за допомогою сенсорних кнопок **+** і **-**. Перші два дисплеї праворуч показують кількість хвилин, що залишилися до вимкнення конфорки, а якщо час менше хвилини, відобразатимуться секунди. Дисплей ліворуч показує кількість годин, що залишилися.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



У будь-який момент готування можна змінити запрограмований час його тривалості. Для цього під час приготування виберіть конфорку, час роботи якої Ви хочете змінити, тобто активуйте її індикатором активації таймера , потім торкніться індикатора сенсора  або  змініть час.

Ви можете перевірити залишок часу до кінця готування будь-якої миті. Натисніть індикатор таймера ; активний час роботи таймера для даної конфорки сигналізується миготливим світлодіодом поряд з індикатором .

Після закінчення запрограмованого часу приготування конфорка вимкнеться і пролунає звуковий сигнал. Його можна вимкнути, торкнувшись будь-якої сенсорної кнопки. Звуковий сигнал автоматично вимкнеться за 2 хвилини.

Якщо Ви хочете швидше вимкнути таймер, торкніться індикатора  потім скиньте індикатор таймера, торкнувшись сенсора  поки не повернеться до «000».

Годинник як таймер

Таймер можна використовувати як незалежний, який не керує жодною із конфорок. Щоб встановити незалежний таймер, виконайте всі кроки з опису налаштування функції звичайного таймера, з тією лише різницею, що не потрібно вибирати жодну з конфорок, тобто відразу після вмикання поверхні торкніться індикатора таймера  і встановіть час. Робота таймера буде позначатися пульсуючим сенсором . Вимикання таймера виконується так само, як вимикання функції таймера у запрограмованій конфорці.









Функція підігрівання

Функція підігрівання страви утримує приготовану страву на конфорці в теплі. Обрана конфорка увімкнена на низьку потужність нагрівання. Завдяки цій функції тепла і готова до вживання страва не змінює свого смаку і не пригорає до дна каструлі. Цією функцією можна також користуватися для розтоплювання масла, шоколаду і т.д.

Умовою правильного використання функції є використання відповідної каструлі з плоским дном, щоб температура каструлі точно вимірялася датчиком, розташованим на конфорці. Функцію підігрівання страви можна вимкнути на будь-якій конфорці. З мікробіологічної точки зору не рекомендується занадто довго утримувати їжу теплою, і тому при даній функції сенсорна панель вимикається через 2 години.

На конфорці можна встановити 3 рівня температури підігрівання 42°C, 70°C і 94°C.

Функція підігрівання вмикається наступним чином:

- після вибору відповідної конфорки сенсором  натиснути сенсор функції підігріву, , після чого на дисплеї загориться горизонтальний знак () - це означає вибір опції підігріву 42°C,
- натиснути сенсор функції підігріву вдруге,  на дисплеї загориться подвійний горизонтальний знак () - це означає вибір опції підігріву 70°C,
- натиснути сенсор функції підігріву  втретє, на дисплеї загориться потрійний горизонтальний знак () - це означає вибір опції підігріву 94°C,
- функцію підігріву можна в будь-який момент вимкнути, натиснувши на сенсорну кнопку  поки вона не згасне.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція Stop'n go «II»

Функція Stop'n go працює як стандартна пауза. Завдяки ній у будь-який момент можна призупинити роботу варильною поверхні і повернутися до попередніх налаштувань.

Щоб увімкнути функцію stop'n go повинна працювати хоча б одна конфорка. Потім натиснути сенсорну кнопку **II**. На всіх індикаторах конфорок **8** загоряється символ **II** а сенсор, який активує паузу, світиться яскравіше.

Щоб вимкнути функцію stop'n go, необхідно вдруге натиснути сенсор **II** сигнальний світлодіод почне блимати, потім натиснути будь-який сенсор **8**. На індикаторах конфорок **8** загоряться налаштування, які були встановлені перед увімкненням функції stop'n go.

Autobridge

Завдяки функції Autobridge можна контролювати 2 конфорки варильної поверхні, як одну зону нагрівання. Функція Bridge дуже зручна, особливо при використанні кастроль типу деко. Ця функція запускається автоматично, коли Ви розміщуєте деко на правій і лівій конфорці. На верхньому індикаторі загориться символ **fl** а на нижньому - цифра «0». Потім, переміщаючи пальцем по сенсорному повзунку 0..5..9 зміни потужності нагрівання, встановити необхідну потужність нагрівання.


Щоб увімкнути функцію вручну, достатньо одночасно натиснути 2 сенсорні кнопки вибору конфорки **8** з правого або лівого боку. На верхньому індикаторі загориться символ **fl** а на нижньому - цифра «Н». Потім, переміщаючи пальцем по сенсорному повзунку зміни потужності нагрівання, 0..5..9 встановити потрібну потужність нагрівання.

 **З цього моменту управління здійснюється двома конфорками за допомогою одного сенсора.**

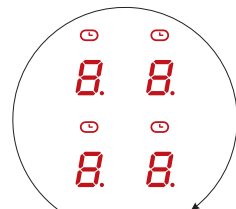
Щоб вимкнути функцію Autobridge, потрібно повторно натиснути одночасно ті ж 2 сенсора вибору конфорок **8**, за допомогою яких функція Autobridge була увімкнена. На дисплеї загориться цифра «Н».

 **З цього моменту конфорки працюють окремо.**

МЕНЮ КОРИСТУВАЧА

 Активація меню користувача доступна лише протягом 2 хвилин після підключення плити до електричної мережі.

- Запуск плити сенсорною кнопкою **I** увімкнути/вимкнути
- Знову натисніть і утримуйте сенсорну кнопку протягом 3 секунд **I** поки варильна поверхня не вимкнеться і не з'явиться світлодіод, що блимає **II** Пауза
- Натисніть і утримуйте сенсорну кнопку Паузи та послідовно натисніть лівий передній, лівий задній, правий задній, передній правий сенсор конфорки. Під час цього кроку ми весь час тримаємо сенсорну кнопку **II** Пауза
- Після успішного завершення активації меню на індикаторі задньої лівої конфорки з'явиться «U0».



ЕКСПЛУАТАЦІЯ

U0 - Power Choice

U2 - Гучність сигналу після натискання сенсорної кнопки


U3 - Гучність сигналу сповіщення (наприклад, Таймер)

U4 - Яскравість дисплеїв

U5 - Анімація під час відліку таймера

U6 - Hob&Go

U7 - Час, протягом якого варильна поверхня повідомляє про закінчення зворотного відліку (годинник, таймер)

- Натисніть U, що відображається на індикаторі задньої лівої конфорки.
- Щоб вибрати функцію, наприклад «U4», проведіть пальцем по повзунку 0..5..9
- Потім натисніть індикатор годинника **В В В**, щоб змінити значення функції.
- Щоб змінити налаштування функції, проведіть пальцем по повзунку 0..5..9.
- Прийняття налаштувань здійснюється, утримуючи сенсорну кнопку .

ФУНКЦІЯ	НАЛАШТУВАННЯ
U0	Опція: 2,8 кВт; 3,7кВт, 6,0кВт; 7,4 кВт (максимальна потужність)
U2	0 - відсутність звуків. 1 - мінімальна гучність, 2 - середня гучність, 3 - максимальна гучність
U3	0 від мінімальна гучність до 3 - максимальна гучність
U4	0 від максимальної яскравості до 9 мінімальна яскравість
U5	0 - відсутність анімації. 1 - анімація активована під час зворотного відліку між 59с та 0с
U6	0 - функція Hob & Go вимкнена 1 - функція Hob & Go увімкнена
U7	0 - звуковий сигнал працює 120с, 1 - звуковий сигнал працює 10с, 2 - відсутність звукового сигналу.



Неможливо відключити звук увімкнення/вимкнення варильної поверхні.



Коли налаштування Power Choice змінено, натискання сенсорних кнопок між 0 і 4 зменшить задане значення, а натискання датчиків між 5 і 9 збільшить задане значення.

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

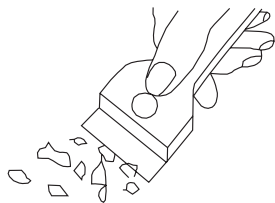
Ретельний поточний догляд за варильною поверхнею, утримання її в чистоті, і відповідне обслуговування значно збільшує її ефективний термін служби.



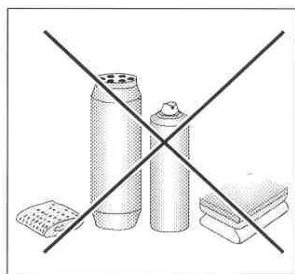
Для чистки склокераміки застосовуються ті ж правила, що й у випадку скляних поверхонь. Ні в якому разі не застосовувати абразивні або агресивні засоби чищення, а також пісок для чистки і губку з шорсткою поверхнею. Забороняється застосовувати па-роочисники.

Чистка після кожного використання

- **Легкий, не пригорілий бруд** протерти вологою тканиною без засобу для чищення. Миючі засоби можуть викликати появу синіх плям. Такі плями не завжди можна видалити при першому чищенні, навіть, застосувавши для цього спеціальний засіб для чищення.
- **Сильно пригорілий бруд видаляти гострим скребком. Потім протерти поверхню вологою тканиною.**



Скребок для чистки варильної поверхні



Видалення плям

- **Світлі перламутрові плями (залишки алюмінію)** можна видалити з охолодженої варильної поверхні за допомогою спеціального засобу для чищення. Залишки вапняку (наприклад, після бризок води, що кипіла) можна видалити оцтом або спеціальним засобом для чищення.
- При видаленні цукру, їжі з вмістом цукру, пластика і алюмінієвої фольги забороняється вимикати конфорки! Потрібно негайно ретельно видалити залишки (в гарячому стані) гострим скребком з гарячої конфорки. Після видалення бруду поверхню можна вимкнути і вже холодну дочистити спеціальним засобом для чищення.

Спеціальні засоби чищення можна придбати в господарських магазинах, спеціалізованих магазинах електротехніки, косметики та побутової хімії, у відділах продовольчих магазинів, а також в кухонних салонах. Гострі скребки можна придбати в господарських магазинах і магазинах будівельних і лакофарбових матеріалів.

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Забороняється наносити засіб для чищення на гарячу поверхню. Рекомендується засубу для чищення дати підсохнути, а потім протерти мокрою тканиною. Залишки миючого засобу потрібно протерти вологою тканиною перед повторним включенням варильною поверхні. В іншому випадку вони можуть пошкодити поверхню.

У разі неправильного поводження зі склокерамікою варильної поверхні виробник не несе жодної відповідальності!

▶ Періодичні огляди

Крім звичайного догляду за варильною поверхнею задля утримання її в чистоті необхідно:

- здійснювати періодичний технічний контроль роботи елементів управління і робочих вузлів варильної поверхні. Після закінчення терміну гарантійного обслуговування хоча б раз на два роки необхідно звернутися в сервісний центр з метою проведення технічного огляду варильної поверхні,
- усунути виявлені пошкодження,
- здійснювати періодичне технічне обслуговування робочих вузлів варильної поверхні,

Увага!

Якщо панель управління по будь-якій причині не працює у включеному стані варильної поверхні, необхідно вимкнути головний вимикач або зняти запобіжник і звернутися в сервісний центр.

Увага!

У разі виявлення тріщин або відламаних шматочків склокераміки потрібно негайно вимкнути варильну поверхню і відключити від електромережі. Для цього зняти запобіжник або вийняти вилку з розетки. Потім звернутися в сервісний центр.

Увага!

Будь-які ремонтні роботи та налаштування повинні виконуватися у пункті сервісного обслуговування або працівником, який має відповідні повноваження.


ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

У будь-якій аварійній ситуації необхідно:

- вимкнути робочі вузли варильної поверхні
- відключити електроживлення
- звернутися до сервісної служби
- Певні незначні пошкодження користувач може усунути самостійно, керуючись вказівками, наведеним у таблиці нижче, перш ніж звернутися у відділ обслуговування клієнтів або іншу сервісну службу, необхідно перевірити наступні пункти з таблиці.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ПОВЕДІНКА
1. Пристрій не працює	- відсутня подача живлення	- перевірити запобіжник мережі будинку, перегорілий замінити
2. Пристрій не реагує на введене значення	- не ввімкнена панель управління	- увімкнути
	- занадто швидке натискання на сенсорну кнопку (менше секунди)	- натискати на кнопку трохи довше
	- одночасно було натиснуто на кілька сенсорних кнопок	- завжди натискати тільки одну кнопку (за винятком вимикання конфорки)
3. Пристрій не реагує і видає короткий звуковий сигнал	- ввімкнено захист від дітей (блокада)	- вимкнути захист від дітей (блокаду)
4. Пристрій не реагує і видає тривалий звуковий сигнал	- неправильна експлуатація (натиснуті невідповідні сенсори або занадто швидко)	- повторно включити варильну поверхню
	- сенсор(и) закритий(і) або забруднений(і)	- відкрити і очистити сенсори
5. Пристрій повністю вимикається	- після ввімкнення не введено жодних даних довше, ніж 10 с	- повторно увімкнути панель управління і ввести відповідні дані
	- сенсор(и) закритий(і) або забруднений(і)	- відкрити і очистити сенсори
6. Одна конфорка вимикається, на дисплеї світиться літера „H”	- обмеження часу роботи	- повторно ввімкнути конфорку
	- сенсор(и) закритий(і) або забруднений(і)	- відкрити і очистити сенсори
	- перегрів електронних елементів	

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ПОВЕДІНКА
7. Не світиться індикатор залишкового тепла, хоча конфорки ще гарячі.	- збій живлення, пристрій відключено від мережі.	- індикатор залишкового тепла буде працювати знову, коли ви наступного разу ввімкнете і вимкнете панель управління.
8. Тріщина в склокераміці.	 Небезпечно! Негайно відключити варильну поверхню від електромережі (запобіжник). Зверніться в найближчий сервісний центр.	
9. Якщо несправність ще не було усунуто.	Відімкнути варильну поверхню від мережі (запобіжник!). Зверніться в найближчий сервісний центр. Важливо! Ви несете відповідальність за правильний стан пристрою і правильне використання в домашньому господарстві. Якщо у зв'язку з помилкою в експлуатації ви викличете сервісну службу, цей візит навіть протягом гарантійного терміну буде для вас пов'язаний з витратами. За збитки, заподіяні у результаті недотримання цієї інструкції, ми не несемо відповідальності.	
10. Індукційна варильна поверхня видає хрипкі звуки.	Це нормальне явище. Працює вентилятор охолодження електронних систем.	
11. Індукційна поверхня видає звуки, схожі на свист.	Це нормальне явище. Згідно з частотою роботи котушок під час використання кількох зон нагрівання, при максимальній потужності звучить легкий свист.	
12. Символ E2	Перегрів індукційних котушок	- недостатнє охолодження, - перевірити, чи встановлена варильна поверхня згідно інструкції по експлуатації. - перевірити каструлю згідно з зауваженням на ст. 46.

ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Номінальна напруга	220-240/380-415В 2кВ~50/60 Гц
Номінальна потужність варильних поверхонь:	7,4 кВт
Модель:	ВНІ6*
- індукційна конфорка:	
- індукційна конфорка Booster: Ø 160 мм	1400/2100Вт
- індукційна конфорка Booster: Ø 200 мм	2300/3000Вт
Розміри	592 x 522 x 50;
Вага	са. 9,3 кг;

Відповідає вимогам норм EN 60335-1; EN 60335-2-6, що діють в Європейському Союзі.

УВАЖАЕМИ ПОТРЕБИТЕЛЮ,

Плота Hansa е уникална комбинация от лекота на употреба и отлична ефективност. След като прочетете тази инструкция, управлението на уреда няма да е проблем за Вас.

Преди да напусне завода, уреда беше старателно тестван за безопасност и функционалност в контролните пунктове след което бе опакован.

Моля прочетете внимателно тази инструкция, преди да започнете използването на уреда. Спазването на съдържащите се в нея препоръки, ще доведе до правилното използване на уреда.

Запазете тази инструкция, съхранявайте я така, че да имате винаги достъп до нея. Спазвайте правилата на инструкцията за употреба, за да избегнете нещастни случаи.

Внимание!

Използвайте този уред само след като прочетете тази инструкция.

Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

Производителят запазва правото си да въвежда промени нямащи влияние на действието на уреда.

СЪДЪРЖАНИЕ

Основни информации.....	59
Препоръки касаещи безопасността при употреба.....	60
Описание на уреда.....	65
Инсталиране.....	67
Обслужване.....	71
Чистене и поддържане.....	82
Действия в аварийни ситуации.....	84
Технически данни.....	86

ПРЕПОРЪКИ КАСАЕЩИ БЕЗОПАСНОСТТА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.

Внимание. Пърженето на храни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар. НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло.

Внимание. Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхността за готвене.

Внимание. Ако повърхността е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.

ПРЕПОРЪКИ КАСАЕЩИ БЕЗОПАСНОСТТА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Не се препоръчва поставянето на метални предмети като ножове, вилници, лъжици, капаци или алуминиево фолио на нагревателните зони, тъй като те могат да се нагорещат.

След употреба изключете уреда с помощта на бутоните и не разчитайте само на датчика за наличие на тенджерата.

Устройството не трябва да бъде управлявано с независим външен таймер или дистанционно управление.

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

ПРЕПОРЪКИ КАСАЕЩИ БЕЗОПАСНОСТТА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

- Преди да започнете да използвате плота, прочетете тази инструкция. По този начин ще осигурите своята безопасност и ще избегнете повредата на уреда.
- Ако индукционния плот работи в непосредствена близост до радио, телевизор или друго устройство, което излъчва, се уверете, че е гарантирана правилната работа на контролния панел.
- Плота трябва да бъде свързан със захранващата мрежа от квалифициран електромонтьор.
- Не се разрешава инсталирането на плота в близост до охлаждащи уреди.
- Мебелите, в които ще бъде вграден индукционния плот, трябва да бъдат устойчиви на температура около 100 ° C. Това се отнася също за фасети, ръбове, повърхности на пластмаси, лепила и бои.
- Плота може да бъде използван само след неговото вграждане. По този начин ще избегнете евентуалния контакт с останалите части на плота, които са под напрежение.
- Ремонти на електрическите уреди могат да извършват само специалисти. Непрофесионални ремонти водят до сериозна опасност за потребителя.
- Устройството е изключено от захранването, когато е изключен предпазителя или щепселът е изтеглен от контакта.
- Щепсела на захранващия кабел трябва да е в достъпно място след вграждането на уреда.
- Обърнете внимание децата да не си играят с този уред.
- **Хората с имплантируеми уреди, които поддържат жизнените им функции (например, сърдечен стимулатор, помпа инсулин или слухови апарати) трябва да проверят, дали работата на тези устройства не се нарушава от сензорния панел за управление на плота (честотата на индукция на плота е 20-50 kHz).**
- В случаи на липса на напрежение в захранващата мрежа, всички настройки ще бъдат ликвидирани. След като напрежението в захранващата мрежа се появи, моля запазете особено внимание. Докато зоните за нагряване са горещи, на дисплея ще се появи датчика за остатъчно нагряване „Н” както и ключ на блокадата.
- Вграденият в електронната система сензор за остатъчно нагряване показва, че плота е включен или че все още е горещ.
- Ако контакта е в близост до нагревателните зони, проверете дали кабелът не докосва нагряващите се елементи.
- При използването на масла и мазнини, не оставяйте без надзор плота, тъй като има опасност от пожар.
- Не използвайте пластмасови съдове и алуминиево фолио. Те се разтапят при високи температури и може да повредят керамичното стъклото.
- Захар, лимонена киселина, сол и т.н., в твърди и течни състояния, както и пластмаса не бива да попадат в нагревателните зони.
- Ако в резултат на невнимание, захар или пластмасови материали се намерят на нагревателните зони, при никакви случаи не изключвайте плочата, опитайте се да изстържете захарта или пластмасата от плота. Защитете ръцете си от изгаряния и наранявания.

ПРЕПОРЪКИ КАСАЕЩИ БЕЗОПАСНОСТТА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

- При използването на индукционния плот за готвене да се използват само тенджери и тигани с плоско дъно, без ръбове и грапавини, защото в противен случай може да възникне трайно надраскване на стъклото.
- Нагревателната повърхност на индукционния плот е устойчива на термичен шок. Не е чувствителна нито на горещо нито на студено.
- Избягвайте изпускането на предмети на стъклото. Удар в точка, например от изпусната бутилка с подправки може да доведе до спукване на керамичното стъкло.
- Ако се стигне до спукване на стъклото, има опасност, че по време на готвене течност може да проникне до частите на плота, които са под напрежение.
- Ако повърхността е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.
- Не се разрешава използването на плочата на плота като дъска за рязане или работна маса.
- Не се препоръчва поставянето на метални предмети като ножове, вилници, лъжици, капаци или алуминиево фолио на нагревателните зони, тъй като те могат да се нагорещят.
- Не се разрешава вграждането на уреда над нагревател без вентилатор, над миялна машина, хладилник фризер или пералня.
- Ако плота е вграден в мебел, металните предмети, разположени в мебела могат да се нагряват до високи температури от въздуха, излизаш от вентилационната система. По тази причина, ние препоръчваме да използвате директно покритие (вж. Фигура 2).
- Моля, следвайте инструкциите за грижи и почистване на керамичното стъкло. В случай на неправилна работа с него не сме отговорни за гаранцията.

КАК ДА СПЕСТИМ ЕНЕРГИЯ



Който използва енергията по отговорен начин, помага не само на домашния бюджет, но работи съзнателно за опазване на околната среда. Така че помогнете, спестявайте електроенергия! А това се прави, както следва:

•Използвайте подходящи съдове за готвене.

Тенджери с плоски и дебели дъна спестяват до 1.3 от електроенергията. Моля, обърнете внимание на капака, в противен случай потреблението на електроенергия се увеличава четири пъти!

•Грижа за чистота на нагревателните зони и дъната на съдовете.

Силните замърсявания намаляват пренасянето на топлината – силно изгорелите петна често могат да бъдат отстранени само със силно замърсяващи околната среда препарати.

•Избягвайте ненужното отваряне на капака на тенджерата - „проверяване на ястието“.

•Не вграждайте плота в непосредствена близост до хладилник / фризера.

Потреблението на електроенергия ненужно ще се увеличи.

РАЗОПАКОВАНЕ



Устройството е защитено от повреди по време на транспорт. След разопаковане на устройството, моля, не забравяйте да премахнете опаковъчните

материали по екологично съобразен начин. Всички материали, използвани за опаковане са безопасни за околната среда, 100% рециклируеми и затова са отбелязани със съответния символ.

Внимание! Опаковъчни материали (торби от полиетилен, стиропор и т.н.) трябва по време на разопаковане да се държат далеч от деца.

ЛИКВИДИРАНЕ НА ИЗНОСЕНИ УРЕДИ

Това устройство е маркирано в съответствие с Европейската директива **2012/19/UE** и на полския закон за електрически и електронни отпадъци със задраскан контейнер за отпадъци.



Тази маркировка показва, че това оборудване, след определен период на ползване, не може да се изхвърля заедно с другите отпадъци от домакинството. Потребителят е длъжен да го преда-

де там, където се събират отпадъци от електрическо и електронно оборудване. Събирателните пунктове, в това число местни пунктове за събиране, магазини или общински структури, създават система, която позволява да се върне оборудването. Подходящото третиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване помага за избягване на вредни за човешкото здраве и околната среда последици, произтичащи от наличието на опасни вещества, както и неправилно съхранение и обработка на такова оборудване.

ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО

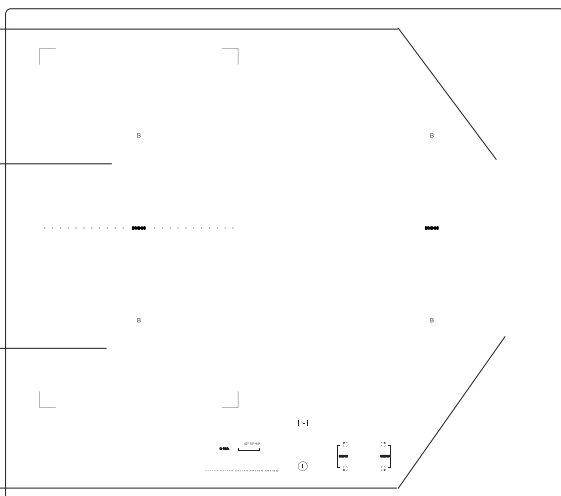
Описание на плочата

Нагревателна индукционна зона
booster Ø 160 mm (задна дясна)

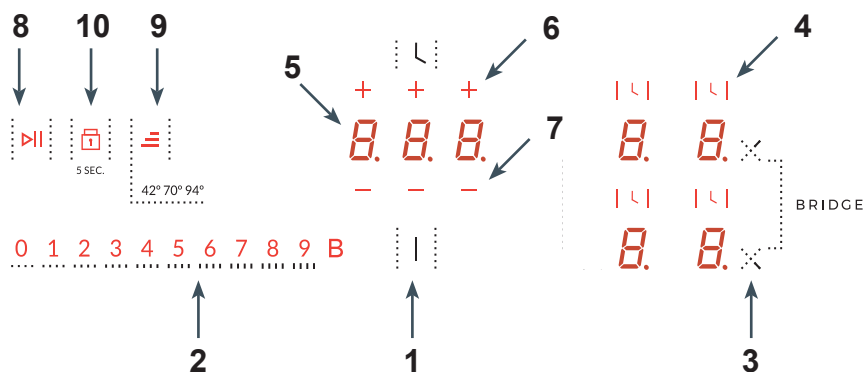
Нагревателна индукционна зона
booster Ø 160 mm (задна лява)

Нагревателна индукционна зона
booster Ø 200 mm (предна лява)

Нагревателна индукционна зона
booster Ø 160 mm (предна дясна)



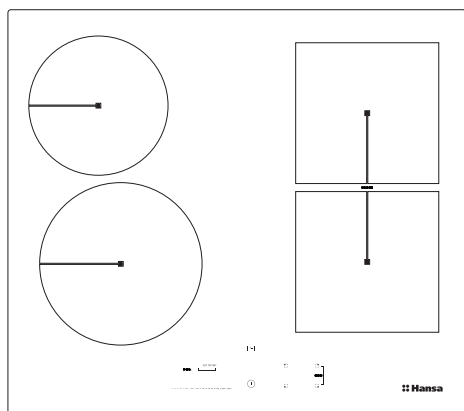
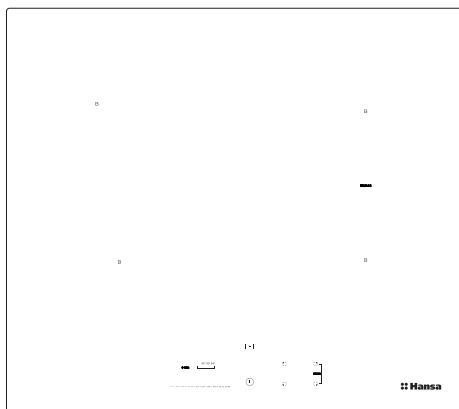
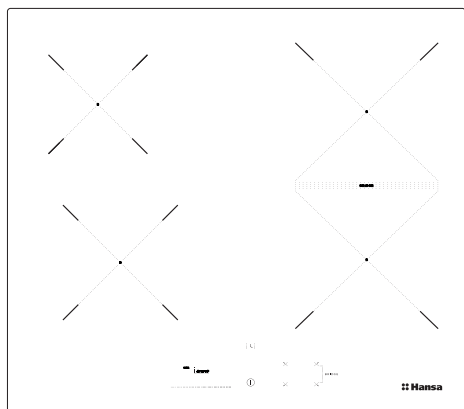
Панел за управление



1. Сензор включи/изключи плота
2. Сензор промяна на силата на нагряване
3. Датчик на нагревателните зони
4. Сензор за активиране на часовника
5. Индикатор на часовника
6. Сензор „+“ на часовника
7. Сензор „-“ на часовника
8. Сензор на функцията пауза
9. Сензор на функцията подгряване
10. Сензор ключ

ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО

Описание на плочата

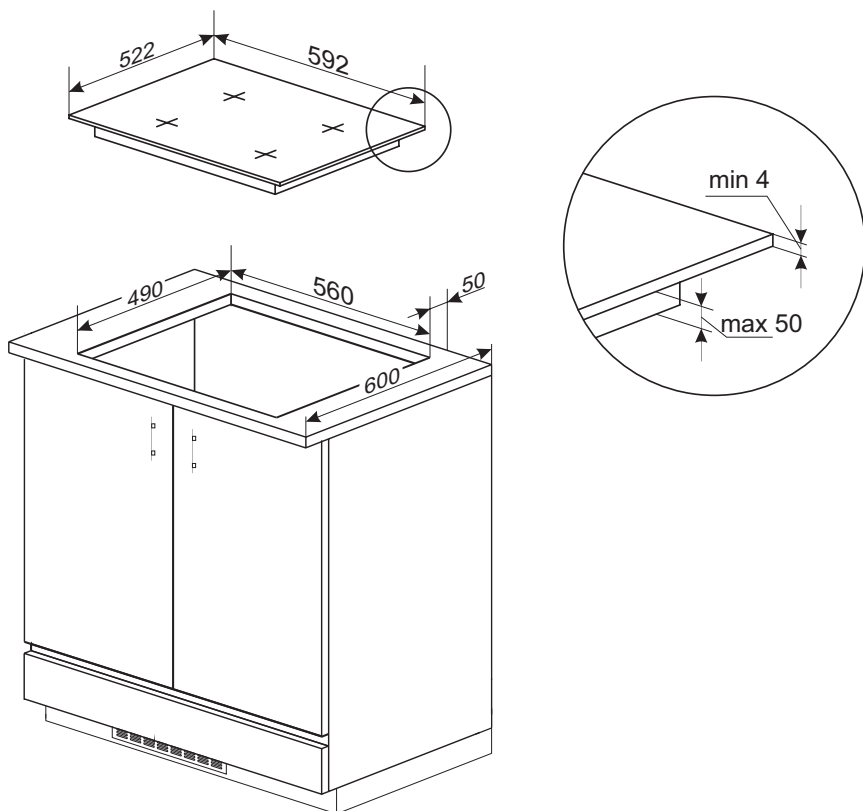


ИНСТАЛИРАНЕ

▶ Приготвяне на мебела за вграждане на плота

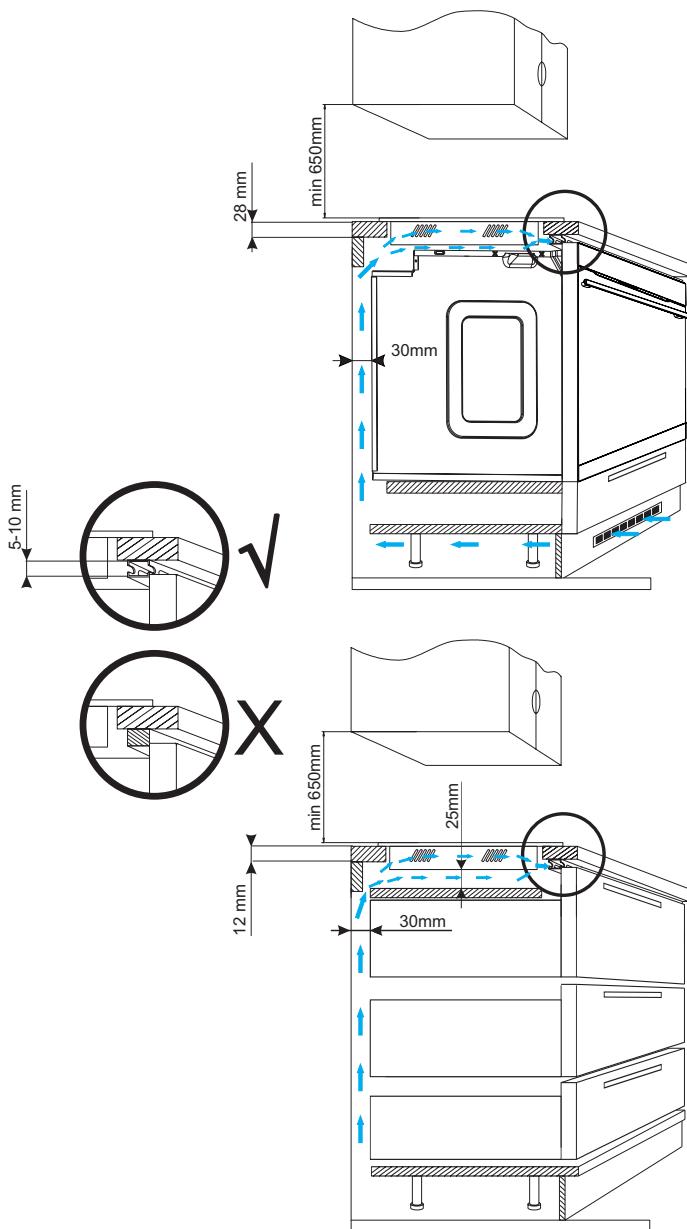
- Разстоянието между ръба на отвора и страничната стена на мебела трябва да бъде най-малко 55 мм.
- Мебелите за вграждане трябва да имат уплътнения и лепила за залепването им, които са устойчиви на температура 100 ° С. Неспазването на това може да доведе до деформиране на повърхността или до отлепване на уплътнението.
- Краищата на отвора трябва да бъдат уплътнени с материал устойчив на абсорбция.
- Отвора в плота на мебела направете в съответствие с размерите, показани на Фигура 1.
- Под плота оставете пространство най-малко 25 мм за правилната циркулация на въздух за да се избегне прегряване на повърхността около плочата, Фигура 2.

1



ИНСТАЛИРАНЕ

2



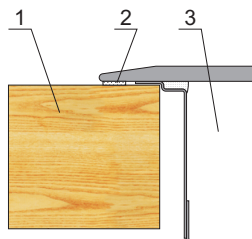
Забранява се монтирането на плота над фурна без вентилация.

ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на нагревателната плоча

- извършете свързването на плота с храняващия кабел както е показано на схемата за свързване.
- извършете кухненския плот от прахта, сложете керамичния плот в отвора и силно натиснете към кухненския мебел, (Фиг. 3).

Фиг. 3



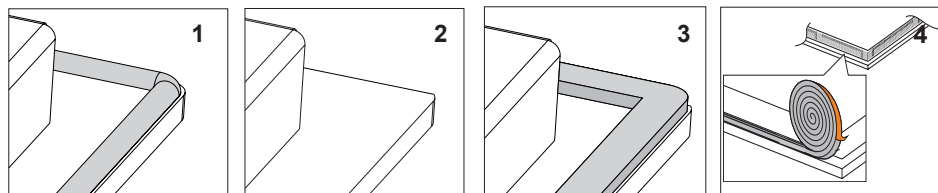
- 1 – плот
- 2 – уплътнител на плота
- 3 – керамична плоча

Монтаж на уплътнението

В зависимост от модела уплътнението е монтирано от производителя (фиг. 1)
Ако уплътнението не е монтирано от производителя, трябва да следвате указанията по-долу:

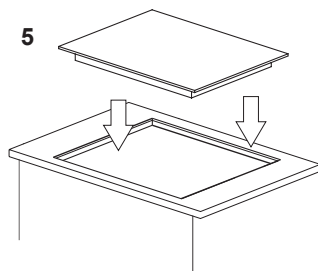
Преди да вградите устройството в отвора на кухненския плот, трябва от долната страна на готварския плот да залепите уплътнението, приложено в комплекта с устройството (фиг. 2).

За да направите това, първо трябва да отстраните защитното фолио от уплътнението, след което трябва да го залепите възможно най-близо до ръба на плота (фиг.3,4).



⚠ Забранено е вграждането на готварски плот без уплътнение.

Поставете готварския плот в отвора на кухненския плот, регулирайте неговото положение да бъде симетрично в отвора, така че разстоянието между готварския плот и ръба на кухненския плот да бъде еднакво от всички страни (фиг.5).



ИНСТАЛИРАНЕ

Свързване на плота към захранващата мрежа

Внимание!

Свързването на плота с електрическата мрежа може да извърши само квалифициран техник, който е упълномощен. Забраняват се промени или преработки в електрическата мрежа.

Забележки към инсталатора

Плота е оборудван със свързваща клемма позволяваща на избор на подходящи комбинации за определен тип захранване. Свързващата клемма дава възможност за следните връзки:

- еднофазно 220 V ~
- двуфазно 380-415 V 2N~

Свързването на плота към съответната мощност е възможно чрез свързване на съответните терминали на свързващата клемма както е показано на схемата за свързване. Схемата за свързване се намира също на долната част на предпазния капак. Достъпът до клеморедата е възможен след отваряне на капака на клемната кутия. Помнете за избора на подходящ кабел съответно с типа на връзката и мощността на плота.

Внимание!

Не забравяйте да свържете защитната верига към свързващата клемма, отбелязана със знак \oplus . Електрическата мрежа захранваща плота трябва да е осигурена със съответно правилно избрано допълнително обезпечение, за осигуряване на безопасността на захранването може да се използва допълнителен преклювачател за изключване на мощността в случай на авария.

Преди свързване на плота към електрическата мрежа, моля вижте информацията, предоставена на табелката и електрическата схема. **Свързването на плота по начин различен от този на схемата за свързване може да доведе до повреда на уреда.**

ВНИМАНИЕ! Инсталаторът е длъжен да издаде на потребителя „свидетелство за свързване на съоръжението към електрическата инсталация“ (намира се в гаранционната карта). След завършване на инсталацията инсталаторът трябва да нанесе също така информация за начина на свързване: - еднофазно, двуфазно или трифазно, - напречно сечение на свързващия кабел, - вида на използваната защита (вид предпазител).

Схема на възможните свързвания Внимание! Напрежение на нагревателните елементи 220-240V

Внимание! При всички случаи на свързване защитният кабел трябва да бъде свързан с клемата означена със знака \oplus		Препоръчан вид на захранващия кабел
1	За мрежа 220-240 V еднофазно свързване с неутрален кабел, джъмпер свързва клемите L1-L2 и N1-N2, неутрален кабел към N1, защитен кабел към \oplus	HO5VV-FG 3X 4 mm ²
2	За мрежа 380-415/220-240 V двуфазно свързване с неутрален кабел, джъмпер свързва клемите N1-N2, неутрален кабел към N1, защитен кабел към \oplus	HO5VV-FG 4X2,5mm ²

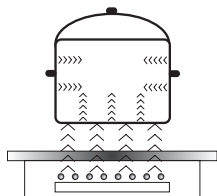
L1=R, L2=S, L3=T, N= клемма на неутрален кабел, \oplus = клемма на защитен кабел

ОБСЛУЖВАНЕ

▶ Преди да включите плочата

- Най-напред старателно изчистете индукционния плот. Индукционния плот третирайте като стъклена повърхност,
- При първото използване може да се появи слабо отделяне на миризма, затова включете вентилацията в помещението или отворете прозореца
- Извършвайте обслужващите действия съблюдавайки препоръките за безопасност.

▶ Принципи на действие на индукционното нагряване



Електрическият генератор захранва бобина, разположена вътре в съоръжението.

Тази бобина създава магнитно поле, което се предава към съда.

Под въздействието на магнитното поле съдът се нагрява.

Тази система предвижда използването на съдове, чиито дъна са податливи на въздействието на магнитни полета.

Общо взето индукционната технология се характеризира с две основни предимства:

- топлината се излъчва само и единствено с помощта на съда, използването на топлината е максимално,
- не се наблюдава явлението топлинна инерция, защото готвенето стартира автоматично при поставяне на съда върху плота и завършва със свалянето на съда.

По време на нормална експлоатация на индукционната плоча може да се появят различни звукови ефекти, които не оказват влияние върху правилната работа на плота.

- Свирене с ниска честота. Звукът се чува, когато съдът е празен и спира след наливане на вода или поставяне на ястие.
- Свирене с висока честота. Звукът се чува при съдове, които са изработени от много слоеве различни материали и при включване на максимална мощност на загряване. Този звук се усилва и когато едновременно се използват две или повече нагревателни зони с максимална мощност. Звукът изчезва или неговата интензивност намалява след намаляване на мощността.
- Скърцащ звук. Звукът се чува в случай на съдове, които са изработени от много слоеве различни материали. Интензивността на звука зависи от начина на готвене.
- Бръмчене. Звукът се чува по време на работа на вентилатора, охлаждащ електронните системи.

Звучите, които можете да чуете по време на правилната експлоатация, се генерират от охлаждащия вентилатор, размерите на съда, материала, от който е изработен, начина на готвене и избраната мощност на загряване.

Появата на тези звуци е нормално явление и не означава повреда на индукционния плот.

ОБСЛУЖВАНЕ

Защитни съоръжения:

Ако плота е правилно монтиран и използван в съответствие с инструкциите, почти няма нужда от защитни съоръжения.

Вентилатор: служи за предпазване и охлаждане на управляващите и захранващите елементи. Може да работи с две скорости, работи в автоматичен режим. Вентилаторът работи тогава, когато нагревателните полета са включени и продължава да действа при изключена плоча, докато електронната система бъде достатъчно охладена.


Транзистор: Температурата на електронната система е непрекъснато измервана с помощта на сонда. Ако топлината расте по опасен начин, тази система автоматично намалява мощността на нагревателните зони или изключва нагревателната зона намираща се най-близко до горещите електронни елементи.

Детектор: детектор за присъствието на тенджерата позволява на работа на плота, т.е. нагряване на зоните. Малки предмети, намиращи се на плота (като лъжици, ножове или пръстен...) не се приемат от детектора като съд за готвене и плота няма да бъде включен.

▶ Детектор за наличието на тенджера в индукционната зона

Детектора за присъствие на тенджера се инсталира в индукционните нагревателни зони. По време на работа на индукционната зона, детектора автоматично започва или спира отделянето топлина в зоната за готвене в зависимост от това дали се поставя там или премахва съд за готвене. По такъв начин се осигурява спестяване на енергия.

- Ако полето за готвене се използва със съответна подходяща тенджера, на дисплея се появява нивото на топлина.
- Индукцията изисква използването на съответните тенджери, имащи дъна от магнитен материал (таблица).

Ако в зоната за нагряване не се намира тенджера или е поставен не съответстващ съд за готвене на дисплея се появява символът . Зоната за нагряване не се включва. Ако в рамките на 90 секунди, тенджерата не бъде регистрирана от детектора, операцията включи ще бъдат изтрита.

За да спрете зоната за готвене, трябва да използвате сензора контролер за изключване, а не само да премахнете тенджерата.



Детектора за тенджерата не работи като сензор включване / изключване на плочата.

Индукционният плот е оборудван със сензори, които се управляват чрез докосване с пръстите на маркираната повърхност.

Всяка пренастройка на сензора се потвърждава чрез звуков сигнал.

Обърнете внимание, при включването и изключването както и при настройката на степента на мощността на нагряване винаги да натискате само един сензор. В случаите на натискане едновременно на повече сензори (с изключение на часовника и ключа), системата игнорира въведените управляващи сигнали, а при продължително натискане се появява сигнала за повреда.

След завършване на готвенето изключете нагревателната зона със сензора и не разчитайте само на детектора за наличието на тенджера.

ОБСЛУЖВАНЕ

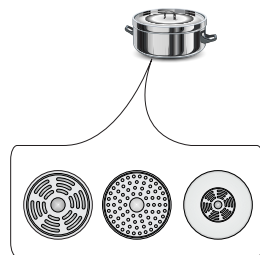
Качеството на съдовете за готвене е изключително важно условие за ефективната работа на плота.

Избор на съдове за готвене в индукционната зона



Характеристика на съдовете.


- Винаги използвайте качествени съдове за готвене, с плоско дъно: използването на съдове от този тип предотвратява появата на точки с прекалено висока температура, където храната по време на готвене може да бъде неравномерно нагряна и да изгори. Тенджери и тигани с дебели метални стени осигуряват най-добро разпределение на топлината.
- Моля, обърнете внимание на това, дали дъното на съда за готвене е сухо: по време на запълване на тенджерата или когато се използват извадени от хладилника съдове, преди да ги поставите върху плота проверете, дали долната повърхност на дъното е напълно суха. Това ще предотврати замърсяването на повърхността на плочата.
- Капакът на тенджерата позволява запазване на топлината, като по този начин намалява времето за нагряване и консумацията на енергия.
- За да проверите, дали съдовете са подходящи, трябва да проверите, дали дъното на съда привлича магнит.
- **За оптимален контрол на температурата от индукционния модул дъното на съда трябва да бъде плоско.**
- **Вдлъбнати дъна на тенджерите или дълбоко релефно лого на производителя могат да имат отрицателен ефект при регулиране на температурата от индукционния модул и това може да доведе до прегряване на съдовете.**
- **Не използвайте повредени съдове, например с деформирани дъна в резултат на прекомерни прегрявания.**
- При използването на големи съдове с феромагнитно дъно, чийто диаметър е по-малък от общия диаметър на съда, загрява се само феромагнитната част на съда. Поради това не е възможно равномерното разпределяне на топлината в съда. Феромагнитната площ на дъното се намалява поради поставените в съда алуминиеви елементи и поради това предаденото количество топлина може да бъде по-малко. Може да се появи проблем с детекцията на съда или съдът изобщо няма да бъде открит. За постигне на оптимален резултат при загряването, диаметърът на феромагнитната част на съда трябва да бъде съобразен с големината на зоната за загряване. В случай, когато няма детекция на съда в зоната за загряване, се препоръчва изпробването на съда в зона със съответно по-малък диаметър.



ОБСЛУЖВАНЕ

За готвене върху индукционния плот трябва да се използват само съдове с феромагнитно дъно, изработени от материални като:

- емайлирана стомана
- чугун
- специални съдове от неръждаема стомана за индукционно готвене.

Означения на кухненските съдове		Проверете етикета, дали има знак, който показва, че съда е подходящ за индукционни зони
	Използвайте магнитни тенджери (от емайлирани стомана, феритна неръждаема стомана, чугун), за да проверите - приложете магнит към дъното (трябва да се придържа)	
Неръждаема стомана	Nie wykrywa obecności garnka	
	Не разпознава наличието на тенджера	
Алуминий	Не разпознава наличието на тенджера	
Чугун	Висока ефективност	
	Внимание: тенджерите могат да надраскат плочата	
Емайлирана стомана	Висока ефективност	
	Препоръчват се съдове с плоско, дебело и гладко дъно	
Съкло	Не разпознава наличието на тенджера	
Порцелана	Не разпознава наличието на тенджера	
Съдове с медени дъна	Не разпознава наличието на тенджера	

Размери на съдовете.

- С цел постигане на най-добри резултати при готвене трябва да използвате съдове с размери на дъното (феромагнитната зона), съответстващи на размера на нагревателната зона.
- Използването на съдове с диаметър на дъното по-малък от нагревателната зона намалява ефективността на нагревателната зона и удължава времето за готвене.
- Нагревателните полета имат долна граница на възможността за детекция на съд, която зависи от диаметъра на феромагнитното дъно на съда и от материала, от който съдът е изработен. Ако използвате съд, който не съответства на указанията, това може да доведе до липса на детекция на съда от нагревателната зона.

ОБСЛУЖВАНЕ

- След като свържете плота към електрическата мрежа, символът за пауза **||** ще започне да мига за 120 секунди, това е времето за инициализиране на устройството, когато спре да мига, плотът е готов за употреба.
- Плътът е оборудван с електронни сензори, които **се управляват с натискане с пръст за минимум 1 секунда**.
- Всяко включване на сензора се сигнализира със звуков сигнал.
- Възможно е директно избиране на съответната стойност на нагревателната мощност като натиснете в произволно място сензора за смяна на нагревателната мощност **0..5..9**



Не поставяйте никакви предмети върху повърхността на сензорите (това може да предизвика включване на сигнала за грешка), тези повърхности трябва да бъдат постоянно чисти.

Включване на готварския плот

Сензорът за включване/изключване **ⓘ** трябва да се задържи натиснат с пръст за минимум 1 секунда. Нагревателният плот е активен, когато върху дисплея на зоната, върху която е поставен съдът, свети затъмнена цифра „0”.



Ако в рамките на 20 секунди върху нагревателната зона не бъде поставен съд, плотът ще се изключи.

Включване на нагревателната зона

1. Включване на плота със сензор **ⓘ**
2. Поставете съда върху избраната нагревателна зона.
3. Плътът автоматично открива съда, а индикаторът, който е отговорен за избраната нагревателна зона ще започне да показва „0”. Плъзнете пръст по сензора **0..5..9** като започнете от ляво, за да изберете съответна нагревателна мощност на зоната (върху дисплея ще се показва избраната мощност).
4. Зоната вече е включена.



В случай, когато плотът автоматично открие два или повече съда, докоснете индикатора **⚡**, отговорен за избраната нагревателна зона.



Нагревателната зона е активна, когато върху нейния дисплей свети цифра или буква, което означава, че зоната е готова за въвеждане на настройка на нагревателната мощност.

Изключване на нагревателните зони

- Нагревателната зона трябва да е активна. Свети десетичната точка.
- Плъзгайки с пръст наляво по сензора **0..5..9** намалете степента на мощността до „0”.



След около 10 секунди нагревателната зона се изключва.

Ако зоната е гореща, на дисплея на нагревателната зона **⚡ за около 10 секунди свети буквата „H” като се редува с цифрата „0”, а след това само буквата „H”.**

Изключване на целия готварски плот

- Плътът работи, когато е включена поне една нагревателна зона.
- Натискайки сензора включи/изключи **ⓘ** изключваме целия плот.



Ако нагревателната зона е гореща, върху индикатора на нагревателната зона **⚡ ще свети буква „H” – символ на остатъчната топлина.**



Ако в рамките на 20 секунди върху нагревателната зона не бъде поставен съд, плотът ще се изключи.

ОБСЛУЖВАНЕ

Power Booster “B”

Power Booster се състои в увеличаване на мощността на нагревателната зона Ø 200 - от 2300W на 3000W, Ø 160- от 1400W на 2100W, Bridge - от 2700 на 3700W.

- Активиране на нагревателната зона
- Натиснете сензор „B” на плъзгача

Активната функция booster символизира буква „B” върху дисплея на зоната.



Времето на действие на функцията Power Booster е ограничено до 5 минути. След автоматичното изключване на функция Power Booster нагревателната зона продължава да се нагрява с номинална мощност.

Функцията Power Booster можете да активирате отново, когато температурата на нагревателните елементи спадне до безопасна стойност. Тази функция няма да бъде активирана автоматично. Ако тенджерата бъде свалена от нагревателната зона по време на действието на функцията Booster, функцията е все още активна и отмерването на времето продължава.

Ако по време на действието на функция Power Booster температурата в нагревателната зона бъде превишена (в електронната система или бобината), функцията Power Booster автоматично се изключва. Нагревателната зона се връща към номинална мощност.

Управление на функцията Power Booster

Зоните за готвене са свързани вертикално по двойки. Общата мощност е разпределена в рамките на тези двойки.

При опит за включване на функция Power Booster едновременно за двете зони на готвене от една двойка ще бъде превишена максималната допустима мощност. В този случай нагревателната мощност на първата активирана нагревателна зона ще бъде намалена до най-високото възможно ниво.





Ако при включването на функцията Power Booster общата мощност е прекалено висока, нагревателната мощност на другата зона в двойката ще бъде редуцирана автоматично. Стойността на редуцираната нагревателна мощност зависи от големината на използваните тенджери.

Функция блокиране

Функцията блокиране е предназначена да предпази плота от неумишлено включване от деца, плотът се включва след деблокиране.

Блокиране на нагревателния плот

Активирането на блокадата е възможно само когато плотът е включен. След включване на плота със сензора  трябва да натиснете сензор  , докато чуете звуков сигнал. Символът на блокадата свети по-ярко, когато тя е активна. Ако полетата са горещи, ще се показват букви „H”.






Блокирането на плота трябва да се извърши в рамките на 10 секунди след включването му и не може да се натискат други сензори, различни от описаните. В противен случай плотът няма да бъде блокиран.



Плотът остава блокиран, докато не бъде отключен, дори ако панелът за управление бъде включван и изключван. Изключването на плота от захранващата мрежа ще изключи блокирането на плота.


ОБСЛУЖВАНЕ

Деблокиране на плота за постоянно

След включване на панела на плота със сензор  символът на блокадата на сензора  свети по-ярко. За да деблокирате плота, трябва да натиснете сензора на блокадата , докато чуete звуков сигнал. След деблокиране на плота символът на блокадата свети по-слабо.



Деблокирането на зоните трябва да се направи в рамките на 10 секунди и не можете да натиснете никакъв друг сензор, освен описаните. В противен случай, плотът няма да бъде деблокиран.

Ако сензорният панел на плота е правилно деблокиран, след натискане на сензор  върху всички дисплеи ще се появи мигаща точка. Ако зоните са горещи, ще бъде показана буква „Н“.

Показател за остатъчна топлина

В момента на изключване на горещата нагревателна зона се появява буква „Н“ като сигнал „нагревателната зона е гореща!“.

Индикатор за остатъчна топлина „Н“

След завършване на готвенето стъклото на индукционния плот в района на дадената нагревателна зона все още е горещо - това се дължи на остатъчната топлина.

Ако температурата на стъклото е по-висока от 60°C*, върху дисплея на тази зона ще бъде показан символ „Н“.

* Стойностите на температурите са ориентировъчни



По време на активност на индикатора за остатъчна топлина не докосвайте нагревателната зона поради опасност от изгаряне, както и не поставяйте върху зоната чувствителни на топлина предмети! Когато няма еіполектрическо захранване, индикаторът за остатъчна топлина „Н“ не свети. Въпреки това нагревателните зони могат да бъдат още горещи!

Ограничаване на времето на работа

За да се увеличи надеждността на работата, индукционният плот е снабден с таймер за работата на всяка една нагревателна зона. Максималното време на работа се настройва в съответствие с последно избраната степен на нагревателната мощност. Ако не променят степеня на нагревателната мощност през продължителен период (вижте таблицата), тогава съответната нагревателна зона ще бъде автоматично изключена и ще се активира индикаторът за остатъчна топлина. Във всеки момент обаче, можете да включите и да използвате отделните нагревателни зони съгласно инструкцията за експлоатация.

Степен на нагревателна мощност	Максимално време на работа в минути
	480
1	516
2	402
3	318
4	258
5	210
6	138
7	138
8	108
9	90
P	5

ОБСЛУЖВАНЕ

Функция автоматично загряване

- Избраната нагревателна зона **8** трябва да бъде активна, настроена на ниво „0” (десетичната точка свети).
- Плъзгайки пръст надясно върху сензор **0..5..9**, задайте желаното ниво на нагревателната мощност, а след това задръжте на това място сензора за 3 секунди, докато върху дисплея се появи буква „А”

Върху дисплея на нагревателната мощност за дадената нагревателна зона, ще се появяват поредно буквата „А” и програмираната от потребителя нагревателна мощност. След като изтече времето за автоматично загряване с допълнителна мощност, нагревателната зона автоматично се превключва на избраната степен на нагревателна мощност, която ще се появи на дисплея.



Ако след включване на функцията за бързо загряване сензорът за избор на нагревателната мощност остане на позиция „0” за по-дълго от 3 секунди, т.е. не бъде зададена нагревателната мощност, функцията за бързо загряване автоматично се изключва.



Ако тенджерата бъде свалена от нагревателната зона и отново поставена върху нея преди да изтече времето за бързо загряване, загряването с допълнителна мощност ще протече до край.

Степен на нагревателна мощност	Продължителност на времето за автоматично загряване с допълнителна мощност (в секунди)
— = ≡	-
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	-

Функция часовник


Часовникът за програмиране улеснява процеса на готвене благодарение на възможността за програмиране на времето за действие на нагревателните зони. Може също да послужи като таймер за измерване на времето.



Включване на часовника

Часовникът настройва процеса на готвене благодарение на възможността за програмиране на времето за действие на нагревателните зони. Тази функция може да бъде включена само по време на готвене (когато нагревателната мощност е по-голяма от „0”). Функциите на часовника могат да бъдат включени за всичките четири нагревателни зони. Часовникът можете да настроите в обхват от 0:01 до 1:59 със стъпка 1 минута. След изтичане на зададеното време зоната на готвене ще се изключи автоматично. За да настроите времето на часовника трябва да направите следното:


- със сензора **8** изберете нагревателната зона и със сензора **0..5..9** настройте нагревателната мощност в обхват 1-9. Върху дисплея свети избраната нагревателна мощност в обхват 1-9 с десетична точка (например: „4.”)
- след това, в рамките на 10 секунди изберете сензора за активиране на часовника **8**. Върху дисплея на часовника ще се покажат цифрите **8 8 8**.
- след активиране на часовника настройте времето с помощта на сензорите **+** и **-**. Първите два дисплея от дясната страна показват броя на минутите, оставащи до изключване на зоната, а когато времето е по-малко от една минута - ще се показват секундите. Дисплеят от лявата страна показва броя на оставащите часове.

ОБСЛУЖВАНЕ



По всяко време на готвенето можете да промените програмираното време. За тази цел по време на готвенето трябва да изберете зоната, чието време искате да промените, тоест активирайте я с индикатора на сензора за активиране на часовника , след което докоснете индикатора на сензора **+** или **-** сменете времето.

Във всеки момент можете да проверите времето, оставащо до края на готвенето. Докоснете индикатора на часовника ; активното време за работа на часовника за дадената нагревателна зона е сигнализирано с мигащ сензор .

След изтичане на програмираното време за готвене, нагревателната зона ще се изключи и ще се включи звуков сигнал. Можете да го изключите с докосване на произволен сензор. Алармата ще се изключи автоматично след 2 минути.

Ако искате да изключите часовника по-рано, докоснете индикатора , след което нулирайте индикатора на часовника с помощта на сензора **-**, докато получите показание „000”.

Таймер за измерване на време

Функцията часовник можете да използвате като независимо работещ таймер, който не управлява нито една от зоните. За да зададете независим таймер, изпълнете всички стъпки от описанието за настройка на функцията часовник с тази разлика, че не избирате нито една нагревателна зона, т.е. веднага след включване на плота докоснете сензора за активиране на часовника  и задайте времето. Действието на таймера ще бъде сигнализирано от мигащия сензор . Изключването на таймера се извършва по същия начин като изключването на функцията часовник при програмирана зона.









Функция подгръване

Тази функция поддържа гореща готовата храна върху нагревателната зона. Избраната нагревателна зона е включена с ниска нагревателна мощност. Благодарение на тази функция ще имате топла храна готова за консумация, която не е изгоряла и не е променила вкуса си. Тази функция може да бъде използвана за разтопяване на масло, шоколад и др.

Важно условие за използването на тази функция е използването на подходяща тенджерка с плоско дъно, за да може температурата на тенджерата да бъде точно измерена от датчика, намиращ се в нагревателната зона. Функцията подгръване на храни можете да включите на всяка една от нагревателните зони. От микробиологична гледна точка не се препоръчва поддържането на храната топла за дълго време, поради което тази функция автоматично се изключва след 2 часа.

Можете да настроите 3 нива на температурата на нагръване на зоната 42°C, 70°C и 94°C.

Включването на функцията подгръване става по следния начин:

- след като изберете съответната зона със сензор , натиснете сензора на функцията подгръване , което се сигнализира със светване върху дисплея на хоризонтален знак () - това означава избор на ниво на загръване 42°C,
- натиснете отново сензора на функцията подгръване , което се сигнализира със светване върху дисплея на двоен хоризонтален знак () - това означава избор на ниво на загръване 70°C,
- натиснете трети път сензора на функцията подгръване , което се сигнализира със светване върху дисплея на троен хоризонтален знак () - това означава избор на ниво на загръване 94°C,
- във всеки момент можете да изключите функцията подгръване като натиснете сензор , докато той изгасне.

ОБСЛУЖВАНЕ

Функция Stop'n go „II”

Функцията Stop'n go действа като стандартна пауза. Благодарение на нея можете в произволно време да спрете действието на плота и да го стартирате отново със запазени настройки.

За да **включите функцията stop'n go** трябва да е включена поне една нагревателна зона. След това натиснете сензора **II**. Върху всички дисплеи на нагревателните зони **B** ще светне символът **II**, а сензорът за активиране на паузата свети по-ярко.

За да **изключите функцията stop'n go** натиснете отново сензора **II**, сигнализиращия диод започва да мига, след това натиснете произволен сензор **B**. Върху дисплеите на нагревателните зони **B** ще светнат настройките, зададени преди включването на функцията stop'n go.

Autobridge

Благодарение на функцията Autobridge можете да контролирате две нагревателни зони като една нагревателна зона. Функцията Autobridge е много удобна, особено когато използвате за готвене големи съдове от тип дълбоки тави за печене.

Тази функция се включва автоматично след настройка, от дясната и от лявата страна на нагревателната зона на съда. Върху горния дисплей ще светне символът „**II**”, а върху долния ще се появи цифрата „**0**”. След това плъзгайки пръст върху сензора за промяна на нагревателната мощност **0..5..9** трябва да настроите произволна нагревателна мощност.

Тази функция можете да включите също така ръчно, като за това трябва да натиснете едновременно 2 сензора за избор на нагревателната зона **B** от дясната или от лявата страна. Върху горния дисплей ще светне символът „**II**”, а върху долния ще се появи цифрата „**0**”. След това плъзгайки пръст върху сензора за промяна на нагревателната мощност **0..5..9** трябва да настроите произволна нагревателна мощност.



От този момент управлявате две нагревателни зони с помощта на един сензор.

За да **изключите функцията Autobridge**, трябва отново да натиснете едновременно същите 2 сензора за избор на нагревателна зона **B**, с които сте включили функцията Autobridge. На дисплеите се появява цифрата „**0**”.



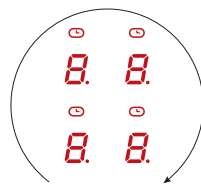
От този момент зоните действат отделно.

ПОТРЕБИТЕЛСКО МЕНЮ



Активирането на потребителско меню е възможно само в рамките на 2 минути от свързването на плота към електрическата мрежа.

- Включване на плота със сензора **I** **включи/изключи**
- Повторно натискане и задържане на сензора **I** за 3 секунди, докато плотът се изключи и се появи мигащ диод на сензора **II** Пауза.
- Натискане и задържане на сензора Пауза и последователно натискане на сензора на лявата предна, лявата задна, дясната задна и дясната предна нагревателна зона. По време на тази стъпка през цялото време държите натиснат сензора **II** Пауза
- След правилно изпълнение на дейностите по активиране на менюто индикаторът на задната лява зона ще покаже стойност "U0".



ОБСЛУЖВАНЕ

U0 - Power Choice

U2 - Ниво на звука на сигнала при натискане на сензора


U3 - Ниво на звука на сигнала на известията (напр. Аларма)

U4 - Яркост на дисплеите

U5 - Анимация по време на отброяване на таймера

U6 - Hob&Go

U7 - Времето, през което плотът информира за завършване на отброяването (таймер, часовник)

- Натиснете U, показано върху дисплея на лявата задна зона.
- За да изберете функция, например „U4“, плъзнете пръст върху плъзгача 0..5..9
- След това натиснете индикатора на часовника **8.8.8.**, за да смените стойността на функцията.
- За да смените настройките на функцията, плъзгайте пръст върху плъзгача 0..5..9.
- Потвърждаването на настройките се извършва чрез задържане на сензора .

ФУНКЦИЯ	НАСТРОЙКИ
U0	Опция: 2,8kW; 3,7kW, 6,0kW; 7,4 kW (максимална мощност)
U2	0 - няма звук, 1 - минимална сила на звука, 2 - средна сила на звука, 3 - максимална сила на звука
U3	0 от минимална сила на звука до 3 - максимална сила на звука
U4	0 от максимална яркост до 9 - минимална яркост
U5	0 - няма анимация, 1 - анимацията е включена при отброяване между 59 сек. и 0 сек.
U6	0 - функцията Hob&Go е изключена 1 - функцията Hob&Go е включена
U7	0 - звукът на сигнала звучи през 120 сек., 1 - звукът на сигнала звучи през 10 сек., 2 - няма звук.



Няма възможност за изключване на звука при включване/изключване на плота.



В случай на промени на настройките Power Choice натискането на сензорите в обхват от 0 и 4 ще намали настройката, а натискане на сензорите в обхват от 5 – 9 ще увеличи настройката.

ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

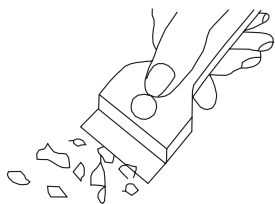
Грижата на потребителя да поддържа настоящия уред чист и да извършва действия подходящи за неговата поддръжка, имат значително влияние върху удължаване на експлоатационния живот на уреда.



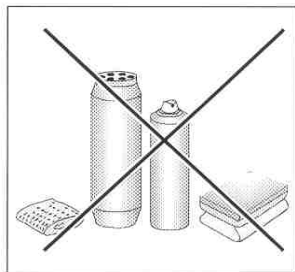
При чистенето на керамичното стъкло прилагайте същите методи както при чистене на стъклени повърхности. В никакъв случай не използвайте драскащи или агресивни препарати за чистене, нито пък пясък или гъба с драскаща повърхност. Не използвайте също уреди чистещи с пара.

Чистете след всяко използване

- **Леки, не изгорели замърсявания изтрийте с влажна кърпа без препарати за чистене.** Използването на препарати за миене на съдове може да предизвика леко оцветяване на плочата. Трудните за изчистване петна не могат да бъдат изчистени понякога дори след използването на специален препарат за чистене.
- Силно залепени замърсявания изчиствайте със стъргалка. След това изтрийте зоната за нагриване с влажна кърпа.



Стъргалка за чистене на плочата



Премахване на петна

- **Светли петна с цвят на перли (остатъци от алуминий)** можете да премахнете от студената плоча с помощта на специален препарат за чистене. Остатъци от извряла вода можете да премахнете с оцет или специален препарат за чистене.
- При премахване то на захар, ястия съдържащи захар, пластмаса и алуминиево фолио не изключвайте нагревателната зона! Трябва веднага да изстържете остатъците (още когато са горещи) с остра стъргалка от горещата зона за нагриване. След като премахнете замърсяването можете да изключите плочата, и след като изстине да я изчистите с препарат за чистене.

Специални почистващи средства се предлагат в големите магазини, специализирани електрически магазини, дрогерии, и в магазините за хранителни и кухненски изделия. Остри стъргалки можете да купите в магазините за строителна техника, както и в магазини с аксесоари за художници.

ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

Никога не нанасяйте препарати за чистене на горещата плоча. Най-добре е да оставите почистващите средства да изсъхнат и едва след това ги избършете с мокра кърпа. Еventуални останки от средствата за чистене избършете с влажна кърпа, преди отново да включите уреда. В противен случай те могат да бъдат разяждащи.

В случай на неподходящо третиране на стъкло-керамичния плот не носим отговорност по силата на гаранцията!

▶ Периодични прегледи

Освен действията имащи на цел плата да се поддържа чист, трябва да:

- Провеждайте контролни периодически прегледи на действието на управляващите елементи и работещите елементи на плата. След изтичането на гаранцията, поне веднъж на две години поръчайте в сервизния пункт извършването на технически преглед на плата,
- Премахнете констатираните експлоатационни повреди,
Извършвайте периодични действия за поддържане на работещите зони на плочата.

Внимание!

Ако панела за управление не действа когато е включен плата, изключете главния превключвател или отвъртете съответния предпазител и се обърнете към сервиза.

Внимание!

В случаите на появяването се на пукнатини или счупвания на керамичното стъкло, веднага изключете плата от електрическото захранване. За тази цел изключете предпазителя или извадете щепсела от контакта. След което се обърнете за помощ към сервиза.

Внимание!

Всякакви ремонти и регулиращи действия трябва да бъдат извършени от квалифициран техник, имащ съответните компетенции.


ДЕЙСТВИЕ В АВАРИЙНИ СИТУАЦИИ

При всяка аварийна ситуация:

- Изключете работещите нагревателни зони
- Изключете електрическото захранване
- Информирайте че имате повреда
- Някои малки повреди могат да бъдат премахнати от потребителя, като използва препоръките посочени по долу; преди да извикате сервизен работник, моля проверете точките изредени по-долу в таблицата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Уредът не действа	- няма ток	- проверете бушоните (предпазителите), ако са изгорели – сменете ги
2. Уредът не реагира на въведените стойности	- управляващият панел не е включен	- включете
	- бутон е натиснат прекалено бързо (за по-малко от секунда)	- натиснете бутоните малко по-дълго
	- натиснали сте едновременно повече бутони	- винаги натискайте само един бутон (с изключение когато изключвате нагревателната зона)
3. Уредът не реагира и издава къс звуков сигнал	- включена е блокадата предпазваща от деца (блокада)	- изключете предпазващата блокада от деца (блокада)
4. Уредът не реагира и издава дълъг звуков сигнал	- неправилно обслужване (натиснали сте прекалено бързо или неправилни сензори)	- отново стартирайте уреда
	- сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- открийте или изчистете сензорите
5. Целият уред се изключва	- след включването не са въведени никакви данни през време по-дълго от 10 секунди	- отново включете панела за управление и веднага въведете данните
	- сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- открийте или изчистете сензорите
6. Една нагревателна зона се изключва, на дисплея свети буквата „Н”	- Ограничаване на времето на работа	- отново включете зоната за нагриване
	- сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- открийте или изчистете сензорите
	- прегряване на електронните елементи	

ДЕЙСТВИЕ В АВАРИЙНИ СИТУАЦИИ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
7. Не свети показателя на остатъчното нагряване, въпреки че зоната за нагряване е гореща.	- няма ток, уредът е изключен от захранващата мрежа.	- показателя на остатъчното нагряване ще се задейства след следващото включване и изключване на панела за управление.
8. Пукнатина в керамичната плоча.	 Опасност! Веднага изключете плочата от захранването (предпазител!). Обърнете се към най-близкия сервис.	
9. Ако повредата не е ликвидирана.	Изключете плочата от захранването (предпазител!). Обърнете се към най-близкия сервис. Важно! Вие сте отговорни за правилното използване и доброто поддържане на уреда. Ако поради грешно обслужване на уреда извикате човек от сервиса, Вие ще заплатите за това посещение, дори в периода на гаранция на уреда. За щети възникнали при неспазване на тази инструкция за употреба не отговаряме.	
10. Индукционната плоча издава звукове.	Това е нормално явление. Работещия вентилатор охлажда електронната система	
11. Плочата издава лек звук, напомнящ свирене.	Това е нормално явление. Съгласно с честотата на работа на намотките по време на използване на няколко зони за нагряване, при максимална мощност плочата издава лек звук.	
12. Символ E2	Прегряван на индукционните намотки	- недостатъчно охлаждане, - проверете дали плочата е вградена съгласно с инструкцията за употреба - проверете тенджерата съгласно със забележката на

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Напрежение	220-240/380-415V 2N~50/60 Hz
Мощност на плота:	7,4 kW
Model:	BH16*
- Нагревателна индукционна зона:	
- Нагревателна индукционна зона Booster: Ø 160 mm	1400/2100 W
- Нагревателна индукционна зона Booster: Ø 200 mm	2300/3000 W
Размери	592 x 522 x 50;
Тегло	ca. 9,3kg;

Отговаря на нормите EN 60335-1; EN 60335-2-6 действащи в Европейския Съюз.



Компания изготовитель

Амика С.А., Польша, 64-510 Вронки, ул. Мицкевича, 52
Тел. +48 67 25 46100, факс +48 67 25 40 320

Amica S.A., ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki
tel. 67 25 46 100, fax 67 25 40 320

Сделано в Польше

Претензии по качеству

направлять в / Импортер на территорию РФ

ООО «Ханса», 121609, Россия, г. Москва, вн. тер. г. муниципальный округ
Крылатское, улица Осенняя, д.11, этаж 4, ком. 1-3, 7-19, 21
Тел. 8 (800) 700-36-61