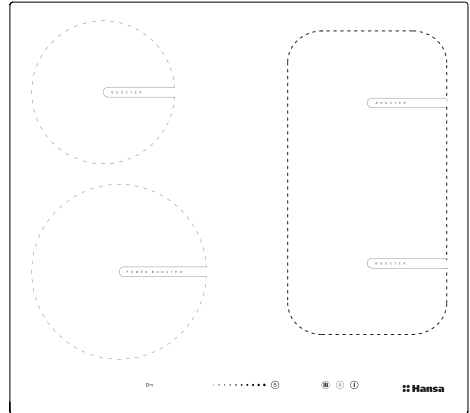


BHI*6*



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 үшін 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.....	9
Пайдалану.....	13
Тазалау және күтім.....	26
Ақау пайда болған кездегі әрекет ережесі.....	28
Техникалық сипаттамалар.....	30

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 TP TC 004/2011,
- „техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі” талап TP TC 020/2011

Аспап **ЕАС** сәйкестікті белгілісімен таңбаланады, және оған нарықты бақылау мекемелерге ұсынылатын сәйкестік сертификаты беріледі.

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

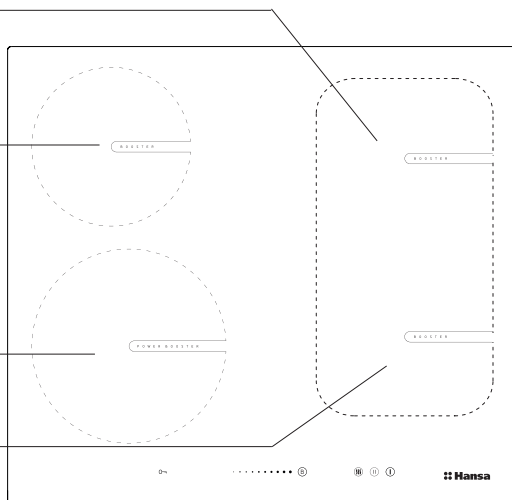
Қайнату бетінің сипаттамасы ВНІ*6*

Индукциялық конфорка **booster**
Ø 180 mm (артқы оң жақ)

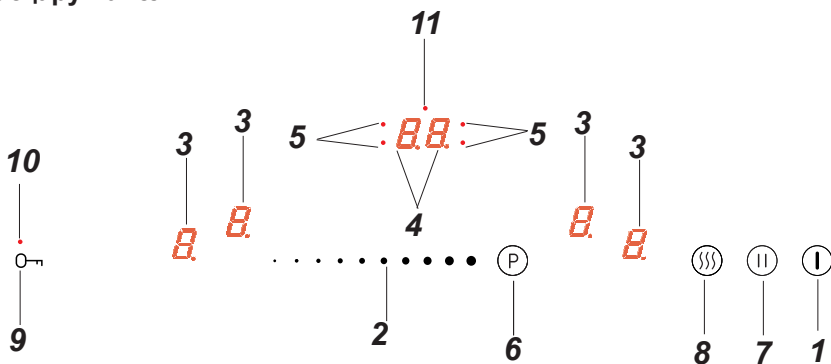
Индукциялық конфорка **booster**
Ø 160-180 mm (артқы сол жақ)

Индукциялық конфорка **booster**
Ø 210-220 mm (алдыңғы сол жақ)

Индукциялық конфорка **booster**
Ø 180 mm (алдыңғы оң жақ)



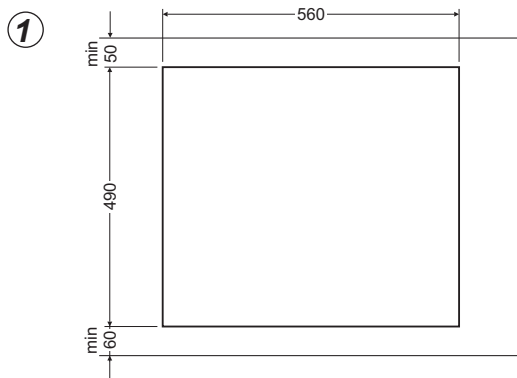
Басқару панелі



1. Беттің қосу / сөндіру сенсорлық батырмасы
2. Сенсорлы қыздыру қуатын өзгерту батырмасы
3. Конфорка көрсеткіші
4. Сағат көрсеткіші
5. Дабылдық уақыт жарық диоды
6. Сенсор Booster
7. Кідіріс функциясының сенсоры
8. Жылыту функциясының сенсоры
9. Сенсорлы тосқауыл батырмасы
10. Сенсорлы тосқауыл батырмасының дабыл жарық диоды
11. Таймер жарық диоды

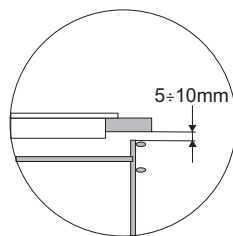
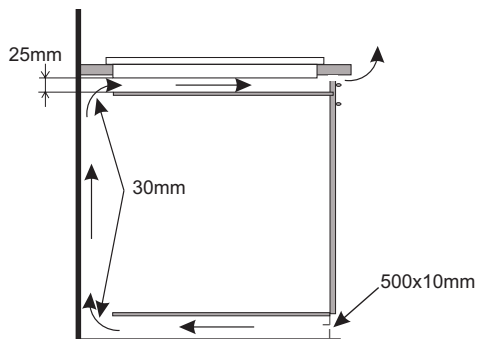
► Үстел бетін қайнату бетін орнатуға дайындау

- Қалыңдығы 28 - 40 мм аралығында үстел бетін таңдау, үстел бетінің ені - 600 мм кем болмауы керек. Үстел беті тегіс және тұрақты болуы керек. Үстел бетін қабырғаға бекітіп, ылғал мен судың енуін болдырмау үшін тығыздау керек.
- Қуыс шеті мен үстел бетінің алдыңғы жиегіне дейінгі қашықтық 60 мм кем болмауы керек, ал артқы жағынан - 50 мм кем емес.
- Қуыс шетінен жиһаздың бүйір қабырғасына дейінгі ара қашықтық 55 мм кем болмауы керек.
- 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.
- Қуыс жиектерін ылғал сіңіруге тұрақты материалдармен қорғау керек.
- Үстел бетіндегі қуысты суретте көрсетілген өлшемдер бойынша жасау керек. **1**.
- Қайнату бетінің астынан ауа айналымы мен қайнату беті аймағындағы қызып кетуді болдырмау үшін 25 мм бос кеңістік қалдыру керек, сур. **2**.

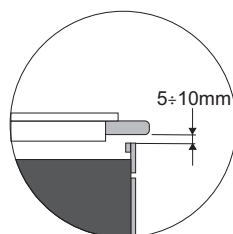
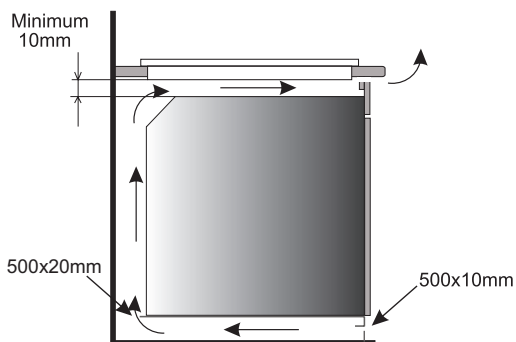


ОРНАТУ

2 сурет



Шкаф тақтайына орнату



Желдеткіші бар духовка шкафының үстіне жұмыс тақташасына орнату.

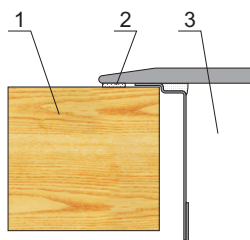


Қайнату бетін желдету жүйесі жоқ духовка шкафының үстіне орнатуға тыйым салынады.

Пешті орнату ВНІ*6*

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

3 сурет



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

ОРНАТУ

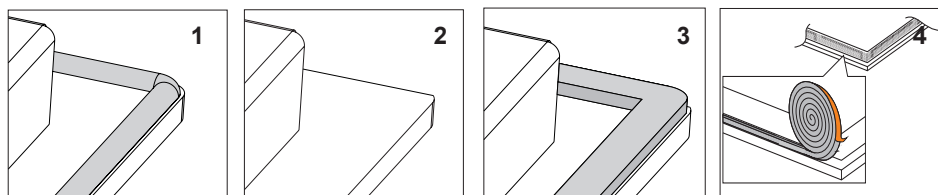
Тығыздағышты орнату

Модельге байланысты тығыздағышты өндіруші орнатады (сурет салу 1)

Егер тығыздағышты өндіруші орнатпаса, келесі әрекеттерді орындау қажет:

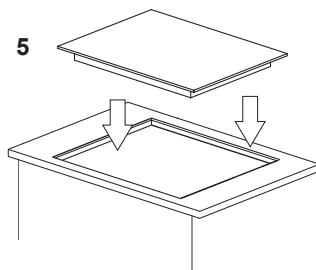
Құрылғыны жұмыс үстеліндегі тесікке орнатпас бұрын, плитаның астынан өнімге бекітілген тығыздағышты орнату қажет (сурет салу 2).

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 230В ~
- екі фазалы 400 В 2кВ~
- үш фазалы 400 В 3кВ~

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.

ОРНАТУ

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» (кепілдік 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 230В					
Назар аударыңыз! Әрбір жалғау үшін қорғаныш сымын \oplus клеммасымен жалғау қажет			Түрі / Сымның қимасы	Сақтандырғыш	
1	230 В желі үшін – бейтарап сыммен бір фазалы жалғау, клеммалар L1, L2 жалғастырғыштармен жалғанады, бейтарап сым - N, қорғаныштық сым \oplus	1кВ дейін		HO5VV-FG 3X 4 мм ²	ең кем 30 А
2*	230/400В желі үшін бейтарап сыммен екі фазалы жалғау, бейтарап сым N, қорғаныштық сым \oplus жалғанады.	2кВ дейін		HO5VV-FG 4X2,5мм ²	ең кем 16 А
3*	230/400В желі үшін бейтарап сыммен үш фазалы жалғау, бейтарап сым N, қорғаныштық сым \oplus жалғанады.	3кВ дейін		HO5VV-FG 5X1,5мм ²	ең кем 16 А
L1=R, L2=S, L3=T, N= сым клеммасы бейтарап, \oplus =жерге тұйықтау клеммасы					

* Үшфазалы желі жағдайында 230/400В қайнату бетінің ішкі электрлік бөлігімен жалғанбаған қалған сымды клеммаға жалғау керек: L3.

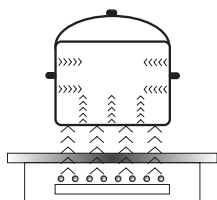
* N-N клеммалары өзара ішінен жалғасқан, сол себепті жалғастырғыштар орнату қажет емес.

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.

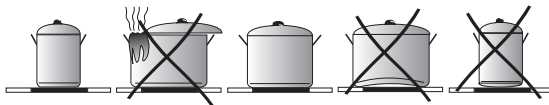
Келесі бақылау керек: қосқан және сөндірген кезде, сонымен қатар қыздыру уақытын таңдау барысында **әрқашан тек бір сенсорлық батырма басулы болуы керек**. Көптеген сенсорлық батырмалар бір уақытта басулы болған жағдайда (сағатпен кілтті ескермегенде), жүйе енгізілетін басқару сигналдарын елемейді, ал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

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

ПАЙДАЛАНУ

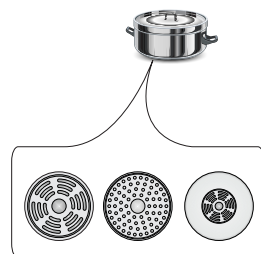
Ыдыстың тиісті сапасы плитаның жоғары өнімділігіне қол жеткізудің негізгі шарты болып табылады.

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

Басқару панелі

- Қайнату бетін электрлік желіге жалғаған соң барлық индикаторлар уақытша жанады Пісіру беті пайдалануға дайын.
- Пісіру беті электронды сенсорлармен жабдықталған, оларды пайдалану үшін оларға кем дегенде 1 секунд ішінде саусақ тигізу қажет
- Сенсорлық батырманың кез келген қосылуы дыбыстық сигналмен қатар жүреді.



Сенсорлық панельдердің бетіне заттар қоюға болмайды (ақаулық туралы хабарлама пайда болуы мүмкін), бұл панельдер үнемі таза күйінде болуы тиіс.

Қайнатпа плитаны қосу



Саусақты тигізіп және кем дегенде 1 секунд саусақты қосу/сөндіру сенсорында ұстап тұру қажет. Пісіру беті дұрыс жұмыс істеп тұрғандығы (әрекеті) туралы белгі береді, егер сағаттар индикаторында **8.** „0” саны жанып тұрса.



Егер бетті іске қосқаннан кейін 10 секундтың ішінде қыздыру зонасының тиісті қуаттылығын белгілемесе, беттер автоматты түрде өшіріледі.

Қыздыру зонасын іске қосу және оның қуаттылығын теңшеу

- Бетті сенсормен қосу .
- Ыдысты қажетті қыздыру зонасына орналастыру.
- Ыдыс автоматты түрде анықталады, ал таңдап алынған қыздыру зонасына сәйкес келетін индикатор, **8.** „0” санын көрсете отырып жыпылықтай бастайды.



Егер бет бір немесе бірнеше ыдыс элементін автоматты түрде таныған кезде, таңдап алынған қыздыру зонасына сәйкес келетін индикаторға **8.** қол тигізу қажет. Ол жыпылықтай бастайды.

- Зонаның тиісті қуаттылығын таңдау үшін, саусақты сенсордың **•••** бойымен, сол жақтан бастап жылжыту қажет (индикаторда таңдап алынған қуаттылық көрсетіледі).
- Зона іске қосылған.




Егер зонаның индикаторында, зонаның қыздыру қуаттылығын теңшеуге дайын екендігін білдіретін литера немесе цифр жанып тұрған болса, қыздыру зонасы белсенді болып табылады.

ПАЙДАЛАНУ

Қыздыру зонасын сөндіру.

Қыздыру зонасын төмендегі әрекеттердің бірін орындай отырып өшіруге болады:


- Сенсормен бетті сөндіру .
- Индикаторға қол тигізіп және оны **8**. 3 секунд бойы ұстап тұру.
- Сенсорға саусақ тигізе отырып қыздыру зонасын белсендіру . . . және қуаттылық деңгейін «0» дейін төмендету мақсатында оны сол жаққа жылжыту.



Барлық қыздыру зонасын сөндіру

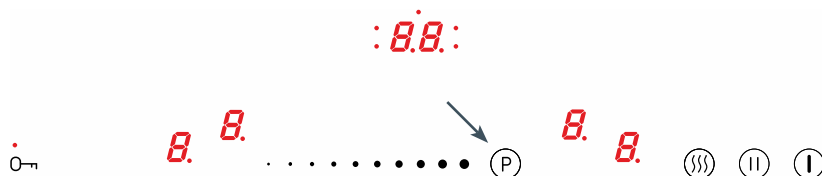
Егер, кем дегенде, бір конфорка қосулы болса, пісіру беті жұмыстық қалыпта орналасады.



- Сенсормен бетті сөндіру .


Егер қыздыру зонасы ыстық болса, қыздыру зонасының дисплейінде „Н” немесе „h” литерасы - қалдық қыздыру пиктограммасы жанып тұрады. Пиктограмманың сипаты нұсқаулықтың кейінгі бөлімінде берілген.

Booster «P» функциясы



Booster функцияны 180мм зонаның қуаттылығын Ø - 1500Вт-тан 2500Вт дейін, Ø 210 -220мм зонасын- 2000Вт-тан 3000Вт-қа, Ø 160-180мм зонасын - 1200Вт-тан 1400Вт-қа арттырады.

Bridge зонасының қуаттылығын - 3000Вт-тан 5000Вт-қа.

- Ыдысты қажетті қыздыру зонасына орналастыру.
- Ыдыс автоматты түрде анықталады, ал таңдап алынған қыздыру зонасына сәйкес келетін индикатор, **8**. «0» санын көрсете отырып жыпылықтай бастайды.
- Booster функциясын іске қосу сенсорды басқаннан кейін жүзеге асырылады  (дисплейде „P” литерасы пайда болады)



Booster функциясын өшіру үшін:

- . . . сенсор бойынша саусақты жылжыта отырып Booster функцияны қосулы күйдегі қыздыру зонасының қуаттылығын „0” дейін төмендету.

Booster функциясының жұмыс істеу уақыты 10 минутқа дейін шектелген. Осы уақыт аяқталғаннан кейін өрістің қуаты номиналды қуатқа теңшелетін болады (мысалы, егер пісіру бетінің қуатын реттеу аясы 0-9 диапазонында болса, онда номиналды қуаттылық 9 тең болады, егер беттің қуаттылықты реттеу диапазоны 0-12 тең болса, номиналды қуаттылық 12 тең болады және т.б.)

ПАЙДАЛАНУ

Егер қыздыру элементтері немесе электронды жүйелер шекті температураға жеткен жағдайда, бұл функция номиналды қуатқа дейін ауыстырыла алады. Егер қыздыру элементтерінің температурасы қауіпсіз деңгейге дейін құласа, Booster функциясын қайтадан қолдануға болады. Бұл функция автоматты түрде қосылмайды.

Егер кәстрөлді қыздыру зонасынан Booster функцияны белсенді кезде алып қойса, 10 минут уақытын өшіру үзілмейді.



Booster функциясын тек қана екі зонада бір мезгілде қосуға болады, яғни екі көлденең зонада немесе екі тік зонада. Бұл функция қарама-қарсы бұрыштардағы зоналарда белсендіріле алмайды ("кесе-көлденең").

Бұғаттау функцияны

Бұғаттау функциясының арқасында пісіру бетін басқару мүмкіндігін бұғаттауға болады, мысал, балалармен немесе тазарту кезінде. Бұғаттау функциясын қосулы және сөндірулі пісіру бетінде белсендіруге болады. Бұғаттауды қосу немесе өшіру үшін, \circ сенсорды басып және 5 секунд ішінде басулы күйде ұстау қажет. Егер бұғаттау белсендірілген болса, \circ сенсорының жанындағы жарықдиод жанып тұрады.



Пісіру беті, тіпті егер оны сенсормен қосып немесе өшіргеннің өзінде бұғатталған күйінде қала береді $\textcircled{1}$. Пешті электрлік қорек желісінен ажыратқанда пеш тосқауылы сөнеді.

Қалдық жылу индикаторы «Н»

Дайындықты аяқтағаннан кейін, индукциялық плитаның әйнегі осы қыздыру зонасының аумағында ыстық күйінде қалады, бұл қалдық жылу деп аталады.

Егер әйнектің температурасы 60°C^* жоғары болса, осы қыздыру зонасының индикаторында „Н” пиктограммасы пайда болады.



Егер әйнектің температурасы 45°C^* - 60°C^* құраса, қыздыру зонасының индикаторында „h” пиктограммасы көрсетіледі (төмен қалдық жылу).



* Температура мәні болжалды болып табылады



Қалдық жылу индикаторының жұмысы барысында, күйікке шалдығу мүмкіндігінен конфоркаға және оның үстіндегі жылудың әсеріне ұшырайтын заттарға қол тигізбеңіз!



Кернеуді беру кезіндегі үзілісте қалдық жылу индикаторы „Н” немесе „h” жанып тұрған жоқ. Соған қарамастан конфоркалар ыстық болуы мүмкін!

ПАЙДАЛАНУ

Жұмыс уақытының шектелуі

Жұмыстың сенімділігін арттыру үшін индукциялық плита конфоркалардың әрқайсысының жұмыс уақытын шектеуішпен жабдықталған.

Жұмыстың максималды уақыты дайындық кезіндегі пайдаланылатын қуаттылық деңгейіне қарай жеке орнатылады. Дайындаудың ұзақ мерзімі бойы қуаттылықтың тек бір ғана деңгейін пайдаланған кезде, максималды уақыт кестеге сәйкес шектелген:	Қыздыру қуаттылығының деңгейі	Максималды жұмыс уақыты
	— = ≡	8 сағат
	1	8 сағат
	2	8 сағат
	3	5 сағат
	4	5 сағат
	5	5 сағат
	6	1,5 сағат
	7	1,5 сағат
	8	1,5 сағат
	9	1,5 сағат
	P	10 миң

Автоматты қыздыру қызметі

Функцияны белсендіру қыздыру зонасының қуаттылығын уақытша 9-деңгейге өтуін туындатады. Оны белсендіру үшін:

Функцияны белсендіру үшін келесіні жасаған жөн:

• Ыдысты қажетті қыздыру зонасына орналастыру. • Ыдысты автоматты түрде танығаннан кейін, 1-8 диапазонында қыздыру зонасының қуаттылығын таңдау қажет. • Тағы да индикаторды B басу	Қыздыру қуаттылығының деңгейі	Қосымша қуаты бар автоматты қыздыру қызметінің жұмыс уақыты
	1	48 сек
	2	1 мин, 12 сек
	3	2 мин, 18 сек
	4	2 мин, 30 сек
	5	4 мин, 24 сек
	6	7 мин, 12 сек
	7	2 мин
	8	3 мин, 12 сек

Дисплейде кезектесіп белгіленген қуаттылық деңгейі және „А” пиктограммасы жыпылықтайды.

Тағамды қыздыру уақыты аяқталғаннан кейін (бүйірдегі кестені қара) қыздыру зонасы автоматты түрде алдыңғы таңдалған қуатқа ауысады және ол индикаторда көрсетіледі.

Егер қыздыру функциясы белсендірген күйінде қыздыру зонасынан кәстрөлді алып тастап, кейін қайтадан орнынан қойсақ, қыздыру қыздырудың белгіленген уақытына жеткені жалғасатын болады.

ПАЙДАЛАНУ


Сағат функциясы



Қыздыру функциясының қызмет ету уақытын бағдарламалау мүмкіндігінің арқасында таймер даярлау уақытын қысқартады. Таймер сонымен қатар минут нұсқары ретінде пайдаланыла алады. Таймердің функциясын тек қана дайындау барысында қосуға болады (егер қыздыру қуаттылығы „0” жоғары болса). Таймердің функциясы бір мезгілде барлық қыздыру аймақтарында қолданылуы мүмкін. Максималды жұмыс істеу уақыты - 99 минут (әрбір 1 минутта).


Сағат уақытын белгілеу үшін:

- Ыдысты қажетті қыздыру зонасына орналастыру.
- Ыдысты автоматты түрде танығаннан кейін, қыздыру қуаттылығын реттеу қажет.
- Таймердің функцияны орнатылуы тиіс өрісті таңдау.
- Таймерді белсендіру дыбыстық сигнал сәтіне дейін **8.8** басқаннан және ұстап тұрғаннан кейін орын алады. Дисплейде „00” цифрі пайда болады.

 Бірінші кезекте екінші цифр (бірліктер) теңшеледі, одан әрі бірінші цифр (ондықтар) теңшеледі.

- Таймерді белсендіргеннен кейін сенсордың **. . .** бойымен саусақты жылжыт, осының нәтижесінде бірліктердің цифрі реттеледі.
- Ондықтардың бірінші цифрін теңшеуге өту үшін таймердің сенсорын қайтадан басу керек.
- Сенсордың **. . .** бойымен саусақты жылжыту, осының нәтижесінде бірліктердің цифрі реттеледі.
- Бірінші цифр үшін ешқандай мән орнатылмаған жағдайда, 10 секундтан кейін таймер „0” мәніне тең болады (мысалы, „06”, бұл таймердің 6 минутқа белгіленгенін білдіреді).

Егер тиісті қыздыру зонасының іске қосылуы туралы белгі беретін жарықдиод жыпылықтай бастаған жағдайда, таймер жыпылықтай бастайды (панелдегі суреттегі жарықдиодтың мәні 5 тең.

 Келесі зона үшін таймердің функциясын теңшеу үшін, жоғарыда көрсетілген қадамдарға сәйкес әрекет ету қажет, бірінші кезекте бірінші рет таңдап алынған зонадан өзге зонаны таңдай отырып. Таймердің функциясын әрбір қыздыру зонасы үшін ретке келтіруге болатынын есте сақтаған жөн.

Таймердің дисплейінде бірден артық уақыт кезеңін орнатқан жағдайда, олардың ең қысқасы көрсетіліп тұрады. Бұл туралы сағат индикторының жанындағы жыпылықтап тұрған жарықдиод белгі беретін болады.

ПАЙДАЛАНУ

Кез келген уақытта сіз дайындаудың бағдарламаланған уақытын өзгерте аласыз. Ол үшін дайындау барысында, уақытын өзгерту қажет болатын зонаның таңдау қажет, яғни оны индикатормен **В** белсендіру қажет, бұдан әрі таймердің индикаторына **В.В.** қол тигізіп және уақытты өзгерту қажет, ол үшін келесі әрекеттерді таймердің теңшеуінде сипатталғандай орындау керек.

Дайындаудың соңына дейін қалған уақытты кез келген сәтте тексеруге болады. Таймердің индикаторына **В.В.** қол тигізу; осы қыздыру зонасына арналған таймердің қызмет етуінің белсенді уақыты индикатордың **В.В.** жанындағы жыпылықтап тұрған жарықдиодпен белгі береді.

Дайындаудың жоспарланған уақыты аяқталғаннан кейін, дыбыстық сигнал іске қосылады. Оны кез келген сенсорға қол тигізе отырып өшіруге болады. Қауіп дабылы 2 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

Егер таймердің ертерек өшіру қажет болса, зона индикаторана **В** (қуаттылық индикаторы ашығырақ болады) қол тигізе отырып қыздыру зонасын белсендіру керек, бұдан әрі таймердің индикаторына **В.В.** қол тигізіп, оны 3 секунд бойы ұстап тұру керек немесе қажетті зонаны индикатормен **В** белсендіру керек, бұдан әрі таймердің индикаторына **В.В.** қол тигізіп және сенсормен **• •** уақытта „00” дейін азайту керек (қадам цифрлардың арасында ауыстырып қосумен байланысты, таймерді теңшеу сипаттамасында орналасқан).

Сағатты таймер ретінде қолдану


Таймердің функциясын тәуелсіз жұмыс істеп тұрған минут нұсқары ретінде пайдалануға болады, ол қыздыру зоналарының ешбірін басқармайды. Тәуелсіз минут нұсқарын теңшеу үшін, таймердің функциясын теңшеуде сипатталған барлық қадамдарды орындау қажет, айырмашылығы ешбір зоналарды таңдаудың қажеті жоқ, яғни плитаны қоса салысымен таймердің **В.В.** индикаторына қол тигізіп және уақытты реттеу керек. Минут нұсқарының қызмет етуі индикатордың **В.В.** үстіндегі жыпылықтап тұрған жарықдиодпен көрсетіледі.. Минут нұсқарын іске қосу, бағдарламаланған зонада таймердің функциясын өшірген сияқты дәл солай жүзеге асырылады.

ПАЙДАЛАНУ

Жылыту функциясы



Тағам жылыту функциясы конфоркадаға таңдалған тағам температурасын ұстап тұрады. Таңдалған конфорка кіші жылыту қуатына қосылады. Осы функциясының арқасында жылы, тұтынуға дайын тағам әзір болады, оның дәмі өзгермейді және кәстрөлдің түбінде күйіп кетпейді. Қосымша осы функцияны майды, шоколадты және т.б. еріту үшін де қолдануға болады.

 Кәстрөлдің температурасы қыздыру зонасында орналасқан қадағамен дәл өзгертілуі үшін, қолданылатын кәстрөл мінсіз жазық түбі бар индукциялық плитамен пайдалануға сай келуі тиіс (өндірушінің ұсыныстарына сәйкес).

Тағамды қыздыру функцияны кез келген қыздыру зонасында қосылуы мүмкін. Әрбір қыздыру зонасының 3 деңгейлі қыздыру температурасы бар, яғни:

- 42°C —
- 70°C =
- 94°C ≡

Қыздыру функциясын іске қосу:

- Ыдысты қажетті қыздыру зонасына орналастыру.
- Ыдысты автоматты түрде танығаннан кейін қыздыру функциясының сенсорына (☺) қол тигізу керек, индикаторда — белгісі пайда болады. Бұл пиктограмма қыздыру функциясын білдіреді 42°C.
- Қыздыру функциясының (☺) сенсорына екінші рет қол тигізу, индикатор жанып тұрған пиктограмманы = өзгертеді, яғни қыздыру деңгейі 70°C. дейін жоғарылайды.
- Қыздыру функциясының (☺) сенсорына үшінші рет қол тигізу, индикатор жанып тұрған пиктограмманы ≡ өзгертеді, яғни қыздыру деңгейі 94°C. дейін жоғарылайды.
- Қыздыру деңгейін қыздыру зонасының **8** индикаторына қол тигізе отырып, кез келген сәтте өшіруге болады, және бұдан әрі саусақты сенсордың • • бойымен жылжыта отырып, қыздыру қуаттылығының деңгейін „0” күйіне орнату қажет.

ПАЙДАЛАНУ

Stop'n go қызметі „II”



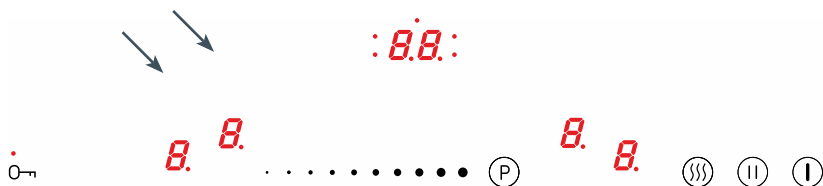
Stop'n go қызметі стандартты үзіліс ретінде жұмыс жасайды. Оның арқасында кез келген сәтте плитаның жұмысын тоқтатуға болады, және одан әрі алдыңғы теңшеулерге қайта оралуға болады.

Тоқтату функциясын қосу үшін, кем дегенде бір қыздыру зонасы іске қосылуы тиіс.

Сенсорға **II** қол тигізу. Қыздыру зоналардың барлық дисплейлерінде пиктограмма **II** пайда болады. Егер қыздыру зонасы ыстық болса, пиктограмма **II** зона температурасының деңгейіне қарай (қалдық жылу индикаторы) „H” немесе „h” литерасымен кезектесіп жыпылықтайды.

Тоқтату функциясын қайтадан өшіру үшін сенсорды **II** қайтадан басу қажет. Қыздыру аймақтарының дисплейлерінде, ол функцияны қосудың алдында реттелген теңшеулер жанады.

Bridge қызметі



Bridge функциясының арқасында плитаның 2 қыздыру зонасын бір ұлғайтылған қыздыру зонасы сияқты бақылауда ұстауға болады. Bridge қызметі brytfanna типті (қыздыру аймағы кеңейтілген) кәстрөлдерді пайдаланғанда өте ыңғайлы. Плитаның сол жақ және оң жақ қыздыру зоналарында Bridge функцияны бар.

Bridge функциясын қосу үшін:

- Плитаны қосыңыз
- Brytfanna түріндегі ыдысты қыздыру зонасының сол және оң жағына орналастыру.
- Ыдысты автоматты түрде таниды, ал Bridge функцияны белсендіреді, бұл туралы „L” пиктограммасы белгі береді.

! Егер 10 секундтың ішінде қуаттылық таңдалмаған жағдайда, Bridge функцияны деактивацияланады.

- Қыздыру қуаттылығын өзгерту сенсорының бойымен саусақты жылжыта тырып, • • • қыздырудың кез келген қуаттылығын орнату.

Осы сәттен бастап екі конфорка бір сенсормен басқарылады.

ПАЙДАЛАНУ



Bridge функциясын әрқашан қолмен қосуға болады.

Bridge функциясын қосу үшін қыздыру зонасының сенсорына **B** қол тигізіп, және бұдан әрі бір мезгілде қыздыру зонасын таңдаудың қос сенсорына **B** сол немесе оң жағынан қол тигізу қажет. Жоғарғы дисплейде „L” символы жанады, және төменгі дисплейде «0» цифрі пайда болады. Содан кейін, қыздыру қуаттылығын өзгерту сенсорының **.** **.** **•** бойымен саусақты жылжыта отырып, қажетті мәнді орнатыңыз.

Bridge функциясын қосу үшін, „L” жанып тұрған пиктограммасы бар қыздыру зонасын таңдау индикторына **B** қол тигізіп және 3 секунд ішінде ұстап тұру қажет. Дисплейлерде „0” саны көрсетіледі.

Осы сәттен бастап конфорка жеке жұмыс жасайды.

Ыдыстың қыздыру зонасына бейімделу функциясы

Функция дайындаудың максималды тиімділігіне қолжеткізу үшін және қыздыру зонасының толық қуаттылығын пайдалану үшін ыдыстың қыздыру зонасына сәйкестігін тексеруге мүмкіндік береді.

Тестілеу рәсімі:

- Қыздыру зонасының ортасына түбін жабатындай су мөлшерімен ыдысты орналастыру керек.
- Плитаны қосыңыз.
- Ыдысты автоматты түрде танығаннан кейін бір мезгілде анықталған қыздыру зонасының индикаторын және сенсорды **II** басып, 3 секунд ішінде дыбыстық сигнал шыққанша басып тұру қажет.
- Дисплейде **r** кезектесіп пиктограмма **L** пайда болады, бұл тестілеудің б а с ы н білдіреді.
- Тестілеуді аяқтағаннан кейін (макс. 20 секунд) таймердің индикаторында 00-ден 99 дейінгі диапазондағы нәтиже пайда болады.
- Плита автоматты түрде сөнеді.



Тестілеу барысында ыдыстың қалпына өзгеруге болмайды. 99 мәні ыдыстың қыздыру зонасына жақсы бейімделгенін білдіреді.

Таймердің индикаторында көрсетілетін нәтиже бағдарлық мән болып табылады және ыдыс түбінің өлшеміне, материалына және өндіру технологиясына байланысты болады.

Қыздыру зонасында, нәтижесі 60 жоғары болатын ыдысты пайдалану ұсынылады. Егер ыдыстың түбі қыздыру зонасынан кіші болса, ал тестілеудің нәтижесі 60-тан аспаса, кіші қолжетімді зонада тестілеуді қайталаған жөн.

Тестілеудің нәтижесі 60-тан аспайтын ыдысты қолдану, дайындау процесінің сапасының төмендеуіне және ұзақтығына алып келеді.

Тестілеу нәтижесінің 00 тең болуы сыналып отырған кәстрөлді индукциялық плитада қолдануға жарамайтындығын білдіреді.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

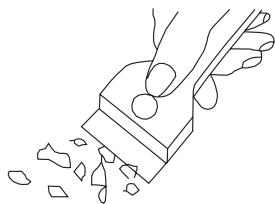


Шыныкерамиканы тазалау үшін шыныны тазалау әдістері қолданылады. Ешқашан да абразивті немесе күшті тазалау құралдарын, сонымен қатар, тазалауға арналған құмды және беті қатпарлы ысқышты пайдалануға болмайды.

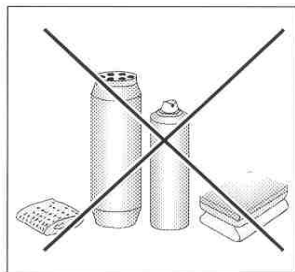
Бумен тазартқыштар қолдануға тыйым салынады

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 мерзім 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.

ТЕХНИКАЛЫҚ МӘЛІМЕТТЕР

Нақты кернеу	230/400В 3кВ~50 Гц
Қайнату бетінің нақты қуаты:	7,35 кВт
Моделі	ВНІ*6*
- индукциялық конфорка:	
- индукциялық конфорка: Ø 180 mm	1500Вт
- индукциялық конфорка: Ø 210-220 mm	2000Вт
- индукциялық конфорка: Ø 160-180 mm	1200Вт
- индукциялық конфорка Booster: Ø 180 mm	1500/2500Вт
- индукциялық конфорка Booster: Ø 210-220 mm	2000/3000Вт
- индукциялық конфорка Booster: Ø 160-180 mm	1200/1400Вт
Өлшемдері	592 x 522 x 59;
Салмағы	са.10,5 кг;

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

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.....	36
Установка.....	38
Експлуатація.....	42
Чистка та догляд.....	55
Порядок дій у надзвичайних ситуаціях.....	57
Технічні дані.....	59

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 зішкребти розсипані 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 РОЗПАКУВАННЯ



Особа, 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 зростає 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.



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

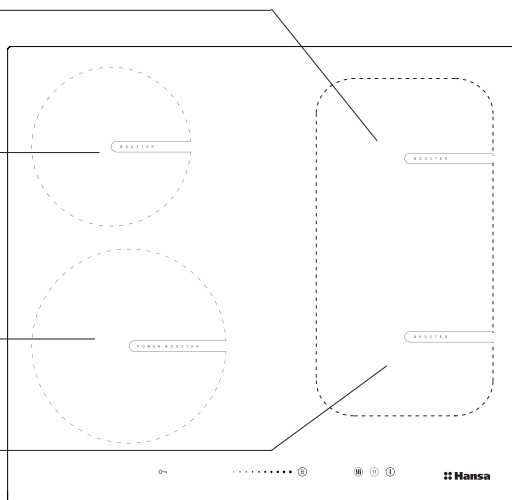
Опис варильної поверхні ВНІ*6*

Індукційна конфорка **booster**
Ø 180 mm (задня права)

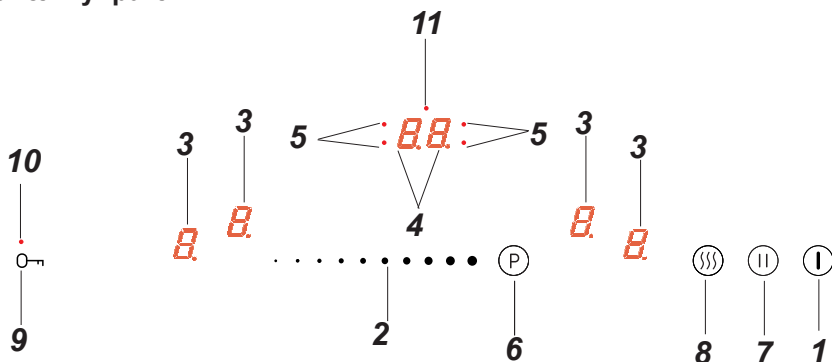
Індукційна конфорка **booster**
Ø 160-180 mm (задня ліва)

Індукційна конфорка **booster**
Ø 210-220 mm (передня ліва)

Індукційна конфорка **booster**
Ø 180 mm (передня права)



Панель управління

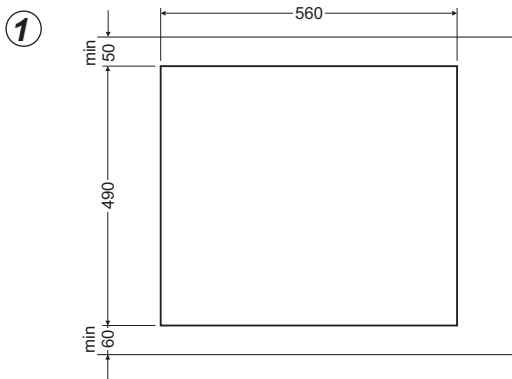


1. Сенсор ввімкнути/ вимкнути плити
2. Сенсорна кнопка зміна потужності нагрівання
3. Індикатор конфорки
4. Індикатор годинника
5. Світлодіод годинника
6. Сенсор Booster (інтенсивне нагрівання)
7. Сенсор функції пауза
8. Сенсор функції підігрівання
9. Сенсор ключ
10. Світлодіод сенсора ключ
11. Світлодіод таймера

УСТАНОВКА

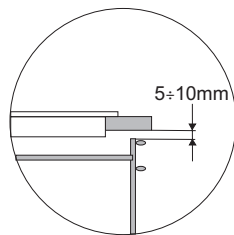
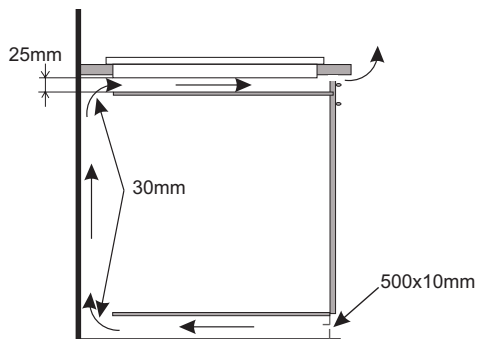
Підготовка стільниці для встановлення варильної поверхні

- Товщина стільниці повинна міститися в діапазоні від 28 до 40 мм, глибина стільниці – не менше 600 мм. Стільниця повинна бути плоскою, її необхідно вирівняти по горизонталі. Слід ущільнити та захистити стільницю зі сторони стіни від потрапляння вологи.
- Відстань від краю отвору до переднього краю стільниці повинна становити не менше 60 мм, а з заду – не менше 50 мм.
- Відстань від краю отвору до бічної стіни меблів має становити не менше 55 мм.
- Вбудовані меблі повинні мати облицювку і клеї для її приклеювання, стійкі до температури +100 ° С. Невиконання цієї вимоги може призвести до деформації поверхні і відклеювання облицювки.
- 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

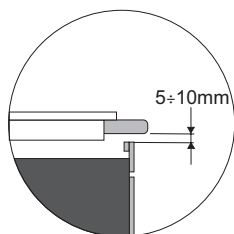
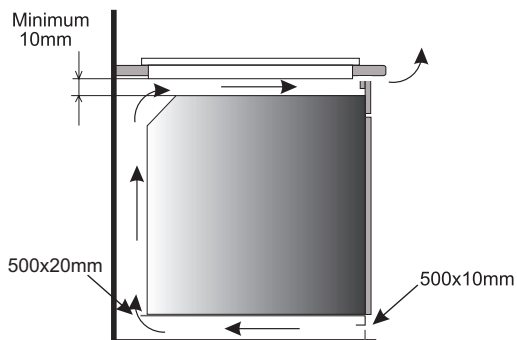


УСТАНОВКА

Мал. 2



Установка в стільницю шафи.



Установка в робочу стільницю над духовою шафою з вентиляцією.

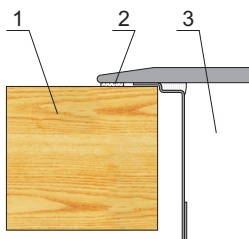


Забороняється встановлювати варильну поверхню над духовою шафою без системи вентиляції

Установка варильної поверхні ВНІ6*

- 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).

Мал. 3

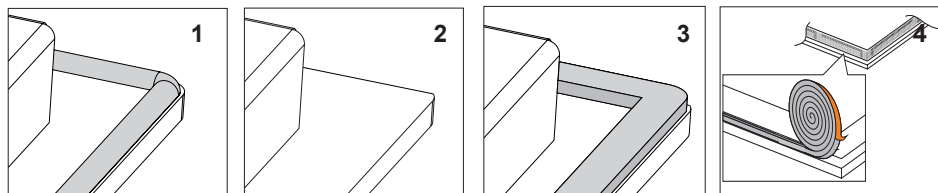


- 1 - стільниця
- 2 - прокладка варильної поверхні
- 3 - керамічна варильна поверхня

УСТАНОВКА

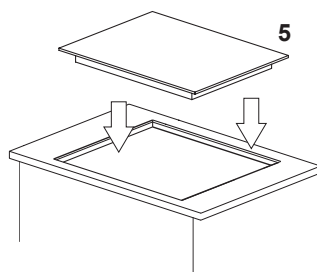
Монтаж прокладки

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).



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 230В ~
- двофазне 400В 2кВ~
- трійна фаза 400В 3кВ~

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.

УСТАНОВКА

Увага!

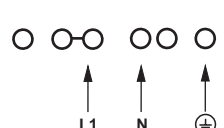
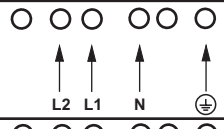

Обов'язково під'єднати кабель заземлення до клемного блоку, клема позначена знаком \oplus . Електромережа, яка живить варильну поверхню, повинна бути заземлена і відповідати правилам техніки безпеки, а також додатково мати відповідний вимикач, що дозволяє відключити напругу в разі надзвичайної ситуації.

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 230 В				
Увага! При кожному підключенні провід заземлення необхідно приєднувати до клеми \oplus .			Тип / перетин проводу	Запобіжник
1	Для мережі 230В однофазне підключення з нейтральним проводом, клеми L1, L2 на блоці, нейтральний провід до N, провід заземлення до \oplus	1кВ~ 	HO5VV-FG 3X 4 мм ²	мін.30 А
2*	Для мережі 230/400В двофазне підключення з нейтральним проводом, нейтральний провід до N, провід заземлення до \oplus	2кВ~ 	HO5VV-FG 4X2,5мм ²	мін.16 А
3*	Для мережі 230/400В тройна фаза підключення з нейтральним проводом, нейтральний провід до N, провід заземлення до \oplus	3кВ~ 	HO5VV-FG 5X1,5мм ²	мін.16 А
L1=R, L2=S, L3=T, N=клема проводу нейтрального, \oplus =клема проводу заземлення				

* У разі трифазної мережі 230/400В провід, що залишився, під'єднати до клеми: L3, яка не з'єднана з внутрішньою електричною частиною варильної поверхні.

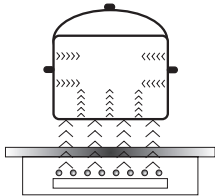
* Клеми NN з'єднані всередині, їх не потрібно під'єднувати

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.

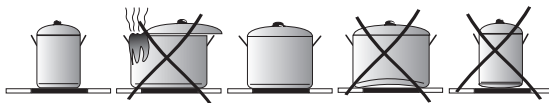
Потрібно звертати увагу, щоб при ввімкненні і вимкненні, а також при визначенні ступеню сили нагрівання **завжди натискати тільки один сенсор**. У випадку одночасного натискання більшої кількості сенсорів (крім годинника і ключа), система ігнорує введені сигнали управління, а при тривалому натисканні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

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

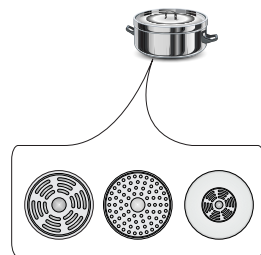
Відповідна якість посуду є необхідною умовою для отримання хорошої продуктивності роботи поверхні.

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 пошкоджений 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

Панель керування


- Після підключення варильної поверхні до електромережі, на мить запалюються всі індикатори. Варильна поверхня готова до роботи.
- Варильну поверхню обладнано електронними сенсорами, для їх використання торкайтеся пальцем протягом як мінімум 1 секунди.
- Кожне ввімкнення сенсорів супроводжується звуковим сигналом.

 Не можна ставити предмети на поверхню сенсорних панелей (це може викликати видачу пристроєм повідомлення про несправність), ці панелі потрібно постійно тримати у чистоті.

Ввімкнення варильної поверхні




Натисніть і утримуйте пальцем протягом як мінімум 1 секунди сенсор вмикання / вимикання ①. Варильна панель сигналізує про правильну роботу (активність), коли на індикаторі таймера **8** горить цифра „0”.


 Якщо протягом 10 секунд після запуску плити не встановити відповідну потужність зони нагрівання, то плита автоматично вимкнеться.

Вмикання конфорки та налаштування її потужності

- Увімкніть варильну поверхню сенсором ①.
- Помістіть посуд на потрібну вам конфорку.
- Посуд буде виявлено автоматично, а індикатор **8**, що відповідає за обрану зону нагріву, почне блимати, вказуючи „0”.

 У разі, коли плита автоматично виявить два або більше предмети посуду, торкніться індикатора **8**, що відповідає за обрану зону нагріву. Він почне блимати.





- Проведіть пальцем по сенсорі • • • зліва направо, щоб вибрати відповідну потужність нагріву зони (обрана потужність відображається на індикаторі).
- Роботу конфорки запущено.

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Вимикання конфорок


Ви можете вимкнути конфорку, виконавши одну з таких дій:

- Вимкніть варильну поверхню сенсором .
- Натисніть і утримуйте індикатор **В** протягом 3 секунд
- Активуйте зону нагріву, торкнувшись пальцем сенсора    і перемістіть його ліворуч, щоб зменшити рівень потужності до „0”.

Вимикання всієї варильної поверхні



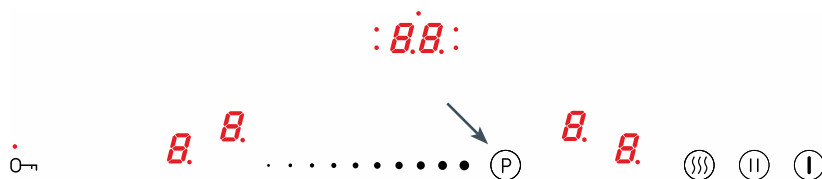
Варильна поверхня працює, коли ввімкнена хоча б одна конфорка.

- Вимкніть варильну поверхню сенсором .




Якщо конфорка гаряча, на дисплеї зони готування засвітиться літера „H” або „h” - символ залишкового нагріву. Опис символу знаходиться в подальшій частині інструкції.

Функція Booster „P”






Функція Booster збільшує потужність конфорки Ø 180мм - з 1500Вт до 2500Вт, конфорки Ø 210-220мм - з 2000Вт до 3000Вт, конфорки Ø 160-180мм - з 1200Вт до 1400Вт.

Зони Bridge з 3000Вт до 5000Вт.

- Помістіть посуд на потрібну вам конфорку.
- Посуд автоматично буде виявлено, і індикатор **В**, відповідальний за вибрану конфорку почне блимати цифрою "0".
- Функція бустера активується після натискання на сенсор  (на дисплеї з'явиться літера „P”)

Щоб вимкнути функцію Booster:

- Зменшіть потужність конфорки з активованою функцією Booster до "0", провівши пальцем по сенсору   .



Час роботи функції Booster обмежено до 10 хвилин. Після закінчення цього часу буде встановлено номінальну потужність зони (наприклад, якщо діапазон регулювання потужності плити 0-9, то номінальна потужність дорівнює 9, якщо плита має діапазон регулювання потужності від 0 до 12, номінальна потужність дорівнює 12 і тощо)

Ця функція також може перемикається на номінальну потужність, якщо нагрівальні елементи або електронні системи досягнуть граничної температури.

Ви зможете знову користуватися функцією Booster, коли температура нагрівальних елементів впаде до безпечного рівня. Цю функцію не буде активовано автоматично.

Коли ви знімаєте каструлю з конфорки з активною функцією Booster, зворотний відлік 10 хвилин не переривається.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Ви можете запустити функцію Booster тільки на двох конфорках одночасно, тобто у двох горизонтальних або двох вертикальних зонах нагріву. Функцію не може бути активовано на конфорках, розташованих у протилежних кутах плити (по діагоналі).

Функція блокування

Завдяки функції блокування ви можете заблокувати можливість керування варильною поверхнею, наприклад, дітьми або під час чищення. Функцію блокування може бути активовано як на увімкненій, так і на вимкненій плиті. Щоб увімкнути або вимкнути блокування, утримуйте сенсор 0 протягом 5 секунд. Коли блокування активне, поруч з сенсором 0 загоряється світлодіод.



Варильна поверхня залишається заблокованою, навіть якщо ви вмикаєте або вимикаєте її за допомогою сенсора ①. Відімкнення варильної поверхні від електромережі супроводжується вимкненням блокування варильної поверхні.

Індикатор залишкового тепла „H”

Коли готування завершено, скло індукційної плити в даній зоні нагріву залишається гарячим – це називається залишковим теплом.

Якщо температура скла перевищує 60°C^* , на індикаторі цієї зони відображається символ „H”.

Якщо температура скла становить $45^{\circ}\text{C}^* - 60^{\circ}\text{C}^*$, індикатор зони відображає символ „h” (низьке залишкове тепло).



* Значення температури є орієнтовними



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



Під час збою в електропостачанні індикатор залишкового тепла „H” або „h” не відображається. Але конфорки все ще можуть бути гарячими!

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Обмеження часу роботи

Для підвищення експлуатаційної надійності індукційну варильну поверхню оснащено функцією обмеження часу роботи для кожної із зон нагріву.

Максимальний робочий час встановлюється індивідуально, залежно від рівнів потужності, які використовуються під час готування їжі. Якщо ви використовуєте тільки один рівень потужності протягом тривалого часу готування, максимальний час обмежено відповідно до таблиці:	Ступінь потужності нагріву	Максимальна тривалість роботи
	— = ≡	8 год.
	1	8 год.
	2	8 год.
	3	5 год.
	4	5 год.
	5	5 год.
	6	1,5 год.
	7	1,5 год.
	8	1,5 год.
	9	1,5 год.
	P	10 хв.

Функція автоматичного прискорення приготування

Активация функції тимчасово змінює потужність зони готування до рівня 9. Щоб її активувати:

Щоб активувати функцію, необхідно:

- Помістіть посуд на потрібну вам конфорку.
- Після автоматичного виявлення посуду виберіть потужність у діапазоні 1-8
- Знову натисніть індикатор **8**.

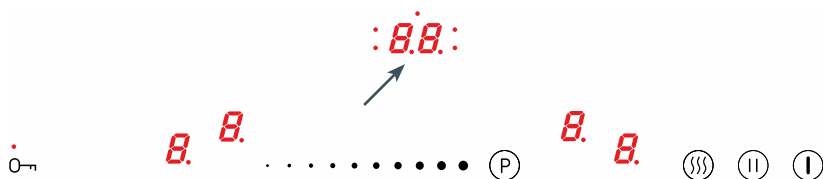
На дисплеї будуть по черзі блимати рівень встановленої потужності та символ „A”

Після закінчення часу готування страви (див. таблицю поряд) конфорка автоматично перейде на раніше обраний рівень потужності, і його буде видно на індикаторі.

Якщо за активної функції прискорення готування каструлю зняти з конфорки і потім поставити назад, повторне нагрівання триватиме доти, доки не буде досягнуто загального часу готування.

Ступінь потужності нагріву	Час роботи функції автоматичного прискорення приготування з додатковою потужністю
1	48 с
2	1 хв., 12 с
3	2 хв., 18 с
4	2 хв., 30 с
5	4 хв., 24 с
6	7 хв., 12 с
7	2 хв.
8	3 хв., 12 с


Функція таймера



Таймер спрощує процес готування їжі завдяки можливості програмування часу роботи зон нагріву. Він може також слугувати у ролі незалежного таймера. Функція таймера може бути активована тільки під час готування (коли потужність нагріву більша за „0”). Ви можете використовувати функцію таймера одночасно на всіх конфорках. Максимальний робочий час складає 99 хвилин (з кроком в 1 хвилину).

Щоб встановити час на годиннику потрібно:


- Помістіть посуд на потрібну вам конфорку.
- Після автоматичного виявлення посуду налаштуйте потужність нагріву.
- Виберіть конфорку, на якій має бути встановлено функцію таймера.
- Активація таймера відбувається після натискання та утримання **00**, доки ви не почуєте звуковий сигнал. На дисплеї загоряться цифри „00”.

 Спочатку буде встановлено другу цифру (одиниці), за якою піде перша цифра (десятки).

- Після активації таймера проведіть пальцем по сенсору **•••** і встановіть цифру одиниці.
- Натисніть сенсор таймера ще раз, щоб перейти до встановлення цифри десятків.
- Проведіть пальцем по сенсору **•••**, встановивши цифру десятків.
- Якщо для першої цифри ви не встановите жодного значення, за 10 секунд таймер прийме значення "0" (наприклад, "06", що означає, що він встановлений на 6 хвилин).

Таймер запуститься, коли почне блимати світлодіод, який вказує на ввімкнення відповідної конфорки (діод на малюнку варильної поверхні позначено 5).

Щоб встановити функцію таймера для наступної конфорки, виконайте зазначені вище дії, спочатку вибравши конфорку, відмінну від першої. Пам'ятайте, що ви можете встановити функцію таймера для кожної зони нагріву.

 Якщо ви на дисплеї таймера встановите більш ніж одне значення часу, відобразатиметься менше з них. Це сигналізується миготливим світлодіодом поряд з індикатором таймера.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

У будь-який момент готування можна змінити запрограмований час його тривалості. Для цього під час готування виберіть конфорку, час якої ви бажаєте змінити, тобто активуйте її за допомогою індикатора **В**, потім торкніться індикатора таймера **ВВ** та змініть час, виконавши наступні кроки, як у описі налаштування таймера.

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

Після закінчення запрограмованого часу готування пролунає звуковий сигнал. Його можна вимкнути, торкнувшись будь-якого сенсора. Звуковий сигнал автоматично вимкнеться за 2 хвилини.

Якщо ви бажаєте вимкнути таймер передчасно, активуйте зону нагріву, торкнувшись індикатора зони **В** (індикатор потужності світлитиме яскравіше), натисніть і утримуйте індикатор таймера **ВВ** протягом 3 секунд або активуйте потрібну вам зону індикатором **В**, далі торкніться індикатора таймера **ВВ** і за допомогою сенсора **•••** зменште час до "00" (крок, пов'язаний з перемиканням між цифрами, ви знайдете у описі налаштування таймера).

Функція незалежного таймера

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 плити торкніться індикатора таймера **ВВ** і встановіть час. Роботу таймера сигналізуватиме миготіння світлодіоду над індикатором **ВВ**. Вимикання таймера виконується так само, як вимикання функції таймера у запрограмованій зоні нагріву.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція підігрівання



Функція підігрівання страви утримує в теплі приготовану страву на конфорці. Обрана конфорка ввімкнена на низьку потужність нагрівання. Завдяки цій функції є можливість отримання теплої, готової до вживання страви, яка не змінює свого смаку і не пригорає до дна каструлі. Крім того, ви можете скористатися цією функцією, щоб розтопити масло, шоколад тощо



Щоб температура каструлі була точно виміряна датчиком, поміщеним у зону нагріву, використовувана вами каструля обов'язково повинна бути пристосована до роботи з індукційною поверхнею поверхнею і мати ідеально пласке дно (відповідно до рекомендацій виробника).

Функцію підігріву страви можна ввімкнути у будь-якій зоні. Кожна конфорка має 3 рівні температури нагріву:

- 42°C —
- 70°C =
- 94°C ≡

Ввімкнення функції підігріву:

- Помістіть посуд на потрібну вам конфорку.
- Після автоматичного виявлення посуду торкніться сенсора функції підігріву (☞), на індикаторі з'явиться знак —. Цей символ означає рівень нагріву 42°C.
- Торкніться сенсора функції підігріву (☞) вдруге, індикатор змінить відображається символ на =, тобто рівень нагріву буде збільшено до 70°C.
- Торкніться сенсора функції підігріву (☞) втретє, індикатор змінить відображається символ на ≡, тобто рівень нагріву буде збільшено до 94°C.
- Ви можете вимкнути функцію підігріву у будь-який час, торкнувшись індикатора конфорки 8., а потім рухаючи пальцем по сенсорі . . . , щоб встановити рівень потужності нагріву у положення „0”.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція Stop'n go „II”



Функція Stop'n go працює як стандартна пауза. Завдяки їй ви можете призупинити роботу плити у будь-який час, а потім повернутися до попередніх налаштувань.

Щоб увімкнути функцію stop'n go, повинна працювати хоча б одна конфорка. Торкніться сенсора **II**. На всіх дисплеях конфорок відобразиться символ II. Якщо конфорка гаряча, символ II блиматиме поперемінно з літерою „H” або „h”, залежно від температури зони (індикатор залишкового тепла).

Щоб вимкнути функцію Stop'n go, ще раз натисніть сенсор **II**. На всіх дисплеях конфорок відобразяться установки, які були перед увімкненням цієї функції.

Функція Bridge



Завдяки функції Bridge ви можете управляти 2-ма конфорками як однією збільшеною зоною нагріву. Функція Bridge дуже зручна, особливо при використанні каструль типу bruytfanny (з розширеною зоною нагрівання).

Плита оснащено функцією Bridge як для правих, так і для лівих зон.

Щоб увімкнути функцію Bridge:

- Увімкніть варильну поверхню
- Помістіть посуд типу деко у ліву чи праву зону нагріву
- Посуд буде виявлено автоматично, а функцію Bridge активовано, про що сигналізує символ „Z”

! Якщо протягом 10 секунд не буде вибрано потужність, функцію Bridge буде вимкнено.

- Проводячи пальцем по сенсору зміни потужності нагріву . . . встановіть довільну потужність нагрівання

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

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Ви завжди можете увімкнути функцію Bridge вручну.

Щоб активувати функцію Bridge, торкніться сенсора зони нагріву **B**, а потім одночасно торкніться обох сенсорів вибору конфорок **B** з лівого або правого боку плити. На верхньому індикаторі загориться символ „L” а на нижньому - цифра „0”. Потім, переміщаючи палець сенсором зміни потужності нагрівання **•••**, встановіть потрібну потужність.

Для вимкнення функції Bridge доторкніться й утримуйте протягом 3 секунд індикатор вибору конфорки **B** з підсвіченим символом „L”. На дисплеях загориться цифра „0”.

З цього моменту конфорки працюють окремо.

Функція узгодження посуду з зоною нагріву

Ця функція дозволяє перевірити відповідність кухонного посуду зоні готування, щоб досягти максимальної ефективності готування і використовувати повну потужність конфорки.

Процедура випробування:

- Помістіть посуд з водою, що покриває дно посудини, у центр конфорки.
- Увімкніть варильну поверхню.
- Після автоматичного виявлення посуду одночасно утримуйте індикатор виявленої зони готування та сенсор **⏸** протягом 3 секунд, доки не почуєте звуковий сигнал
- На дисплеї з'явиться символ **L**, поперемінно з **R**, що означатиме початок тесту.
- Після завершення випробування (макс. 20 секунд) на індикаторі таймера з'являється результат у діапазоні від 00 до 99.
- Варильна поверхня вимкнеться автоматично.

Під час випробування положення посудини не повинно змінюватися.



Величина 99 означає, що посуд найкращим чином підходить для готування їжі на даній конфорці.

Результат, який відображається на індикаторі таймера, є приблизними значенням і залежить від розміру дна, матеріалу і технології виготовлення посуду.

Рекомендується використовувати посуд у зоні нагріву, для якої результат перевищує 60. Якщо дно посудини менше за діаметр конфорки, а результат тесту не перевищує 60, повторіть випробування на меншій доступній конфорці. Використання посуду, для якої результати випробувань не перевищують 60, призводить до тривалішого процесу та нижчої якості готування.

Результат тесту 00 означає, що тестова каструля не підходить для роботи на індукційній плиті.

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

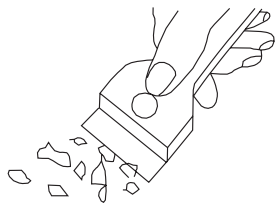
Ретельний поточний догляд за варильною поверхнею, утримання її в чистоті, і відповідне обслуговування значно збільшує її ефективний термін служби.



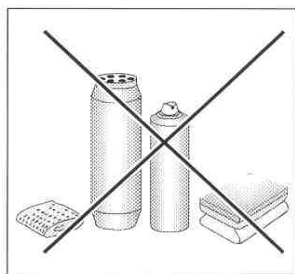
Для чистки склокераміки застосовуються ті ж правила, що й у випадку скляних поверхонь. Ні в якому разі не застосовувати абразивні або агресивні засоби чищення, а також пісок для чистки і губку з шорсткою поверхнею. Забороняється застосовувати па-роочисники.

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 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
4. 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
5. Одна конфорка вимикається, на дисплеї світиться літера „H”	- обмеження часу роботи	- повторно увімкнути конфорку
	- сенсор(и) закритий(і) або забруднений(і)	- відкрити і очистити сенсори
	- перегрів електронних елементів	

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ПОВЕДІНКА
6. 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.
7. Тріщина в склокераміці.	 Небезпечно! Негайно відключити варильну поверхню від електромережі (запобіжник). Зверніться в найближчий сервісний центр.	
8. 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.	
9. Індукційна варильна поверхня видає хрипкі звуки.	Це нормальне явище. Працює вентилятор охолодження електронних систем.	
10. 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.	
11. Варильна поверхня не працює, конфорки не включаються і не функціонують.	- поломка електроніки	- виконати скидання варильної поверхні, на кілька хвилин відключити її від електромережі (вийняти запобіжник).

ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Номінальна напруга	230/400В 3кВ~50 Гц
Номінальна потужність варильних поверхонь:	7,35 кВт
Модель:	ВНІ*6*
- індукційна конфорка:	
- індукційна конфорка: Ø 180 мм	1500Вт
- індукційна конфорка: Ø 210-220 мм	2000Вт
- індукційна конфорка: Ø 160-180 мм	1200Вт
- індукційна конфорка Booster: Ø 180 мм	1500/2500Вт
- індукційна конфорка Booster: Ø 210-220 мм	2000/3000Вт
- індукційна конфорка Booster: Ø 160-180 мм	1200/1400Вт
Розміри	592 x 522 x 59;
Вага	са.10,5 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 съдържателните 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.....	60
Препоръки касаещи безопасността при употреба.....	61
Описание на уреда.....	66
Инсталиране.....	67
Обслужване.....	71
Чистене и поддържане.....	83
Действия в аварийни ситуации.....	85
Технически данни.....	87

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 изпуснатата 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

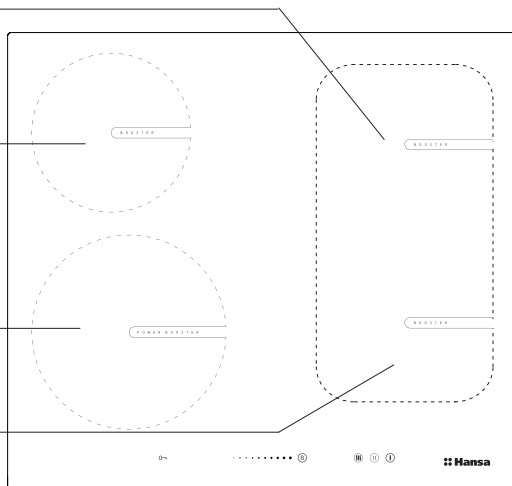
Описание на плочата BH1*6*

Нагревателна индукционна зона
booster Ø 180 mm (задна дясна)

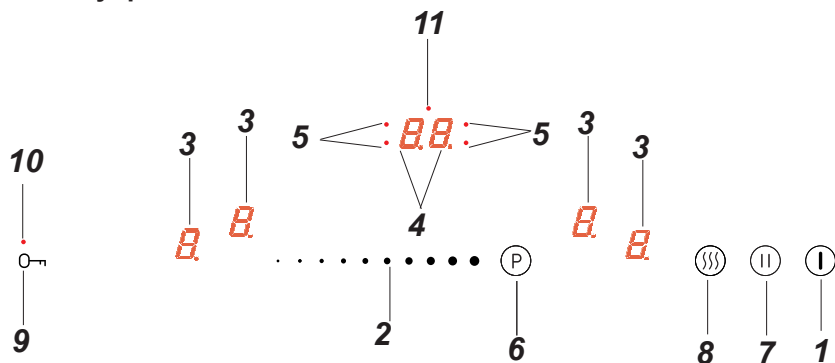
Нагревателна индукционна зона
booster Ø 160-180 mm (задна лява)

Нагревателна индукционна зона
booster Ø 210-220 mm (предна лява)

Нагревателна индукционна зона
booster Ø 180 mm (предна дясна)



Панел за управление

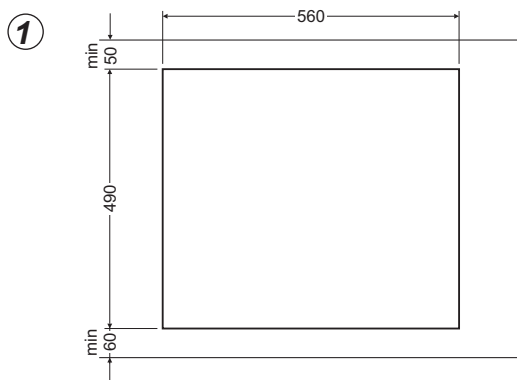


1. Сензор включи/изключи плота
2. Сензор промяна на силата на нагряване
3. Индикатор на нагревателните зони
4. Показание на часовника
5. Диоден индикатор на часовника
6. Сензор Booster
7. Сензор за функция пауза
8. Сензор за функция нагряване
9. Сензор ключ
10. Диоден индикатор на сензора ключ
11. Диоден индикатор на таймера

ИНСТАЛИРАНЕ

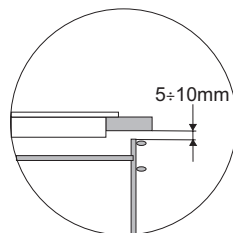
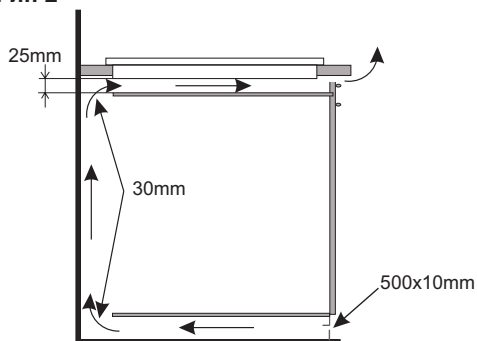
▶ Приготвяне на мебела за вграждане на плота

- Дебелината на плота на мебела трябва да е от 28 до 40 мм, дълбочина на плота мин 600 мм. Плотът трябва да е равен и добре нивелиран, да се уплътни и осигури от страната на стената пред влага.
- Разстоянието между ръба на отвора и горния ръб на плота отпред трябва да бъде най-малко 60 мм, отзад мин. 50 мм.
- 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 устойчива 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.

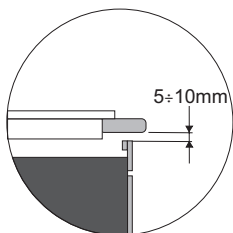
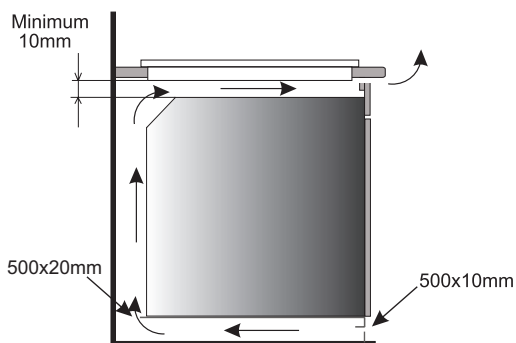


ИНСТАЛИРАНЕ

Фиг. 2



Вграждане в плота на шкафа.



Вграждане в работния плот над фурна с вентилация.

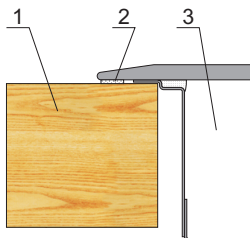


Забранява се монтирането на плота над фурна без вентилация.

Инсталиране на нагревателната плоча ВН1*6*

- извършете свързването на плота с захранващия кабел както е показано на схемата за свързване.
- изберете 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

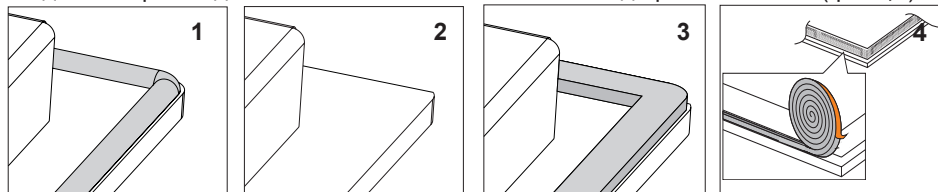
ИНСТАЛИРАНЕ

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:

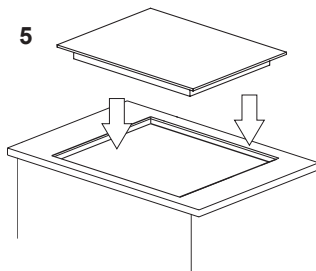
Преди да вградите устройството в отвора на кухненския плот, трябва от долната страна на готварския плот да залепите уплътнението, приложено в комплекта с устройството (фиг. 2).

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).



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 на 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 230 V ~
- двуфазно 400 V 2N~
- трехфазный 400 V 3N~

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.

ИНСТАЛИРАНЕ

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 подбрано 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! Напряжение на нагревателните елементи 230V					
Внимание! При всички случаи на свързване защитния кабел трябва да бъде свързан с клемата означена със знака \oplus				Тип / сечение на кабела	Предпазител
1	За мрежа 230 V едно фазово свързване с неутрален кабел, свързване на клемите L1, L2, неутрален кабел към N, защитен кабел към \oplus	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm ²	min. 30 A
2*	За мрежа 230/400V две фазово свързване с неутрален кабел, неутрален кабел към N, защитен кабел към \oplus	2N~		HO5VV-FG 4X2,5mm ²	min. 16 A
3*	За мрежа 230/400V три фазово свързване с неутрален кабел, неутрален кабел към N, защитен кабел към \oplus	3N~		HO5VV-FG 5X1,5mm ²	min. 16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= клемма на неутрален кабел, \oplus = клемма на защитен кабел					

* В случай на домашна трифазна инсталация 230/400V неизползвания кабел трябва да се свърже към клемма: L3, която не е свързана с вътрешната инсталация на плочата.

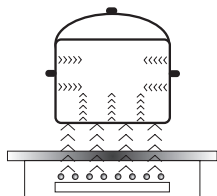
* Клемите N-N са вътрешно свързани и не е необходимо да се шунтират.

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 загреване. 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 загреване.

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 хранващите 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.

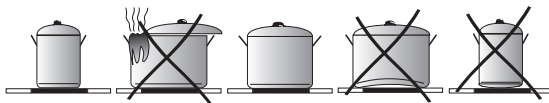
Обърнете внимание, при включването и изключването както и при настройката на степента на мощността на нагряване винаги да натискате само един сензор. В случаите на натискане едновременно на повече сензори (с изключение на часовника и ключа), системата игнорира въведените управляващи сигнали, а при продължително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

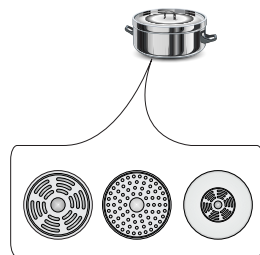
Качеството на съдовете за готвене е изключително важно условие за ефективната работа на плота.

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


Панел за управление


- След включването на плота към захранващата мрежа върху дисплея за момент се появяват всички индикатори. Плочата е готова за използване.
- Готварският плот е оборудван с електронни сензори. За да ги използвате, трябва да ги докоснете с пръст в продължение на минимум 1 секунда.
- Всяко включване на сензора се сигнализира чрез звуков сигнал.

 Не поставяйте никакви предмети върху повърхността на сензорите (това може да предизвика включване на съобщение за грешка). Тези повърхности трябва да бъдат поддържани постоянно чисти.


Включване на готварския плот





Докоснете и задръжте пръста си в продължение на минимум 1 секунда върху сензор включи/изключи . Готварският плот сигнализира правилно действие (активност), когато върху дисплея на часовника **B** свети цифра „0”.


 Ако в рамките на 10 секунди от включването на плота не зададете съответната мощност на нагревателната зона, плотът автоматично ще се изключи.

Включване на нагревателната зона и задаване на нейната мощност

- Включете плота със сензора .
- Поставете съда върху избраната нагревателна зона.
- Плотът автоматично открива съда, а индикаторът **B**, който е отговорен за избраната нагревателна зона, ще започне да мига с показание „0”.

 В случай, когато плотът автоматично открие два или повече съда, докоснете индикатора **B**, отговорен за избраната нагревателна зона. Той ще започне да мига.

- Преместете пръст по сензора  като започнете от ляво, за да изберете съответна нагревателна мощност на зоната (върху дисплея ще се показва избраната мощност).
- Зоната вече е включена.

 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.

ОБСЛУЖВАНЕ



Можете да използвате отново функция Booster, когато температурата на нагревателните елементи намалее до безопасна стойност. Тази функция няма да се включи автоматично.

Когато снемете съда от нагревателната зона при активна функция Booster, отброяването на времето 10 минути няма да бъде прекъснато.




Функцията Booster можете да задействате само за две зони едновременно, т.е. за две хоризонтални зони или за две вертикални зони. Функцията не може да бъде активирана за зони, намиращи се на противоположни ъгли (по диагонал).

Функция блокиране

Благодарение на функцията за блокиране можете да блокирате възможността за управление на плота, например от деца или в случай на почистване. Функцията за блокиране можете да активирате при включен и при изключен плот. За да включите или да изключите блокадата, трябва да задържите натиснат сензора  през 5 секунди. Когато блокадата е активна, свети диодът до сензора .



Плотът ще остане блокиран, дори ако го включите или изключите със сензор . Изключването на плочата от захранващата мрежа ще изключи блокирането на плочата.

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 се появи символ „Н”.



Ако температурата на стъклото на плота е в обхвата 45°C* - 60°C*), върху дисплея на зоната ще се появи символ „h” (ниска остатъчна топлина).



* Стойностите на температурите са ориентировъчни



По време на активност на индикатора на остатъчната топлина не докосвайте нагревателната зона поради възможност за изгаряне, както и не поставяйте върху зоната чувствителни на топлина предмети!



Когато няма електрическо захранване, индикаторът за остатъчна топлина „Н” или „h” не свети. Въпреки това нагревателните зони могат да бъдат още горещи!

ОБСЛУЖВАНЕ

Ограничаване на времето на работа

За да се увеличи експлоатационната надеждност, индукционният плот е снабден с функция за ограничаване на времето на работа на всяка нагревателна зона.

Максималното работно време се определя индивидуално в зависимост от нивата на мощност, използвани при готвене. Ако използвате само едно ниво на мощност за по-дълго време на готвене, максималното време се ограничава според таблицата:

След като достигне максималното време за готвене, индукционната зона автоматично се изключва и върху дисплея на зоната се появява символът за остатъчна топлина. Максималното време за работа се отнася за единична нагревателна зона.

Степен на нагревателна мощност	Максимално време на работа
— = ≡	8h
1	8h
2	8h
3	5h
4	5h
5	5h
6	1,5h
7	1,5h
8	1,5h
9	1,5h
P	10 минути

Функция автоматично загряване

Активирането на функцията временно променя нагревателната мощност на зоната на ниво 9. За да я активирате:

За да активирате функцията, трябва да:

- Поставете съда върху избраната нагревателна зона.
- След автоматичното откриване на съда изберете нагревателната мощност на полето в обхвата 1-8
- Натиснете отново индикатора **8**.

Върху дисплея едно след друго ще мигат настройката на зададената мощност и символ „A”

След като изтече времето за допълнително затопляне на ястието (вижте таблицата от страни), нагревателната зона автоматично ще се превключи на предишното избрано ниво на мощност и то ще се вижда на дисплея.

Степен на нагревателна мощност	Продължителност на автоматичното загряване с допълнителна мощност
1	48s
2	1min, 12s
3	2min, 18s
4	2min, 30s
5	4min, 24s
6	7min, 12s
7	2 min
8	3min, 12s

Ако при активната функция за повторно загряване тенджерата бъде извадена нагревателната зона и след това поставена обратно, загряването ще продължи, докато се достигне общото време за загряване.

ОБСЛУЖВАНЕ


Функция часовник



Часовникът улеснява процеса на готвене благодарение на възможността за програмиране на времето за действие на нагревателните зони. Часовникът може също да служи като таймер за измерване на време. Функцията часовник можете да включите само по време на готвене (когато нагревателната мощност е по-голяма от „0“). Функцията часовник може да бъде включена едновременно за всички нагревателни полета. Максималното време на работа е 99 минути (на всяка 1 минута).


За да настроите времето на часовника, трябва:

- Поставете съда върху избраната нагревателна зона.
- След автоматичното откриване на съда трябва да зададете нагревателната мощност.
- Изберете зоната, за която трябва да бъде активирана функция часовник.
- Активирането на часовника се извършва с натискане и задържане на **8.8.**, докато бъде генериран звуков сигнал. Върху дисплея ще се появят цифри „00“.

 Най-напред се настройва втората цифра (на единиците), след което се настройва първата цифра (на десетиците).

- След активиране на часовника трябва да преместите пръст по сензора **. . ●**, с което ще настроите цифрата на единиците.
- Натиснете отново сензора на часовника, за да преминете към настройката на цифрата на десетиците.
- Преместете пръст по сензора **. . ●**, с което ще настроите цифрата на десетиците.
- Ако не зададете никаква стойност за първата цифра, след 10 секунди часовникът ще приеме стойност „0“ (например „06“, което означава, че часовникът е настроен на 6 минути).

Часовникът ще започне да работи, когато индикаторният диод за включване на дадената нагревателна зона започне да мига (диодът на фигурата на панела е с означение 5).

 За са настроите функция часовник за следващата нагревателна зона, следвайте горните стъпки като първо изберете нагревателна зона, различна от преди избраната. Не забравяйте, че функцията часовник можете да активирате за всяка нагревателна зона.

В случай, когато настроите повече от едно време върху дисплея на часовника, се показва само най-краткото настроено време. Това се сигнализира с мигащ диод до индикатора на часовника.

ОБСЛУЖВАНЕ

По всяко време на готвенето можете да промените програмираното време за неговата продължителност. За тази цел по време на готвенето трябва да изберете зоната, чието време искате на промените, т.е. активирайте я с индикатора **В**, след което докоснете индикатора на часовника **ВВ** и сменете времето по аналогичен начин, както в описанието за настройка на часовника.

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

След изтичане на програмираното време за готвене 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, активирайте нагревателната зона с натискане на полето **В** (индикаторът на нагревателната мощност ще свети по-ярко), след това докоснете и задръжте индикатора на часовника **В**. **В** за 3 секунди или активирайте желаната нагревателна зона с индикатор **В**, след това докоснете индикатора на часовника **ВВ** и със сензора **•••** намалете времето до „00“ (начинът за превключване между цифрите е посочен в описанието на настройката на часовника).

Часовник като таймер

Функцията часовник можете да използвате като независимо работещ таймер, който не управлява нито една от зоните. За да зададете независим таймер, използвайте 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 индикатора на часовника **ВВ** и задайте времето. Действието на таймера ще бъде сигнализирано с мигащ диод над индикатора **ВВ**. Изключването на таймера се извършва по същия начин като изключването на функцията часовник при програмирана зона.

ОБСЛУЖВАНЕ

Функция подгриване



Тази функция поддържа гореща готовата храна на горещата зона за нагриване. Избраният котлон е включен на ниска мощност за нагриване. Благодарение на тази функция ще имате топла храна готова за консумация, която не е изгоряла и не е променила вкуса си. Допълнително тази функция може да се използва за разтопяване на масло, шоколад и др.



За да може датчикът на нагривателната зона да измерва точно температурата на съда, намиращ се върху зоната, съдът, който използвате, трябва безусловно да бъде адаптиран за работа с индукционен плот с идеално плоско дъно (съгласно указанията на производителя).

Функцията подгриване на ястия можете да включите за всяка нагривателна зона. Всяка нагривателна зона има 3 температури на загриване:

- 42°C —
- 70°C =
- 94°C ≡

Включване на функция подгриване:

- Поставете съда върху избраната нагривателна зона.
- След като плотът автоматично открие съда, трябва да докоснете сензора на функцията подгриване (☞) - върху дисплея ще се появи символ —. Този символ означава ниво на подгриване 42°C.
- Докоснете сензора на функция подгриване (☞) втори път - индикаторът ще промени показвания символ на =, т.е. нивото на подгриване ще бъде увеличено до 70°C.
- Докоснете сензора на функция подгриване (☞) трети път - индикаторът ще промени показвания символ на ≡, т.е. нивото на подгриване ще бъде увеличено до 94°C.
- Във всеки момент можете да изключите функцията подгриване с докосване на индикатора на нагривателната зона **8.**, след което преместете пръст по сензор . • • , за да настроите нивото на нагривателната мощност на позиция „0”.

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, а след това да се върнете към предишните настройки.

За да включите функцията stop'n go, трябва да бъде включена поне една нагревателна зона.

Докоснете сензор (II). Върху всички дисплеи на нагревателните зони ще се появи символ II. Когато нагревателната зона е гореща, символът II ще мига на смени с буква „H” или „h”, в зависимост от стойността на температурата на зоната (индикатор за остатъчна топлина).

За да изключите функция Stop'n go, трябва отново да натиснете сензор (II). Върху дисплеите на нагревателните зони ще се появят настройките, които са били зададени преди включването на тази функция.

Функция Bridge



Благодарение на функцията Bridge можете да контролирате 2 нагревателни зони като една увеличена нагревателна зона. Функцията Bridge е много удобна, особено когато използвате за готвене големи съдове, например дълбоки тави за печене на месо или други ястия.

Готварският плот е оборудван с функция Bridge за левите и десните нагревателни зони.

За да включите функция Bridge:

- Включете плота
- Поставете съда от тип тиган върху дясната или лявата нагревателна зона.
- Плътът автоматично ще открие съда, а функция Bridge ще бъде активирана, което ще бъде сигнализирано със символ „L”

! Ако в рамките на 10 секунди не бъде избрана нагревателната мощност, функция Bridge ще бъде деактивирана.

- С преместване на пръст по сензора за настройка на нагревателната мощност • • • изберете произволна нагревателна мощност.

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

ОБСЛУЖВАНЕ



Винаги можете да активирате ръчно функцията Bridge.

За да включите функцията Bridge, трябва да докоснете сензора на нагревателната зона **B**, след което едновременно да докоснете двата сензора за избор на нагревателните зони **B** от лявата или от дясната страна. Върху горния дисплей ще се появи символ „L”, а върху долния ще се появи цифрата „0”. След това плъзгайки пръст върху сензора за промяна на нагревателната мощност

- трябва да настроите желаната нагревателна мощност.

За да изключите функцията Bridge, докоснете и задръжте за 3 секунди индикатора за избор на нагревателната зона **B** със светещ символ „L”. Върху дисплеите се появява цифрата „0”.

От този момент зоните действат отделно.

Функция Адаптиране на съда към нагревателната зона

Функцията позволява да проверите съответствието на съдовете за готвене с нагревателната зона, за да постигнете най-висока ефективност на готвене и да използвате пълната мощност на нагревателната зона.

Тестова процедура:

- Поставете по средата на нагревателната зона съд с количество вода, закриваща дъното на съда.
- Включете плота.
- След автоматичното откриване на съда натиснете едновременно и задръжте индикатора на откритата нагревателна зона и сензора **(II)** за 3 секунди, докато чуете звуков сигнал
- Върху дисплея ще се появи символ **L** и ще се показва на смяна с **L**, което означава начало на теста.
- След завършване на теста (максимално 20 секунди) върху дисплея на часовника ще се появи резултат в обхвата от 00 до 99.
- Готварският плот автоматично ще се изключи.



По време на теста не бива да променяте положението на съда. Стойност 99 означава най-добра съвместимост на съда и нагревателната зона.

Резултатът, показан върху индикатора на часовника, е ориентираща стойност и зависи от размера на дъното, материала и технологията на изработка на съда.

Препоръчва се използване на съдове върху нагревателната зона, за която резултатът от теста надвишава 60. Ако дъното на съда е по-малко от нагревателната зона, а резултатът от теста не надвишава 60, трябва да повторите теста върху нагревателна зона с по-малък размер. Използването на съдове, за които резултатът от теста не надвишава 60, е причина за удължаване и намаляване на качеството на процеса на готвене.

Резултат от теста със стойност 00 означава, че тестваният съд не е подходящ за използване върху индукционен плот.

ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

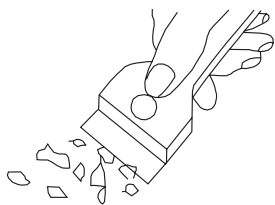
Грижата на потребителя да поддържа настоящия уред чист и да извършва действия подходящи за неговата поддръжка, имат значително влияние върху удължаване на експлоатационния живот на уреда.



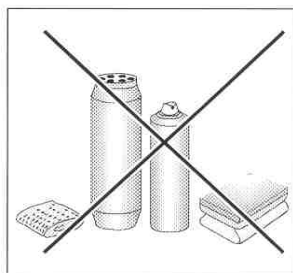
При чистенето на керамичното стъкло прилагайте същите методи както при чистене на стъклени повърхности. В никакъв случай не използвайте драскащи или агресивни препарати за чистене, нито пък пясък или гъба с драскаща повърхност. Не използвайте също уреди чистещи с пара.

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 нагряване 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 нагряване. 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 полоча. 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 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
4. 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
5. Една нагревателна зона се изключва, на дисплея свети буквата „Н”	- Ограничаване на времето на работа	- отново включете зоната за нагряване
	- сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- открийте или изчистете сензорите
	- прегряване на електронните елементи	

ДЕЙСТВИЕ В АВАРИЙНИ СИТУАЦИИ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
6. 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.
7. Пукнатина в керамичната плоча.	 Опасност! Веднага изключете плочата от захранването (предпазител!). Обърнете се към най-близкия сервис.	
8. 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 сервиза, 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.	
9. Индукционната плоча издава звукове.	Това е нормално явление. Работещия вентилатор охлажда електронната система	
10. 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.	
11. Плътът не работи, нагревателните зони не се включват и не функционират.	- повреда на електрониката	- ресетвайте плота, изключете плота от електрическата мрежа за няколко минути (извадете предпазителя на инсталацията).

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Напрежение	230/400V 3N~50 Hz
Мощност на плота:	7,35 kW
Model:	BHI*6*
- Нагревателна индукционна зона:	
- Нагревателна индукционна зона: Ø 180 mm	1500 W
- Нагревателна индукционна зона: Ø 210-220 mm	2000 W
- Нагревателна индукционна зона: Ø 160-180 mm	1200 W
- Нагревателна индукционна зона Booster: Ø 180 mm	1500/2500 W
- Нагревателна индукционна зона Booster: Ø 210-220 mm	2000/3000 W
- Нагревателна индукционна зона Booster: Ø 160-180 mm	1200/1400 W
Размери	592 x 522 x 59;
Тегло	ca.10,5 kg;

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 / Импортёр 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