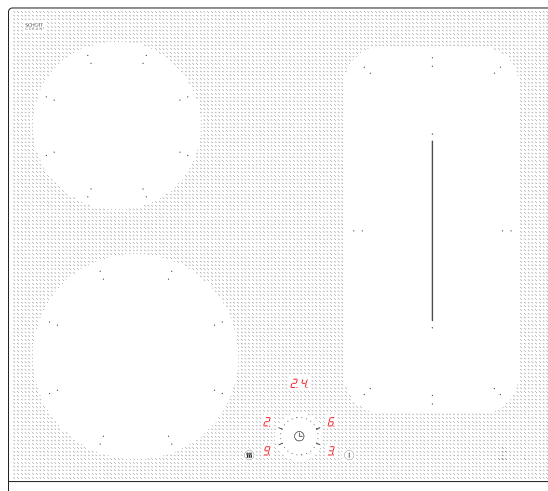


BHI6*

PB*4VI514FTB4SRC



(KAZ) ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ НҰСҚАУЛЫҒЫ.....2
(UA) ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ.....35

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ,

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

Нұсқаулықты оқып шыққаннан кейін, плитаның қызмет етуінде қиындықтар туындамайды.

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

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

Нұсқаулықта көрсетiлген нұсқауларды сақтау Сiздiң плитаны дұрыс пайдаланбауыңыздың алдын алады.

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

Төтенше жағдайлардың алдын алу үшін, жұмысты нұсқаулық бойынша бастаңыз.

Назар аударыңыз!

Құрылғыны тек бұл нұсқаулықты оқып кейін ғана пайдаланыңыз.

Құрылғы тек тағам дайындау құралы ретінде ғана дайындалған.

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

Өндіруші құрылғы құрылымына қызметіне әсер етпейтін өзгерістерді енгізуге құқылы.

МАЗМҰНЫ

Жалпы ақпарат.....	2
Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулар.....	4
Бұйым сипаттамасы.....	9
Орнату.....	10
Пайдалану.....	16
Тазалау және күтім.....	30
Ақау пайда болған кездегі әрекет ережесі.....	32
Техникалық сипаттамалар.....	34

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, жиектерге, 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 жылудық 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 (полиэтиленді қаптар, пенопласт бөлшектері және т.б.) құрылғыны ашу үрдісі кезінде балалардан алыс ұстау керек.

ПАЙДАЛАНЫЛҒАН ҚҰРЫЛҒЫЛАРДЫ КӨДЕГЕ ЖАРАТУ

Бұл құрылғы Еуропалық Директиваға 2002/96/ЕС 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

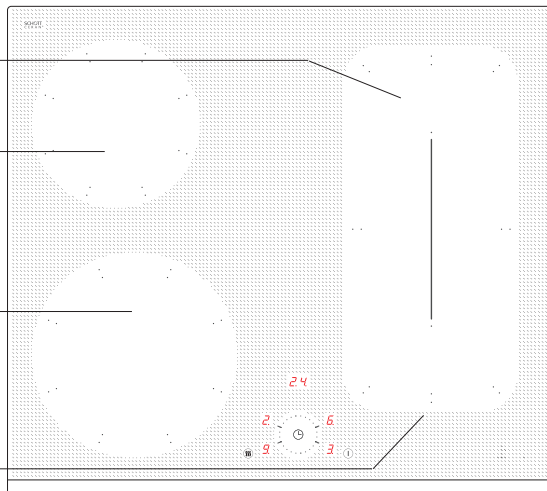
Қайнату бетінің сипаттамасы ВНІ6* (PB*4VI514FTB4SRC)

Индукциялық конфорка
booster Ø 180
(артқы оң жақ)

Индукциялық конфорка
booster Ø 160
(артқы сол жақ)

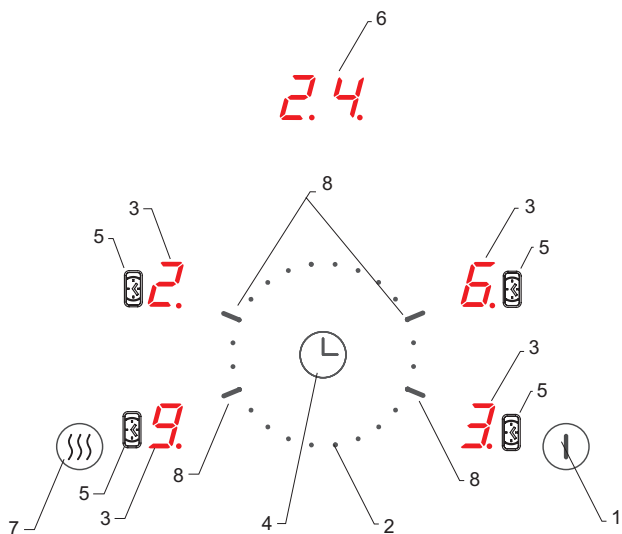
Индукциялық конфорка
booster Ø 220
(алдыңғы сол жақ)

Индукциялық конфорка
booster Ø 180
(алдыңғы оң жақ)



БҰЙЫМДЫ СИПАТТАУ

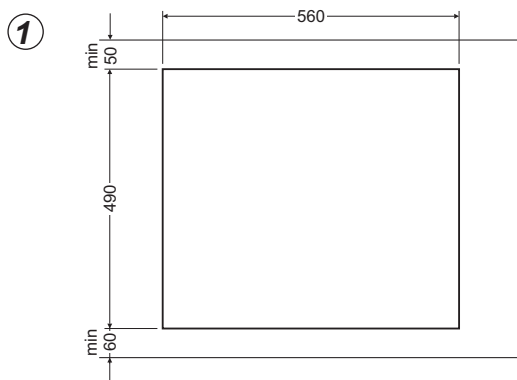
Басқару панелі



1. Беттің қосу / сөндіру сенсорлық батырмасы.
2. Сенсорлы қыздыру қуатын реттеу батырмасы /сенсорлы сағат бірлігі мәндерін баптау батырмасы.
3. Конфорка дисплейі.
4. Сенсорлы сағатты қосу батырмасы/сенсорлы ондық сағат мәнін баптау батырмасы.
5. Сәйкес конфорканың уақыт индикаторы.
6. Сағат дисплейі.
7. Сенсорлы қыздыру қызметі батырмасы/сенсорлы үзіліс қызметі батырмасы.
8. Сенсорлы конфорка таңдау қызметі батырмасы.

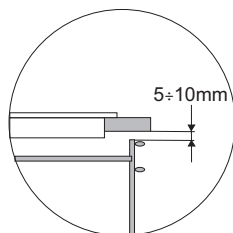
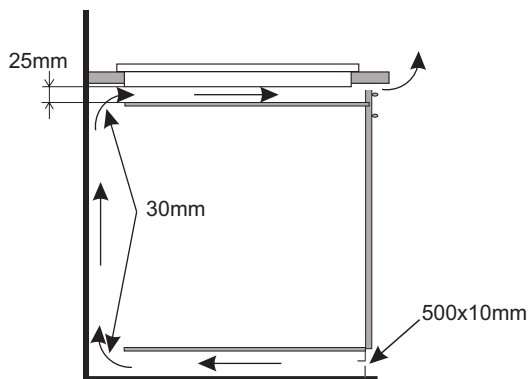
► Үстел бетін қайнату бетін орнатуға дайындау

- 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**.

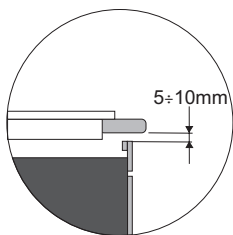
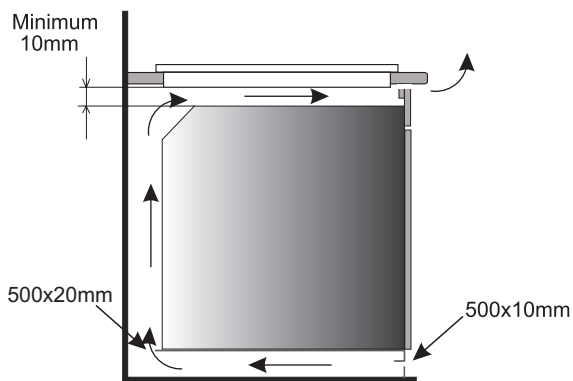


ОРНАТУ

2 сурет



Шкаф тақтайына орнату



Желдеткіші бар духовка шкафының үстіне жұмыс тақташасына орнату.



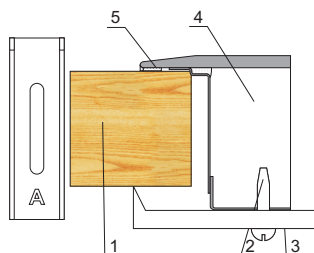
Қайнату бетін желдету жүйесі жоқ духовка шкафының үстіне орнатуға тыйым салынады.

ОРНАТУ

Қайнату бетін орнату ВН16* (PB*4VI514FTB4SRC) - тұтқа

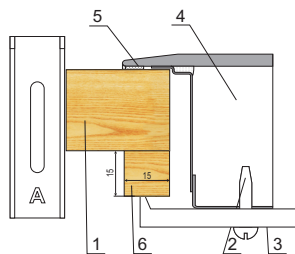
- Егер үстел беті ұқалындығы 38 мм болса, орнату үшін 4 “А” тұтқа пайдалану керек. Орнату тәсілі суретте көрсетілген **3** және **4**. Егер үстел бетінің қалындығы 28 мм болса, “А” тұтқалардан басқа қосымша 4 дана 15x15x50 мм ағаш діңгектер пайдалану керек. Орнату тәсілі суретте көрсетілген **5** және **6**.
- Төсеменің қайнату бетіне тығыз жанаса орналасуын тексеру.
- Плитаның төменгі жағынан ұстағыштарды жеңіл бұрау.
- Үстел тақтайшасын тазалау, қайнату бетін қуысқа қойып, тақтайшаға баса орналастыру
- Тұтқаларды қайнату бетінің шеттеріне перпендикуляр орналастырып соңына дейін бұрау.

3



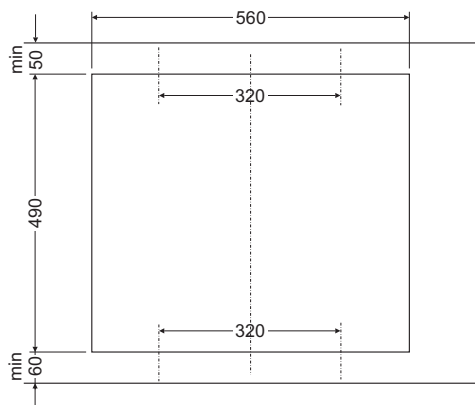
- 1 – үстел тақтайшасы
- 2 - бұранда
- 3 –қысқыш-ұстауыш
- 4 – қайнату беті
- 5 – қайнату беті төсемесі

5

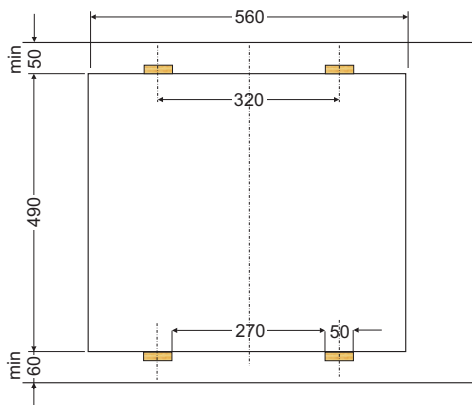


- 1 – үстел тақтайшасы
- 2 - бұранда
- 3 –қысқыш-ұстауыш
- 4 – қайнату беті
- 5 – қайнату беті төсемесі
- 6 – ағаш діңгектер

4



6



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~

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

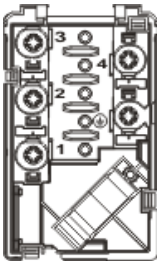
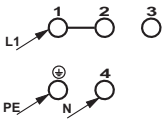
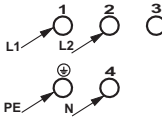
Назар аударыңыз!

Міндетті түрде жерге тұйықтау шоғырсымын клемма бөліміне жалғаңыз, клемма белгімен белгіленген . 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.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Қызмет көрсету орталығының жұмыскері пайдаланушыға «қайнату бетін электрлік желіге жалғау куәлігін» (кепілдемелік талонда) беруге міндетті.

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

МҮМКІН ЭЛЕКТРЛІК ЖАЛҒАУ СЫЗБАСЫ Назар аударыңыз! Конфорка кернеуі 230В				
		<p>Назар аударыңыз! Жалғаудың кез келген түрінде жерге тұйықтау сымы клеммамен жалғануы керек \oplus</p>		<p>Қосу кабелінің ұсынылатын типі</p>
1	<p>230 В желі үшін бейтарап сыммен бірфазалы жалғауға болады, клемма 1-2 блокта, бейтарап сым 4 дейін, жерге тұйықтау сымы \oplus</p>	1кВ дейін		
2*	<p>400/230В желі үшін бейтарап сыммен екі фазалы жалғау, бейтарап сым 4 дейін, жерге тұйықтау сымы \oplus</p>	2кВ дейін		<p>OWY 4X2,5мм²</p>
<p>L1=R, L2=S, L3=T, N= сым клеммасы бейтарап, \oplus=жерге тұйықтау клеммасы</p>				

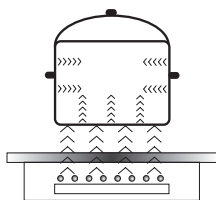
* Үшфазалы желі жағдайында 400/230В қайнату бетінің ішкі электрлік бөлігімен жалғанбаған қалған сымды клеммаға жалғау керек: 3.

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 катушка магнит өрісін құрайды, сондықтан кастрөл плитаға қойылу бойына оған бірден индукция токтары сіңеді.

Осылайша, токтар кастрөлді қыздырады, ал плитаның шыны үстіңгі беті салқын күйінде қалады.

Бұл жүйе түбі магнитті өріс әсеріне ұшырайтын ыдысты қолданылуын қарастырады. Тұтасымен алғанда, индукциялық технология екі артықшылықпен ерекшеленеді:

- жылудың ыдысқа тікелей бөлінуіне байланысты жылудың қолданылуы максимальды болып табылады,
- жылу инерциясы құбылысы тұмайды, себебі даярлау кастрөл плитаға қойылған сәттен бастап автоматты түрде басталады және оны плитадан алған сәтте аяқталады.

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 қосулы 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 10 минут 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.

Шыныккерамикалық 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



- 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.

Қуат ыдыстың өлшемі конфорка өлшеміне сәйкес келгенде барынша жақсы беріледі.

Минимальды және максимальды диаметрлер келесі кестеде келтірілген және ыдыс сапасына тәуелді.

Индукциялық конфорка	Индукциялық даярлауға арналған ыдыс түбінің диаметрі	
Диаметр (мм)	Минималды (мм)	Максималды (мм)
220	140	220
180	90	180
160	80	160



Минимальды диаметрге қарағанда диаметрі кіші ыдысты қолдану жағдайында индукциялық конфорка жұмыс істемейтін болады.




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.

Индукциялық конфоркаға ыдыс таңдау

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	

ПАЙДАЛАНУ

Басқару панелі

Сенсорлы қыздыру қуатын өзгерту батырмасы (2) –бұл „Slider” технологиясы бойынша дайындалған, белгілі аймақта жанасу немесе саусақпен жүргізу арқылы қыздыру қуатын реттеуге мүмкіндік беретін (1-9 және P) сенсорлы батырма (2):

- оң бағытқа – қыздыру қуаты шамасын арттырады
- сол бағытқа – қыздыру қуаты шамасын төмендетеді

Бұдан басқа, сенсорда қыздыру қуатын қыздыру қуатын өзгерту сенсорының кез келген жерін бастып өзгертуге болады (2).

- Қайнату бетін электрлік желіге жалғаған соң барлық индикаторлар уақытша жанады Пісіру беті пайдалануға дайын.
- Пісіру беті электронды сенсорлық батырмалармен жабдықталған, олар саусақпен кем дегенде 1 секунд басқан кезде қосылады.
- Сенсорлық батырманың кез келген қосылуы дыбыстық сигналмен қатар жүреді.



Сенсорлық батырмалардың беттеріне қандай да бір заттарды қоймаған жөн (ақаулық сигналы пайда болуы мүмкін), бұл беттер әрдайым таза күйінде болуы керек.

Қайнатпа плитаны қосу.

Қосу / сөндіру сенсорлық батырмасында (1) саусақты кем дегенде 1 секунд бойы ұстау керек. Сенсорлы батырма айналасында жарық диодтары жанғанда, ал барлық индикаторларда (3) „0” саны жыпылықтағанда қайнату беті (4) қосылады.



Егер 15 секунд ішінде ешқандай сенсорлық батырма қосылмаса, пісіру беті сөнеді.

Конфороканы қосу

Пісіру бетін қосқаннан кейін сенсорлық батырма көмегімен (1) келесі 15 секунд ішінде таңдалған конфороканы қосу керек.

1. Таңдалған конфороканы белгілейтін сенсорлық батырмаға жанасқаннан кейін (8), сәйкес конфороканың қуат деңгейінің көрсеткішінде жарықталған сан жарығырақ жанады «0».
2. Саусақты сенсорда жылжыта отырып (2) қыздырудың қажетті қуатын орнату.

ПАЙДАЛАНУ



Егер бетті қосқаннан кейін 15 секунд ішінде ешқандай сенсорлық батырма қолданылмаса, конфорка сөнеді.



Дисплейде сан анық жанып тұрғанда конфорка қосылады, бұл конфорка қыздыру қуатын реттеуді орындауға дайын екенін білдіреді.

Индукциялық конфорканың қыздыру қуатының деңгейін орнату

Конфорка индикаторында (3) “0” саны анық жанып тұрғанда қажетті қыздыру қуаты дәрежесін реттеуді саусақты сенсорлы батырмада жылжыту арқылы бастауға болады (2).

Booster «P» функциясы

Booster қызметі конфорка қуатын Ø 220 – 2300Вт 3000Вт дейін арттыруға негізделеді, конфоркалар Ø 180 - 1400Вт бастап 2000Вт дейін, конфоркалар Ø 160 - 1200Вт бастап 1400Вт дейін.

Booster қызметін қосу үшін әзірлеу (8) аймағын таңдау керек, одан соң сенсорлы батырма (2) көмегімен „P” қуат деңгейін реттейді, бұл конфорка дисплейінде „P” жаныуынан білінеді.

Booster қызметінің сөнуі сенсорлы батырмамен сәйкес әзірлеу (8) аймағын таңдағаннан кейін, одан соң сенсорлы батырмамен қуат деңгейін (2) „0” дейін азайтқанда орын алады.



Конфорканың жұмыс уақыты Ø 220 және Ø 180 Booster қызметі режимінде сенсорлы тақтамен 5 минутқа дейін шектеулі болады. Booster функциясы автоматты түрде өшірілгеннен кейін, конфорка одан әрі ең төменгі қуатта қыздырылады.

Температуралық құрылғы электронды жүйеде болғанда және орауыш мұндай мүмкіндікті қарастырса Booster функциясы қайтадан қосылады.

Егер ыдыс конфоркадан Booster функциясы кезінде алынып тасталса, функция одан әрі белсенді болады, ал уақыт есебі – жалғастырылады.

Booster функциясы жұмыс істеп тұрған кезде конфорканың температурасы жоғарылаған жағдайында (электронды жүйенің немесе орауыш), Booster функциясы автоматты түрде өшеді. Конфорка номиналды қуатына қайта келеді.

«Booster» функциясын басқару

Тігінен орналасқан екі конфорка бұды құрады.



Егер Booster функциясын қосса, жалпы қуаты тым жоғары болса, екінші конфорканың қыздыру қуаты бұда автоматты түрде төмендетіледі.

ПАЙДАЛАНУ

Шектеу функциясы

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

Пісіру бетіне тосқауыл қою

Тосқауылды пісіру бетінің сенсорлық панелі қосулы болған кезде ғана орнатуға болады,

Дисплейде нөлдер „0” жыпылықтайды (сенсор айналасындағы дисплейде (4) жарық диодтар жанады).

Тақтаны сенсорлы батырмамен қосқаннан кейін (1) сенсорлы батырманы басып ұстап тұру керек (7), одан кейін сенсорлы батырманы ұстап тұрған қалыпта (7), екі рет (4) сенсорлы батырманы басу керек. Дисплейде жыпылықтамайтын „L” әрпі пайда болады.



Бет тосқауылын 15 секунд ішінде қосу керек және сипатталғандардан басқа, қандай да бір өзге сенсорлық батырмаларды басуға болмайды. Өзге жағдайда бет тосқауылы қосылмайды.

Пеш тосқауылы уақытында конфоркаға ыдыс қоюға болмайды.



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

Пеш тосқауылын ашу.

Пешті сенсорлы батырмамен қосқаннан кейін (1) барлық дисплейлерде „L” әрпі пайда болады. Пешті тосқауылдан шығару үшін (7) сенсорлы батырманы басып ұстап тұру, одан соң (7) сенсорлы бастырмасын ұстап тұрған қалыпта, (4) сенсорлы батырмасын екі рет басу керек. Дисплейде „L” әрпі жанбайтын болады.



Тосқауылдың сөндірілуін 15 секунд ішінде жүргізу керек, осы кезде аталғандардан басқа, өзге сенсорлық батырмаларды басуға болмайды.

Егер конфоркалар ыстық болса „H” әрпі жанады.

ПАЙДАЛАНУ

Қалдық жылу индикаторы

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



-де бұл уақытта күйік шалу мүмкіндігіне байланысты конфоркаға жанасуға болмайды, сонымен қатар оған жоғары температура әсерінен зақымдалуы мүмкін заттарды қоюға болмайды!

Индикатор сөніп қалса, конфорканы ұстап көруге болады, алайда оның әлі қоршаған орта температурасына дейін жетпегенін ескеру керек.



Кернеу болмаған кезде қалдық жылудың индикаторы жарықтанбайды.



Жұмыс уақытының шектелуі

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

Егер ұзақ уақыт ішінде(кестені қараңыз) қыздыру қуатын өзгертпесе, тиісті конфорка автоматты түрде өшіп, қалдық жылу индикаторы жанады. Алайда, кез-келген минута конфорканы қосып, оны пайдалану нұсқаулығына сәйкес пайдалануға болады.

Қыздыру қуатының деңгейі	Сағат тәртібіндегі максималды жұмыс уақыты
⏻	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 160, Ø 180 артқы сол жақ	1,5
P - Ø 220, Ø 180 алдыңғы сол жақ	0,08

ПАЙДАЛАНУ

Автоматты қыздыру қызметі

- Таңдалған конфорка (3) белсенді болуы және „0.” деңгейіне қойылуы керек. (сан анығырақ жанады)
- Одан соң сенсормен (2), саусақпен оңға жылжыта отырып, қыздыру қуатын „9” деңгейіне қою керек.
- Қыздыру қуатын „9” деңгейіне белгілеп, деңгей таңдалған аймақта сенсорды (2) қайта басу керек „9”. Дисплейде „А ” әрпі жанады
- Енді сенсормен (2), саусақты солға жылжыта отырып, қыздыру қуатының жоспарлы деңгейін таңдау керек.

Аталмыш конфорканың қуат деңгейі индикаторында, ауыспалы түрде „А ” әрпі пайда болады және пайдаланушы бағдарламалаған қуаттың жоспарды деңгейі шығады.

Қосымша қуат беру уақыты өткенде конфорка автоматты түрде қуаттың таңдалған деңгейіне көшеді, ол индикаторда жанады.



Егер жылдам автоматты қыздыру қызметін қосқаннан кейін қуат деңгейін таңдау сенсоры „0” қалпына 3 секундтан артық белгіленеді, яғни қуат деңгейі таңдалмайды, жылдам автоматты қызу қызметі сөнеді.



Егер кәстрөлді алып, жылдам автоматты қыздыру қызметінің әрекет уақыты өткенге дейін қайта қоятын болса, қосымша қуатпен қыздыру соңына дейін ұзартылады.

Қыздыру қуаты деңгейі	Қосымша қуаты бар автоматты қыздыру қызметінің жұмыс уақыты (минутпен)
∞	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

ПАЙДАЛАНУ

Сағат функциясы

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

Сағатты қосу

Бағдарламалаушысы бар сағатты әзірлеу үдерісінде конфорканың жұмыс уақытында орнату мүмкіндігіне орай орнатады. Аталмыш қызметті тек тағам дайындау кезінде ғана қосуға болады (қыздыру қуаты „0” артық болғанда). Сағат қызметін бір мезгілде барлық конфоркада қосуға болады. Сағат 1 ден 99 минут дейінгі аралықта, минутпен белгіленеді.

Сағат уақытын белгілеу үшін:

- сенсормен **(9)** конфорканы таңдау және сенсормен **(2)** 1-9 аралығында қыздыру қуатын белгілеу. Дисплейде таңдалған 1-9 дейінгі аралығындағы қыздыру қуаты жанады (сан анығырақ жанады).
- Одан соң 3 секунд ішінде сағатты қосу сенсорын басу керек **(4)**. Дисплейде **(6)** „00” сандары пайда болады.
- Сенсорлы батырмамен **(4)** таймерді іске қосқаннан кейін, сағаттың ондық мәндерін енгіземіз және, **(2)** сенсорлы батырманы қолмен жылжыта отырып бірліктерді баптаймыз. Қыздыру қуаты мәні жанында уақыт индикаторы жанғанда таймер жұмыс жасай бастайды.

ПАЙДАЛАНУ

Тағам дайындаудың бағдарламаланған уақытын өзгерту

Тағам дайындаудың кез келген сәтінде оның ұзақтығының бағдарламаланған уақытын өзгертуге болады.

Бұл үшін келесі тармақтағыдай бағдарламалау үдерісін жүргізу керек.

„Сағатты қосу” , алайда айырымы конфорканы таңдағаннан кейін (9) сенсор көмегімен қыздыру қуатын белгілемейміз(2), тек бірден сенсор көмегімен сағатты қосу үдерісіне өтеміз(4).

Тағам дайындау барысын бақылау

Қалған әзірлеу уақытын кез келген сәтте конфорка таңдау сенсорын басу арқылы көруге болады (9).

Сағат сөндіру

Тағам дайындаудың бағдарламаланған уақыты аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі, оны кез келген сенсорлық батырмаға басу арқылы сөндіруге болады немесе сигнал автоматты түрде екі минуттан кейін сөнеді.

Сағатты белгіленген уақыттан бұрын сөндіру қажеттілігі туындаған кезде:

- сенсормен (9) сағаты сөндірілетін конфорканы таңдау.
- Одан соң 3 секунд ішінде таймерді қосу сенсорлы батырмасын (4) қосып, осы сенсорлы батырмамен (4) таймер уақытын „00” белгілеу керек.

ПАЙДАЛАНУ

Сағатты таймер ретінде қолдану

Өзірлеу уақытын бағдарламалайтын сағаттарды конфорка жұмысы уақытша қадағаланбаған жағдайда, таймер ретінде пайдалануға болады.

Таймерді қосу

Пісіру беті сөндірулі болған кезде:

- сенсорлы минут өрісін қосу батырмасын басу керек. **(4)**. Минут өрісі индикаторында **(5)** „00” саны пайда болады.
- Минут өрісін **(4)** сенсорлы батырмамен қосқаннан кейін минут өрісінің ондық сандарын енгіземіз, сенсорлы батырманы **(2)** саусақпен жылжыта отырып, бірліктерді енгіземіз.

Таймерді сөндіру

Бағдарламаланған уақыт өткеннен кейін үздіксіз дыбыстық белгі қосылады, оны кез келген сенсорды басу арқылы өшіруге болады немесе ол 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

Егер минут өрісін ертерек сөндіру қажеттілігі туындаса: сенсорлы минут өрісін қосу батырмасын**(4)** басу және осы сенорлы батырмамен **(4)** минут өрісі мәндерін енгізу керек „00”.

ПАЙДАЛАНУ

Жылыту функциясы

Тағам жылыту функциясы конфоркадаға таңдалған тағам температурасын ұстап тұрады. Таңдалған конфорка кіші жылыту қуатына қосылады. Конфорка қуаты тағам жылыту функциясымен тағам температурасы шамамен 65°C болатындай басқарылады. Сондықтан қайнатылған дайын тағамның дәмі нашарламайды және ол ыдыс түбіне күйіп-жабыспайды. Бұл функцияны сонымен қатар майды, шоколадты және т.б. қайнату үшін қолануға болады.

Осы функцияның дұрыс қолданылуының шарты түбі жалпақ сәйкес ыдыстың қолдану болып табылады, бұл ыдыстың температурасының конфоркада орналасатын қадағамен дәл өлшенуі үшін қажет.

Тағам жылыту функциясын кез келген конфоркада қосуға болады.

Микробиологиялық мақсаттар бойынша тағамды ұзақ уақыт жылыда ұстау ұсынылмайды, сондықтан осы функцияны қосқан кезде сенсорлық панель 2 сағаттан кейін сөнеді.

Сенсорлы батырмамен сәйкес конфорканы қосқаннан кейін (8), жылыту қызметін қосуға және кез келген уақытта сенсорлы батырмамен сөндіруге болады (7).

Stop'n go қызметі „II”

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

stop'n go қызметін қосу үшін кем дегенде бір конфорка қосуды болуы керек (конфоркалар белсенді болмауы керек).

Одан соң сенсорлы (7) батырмаға жанасып, оны 3 секунд ұстап тұрады. Барлық конфорка индикаторларында (3) „II” белгісі жанады.

stop'n go қызметін сөндіру үшін (7) сенсорлы батырмасын қайта басып, 3 секунд бойы дыбыстық белгі берілгенге дейін ұстап тұрады, одан соң сенсорлы батырманы кез келген жерінен қайта басады (2). Конфорка индикаторларында (3) stop'n go қызметін қосар алдында белгіленген баптаулар жанады.



stop'n go қызметі максималды 10 минутқа созылуы мүмкін. Если функция stop'n go не завершится на протяжении этого времени, панель управления выключится.

ПАЙДАЛАНУ

Bridge қызметі

Bridge қызметінің арқасында қайнату бетінің екі конфоркасын бір қыздыру аймағы ретінде басқаруға болады.

Bridge қызметі brytfanny типті(қыздыру аймағы кеңейтілген) кәстрөлдерді пайдаланғанда өте ыңғайлы.

Bridge қызметін қосу үшін алдыңғы оң жақ конфорканың сенсорлы (9) батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұру керек. Аталмыш сенсорлы батырма конфорка белсенді болмаған кезде басылуы керек (жырығы анық емес). Одан соң артқы оң жақ конфорка дисплейінде „L” белгісі пайда болғанда келесі 3 секунд ішінде артқы сол немесе оң жақ конфорканың (9) сенсорлы батырмасын басады. Артқы сенсорлы батырманы басқаннан кейін „L” белгісі анығырақ жарықтанады, 3 секунд ішінде сенсорлы (2) батырма көмегімен қыздыру қуатын баптауды бастауға болады.



Осы сәттен бастап екі конфорка бір сенсормен басқарылады.

Bridge қызметін сөндіру үшін алдыңғы оң жақ конфорканың сенсорлы батырмасын басып, одан соң қуат деңгейін (2) сенсорлы батырмасы арқылы „0” белгілеу керек. 3 секундтан кейін Bridge қызметі автоматты түрде сөнеді.



Осы сәттен бастап конфорка жеке жұмыс жасайды.

Конфоркаларды сөндіру

- Конфорка белсенді қалыпта қалуы керек (жарығы анық).
- сенсорда саусақты солға жылжытқанда (2) , қуат деңгейі „0” дейін төмендейді.



Шамамен 3 секундтан соң конфорка сөнеді.
Конфорка ыстық, конфорка индикаторында (3) кезекпен „H” әрпі және „0” саны жыпылықтайды.

Барлық пісіру бетін сөндіру

- Егер, кем дегенде, бір конфорка қосулы болса, пісіру беті жұмыстық қалыпта орналасады.
- Қосу/сөндіру (1) сенсорлық батырмасына басқан кезде барлық пісіру беті сөнеді.



Егер конфорка әлі ыстық болса, конфорка көрсеткішінде (3) «H» әрпі жанады, ол жартылай қыздыру символы болып табылады.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

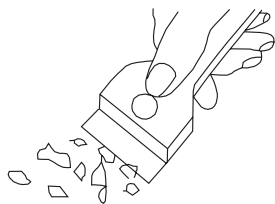


Шыныкерамиканы тазалау үшін шыныны тазалау әдістері қолданылады. Ешқашан да абразивті немесе күшті тазалау құралдарын, сонымен қатар, тазалауға арналған құмды және беті қатпарлы ысқышты пайдалануға болмайды.

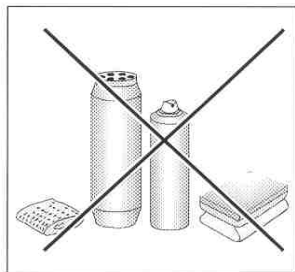
Бумен тазартқыштар қолдануға тыйым салынады

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.

Cillit қолдануға тыйым салынады.

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 ӘРЕКЕТ 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 өзіңжоя алады, клиентке қызмет ету жөніндегі бөлімге немесе қызмет көрсету орталығына жүгінбес бұрын кестедегі келесі тармақтарды тексеру қажет.

МӘСЕЛЕ	СЕБЕБІ	ӘРЕКЕТТЕР
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 қысқа дыбыстық белгі береді.	- балалардан қорғаныс (тосқауыл) қосулы	- балалардан қорғанысты (тосқауылды) сәндіріңіз
4. Құрылғы әсер етпейді және ұзақ дыбыстық белгі береді	- 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
5. 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
6. 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
7. 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.
8. Керамика панелінде жарық.	 <p>Қауіпті! Плитаны желіден тез арада ажырату қажет (қорғағыш). Жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына жүгіну.</p>	
9. Егер ақау бұдан әрі жойылмаса.	<p>Плитаны желіден ажыратыңыз (қорғағыш!). Жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына жүгініңіз. Маңызды!</p> <p>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.</p>	
10. Индукциялы плита бәсеңдетілген дыбыс шығарса.	Бұл қалыпты құбылыс. Электронды жүйені салқындататын желдеткіш жұмыс істеп тұр.	
11. 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.	
12. E2 белгісі	Индукциялы орауыштың жанып кетуі	<p>- жеткіліксіз салқындату,</p> <p>- қайнату бетінің пайдалану бойынша нұсқаулыққа сәйкес орнатылуын тексеру.</p> <p>- 18 беттегі ескертпе бойынша кәстрөлді тексеру.</p>

ТЕХНИКАЛЫҚ МӘЛІМЕТТЕР

Нақты кернеу	400 В 2кВ~50 Гц
Қайнату бетінің нақты қуаты:	ВНІ6* (РВ*4VІ514FTB4SC)
- индукциялық конфорка:	
- индукциялық конфорка Booster: Ø 160 мм	1200/1400Вт
- индукциялық конфорка Booster: Ø 180 мм	1200/1400Вт
- индукциялық конфорка Booster: Ø 180 мм	1400/2000Вт
- индукциялық конфорка Booster: Ø 220 мм	2300/3000 Вт
Өлшемдері	576 x 518 x 50;
Салмағы	са.10,5 кг;

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

ШАНОВНІ КЛІЄНТИ,

Варильна поверхня «Atisa» 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.

ЗМІСТ

Загальна інформація.....	35
Вказівки щодо безпеки експлуатації.....	37
Опис виробу.....	42
Установка.....	44
Експлуатація.....	49
Чистка та догляд.....	63
Порядок дій у надзвичайних ситуаціях.....	65
Технічні дані.....	67

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

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

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

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

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

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

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

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

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

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

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

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

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

● Варильну поверхню повинен підключати кваліфікований фахівець - електрик.

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

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

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

● Варильну поверхню використовувати тільки після її монтажу.

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

● Ремонт електричних приладів може проводити тільки кваліфікований фахівець.

Некваліфікований ремонт є небезпечним.

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

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

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

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

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

Після появи живлення у мережі рекомендується поводитися з обережністю.

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

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

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

● Не використовуйте посуд з пластику і алюмінієвої фольги.

Вони розплавляються при високих температурах і можуть пошкодити склокераміку.

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

● Якщо все ж цього не вдалося уникнути, ні в якому разі не можна вимикати варильну поверхню, потрібно негайно зіскребти розсіпані продукти або пластик за допомогою скребка. Берегти 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 подрпати скло.
- Варильна індукційна поверхня стійка до теплового удару. Вона не чутлива до холодного та гарячого. ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- Намагайтеся не упускати предмети на склокераміку. Точкові удари (наприклад, упустили ємність зі спеціями) можуть привести до утворення тріщин і відколів склокераміки.
- Пошкодження може призвести до того, що киплячі бризки проникнуть всередину варильної поверхні до елементів, що під напругою.
- Забороняється використовувати варильну поверхню в якості дошки для нарізки або стільниці.
- Забороняється встановлювати варильну поверхню без вентилятора над духовою шафою, посудомийною машиною, холодильником, морозильником або пральною машиною.
- Якщо варильна поверхня вбудована в стільницю, металеві предмети, що знаходяться в шафі можуть нагрітися до високої температури від потоку повітря, що виходить із системи вентиляції варильної поверхні.
Тому рекомендується застосувати заслінку (див. мал. 2).
- Обов'язково дотримуйтеся вказівок з догляду та чищення склокераміки.
Виробник не несе відповідальності у разі неналежної експлуатації.

ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



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

Тому давайте економити електроенергію! А для цього потрібно:

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

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

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

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

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

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

Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.

РОЗПАКУВАННЯ



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

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

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

УТИЛІЗАЦІЯ ЗНОШЕНОГО ОБЛАДНАННЯ КОРИСТУВАЧАМИ

Даний пристрій відповідно до Європейської директиви 2002/96/ЄС 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

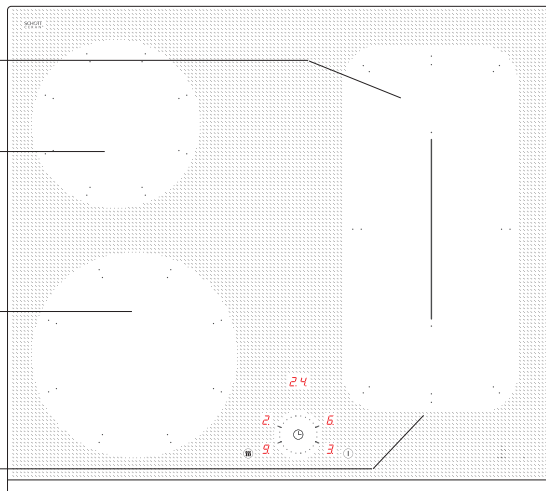
Опис варильної поверхні ВНІ6* (РВ*4VІ514FTB4SRC)

Індукційна конфорка
booster Ø 180
(задня права)

Індукційна конфорка
booster Ø 160
(задня ліва)

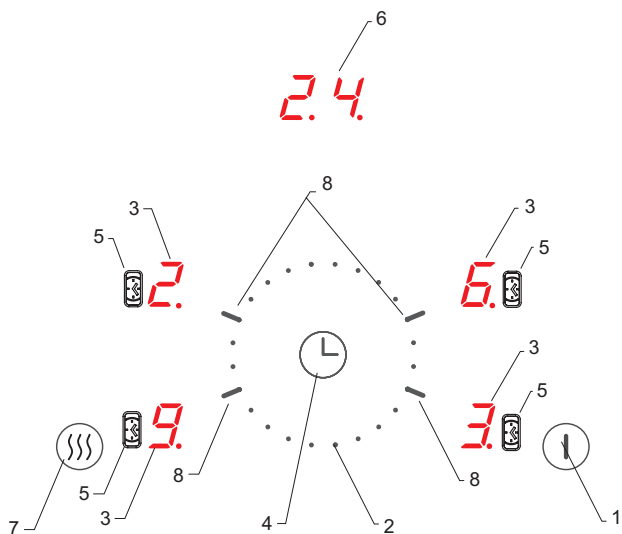
Індукційна конфорка
booster Ø 220
(передня ліва)

Індукційна конфорка
booster Ø 180
(передня права)



ОПИС ВИРОБУ

Панель управління

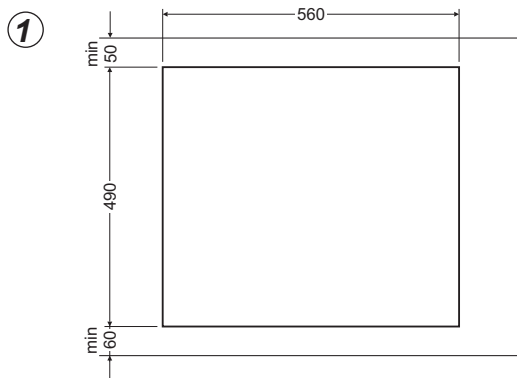


1. Сенсор ввімкнути/ вимкнути плити.
2. Сенсор зміни потужності нагрівання / сенсор встановлення одиничної цифри годинника.
3. Дисплей конфорки.
4. Сенсор активації годинника /сенсор встановлення десяткової цифри годинника.
5. Індикатор годинника для відповідної конфорки.
6. Дисплей годинника.
7. Сенсор функції підігрівання / сенсор функції паузи.
8. Місце сенсора вибору конфорки.

УСТАНОВКА

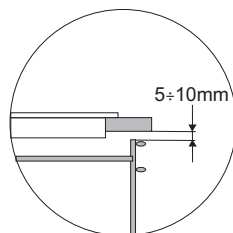
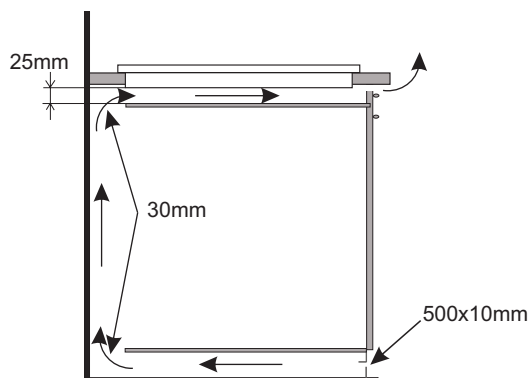
Підготовка стільниці для встановлення варильної поверхні

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

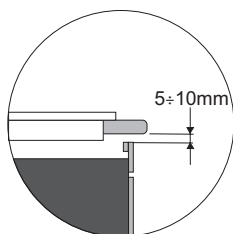
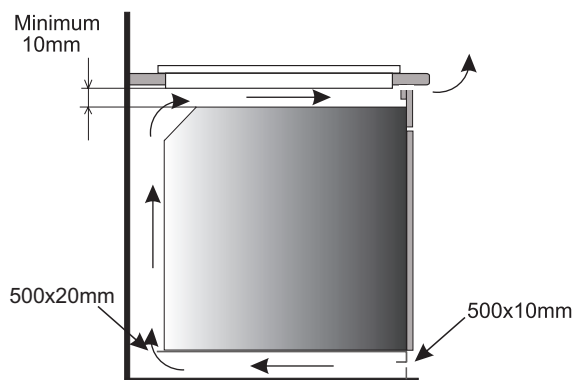


УСТАНОВКА

Мал. 2



Установка в стільницю шафи.



Установка в робочу стільницю над духовою шафою з вентиляцією.



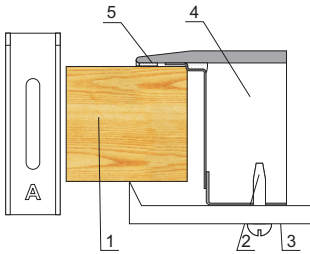
Забороняється встановлювати варильну поверхню над духовою шафою без системи вентиляції

УСТАНОВКА

Установка варильної поверхні ВНІ6* (PB*4VI514FTB4SRC) - тримач

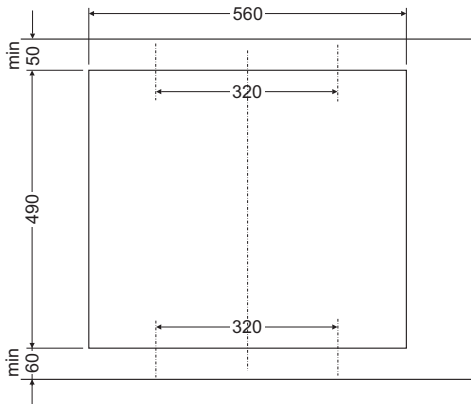
- Якщо стільниця має товщину 38 мм, для кріплення варильної поверхні необхідно використовувати 4 тримачі "А". Спосіб монтажу показано на мал. 3 і 4. Для стільниці товщиною 28 мм окрім тримачів "А" необхідно додатково використати 4 дерев'яні бруски розміром 15x15x50 мм. Спосіб монтажу показано на мал. 5 і 6.
- Перевірити чи прокладка щільно прилягає до варильної поверхні.
- Наживити тримачі знизу варильної поверхні.
- Очистити стільницю, вставити варильну поверхню в отвір і притиснути до стільниці.
- Встановити тримачі перпендикулярно до краю варильної поверхні і закрутити до упору.

3

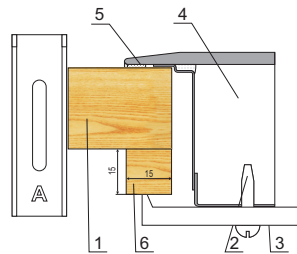


- 1 - стільниця
- 2 - шуруп
- 3 - кріпильний затискач
- 4 - варильна поверхня
- 5 - прокладка варильної поверхні

4

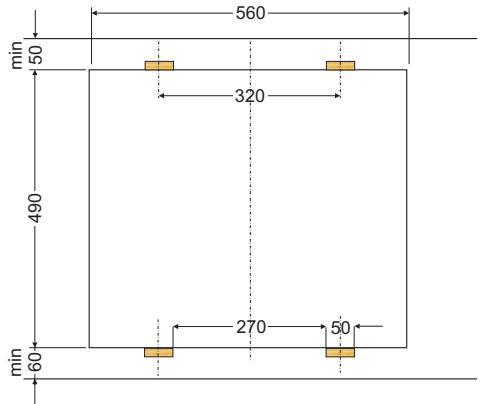


5



- 1 - стільниця
- 2 - шуруп
- 3 - кріпильний затискач
- 4 - варильна поверхня
- 5 - прокладка варильної поверхні
- 6 - дерев'яний брусок

6



УСТАНОВКА

▶ Підключення варильної поверхні до електромережі

Увага!

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

▶ Рекомендації щодо установки

Варильна поверхня оснащена клемним блоком, що дозволяє правильно виконати підключення до конкретного виду живлення в електромережі.

Клемний блок забезпечує наступні з'єднання:

- однофазне 230В ~
- двофазне 400В 2кВ~

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

Увага!

Обов'язково під'єднати кабель заземлення до клемного блоку, клема позначена знаком \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.

УВАГА! Особа, що виконує монтаж, зобов'язана видати користувачу „свідоцтво про підключення варильної поверхні до електричної мережі” (знаходиться в гарантійному талоні).

Підключення, що не відповідає схемі електричних з'єднань, може привести до пошкодження.

СХЕМА ДОЗВОЛЕНИХ ПІДКЛЮЧЕНЬ Увага! Напруга нагрівальних елементів 230 В				
		<p>Увага! При кожному підключенні провід заземлення необхідно приєднувати до клеми </p>		<p>Рекомендований вид мережевого кабелю</p>
1	<p>Для мережі 230В однофазне підключення з нейтральним проводом, клеми 1-2 на блоці, нейтральний провід до 4, провід заземлення до </p>	1кВ~		<p>OWY 3X 4 мм²</p>
2*	<p>Для мережі 400/230В двофазне підключення з нейтральним проводом, нейтральний провід до 4, провід заземлення до </p>	2кВ~		<p>OWY 4X2,5мм²</p>
<p>L1=R, L2=S, L3=T, N=клема проводу нейтрального,  =клема проводу заземлення</p>				

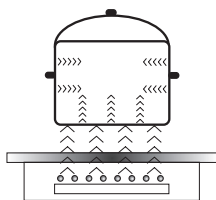
* У разі трифазної мережі 400/230В провід, що залишився, під'єднати до клеми: 3, яка не з'єднана з внутрішньою електричною частиною варильної поверхні.

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. Ця котушка генерує магнітне поле, тому, коли ви розміщуєте каструлю на конфорці, у каструлю проникають індуктивні струми.

Ці струми перетворюють каструлю у реальні випромінювачі тепла, в той час як склокераміка варильної поверхні залишається прохолодною.

Ця система передбачає використання каструль, днища яких піддаються впливу магнітних полів.

Взагалі індукційна технологія характеризується двома перевагами:

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

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

▶ Детектор присутності каструлі в індукційному полі.

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

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

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

Якщо протягом 10 хвилин каструля не буде розпізнана, операція ввімкнення варильної поверхні буде скасована.

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



Детектор каструль 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.



- 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 каструл були сухими: при заповненні каструлі або при використанні каструлі, вийнятої з холодильника, потрібно перед установкою її на конфорці перевірити, чи нижня поверхня повністю суха. Це дозволить запобігти забрудненню варильної поверхні.
- Кришка на каструлі запобігає виходу тепла і таким чином зменшує час нагріву і знижує енергоспоживання.

Енергія передається найкраще, коли розмір каструлі відповідає розміру конфорки. Найменші та найбільші можливі діаметри зазначені в наступній таблиці і залежать від якості посуду.

Індукційна конфорка	Діаметр днища каструлі для індукційного приготування їжі.	
Діаметр (мм)	Мінімальний (мм)	Максимальний (мм)
220	140	220
180	90	180
160	80	160



При використанні каструл менше мінімального діаметра, індукційна конфорка може не працювати.




Для оптимального контролю температури індукційним модулем, днище посудини повинно бути плоским.

Увігнуте днище каструлі або глибокий штамп з логотипом виробника негативно впливають на регулювання температури індукційним модулем і можуть призвести до перегріву посуду.

Не використовуйте пошкоджений посуд, наприклад, з деформованим днищем в результаті надмірної температури.

Підбір посуду для індукційного поля

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 пласким, товстим і гладким днищем	
Скло	Не виявляє присутності каструлі	
Фарфор	Не виявляє присутності каструлі	
Посуд з мідним дном	Не виявляє присутності каструлі	

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

▶ Панель управління

Сенсор зміни потужності нагрівання (2) є сенсором, виконаним у технології „Slider”, який дозволяє регулювати потужність нагрівання (1-9 і P) шляхом натискання та пересування пальцем навколо визначеної зони (2):

- у праву сторону - збільшує значення потужності нагрівання
- в ліву сторону - знижує значення потужності нагрівання .

Більше того, на сенсорі потужність нагрівання можна вибрати шляхом натискання у будь-яке місце сенсора зміни потужності нагрівання (2).

- Після підключення варильної поверхні до електромережі, на мить запалюються всі індикатори. Варильна поверхня готова до роботи.
- **Варильна поверхня оснащена електронними сенсорами, які вмикаються натисканням пальця мінімум 1 секунду.**
- Кожне ввімкнення сенсорів супроводжується звуковим сигналом.



Не можна ставити жодні предмети на сенсорну поверхню (це може видавати помилку), ці поверхні потрібно постійно підтримувати у чистоті.

Ввімкнення варильної поверхні

Сенсор ввімкнути/вимкнути (1) повинен бути притриманий пальцем принаймні 1 секунду. Варильна поверхня активна, коли навколо сенсора (4) загоряється світлодіод, а на усіх індикаторах (3) пульсує цифра „0”



Якщо протягом 15 секунд не буде натиснутий жоден сенсор, варильна поверхня вимикається.

Ввімкнення варильної поверхні

Ввімкнувши варильну поверхню сенсором (1), протягом 15 наступних секунд потрібно ввімкнути обрану конфорку.

1. Торкнувшись сенсора з позначенням обраної конфорки (8), на індикаторі ступеню потужності, що відповідає цій конфорці, світиться добре підсвічена цифра „0”.
2. Переміщаючи палець по сенсорі (2) встановлюєте бажану потужність нагрівання.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Якщо протягом 15 секунд після ввімкнення поверхні не буде натиснутий жоден сенсор, варильна поверхня вимикається.



Конфорка активна, коли на дисплеї виразно світиться цифра, яка означає, що конфорка готова для виконання налаштувань потужності нагрівання.

Налаштування ступеню потужності нагрівання індукційної конфорки

В момент, коли на індикаторі конфорки (3), виразно світиться цифра "0" можна встановлювати бажаний ступінь потужності нагрівання переміщаючи пальцем по сенсору (2).

Функція Booster „P”

Функція Booster полягає в збільшенні потужності конфорки Ø 220 - з 2300Вт до 3000Вт, конфорки Ø 180 - з 1400Вт на 2000Вт, конфорки Ø 160 - з 1200Вт на 1400Вт.

Щоб підключити функцію Booster, потрібно вибрати зону приготування (8), а потім сенсором (2) встановити ступінь приготування на "P", що сигналізується загорянням літери "P" на дисплеї конфорки.

Вимкнення функції Booster здійснюється шляхом вибору відповідної зони приготування сенсором (8), а потім зниженням рівня приготування сенсором (2) до позиції "0".



Для конфорки Ø 220 і Ø 180 час дії функції Booster обмежується панеллю управління до 5 хвилин. Після автоматичного вимкнення Booster функції конфорка гріє далі з номінальною потужністю.

Функція Booster може бути ввімкнена знову, за умови, що датчики температури в електронних системах і котушки мають цю можливість.

Якщо каструлю буде знято з конфорки під час дії функції Booster, функція продовжує бути активною і відлік часу продовжується.

У випадку перегріву (електронної системи або котушки) конфорки протягом дії функції Booster, функція Booster автоматично вимикається. Конфорка повертається до номінальної потужності.

Управління функцією Booster

Дві конфорки, встановлені вертикально, утворюють пару.



Якщо при ввімкненні функції Booster сумарна потужність надто висока, потужність нагріву другої конфорки з пари буде автоматично зменшена.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція блокади

Функція блокади використовується, щоб захистити варильну поверхню від вмикання дітьми, а її ввімкнення можливе після розблокування.

Блокування варильної поверхні

Включення блокування можливе тільки коли сенсорна панель варильної поверхні ввімкнена

а на дисплеях світяться мигаючі цифри нуль „0” (на дисплеї навколо сенсору (4) горять світлодіоди).

Після увімкнення панелі сенсором (1) потрібно натиснути і притримати сенсор (7), потім, притримуючи сенсор (7), двічі натиснути сенсор (4). На дисплеях загориться літера „L”.



Блокування варильної поверхні потрібно виконати протягом 15с і не можна натискати жодних інших сенсорів, ніж описані. Інакше поверхня не заблокується.

В момент блокування варильної поверхні на конфорках не повинно бути посуду.



Поверхня буде заблокованою аж до розблокування, навіть якщо її вмикати і вимикати. Відімкнення варильної поверхні від електромережі супроводжується вимкненням блокування варильної поверхні.

Розблокування варильної поверхні

Після увімкнення варильної поверхні сенсором (1) на всіх дисплеях загоряється літера „L”. Щоб розблокувати варильну поверхню необхідно натиснути і притримати сенсор (7), потім, притримуючи сенсор (7), двічі натиснути сенсор (4). На дисплеях згасне літера „L”.



Розблокування поверхні потрібно виконати протягом 15 с і не можна натискати жодних інших сенсорів, ніж описані.

Якщо конфорки гарячі буде висвічуватись літера „H”.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Індикатор залишкового нагрівання

На момент вимкнення гарячої конфорки висвічується „H” як сигнал „конфорка гаряча!”.



У цей час не можна торкатись конфорки, через можливість отримання опіку, і ставити на неї чутливі на тепло предмети!



Коли цей індикатор згасне, можна доторкнутися до конфорки, пам'ятаючи, що вона ще не вистигла до температури навколишнього середовища.



При відсутності напруги індикатор залишкового нагрівання не світиться.

Обмеження часу роботи

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

Якщо ми не змінюємо ступінь потужності нагрівання протягом тривалого періоду часу (див. таблицю), то пов'язана конфорка автоматично вимикається і активується індикатор залишкового тепла. Тим не менш, ми можемо в будь-який час вмикати і обслуговувати окремі конфорки відповідно до інструкцій із застосування.

Ступінь потужності нагрівання	Максимальний час роботи в годинах
U	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 160, Ø 180 задня ліва	1,5
P - Ø 220, Ø 180 передня ліва	0,08

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція автоматичного прискорення приготування

- Обрана конфорка (3) повинна бути активною і встановлена на ступінь „0.” (цифра виразно світлиться)
- Потім сенсором (2), переміщаючи пальцем вправо, встановити потужність нагрівання на ступінь „9”
- Встановивши потужність нагрівання на ступінь „9” повторно натиснути на сенсор (2) в зоні, де був обраний ступінь „9”. На дисплеї загориться літера „ A ”
- Тепер сенсором (2), пересуваючи пальцем вліво, вибрати запланований ступінь потужності нагрівання.

На індикаторі рівня потужності даної конфорки по черзі з'являтиметься літера „” і запрограмований користувачем ступінь потужності.

По закінченню часу подачі додаткової потужності конфорка автоматично перемикається на обраний ступінь потужності, який висвітлиться на індикаторі.



Якщо після ввімкнення автоматичного прискорення приготування сенсор вибору рівня потужності буде встановлений в позиції "0" довше 3 секунд, тобто не буде вибрано ступеню потужності, функція автоматичного прискорення приготування вимкнеться.



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

Ступінь потужності нагрівання	Час роботи функції автоматичного прискорення приготування з додатковою потужністю (у хвиликах)
0	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція годинника

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

Ввімкнення годинника

Програмований годинник встановлює процес приготування завдяки можливості встановити час роботи конфорок. Дану функцію можна включити виключно під час приготування їжі (коли потужність нагрівання вища „0”). Функцію годинника можна включити одночасно для всіх конфорок. Годинник встановлюється в діапазоні від 1 до 99 хвилин, похвилинно.

Щоб встановити час на годиннику потрібно:

- сенсором **(9)** вибрати конфорку і сенсором **(2)** встановити потужність нагрівання в діапазоні 1-9. На дисплеї світиться вибрана потужність нагрівання в діапазоні 1-9 (цифра виразно світиться)
- потім протягом 3 сек. натиснути сенсор активації годинника **(4)**. На дисплеї **(6)** загоряться цифри „00”
- після активації годинника сенсором **(4)** встановити десяткові цифри годинника, тоді пересуваючи по сенсору **(2)** встановити одиничні цифри. Годинник розпочне свою роботу, коли біля цифри потужності нагрівання загориться індикатор годинника.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Зміна запрограмованого часу приготування

У будь-який момент готування можна змінити запрограмований час його тривалості. Для цього потрібно провести таку ж процедуру програмування, як в пункті „Включення годинника”, але з тією різницею, що після вибору конфорки (9) не встановлювати потужність нагрівання за допомогою сенсора (2), а тільки безпосередньо перейти до процедури активації годинника за допомогою сенсора (4).

Контроль часу приготування

Час приготування, можна перевірити в будь-який момент, натискаючи на сенсор вибору конфорки (9).

Вимкнення годинника

Після закінчення заданого часу приготування, ввімкнеться звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши будь-який сенсор або сигнал вимкнеться автоматично через 2 хвилини.

Якщо потрібно відключити годинник раніше:

- сенсором (9) вибрати конфорку, на якій хочемо вимкнути годинник.
- далі протягом 3 секунд вибрати сенсор активації годинника (4) і тим самим сенсором (4) встановити час годинника у позицію „00”.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Годинник як таймер

Годинник, що програмує час приготування, можна використовувати як таймер, якщо тимчасово не контролюється робота конфорок.

Ввімкнення таймера

Якщо варильна поверхня вимкнена:

- натиснути сенсор активації таймера (4). На індикаторі таймера (5) загориться цифра „00”.
- після активації таймера сенсором (4) встановити десяткові цифри таймера, тоді пересуваючи по сенсору (2) встановити одиничні цифри.

Вимкнення таймера

По закінченню запрограмованого часу включиться безперервний звуковий сигнал, який можна вимкнути шляхом натискання будь-якого сенсора, або він автоматично вимкнеться через 2 хвилини.

Якщо виникне необхідність вимкнути таймер раніше: вибрати сенсор активації таймера (4) і тим самим сенсором (4) встановити час таймера у позицію „00”.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція підігрівання

Функція підігрівання страви утримує в теплі приготовану страву на конфорці. Обрана конфорка увімкнена на низьку потужність нагрівання. Потужність конфорки управляється функцією підігрівання страви так, що температура страви становить приблизно 65°C. Тому тепла, готова до споживання страва не змінює свого смаку і не пристає до дна каструлі. Цю функцію можна також використовувати для розтоплення масла, шоколаду і т.п.

Умовою правильного використання функції є використання відповідної каструлі з плоским дном, щоб температура каструлі точно вимірялася датчиком, розташованим на конфорці. Функцію підігрівання страви можна увімкнути на будь-якій конфорці.

З мікробіологічної точки зору не рекомендується занадто довго утримувати їжу теплою, і тому при даній функції сенсорна панель вимикається через 2 години.

Після активації відповідним сенсором (8) конфорки в будь-який момент можна увімкнути і вимкнути сенсором (7) функцію підігрівання.

Функція Stop'n go „II”

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

Щоб **увімкнути функцію stop'n go** повинна бути включена хоча б одна конфорка (конфорки повинні бути не активні).

Потім натиснути сенсор (7) і притримати 3 секунди. На всіх індикаторах конфорок (3) загориться символ „II” .

Щоб **вимкнути функцію stop'n go** потрібно повторно натиснути сенсор (7) і притримати 3 секунди до моменту, поки не пролунає сигнал, потім натиснути в будь-яке місце сенсора (2). На індикаторах конфорок (3) загоряться настройки, які були встановлені перед включенням функції stop'n go.



Функція stop'n go може тривати максимально 10 хвилин. Якщо функція stop'n go не завершиться протягом цього часу, панель управління вимкнеться.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція Bridge

Завдяки функції Bridge можна контролювати 2 конфорки варильної поверхні, як одну зону нагрівання.

Функція Bridge дуже зручна, особливо при використанні каструль типу brytfanny (з роз-

Щоб **увімкнути функцію Bridge** потрібно натиснути на 3 секунди сенсор (9) правої конфорки. Цей сенсор повинен натискатись в момент, коли конфорка неактивна (невиразно підсвічується). Далі, коли на дисплеї правої конфорки з'явиться символ „*fl*“, протягом наступних 3 секунд натиснути на сенсор (9) лівої або правої конфорки. Після натиснення заднього сенсора виразно світиться символ „*fl*“, потім протягом наступних 3 секунд потрібно встановити потужність нагрівання сенсором (2).



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

Щоб **вимкнути функцію Bridge** потрібно натиснути сенсор передньої правої конфорки, а потім встановити ступінь потужності за допомогою сенсора (2) у положення „0“. Через 3 секунди функція Bridge автоматично вимкнеться.



З цього моменту конфорки працюють окремо.

Вимкнення конфорок

- Конфорка повинна бути активною (виразно світитися).
- Переміщаючи пальцем вліво по сенсорі (2) знижується ступінь потужності до „0“.



Приблизно через 3 секунди конфорка перестає бути активною. Якщо конфорка гаряча, на індикаторі конфорки (3) почергово світиться буква "H" та цифра "0".

Вимкнення всієї варильної поверхні

- Варильна поверхня працює, коли ввімкнена хоча б одна конфорка.
- Натискаючи сенсор ввімкнути/вимкнути (1) вимикаємо усю варильну поверхню.



Якщо конфорка гаряча, на індикаторі конфорки (3) світиться літера "H" – символ залишкового тепла.

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

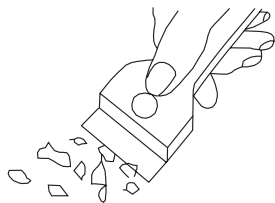
Ретельний поточний догляд за варильною поверхнею, утримання її в чистоті, і відповідне обслуговування значно збільшує її ефективний термін служби.



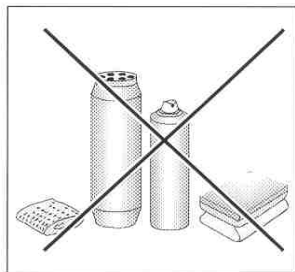
Для чистки склокераміки застосовуються ті ж правила, що й у випадку скляних поверхонь. Ні в якому разі не застосовувати абразивні або агресивні засоби чищення, а також пісок для чистки і губку з шорсткою поверхнею. Забороняється застосовувати па-роочисники.

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. Заборонено використовувати засіб для чищення „Cillit”.

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

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

▶ Періодичні огляди

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

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

Увага!

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

Увага!

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

Увага!

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


ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

У будь-якій аварійній ситуації необхідно:

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

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

ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ПОВЕДІНКА
7. Не світиться індикатор залишкового тепла, хоча конфорки ще гарячі.	- збій живлення, пристрій відключено від мережі.	- індикатор залишкового тепла буде працювати знову, коли ви наступного разу ввімкнете і вимкнете панель управління.
8. Тріщина в склокераміці.	 Небезпечно! негайно відключити варильну поверхню від електромережі (запобіжник). Зверніться в найближчий сервісний центр.	
9. Якщо несправність ще не було усунуто.	Відімкнуті варильну поверхню від мережі (запобіжник!). Зверніться в найближчий сервісний центр. Важливо! Ви несете відповідальність за правильний стан пристрою і правильне використання в домашньому господарстві. Якщо у зв'язку з помилкою в експлуатації ви викличете сервісну службу, цей візит навіть протягом гарантійного терміну буде для вас пов'язаний з витратами. За збитки, заподіяні у результаті недотримання цієї інструкції, ми не несемо відповідальності.	
10. Індукційна варильна поверхня видає хрипкі звуки.	Це нормальне явище. Працює вентилятор охолодження електронних систем.	
11. Індукційна поверхня видає звуки, схожі на свист.	Це нормальне явище. Згідно з частотою роботи котушок під час використання кількох зон нагрівання, при максимальній потужності звучить легкий свист.	
12. Символ E2	Перегрів індукційних котушок	- недостатнє охолодження, - перевірити, чи встановлена варильна поверхня згідно інструкції по експлуатації. - перевірити каструлю згідно з зауваженням на ст. 54.

ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Номінальна напруга	400В 2кВ~50 Гц
Номінальна потужність варильних поверхонь:	ВНІ6* (РВ*4VІ514FTB4SC)
- індукційна конфорка:	
- індукційна конфорка Booster: Ø 160 мм	1200/1400Вт
- індукційна конфорка Booster: Ø 180 мм	1200/1400Вт
- індукційна конфорка Booster: Ø 180 мм	1400/2000Вт
- індукційна конфорка Booster: Ø 220 мм	2300/3000 Вт
Розміри	576 x 518 x 50;
Вага	са.10,5 кг;

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