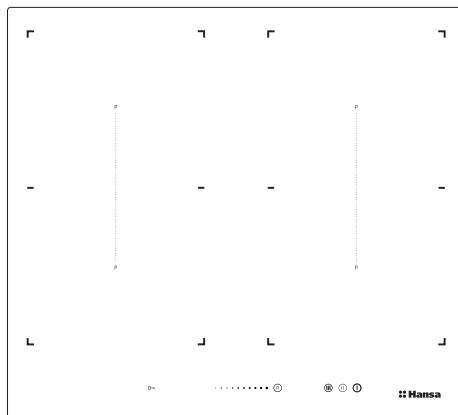


BH16*



ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ НҰСҚАУЛЫҒЫ / КІРІКТІРІЛЕТІН ИНДУКЦИЯЛЫҚ
АС ПІСІРУ БЕТІ

KK

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА
ПОВЕРХНЯ

UK

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА / ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ ЗА ВГРАЖДАНЕ

BG

ҚҰРМЕТТІ ТҰТЫНУШЫ,

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

Нұсқаулықты оқып шыққаннан кейін, плитаның қызмет етуінде қиындықтар туындамайды.

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

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

Нұсқаулықта көрсетiлген нұсқауларды сақтау Сiздiң плитаны дұрыс пайдаланбауыңыздың алдын алады.

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

Төтенше жағдайлардың алдын алу үшін, жұмысты нұсқаулық бойынша бастаңыз.

Назар аударыңыз!

Құрылғыны тек бұл нұсқаулықты оқып кейін ғана пайдаланыңыз.

Құрылғы тек тағам дайындау құралы ретінде ғана дайындалған.

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

Өндіруші құрылғы құрылымына қызметіне әсер етпейтін өзгерістерді енгізуге құқылы.

МАЗМҰНЫ

Жалпы ақпарат.....	2
Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулар.....	3
Бұйым сипаттамасы.....	8
Орнату.....	9
Пайдалану.....	13
Тазалау және күтім.....	25
Ақау пайда болған кездегі әрекет ережесі.....	27
Техникалық сипаттамалар.....	29

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 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 (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

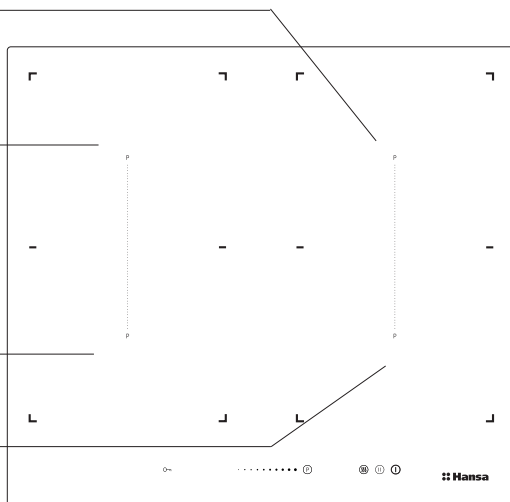
Қайнату бетінің сипаттамасы ВН16*

Индукциялық конфорка
booster (артқы оң жақ)

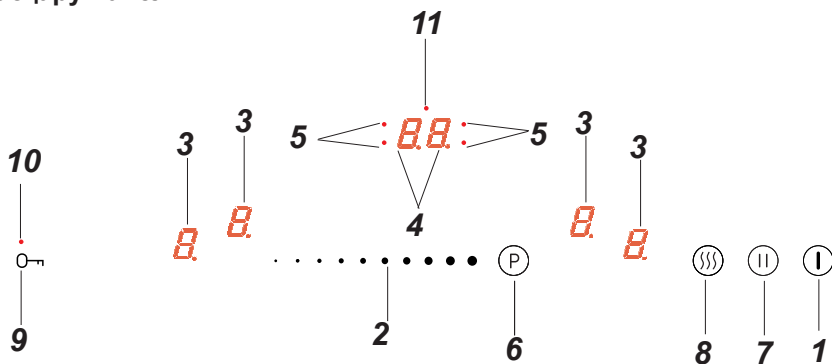
Индукциялық конфорка
booster (артқы сол жақ)

Индукциялық конфорка
booster (алдыңғы сол жақ)

Индукциялық конфорка
booster (алдыңғы оң жақ)



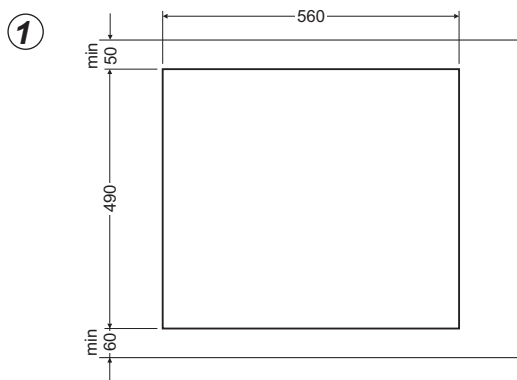
Басқару панелі



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

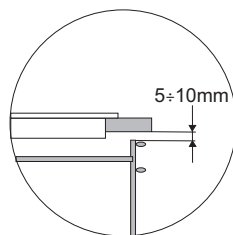
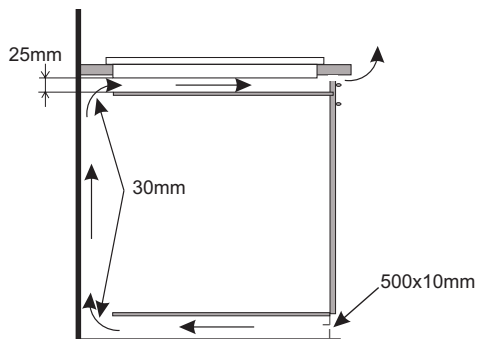
► Үстел бетін қайнату бетін орнатуға дайындау

- 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**

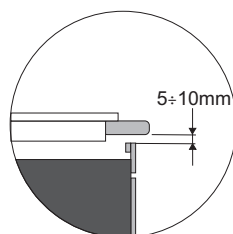
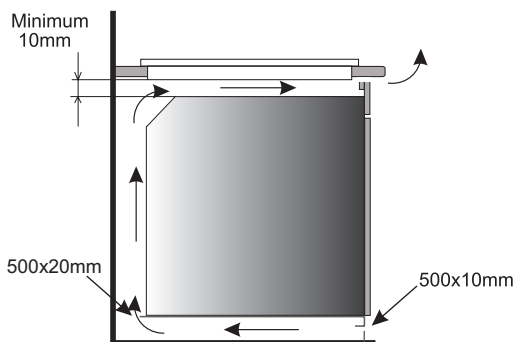


ОРНАТУ

2 сурет



Шкаф тақтайына орнату



Желдеткіші бар духовка шкафының үстіне жұмыс тақташасына орнату.

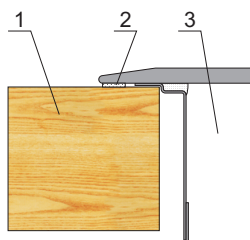


Қайнату бетін желдету жүйесі жоқ духовка шкафының үстіне орнатуға тыйым салынады.

Пешті орнату ВНІ6*

- 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

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 \oplus . Қайнату бетін қоректендіретін электрлік желі жерге тұйықталуы және техника қауіпсіздігі ережелеріне сәйкес болуы, сонымен қатар, төтенше жағдайда кернеуді сөндіруге мүмкіндік беретін сәйкес сөндіргіші болуы керек.

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



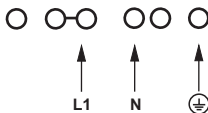

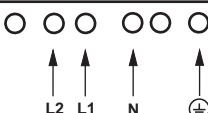

Электрлік жалғау сызбасына сәйкес келмейтін жалғау істен шығуы алып келуі мүмкін.

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).

ОРНАТУ

МҮМКІН ЭЛЕКТРЛІК ЖАЛҒАУ СЫЗБАСЫ Назар аударыңыз! Конфорка кернеуі 230В

Назар аударыңыз! Өрбір жалғау үшін қорғаныш сымын  клеммасымен жалғау қажет				Түрі / Сымның қимасы Ұсынылатын қорек шоғырсымы	Сақтандырғыш
1	230 В желі үшін – бейтарап сыммен бір фазалы жалғау, клеммалар L1, L2 жалғастырғыштармен жалғанады, бейтарап сым - N, қорғаныштық сым 	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  жалғанады.	2кВ дейін		HO5VV-FG 4X2,5мм ²	ең кем 16 А
L1=R, L2=S, L3=T, N= сым клеммасы бейтарап,  =жерге тұйықтау клеммасы					

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

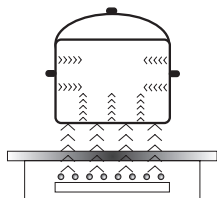
* N-N клеммалары өзара ішінен жалғасқан, сол себепті жалғастырғыштар орнату қажет емес.

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 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 жеткілікті.



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.

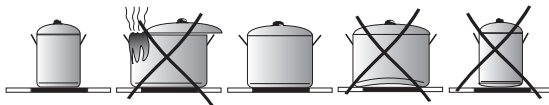
Келесі бақылау керек: қосқан және сөндірген кезде, сонымен қатар қыздыру уақытын таңдау барысында **әрқашан тек бір сенсорлық батырма басулы болуы керек** . Көптеген сенсорлық батырмалар бір уақытта басулы болған жағдайда (сағатпен кілтті ескермегенде), жүйе енгізілетін басқару сигналдарын елемейді,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

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

ПАЙДАЛАНУ

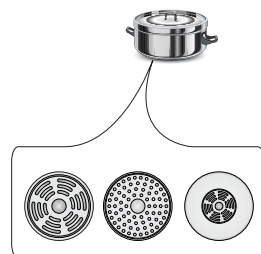
Ыдыстың тиісті сапасы плитаның жоғары өнімділігіне қол жеткізудің негізгі шарты болып табылады.

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.

- Әзірліктің 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 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. Пісіру беті, барлық (3) индикаторларында „0”.



Егер 10 секунд ішінде ешқандай сенсорлық батырма қосылмаса, пісіру беті сөнеді.

Конфорканы қосу

Пісіру бетін қосқаннан кейін сенсорлық батырма көмегімен (1) келесі 10 секунд ішінде таңдалған конфорканы қосу керек (3).

1. Таңдалған конфоркаға сәйкес сенсорлы батырмаға жанасқаннан кейін (3), осы конфорканың қуат деңгейі индикаторында жарықтандырылған сан жыпылықтай бастайды „0”.
2. Саусақты сенсорда жылжыта отырып (2) қыздырудың қажетті қуатын орнату.



Егер бетті қосқаннан кейін 10 секунд ішінде ешқандай сенсорлық батырма қолданылмаса, конфорка сөнеді.



Барлық көрсеткіштерде сан немесе әріп жарқыраған кезде, конфорка қосулы күйінде болады, бұл конфорканың қыздыру қуатының деңгейін орнатуға дайын екендігін көрсетеді .

Индукциялық конфорканың қыздыру қуатының деңгейін орнату

Конфорканың (3) индикаторында “0” жыпылықтай бастаған кезде, (2) сенсоры бойынша саусақпен жүргізіп, қалаулы қыздыру қуатын белгілеңіз.

ПАЙДАЛАНУ

Конфоркаларды сөндіру

- Конфорка қосулы күйінде орналасады. Қыздыру қуаты деңгейі индикаторы жыпылықтайды.
- Қыздыру аймағы, қосу/сөнд. батырмасын басқаннан кейін немесе (3) сенсорын 3 секунд бойы басып тұрғаннан кейін не болмаса қуатты „0” дейін азайта отырып, (2) сенсоры бойынша саусақпен жүргізгеннен кейін сөнеді.

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) «Н» әрпі жанады, ол жартылай қыздыру символы болып табылады.

Booster «P» функциясы

Booster функциясы конфорканың Ø 220x190 қуатын 2200Вт-тан 3500Вт-қа дейін ұлғайтуға арналған, Bridge қуатын 3600W на 5500W.

Booster функциясын қосу үшін қыздыру аймағын таңдап, артынша (6) сенсорымен Booster функциясын қосу керек, содан кейін (3) конфорканың дисплейінде «P» әрпі жанады.

Booster қызметі сенсорды басқанда сөнеді (2) және конфорка қосулы болғанды қыздылру қуаты төмендейді немесе кәстрөлді конфоркадан алғанда сөнеді.



Конфорка Ø 220x190 үшін Booster функциясының жұмыс уақыты басқару панелімен 10 минутқа дейін шектеледі. 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.

ПАЙДАЛАНУ

«Booster» функциясын басқару



Ас әзірлеу аймақтары үлгісіне қарай тігінен жұп бойынша немесе айқыш-ұйқыш болып біріктірілген. Жиынтық қуаты осы жұптарға үлестіріледі.

Екі аймаққа да Booster атқарымын бір уақытта қосу әрекеті ең көп рұқсат етілген қуаттан асып кетуге себеп болар еді. Бұл жағдайда белсендірілген бірінші аймақты қыздыру қуаты рұқсат етілген ең жоғарғы деңгейге дейін төмендейді.

Шектеу функциясы

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

Тосқауыл қызметі пеш тек қосулы немесе сөніп тұрғанда ғана мүмкін болады.

Тосқауыл қызметін қосу және сөндіру.

Пісіру бетінің тосқауыл қызметі, (9) сенсорын басып, 5 секундтай ұстап тұру арқыды қосылады және сөнеді. Тосқауыл қызметі қосылғанда дабыл жарық диоды жанады (10).



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

Қалдық жылу индикаторы

Тағам әзірлеп болғаннан кейін, шыныкерамикалық жабында жылулық энергия қалады, ол қалдық жылу деп аталады. Қалдық жылу индикациясы екі кезеңнен құралады. Температура 60°C артық болғанда конфорканы немесе тұтас пешті сөндіргеннен кейін, сәйкес дисплейде „Н” белгісі пайда болады. Қалдық жылу индикациясы конфорка температурасы 60°C жоғары болғанда жалғаса береді. Температура ауқымы 45°C - 60°C аралығында болғанда дисплейде қалдық жылудың төмен екендігін білдіретін „h” белгісі жанады. Температурасы 45°C-ден төмендеген кезде, қалған жылу индикаторы өшеді.

Ас үй плитасы, қалдық жылу деңгейін көрсетуге арналған индикаторлар жолағымен (AMBIENT) қамтылған. Индикаторлар жолағы, көмпіректердің бірі қосылған кезде жанып, бөлектелген „h” әрпі өшкен кезде сөнеді.



Қалдық жылу индикаторының жұмыс уақытында конфорканы ұстауға болмайды, себебі күйіп қалу қаупі бар, сонымен қатар, оның үстіне термотұрақсыз заттар қоюға болмайды!



Тоқ беруде үзілістер болған жағдайда „Н” қалдық жылу индикаторы жанбайды. Соған қарамастан конфоркалар ыстық болуы мүмкін!

ПАЙДАЛАНУ

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.

Қызу қуатының деңгейі ұзақ уақыт бойы өзгермесе (кестені қараңыз), жұмыс істеп тұрған конфорка автоматты түрде сөнеді де, қалған жылу индикаторы іске қосылады. Алайда, кез келген минута конфорканы қосып, оны пайдалану нұсқаулығына сәйкес пайдалануға болады.

Қыздыру қуатының деңгейі	Сағат тәртібіндегі максималды жұмыс уақыты
— = =	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Автоматты қыздыру қызметі

- Таңдалған конфорканы сенсорлы батырма көмегімен қосу қажет (3)
- Артынша (2) сенсорының көмегімен, саусақпен жылжыта отырып, қуат деңгейін 1-8 ауқымында орнатып, (3) сенсорын қайтадан басыңыз.
- Дисплейде белгіленген қуат мәні және A әрпі кезектесіп жыпылықтайды.

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

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



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

ПАЙДАЛАНУ

Сағат функциясы

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

Сағатты қосу

Бағдарламаланатын сағат конфорка жұмысының уақытын бағдарламалау мүмкіндігінің арқасында тағам дайындау үрдісін жеңілдетеді. Бұл функция тек ас әзірлеу үшін ғана іске қосыла алады («0» мәнінен жоғары қыздыру қуатында). Сағат қызметін бір мезгілде барлық конфоркада қосуға болады. Сағат 1 ден 99 минут дейінгі аралықта, минутпен белгіленеді.

Сағат уақытын белгілеу үшін:

- сенсормен (3) конфорканы таңдау және сенсормен (2) 1-9 аралығында қыздыру қуатын белгілеу. Дисплейде 1-9 ауқымында таңдалған қуат деңгейі жыпылықтайды.
- затем в течение 10 сек. нажать сенсор активации часов (4). (4) дисплейінде (5) жарық диодтары бар „00” саны жанады, бұл – конфорканың қосылғанын білдіреді.
- Сағатты қосқанан кейін, сенсорды жылжыта отырып (2), сағат уақытын белгілеу керек. Алдымен екінші, одан соң-бірінші сан белгіледі. Екінші санды белгілегеннен кейін (4) сенсорына қайтадан басып, бірінші санды белгілеу керек. Егер бірінші сан үшін мән белгіленбейтін болса, онда 10с өткеннен кейін таймер „0” санын (мыс., „0 6”) автоматты түрде белгілейді.

Сағат, конфорканың қосылғанын білдіретін (5) жарық диоды жыпылықтай бастағаннан кейін жұмыс істей бастайды.



Барлық конфоркалар сағат көмегімен уақыт бағдарламалау жүйесінде бір уақытта жұмыс істей алады.



Егер уақыт дисплейінде бірден артық уақыт аралығын белгіленген болса, минималды бапталған аралық жанатын болады. Бұл қосымша жыпылықтайтын жарық диодпен қатар жүреді (5).

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 (3) сенсор көмегімен қыздыру қуатын белгілемейміз(2), тек бірден сенсор көмегімен сағатты қосу үдерісіне өтеміз(4).

Тағам дайындау барысын бақылау

Әзірлеу уақытының соңына дейін қалған уақытты, кез келген сәтте сенсорлы уақыт батырмасын басу арқылы білуге болады (4). Сәйкес конфорка үшін таймер жұмысының белсенді уақыты жыпылықтайтын жарық диодымен белгіленеді (5).

ПАЙДАЛАНУ

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:

- (3) сенсорлық батырмасының көмегімен конфорка қосылады. Қыздыру қуатының саны жарығырақ жарқырай бастайды.
- Артынша (4) сенсорын 3 секундтай басып тұрыңыз немесе (2) сенсорының көмегімен саусақты „00” күйіне жылжытып, таймердің уақытын өзгертіңіз.

Сағатты таймер ретінде қолдану

Егер сағат конфорка жұмысының бағдарламалануын басқаруда қолданылмаса, тағам дайындау уақытын бағдарламалайтын сағатты қосымша дыбыстық сигнал ретінде қолдануға болады.

Таймерді қосу

Егер пісіру бету сөндірулі болса:

- пісіру бетін (1) пісіру бетінің қосу/сөндіру сенсорлық батырмасына басу арқылы қосамыз. (3) конфоркаларының индикаторларында „0” саны жанады.
- артынша 10 сек. ішінде (4) таймерді іске қосу сенсорын таңдау керек. (4) таймерінің индикаторында „00” сандары жанады.
- Таймерді қосқаннан кейін сенсорды саусақпен жылжыта отырып (2), таймер уақытын белгілеу керек. Алдымен екінші, одан соң-бірінші сан белгіледі. Екінші санды белгілегеннен кейін, таймер бірінші санды белгілеу режимінде автоматты түрде ауысады. Егер бірінші сан үшін мән белгіленбесе, онда 10с өткеннен кейін таймер „0” санын автоматты түрде белгілейді. (мысалы., „06”). (11) таймерінің жарық диоды жыпылықтай бастағаннан кейін, таймер өз жұмысын бастайды.

Таймерді сөндіру

Бағдарламаланған уақыт өткеннен кейін үзік-үзік дыбыс дабылы қосылады, ол дабыл, кез келген сенсорды басу арқылы сөндіруге болады немесе 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

Таймерді белгіленген уақытқа дейін сөндіру қажеттілігі туындаған кезде:

- (4) сенсорын 3 секунд ішінде басып тұру керек немесе (2) сенсорының көмегімен саусақты „00” күйіне жылжыта отырып, таймердің уақытын өзгерту қажет.
- Сағатты таймер ретінде бағдарламалаған кезде олар тамақ дайындау уақытын бағдарламалауға болатын сағат ретінде жұмыс істемейді.



Таймер функциясы, сағат функциясы іске қосылған кезде сөнеді.

ПАЙДАЛАНУ

Жылыту функциясы

Тағам жылыту функциясы конфоркадаға таңдалған тағам температурасын ұстап тұрады. Таңдалған конфорка кіші жылыту қуатына қосылады. Осы функцияның арқасында жылы және тұтынуға дайын тағам өз дәмін өзгертпейді және кәстрелдің түбіне күмейді. Осы функция, майды, шоколадты және тағы басқаны балқыту үшін де пайдаланыла алады.

Осы функцияның дұрыс қолданылуының шарты түбі жалпақ сәйкес ыдыстың қолдану болып табылады, бұл ыдыстың температурасының конфоркада орналасатын қадағамен дәл өлшенуі үшін қажет. Тағамды жылыту функциясын кез келген аймақта қосуға болады.

Жылыту аймағында жылыту температурасының келесі 3 деңгейін орнатуға болады: 42°C, 70°C және 94°C.

Жылыту функциясы келесідей қосылады:

- (3) сенсорымен тиісті конфорканы таңдағаннан кейін, (8) жылыту функциясының сенсорын басу керек, содан соң (—) көлденең белгісі жанады, ол 42°C жылыту деңгейінің таңдалғанын білдіреді,
- (8) жылыту функциясының сенсорын екінші рет басыңыз, дисплейде қос қабатты (— —) көлденең белгісі жанады, ол 70°C жылыту деңгейінің таңдалғанын білдіреді,
- (8) жылыту функциясының сенсорын үшінші рет басыңыз, дисплейде үш қабатты (— — —) көлденең белгісі жанады, ол 94°C жылыту деңгейінің таңдалғанын білдіреді,
- (3) сенсорып басу, артынша (2) сенсорын саусақпен жылжыту, қуат деңгейін „0” күйіне белгілеу арқылы, таңдалған конфорканы іске қосып, жылыту функциясын кез келген уақытта сөндіруге болады.

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 қосулы болуы керек.

Одан соң сенсорды басу (7). Барлық конфорка индикаторларында (3) „II” белгісі жанады. Конфорка ыстық болған кезде „II” белгісі, конфорканың қалған жылуын білдіретін „H” әрпінен „h”, әрпіне кезек-кезек алмасып тұрады,

Stop'n go **функциясын сөндіру** үшін (7) сенсорын қайтадан басқан жөн. Конфорка индикаторларында (3) stop'n go қызметін қосар алдында белгіленген баптаулар жанады.

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.

Пісіру бетінде сол және оң жақтағы конфоркаларға арналған Bridge функциясы бар.

Bridge функциясын қосу үшін (3) конфоркасының сенсорын басып, артынша конфорканы таңдауға арналған (3) 2 сенсорын сол немесе оң жақтан басу керек. Жоғарғы индикаторда „L” белгісі, ал төменгі индикаторда - „0” саны жанады. Бұдан кейін қуатты өзгерту сенсорын саусақпен жылжыта отырып (2), қажетті қыздыру қуатын белгілейді.



Осы сәттен бастап екі конфорка бір сенсормен басқарылады.

Bridge функциясын сөндіру үшін жанып тұрған „L” белгісі бар конфорканы (3) таңдайтын сенсорды 3 секунд бойы басып тұру керек. Дисплейде „0” саны жанады.



Осы сәттен бастап конфорка жеке жұмыс жасайды.

ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

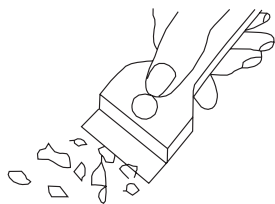


Шыныкерамиканы тазалау үшін шыныны тазалау әдістері қолданылады. Ешқашан да абразивті немесе күшті тазалау құралдарын, сонымен қатар, тазалауға арналған құмды және беті қатпарлы ысқышты пайдалануға болмайды.

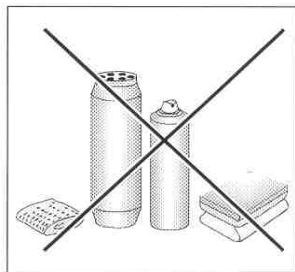
Бумен тазартқыштар қолдануға тыйым салынады

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.	 <p>Қауіпті! Плитаны желіден тез арада ажырату қажет (қорғағыш). Жақын маңдағы қызмет көрсету орталығына жүгіну.</p>	
8. 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>	
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	400В 2кВ~50 Гц
Қайнату бетінің нақты қуаты:	7,4 кВт
Моделі	ВН16*
- индукциялық конфорка:	
- индукциялық конфорка: Ø 220x190 mm	2200Вт
- индукциялық конфорка Booster: Ø 220x190 mm	2200/3500Вт
Өлшемдері	576 x 518 x 59;
Салмағы	са.10,5 кг;

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

Өндірушінің мәлімдемесі

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

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

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

ШАНОВНІ КЛІЄНТИ,

Варильна поверхня 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.....	30
Вказівки щодо безпеки експлуатації.....	31
Опис виробу.....	36
Установка.....	37
Експлуатація.....	41
Чистка та догляд.....	53
Порядок дій у надзвичайних ситуаціях.....	55
Технічні дані.....	57

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 розсипані 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 РОЗПАКУВАННЯ



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 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

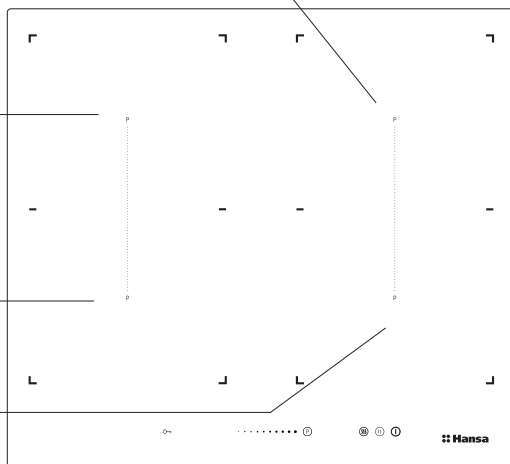
Опис варильної поверхні ВНІ6*

Індукційна конфорка
booster (задня права)

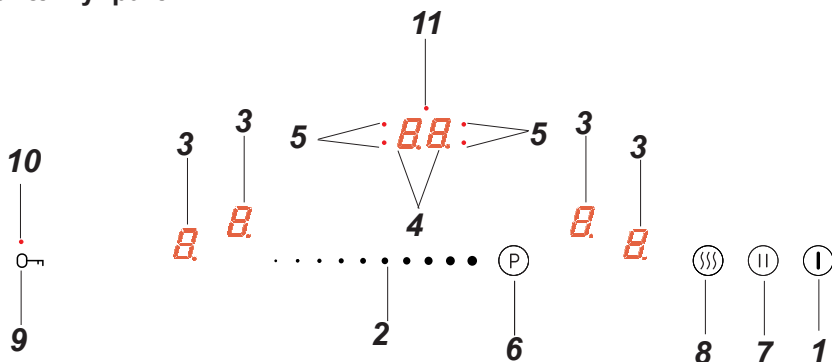
Індукційна конфорка
booster (задня ліва)

Індукційна конфорка
booster (передня ліва)

Індукційна конфорка
booster (передня права)



Панель управління

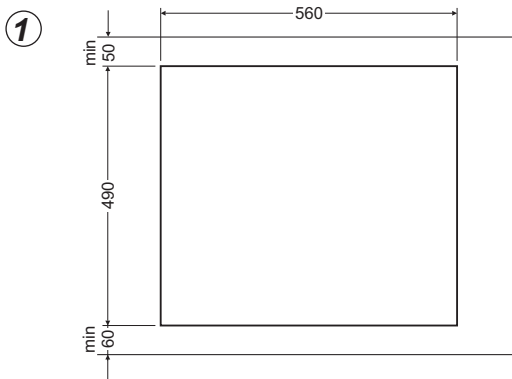


1. Сенсор ввімкнути/ вимкнути плити
2. Сенсорна кнопка зміна потужності нагрівання
3. Індикатор конфорки
4. Індикатор годинника
5. Світлодіод годинника
6. Сенсор Booster (інтенсивне нагрівання)
7. Сенсор функції пауза
8. Сенсор функції підігрівання
9. Сенсор ключ
10. Світлодіод сенсора ключ
11. Світлодіод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

УСТАНОВКА

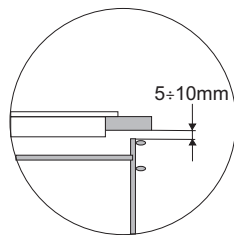
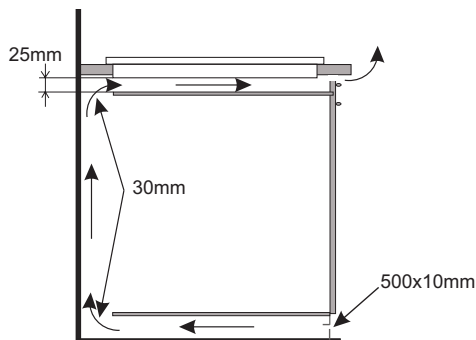
Підготовка стільниці для встановлення варильної поверхні

- 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 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

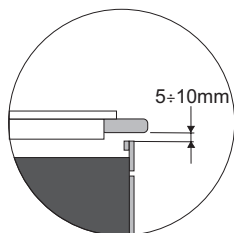
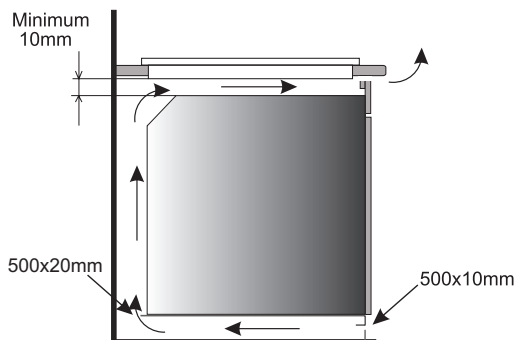


УСТАНОВКА

Мал. 2



Установка в стільницю шафи.



Установка в робочу стільницю над духовою шафою з вентиляцією.

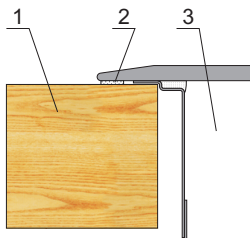


Забороняється встановлювати варильну поверхню над духовою шафою без системи вентиляції

Установка 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

▶ 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 заслінці. Доступ до клемного блоку можливий після відкриття кришки клемного відсіку. Необхідно пам'ятати про підбір відповідного мережевого кабелю, з врахуванням виду підключення і номінальної потужності варильної поверхні.

Увага!

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




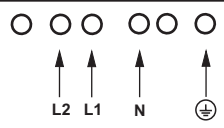

Перед підключенням варильної поверхні до електричної мережі, необхідно ознайомитися з інформацією на заводській табличці і схемі підключення.

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).

УСТАНОВКА

СХЕМА ДОЗВОЛЕНИХ ПІДКЛЮЧЕНЬ					
Увага! Напруга нагрівальних елементів 230 В					
Увага! При кожному підключенні провід заземлення необхідно приєднувати до клеми  .			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  .	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  .	2кВ~		HO5VV-FG 4X2,5мм ²	мін.16 А
L1=R, L2=S, L3=T, N=клема проводу нейтрального,  =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.

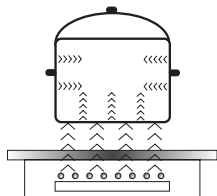
* Клеми NN з'єднані всередині, їх не потрібно під'єднувати

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 10 хвилин 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

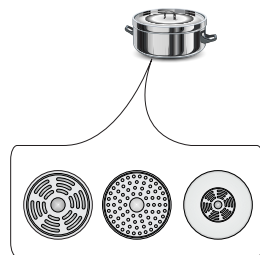
Відповідна якість посуду є необхідною умовою для отримання хорошої продуктивності роботи поверхні.

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 подрпати 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 управління

- 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 на всіх індикаторах (3) світиться цифра „0”.



Якщо протягом 10 секунд не буде натиснутий жоден сенсор, варильна поверхня вимикається.

Ввімкнення варильної поверхні

Ввімкнувши варильну поверхню сенсором (1), протягом 10 наступних секунд потрібно ввімкнути обрану конфорку (3).

1. Натискаючи на сенсор вибору конфорки (3), на відповідному індикаторі рівня потужності цієї конфорки починає періодично підсвічуватись „0”.
2. Переміщаючи палець по сенсорі (2) встановлюєте бажану потужність нагрівання.



Якщо протягом 10 секунд після ввімкнення поверхні не буде натиснутий жоден сенсор, варильна поверхня вимикається.



Конфорка активна, коли на всіх дисплеях світиться цифра або літера, що означає, що конфорка готова виконувати налаштування потужності нагрівання.

Налаштування ступеню потужності нагрівання індукційної конфорки

Коли на індикаторі конфорки (3) почне блимати цифра "0", встановити бажану потужність нагрівання, переміщаючи пальцем по сенсорі (2).

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Вимкнення конфорок

- Конфорки повинні бути активні. Індикатор ступеню потужності нагрівання світиться періодично.
- Зона нагрівання вимкнеться після натискання сенсора вкл./викл. або натискання й утримання сенсора (3) протягом 3 секунд, або переміщення пальцем вліво по сенсорі (2), зменшуючи ступінь потужності до „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 “Н” – символ залишкового тепла.

Функція Booster „P”

Функція Booster полягає на збільшенні потужності конфорки Ø 220x190 - з 2200Вт до 3500Вт, Функція Bridge з 3600W до 5500W.

Для того щоб увімкнути функцію Booster, необхідно вибрати зону нагріву, потім сенсором (6) увімкнути функцію Booster, після чого на дисплеї конфорки (3) загориться літера “P”. Вимкнення функції Booster здійснюється після натискання сенсора (2) і зниження потужності нагрівання при активній конфорці, або після зняття каструлі з конфорки.



Для конфорки Ø 220x190 час дії функції Booster обмежений до 10 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.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Управління функцією Booster



Зони для приготування їжі з'єднані попарно по вертикалі або хрест-навхрест в залежності від моделі. Сумарна потужність розподіляється на ці пари. Спроба включення функції Booster для обох зон одночасно спричинила б перевищення максимально допустимої потужності. У такому випадку потужність нагріву першої активованої зони знизиться до допустимого максимального рівня.

Функція блокади

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

Функція блокування можлива при увімкненій і вимкненій варильній поверхні.

Увімкнення і вимкнення функції блокування

Увімкнення і вимкнення функції блокування варильної поверхні виконується натискуванням сенсора (9), притримуючи його протягом 5 секунд. **Увімкнення блокування сигналізується загорянням світлодіоду (10).**



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

Індикатор залишкового тепла

Після завершення приготування в склокераміці залишається теплова енергія, так звана залишкова. Індикатор залишкового тепла горить в два етапи. Після вимкнення конфорки або всього пристрою, коли температура перевищує 60°C, на відповідному дисплеї загоряється літера „H”. Індикатор залишкового тепла світиться стільки часу, скільки температура конфорки перевищує 60°C. В діапазоні температур від 45°C до 60°C на дисплеї буде горіти літера "h", що символізує низьке залишкове тепло. Коли температура знизиться нижче 45°C, індикатор залишкового тепла згасне.

Плита також оснащена рядком індикаторів (AMBIENT), для вказання рівня залишкового тепла. Рядок індикаторів загоряється коли ви вмикаєте одну із конфорок, і гасне при вимкненні виділеної літери „h”.



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



За відсутності напруги індикатор залишкового нагрівання "H" не світиться. Але конфорки все ще можуть бути гарячими!

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

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 нагріву 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 застосування.

Ступінь потужності нагрівання	Максимальний час роботи в годинах
— — — —	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Функція автоматичного прискорення приготування

- Вибрані конфорки потрібно активувати сенсором (3)
- Тоді сенсором (2), переміщаючи пальцем, встановити рівень потужності в діапазоні 1-8 і повторно натиснути сенсор (3).
- На дисплеї по черзі будуть світитися цифра встановленої потужності і літера А.

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

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



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.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція годинника

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

Ввімкнення годинника

Програмований годинник полегшує процес приготування завдяки можливості встановити час роботи конфорок. Дану функцію можна увімкнути 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 (3) вибрати конфорку і сенсором (2) встановити потужність нагрівання в діапазоні 1-9. На дисплеї блимає обрана потужність нагріву в діапазоні 1-9.
- потім протягом 10 сек. натиснути сенсор активації годинника (4). На дисплеї (4) загориться цифра „00” зі світлодіодом (5), що сигналізує увімкнення конфорки.
- після активації годинника, переміщаючи пальцем по сенсору (2), встановити час годинника. Спочатку встановлюється друга цифра, потім - перша. Після встановлення другої цифри повторно натиснути сенсор (4) і встановити першу цифру. Якщо для першої цифри не буде задано значення, то через 10с таймер автоматично встановить цифру „0” (напр., „0 6”).

Годинник почне працювати після того, як почне блимати світлодіод (5), що означає увімкнення конфорки.



Всі конфорки можуть працювати одночасно в системі часового програмування за допомогою годинника.



Якщо запрограмовано більше одного часу, то на дисплеї висвічується найкоротший встановлений час. Додатково цей час сигналізується мигаючим світлодіодом (5).

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 (3) не встановлювати потужність нагрівання за допомогою сенсора (2), а тільки безпосередньо перейти до процедури активації годинника за допомогою сенсора (4).

Контроль часу приготування

Час, що залишився до кінця приготування, можна перевірити у будь-який момент, натискаючи сенсор годинника (4). Активний час роботи годинника для відповідної конфорки сигналізується мигаючим світлодіодом (5).

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

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 (3) активуємо конфорку. Підсвічується цифра потужності нагрівання.
- Потім натиснути і утримувати протягом 3 секунд сенсор (4) або змінити час таймера за допомогою сенсора (2), переміщаючи пальцем в позицію „00”.

Годинник як таймер

Годинник, що програмує час приготування, може використовуватись як додатковий сигнал, якщо тимчасово не контролюється робота конфорок.

Ввімкнення таймера

Якщо варильна поверхня вимкнена:

- торканням сенсора ввімкнути /вимкнути варильну поверхню (1), вмикаємо варильну поверхню. На індикаторах конфорок (3) загориться цифра „0”.
- потім протягом 10 сек. вибрати сенсор активації таймера (4). На індикаторі таймера (4) загоряться цифри „00”.
- після активації таймера, переміщаючи пальцем по сенсору (2), потрібно встановити час таймера. Спочатку встановлюється друга цифра, потім - перша. Після встановлення другої цифри таймер автоматично перейде в режим установки першої цифри. Якщо для першої цифри не буде задано значення, то через 10с таймер автоматично встановить цифру „0”. (напр., „06”). Таймер почне роботу, коли почне блимати світлодіод таймера (11).

Вимкнення таймера

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

Якщо потрібно відключити сигнал раніше:

- Слід натиснути і утримувати протягом 3 секунд сенсор (4) або змінити час таймера за допомогою сенсора (2), переміщаючи пальцем в позицію „00”.
- Якщо годинник запрограмований як таймер, він не працює як годинник для програмування часу приготування.



Функція таймера скасовується в момент активації функції годинника.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція підігрівання

Функція підігрівання страви утримує в теплі приготовану страву на конфорці. Обрана конфорка ввімкнена на низьку потужність нагрівання. Завдяки цій функції тепле і готове до вжитку блюдо не змінює свого смаку і не пригорає до дна каструлі. Цією функцією можна також користуватися для розтоплення масла, шоколаду і т.д.

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

У зоні нагріву можна встановити 3 рівня температури підігрівання 42°C, 70°C і 94°C.

Функція підігрівання включається наступним чином:

- після вибору відповідної конфорки сенсором (3) натиснути сенсор функції підігріву (8), після чого на дисплеї загориться горизонтальний знак (—) - означає вибір рівня нагрівання 42°C,
- натиснути сенсор функції підігріву (8) другий раз, на дисплеї загориться подвійний горизонтальний знак (==) - означає вибір рівня нагрівання 70°C,
- натиснути сенсор функції підігріву (8) втретє, на дисплеї загориться потрійний горизонтальний знак (===) - означає вибір рівня нагрівання 94°C,
- Функцію підігріву можна вимкнути в будь-який момент, активуючи обрану конфорку шляхом натиснення сенсора (3), потім переміщуючи пальцем сенсор (2), встановлюючи рівень потужності нагріву в позицію „0” .

Функція Stop'n go „II”

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

Щоб увімкнути функцію stop'n go повинна працювати хоча б одна конфорка. Потім натиснути сенсор (7). На всіх індикаторах конфорок (3) загориться символ „II” . Коли конфорка гаряча, символ „II” по черзі буде перемикатися з літери „H” на „h”, що означають залишкове тепло конфорки.

Щоб вимкнути функцію stop'n go слід повторно натиснути сенсор (7). На індикаторах конфорок (3) загоряться налаштування, які були встановлені перед увімкненням функції stop'n go.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Функція Bridge

Завдяки функції Bridge можна контролювати 2 конфорки варильної поверхні, як одну зону нагрівання. Функція Bridge дуже зручна, особливо при використанні кастрюль типу brutfappu (з розширеною зоною нагрівання).

Варильна поверхня має функцію Bridge для лівих і правих конфорок.

Щоб **вимкнути функцію Bridge** слід натиснути сенсор конфорки (3), потім одночасно натиснути 2 сенсора вибору конфорки (3) з лівого або правого боку. На верхньому індикаторі загориться символ „L” а на нижньому - цифра „0”. Потім, переміщаючи пальцем по сенсорі зміни потужності нагрівання (2), встановити потрібну потужність нагрівання.



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

Щоб вимкнути функцію Bridge слід натиснути та утримувати протягом 3 секунд сенсор вибору конфорки (3) з палаючим символом „L”. На дисплеї загориться цифра „0”.



З цього моменту конфорки працюють окремо.

ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

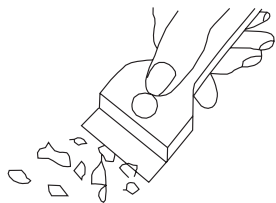
Ретельний поточний догляд за варильною поверхнею, утримання її в чистоті, і відповідне обслуговування значно збільшує її ефективний термін служби.



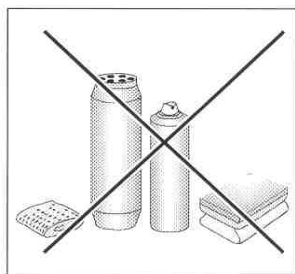
Для чистки склокераміки застосовуються ті ж правила, що й у випадку скляних поверхонь. Ні в якому разі не застосовувати абразивні або агресивні засоби чищення, а також пісок для чистки і губку з шорсткою поверхнею. Забороняється застосовувати па-роочисники.

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	400В 2кВ~50 Гц
Номінальна потужність варильних поверхонь:	7,4 кВт
Модель:	ВНІ6*
- індукційна конфорка:	
- індукційна конфорка: Ø 220x190 мм	2200 Вт
- індукційна конфорка Booster: Ø 220x190 мм	2200/3500 Вт
Розміри	576 x 518 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 съдържащите се в нея препоръки, ще доведе до правилното използване на уреда.

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

Внимание!

Използвайте този уред само след като прочетете тази инструкция.

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

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

СЪДЪРЖАНИЕ

Основни информации.....	58
Препоръки касаещи безопасността при употреба.....	59
Описание на уреда.....	64
Инсталиране.....	65
Обслужване.....	69
Чистене и поддържане.....	81
Действия в аварийни ситуации.....	83
Технически данни.....	85

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 нагорещят.

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 предаде 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

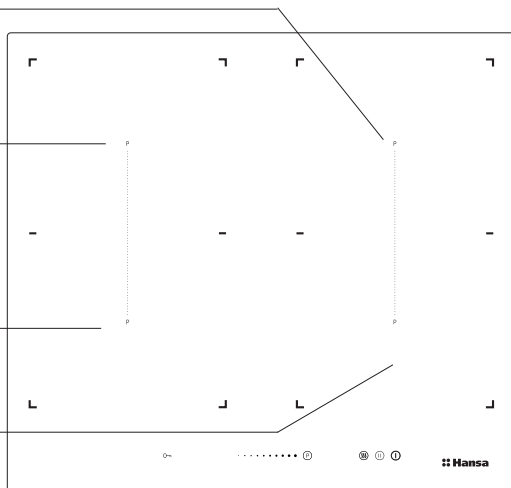
Описание на плочата ВН16*

Нагревателна индукционна зона **booster** (задна дясна)

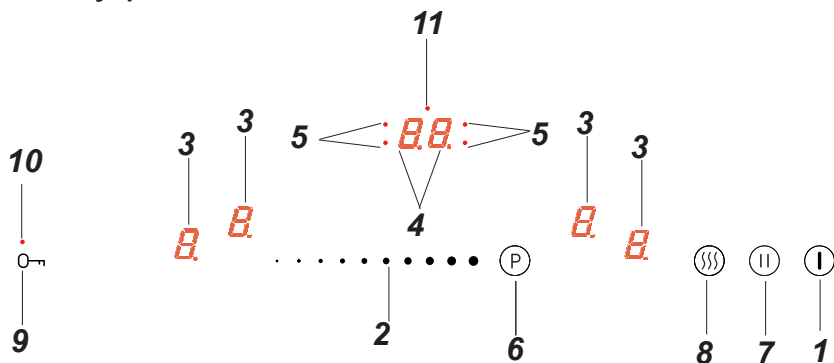
Нагревателна индукционна зона **booster** (задна лява)

Нагревателна индукционна зона **booster** (предна лява)

Нагревателна индукционна зона **booster** (предна дясна)



Панел за управление

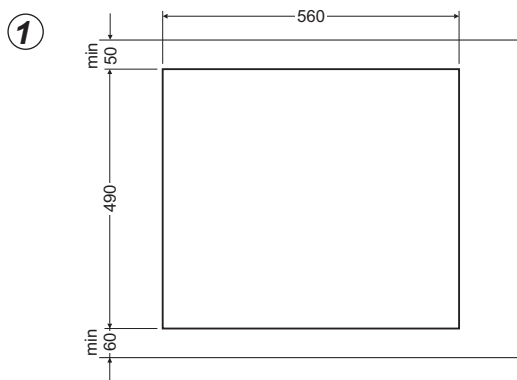


1. Сензор включи/изключи плота
2. Сензор промяна на силата на нагряване
3. Индикатор на нагревателните зони
4. Показание на часовника
5. Диоден индикатор на часовника
6. Сензор Booster
7. Сензор за функция пауза
8. Сензор за функция нагряване
9. Сензор ключ
10. Диоден индикатор на сензора ключ
11. Диоден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

ИНСТАЛИРАНЕ

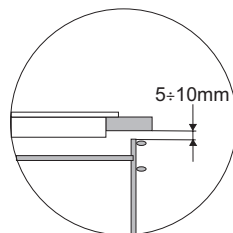
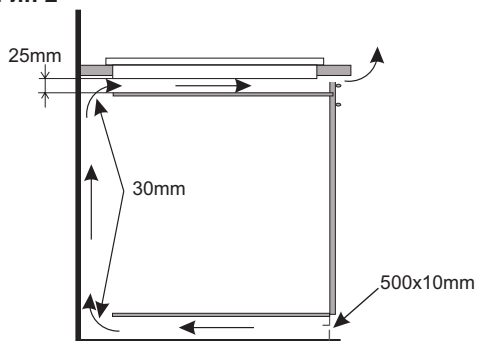
▶ Приготвяне на мебела за вграждане на плота

- 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.

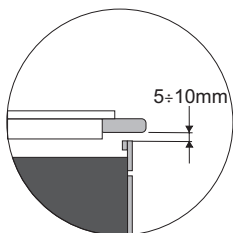
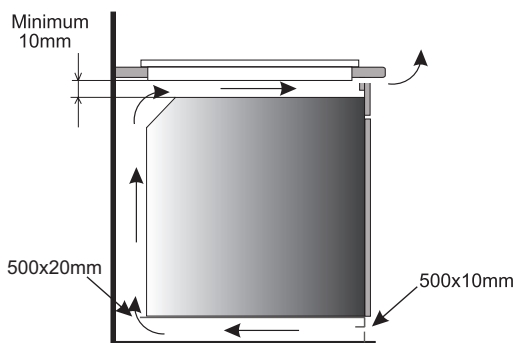


ИНСТАЛИРАНЕ

Фиг. 2



Вграждане в плота на шкафа.



Вграждане в работния плот над фурна с вентилация.

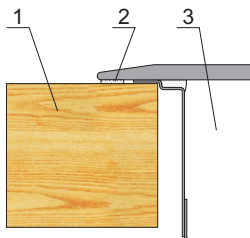


Забранява се монтирането на плота над фурна без вентилация.

Инсталиране на нагревателната плоча ВН16*

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

Свързване на плота към захранващата мрежа

Внимание!

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

Забележки към инсталатора


Плота е оборудван със свързваща клемна позволяваща на избор на подходящи комбинации за определен тип захранване.

Свързващата клемна дава възможност за следните връзки:

- еднофазно 230 V ~
- двуфазно 400 V 2N~

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

Внимание!

Не забравяйте да свържете защитната верига към свързващата клемна, отбелязана със знак . 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 превключвател 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).

ИНСТАЛИРАНЕ

СХЕМА НА ВЪЗМОЖНИТЕ СВЪРЗВАНИЯ Внимание! Напрежение на нагревателните елементи 230V					
Внимание! При всички случаи на свързване защитния кабел трябва да бъде свързан с клемата означена със знака ⊕			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 ⊕	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 ⊕	2N~		HO5VV-FG 4X2,5mm ²	min. 16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= клемата на неутрален кабел, ⊕= клемата на защитен кабел					

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

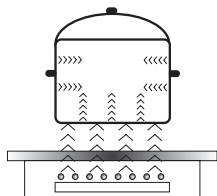
* Клемите N-N са вътрешно свързани и не е необходимо да се шунтират.

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 загряване. Този звук се усилва и когато едновременно се използват две или повече нагревателни зони с максимална мощност. Звукът изчезва или неговата интензивност намалява след намаляване на мощността.
- Скърцащ звук. Звукът се чува в случай на съдове, които са изработени от много слоеве различни материали. Интензивността на звука зависи от начина на готвене.
- Бръмчене. Звукът се чува по време на работа на вентилатора, охлаждащ електронните системи.

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

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

ОБСЛУЖВАНЕ

Защитни съоръжения:

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

Вентилатор: служи за предпазване и охлаждане на управляващите и 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 10 минути, 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.

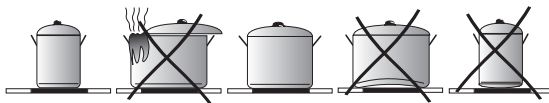
Обърнете внимание, при включването и изключването както и при настройката на степента на мощността на нагряване винаги да натискате само един сензор. В случаите на натискане едновременно на повече сензори (с изключение на часовника и ключа), системата игнорира въведените управляващи сигнали, а при продължително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

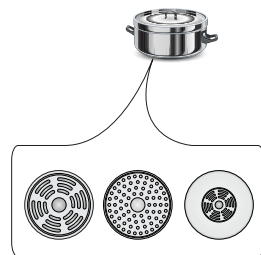
Качеството на съдовете за готвене е изключително важно условие за ефективната работа на плота.

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 хранващата мрежа, на дисплея за момент се появяват всички датчици. Плотът е готов за използване.
- Готварският плот е оборудван с електронни сензори, които се включват като се натиснат с пръст в продължение на поне 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 сигнала за грешка), тези повърхности трябва да бъдат постоянно чисти.

Включване на плочата

Трябва да задържите натиснат сензора за включване / изключване (1) в продължение на поне **1 секунда**. Готварският плот е активен, когато върху всички индикаторни полета (3) свети цифра „0”.



Ако в рамките на 10 секунди, не се направи настройка на нито един от сензорите, нагревателната плоча се изключва.

Включване на нагревателната зона

След включването на плота със сензор (1) в рамките на следващите 10 секунди трябва да включите избраната нагревателна зона (3).

1. След докосване на сензора, съответен за избраната нагревателна зона (3), върху съответния за тази зона индикатор на мощност ще мига цифра „0”.
2. Премествайки пръста си по сензора (2) ще настроите желаната степен на мощността на нагряване.



Ако в рамките на 10 секунди след включване на плочата, не се направи никаква настройка, котлона се изключва.



Нагревателната зона е активна само, когато върху всички индикаторни полета свети буква или цифра, което означава, че нагревателната зона е в готовност за избор на мощността за нагряване.

Определяне на степента на мощност на нагряване

По време на показване на мигаща цифра "0" върху индикаторното поле на нагревателната зона (3) можете да изберете на желаното ниво на нагревателната мощност, като плъзгате пръст по сензора (2).

ОБСЛУЖВАНЕ

Изключване на нагревателните зони

- Нагревателната зона трябва да бъде активна. Индикаторът на степента на мощност мига.
- Изключването се извършва с натискане на сензорния бутон включи / изключи върху плота или чрез продължително натискане на бутон (3) за 3 секунди. С плъзгане на пръст вляво върху сензора (2) ще намалите мощността до „0”.

Изключване на цялата плоча

- Плотът работи, когато е включена поне една нагревателна зона.
- С натискане на сензора включи / изключи (1) изключвате целия плот.

Ако нагревателната зона е гореща, върху индикаторното поле на зоната (3) свети буквата "H"- символ на остатъчна топлина.

Функция Booster „P”

Функцията Booster е предназначена за увеличаване на мощността на нагряване на зоната Ø 220x190 - от 2200W до 3500W, Bridge от 3600W до 5500W.

За да включите функция Booster, трябва да изберете нагревателна зона и след това със сензора (6) да включите функцията Booster. Включването на функцията се сигнализира с появата на буква “P” върху дисплея на нагревателната зона (3).

Изключването на функцията Booster настъпва след натискане на сензора (2) и намаляване на мощността на нагряване при активна нагревателна зона или след сваляне на тенджерата от нагревателната зона.



Времето на действие на функцията Booster за нагревателната зона Ø 220x190 е ограничено от сензорния панел до 10 минути. След автоматично изключване на функцията Booster, нагревателната зона се нагрява с номинална мощност.

Функцията Booster може да бъде отново включена, при условие, че датчиците за температурата в електронната система и намотката позволяват на това. Ако тенджерата бъде свалена от котлона по време на действието на функцията Booster, функцията е все още активна, и отмерването на времето продължава.

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

ОБСЛУЖВАНЕ

Управление на функцията Booster



Зоните за готвене са свързани по двойки - вертикално или по диагонал в зависимост от модела. Общата мощност е разпределена в рамките на тези двойки. При опит за включване на функция Booster едновременно за двете зони на готвене ще бъде превишена максималната допустима мощност. В този случай нагревателната мощност на първата активирана нагревателна зона ще бъде намалена до най-високото възможно ниво.

Функция блокиране

Функцията блокиране служи за предпазване на плота от неумишлено включване от деца. Включването на плота е възможно след деблокиране.

Функцията за блокиране е достъпна при включена и изключена плоча.

Включване и изключване на функцията за блокиране

Включването и изключването на функцията блокиране на плота се извършва с помощта на сензор (9), като за целта трябва да задържите сензора в продължение на 5 секунди. Активирането на функцията за блокиране се сигнализира със светване на диодния индикатор (10).



Плочата е блокирана, докато не бъде отключена, дори ако панела за управление е включен и изключен. Изключването на плочата от захранващата мрежа ще изключи блокирането на плочата.

Индикатор за остатъчна топлина

След завършване на готвенето в керамичното стъкло остава топлинна енергия, наречена остатъчна топлина. Индикатора за остатъчна топлина се появява на два етапа. След изключването на зоната за нагряване или цялата плоча, когато температурата преминава 60°C, на съответния дисплей се появява буквата „Н“. Индикатора за остатъчна топлина се появява по времето когато температурата на зоната за нагряване превишава 60°C. В границите на температурата от 45°C до 60°C на дисплея се появява „h“ символизираща ниска остатъчна топлина. Когато температурата се обнижи под 45°C индикатора за остатъчна топлина се изключва.

Плотът е допълнително оборудван с подсветена лента (AMBIENT), която действа като показател за остатъчната топлина. Подсветената лента светва в момента на включване на една от нагревателните зони, а изгасва, когато се изключи подсветената буква „h“.



По време на действието на индикатора за остатъчна

топлина не бива да докосвате нагревателната зона, поради опасност от изгаряне, нито да поставяте върху нея чувствителни на топлина предмети!



Когато няма електрически ток Индикатора за остатъчна топлина „Н“ не свети. Въпреки това зоните за нагряване могат да бъдат още горещи!

ОБСЛУЖВАНЕ

Ограничаване на времето на работа

За да се увеличи ефективността на работата, индукционният плот е снабден с ограничител на времето за работата на всяка една нагревателна зона. Максималното време на работа се настройва в съответствие с последно избраната мощност на нагряване.

Ако не променяме степента на мощността на нагряване през продължителен период от време (вижте табелата), тогава съответната нагревателна зона ще бъде изключена автоматично и ще се активира индикаторът за остатъчна топлина. Във всеки момент обаче можете да включите и използвате отделните нагревателни зони съгласно инструкцията за употреба.

Степен на мощност на нагряване	Максимално време на работа в часове
— — —	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Функция автоматично загряване

- Избраната нагревателна зона трябва да се активира със сензор (3).
- След това плъзгайки пръст с помощта на сензор (2) трябва да изберете нивото на мощност в обхват от 1-8 и отново да натиснете сензор (3).
- Върху дисплея ще се мигат една след друга цифрата на настроената мощност и буквата А.

След като измине времето през което зоната е засилена с допълнителна мощност, зоната за нагряване автоматично преминава в режим на работа на избраната от Вас сила на нагряване, която ще се появи н дисплея.

Степен на мощност на нагряване	Продължителност на автоматичното догряване с допълнителна мощност (минути)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Ако тенджерата бъде свалена от нагревателната зона и отново поставена преди да изтече времето за автоматично догряване, процесът на догряването ще протече до край.

ОБСЛУЖВАНЕ

Функция на часовника

Програмируемият часовник улеснява процеса на готвене благодарение на възможността за програмиране на времето за действие на нагревателните зони. Може също да послужи като таймер за мерене на времето (аларма).

Включване на Таймера

Таймера улеснява процеса на готвене благодарение на възможността на програмиране на времето за действие на нагревателните зони. Тази функция може да бъде включена само по време на готвене (когато нагревателната мощност е по-голяма от „0“). Функцията таймер може да бъде включена едновременно за всички четири зони за нагриване. Часовникът може да бъде настроен в границите от 1 до 99 минути със стъпка 1 минута. За да настроите времето на таймера трябва:

- с помощта на сензора (3) да изберете нагревателната зона и със сензор (2) да настроите мощността на нагриване в границите 1-9. Върху дисплея свети избраната мощност на нагриване в границите от 1 - 9.
- След това в продължение на 10 секунди трябва да изберете сензора за активиране на часовника (4). Върху дисплея (4) ще се появят цифрите „00“ и диод (5), сигнализиращ включването на съответната нагревателна зона.
- след активирането на часовника трябва да настроите времето на часовника, плъзгайки пръст върху сензор (2). Най-напред се настройва втората цифра, след което се настройва първата цифра. След настройката на втората цифра отново натиснете сензор (4) и ще преминете към настройка на първата цифра. Ако не зададете никаква стойност за първата цифра, тогава след 10 секунди часовникът ще приеме стойност „0“ (например „0 6“).

Часовникът ще започне да действа, когато започне да мига диод (5), сигнализиращ включването на съответната нагревателна зона.



Всички нагревателни зони могат да работят едновременно под управлението на таймера.



В случай, ако е настроено повече от едно време върху дисплея на часовника, показва се само най-краткото настроено време. Допълнително това е сигнализирано с мигащ диод (5).

Промяна на програмираното време за готвене

По всяко време на готвенето можете да промените програмираното време за продължителността на готвене. За тази цел трябва да изпълните същата процедура за програмиране като описаната в точка „**Включване на часовника**“ с тази разлика, че след като изберете нагревателната зона със сензор (3), не настройвате мощността за нагриване със сензора (2), а директно преминавате към процедурата за активиране на часовника посредством сензор (4).

Контрол на степента на изтичане на времето за готвене

Във всеки момент можете да проверите времето, което е останало до края на готвенето, като докоснете сензора на часовника (4). Активното време на действие на часовника за съответната нагревателна зона е сигнализирано с мигащ диод (5).

ОБСЛУЖВАНЕ

Изключване на часовника

След изтичане на зададеното време за готвене се включва звуков сигнал, който може да бъде изключен чрез докосване на произволен сензор или алармата автоматично се изключва след 2 минути. Ако има нужда от по-ранно изключване на таймера:

- Активирайте нагревателната зона със сензор (3). Цифрата на мощността на нагряване изразително ще се освети.
- След това трябва да натиснете сензор (4), да задържите в продължение на 3 секунди или да смените времето на таймера с помощта на сензор (2), плъзгайки пръст до позиция „00”.

Таймер за мерене на времето

Часовникът за програмиране на времето за готвене може да бъде използван и като допълнителен сигнализатор (аларма), ако действието на нагревателните зони не се управлява чрез зададено време.

Включване на таймера

Ако плотът е изключен:

- с натискане на сензора включи/изключи плота (1), включват плота. Върху дисплеите на нагревателните зони (3) ще се появи цифра „0”.
- след това в продължение на 10 секунди трябва да изберете сензора за активиране на таймера (4). Върху дисплея на таймера (4) ще се появят цифрите „00”.
- след активиране на таймера трябва да зададете времето на таймера чрез преместване на пръст върху сензора (2). Най-напред се настройва втората цифра, след което се настройва първата цифра. След настройване на втората цифра таймерът автоматично преминава към настройка на първата цифра. Ако не зададете никаква стойност за първата цифра, след изтичането на 10 секунди таймерът ще приеме стойност „0”. (например „06”). Таймерът ще започне да работи, когато започне да мига диодът на таймера (11).

Изключване на таймера

След изтичане на определеното време се включва алармен звуков сигнал, който може да бъде изключен с докосване на произволен сензор или се изключва автоматично след 2 минути.

Ако има нужда от по-рано изключване на таймера:

- Трябва да натиснете сензор (4), да го задържите в продължение на 3 секунди или да смените времето на таймера с помощта на сензор (2), като плъзгате пръст до позиция „00”
- Ако часовника е програмиран като таймер, тогава той не може да работи като часовник за програмиране на времето за готвене.



Функцията на таймера се ресетва в момента, когато се активира функцията на часовника.

ОБСЛУЖВАНЕ

Функция подгръване

Тази функция поддържа горещата готова храна върху нагревателната зона. Избраният котлон е включен на ниска мощност за нагръване. Благодарение на тази функция ще имате топла храна готова за консумация, която не е загоряла и не е променила вкуса си. Тази функция може да бъде използвана за разтопяване на масло, шоколад и др.

Важно условие за използването на тази функция е прилагането на подходяща тенджерка с плоско дъно, тогава температурата на тенджерата е точно измерена с помощта на сензор, намиращ се в нагревателната зона. Функцията подгръване на храни можете да включите на всяка една от нагревателните зони.

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

Включването на функцията подгръване става по следния начин:

- след избиране на съответната нагревателна зона със сензор (3), трябва да натиснете сензора на функцията подгръване (8), което се сигнализира върху дисплея със светване на хоризонталния знак (—) - този знак означава избиране на ниво на нагръване 42°C,
- натиснете втори път сензора на функцията подгръване (8) - това се сигнализира със светване върху дисплея на двоен хоризонтален знак (==) - този знак означава избиране на ниво на нагръване 70°C,
- натиснете сензора на функцията на подгръване (8) за трети път, което се сигнализира със светване върху дисплея на троен хоризонтален знак (===) - този знак означава избиране на ниво на нагръване 94°C,
- По всяко време можете да изключите функцията подгръване, като активирате избраната нагревателна зона с натискане на сензор (3), след което плъзнете пръст върху сензор (2) и изберете нивото на нагревателната мощност на позиция „0”.

Функция Stop'n go „II”

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

За да **включите функцията stop'n go** трябва да е включена поне една нагревателна зона.

След това натиснете сензора (7). Върху всички дисплеи на нагревателните зони (3) ще се покаже символ „II” . Когато нагревателната зона е гореща, символът „II” ще мига на смяна с буквите „H” и „h”, което означава остатъчна топлина на нагревателната зона.


За **изключване на функцията stop'n go** трябва отново да натиснете сензор (7). Върху дисплеите на нагревателните зони (3) се появяват настройките, зададени преди включването на функцията stop'n go.

ОБСЛУЖВАНЕ

Функция Bridge


Благодарение на функцията Bridge можете да контролирате два котлона като една 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 десните и левите нагревателни зони.

За да **включите функция Bridge**, трябва да натиснете сензора на нагревателната зона (3), след което едновременно да натиснете 2 сензора за избор на нагревателна зона (3) от лявата или от дясната страна. Върху горния дисплей ще се появи символ „“, а върху долния ще се появи цифрата „0“. След това плъзгайки пръст върху сензора за промяна на мощността на нагряване (2) трябва да настроите желана мощност на нагряване.



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

За да изключите функция Bridge, трябва да натиснете в продължение на 3 секунди сензора за избор на нагревателна зона (3) със светещ символ „“. Върху дисплеите се появява цифрата „0“.



От този момент зоните действат отделно.

ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

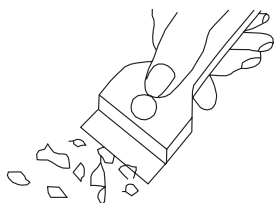
Грижата на потребителя да поддържа настоящия уред чист и да извършва действия подходящи за неговата поддръжка, имат значително влияние върху удължаване на експлоатационния живот на уреда.



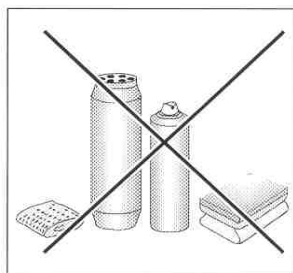
При чистенето на керамичното стъкло прилагайте същите методи както при чистене на стъклени повърхности. В никакъв случай не използвайте драскащи или агресивни препарати за чистене, нито пък пясък или гъба с драскаща повърхност. Не използвайте също уреди чистещи с пара.

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. Плотът 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	400V 2N~50 Hz
Мощност на плота:	7,4 kW
Model:	ВН16*
- Нагревателна индукционна зона:	
- Нагревателна индукционна зона: Ø 220x190 mm	2200 W
- Нагревателна индукционна зона Booster: Ø 220x190 mm	2200/3500 W
Размери	576 x 518 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 / Импортер на территорию РФ**

ООО «Ханса», Осенний бульвар, д.23, офис 1307
Тел. +7 (495) 721-36-61/62 факс +7 (495) 721-36-63

