

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ НҰСҚАУЛЫҒЫ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

RU
KK
UK

**Встраиваемая индукционная варочная
поверхность / Кіріктірілетін индукциялық ас
пісіру беті / Вбудована індукційна варильна
Поверхня**



BHI68302



RU- Содержание

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ	7
РАСПАКОВКА	10
УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ	10
КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ	11
УСТАНОВКА	12
ПОДГОТОВКА СТОЛЕШНИЦЫ МЕБЕЛИ ДЛЯ УСТАНОВКИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	12
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ В МОНТАЖНОЕ ОТВЕРСТИЕ	14
УКАЗАНИЯ ДЛЯ МОНТАЖНИКА	14
СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ	15
ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ	16
ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ	16
ХАРАКТЕРИСТИКА ПОСУДЫ	16
ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА „Н“	18
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	18
НЕВОЗМОЖНОСТЬ ОБНАРУЖИТЬ КАСТРЮЛЮ НА ВКЛЮЧЕННОЙ КОНФОРКЕ	18
РАЗМЕРЫ ПОСУДЫ	18
ОБСЛУЖИВАНИЕ	19
ЭЛЕМЕНТЫ УСТРОЙСТВА	19
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	19
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОПИТАНИЮ	20
ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ	20
ФУНКЦИЯ BOOSTER	20
МОДИФИЦИРОВАНИЕ УСТАНОВЛЕННОЙ МОЩНОСТИ КОНФОРКИ	20
ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ	21
РОДИТЕЛЬСКАЯ БЛОКИРОВКА	21
АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРКИ	21
ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА	21
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ВЫКЛЮЧЕНИЯ КОНФОРКИ	22
ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ	23
КОДЫ ОШИБОК	24
ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ	25
ЧИСТКА ПОСЛЕ КАЖДОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ	25
ЧИСТКА ПЯТЕН	25
ПЕРИОДИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ	26
ГАРАНТИЯ, ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	27
ГАРАНТИЯ	27

Уважаемый Клиент

С сегодняшнего дня ежедневные обязанности станут более легкими, чем когда-либо. Устройство  **Hansa** Haushaltsgeräte это сочетание исключительной легкости в использовании и отличной эффективности. После прочтения инструкции обслуживание не будет проблемой.

Оборудование, выпущенное с завода, было тщательно проверено перед упаковкой с точки зрения безопасности и функциональности на контрольно-испытательных стендах.

Просим внимательно прочитать инструкцию по эксплуатации перед запуском устройства. Соблюдение изложенных в ней указаний защитит Вас от неправильной эксплуатации. Храните инструкцию в доступном месте, чтобы в случае необходимости она всегда была под рукой.

Строго соблюдайте инструкцию по эксплуатации с целью предотвращению несчастных случаев.

С уважением

 **Hansa**
Haushaltsgeräte

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

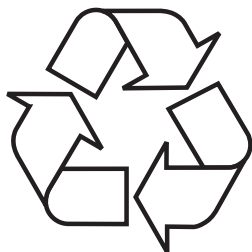
- **Внимание!** Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.
- Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации. Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Уборка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.
- **Внимание!** Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах без надзора, может быть опасно и привести к пожару.
- **НИКОГДА** не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой или невоспламеняющимся одеялом.
- **Внимание!** Опасность пожара! Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты.
- **Внимание!** Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.

- Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.
- После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.
- Устройство не предназначено для управления внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.
- Перед первым использованием керамической плитой, следует прочесть инструкцию по эксплуатации изделия. Данным образом обеспечим безопасное пользование плитой и избежим её повреждения и поломки.
- Если в непосредственной близости с включенной керамической плитой находятся радио, телевизор либо другое волноизлучающее оборудование, следует проверить: обеспечено ли правильное функционирование панели управления керамической плитой.
- Плиту должен подключить квалифицированный специалист – электрик.
- Нельзя устанавливать плиту в непосредственной близости с холодильным оборудованием.
- Мебель, в которую будет встроена плита, должна выдерживать температуру 100 градусов по С. Это касается: шпона (фанерной облицовки), краёв, поверхностей, выполненных из искусственных материалов, клеев, а также лаков.
- Пользоваться плитой можно только после её установки и монтажа в мебели. Таким образом Вы предохраните себя от прикосновения к деталям, находящимся под напряжением.
- Ремонт электрического оборудования могут осуществлять только квалифицированные специалисты. Непрофессиональный ремонт может повлечь за собой серьёзную опасность для пользователя.
- Оборудование только тогда отключено от электрической сети, когда выключен предохранитель или вилка вынута из электрогнезда.
- Вилка переключательного провода должна быть доступна после подключения плиты.
- Внимание! Дети не могут играть с оборудованием.
- Люди, с имплантированными органами, поддерживающими жизненные функции (например, аппарат сердца, инсулиновый насос либо слуховой аппарат), должны убедиться, что действие данных аппаратов не будет нарушено из-за работы индукционной плиты (поле частоты действия индукционной плиты составляет 20-50 kHz).
- В случае исчезновения напряжения в сети, пропадают все установленные ранее настройки. После появления напряжения в сети, рекомендуется соблюдать всевозможную осторожность. Пока нагревательные поля горячие, будет светиться указатель частичного нагрева «Н», а также, как при первом включении, ключ блокады.
- Встроенный в электронную систему указатель остаточного нагрева показывает, что плита включена умеренно, то есть – ещё горячая.
- Если гнездо электросети находится вблизи нагревательного поля, сле-

дует обратить внимание, чтобы кабель плиты не прикасался к нагретым местам плиты.

- При использовании масел и жиров, запрещается оставлять плиту без наблюдения, по причине угрозы пожара.
- Не применять посуды из искусственных материалов и из алюминиевой фольги: они расплавляются при высоких температурах и могут испортить керамическую плиту.
- Сахар, лимонная кислота, соль и т.п. продукты в жидком и твёрдом состоянии, а также искусственные материалы не должны попадать на нагревательное поле.
- Если, вследствие невнимания, сахар либо искусственные материалы попадут на горячую плиту, ни в коем случае не отключайте плиту, а только соскребите сахар или пластик острым скребком. Берегите руки от ожогов и травм!
- При пользовании керамической плитой, следует применять только кастрюли с плоским ровным дном, в противном случае могут образоваться устойчивые царапины на плите.
- Нагревательная поверхность керамической плиты обладает сопротивлением на термический шок - не реагирует ни на холод, ни на тепло.
- Следует избегать падения предметов на плиту. От точечного удара, например, падения баночки с приправами, может образоваться трещина и разводы на керамической плите.
- Если дойдёт до повреждения, то кипящие приготавливаемые блюда могут попасть на детали керамической плиты под электрическим напряжением.
- Если поверхность треснула, следует плиту отключить от электрического напряжения, во избежание возможного поражения электрическим током.
- Нельзя использовать поверхность плиты, как доску для нарезки либо рабочий стол.
- Не рекомендуется класть на поверхность кухонной плиты металлических предметов, таких, как: ножи, вилки, ложки и крышки, а также алюминиевая фольга, так как они могут нагреться.
- Нельзя монтировать кухонную плиту над духовым шкафом без вентилятора, над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником или стиральной машиной.
- Если в оборудовании есть галогеновые нагревательные поля, то смотреть на них вредно для глаз!
- Если плита встроена в столешницу шкафчика, металлические предметы, находящиеся в шкафчике, могут нагреться до высокой температуры от потока воздуха, который проникает из вентиляционной системы плиты. (см. рис. 2)
- Следует выполнять указания по уходу и чистке керамической плиты. В случае нарушения её эксплуатации производитель ответственности не несёт.
- При первом включении варочной поверхности необходимо избегать падение прямого света на сенсорное управление. Несоблюдение этого правила может привести к некорректной работе сенсорного управления.

РАСПАКОВКА



Оборудование на время транспортировки предохранено упаковочными материалами от повреждения. После распаковки оборудования следует снять все элементы упаковки (утилизировать способом, не загрязняющим окружающую среду). Все материалы, применявшиеся для упаковки, являются безвредными для окружающей среды, обозначены соответствующими символами и в 100% могут быть переработаны.

Внимание! Упаковочные материалы (полиэтиле-

новые пакеты, пенопласт и т.п.) во время распаковки держать вдали от детей.

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ



Данное оборудование обозначено символом с перечёркнутым контейнером для отходов, согласно европейской директиве 2012/19/UE, а также в соответствии с польским Уставом «Об использованном электрическом оборудовании и электронной технике».

Такой знак означает, что данное оборудование после его использования не может утилизироваться с другими отходами домашнего хозяйства.

Пользователь обязан отдать использованное оборудо-

вание на утилизацию в пункт, который занимается сбором использованного электрооборудования и электронной техники. Пункты, которые занимаются сбором - в их числе: местные пункты, магазины, районные пункты - это система, которая предоставляет возможность утилизации использованного электрического оборудования. Правильная утилизация использованного электрического оборудования и электронной техники поможет избежать опасности для здоровья людей и окружающей среды, от последствий несоответствующего хранения и утилизации оборудования, а также от разложения вредных химических элементов.

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



Тот, кто экономно использует электроэнергию, сохраняет не только семейный бюджет, но и сознательно бережёт окружающую среду. Поможем окружающей среде, экономя электроэнергию!

- Сэкономить электроэнергию можно следующим образом:
- Применения правильную посуду для приготовления пищи.
- Кастрюли с плоским и толстым дном позволят сэкономить до 1/3 электроэнергии.
- Следует помнить о том, что кастрюлю при приготовлении пищи, надо накрывать крышкой, так как в противном случае расход электроэнергии возрастёт в че-

тыре раза!

- Соблюдая чистоту нагревательных полей и дна посуды.
- Загрязнения задерживают передачу тепла. Следует помнить, что сильно подгоревшие загрязнения можно чистить уже только теми средствами, которые в высокой степени загрязняют окружающую среду.
- Без необходимости не снимать крышку с кастрюли во время приготовления.
- Не устанавливать кухонную плиту в непосредственной близости холодильников / морозильников.
- Потребление электроэнергии при монтаже плиты в непосредственной близости холодильника / морозильника возрастёт.

УСТАНОВКА

Подготовка столешницы мебели для установки варочной панели

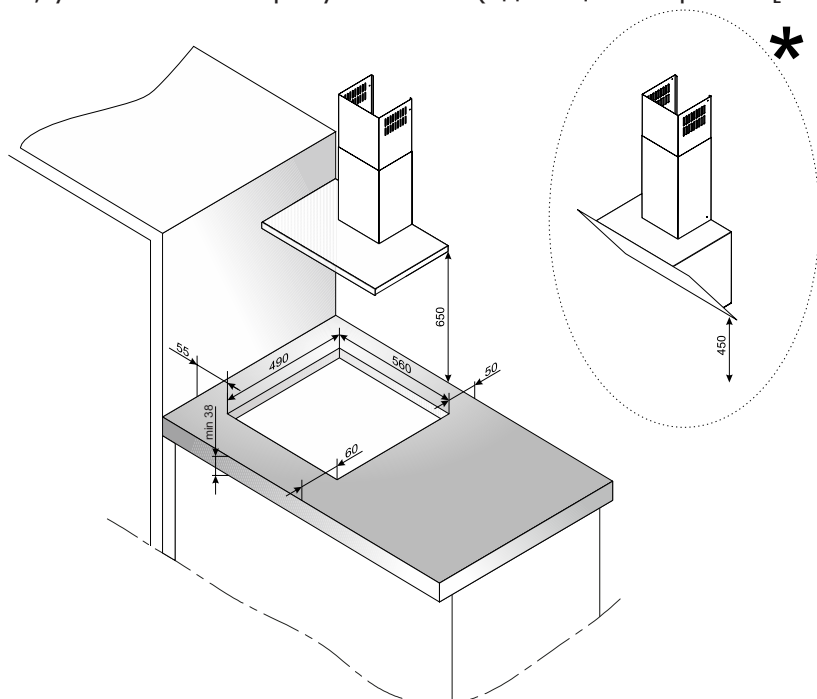
Столешница должна быть плоской и хорошо выровненной. Необходимо уплотнить и защитить столешницу со стороны стены от затопления и влаги.

Мебель для установки варочной панели должна иметь облицовку и клея для ее приклеивания, устойчивые к температуре 100°C. Несоблюдение этого условия может привести к деформации поверхности или отслаиванию облицовки.

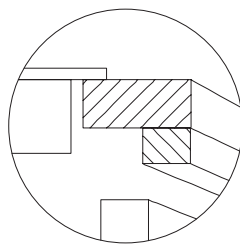
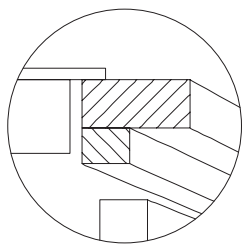
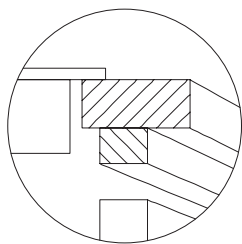
Края отверстия должны быть защищены материалом, устойчивым к влагопоглощению.

Под варочной панелью оставьте свободное пространство, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха и избежать перегрева поверхности вокруг пластины. Размер этого зазора указан в следующей части инструкции.

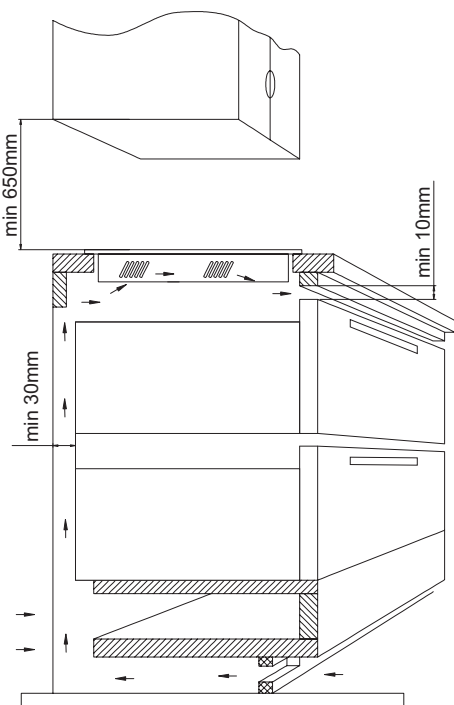
Отверстие в столешнице должно быть сделано в соответствии с размерами, указанными на рисунке ниже (единица измерения [мм]):



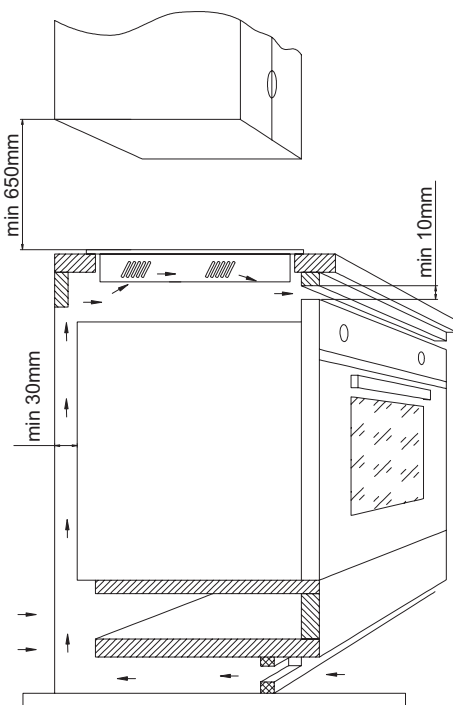
* Минимальное расстояние вытяжки от столешницы в случае прямой вытяжки должно быть 650мм, а в случае наклонных вытяжек 450мм



Установка варочной панели над шкафами



Установка варочной панели над духовкой



Запрещается закреплять варочную панель над духовкой без вентиляции.

Установка варочной панели в монтажное отверстие

Варочная поверхность подключается кабелем к электросети согласно прилагаемой схеме электрических соединений

Очистить столешницу от пыли, вставить варочную панель в проем и до упора прижать к столешнице,

Указания для монтажника

Варочная поверхность оснащена клеммным блоком, позволяющим правильно выполнить подключение к конкретному виду питания в электросети.

Клеммный блок обеспечивает следующие соединения:

- Однофазное 230V ~
- Двухфазное 400V 2N~

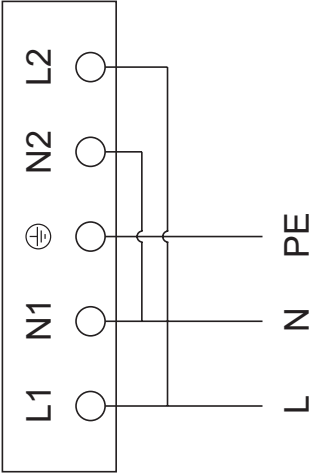
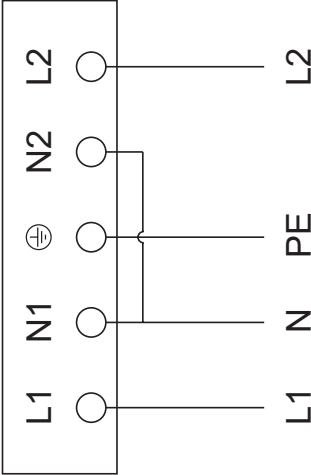
Подключение варочной поверхности к соответствующему источнику питания возможно через соответствующие зажимы на клеммном блоке согласно схеме электрических соединений. Схема электрических соединений находится в нижней части варочной поверхности на заслонке. Доступ к клеммному блоку возможен после открытия крышки клеммного отсека. Нужно помнить о правильном подборе кабеля питания, учитывая вид подключения и номинальную мощность варочной поверхности.

Внимание! Обязательно нужно подсоединить кабель заземления к клеммному блоку, клемма обозначена знаком. Электросеть, питающая варочную поверхность, должна быть заземлена и соответствовать правилам техники безопасности, а также дополнительно иметь соответствующий выключатель, позволяющий отключить напряжение в случае чрезвычайной ситуации.

Перед подключением варочной поверхности к электросети необходимо ознакомиться с заводской табличкой и схемой электрических соединений. Подключение, несоответствующее схеме электрических соединений, может привести к повреждению.

Внимание! Подключение к электросети может выполнить только квалифицированный специалист с соответствующим разрешением. Запрещается самостоятельно переделывать и изменять электрические соединения.

Схема возможных электрических соединений

Внимание! Независимо от вида соединения провод заземления должен быть подключен к клемме 			Тип / сечение провода	Предохранитель
1	Для сети 230В однофазное подключение с нейтральным проводом, клеммы L1 и L2 соединены перемычкой, нейтральный провод до N, провод заземления до 	1N~		НО5VV-FG 3x4 мм ² мин. 30А
2	Для сети 230/400В двухфазное подключение с нейтральным проводом, нейтральный провод до N, провод заземления до 	2N~		НО5VV-FG 4x2,5мм ² мин. 16А

ОСНОВНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ УСТРОЙСТВЕ

Принцип работы индукционной плиты

Под стеклом индукционной плиты находятся индукционные катушки, создающие магнитное поле. Кастрюля, помещенная в магнитное поле, нагревается под воздействием этого поля. Помните, что важно использовать кастрюли с соответствующим дном.

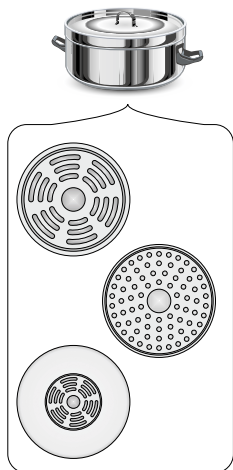
Конфорка работает циклично, это нормальное явление. Частота зависит от настроенной мощности нагрева конфорки.



В зависимости от используемых кастрюль и установленной мощности во время приготовления, устройство издает специфический свист, это нормальное явление и не является основанием для рекламации.

Характеристика посуды

- Чтобы проверить, подходит ли кастрюля к Вашей индукционной плите, проверьте, притягивается ли магнит ко дну кастрюли. Чем больше сила притяжения, тем лучше кастрюля.
- Всегда используйте высококачественные кастрюли с идеально плоским дном. Использование кастрюль такого типа предотвращает образование точек со слишком высокой температурой, это может привести к прилипанию пищи к кастрюле. Кастрюли и сковородки с толстыми металлическими стенками обеспечивают отличное распределение тепла. Вогнутое днище кастрюли или глубокая печать с логотипом производителя негативно влияют на регулирование температуры индукционным модулем и могут привести к перегреву посуды.
- Не использовать поврежденную посуду, например, с деформированным от высокой температуры дном.



- При использовании большой посуды с ферромагнитным днищем, диаметр которого меньше полного диаметра посуды, нагревается исключительно ферромагнитная часть посуды. При этом создается ситуация, в которой тепло не распределяется равномерно в посуде. Ферромагнитная зона меньше в днище посуды из-за наличия в ней алюминиевых частиц, поэтому подаваемое тепло может быть меньше. Может возникнуть проблема с определением наличия посуды или вообще она не будет обнаружена. Диаметр ферромагнитного днища посуды должен быть подобран по размеру конфорки для получения оптимального результата приготовления. В случае если посуда не обнаруживается на конфорке, рекомендуется ее поставить на конфорку с меньшим диаметром.

 Соответствующее качество посуды является главным условием для получения хорошей производительности работы варочной поверхности.

 Внешние индукционные адаптеры использовать не рекомендуется.

• Для индукционного приготовления необходимо использовать исключительно ферромагнитную посуду из таких материалов, как:

- Эмалированная сталь
- Чугун
- Посуда из нержавеющей стали для индукционной варки.

• Крышка на кастрюле во время приготовления пищи предотвращает расход тепла и таким образом уменьшает время нагрева и снижает энергопотребление.

• Убедитесь, что дно кастрюли сухое. При наполнении кастрюли или использовании кастрюли, извлеченной из холодильника, убедитесь, что поверхность дна полностью сухая. Это позволит предотвратить загрязнение варочной поверхности.



Маркировка на кухонной посуде



Проверьте, есть ли отметка на этикетке, что кастрюля подходит для индукционных плит

Нержавеющая сталь

Не обнаруживает присутствие кастрюли
За исключением кастрюль из ферромагнитной стали

Алюминий

Не обнаруживает присутствие кастрюли

Чугун

Высокая эффективность

Внимание: кастрюли могут поцарапать плиту

Эмалированная сталь

Высокая эффективность

Рекомендуется, чтобы посуда имела плоское, толстое и гладкое дно

Стекло

Не обнаруживает присутствие кастрюли

Фарфор

Не обнаруживает присутствие кастрюли

Посуда с медным дном Не обнаруживает присутствие кастрюли

Индикатор остаточного тепла „Н“

Когда приготовление закончено, стекло индукционной плиты в зоне данной конфорки остается горячим, это называется остаточным теплом.

Если стекло горячее, то на индикаторе этого поля отобразится символ «Н».



В момент работы индикатора остаточного тепла запрещается касаться конфорок, чтобы не получить ожоги, а также ставить чувствительные на тепло предметы!



При отсутствии напряжения индикатор остаточного нагрева „Н“ не светится. Несмотря на это, зоны нагрева все еще могут быть горячими!

Перед первым включением варочной поверхности

- Тщательно очистите индукционную плиту. Плита имеет стеклянную поверхность, поэтому обращайтесь с ней осторожно.
- После первого запуска устройства могут выделяться запахи. В этом случае включите вентиляцию или откройте окно в помещении. Выделение запахов является кратковременным.

Невозможность обнаружить кастрюлю на включенной конфорке

Если на активной индукционной конфорке нет кастрюли или кастрюля несоответствующая, на дисплее появится указанный символ. Конфорка отключится через 1 минуту, если Вы не поставите на нее соответствующую кастрюлю (плита будет находиться в режиме StandBy в течение еще одной минуты, по истечении этого времени она будет полностью отключена, если все остальные конфорки не находятся в процессе выполнения определенных функций).



Размеры посуды

Для достижения наилучшего результата приготовления, необходимо использовать посуду, размер дна которой (ферромагнитная часть) соответствует размеру конфорки.

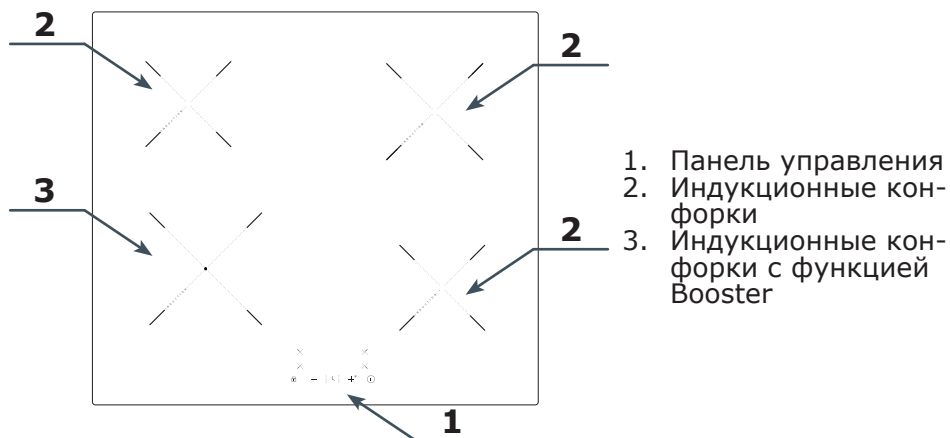
Использование посуды, диаметр дна которой меньше размера конфорки, снижает эффективность работы конфорки и увеличивает время приготовления.

Конфорки имеют нижний предел обнаружения посуды, который зависит от диаметра ферромагнитной части дна посуды и материала, из которого данная посуда изготовлена.

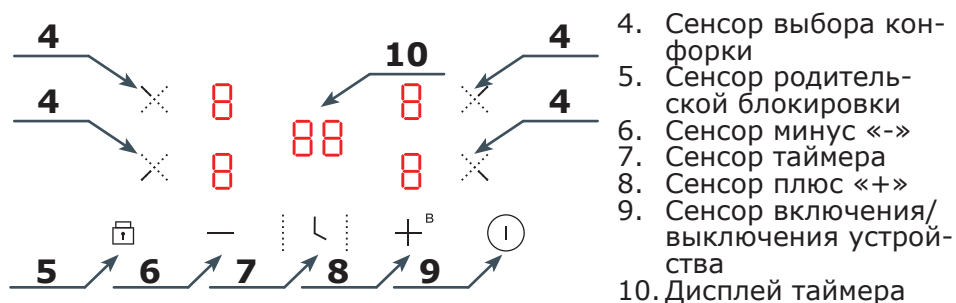
Диаметр конфорки	Диаметр кастрюли [мм]:
160	110
180	110
210	120

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Элементы устройства



Панель управления



Примечание: Каждое использование датчика подтверждается звуковым сигналом. Невозможно отключить звуковые сигналы.

Подключение к электропитанию Функция Booster

После подключения к электропитанию все дисплеи на плите подсветятся приблизительно на 1 секунду, дополнительно появится звуковой сигнал. Плита перейдет в режим StandBy.

Включение конфорки

Поставьте кастрюлю на конфорку, например на левую заднюю. Прикоснитесь к сенсору , на дисплеях конфорок появится , Включите выбранную конфорку сенсором , далее сенсорами $+$ и $-$ выберите мощность конфорки в диапазоне 1-9 (выбранные конфорки имеют доступную функцию Booster - описание в далее следующей части инструкции). Прикоснитесь к сенсору  повторно, чтобы подтвердить мощность нагревания, можете также подождать несколько секунд, чтобы значение мощности подтвердилось автоматически. Если на указанной конфорке нет кастрюли, на дисплее появится символ , процесс приготовления начнется в момент, когда кастрюля будет поставлена на эту конфорку.

Примечание:

Кастрюлю можете поставить на конфорку в любой момент, даже еще перед ее включением.

Если в течение 1 минуты от момента включения плиты вы не настроите мощность, плита автоматически выключится.

После выбора конфорки сенсором , на дисплее отобразится по умолчанию значение 5, невозможно изменить уровень по умолчанию.

Эта функция заключается во временном увеличении мощности нагревания определенной конфорки. Диапазон, в котором вы можете регулировать мощность, составляет 1-9, причем 9 является наивысшим уровнем мощности, на котором может работать данная конфорка.

Примечание: Функция Booster может работать в течение 5 минут, после чего мощность конфорки автоматически снизится до уровня 9.

Модифицирование установленной мощности конфорки

Прикоснитесь к сенсору  активной конфорки, на которой стоит кастрюля, далее сенсорами $+$ и $-$ измените мощность конфорки в диапазоне 1-9 (1-9 для конфорки с функцией Booster). Подтвердите мощность сенсором .

Выключение конфорки

Чтобы выключить одну конфорку, прикоснитесь к сенсору , которую вы хотите выключить, далее вы можете поступать двояким способом:

- Сенсором — вы измените мощность конфорки до 0.
- Прикоснитесь одновременно к сенсорам и , мощность конфорки автоматически снизится до 0.

В обоих случаях подтвердите значение 0 сенсором , либо подождите несколько секунд и значение подтвердится автоматически.

Чтобы выключить все конфорки одновременно, прикоснитесь к сенсору , плита выключится полностью.

Родительская блокировка

Активация родительской блокировки приводит к тому, что все сенсоры, за исключением , неактивны, на дисплее появляется обозначение .

Чтобы заблокировать плиту, прикоснитесь и придержите сенсор  в течение 3 секунд, на дисплее появится . Чтобы разблокировать плиту, повторно прикоснитесь и придержите сенсор  в течение 3 секунд,  исчезнет.

Вы можете заблокировать плиту во время ее работы, сенсор  активен. В случае неожиданной ситуации вы можете выключить плиту сенсором  без необходимости предварительного ее разблокирования. Повторное включение плиты требует предварительного выключения родительской блокады.

Автоматическое выключение конфорки

Конфорка выключится автоматически спустя определенное время, в зависимости от того, с какой мощностью она работает. Это связано с безопасностью и невозможно деактивировать эту функцию.

Установленная мощность	Время выключения
1	8ч
2	8ч
3	8ч
4	4ч
5	4ч
6	4ч
7	2ч
8	2ч
9	2ч

Функция Таймера

Например, чтобы установить таймер на 25 минут, включите плиту сенсором , на дисплеях конфорок появится , теперь прикоснитесь к сенсору , на дисплее начнет мигать правая цифра . Сенсорами и выберите значение 5, прикоснитесь к сенсору  в очередной раз, на дисплее начнет мигать левая цифра . Сенсорами и выберите значение 2. Подтвердите время сенсором . Таймер установлен на 25 минут, по истечении этого времени раздастся звуковой сигнал, длящийся около 30 секунд. Прикоснитесь к любому сенсору, чтобы аннулировать звуковой сигнал. Вы можете активировать таймер при включенной конфорке (во время приготовления блюда).

Установка времени выключения конфорки

Вы можете установить время выключения конфорки. С этой целью включите выбранную конфорку и установите ее мощность. Еще во время мигания установленной мощности прикоснитесь к сенсору . Далее поступайте так же, как в случае установления таймера. После подтверждения времени автоматического выключения конфорки прикоснитесь в очередной раз к сенсору  для подтверждения времени выключения плиты. Об активации функции сигнализирует мигание кнопки возле цифры мощности установленной конфорки. По истечении установленного времени конфорка выключится автоматически. Вы можете установить время выключения для каждой конфорки отдельно.

Примечание! Для функции таймера и установленного времени выключения конфорки:

- Вы можете установить время в диапазоне 1-99 минут.
- Время отсчитывается с момента подтверждения сенсором .
- Чтобы изменить значение установленного времени для обеих функций, либо чтобы его аннулировать, поступайте так же, как в случае желания установить время, чтобы уменьшить его до 00.
- Прикоснитесь к сенсору  чтобы аннулировать времени и полностью выключить плиту.

ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- Отключить рабочие соединения плиты
- Отключить электропитание
- Обратиться в ремонт
- Некоторые мелкие поломки пользователь может направить сам, руководствуясь указаниями, приведенными в таблице ниже. Перед тем, как обратиться в отдел обслуживания клиента либо сервис, следует проверить следующие пункты таблицы:

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Оборудование не работает	- Перерыв в подаче электричества	- Проверить предохранитель домашней проводки, перегоревший заменить
2. Оборудование не реагирует на введенные данные	- Панель обслуживания не включена	- Включить
	- Очень непродолжительным было нажатие (менее, чем секунда)	- Нажимать кнопку дольше
3. Оборудование не реагирует и воспроизводит долгий акустический сигнал	- Нажато одновременно большее, чем положено, количество кнопок	- Всегда нажимать только одну кнопку (исключение только при отключении нагревательного поля)
	- Неправильное обслуживание (нажато несоответствующие сенсоры либо нажали их очень быстро)	- Включить плиту ещё раз
4. Всё оборудование выключается	- Сенсор (сенсоры) закрыты либо загрязнены	- Открыть либо очистить сенсоры
	- После включения не введены данные в течении более, чем 10 секунд	- Повторно включить панель обслуживания и без промедления ввести данные
5. Одно нагревательное поле выключается, на табло светится буква «Н»	- Сенсор (ы) закрыт (ы) или загрязнен (ы)	- Открыть либо очистить сенсоры
	- Ограничение времени работы	- Повторно включить нагревательное поле
6. Не светится указатель остаточного тепла, но нагревательные поля ещё горячие	- Перерыв в подаче электричества, оборудование отключилось от сети.	- Указатель остаточного тепла начнёт опять действовать, как только включиться и отключиться панель управления.
7. Трещина в кухонной керамической плите.	 Опасность! Срочно отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайший сервис.	
8. Если повреждение всё ещё остаётся не отремонтированным.	Отключить кухонную керамическую плиту от сети (предохранитель!). Обратиться в ближайший пункт по ремонту. Важно! Вы несёте ответственность за правильное состояние оборудования и правильную его эксплуатацию в домашнем хозяйстве. Если Вы вызываете сервис по причине ошибки обслуживания плиты, то такой визит сервисного обслуживания, даже в период действия гарантии, будет связан для Вас с дополнительной оплатой услуги. За повреждения, которые возникли по причине несоблюдения данной инструкции, производитель ответственности не несёт.	
9. Индукционная плита издаёт «хрипящие» звуки.	Это нормальное явление. Работает охлаждающий вентилятор электронный системы.	
10. Индукционная плита издаёт свистящие звуки.	Это нормальное явление. Согласно с частотой работы катушек во время пользования несколькими нагревательными зонами одновременно, при работе на максимальную мощность, плита издаёт лёгкий свист.	
11. Варочная поверхность не работает, конфорки не включаются и не функционируют.	- Поломка электроники	- Выполнить сброс варочной поверхности, на несколько минут отключить ее от электросети (вынуть предохранитель).

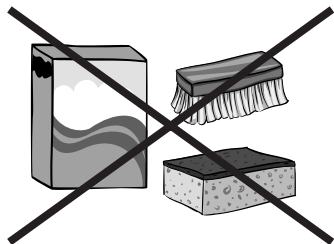
КОДЫ ОШИБОК

В процессе работы устройства на дисплее может отобразиться код ошибки, который описан в нижеуказанной таблице:

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
E4/E5	Поврежден датчик температуры	Контакт с Сервисным Центром
E7/E8	Поврежден датчик температуры транзистора IGBT	Контакт с Сервисным Центром
E2/E3	Несоответствующее напряжение питания	Проверьте напряжение питания на предмет соответствия.
E6/E9	Перегрев плиты	Включите плиту после полного остывания

ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Постоянное содержание пользователем плиты в чистоте, а также правильный уход за ней, значительно влияют на продолжительность срока её безаварийного действия.



При чистке керамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей. Ни в коем случае не применять острых (агрессивных в реакции) чистящих средств, песка для чистки или губки с царапающей поверхностью. Нельзя также применять аппаратов для чистки паром.

Чистка после каждого пользования

Лёгкие, неподгоревшие загрязнения вытереть влажной тряпочкой без чистящего средства. Применение средства для мытья посуды может привести к появлению голубоватых разводов. Эти устойчивые пятна не всегда возможно устранить при первой чистке, даже при применении специального чистящего средства.



Сильно подгоревшие загрязнения чистить острым скребком. Затем вытереть поверхность влажной тряпочкой.

Чистка пятен

Светлые пятна перламутрового цвета (остаются после алюминия) можно ликвидировать с холодной нагревательной плиты с помощью специального чистящего средства. Известковые остатки (например, после выкипания воды), можно убрать уксусом или специальным чистящим средством.

Убирая такие загрязнения, как сахар, пища с содержанием сахара, синтетические материалы (например, полиэтилен..) и алюминиевая фольга, - нельзя отключить данное нагревательное поле! Следует сейчас же соскрести остатки (в горячем состоянии) острым скребком с горячего нагревательного поля. После ликвидации загрязнения можно плиту отключить и остывшую уже плиту очистить специальным чистящим средством.

Специальные чистящие средства можно приобрести в универсамах, специальных электротехнических магазинах, магазинах бытовой химии, в магазинах пищевых продуктов и в салонах кухонь. Острый скребок можно купить в магазинах «Умелые руки», в магазинах стройматериалов, а также в магазинах с малярскими принадлежностями.

Никогда не наносить чистящее средство на горячую нагревательную плиту!

Нанеся чистящее средство, лучше позволить ему подсохнуть, а потом вытереть его влажным способом. Остатки чистящего средства следует вытереть влажной тряпочкой перед следующим нагреванием. В противном случае чистящие средства могут действовать разъедающе. В случае неправильных действий с нагревательной керамической поверхностью плиты, производитель не несёт гарантийной ответственности!

Периодический контроль

Кроме действий по содержанию плиты в чистоте, следует выполнять следующее:

- Проводить периодический контроль работы управляющих элементов и систем рабочей плиты. По окончании гарантийного срока, не менее одного раза в 2 года, следует обратиться в сервисный пункт на технический контроль плиты.
- Устранить эксплуатационные повреждения, если таковые были обнаружены
- Осуществить консервацию на следующий период рабочих систем плиты.

Внимание!

Если при включенном состоянии плиты обслуживание управления по какой-то причине невозможно, то следует отключить главный выключатель плиты либо выкрутить соответствующий предохранитель и обратиться в сервис.

Внимание!

В случае образования трещин или поломки керамической плиты, следует сейчас же отключить нагревательную плиту и отключить оборудование от электросети. Для этого надо отключить предохранитель или вынуть вилку из розетки.

Затем необходимо обратиться в сервис.

Внимание!

Все действия по ремонту и регулировочные работы должны выполняться соответствующими пунктами по ремонтному обслуживанию или специалистами с соответствующей квалификацией.

ГАРАНТИЯ, ПОСЛЕПРОДАЖ- НОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Гарантия

Правила гарантийного обслуживания изложены в гарантийном талоне. Производитель не отвечает за какой-либо ущерб, причиненный в результате ненадлежащего обращения с прибором.



Производитель оборудования рекомендует, чтобы все ремонтные и регулировочные работы выполнялись заводской сервисной службой или авторизованной сервисной службой производителя. Ремонт должен выполняться только квалифицированным персоналом.

Производитель свидетельствует

Настоящим производитель свидетельствует, что данный бытовой прибор отвечает основным требованиям нижеприведенных директив и требований

- директива по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС,
- директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
- директива по экологическому проектированию 2009/125/ЕС,
- требование „о безопасности низковольтного оборудования” ТР ТС 004/2011,
- требование „электромагнитная совместимость технических средств” ТР ТС 020/2011



Прибор маркируется единым знаком обращения **Eurasian Conformity**, и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.