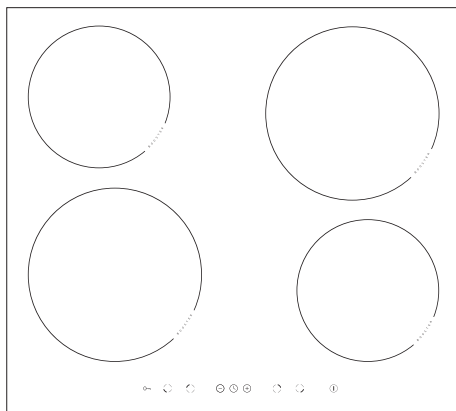


BHI6\*



KK ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ НҰСҚАУЛЫҒЫ / КІРІКТІРІЛЕТІН ИНДУКЦИЯЛЫҚ  
АС ПІСІРУ БЕТІ

UK ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА  
ПОВЕРХНЯ

## 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 қызметтілігінің көқарасымен бақылау пунктiнiң мұқият тексерiсiнен өткен.*

*Дұрыс қызмет көрсетпеуінің алдын алу үшін ас үй сорғышын қосар алдында аталмыш пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен мұқият оқып танысу керек.*

*Нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларды сақтау Сіздің плитаны дұрыс пайдаланбауыңыздың алдын алады.*

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

**Төменше 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.*

### **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 вольтті жабдықтардың қауіпсіздігі үшін” талап TP TC 004/2011,**
- **„техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі” талап TP TC 020/2011**

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

## МАЗМҰНЫ

---

Жалпы ақпарат.....	2
Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулар.....	4
Бұйым сипаттамасы.....	9
Орнату.....	10
Пайдалану.....	15
Тазалау және күтім.....	26
Ақау пайда болған кездегі әрекет ережесі.....	28
Техникалық сипаттамалар.....	30

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

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

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

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

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

**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. Көмпіректер 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 көмпірекке 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 кестелдер мен табаларды қолдану керек.
- Индукциялық қайнату беті жылулық соққыға төзімді. Ол суыққа және ыстыққа сезімтал емес.

## ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

---

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

## ЭЛЕКТР ҚУАТЫН ҮНЕМДЕУ



Электр қуатын үнемдеуге жауапты тәсіл үй бюджетін үнемдеуді қарастырып қана қоймай, қоршаған ортаны қорғауда 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

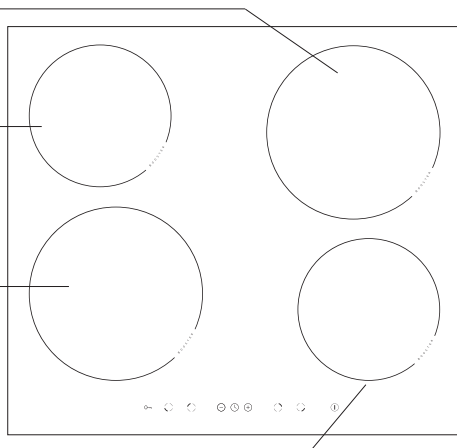
## Қайнату бетінің сипаттамасы ВН16\*

Индукциялық конфорка  
**booster** (артқы оң жақ)

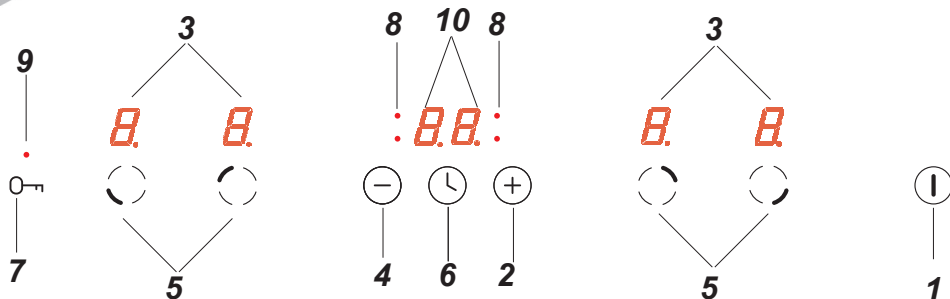
Индукциялық конфорка  
**booster** (артқы сол жақ)

Индукциялық конфорка  
**booster** (алдыңғы сол жақ)

Индукциялық конфорка  
**booster** (алдыңғы оң жақ)



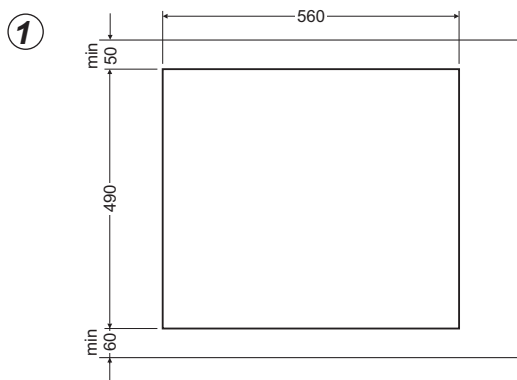
## Басқару панелі



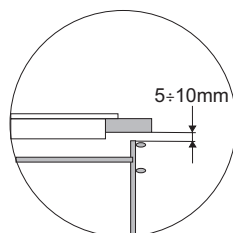
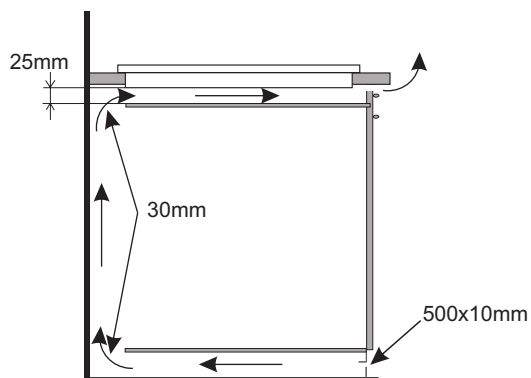
1. Беттің қосу / сөндіру сенсорлық батырмасы
2. Сенорлық батырма плюс
3. Конфорка көрсеткіші
4. Сенорлық батырма минус
5. Конфорка таңдайтын сенсорлық батырма
6. Сенсорлы уақыт батырмасы
7. Сенсорлы тосқауыл батырмасы
8. Дабылдық уақыт жарық диоды
9. Сенсорлы тосқауыл батырмасының дабыл жарық диоды
10. Сағат көрсеткіші

### ► Үстел бетін қайнату бетін орнатуға дайындау

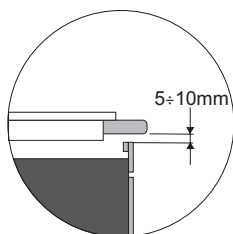
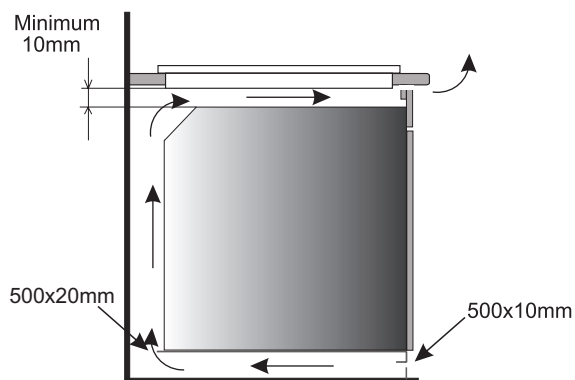
- Қалыңдығы 28 - 40 мм аралығында үстел бетін таңдау, үстел бетінің ені- 600 мм кем болмауы керек. Үстел беті тегіс және тұрақты болуы керек. Үстел бетін қабырғаға бекітіп, ылғал мен судың енуін болдырмау үшін тығыздау керек.
- Қуыс шеті мен үстел бетінің алдыңғы жиегіне дейінгі қашықтық 60 мм кем болмауы 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°С 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**



## 2 сурет



Шкаф тақтайына орнату



Желдеткіші бар духовка шкафының үстіне жұмыс тақташасына орнату.

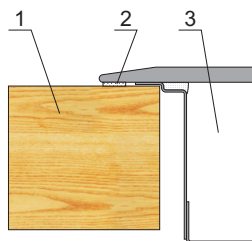


Қайнату бетін желдету жүйесі жоқ духовка шкафының үстіне орнатуға тыйым салынады.

### ▶ 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 тек электрлік жалғау сызбасына сәйкес клемма блогындағы сәйкес қышқыштар арқылы ғана жалғайды. Қайнату бетінің төменгі бөлігіндегі электрлік жалғаулардың сызбасы жалқышта 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.



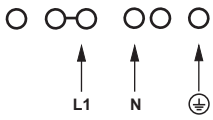

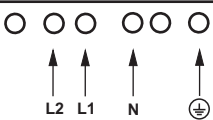

**Электрлік жалғау сызбасына сәйкес келмейтін жалғау істен шығуы алып келуі мүмкін.**

**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).

МҮМКІН ЭЛЕКТРЛІК ЖАЛҒАУ СЫЗБАСЫ					
Назар аударыңыз! Конфорка кернеуі 230В					
Назар аударыңыз! Әрбір жалғау үшін қорғаныш сымын  клеммасымен жалғау қажет				Түрі / Сымның қимасы  Ұсынылатын қорек шоғырсымы	Сақтан- дырғыш
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 мм²	ең кем 30 А
2*	230/400В желі үшін бейтарап сыммен екі фазалы жалғау, бейтарап сым N, қорғаныштық сым  жалғанады.	2кВ дейін		HO5VV-FG 4X2,5мм²	ең кем 16 А
L1=R, L2=S, L3=T, N= сым клеммасы бейтарап,  =жерге тұйықтау клеммасы					

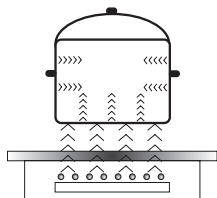
\* Үшфазалы желі жағдайында 230/400В қайнату бетінің ішкі электрлік бөлігімен жалғанбаған қалған сымды клеммаға жалғау керек: L3.

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

## Қайнату бетін алғаш қосар алдында

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

## Индукциялық жол жұмысының қағидалары



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

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

Жалпы алғанда, индукциялық технология мына екі артықшылығымен сипатталады:

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

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

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

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

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

# ПАЙДАЛАНУ

## Қорғаныс құрылғысы:

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

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


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

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

## Индукциялық өрісте ыдыстың бар екендігін білдіретін детектор

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

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

Егер конфоркада ыдыс болмаса немесе сәйкес келмейтін ыдыс орнатылса, онда дисплейде пісіру бетіндегі белгі көрсетіледі  . Конфорка іске қосылмайды. Егер 10 минут ішінде ыдыс танылмаса, плитаның қосылу операциясы тоқтатылады.

Конфорканы сөндіру үшін оны сенсорлық контроллер көмегімен сөндіру керек, яғни тек одан ыдысты алу жеткілісіз.



## 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.

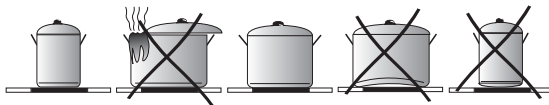
Плитаны пайдалану аяқталғаннан кейін ыдыс детекторының нұсқауларын басшылыққа алмастан реттегіш конфоркасын сөндіріңіз.



## ПАЙДАЛАНУ

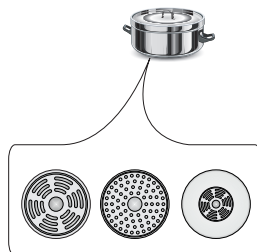
Ыдыстың тиісті сапасы плитаның жоғары өнімділігіне қол жеткізудің негізгі шарты болып табылады.

### ▶ 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 қапқақтың 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.

<b>Таңбалану</b> <b>Ас үй ыдысында</b>		<b>Затбелгіде ыдыстың индукциялық плиталарда қолдану үшін сәйкес келетіндігі туралы ақпараттандыратын белгінің бар екендігін тексеріңіз.</b>
	Магнитті материалдардан (эмальданған металл жапырағынан, феррит тот баспайтын болаттан, шойыннан) жасалынған кастрөлдерді қолданыңыз, кастрөл түбіне магнит жақындатып, тексеріп көріңіз (жабысуы тиіс).	
<b>Тот баспайтын болат</b>	Ыдыстың бар екендігін танымайды	
	Ферромагнитті болаттан жасалынған ыдыстан өзге 3а	
<b>Алюминий</b>	Ыдыстың бар екендігін танымайды	
<b>Шойын</b>	Жоғары тиімділік	
	Назар аударыңыз: Кастрөлдер плитаға сызат түсіруі мүмкін	
<b>Эмальданған болат</b>	Жоғары тиімділік	
	Жалпақ, қалың және тегіс түбі бар ыдыс ұсынылады	
<b>Әйнек</b>	Ыдыстың бар екендігін танымайды	
<b>Фарфор</b>	Ыдыстың бар екендігін танымайды	
<b>Мыс түбі бар ыдыс</b>	Ыдыстың бар екендігін танымайды	

### Ыдыстың көлемі.

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

# ПАЙДАЛАНУ

## Басқару панелі

- Қайнату бетін электрлік желіге жалғаған соң барлық индикаторлар уақытша жанады. Пісіру беті пайдалануға дайын.
- Пісіру беті электронды 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 қосылуы болады: егер барлық көрсеткіштерде (3) келесі сан жанса «0»



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

## Конфороканы қосу

Пісіру бетін қосқаннан кейін сенсорлық батырма көмегімен (1) келесі 10 секунд ішінде таңдалған конфороканы қосу керек (5).

1. Таңдалған конфорокаға сәйкес сенсорлы батырмаға жанасқаннан кейін (5), осы конфороканың қуат деңгейі индикаторында жарықтандырылған сан жыпылықтай бастайды „0”.
2. «+» (2) сенсорлық батырмасын немесе «-» (4) батырмасын басып, біз белгіленген қыздыру деңгейін орнатамыз.



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



**Барлық көрсеткіштерде сан немесе әріп жарқыраған кезде, конфорока қосылуы күйінде болады, бұл конфороканың қыздыру қуатының деңгейін орнатуға дайын екендігін көрсетеді.**

## Индукциялық конфороканың қыздыру қуатының деңгейін орнату

Жанып тұрған санның конфорока индикаторы жыпылықтап тұрғанда (3) “0” „+” (2) және „-” (4) сенсорлы батырмалар көмегімен қыздыру қуаты деңгейін реттеуді бастау керек.

# ПАЙДАЛАНУ

## Конфоркаларды сөндіру

- Конфорка қосулы күйінде орналасады. Қыздыру қуаты деңгейі индикаторы жыпылықтайды.
- Конфорка пешті қосу/сөндіру сенсорлы батырмасына жанасқаннан кейін немесе сенсорлы батырманы 3 секунд бойы басып ұстап тұрғанда сөнеді (5).

## 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 «Р» функциясы

Booster қызметі конфорка қуатын Ø 210-220 – 2000Вт 3000Вт дейін арттыруға негізделеді, конфоркасы Ø 160-180 - 1200Вт-тан 1400Вт-қа.

«Booster» функциясы қосу үшін конфорканы таңдау керек, онда қуат деңгейін «9»-ға орнатып, қайтадан «+» (2) сенсорлық батырмасына басу керек, бұл туралы конфорка көрсеткішінде «Р» әрпінің пайда болуы хабарлайды.

«Booster» функциясының сөндірілуі индукциялық конфорка қосулы болған кезде немесе индукциялық конфоркадан ыдысты алып тастағаннан кейін «-» (4) сенсорлық батырмасына қайта жанасқаннан кейін жүргізіледі.



**Конфорканың жұмыс уақыты Ø 210-220 және Ø 160-180 Booster қызметі режимінде сенсорлы тақтамен 10 минутқа дейін шектеулі болады. Booster функциясы автоматты түрде өшірілгеннен кейін, конфорка одан әрі ең төменгі қуатта қыздырылады.**

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

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

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

# 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 қосұлы немесе сөніп тұрғанда ғана мүмкін болады.

## Тосқауыл қызметін қосу және сөндіру.

Пеш тосқауылы қызметін қосу және сөндіруді сенсорлы батырманы басып (7) және 5 секунд бойы ұстап тұру арқылы жүзеге асырады. Тосқауыл қызметі қосылғанда дабыл жарық диоды жанады (9).



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. Температура 45°C төмендегенде қалдық жылу индикаторы 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.

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

Қыздыру қуатының деңгейі	Сағат тәртібіндегі максималды жұмыс уақыты
L/	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 **(5)**
- Одан соң сенсорлы „+“ **(2)** және „-“ **(4)** батырмаларымен қуат деңгейін 1-8 аралығында реттеп, сенсорлы батырманы қайта басу керек. **(5)**
- Дисплейде белгіленген қуат мәні және А әрпі кезектесіп жыпылықтайды.

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

Қыздыру қуаты 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. Оларды сонымен қатар таймер ретінде қолдануға болады.

- (5) сенсорлық батырмасымен сәйкес конфорканы таңдаймыз. „0” саны жыпылықтайды.
- Сосын 0 секунд ішінде «+»(2) және «-» (4) сенсорлық батырмаларының көмегімен қажетті қуат деңгейін 1-9 диапазонында бағдарламалау керек.
- Одан соң 10 секунд ішінде сенсорлы батырманы басу арқылы таймерді қосыңыз (6).
- «+» (2) немесе «-» (4) сенсорлық батырмасының көмегімен тамақ дайындауға қажетті уақытты бағдарламалауға болады (01 бастап 99 минутқа дейін).
- Уақыт индикаторы жанында конфоркаға сәйкес дабыл жарық диоды жанады (8).



**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 (8).**

### Тағам дайындаудың бағдарламаланған уақытын өзгерту

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

- (5) сенсорлық батырмасымен біз сәйкес конфорканы таңдаймыз. Қыздыру қуаты мәні жанады және жыпылықтайды.
- Одан соң 10 секунд ішінде сенсорлы батырманы басу арқылы таймерді қосыңыз (6).
- «+» (2) сенсорлық батырмасының немесе «-» (4) сенсорлық батырмасының көмегімен біз сағаттағы уақытты орнатамыз.

### Тағам дайындау барысын бақылау

Әзірлеу уақытының соңына дейін қалған уақытты, кез келген сәтте сенсорлы уақыт батырмасын басу арқылы білуге болады (6). Сәйкес конфорка үшін таймер жұмысының белсенді уақыты жыпылықтайтын жарық диодымен белгіленеді (8).

# 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:

- (5) сенсорлық батырмасының көмегімен конфорка қосылады. Қыздыру қуатының саны жарығырақ жарқырай бастайды.
- Одан соң сенсорлы батырманы басып (6), оны 3 секунд ұстап тұру немесе „+” (2) және „-” (4) сенсорлы батырмалар көмегімен минут мәнін „00” дейін өзгерту керек.

## Сағатты таймер ретінде қолдану

---

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

### Таймерді қосу

---

Пісіру беті сөндірулі болған кезде:

- Пісіру бетін (1) пісіру бетінің қосу/сөндіру сенсорлық батырмасына басу арқылы қосамыз.
- Одан соң сенсорлы батырмамен (6) минут өрісін іске қосу керек.
- «+» (2) немесе «-» (4) сенсорлық батырмасының көмегімен таймер уақытын орнату керек.

### Таймерді сөндіру

---

Бағдарламаланған уақыт аяқталғаннан кейін ұзақ дыбыстық сигнал қосылады, оны кез келген сенсорлық батырмаға жанасу арқылы сөндіруге немесе оның 2 минут аяқталғаннан кейін автоматты түрде сөнуін күтуге болады.

Таймерді белгіленген уақытқа дейін сөндіру қажеттілігі туындаған кезде:

- Сенсорлы батырманы басып (6), оны 3 секунд бойы ұстап тұру немесе минут өрісіндегі сандарды „+” (2) және „-” (4) сенсорлы батырмаларының көмегімен „00” дейін өзгерту керек.
- Сағатты таймер ретінде бағдарламалаған кезде олар тамақ дайындау уақытын бағдарламалауға болатын сағат ретінде жұмыс істемейді.



**Минут таймері қызметі уақыт қызметі қосылғанда өшеді.**



# ПАЙДАЛАНУ

---

## Жылыту функциясы

---

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

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

Тағам жылыту функциясын кез келген конфоркада қосуға болады.

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

Тағам жылыту функциясы «0 1» қалыптары арасындағы жылытудың қосымша қуаты ретінде ұсынылады және көрсеткіште «**L**» белгісі түрінде көрсетіледі.

Қыздыруды функциясын қосу тармақта сипатталғандай жүзеге асырылады

« **Конфоркаларды қосу** »

Қыздыруды функциясын сөндіру тармақта сипатталғандай жүзеге асырылады

„**Конфоркаларды сөндіру**“.

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

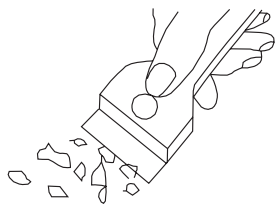


Шыныкерамиканы тазалау үшін шыныны тазалау әдістері қолданылады. Ешқашан да абразивті немесе күшті тазалау құралдарын, сонымен қатар, тазалауға арналған құмды және беті қатпарлы ысқышты пайдалануға болмайды.

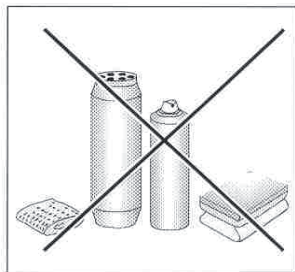
Бумен тазартқыштар қолдануға тыйым салынады

### Өр 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.

Силит қолдануға тыйым салынады.

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

## ТАЗАЛАУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

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

**Қайнату бетінің шыныкерамикасын дұрыс пайдаланбаған жағдайда өндіруші ешқандай жауапкершілікте болмайды!**

### Назар аударыңыз!

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

### Назар аударыңыз!

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

## Мерзімді тексерістер

Плитаны тазалықта ұстауға бағытталған әрекеттерден басқа:

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

### Назар аударыңыз!

Барлық жөндеу және реттеу жұмыстарын сәйкес сервистік қызмет көрсету орталығы немесе сәйкес өкілеттіліктерге 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 орындай 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 (конфороканы сөндіруден 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	- конфороканы қайтадан қосу
	- сенсорлық батырма(лар) жабық немесе ластанған	- сенсорлық батырмаларды ашу немесе тазарту
	- электронды элементтердің қызып кетуі	

## АҚАУ ПАЙДА БОЛҒАН КЕЗДЕГІ ӨРЕКЕТ ЕРЕЖЕСІ

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

## ТЕХНИКАЛЫҚ МӘЛІМЕТТЕР

---

Нақты кернеу	400В 2кВ~50 Гц
Қайнату бетінің нақты қуаты:	7,4 кВт
Моделі	ВНІ6*
- индукциялық конфорка:	
- индукциялық конфорка: Ø 160-180 мм	1200Вт
- индукциялық конфорка: Ø 210-220 мм	2000Вт
- индукциялық конфорка Booster: Ø 210-220 мм	2000/3000Вт
- индукциялық конфорка Booster: Ø 160-180 мм	1200/1400Вт
Өлшемдері	592 x 522 x 50;
Салмағы	са.10,5 кг;

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

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

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

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

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

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

*Інструкцію необхідно зберігати у легкодоступному місці.*

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

### **Увага!**

*Використовуйте пристрій тільки після прочитання цієї інструкції.*

*Пристрій був розроблений виключно, як пристрій для приготування їжі.*

*Будь-яке інше застосування (наприклад, обігрів приміщень) не відповідає її призначенню і може бути небезпечним.*

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

*Пристрій був розроблений виключно, як пристрій для приготування їжі.*

*Будь-яке інше застосування (наприклад, обігрів приміщень) не відповідає її призначенню і може бути небезпечним.*

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

## ЗМІСТ

---

Загальна інформація.....	31
Вказівки щодо безпеки експлуатації.....	33
Опис виробу.....	38
Установка.....	39
Експлуатація.....	44
Чистка та догляд.....	55
Порядок дій у надзвичайних ситуаціях.....	57
Технічні дані.....	59



## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

---

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

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

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

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

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

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

## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

---

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

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

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

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

## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

---

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

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

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

• Варильну поверхню повинен підключати кваліфікований фахівець - електрик.

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

• Меблі, в які вбудовується варильна поверхня, повинні витримувати температуру близько 100°C.

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 „H” і, як при першому включенні, ключ блокування.

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

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

• Не використовуйте посуд з пластику і алюмінієвої фольги.

Вони розплавляються при високих температурах і можуть пошкодити склокераміку.

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

• Якщо все ж цього не вдалося уникнути, ні в якому разі не можна вимикати варильну поверхню, потрібно негайно зішкребти розсіпані продукти або пластик за допомогою скребка. Беретти 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

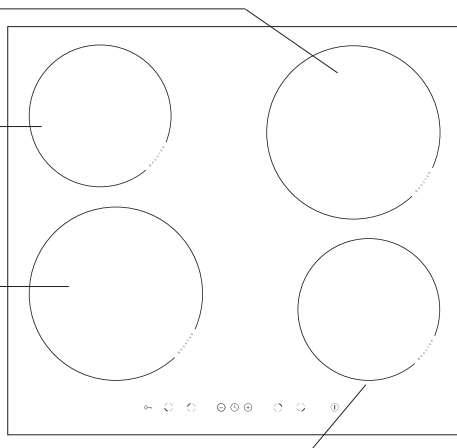
### Опис варильної поверхні ВНІ6\*

Індукційна конфорка **booster**  
(задня права)

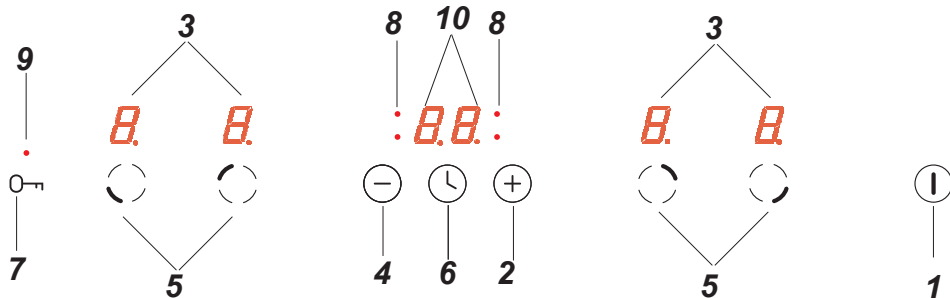
Індукційна конфорка **booster**  
(задня ліва)

Індукційна конфорка **booster**  
(передня ліва)

Індукційна конфорка **booster**  
(передня права)



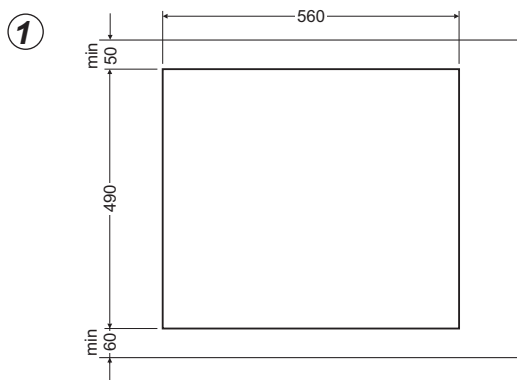
### Панель управління



1. Сенсор ввімкнути/ вимкнути плити
2. Сенсор плюс
3. Індикатор конфорки
4. Сенсор мінус
5. Сенсор вибору конфорки
6. Сенсор годинника
7. Сенсор ключ
8. Світлодіод годинника
9. Світлодіод сенсора ключ
10. Індикатор годинника

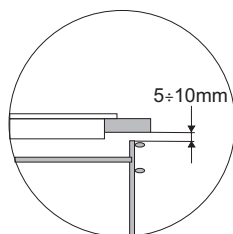
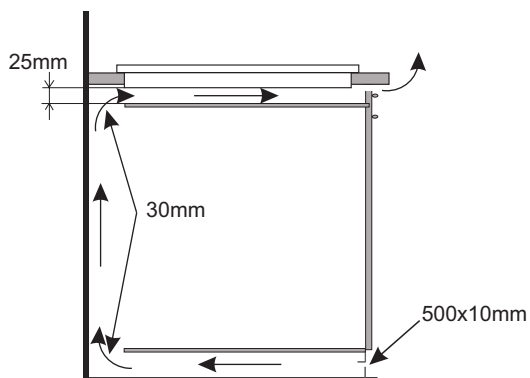
### Підготовка стільниці для встановлення варильної поверхні

- Товщина стільниці повинна міститися в діапазоні від 28 до 40 мм, глибина стільниці – не менше 600 мм. Стільниця повинна бути плоскою, її необхідно вирівняти по горизонталі. Слід ущільнити та захистити стільницю зі сторони стіни від потрапляння вологи.
- Відстань від краю отвору до переднього краю стільниці повинна становити не менше 60 мм, а з заду – не менше 50 мм.
- Відстань від краю отвору до бічної стіни меблів має становити не менше 55 мм.
- Вбудовані меблі повинні мати облицювку і клеї для її приклеювання, стійкі до температури  $+100^{\circ}\text{C}$ . Невиконання цієї вимоги може призвести до деформації поверхні і відклеювання облицювки.
- Краї отвору необхідно захистити матеріалом, стійким до поглинання вологи.
- Отвір у стільниці необхідно виконати згідно з розмірами, поданими на рис. 1.
- Під варильною поверхнею необхідно залишити не менше 25 мм вільного простору для циркуляції повітря щоб уникнути перегріву навколо варильною поверхні, мал. 2

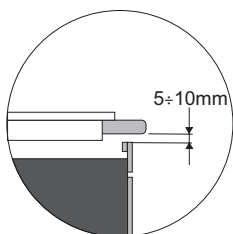
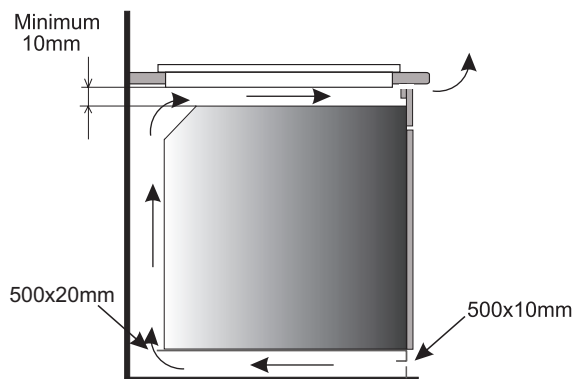


# УСТАНОВКА

Мал. 2



Установка в стільницю шафи.



Установка в робочу стільницю над духовою шафою з вентиляцією.



Забороняється встановлювати варильну поверхню над духовою шафою без системи вентиляції



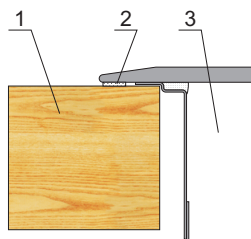
# УСТАНОВКА

---

## 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

## 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.



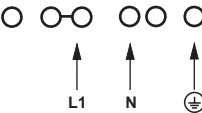

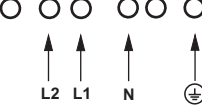

Перед підключенням варильної поверхні до електричної мережі, необхідно ознайомитися з інформацією на заводській табличці і схемі підключення.

**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 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	мін.16 А
L1=R, L2=S, L3=T, N=клема проводу нейтрального,  =клема проводу заземлення					

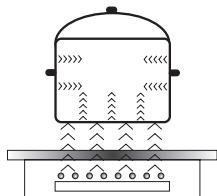
\* У разі трифазної мережі 230/400В провід, що залишився, під'єднати до клеми: L3, яка не з'єднана з внутрішньою електричною частиною варильної поверхні.

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

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

### ▶ Детектор присутності каструлі в індукційному полі.

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

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

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

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

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



### **Детектор каструль не працює як сенсор ввімкнути/ вимкнути варильну поверхню.**

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

Кожне спрацювання сенсора супроводжує звуковий сигнал.

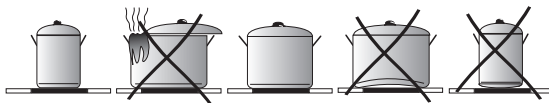
Потрібно звертати увагу, щоб при ввімкненні і вимкненні, а також при визначенні ступеню сили нагрівання **завжди натискати тільки один сенсор**. У випадку одночасного натискання більшої кількості сенсорів (крім годинника і ключа), система ігнорує введені сигнали управління, а при тривалому натисканні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

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

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

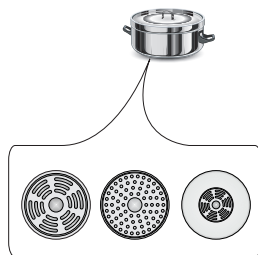
Відповідна якість посуду є необхідною умовою для отримання хорошої продуктивності роботи поверхні.

### Вибір посуду для приготування їжі в індукційному полі.



#### 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 каструл були сухими: при заповненні каструлі або при використанні каструлі, вийнятої з холодильника, потрібно перед установкою її на конфорці перевірити, чи нижня поверхня повністю суха. Це дозволить запобігти забрудненню варильної поверхні.
- Кришка на каструлі запобігає виходу тепла і таким чином зменшує час 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 каструлі 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		<b>Перевірте, розміщений на етикетці знак, що інформує, що кастрюлю можна використовувати для приготування їжі на індукційній варильній поверхні</b>
		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 кастрюль з феромагнітної сталі
Алюміній		Не виявляє присутності каструлі
Чавун		Висока ефективність Увага: каструлі можуть подряпати конфорку
Емальована сталь		Висока ефективність Рекомендується посуд з плоским, товстим і гладким дном
Скло		Не виявляє присутності каструлі
Фарфор		Не виявляє присутності каструлі
Посуд з мідним дном		Не виявляє присутності каструлі

### Розміри посуду.

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

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

---

## Панель 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 панель 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 (5).

1. Натискаючи на сенсор вибору конфорки (5), на відповідному індикаторі рівня потужності цієї конфорки починає періодично підсвічуватись „0”.
2. Натискаючи сенсор „+” (2) або сенсор „-” (4) встановлюємо бажаний ступінь нагрівання.



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



**Варильна панель 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 по чергово світяться конфорка (3) і цифра “0”, встановити бажаний ступінь потужності нагрівання сенсорами „+” (2) і „-” (4).



# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

---

## Вимкнення конфорок

---

- Конфорки повинні бути активні. Індикатор ступеню потужності нагрівання світиться періодично.
- Вимкнення наступить після натискання сенсора увімк./вимк. варильну поверхню, або притримання сенсору (5) протягом 3 секунд.

## Вимкнення всієї варильної поверхні

---

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

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

## Функція Booster „P”

---

Функція Booster полягає на збільшенні потужності конфорки Ø 210-220 - з 2000Вт до 3000Вт, конфорки Ø 160-180 -з 1200Вт на 1400Вт.

Щоб ввімкнути функцію Booster потрібно вибрати зону готування, встановити ступінь приготування на „9” і знову натиснути сенсор „+” (2), що сигналізується появою літери “P” на дисплеї конфорки.

Вимкнення функції Booster відбувається після повторного натискання сенсору „-” (4) при активній індукційній конфорці, або після зняття каструлі з індукційного поля.



Для конфорки Ø 210-220 і Ø 160-180 час дії функції Booster обмежується панеллю управління 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 перегрівання (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 натисканням сенсора (7), притримуючи його протягом 5 секунд. Увімкнення блокування сигналізується загоранням світлодіоду (9).



Поверхня буде заблокованою аж до розблокування, навіть якщо її вмикати і вимикати. Відключення варильної поверхні від електромережі спричинить вимкнення блокади 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 „Н”. 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.



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

Ступінь потужності нагрівання	Максимальний час роботи в годинах
<b>LI</b>	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 **(5)**
- Тоді сенсором „+” **(2)** і „-” **(4)** встановити ступінь потужності в діапазоні 1-8 та повторно натиснути сенсор **(5)**
- На дисплеї будуть по чергову висвічуватись цифра встановленої потужності та літера A.

По закінченню часу подачі додаткової потужності конфорка автоматично перемикнеться 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 прискорення приготування, то це прискорення з додатковою потужністю продовжить свою роботу до її завершення.

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

---

## Функція годинника

---

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

### Ввімкнення годинника

---

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

- Сенсором (5) вибираємо відповідну конфорку. Цифра „0” світиться періодично.
- За допомогою сенсорів „+” (2) або „-” (4) потрібно запрограмувати необхідний ступінь потужності в діапазоні 1 - 9.
- Тоді протягом 10 секунд необхідно активувати годинник, натискаючи сенсор (6).
- За допомогою сенсора „+” (2) або „-” (4) встановлюємо час готування (01 до 99 хвилин).
- Біля дисплею годинника горить світлодіод (8) відповідної 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 (8).**

### Зміна запрограмованого часу приготування

---

У будь-який момент готування можна змінити запрограмований час його тривалості

- Сенсором (5) обираємо відповідну конфорку. Цифра потужності нагрівання періодично підсвічується.
- Тоді протягом 10 секунд необхідно активувати годинник, натискаючи сенсор (6).
- За допомогою сенсора „+” (2) або сенсора „-” (4) встановлюємо новий час.

### Контроль часу приготування

---

Час, що залишився до кінця приготування, можна перевірити у будь-який момент, натискаючи сенсор годинника (6). Активний час роботи годинника для відповідної конфорки сигналізується мигаючим світлодіодом (8).

# 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 (5) активуємо конфорку. Підсвічується цифра потужності нагрівання.
- Потрібно натиснути сенсор (6), притримати його 3 секунди або встановити час таймера, використовуючи сенсори „+” (2) і „-” (4) у 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 варильної панелі (1), вмикаємо плиту.
- Тоді сенсором (6) активувати таймер.
- За допомогою сенсора „+” (2) або „-” (4) встановлюємо час таймера.

## Вимкнення таймера

---

Після закінчення запрограмованого часу, ввімкнеться тривалий звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши будь-який сенсор або почекати, поки він вимкнеться автоматично через 2 хвилини.

Якщо потрібно відключити сигнал раніше:

- Потрібно натиснути сенсор (6), притримати його 3 секунди або встановити час таймера, використовуючи сенсори „+” (2) і „-” (4) у позицію „00”
- Якщо годинник запрограмований як таймер, він не працює як годинник для програмування часу приготування.



**Функція таймера скасовується в момент активації функції годинника.**

## Функція підігрівання

---

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

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

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

Функція підігрівання страви встановлена як додаткова потужність нагрівання між позицією „0 1” і з'являється на дисплеї як символ „**L**”

Включення функції підігрівання виконується так само, як описано в пункті

**„Ввімкнення конфорки”**

Вимкнення функції підігрівання виконується так само, як описано в пункті

**„Вимкнення конфорок”**.

## ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

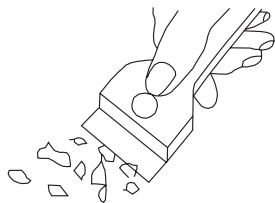


Для чистки склокераміки застосовуються ті ж правила, що й у випадку скляних поверхонь. Ні в якому разі не застосовувати абразивні або агресивні засоби чищення, а також пісок для чистки і губку з шорсткою поверхнею.

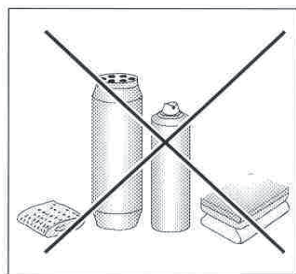
Забороняється застосовувати па-роочисники.

### Чистка після кожного використання

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



*Скребок для чистки варильної поверхні*



### Видалення плям

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

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

## ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

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

### 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.

## 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!

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 введення 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 ввімкнути 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. <b>Важливо!</b> 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 160-180 мм	1200 Вт
- індукційна конфорка: Ø 210-220 мм	2000 Вт
- індукційна конфорка Booster: Ø 210-220 мм	2000/3000 Вт
- індукційна конфорка Booster: Ø 160-180 мм	1200/1400 Вт
Розміри	592 x 522 x 50;
Вага	са.10,5 кг;

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



**Компания изготовитель**

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

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

**Сделано в Польше**

**Претензии по качеству**

**направлять в / Импортёр на территорию РФ**

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