



Руководство по эксплуатации и установке

Индукционная варочная панель со встроенной вытяжкой

Пайдалану және монтаждау жөніндегі нұсқаулық

Сорғыш кіріктірілген индукциялық пісіргіш панель

Navodila za uporabo in montažo

Indukcijsko kuhališče z vgrajenim odsesavanjem

Upute za uporabu i montažu

Indukcijska ploča za kuhanje s integriranom ventilacijom

HIHM934M

Оглавление

1 Общая информация	2	6 Что делать в случае неполадок?	20
1.1 В данном руководстве вы найдете	2	7 Инструкция по монтажу	21
1.2 Использование по назначению	2	7.1 Указания по безопасности для монтажников	21
2 Указания по технике безопасности и предупреждения	3	7.2 Вентиляция	21
2.1 При подключении и работе	3	7.3 Монтаж	21
2.2 Общие правила при работе с плитой	3	7.4 Вариант встраивания: накладное встраивание	22
2.3 Для пользователей	4	7.5 Наружные размеры	22
2.4 Пояснения к символам и указаниям	5	7.6 Монтаж вытяжной системы	26
3 Описание устройства	6	7.7 Подключение к электросети	27
3.1 Управление с помощью сенсорных клавиш	7	7.8 Начало использования (первое включение) ..	27
3.2 Информация о слайдере (сенсорное поле)	7	8 Технические характеристики	27
4 Управление	8	9 Характеристики измерения эффективности ...	28
4.1 Индукционная варочная панель	8	10 Экологическая информация	28
4.2 Распознавание посуды	8	11 Вывод из эксплуатации, утилизация	29
4.3 Ограничение продолжительности работы	8	11.1 Вывод из эксплуатации	29
4.4 Другие функции	8	11.2 Утилизация упаковки	29
4.5 Защита от перегрева (индукция)	8	11.3 Утилизация отслуживших изделий	29
4.6 Посуда для индукционной варочной панели	9		
4.7 Советы по экономии электроэнергии	9		
4.8 Мощность нагрева	9		
4.9 Индикатор остаточного тепла	9		
4.10 Управление клавишами	10		
4.11 Включение индукционной варочной панели и конфорок	10		
4.12 Выключение конфорки	10		
4.13 Выключение варочной панели	10		
4.14 Функция ПАУЗА	11		
4.15 Функция восстановления режима	11		
4.16 Защита от детей	12		
4.17 Функция «мост»	12		
4.18 Автоматическое отключение (таймер)	13		
4.19 Таймер с функцией оповещения (для приготовления яиц)	13		
4.20 Автоматическое доведение до кипения	14		
4.21 Функция поддержки температуры	14		
4.22 Блокировка	15		
4.23 Режим максимальной мощности	15		
4.24 Регулирование мощности нагрева	15		
4.25 Использование вытяжки	16		
4.25.1 Включение и выключение конфорок	16		
4.25.2 Настраиваемый инерционный режим вытяжки	16		
4.25.3 Указания по монтажу	17		
4.25.4 Индикатор автоматического выключения ..	17		
4.25.5 Индикатор автоматического выключения ..	17		
4.25.6 Выключение счетчика часов использования угольного фильтра при эксплуатации с вытяжкой	17		
5 Очистка и уход	18		
5.1 Стеклокерамическая панель	18		
5.2 Вытяжка	19		

1 Общая информация

1.1 В данном руководстве вы найдете...

Перед эксплуатацией прибора ознакомьтесь с настоящим руководством. В нем вы найдете важные указания касательно вашей безопасности, использования, ухода и обслуживания прибора, которые помогут продлить срок его службы.

При обнаружении неисправности сначала обратитесь к разделу «Что делать в случае неполадок?».

Некоторые неисправности вы можете устранить самостоятельно, не обращаясь в сервисный центр.

Просьба сохранить настоящее руководство. В случае передачи изделия новому владельцу передайте руководство по эксплуатации и установке вместе с ним!

1.2 Использование по назначению

Варочную панель следует использовать только для приготовления пищи в домашних и схожих с домашними условиях. Схожие с домашними условия:

- Использование в магазинах, офисах и других подобных условиях работы
- Использование на сельскохозяйственных предприятиях
- Использование гостями в отелях, мотелях и других типичных условиях проживания
- Использование в отелях типа «постель и завтрак»
- Ее нельзя использовать не по назначению. Также нельзя оставлять плиту без присмотра.

2 Указания по технике безопасности и предупреждения

2.1 При подключении и работе

- Прибор изготовлен в соответствии с действующими предписаниями в области безопасности.
- Подключение к электросети, техническое обслуживание и ремонтные работы может выполнять только специалист авторизованного сервисного центра, с учетом всех действующих предписаний по технике безопасности. Ненадлежащее выполнение работ создает угрозу вашей безопасности.
- Во избежание повреждений заменять поврежденный сетевой кабель может производитель прибора, его сервисный центр или специалист авторизованного сервисного центра.
- Запрещено использовать устройство с внешним таймером или внешней телемеханической системой.

2.2 Общие правила при работе с плитой

- При приготовлении на высокой мощности нагрев происходит очень быстро, поэтому никогда не оставляйте индукционную варочную панель без присмотра.
- При приготовлении следите за интенсивностью нагрева конфорок. Не нагревайте пустую посуду, так как она может перегреться.
- Не ставьте пустую посуду на включенные конфорки.
- Будьте осторожны при использовании кастрюль с двойными стенками. Жидкость в таких кастрюлях быстро вываривается! Это приводит к повреждениям кастрюли и варочной панели. Ответственность со стороны производителя в таких случаях исключена!
- После использования обязательно выключайте конфорку с помощью клавиши ВКЛ./ВЫКЛ. или клавиши минуса, не полагайтесь только на функцию распознавания посуды.
- Перегретые жир и масло могут самовоспламениться. Готовьте блюда с жирами и маслами только под наблюдением. Воспламенившиеся жиры и масла никогда не гасите водой! Выключите прибор, затем осторожно накройте пламя крышкой или пламягасящим покрывалом.
- Стеклокерамическая панель очень прочная. Однако не допускайте падения твердых предметов на стеклокерамическую панель. Точечные удары по поверхности могут привести к расколу стеклокерамической панели.

- При разломе, эрозии, трещинах или других повреждениях стеклокерамической панели существует опасность поражения электрическим током. Сразу же выключите прибор. Немедленно отключите предохранители в доме и свяжитесь с сервисной службой.
- Если вы не можете выключить аппарат из-за неисправности сенсорной панели управления, немедленно выключите предохранитель, к которому подключен прибор, и свяжитесь с сервисным центром.
- Будьте осторожны, используя приборы! Соединительные провода не должны соприкасаться с горячими конфорками.
- Опасность пожара: не кладите предметы на индукционную поверхность.
- На стеклокерамическую панель нельзя класть предметы.
- Не кладите алюминиевую фольгу и пластиковые предметы на конфорки. Не кладите рядом с горячей конфоркой плавящиеся предметы, например, из пластика и пленки, а также сахар и блюда, содержащие сахар. Если на горячую стеклокерамическую панель просыпался сахар, во избежание повреждения поверхности немедленно, пока сахар еще горячий, удалите его с помощью скребка.
- Не кладите металлические предметы (посуду, столовые приборы, крышку вентилятора и т. п.) на индукционные варочные панели, так как они могут нагреться. Опасность ожога!
- Не храните под варочной панелью горючие и легковоспламеняющиеся вещества, а также чувствительные к высокой температуре предметы.
- Металлические украшения и предметы, которые вы носите на себе, могут сильно нагреваться в непосредственной близости от индукционной варочной панели. Осторожно: опасность ожогов! Это не относится к немагнитизирующимся предметам (напр., золотые и серебряные кольца).
- Никогда не нагревайте на конфорках закрытые консервные банки и упаковку с комбинированным покрытием. Из-за подвода энергии они могут взорваться!
- Содержите клавиши в постоянной чистоте, так как они могут распознать грязные пятна как прикосновение пальца. Не кладите на сенсорные клавиши предметы (посуду, кухонные полотенца и т. д.).

- Если из посуды сбежала жидкость и разлилась на сенсорных клавишах, нажмите клавишу выключения.
- Не придвигайте горячие кастрюли и сковороды к сенсорным клавишам и не накрывайте сенсорные клавиши. В этом случае устройство автоматически выключается.
- Всегда ставьте кастрюлю по центру конфорки.
- По возможности ставьте большую посуду на задние конфорки, чтобы сенсорные клавиши не нагревались слишком сильно (перегрев сенсорной панели управления; сообщение о неисправности E2, выключение сенсорной панели управления).
- Если у вас в доме живут домашние животные, которые могут находиться вблизи прибора, используйте функцию Защитная блокировка.
- Если во встроенной кухонной плите происходит пиролиз, индукционную поверхность использовать нельзя.
- Для очистки стеклокерамической панели никогда не пользуйтесь пароочистителем и подобными приборами!
- Следите, чтобы в непосредственной близости вытяжки варочной панели не находились предметы (например, салфетки). Поток воздуха может затянуть их в вытяжку. Не храните рядом с прибором жидкости и мелкие предметы.
- Не используйте прибор без вставленного жирового фильтра.
- Загрязненные жиром фильтры являются источником опасности возгорания!
- Жарить во фритюре разрешено только под постоянным надзором, фламбировать запрещено!
- При эксплуатации с древесными, угольными, газовыми или масляными каминами необходимо обеспечить достаточный приток воздуха. Максимально допустимое пониженное давление в дымоотводном колпаке помещения с камином не должно превышать 4 Па (0,04 мбар), в противном случае есть опасность отравления.
- При приготовлении пищи влага испаряется и попадает в воздух помещения.
- В режиме рециркуляции воздуха удаляется лишь незначительное количество испарений. Поэтому необходимо постоянно обеспечивать подачу достаточного количества свежего воздуха, например, из открытого окна или системы вентиляции помещения.

- Поддерживайте в помещении нормальный комфортный микроклимат (45–60 % влажности воздуха).
- После каждого использования прибора в режиме рециркуляции воздуха переключайте вытяжку варочной панели приблизительно на 20 минут на низкий уровень мощности или активируйте автоматический инерционный режим. Эта функция индукционной варочной панели является стандартной. См. раздел «Инерционный режим».

2.3 Для пользователей

- Приборы могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с физическими, сенсорными или умственными нарушениями или недостатком опыта и (или) знаний, если они используют прибор под надзором, а также если их проинструктировали по безопасному использованию прибора, и они поняли соответствующие риски. Детям запрещено играть с прибором. Детям разрешено заниматься очисткой и техническим обслуживанием прибора исключительно под надзором.
- Поверхности нагрева во время эксплуатации становятся горячими. По этой причине нельзя допускать к плите детей.
- Разрешено использовать только защитные решетки или крышки варочной панели изготовителя варочной панели, а также защитные решетки или крышки варочной панели, указанные и одобренные изготовителем в инструкции по использованию прибора. Использование непригодных защитных решеток или крышек варочной панели может привести к несчастным случаям.
- Пользователи с кардиостимуляторами и имплантированными инсулиновыми помпами, должны убедиться, что индукционная варочная панель не повлияет на работу этих приборов (частотный диапазон индукционной варочной панели — 20-50 кГц). В таких случаях всегда консультируйтесь со своим врачом/кардиологом. Врач/кардиолог сообщит, разрешено ли вам пользоваться индукционной варочной панелью!

2.4 Пояснения к символам и указаниям

Прибор был изготовлен в соответствии с современным уровнем техники. Тем не менее, машины являются источником рисков, которых конструкция прибора не позволяет избежать.

Для обеспечения достаточной безопасности пользователя приводятся дополнительные указания по технике безопасности, отмеченные далее выделенным текстом.

Только соблюдение этих указаний обеспечивается достаточная безопасность эксплуатации.

Выделенные участки текста имеют разное значение:



ЧРЕЗВЫЧАЙНО ОПАСНО

Примечание, указывающее на непосредственную опасность, последствиями которой могут быть смерть или серьезная травма.



ОСТОРОЖНО

Примечание, указывающее на возможно опасную ситуацию, последствиями которой могут быть смерть или серьезная травма.



ВНИМАНИЕ

Примечание, указывающее на опасную ситуацию, последствиями которой могут быть повреждение прибора или легкая травма.



ПРИМЕЧАНИЕ

Примечание, соблюдение которого упрощает использование прибора.

В дополнение к этому в некоторых местах используются следующие знаки опасности:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЭЛЕКТРИЧЕСТВО! ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИЗНИ!

Рядом с этим символом есть детали и узлы под напряжением. Крышки, помеченные этим символом, разрешено снимать только проверенному электрику.



ОСТОРОЖНО! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ!

Этот символ нанесен на нагревающиеся поверхности. Такие поверхности являются источником опасности серьезных ожогов или ошпаривания.

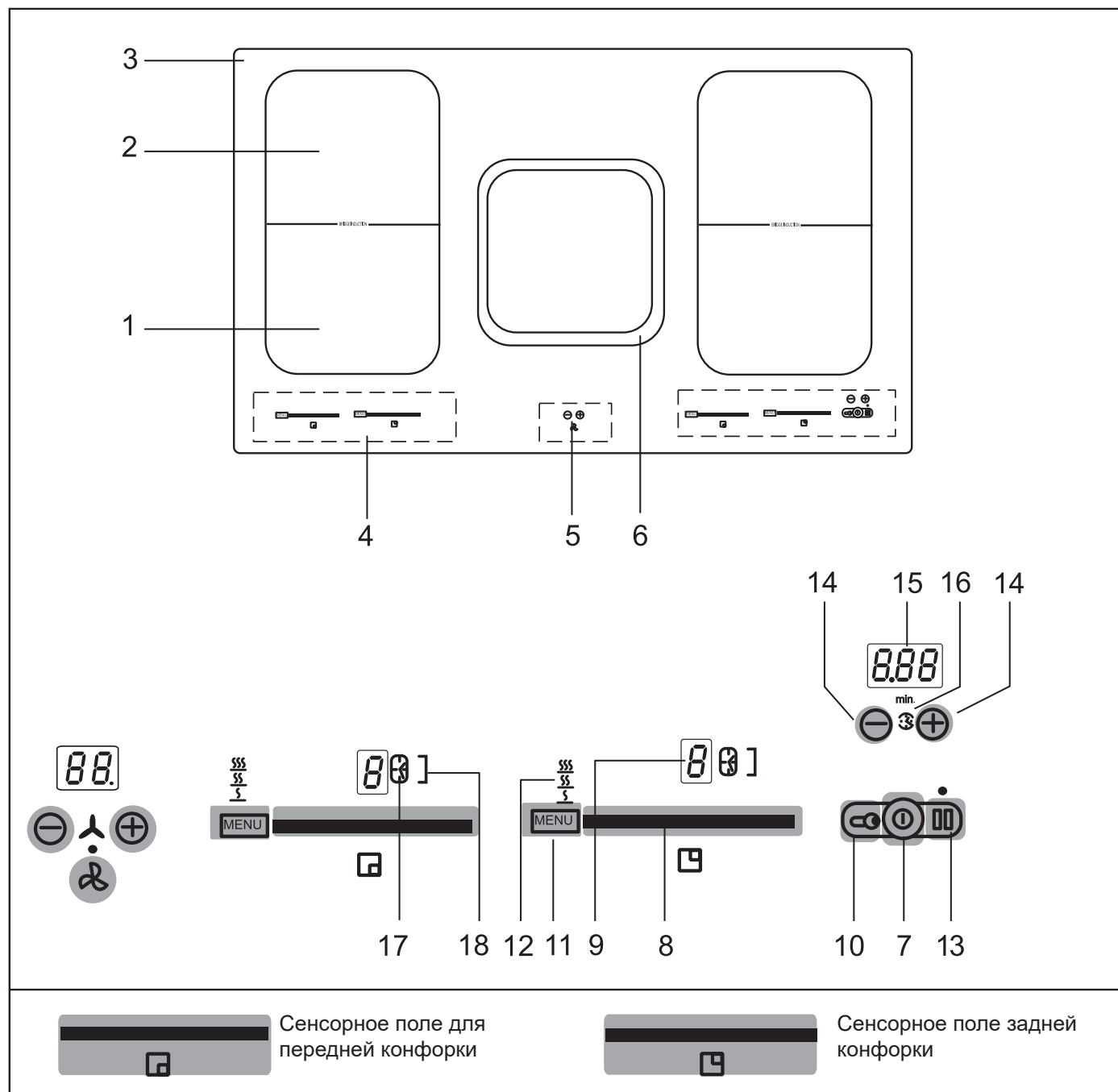
Поверхности могут оставаться горячими и после выключения прибора.



СОБЛЮДАЙТЕ ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИ ЧУВСТВИТЕЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ И УЗЛОВ (ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКИЙ РАЗРЯД).

За крышками, на которые нанесен указанный рядом символ, находятся электростатически опасные компоненты и узлы. Запрещено касаться штекерных разъемов, токопроводящих дорожек и штекеров. Только квалифицированный персонал со знаниями электростатики имеет право вносить изменения в прибор!

3 Описание устройства



Графическое оформление плиты может отличаться от приведенного на рисунке.

1. Передняя индукционная конфорка
2. Задняя индукционная конфорка
3. Стеклокерамическая панель
4. Сенсорная панель управления
5. Управление вентилятором
6. Вентилируемая зона
7. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. (варочная панель)
8. Сенсорное поле (слайдер)
9. Индикатор мощности нагрева

10. Кнопка блокировки
11. Кнопка автоматических программ
12. Индикатор автоматических программ (3 уровня)
13. Кнопка ПАУЗА (значок паузы)
14. Кнопка минус/плюс таймера
15. Индикатор таймера
16. Индикатор приготовления яиц
17. Индикатор таймера конфорки
18. Индикатор функции «мост»

3.1 Управление с помощью сенсорных клавиш

Управление индукционной варочной панелью осуществляется с помощью сенсорных клавиш. Сенсорные клавиши работают следующим образом: быстро коснитесь пальцем символа на стеклокерамической поверхности. О каждом верном прикосновении или нажатии оповещает звуковой сигнал.

Далее по тексту для сенсорной клавиши панели управления используется обозначение «клавиша».

Клавиша ВКЛ./ВЫКЛ. (7)

Эта клавиша приводит прибор в готовность к работе. Она является своеобразным главным выключателем.

Индикатор мощности нагрева (9)

Индикатор показывает установленную мощность нагрева конфорки или:

-  Остаточное тепло
-  Режим максимальной мощности
-  Распознавание посуды
-  Автоматическое доведение до кипения
-  Функция паузы
-  Функция поддержки температуры
-  Защита от детей

Символы

-    Уровни поддержки температуры 42°C / 70°C / 94°C
-  Функция таймера, автоматическое отключение
-  Таймер с функцией оповещения
-  Функция «мост»

Клавиша блокировки (10)

С помощью клавиши блокировки можно блокировать клавиши.

Клавиша автоматических программ (11)

Для растапливания, поддержки температуры и томления

Режим максимальной мощности в сенсорном поле

При выборе режима максимальной мощности на индукционные конфорки подается больше энергии.

Клавиша паузы (13)

Функция паузы на короткое время прерывает приготовление.

Функция восстановления режима (13) (функция восстановления)

При случайном выключении варочной панели можно восстановить последнюю настройку.

Индикация вентилятора

-  .. Почистить жироулавливающий фильтр
-  .. Заменить/восстановить угольный фильтр
-  .. Автоматический инерционный режим деактивирован
-  .. Автоматический инерционный режим активирован

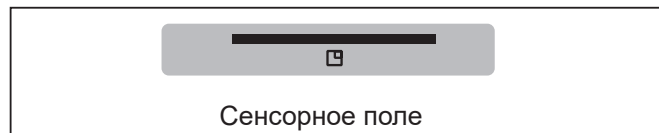
Символы вентилятора

-  ... Вытяжка включена
-  ... Вытяжка в инерционном режиме

3.2 Информация о слайдере (сенсорное поле)

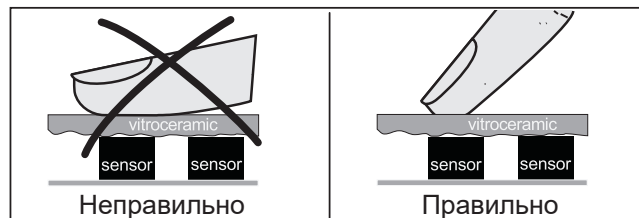
Слайдер работает по принципу сенсорных кнопок. Отличие заключается в том, что Вы прикасаетесь к стеклокерамической поверхности и двигаете палец в нужном направлении. Сенсорное поле распознает это движение и соответствующим образом увеличивает или уменьшает значение индикации (мощность нагрева).

Обозначение «слайдер» [англ.: «slide» = сдвигать, скользить] далее синонимичен обозначению «сенсорное поле».



Что необходимо учитывать во время управления?

Необходимо правильно прикасаться к стеклокерамической поверхности, чтобы не среагировали соседние клавиши / сенсорные поля.

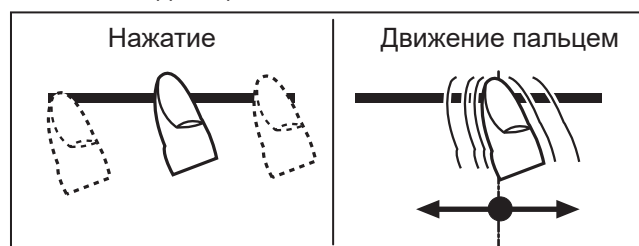


Нажатие сенсорного поля или движение пальцем

Сенсорное поле можно нажать пальцем, в таком случае осуществляется пошаговое изменение значения индикации (мощность нагрева).

Если Вы прикоснулись пальцем к сенсорному полю и двигаете его влево или вправо, значение индикации изменяется плавно.

Чем быстрее движение, тем быстрее изменяется значение индикации.



4 Управление

4.1 Индукционная варочная панель

Варочная поверхность оснащена индукционной варочной панелью. Индукционная катушка под стеклокерамической панелью создает переменное электромагнитное поле, которое, проходя через стеклокерамику, индуцирует ток в дне посуды, в результате чего возникает тепло.

В индукционной конфорке нет нагревательного элемента, передающего тепло продуктам через посуду, необходимое тепло возникает за счет индукционных токов непосредственно в дне посуды.

Преимущества индукционной варочной панели

- при приготовлении пищи на индукционной варочной панели снижается потребление электроэнергии, так как тепло передается непосредственно на дно посуды (необходимо использовать посуду, которая хорошо намагничивается),
- дополнительная безопасность, так как нагрев происходит только в том случае, если на индукционной панели установлена посуда,
- высокая эффективность передачи энергии от индукционной конфорки на дно посуды,
- очень быстрый нагрев,
- меньшая опасность ожогов, так как варочная поверхность нагревается только за счет отдачи тепла дном посуды, поэтому убежавшая пища практически не пригорает,
- быстрая и точная регулировка подаваемой энергии.

4.2 Распознавание посуды

Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда с малым диаметром, передачи энергии не происходит. Об этом сообщает мигающий символ  на индикаторе мощности нагрева.

Как только вы поставите на конфорку подходящую посуду, она начнет работать с установленной мощностью, в это время индикатор мощности нагрева светится. Если вы снимете посуду с конфорки, передача энергии прекратится, а на индикаторе мощности нагрева снова будет мигать символ .

Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой, варочная панель подает ровно столько энергии, сколько требуется для нагрева продуктов в посуде данного размера.

Границы распознавания посуды

Диаметр конфорки (мм)	Рекомендуемый минимальный диаметр дна кастрюли (мм)
220 x 190	115

Диаметр посуды не должен быть меньше определенного, поскольку в противном случае индукционный нагрев не включается. Для максимальной эффективности нагрева всегда ставьте кастрюлю по центру конфорки.



ПРИМЕЧАНИЕ

В зависимости от качества кастрюли требуемый для срабатывания минимальный диаметр может быть разным!

4.3 Ограничение продолжительности работы

Индукционная варочная панель оснащена функцией автоматического ограничения продолжительности работы.

Непрерывная длительность использования каждой конфорки зависит от выбранной мощности нагрева (см. таблицу).

Предпосылка — во время использования не должна изменяться настройка конфорки.

В случае активации автоматического ограничения продолжительности работы конфорка выключится, раздастся звуковой сигнал и на индикаторе высветится символ H.

Функция таймера с автоматическим отключением имеет приоритет перед функцией ограничения продолжительности работы, это значит, что конфорка выключится только по истечении установленного на таймере времени (поэтому возможно приготовление на мощности 9 в течение 99 минут).

Ограничение продолжительности работы

Заданная мощность нагрева	Ограничение времени работы в минутах
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Другие функции

При одновременном прикосновении к нескольким клавишам (напр., вы поставили на клавиши посуду) не включается ни одна из функций.

На индикаторе начнет мигать символ , и раздастся короткий звуковой сигнал. Через несколько секунд панель выключится. Снимите предмет с клавиш.

Для удаления символа  нажмите на ту же клавишу или выключите и снова включите варочную панель.

4.5 Защита от перегрева (индукция)

При длительной работе варочной панели на высокой мощности в условиях высокой температуры в помещении охлаждение электронного модуля может быть недостаточным.

В таких случаях во избежание сильного нагрева электронного блока мощность нагрева варочной панели автоматически снижается. Если в условиях обычного использования варочной панели и при нормальной температуре в помещении на индикаторе часто появляется символ E2, скорее всего, охлаждение прибора недостаточное.

Причиной этого может быть отсутствие вентиляционных отверстий в кухонном элементе. При необходимости проверьте установку (см. раздел «Вентиляция»).

4.6 Посуда для индукционной варочной панели

Для использования на индукционных варочных панелях подходит металлическая посуда, которая хорошо намагничивается. Диаметр дна посуды должен быть достаточно большим.

Используйте только специальную посуду, предназначенную для индукционных варочных панелей.

Пригодная посуда	Непригодная посуда
эмалированная стальная посуда с толстым дном	медная посуда, посуда из нержавеющей стали, алюминия, термостойкого стекла, деревянная, керамическая, глиняная посуда
чугунная посуда с эмалированным дном	
посуда из многослойной нержавеющей стали, ферритной нержавеющей стали или алюминия со специальным дном	

Как проверить, подходит ли посуда?

Вы можете провести описанный ниже опыт с магнитом или проверьте, есть ли на дне посуды значок, подтверждающий, что посуда подходит для использования на индукционных варочных панелях.

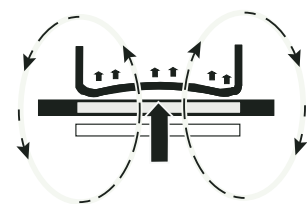
Проверка магнитом

Проведите магнитом по дну посуды. Если магнит пристает к посуде, она подходит для использования на индукционных варочных панелях.



ПРИМЕЧАНИЕ

При приготовлении посуда для индукционных панелей некоторых торговых марок может издавать шумы, что объясняется особенностями изготовления данной посуды.



Неправильно: посуда с выпуклым дном. Электронная система не может правильно определить температуру.

4.7 Советы по экономии электроэнергии

Ниже вы найдете некоторые советы по экономии электроэнергии и эффективному использованию вашей новой индукционной варочной панели.

- Диаметр дна посуды должен совпадать с диаметром конфорки.
- При покупке кастрюль обратите внимание, что часто в данных указывается диаметр верхней части. В большинстве случаев он больше, чем диаметр дна.

- Пользуйтесь сковородками, в которых за счет высокого давления и закрытого пространства значительно сокращается время приготовления и энергопотребление. Меньшее время приготовления позволяет сохранить в продуктах больше витаминов.
- Следите, чтобы в сковородке всегда было достаточное количество жидкости, в противном случае из-за нагрева пустой посуды может повредиться посуда и сама варочная панель.
- По возможности накрывайте посуду крышкой соответствующего размера.
- Посуда должна быть соразмерной величины, т. е. должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потерям электроэнергии.

4.8 Мощность нагрева

Мощность нагрева регулируется в пределах 9 степеней. Ниже в таблице приведены примеры использования каждой степени мощности.

Степень мощности	Использование
0	Выключение, использование остаточного тепла
1	Растапливание $\leq 42^{\circ}\text{C}$
2	Поддержка температуры $\leq 70^{\circ}\text{C}$
3	Томление $\leq 94^{\circ}\text{C}$
1–2	Выпаривание продуктов в небольших количествах
3	Медленное приготовление
4–5	Медленное приготовление большого количества продуктов, дожаривание крупных кусков
6	Жарка, выпаривание сока из мяса
7–8	Жарка
9	Доведение до закипания, обжаривание для получения корочки, жарка
P	Режим максимальной мощности

При использовании посуды без крышек, возможно, следует выбрать более высокий уровень мощности.

4.9 Индикатор остаточного тепла H

Стеклокерамическая варочная панель оборудована индикатором остаточного тепла H. Пока после выключения конфорки горит символ H, вы можете использовать остаточное тепло для подогрева блюда или размораживания продуктов.



ОСТОРОЖНО

Конфорка может оставаться горячей, даже если символ H уже погас. Опасность ожога!

Стеклокерамическая поверхность индукционной панели сама не нагревается, нагрев происходит за счет отдачи тепла дном посуды.

4.10 Управление клавишами

Для описываемого далее способа действия следующую клавишу необходимо активировать в течение 10 секунд. По истечении этого интервала выбор не срабатывает.

4.11 Включение индукционной варочной панели и конфорок



1. Удерживать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ.  нажатой (ок. 1 сек), пока на индикаторах мощности нагрева не появится 0, и не раздастся короткий звуковой сигнал. Система управления готова к работе.

2. Сразу же после этого активируйте сенсорное поле  конфорки. Включается соответствующий уровень мощности.

слева..... Уровень мощности 0

центр..... Уровень мощности 6

справа..... Уровень мощности P*

См. раздел «Информация о слайдере (сенсорное поле)»

Для изменения мощности нагрева или включения еще одной конфорки нажмите на соответствующее сенсорное поле .

3. Поставьте посуду, пригодную для использования на индукционных варочных панелях, на конфорку. Система распознавания типа посуды включит индукционную катушку. Посуда начинает нагреваться. Если на конфорке нет посуды, на индикаторе попеременно высвечиваются заданная мощность нагрева и символ , означающий «Посуда не распознана». При отсутствии посуды через десять минут из соображений безопасности конфорка выключается. По этой теме см. раздел «Распознавание посуды».



4.12 Выключение конфорки

4. а) Коснитесь сенсорного поля  в самой левой точке, или
б) коснитесь сенсорного поля  и передвиньте палец влево, чтобы уменьшить мощность нагрева до 0
с) коснитесь клавиши ВКЛ./ВЫКЛ. . Соответствующие конфорки отключены.

4.13 Выключение варочной панели

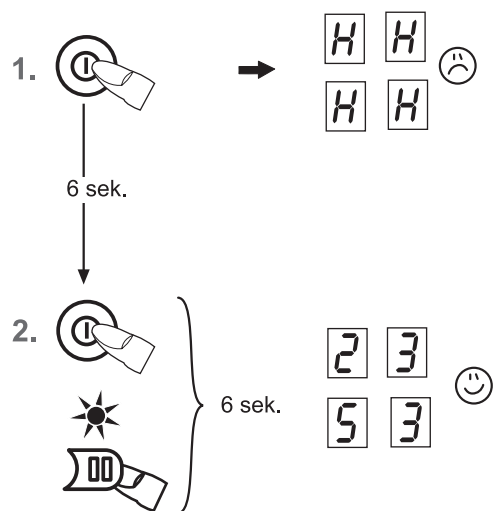
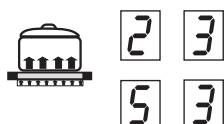
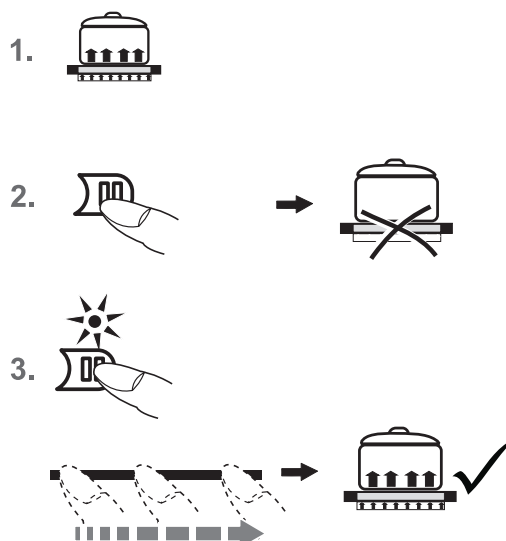
5. Нажмите клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. . Варочная панель полностью выключится независимо от настроек.



ПРИМЕЧАНИЕ

если все конфорки выключаются вручную (уровень мощности 0) и после этого не нажимается никакая клавиша / не активируется никакое сенсорное поле, варочная панель автоматически выключается через 10 с.

*Режим максимальной мощности немедленно активируется. См. раздел «Режим максимальной мощности»



4.14 Функция ПАУЗА

Функция ПАУЗА позволяет прервать процесс приготовления пищи на короткое время, например, чтобы открыть гостям входную дверь. Чтобы продолжить приготовление пищи с прежней мощностью нагрева, необходимо отключить функцию ПАУЗА. Если на конфорке установлен таймер отключения, отсчет времени приостанавливается. После отключения функции отсчет времени возобновляется.

Из соображений безопасности эта функция активна только в течение 10 минут. После этого варочная панель выключается.

1. Посуда стоит на конфорках, задана необходимая мощность нагрева.
2. Прикоснитесь к клавише ПАУЗА. Вместо заданных уровней мощности загорается значок паузы.
3. Чтобы возобновить приготовление, сначала нажмите клавишу ПАУЗА, затем мигающее сенсорное поле слева рядом с клавишей ПАУЗА. При нажатии на сенсорное поле проведите пальцем по всему сенсорному полю. Если в течение 10 секунд Вы не нажмете какую-либо клавишу, функция ПАУЗА сохранится.

4.15 Функция восстановления режима (функция восстановления)

При случайном выключении варочной панели можно восстановить последнюю настройку.

Функция восстановления режима работает, только если включена хотя бы одна конфорка.

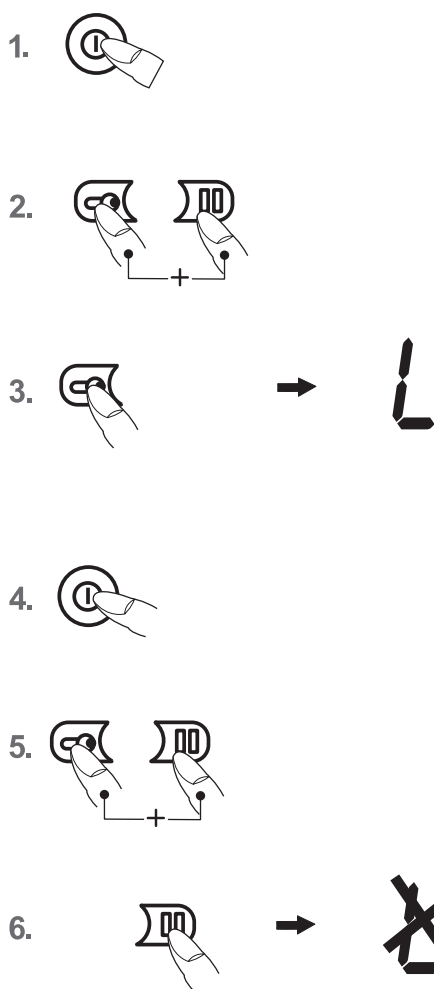
1. Варочную панель случайно отключили клавишей ВКЛ./ВЫКЛ. Светодиод клавиши ПАУЗА мигает. Немедленно нажмите клавишу ПАУЗА.
 2. В течение 6 секунд после выключения повторно нажмите клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. Светодиод клавиши ПАУЗА мигает. Немедленно нажмите клавишу ПАУЗА.
- Исходные уровни мощности восстановлены. Процесс приготовления продолжается.

Восстановить можно следующее:

- Уровни мощности всех конфорок
- Минуты и секунды запрограммированных таймеров конфорок
- Функция автоматического доведения до кипения
- Режим максимальной мощности

Не восстанавливаются:

- Таймер ограничения продолжительности работы (отсчет снова начинается с 0)



4.16 Защита от детей L

Функция защиты от детей позволяет предотвратить возможность включения индукционной варочной панели детьми по неосторожности или намеренного включения панели. Для этого управление блокируется.

Включение защитной блокировки

1. Для включения всей варочной панели удерживайте клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. ⊕ ок. 1 секунды.
2. Сразу же после этого одновременно нажмите клавишу блокировки ⌘ и клавишу ПАУЗА ⏸.
3. Затем нажмите клавишу блокировки ⌘, чтобы включить функцию защиты от детей. На индикаторах мощности нагрева появится буква L, означающая Child-Lock (защита от детей); управление заблокировано, варочная панель выключается.

Выключение защитной блокировки

4. Нажмите клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. ⊕.
5. Сразу же после этого одновременно нажмите клавишу блокировки ⌘ и клавишу ПАУЗА ⏸.
6. Затем нажмите клавишу ПАУЗА ⏸, чтобы выключить функцию защиты от детей. Буква L исчезнет.

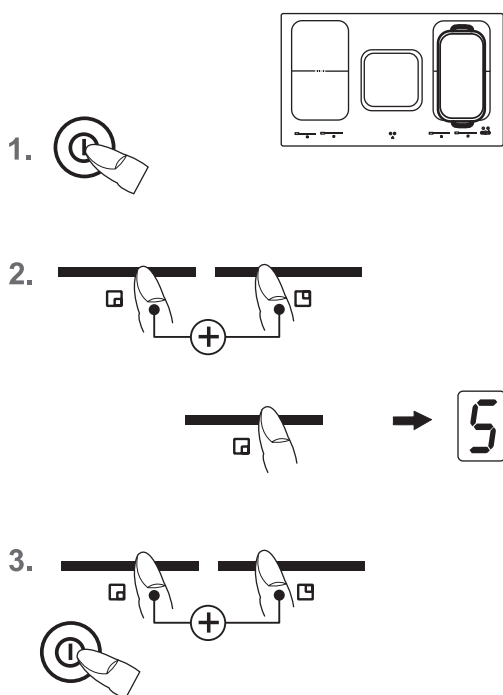
Деактивация защитной блокировки только на время приготовления пищи

Условие: защитная блокировка включена в соответствии с п. 1-3.

- Нажмите клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. ⊕.
- Сразу же после этого одновременно нажмите клавишу блокировки ⌘ и клавишу ПАУЗА ⏸. Теперь можно включить одну из конфорок. После выключения варочной панели снова активируется (включается) функция защиты от детей.

Примечание

- Если произошло отключение электроэнергии, функция защитной блокировки выключается.



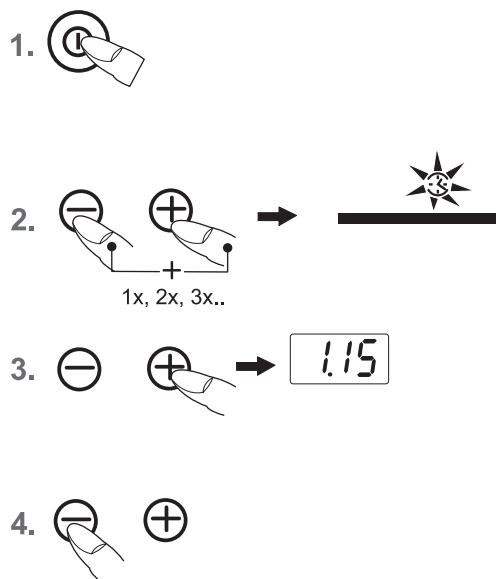
4.17 Функция «мост»]

Переднюю и заднюю конфорки можно объединить (функция «мост»). Это позволяет использовать большую посуду.

1. Включите индукционную варочную панель.
2. Для включения функции «мост» одновременно коснитесь сенсорного поля — передней и задней конфорок. Функция «мост» включена, появляется символ] . Управление осуществляется через сенсорное поле — передней конфорки.
3. Для деактивации повторно одновременно нажмите оба сенсорных поля — или выключите индукционную варочную панель.

ПРИМЕЧАНИЕ

Для распознавания посуды сковорода или кастрюля должны покрывать не менее половины конфорок!



4.18 Автоматическое отключение (таймер)

При использовании этой функции включенная конфорка автоматически выключается по истечении заданного времени. Можно задавать время приготовления от 10 секунд (0.10) до 1 часа 59 минут (1.59).

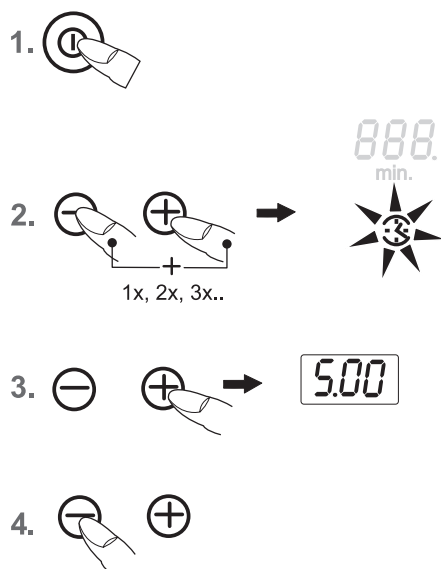
1. Включите индукционную варочную панель. Включите одну или несколько конфорок и выберите необходимые уровни мощности.
2. Одновременно удерживайте клавиши плюс $\oplus$ и минус $\ominus$, пока не загорится символ для желаемой конфорки.
3. Для настройки времени нажмите клавишу плюс $\oplus$ или минус $\ominus$.
Через несколько секунд заданное значение сохраняется, начинается обратный отсчет времени. Десятичная точка мигает.
4. По истечении времени конфорка выключается. Раздается звуковой сигнал, который можно отключить прикосновением к клавише плюса $\oplus$ или минуса $\ominus$.

Примечание

- Для настройки автоматического отключения других конфорок повторите шаги 2–3.
- Для контроля истекшего времени (автоматическое отключение) одновременно нажимайте клавиши плюс $\oplus$ и минус $\ominus$, пока не загорится соответствующий символ Ⓜ желаемой конфорки. Значение индикации можно считать и изменить.
- Преждевременная деактивация автоматического отключения: Одновременным нажатием на клавиши плюс и минус $\ominus$ выберите соответствующую конфорку и обнулите время, нажав на клавишу $\ominus$ (0).
- Если настроено автоматическое отключение нескольких конфорок, индикатор таймера всегда показывает конфорку с самым коротким временем.

4.19 Таймер с функцией оповещения (для приготовления яиц)

Конфорки выключены.



1. Включите индукционную варочную панель.
2. Одновременно удерживайте клавиши плюс $\oplus$ и минус $\ominus$, пока под символом таймера не загорится символ Ⓜ .
3. Для настройки времени активируйте клавиши плюс $\oplus$ или минус $\ominus$. Через несколько секунд заданное значение сохраняется, начинается обратный отсчет времени. Десятичная точка мигает.
4. По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал, который можно отключить прикосновением к клавише плюса $\oplus$ или минуса $\ominus$.

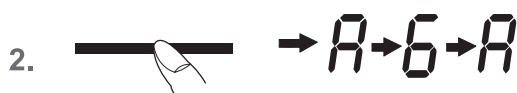
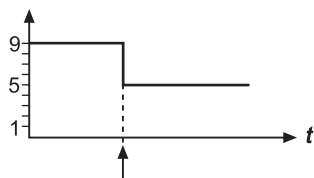
Быстрая настройка таймера с функцией оповещения при работе конфорок

- Одновременно нажимайте клавиши плюс $\oplus$ и минус $\ominus$, пока под символом таймера не загорится символ Ⓜ .
- Для настройки времени нажмите клавишу плюс $\oplus$ или минус $\ominus$.
- По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал, который можно отключить прикосновением к клавише плюса $\oplus$ или минуса $\ominus$.



ПРИМЕЧАНИЕ

Таймер с функцией оповещения работает и при выключенной левой или правой стороне варочной панели. Для изменения времени включите левую или правую сторону варочной панели.



Длительное удерживание (ок. 3 сек)



Заданная Степень мощности	Функция автоматического доведения до кипения Время (мин.:с)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-

4.20 Автоматическое доведение до кипения **A**

Функция автоматического доведения до кипения означает, что при ее активации конфорка будет работать в течение определенного времени на мощности 9. По истечении определенного времени для дальнейшего приготовления конфорка переключится на более низкую мощность (от 1 до 8).

При использовании функции автоматического доведения до кипения необходимо установить мощность нагрева, при которой Вы хотите продолжить процесс приготовления пищи. Электронный блок автоматически уменьшит уровень мощности с максимального до выбранного Вами.

Функция автоматического доведения до кипения подходит для блюд, которые в начале приготовления холодные и которые необходимо разогреть на максимальной мощности. При таком способе нет необходимости постоянно следить за приготовлением (например, отваривание мяса).

1. Включите индукционную варочную панель.
2. Для активирования функции и одновременного выбора определенной мощности нажмите на сенсорное поле и удерживайте в течение прим. 3 сек.
 слевауровень мощности 1
 центруровень мощности 6
 справауровень мощности 8
A, и выбранный уровень мощности мигают попеременно.
3. Функция автоматического доведения до кипения будет работать в соответствии с настройками. По истечении определенного времени (см. таблицу) уровень мощности уменьшится до выбранного Вами уровня. Символ A исчезает.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Во время автоматического доведения до кипения можно увеличить уровень мощности. При уменьшении уровня мощности функция автоматического доведения до кипения отключается.

4.21 Функция поддержки температуры

С помощью функции поддержки температуры можно поддерживать определенную температуру готовых блюд. В этом режиме конфорка потребляет мало электроэнергии.

1. Посуда стоит на конфорке, и выбран уровень мощности (например, 3).
2. Многократным нажатием на клавишу поддержки температуры выберите желаемый уровень мощности:
соответствует ок. 42°C
соответствует ок. 70°C
соответствует ок. 94°C
3. Для выключения нажмите на сенсорное поле слева или на клавишу поддержки температуры .

Функция поддержки температуры остается активированной в течение 120 минут, после этого конфорка выключается.



1x, 2x, 3x





4.22 Блокировка

Эта функция служит для блокировки клавиш управления и защиты от изменения установок. Защитная блокировка препятствует активации клавиш, кроме клавиши ВКЛ./ВЫКЛ.

Включение блокировки

1. Нажмите клавишу блокировки . Светодиод над клавишей блокировки загорается.

Выключение защитной блокировки

2. Нажмите клавишу блокировки . Светодиод над клавишей блокировки гаснет.



ПРИМЕЧАНИЕ

Функция защитной блокировки остается активной и после выключения индукционной варочной панели. Чтобы снова воспользоваться панелью, сначала отключите защитную блокировку.

Если произошло отключение электроэнергии, функция защитной блокировки выключается.



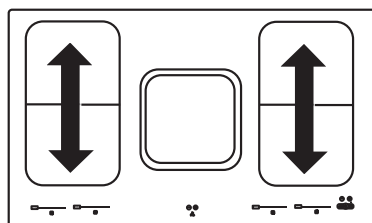
4.23 Режим максимальной мощности

При выборе режима максимальной мощности на индукционные конфорки подается больше энергии. При помощи этой функции можно быстро вскипятить большое количество воды.

1. Включите индукционную варочную панель.
2. Нажать на самое правое сенсорное поле  на макс. желаемой конфорки. На индикаторе мощности появляется . Режим максимальной мощности включен.
3. Через 10 минут режим максимальной мощности автоматически отключается. Символ  исчезнет, конфорка переключится на мощность 9.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы выключить режим максимальной мощности раньше, нажмите на соответствующее сенсорное поле.



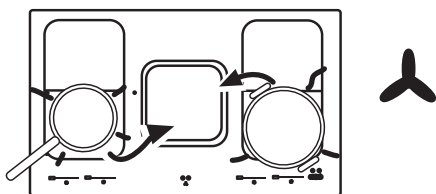
Модули (Регулирование мощности нагрева)

4.24 Регулирование мощности нагрева

Обе индукционные конфорки подключены к одному модулю и имеют общую максимальную рабочую мощность.

Если граница мощности превышена (например, вы увеличили мощность нагрева или выбрали функцию максимальной мощности), система управлением энергопотреблением уменьшит на модуле мощность нагрева одной из конфорок.

Сначала мигает индикатор данной конфорки, затем высветится максимальная возможная мощность нагрева.



1. →
2. →
 →
3. →

1. →
2. →
- 3.

4.25 Использование вытяжки

В центре варочной панели находится направленная вниз вытяжка.



ВАЖНО:

Запрещено класть крышку на индукционную плиту!
Опасность ожога!

4.25.1 Включение и выключение конфорок

1. Удерживать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. вентилятора ок. 1 сек.
2. Затем клавишей плюс ⊕ или минус ⊖ выбрать желаемый уровень мощности 1, 2, 3, 4, P. Загорается символ вентилятора . Приблизительно 10 минут вентилятор работает на уровне мощности P, затем автоматически переключается на уровень 4.
3. Для выключения нажимать клавишу минус ⊖ вентилятора, пока не отобразится «0», или нажать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. вентилятора .

Совет

Чтобы вытяжка оптимально работала даже при использовании высокой посуды (например, кастрюли для спагетти), можно на стороне вентилятора поместить под крышку посуды кухонную ложку.

4.25.2 Настраиваемый инерционный режим вытяжки

Инерционный режим вытяжки используется для устранения кухонных запахов. Он также просушивает фильтры системы.

Настройка инерционного режима

1. Одновременно нажать клавиши плюс ⊕ и минус ⊖ вентилятора. Инерционный режим настроен на работу на протяжении 10 минут. Символ вентилятора и десятичная точка мигают.
2. Нажимая клавишу плюс ⊕, можно увеличивать время работы вентилятора с шагом 5 минут. Нажимая клавишу минус ⊖, можно уменьшать время работы вентилятора с шагом 5 минут.
3. Одновременное нажатие клавиши плюс ⊕ и клавиши минус ⊖ запускает настройку, индикация гаснет. Каждые 30 секунд отображаются оставшееся время работы в инерционном режиме и настроенный уровень мощности вентилятора.

Изменение времени инерционного режима

- Одновременно нажать клавиши плюс ⊕ и минус ⊖ вентилятора. Теперь время можно изменить.

Досрочное выключение инерционного режима

- Нажать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. вентилятора .

**ПРИМЕЧАНИЕ**

Если вентиляция работала, по меньшей мере, 15 минут, то для просушивания системы автоматический инерционный режим запускается на 15 минут на уровне 1.

Активация блокировки

1. Клавишей ВКЛ./ВЫКЛ. вентилятора  включить управление.
2. Удерживать клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. вентилятора  ок. 3 секунд, пока не отобразится . Автоматический инерционный режим деактивирован на постоянно.

Активация блокировки

1. Клавишей включения/выключения вентилятора  включить управление.
2. Удерживать клавишу включения/выключения вентилятора  ок. 3 секунд, пока не отобразится . Автоматический инерционный режим активирован на постоянно.

4.25.3 Указания по монтажу

После каждого приготовления пищи следует на 10–20 минут запускать инерционный режим двигателя вентилятора. Если вентилятор работал, по меньшей мере, 15 минут, то после его выключения автоматический инерционный режим запускается на малой мощности приблизительно на 15 минут.

Это обеспечивает оптимальное функционирование устройства и устранение остаточных кухонных запахов.

При эксплуатации с рециркуляционным фильтром необходимо после приготовления пищи всегда использовать инерционный режим на протяжении 10–60 минут: это позволяет оптимально устранять запахи.

В редких случаях при повторном включении вентилятора водяной пар связывает оставшиеся в фильтре молекулы запаха, и запах снова ощущается. При дальнейшей эксплуатации такие остаточные запахи исчезают.

**ВАЖНО:**

Для устранения влаги в воздухе необходимо при использовании режима рециркуляции обеспечивать достаточную приточно-вытяжную вентиляцию помещения.

**4.25.4 Индикатор автоматического выключения **

После 10 часов работы отображается сообщение  (сокращение для «Filter Cleaning»). Чистка жирославливающего фильтра обязательна, в противном случае существует опасность возгорания.

Для продолжения использования вентиляции можно подтвердить индикатор  клавишей минус ⊖.

После чистки жирославливающего фильтра индикатор  можно удалить, для этого необходимо ок. 3 секунд одновременно удерживать клавишу минус ⊖ и клавишу ВКЛ./ВЫКЛ.  вентилятора. Счетчик индикатора сбрасывается на 0 часов.

**4.25.5 Индикатор автоматического выключения **

После 150 часов работы отображается сообщение  (сокращение для «Carbon Cleaning»). Угольный фильтр необходимо заменить.

Для продолжения использования вентилятора индикатор  подтверждается клавишей плюс ⊕.

После замены угольного фильтра индикатор  удаляется, для этого необходимо ок. 3 секунд одновременно удерживать клавишу плюс ⊕ и клавишу ВКЛ./ВЫКЛ.  вентилятора. Счетчик индикатора сбрасывается на 0 часов.

4.25.6 Выключение счетчика часов использования угольного фильтра при эксплуатации с вытяжкой

При эксплуатации с вытяжкой счетчик часов использования угольного фильтра можно выключить.

Для этого сначала необходимо клавишей ВКЛ./ВЫКЛ. включить управление вентилятора , при этом не должно отобразиться никаких сообщений.

Затем необходимо 3 секунды одновременно удерживать клавишу плюс ⊕ и клавишу ВКЛ./ВЫКЛ.  вентилятора.

На индикаторе отображается  (Carbon off = Угольный фильтр выкл.): счетчик часов использования угольного фильтра выключен.

Для включения счетчика часов использования угольного фильтра необходимо повторить действия.

На индикаторе отображается  (Carbon on = Угольный фильтр вкл.): счетчик часов использования угольного фильтра включен.

5 Очистка и уход

- Перед очисткой выключите индукционную варочную панель и подождите, пока она остынет.
- Для очистки стеклокерамической панели никогда не пользуйтесь пароочистителем и подобными приборами!
- При очистке вытирайте клавишу ВКЛ./ВЫКЛ. коротким движением. Это предотвратит нечаянное включение!

5.1 Стеклокерамическая панель

ВАЖНО:

Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, напр., грубые и абразивные средства, грубые губки для мытья посуды, средств для удаления ржавчины, пятновыводителя и т. п.

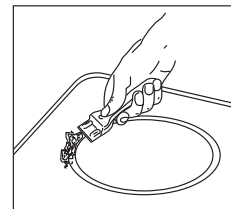
Очистка после использования

1. Всегда очищайте всю индукционную варочную панель от загрязнений; рекомендуется чистить варочную панель после каждого использования. Для очистки используйте влажную тряпку и средство для ручного мытья посуды. После этого протрите стеклокерамическую панель насухо, чтобы полностью удалить с поверхности остатки моющего средства.

Еженедельный уход

2. Раз в неделю тщательно очищайте всю индукционную варочную панель специальным средством для стеклокерамики. Следуйте указаниям производителя чистящего средства. Такое чистящее средство создает на поверхности стеклокерамики пленку, защищающую от воды и загрязнений. Вся грязь остается на защитной пленке, поэтому ее потом легче убирать. После очистки протрите стеклокерамическую поверхность насухо. Проверьте, чтобы на стеклокерамике не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям поверхности стеклокерамики.

Сильные загрязнения и пятна (известковые пятна, блестящие радужные пятна) легче удалять с теплой индукционной варочной панели. Для очистки используйте обычное чистящее средство. Очистите поверхность, как описано в п. 2.



Пригоревшую пищу сначала смочите мокрой тряпкой, и остатки загрязнений удалите с помощью скребка для стеклокерамических панелей. После этого очистите поверхность, как описано в п. 2.

Пригоревший сахар и пластик немедленно удалите с помощью скребка, пока они горячие. После этого очистите стеклокерамическую панель, как описано в п. 2.

Песчинки, которые попадают на стеклокерамическую поверхность во время чистки картофеля и др., могут поцарапать поверхность стеклокерамики, когда вы передвигаете по ней посуду. Поэтому следите, чтобы на варочной панели не было песчинок.

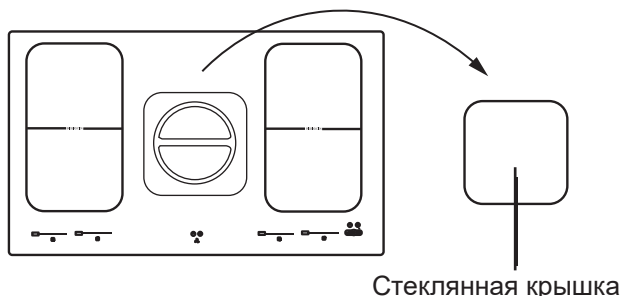
Цветовые изменения варочной панели не имеют никакого влияния на функционирование и стабильность стеклокерамики. При этом речь идет не о повреждении варочной панели, а о неудаленных и пригоревших остатках пищи.

Блестящие пятна на поверхности появляются в результате перемещения посуды по стеклокерамической поверхности, особенно посуды с алюминиевым дном, или при использовании не специальных чистящих средств. Обычным чистящим средством такие пятна удалить сложно. При необходимости повторите очистку. Со временем из-за использования абразивных и агрессивных чистящих средств и перемещения посуды по стеклокерамике графические обозначения на панели могут стираться, и появляются темные пятна.

5.2 Вытяжка

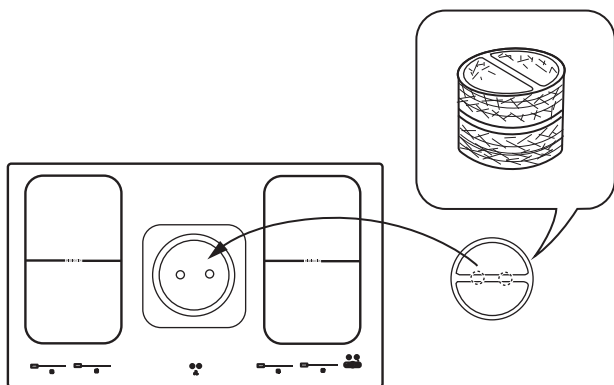
Очистка раздвижных механизмов

Жироулавливающие фильтры необходимо чистить в посудомоечной машине или в слабом моющем растворе не реже одного раза в месяц или при скоплении большого количества жира и интенсивном использовании.



ПРИМЕЧАНИЕ

Не накладывайте стеклянную крышку слишком плотно. Это может привести к поломке стекла.



Перед снятием фильтра необходимо приподнять колпак вытяжки. Это упрощает извлечение фильтра для чистки.

Фильтры можно чистить в посудомоечной машине. Поместите фильтры в посудомоечную машину вертикально верхней частью вниз. Во избежание повреждений и изменения цвета фильтров используйте исключительно средство для мытья, подходящее для RVS.

Не помещайте фильтры в посудомоечную машину рядом со стеклянной или светлой фарфоровой посудой.

Не используйте вытяжку без жироулавливающего фильтра!

После чистки вставьте сухой фильтр обратно в вытяжку. Обратите внимание После вставки ручка

фильтра должна быть видна. При каждой смене фильтра по возможности протирайте легкодоступную внутреннюю часть вентилятора тканью, смоченной в моющем средстве. Осторожно обращайтесь с выступающими частями внутри корпуса вытяжки.

Очистка и уход за корпусом вытяжки

Рекомендуется чистить корпус, по меньшей мере, при каждой чистке фильтра.

После интенсивного кипения воды в посуде с открытой крышкой под корпусом может скапливаться конденсат. Это совершенно нормально. Тем не менее, следует удалять эту воду и чистить внутреннюю часть вентилятора.

Несвоевременная чистка жироулавливающего фильтра и корпуса может стать причиной неприятного запаха прибора в выключенном состоянии и в начале извлечения фильтра. Рекомендуется чистить устройство не реже одного раза в месяц.

Рекомендуется чистить корпус влажной мягкой тканью, смоченной в слабом моющем растворе.

Обслуживание

Доступ к рециркуляционному фильтру должен быть постоянным. Фильтрующие прокладки с активированным углем необходимо менять каждые 5–24 месяца. Частота замены зависит от интенсивности и регулярности использования прибора.

Съемное дно

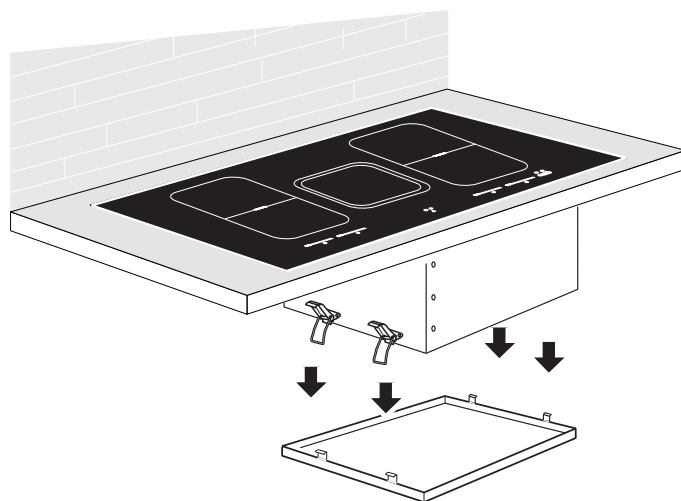
Для чистки дно устройства снимается.

Для этого необходимо выключить варочную панель и вентилятор и достать стеклянную крышку и фильтр.

Прочно удерживайте дно снизу одной рукой, другой рукой откройте 4 фиксатора. Открывая фиксаторы, удерживайте дно горизонтально, затем осторожно снимите его по направлению вниз.

Тщательно удалите возможную жидкость и загрязнения. Почистите доступные внутренние поверхности корпуса. Дно можно чистить в посудомоечной машине.

После чистки его необходимо вернуть на место и закрепить 4 зажимами.



6 Что делать в случае неполадок?

Вмешательство во внутреннее устройство прибора со стороны неквалифицированных лиц опасно, так как это может привести к удару током или короткому замыканию. Во избежание вреда здоровью и повреждения устройства таких действий следует избегать. Поэтому выполняйте поручение таких работ только специалисту-электротехнику, например, в службе поддержки.

Обратите внимание

При обнаружении неисправности проверьте с помощью настоящего руководства, можете ли вы ее устранить самостоятельно.

Описанные ниже неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Предохранители постоянно выключаются.

Обратитесь в сервисный центр технической поддержки.

Индукционная варочная панель не включается.

- Проверьте, включен ли общий (на квартиру/дом) предохранитель.
- Проверьте, включен ли присоединительный кабель в розетку.
- Включена ли защита от детей, т. е. отображается ли на индикаторе буква L?
- Сенсоры могут быть накрыты каким-либо предметом или на них пролита жидкость. Уберите мешающий предмет.
- Посуда, которую вы используете, может не подходить для индукционной варочной панели. См. раздел «Посуда для индукционной варочной панели».

На индикаторе мигает символ , раздается короткий звуковой сигнал.

Проверьте, не закрыта ли одна из клавиш каким-либо предметом, пригоревшей пищей или посудой.

Очистите поверхность или уберите предмет. Для удаления символа  нажмите ту же клавишу или выключите и снова включите индукционную варочную панель.

Высвечивается ошибка E2?

Превышение температуры в той части, где установлен электронный блок. Проверьте, правильно ли установлена индукционная варочная панель и достаточно ли она вентилируется.

См. раздел «Защита от перегрева». См. раздел «Вентиляция».

Высвечивается ошибка E8?

Ошибка правого или левого вентилятора. Всасывающее отверстие заблокировано или закрыто, или вентилятор неисправен.

Проверьте, правильно ли установлена варочная панель и достаточно ли она вентилируется.

См. раздел «Защита от перегрева». См. раздел «Вентиляция».

Высвечивается ошибка U400.

Варочная панель неправильно подключена. Через одну секунду панель управления выключается, и раздается длинный звуковой сигнал. Подключите варочную панель согласно сетевому напряжению.

Высвечивается ошибка (ERxx или Ex)?

Техническая неисправность. Обратитесь в сервисный центр.

Высвечивается символ посуды ?

Варочная панель включена и ожидает, пока вы поставите на нее посуду (функция распознавания посуды). Конфорка начнет работать только после того, как вы поставите на нее посуду.

Символ посуды  высвечивается снова, хотя посуда на конфорке установлена?

Посуда не подходит для использования на индукционных варочных панелях или дно посуды очень маленького диаметра.

Используемая посуда издает шум.

Это следствие особенностей изготовления посуды, что не влияет на безопасность при работе индукционной варочной панели и посуды.

Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения аппарата.

Это нормальное явление: электронный блок должен охладиться.

Варочная панель издает шум (щелчки, треск).

Это технически обусловленное явление, устранить его невозможно.

На варочной панели появились трещины и царапины.

При разломе, эрозии, трещинах или других повреждениях стеклокерамической панели существует опасность поражения электрическим током. Сразу же выключите прибор. Немедленно отключите предохранители в доме и свяжитесь с сервисной службой.

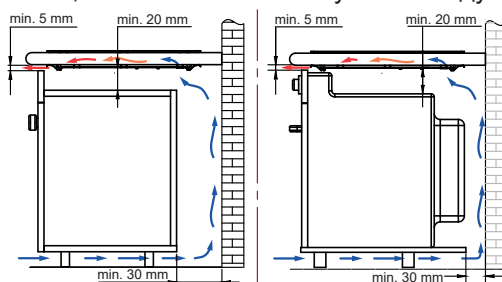
7 Инструкция по монтажу

7.1 Указания по безопасности для монтажников

- Облицовка, клеящие вещества и искусственные покрытия близстоящей мебели должны быть теплоустойчивыми (мин. 75 °C). Если облицовка и искусственные покрытия не обладают достаточной теплоустойчивостью, они могут деформироваться.
- Контактная защита должна обеспечиваться во время монтажа.
- Использование цельных багетов из дерева на рабочей поверхности за варочной панелью допустимо, если соблюдаются минимальные расстояния согласно монтажным схемам.
- Следует соблюдать также минимальное расстояние от плиты до стены согласно монтажной схеме.
- При установке плиты непосредственно рядом с высоким шкафом необходимо соблюдать безопасное расстояние – минимум 50 мм. Боковую поверхность шкафа нужно оклеить термостойким материалом. Но по техническим причинам расстояние должно составлять не менее 300 мм.
- Упаковочные материалы (синтетическая плёнка, стиропор, гвозди и т.д.) не должны быть доступными для детей, потому что они являются источниками потенциальной опасности. Дети могут нечаянно проглотить мелкие детали, а плёнка может вызвать удушье.

7.2 Вентиляция

- Индукционная варочная панель оснащена вентилятором, который включается и выключается автоматически. Если значения температуры электроники превышают определенный порог, вентилятор запускается на низкой скорости. При интенсивном использовании индукционной варочной панели вентилятор переключается на более высокую скорость. После достаточного остывания электроники вентилятор снижает скорость и автоматически отключается.
- Расстояние между индукционным покрытием и кухонной мебелью или встроенной техникой нужно выбрать таким образом, чтобы обеспечивалась достаточная вентиляция.
- Если мощность плиты снижается или повышается без постороннего вмешательства (см. главу «Защита от перегрева»), причиной может быть недостаточное охлаждение. В этом случае рекомендуется открыть заднюю стенку тумбы в области выреза в рабочей поверхности и удалить переднюю поперечную рейку по всей ширине плиты, чтобы обеспечить лучший воздухообмен.



Для лучшей вентиляции варочной панели рекомендуется оставить спереди воздушный зазор не менее 5 мм.

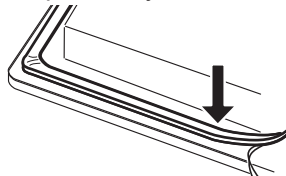
7.3 Монтаж

Важные указания

- Поперечные рейки под рабочей поверхностью, если они есть, нужно удалить хотя бы в области выреза.

Прокладка

Перед монтажом нужно вставить входящую в комплект прокладку.



- Избегайте попадания жидкостей между варочной панелью и рабочей поверхностью или между рабочей поверхностью и стеной, поскольку она может попасть на электроприборы, которые могут быть установлены ниже.
- При установке варочной панели на неровную рабочую поверхность, например, с керамическим или другим покрытием (кафель и др.), следует удалить прокладку и произвести уплотнение плиты с помощью пластических уплотняющих материалов (замазки).
- Ни в коем случае не используйте для установки плиты силикон! В противном случае её не возможно будет снять, не повредив.

Вырез в рабочей поверхности

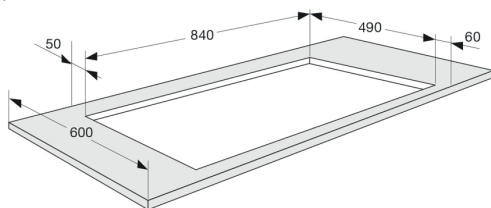
Вырез в рабочей поверхности нужно сделать как можно точнее, используя хорошее, прямое полотно пилы или верхнюю фрезу. После этого необходимо запечатать поверхность среза, чтобы туда не попадала жидкость.

Вырез для плиты нужно создавать в соответствии с рисунками. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена ровно и заподлицо. Перекос может привести к тому, что стеклянная плита сломается. Проверьте правильность посадки и прилегания прокладки, используемой для стеклокерамической варочной панели.

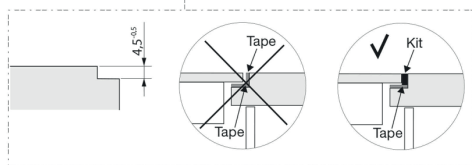
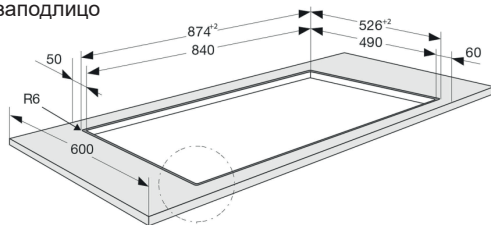
7.4 Вариант встраивания: накладное встраивание

Размеры в миллиметрах

прилегание



заподлицо



ПРИМЕЧАНИЕ

Не допускайте перекосов и напряжения стеклокерамической варочной панели, в противном случае она может треснуть.

Установка заподлицо

Наклейте уплотнительную ленту в угол опорной кромки рабочей поверхности так, чтобы силиконовый клей не продавливался под варочную панель.

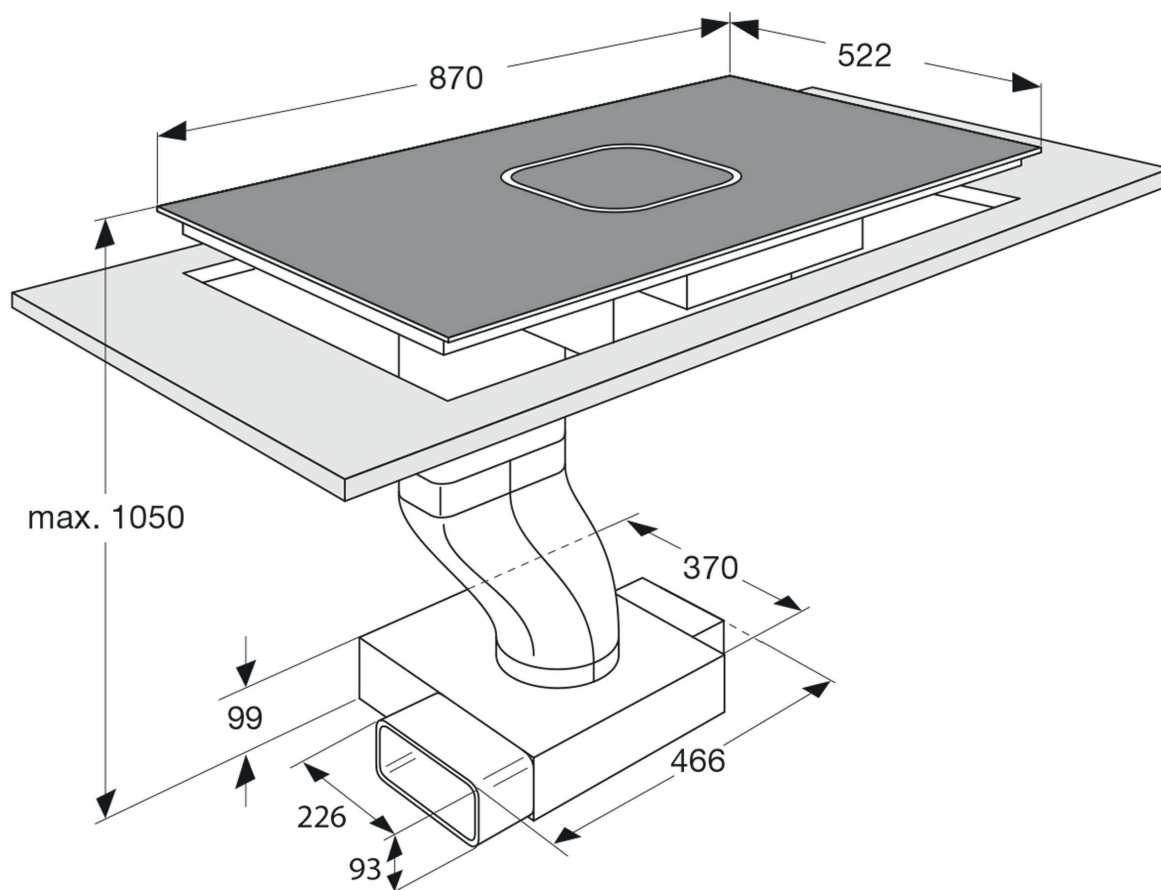
Вставьте варочную панель в вырез рабочей поверхности и выровняйте ее без клея. При необходимости подложите выравнивающие пластины.

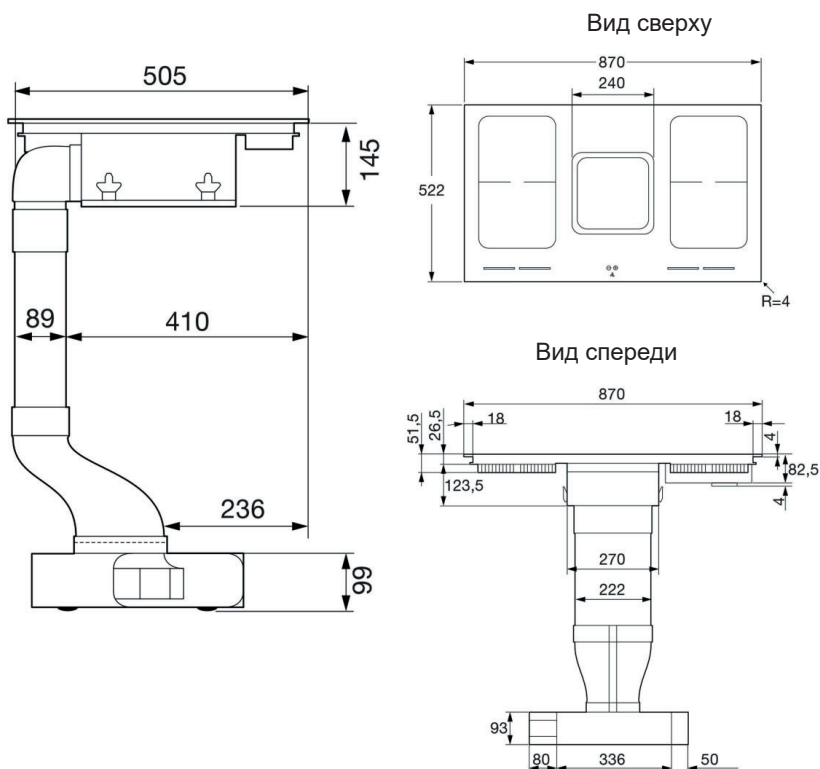
Заполните зазор между варочной панелью и рабочей поверхностью термостойким силиконовым клеем.

Важно:

Силиконовый клей не должен попасть под поверхность прилегания варочной панели. В противном случае её не возможно будет снять, не повредив. При несоблюдении этого условия гарантия не предоставляется!

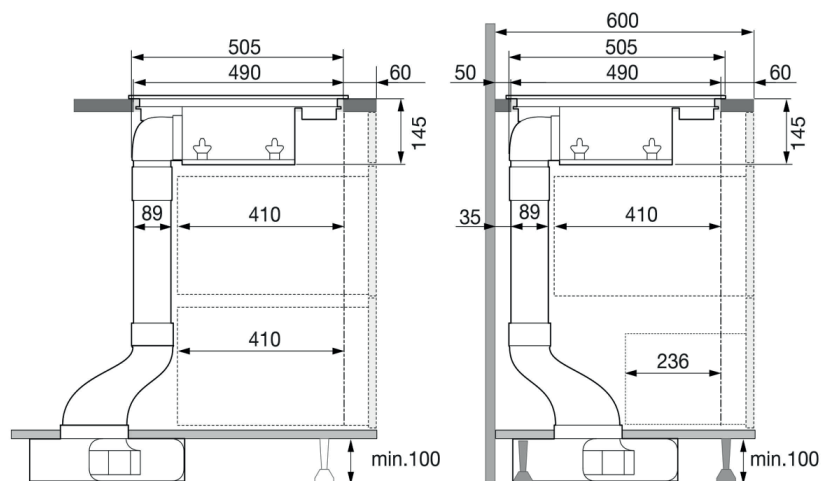
7.5 Наружные размеры





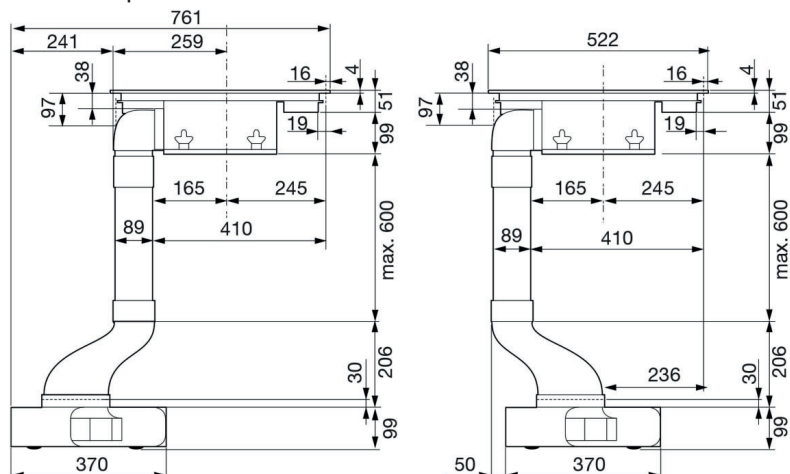
Островной монтаж

Настенный монтаж

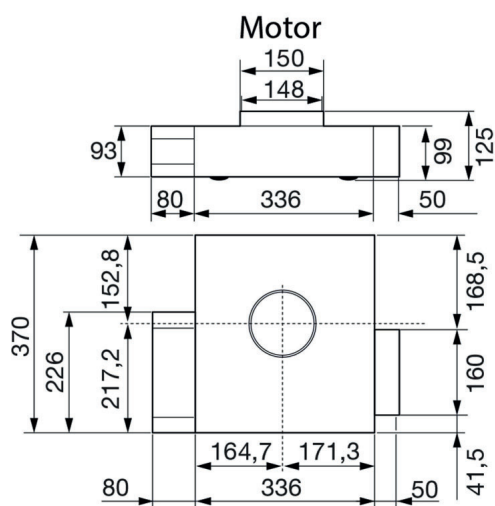
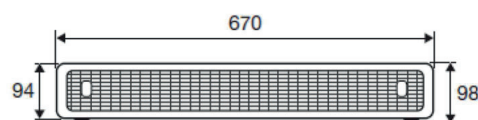
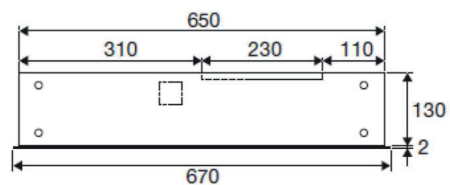
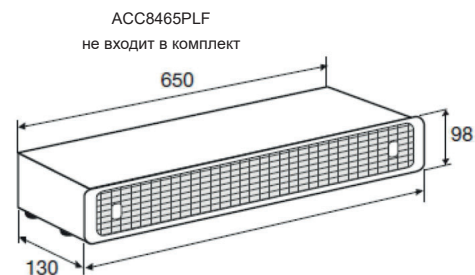
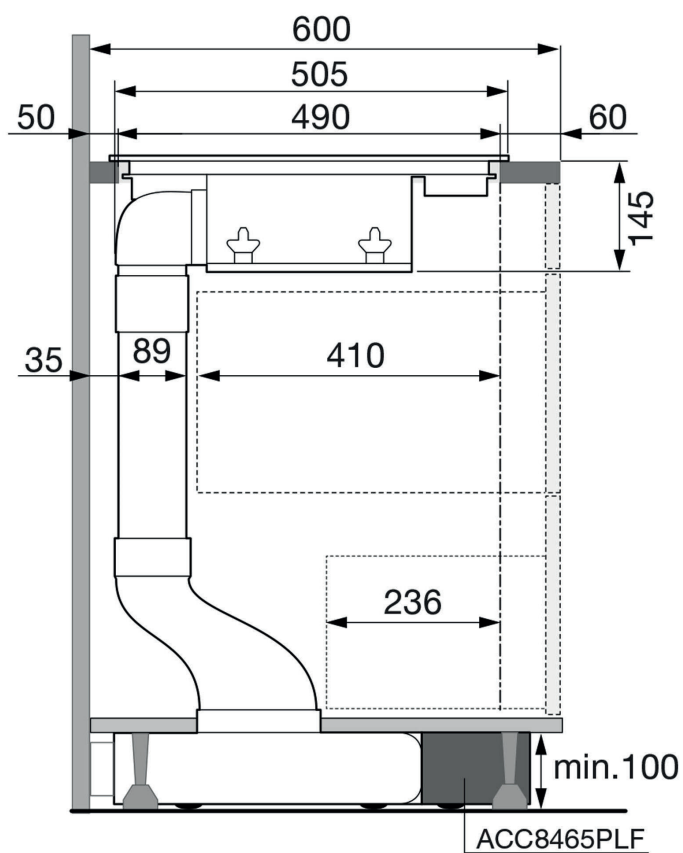


Островной монтаж

Настенный монтаж



Монтаж для циркуляции воздуха



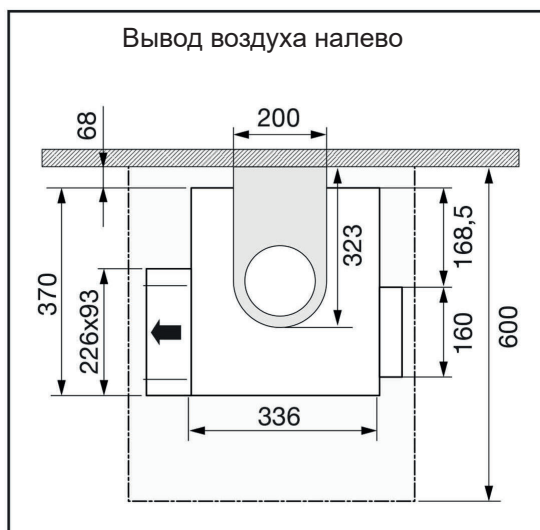
Информация

Мощность: 200 Вт

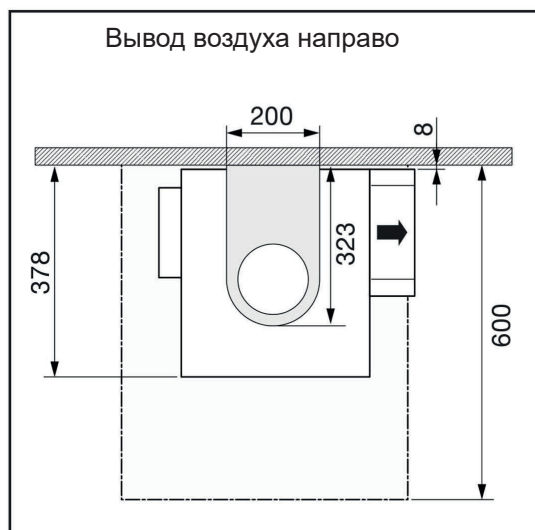
Длина кабеля: 1,85 м

Стандартный штекер на 90 градусов, с заземлением

Вывод воздуха налево



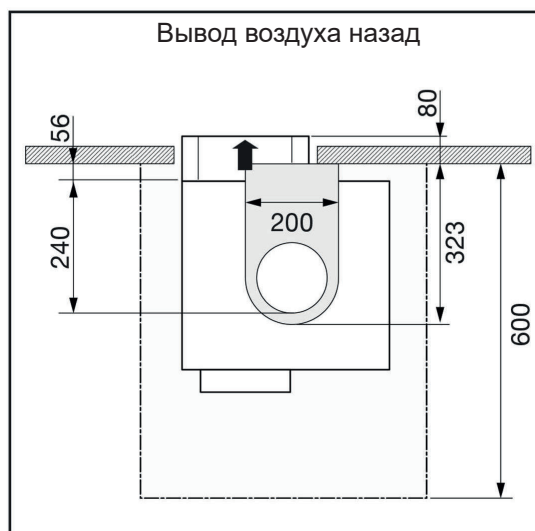
Вывод воздуха направо



Вывод воздуха вперед / положение для циркуляции воздуха



Вывод воздуха назад



7.6 Монтаж вытяжной системы

- Подключение изделия должен выполнять только специалист с соответствующим допуском к работам, подключение выполняется в соответствии с действующими предписаниями в стране установки. То же действительно и для подключений к системе отвода отработанного воздуха. Установщик отвечает за правильное функционирование изделия в месте установки!
- При встраивании соблюдайте соответствующие строительные нормы стран и компаний энергоснабжения.
- Вентилятор кухонной плиты может работать в режиме отвода отработанного воздуха и в режиме рециркуляции воздуха.
- Отработанный воздух должен выходить в предусмотренную для этого вентиляционную шахту или через стену здания наружу.
- Запрещено выводить отработанный воздух в используемую дымовую трубу или дымоход. В спорных случаях проконсультируйтесь с районным мастером-трубочистом.
- Если вблизи вентилятора кухонной плиты эксплуатируется очаг с дымоходом, работающий на угле, дровах, масле или газе, то необходимо обеспечить приток достаточного количества воздуха, в противном случае существует опасность отравления. Безопасная эксплуатация вентилятора варочной плиты обеспечивается, если создаваемое вентилятором варочной плиты пониженное давление не превышает 0,04 мбар (4 Па), и обеспечен приток достаточного количества воздуха в помещение.
- Воздуховоды отработанного воздуха должны соответствовать классу пожарной безопасности В 1 по стандарту DIN 4102.
- Соблюдайте минимальный номинальный размер соединительного патрубка устройства.
- Всегда используйте систему, рекомендованную для подачи воздуха и совместимую с вытяжкой варочной панели.
- Номинальный диаметр труб рециркуляции воздуха должен составлять не менее 150 мм.
- Воздуховоды отработанного воздуха должны быть максимально короткими, не иметь изгибов под углом 90 градусов и участков меньшего поперечного сечения, изгибы воздуховодов должны быть округлыми.
- Запрещено использовать трубы диаметром менее 150 мм.
- Рекомендуется располагать между двумя углами или изгибами воздуховода прямой отрезок длиной ок. 50 см.
- Поперечное сечение стеновых коробов, а также выреза в плинтусе должно соответствовать, по меньшей мере, трубе для отработанного воздуха. Площадь выходного отверстия должна составлять не менее 500 см². Укоротите плинтусы по высоте или сделайте соответствующие отверстия.
- Во время установки следите, чтобы рециркуляционный блок был доступен даже после завершения монтажа кухонной мебели.
- Иногда может потребоваться сместить ножки нижних кухонных шкафов. Это зависит от системы кухни. При наличии вопросов обратитесь к поставщику кухни.



ПРИМЕЧАНИЕ

Для устранения влаги в воздухе необходимо при использовании режима рециркуляции обеспечивать достаточную приточно-вытяжную вентиляцию помещения.

7.7 Подключение к электросети



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ЭЛЕКТРИЧЕСТВО! ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЖИЗНИ!

Рядом с этим символом есть детали и узлы под напряжением. Крышки, помеченные этим символом, разрешено снимать только проверенному электрику.

- Подключение варочной панели к электросети может производить только специалист соответствующей квалификации.
- Подключение должно быть выполнено с учетом действующих правил и предписаний, установленных местным поставщиком электроэнергии.
- При подключении варочной панели в электропроводке необходимо установить предохранительное размыкающее устройство, расстояние между открытыми контактами которого составляет не менее 3 мм. В данном случае подойдут предохранители и автоматы, защитные переключатели тока и т. д. При подключении и проведении ремонта отсоедините варочную панель от питания, выключив предохранительное устройство.
- Провод заземления должен быть длиннее других проводов, чтобы в случае натяжения кабеля он отсоединялся позднее, чем провода под напряжением.
- Лишнюю длину кабеля необходимо убрать из монтажного проема.
- Перед подключением необходимо проверить, соответствует ли напряжение, указанное в заводской табличке прибора, напряжению в сети.
- При установке необходимо обеспечить полную защиту от прикосновения к электрическим деталям.
- Внимание: Неправильное подключение может привести к повреждению или поломке электронного блока прибора.
- Прибор одобрен только для постоянного подключения. Запрещено подключать прибор через штепсельную вилку.

Параметры электросети для подключения индукционной варочной панели

380–415 2N 50/60 Гц или 220–240 2N 50/60 Гц
7400 Вт

Компонентное номинальное напряжение: 220–240 В

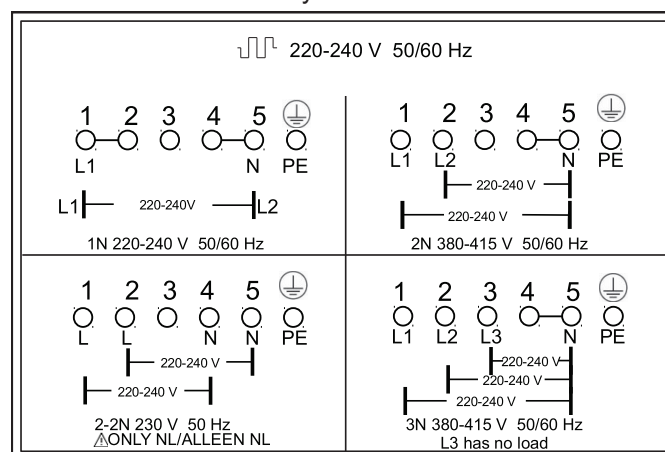
Параметры электросети для подключения двигателя вытяжки

220–240 В 50/60 Гц

168 Вт

Подключение индукции

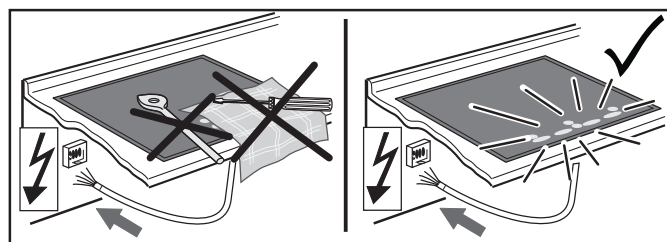
- Для подключения индукционного элемента стандартного кабеля нет.
- Для подключения нужно открыть крышку соединительной розетки с нижней стороны устройства, чтобы получить доступ к соединительной клемме. После подключения крышку снова закрепить, а соединительный провод зафиксировать хомутом, защищающим от растяжения.
- Присоединительный кабель должен соответствовать типу H05 RR-F.



7.8 Начало использования (первое включение)

После установки и подключения к электросети варочная панель автоматически проводит тестирование работы элементов управления и показывает информацию для сервисного специалиста.

Важно: При подключении к сети на сенсорных клавишах не должны находиться предметы!



8 Технические характеристики

Размеры варочной панели	
высота/ширина/глубина мм	150 x 870 x 522
Конфорки	
всесм / кВт	19x22/ 2,1 (3,7)*
Варочная панель..... кВт	7,4
Вентилятор	0,168

* Мощность при включенном режиме максимальной мощности

9 Характеристики измерения эффективности

66/2014		
Марка		ATAG
Тип		HIDD8471LV: HIDD8472LV:
Тип варочной панели		Встраиваемая варочная панель
Количество конфорок и/или варочных поверхностей		4
Технология нагрева		Индукционная конфорка
Некруглая конфорка I (Д x Ш)	конфорки см	19x22/ 2,1 (3,7)*
Некруглая конфорка II (Д x Ш)	конфорки см	19x22/ 2,1 (3,7)*
Некруглая конфорка III (Д x Ш)	конфорки см	19x22/ 2,1 (3,7)*
Некруглая конфорка III (Д x Ш)	конфорки см	19x22/ 2,1 (3,7)*
Потребление энергии, конфорка I на кг	кВт.ч./кг	190,4
Потребление энергии, конфорка II на кг	кВт.ч./кг	166,2
Потребление энергии, конфорка III на кг	кВт.ч./кг	190,4
Потребление энергии, конфорка IV на кг	кВт.ч./кг	166,2
Потребление энергии, варочная панель на кг	кВт.ч./кг	178,3

10 Экологическая информация

Модель	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Тип	Индукционная варочная панель со встроенной вытяжкой					
Управление	Сенсорное управление					
	Воздуховод			Циркулирующий воздух		
	м3/ч	дБ	Па	м3/ч	дБ	Па
Уровень 1	94,6	31	1	51,7	30	0
Уровень 2	189,9	47,5	5	122,3	46	0
Уровень 3	322,3	60	13	220,4	59	0
Уровень 4	455,7	68	26	319,5	66	0
Уровень P	541,8	72	37	397,2	71	0

11 Вывод из эксплуатации, утилизация

11.1 Вывод из эксплуатации

По окончании срока службы прибор выводится из эксплуатации.

- Во избежание поражения электрическим током выключите общий (на квартиру/дом) предохранитель.
- После снятия экологично утилизируйте варочную панель.

11.2 Утилизация упаковки

Утилизируйте транспортную упаковку без вреда для окружающей среды. При возврате упаковочных материалов в оборот вы экономите сырье и уменьшаете объемы отходов.

11.3 Утилизация отслуживших изделий



Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации как бытовые отходы. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Правильная утилизация этого изделия будет вкладом в защиту окружающей среды и здоровья окружающих вас людей. Опасность для окружающей среды и здоровья возникает при неправильной утилизации. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Мазмұны

1 Жалпы ақпарат	30	5 Тазалау және күтім көрсету	46
1.1 Осы нұсқаулықта.....	30	5.1 Шыны керамикалық плита	46
1.2 Қолдану мақсаты	30	5.2 Сорғыш	47
2 Қауіпсіздік техникасының нұсқаулары және ескертулер	31	6 Мәселелер орын алған жағдайда не істеу керек?	48
2.1 Жалғау және пайдалану бойынша	31	7 Монтаждау жөніндегі нұсқаулық	49
2.2 Пісіргіш панель бойынша жалпы ақпарат	31	7.1 Ас үй жиһазын монтаждаушыға арналған қауіпсіздік техникасының нұсқаулары	49
2.3 Адамдар үшін	32	7.2 Желдету.....	49
2.4 Белгілер мен нұсқаулардың анықтамасы	33	7.3 Орнату	49
3 Құрылғының сипаттамасы	34	7.4 Айнымалы орнату мүмкіндігі: жатқызып орнату	50
3.1 Сенсорлық түймелер арқылы басқару	35	7.5 Сыртқы өлшемдері	50
3.2 Жылжыма (сенсорлық панель) бойынша маңызды ақпарат	35	7.6 Сорғыш жүйені орнату.....	54
4 Басқару	36	7.7 Электрлік қосылым	55
4.1 Индукциялық пісіргіш панель	36	7.8 Қолданысқа енгізу.....	55
4.2 Көстрелді анықтау	36	8 Техникалық деректер	55
4.3 Жұмыс ұзақтығын шектеу	36	9 Тиімділікті анықтау техникалық төлқұжаты	56
4.4 Өзге функциялар	36	10 ЕСО деректері	56
4.5 Қатты қызудан қорғаныс (индукция).....	36	11 Қолданыстан шығару, кәдеге жарату	57
4.6 Индукциялық пісіргіш панельге арналған ыдыс-аяқ.....	37	11.1 Қолданыстан шығару	57
4.7 Қуат үнемдеу бойынша кеңестер	37	11.2 Орауышты кәдеге жарату.....	57
4.8 Даярлау деңгейлері	37	11.3 Ескі құрылғыларды кәдеге жарату.....	57
4.9 Қалдық жылу индикаторы	37	1 Жалпы ақпарат	
4.10 Түймелерді пайдалану	38	1.1 Осы нұсқаулықта...	
4.11 Индукциялық пісіргіш панель мен даярлау аймағын қосу	38	Пісіргіш панелін қолданысқа енгізбес бұрын аталмыш шығарылымдағы мәліметтерді мұқият оқып шығыңыз. Осы нұсқаулықта құрылғыңыздың ұзақ қызмет ету мерзімін сақтау үшін жеке қауіпсіздігіңіз, құрылғыны пайдалану, оған күтім және техникалық қызмет көрсету жөніндегі маңызды нұсқаулар берілген. Ақаулық орын алған жағдайда, алдымен «Мәселелер орын алған жағдайда не істеу керек?» бөлімін оқып шығыңыз. Шағын ақаулықтарды өз бетіңізбен жоюға және осылайша сервистік қызметке жұмсалатын қаражатты үнемдеуге болады. Аталмыш нұсқаулықты мұқият сақтап қойыңыз. Осы пайдалану және монтаждау жөніндегі нұсқаулықты кейінгі пайдаланушыға ақпарат пен қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін табыстаңыз.	
4.12 Даярлау аймағын өшіру.....	38	1.2 Қолдану мақсаты	
4.13 Пісіргіш панельді өшіру	38	Пісіргіш панель үйде және ұқсас жайларда тамақ әзірлеуге ғана арналған. Ұқсас жайлар:	
4.14 KIDPTU функциясы	39	• Дүкендерде, кеңселерде және басқа да ұқсас жұмыс орталарында пайдалану	
4.15 Қайта шақыру функциясы	39	• Ауыл шаруашылық кәсіпорындарында пайдалану	
4.16 Балалардан блоктау функциясы	40	• Клиенттер тарапынан мейманханаларда, мотельдерде және басқа да әдеттегі тұрғын орталарда пайдалану	
4.17 Көпір функциясы	40	• Пансионаттарда пайдалану	
4.18 Автоматты ажырату құрылғысы (таймер)	41	• Оны мақсатынан тыс пайдалануға болмайды және тек біреудің бақылауында ғана пайдалану керек.	
4.19 Хабарландыру функциясы бар таймер (шағын құмсағат).....	41		
4.20 Автоматты қайнатып алу функциясы	42		
4.21 Жылы күйде ұстау функциясы	42		
4.22 Құлып	43		
4.23 Қуат деңгейі	43		
4.24 Қуатты басқару.....	43		
4.25 Сорғышты пайдалану	44		
4.25.1 Желдеткішті қосу және өшіру.....	44		
4.25.2 Сорғыштың реттелетін бос жүріспен қозғалуы.....	44		
4.25.3 Бос жүріспен қозғалу уақыты бойынша нұсқаулар	45		
4.25.4 Май сүзгісін тазалау индикаторы	45		
4.25.5 Көмір сүзгісін алмастыру индикаторы	45		
4.25.6 Пайдаланылған ауа шығару режимінде көмір сүзгісінің жұмыс уақыты есептегішін өшіру	45		

2 Қауіпсіздік техникасының нұсқаулары және ескертулер

2.1 Жалғау және пайдалану бойынша

- Құрылғылар қолданыстағы қауіпсіздік техникасының ережелеріне сәйкес құрастырылған.
- Құрылғыларды желіге жалғау, жөндеу және оларға техникалық қызмет көрсету жұмыстарын тек өкілетті техник маман қолданыстағы қауіпсіздік техникасының ережелеріне сәйкес орындауы тиіс. Қате өткізілген жұмыстар қауіпсіздігіңізге қатер төндіреді.
- Осы құрылғының желілік қуат кабелі зақымдалған жағдайда, қауіпті жағдайларды болдырмау үшін, оны өндіруші немесе қызмет көрсету орталығында немесе ұқсас біліктілікке ие тұлға ауыстыру керек.
- Құрылғыны сыртқы таймермен немесе сыртқы телемеханикалық жүйемен бірге пайдалануға болмайды.

2.2 Пісіргіш панель бойынша жалпы ақпарат

- Жоғары қуатта ас даярлаған кезде қызу реакциясы өте жылдам болатындықтан, индукциялық пісіргіш панельді қараусыз қалдырмаңыз!
- Ас даярлау кезінде ас даярланатын аймақтардың қызу жылдамдығына назар аударыңыз. Бос кәстрөлді қыздырмаңыз, себебі бұл жағдайда кәстрөл қатты қызып кетуі мүмкін!
- Бос кәстрөлдер мен табаларды қосулы даярлау аймақтарына қоймаңыз.
- Сотейник кәстрөлдерді пайдалану кезінде сақ болыңыз. Сотейник кәстрөлдер байқаусыз түрде қайнап кетуі мүмкін! Нәтижесінде кәстрөлге немесе пісіргіш панельге зақым келеді. Осы жағдайда компания жауапкершілікті өз мойнына алмайды!
- Пайдаланғаннан кейін даярлау аймағын кәстрөлді анықтау мүмкіндігіне ғана сенім артпай, бірден «қосу/өшіру түймесін» немесе минус түймесін басып өшіріңіз.
- Қатты қызған май өздігінен тұтануы мүмкін. Майға пісетін тамақты тек бақылап даярлаңыз. Тұтанған майды ешқашан сумен сөндірмеңіз! Құрылғыны өшіріп, жалынды, мысалы, қақпақпен немесе өрт сөндіргіш қаптамамен жауып қойыңыз.
- Шыны керамикалық плитаның төзімділігі өте жоғары. Сонда да шыны керамикалық плитаға қатты заттардың құлауына жол бермеңіз. Бір

- нүктеге бағытталған соққы шыны керамикалық плитаның сынуына әкелуі мүмкін.
- Шыны керамикалық плита сынған, жарылған немесе басқаша зақымдалған жағдайда, ток соғу қаупі туындайды. Сонда құрылғыны дереу өшіріңіз. Үйдегі сақтандырғышты дереу өшіріп, қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
- Егер пісіргіш панельді сенсорлық басқару құралының ақаулығына байланысты өшіру мүмкін болмаса, үйдегі сақтандырғышты дереу өшіріп, қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
- Тұрмыстық құрылғылармен жұмыс істеген кезде сақ болыңыз! Жалғағыш сымдар ыстық даярлау аймақтарымен жанаспауы тиіс.
- Өрт қаупі: еш жағдайда индукциялық панельге бөгде заттарды қоймаңыз.
- Шыны керамикалық плитаны сақтау орны ретінде пайдалануға болмайды.
- Алюминий фольгасын немесе пластмассаны пісіргіш панельге қоймаңыз. Балқуы мүмкін барлық заттарды, мысалы, пластмасса, фольга, әсіресе қант пен құрамындағы қант мөлшері үлкен тамақты қызып тұрған даярлау аймағынан алшақ ұстаңыз. Шыны керамикалық плитаның зақымдалуына жол бермеу үшін бетіне төгілген қантты (ыстық күйінде) арнайы шыны қырғышпен плитадан толықтай кетіріңіз.
- Металл заттарды (ас үй ыдысы, аспаптар, желдеткіш қақпағы...) еш жағдайда индукциялық пісіргіш панельге қоюға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін. Күйіп қалу қаупі бар!
- Өрт қаупін тудыратын, оңай тұтанатын немесе деформацияланатын заттарды тікелей пісіргіш панельдің астына қоймаңыз.
- Денеге тағылған металл заттар индукциялық пісіргіш панельдің тікелей айналасында қызып кетуі мүмкін. Сақ болыңыз, жарақат алу қаупі бар. Магниттік сипаттары жоқ заттарға (мысалы, алтын немесе күміс сақиналар) әсер етілмейді.
- Еш жағдайда жабық консерв құтыларын және құрама электролиттік қаптамаға ие орауыштарды даярлау аймақтарында қыздырмаңыз. Олар энергияның жіберілуінен жарылуы мүмкін!
- Сенсорлық түймелерді таза ұстаңыз, себебі құрылғы кірді саусақтың тиюі ретінде анықтауы мүмкін. Еш жағдайда сенсорлық түймелерге бөгде заттарды (кәстрөлдер, ыдыс-аяқ шүберектері және т.б.) қоймаңыз!

- Кәстрөлдер қатты қайнап, қайнаған сұйықтық сенсорлық түймелерге тиген жағдайда, өшіру түймесін басуға кеңес беріледі.
- Ыстық кәстрөлдер мен табаларды сенсорлық түймелердің жанына жылжытпаңыз немесе үстіне қоймаңыз. Мұндай жағдайда құрылғы автоматты түрде өшіп қалады.
- Кәстрөлді әрдайым даярлау аймағының ортасына орналастырыңыз.
- Үлкен кәстрөлдерді мүмкіндігінше артқы даярлау аймақтарына қойыңыз, осылайша сенсорлық түймелер тым қатты қызбайды (сенсорлық басқару құралының қатты қызуы; E2 қате туралы хабары, сенсорлық басқару құралын өшіру).
- Үйіңізде пісіргіш панельге жетуі мүмкін үй жануарлары бар болса, балалардан блоктау функциясын іске қосу қажет.
- Кіріктірілген плиталарда пиролиз әрекеті орын алса, индукциялық пісіргіш панельді пайдалануға болмайды.
- Шыны керамикалық плитаны еш жағдайда бұмен тазалағыш құрылғының немесе басқа құралдың көмегімен тазалауға болмайды!
- Пісіргіш панельдің бу шығатын құбырының тікелей айналасында ешқандай бөгде заттардың (мысалы, шаң шүберегі) жоқтығына көз жеткізіңіз. Олар ауа ағынымен сорылуы мүмкін. Сұйықтықтар мен шағын заттарды құрылғыдан алшақ ұстау керек.
- Құрылғыны май сүзгісін орнатпай пайдалануға болмайды.
- Май қатты басқан сүзгі өрт қаупін тудырады!
- Үздіксіз бақылай отырып қуыруға ғана рұқсат етіледі, отпен шарпуға рұқсат етілмейді!
- Түтін құбырына тәуелді ағаш, көмір, газ немесе май ошақтарын пайдаланған жағдайда, жеткілікті кіріс ауаны қамтамасыз ету керек. Түтін құбырына тәуелді ошақтың кеңістігіндегі сорғыш қалпақтағы максималды рұқсат етілген қысым 4 Па (0,04 мбар) шамасынан аспауы тиіс, әйтпесе улану қаупі туындайды.
- Ас даярлау кезінде буланудан бөлме ішіндегі ауаға қосымша ылғал жіберіледі.
- Ауа айналымының режимінде будан азғантай ылғал ғана шығарылады. Сондықтан әрдайым жеткілікті таза ауа берілуін, мысалы, терезені ашу немесе тұрғын жай желдеткіштерін пайдалану арқылы қамтамасыз ету керек.
- Әрдайым қалыпты және жағымды бөлме климатын (45 - 60% ауа ылғалдылығы) қамтамасыз етіңіз.
- Ауа айналымының режимін пайдаланған сайын пісіргіш панельдің бу шығатын құбырын шамамен 20 минутқа төменірек деңгейге ауыстырыңыз немесе автоматты бос жүріспен қозғалу режимін іске қосыңыз. Бұл – индукциялық пісіргіш панельдің стандартты функциясы. («Бос жүріспен қозғалу» бөлімін қараңыз).

2.3 Адамдар үшін

- Осы құрылғыларды 8 жасқа толған балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі және/немесе білімі жеткіліксіз адамдар біреудің бақылауында болған немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану және одан пайда болуы мүмкін қауіптер жайында нұсқау алған жағдайда ғана пайдалануы мүмкін. Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат бермеңіз. Балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын бақылаусыз өткізбеуі тиіс.
- Қыздыру және ас даярлау орындарындағы үстіңгі беттер жұмыс кезінде қызып кетеді. Сол себептен кішкентай балаларды осындай жерлерден алшақ ұстау керек.
- Тек қана өндіруші ұсынған немесе өндіруші құрылғының пайдалану жөніндегі нұсқаулықта мақұлдаған ас үй плитасының қорғаныш торлары немесе ас үй плитасының жабындары пайдаланылуы тиіс. Жарамсыз ас үй плитасының қорғаныш торларын немесе ас үй плитасының жабындарын пайдалану жазатайым оқиғаларды тудыруы мүмкін.
- Кардиостимуляторлары немесе имплантталған инсулин сорғылары бар адамдар олардың импланттарына индукциялық пісіргіш панель әсер етпейтіндігіне көз жеткізуі қажет (индукциялық пісіргіш панельдің жиіліктер диапазоны 20-50 кГц құрайды). Мұндай жағдайда әрдайым дәрігерге/кардиолог маманға жолығыңыз. Бұлар сізге индукциялық пісіргіш панельді пайдалануға болатын-болмайтындығы туралы айтады.

2.4 Белгілер мен нұсқаулардың анықтамасы

Құрылғы техниканың заманауи жағдайына сай жасап шығарылған. Алайда агрегатта конструкция тұрғысынан алдын алу мүмкін емес тәуекелдер туындайды.

Пайдаланушыны жеткілікті қауіпсіздікпен қамтамасыз ету үшін төменде сипатталған белгі мәтіндермен белгіленген қосымша қауіпсіздік техникасының нұсқаулары берілген.

Тек осы нұсқаулар орындалған жағдайда, жұмыс кезінде жеткілікті қауіпсіздікке кепіл беріледі.

Көрсетілген мәтін белгілері әртүрлі мағынаға ие:

Кейбір жерлерде төмендегі қосымша қауіп белгілері пайдаланылады:



ҚАУІП

Ажалды немесе ең ауыр жарақат алуға әкелуі мүмкін тікелей қауіпті жағдайды білдіретін ескертпе.



САҚ БОЛЫҢЫЗ

Ажалды немесе ең ауыр жарақат алуға әкелуі мүмкін ықтимал қауіпті жағдайды білдіретін ескертпе.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Жеңіл жарақат алуға немесе құрылғының зақымдалуына әкелуі мүмкін қауіпті жағдайды білдіретін ескертпе.



НҰСҚАУ

Құрылғымен жұмыс істеуді жеңілдетуге көмектесетін ескертпе.



ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ! ӨМІРҮШІН ҚАУІПТІ!

Осы белгінің жанында кернеу өткізгіш бөліктер орнатылады. Осылайша белгіленген қаптамаларды тек білікті электрші маман алып тастауы тиіс.



САҚ БОЛЫҢЫЗ! СЫРТҚЫ БЕТІ ҚАТТЫ ҚЫЗҒАН!

Осы белгі сыртқы беті қатты қызып кететін беттерге орнатылады. Қатты күйіп қалу немесе өртену қаупі бар.

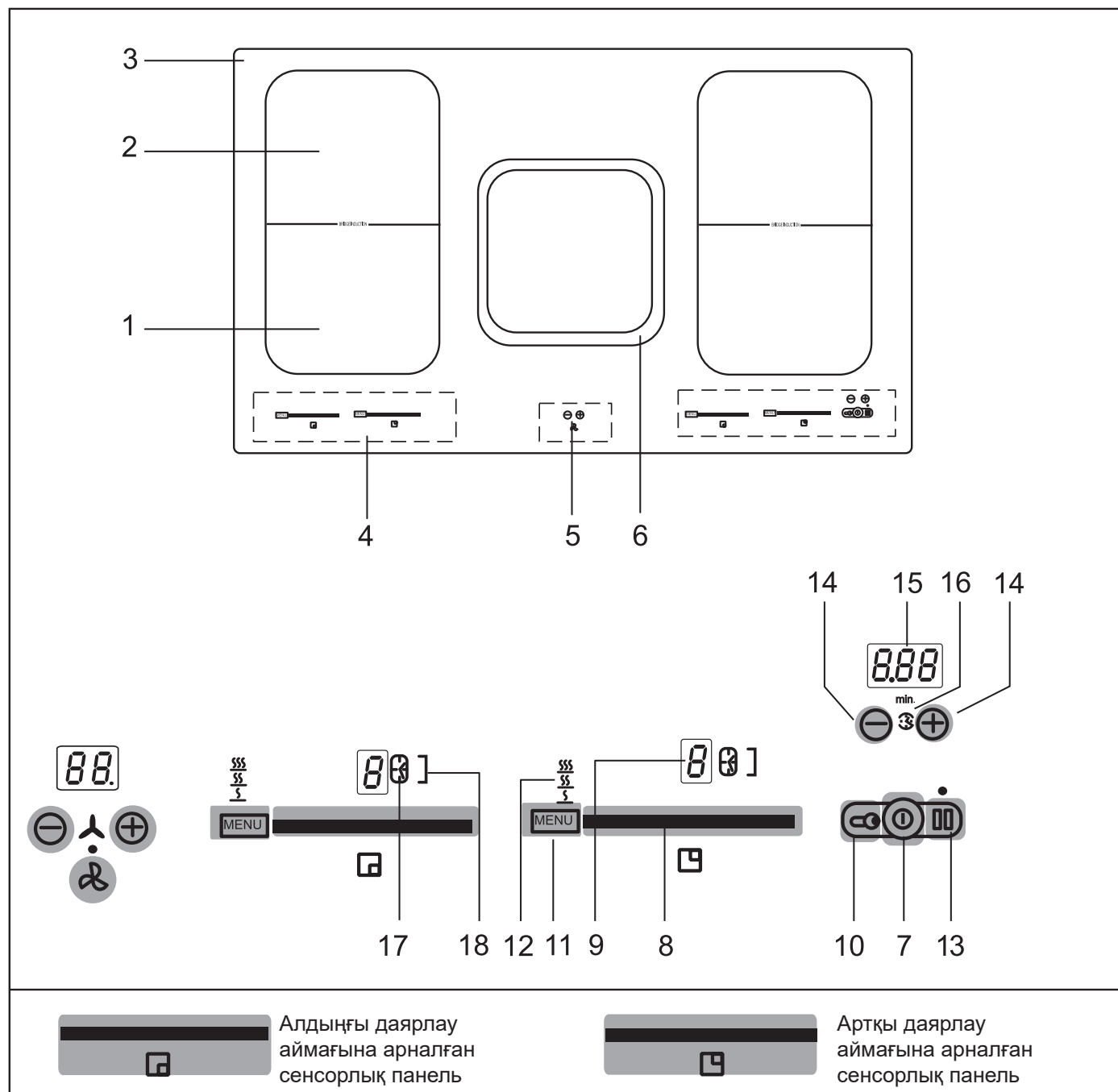
Беттер құрылғыны өшіргеннен кейін де ыстық болуы мүмкін.



ЭЛЕКТРОСТАТИКАЛЫҚ РАЗРЯДҚА (ЭСР) СЕЗІМТАЛ КОНСТРУКЦИЯ ЭЛЕМЕНТТЕРІ МЕН МОДУЛЬДЕРДІ ПАЙДАЛАҢУ БОЙЫНША ЕРЕЖЕЛЕРДІ САҚТАҢЫЗ.

Іргелес белгі қойылған жабындардың астында электростатикалық разряд қаупін тудыратын конструкция элементтері мен модульдер орналасқан. Штепсельдік жалғағыштарды, ток өткізгіш жолақтарды және компонент істіктерін ұстауға қатал тыйым салынады. Тек ЭСР жөніндегі білімі бар техник мамандар техникалық өзгерістер енгізуі мүмкін!

3 Құрылғының сипаттамасы



Дизайны суреттерден өзгешеленуі мүмкін.

1. Алдыңғы индукциялық даярлау аймағы
2. Артқы индукциялық даярлау аймағы
3. Шыны керамикалық плита
4. Сенсорлық басқару панелі
5. Сорғышты басқару құралы
6. Сору аймағы
7. Қосу/өшіру түймесі (пісіргіш панель)
8. Сенсорлық панель (жылжыма)
9. Қыздыру деңгейінің индикаторы

10. Құлыптау түймесі
11. Автоматты бағдарлама түймесі
12. Автоматты бағдарлама индикаторы (3 деңгей)
13. KIDPTU түймесі (кідірту белгісі)
14. Таймердің минус/плюс түймесі
15. Таймер индикаторы
16. Жұмыртқа даярлау индикаторы
17. Даярлауды реттеу таймерінің индикаторы
18. Көпір функциясының индикаторы

3.1 Сенсорлық түймелер арқылы басқару

Индукциялық пісіргіш панель жылжыма сенсорлық басқару құралының сенсорлық түймелері арқылы басқарылады. Сенсорлық түймелер келесідей қызмет етеді: саусақ ұшымен шыны керамикалық беттегі белгіні тез түртіңіз. Тиісінше жасалған әр түрту кезінде дыбыстық сигнал беріледі. Төмендегі бөлімдерде жылжыма сенсорлық басқару құралының сенсорлық түймесі «түйме» деп қысқаша аталады.

Қосу/өшіру түймесі (7)

Осы түйменің көмегімен құрылғыны жұмысқа дайын күйге келтіруге болады. Түймені басты ажыратқыш деп атауға болады.

Даярлау деңгейінің индикаторы (9)

Даярлау деңгейінің индикаторы тандалған даярлау деңгейін көрсетеді, немесе:

- Қалдық жылу
- Қуат деңгейі
- Кәстрөлді анықтау
- Автоматты қайнатып алу функциясы
- Кідірту функциясы
- Жылы күйде ұстау функциясы
- Балалардан блоктау функциясы

Белгілер

-   Жылы күйде ұстау деңгейлері 42°C/ 70°C/ 94°C
- Таймер функциясы, автоматты ажырату құрылғысы
- Хабарландыру функциясы бар таймер
- Көпір функциясы

Құлыптау түймесі (10)

Құлыптау түймесі арқылы түймелерді құлыптауға болады.

Автоматты бағдарлама түймесі (11)

Еріту, жылы күйде ұстау және бұқтыру үшін

Сенсорлық панельдегі қуат деңгейі

Қуат деңгейі индукциялық даярлау аймақтарын қосымша қуатпен қамтамасыз етеді.

Кідірту түймесі (13)

Ас даярлау әрекетін КІДІРТУ функциясы арқылы қысқа мерзімге тоқтатуға болады.

Қайта шақыру функциясы (13) (қалпына келтіру функциясы)

Пісіргіш панельді қателікпен өшіргеннен кейін соңғы реттеуді қалпына келтіруге болады.

Желдеткіш индикаторы

 ...Май сүзгісін тазалау

 ...Көмір сүзгісін алмастыру/қалпына келтіру

 ..Автоматты бос жүріспен қозғалу режимі өшірілген

 ..Автоматты бос жүріспен қозғалу режимін іске қосу

Желдеткіш белгілері

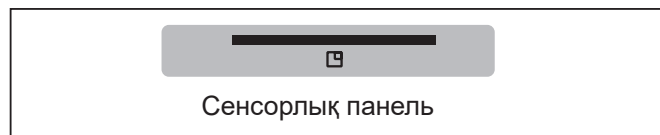
 Сорғыш қосылған

 Сорғыш бос жүріспен қозғалу режимінде

3.2 Жылжыма (сенсорлық панель) бойынша маңызды ақпарат

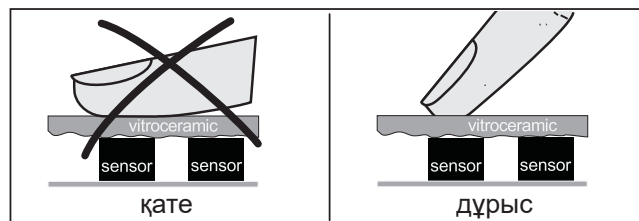
Жылжыма негізінен сенсорлық түймелермен бірдей қызмет атқарады, бір ғана ерекшелігі – саусақты шыны керамикалық бетке қойып, содан кейін жылжытуға болады. Сенсорлық панель мұндай қозғалысты анықтап, көрсетілген шаманы (ас даярлау деңгейін) қозғалысқа сәйкес арттырады немесе азайтады.

«slider» термині [ағылшынша «slide»: жылжу, сырғу] төменде сенсорлық панельмен теңдестіріледі.



Басқару кезінде нені ескеру қажет?

Әрекетке қатысы жоқ түймелер / сенсорлық панельдер абайсызда іске қосылмауы үшін, саусақты шыны керамикалық бетке тігінен қоюға болмайды.

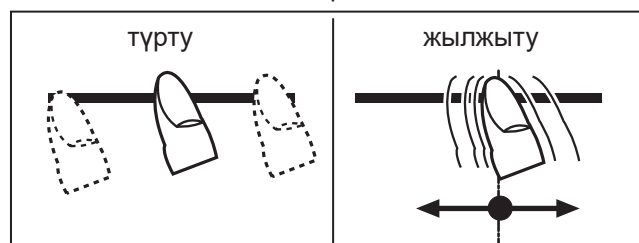


Сенсорлық панельді түрту немесе панельдегі саусақты жылжыту

Сенсорлық панельді саусақпен түртуге болады, содан кейін көрсетілген шама (ас даярлау деңгейі) қадам бойынша өзгереді.

Саусағыңызды сенсорлық панельге қойып, содан кейін солға немесе оңға жылжытқан жағдайда, көрсетілген шама үздіксіз өзгереді.

Қаншалықты жылдам жылжытсаңыз, көрсеткіш соншалықты жылдам өзгереді.



4 Басқару

4.1 Индукциялық пісіргіш панель

Даярлау жазықтығы индукциялық пісіргіш панельмен жабдықталған. Шыны керамикалық плитаның астындағы индукциялық шарғы шыны керамика ішіне өтетін және ыдыс-аяқ түбінде жылу шығаратын токты индуктивті жолмен шығаратын электрмагниттік айнаымалы өрісті тудырады. Индукциялық даярлау аймағында жылу жылытқыш элементтен пісіру қазаны арқылы даярланатын тағамға көшірілмей, қажетті жылу индукциялық токтың көмегімен тікелей пісіру қазанында пайда болады.

Индукциялық пісіргіш панельдің пайдасы

- Кәстрөлге тікелей энергия жіберу арқасында қуат үнемдеп ас даярлау мүмкіндігі (магниттендірілетін материалдан жасалған арнайы ыдыс-аяқ қажет);
- Энергияның тек орнатылған кәстрөлге жіберілетіндігіне байланысты аса жоғары қауіпсіздік;
- Индукциялық даярлау аймағы мен кәстрөл түбінің арасындағы энергияның жоғары пайдалы әсер коэффициентімен жіберілуі;
- Жоғары қыздыру жылдамдығы;
- Даярлау жазықтығы тек кәстрөл түбі арқылы қызатындықтан, күйіп қалу қаупі төмен және қазаннан тасып кеткен тағам күйіп кетпейді;
- Жеткізілетін энергия жылдам әрі дәл реттеу мүмкіндігі.

4.2 Кәстрөлді анықтау

Егер даярлау аймағы қосылып тұрғанда оның үстінде тым кіші кәстрөл тұрса немесе ешқандай кәстрөл тұрмаса, ешқандай энергия жіберілмейді. Даярлау деңгейінің индикаторындағы жыпылықтап тұрған  белгісі осы мәселе туралы хабарлайды.

Даярлау аймағына арнайы кәстрөл қойылған жағдайда, белгіленген деңгей қосылып, даярлау деңгейінің индикаторы жанады. Ыдыс алынғанда энергияның берілуі тоқтатылады да, даярлау деңгейінің индикаторында  белгісі жыпылықтайды. Кәстрөлді анықтау функциясы әлі қосылып тұрғанда шағын кәстрөлдер немесе табалар қойылған жағдайда, оларға қажетті мөлшердегі қуат қана беріледі.

Кәстрөлді анықтау шектеулері

Даярлау аймағының диаметрі (мм)	Кәстрөл түбінің ұсынылатын минималды диаметрі (мм)
220 x 190	115

Ас даярлау ыдысы белгіленген астыңғы бет диаметрінен кем болмауы тиіс, әйтпесе индукция қосылмайды. Ең жоғары пайдалы әсер коэффициентіне қол жеткізу үшін кәстрөлді әрдайым даярлау аймағының ортасына орналастырыңыз.



НҰСҚАУ

кәстрөлдің сапасына қарай кәстрөлді анықтау функциясын шақыру үшін қажетті минималды диаметр өзгеше болуы мүмкін!

4.3 Жұмыс ұзақтығын шектеу

Индукциялық пісіргіш панельде жұмыс ұзақтығын автоматты түрде шектеу мүмкіндігі бар.

Әр даярлау аймағының үздіксіз пайдаланылу ұзақтығы таңдалған ас даярлау деңгейіне тәуелді (кестені қараңыз).

Алғышарт: пайдалану барысында даярлау аймағына ешқандай реттеу өзгерістері жасалмаған.

Жұмыс ұзақтығын шектеу функциясы шақырылған кезде, даярлау аймағы өшіп, қысқа дыбыстық сигнал беріледі де, индикаторда «H» әрпі көрсетіледі.

Автоматты ажырату құрылғысы жұмыс ұзақтығын шектеу функциясына қатысты басымдыққа ие, яғни даярлау аймағы автоматты ажырату құрылғысының уақыты аяқталғанда ғана өшеді (мысалы, автоматты ажырату құрылғысы 99 минутпен және 9-шы ас даярлау деңгейімен болуы мүмкін).

Жұмыс ұзақтығын шектеу

Белгіленген ас даярлау деңгейі	Жұмыс ұзақтығын шектеуі, минут
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Өзге функциялар

Бір не бірнеше сенсорлық түймені ұзақ немесе бір уақытта басқанда (мысалы, сенсорлық түймеге абайсызда қойылған кәстрөлден), ешқандай ауыстырып қосу функциясы орындалмайды.

 белгісі жыпылықтап, уақыт бойынша шектелген үздіксіз дыбыстық сигнал беріледі. Ол бірнеше секундтан кейін өшіп қалады. Сенсорлық түймелерден бөгде затты алыңыз.

 белгісін өшіру үшін дәл сол түймені басыңыз немесе пісіргіш панельді өшіріп қосыңыз.

4.5 Қатты қызудан қорғаныс (индукция)

Даярлау жазықтығын толық қуатпен ұзақ пайдалану кезінде, электроника жоғары бөлме температурасында қажетті көлемде суымауы мүмкін.

Бұл ретте даярлау аймағының қуаты автоматты түрде төмендетілсе, электроникада тым жоғары температуралар пайда болмайды. Егер даярлау жазықтығын қалыпты түрде пайдалану кезінде және қалыпты бөлме температурасында E2 белгісі жиі көрсетілсе, суыту жеткіліксіз болуы ықтимал.

Жиһазда суытқыш саңылаулардың жоқтығы себеп болуы мүмкін. Конструкцияны қажетінше тексеріп шығу керек («Желдету» бөлімін қараңыз).

4.6 Индукциялық пісіргіш панельге арналған ыдыс-аяқ

Индукциялық даярлау жазықтығы үшін пайдаланылатын пісіру қазаны металдан жасалған, магниттік сипаттарға ие және жеткілікті ауданға ие болуы тиіс.

Тек индукцияға жарамды түбі бар кәстрөлдерді қолданыңыз.

Жарамды пісіру қазандары	Жарамсыз пісіру қазандары
Түбі қатты жылтыр сырлы болат қазандар	Мыстан, тот баспайтын болаттан, алюминийден, өртке төзімді шыныдан, ағаштан, керамикадан немесе терракотадан жасалған қазандар
Жылтыр сырлы түбі бар шойыннан жасалған қазандар	
Арнайы түбі бар тот баспайтын көп қабатты болаттан, тот баспайтын феррит болатынан немесе алюминийден жасалған қазандар	

Қазандардың жарамдылығын келесідей анықтауға болады:

Төменде сипатталған магниттік сынақты өткізіңіз немесе қазанда индукциялық токпен пісіруге жарамдылығы туралы белгі болғанына көз жеткізіңіз.

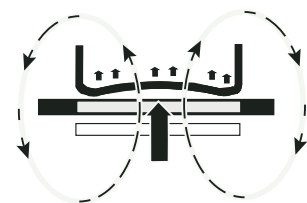
Магниттік сынақ:

Пісіру қазанының түбіне магнитті жақындатыңыз. Егер ол тартылса, бұл пісіру қазанының индукциялық даярлау жазықтығында пайдалануға жарамды екендігін білдіреді.



НҰСҚАУ

Белгілі бір өндірушілер ұсынған индукцияға жарамды кәстрөлдерді қолданған кезде, мұндай кәстрөлдердің конструкциясына байланысты шуыл пайда болуы мүмкін.



Қате: ыдыс түбі доға тәрізді. Электроника температураны дұрыс анықтамауы мүмкін.

4.7 Қуат үнемдеу бойынша кеңестер

Төменде жаңа индукциялық пісіргіш панельмен және ас даярлау ыдысымен үнемді әрі тиімді жұмыс істеу үшін маңызды нұсқаулар берілген.

- Кәстрөл түбінің диаметрі даярлау аймағының диаметрімен бірдей болуы тиіс.
- Кәстрөлдерді сатып алу кезінде жоғарғы кәстрөл диаметрі жиі көрсетілетінін ескеріңіз. Ол көбінесе кәстрөл түбінен үлкенірек болады.
- Жылдам пісіргіш кәстрөлдер жабық термокамерасының және артық қысымының арқасында уақыт пен қуатты айрықша үнемдейді. Қысқа ас даярлау уақытының арқасында витаминдер сақталады.
- Әрдайым жылдам пісіргіш кәстрөлде сұйықтықтың жеткілікті мөлшерде екендігіне көз жеткізіңіз, әйтпесе бос кәстрөлді қайнату нәтижесінде даярлау аймағы мен кәстрөлдің өзіне қатты қызудан зақым келуі мүмкін.
- Пісіргіш кәстрөлдерді мүмкіндігінше әрдайым арнайы қақпақпен жабыңыз.
- Әр ас мөлшері үшін дұрыс кәстрөлді пайдалану керек. Азғантай толтырылған үлкен кәстрөл көп энергияны тұтынады.

4.8 Даярлау деңгейлері

Даярлау аймақтарының қызу қуатын бірнеше деңгей бойынша реттеуге болады. Кестеде бөлек деңгей бойынша қолдану мысалдары келтірілген.

Даярлау деңгейі	Төмендегіге жарамды
0	Өшіру, қалдық жылуды пайдалану
1	Еріту $\leq 42^{\circ}\text{C}$
2	Жылы күйде ұстау $\leq 70^{\circ}\text{C}$
3	Бұқтыру $\leq 94^{\circ}\text{C}$
1-2	Аз мөлшердегі тағамды бұқтырып пісіру
3	Бұқтырып пісіру
4-5	Көп мөлшердегі тағамды бұқтырып пісіру, үлкен кесектерді піскенше қуыру
6	Қуыру, тұздық жасау
7-8	Қуыру
9	Қайнату, қуырып пісіру, қуыру
P	Қуат деңгейі (ең жоғарғы қуат)

Қақпағы жоқ пісіргіш кәстрөлдерде жоғарырақ даярлау деңгейін таңдау қажет болуы мүмкін.

4.9 Қалдық жылу индикаторы **H**

Шыны керамикалық пісіргіш панель **H** қалдық жылу индикаторымен жабдықталған. Өшіргеннен кейін **H** индикаторы жанып тұрғанда, қалдық жылуды тағамдарды еріту және жылы күйде ұстау үшін пайдалануға болады.



САҚ БОЛЫҢЫЗ

H әрпі сөнгеннен кейін даярлау аймағы ыстық болуы мүмкін. Күйіп қалу қаупі бар! Индукциялық даярлау аймағында шыны керамика тікелей емес, ыдыстың жылу рекупациясы арқылы ғана қызады.

4.10 Түймелерді пайдалану

Төменде сипатталған процедураларда төмендегі түймені 10 секунд ішінде іске қосу қажет. Олай болмаса, бұдан былай таңдау мүмкін болмайды.

4.11 Индукциялық пісіргіш панель мен даярлау аймағын қосу



1. Қосу/өшіру түймесін  даярлау деңгейінің индикаторларында 0 көрсетіліп, қысқаша дыбыстық сигнал берілгенше (шамамен 1 секунд) басып тұрыңыз. Басқару құралы жұмысқа дайын.

2. Дәл осыдан кейін даярлау аймағының сенсорлық панелін _____ іске қосыңыз. Даярлау деңгейі қосылады.

● _____ сол жақ 0 даярлау деңгейі
● _____ ортаңғы 6-шы даярлау деңгейі
● _____ оң жақ Р даярлау деңгейі*

«Жылжыма (сенсорлық панель) бойынша маңызды ақпарат» тарауын қараңыз

Даярлау деңгейін өзгерту немесе басқа даярлау аймағын қосу үшін тиісті сенсорлық панельді _____ басыңыз.

3. Дәл осыдан кейін индукцияға жарамды арнайы ас даярлау ыдысын даярлау аймағына қойыңыз. Кәстрөлді анықтау функциясы индукциялық шарғыны қосады. Ыдыс қыздырылады. Даярлау аймағына ешқандай пісіргіш кәстрөл қойылмаған уақытта, индикатор белгіленген даярлау деңгейі мен «Кәстрөл анықталмаған» күйінің  белгісі арасында ауысып тұрады. Кәстрөл қойылмаған жағдайда, даярлау аймағы қауіпсіздік тұрғысынан 10 минуттан кейін өшіп қалады. Осы тақырып жөнінде «Кәстрөлді анықтау» бөлімін қараңыз.



4.12 Даярлау аймағын өшіру

- а)  сенсорлық панелін толықтай солға қарай жылжытыңыз немесе
- б)  сенсорлық панелінде қойылған саусақты солға жылжытып, даярлау деңгейін 0-ге дейін азайтыңыз
- с) қосу/өшіру түймесін  басыңыз. Сонда тиісті даярлау аймақтары өшеді.

4.13 Пісіргіш панельді өшіру

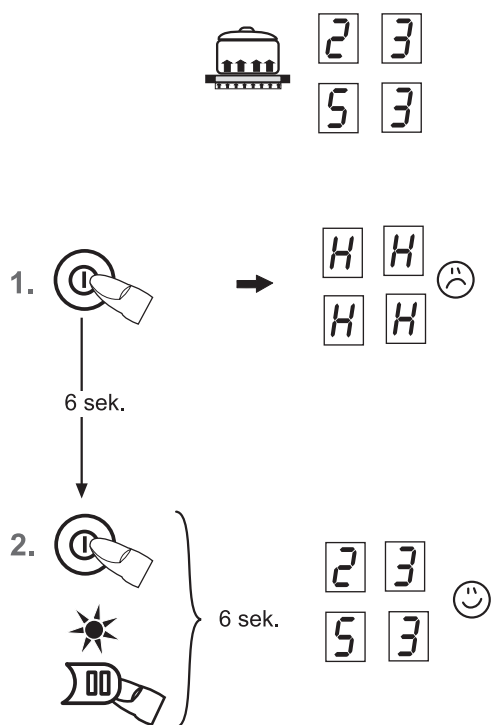
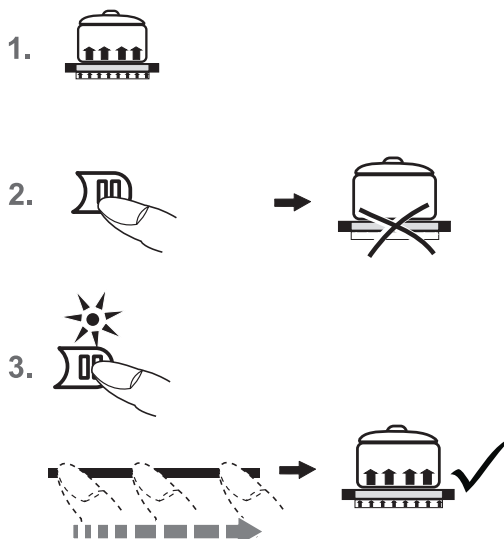
- Қосу/өшіру түймесін  басыңыз. Пісіргіш панель реттеуге қарамастан өшіп қалады.



НҰСҚАУ

Барлық даярлау аймақтары қолмен өшірілген болса (0 даярлау деңгейі) және содан кейін ешбір түйме / сенсорлық панель басылмаса, пісіргіш панель 10 секундтан кейін автоматты түрде өшіп қалады.

*Қуат деңгейі бірден іске қосылады.
«Қуат деңгейі» тарауын қараңыз



4.14 КІДІРТУ функциясы

Ас даярлау әрекетін, мысалы, үй есігінің қоңырауы шылдырлағанда, КІДІРТУ функциясы арқылы тоқтатуға болады. Ас даярлау әрекетін дәл сол даярлау деңгейімен жалғастыру үшін КІДІРТУ функциясын болдырмау керек. Орнатылған болуы мүмкін таймер тоқтап, содан кейін жұмысын жалғастырады.

Осы функция қауіпсіздік тұрғысынан тек 10 минут ішінде қолжетімді болады. Сонан соң пісіргіш панель өшіп қалады.

1. Ыдыс даярлау аймағында тұр және қажетті даярлау деңгейі орнатылған.
2. КІДІРТУ түймесін басыңыз. Сонда таңдалған даярлау деңгейінің орнына кідірту белгісі жанады.
3. Алдымен КІДІРТУ түймесін басып, содан кейін КІДІРТУ түймесінен сол жақта орналасқан жыпылықтайтын сенсорлық панелін басқанда кідіріс аяқталады. Сенсорлық панельді пайдаланғанда бүкіл сенсорлық панельден сырғытыңыз. Екінші түйме 10 секунд ішінде басылуы тиіс, әйтпесе КІДІРТУ функциясы белсенді күйде қалады.

4.15 Қайта шақыру функциясы

(қалпына келтіру функциясы)

Пісіргіш панельді қателікпен өшіргеннен кейін соңғы реттеуді қалпына келтіруге болады.

Қайта шақыру функциясы кем дегенде бір даярлау аймағы қосылып тұрғанда ғана қызмет етеді.

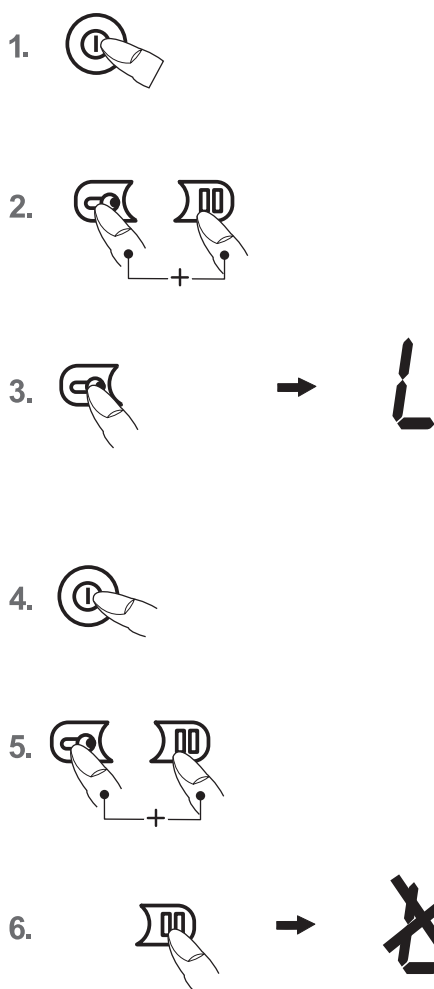
1. Пісіргіш панель қосу/өшіру түймесі арқылы абайсызда өшірілді.
2. Өшіргеннен кейін 6 секундтай уақыт ішінде қосу/өшіру түймесін қайтадан басыңыз. Сонда КІДІРТУ түймесінің жарық диоды жыпылықтайды. Дәл осыдан кейін КІДІРТУ түймесін басыңыз. Бастапқы даярлау деңгейлері қалпына келтіріледі. Ас даярлау әрекеті жалғасады.

Төмендегілер қалпына келтіріледі:

- Барлық даярлау аймақтарының даярлау деңгейлері
- Ас даярлау орындарына қатысты бағдарламаланған таймерлердің минуттары мен секундтары
- Автоматты қайнатып алу функциясы
- Қуат деңгейі

Төмендегілер қалпына келтірілмейді:

- Жұмыс ұзақтығын шектеу есептегіші (ол қайтадан 0-ден бастап есептеледі)



4.16 Балалардан блоктау функциясы L

Балалардан блоктау функциясы балаларға индукциялық пісіргіш панельді абайсызда немесе әдейі қосуға жол бермейді. Бұл ретте басқару құралы құлыптанады.

Балалардан блоктау функциясын қосу

1. Бүкіл пісіргіш панельді қосу үшін қосу/өшіру түймесін Ⓢ (шамамен 1 секунд) басып тұрыңыз.
2. Содан кейін құлыптау түймесін L және КІДІРТУ түймесін Ⓢ бір уақытта басыңыз.
3. Сонан соң балалардан блоктау функциясын іске қосу үшін құлыптау түймесін L басыңыз. Даярлау деңгейінің индикаторында балалардан блоктау құрылғысы үшін «L» әрпі пайда болады; басқару құралы құлыптанып, пісіргіш панель өшіп қалады.

Балалардан блоктау функциясын өшіру

4. Қосу/өшіру түймесін Ⓢ басыңыз.
5. Содан кейін құлыптау түймесін L және КІДІРТУ түймесін Ⓢ бір уақытта басыңыз.
6. Сонан соң балалардан блоктау функциясын өшіру үшін КІДІРТУ түймесін Ⓢ басыңыз. Сонда «L» әрпі өшіп қалады.

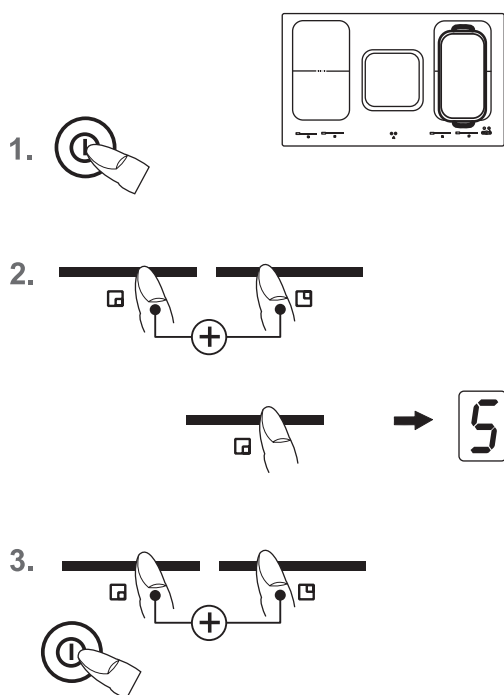
Балалардан блоктау функциясын тек бір ас даярлау кезінде өшіру

Алғышарт: балалардан блоктау функциясы 1-3 тармағы бойынша қосылған.

- Қосу/өшіру түймесін Ⓢ басыңыз.
- Содан кейін құлыптау түймесін L және КІДІРТУ түймесін Ⓢ бір уақытта басыңыз. Енді пайдаланушы даярлау аймағын қоса алады. Пісіргіш панельді өшіргеннен кейін балалардан блоктау функциясы қайтадан белсенді болады (қосылады).

Нұсқаулар

- Желілік қуат берілуі үзілген жағдайда, қосылған балалардан блоктау функциясы өшіріледі, яғни ажыратылады.



4.17 Көпір функциясы S

Алдыңғы және артқы даярлау аймағын ас даярлау әрекеті үшін бірге ауыстырып қосуға болады (көпір функциясы). Осылайша үлкен ыдысты пайдалану мүмкін болады.

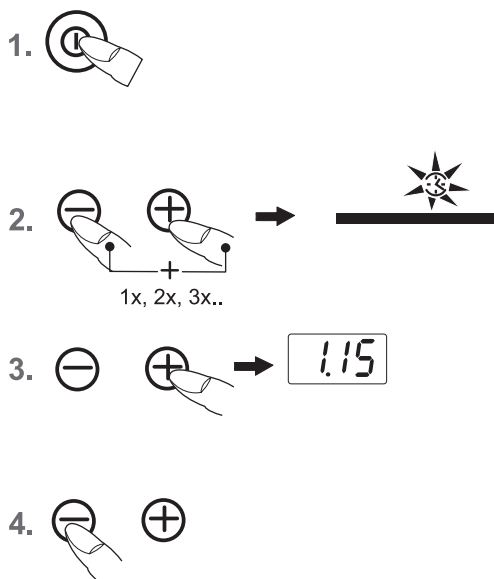
1. Индукциялық пісіргіш панельді қосыңыз.
2. Көпір функциясын қосу үшін алдыңғы және артқы даярлау аймағының ——— сенсорлық панелін бір уақытта түртіңіз. Көпір функциясы қосылып, S белгісі пайда болады. Функция алдыңғы даярлау аймағының ——— сенсорлық панелі арқылы басқарылады.
3. ——— сенсорлық панельдерінің екеуін де ажырату үшін оларды қайтадан бір уақытта басыңыз немесе индукциялық пісіргіш панельді өшіріңіз.

НҰСҚАУ

Кәстрөлді анықтау функциясы қуыратын тұтқалы табаны немесе кәстрөлді анықтау үшін, ыдыс пайдаланылатын даярлау аймақтарының кем дегенде жартысын жабуы тиіс!

4.18 Автоматты ажырату құрылғысы (таймер)

Автоматты ажырату құрылғысы қосылған әр даярлау аймағын белгіленген уақыттан кейін автоматты түрде өшіруге мүмкіндік береді. Ас даярлау уақытын 10 секунд (0,10) және 1 сағат 59 минут (1,59) аралығында орнатуға болады.



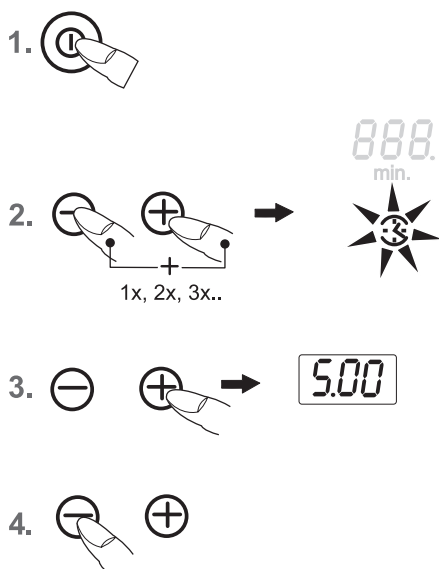
1. Индукциялық пісіргіш панельді қосыңыз. Бір не бірнеше даярлау аймағын қосып, қажетті даярлау деңгейін таңдаңыз.
2. Плюс ⊕ және минус ⊖ түймесін қажетті даярлау аймағының белгісі жанғанша бір уақытта басыңыз.
3. Уақытты орнату үшін плюс ⊕ немесе минус ⊖ түймесін басыңыз. Бірнеше секундтан кейін енгізілім қабылданып, процесс басталады. Ондық үтір жыпылықтайды.
4. Уақыт аяқталған соң, даярлау аймағы өшіп қалады. Плюс ⊕ және минус ⊖ түймесі арқылы өшіруге болатын уақыт бойынша шектелген дыбыстық сигнал беріледі.

Нұсқаулар

- Басқа даярлау аймағы үшін автоматты ажырату құрылғысын бағдарламалау үшін 2-3 қадамдарын қайталаңыз.
- Өтіп кеткен уақытты бақылау үшін (автоматты ажырату құрылғысы) плюс ⊕ және минус ⊖ түймесін қажетті даярлау аймағы үшін тиісті белгісі жанғанша бір уақытта басыңыз. Көрсетілген шаманы оқып шығуға және өзгертуге болады.
- Автоматты ажырату құрылғысын алдын ала өшіру үшін: плюс және минус ⊖ түймесін бір уақытта басу арқылы тиісті даярлау аймағын таңдаңыз және уақытты минус ⊖ түймесін басу арқылы өшіріңіз («0»).
- Бірнеше даярлау аймағы автоматты ажырату құрылғысымен бағдарламаланған болса, таймер индикаторында әрдайым ең қысқа уақытпен даярлау аймағы көрсетіледі.

4.19 Хабарландыру функциясы бар таймер (шағын құмсағат)

Даярлау аймақтары өшірулі



1. Индукциялық пісіргіш панельді қосыңыз.
2. Плюс ⊕ және минус ⊖ түймесін таймер индикаторының астында белгісі жанғанша бір уақытта басыңыз.
3. Уақытты орнату үшін плюс ⊕ немесе минус ⊖ түймесін басыңыз. Бірнеше секундтан кейін енгізілім қабылданып, процесс басталады. Ондық үтір жыпылықтайды.
4. Уақыт өткен соң плюс ⊕ немесе минус ⊖ түймесі арқылы өшіруге болатын уақыт бойынша шектелген дыбыстық сигнал беріледі.

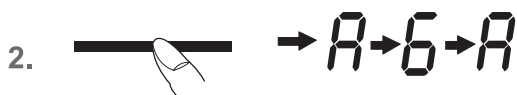
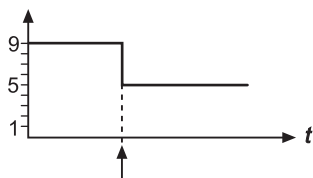
Даярлау аймақтары әлдеқашан пайдаланылған жағдайда сигналдық сағат таймерін реттеу

- Плюс ⊕ және минус ⊖ түймесін таймер индикаторының астындағы белгісі жанғанша бір уақытта басыңыз.
- Уақытты орнату үшін плюс ⊕ немесе минус ⊖ түймесін басыңыз.
- Уақыт өткен соң плюс ⊕ немесе минус ⊖ түймесі арқылы өшіруге болатын уақыт бойынша шектелген дыбыстық сигнал беріледі.



НҰСҚАУ

Сигналдық сағат таймері пісіргіш панельдің сол не оң жағы өшірулі болғанда да қызмет етеді. Уақытты өзгерту үшін пісіргіш панельдің сол не оң жағын қосыңыз.



ұзақ басу (шамамен 3 секунд)

3. **6**

Орнатылған даярлау деңгейі	Автоматты қайнатып алу функциясы уақыты (мин:сек)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-



1x, 2x, 3x

→

→

→



4.20 Автоматты қайнатып алу функциясы **A**

Автоматты қайнатып алу функциясы қосылғанда қайнатып алу 9-шы қайнату деңгейінде орындалады. Белгілі бір уақыттан кейін төменірек қайнатып шығару деңгейіне (1 - 8) автоматты түрде қайтып оралады.

Автоматты қайнатып алу функциясын пайдаланған кезде, тағамды пісіру үшін пайдалану қажет қайнатып шығару деңгейін ғана таңдау керек, себебі электроника автоматты түрде төменірек деңгейге ауысады.

Автоматты қайнатып алу функциясы суық күйде қойылатын, жоғарырақ қуатпен қыздырылатын және қайнатып шығару деңгейінде үздіксіз қадағалауды қажет етпейтін тағамдарға арналған (мысалы, қайнатылған етті даярлау үшін).

1. Индукциялық пісіргіш панельді қосыңыз.
2. Функцияны іске қосу және белгілі бір қайнатып шығару деңгейін таңдау үшін сенсорлық панелін ұзақ (шамамен 3 секунд) басыңыз.
 - сол жақ .. 1-ші қайнатып шығару деңгейі
 - ортаңғы.. 6-шы қайнатып шығару деңгейі
 - оң жақ 8-ші қайнатып шығару деңгейі
 «А» белгісі мен таңдалған қайнатып шығару деңгейі кезек-кезек жыпылықтайды.
3. Автоматты қайнатып алу функциясы бағдарламаға сәйкес әрекет етеді. Белгілі бір уақыттан кейін (кестеден қараңыз) даярлау әрекеті қайнатып шығару деңгейімен жалғасады. «А» белгісі өшіп қалады.



НҰСҚАУ

- Автоматты қайнатып алу құрылғысы жұмыс істеп тұрғанда, қайнатып шығару деңгейі көтерілуі мүмкін. Қайнатып шығару деңгейін төмендеткенде, автоматты қайнатып алу функциясы өшіп қалады.

4.21 Жылы күйде ұстау функциясы

Жылы күйде ұстау функциясы дайын тағамдарды белгіленген температурада жылы күйде сақтауға мүмкіндік береді. Бұл режимде даярлау аймағы аз қуат тұтынады.

1. Ыдыс даярлау аймағында тұр және даярлау деңгейі (мысалы, 3) таңдалған.
2. Жылы күйде ұстау түймесін бірнеше рет басу арқылы қажетті жылы күйде ұстау деңгейін таңдаңыз:
 -шамамен 42°C-қа сәйкес келеді
 -шамамен 70°C-қа сәйкес келеді
 -шамамен 94°C-қа сәйкес келеді
3. Өшіру үшін сол жақ сенсорлық панелін басыңыз немесе жылы күйде ұстау түймесін басыңыз.

Жылы күйде ұстау функциясы 120 минут қолжетімді болып, сонан соң даярлау аймағы өшіп қалады.



4.22 Құлып

Құлыптың көмегімен түймелерді басқару және даярлау деңгейін реттеу мүмкіндігін құлыптауға болады. Тек қана қосу/өшіру түймесі индукциялық пісіргіш панельді өшіру үшін құлыптанбайды.

Құлыпты қосу

1. Құлыптау түймесін басыңыз. Құлыптау түймесінің үстіндегі жарық диоды жанады.

Құлыпты өшіру

2. Құлыптау түймесін басыңыз. Құлыптау түймесінің үстіндегі жарық диоды сөнеді.



НҰСҚАУЛАР

Іске қосылған құлып индукциялық пісіргіш панель өшірулі болғанда да қосылып тұрады. Сондықтан оны келесі ас даярлау әрекетінен бұрын алдымен өшіру қажет!

Желілік қуат берілуі үзілген жағдайда, қосылған құлып өшіріледі, яғни ажыратылады.



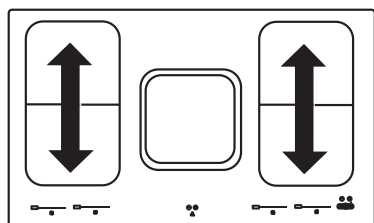
4.23 Қуат деңгейі P

Қуат деңгейі индукциялық даярлау аймақтарын қосымша қуатпен қамтамасыз етеді. Судың үлкен мөлшерін жылдам қайнатуға болады.

1. Индукциялық пісіргіш панельді қосыңыз.
2. сенсорлық панельін қажетті даярлау аймағына толықтай оңға макс. шамаға жылжытыңыз. Даярлау деңгейінің индикаторында **P** көрсетіледі. Қуат деңгейі қосылады.
3. 10 минуттан кейін қуат деңгейі автоматты түрде өшеді. **P** белгісі сөніп, құрылғы 9-шы даярлау деңгейіне қайтып оралады.

НҰСҚАУ

Қуат деңгейін алдын ала өшіру үшін тиісті сенсорлық панельді басыңыз.



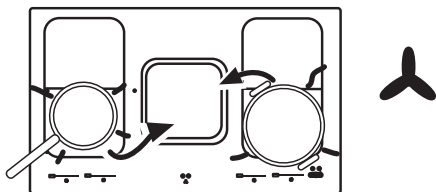
Модуль (қуатты басқару)

4.24 Қуатты басқару

Әр екі даярлау аймағы техникалық себептермен бір модульге біріктірілген және максималды қуатқа ие.

Егер жоғары даярлау деңгейін немесе қуат функциясын қосу кезінде осы қуат диапазонынан асып кетсе, қуатты басқару функциясы тиісті модуль даярлау аймағының даярлау деңгейін төмендетеді.

Алдымен осы даярлау аймағының индикаторы жыпылықтап, содан кейін максималды даярлау деңгейі тұрақты түрде көрсетіледі.



1. →
2. →
 →
3. →

**МАҢЫЗДЫ**

Қақпақты индукциялық плита үстіне қоймаңыз! Күйіп қалу қаупі бар!

4.25.1 Желдеткішті қосу және өшіру

1. Желдеткіштің қосу/өшіру түймесін (шамамен 1 секунд) басыңыз.
2. Содан кейін плюс $\oplus$ немесе минус $\ominus$ түймесінің көмегімен 1, 2, 3, 4 немесе P қажетті қуат деңгейін таңдауға болады. Желдеткіштің белгісі жанады. P қарқынды деңгейі 10 минут қосылып тұрады да, содан кейін автоматты түрде 4-деңгейге қайтып оралады.
3. Өшіру үшін желдеткіштің минус $\ominus$ түймесін 0 көрсетілгенше басыңыз немесе желдеткіштің қосу/өшіру түймесін басыңыз.

Көмексөз

Сорғыш биік пісіргіш кәстрөлдерде (мысалы, қасқыржемге арналған кәстрөлде) жақсы қызмет етуі үшін, желдеткіш жағында пісіргіш кәстрөл қақпағының астына ожау қоюға болады.

1. →
2. →
3. →

4.25.2 Сорғыштың реттелетін бос жүріспен қозғалуы

Сорғыштың бос жүріспен қозғалуы ас үй иісін кетіру үшін ас даярлағаннан кейін пайдаланылады. Оған қоса жүйедегі сүзгілер кептіріледі.

Бос жүріспен қозғалуды реттеу

1. Желдеткіштің плюс $\oplus$ және минус $\ominus$ түймесін бір уақытта басыңыз. 10 минуттық бос жүріспен қозғалу уақыты орнатылады. Желдеткіш белгісі және ондық үтір жыпылықтайды.
2. Плюс $\oplus$ түймесі арқылы уақыт 5 минуттық қадаммен арттырылады. Минус $\ominus$ түймесі арқылы уақыт 5 минуттық қадаммен азайтылады.
3. Плюс $\oplus$ және минус $\ominus$ түймесін қайтадан бір уақытта басқанда, реттеу іске қосылып, индикатор сөнеді. Қалған бос жүріспен қозғалу уақыты және орнатылған желдеткіш деңгейі әр 30 секунд сайын қысқаша көрсетіледі.

Бос жүріспен қозғалу уақытын өзгерту

- Желдеткіштің плюс $\oplus$ және минус $\ominus$ түймесін бір уақытта басыңыз. Уақытты өзгертуге болады.

Бос жүріспен қозғалуды алдын ала өшіру

- Желдеткіштің  қосу/өшіру түймесін басыңыз.

**НҰСҚАУ**

Желдету кем дегенде 15 минут пайдаланылған болса, бос жүріспен автоматты түрде қозғалу жүйені құрғату үшін 1-деңгейде 15 минут ішінде орындалады.

Бос жүріспен автоматты түрде қозғалуды ажырату

1. Басқару құралын желдеткіштің  қосу/өшіру түймесі арқылы қосыңыз.
2. Желдеткіштің  қосу/өшіру түймесін  белгісі көрсетілгенше шамамен 3 секунд басып тұрыңыз. Бос жүріспен автоматты түрде қозғалу тұрақты түрде ажыратылады.

Бос жүріспен автоматты түрде қозғалуды іске қосу

1. Басқару құралын желдеткіштің  қосу/өшіру түймесі арқылы қосыңыз.
2. Желдеткіштің  қосу/өшіру түймесін  белгісі көрсетілгенше шамамен 3 секунд басып тұрыңыз. Бос жүріспен автоматты түрде қозғалу тұрақты түрде іске қосылады.

4.25.3 Бос жүріспен қозғалу уақыты бойынша нұсқаулар

Әр ас даярлау әрекетінен кейін желдеткіш 10 – 20 минут ішінде бос жүріспен қозғалуы тиіс. Егер желдеткіш кем дегенде 15 минут ішінде пайдаланылса, өшіргеннен кейін шамамен 15 минут ішінде бос жүріспен автоматты түрде қозғалыс төмен деңгейде орын алады.

Осылайша оңтайлы жұмыс және ас даярлаудан қалған будың шығарылуы қамтамасыз етіледі.

Циркуляциялық сүзгімен бірге жұмыс істеген кезде, иісті оңтайлы түрде кетіру үшін ас даярлағаннан кейін әрдайым 10 - 60 минуттық бос жүріспен қозғалу уақытын пайдаланыңыз.

Желдеткішті қайта іске қосқанда, сирек жағдайларда сүзгіде сақталған иіс молекулалары судың буына қосылып, қайтадан сезілуі мүмкін. Осы қалдық иістер жұмысты жалғастырғанда қайтадан жоққа шығарылады.

**МАҢЫЗДЫ**

Ауа айналымының режимінде ауадағы ылғалды шығару үшін ауаның жеткілікті кірісі мен шығысын қамтамасыз етіңіз.

**4.25.4 Май сүзгісін тазалау индикаторы **

10 жұмыс сағатынан кейін сүзгіні тазалау бойынша  индикаторы пайда болады. Май сүзгісін тазалап шығу керек, әйтпесе өрт қаупі туындайды.

Желдетуді одан ары пайдалану үшін  индикаторын минус түймесі  арқылы растауға болады.

Май сүзгісі тазаланғаннан кейін,  индикаторын өшіруге болады, ол үшін минус  түймесі мен желдеткіштің  қосу/өшіру түймесін кем дегенде 3 секунд ішінде бірге басып тұрыңыз. Индикатордың есептегіші 0 сағаттық көрсеткішке қайтып оралады.

**4.25.5 Көмір сүзгісін алмастыру индикаторы **

150 жұмыс сағатынан кейін көмір сүзгісін тазалау бойынша  индикаторы пайда болады. Көмір сүзгісін алмастыру керек.

Желдетуді одан ары пайдалану үшін  индикаторын плюс түймесі  арқылы растауға болады.

Көмір сүзгісі алмастырылғаннан кейін,  индикаторын өшіруге болады, ол үшін плюс  түймесі мен желдеткіштің  қосу/өшіру түймесін кем дегенде 3 секунд ішінде бірге басып тұрыңыз. Индикатордың есептегіші 0 сағаттық көрсеткішке қайтып оралады.

4.25.6 Пайдаланылған ауа шығару режимінде көмір сүзгісінің жұмыс уақыты есептегішін өшіру

Пайдаланылған ауа шығару режимінде көмір сүзгісінің жұмыс уақыты есептегішін өшіруге болады.

Ол үшін алдымен басқару құралын желдеткішті қосу/өшіру түймесі  арқылы қосу қажет және ешқандай хабарлар көрсетілмеуі тиіс.

Содан кейін плюс түймесін  және желдеткіштің қосу/өшіру түймесін  3 секунд ішінде бір уақытта басып тұрыңыз.

Индикаторда  (көміртек өшірулі) жазбасы пайда болып, көмір сүзгісінің жұмыс уақыты есептегіші өшіп қалады.

Жұмыс уақытының есептегішін қайта қосу үшін басқару процедурасын қайталаңыз.

Индикаторда  ! (көміртек қосулы) жазбасы пайда болып, көмір сүзгісінің жұмыс уақыты есептегіші қайта қосылады.

5 Тазалау және күтім көрсету

- Индукциялық пісіргіш панельді тазалау алдында өшіріп суытыңыз.
- Шыны керамикалық плитаны еш жағдайда бұмен тазалағыш құрылғының немесе басқа құралдың көмегімен тазалауға болмайды!
- Тазалау кезінде қосу/өшіру түймесін ақырындап сүртіп шығыңыз. Осылайша құрылғының кенет іске қосылуына жол берілмейді.

5.1 Шыны керамикалық плита МАҢЫЗДЫ

Еш жағдайда ірі тазалағыш құрал, сызат түсіретін кәстрөл тазалағышы, тот пен дақтарды кетіргіш зат және т.б. сияқты агрессивті тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.

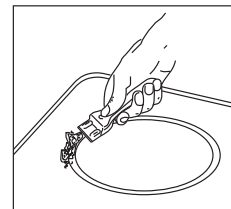
Пайдаланғаннан кейін тазалау

1. Бүкіл индукциялық пісіргіш панельді әрдайым ластанған күйде болғанда тазалаңыз, әр пайдаланғаннан кейін тазалаған жөн. Ол үшін ылғалды шүберек пен кішкене қолмен шаю сұйықтығын пайдаланыңыз. Содан кейін үстіңгі бетте шаю сұйықтығының қалдығын қалдырмау үшін шыны керамикалық плитаны таза шүберекпен сүртіп кептіріңіз.

Апта сайын күтім көрсету

2. Бүкіл индукциялық пісіргіш панельді аптасына бір рет шыны керамикаға арналған стандартты тазалағыш затпен мұқият тазалаңыз және күтім көрсетіңіз. Міндетті түрде тиісті өндірушінің нұсқауларын орындаңыз. Тазалағыш құрал қондырылған кезде су мен кірге төзімді қорғаныш қабат пайда болады. Бүкіл кір осы қабатта қалып, оны кейін оңайырақ кетіруге болады. Сонан соң бетті таза шүберекпен сүртіп кептіріңіз. Үстіңгі бетте тазалағыш құралдың қалдығын қалдыруға болмайды, себебі ол қызған жағдайда агрессивті әсер етіп, үстіңгі беттің деформациясына әкеледі.

Қатты ластануды және дақтарды (әк дақтары, седеп түріндегі жылтыр дақтар) индукциялық пісіргіш панель әлі қолмен ұстауға жылы күйде болғанда кетірген жөн. Ол үшін стандартты тазалағыш құралды пайдаланыңыз. Бұл ретте 2-тармақта сипатталғандай әрекет етіңіз.



Күйіп кеткен тағамдарды алдымен ылғалды шүберекпен сүртіп, содан кейін ластанудың қалдығын шыны керамикалық плиталарға арналған шыны қырғышпен тазалап шығыңыз. Содан кейін бетті 2-тармақта сипатталғандай тазалап шығыңыз.

Күйіп қалған қантты және балқыған пластмассаны ыстық күйінде шыны қырғышпен дереу кетіріңіз. Содан кейін шыны керамикалық плитаны 2-тармақта сипатталғандай тазалап шығыңыз.

Картоптың қабығынан немесе салат кесіктерінен даярлау жазықтығына түскен **құм ұнтағы** кәстрөлдерді жылжыту кезінде сызат түсіруі мүмкін. Сондықтан үстіңгі бетте құм ұнтағының қалмағанына көз жеткізіңіз.

Пісіргіш панель **түсінің өзгеруі** шыны керамиканың жұмысы мен тұрақтылығына ешқандай әсер етпейді. Бұл ретте пісіргіш панельдің зақымдалуы емес, кетірілмеген және күйіп қалған қалдықтар қарастырылады.

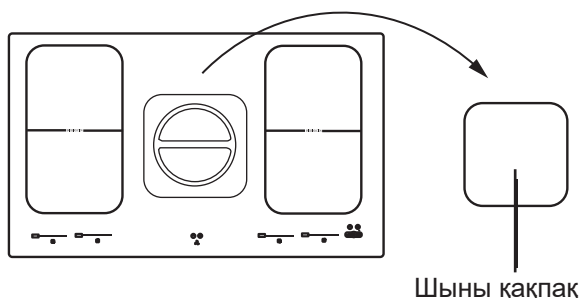
Жылтыр жерлер әсіресе түбі алюминийден жасалған ыдыстарды пайдаланғанда немесе жарамсыз тазалағыш құралға байланысты кәстрөл түбінің қажалуынан пайда болады. Оларды стандартты тазалағыш құралдармен кетіру қиынға соғады. Тазалау әрекетін бірнеше рет қайталау қажет болуы мүмкін. Агрессивті тазалағыш құралды пайдаланғаннан және қажалатын кәстрөл түптерінен шыны керамикадағы дизайн уақыт өте келе тегістеліп, қараңғы дақтар пайда болады.

5.2 Сорғыш

Май сүзгісін тазалау

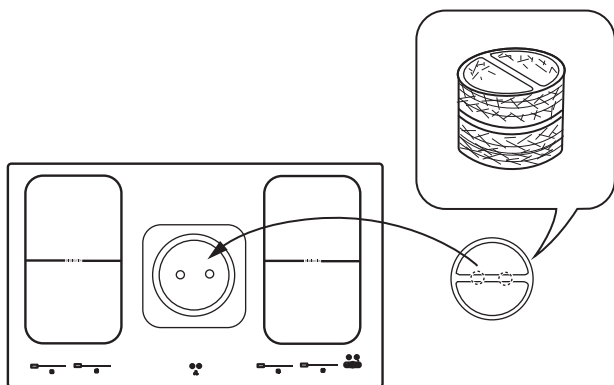
Май сүзгісін айына кем дегенде бір рет немесе шамадан артық май түскен және ыдыс-аяқ жуу машинасында немесе жұмсақ сілті ерітіндісінде қарқынды пайдаланған жағдайда тазалаңыз.

Сүзгіні шығармас бұрын сорғыш қалпағын көтеріңіз. Осылайша сүзгіні тазалау үшін шығару оңай болады.



НҰСҚАУ

Шыны қақпақ қатты итеріп жаппаңыз. Шыны сынып қалуы мүмкін.



Сүзгіні ыдыс-аяқ жуу машинасында тазалауға болады. Сүзгіні бастиегіне қойып, ыдыс-аяқ жуу машинасына салыңыз. Сүзгінің зақымдалуына және түссізденуіне жол бермеу үшін тек тазалау күшейткішіне жарамды шаю сұйықтығын пайдаланыңыз.

Шыны немесе жанында тікелей шаюға болмайды.

Сорғышты май сүзгісінсіз пайдаланбаңыз!

Сүзгіні тазалағаннан кейін кептіріп, сорғыш ішіне қайтадан салыңыз. Бұл ретте төмендегіні ескеріңіз: Ұстағыш шұңғылша орнатылған соң көрінуі тиіс. Мүмкін болса, сүзгіні әр алмастырған сайын оңай қол жеткізуге болатын сүзгі ішін шаю сұйықтығына малынған шүберекпен сүртіп шығыңыз және бұл ретте сорғыш корпусының ішіндегі шығыңқы бөліктерге назар аударыңыз.

Сорғыш корпусын тазалау және оған күтім көрсету

Корпусты кем дегенде сүзгіні әр тазалаған сайын тазалаған жөн.

Суды ашық кәстрөл қақпағымен қарқынды қайнатып шығарғаннан кейін, корпус астында конденсат жиналуы мүмкін. Бұл – толықтай қалыпты жағдай. Алайда суды кетіру және желдеткіш ішін тазалап шығу керек болады.

Май сүзгісі мен корпус дер кезінде тазаланбаса, әрекетсіз күйде және шығару әрекетінің басында жағымсыз иіс шығуы мүмкін. Сондықтан аталмыш тазалау жұмысын айына бір рет өткізген жөн.

Корпусты ылғалды, жұмсақ шүберекпен және жұмсақ сілті ерітіндісімен тазалаған жөн.

Сервистік қызмет көрсету

Циркуляциялық сүзгі қолжетімді болып қалуы тиіс. Белсенді көмір сүзгісі пайдаланылса, көмір сүзгісінің кілемшелерін әр 5 - 24 ай сайын алмастырыңыз. Бұл пайдаланушының ас даярлау мәнеріне (қарқындылығы мен жиілігіне) өте тәуелді.

Алынбалы түп

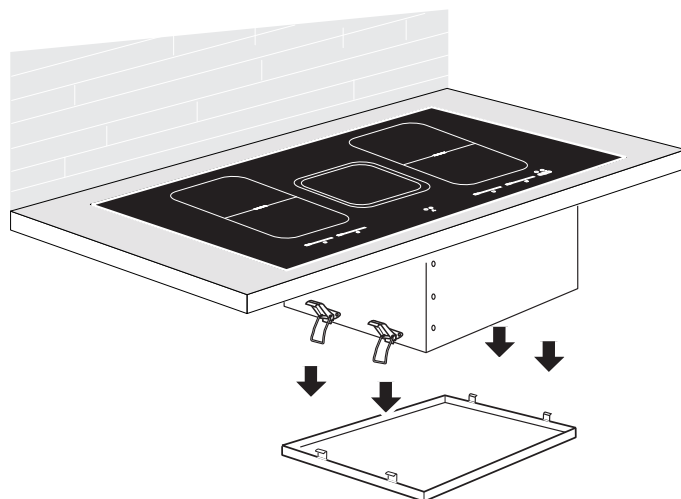
Түпті тазалау үшін шығарып алуға болады.

Ол үшін пісіргіш панель мен желдеткішті өшіріп, шыны қақпақ пен сүзгіні алып тастаңыз.

Түбін бір қолмен астынан мықтап ұстаңыз да, басқа қолмен 4 құлыпты ашыңыз. Ашқаннан кейін түпті көлденеңінен ұстап, ақырындап төмен қарай шығарыңыз.

Бар болуы мүмкін сұйықтықтарды ағызып, ластануды мұқият кетіріңіз. Корпустың қолжетімді ішкі жағын тазалап шығыңыз. Оған қоса түпті ыдыс-аяқ жуу машинасында жууға болады.

Тазалағаннан кейін оны қайта орнатып, 4 құлыппен бекіту керек.



6 Мәселелер орын алған жағдайда не істеу керек?

Құрылыста біліксіз әрекеттер мен жөндеу жұмыстарын орындау ток соғу және қысқа тұйықталу қаупін тудырады. Жарақат алу және құрылысқа зақым келтірудің алдын алу үшін мұндай қауіпті жағдайларға жол бермеу керек. Сондықтан мұндай жұмыстарды техникалық қызмет көрсету орталығы сияқты электрші маман өткізуі тиіс.

Ескертпе

Құрылысыңызда ақаулықтар орын алған жағдайда, осы пайдалану жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес себептерді өз бетімен жою мүмкіндігінің бар-жоғын тексеріңіз.

Төменде ақаулықтарды жою бойынша кеңестер берілген.

Сақтандырғыштар бірнеше рет іске қосылды ма?

Техникалық қызмет көрсету орталығына немесе электр техник маманға хабарласыңыз!

Индукциялық пісіргіш панельді қосу мүмкін емес пе?

- Үй жабдығының сақтандырғышы (сақтандырғыштар блогы) іске қосылды ма?
- Желілік жалғағыш кабель жалғанған ба?
- Балалардан блоктау функциясы қосылған ба, яғни L белгісі пайда болды ма?
- Сенсорлық түймелер ылғалды шүберекпен, сұйықтықпен немесе металл затпен ішінара жабылған ба? Алып тастаңыз.
- Жарамсыз ыдыс пайдаланылған ба?
«Индукциялық пісіргіш панельге арналған ыдыс-аяқ» бөлімін қараңыз.

⚡ белгісі жыпылықтап, уақыт бойынша шектелген үздіксіз дыбыстық сигнал беріледі.

Күйіп кеткен тағамдар, ыдыс не басқа бөгде заттарға байланысты жылжыма сенсорлық басқару құралы үздіксіз жұмыс істеп тұр.

Жою әдісі: үстіңгі бетті тазалап шығыңыз немесе бөгде затты алып тастаңыз. ⚡ белгісін өшіру үшін дәл сол түймені басыңыз немесе индукциялық пісіргіш панельді өшіріп қосыңыз.

E2 ақаулық коды көрсетіліп тұр ма?

Электроника тым қатты қызып кетті. Индукциялық пісіргіш панельдің құрылымын тексеріп шығыңыз, әсіресе жеткілікті желдетуді қамтамасыз етіңіз.

«Қатты қызудан қорғаныс» бөлімін қараңыз.
«Желдету» бөлімін қараңыз.

E8 ақаулық коды көрсетіліп тұр ма?

Желдеткіштің оң не сол жағындағы ақаулық. Сорғыш саңылау бұғатталған/жабылған немесе желдеткіш ақаулы.

Пісіргіш панельдің құрылымын тексеріп шығыңыз, әсіресе жеткілікті желдетуді қамтамасыз етіңіз.

«Қатты қызудан қорғаныс» бөлімін қараңыз.

«Желдету» бөлімін қараңыз.

U400 ақаулық коды көрсетіліп тұр ма?

Пісіргіш панель қате жалғанған. Басқару құралы 1 секундтан кейін өшіп, үздіксіз дыбыстық сигнал беріледі. Тиісті желілік кернеуді қосыңыз.

Ақаулық коды (ERxx немесе Ex) көрсетіліп тұр ма?

Техникалық ақаулық орын алды. Қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Кәстрөл белгісі  көрсетіліп тұр ма?

Даярлау аймағы қосылған және пісіргіш панель жарамды кәстрөлдің қойылуын күтуде (кәстрөлді анықтау). Тек осыдан кейін қуат беріледі.

Кәстрөл белгісі  пісіру қазаны орнатылғанына қарамастан одан ары көрсетіліп тұр ма?

Пісіру қазаны индукция үшін жарамды немесе оның диаметрі тым кішкентай.

Пайдаланылған пісіру қазандарынан шуыл шыға ма?

Бұл жағдай техникалық себептен орын алады; индукциялық пісіргіш панельге немесе қазанға ешқандай қауіп төнбейді.

Суытатын желдеткіш өшіргеннен кейін айналып тұр ма?

Бұл – электрониканың суып тұрғанынан болатын қалыпты жағдай.

Пісіргіш панельден шуыл (шерту немесе сатыр дыбысы) шыға ма?

Бұл жағдай техникалық себептен орын алады және оны алдын алу мүмкін емес.

Пісіргіш панельде жарықшақтар немесе сынықтар бар ма?

Шыны керамикалық плита сынған, жарылған немесе басқаша зақымдалған жағдайда, ток соғу қаупі туындайды. Сонда құрылымын дереу өшіріңіз. Үйдегі сақтандырғышты дереу өшіріп, қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.

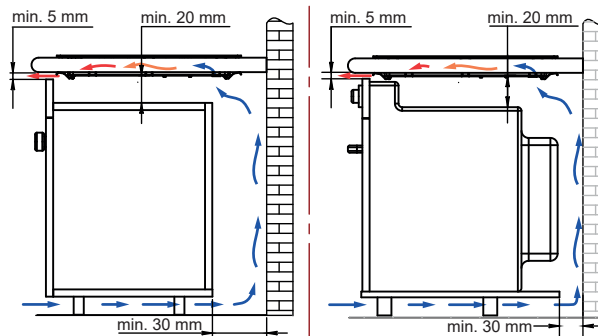
7 Монтаждау жөніндегі нұсқаулық

7.1 Ас үй жиһазын монтаждаушыға арналған қауіпсіздік техникасының нұсқаулары

- Іргелес жиһаздың шере, балауыз немесе пластмассалық қаптамалары температура әсерлеріне төзімді болуы тиіс (кем дегенде 75°C). Егер шере мен қаптамалардың температура әсерлеріне төзімділігі жеткіліксіз болса, олар деформацияға ұшырауы мүмкін.
- Орнату кезінде жанасудан қорғаныс қамтамасыз етілуі тиіс.
- Минималды арақашықтықтар монтаждық сызбаға сәйкес сақталған жағдайда, көлемді сүректен жасалған қабырға ернеуліктерін пісіргіш панельдің артындағы жұмыс бетіне орнатуға рұқсат етіледі.
- Плита кесігінің артқы жаққа қатысты минималды арақашықтығы монтаждық сызбаға сәйкес сақталуы тиіс.
- Биік шкафтың тура жанында орнатқан жағдайда, кем дегенде 50 мм шамасындағы қауіпсіз арақашықтық сақталуы тиіс. Биік шкафтың бүйірлік беті жылуға төзімді материалмен қапталуы тиіс. Алайда жұмыс техникасының тұрғысынан арақашықтық кем дегенде 300 мм құрауы тиіс.
- Орауыш материалдарын (пластик үлдір, стиропор, шегелер және т.б.) балалардың қолы жетпейтін жерге қою керек, себебі осы бөліктер қауіпті жағдайларды тудыруы мүмкін. Шағын бөліктер жұтылуы, ал үлдір тұншығу қаупін тудыруы мүмкін.

7.2 Желдету

- Индукциялық пісіргіш панельдің автоматты түрде қосылып өшірілетін желдеткіші бар. Электрониканың температура көрсеткіші белгілі бір шектік мәннен асса, желдеткіш төмен жылдамдықпен іске қосылады. Егер индукциялық пісіргіш панель қарқынды пайдаланылса, желдеткіш жоғарырақ жылдамдықпен іске қосылады. Егер электроника жеткілікті түрде желдетілсе, желдеткіш жылдамдығын түсіріп, автоматты түрде өшіп қалады.
- Индукциялық пісіргіш панель мен ас үй жиһазының немесе кіріктірілген құрылғылардың арасындағы қашықтық индукция үшін ауаның жеткілікті кірісі мен шығысы қамтамасыз етілетіндей таңдалуы тиіс.
- Егер даярлау аймағының қуаты жиі өздігінен төмендесе немесе өшсе («Қатты қызудан қорғаныс» бөлімін қараңыз), бұл суытудың жеткіліксіз екендігін білдіруі мүмкін. Мұндай жағдайда ауа алмасуды жақсарту үшін жұмыс беті кесігінің аймағындағы астыңғы шкафтың артқы қабырғасын ашқан және пісіргіш панельдің толық ені бойындағы жиһаздың алдыңғы арқалық планкасын алып тастаған жөн.



Пісіргіш панельдің желдетілуін жақсарту үшін алдыңғы жақта кем дегенде 5 мм шамасындағы ауа саңылауы ұсынылады.

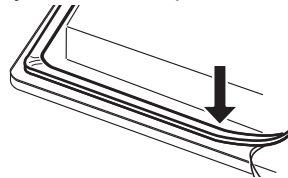
7.3 Орнату

Маңызды нұсқаулар

- Жұмыс бетінің астында бар болуы мүмкін арқалық планкаларын кем дегенде жұмыс беті кесігінің шеңберінде алып тастау керек.

Пісіргіш панель тығыздауышы

Орнату алдында берілген пісіргіш панель тығыздауышын бос орын қалдырмай орнату керек.



- Пісіргіш панель жиегі мен жұмыс беті арасындағы немесе жұмыс беті мен қабырға арасындағы астында орнатылған электрлік құрылғыларға сұйықтықтардың кіруіне жол бермеу керек.
- Пісіргіш панельді тегіс емес жұмыс бетіне, мысалы, керамикалық немесе ұқсас қаптамамен (кафель және т.б.) бірге орнату кезінде пісіргіш панельде болуы мүмкін тығыздауышты алып тастау және даярлау жазықтығын жұмыс бетіне қарама-қарсы, тығыздауыш материалдар (желім) арқылы тығыздау қажет.
- Пісіргіш панельді еш жағдайда силиконмен желімдемеңіз! Кері жағдайда кейін пісіргіш панельді бұзусыз бөлшектеу мүмкін болмайды.

Жұмыс бетінің кесігі

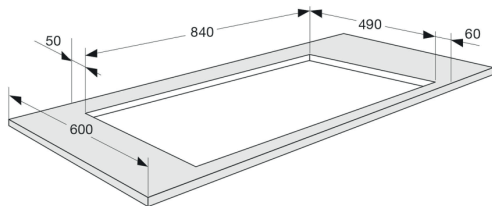
Жұмыс бетіндегі кесікті жақсы, тік ара дискісінің немесе жоғарғы фрезаның көмегімен мүмкіндігінше дәлме-дәл жасау керек. Ылғалды кіргізбеу үшін кесік беттерін кейін тығыздау керек.

Пісіргіш панельдің кесігі суреттерге сәйкес жасалады. Индукциялық даярлау жазықтығын міндетті түрде тегіс әрі нық орналастыру керек. Қиғаштау шыны беттің зақымдалуына әкелуі мүмкін. Индукциялық даярлау жазықтығының тығыздауышы ақаусыз орнатылғанына және бос орынсыз қапталғанына көз жеткізіңіз.

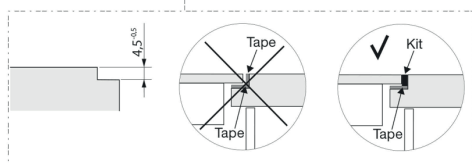
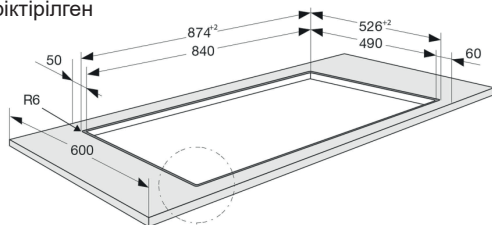
7.4 Айнымалы орнату мүмкіндігі: жатқызып орнату

Өлшемдері, мм

үстіне қойылған



кіріктірілген



НҰСҚАУ

Еңіспен орнатудан немесе қиғаштанудан индукциялық пісіргіш панельді орнату кезінде бұзылу қаупі туындайды!

Кіріктіріп орнату

Пісіргіш панельдің астына силикон желімі еңбеуі үшін, жұмыс бетінің жанасу жиегіне тығыздауыш таспаны жабыстырыңыз.

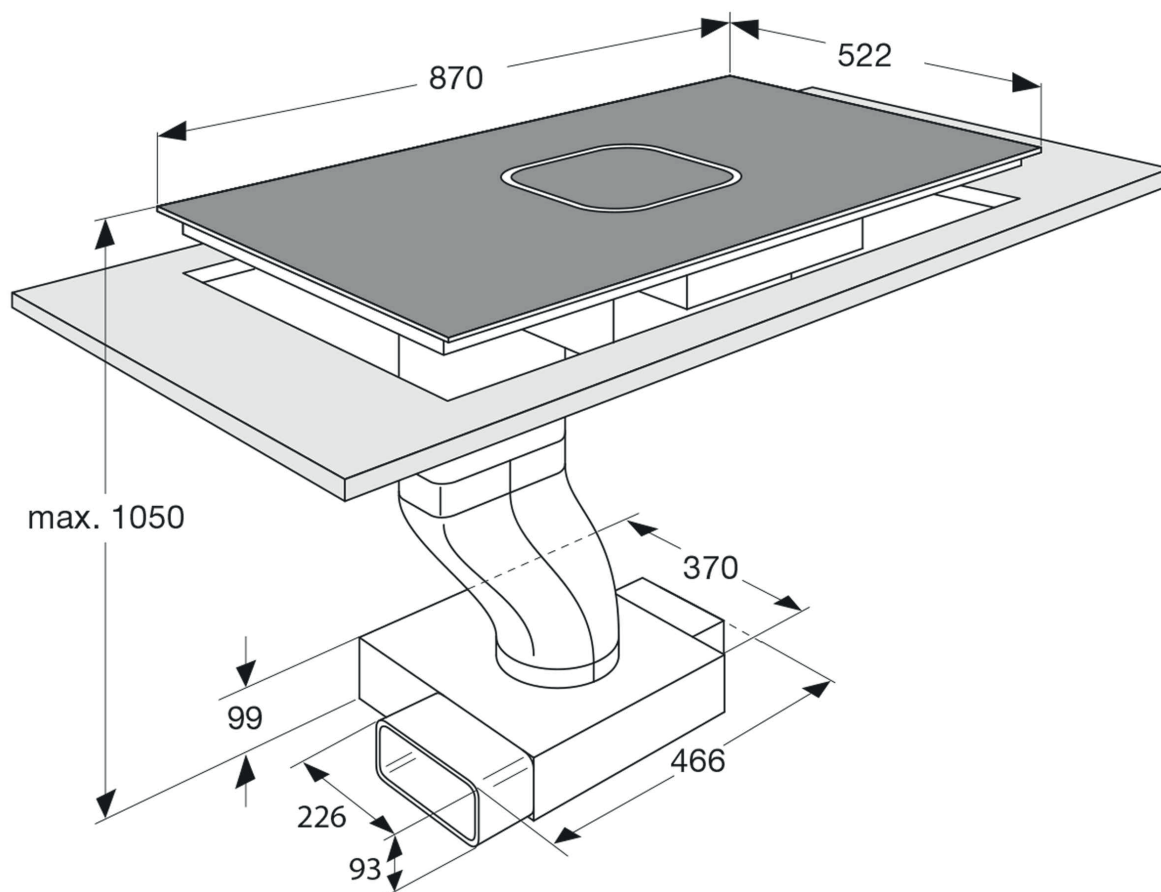
Пісіргіш панельді желімсіз жұмыс бетінің кесігіне орнатып туралаңыз. Қажет болса, биіктікті туралау тақталарын астына салыңыз.

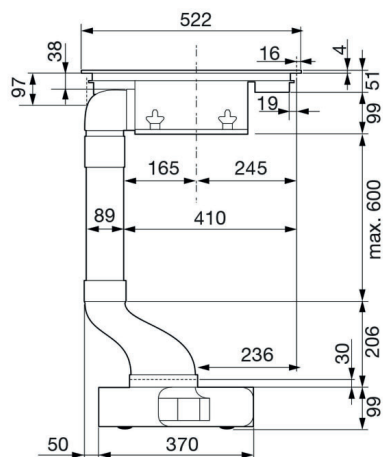
Пісіргіш панель мен жұмыс бетінің арасындағы бос қуысты жылуға төзімді силикон желімімен жауып қойыңыз.

Маңызды

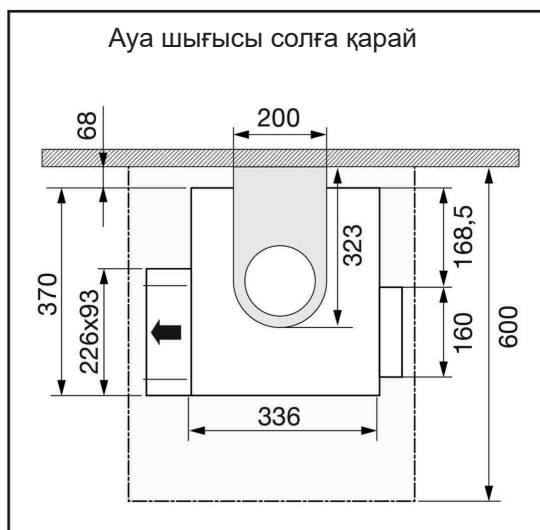
Силикон желімін пісіргіш панельдің жанасу бетінің астындағы ешбір жерге қолдануға болмайды. Кері жағдайда кейін пісіргіш панельді шығарып алу мүмкін болмайды. Осы нұсқау орындалмаған жағдайда, кепілдік күші жойылады!

7.5 Сыртқы өлшемдері

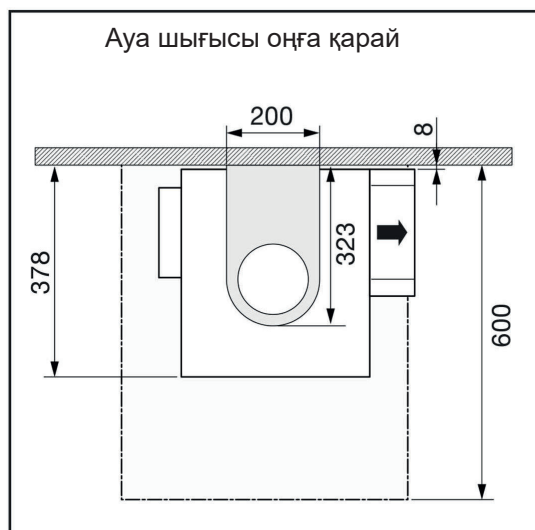




Ауа шығысы солға қарай



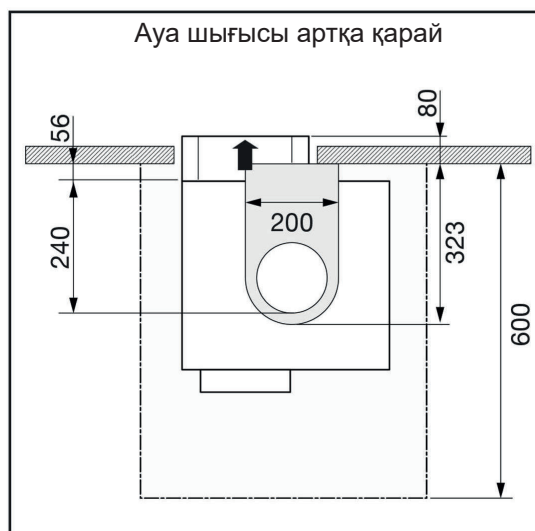
Ауа шығысы оңға қарай



Ауа шығысы алға қарай / ауа айналымы позициясы



Ауа шығысы артқа қарай



7.6 Сорғыш жүйені орнату

- Бұйымды да, ауа шығару қосылымын да тек өкілетті техник маман қолданыстағы жергілікті нұсқамаларға сәйкес жалғауы тиіс. Орнатушы құрылғының орнату орнындағы ақаусыз жұмысы үшін жауапты!
- Орнату кезінде елдің және энергиямен жабдықтау кәсіпорнының қатысты құрылыс ережелерін сақтаңыз.
- Ас даярлау бұрышының желдеткішін ауа шығару және ауа айналымы үшін пайдалануға болады.
- Ауа шығару құбырын қолдану мақсатына арналған желдету шахтасына немесе үй қабырғасы арқылы сыртқа бағыттаңыз.
- Ауа шығару құбырын пайдаланылатын түтін немесе шығатын газ алаушағына бағыттауға болмайды. Күдіктенген жағдайда аудандағы мұржа тазалаушыға хабарласыңыз.
- Егер ас даярлау бұрышы желдеткішінің айналасында түтін құбырына тәуелді ошақ пайдаланылса (көмір, ағаш, май немесе газ оттығы), тұншығу қаупін болдырмау үшін жеткілікті ауа кірісін қамтамасыз ету керек. Ас даярлау бұрышы желдеткішінің қауіпсіз жұмысы ас даярлау бұрышының желдеткіші арқылы босатылған вакуум 0,04 мбар (4 Па) шамасынан аспаған және бөлмеде жеткілікті кіріс ауа өте алған жағдайда қамтамасыз етіледі.
- Ауа шығару құбырлары DIN 4102 стандарты бойынша В 1 өрт класына сәйкес келуі тиіс.
- Құрылғының жалғағыш келте құбырының минималды номиналды енін азайтпаңыз.
- Әрдайым ауа өткізгіш үшін ұсынылатын және пісіргіш панельдің бу шығатын құбырымен үйлесімді жүйе пайдаланылуы тиіс.

- Циркуляциялық ауа құбырының номиналды ені 150 мм шамасынан аспауы тиіс.
- Ауа шығару құбырлары мүмкіндігінше қысқа болуы, 90 градустық бұрышта емес, жұмсақ доға бойынша бағытталуы және азайтылған көлденең қимаға ие болмауы тиіс.
- Еш жағдайда 150 мм-ден кіші құбыр диаметрін таңдамаңыз.
- Екі бұрыш/доға арасында әрдайым шамамен 50 см тік бөлікті салуға кеңес беріледі.
- Тас блоктардың, сонымен қатар плинтустағы кесіктің көлденең қимасы кем дегенде ауа шығару құбырына сәйкес келуі тиіс. Кем дегенде 500 см² шамасындағы шығару саңылауы болуы тиіс. Плинтус тақтайларының биіктігін азайтыңыз немесе тиісті тесіктер жасаңыз.
- Орнату кезінде циркуляциялық ауа блогы ас үйді монтаждау аяқталғаннан кейін де қолжетімді болғанына көз жеткізіңіз.
- Қажет болса, ас үй шкафының плинтус тіректерін ауыстыру қажет. Бұл ас үй жүйесіне тәуелді. Сұрақтар туындаған жағдайда ас үй жүйесінің жабдықтаушысына барыңыз.



НҰСҚАУ

Ауа айналымының режимінде ауадағы ылғалды шығару үшін ауаның жеткілікті кірісі мен шығысын қамтамасыз етіңіз.

7.7 Электрлік қосылым



ЭЛЕКТР ЭНЕРГИЯСЫ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ! ӨМІРҮШІН ҚАУІПТІ!

Осы белгінің жанында кернеу өткізгіш бөліктер орнатылады. Осылайша белгіленген қаптамаларды тек білікті электрші маман алып тастауы тиіс.

- Электрлік қосылымды тек өкілетті техник маман орындауы тиіс!
- Заңды нұсқамалар және жергілікті энергиямен жабдықтау кәсіпорнының қосылым шарттары толықтай сақталуы тиіс.
- Құрылғыны жалғау кезінде құрылғыны кем дегенде 3 мм шамасындағы жанасу саңылауының енімен желіден барлық полюстерімен ажыратуға мүмкіндік беретін құрылғыны қамтамасыз ету керек. Ажырату құрылғысы ретінде сызықтық қорғаныш автомат, сақтандырғыштар және қорғауыштар жарамды. Жалғау және жөндеу кезінде құрылғыны мұндай құрылғылармен токтан ажыратыңыз.
- Жерге тұйықтау сымы керіліс күшін азайтқыш бұзылған жағдайда жалғағыш кабельдің ток өткізгіш тарамдарынан ғана керіліске ұшырайтындай ұзын болуы тиіс.
- Кабельдің артық ұзындығын құрылғының астындағы орнату аймағынан тартып шығару керек.
- Қолжетімді желілік кернеудің фирмалық тақтайшада белгіленгендей болуына көз жеткізіңіз.
- Орнату кезінде толық жанасудан қорғаныс қамтамасыз етілуі тиіс.
- Назар аударыңыз: қате қосылым қуат электроникасының зақымдалуына немесе бұзылуына апарып соғуы мүмкін.
- Құрылғы тек тұрақты қосылымға мақұлданған. Оны қорғаныш контактісі бар штепсельдік ашамен жалғауға болмайды.

Индукциялық пісіргіш панельдің жалпы тұтынылатын қуат мәндері

380-415 2 Н 50/60 Гц және 220-240 2 Н 50/60 Гц
7400 Вт

Компоненттердің номиналды кернеуі: 220-240 В

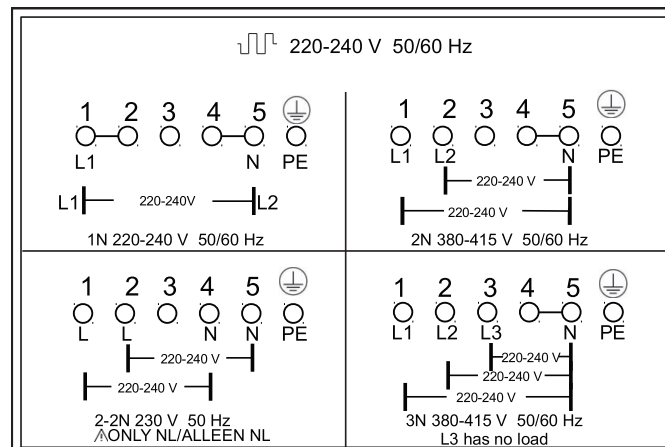
Сорғыш қозғалтқышының жалпы тұтынылатын қуат мәндері

220-240 В 50/60 Гц

168 Вт

Индукциялық қосылым

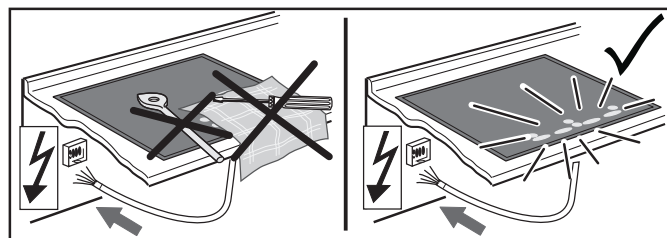
- Индукциялық бөлікті жалғау үшін стандартты кабель қолжетімді емес.
- Жалғау үшін жалғағыш клеммаға қол жеткізу мақсатында құрылғының астыңғы жағындағы розетканың қақпағын босату керек. Жалғағаннан кейін қақпақты қайтадан бекітіп, жалғағыш сымды керілісті босату қысқышымен тіркеу керек болады.
- Жалғағыш сым кем дегенде H05 RR-F түріне сәйкес келуі тиіс.



7.8 Қолданысқа енгізу

Пісіргіш панельді орнатып, қуат кернеуін (желілік қосылымды) қолданғаннан кейін алдымен басқару құралының өзіндік сынағы орындалады және қызмет көрсету орталығына арналған сервистік ақпарат көрсетіледі.

Маңызды: Желіге жалғау үшін жылжыма сенсорлық басқару құралында ешқандай заттар болмауы тиіс!



8 Техникалық деректер

Пісіргіш панельдің өлшемдері	
Биіктігі/ені/қалыңдығы, мм	150 x 870 x 522
Даярлау аймақтары	
барлығы см / кВт	19x22/ 2,1 (3,7)*
Пісіргіш панель кВт	7,4
Желдеткіш кВт	0,168

* Қуат деңгейі қосылып тұрғандағы қуат

9 Тиімділікті анықтау техникалық төлқұжаты

66/2014 (ЕО) нұсқамасы		
Сауда атауы		ATAG
Үлгісі/түрі		HIDD8471LV HIDD8472LV
Пісіргіш панель түрі		Кіріктірілетін пісіргіш панель
Даярлау аймақтарының және/немесе жазықтықтарының саны		4
Қыздыру технологиясы		Индукциялық даярлау аймақтары
I домалақ емес даярлау аймағы (ҰхЕ)	см	19x22
II домалақ емес даярлау аймағы (ҰхЕ)	см	19x22
III домалақ емес даярлау аймағы (ҰхЕ)	см	19x22
IV домалақ емес даярлау аймағы (ҰхЕ)	см	19x22
I даярлау аймағының әр кг бойынша тұтынылатын қуаты	Вт-сағ/кг	190,4
II даярлау аймағының әр кг бойынша тұтынылатын қуаты	Вт-сағ/кг	166,2
III даярлау аймағының әр кг бойынша тұтынылатын қуаты	Вт-сағ/кг	190,4
IV даярлау аймағының әр кг бойынша тұтынылатын қуаты	Вт-сағ/кг	166,2
Пісіргіш панельдің әр кг бойынша тұтынылатын қуаты	Вт-сағ/кг	178,3

10 ЕСО деректері

Үлгі	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Түрі	Сорғыш кіріктірілген индукциялық пісіргіш панель					
Басқару	Сенсорлық басқару құралы					
	Ауа каналы			Ауа айналымы		
	м3/сағ	дБ	Па	м3/сағ	дБ	Па
1-деңгей	94,6	31	1	51,7	30	0
2-деңгей	189,9	47,5	5	122,3	46	0
3-деңгей	322,3	60	13	220,4	59	0
4-деңгей	455,7	68	26	319,5	66	0
P деңгейі	541,8	72	37	397,2	71	0

11 Қолданыстан шығару, кәдеге жарату

11.1 Қолданыстан шығару

Құрылғының қызмет ету мерзімі аяқталған соң оны қолданыстан шығару қажет болады.

- Ток соғу қаупінің алдын алу үшін үй жабдығындағы сақтандырғышты өшіріңіз.
- Пісіргіш панельді бөлшектегеннен кейін қоршаған орта үшін қауіпсіз жолмен кәдеге жаратыңыз.

11.2 Орауышты кәдеге жарату

Тасымалдауға арналған орауышты мүмкіндігінше қоршаған орта үшін қауіпсіз жолмен кәдеге жаратыңыз. Орауыш материалдарын материал айналымына қайтару нәтижесінде шикізат үнемделіп, қоқыс мөлшері азаяды.

11.3 Ескі құрылғыларды кәдеге жарату



Бұйымдағы немесе оның орауышындағы белгі аталмыш бұйымды қалыпты тұрмыстық қоқыс ретінде кәдеге жаратпай, электрлік және электрондық құрылғыларды қайта өңдеуге арналған орталыққа жіберу қажет екендігін білдіреді.

Аталмыш бұйымды тиісінше кәдеге жаратуға қосатын үлесіңіз қоршаған ортаны және адамдардың денсаулығын қорғауға көмектеседі. Қате жолмен кәдеге жарату қоршаған орта мен адамдардың денсаулығына қауіп төндіреді. Осы бұйымды қайта өңдеу бойынша қосымша ақпаратты қалалық әкімшіліктен, қоқысты шығару қызметінен немесе сізге бұйымды сатқан кәсіпорыннан алуға болады.

Vsebina

1 Splošno	58	6 Kaj narediti v primeru težav?	76
1.1 Tukaj boste našli	58	7 Navodila za montažo	77
1.2 Ustrezna uporaba	58	7.1 Varnostni napotki za monterja kuhinjskih elementov	77
2 Varnostni napotki in opozorila	59	7.2 Prezračevanje	77
2.1 Za priključitev in delovanje	59	7.3 Vgradnja	77
2.2 Splošno za kuhališče	59	7.4 Spremenljiva možnost vgradnje: položena vgradnja	78
2.3 Za osebe	60	7.5 Zunanje mere	78
2.4 Razlaga simbolov in nasvetov	61	7.6 Vgradnja sistema za odsesavanje	82
3 Opis naprave	62	7.7 Priključitev na električno omrežje	83
3.1 Upravljanje s senzorskimi tipkami	63	7.8 Zagon	83
3.2 Pomembne informacije o drsniku (senzorsko polje)	63	8 Tehnični podatki	83
4 Uporaba	64	9 Podatkovni list z meritvami učinkovitosti	84
4.1 Indukcijsko kuhališče	64	10 Informacije za varstvo okolja	84
4.2 Zaznavanje posode	64	11 Razgradnja, odstranjevanje	85
4.3 Omejitev trajanja delovanja	64	11.1 Razgradnja	85
4.4 Druge funkcije	64	11.2 Odlaganje embalaže med odpadke	85
4.5 Zaščita pred pregrevanjem (indukcija)	64	11.3 Odlaganje starih naprav med odpadke	85
4.6 Posoda za indukcijsko kuhališče	65		
4.7 Nasveti za varčevanje z energijo	65		
4.8 Stopnje moči kuhanja	65		
4.9 Prikazovalnik preostanka toplote	65		
4.10 Uporaba tipk	66		
4.11 Vklop indukcijske kuhalne plošče in kuhalne površine	66		
4.12 Izklop kuhalne površine	66		
4.13 Izklop kuhališča	66		
4.14 Funkcija začasne prekinitve	67		
4.15 Funkcija priklica	67		
4.16 Varovalo za otroke	68		
4.17 Povezovalna funkcija	68		
4.18 Avtomatika za izklop (ura)	69		
4.19 Opomnik (ura za kuhanje jajc)	69		
4.20 Avtomatika za hitro ogrevanje	70		
4.21 Funkcija ohranjanja toplote	70		
4.22 Zaklepanje	71		
4.23 Stopnja Power	71		
4.24 Upravljanje maksimalne moči	71		
4.25 Uporaba odsesavanja	72		
4.25.1 Vklop in izklop ventilatorja	72		
4.25.2 Nastavljivo naknadno delovanje odsesavanja	72		
4.25.3 Napotki za čas naknadnega delovanja	73		
4.25.4 Prikaz za čiščenje lovilca maščob	73		
4.25.5 Prikaz za zamenjavo filtra z aktivnim ogljem	73		
4.25.6 Izklop prikaza obratovalnih ur filtra z aktivnim ogljem pri odvajanju zraka	73		
5 Čiščenje in vzdrževanje	74		
5.1 Steklokeramična plošča	74		
5.2 Odsesavanje	75		

1 Splošno

1.1 Tukaj boste našli ...

Prosimo, da pred uporabo kuhališča pozorno preberete informacije v tem zvezku. Tukaj boste našli pomembne napotke za vašo varnost ter za uporabo, čiščenje in vzdrževanje naprave, da boste z njo dolgo časa zadovoljni.

Če bi kdaj prišlo do motenj, najprej preberite poglavje »Kaj narediti v primeru težav?«.

Majhne okvare lahko pogosto odpravite sami in tako prihranite nepotrebne stroške servisiranja.

Ta navodila skrbno shranite. Navodila za uporabo in montažo predajte za informacijo in varnost tudi novim lastnikom naprave.

1.2 Ustrezna uporaba

Kuhališče je namenjeno samo za pripravo jedi v gospodinjstvu in podobnih območjih. Podobna območja so:

- Uporaba v trgovinah, pisarnah in druga podobna delovna območja
- Uporaba v gospodarskih obratih
- Uporaba s strani strank v hotelih, motelih in ostalih tipičnih stanovanjskih okoliših
- Uporaba v zajtrkovalnih penzionih
- Ne sme se uporabljati v druge namene. Uporabljajte le pod nadzorom.

2 Varnostni napotki in opozorila

2.1 Za priključitev in delovanje

- Naprave so izdelane po veljavnih varnostnih določbah.
- Priključitev na omrežje, vzdrževanje in popravila naprave lahko izvaja le pooblaščen strokovnjak po veljavnih varnostnih določbah. Neustrezno izvedena dela ogrožajo vašo varnost.
- Če se priključni vodi naprave poškodujejo, jih lahko zamenja le proizvajalec, njegova servisna služba ali podobno kvalificirano osebo.
- Naprave ne upravljajte z zunanjo časovno uro ali zunanjim daljinskim upravljalnikom.

2.2 Splošno za kuhališče

- Indukcijsko kuhališče se pri visoki stopnji moči kuhanja zelo hitro segreje, zato ga vedno uporabljajte pod nadzorom!
- Pri kuhanju upoštevajte zelo hitro ogrevanje kuhalnih površin. Preprečite kuhanje s praznimi posodami, saj se lahko posoda pri tem pregreje!
- Praznih loncev in ponev ne polagajte na vklopljene kuhalne površine.
- Bodite previdni pri uporabi posod z dvojnim dnom. Takšne posode lahko neopazno ostanejo brez vode! Posledično nastanejo poškodbe na posodi in kuhališču. Za to ne moremo prevzeti odgovornosti!
- Po uporabi kuhalno polje vedno izklopite s tipko »minus« ali tipko za »vklop/izklop« in ne zgolj s funkcijo zaznavanja posode.
- Pregreta olja in maščobe se lahko sama vžgejo. Jedi z maščobo in oljem pripravljajte le pod nadzorom. Vnetega olja in maščobe nikoli ne gasite z vodo! Izklopite napravo in nato npr. s pokrovom ali z gasilno odejo previdno pokrijte plamene.
- Steklokeramična plošča je zelo odporna. Kljub temu pa preprečite, da bi na steklokeramično ploščo padli trdi predmeti. Točkasti udarci lahko povzročijo, da steklokeramična plošča počí.
- V primeru loma, razpoke, zareze ali drugih poškodb na steklokeramični plošči obstaja nevarnost električnega udara. Napravo takoj izklopite iz električnega omrežja. Takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.
- Če kuhališča zaradi okvare senzorskega upravljalnika ne bi bilo mogoče izklopiti, takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.
- Bodite pozorni pri delu z gospodinjskimi aparati! Priključni vodi ne smejo priti v stik z vročimi kuhalnimi površinami.
- Nevarnost požara: nikoli ne odlagajte predmetov na indukcijsko ploščo.
- Steklokeramične plošče ni dovoljeno uporabljati kot odlagalno površino.
- Na kuhalno površino ne polagajte aluminijaste folije oz. plastike. Od vroče kuhalne površine odstranite vse, kar bi se lahko stopilo, npr. plastiko, folijo, posebej pa sladkor in močno sladkane jedi. Sladkor v vročem stanju takoj popolnoma odstranite s steklokeramične plošče s posebnim strgalom za steklo, da preprečite poškodbe na plošči.
- Kovinskih predmetov (kuhinjska posoda, jedilni pribor, pokrov ventilatorja itd.) ne smete nikoli odlagati na indukcijsko kuhalno ploščo, saj se lahko segrejejo. Nevarnost opeklin!
- Gorljivih, lahko vnetljivih in plastičnih predmetov ne odlagajte neposredno pod kuhališče.
- Nakit, ki ga nosite, lahko v neposredni bližini indukcijskega kuhališča postane vroč. Pozor, nevarnost opeklin. Ne velja za nakit, ki nima magnetnih lastnosti (npr. zlati ali srebrni prstani).
- Na kuhalni površini nikoli ne pogrevajte zaprtih pločevink in ovojne embalaže. Z dodajanjem energije lahko počijo!
- Senzorske tipke naj bodo vedno čiste, saj lahko naprava zazna umazanijo kot pritisk s prstom. Na senzorske tipke nikoli ne postavljajte predmetov (posode, kuhinjskih krp itd.)!

- Če iz posode prekipi na senzorske tipke, priporočamo, da ploščo izklopite.
- Vročih loncev in posod ne premikajte v bližino tipk senzorja oz. tipke prekrijte. V tem primeru se naprava sama izklopi.
- Lonec zmeraj postavite na sredino kuhalne površine.
- Če je mogoče, uporabljajte večje lonce na zadnjih kuhalnih površinah, da se senzorske tipke ne bodo preveč segrele (pregretje upravljanja na dotik; sporočilo o napaki E2, izklop upravljanja na dotik).
- Če imate v stanovanju živali, ki bi lahko prišle do kuhališča, vklopite varovalo za otroke.
- Če pri vgradnih pečicah poteka proces pirolize, indukcijskega kuhališča ni dovoljeno uporabljati.
- Steklokeramične plošče pod nobenim pogojem ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom ali podobno napravo!
- Pazite, da v neposredni bližini odvoda na kuhališču ne ležijo nobeni predmeti (npr. krpa za čiščenje). Zračni tok jih lahko vsesa. Poskrbite, da v bližini naprave ni tekočin in majhnih delcev.
- Nikoli ne uporabljajte naprave brez vstavljenega lovilca maščob.
- Prekomerno zamaščeni filtri predstavljajo nevarnost požara!
- Cvrtje je dovoljeno le pod stalnim nadzorom, flambiranje ni dovoljeno!
- Pri delovanju kaminov na les, premog, plin ali olje je treba zagotoviti dovolj dovodnega zraka. Največji dopustni podtlak, ki ga povzroči napa v prostoru s kaminom, ne sme presegati 4 Pa (0,04 mbar), sicer obstaja nevarnost zastrupitve.
- Med kuhanjem se s paro v prostor dodatno sprošča vlaga.
- V načinu kroženja zraka se vlaga iz pare ne odstrani v celoti. Zato je treba vedno poskrbeti za zadostno dovajanje svežega zraka, npr. skozi odprto okno ali z uporabo stanovanjskega prezračevanja.
- Vedno zagotovite normalno in prijetno ozračje v prostoru (45 do 60 % zračne vlažnosti).

- Po vsaki uporabi v načinu krožečega zraka preklopite odvod na kuhališču za pribl. 20 minut na nižjo stopnjo ali aktivirajte samodejno iztekanje. To je običajna funkcija indukcijskega kuhališča. (Glejte poglavje »Naknadno delovanje«).

2.3 Za osebe

- Te naprave lahko uporabljajo otroci od 8. leta starosti naprej ter osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj in/ali znanja, če so pod nadzorom ali če so bile poučene o varni uporabi naprave in so razumele nevarnosti, ki lahko izhajajo iz tega. Otroci se ne smejo igrati z napravo. Čiščenja in vzdrževanja, ki ju mora izvajati uporabnik, ne smejo opravljati otroci, razen, če so pod nadzorom.
- Površine grelnih in kuhalnih delov se pri uporabi segrejejo. Zato naj se jim majhni otroci ne približujejo.
- Uporabljati je dovoljeno le zaščitne mreže ali pokrove za kuhalne površine proizvajalca kuhalnih površin ali zaščitne mreže ali pokrove za kuhalne površine, ki jih je proizvajalec odobril v navodilih za uporabo naprave. Uporaba neprimernih zaščitnih mrež ali pokrovov za kuhalne površine lahko povzroči nesrečo.
- Osebe s srčnim spodbujevalnikom ali z inzulinsko črpalko se morajo prepričati, da indukcijsko kuhališče (frekvenčno območje indukcijskega kuhališča je 20-50 kHz) ne vpliva na njihove vsadke. V tem primeru se vedno posvetujte z zdravnikom/kardiologom. Ta vam bo povedal, ali lahko uporabljate indukcijsko kuhališče ali ne!

2.4 Razlaga simbolov in nasvetov

Naprava je bila izdelana v skladu s trenutnim stanjem tehnike. Kljub temu pa naprava predstavlja tveganja, ki se jim ni mogoče konstruktivno izogniti.

Da bi zagotovili zadostno varnost za operaterja, so podana dodatna varnostna navodila, ki so v nadaljevanju opredeljena s poudarjenimi besedili.

Zadostna varnost je zagotovljena samo, če se ti poudarki med upravljanjem upoštevajo.

Označeni deli besedila imajo različne pomene:



NEVARNOST

Opomba, ki označuje neposredno nevarnost, katere posledice so lahko smrt ali resne poškodbe.



PREVIDNO

Opomba, ki označuje potencialno nevarno situacijo, katere posledice so lahko smrt ali resne poškodbe.



POZOR

Opomba, ki označuje potencialno nevarno situacijo, katere posledice so lahko lažje poškodbe ali škode na napravi.



NAPOTEK

Opomba, katere upoštevanje olajša ravnanje z napravo.

Poleg tega se na nekaterih mestih uporabljajo naslednji simboli za nevarnost:



OPOZORILO PRED ELEKTRIČNO ENERGIJO! ŽIVLJENJSKO NEVARNO!

V bližini tega simbola so nameščeni deli, ki prenašajo tok. Pokrove, ki so označeni s tem simbolom, lahko odstrani le priznani električar.



PREVIDNO! VROČE POVRŠINE!

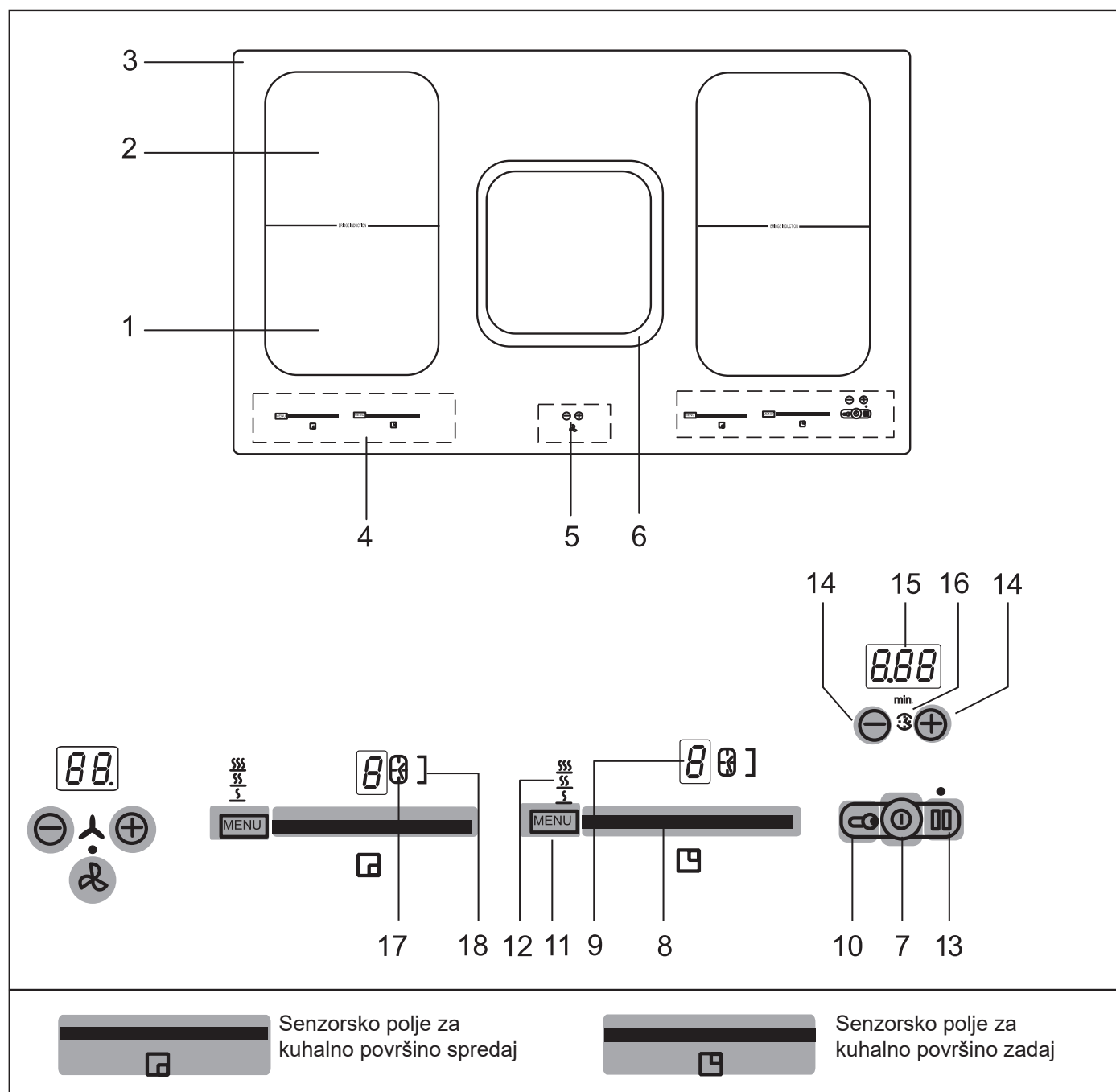
Ta simbol je nameščen na površinah, ki postanejo vroče. Obstaja nevarnost hudih opeklin ali oparin. Površine so lahko vroče tudi po izklopu naprave.



UPOŠTEVAJTE NAVODILA ZA RAVNANJE Z ELEKTROSTATIČNO OBČUTLJIVIMI SESTAVNIMI DELI IN SKLOPI (ESD).

Za pokrovi, ki so označeni s slednjim simbolom, se nahajajo elektrostatično občutljive komponente in sklopi. Nujno je treba preprečiti stik z vtičnicami, vodniki in zatiči komponent. Posreduje lahko samo pooblaščen osebje z znanjem o elektrostatični razelektritvi!

3 Opis naprave



Oblika se lahko razlikuje od prikazane na slikah.

1. Sprednja indukcijska kuhalna površina
2. Zadnja indukcijska kuhalna površina
3. Steklokeramična plošča
4. Senzorski upravljalnik
5. Upravljanje odsesavanja
6. Območje odsesavanja
7. Tipka za vklop/izklop (na kuhališču)
8. Senzorsko polje (drsnik)
9. Prikaz stopnje moči kuhanja

10. Tipka za zaklepanje
11. Tipka za samodejne programe
12. Prikaz samodejnega programa (3 stopnje)
13. Tipka za začasno prekinitev (znak za začasno prekinitev)
14. Tipka minus/plus za časovnik
15. Prikaz ure
16. Prikaz ure za kuhanje jajc
17. Prikaz ure za nastavitev kuhanja
18. Prikaz za povezovalno funkcijo

3.1 Upravljanje s senzorskimi tipkami

Indukcijsko kuhališče upravljate s senzorskimi tipkami drsnika za upravljanje na dotik. Delovanje senzorskih tipk: s konico prsta se rahlo dotaknete simbola na steklokeramični površini. Vsak pravilen ukaz se potrdi z zvočnim signalom.

V nadaljevanju je senzorska tipka na dotik drsnika imenovana kot »tipka«.

Tipka za vklop/izklop (7)

S to tipko preklopite napravo v stanje pripravljenosti. Ta tipka je tako rekoč glavno stikalo.

Prikaz kuhalne stopnje (9)

Prikaz kuhalne stopnje prikazuje izbrano kuhavno stopnjo ali:

-  Preostanek toplote
-  Stopnja Power
-  Zaznavanje posode
-  Avtomatika za hitro ogrevanje
-  Funkcija začasne prekinitve kuhanja
-  Funkcija ohranjanja toplote
-  Varovalo za otroke

Simboli

-  Stopnje ohranjanja toplote 42 °C/70 °C/94 °C
-  Funkcija časovnika, samodejni izklop
-  Kratkotrajno opomnik
-  Povezovalna funkcija

Tipka za zaklepanje (10)

S tipko za zaklepanje lahko zaklenete vse tipke.

Tipka za samodejne programe (11)

Za taljenje, ohranjanje toplote in rahlo vrenje

Stopnja Power na senzorskem polju

Stopnja Power zagotavlja indukcijskim kuhalnim površinam dodatno moč.

Tipka za začasno prekinitev kuhanja (13)

Kuhanje lahko začasno prekinete s funkcijo za začasno prekinitev.

Funkcija priklica (13) (funkcija ponastavitve)

Če pomotoma izklopite kuhavno ploščo, lahko ponovno prikličete zadnjo nastavitev.

Prikaz ventilatorja

-  Čiščenje lovilca maščob
-  Zamenjava/obnova filtra z aktivnim ogljem
-  Naknadno delovanje izklopljeno
-  Naknadno delovanje vklopljeno

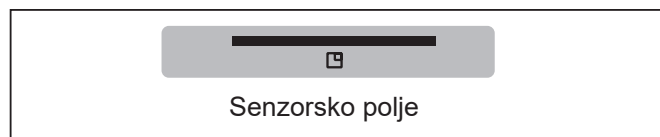
Simboli ventilatorja

-  Odsesavanje je vklopljeno
-  Odsesavanja v načinu naknadnega delovanja

3.2 Pomembne informacije o drsniku (senzorsko polje)

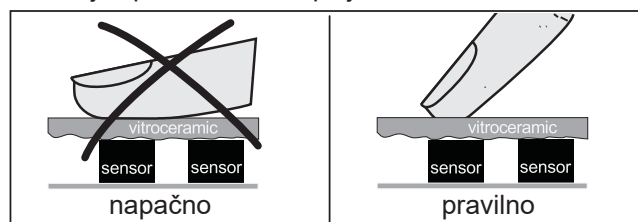
Drsnik deluje načeloma enako kot senzorske tipke, le s to razliko, da prst položite na steklo-keramično površino in ga nato tudi pomikate po njej. Senzorsko polje zazna to premikanje in nato skladno s premikom zviša oz. zniža prikazano vrednost (stopnjo moči kuhanja).

Pojem »slider« [angl. slide: drseti, pomikati] v je nadaljevanju označen s pojmom senzorsko polje.



Kaj je treba upoštevati pri upravljanju?

Prst ne sme biti preveč plosko položen na steklo-keramično površino, da se pomotoma ne odzovejo tudi sosednje tipke/senzorska polja.

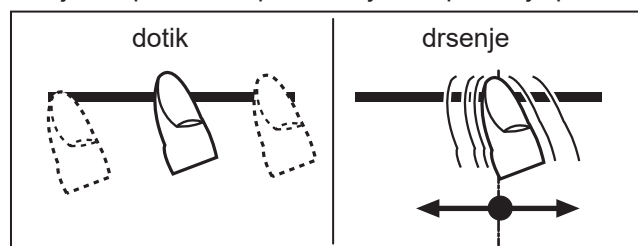


Dotik senzorskega polja ali pomikanje prsta na njem

Na senzorsko polje lahko s prstom tudi samo pritiskate. V tem primeru se bo prikazana vrednost (stopnja moči kuhanja) spreminjala postopoma.

Če pa položite prst na senzorsko polje in ga nato premikate levo ali desno, se bo prikazana vrednost spreminjala neprekinjeno.

Hitreje kot premikate prst, hitreje se spreminja prikaz.



4 Uporaba

4.1 Indukcijsko kuhališče

Kuhalna površina je opremljena z indukcijskim kuhališčem. Indukcijska tuljava pod steklokeramično ploščo ustvari elektromagnetno izmenično polje, ki prodira skozi steklokeramično ploščo in v dno posode inducira segreti tok.

Pri indukcijski kuhalni površini se toplota ne prenaša več iz grelnega telesa preko kuhinjske posode na jedi, ki se pripravljajo, temveč se razpoložljiva toplota prenese neposredno na posodo s pomočjo indukcijskih tokov.

Prednosti indukcijskega kuhališča

- Energijsko varčno kuhanje zaradi neposredne prevodnosti energije na posodo (potrebna je primerna posoda iz magnetnega materiala),
- večja varnost, saj prenos energije poteka le, ko je pristavljena posoda,
- prenos energije med indukcijsko kuharno površino in dnom posode z visokim izkoristkom,
- zelo hitro segrevanje,
- nevarnost opeklin je majhna, saj se kuhalna površina segreje le zaradi toplega dna posode, prevreta hrana se ne prime,
- hitro, natančno uravnavanje dovajanja energije.

4.2 Zaznavanje posode

Če na vklopljeni kuhalni površini ni posode ali je ta premajhna, se energija ne bo prevajala. Na to vas opozori utripanje simbola  na prikazovalniku stopnje moči kuhanja.

Ko na kuharno polje postavite ustrezno posodo, začne polje delovati z nastavljenjo močjo, prikazovalnik stopnje moči kuhanja pa zasveti. Dovajanje energije se prekine, če posodo odstranite, v prikazu stopnje moči kuhanja se pojavi utripajoč simbol .

Če ste na kuharno površino položili manjši lonec ali ponev in se zaznavanje posode kljub temu vklopi, se oddaja preveč energije, kot je dejansko potrebno.

Meje zaznavanja posode

Premer kuhalnih površin (mm)	Priporočen najmanjši premer dna posode (mm)
220 x 190	115

Posoda ne sme preseči določenega premera dna, sicer se indukcija ne vklopi. Lonec zmeraj postavite na sredino kuhalne površine, da bo izkoristek najboljši.



NAPOTEK

Glede na kakovost lonca lahko najmanjši premer, ki je potreben za aktiviranje zaznavanja posode, odstopa!

4.3 Omejitev trajanja delovanja

Indukcijsko kuhališče ima avtomatsko omejitev trajanja delovanja.

Neprekinjeno trajanje delovanja vsake kuhalne površine je odvisno od izbrane stopnje moči kuhanja (glej tabelo).

Pogoj je, da med uporabo ne spreminjate nastavitev kuhalne površine.

Če se je vklopila omejitev trajanja delovanja, se kuhalna površina izklopi, zasliši se kratek zvočni signal in na prikazovalniku se pokaže H.

Avtomatika za izklop ima prednost v primerjavi z omejitvijo trajanja delovanja, tj. kuhalna površina se izklopi šele, ko poteče čas avtomatike za izklop (npr. možna je avtomatika za izklop z 99 minutami in stopnjo moči kuhanja 9).

Omejitev trajanja delovanja

Nastavljena stopnja moči kuhanja	Omejitev trajanja delovanja v minutah
	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Druge funkcije

Pri daljši ali istočasni uporabi ene ali več senzorskih tipk (npr. zaradi posode, ki ste jo pomotoma postavili na senzorske tipke) se ne izvede nobena funkcija upravljalnika.

Simbol  prične utripati in zasliši se daljši časovno omejen zvočni signal. Po nekaj sekundah se izklopi. Prosimo, da odstranite predmet s senzorskih tipk.

Za brisanje simbola  pritisnite na isto tipko ali pa izklopite in ponovno vklopite kuharno površino.

4.5 Zaščita pred pregrevanjem (indukcija)

Pri daljši uporabi kuhališča s polno močjo se pri visoki temperaturi prostora elektronika ne more več dovolj ohladiti.

Da bi preprečili prekomerne temperature v elektroniki, se po potrebi moč kuhalne površine samodejno regulira navzdol. V primeru, da se pri normalni uporabi kuhalne površine in normalni temperaturi prostora pogosto prikaže E2, hlajenje verjetno ni zadostno.

Vzrok so lahko manjkajoče odprtine za hlajenje v pohištvu. Po potrebi preverite izvedbo vgradnje (oglejte si poglavje o zračenju).

4.6 Posoda za indukcijsko kuhališče

Posoda za indukcijsko kuhališče mora biti iz kovine, imeti mora magnetne lastnosti in dovolj veliko površino dna. Uporabljajte samo posode z dnom, primernim za indukcijsko kuhanje.

Primerne posode	Neprimerne posode
Emajlirane jeklene posode z debelim dnom	Posode iz bakra, nerjavečega jekla, aluminija, ognjevarnega stekla, keramike ali lončevine
Posode iz litega železa z emajliranim dnom	
Posode iz nerjavečega večplastnega jekla, nerjavečega feritnega jekla oz. aluminija s posebnim dnom	

Primernost posode lahko ugotovite tako:

Izvedite v nadaljevanju opisani magnetni test ali pa preverite, ali je na posodi znak, da je posoda primerna za kuhanje z indukcijsko elektriko.

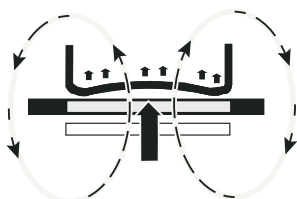
Magnetni test:

Postavite magnet ob dno vaše posode. Če dno privlači magnet, je posoda primerna za indukcijsko kuharno površino.



NAPOTEK

Pri uporabi posod, ki so primerne za indukcijsko kuhanje, se lahko pojavijo določeni zvoki. To je odvisno od proizvajalca posode in načina izdelave posode.



Napačno: dno posode je ukrivljeno. Elektronika ne more pravilno prevajati temperature.

4.7 Nasveti za varčevanje z energijo

V nadaljevanju boste našli pomembne napotke za energijsko varčno in učinkovito ravnanje z vašim novim indukcijskim kuhališčem in s posodami.

- Premer dna posode naj bo enak premeru kuhalne površine.
- Pri nakupu posode bodite pozorni na to, da je pogosto naveden zgornji premer posode. Ta je ponavadi večji od dna posode.
- Lonci na pritisk so zaradi zaprtega prostora za kuhanje in nadtlaka še posebej varčni, tako glede časa kot energije. S krajšim časom kuhanja se ohranijo vitamini.
- Bodite pozorni na to, da je v loncu na pritisk vedno zadostna količina tekočine, saj se pri praznem loncu zaradi pregretja lahko poškodujeta kuhalna površina in lonec.
- Lonce po možnosti vedno pokrijte s primerno pokrovko.
- Za vsako količino jedi uporabljajte ustrezno posodo. Velika, a skoraj prazna posoda, porabi precej energije.

4.8 Stopnje moči kuhanja

Grelno moč kuhalnih površin lahko nastavite na več stopenj. V tabeli so prikazani primeri uporabe za posamezne stopnje.

Kuhalna stopnja	Primerno za
0	Položaj »izklop«, uporaba preostanka toplote
U	Odtajanje $\leq 42^{\circ}\text{C}$
U	Ohranjanje toplote $\leq 70^{\circ}\text{C}$
U	Počasno kuhanje $\leq 94^{\circ}\text{C}$
1-2	Nadaljevanje kuhanja majhnih količin hrane
3	Nadaljevanje kuhanja
4-5	Nadaljevanje kuhanja večjih količin hrane, nadaljevanje pečenja večjih kosov
6	Pečenje, priprava prežganke
7-8	Pečenje
9	Pogrevanje, popečenje, pečenje
P	Stopnja Power (najvišja stopnja moči)

Kadar kuhate z lonci brez pokrova, boste morali po potrebi izbrati višjo stopnjo moči kuhanja.

4.9 Prikazovalnik preostanka toplote **H**

Steklokeramično kuhališče je opremljeno s prikazovalnikom preostanka toplote H. Dokler po izklopu sveti H, lahko preostanek toplote uporabljate za odtajanje in vzdrževanje toplote jedi.



PREVIDNO

Tudi ko črka H ugasne, je lahko kuhalna površina še vroča. Obstaja nevarnost opeklin!

Na indukcijski kuhalni površini se steklokeramična plošča ne segreje neposredno, temveč samo preko toplote posode.

4.10 Uporaba tipk

Pri postopkih, ki so opisani v nadaljevanju, morate naslednjo tipko pritisniti v 10 sekundah. Če tega ne storite, ne boste mogli več izbirati.



4.11 Vkllop indukcijske kuhalne plošče in kuhalne površine

1. Tipko za vklop/izklop  držite toliko časa (pribl. 1 sek.), da prikazi kuhalnih stopenj pokažejo 0 in se zasliši kratek zvočni signal. Upravljalnik je pripravljen za uporabo.

2. Takoj za tem pritisnite senzorsko polje _____ ene kuhalne površine. Vklopi se kuhalna stopnja.

●levo..... Kuhalna stopnja 0

●sredina..... Kuhalna stopnja 6

●desno..... Kuhalna stopnja P*

Glejte odlomek »Pomembne informacije o polju Slider (senzorsko polje)«

Za spreminjanje kuhalne stopnje ali za vklop dodatne kuhalne površine izberite ustrezno kuhalno površino in aktivirajte senzorsko polje _____.

3. Nato na kuhalno površino takoj postavite posodo, primerno za indukcijo. Zaznavanje posode vklopi indukcijsko tuljavo. Posoda se segreje.

Dokler na kuhalno površino ne postavite posode, se na prikazovalniku izmenično prikazujeta stopnja moči kuhanja in simbol  za »posode ni mogoče zaznati«.

Brez posode se kuhalna površina zaradi varnosti po 10 minutah izklopi. Preberite poglavje »Zaznavanje posode«.



4.12 Izklop kuhalne površine

4. a) Pritisnite senzorsko polje ● _____ na skrajni levi strani ali
- b) prst na senzorskem polju  ● pomaknite levo, da boste stopnjo moči kuhanja znižali na 0,
- c) pritisnite tipko za vklop/izklop . Ustrezne kuhalne površine se izklopijo.

4.13 Izklop kuhališča

5. Pritisnite tipko za vklop/izklop . Kuhališče se izklopi ne glede na nastavljeno vrednost.

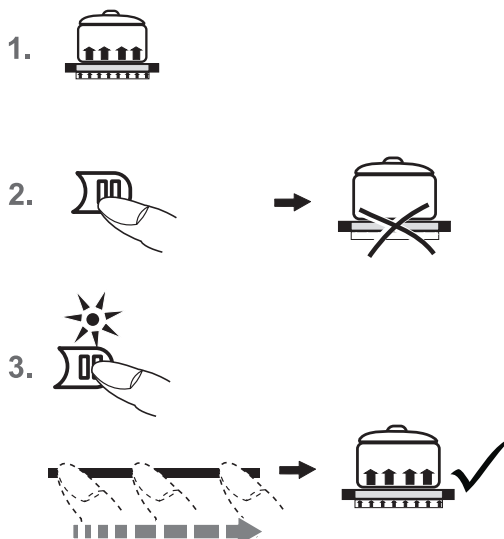


NAPOTEK

Če ročno izklopite vse kuhalne površine (stopnja moči kuhanja 0) in nato ne pritisnete na nobeno tipko/senzorsko polje več, se kuhališče po 10 sekundah samodejno izklopi.

*Stopnja Power se takoj aktivira.

Glejte poglavje »Stopnja Power«



4.14 Funkcija začasne prekinitve

Kuhanje lahko začasno prekinete s funkcijo začasne prekinitve, če npr. nekdo pozvoni na vhodnih vratih. Če želite nadaljevati kuhanje na enaki stopnji kuhanja, morate razveljaviti funkcijo začasne prekinitve. Morebitno nastavljena ura se za ta čas ustavi in potem teče naprej. Zaradi varnosti je ta funkcija na voljo le 10 minut. Nato se kuhalna površina izklopi.

1. Posoda za kuhanje je na kuhalnih površinah in želene stopnje moči kuhanja so nastavljene.
2. Pritisnite tipko za začasno prekinitve. Namesto izbrane kuhalne površine zasveti znak za začasno prekinitve.
3. Prekinitve končate, če najprej pritisnete tipko za začasno prekinitve, nato pa se dotaknete utripajočega senzorskega polja na levi strani ob tipki za začasno prekinitve. Pri dotiku senzorskega polja podrsajte po celotnem senzorskem polju. Druge tipke se morate dotakniti v 10 sekundah, sicer ostane funkcija začasne prekinitve aktivirana.

4.15 Funkcija priklica

(Funkcija ponastavitve)

Če pomotoma izklopite kuhavno ploščo, lahko ponovno prikličete zadnjo nastavitve.

Priklic deluje samo, če je vklopljena najmanj ena kuhalna površina.

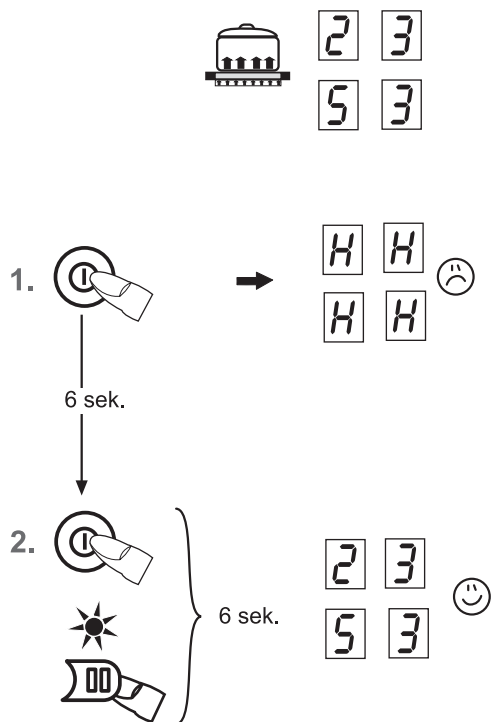
1. S pritiskom na tipko za vklop/izklop ste pomotoma izklopili kuhavno ploščo.
2. V 6 sekundah po izklopu ponovno pritisnite tipko za vklop/izklop. Lučka LED v tipki za začasno prekinitve utripa. Takoj nato pritisnite tipko za začasno prekinitve. Prvotne stopnje moči kuhanja se ponastavijo. Kuhanje se nadaljuje.

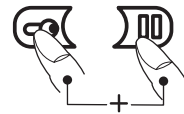
Ponovno se nastavijo:

- Kuhalne stopnje vseh kuhalnih površin
- Minute in sekunde nastavljene ure za posamezne kuhalne površine
- Avtomatika za hitro ogrevanje
- Stopnja Power

Ne nastavi se:

- števec omejitve trajanja delovanja (ponovno se nastavi na 0)



1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 

4.16 Varovalo za otroke

Varovalo za otroke preprečuje, da bi otroci namenoma ali pomotoma vklopili indukcijsko kuhališče. Upravljanje je zato zavarovano pred vklopom.

Vklop varovala za otroke

1. Pritisnite tipko za vklop/izklop , da vklopite celotno kuhališče.
2. Takoj za tem hkrati pritisnite tipko za zaklepanje  in tipko za začasno prekinitev .
3. Nato pritisnite tipko za zaklepanje , da aktivirate varovalo za otroke. V prikazu stopenj kuhanja se prikaže znak »L«, ki predstavlja zaklep za otroke; upravljanje je zaklenjeno in kuhalna plošča se izklopi.

Izklop varovala za otroke

4. Pritisnite tipko za vklop/izklop .
5. Takoj za tem hkrati pritisnite tipko za zaklepanje  in tipko za začasno prekinitev .
6. Nato pritisnite še tipko za začasno prekinitev  in izklopite varovalo za otroke. Znak »L« ugasne.

Izklop varovala za otroke samo za enkratno kuhanje

Pogoj: varovalo za otroke mora biti vklopljeno po navodilih v točkah 1-3.

- Pritisnite tipko za vklop/izklop .
 - Takoj za tem hkrati pritisnite tipko za zaklepanje  in tipko za začasno prekinitev .
- Zdaj lahko uporabnik vklopi kuhalno površino. Po izklopu kuhalnika je varovalo za otroke ponovno aktivirano (vklopljeno).

Napotki

- V primeru izpada električne napetosti se izklopi tudi varovalo za otroke, t.j. se deaktivira.

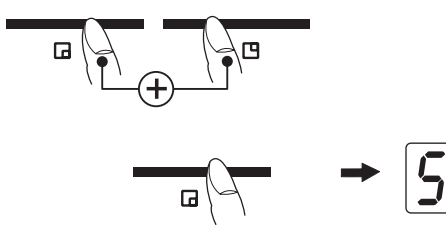
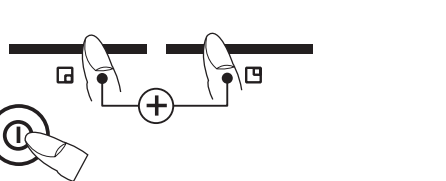
4.17 Povezovalna funkcija

Med kuhanjem lahko sprednjo in zadnjo kuhalno površino vklopite skupaj (povezovalna funkcija). Pri tem lahko uporabljate veliko posodo.

1. Vklopite indukcijsko kuhališče.
2. Če želite vklopiti povezovalno funkcijo, se hkrati dotaknite senzorskega polja  sprednje in zadnje kuhalne površine. Povezovalna funkcija je vklopljena in prikaže se simbol . Uporaba poteka prek senzorskega polja  sprednje kuhalne površine.
3. Za deaktiviranje znova hkrati pritisnite obe senzorski polji  ali izklopite indukcijsko kuhališče.

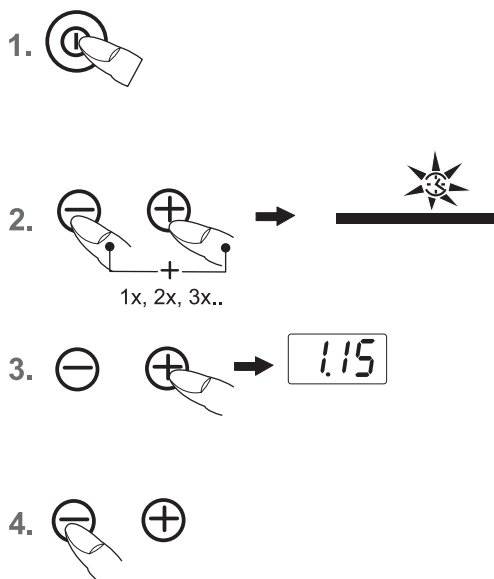
NAPOTEK

Funkcija zaznavanja posode bo pekač oz. lonec prepoznala šele takrat, ko bo pokrita najmanj polovica kuhalne površine!

1. 
2. 
3. 

4.18 Avtomatika za izklop (ura)

Zaradi avtomatike za izklop se vsaka vklopljena kuhalna površina po preteku nastavljenega časa samodejno izklopi. Čas kuhanja je mogoče nastaviti za čas od 10 sekund (0.10) do 1 ure in 59 minut (1.59).



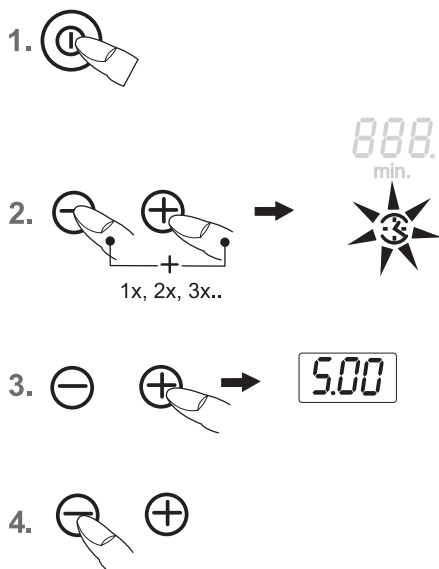
1. Vklopite indukcijsko kuhališče. Vklopite eno ali več kuhalnih površin in izberite zelene kuhalne stopnje.
2. Hkrati pritisnite tipki »plus« $\oplus$ in »minus« $\ominus$, dokler simbol za zeleno kuhalno površino ne zasveti.
3. Če želite nastaviti čas, se dotaknite tipke »plus« $\oplus$ ali »minus« $\ominus$. Po nekaj sekundah bo vnos sprejet in odštevanje se začne. Decimalni znak začne utripati.
4. Po preteku časa se kuhalna površina izklopi. Zasllišali boste časovno omejeni signal, ki ga lahko izklopite s pritiskom tipke »plus« $\oplus$ ali »minus« $\ominus$.

Napotki

- Če želite nastaviti avtomatiko za izklop za dodatno kuhalno površino, ponovite korake od 2 do 3.
- Za nadzor nad pretečenim časom (avtomatika za izklop) hkrati pritisnite tipki »plus« $\oplus$ in »minus« $\ominus$ toliko časa, da zasveti ustrezen simbol Ⓢ za zeleno kuhalno površino. Vrednost prikaza lahko odčitate in spremenite.
- Predčasna razveljavitev avtomatike za izklop: S hkratnim pritiskom tipke »plus« in »minus« $\ominus$ izberite določeno kuhalno površino in izbrišite čas s pritiskom tipke »minus« $\ominus$ ($\gg 0 \ll$).
- Če ima več kuhalnih površin nastavljeno avtomatiko za izklop, je na prikazu ure vedno prikazana kuhalna površina, ki ima najkrajši čas kuhanja.

4.19 Opomnik (ura za kuhanje jajc)

Kuhalne površine so izklopljene



1. Vklopite indukcijsko kuhališče.
2. Hkrati pritisnite tipki »plus« $\oplus$ in »minus« $\ominus$, dokler na zasveti simbol Ⓢ pod prikazom časa.
3. Če želite nastaviti čas, se dotaknite tipke »plus« $\oplus$ ali »minus« $\ominus$. Po nekaj sekundah bo vnos sprejet in odštevanje se začne. Decimalni znak začne utripati.
4. Po preteku časa se sprosti časovno omejeni signal, ki ga lahko izklopite s tipko »plus« $\oplus$ ali »minus« $\ominus$.

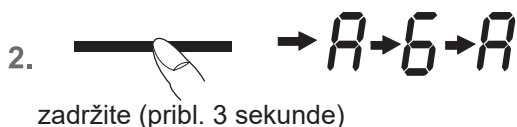
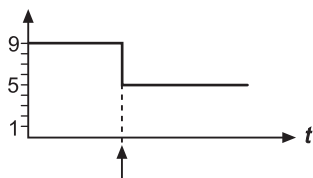
Nastavitev kratkoročnega opomnika ob hkratni uporabi kuhalnih površin

- Tipki »plus« $\oplus$ in »minus« $\ominus$ pritisnite hkrati toliko časa, da zasveti simbol Ⓢ pod prikazom časa.
- Če želite nastaviti čas, se dotaknite tipke »plus« $\oplus$ ali »minus« $\ominus$.
- Po preteku časa se sprosti časovno omejeni signal, ki ga lahko izklopite s tipko »plus« $\oplus$ ali »minus« $\ominus$.



NAPOTEK

Opomnik deluje tudi takrat, ko je leva ali desna stran kuhališča izklopljena. Za spreminjanje časa vklopite levo ali desno stran kuhališča.



4.20 Avtomatika za hitro ogrevanje

Pri avtomatiki za hitro ogrevanje se pogrevanje začne s stopnjo moči kuhanja 9. Po določenem času se izvede preklon na manjšo stopnjo moči kuhanja (1 do 8).

Pri uporabi avtomatike za hitro ogrevanje morate izbrati le kuhalno stopnjo, na kateri se bo jed kuhala naprej, saj bo elektronika samodejno znižala stopnjo.

Avtomatika za hitro ogrevanje je primerna za jedi, ki so na začetku mrzle, se nato z visoko močjo segrejejo in jih na naslednji stopnji moči kuhanja ni treba stalno nadzorovati (npr. kuhanje mesa za juho).

- Vklopite indukcijsko kuhališče.
- Pritisnite na senzorsko polje in zadržite (pribl. 3 sekunde), da aktivirate funkcijo in takoj izberete kuhalno stopnjo za nadaljnje kuhanje.
 - levo kuhalna stopnja za nadaljnje kuhanje 1
 - sredina kuhalna stopnja za nadaljnje kuhanje 6
 - desno kuhalna stopnja za nadaljnje kuhanje 8

A in izbrana kuhalna stopnja za nadaljnje kuhanje izmenično utripata.

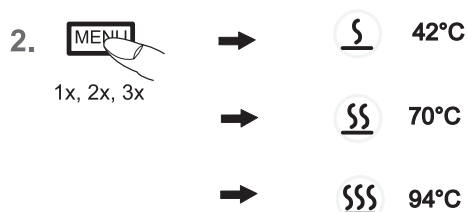
- Avtomatika za hitro ogrevanje poteka po programu. Po določenem času (glej tabelo) se kuhanje nadaljuje z nastavljeno stopnjo moči kuhanja. Simbol A ugasne.

Nastavljena Kuhalna stopnja	Avtomatika za hitro ogrevanje Čas (min:sek)
1	00:40
2	01:12
3	02:00
4	02:56
5	04:16
6	07:12
7	02:00
8	03:12
9	-



NAPOTEK

- Med potekom avtomatike za hitro ogrevanje lahko povišate nadaljnjo stopnjo moči kuhanja. Če nadaljnjo stopnjo moči kuhanja znižate, se avtomatika za hitro ogrevanje izklopi.



4.21 Funkcija ohranjanja toplote

S funkcijo ohranjanja toplote lahko gotove jedi ohranjate tople z določeno temperaturo. V tem načinu porabi kuhališče manj elektrike.

- Posoda je na kuhalni površini in izbrana je ena od stopenj moči kuhanja (npr. 3).
- Z večkratnim pritiskom tipke za ohranjanje toplote izberite želeno stopnjo ohranjanja toplote:
 -ustreza pribl. 42 °C
 -ustreza pribl. 70 °C
 -ustreza pribl. 94 °C
- Za izklop senzorskega polja pritisnite levo stran ali tipko za ohranjanje toplote .

Funkcija ohranjanja toplote je na voljo 120 minut, nato se kuhalna površina izklopi.



4.22 Zaklepanje

Z zaklepanjem lahko onemogočite upravljanje tipk in nastavitev stopnje kuhanja. Uporabna ostane samo tipka za vklop/izklop, s katero izklopite indukcijsko kuhališče.

Vklop zaklepanja

1. Pritisnite tipko za zaklepanje. Nad tipko za zaklepanje zasveti lučka LED.

Izklop zaklepanja

2. Pritisnite tipko za zaklepanje. Lučka LED nad tipko za zaklepanje ugasne.



NAPOTKI

Zaklepanje ostane aktivirano tudi, če je indukcijsko kuhališče izklopljeno. Za naslednji postopek kuhanja je potrebno najprej izklopiti to funkcijo!

V primeru izpada električne napetosti se izklopi zapahnitev, t.j. se deaktivira.



4.23 Stopnja Power

Stopnja Power zagotavlja indukcijskim kuhalnim površinam dodatno moč. S to stopnjo lahko hitro zavrete veliko količino vode.

1. Vključite indukcijsko kuhališče.
2. Dotaknite se senzorskega polja na skrajni desni strani pri največji zeleni kuhalni površini. Prikaz kuhalne stopnje pokaže **P**. Stopnja Power je vklopljena.
3. Po 10 minutah se stopnja Power samodejno izklopi. se izklopi in preklopi nazaj na stopnjo kuhanja 9.

NAPOTEK

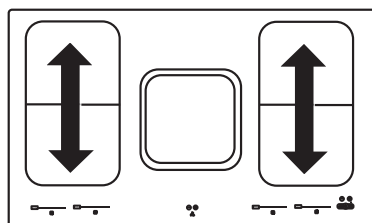
Če želite predčasno izklopiti stopnjo Power, pritisnite ustrezno senzorsko polje.

4.24 Upravljanje maksimalne moči

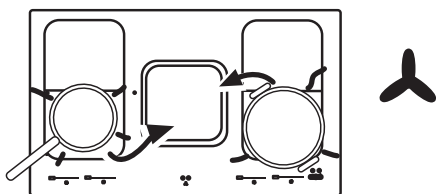
Po dve kuhalni površini sta tehnično povezani v en modul in razpolagata z največjo močjo.

Če je ta maksimalna dovoljena moč ob vklopu višje stopnje moči kuhanja ali stopnje Power prekoračena, modul za upravljanje ustrezno zniža stopnjo moči kuhanja na pripadajoči modulni kuhalni površini.

Prikaz na tej kuhalni površini utripa, nato pa je stalno prikazana največja možna stopnja moči kuhanja.



Moduli (upravljanje maksimalne moči Power)



1. →
2. →
 →
3. →



POMEMBNO

Pokrova ne odlagajte na indukcijski štedilnik! Nevarnost opeklin!

4.25.1 Vklp in izklop ventilatorja

1. Pritisnite tipko za vklop/izklop ventilatorja (pribl. 1 sek.)
2. Nato lahko s tipko »plus« ali »minus« izberete želeno stopnjo delovanja: 1, 2, 3, 4 ali P. Sveti simbol za ventilator .
Intenzivna stopnja P ostane vklopljena 10 minut, nato samodejno preklopi na stopnjo 4.
3. Če želite izklopiti delovanje, pritiskajte tipko »minus« ventilatorja, dokler se ne pokaže »0«, ali pa pritisnite tipko za vklop/izklop ventilatorja .

Nasvet

Za dobro delovanje nape tudi pri visokih loncih (npr. lonci za šparglje), lahko na strani ventilatorja pod pokrov lonca položite kuhalnico.

1. →
2. →
- 3.

4.25.2 Nastavljivo naknadno delovanje odsesavanja

Naknadno delovanje odsesavanja se uporabi po kuhanju, da se odpravi neprijetne vonjave. Poleg tega se posušijo filtri v sistemu.

Nastavitev naknadnega delovanja

1. Hkrati pritisnete tipki »plus« in »minus« ventilatorja. Nastavljeno je 10-minutno naknadno delovanje. Simbol ventilatorja in decimalni znak utripata.
2. S tipko »plus« lahko podaljšate čas v 5-minutnih korakih. S tipko »minus« lahko skrajšate čas v 5-minutnih korakih.
3. Če znova hkrati pritisnete tipki »plus« in »minus« , se nastavitev aktivira in prikaz ugasne. Preostali čas naknadnega delovanja in nastavljena stopnja ventilatorja se za kratek čas prikažeta vsakih 30 sekund.

Spreminjanje trajanja naknadnega delovanja

- Hkrati pritisnete tipki »plus« in »minus« ventilatorja. Čas lahko spremenite.

Predčasen izklop naknadnega delovanja

- Pritisnite tipko za vklop/izklop ventilatorja .

**NAPOTEK**

Če je prezračevanje delovalo najmanj 15 minut, sledi samodejno naknadno delovanje na stopnji 1, ki traja 15 minut, da se sistem posuši.

Deaktiviranje samodejnega naknadnega delovanja

1. S tipko za vklop/izklop ventilatorja  vklopite krmiljenje.
2. Pritisnite tipko za vklop/izklop ventilatorja  in jo držite pribl. 3 sekunde, dokler se ne pokaže . Samodejno naknadno delovanje je trajno deaktivirano.

Aktiviranje samodejnega naknadnega delovanja

1. S tipko za vklop/izklop ventilatorja  vklopite krmiljenje.
2. Pritisnite tipko za vklop/izklop ventilatorja  in jo držite pribl. 3 sekunde, dokler se ne pokaže . Samodejno naknadno delovanje je trajno aktivirano.

4.25.3 Napotki za čas naknadnega delovanja

Po vsakem kuhanju se mora motor ventilatorja iztekati 10 do 20 minut. Če ventilator deluje vsaj 15 minut, se po izklopu aktivira 15-minutno iztekanje na nizki stopnji.

Na ta način se zagotovi optimalno delovanje in odpravi se preostala para od kuhanja.

Pri delovanju s filtrom krožečega zraka uporabite po kuhanju vedno 10 do 60 minut časa iztekanja, da se vonjave lahko optimalno odpravijo.

Ko ponovno vklopite ventilator, se lahko v redkih primerih zgodi, da se molekule vonjav, ki se še nahajajo v filtrih, spojijo z vodno paro, zato jih je spet mogoče zaznavati. Te preostale vonjave izginejo tekom nadaljnega delovanja.

**POMEMBNO**

V načinu kroženja zraka je treba poskrbeti za zadostno prezračevanje in odzračevanje, da se odvede vlaga v zraku.

**4.25.4 Prikaz za čiščenje lovilca maščob **

Po 10 urah delovanja se pojavi prikaz  za čiščenje filtra. Lovilec maščob morate očistiti, sicer lahko pride do požara.

Če želite še naprej uporabljati prezračevanje, lahko potrdite prikaz  s tipko »minus« .

Ko očistite lovilec maščob, lahko izbrišete prikaz  tako, da hkrati pritisnete tipko »minus«  in tipko za vklop/izklop ventilatorja  ter ju držite najmanj 3 sekunde. Števec za prikaz začne znova delovati pri 0 urah.

**4.25.5 Prikaz za zamenjavo filtra z aktivnim ogljem **

Po 150 urah delovanja se pojavi prikaz  za čiščenje filtra z aktivnim ogljem. Zamenjajte filter z aktivnim ogljem.

Če želite še naprej uporabljati prezračevanje, lahko potrdite prikaz  s tipko »plus« .

Če morate zamenjati filter z aktivnim ogljem, lahko izbrišete prikaz  tako, da hkrati pritisnete tipko »plus«  in tipko za vklop/izklop ventilatorja  in ju pridržite najmanj 3 sekunde. Števec za prikaz začne znova delovati pri 0 urah.

4.25.6 Izklop prikaza obratovalnih ur filtra z aktivnim ogljem pri odvajanju zraka

Pri odvajanju zraka je mogoče prikaz obratovalnih ur za filter z aktivnim ogljem izklopiti.

To naredite tako, da najprej vklopite krmiljenje s tipko za vklop/izklop ventilatorja  in se ne sme prikazati nobeno sporočilo.

Nato hkrati pritisnete tipko z znakom plus (+)  in tipko za vklop/izklop ventilatorja  in ju zadržite za 3 sekunde.

Prikaže se sporočilo  (Carbon off) in prikaz obratovalnih ur filtra z aktivnim ogljem je izklopljen.

Če želite vklopiti prikaz obratovalnih ur filtra z aktivnim ogljem, ponovite postopek.

Prikaže se sporočilo  (Carbon on) in prikaz obratovalnih ur filtra z aktivnim ogljem je znova vklopljen.

5 Čiščenje in vzdrževanje

- Pred čiščenjem indukcijskega kuhališča izklopite in pustite, da se ohladi.
- Steklokeramične plošče pod nobenim pogojem ni dovoljeno čistiti s parnim čistilnikom ali podobno napravo!
- Pri čiščenju pazite, da tipko za vklop/izklop samo rahlo obrišete. Tako preprečite, da bi napravo pomotoma vklopili!

5.1 Steklokeramična plošča

POMEMBNO

Nikoli ne uporabljajte agresivnih čistilnih sredstev, kot so groba sredstva za čiščenje, čistilne gobice, odstranjevalci rje in madežev itd.

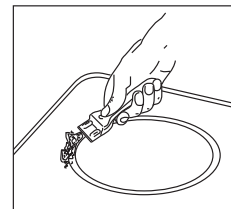
Čiščenje po uporabi

1. Celotno indukcijsko kuhališče očistite vedno, ko je umazano – najbolje po vsaki uporabi. Za to uporabite vlažno krpo in malo detergenta za ročno pomivanje posode. Nato steklokeramično ploščo s čisto krpo obrišite do suhega, tako da s površine odstranite ostanke detergenta.

Tedensko čiščenje

2. Enkrat tedensko temeljito očistite celotno industrijsko kuhališče z običajnimi čistili za steklo in keramiko. Obvezno upoštevajte napotke proizvajalca. Čistilna sredstva ustvarijo zaščitni film, ki deluje voododporno in odbija umazanijo. Vsa umazanija ostane na filmu in se kasneje lažje odstrani. Nato s čisto krpo površino obrišite do suhega. Ostanke detergenta ne smejo ostati na površini, ker pri segrevanju delujejo agresivno in spremenijo površino.

Močno umazanijo in madeže (madeži od apnenca, vodni madeži) je najbolje odstraniti, ko je indukcijsko kuhališče še mlačno. Za to uporabite običajna čistilna sredstva. Pri tem ravnajte tako, kot je opisano v točki 2.



Prevrate jedi najprej razmehčajte z mokro krpo, nato pa ostanke umazanije odstranite s posebnim strgalom za steklo, namenjenim za steklokeramične plošče. Nato očistite površino tako, kot je opisano v točki 2.

Zapečeni sladkor in stopljeno plastiko takoj odstranite – še v vročem stanju – s strgalom za steklo. Nato očistite steklokeramično ploščo tako, kot je opisano v točki 2.

Zrnca peska, ki pri lupljenju krompirja ali čiščenju solate padejo na kuhalno površino, lahko pri premikanju posode povzročijo praske. Zato pazite, da zrnca peska ne ostanejo na površini.

Sprememba barve kuhališča ne vpliva na delovanje in stabilnost steklokeramike. Pri tem ne gre za poškodbo kuhališča, temveč za neočiščene in zažgane ostanke hrane.

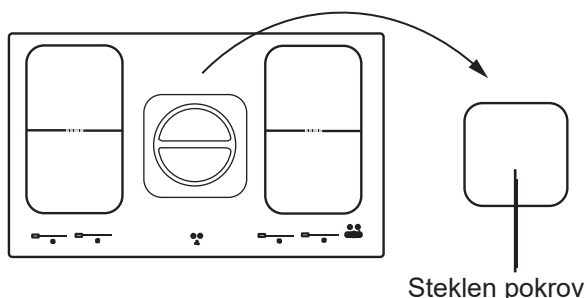
Svetleča mesta nastanejo z ribanjem dna posode, še posebej pri uporabi posode z aluminijastim dnom, ter zaradi neustreznih čistilnih sredstev. Z običajnimi čistili jih je težko odstraniti. Po potrebi čiščenje večkrat ponovite. Zaradi uporabe agresivnih čistil in drgnjenja dna posod se dekor na keramičnem steklu sčasoma zdrgne in nastanejo temni madeži.

5.2 Odsesavanje

Čiščenje lovilca maščob

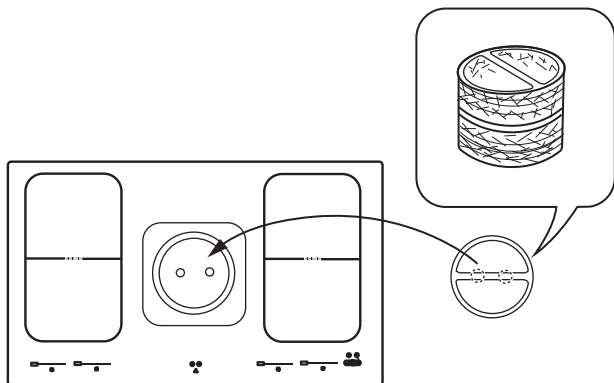
Lovilec maščob očistite v pomivalnem stroju ali v alkalnem čistilu vsaj enkrat mesečno ali v primeru prekomerne maščobe in intenzivne uporabe.

Preden odstranite filter, snemite napo sistema za odsesavanje. Tako lahko enostavno snamete filter in ga očistite.



NAPOTEK

Steklenega pokrova ne odlagajte preveč na trdo. Staklo lahko poči.



Filter lahko očistite v pomivalnem stroju. Filter položite v pomivalni stroj z glavo navzdol. Uporabljajte izključno sredstva za izpiranje, ki so združljiva z RVS, da preprečite poškodbe in razbarvanje filtrov.

Ne izpirajte neposredno ob kozarcih ali svetlem porcelanu.

Sistema za odsesavanje ne uporabljajte brez lovilca maščob!

Po čiščenju vstavite suh filter ponovno v sistem za odsesavanje. Bodite pozorni na naslednje: Prijemna odprtina mora biti po vstavljanju vidna. Ob vsaki zamenjavi filtra obrišite lahko dostopno notranjost ventilatorja s krpo, ki ste jo navlažili z detergentom, in bodite pozorni na štrleče dele v notranjosti ohišja sistema za odsesavanje.

Čiščenje in nega sistema za odsesavanje

Ohišje očistite vsaj takrat, ko čistite filter.

Po intenzivnem prekuhavanju vode z odprtim loncem se lahko pod ohišjem nabira kondenz. To je popolnoma običajno. Vendar je treba vodo odstraniti in očistiti notranjost ventilatorja.

Prepozno čiščenje filtra z lovilcem maščob in njegovega ohišja lahko v mirovanju in na začetku odstranjevanja povzroči neprijetne vonjave. Zato je priporočljivo čiščenje izvesti najmanj enkrat na mesec..

Ohišje očistite z vlažno, mehko krpo in blagim detergentom.

Servis

Prezračevalni filter mora ostati dostopen. Pri filtru z aktivnim ogljem vsakih 5 do 24 mesecev zamenjajte ogleno filtrirno blazino. To je v največji meri odvisno od kuhanja uporabnika (pogostost in rednost).

Snemljivo dno

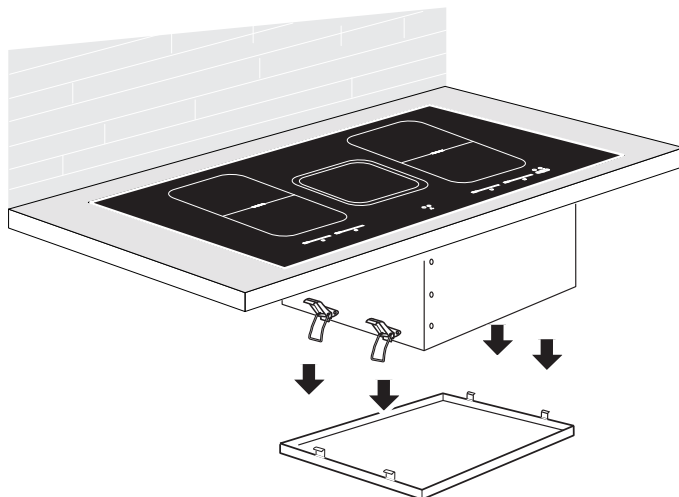
Pri čiščenju lahko snamete dno.

V ta namen izklopite kuhališče in ventilator ter odstranite steklen pokrov in filter.

Z eno roko čvrsto držite dno od spodaj, z drugo roko pa odprite 4 zapake. Po odpiranju držite dno v vodoravnem položaju in ga previdno snemite navzdol.

Odlijte morebitne tekočine in temeljito očistite umazanijo. Očistite notranjost ohišja, ki jo lahko dosežete. Po želji lahko dno očistite tudi v pomivalnem stroju.

Po čiščenju ga morate znova namestiti in pritrditi s 4 zaponkami.



6 Kaj narediti v primeru težav?

Neustrezni posegi in popravila na napravi so nevarni, ker obstaja nevarnost električnega udara in kratkega stika. Preprečite telesne poškodbe in poškodbe na napravi. Takšna dela lahko opravi le električar, kot je npr. tehnična servisna služba.

Upoštevajte

Če na napravi zaznate motnje, v teh navodilih za uporabo preverite, ali lahko sami odpravite vzrok.

V nadaljevanju najdete nasvete za odpravo motenj.

Varovalke večkrat pregorijo?

Pokličite tehnično servisno službo ali tehnika!

Indukcijskega kuhališča ni mogoče vklopiti?

- Ali je v hišni instalaciji (električna omarica) ustrezna varovalka?
- Ali je priključen omrežni kabel?
- Je vklopljeno varovalo za otroke, tj. sveti znak L?
- Ali so senzorske tipke deloma pokrite z mokro krpo, tekočino ali kovinskim predmetom? Odstranite jih.
- Ali uporabljate neustrezno posodo? Glej poglavje »Posoda za indukcijsko kuhališče«.

Simbol prične utripati in zasliši se daljši časovno omejen zvočni signal.

Signal se je sprožil z daljšim dotikom senzorskih tipk drsnika zaradi prevrelih jedi, posode ali drugih predmetov.

Ukrep: očistite površino ali odstranite predmet. Za brisanje simbola  pritisnite na isto tipko ali pa izklopite in ponovno vklopite indukcijsko kuhališče.

Ali je prikazana koda za napako E2?

Elektronika je prekomerno ogreta. Preverite vgradnjo indukcijskega kuhališča, še posebej bodite pozorni na dobro zračenje.

Glejte poglavje »Zaščita pred pregrevanjem«. Glejte poglavje »Prezračevanje«.

Ali je prikazana koda za napako E8?

Napaka na ventilatorju desno ali levo. Sesalna odprtina je blokirana oz. prekrita ali pa je ventilator pokvarjen.

Preverite vgradnjo kuhališča, še posebej bodite pozorni na dobro zračenje.

Glejte poglavje »Zaščita pred pregrevanjem«. Glejte poglavje »Prezračevanje«.

Ali je prikazana koda za napako U400?

Kuhališče je napačno priključeno. Upravljalnik se po 1 sekundi izklopi in sproži se trajen zvočni signal.

Kuhališče priključite na pravo omrežno napetost.

Prikaže se koda napake (ERxx ali Ex)?

Prišlo je do tehnične okvare. Pokličite servisno službo.

Pojavi se znak za posodo ?

Vklopljena je bila kuhalna površina in kuhalna plošča čaka, da nanjo postavite ustrezno posodo (Prepoznavanje posode). Šele nato se začne oddajati moč.

Znak za lonec je še vedno prikazan, čeprav ste na ploščo položili posodo?

Posoda ni primerna za indukcijo ali pa ima premajhen premer.

Uporabljena posoda oddaja zvoke?

To je tehnično pogojeno; ni nevarnosti za indukcijsko kuhališče ali posodo.

Ventilatorsko hlajenje dela tudi po izklopu?

To je običajno, saj se elektronika ohlaja.

Kuhališče oddaja zvoke (klik oz. pikanje)?

To je tehnično pogojeno in tega ni mogoče preprečiti.

Kuhališče ima praske ali razpoke?

V primeru loma, razpoke, zareze ali drugih poškodb na steklokeramični plošči obstaja nevarnost električnega udara. Napravo takoj izklopite iz električnega omrežja. Takoj izklopite glavno varovalko in pokličite servisno službo.

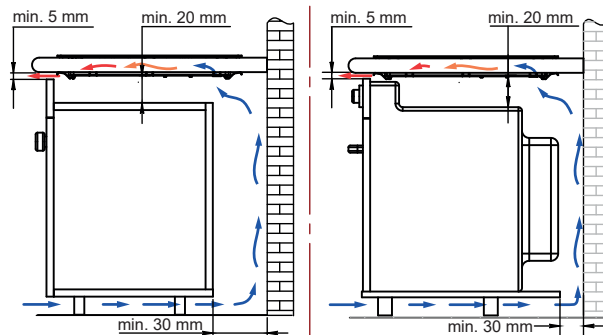
7 Navodila za montažo

7.1 Varnostni napotki za monterja kuhinjskih elementov

- Furnir, lepila oz. umetne obloge na sosednjem pohištvu morajo biti toplotno obstojni (vsaj 75°C). Če furnir in obloge niso dovolj toplotno obstojni, lahko spremenijo obliko.
- Z ustrezno vgradnjo zagotovite zaščito pred dotikom.
- Uporaba stenskih zaključnih letev iz masivnega lesa na delovnem pultu za kuhališčem je dovoljena, če ostane razmik tolikšen, kot je označeno na slikah za vgradnjo.
- Najmanjši razmiki izrezov za korito zadaj morajo biti tolikšni, kot je označeno na slikah za vgradnjo.
- Pri vgradnji neposredno zraven visoke omare upoštevajte najmanj 50mm varnostne razdalje. Stranice visoke omare zaščitite z materialom, ki ni občutljiv na toploto. Iz tehničnih razlogov naj znaša razmik najmanj 300 mm.
- Embalažo (plastično folijo, stiropor, žeblice itd.) odstranite zunaj dosega otrok, saj so lahko ti deli nevarni. Majhne dele lahko pogoltnejo, obstaja pa tudi nevarnost zadušitve s folijo.

7.2 Prezračevanje

- Indukcijsko kuhališče ima ventilator, ki se samodejno vklopi in izklopi. Če vrednosti temperature elektronike presežejo določen prag, se ventilator zažene z majhno hitrostjo. Če indukcijsko kuhališče veliko uporabljate, ventilator preklopi na večjo hitrost. Če je elektronika dovolj ohlajena, ventilator zmanjša svojo hitrost in se ponovno samodejno izklopi.
- Razmik med indukcijskim kuhališčem in kuhinjskim pohištvom ali vgradnimi napravami mora biti izdelan tako, da je zagotovljeno zadostno prezračevanje indukcije.
- Če se kuhalna površina pogosto samodejno ohlaja ali izklaplja (glejte poglavje Varnostni izklop), po vsej verjetnosti ni zadostnega hlajenja. V tem primeru priporočamo, da odstranite zadnjo steno elementa, ki se nahaja pod delovno ploščo, in odstranite sprednjo prečno letev elementa po celotni širini kuhališča, tako da boste zagotovili boljši pretok zraka.



Da se kuhališče bolje prezračuje, je spredaj priporočena reža velikosti vsaj 5 mm.

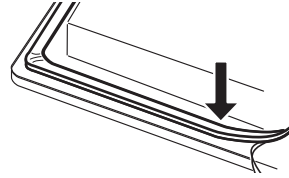
7.3 Vgradnja

Pomembni napotki

- Morebitne prečne letve pod delovnim pultom odstranite vsaj v predelu izreza delovnega pulta.

Tesnilo kuhališča

Pred vgradnjo dosledno vstavite priloženo tesnilo kuhališča.



- Potrebno je preprečiti, da bi tekočina prodrla med robom kuhališča in delovnim pultom ali med delovnim pultom in steno v morebitne spodaj vgrajene električne naprave.
- Pri vgradnji kuhališča v neraven delovni pult, npr. s keramično ali podobno oblogo (ploščice itd.) po potrebi odstranite nameščeno tesnilo in zatesnite prostor med kuhališčem in delovnim pultom s plastičnim tesnilnim materialom (kit).
- Kuhališča v nobenem primeru ne lepите s silikonom! Kuhališča pozneje ni več mogoče demontirati brez uničenja.

Izrez delovnega pulta

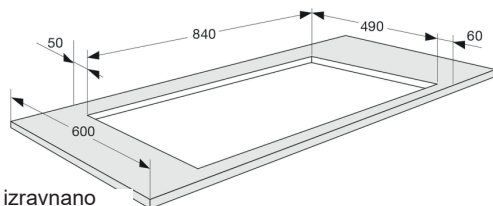
Delovni pult je treba izrezati čim bolj natančno, z ravno žago ali namiznim rezalnikom. Nato je treba prerez zaščititi pred vdorom vlage.

Izrez kuhališča izdelajte tako, kot kažejo slike. Indukcijsko kuhališče mora biti obvezno ravno in izravnano. Steklena plošča lahko poči, če mere ne ustrezajo. Preverite, ali je tesnilo indukcijskega kuhališča brezhibno nameščeno in v sloju tesnila ni lukenj.

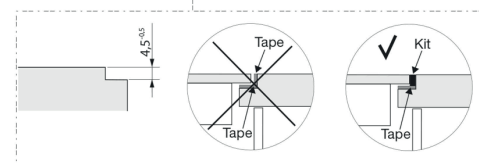
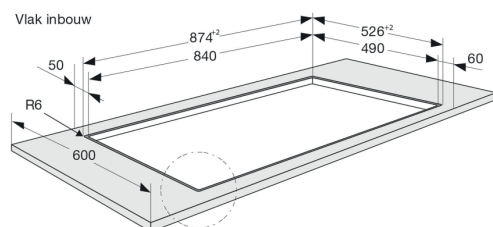
7.4 Spremenljiva možnost vgradnje: položena vgradnja

Mere v mm

položeno



izravnano



NAPOTEK

Zaradi napačne lege ali neustreznih mer lahko indukcijsko kuhališče pri vgradnji počí!

Izravnanost vgradnje

Tesnilni trak nalepite v kot podpornega roba delovne mize, tako da silikonsko lepilo ne more prodreti pod kuhhalno ploščo.

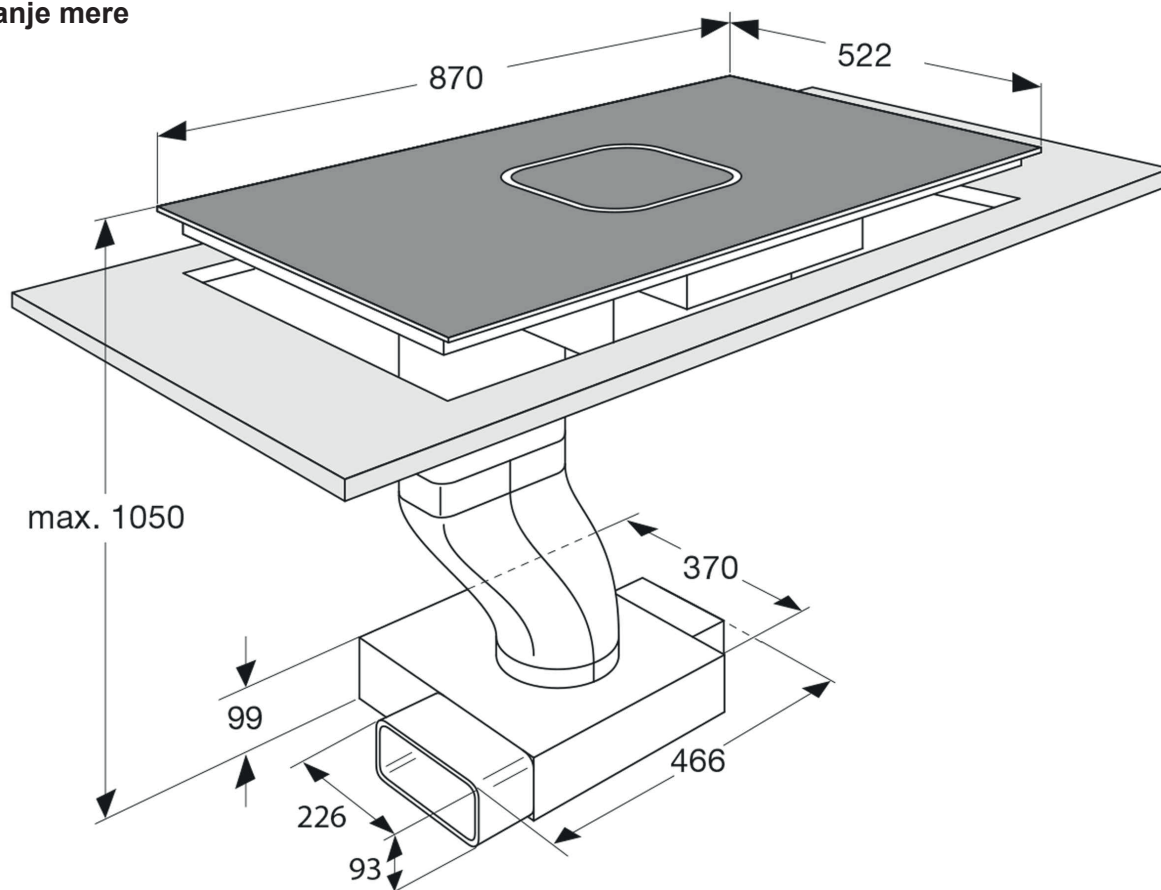
Kuhhalno ploščo vstavite in poravnajte v izrez delovne mize brez lepila. Po potrebi podložite ploščice za izravnavanje višine.

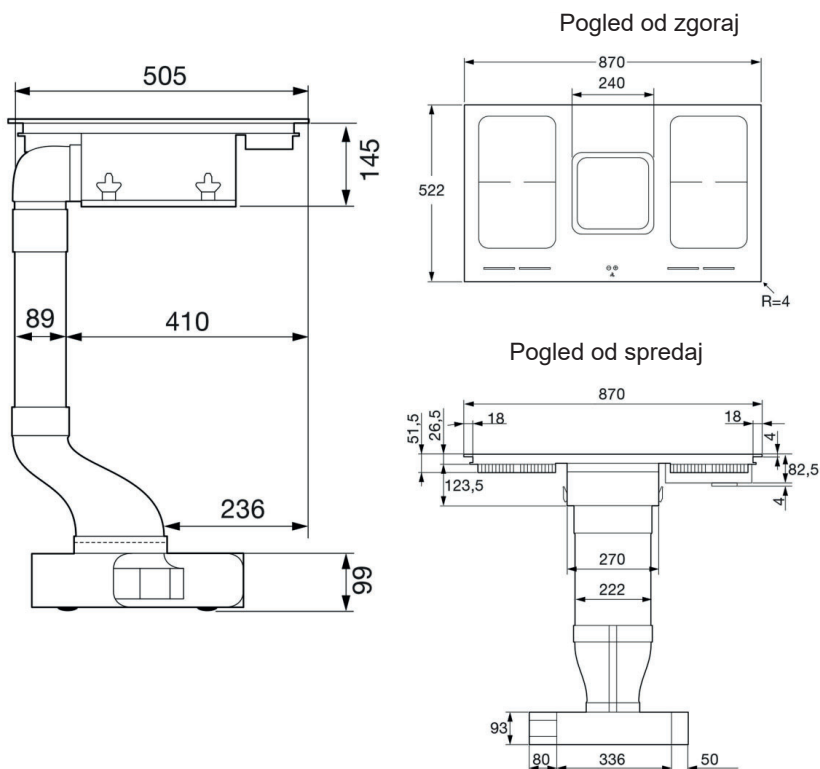
Režo med kuhhalno ploščo in delovno mizo zafugirajte z vročinsko obstojnim silikonskim lepilom.

Pomembno

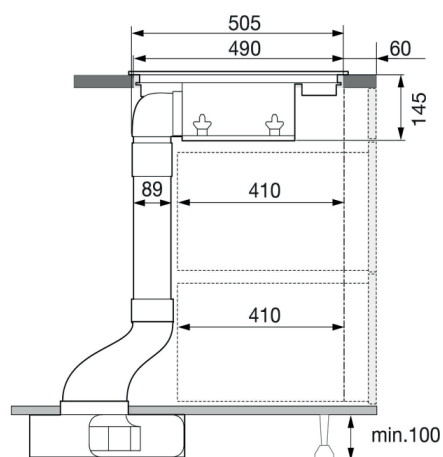
Silikonskega lepila ne nobeni točki ne smete pritisniti pod podporno površino kuhhalne plošče. Kasnejša odstranitev potem več ni mogoča. V primeru neupoštevanja ni garancije!

7.5 Zunanje mere

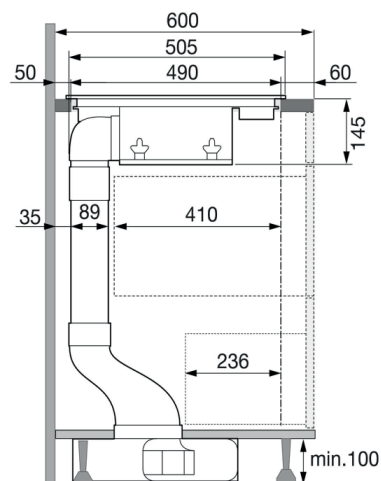




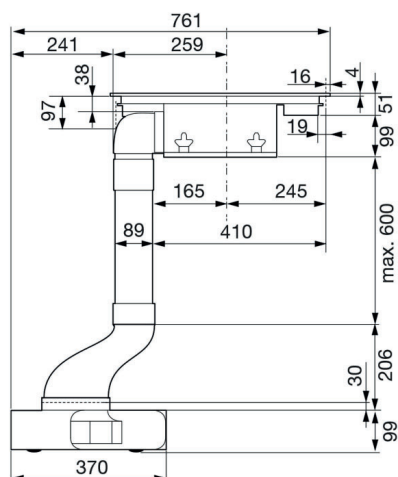
Postavitev kot otok



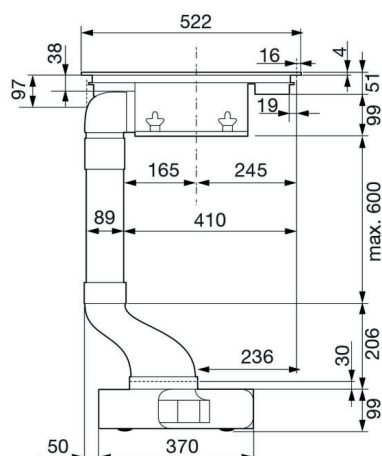
Postavitev ob steno



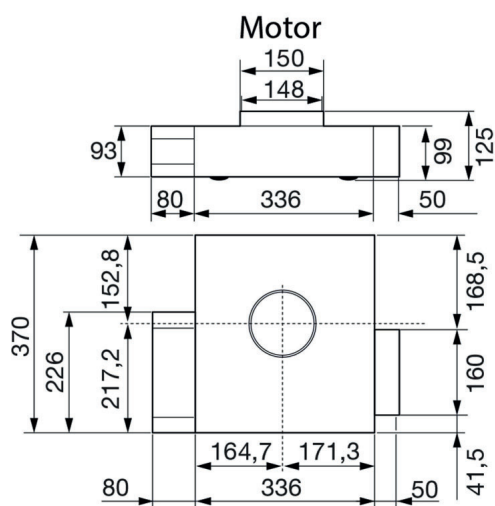
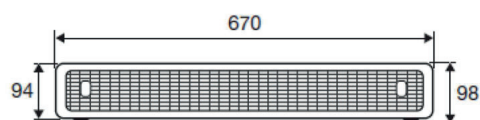
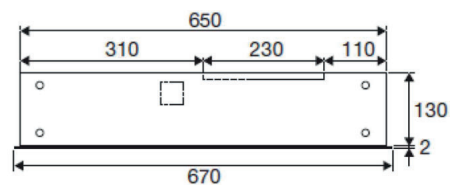
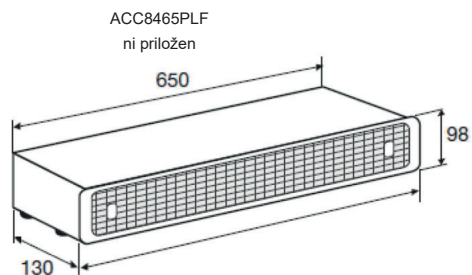
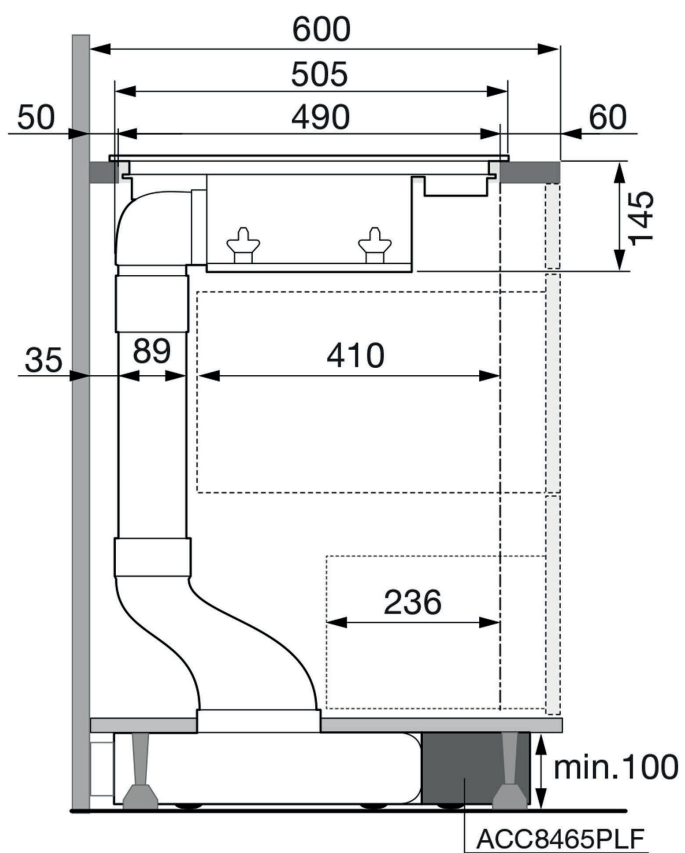
Postavitev kot otok



Postavitev ob steno



Postavitev prezračevanja



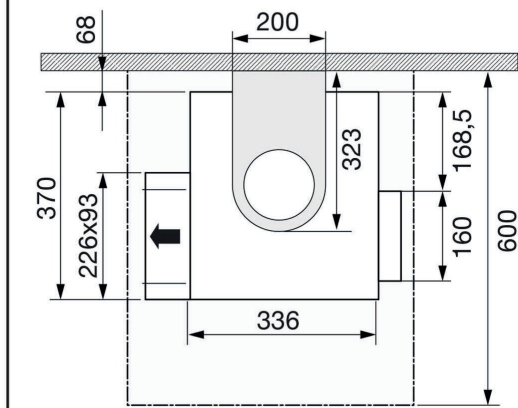
Informacije

Moč: 200 W

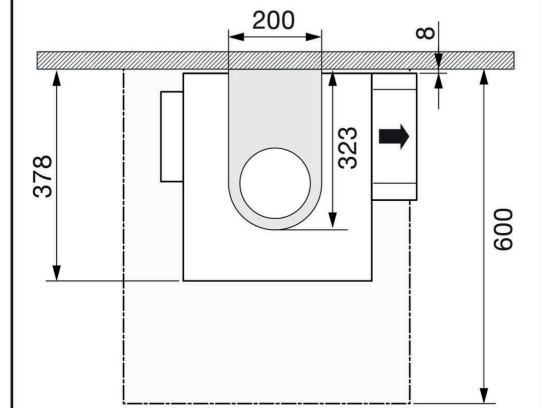
Dolžina kabla: 1,85 m

Standardni 90-stopinjski vtikač z ozemljitvijo

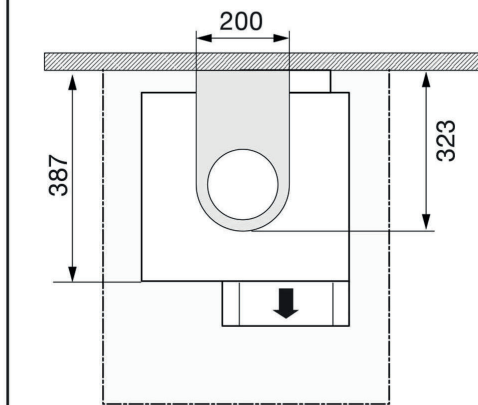
Izhod zraka na levo



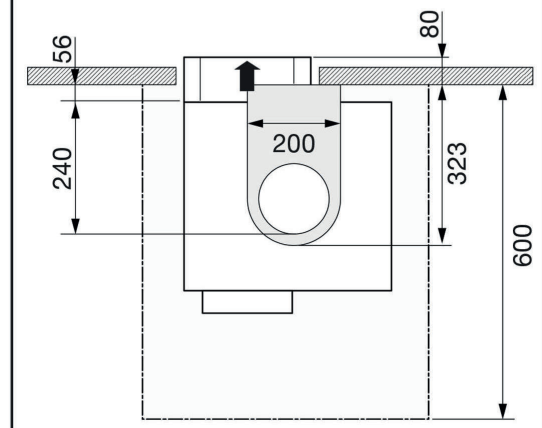
Izhod zraka na desno



Izhod zraka naprej/položaj prezračevanja



Izhod zraka nazaj



7.6 Vgradnja sistema za odsesavanje

- Izdelek lahko priključi le pooblaščen strokovnjak v skladu z lokalnimi predpisi. Enako velja za priključke za izpust zraka. Inštalater je odgovoren za pravilno delovanje na mestu namestitve!
- Pri vgradnji upoštevajte ustrezne gradbene predpise držav in ponudnikov električne energije.
- Ventilator kuhalne plošče lahko upravljate v načinu odvajanja in kroženja zraka.
- Izpuh odvedite navzven s pomočjo za ta namen predvidenega prezračevalnega jaška ali skozi steno.
- Izpuha ni dovoljeno odvesti v kamin. Če ste v dvomih, se posvetujte z lokalnim dimnikarjem.
- Če se v bližini ventilatorja kuhalne plošče nahaja kamin (ogljje, les, olje ali plin), potem je treba poskrbeti za zadosten dovod zraka, drugače obstaja nevarnost zastrupitve. Varno delovanje ventilatorja kuhalne plošče je zagotovljeno, ko podtlak, ki ga sprosti ventilator kuhalne plošče, ne presega 0,04 mbar (4 Pa), v prostor pa se lahko dovede zadostna količina dovodnega zraka.
- Vodi za odvajanje zraka morajo ustrezati požarnemu razredu B 1 DIN 4102.
- Pazite, da ne zmanjšate minimalne nazivne širine priključnih nastavkov naprave.
- Vedno je treba uporabiti sistem, ki je priporočen za odvajanje zraka in je združljiv z dovodom na kuhališču.
- Nazivna širina cevi za kroženje zraka ne sme preseči 150 mm.
- Vodi za odvajanje zraka morajo biti čim krajši, speljani ne smejo biti pod 90-stopinjskim kotom, temveč v rahlih lokih, in nikjer ne smejo biti zoženi.

- Premer cevi ne sme biti nikoli manjši od 150 mm.
- Priporočamo, da med dva loka/kota vedno vstavite raven kos dolžine pribl. 50 cm.
- Presek zidnih okvirjev ter izrez v vznožni letvi morata ustrezati vsaj vodu za odvajanje zraka. Prisotna mora biti odvodna odprtina površine vsaj 500 cm². Vznožne letve skrajšajte po višini ali vdelajte ustrezne odprtine.
- Pri inštalaciji pazite, da enota za kroženje zraka ostane dostopna tudi po končani montaži kuhinje.
- Po potrebi je treba prestaviti vznožne noge kuhinjskih omar. To je odvisno od kuhinjskega sistema. Če imate dodatna vprašanja, se obrnite na prodajalca kuhinje.



NAPOTEK

V načinu kroženja zraka je treba poskrbeti za zadostno prezračevanje in odzračevanje, da se odvede vlaga v zraku.

7.7 Priključitev na električno omrežje



OPOZORILO PRED ELEKTRIČNO ENERGIJO! ŽIVLJENJSKO NEVARNO!

V bližini tega simbola so nameščeni deli, ki prenašajo tok. Pokrove, ki so označeni s tem simbolom, lahko odstrani le priznani električar.

- Priključitev na električno omrežje lahko izvede le pooblaščen strokovnjak!
- Potrebno je v celoti upoštevati veljavne predpise in pogoje priključitve, ki jih določa lokalno podjetje za oskrbo z elektriko.
- Pri priključitvi naprave je treba predvideti pripravo, ki bo omogočala, da se naprava z razmikom kontaktov z vsaj 3 mm loči od vseh polov omrežja. Primerne ločilne naprave so tokovna stikala, varovalke in ščitniki. Pred priklopom in popraviljem naprave prekinite dovod električne energije z eno od teh priprav.
- Zaščitni vod mora biti tako dolg, da je v primeru odpovedi razbremenitve potega s potegom obremenjen šele po električnih vodih priključnega kabla.
- Odvečno dolžino kabla izvlecite iz vgradnega območja pod napravo.
- Pazite, da je obstoječa omrežna napetost enaka napetosti, navedeni na tipski tablici.
- Z ustrezno vgradnjo zagotovite popolno zaščito pred dotikom.
- Pozor: Napačna priključitev lahko poškoduje ali uniči elektroniko naprave.
- Naprava je dovoljena le za fiksni priključek. Ne sme biti priključena na vtičnico Schuko.

Vrednosti za priključitev industrijskega kuhališča

380-415 2N 50/60Hz in 220-240 2N 50/60Hz

7400W

Napetost komponent: 220-240V

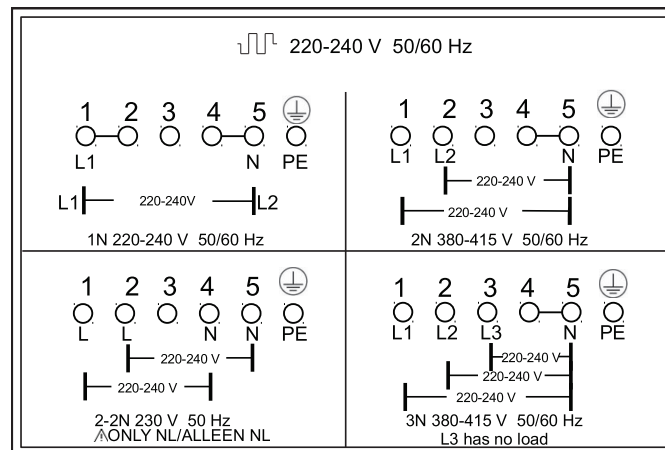
Vrednosti za priključitev motorja odsesavanja

220-240V 50/60Hz

168 W

Priključitev indukcijske plošče

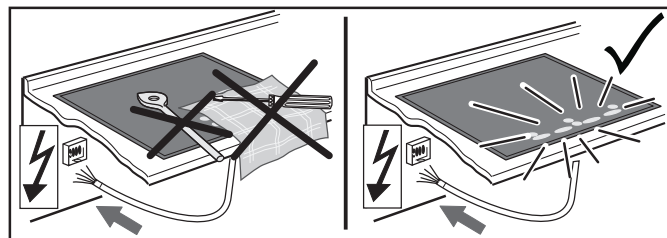
- Za priključitev indukcijskega dela ni na voljo standardnega kabla.
- Za priključitev je treba pokrov priključne vtičnice na spodnji strani naprave popustiti, da bi prišli do priključne sponke. Po priključitvi ponovno pritrdite pokrov in zavarujte priključne vode z objemko razbremenitve potega.
- Priključna napeljava mora ustrezati vsaj tipu H05 RR-F.



7.8 Zagon

Po vgradnji plošče in namestitvi dovoda napetosti (omrežni priključek) najprej sledi samokontrola upravljalnika in prikaz servisne informacije za servisno službo.

Pomembno: Pri priključitvi na omrežje se na drsniku na dotik ne smejo nahajati nobeni predmeti!



8 Tehnični podatki

Dimenzije kuhališča	
Višina/širina/globina. mm	150 x 870 x 522
Kuhalne površine	
vse cm/kW	19 x 22/ 2,1 (3,7)*
Kuhališče kW	7,4
VentilatorkW	0,168

* Moč pri vklopljeni stopnji Power

9 Podatkovni list z meritvami učinkovitosti

Uredba (EU) 66/2014		
Blagovna znamka		ATAG
Model/tip		HIDD8471LV HIDD8472LV
Tip kuhališča		Vgradno kuhališče
Število kuhalnih površin		4
Tehnologija segrevanja		Indukcijske kuhalne površine
Neokrogla kuhalna površina I (D x Š)	cm	19 x 22
Neokrogla kuhalna površina II (D x Š)	cm	19 x 22
Neokrogla kuhalna površina III (D x Š)	cm	19 x 22
Neokrogla kuhalna površina IV (D x Š)	cm	19 x 22
Poraba električne energije kuhalne površine I na kg	Wh/kg	190,4
Poraba električne energije kuhalne površine II na kg	Wh/kg	166,2
Poraba električne energije kuhalne površine III na kg	Wh/kg	190,4
Poraba električne energije kuhalne površine IV na kg	Wh/kg	166,2
Poraba električne energije kuhalne površine na kg	Wh/kg	178,3

10 Informacije za varstvo okolja

Model	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Tip	Indukcijsko kuhališče z vgrajenim odsesavanjem					
Uporaba	Upravljanje na dotik					
	Prezračevalni kanal			Kroženje zraka		
	m3/h	dB	Pa	m3/h	dB	Pa
1. stopnja	94,6	31	1	51,7	30	0
2. stopnja	189,9	47,5	5	122,3	46	0
3. stopnja	322,3	60	13	220,4	59	0
4. stopnja	455,7	68	26	319,5	66	0
Stopnja P	541,8	72	37	397,2	71	0

11 Razgradnja, odstranjevanje

11.1 Razgradnja

Ko se naprava nekega dne preneha uporabljati, se opravi razgradnja.

- Izklopite varovalko v hišni napeljavi, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- Kuhališče po demontaži zavržite na okolju prijazen način.

11.2 Odlaganje embalaže med odpadke

Transportno embalažo zavržite na okolju prijazen način. Z vračanjem embalaže v krožni tok materiala zmanjšate porabo surovin in količino odpadkov.

11.3 Odlaganje starih naprav med odpadke



Simbol na izdelku oz. embalaži pomeni, da s tem izdelkom ni dovoljeno ravnati kot z navadnimi gospodinjstvi odpadki, temveč ga je treba oddati na zbirnem mestu za recikliranje električnih in elektronskih naprav.

Z ustreznim odlaganjem tega izdelka med odpadke varujete okolje in zdravje soljudi. Z neustreznim odlaganjem odpadkov ogrožate okolje in zdravje. Več informacij glede recikliranja tega izdelka lahko dobite pri pristojnem lokalnem organu, v komunalnem podjetju ali v trgovini, kjer ste kupili izdelek.

Sadržaj

1 Općenito	86	7 Upute za montažu	105
1.1 Ovdje možete pronaći.....	86	7.1 Sigurnosni napuci za montera kuhinjskog namještaja	105
1.2 Pravilna uporaba	86	7.2 Ventilacija	105
2 Sigurnosne napomene i upozorenja	87	7.3 Ugradnja	105
2.1 Za priključak i rad uređaja	87	7.4 Mogućnost promjenjive ugradnje: površinska ugradnja.....	106
2.2 Općenito za ploču za kuhanje	87	7.5 Vanjske dimenzije	106
2.3 Za osobe	88	7.6 Ugradnja sustava ventilacije.....	110
2.4 Simboli i napomene	89	7.7 Električno priključivanje	111
3 Opis uređaja	90	7.8 Puštanje u pogon	111
3.1 Posluživanje pomoću senzorskih tipki	91	8 Tehnički podaci	111
3.2 O pomičnom senzoru (slider-u) (senzorskom polju)	91	9 Podatkovni list - mjerenje učinkovitosti	112
4 Posluživanje	92	10 ECO podatkovne informacije	112
4.1 Indukcijska ploča za kuhanje.....	92	11 Stavljanje izvan pogona, zbrinjavanje uređaja	113
4.2 Raspoznavanje lonaca	92	11.1 Stavljanje izvan pogona.....	113
4.3 Ograničenje vremena rada	92	11.2 Zbrinjavanje ambalaže.....	113
4.4 Ostale funkcije	92	11.3 Zbrinjavanje starih uređaja	113
4.5 Zaštita od pregrijavanja (indukcija).....	92		
4.6 Posuđe za indukcijsku ploču za kuhanje	93		
4.7 Savjeti za uštedu energije	93		
4.8 Stupnjevi za kuhanje	93		
4.9 Prikaz preostale topline	93		
4.10 Pritisak na tipke	94		
4.11 Uključivanje indukcijske ploče za kuhanje i zone za kuhanje	94		
4.12 Isključivanje zone za kuhanje	94		
4.13 Isključivanje ploče za kuhanje	94		
4.14 Funkcija za PAUZU	95		
4.15 Funkcija „recall“	95		
4.16 Zaštita za djecu	96		
4.17 Funkcija mosta	96		
4.18 Automatsko isključivanje (satni mehanizam)....	97		
4.19 Signalni sat (sat za kuhanje jaja).....	97		
4.20 Automatsko zakuhanje	98		
4.21 Funkcija održavanja topline	98		
4.22 Zaključavanje	99		
4.23 Razina Power	99		
4.24 Upravljanje snagom.....	99		
4.25 Uporaba usisavanja.....	100		
4.25.1 Uključivanje i isključivanje ventilatora.....	100		
4.25.2 Podesivi naknadni rad ventilatora	100		
4.25.3 Napomene o automatskom naknadnom rada ventilatora.....	101		
4.25.4 Prikaz za čišćenje filtra za masnoću	101		
4.25.5 Prikaz za čišćenje ugljenog filtra	101		
4.25.6 Brojač radnih sati isključenog ugljenog filtra pri radu ispušnog zraka	101		
5 Čišćenje i održavanje	102		
5.1 Staklena keramička ploča	102		
5.2 Ventilacija	103		
6 Što učiniti u slučaju problema?	104		

1 Općenito

1.1 Ovdje možete pronaći...

Prije nego što počnete koristiti svoju ploču za kuhanje, pažljivo pročitajte informacije u ovoj knjižici. Ovdje ćete naći važne naputke za Vašu sigurnost, uporabu, njegu i održavanje uređaja kako biste dugo uživali u spremanju jela na svom uređaju.

Ako dođe do kvara, najprije proučite poglavlje "Što učiniti u slučaju problema?".

Manje kvarove često možete sami ukloniti i time štedite nepotrebne troškove servisa.

Pažljivo čuvajte ove Upute. Ove Upute za uporabu i montažu radi potrebnih informacija prosljedite novom vlasniku.

1.2 Pravilna uporaba

Ploča za kuhanje namijenjena je samo za pripremu jela u domaćinstvu i sličnim okruženjima. Slična okruženja su:

- uporaba u trgovini, uredu i drugim sličnim radnim okruženjima
- uporaba u poljoprivrednim poduzećima
- uporaba od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim tipičnim smještajima
- uporaba u pansionima s doručkom
- Ne smije se upotrebljavati u druge svrhe i bez nadzora.

2 Sigurnosne napomene i upozorenja

2.1 Za priključak i rad uređaja

- Uređaji su proizvedeni u skladu s primjenjivim sigurnosnim odredbama.
- Mrežni priključak, održavanje i popravak uređaja smije izvršiti samo ovlašteni stručnjak u skladu s važećim sigurnosnim odredbama. Nestručno izvedeni radovi ugrožavaju Vašu sigurnost.
- U slučaju da se ošteti priključni vod uređaja, potrebno ga je dati zamijeniti od strane proizvođača ili njegove službe za korisnike ili slične kvalificirane osobe kako bi se izbjegle opasnosti.
- Uređaj ne smije biti priključen na vanjski vremenski uklopni sat ili vanjski sustav za daljinsko upravljanje.

2.2 Općenito za ploču za kuhanje

- Zbog vrlo brze reakcije kod podešavanja visokog stupnja za kuhanje, indukcijsku ploču za kuhanje nemojte ostavljati bez nadzora!
- Kod kuhanja pazite na visoku brzinu zagrijavanja zona za kuhanje. Izbjegavajte kuhanje na prazno u loncima, jer pritom nastaje opasnost od pregrijavanja lonaca!
- Ne stavljajte prazne lonce i tave na uključene zone za kuhanje.
- Oprez prilikom uporabe lonaca s dvostrukom stjenkom punjenom vodom. Mogu neprimijećeno kuhati prazni! To posljedično uzrokuje oštećenja na loncu i ploči za kuhanje. U tom slučaju ne preuzimamo nikakvu odgovornost!
- Zonu za kuhanje nakon uporabe obvezno isključite pomoću „tipke za uključivanje/ isključivanje“ ili minus tipke, a ne samo preko funkcije raspoznavanja lonca.
- Pregrijane masnoće ili ulja mogu se same zapaliti. Jela s masti i uljem pripremajte samo pod nadzorom. Zapaljene masti i ulja nikad nemojte gasiti vodom! Uređaj prvo isključite i potom plamen oprezno prekrijte npr. poklopcem ili dekom za gašenje požara.
- Stakleno keramička ploča je vrlo otporna. Ipak, izbjegavajte da tvrdi predmeti padnu na staklenu keramičku ploču. Točkasta udarna opterećenja mogu dovesti do pucanja staklene keramičke ploče.

- U slučaju lomova, pukotina, napuklina ili drugih oštećenja na staklenoj keramičkoj ploči postoji opasnost od strujnog udara. Uređaj odmah stavite izvan uporabe. Odmah isključite osigurač za domaćinstvo i nazovite službu za korisnike.
- Ako se ploča za kuhanje zbog kvara senzorskog upravljanja više ne da isključiti, odmah isključite osigurač za domaćinstvo i nazovite službu za korisnike.
- Oprez kod rada s kućanskim aparatima! Priključni vodovi ne smiju doći u kontakt s vrućim zonama za kuhanje.
- Opasnost od požara: predmete nikada ne ostavljajte na indukcijskim površinama.
- Staklena keramička ploča ne smije se koristiti kao površina za odlaganje.
- Na zone za kuhanje ne stavljajte aluminijsku foliju odn. plastiku. Sve što se može rastaliti, npr. umjetni materijali, folija, naročito šećer i jela koja u većoj količini sadrže šećer, držite dalje od vrućih zona za kuhanje. Šećer, odmah u vrućem stanju, posebnim strugalom za staklo u potpunosti uklonite sa staklene keramičke ploče kako biste izbjegli oštećenje.
- Metalne predmete (kuhinjsko posuđe, pribor za jelo, poklopac ventilatora...) nikada ne smijete odlagati na indukcijsku ploču za kuhanje, jer bi se mogli zagrijati. Opasnost od opekline!
- Zapaljive i lako zapaljive predmete ili predmete koji se mogu deformirati nemojte stavljati direktno ispod ploče za kuhanje.
- Metalni predmeti koji se nose na tijelu u neposrednoj blizini indukcijske ploče za kuhanje mogu postati vrući. Oprez, opasnost od opekline. To se ne odnosi na predmete koji se ne mogu magnetizirati (npr. zlatni ili srebrni prsteni).
- Na ploči za kuhanje nikad nemojte zagrijavati zatvorene limenke i pakiranja od različitih materijala u više slojeva. Mogu eksplodirati uslijed dovoda energije!
- Senzorske tipke držite čistima, jer bi se prljavština s uređaja mogla prepoznati kao dodir prsta. Na senzorske tipke nikad nemojte stavljati predmete (lonce, krpe za posuđe itd.)!

- Ako lonci iskiye po senzorskim tipkama, savjetujemo Vam da pritisnete tipku za isključivanje.
- Vruće lonce ili tave ne stavljajte blizu senzorskih tipki ili iste prekrijte. U tom slučaju uređaj se odmah isključuje.
- Lonac uvijek staviti u sredinu zone.
- Velike lonce po mogućnosti koristiti na sražnjim zonama za kuhanje kako se senzorske tipke ne bi previše zagrijavale (pregrijavanje tipke Touch-Control; prikaz greške E2, gašenje tipke Touch-Control).
- Ako se u stanu nalaze kućni ljubimci koji mogu dospjeti na ploču za kuhanje, aktivirajte zaštitu za djecu.
- Kad kod ugradbenih štednjaka radi piroliza, ne smije se koristiti indukcijska ploča za kuhanje.
- Staklena keramička ploča se ni pod kojim uvjetima ne smije čistiti uređajem za čišćenje pomoću pare ili sličnim uređajima!
- Uvjerite se da nema nikakvih predmeta (npr. krpe za čišćenje) u neposrednoj blizini ekstraktora ploče za kuhanje. Može doći do usisavanja istih kroz protok zraka. Tekućine i sitne dijelove potrebno je držati dalje od uređaja.
- Nikada nemojte upravljati uređajem bez umetnutog filtra za masnoću.
- Prekomjerno namazani filtri predstavljaju opasnost od požara!
- Prženje je dopušteno samo pod stalnim nadzorom, flambiranje nije dopušteno!
- Kod rada kaminskih, ugljenih, plinskih ili uljanih ognjišta ovisno o dimnjaku treba osigurati dovoljan dovod zraka. Maksimalni dopušteni negativni tlak na koji utječe napa u prostoru ognjišta ovisnog o kaminu ne smije biti veći od 4 Pa (0,04 mbar), inače postoji opasnost od trovanja.
- Tijekom kuhanja vlaga se dodatno oslobađa u sobni zrak u obliku pare.
- U načinu recirkulacije vlaga iz pare se samo malo uklanja. Stoga je uvijek potrebno osigurati dovoljnu količinu svježeg zraka, npr. otvorenim prozorom ili upotrebom ventilacije za životni prostor.
- Uvijek osigurajte normalnu i udobnu prostornu klimu (45 - 60 % vlage).
- Nakon svake uporabe u recirkulacijskom načinu isključite prekidač za kuhanje na približno 20 minuta na nisku razinu ili aktivirajte funkciju naknadne automatike. Ovo je standardna funkcija indukcijske ploče za kuhanje. Pogledajte poglavlje „Naknadni rad“).

2.3 Za osobe

- Ovaj uređaj smiju koristiti djeca starija od 8 godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti te osobe bez iskustva i/ili znanja, ako su pod nadzorom ili su im pružene upute za sigurno rukovanje uređajem te razumiju opasnosti vezane za korištenje uređaja. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje od strane korisnika ne smiju obavljati djeca osim ako ih se ne nadzire.
- Površine na grijaćim mjestima i poljima za kuhanje kod rada postaju vruće. Zbog toga je dojenčad uvijek potrebno držati podalje.
- Smiju se koristiti samo zaštitne rešetke ili pokrovi proizvođača ploča za kuhanje, odnosno zaštitne rešetke ili pokrovi koje je proizvođač preporučio u Uputama za uporabu uređaja. Uporaba neodobrenih zaštitnih rešetki ili pokrova za ploče za kuhanje može uzrokovati nesreće.
- Osobe s elektrostimulatorom srca (pacemaker) ili ugrađenim inzulinskim pumpama moraju provjeriti ne utječe li indukcijska ploča za kuhanje štetno na implantante (frekvencijsko područje ploče za kuhanje je 20-50 kHz). U ovom slučaju uvijek se obratite svom liječniku/kardiologu. On će vam reći, da li smijete koristiti indukcijsko polje za kuhanje ili ne!

2.4 Simboli i napomene

Uređaj je izrađen prema aktualnim tehničkim standardima. Unatoč tome, uređaji izazivaju rizike koji se ne mogu konstruktivno izbjeći.

Kako bi se zajamčila dovoljna sigurnost za osobe koje rukuju uređajem, slijede dodatne napomene o sigurnosti koje su označene istaknutim tekstom koji je opisan u nastavku.

Samo u slučaju pridržavanja napomena o sigurnosti, može se jamčiti dostatna sigurnost tijekom rukovanja uređajem.

Označeni dijelovi teksta imaju različita značenja:



OPASNOST

Upućuje na to da prijeti izravna opasnost čija posljedica može biti smrt ili teška ozljeda.



OPREZ

Upućuje na mogućnost opasne situacije čija posljedica može biti smrt ili teška ozljeda.



POZOR

Upućuje na opasnu situaciju čija posljedica može lakša ozljeda ili oštećenje uređaja.



NAPOMENA

Upućuje na to da pridržavanje napomene olakšava rukovanje uređajem.

Osim toga, na nekim su mjestima korišteni sljedeći simboli opasnosti:



UPOZORENJE NA ELEKTRIČNU ENERGIJU! OPASNO ZA ŽIVOT!

U blizini ovog simbola nalaze se dijelovi pod naponom. Pokrove označene ovim simbolom smiju otvarati samo ovlašteni električari.



OPREZ! VRUĆE POVRŠINE!

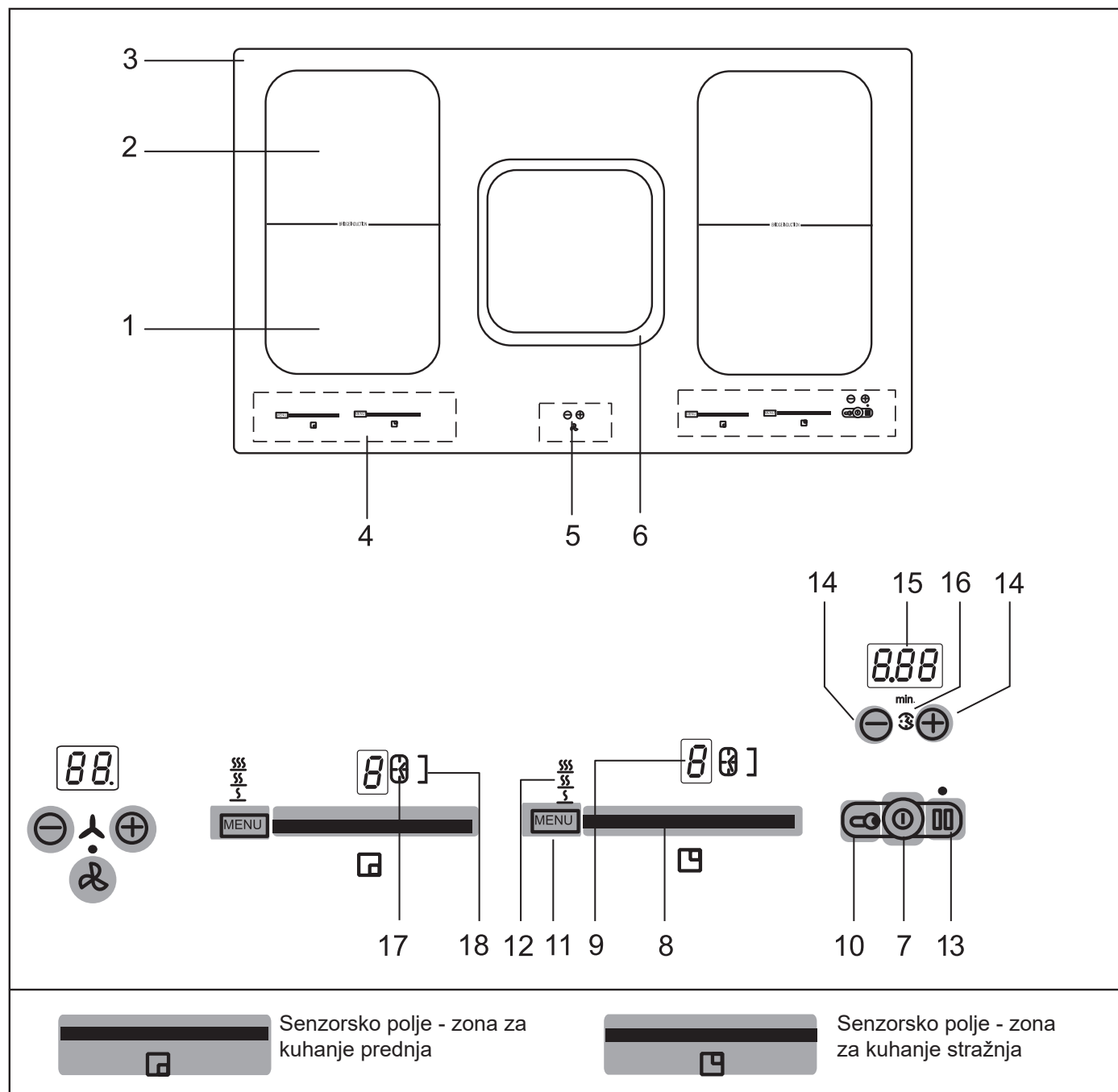
Ovaj simbol nanesen je na površine koje postaju vruće. Prijeti opasnost od teških opeklin. Površine mogu biti vruće i nakon isključivanja uređaja.



PRIDRŽAVATI SE PROPISA O RUKOVANJU S ELEKTROSTATIČKI OSJETLJIVIM SASTAVIM ELEMENTIMA I KOMPONENTAMA.

Iza pokrova koji su označeni simbolom prikazanim sa strane nalaze se elektrostatički osjetljivi sastavni elementi ili komponente. Izbjegavati dodirivanje natikača, vodova i pinova. Samo stručno osoblje educirano o elektrostatičkom pražnjenju smije izvoditi radove!

3 Opis uređaja



Dizajn može odstupati od slika.

1. Prednja indukcijska zona za kuhanje
2. Stražnja indukcijska zona za kuhanje
3. Staklena keramička ploča
4. Touch-Control polje za posluživanje
5. Posluživanje ventilatora
6. Područje ventilacije
7. Tipka za uključivanje/isključivanje (kuhanje)
8. Senzorsko polje (Slider)
9. Prikaz stupnjeva za kuhanje

10. Tipka za zaključavanje
11. Tipka za automatske programe
12. Prikaz automatskih programa (3 stupnja)
13. Tipka PAUZA (znak za prekid)
14. Tipka minus / plus podešavanje vremena
15. Prikaz podešenog vremena
16. Pokazivač sata za kuhanje jaja
17. Pokazivač podešenog vremena mjesta za kuhanje
18. Pokazivač funkcije mosta

3.1 Posluživanje pomoću senzorskih tipki

Posluživanje indukcijske ploče za kuhanje vrši se pomoću Slider Touch-Control senzorskih tipki. Senzorske tipke funkcioniraju na sljedeći način: vrhom prsta nakratko se dodirne simbol na staklenoj keramičkoj površini za kuhanje. Svaki pravilan pritisak potvrđuje se zvučnim signalom.

Slider Touch-Control senzorska tipka u daljnjem tekstu se označava kao „tipka“.

Tipka za uključivanje/isključivanje (7)

Pomoću ove tipke uključujete i isključujete uređaj. Ova tipka je, takoreći, glavni prekidač.

Prikaz stupnjeva za kuhanje (9)

Prikaz stupnjeva za kuhanje prikazuje odabrani stupanj za kuhanje ili:

	Preostalu toplinu
	Razina Power
	Raspoznavanje lonaca
	Automatsko zakuhanje
	Funkcija za pauzu
	Funkcija održavanja topline
	Zaštita za djecu

Simboli

	 Stupnjevi održavanja topline 42°C/70°C/94°C
	 Funkcija podešavanja vremena (timer), automatsko isključivanje
	 Signalni sat
	 Funkcija mosta

Tipka za zaključavanje (10)

Pomoću tipke za zaključavanje mogu se blokirati tipke.

Tipka automatskih programa (11)

Za otapanje, održavanje topline ili kuhanje na laganoj vatri

Razina Power u senzorskom polju

Razina Power indukcijskim zonama za kuhanje daje dodatnu snagu.

Tipka za pauzu (13)

Postupak kuhanja se pomoću funkcije PAUZA može nakratko prekinuti.

Funkcija recall (13) (funkcija paljenja posljednje korištene postavke)

Ako slučajno isključite ploču za kuhanje, možete ponovno uključiti posljednju postavku.

Prikazi ventilatora

	 Očistiti filter za masnoću
	 Zamijeniti / osvježiti ugljeni filter
	 Deaktivirati naknadnu automatiku
	 Aktivirati naknadnu automatiku

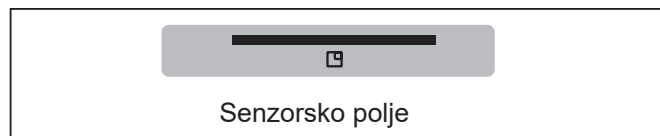
Simboli ventilatora

	 Uključena ventilacija
	 Ventilacija u modusu naknadnog rada

3.2 O pomičnom senzoru (slider-u) (senzorskom polju)

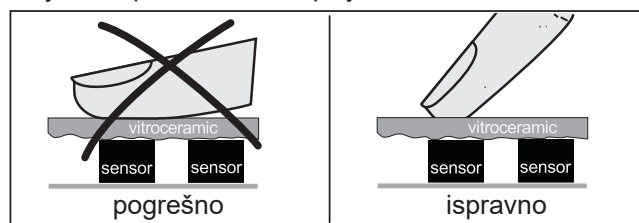
Pomični senzor (slider) u osnovi funkcionira kao i senzorske tipke; razlika je u tome da se prst postavlja na površinu od staklene keramike i na njoj se može pomjerati. Senzorsko polje prepoznaje ovaj pokret i povećava ili smanjuje prikazanu vrijednost (stupanj kuhanja) sukladno pokretu.

Pojam slider [engl. slide: povlačiti, kliziti] se u daljem tekstu poistovjećuje sa senzorskim poljem.



Na što se mora obraćati pozor tijekom posluživanja?

Prst se ne smije previše ravno postavljati na površinu od staklene keramike, kako se slučajno ne bi pokrenule susjedne tipke/senzorska polja.

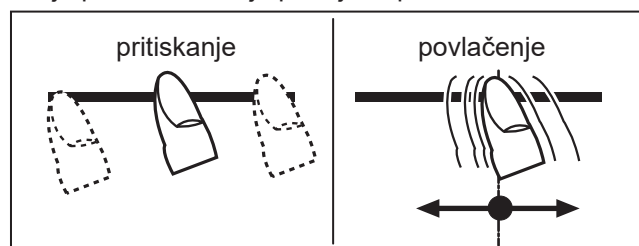


Pritisnite senzorsko polje ili pomjerajte položeni prst

Senzorsko polje se može pritiskati prstom; tada se prikazana vrijednost (stupanj kuhanja) mijenja korak po korak.

Ako se prst položi na senzorsko polje i pomjera u lijevo ili desno, prikazana vrijednost se mijenja neprekidno.

Što je pokret brži, to je promjena prikaza brža.



4 Posluživanje

4.1 Indukcijska ploča za kuhanje

Ploča za kuhanje opremljena je indukcijskim poljem za kuhanje. Indukcijski svitak ispod staklene keramičke ploče stvara elektromagnetsko izmjenično polje, koje probija staklenu keramiku i u dnu posude inducira struju koja stvara toplinu.

Kod indukcijske zone za kuhanje toplina se više ne prenosi od grijaćeg elementa preko posude za kuhanje na jelo koje se kuha, nego se potrebna toplina pomoću induciranih struja stvara direktno u posudi za kuhanje.

Prednosti indukcijske ploče za kuhanje

- Kuhanje koje štedi energiju pomoću direktnog prijenosa energije na lonac (potrebno je odgovarajuće posude od materijala koji se mogu magnetizirati),
- veća sigurnost, jer se energija prenosi samo kad je postavljen lonac,
- prijenos energije između indukcijske zone za kuhanje i dna lonca s visokim stupnjem učinka,
- velika brzina zagrijavanja,
- opasnost od opekline je mala, budući da se ploča za kuhanje zagrijava samo putem dna lonca, hrana koja je iskipjela se ne može zapeći,
- brzo, fino podešavanje dovoda energije po stupnjevima.

4.2 Raspoznavanje lonca

Ako se kod uključene zone za kuhanje na zoni ne nalazi lonac ili se nalazi premali lonac, nema prijenosa energije. Na to ukazuje treptajući  na zaslonu za razinu kuhanja.

Ako se na zonu za kuhanje postavi odgovarajući lonac, uključuje se podešeni stupanj i zasvijetli pokazivač stupnja kuhanja. Napajanje se prekida kad se posuda ukloni, a na zaslonu razine kuhanja treperi .

Ako se postave manji lonci i tave, kod kojih se još uvijek uključuje funkcija prepoznavanja posude, uređaj će dati toliko snage koliko im je potrebno.

Granice prepoznavanja lonca

Promjer zona za kuhanje (mm)	Preporučeni minimalni promjer dna lonca (mm)
220 x 190	115

Kuhinjsko posuđe mora imati određeni promjer dna, u protivnom se indukcijsko polje neće uključiti. Lonac uvijek staviti u sredinu zone za kuhanje kako bi se postigao najbolji stupanj učinka.



NAPOMENA

Ovisno o kvaliteti lonca može doći do odstupanja od zadanog promjera lonca potrebnog za aktiviranje funkcije prepoznavanja lonca!

4.3 Ograničenje vremena rada

Indukcijska ploča za kuhanje posjeduje automatsko ograničenje vremena rada.

Kontinuirano vrijeme uporabe svake zone za kuhanje ovisi o odabranom stupnju za kuhanje (vidi tabelu).

Preduvjet je da se za vrijeme uporabe na zoni za kuhanje ne poduzimaju nikakve izmjene podešenja.

Kad se aktivira ograničenje vremena rada, zona za kuhanje se isključuje, oglašava se kratki zvučni signal i na prikazu se pojavljuje H.

Automatsko isključivanje ima prednost u odnosu na ograničenje vremena rada tj. zona za kuhanje se isključuje tek kad istekne vrijeme za automatsko isključivanje (npr. moguće je automatsko isključivanje podešeno na 99 minuta i stupanj za kuhanje 9).

Ograničenje vremena rada

Podešeni stupanj za kuhanje	Ograničenje vremena rada u minutama
   	120
1	520
2	402
3	318
4	260
5	212
6	170
7	139
8	113
9	90
P	10

4.4 Ostale funkcije

Kod dužeg ili istovremenog pritiskanja jedne ili više senzorskih tipki (primjerice uslijed nehotičnog stavljanja lonca na senzorske tipke) funkcija uključivanja neće se aktivirati.

Titra simbol  i oglašava se vremenski ograničen signalni ton. Signal se isključuje nakon nekoliko sekundi. Predmet uklonite sa senzorskih tipki.

Za brisanje simbola  pritisnite istu tipku ili isključite i uključite ploču za kuhanje.

4.5 Zaštita od pregrijavanja (indukcija)

Kod duže uporabe ploče za kuhanje s punom snagom elektronika se na visokoj sobnoj temperaturi više ne može ohladiti u dovoljnoj mjeri.

Za sprječavanje prekomjerne temperature u elektronici, snaga zone kuhanja može se automatski regulirati sinžavanjem. Ako se E2 često prikazuje tijekom normalne uporabe površine za kuhanje i normalne sobne temperature, vjerojatno nema dovoljno hlađenja.

Nedostatak otvora za hlađenje u namještaju može biti uzrok. U slučaju potrebe, provjerite ugradnju (Pogledajte poglavlje Ventilacija).

4.6 Posuđe za indukcijsku ploču za kuhanje

Posuda koja se koristi za kuhanje na indukcijskoj ploči za kuhanje mora biti od metala, imati magnetska svojstva i dovoljno veliko dno.

Koristite samo lonce s dnom koje je prikladno za kuhanje pomoću inducirane struje.

Odgovarajuće posude za kuhanje	Neodgovarajuće posude za kuhanje
Emajlirane čelične posude s jakim dnom	Posuđe od bakra, nerđajućeg čelika, aluminija, vatrostalnog stakla, drva, keramike odn. terakote
Posude od lijevanog željeza s emajliranim dnom	
Posude od nehrđajućeg višeslojnog čelika, od nehrđajućeg feritnog čelika ili aluminija s posebnim dnom	

Na ovaj način možete utvrditi je li posuđe prikladno:

Izvedite u nastavku opisani test pomoću magneta ili provjerite postoji li na posudi oznaka prikladnosti za kuhanje s induciranom strujom.

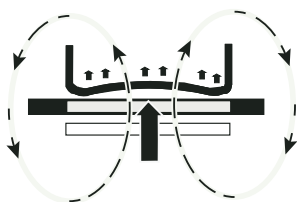
Magnetni test:

Postavite magnet na dno posude za kuhanje. Ako ga dno privuče, posudu možete koristiti na indukcijskoj ploči za kuhanje.



NAPOMENA

Kod uporabe lonaca prikladnih za kuhanje pomoću inducirane struje nekih proizvođača, mogu se javiti zvukovi, čiji je uzrok način izvedbe ovih lonaca.



Pogrešno: dno posuda je zaobljeno. Elektronika ne može ispravno odrediti temperaturu.

4.7 Savjeti za uštedu energije

U nastavku su navedeni važni napuci za učinkovito postupanje s Vašom novom indukcijskom pločom i posuđem za kuhanje koje štedi energiju.

- Promjer dna lonca treba biti iste veličine kao i promjer zone za kuhanje.
- Prilikom kupnje lonaca obratite pažnju na to da je često naveden gornji promjer lonca. Taj je promjer u većini slučajeva veći od promjera dna lonca.
- Ekspres lonci zahvaljujući zatvorenom prostoru za kuhanje i nadtlaku naročito štede vrijeme i energiju. Kratkim vremenom kuhanja čuvaju se vitamini.
- Uvijek pazite na to da u ekspres loncu bude dovoljno tekućine, jer u slučaju da se kuha s praznim loncem uslijed pregrijavanja može doći do oštećenja na zoni za kuhanje i loncu.
- Lonce, prema mogućnosti, uvijek poklopite odgovarajućim poklopcem.
- Za svaku količinu jela treba upotrijebiti odgovarajući lonac. Veliki, premalo napunjen lonac treba mnogo energije.

4.8 Stupnjevi za kuhanje

Snaga grijanja zona za kuhanje može se podesiti u više stupnjeva. U tabeli su navedeni primjeri za uporabu pojedini stupnjeva.

Stupanj za kuhanje	Prikladan za
0	Položaj "isključeno", korištenje preostale topline
U	Topljenje $\underline{\quad}$ 42°C
U	Održavanje topline $\underline{\quad}$ 70°C
U	Kuhanje na laganoj vatri $\underline{\quad}$ 94°C
1-2	Dokuhavanje manjih količina
3	Dokuhavanje
4-5	Dokuhavanje velikih količina, nastavak pečenja većih komada
6	Pečenje, pravljenje zaprške
7-8	Pečenje
9	Zakuhavanje, zapečenost jela, pečenje
P	Razina Power (najveća snaga)

Kod lonaca bez poklopca eventualno se mora odabrati viši stupanj kuhanja.

4.9 Prikaz preostale topline **H**

Staklokeramička ploča za kuhanje opremljena je prikazom preostale topline H. Tako dugo dok H nakon isključivanja svijetli, preostala toplina može se koristiti za topljenje i održavanje jela toplima.



OPREZ

Nakon što se slovo H ugasi, zona za kuhanje još može biti vruća. Postoji opasnost od opekotina!

Kod indukcijske zone za kuhanje staklena keramika se ne zagrijava direktno, nego se zagrijava samo pomoću povratne topline posude.

4.10 Pritisak na tipke

Kod u daljem tekstu opisanih postupaka navedena tipka mora biti pritisnuta unutar 10 sekundi. Ako to nije slučaj, odabir više nije moguć.

4.11 Uključivanje induksijske ploče za kuhanje i zone za kuhanje



1. Pritišćite tipku za uključivanje/isključivanje  (oko 1 sek.), sve dok prikazi stupnja kuhanja ne prikažu 0 i dok se ne javi kratki signalni ton. Upravljanje je spremno za rad.

2. Neposredno potom pritisnite senzorsko polje  jedne od zona za kuhanje. Uključuje se jedan stupanj kuhanja.

●.....lijevo..... Stupanj za kuhanje 0
●.....sredina..... Stupanj za kuhanje 6
●.....desno..... Stupanj za kuhanje P*

Vidi dio O pomičnom senzoru (slider-u) (senzorskom polju)

Za promjenu stupnja kuhanja ili za uključivanje dodatne zone za kuhanje pritisnuti odgovarajuće senzorsko polje .

3. Odmah nakon toga stavite prikladno posuđe za indukciju na zonu za kuhanje. Funkcija prepoznavanja lonca uključuje indukcijski svitak. Lonac se zagrijava. Sve dok se u zoni za kuhanje ne nalazi lonac za kuhanje, na zaslonu će se izmjenjivati postavljena razina kuhanja i simbol  za „Lonac nije prepoznat“. Ako se na zoni za kuhanje ne nalazi lonac, ona se iz sigurnosnih razloga isključuje nakon 10 minuta. Obratite pažnju na poglavlje "Funkcija prepoznavanja lonca".



4.12 Isključivanje zone za kuhanje

- Pritisnite senzorsko polje , koje se nalazi skroz lijevo ili
- pomjerajte prst, koji je položen na senzorsko polje , u lijevo, kako biste smanjili stupanj kuhanja do 0, ili
- pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje . Time ćete isključiti odgovarajuće zone za kuhanje.

4.13 Isključivanje ploče za kuhanje

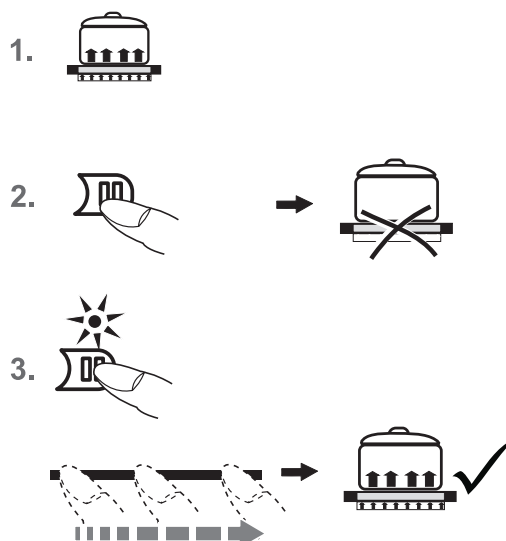
- Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje . Ploča za kuhanje potpuno se isključuje neovisno o podešenjima.



NAPOMENA

Ako se sve zone za kuhanje ručno isključe (stupanj kuhanja 0) i nakon toga se ne pritisne niti jedna tipka/senzorsko polje, ploča za kuhanje se nakon 10 sekundi automatski isključuje.

*Odmah se aktivira razina Power.
Vidi dio „Razina Power“



4.14 Funkcija za PAUZU

Postupak kuhanja se pomoću funkcije PAUZA nakratko može prekinuti, npr. ako vam netko pozvoni na vrata. Kako biste postupak kuhanja nastavili s istim stupnjevima za kuhanje, funkcija PAUZA se mora poništiti. Eventualno podešeni tajmer se zaustavlja, a zatim teče dalje.

Iz sigurnosnih razloga ova funkcija je na raspolaganju samo 10 minuta. Nakon toga zona za kuhanje se isključuje.

1. Posuđe za kuhanje nalazi se na zonama za kuhanje i podešeni su željeni stupnjevi za kuhanje.
2. Pritisnite tipku PAUZA. Umjesto odabranog stupnja za kuhanje svijetli znak za prekid
3. Prekid se okončava tako da najprije pritisnete tipku PAUZA, a zatim pritisnete senzorsko polje koje titra lijevo pored tipke PAUZA. Pritom prstom povucite preko cijelog senzorskog polja (sliden). Drugu tipku morate pritisnuti u roku od 10 sekundi, u suprotnom funkcija PAUZA ostaje aktivna.

4.15 Funkcija „recall“

(Funkcija paljenja posljednje korištene postavke)

Ako slučajno isključite ploču za kuhanje, možete ponovno uključiti posljednju postavku.

Funkcija „recall“ može se koristiti samo ako je uključena barem jedna zona za kuhanje.

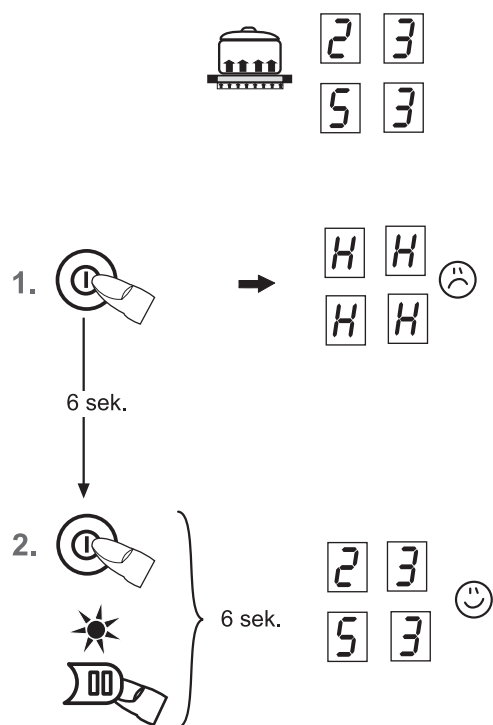
1. Ploča za kuhanje slučajno je isključena pritiskom na tipku za uključivanje/isključivanje
 2. Najkasnije 6 sekundi nakon isključivanja, ponovno pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje
- Ponovno su namješteni prvotni stupnjevi za kuhanje. Kuhanje se nastavlja.

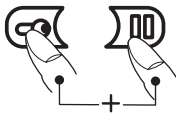
Ponovno se uključuju prethodno namješteni:

- Stupnjevi za kuhanje svih zona za kuhanje
- Minute i sekunde programiranih timer-a za pojedina mjesta za kuhanje
- Automatsko zakuhanje
- Razina Power

Neće se ponovno uključiti:

- Brojač ograničenja trajanja rada (odbrojavanje počinje od 0)



1. 
2. 
3. 
4. 
5. 
6. 

4.16 Zaštita za djecu

Zaštita za djecu sprečava da djeca nehotice ili namjerno uključe indukcijsku ploču za kuhanje. U tu svrhu blokira se posluživanje.

Uključivanje zaštite za djecu

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje  (caa 1 sekundu) kako biste isključili cijelu ploču za kuhanje.
2. Odmah potom istovremeno pritisnite tipku za zaključavanje  i tipku PAUZA .
3. Potom pritisnite tipku za zaključavanje  da bi se aktivirala zaštita za djecu. Na prikazima stupnjeva za kuhanje prikazuje se L za zaštitu za djecu (Child-Lock); posluživanje je blokirano i ploča za kuhanje se isključuje.

Isključivanje zaštite za djecu

4. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje .
5. Odmah potom istovremeno pritisnite tipku za zaključavanje  i tipku PAUZA .
6. Potom pritisnite tipku PAUZA  da bi se isključila zaštita za djecu. L se gasi.

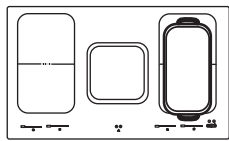
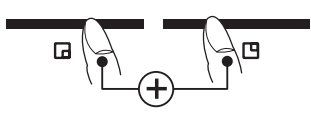
Isključivanje zaštite za djecu za samo jedan postupak kuhanja

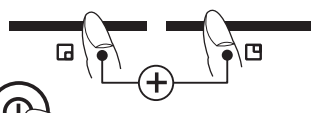
Preduvjet: Zaštita za djecu uključena je kako je opisano u točki 1-3.

- Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje .
 - Odmah potom istovremeno pritisnite tipku za zaključavanje  i tipku PAUZA .
- Sada korisnik može uključiti jednu zonu za kuhanje. Nakom isključivanja ploče za kuhanje zaštita za djecu je opet aktivirana (uključena).

Napomene

- U slučaju ispada mreže uključena zaštita za djecu se poništava tj. deaktivira.

1.  
2. 

3. 

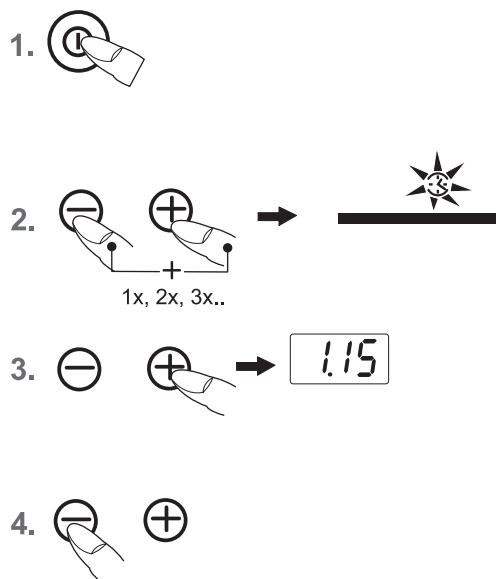

4.17 Funkcija mosta

Prednje i stražnje zone za kuhanje mogu se spojeno uključiti za isti postupak kuhanja (funkcija mosta). Tako možete koristiti i veliko posuđe.

1. Uključite indukcijsku ploču za kuhanje.
2. Za uključivanje funkcije mosta istovremeno dodirnite senzorska polja  prednje i stražnje zone za kuhanje.
Funkcija mosta je uključena, pojavljuje se simbol  . Upravljeti možete pomoću senzorskog polja  prednje zone za kuhanje.
3. Za isključivanje indukcijske ploče za kuhanje ponovno istovremeno dodirnite senzorska polja  ili isključite ploču za kuhanje.

NAPOMENA

Da bi lonac odnosno posuda bila prepoznata, lonac mora prekrivati barem polovicu korištene zone za kuhanje!



4.18 Automatsko isključivanje (satni mehanizam)

Pomoću automatskog isključivanja automatski se isključuje svaka uključena zona za kuhanje prema podesivom vremenu. Mogu se podesiti vremena za kuhanje od 10 sekundi (0.10) do 1 sata i 59 minuta (1.59).

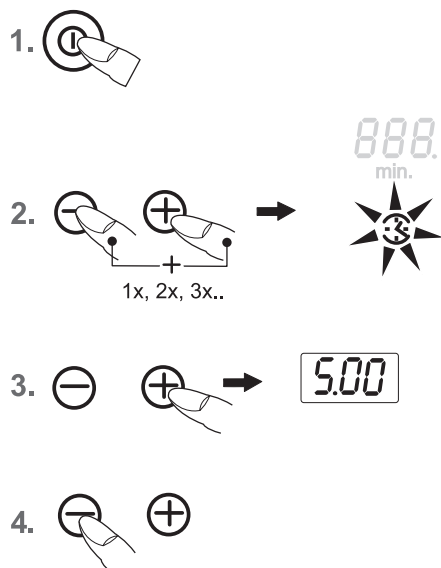
1. Uključite indukcijsku ploču za kuhanje. Uključite jednu ili više zona za kuhanje i odaberite željene stupnjeve za kuhanje.
2. Istovremeno pritisnite tipke plus $\oplus$ i minus $\ominus$, dok ne zasvijetli simbol za željenu zonu za kuhanje.
3. Za podešavanje vremena pritisnite tipku plus $\oplus$ ili minus $\ominus$. Nakon nekoliko sekunda preuzima se unos, odbrojavanje je počelo. Decimalna točka treperi.
4. Nakon isteka vremena zona za kuhanje se isključuje. Oglašava se vremenski ograničen zvučni signal koji se može isključiti pritiskom na tipku plus $\oplus$ i minus $\ominus$.

Napomene

- Da biste programirali automatsko isključivanje za dodatnu zonu kuhanja, ponovite korake 2 do 3.
- Da biste provjerili isteklo vrijeme (automatsko isključivanje), istovremeno pritisnite tipke plus $\oplus$ i minus $\ominus$ dok se ne pojavi odgovarajući simbol $\otimes$ za željenu zonu kuhanja. Na prikazu se može očitati vrijednost i izmijeniti.
- Prijevremeno poništavanje automatskog isključivanja: Istovremenim pritiskanjem tipke plus $\oplus$ i minus $\ominus$ odaberite dotičnu zonu za kuhanje i poništite („0“) vrijeme pomoću tipke minus $\ominus$.
- Ako je nekoliko zona kuhanja programirano s automatskim isključivanjem, pokazivač vremena uvijek prikazuje zonu kuhanja sa najkraćim vremenom.

4.19 Signalni sat (sat za kuhanje jaja)

Zone za kuhanje su isključene.



1. Uključite indukcijsku ploču za kuhanje.
2. Istovremeno pritisnite tipke plus $\oplus$ i minus $\ominus$, dok ne zasvijetli simbol $\otimes$ ispod pokazivača vremena.
3. Za podešavanje vremena pritisnite tipku plus $\oplus$ ili minus $\ominus$. Nakon nekoliko sekunda preuzima se unos, odbrojavanje je počelo. Decimalna točka treperi.
4. Nakon isteka vremena oglašava se vremenski ograničen zvučni signal koji se može isključiti pritiskom na tipku plus $\oplus$ ili tipku minus $\ominus$.

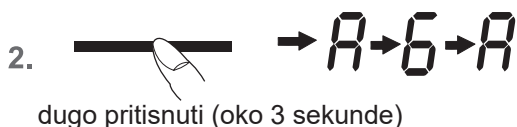
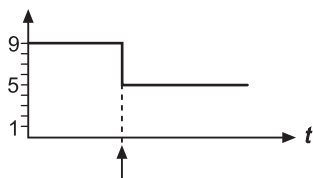
Namještanje signalnog sata ako su zone za kuhanje već uključene

- Istovremeno pritisnite tipke plus $\oplus$ i minus $\ominus$, dok ne zasvijetli simbol $\otimes$ ispod pokazivača vremena.
- Za podešavanje vremena pritisnite tipku plus $\oplus$ ili minus $\ominus$.
- Nakon isteka vremena oglašava se vremenski ograničen zvučni signal koji se može isključiti pritiskom na tipku plus $\oplus$ ili minus $\ominus$.



NAPOMENA

Signalni sat ostaje uključen i nakon što su lijeva i desna strana polja za kuhanje isključene. Za promjenu vremena uključite ili lijevu ili desnu stranu polja za kuhanje.



4.20 Automatsko zakuhanje **A**

Automatsko zakuhanje počinje sa stupnjem za kuhanje 9. Nakon određenog vremena automatski se podešava niži stupanj dokuhavanja (1 do 8).

Kod primjene automatskog zakuhanja mora se samo odabrati stupanj na kojem treba nastaviti kuhanje, budući da se elektronika samostalno prebacuje na taj stupanj.

Automatsko zakuhanje prikladno je za jela koja se pristavljaju hladna, zagrijavaju na visokoj snazi i na stupnju za nastavak kuhanja ne moraju se stalno nadzirati (npr. kuhanje mesa za juhu).

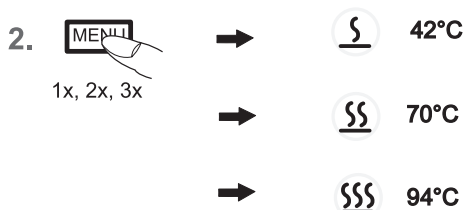
1. Uključite indukcijsku ploču za kuhanje.
2. Senzorsko polje držite pritisnuto (oko 3 sekunde), kako biste aktivirali funkciju te odmah odabrali odgovarajući stupanj kuhanja.
 - ... lijevo stupanj za nastavak kuhanja 1
 - ... sredina .. stupanj za nastavak kuhanja 6
 - ... desno stupanj za nastavak kuhanja 8
 A i odabrani stupanj za nastavak kuhanja naizmjenično trepere.
3. Automatsko zakuhanje se odvija prema programu. Nakon određenog vremena (vidi tabelu) postupak kuhanja nastavlja se na stupnju za nastavak kuhanja. Znak A se gasi.

Podešeni stupanj za kuhanje	Automatsko zakuhanje Vrijeme (min:sek)
1	0:40
2	1:12
3	2:00
4	2:56
5	4:16
6	7:12
7	2:00
8	3:12
9	-



NAPOMENA

- Tijekom automatskog zakuhanja stupanj za nastavak kuhanja se može povećati. Smanjenje stupnja za nastavak kuhanja isključuje automatsko zakuhanje.



4.21 Funkcija održavanja topline

Funkcija zadržavanja topline omogućuje održavanje spremljenog obroka na toploj temperaturi. U ovom modusu zona za kuhanje troši malo struje.

1. Posuda za kuhanje stoji na zoni za kuhanje i odabran je stupanj za kuhanje (npr. 3).
2. Višestrukim pritiskanjem tipke za održavanje topline odaberite željeni stupanj održavanja topline:
 -odgovara oko 42 °C
 -odgovara oko 70 °C
 -odgovara oko 94 °C
3. Za isključivanje pritisnite senzor polje lijevo ili tipku za održavanje topline .

Funkcija održavanja topline stoji na raspolaganju 120 minuta. Nakon toga gasi se zona za kuhanje.



4.22 Zaključavanje

Zaključavanjem se može blokirati rukovanje tipkama i podešavanjem stupnja za kuhanje. Samo tipka za uključivanje/isključivanje ostaje funkcionalna radi isključivanja ploče za kuhanje.

Aktiviranje zaključavanja

1. Pritisnite tipku za zaključavanje. Svijetli LED lampica iznad tipke za zaključavanje.

Isključivanje zaključavanja

2. Pritisnite tipku za zaključavanje. Gasi se LED lampica iznad tipke za zaključavanje.



NAPOMENE

Aktivirano zaključavanje ostaje uključeno i kad je indukcijska ploča za kuhanje isključena. Zbog toga ga je kod sljedećeg postupka kuhanja potrebno isključiti! U slučaju ispada mreže uključeno zaključavanje se poništava tj. deaktivira.



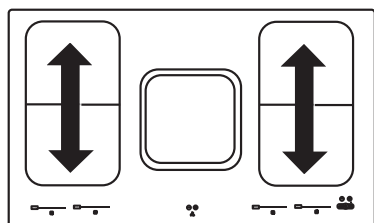
4.23 Razina Power

Razina Power indukcijskim zonama za kuhanje daje dodatnu snagu. Velika količina vode može se brzo zakuhati.

1. Uključite indukcijsku ploču za kuhanje.
2. Pritisnite senzorsko polje —●— koje se nalazi skroz desno pokraj željene zone za kuhanje. Pokazivač stupnja za kuhanje pokazuje **P**. Razina Power je uključena.
3. Nakon 10 minuta razina Power se automatski isključuje. **P** se isključuje i ponovno se uključuje stupanj za kuhanje 9.

NAPOMENA

Za prijevremeno isključivanje razine Power pritisnite dotično senzorsko polje.



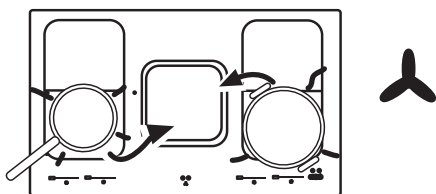
Moduli (upravljanje snagom)

4.24 Upravljanje snagom

Tehnički uvjetovano, jedan modul obuhvaća po dvije zone za kuhanje i raspolaže maksimalnom snagom.

Ako se to radno područje prekorači uključivanjem visokog stupnja za kuhanje ili funkcije Power, upravljanje snagom smanjit će stupanj za kuhanje pripadajućeg modula zone za kuhanje.

Najprije će žmirkati pokazivač zone za kuhanje, nakon toga se stalno prikazuje maksimalni mogući stupanj kuhanja.



1. →
2. →
 →
3. →

1. →
2. →
- 3.

4.25 Uporaba usisavanja

U sredini ploče za kuhanje prema dolje je ventilator.



VAŽNO

Ne odlažite poklopac na indukcijsku zonu za kuhanje!
Opasnost od opeklina!

4.25.1 Uključivanje i isključivanje ventilatora

1. Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ventilatora (oko 1 sekundu).
2. Potom pomoću tiple plus $\oplus$ ili tipke minus $\ominus$ odaberite željeni stupanj 1, 2, 3, 4 ili P. Simbol za ventilator svijetli . Intenzivna razina P ostaje uključena 10 minuta, nakon čega se automatski vraća na razinu 4.
3. Za isključivanje ventilatora pritisćite tipku minus $\ominus$ sve dok se na prikazu ne pojavi 0 ili pritisnete tipku za uključivanje/isključivanje ventilatora .

Savjet

Kako bi odvod dobro funkcionirao čak i kod visokih posuda za kuhanje (npr. lonac za šparoge), stavite žlicu za kuhanje ispod poklopca lonca za kuhanje na strani ventilatora.

4.25.2 Podešivi naknadni rad ventilatora

Naknadni rad ventilatora se koristi nakon kuhanja, kako bi se uklonili mirisi nakon kuhanja. Osim toga, filtri se suše u sistemu.

Podešavanje naknadnog rada

1. Istovremeno pritisnite tipke plus $\oplus$ i minus $\ominus$ ventilatora. Postavljen je naknadni rad od 10 minuta. Simbol za ventilator i decimalna točka trepere.
2. Pritiskom na tipku plus $\oplus$ vrijeme se produljuje u koracima po 5 minuta.
Pritiskom na tipku minus $\ominus$ vrijeme se smanjuje u koracima po 5 minuta.
3. Ponovnim istovremenim pritiskanjem tipke plus $\oplus$ i minus $\ominus$ postavka se aktivira, a prikaz gasi. Preostalo vrijeme naknadnog rada i odabran stupanj ventilatora nakratko se prikazuju svakih 30 sekundi.

Promjena vremena naknadnog rada

- Istovremeno pritisnite tipke plus $\oplus$ i minus $\ominus$ ventilatora. Sada možete promijeniti vrijeme.

Prijevremeno isključivanje naknadnog rada

- Pritisnite tipku za uključivanje/isključivanje ventilatora $\mathcal{A}$.

**NAPOMENA**

Ako je ventilator radio najmanje 15 minuta, automatski će se izvršiti naknadni rad od 15 minuta na stupnju 1 kako bi se sustav osušio.

Deaktiviranje automatskog naknadnog rada

- Uključite upravljanje pomoću tipke za uključivanje/isključivanje ventilatora $\mathcal{A}$.
- Držite tipku za uključivanje/isključivanje ventilatora $\mathcal{A}$ pritisnutu oko 3 sekunde sve dok se na prikazu ne pojavi $\square F$. Automatski naknadni rad trajno je deaktiviran.

Aktiviranje automatskog naknadnog rada

- Uključite upravljanje pomoću tipke za uključivanje/isključivanje ventilatora $\mathcal{A}$.
- Držite tipku za uključivanje/isključivanje ventilatora $\mathcal{A}$ pritisnutu oko 3 sekunde sve dok se na prikazu ne pojavi $\square n$. Automatski naknadni rad trajno je aktiviran.

4.25.3 Napomene o automatskom naknadnom rada ventilatora

Nakon svakog ciklusa kuhanja motor ventilatora treba raditi 10 do 20 minuta. Ako ventilator radi najmanje 15 minuta, nakon isključivanja automatski će se izvršiti naknadni rad od približno 15 minuta.

To osigurava optimalnu funkciju i uklanjanje preostalih para od kuhanja.

Kod rada s recirkulacijskim zračnim filtrom uvijek nakon kuhanja koristite vrijeme odgode od 10 do 60 minuta kako biste postigli optimalno uklanjanje mirisa.

Kad se ventilator ponovo uključi, može se rijetko dogoditi da se molekule mirisa pohranjene u filtru mogu kombinirati s vodenom parom i ponovno se osjetiti. Preostali mirisi nestaju tijekom daljnjeg rada.

**VAŽNO**

U načinu recirkulacije osigurajte dovoljnu ventilaciju za uklanjanje vlage.

4.25.4 Prikaz za čišćenje filtra za masnoću $F\mathcal{C}$

Nakon 10 sati rada pojavljuje se prikaz $F\mathcal{C}$ za čišćenje filtra (Filter Cleaning). Filtar za masnoću mora se očistiti. U protivnom prijeto opasnost od požara.

Za nastavak korištenja ventilatora, prikaz $F\mathcal{C}$ možete potvrditi tipkom minus $\ominus$.

Nakon čišćenja filtra za masnoću, prikaz $F\mathcal{C}$ možete izbrisati tako što ćete istovremeno pritisnuti tipku minus $\ominus$ i tipku za uključivanje/isključivanje ventilatora $\mathcal{A}$ najmanje 3 sekunde. Brojač počinje ponovno odbrojavati od 0 sati.

4.25.5 Prikaz za čišćenje ugljenog filtra $\mathcal{C}\mathcal{C}$

Nakon 150 sati rada pojavljuje se prikaz $\mathcal{C}\mathcal{C}$ za čišćenje ugljenog filtra (Carbon Cleaning). Morate promijeniti ugljeni filter.

Za nastavak korištenja ventilatora, prikaz $\mathcal{C}\mathcal{C}$ možete potvrditi tipkom plus $\oplus$.

Nakon zamjene ugljenog filtra, prikaz $\mathcal{C}\mathcal{C}$ možete izbrisati tako što ćete istovremeno pritisnuti tipku plus $\oplus$ i tipku za uključivanje/isključivanje ventilatora $\mathcal{A}$ najmanje 3 sekunde. Brojač počinje ponovno odbrojavati od 0 sati.

4.25.6 Brojač radnih sati isključenog ugljenog filtra pri radu ispušnog zraka

Pri radu ispušnog zraka brojač radnih sati ugljenog filtra može se isključiti.

Da biste to učinili, prvo biti uključeno upravljanje pomoću tipke za uključivanje/isključivanje ventilatora $\mathcal{A}$ i ne smije biti prikazana nikakva poruka.

Zatim istovremeno pritisnite tipku plus $\oplus$ i tipku za uključivanje/isključivanje ventilatora $\mathcal{A}$ na 3 sekunde. Na zaslonu se prikazuje $\mathcal{C}\mathcal{O}$ (ugljik isključen), a brojač radnih sati za ugljični filter je isključen.

Da biste uključili brojač radnih sati, ponovite postupak.

Na zaslonu se prikazuje $\mathcal{C}!$ (Carbon on - ugljik uključen), a brojač radnih sati za ugljični filter ponovno se uključuje.

5 Čišćenje i održavanje

- Prije čišćenja isključite indukcijsku ploču za kuhanje i ostavite da se ohladi.
- Staklena keramička ploča se ni pod kojim uvjetima ne smije čistiti uređajem za čišćenje pomoću pare ili sličnim uređajima!
- Kod čišćenja vodite računa o tome da tipku za uključivanje/isključivanje samo brzo prebrišete. Time se sprečava slučajno uključivanje!

5.1 Staklena keramička ploča

VAŽNO

Nikad nemojte upotrebljavati agresivno sredstvo za čišćenje, kao što je npr. grubo sredstvo za ribanje, sredstvo za čišćenje lonaca koje ostavlja ogrebotine, sredstvo za uklanjanje rđe i mrlja itd.

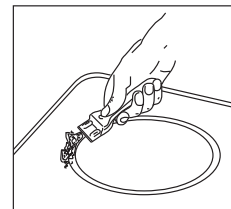
Čišćenje nakon uporabe

1. Očistite cijelu indukcijsku ploču za kuhanje uvijek kad je prljava – najbolje nakon svake uporabe. U tu svrhu upotrijebite vlažnu krpu i malo deterdženta za ručno pranje posuđa. Zatim čistom krpom posušite staklenu keramičku ploču tako da na površini ne ostanu ostaci deterdženta.

Tjedno održavanje

2. Cijelu ploču za kuhanje jednom tjedno temeljito očistite i održavajte sredstvom za čišćenje staklene keramike koje se može kupiti u trgovini. Obvezno postupajte u skladu s napucima dotičnog proizvođača. Sredstva za čišćenje kod nanošenja stvaraju zaštitni sloj koji djeluje tako da odbija vodu i prljavštinu. Sva prljavština ostaje na zaštitnom sloju i poslije se može lakše ukloniti. Nakon toga čistom krpom posušite površinu. Na površini ne smiju ostati ostaci sredstva za čišćenje, jer kod zagrijavanja djeluju agresivno i mijenjaju površinu.

Teška prljavština i mrlje (kamenac, biserno-sjajne mrlje) najbolje se uklanjaju kada je indukcijska ploča za kuhanje još uvijek mlaka. U tu svrhu upotrijebite sredstvo za čišćenje koje se može nabaviti u trgovini. Pritom postupajte kako je opisano u točki 2.



Iskipjela jela najprije namočite pomoću mokre krpe, a zatim pomoću posebnog strugala za staklenu keramičku ploču za kuhanje uklonite ostatke prljavštine. Zatim očistite površinu kako je opisano u točki 2.

Zapečeni šećer i rastaljenu plastiku odmah uklonite - još u vrućem stanju - pomoću strugala za staklo. Zatim očistite staklenu keramičku ploču kako je opisano u točki 2.

Zrnca pijeska, koja mogu pasti na ploču za kuhanje prilikom guljenja krumpira ili čišćenja salate, mogu uzrokovati ogrebotine kod pomicanja lonaca. Stoga pazite na to da zrnca pijeska ne ostanu na površini.

Promjene boje ploče za kuhanje ne utječu na funkciju i stabilnost staklokeramike. Pritom se ne radi o oštećenju ploče za kuhanje, nego o neuklonjenim i stoga zapečenim ostacima.

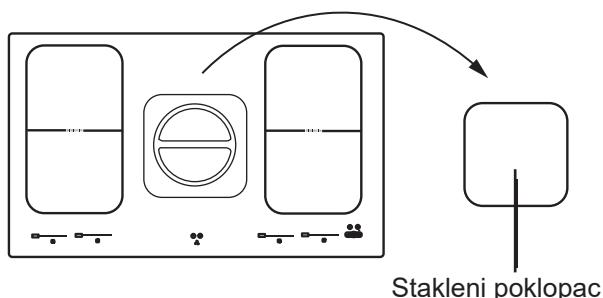
Sjajna mjesta nastaju uslijed habanja trenjem dna lonca, naročito kod uporabe posuđa za kuhanje s aluminijskim dnom, ili zbog korištenja neodgovarajućeg sredstva za čišćenje. Mogu se ukloniti samo vrlo teško pomoću sredstva za čišćenje koje se može nabaviti u trgovini. Ako je potrebno, čišćenje ponovite nekoliko puta. Uporabom agresivnog sredstva za čišćenje i zbog lonaca koji stružu po ploči dizajn sa keramičkog stakla se s vremenom skine i nastaju tamne mrlje.

5.2 Ventilacija

Čišćenje filtra za masnoću

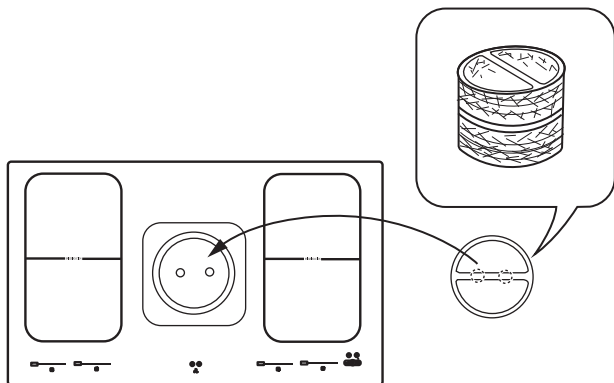
Filtar za masnoću očistite najmanje jednom mjesečno, a u slučaju prekomjernog zamašćenja i intenzivne uporabe očistite ga u perilici za posuđe ili u vodi s blagim sredstvom za čišćenje.

Prije uklanjanja filtra podignite poklopac ventilacije. Na taj način je jednostavno izvaditi filter radi čišćenja.



NAPOMENA

Ne poklapajte stakleni poklopac prečvrsto. Opasnost od loma stakla.



Filtri se mogu očistiti u perilici posuđa. Filtar postavite uspravno u perilici posuđa. Koristite samo aluminijsko kompatibilno sredstvo za ispiranje, kako biste izbjegli oštećenje i obezbojenje filtara.

Ne prati izravno uz čaše ili svijetli porculan.

Nemojte uključivati ventilator bez filtra za masnoće!

Nakon čišćenja filtra postavite suhi filter natrag u ventilator. Obratite pažnju na: Utisnuta ručka mora biti vidljiva nakon umetanja. Ako je moguće, prilikom svake zamjene filtra obrišite lako dostupnu unutrašnjost ventilatora krpom koja je namočena deterdžentom i pritom obratite pažnju na dijelove koji strše unutar kućišta ventilatora

Čišćenje i održavanje kućišta ventilatora

Kućiste ventilatora čistite najmanje pri svakom čišćenju filtra.

Nakon intenzivnog prokuhavanja vode s otvorenim poklopcem kondenzatna voda se može akumulirati ispod kućišta. To je sasvim normalno. Međutim, vodu treba ukloniti i unutarnju stranu ventilatora očistiti.

Neblagovremeno čišćenje filtra za masnoće i kućišta može rezultirati neugodnim mirisima u stanju mirovanju i na početku sakupljanja. Zbog toga je preporučljivo ovo čišćenje provoditi najmanje jednom mjesečno.

Kućiste je najbolje čistiti vlažnom, mekom krpom i blagom sapunicom.

Usluga

Recirkulacijski zračni filter mora biti dostupan. Za filter s aktivnim ugljenom podloške mijenjajte svakih 5-24 mjeseca. To uveliko ovisi o načinu kuhanja korisnika (intenzitet i redovitost).

Skidivo dno

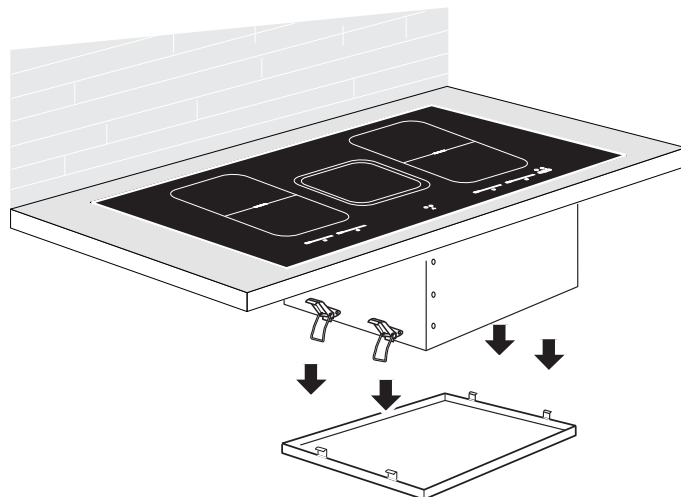
Dno se može skinuti radi čišćenja.

Prije toga isključite ploču za kuhanje i ventilator te skinite stakleni poklopac i izvadite filter.

Dno ventilatora jednom rukom držite odozdo, a drugom rukom otvorite 4 zatvarača. Nakon što ste ga otvorili, dno držite vodoravno i oprezuno ga skinite prema dolje.

Izlijete tekućinu ako je ima te temeljito uklonite onečišćenja. Očistite dostupnu unutrašnjost kućišta. Opcionalno, dno se može očistiti u perilici posuđa.

Nakon čišćenja, mora se ponovno postaviti i pričvrstiti s 4 zatvarača.



6 Što učiniti u slučaju problema?

Nestručni zahvati i popravci na uređaju su opasni, jer postoji opasnost od strujnog udara i kratkog spoja. Takvi zahvati odn. popravci ne smiju se vršiti kako bi se izbjegle tjelesne ozljede i šteta na uređaju. Stoga pustite da takve radove izvrši stručni električar kao što je npr. tehnička služba za korisnike.

Pripazite

Ako dođe do kvara na Vašem uređaju, pomoću ovih uputa za uporabu provjerite možete li sami ukloniti uzroke.

U nastavku su navedeni savjeti za uklanjanje grešaka.

Osigurači se višestruko aktiviraju?

Nazovite tehničku službu za korisnike ili tehničara službe za korisnike!

Indukcijska ploča za kuhanje se ne može uključiti?

- Je li se aktivirao osigurač kućnih instalacija (ormarić za osigurače)?
- Je li priključen mrežni kabel?
- Je li uključena zaštita za djecu, tj. je li prikazano slovo L?
- Jesu li senzorske tipke djelomično prekrivene vlažnom krpom, tekućinom ili metalnim predmetom? Uklonite ih.
- Koristi li se neodgovarajuće posuđe? Pogledajte poglavlje "posuđe za indukcijsku ploču za kuhanje".

Simbol će zatitrati i oglasit će se vremenski ograničen signalni ton.

Zbog iskipjelih jela, kuhinjskog posuđa ili drugih predmeta postoji trajni pritisak na senzorske tipke Slider Touch-Control.

Rješenje: očistiti površinu ili skloniti predmet. Za brisanje simbola  pritisnite istu tipku ili isključite i uključite indukcijsku ploču za kuhanje.

Prikazuje se šifra greške E2?

Elektronika je prevruća. Provjerite ugradnju indukcijske ploče za kuhanje, posebice pazite na dobro prozračivanje.

Pogledajte poglavlje Zaštita od pregrijavanja. Pogledajte poglavlje Ventilacija.

Prikazuje se šifra greške E8?

Greška na ventilatoru desno ili lijevo. Usisni otvor je blokiran, tj. prekriven ili je ventilator pokvaren.

Provjerite ugradnju ploče za kuhanje, posebice pazite na dobro prozračivanje.

Pogledajte poglavlje Zaštita od pregrijavanja. Pogledajte poglavlje Ventilacija.

Prikazuje se šifra greške U400?

Ploča za kuhanje je pogrešno priključena. Upravljanje se isključuje nakon 1 sekunde i oglašava se signalni ton. Priključite na ispravan mrežni napon.

Prikazuje se šifra greške (ERxx ili Ex)?

U pitanju je tehnički kvar. Nazovite službu za korisnike.

Pojavljuje se znak lonca ?

Zona za kuhanje je uključena i na ploču za kuhanje se mora staviti prikladan lonac (funkcija prepoznavanja lonca). Tek tada ploča predaje snagu.

Oznaka za lonac se i dalje pojavljuje, iako ste postavili posudu za kuhanje?

Posuda za kuhanje nije prikladna za indukciju ili ima premali promjer.

Korišteno posuđe proizvodi zvukove?

To je tehnički uvjetovano; nema opasnosti za indukcijsku ploču za kuhanje odn. za posuđe.

Ventilator za hlađenje radi nakon isključivanja?

To je normalno, jer se hladi elektronika.

Ploča za kuhanje ispušta zvukove („klik” odn. zvuk krckanja)?

To je tehnički uvjetovano i ne može se izbjeći.

Na ploči za kuhanje ima pukotina ili lomova?

U slučaju lomova, pukotina, napuklina ili drugih oštećenja na staklenoj keramičkoj ploči postoji opasnost od strujnog udara. Uređaj odmah stavite izvan uporabe. Odmah isključite osigurač za domaćinstvo i nazovite službu za korisnike.

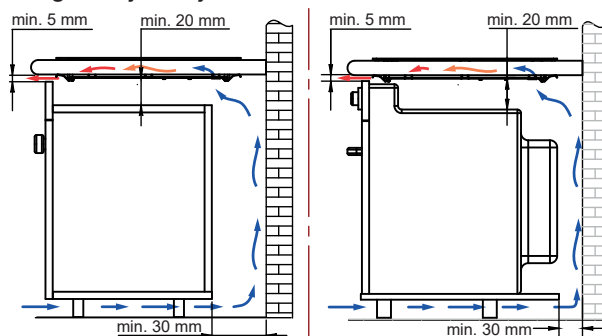
7 Upute za montažu

7.1 Sigurnosni napuci za montera kuhinjskog namještaja

- Furniri, ljepljivo odn. obloge od umjetnog materijala susjednog namještaja moraju biti otporni na temperaturu (min. 75°C). Ukoliko furniri i obloge nisu dovoljno otporni na temperaturu, mogu se deformirati.
- Kod ugradnje mora biti osigurana zaštita od dodira.
- Uporaba zidnih završnih letvica od masivnog drveta na radnoj površini iza ploče za kuhanje je dozvoljena, ukoliko su se poštivali minimalni razmaci u skladu sa skicom za ugradnju.
- Moraju se poštivati minimalni razmaci od izrezanog dijela prema stražnjoj stijenci u skladu sa skicom za ugradnju.
- Kod ugradnje neposredno uz visoki ormar potrebno je pridržavati se sigurnosnog razmaka od najmanje 50mm. Bočna površina visokog ormara mora biti obložena materijalom otpornim na toplinu. Međutim, iz radno-tehničkih razloga razmak bi trebao iznositi najmanje 300 mm.
- Ambalažni materijali (plastične folije, stiropor, čavli itd.) moraju se odnijeti izvan dohvata djece, jer ovi dijelovi predstavljaju moguće izvore opasnosti. Mali se dijelovi mogu progutati, a kod folije postoji opasnost od gušenja.

7.2 Ventilacija

- Indukcijsko polje za kuhanje ima ventilator koji se automatski uključuje i isključuje. Ako temperatura elektronike prekorači određenu graničnu vrijednost, ventilator se pali na nižu brzinu. Ako se indukcijsko polje za kuhanje koristi intenzivno, ventilator se pali na višu brzinu. Kada se elektronika dovoljno ohladi, ventilator smanjuje brzinu i automatski se gasi.
- Razmak između indukcijske ploče za kuhanje i kuhinjskog namještaja odn. ugradbenih uređaja mora biti odabran tako da je osigurano dostatno prozračivanje indukcije.
- Ako se snaga kuhanja često samostalno smanjuje ili isključuje (pogledajte poglavlje „Zaštita od pregrijavanja“), vjerojatno hlađenje nije dovoljno. U tom se slučaju preporučuje otvoriti stražnju stranu donjeg elementa kuhinje na području otvora u radnoj ploči, a isto tako i odstraniti prednju poprečnu letvicu namještaja po cijeloj širini ploče za kuhanje kako bi se postiglo bolju izmjenu zraka.



Za bolju ventilaciju ploče za kuhanje preporučuje se zračni zazor od najmanje 5 mm.

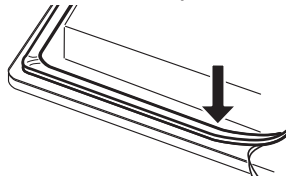
7.3 Ugradnja

Važne napomene

- Možebitne poprečne letvice ispod radne ploče moraju se ukloniti barem u području izrezanog otvora u radnoj ploči.

Brtvilo ploče za kuhanje

Prije ugradnje potrebno je postaviti brtvilo ploče za kuhanje tako da nema praznina.

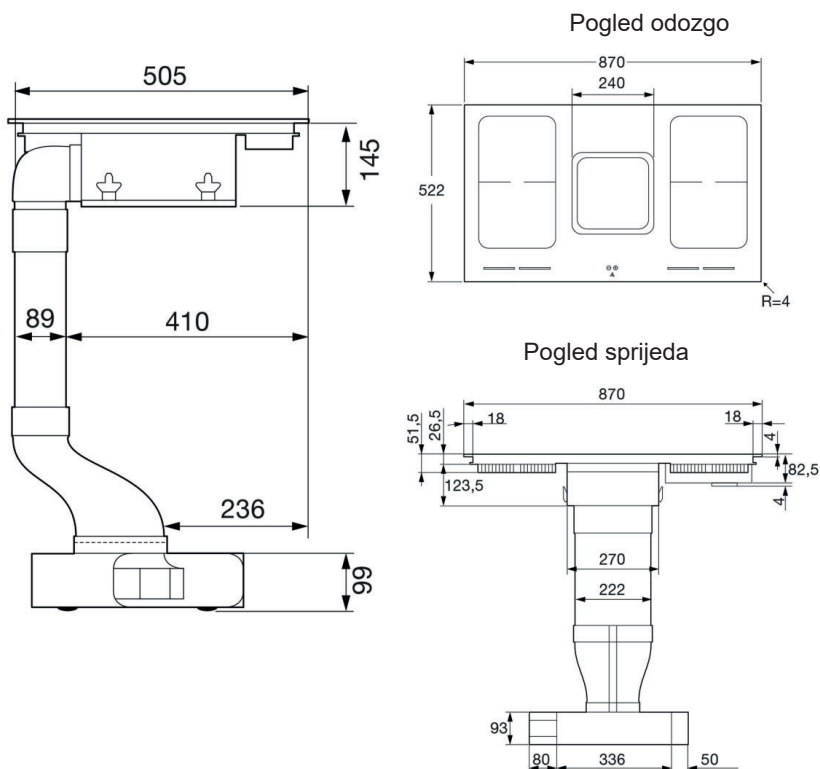


- Mora se spriječiti da tekućine između ruba ploče za kuhanje i radne ploče ili između radne ploče i zida dospiju u električne uređaje koji su možda ugrađeni ispod radne ploče.
- Kod ugradnje ploče za kuhanje u neravnu radnu ploču, npr. ploču s keramičkom ili sličnom oplatom (keramičke pločice itd.), potrebno je ukloniti eventualno brtvilo, koje se nalazi na ploči za kuhanje i brtvljenje ploče pomoću plastičnih brtvenih materijala (kit) izvršiti s obzirom na radnu ploču.
- Ploču ni u kom slučaju nemojte lijepiti silikonom! U tom slučaju demontaža ploče za kuhanje bez oštećenja poslije više nije moguća.

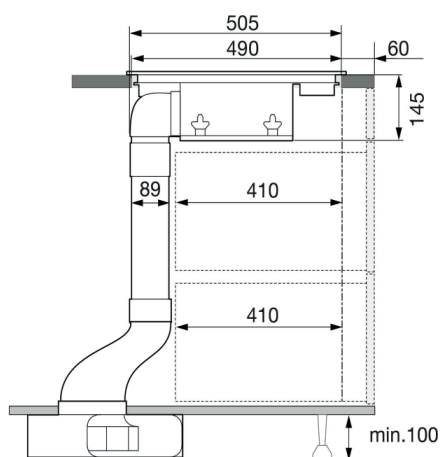
Rezanje radne ploče

Izrez u radnoj ploči potrebno je izvršiti što je moguće preciznije dobrim, ravnim listom pile ili gornjom glodalicom. Površine reza potrebno je zatim zapuniti kako ne bi mogle ući tekućine.

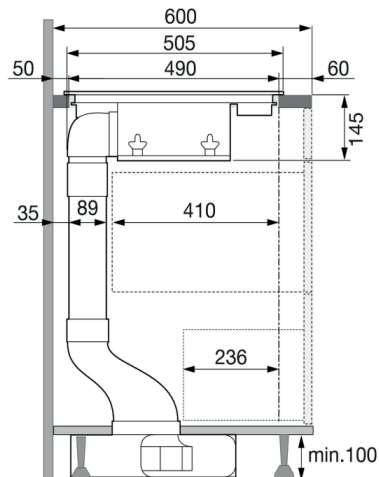
Izrezivanje otvora za ploču za kuhanje vrši se prema slikama. Indukcijska ploča za kuhanje obvezno mora biti postavljena ravno i ležati u ravnini. Zatezanje može dovesti do loma staklene ploče. Provjerite besprijekoran dosjed i potpuno prilijeganje brtvila indukcijske ploče za kuhanje.



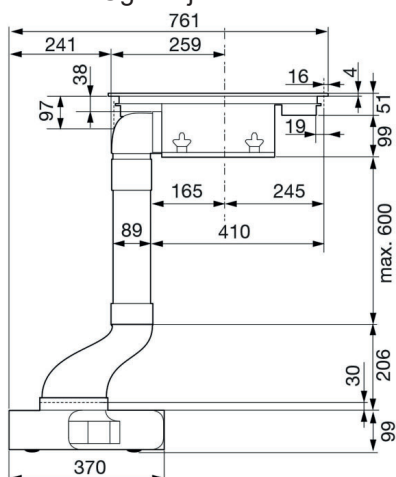
Ugradnja u otok



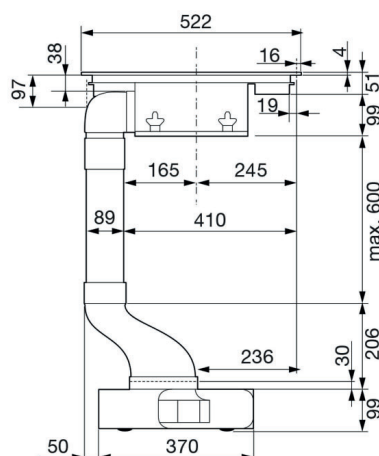
Postavljanje uz zid



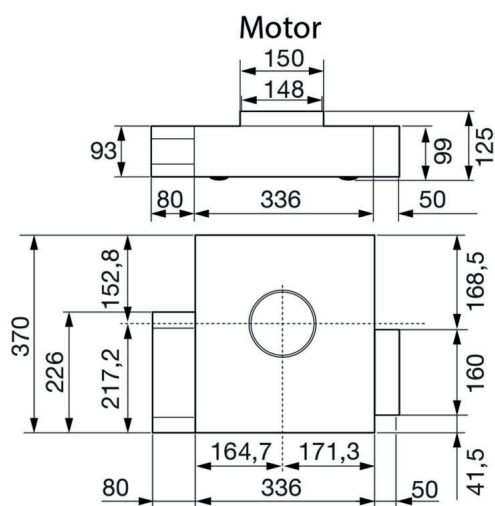
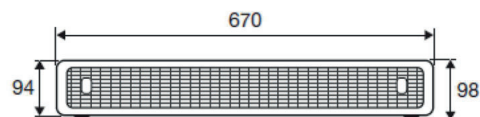
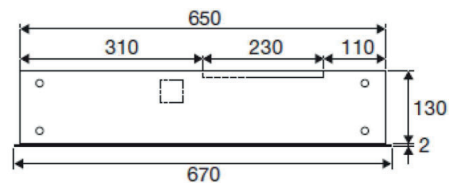
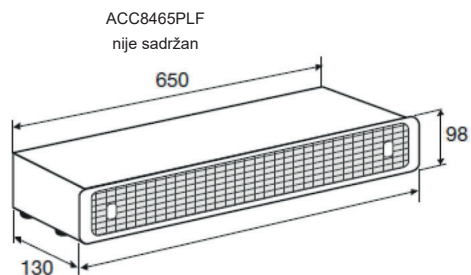
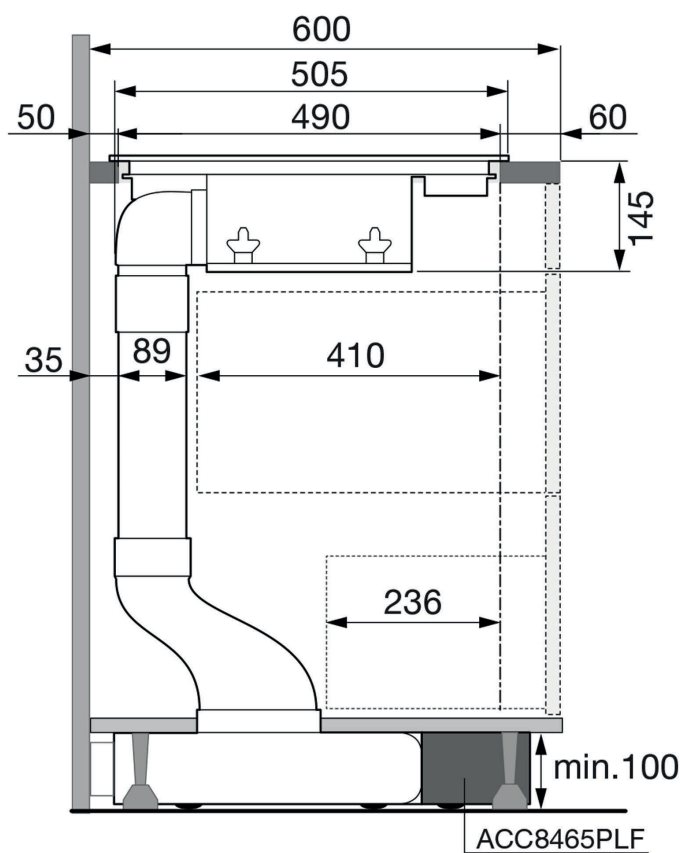
Ugradnja u otok



Postavljanje uz zid



Postavka recirkulacije



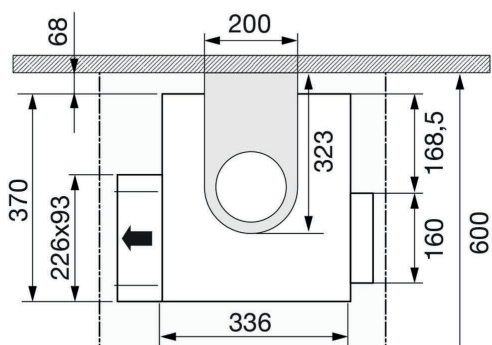
Informacije

Učinak: 200 W

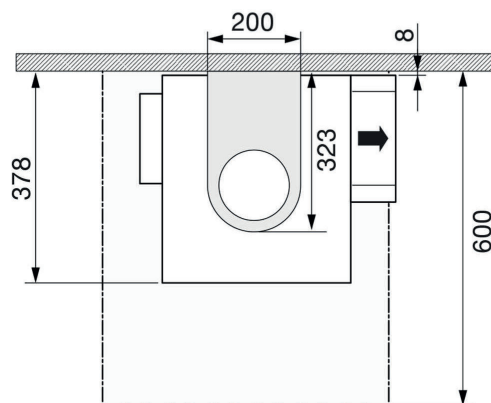
Duljina kabla: 1,85 m

Standardni prekidač podd 90 stupnjeva s uzemljenjem

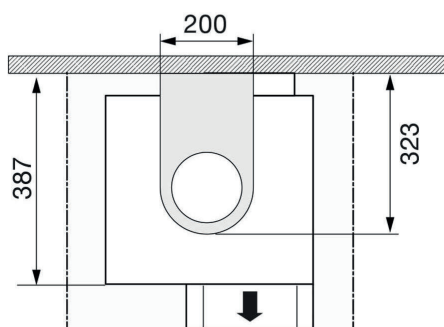
Izlaz zraka ulijevo



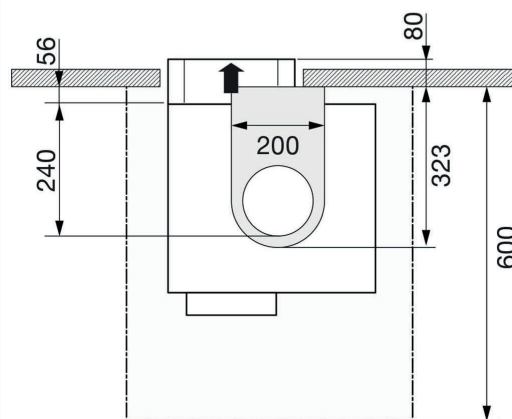
Izlaz zraka udesno



Izlaz zraka prema naprijed/ pozicija recirkulacije



Izlaz zraka prema natrag



7.6 Ugradnja sustava ventilacije

- Proizvod smije priključivati samo s ovlašteni stručnjak u skladu s lokalnim propisima. Isto vrijedi i za priključke ispušnog zraka. Instalater je odgovoran za ispravnu funkciju na mjestu instalacije!
- Prilikom ugradnje pridržavajte se relevantnih zakona o građevini i pravilnika energetske tvrđi.
- Ventilator ploče za kuhanje može raditi u ispušnom zraku i zraku koji cirkulira.
- Ispušni zrak izvodite van kroz ventilacijski kanal namijenjen za tu svrhu ili kroz zidove kuće.
- Ispušni zrak ne smije se odvoditi u dimni ili ispušni dimnjak. Ako ste u nedoumici, za savjet pitajte mjesnog dimnjačara.
- Ako ognjište koje ovisi o kaminu radi u blizini ventilatora ploče za kuhanje (ugljen, drvo, ulje ili plin), treba osigurati dovoljan dovod zraka, inače postoji opasnost od trovanja. Siguran rad ventilatora ploče za kuhanje osigurava se ako oslobođeni podtlak ne prelazi 0,04 mbar (4 Pa) i u prostoru može doći dovoljno zraka.
- Odvodi ispušnih cijevi moraju biti u skladu s razredom požara B 1 DIN 4102.
- Imajte na umu da se minimalna nazivna širina priključnog dijela uređaja ne smanjuje.
- Uvijek koristite sustav koji je preporučen za strujanje zraka i koji je kompatibilan s odvodom za kuhalište.
- Nazivni promjer cijevi za cirkulaciju zraka ne smije biti manji od 150 mm.
- Ispušni kanali trebaju biti što kraći, ne u kutu od 90 stupnjeva, ali izvedeni u mekim lukovima i ne smiju imati smanjenja poprečnog presjeka.
- Nikada nemojte odabrati promjer cijevi manji od 150 mm.

- Preporučuje se da uvijek umetnete ravni komad od oko 50 cm između dva kuta / luka.
- Zidne kutije, kao i utor na ploči postolja, moraju odgovarati poprečnom presjeku najmanje ispušnog kanala. Mora postojati otvor za izljev od najmanje 500 cm². Trake postolja skratite u visinu ili umetnite odgovarajuće otvore.
- Tijekom instalacije osigurajte da jedinica za recirkulaciju bude dostupna i nakon dovršetka montaže kuhinje.
- Po potrebi se moraju pomicati postolja kuhinjskih ormara. To ovisi o kuhinjskom sustavu. U slučaju pitanja obratite se svom ponuđaču kuhinja.



NAPOMENA

U načinu recirkulacije osigurajte dovoljnu ventilaciju za uklanjanje vlage.

7.7 Električno priključivanje



UPOZORENJE NA ELEKTRIČNU ENERGIJU! OPASNO ZA ŽIVOT!

U blizini ovog simbola nalaze se dijelovi pod naponom. Pokrove označene ovim simbolom smiju otvarati samo ovlašteni električari.

- Električni priključak smije izvršiti samo ovlaštena stručna osoba!
- Potrebno je u potpunosti se pridržavati zakonskih propisa i uvjeta za priključivanje lokalnog poduzeća za opskrbu električnom energijom.
- Kod priključivanja uređaja potrebno je predvidjeti napravu koja omogućuje da se svi polovi uređaja, putem širine kontaktnog otvora od najmanje 3 mm, isključe iz mreže. Odgovarajuće naprave za isključivanje su zaštitni automat voda, osigurači i sklopnici. Kod priključivanja i popravka uređaj isključite iz struje pomoću jedne od tih naprava.
- Zaštitni vodič mora biti toliko dug da ga u slučaju zakazivanja vlačnog rasterećenja vlak opterećuje tek nakon žila priključnog kabela koje provode struju.
- Višak dužine kabela mora se izvući iz ugradbenog područja ispod uređaja.
- Provjerite poklapa li se postojeći mrežni napon s naponom navedenim na tipskoj pločici.
- Prilikom ugradnje mora biti zajamčena potpuna zaštita od dodirivanja.
- Pozor: Pogrešan priključak može dovesti do oštećenja ili uništenja elektronike učinka.
- Uređaj je odobren samo za fiksno priključivanje. Ne smije biti povezan sa šuko utikačem.

Priključne vrijednosti indukcijske ploče za kuhanje

380-415 2N 50/60Hz i 220-240 2N 50/60Hz

7400W

Nazivni napon komponenti: 220-240V

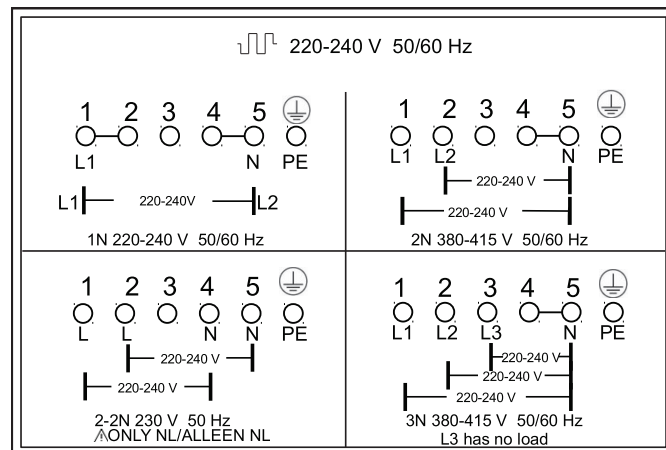
Priključne vrijednosti usisnog motora

220-240V 50/60Hz

168W

Indukcijski priključak

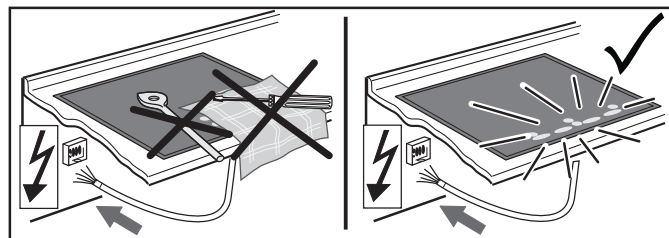
- Za priključak indukcijskog dijela standardni kabel nije na raspolaganju.
- Za priključenje se mora otpustiti poklopac priključne kutije na donjoj strani uređaja, kako bi se došlo do priključnih stezaljki. Nakon priključivanja poklopac je potrebno opet pričvrstiti i osigurati priključni vod pomoću obujmice za vlačno rasterećenje.
- Priključni vod mora odgovarati najmanje tipu H05 RR-F.



7.8 Puštanje u pogon

Nakon ugradnje ploče i nakon priključivanja opskrbnog napona (mrežni priključak) najprije slijedi samo-testiranje upravljanja i prikazuju se servisne informacije za službu za korisnike.

Važno: Kod priključenja na mrežu na Slider Touch-Control ne smiju se nalaziti nikakvi predmeti!



8 Tehnički podaci

Dimenzije ploče za kuhanje visina/ širina/ dubina mm	150 x 870 x 522
Zone za kuhanje svi cm / kW	19x22/ 2,1 (3,7)*
Ploča za kuhanje kW	7,4
Ventilator.....kW	0,168

* Snaga kod uključenog stupnja snage

9 Podatkovni list - mjerenje učinkovitosti

Uredba (EU) 66/2014		
Marka		ATAG
Model / tip		HIDD8471LV HIDD8472LV
Vrsta ploče za kuhanje		Ugradbena ploča za kuhanje
Broj zona i/ili površina za kuhanje		4
Tehnologija zagrijavanja		Indukcijske zone za kuhanje
Nekružna zona za kuhanje I (DxŠ)	cm	19x22
Nekružna zona za kuhanje II (DxŠ)	cm	19x22
Nekružna zona za kuhanje III (DxŠ)	cm	19x22
Nekružna zona za kuhanje IV (DxŠ)	cm	19x22
Potrošnja energije za zonu za kuhanje I izračunana po kg	Wh/kg	190,4
Potrošnja energije za zonu za kuhanje II izračunana po kg	Wh/kg	166,2
Potrošnja energije za zonu za kuhanje III izračunana po kg	Wh/kg	190,4
Potrošnja energije za zonu za kuhanje IV izračunana po kg	Wh/kg	166,2
Potrošnja energije za ploču za kuhanje izračunana po kg	Wh/kg	178,3

10 ECO podatkovne informacije

Model	HIDD8471LV / HIDD8472LV					
Tip	Indukcijska ploča za kuhanje s integriranom ventilacijom					
Posluživanje	Touch Control					
	Zračni kanal			Recirkulacija		
	m3/h	dB	Pa	m3/h	dB	Pa
Razina 1	94,6	31	1	51,7	30	0
Razina 2	189,9	47,5	5	122,3	46	0
Razina 3	322,3	60	13	220,4	59	0
Razina 4	455,7	68	26	319,5	66	0
Razina P	541,8	72	37	397,2	71	0

11 Stavljanje izvan pogona, zbrinjavanje uređaja

11.1 Stavljanje izvan pogona

Kada je uređaj jednoga dana odslužio svoje, slijedi stavljanje izvan pogona.

- Isključite osigurač kućnih instalacija kako biste izbjegli opasnost od strujnog udara.
- Nakon demontaže ploču za kuhanje zbrinite u otpad u skladu s propisima za zaštitu okoliša.

11.2 Zbrinjavanje ambalaže

Transportnu ambalažu zbrinite na što je moguće ekološkiji način. Vraćanje ambalažnih materijala u kružni tok materijala štedi sirovine i smanjuje otpad.

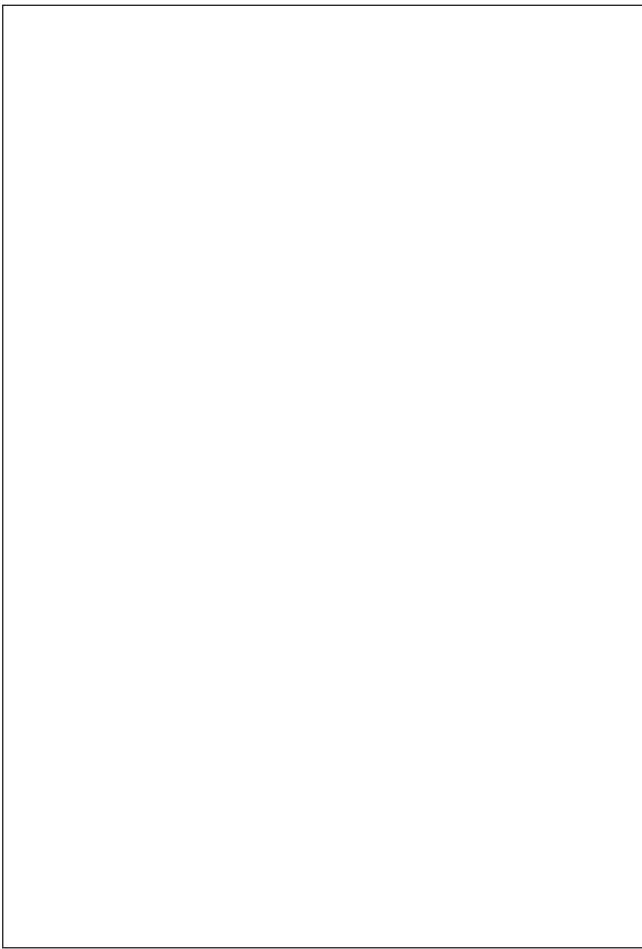
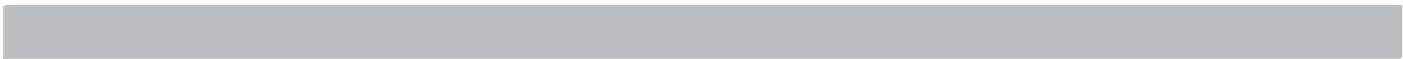
11.3 Zbrinjavanje starih uređaja



Simbol na proizvodu ili njegovoj ambalaži označava da se ovaj proizvod ne smije tretirati kao običan kućni otpad, nego se mora predati na  sabirnom mjestu za recikliranje električnih i elektroničkih uređaja.

Svojim doprinosom pravilnom zbrinjavanju ovog proizvoda čuvate okoliš i zdravlje svojih bližnjih. Pogrešno zbrinjavanje ugrožava okoliš i zdravlje. Daljnje informacije o recikliranju ovog proizvoda možete dobiti u vijećnici u Vašem gradu, tvrtki za odvoz smeća ili u trgovini u kojoj ste kupili proizvod.







ASKO

809656