

ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА

Керамічна варильна поверхня

МОДЕЛЬ: : HV 32 TC / HV 32 TC SL / HV 44 TC / HV 64 TC / HV 64 TC SL / HV 65 TC / HV 66 TC

Індукційна варильна поверхня

МОДЕЛЬ: HI 32 TC / HI 32 TC FBS/ HI 32 TC FBS SL/ HI 32 TC FBS FZ SL/ HI 64 TC/ HI 64 TC FBS/ HI 64 TC FBS SL/ HI 69 TC FBS SQFZ SL

Вітаємо з придбанням нової варильної поверхні!

Перед початком експлуатації варильної поверхні обов'язково прочитайте цей Посібник для забезпечення надійної, безпечної і тривалої експлуатації пристрою.

Порядок монтажу варильної поверхні описано у розділі «Монтаж».

Перед використанням варильної поверхні уважно прочитайте всі інструкції з техніки безпеки і збережіть цей Посібник для використання в майбутньому.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ ПРО БЕЗПЕКУ

Перед першим використанням варильної поверхні обов'язково прочитайте цей Посібник. Цей посібник містить важливу інформацію щодо монтажу, експлуатації й технічного обслуговування варильної поверхні. Зберігайте цей Посібник у доступному місці. У разі продажу варильної поверхні обов'язково передайте цей Посібник новому власнику.

Монтаж

Загроза ураження електричним струмом.

- Перед проведенням будь-яких робіт або технічного обслуговування варильної поверхні обов'язково переконайтеся у тому, що пристрій відключено від джерела живлення.
- Необхідно обов'язково зробити заземлення варильної поверхні.
- Всі електромонтажні роботи має право виконувати тільки кваліфікований електрик.
- Порушення цієї вимоги може призвести до ураження електричним струмом і/або смерті.

Загроза порізів

- Будьте обережні – краї варильної поверхні гострі.
- Необережне поводження може призвести до травмування або порізів.

Інструкції з безпеки

- Перш ніж розпочинати монтаж або експлуатацію варильної поверхні потрібно уважно прочитати Посібник користувача.
- Забороняється класти на варильну поверхню легкозаймисті матеріали або продукти.

- Надайте цю інформацію особі, яка буде здійснювати монтаж варильної поверхні, оскільки це може зменшити витрати на монтаж.
- З метою уникнення небезпеки варильну поверхню потрібно встановлювати відповідно до інструкцій, зазначених у цьому Посібнику користувача.
- Монтаж і заземлення варильної поверхні має право виконувати тільки кваліфікований фахівець.
- Варильну поверхню потрібно підключати до електричної мережі з автоматичним вимикачем, який забезпечує повне відключення пристрою від джерела живлення.
- Порухення інструкцій з монтажу є підставою для анулювання гарантії на пристрій.

Експлуатація і технічне обслуговування

Загроза ураження електричним струмом.

- Забороняється користуватися пошкодженою або несправною варильною поверхнею. У разі пошкодження варильної поверхні (наприклад, з'явилися тріщини), її слід негайно вимкнути, відключити від джерела живлення за допомогою автоматичного вимикача і звернутися до кваліфікованого фахівця.
- Перед чищенням або технічним обслуговуванням варильної поверхні переконайтеся, що вона відключена від джерела живлення.
- Порухення цієї вимоги може призвести до ураження електричним струмом і/або смерті.

Загроза здоров'ю

- Цей прилад відповідає стандартам електромагнітної безпеки.

Небезпека гарячої поверхні

- Після увімкнення варильної поверхні її відкриті робочі частини нагріваються до високої температури, що може спричинити опіку у разі необережного поводження.
- Не торкайтеся гарячої варильної поверхні доти, доки вона не охолоне, і не кладіть на неї сторонні предмети. На варильну поверхню можна ставити тільки спеціальний посуд.
- Не слід класти на варильну поверхню металеві предмети (наприклад, ножі, виделки, ложки, кришки тощо), оскільки вони можуть нагріватися.
- Не підпускайте дітей близько до варильної поверхні.
- Ручки каструль можуть бути гарячими на дотик. Переконайтеся, що каструля стоїть по центру робочої поверхні, а її ручки не нависають над іншими робочими зонами. Посуд потрібно ставити на варильну поверхню так, щоб діти не могли дотягнутися до ручок.
- Порухення цієї вимоги може призвести до опіків.

Загроза порізів

- Обережно! Лезо лопатки для чищення варильної поверхні дуже гостре, тому воно закрите захисною кришкою. Користуйтеся лопаткою обережно і зберігайте її у місці, недоступному для дітей.
- Необережне поводження може призвести до травмування або порізів.

Інструкції з безпеки

- Забороняється залишати увімкнену варильну поверхню без нагляду. Википання спричиняє появу диму і розтікання жиру, що може спричинити займання.
- Забороняється класти/ставити на варильну поверхню сторонні предмети і використовувати її для зберігання речей.
- Ніколи не залишайте на варильній поверхні посуд або сторонні предмети.
- Забороняється використовувати варильну поверхню для обігрівання приміщення.

- Після використання завжди вимикайте варильну поверхню за допомогою сенсорної панелі керування так, як описано у цьому посібнику
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом, сидіти, стояти або підніматися на нього.
- Не зберігайте предмети, що представляють інтерес для дітей, в шафах над пристроєм. Діти, що забралися на плиту, можуть отримати серйозні травми.
- Діти віком до 8 років не повинні мати доступу до приладу, якщо вони не перебувають під постійним наглядом.
- Цим приладом можуть користуватися діти віком від 8 років і старші та особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або браком досвіду та знань, якщо вони перебувають під контролем або отримують інструкції щодо використання приладу безпечним способом і розуміють пов'язану з цим небезпеку. Діти не повинні гратися з приладом. Діти без нагляду не повинні очищувати або здійснювати технічне обслуговування приладу.
- Забороняється самостійно ремонтувати або міняти будь-яку частину варильної поверхні, якщо у цьому посібнику немає відповідних інструкцій. В іншому разі виконувати ремонт і технічне обслуговування приладу мають право тільки кваліфіковані фахівці.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення варильної поверхні.
- Не ставте і не кидайте важкі предмети на варильну поверхню.
- Не використовуйте посуд з нерівним дном. Не перетягуйте посуд по поверхні, оскільки це може спричинити появу подряпин.
- Не використовуйте для чищення варильної поверхні металеві губки, а також агресивні абразивні мийні засоби, оскільки це може спричинити появу подряпин.
- У разі пошкодження кабелю живлення його необхідно замінити для запобігання ураження електричним струмом. Заміну здійснює виробник або кваліфікований фахівець.
- **Варильна поверхня призначена виключно для побутового використання! Гарантія виробника не поширюється на будь-яке комерційне використання!**
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Варильна поверхня і її відкриті частини під час роботи нагріваються до високої температури.

Не торкайтеся нагрівальних елементів. Не підпускайте до варильної поверхні дітей віком до 8 років. Тільки під наглядом дорослих.

- Дітям від восьми років, а також особам з обмеженими фізичними, сенсорними і ментальними можливостями або відсутністю належного досвіду і знань дозволяється користуватися посудомийною машиною у випадку, якщо за ними здійснюється нагляд і надаються відповідні інструкції для безпечного використання машини, і вони усвідомлюють потенційну небезпеку, пов'язану з порушенням правил експлуатації обладнання.
- Дітям забороняється гратися з варильною поверхнею. Дітям забороняється чистити і обслуговувати варильну поверхню без нагляду дорослих.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Приготування їжі на варильній поверхні з використанням жиру або олії без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити водою жир або олію, що горить. Потрібно одразу вимкнути варильну поверхню, а потім накрити полум'я кришкою або протипожежною ковдрою.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Забороняється використовувати варильну поверхню для зберігання речей або/будь-яких предметів, оскільки це може призвести до пожежі.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** У разі появи тріщин на скляній або керамічній варильній поверхні, слід негайно вимкнути прилад і відключити його від джерела живлення з метою запобігання ураженню електричним струмом.
- Не використовувати пароочищувач.

- Варильна поверхня не призначена для роботи з використанням зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

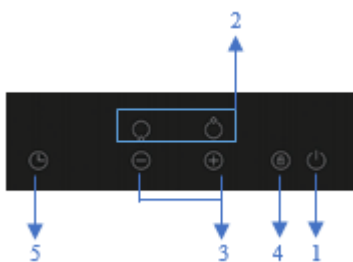
ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

HV 32 TC



1. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
2. Зона з макс. потужністю 1800 Вт
3. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



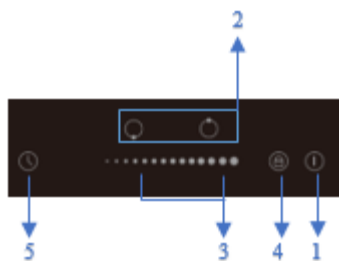
1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер

HV 32 TC SL



1. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
2. Зона з макс. потужністю 1800 Вт
3. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



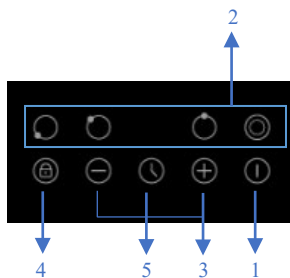
1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер

НУ 44 ТС



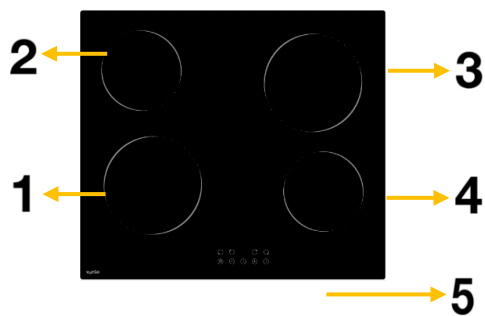
1. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
2. Зона з макс. потужністю 1800 Вт
3. Зона з макс. потужністю 1800/2000 Вт
4. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



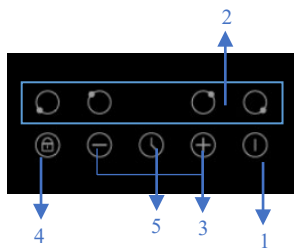
1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер

НУ 64 ТС



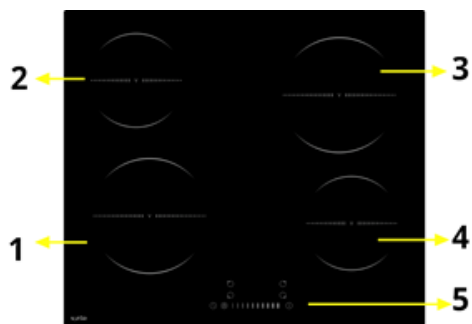
1. Зона з макс. потужністю 1800 Вт
2. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
3. Зона з макс. потужністю 1800 Вт
4. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
5. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



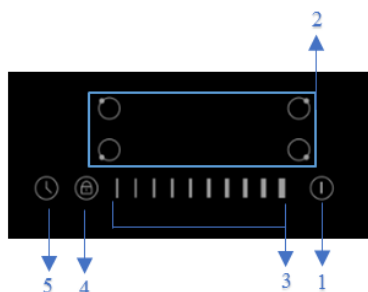
1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер

HV 64 TC SL



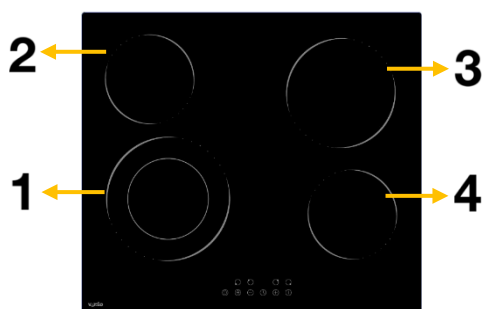
1. Зона з макс. потужністю 1800 Вт
2. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
3. Зона з макс. потужністю 1800 Вт
4. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
5. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.



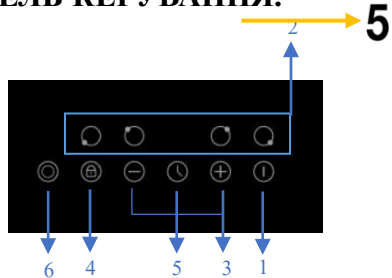
1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер

HV 65 TC



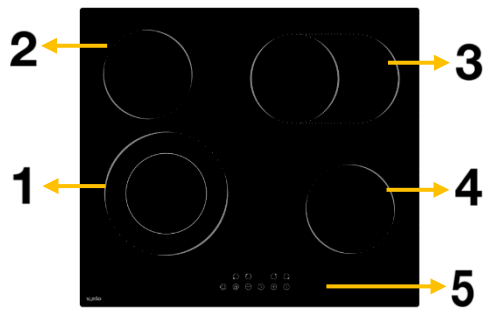
1. Зона з макс. потужністю 1100/2200 Вт
2. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
3. Зона з макс. потужністю 1800 Вт
4. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
5. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.



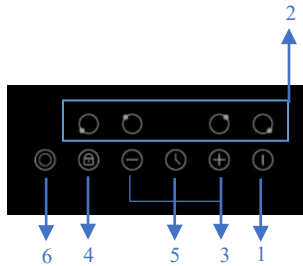
1. Вмикання/вимикання поверхні
вимикач
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер
6. Подвійна робоча зона

НУ 66 ТС



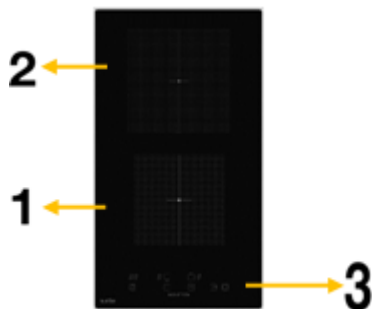
1. Зона з макс. потужністю 1100/2200 Вт
2. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
3. Зона з макс. потужністю 1100/2000 Вт
4. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
5. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.



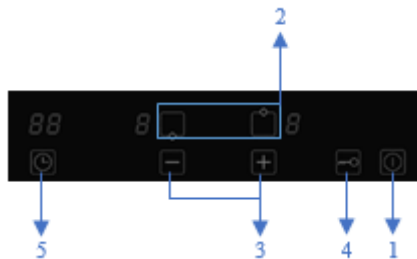
1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер
6. Подвійна робоча зона

НІ 32 ТС



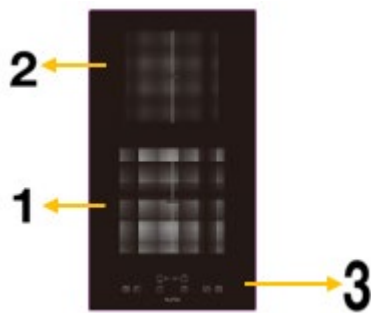
1. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
2. Зона з макс. потужністю 1800 Вт
3. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.



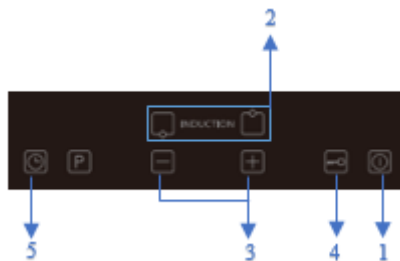
1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер

HI 32 TC FBS



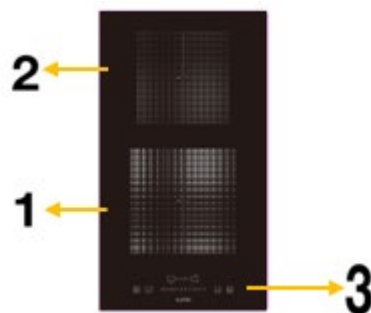
1. Зона з макс. потужністю 1800/2200Вт
2. Зона з макс. потужністю 1200/1500 Вт
3. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.



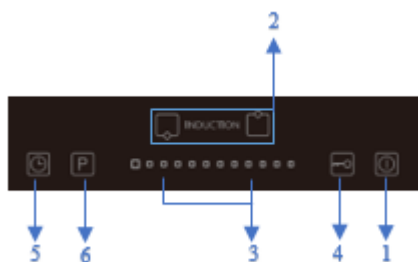
1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер

HI 32 TC FBS SL



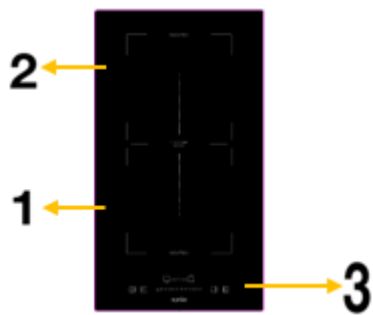
1. Зона з макс. потужністю 1800/2200Вт
2. Зона з макс. потужністю 1200/1500 Вт
3. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.



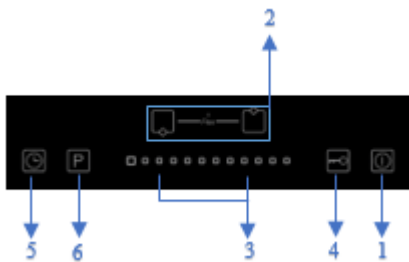
1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер
6. Прискорений нагрів

HI 32 TC FBS FZ SL



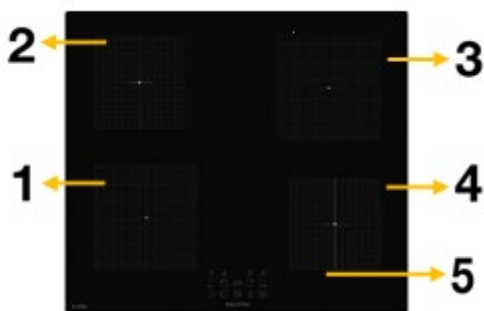
1. Зона з макс. потужністю 1800/2200Вт
2. Зона з макс. потужністю 1800/2200 Вт
3. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.



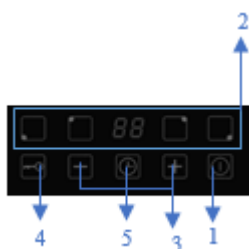
1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер
6. Максимальний режим роботи

HI 64 TC



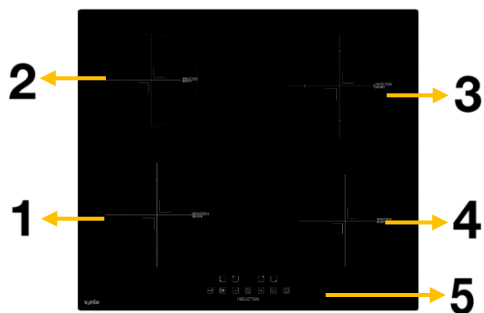
1. Зона з макс. потужністю 1800 Вт
2. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
3. Зона з макс. потужністю 1800 Вт
4. Зона з макс. потужністю 1200 Вт
5. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



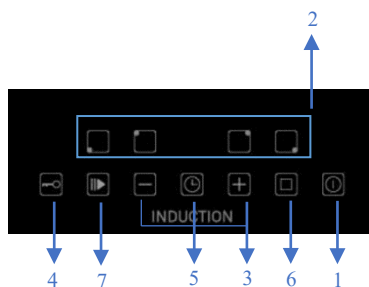
1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер

HI 64 TC FBS



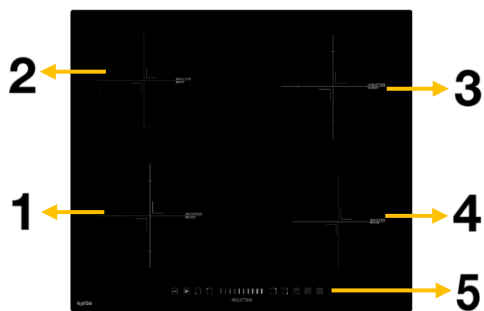
1. Зона з макс. потужністю 1800/2200 Вт
2. Зона з макс. потужністю 1200/1500 Вт
3. Зона з макс. потужністю 1800/2200 Вт
4. Зона з макс. потужністю 1200/1500 Вт
5. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.



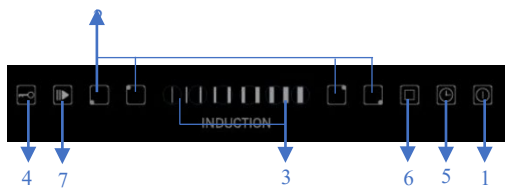
1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер
6. Максимальний режим роботи
7. Пауза

HI 64 TC FBS SL



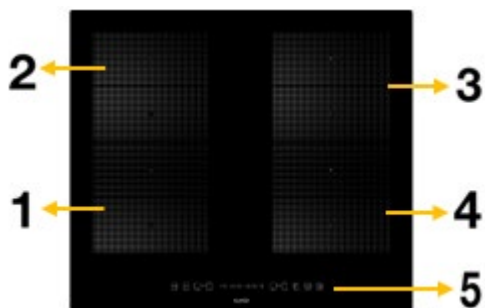
1. Зона з макс. потужністю 1800/2200 Вт
2. Зона з макс. потужністю 1200/1500 Вт
3. Зона з макс. потужністю 1800/2200 Вт
4. Зона з макс. потужністю 1200/1500 Вт
5. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ.



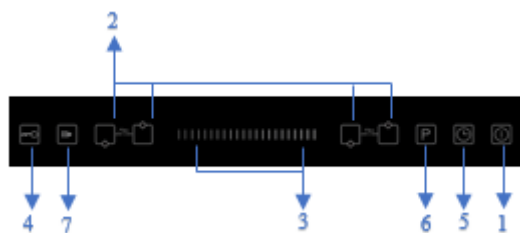
1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер
6. Максимальний режим роботи
7. Пауза

HI 69 TC FBS SQFZ SL



1. Зона з макс. потужністю 1800/2200 Вт
2. Зона з макс. потужністю 1800/2200 Вт
3. Зона з макс. потужністю 1800/2200 Вт
4. Зона з макс. потужністю 1800/2200 Вт
5. Панель керування

ПАНЕЛЬ КЕРУВАННЯ



1. Вмикання/вимикання поверхні
2. Вибір робочої зони
3. Регулювання рівня потужності
4. Блокування від дітей
5. Таймер
6. Максимальний режим роботи
7. Пауза

Загальна інформація

Технічні характеристики

Номер моделі варильної поверхні	HV 32 TC / HV 32 TC SL
Робочі зони	2 зони
Напруга живлення	220-240 В змінного струму
Встановлена електрична потужність	3000 Вт
Габаритні розміри: Д×Ш×В (мм)	290X520X50
Розміри вбудованої варильної поверхні: А×В (мм)	270X490

Номер моделі варильної поверхні	HI 32 TC /HI 32 TC FBS/HI 32 TC FBS SL/ HI 32 TC FBS FZ SL
Робочі зони	2 зони
Напруга живлення	220-240 В змінного струму
Встановлена електрична потужність	3000 - 3600 Вт
Габаритні розміри: Д×Ш×В (мм)	290X520X62
Розміри вбудованої варильної поверхні: А×В (мм)	270X490

Номер моделі варильної поверхні	HV 44 TC
Робочі зони	3 зони
Напруга живлення	220-240 В змінного струму
Встановлена електрична потужність	5000 Вт
Габаритні розміри: Д×Ш×В (мм)	450X520X50
Розміри вбудованої варильної поверхні: А×В (мм)	420X490

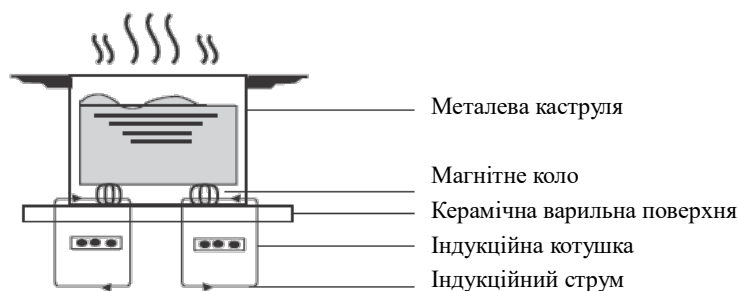
Номер моделі варильної поверхні	HV 64 TC / HV 64 TC SL / HV 65 TC / HV 66 TC
Робочі зони	4 зони
Напруга живлення	220-240 В змінного струму
Встановлена електрична потужність	6000~7400 Вт
Габаритні розміри: Д×Ш×В (мм)	590X520X50
Розміри вбудованої варильної поверхні: А×В (мм)	560X490

Номер моделі варильної поверхні	HI 64 TC / HI 64 TC FBS / HI 64 TC FBS SL / HI 69 TC FBS SQFZ SL
Робочі зони	4 зони
Напруга живлення	220-240 В змінного струму
Встановлена електрична потужність	6000~7400 Вт
Габаритні розміри: Д×Ш×В (мм)	590X520X62
Розміри вбудованої варильної поверхні: А×В (мм)	560X490

Вага і розміри є приблизними. У зв'язку із постійним вдосконаленням нашої продукції зміна технічних характеристик і дизайну варильних поверхонь відбуваються без попередження.

Загальна інформація щодо приготування їжі за допомогою індукційної варильної поверхні.

Приготування їжі за допомогою індукційного струму – це безпечна, сучасна і ефективна технологія. Нагрівання відбувається за рахунок електромагнітних коливань, що генерують тепло безпосередньо у каструлі, а не побічно за рахунок нагрівання поверхні скла. Нагрівання варильної поверхні відбувається тільки тому, що їй передається тепло від гарячого посуду.

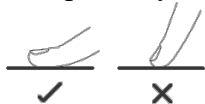


Перед першим використанням нової варильної поверхні

- Прочитайте Посібник користувача, звертаючи особливу увагу на інформацію з техніки безпеки.
- Видаліть всю захисну плівку з варильної поверхні.
- Видаліть всю захисну плівку з варильної поверхні.

Використання сенсорного керування

- Сенсорна панель керування реагує на дотики, тому не потрібно на неї натискати.
- Використовуйте подушечку пальця, а не його кінчик.





- Після кожного дотику вмикатиметься звуковий сигнал.
- Панель керування завжди повинна бути чистою і сухою. Не кладіть сторонні предмети на панель керування (наприклад, рушники, посуд, тощо). Навіть тонка плівка води може порушити нормальну роботу сенсорної панелі керування.

Вибір посуду, що відповідає вимогам для використання з індукційною варильною поверхнею.



- Для приготування їжі на індукційній варильній поверхні можна використовувати

тільки феромагнітний посуд. Шукайте символ індукції  на упаковці або на дні каstrулі.

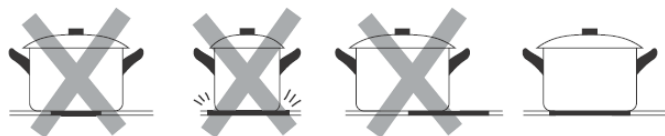
- Ви можете самостійно перевірити, чи призначений ваш посуд для приготування їжі на індукційній варильній поверхні. Піднесіть магніт до дна каstrулі/пательні. Якщо магніт притягується, це означає, що такий посуд можна використовувати на індукційній варильній поверхні.
- У разі, якщо у вас немає магніту:
 1. Налийте трохи води в каstrулю, яку хочете перевірити.
 2. Дотримуйтесь інструкцій, зазначених у розділі «Початок приготування».
 3. Якщо індикатор  на дисплеї не блимає, а вода нагрівається, каstrуля відповідає вимогам для використання на індукційній варильній поверхні.
- Посуд, виготовлений з чистої нержавіючої сталі, алюмінію або міді без магнітної основи, скла, деревини, фарфору, кераміки і фаянсу не придатний для використання на індукційних варильних поверхнях.

Розміри варильної поверхні (мм)	Мінімальна робоча поверхня (діаметр/мм)
160	120
180	140
210	160
280	220

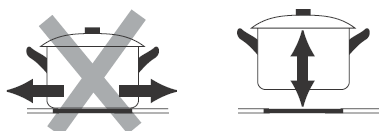
Не використовуйте посуд з нерівними краями або вигнутим дном.



Переконайтеся, що дно каструлі/пательні рівне, гладеньке і щільно прилягає до варильної поверхні. Крім цього, діаметр дна каструлі/пательні повинен відповідати діаметру робочої зони варильної поверхні. Завжди розміщуйте посуд у центральній частині робочої зони.







Завжди знімайте посуд з плити, а не перетягуйте його, оскільки це спричинить появу подряпин на варильній поверхні.





Порядок експлуатації варильної поверхні

Увімкнення та вимкнення варильної поверхні

Вмикайте і вимикайте варильну поверхню за допомогою кнопки Вмикання/вимикання поверхні.

1. Торкніться кнопки Вмикання/вимикання поверхні . Всі індикатори показують «-».
2. Поставте відповідний посуд на робочу зону варильної поверхні.
 - Переконайтеся, що дно каструлі/пательні рівне, чисте і сухе.
3. Після дотику до кнопки вибору робочої зони індикатор поруч з кнопкою почне блимати.
4. Виберіть потрібний рівень потужності, доторкнувшись до елемента керування  або . На варильних поверхнях з повзунком виберіть потрібну потужність, перемістивши повзунок у зону .
- Якщо ви не оберете рівень потужності протягом 1 хвилини, варильна поверхня автоматично вимкнеться. Вам потрібно буде почати заново з кроку 1.

Після закінчення приготування їжі


1. Виберіть робочу зону, яку потрібно вимкнути.
2. Вимкніть робочу зону, доторкнувшись до , доки рівень потужності не знизиться до «0».
3. Для того щоб повністю вимкнути варильну поверхню, потрібно торкнутися Вмикання/вимикання поверхні .

Остерігайтеся гарячих поверхонь

Н Якщо робоча зона дуже гаряча, на дисплеї з'явиться символ «Н». Цей символ зникає після того, як робоча зона охолоне до безпечної температури. З метою енергозбереження гарячу робочу зону, яка ще не охолола, можна використовувати для нагрівання іншого посуду.

Використання функції максимальної потужності (якщо є)

Увімкнення максимальної потужності


1. Виберіть зону з функцією максимальної потужності «Booster».
2. Торкніться функціональної кнопки  «BOOST» (МАКСИМАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ), після чого засвітиться індикатор «P».

Використання таймера для відображення часу, що залишився до кінця приготування їжі




1. Переконайтеся, що варильну поверхню увімкнено, а жодна з робочих зон не перебуває у режимі вибору.

Примітка: ви можете використовувати хвилинний відлік до або після завершення налаштування робочої зони.

2. Торкніться кнопки таймера, після чого на індикаторі таймера з'явиться «00», при цьому один «0» буде блимати.

3. Установіть потрібний час за допомогою кнопок «+» або «-». На варильних поверхнях з повзунком потрібно перемістити повзунок у зону .

4. Знову доторкніться до кнопки таймера, тоді число, що позначає розряд десятків, почне блимати.

5. Встановіть бажані десятки хвилин дотиком до кнопок  . На варильних поверхнях з повзунком потрібно перемістити повзунок у зону .


6. Після налаштування потрібного часу одразу почнеться зворотний відлік. На дисплеї буде відображатися час, що залишився.

7. Після спливання заданого часу пролунає звуковий сигнал – протягом 30 секунд, а індикатор таймера покаже «».

Налаштування таймера для вимкнення одної або декількох робочих зон


Якщо таймер встановлено на одну робочу зону:

1. Виберіть робочу зону, для якої потрібно встановити час.

2. Натисніть кнопку таймера . Після цього на індикаторі таймера з'являться «00» цифри, при цьому один «0» буде блимати.

3. Установіть бажаний час на панелі керування.

6. Після налаштування потрібного часу одразу почнеться зворотний відлік. На дисплеї буде відображатися час, що залишився.



ПРИМІТКА: Після налаштування часу поряд з індикатором рівня потужності  засвітиться червоний індикатор, який означає, що для обраної робочої зони увімкнено таймер.

7. Після спливання заданого часу для обраної робочої зони вона автоматично вимкнеться.

ПРИМІТКА: Інші робочі зони будуть продовжувати працювати, якщо їх було увімкнено раніше.



Якщо таймер встановлено для декількох робочих зон:

1. Під час налаштування часу для декількох робочих зон одночасно світяться десяткові точки відповідних робочих зон. Індикатор таймера показує час, що залишився. Точка відповідної зони бл  

2. Після спливання заданого часу зворотного відліку відповідна робоча зона вимикається. Потім індикатор буде показувати час, що залишився, для іншої робочої зони, а точка відповідної зони буде блимати.


3. Щоб перевірити залишок часу, встановлений для певної зони, торкніться до цієї зони, після чого індикатор таймера покаже відповідний час.

Скасування таймера


1. Виберіть робочу зону, для якої ви хочете скасувати таймер.
2. Після натискання на кнопку таймера індикатор почне блимати.
3. Встановіть таймер на «00» для вимкнення таймера.

Пауза

Увімкнення паузи

Після натискання на кнопку  паузи всі увімкнені робочі зони тимчасово вимкнуться, а на дисплеї з'явиться символ «||».

Скасування паузи



При повторному дотику до кнопки паузи  буде відновлено стандартні налаштування для всіх робочих зон.


ПРИМІТКА: Функція доступна при роботі одної або декількох робочих зон.

ПРИМІТКА: Якщо скасувати режим паузи протягом 30 хвилин, індукційна варильна поверхня вимкнеться автоматично.

Функція «змінна зона»

Використання функції «змінна зона»

Натисніть одночасно вгору та вниз на кнопку   вибору зони вгору та вниз протягом двох секунд, зумер пролунає один раз, а варильна панель увійшла у режим гнучкої зони.

Пересуньте пальцем на регуляторі управління  вліво, щоб зменшити робочу потужність, а вправо, щоб збільшити потужність приготування.

Скасувати функцію «змінна зона»

Щоб скасувати функцію «змінна зона», торкніться будь-якої клавiші вибору зони на стороні змінної зони протягом двох секунд, зумер подасть звуковий сигнал один раз, або просто вимкніть сторону «змінна зона»

Рекомендації з приготування



Будьте обережні під час смаження, оскільки олія і жир дуже швидко нагріваються, особливо якщо варильна поверхня працює у режимі максимальної потужності. При дуже високих температурах олія і жир спалахують, що може призвести до пожежі.

Поради з приготування

- Після закипання рідини потрібно зменшити потужність.
- Використання кришки скоротить час приготування і заощадить енергію за рахунок збереження тепла.
- Зведіть до мінімуму кількість рідини або жиру, щоб скоротити час приготування.
- Почніть підготовку на високій потужності і зменшіть її після того, коли їжа добре розігріється.

Налаштування нагрівання

Налаштування нагрівання	Відповідність
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • делікатне розігрівання для невеликої кількості страв • розтоплення шоколаду, масла і розігрівання продуктів, які швидко пригорають • делікатне кипіння • повільне прогрівання
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • повторне розігрівання • швидке кип'ятіння • приготування рису
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • млинці
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • обсмажування • приготування пасти
9	<ul style="list-style-type: none"> • печеня • підсмажування при швидкому нагріванні • доведення супу до кипіння • кип'ятіння води

Технічне обслуговування і чищення

Проблема	Усунення
Забруднення поверхні на склі (відбитки пальців, сліди, плями або підтікання).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть варильну поверхню. 2. Нанесіть засіб для чищення варильних поверхонь на теплу поверхню (але не гарячу!) 3. Промийте і витріть насухо чистою тканиною або паперовим рушником. 4. Увімкніть живлення робочої зони.
Сліди від кип'ятіння, солідкі плями, розплавлені шматочки їжі	<p>Негайно видаліть їх за допомогою тонкого ножа, мастихіна або спеціальної лопатки для склокерамічних варильних поверхонь, але остерігайтеся гарячих поверхонь робочих зон.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть робочу зону варильної поверхні біля стіни. 2. Тримайте лезо або посуд під кутом 30° і зіскрібайте бруд або розливу рідину в напрямку прохолодної частини робочої зони. 3. Видаліть забруднення або пролиту рідину тканиною для посуду або паперовим рушником.
Сліди від розтікання рідини Сенсорна панель керування	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть варильну поверхню. 2. Витріть сліди від розтікання рідини 3. Протріть область сенсорного керування чистою вологою губкою або тканиною, потім витріть область насухо паперовим рушником. 4. Увімкніть живлення робочої зони.


Важлива інформація

• Після вимкнення варильної поверхні індикація «Н» (гаряча поверхня) не відображається, але робоча зона може залишатися гарячою! Будьте дуже обережні!

- Жорсткі губки і агресивні/абразивні засоби для чищення можуть подряпати скло. Перед застосуванням губки або засобу для чищення уважно прочитайте інформацію на етикетці.
- Не залишайте сліди від засобів для чищення на варильній поверхні, оскільки це може призвести до утворення плям.
- Якомога швидше видаляйте залишки розплавлених продуктів з поверхні. Якщо їх одразу не прибрати, вони застигнуть і їх буде важко видалити. Також вони можуть назавжди пошкодити поверхню.
- Небезпека порізів. Обережно поводьтеся з лопаткою після відкриття, оскільки лезо дуже гостре. Користуйтеся лопаткою обережно і зберігайте її у місці, недоступному для дітей.
- У разі потрапляння рідини на сенсорну панель керування може пролунати звуковий сигнал з подальшим вимкненням варильної поверхні. Перед повторним увімкненням варильної поверхні обов'язково насухо протріть сенсорну панель керування.

Можливі проблеми і способи їх вирішення

Проблема	Можливі причини Способи усунення
Варильна поверхня не вмикається	Відсутнє живлення. Перевірте підключення до джерела живлення і переконайтеся, що вимикач увімкнено. Перевірте наявність електроенергії у будинку. Якщо після всіх перевірок не вдалося вирішити проблему – зверніться до кваліфікованого фахівця.
Сенсорна панель керування не реагує на дотики	Панель керування заблоковано (увімкнено функцію «Замок від дітей») Розблокуйте сенсорну панель керування. Див. інструкції в розділі «Експлуатація варильної поверхні».
Сенсорна панель керування погано реагує на дотики	На елементах панелі керування може бути тонка плівка води, або ви торкалися елементів управління кінчиком пальця, замість того, щоб робити це подушечкою. Переконайтеся, що область сенсорної панелі керування суха, і торкайтеся елементів управління подушечкою пальця.
Скло дряпається.	Посуд з гострими краями. Для чищення використовуються невідповідні губки і агресивні/абразивні засоби для чищення. Використовуйте посуд з плоским і гладеньким дном. Див. «Вибір посуду». Див. «Догляд і чищення».
Деякий посуд потріскує або клацає.	Такі явища можуть бути спричинені матеріалами, з яких виготовлено ваш посуд (шари різних металів нагріваються по-різному). Це нормально для посуду і не є ознакою несправності.
Під час налаштування потужності чути низьке гудіння.	Це спричинено технологією індукційного приготування. Це нормально. Після зниження рівня потужності шум може зменшитися або повністю зникнути.
Добре чути шум вентилятора індукційної варильної поверхні.	Індукційна варильна поверхня має вбудований вентилятор для охолодження, який запобігає перегріванню електроніки. Він може продовжувати працювати навіть після вимкнення варильної поверхні. Це нормально і не потребує жодних дій. Не вимикайте живлення варильної поверхні доти, доки не вимкнеться вентилятор.

Посуд не нагрівається, а на дисплеї з'являється символ 	Індукційна плита не може виявити посуд. Перевірте діаметр дна посуду. Можливо, діаметр дна маленький, або посуд стоїть не по центру робочої зони. Див. розділ «Вибір посуду». Поставте посуд у центр робочої зони і переконайтеся, що розміри дна посуду відповідають розмірам робочої зони плити.
Індукційна варильна поверхня несподівано вимикається. Лунає звуковий сигнал і відображається код помилки.	Технічна несправність. Запишіть код помилки (зазвичай чергується з однією або двома цифрами на дисплеї таймера приготування), відключіть варильну поверхню від джерела живлення і зверніться до кваліфікованого фахівця.

Коди помилок

У разі несправності варильна поверхня автоматично переходить у захисний режим, а на дисплеї відображаються відповідні коди помилок:

Код помилок для керамічної варильної поверхні

Проблема	Можливі причини	Спосіб усунення
E0 і повторюваний звуковий сигнал попередження.	Захист від перегрівання: варильна поверхня перегрівается.	Припиніть готувати, поки внутрішня температура не повернеться до норми. Зверніться до сервісного центру, щоб перевірити варильну поверхню на наявність несправності друкованої плати.
E1	Обрив кола термопари	Зверніться до сервісного центру.

Код помилок для індукційної варильної поверхні

Проблема	Можливі причини	Спосіб усунення
E1	Відсутній сигнал (несправність друкованої плати)	Зверніться до сервісного центру.
E2/E3	Аномально висока/низька напруга на вході.	Вимкніть варильну поверхню і почекайте, доки вхідна напруга не нормалізується. В іншому випадку зверніться до сервісного центру.
E4/E5/E6	Відмова термістора.	Зверніться до сервісного центру для ремонту.
E7	Аномально висока температура (сухе горіння).	Вимкніть варильну поверхню, почекайте 30 хвилин, а потім знову ввімкніть. Якщо не вдалося усунути проблему – зверніться до сервісного центру.
E8/E9	Відмова датчика IGBT	Зверніться до сервісного центру для ремонту.
E0	Перегрівання IGBT	Перевірте, чи працює вентилятор. В іншому випадку зверніться до сервісного центру.
EE	Відмова друкованої плати дисплея.	Зверніться до сервісного центру для ремонту.

Вище наведено типові проблеми і несправності, які можуть виникнути під час експлуатації варильної поверхні.

УВАГА! Категорично забороняється розбирати і ремонтувати варильну поверхню!

Монтаж

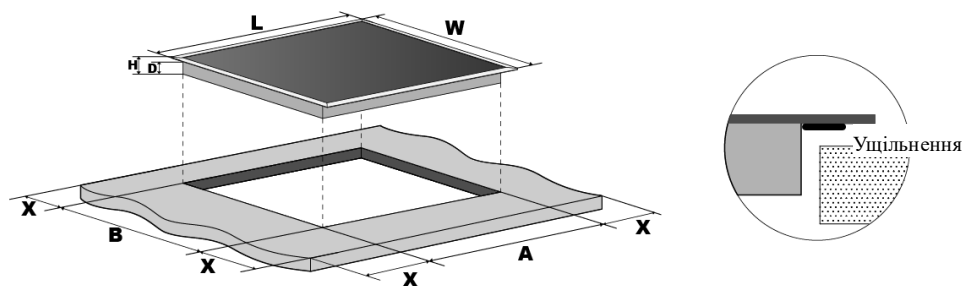
Порядок монтажу

Виріжте робочу поверхню за розмірами, зазначеним на кресленні.

Для встановлення і використання навколо отвору потрібно залишити не менше 50 мм вільного простору.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні не менше 30 мм. Будь ласка, виберіть термостійкий матеріал робочої поверхні, щоб уникнути більшої деформації, спричиненої тепловим випромінюванням від робочої поверхні.

Як показано нижче:

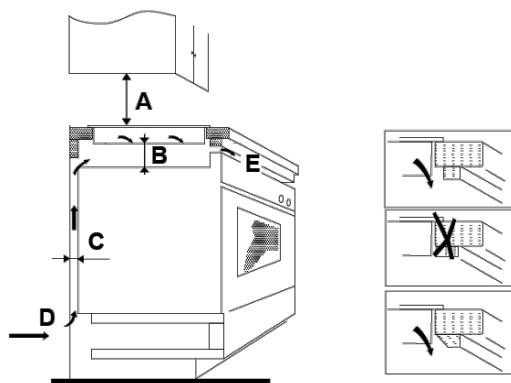


	Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Г (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
HV 32 TC	290	520	55	51	270	490	50 mini
HV 32 TC SL	290	520	55	51	270	490	50 mini
HI 32 TC	290	520	55	51	270	490	50 mini
HI 32 TC FBS	290	520	55	51	270	490	50 mini
HI 32 TC FBS SL	290	520	55	51	270	490	50 mini
HI 32 TC FBS FZ SL	290	520	55	51	270	490	50 mini
HV 44 TC	590	520	55	51	560	490	50 mini
HV 64 TC	590	520	55	51	560	490	50 mini
HV 64 TC SL	590	520	55	51	560	490	50 mini
HV 65 TC	590	520	55	51	560	490	50 mini
HV 66 TC	590	520	55	51	560	490	50 mini
HI 64 TC	590	520	55	51	560	490	50 mini
HI 64 TC FBS	590	520	55	51	560	490	50 mini
HI 64 TC FBS SL	590	520	55	51	560	490	50 mini
HI 69 TC FBS SQFZ SL	590	520	55	51	560	490	50 mini

УВАГА!: Завжди перевіряйте, чи працює вентилятор системи охолодження, а вхідний і вихідний отвори для повітря не заблоковані. Переконайтеся, що варильна поверхня справна і не має пошкоджень. Як показано нижче



Примітка: Безпечна відстань між робочою поверхнею і шафою над нею має бути не менше 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 міні	20 міні	Повітрязабірник	Вихід повітря 5 мм

Перед встановленням варильної поверхні слід переконатися у тому, що:

- робоча поверхня квадратна і рівна, і жодні конструктивні елементи не заважають займаному простору;
- робоча поверхня виготовлена з термостійкого матеріалу;
- якщо плита встановлена над духовою шафою, переконайтеся, що в духовці є вбудований вентилятор для охолодження;
- монтаж виконується з урахуванням всіх розмірів і допусків, а також з дотриманням вимог чинних нормативних документів;
- для відключення варильної поверхні потрібно встановити автоматичний вимикач з відповідними характеристиками, змонтований і розміщений з дотриманням вимог чинних нормативних документів.

Автоматичний вимикач повинен відповідати технічним вимогам і забезпечувати роз'єднання контактів з повітряним зазором 3 мм на всіх полюсах (або у всіх активних [фазних] провідниках, якщо місцеві правила електромонтажу допускають таку зміну вимог).

- автоматичний вимикач встановлено у зручному місці, до якого є легкий доступ;
- за потреби слід звернутися за консультацією до місцевих будівельних органів і звіритися з чинними нормативними документами;
- на стінах біля варильної поверхні є термостійке покриття, яке легко чистити (наприклад, керамічна плитка);

Після встановлення варильної поверхні переконайтеся у тому, що:

- кабель живлення недоступний через дверцята шафи або ящики;
- до повітрязабірних отворів варильної поверхні надходить достатня кількість повітря;
- якщо варильну поверхню встановлено над ящиком або шафою, під основою варильної поверхні потрібно зробити термозахисний бар'єр.
- автоматичний вимикач встановлено у зручному легкодоступному місці.

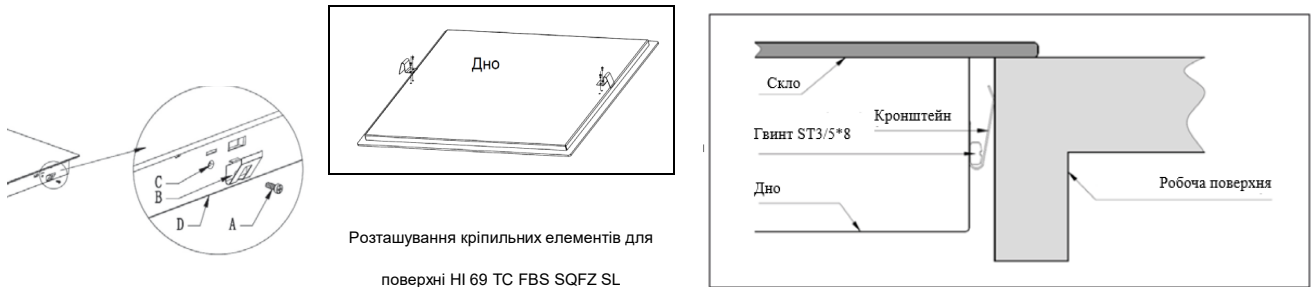
Перед встановленням кріпильних елементів

Варильну поверхню потрібно покласти на рівний гладенький стіл (використовуйте упаковку). Не натискайте на органи керування, що виступають над варильною поверхнею.

Розташування кріпильних елементів

Після встановлення закріпіть варильну поверхню на стільниці, прикрутивши два кронштейна до її нижньої частини (див. рисунок).

Відрегулюйте положення кронштейна відповідно до товщини робочої поверхні.



Розташування кріпильних елементів для
поверхні HI 69 TC FBS SQFZ SL

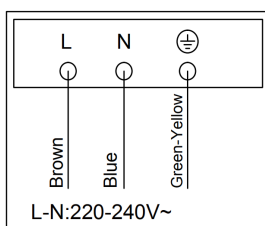
УВАГА!

1. Виконувати монтаж варильної поверхні має право тільки кваліфікований фахівець. Звертайтеся до професіоналів. Ніколи не монтуйте варильну поверхню самостійно.
2. Не можна монтувати варильну поверхню на холодильному обладнанні, посудомийних і сушильних машинах.
3. Варильну поверхню потрібно встановити так, щоб можна було забезпечити краще теплове випромінювання для підвищення її надійності.
4. Стіна і зони навколо індукційної варильної поверхні повинні бути термостійкими.
5. З метою запобігання пошкодженням багатошарові панелі повинні бути термостійкими.
6. Не використовувати пароочишувач.
7. Цю керамічну варильну поверхню можна підключати тільки до джерела живлення з опором системи не більше 0,427 Ом. За потреби зверніться до постачальника електроенергії для отримання інформації про опір системи.

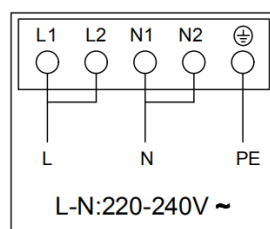
Підключення варильної поверхні до електромережі

Джерело живлення повинно бути підключене з дотриманням вимог чинних нормативних документів або мати однополюсний автоматичний вимикач. Спосіб підключення показаний нижче.

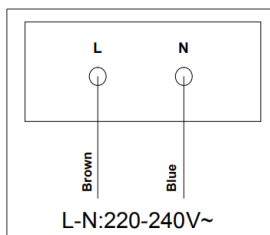
HV 32 TC
HV 32 TC SL



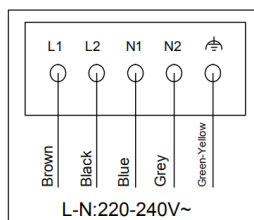
HV 44 TC
HV 64 TC
HV 64 TC SL
HV 65 TC
HV 66 TC



HI 32 TC
 HI 32 TC FBS
 HI 32 TC FBS SL
 HI 32 TC FBS FZ SL



HI 64 TC
 HI 64 TC FBS
 HI 64 TC FBS SL
 HI 69 TC FBS SQFZ SL



1. Заміну пошкодженого кабелю має право виконувати тільки кваліфікований електрик з використанням відповідних інструментів.
2. Якщо варильня поверхня підключається безпосередньо до електромережі, необхідно встановити багатополісний автоматичний вимикач з мінімальним зазором між контактами 3 мм.
3. Всі електричні підключення потрібно виконувати з дотриманням вимог чинних нормативних документів.
4. Кабель не можна згинати або стискати.
5. Кабель необхідно регулярно перевіряти. Заміну кабеля має право виконувати тільки кваліфікований фахівець.



УТИЛІЗАЦІЯ Не викидайте цей виріб разом з несортованими побутовими відходами. Здавайте відпрацьоване обладнання на спеціальні пункти переробки.

Цей виріб має маркування відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC щодо утилізації електричного та електронного обладнання (WEEE). Дотримання вимог щодо утилізації допоможе запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища і людини, які можуть бути спричинені неправильною утилізацією відходів.

Символ на виробі вказує на те, що з такими відходами не можна поводитися як із звичайними побутовими відходами. Вироби з таким маркуванням потрібно відправляти на спеціальні пункти для переробки електричного і електронного обладнання.

Цей прилад вимагає спеціальної утилізації відходів. Для отримання більш детальної інформації щодо утилізації електричного і електронного обладнання потрібно звертатися до місцевих контролюючих органів, або до спеціалістів виробника.

Для отримання більш детальної інформації щодо утилізації електричного і електронного обладнання потрібно звертатися до місцевих контролюючих органів, або до спеціалістів виробника.

