

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА .....	34
2. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ .....	36
3. ОТГОВОРНОСТ ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	38
4. ОПОЗНАЙТЕ ВАШИЯ УРЕД .....	39
5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПЛОЧАТА .....	40
6. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА .....	56
7. ПОЗИЦИИ НА ПЛОЩАТА.....	59



**ИНСТРУКЦИИ ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ:** тези инструкции съдържат препоръки за потребителя, описание на органите за управление и правилните процедури за почистване и поддръжка на уреда.



**ИНСТРУКЦИИ ЗА ИНСТАЛИРА:** те са предназначени за квалифициран техник, който трябва да монтира уреда, да го настрои да функционира и да извърши тест за проверка.

@ Допълнителна информация за продуктите можете да намерите на [www.smeg.com](http://www.smeg.com)

# Общи инструкции

## 1. ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ТОВА РЪКОВОДСТВО ПРЕДСТАВЛЯВА ИНТЕГРАЛНА ЧАСТ ОТ УРЕДА. ТОВА РЪКОВОДСТВО ПРЕДСТАВЛЯВА ИНТЕГРАЛНА ЧАСТ ОТ УРЕДА. ТЯ ТРЯБВА ДА СЕ ПАЗИ НЕПОВРЕМЕНЕН И ПОД РЪКА ПРЕЗ ЦЕЛИЯ ЖИВОТЕН ЦИКЪЛ НА УРЕДА.

ВАЖНО Е ДА ПРОЧЕТЕТЕ ВНИМАТЕЛНО ТОВА РЪКОВОДСТВО И ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ, СЪДЪРЖАНИ ТУК, ПРЕДИ ДА ИЗПОЛЗВАТЕ УРЕДА.

МОНТАЖА ТРЯБВА ДА СЕ ИЗВЪРШИ ОТ КОМПЕТЕНТНИ ЛИЦА СЪГЛАСНО ДЕЙСТВИЯТА НАРЕДБА. ТОЗИ УРЕД Е ПРЕДНАЗНАЧЕН ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА И СЪОТВЕТСТВЯВА С ДЕЙСТВИЕ В МОМЕНТА ДИРЕКТИВИ ЕИО. УРЕДЪТ Е ПРОИЗВОДЕН ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА СЛЕДНИТЕ ФУНКЦИИ: ГОТВЕНЕ НА ХРАНА; СЧИТА СЕ ЗА НЕПОДХОДЯЩ ЗА ДРУГА УПОТРЕБА.

ПРОИЗВОДИТЕЛЯТ НЕ МОЖЕ ДА НОСИ ОТГОВОРНОСТ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ, ДРУГО ОСВО КАКТО СЕ ПОСОЧИ.

АКО УРЕДЪТ СЕ МОНТИРА НА ЛОДКИ ИЛИ В КАРАВАНИ, НЕ ГО ИЗПОЛЗВАЙТЕ КАТО СТАЕН НАГРЕВАТЕЛ.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТОЗИ УРЕД ЗА ОТОПЛЕНИЕ НА СТАЯ.

ТОЗИ УРЕД Е МАРКИРАН СЪГЛАСНО ЕВРОПЕЙСКА ДИРЕКТИВА 2002/96/ЕО ЗА ОТПАДЪЦИ НА ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ (WEEE).  
ТАЗИ ДИРЕКТИВА ОПРЕДЕЛЯ СТАНДАРТИТЕ ЗА СЪБИРАНЕ И РЕЦИКЛИРАНЕ НА ОТПАДЪЦИ ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ, ПРИЛОЖИМИ В ЦЕЛИЯТ ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ.

ИДЕНТИФИКАЦИОННАТА ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ, СЕРИЙЕН НОМЕР И НАИМЕНА НА МАРКАТА Е ВИДИМО ПОСТАВЕНА ВЪРХУ УРЕДА.

НЕ МАХАЙТЕ ТАЗИ ПЛОЧА ПО НИКАКВА ПРИЧИНА.

ПРЕДИ РАБОТА С УРЕДА ТРЯБВА ДА СЕ МАХНАТ ВСИЧКИ ПРЕДПАЗНИ КАРИГИ.

ЗА ВСИЧКИ ОПЕРАЦИИ ТРЯБВА ДА СЕ НОСЕТЕ ПОДХОДЯЩИ ТОПЛОИЗИРАЩИ РЪКАВИЦИ.

НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ СТОМАНЕНИ ГЪБИ И ОСТРИ СТРЕГАЛКИ, ТАЙКАТО ЩЕ УВРЕДЯТ ПОВЪРХНОСТТА.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ НОРМАЛНИ НЕАБРАЗИВНИ ПРОДУКТИ, ВКЛЮЧИТЕЛНО ДЪРВЕНИ ИЛИ ПЛАСТМАСОВИ ПРИБОРИ, АКО Е НЕОБХОДИМО. ИЗПЛАКНЕТЕ СТАБИЛО И ИЗСУШЕТЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ МЕКА КРЪПА ИЛИ МИКРОФИБРЕНА КРЪПА.



НЕ ОСТАВЯВАЙТЕ УРЕДА БЕЗ НАДЗОР ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ, ВЕРОЯТНОСТ ОТ ВЪЗПЛАМЕНЯВЕН ПРИ РАЗЛИВАНЕ НА МАЗНИНИ

ВИНАГИ ПРОВЕРЯВАЙТЕ ДАЛИ **КОПЧЕТАТА** ЗА УПРАВЛЕНИЕ СА В ПОЛОЖЕНИЕ О (ИЗКЛЮЧЕНО) КОГАТО ПРИВЪРШИТЕ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА



НИКОГА НЕ ПОСТАВЯВАЙТЕ ТИГАНИ С ДЪНА, КОИТО НЕ СА ПЕРФЕКТНО ПЛОСКИ И ГЛАДКИ ВЪРХУ СТОЙКАТА НА ТИГАНА ЗА ГОТВЕНЕ.



НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ТИГАНИ, КОИТО ИЗЛИЗАТ ОТВЪН ВЪНШНИЯ РЪБ НА ПЛОТА.



НЕ ПРЕПРЪЧВАЙТЕ ВЕНТИЛАЦИОННИТЕ ОТВОРИ И ТОПЛОИЗПЪЛНИТЕЛНИ ПРОЦЕСИ.



(САМО ЗА СЪКЛОКЕРАМИЧНИ МОДЕЛИ)

ВНИМАВАЙТЕ ДА НЕ РАЗЛИВАТЕ ЗАХАР ИЛИ СЛАДКИ СМЕСИ ВЪРХУ КОТОЛОНА, КОГАТО Е ГОРЕЩ. НИКОГА НЕ



ПОСТАВЯВАЙТЕ МАТЕРИАЛИ ИЛИ ВЕЩЕСТВА, КОИТО МОГАТ ДА СЕ РАЗТОПЯТ (ПЛАСТМАСОВО ИЛИ АЛУМИНИЕВО ФОЛИО) ВЪРХУ ПЛОЩАТА. АКО ТОВА СЕ СЛУЧИ, ИЗКЛЮЧАЙТЕ ЗОНИТЕ ЗА ГОТВЕНЕ И ПОЧИСТВАЙТЕ, ДОКАТО ПЛОТЪТ ОЩЕ Е ХЛАДЪК, ЗА ДА ПРЕДОТВРАТИТЕ ПОВРЕЖДАНЕ НА ПОВЪРХНОСТТА. АКО СЪКЛОКЕРАМИЧНИЯТ КОТЛОН НЕ СЕ ПОЧИСТВА ВЕДНАГА, ИМА РИСК ДА ОСТАВНАТ НАДРАСКВАНИЯ, КОИТО ДА НЕ ВЪЗМОЖНО ДА СЕ ПОЧИСТЯТ, СЛЕД КАТО СЕ ОХЛАДИ.

# Общи инструкции

## 2. МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

ВИЖТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ЗА ИНСТАЛАЦИЯ ЗА ПРАВИЛАТА ЗА БЕЗОПАСНОСТ ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ИЛИ ГАЗОВИТЕ УРЕДИ И ВЕНТИЛАЦИОННИ ФУНКЦИИ.

ВЪВ ВАШ ИНТЕРЕС И ЗА ВАША БЕЗОПАСНОСТ ЗАКОНЪТ ИЗИСКВА ИНСТАЛИРАНЕТО И ОБСЛУЖВАНЕТО НА ВСИЧКИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕДИ ДА СЕ ИЗВЪРШВА ОТ КВАЛИФИЦИРАН ПЕРСОНАЛ СЪГЛАСНО ДЕЙСТВИТЕЛНИ НАРЕДБИ.

НАШИТЕ ОДОБРЕНИ СЕРВИЗИ ГАРАНТИРАТ ДОБРА РАБОТА. ГАЗОВИТЕ ИЛИ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕДИ ВИНАГИ ТРЯБВА ДА СЕ СВЪРЗАВТ ОТ ХОРА С ПОДХОДЯЩИ Квалифицирани умения.

ПРЕДИ СВЪРЗВАНЕ НА УРЕДА КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА, ПРОВЕРЕТЕ ДАННИТЕ НА ТАБЛИЧКАТА СРЕЩУ ДАНИТЕ ЗА САМАТА МРЕЖА.

ИДЕНТИФИКАЦИОННАТА ПЛОЧКА, СЪДЪРЖАЩА ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ, СЕРИЙЕН НОМЕР И МАРКА, ИМЕ, Е НА ВИДИМО МЯСТО ПОД КОРПУСА.

НЕ МАХАЙТЕ ТАЗИ ПЛОЧКА НА КОРУСА ПО НИКАКВИ ПРИЧИНИ.

ПРЕДИ ДА ИЗВЪРШИТЕ РАБОТА ПО ИНСТАЛАЦИЯ/ПОДДРЪЖКА, УВЕРЕТЕ СЕ, ЧЕ УРЕДЪТ НЕ Е СВЪРЗЕН КЪМ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА.

ЩЕПСЕЛЪТ, КОИТО СВЪРЗВА ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ И КОЛОНА ТРЯБВА ДА СА ОТ СЪЩИЯ ТИП И ДА СЪОТВЕТСТВА НА ДЕЙСТВАЩИТЕ НАРЕДБИ.

КОМПЛЕКТЪТ ТРЯБВА ДА Е ДОСТЪПЕН СЛЕД ВГРАЖДАНЕ НА УРЕДА. НИКОГА НЕ ИЗКЛЮЧАВАЙТЕ ЩЕПСЕЛА, КАТО ДЪРПАТЕ КАБЕЛА.

АКО ЗАХРАНВАЩИЯТ КАБЕЛ Е ПОВРЕДЕН, НЕЗАБАВНО СЕ СВЪРЖЕТЕ С ТЕХНИЧЕСКАТА ПОДДРЪЖКА И ТЕ ЩЕ ГО ЗАМЕНЯТ.

ЗАДЪЛЖИТЕЛНО Е ВСИЧКО ЕЛЕКТРИЧЕСКО ОБОРУДВАНЕ ДА БЪДЕ ЗАМЕНЕНО СЪГЛАСНО МЕТОДИ, ПРЕДСТАВЕНИ В НАРЕДБИТЕ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.

ВЕДНАГА СЛЕД МОНТАЖА ИЗВЪРШЕТЕ КРАТЪК ТЕСТ ЗА ПРОВЕРКА, КАТО СЛЕДВАТЕ ИНСТРУКЦИИТЕ ПО-ДОЛУ. АКО УРЕДЪТ НЕ ФУНКЦИОНИРА, ИЗКЛЮЧЕТЕ ГО ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО ЗАХРАНВАНЕ И СЕ ОБВАЙТЕ В НАЙ-БЛИЗИЯ ЦЕНТЪР ЗА ТЕХНИЧЕСКА ПОДДРЪЖКА.

НИКОГА НЕ СЕ ОПИТАЙТЕ ДА РЕМОНТИРАТЕ УРЕДА.

ПО ВРЕМЕ НА ИЗПОЛЗВАНЕ УРЕДЪТ СТАВА МНОГО ГОРЕЩ. ВНИМАВАЙТЕ ДА НЕ ДОПИРАТЕ НАГРЕВАТЕЛНИТЕ ЕЛЕМЕНТИ.

ТОЗИ УРЕД НЕ МОЖЕ ДА СЕ ИЗПОЛЗВА ОТ ХОРА (ВКЛЮЧИТЕЛНО ДЕЦА) С НАМАЛЕН ФИЗИЧЕСКИ И ПСИХИЧЕН СПОСОБНОСТ ИЛИ ЛИПСВАЩ ОПИТ В ИЗПОЛЗВАНЕТО НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УРЕДИ, ОСВЕН АКО НЕ СА НАДЗОРЯВАНИ ИЛИ ПРЕДПАЗВАНЕ.



## Общи инструкции

GB-IE



НЕ ПОЗВОЛЯВАЙТЕ ДЕЦА ДА СЕ ПРИБЛИЗВАТ ДО УРЕДА, КОГАТО ТОЙ РАБОТИ ИЛИ ДА ИГРАТ С НЕГО ПО КОИТО ВРЕМЕ.



НЕ ПОСТАВЯЙТЕ МЕТАЛНИ ПРЕДМЕТИ (прибори за хранене ИЛИ ПРИБОРИ) В ПРОРЕЗИТЕ НА УРЕДА.



НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА. ПАРАТА МОЖЕ ДА ДОСТИГНЕ ДО ЕЛЕКТРОНИКАТА, ДА Я ПОВРЕДИ И ДА ПРЕДИЗВИКА КЪСО СЪДИНИЕ.



НЕ ПРОМЕНЯЙТЕ ТОЗИ УРЕД.



МАЗНИНИ И МАСЛО МОГАТ ДА СЕ ЗАПАЛЯТ, АКО ПРЕГРЕЯТ. АКО МАЗНИНАТА ИЛИ МАСЛОТО СЕ ЗАПАЛЯТ, НИКОГА НЕ ПОЛИВАЙТЕ С ВОДА. МАХНЕТЕ ТИГАНА И ИЗКЛУЧЕТЕ ЗОНАТА ЗА ГОТВЕНЕ.



АКО ЗАБЕЛЕЖИТЕ НАРАНЯВАНЕ ИЛИ ПУКНУТИНА НА ПОВЪРХНОСТТА НА СЪТЪЛКОКЕРАМИЧНИЯ ПЛОТ, ИЗКЛУЧЕТЕ УРЕДА И СЕ СВЪРЖЕТЕ С ОТОРИЗИРАН ЦЕНТЪР ЗА ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ.



НЕ ПРЪСКАЙТЕ УРЕДА ИЛИ В БЛИЗОСТ ДО НЕГО С ПРЕПАРАТ, ДОКАТО Е В РАБОТЕН РЕЖИМ.



НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПРОДУКТИ СЪС СПРЕЙ, ДОКАТО УРЕДЪТ Е ОЩЕ ГОРЕЩ.

ХОРАТА С ПЕЙСМЕЙКЪРИ ИЛИ ПОДОБНИ УСТРОЙСТВА ТРЯБВА ДА СЕ УВЕРЯТ, ЧЕ РАБОТАТА НА ТЕХНИТЕ



УСТРОЙСТВА НЯМА ДА СЕ ЗАСИЛИ (ПРОМЕНИ) ОТ ИНДУКЦИОННОТО ПОЛЕ, КОЕТО ИМА ЧЕСТОТИ В ПОРЯДЪК 20-50 КHZ, В СЪОТВЕТСТВИЕ С РАЗПОРЕДБИТЕ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОМАГНИТНАТА СЪВМЕСТИМОСТ, ЕЛЕКТРОМАГНИТНИЯТ ИНДУКЦИОНЕН ГОТВАРСКИ УРЕД СПАДА КЪМ ГРУПА 2 И КЛАС В.



Производителят не носи отговорност за щети на хора или вещи, причинени от неспазване на горните инструкции, от намеса в която и да е част от уреда или от използването на неоригинални резервни части.



### 3. ОТГОВОРНОСТ ЗА ОКОЛНАТА СРЕДА 3.1 Нашата

#### отговорност за околната среда



Съгласно Директиви 2002/95/ЕО, 2002/96/ЕО и 2003/108/ЕО относно намаляването на употребата на опасни вещества в електрически и електронни

уреди, както и за изхвърляне на боклук, символът за зачеркнат кош на уреда показва, че в края на полезния живот на продукта той трябва да се събира отделно от другите отпадъци. Следователно, в края на експлоатационния живот на продукта, потребителят трябва да го достави до съответните диференцирани центрове за събиране на електрически и електронни отпадъци или да го върне обратно на търговеца на дребно, когато закупува еквивалентен продукт, на базата „един за един“. Адекватното диференцирано събиране за последващо изпращане на изведения от експлоатация продукт за рециклиране, преработка и екологично съвместимо изхвърляне допринася за избягване на възможни отрицателни въздействия върху околната среда и здравето и насърчава рециклирането на съставните материали на уреда. Незаконното изхвърляне на продукта от страна на потребителя ще доведе до прилагане на административни санкции.

Продуктът не съдържа вещества в количества, достатъчни, за да се счита за опасен за здравето и околната среда, в съответствие с настоящите европейски директиви.

#### 3.2 Вашата отговорност за околната среда

Опаковката на нашия продукт е изработена от незамърсяващи материали, които следователно са съвместими с околната среда и могат да се рециклират. Моля, помогнете, като изхвърлите правилно опаковката. Можете да получите адресите на централите за събиране, рециклиране и изхвърляне от вашия търговец на дребно или от компетентните местни организации.



Не изхвърляйте опаковката или част от нея и не я оставяйте без надзор. Може да представлява опасност от задущаване за деца, особено найлоновите торбички.

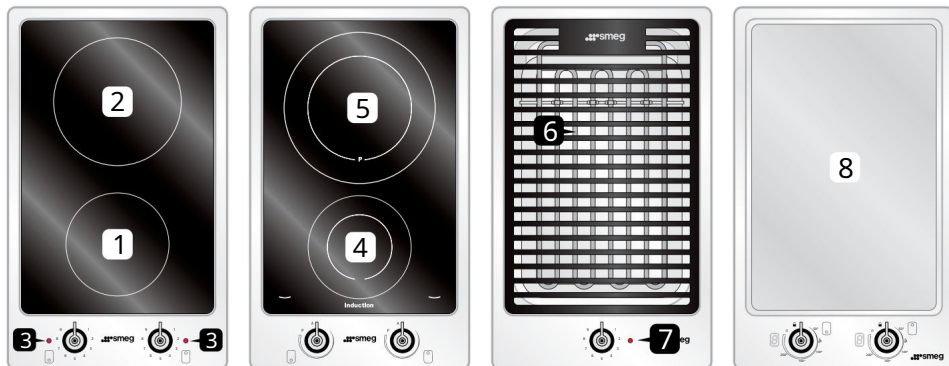
Вашият стар уред също трябва да бъде изхвърлен правилно.

Важно: предайте вашия уред на местната агенция, оторизирана за събиране на електрически уреди, които вече не се използват. Правилното изхвърляне позволява интелигентно възстановяване на ценни материали.

Преди да изхвърлите уреда си, важно е да премахнете вратите и да оставите рафтовете в същото положение, както за употреба, за да сте сигурни, че децата не могат случайно да останат в капан вътре по време на игра. Също така е необходимо да отрежете свързващия кабел към електрическата мрежа, като го премахнете заедно с щепсела.



## 4. ОПОЗНАЙТЕ ВАШИЯТ УРЕД



Малка стъклокерамична гореща зона



Голяма стъклокерамична гореща зона



Индикатор за остатъчна топлина



Малък индукционен котлон



Голям индукционен котлон



барбекю зона



ОСТАТЪЧНА ТОПЛИНА на барбекю, Термостатна светлина



Тепан яки зона



Преди да използвате електрическите чинии или барбекюто (ако е включено) за първи път, предварително ги загрейте до максималната температура, достатъчно дълго, за да изгорят производството на мазни остатъци, които могат да придадат лоша миризма на храната.



## 5. ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПЛОТА

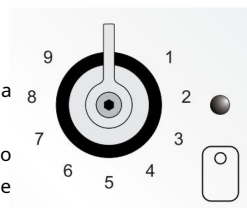
### 5.1 Стъклокерамичен плот

Уредът разполага с две зони за готвене с различни нива на мощност и диаметри.

Позициите са ясно обозначени с кръгове и топлината е концентрирана в рамките на начертаните диаметри НА котлона. Излъчващите зони се включват след няколко секунди и нивото им на топлина може да се регулира чрез завъртане на копчето на регулатора на мощността.



За да включите зоните за готвене, натиснете ИЛИ завъртете копчето до желаната настройка между 1 и 9. Регулирането става постепенно, за да могат да се използват всички междинни зони. Лампичките от страни на копчетата показват остатъчната топлина: светват, когато електрическите котлони надвишават 50°C и изгасват, когато температурата падне под това ниво. За почистване вижте параграф "6.2 Почистване на частите на плота за готвене".







## 5.1.1 Указания за готвене

Таблицата по-долу показва стойностите на мощността, които могат да бъдат зададени, с относителния тип храна наред. Настройките могат да варират в зависимост от количеството храна и личния вкус.

Позиция на копчето	Подходящ вид готвене - За разтопяване на масло, шоколад
1	или подобни продукти.
2-3	За да загреете храната, оставайте малки количества вода да заври и разбийте сосове с яйчен жълтък или масло.
4-5	За затопляне на твърда или течна храна, поддържайте водата да кипи, размразявайте дълбоко замразени храни, гответе омлети от 2 или 3 яйца, плодове и зеленчуци, различни процеси на готвене.
6	За задушаване на месо, риба и зеленчуци, задушаване на храна, приготвяне на конфитюри и др.
7-8	За печене на месо, риба, пържоли и черен дроб; за сотиране на месо, риба, яйца и др. За пържене на картофи и т.н. или бързо
9	кипене на водата.

За най-добри резултати от готвене и пестене на енергия използвайте само съдове, подходящи за електрическо готвене:

- Основата на СЪДОВЕТЕ трябва да е много дебела, идеално плоска и чиста и суха. Котлонът също трябва да е чист и сух. • Не използвайте чугунени тенджери или тенджери с груба основа, тъй като те могат да надраскат повърхността за готвене.

Диаметърът на основата на тенджерите трябва да е равен на диаметъра на кръга, очертаващ зоната за готвене. Ако не, ЩЕ СЕ ГЕНЕРИРА ЕНЕРГИЙНА ЗАГУБА



## 5.2 Индукционен котлон



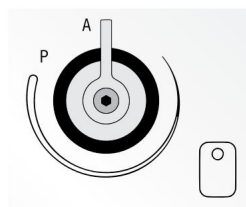
Метални предмети като сребърни прибори или капаци не трябва да се поставят върху повърхността на котлона, тъй като те могат да се нагорещат много.

### 5.2.1 Зони за готвене

Уредът разполага с две зони за готвене с различни нива на мощност и диаметри. Тяхната позиция е ясно обозначена с кръгове и топлината е ограничена до вътрешните диаметри, описани върху стъклото. Под всяка зона за готвене има намотка, наречена индуктор, която се захранва от електронна система и която създава променливо магнитно поле. Когато съдът е разположен в това магнитно поле, високочестотните токове се концентрират директно върху него, произвеждайки топлината, необходима за готвене на храната.

Символите до копчетата показват зоната за готвене, която контролират. За да включите зона, натиснете копчето и го завъртете до желаната позиция. Регулирането е непрекъснато, така че уредът функционира и когато е настроен на междинни стойности. За да изключите зона, поставете копчето на 0.

Двата дисплея до зоните за готвене показват мощността на готвене и специалните функции "Booster" и "Automatic heating".





## 5.2.2 Бустерна функция

Индукционният котлон има функция за усилване за бързо достигане на необходимата температура. Това е особено полезно за тигани, съдържащи вода. Бустерът генерира временна мощност, по-висока от номиналната мощност на самата зона за готвене.

Бустерът се активира чрез завъртане на копчето по посока на часовниковата стрелка до позиция P.



Символът на дисплея за избраната зона светва, за да покаже, че функцията за усилване е активна.

Бустерът остава активен за максимум 10 минути, след което се преключва се изключва. Дисплеят показва максималната мощност на готвене [9]. Символът ще мига в



продължение на 3 секунди, преди функцията за усилване да се изключи. Функцията за усилване също ще се изключи автоматично, когато температурата на плота надвиши зададената точка на вградения контролер на мощността. Ако копчето се върне в позиция P, докато функцията за усилване все още е активна, на дисплея ще се появи максималната стойност на мощността [9]. Функцията може да се изключи и чрез завъртане на копчето обратно на часовниковата стрелка до по-ниско ниво на мощност.



## 5.2.3 Автоматично управление на отоплението

Автоматичното управление на отоплението се използва за осигуряване на максимална мощност на зона за готвене за периода от време, приложим за избраната мощност. В края на този период от време автоматичното управление ще се изключи и на дисплея ще се появи избраната по-рано мощност.

За да активирате тази функция, завъртете копчето обратно на часовниковата стрелка до позиция A.



символът ще се появи на дисплея. Изберете необходимата мощност за готвене в рамките на следващите

10 секунди. След това време автоматичното управление на отоплението ще се включи



и символът ще се показва, докато функцията се изключи.

Когато автоматичното управление на отоплението се изключи, дисплеят ще покаже предварително избраната стойност на мощността.

Автоматичното управление на отоплението може да се изключи чрез завъртане на копчето на по-висока или по-ниска мощност или чрез активиране на функцията за усилване.



### 5.2.4 Настройки на работната мощност

По-долу е дадена таблица с максималната консумация на енергия на котлони.

Номер на зона		Диаметър на зоната	Консумирана мощност	
1	210 мм.	Нормална операция:	1850 W	
		С бустер функция	2500 W	
2	140 мм.	Нормална операция:	1400 W	
		С бустер функция	1800 W	



Преди да използвате котлона за първи път, предварително го загрейте до максимална температура достатъчно дълго, за да изгори всякакви производствени маслени остатъци, които биха могли да дадат храната неприятни миризми.


### 5.3 Готварски съдове

Уредите от този тип изискват специални съдове за готвене, за да могат да работят.

Всички съдове за готвене трябва да имат дъно от желязо или стомана/желязо, за да генерират магнитно поле, необходимо за неговото нагряване. Съдове, направени от следното, не са подходящи:

- стъклена чаша
- керамика:
- теракота
- стомана, алуминий или мед без магнитно дъно

За да видите дали тиганът е подходящ, доближете магнит до дъното: ако е такъв и привлече магнита, тиганът е подходящ за индукционно готвене. Ако **не** имате магнит, можете да поставите малко количество вода в съда, да го поставите върху **зона** за готвене

и стартирайте котлона. Ако вместо символа за мощност се появи символът , това означава, че тиганът не е подходящ или не е поставен правилно. Тиганите, използвани за готвене, трябва да имат минимален диаметър, за да се гарантира правилното готвене и функциониране.

По-долу е дадена таблица с минималните диаметри за тигани според готварската зона.



## ЗОНА ЗА ГОТВЕНЕ НА КОТОНА

4 Малка индукционна зона

5 Голяма индукционна зона

Ø мин. (в см)

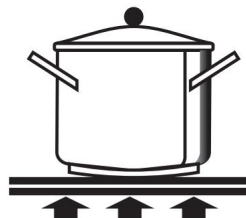
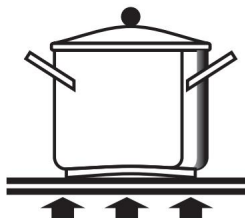
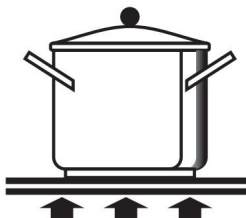
9

14

Може да се използват и тигани, които са по-големи от зоните за готвене, но трябва да се внимава дъното на съда да не влиза в контакт с други зони за готвене и винаги да е центрирано по периметъра на зоната за готвене.



Уверете се, че използвате само съдове, предназначени за индукционно готвене, с дебело и напълно плоско дъно или, ако не са налични, съдове без извито дъно (вдлъбнато или изпъкнало).






### 5.3.1 Откриване на панорама

Всяка зона за готвене има детектор за съдове за готвене, който започва готвенето само ако на котлона има добре позициониран съд с подходящи характеристики.

Ако съдът не е добре позициониран или не е изработен от правилния материал и все пак се опитва да активира котлона, след няколко секунди от котлоните

активиране, символът  ще се появи на дисплея.



### 5.3.2 Остатъчна топлина

Всяка зона за готвене е оборудвана с устройство за предупреждение за остатъчна топлина. След всякакви зона е изключена, на дисплея може да се появи мигане. Това предупреждава, че въпросната зона за готвене все още е много гореща. Готвенето може да бъде рестартирано, докато

 мига.



### 5.3.3 Блокиране на управлението на плота за готвене

Когато не се използват, контролите на плота могат да бъдат заключени от случайно включване от деца.

При изключени котлони завъртете двата копчета до символ А и ги задръжте там

за около 2 секунди, докато символите се появят на дисплея на захранването.

След това освободете копчетата.


Функцията може да се активира чрез завъртане на само едно копче до символ А и задръжане там за поне 5 секунди.

За да го отключите, повторете същата операция: Дисплеите на котлоните ще показват 0, което показва, че заключването на котлоните е деактивирано.



### 5.3.4 Съобщение за грешка

Функциите на всички контроли се наблюдават. Ако възникне грешка за едно от копчетата, незасегнатите зони ще продължат нормалната си работа. Зоната за готвене, засегната от грешката, ще се изключи автоматично и символът

 ще се появи на дисплея.



### 5.3.5 Термична защита на платката

Уредът е снабден с устройство, което постоянно измерва температурата на електронната платка.

Ако температурата надвиши определени стойности, устройството ще активира определени функции, за да намали температурата и да позволи на стъклокерамичния плот да продължи да работи правилно.

По-долу е дадена таблица с операциите, които се активират автоматично и относителната начална температура:

Операция	Активираща температура
Вентилаторът се включва при ниска скорост	50°C
Вентилаторът се включва с висока скорост	60°C
Вентилаторът се връща на ниска скорост	55°C
Вентилаторът се изключва	45°C
Работната мощност е намалена от бустер на 9	76°C
Намаляване на мощността на точка за всяко готвене зона	85°C
Изключване на всички зони за готвене	90°C
Включване на зоните за готвене отново при намалена мощност	85°C
Нормална работа на всички зони за готвене	80°C

Всяка намеса от този тип ще бъде идентифицирана на плота за готвене с мигаща светлина на дисплея за мощност.

### 5.3.6 Термична защита на стъклокерамичния плот

Всяка зона за готвене има устройство, което постоянно измерва температурата.

Ако температурата надвиши определени стойности, устройството ще активира определени функции, за да намали температурата и да позволи на стъклокерамичния плот да продължи да работи правилно.

По-долу е дадена таблица с операциите, които се активират автоматично и относителната начална температура:



Операция	Активираща температура
Работната мощност е намалена от мощност на 9	250°C
Намаляване на мощността на точка	280°C
Изключване на зоната за готвене	300°C
Връщане на мощността до зададената стойност	250°C

Всяка намеса от този тип ще бъде идентифицирана на плота за готвене с мигаща светлина на дисплея за мощност.



### 5.3.7 Функция за затопляне

Целта на функцията за поддържане на топлината е да регулира температурата на дъното на съдовете за готвене до приблизително 70 . Това позволява да се поддържа топла храна на идеалното ниво на мощност, както и да се нагрява бавно. Максималната продължителност на функцията за поддържане на топлината е ограничена до 2 часа.

Функцията за поддържане на топлина е между [0] и [1] и се обозначава със символа върху зоните за готвене.



## 5.4 барбекю

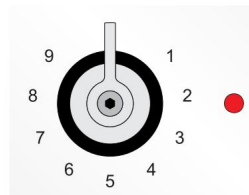
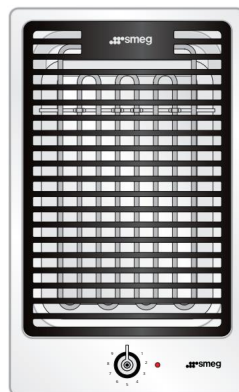
Мощността на плочата за барбекю се регулира чрез натискане на копчето за управление и поставяне на желаната настройка между 1 и 9.

Регулирането става постепенно, за да могат да се използват всички междинни зони.

Индикаторът светва, за да покаже, че плочата се нагрява. Когато тази лампичка изгасне, предварително зададеното ниво на мощност е достигнато.

Когато лампичката мига редовно, това означава, че мощността на котлона се поддържа на зададеното ниво.

За да премахнете стойката за почистване, вижте параграф „6.3 Почистване на барбекюто“







Можете да използвате решетката за печене на скара, готвене на гратен или като барбекю.

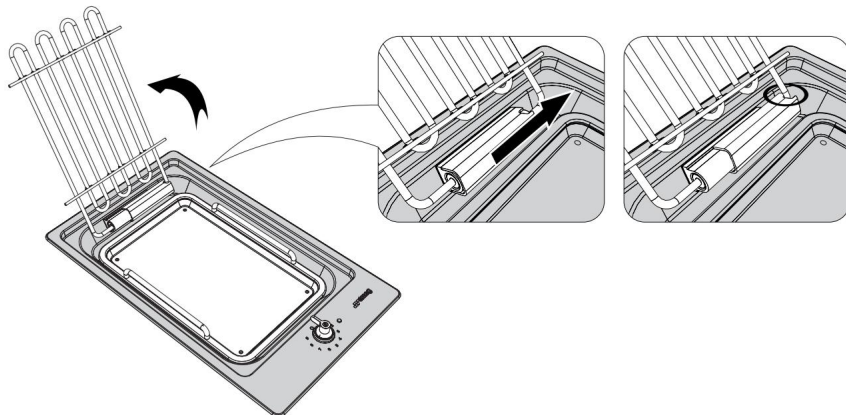
В тавата под съпротивлението можете да поставите:

- вода за улавяне на мазнината и всяка мазнина, която капе от готвенето (не слагайте повече от литър и половина вода в тавата),
- слой лава, който се задържа топлината за по-дълго и следователно се подобрява

времето за готвене и качеството.

И в двата случая не надвишавайте ръба на тавата.

Преди да излеете водата в тавата или да поставите скалата от лава, блокирайте съпротивлението, както е показано на фигурата.



## ВНИМАНИЕ!



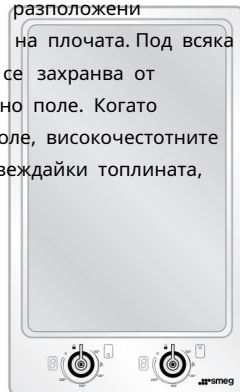
- ако съпротивлението при накланяне е повишено, то трябва да бъде блокирано с подходящо плъзгащо устройство.
- Преди да вдигнете съпротивлението, уверете се, че е хладно. Опасност от изгаряния!
- Когато съпротивлението е повишено, внимавайте да не активирате устройството за управление.

Опасност от изгаряния!

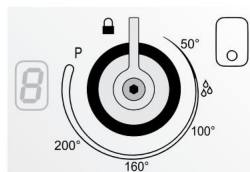


## 5.5 Тепан яки котлон

Този котлон позволява храната да се готви или затопля директно върху чинията, със или без олио. Този вид готвене използва температури, които никога не надвишават точките на дим на храната (т.е. температурите, при които храната започва да гори) и много бързо време за готвене. Уредът има две зони за готвене с еднакви нива на мощност и диаметри. Те са разположени приблизително в предната половина и задната половина на плочата. Под всяка зона за готвене има намотка, наречена индуктор, която се захранва от електронна система и която създава променливо магнитно поле. Когато плочата тепан яки е позиционирана в това магнитно поле, високочестотните токове се концентрират директно върху чинията, произвеждайки топлината, необходима за затопляне и готвене на храната.

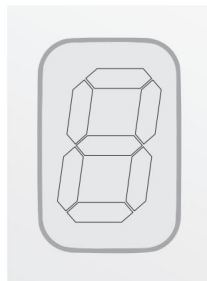


Символът до копчетата показва зоната за готвене, която управляват. За да включите зона, завъртете копчето в желаната позиция. Регулирането е непрекъснато, така че уредът функционира и когато е настроен на междинни стойности. За да изключите зона, нулирайте копчето на 0.



## 5.6 Дисплей

Двата дисплея от страни на копчетата предоставят информация за нивата на мощност, нагряване и охлаждане на плочата, както и специалната функция "Booster". Дисплеите показват температурните нива от 1 до 9. Съответствието между температурното ниво и номиналната стойност е посочено в таблицата със стойности в параграф "5.8 Работни температури".

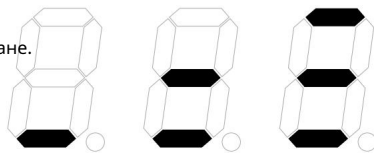




## 5.6.1 Отопление

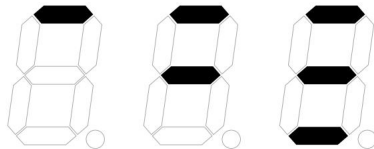
Задаване на копчето на по-висока стойност от първоначалната стойност започва фазата на нагриване.

Докато зоната за готвене се нагрива, дисплеят се редува между съседните символи и тъмнината (приблизително всяка секунда).



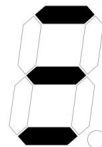
## 5.6.2 Охлаждане

Регулирането на копчето на настройка, която е по-ниска от първоначалната, ще започне етапа на охлаждане. Докато зоната за готвене се охлажда, дисплеят се редува между съседните символи и тъмнината (приблизително всяка секунда).




## 5.6.3 Достигане на температурата

Когато зоната за готвене достигне зададената температура, съседният символ се показва непрекъснато за около 5 секунди.



## 5.6.4 Редуване на показване на символи

Докато нивото на температурата се регулира и за около 5 секунди след последната настройка, дисплеят показва избраното ниво (от 1 до 9). След това, в зависимост от това дали плочата трябва да се нагрива или охлажда, се показват последователностите на символите за зоново нагриване или охлаждане. След достигане на температурата,

символът  се появява за около 5 секунди, след което нивото на температурата е

Показва.



### 5.6.5 Бустерна функция


Индукционният котлон има функция за усилване за бързо достигане на температури. Това се препоръчва за тенджери и тигани, съдържащи вода. Този усилвател временно увеличава мощността, като по този начин надвишава и номиналната мощност на зона.

Бустерът се активира чрез завъртане на копчето по посока на часовниковата стрелка до позиция P. Символът



се появява на дисплея на съответната зона за готвене, когато бустерът е включен.

Бустерът остава активен до 10 минути и след това се изключва. Дисплеят показва максималната стойност на готвене [9]. През последните 3 секунди на

функцията за усилване, символът мига,  да покаже, че е на път да се изключи.


Функцията за усилване също ще се изключи автоматично, ако плотът стане прекалено горещ или вграденят контрол на мощността се задейства.


Ако копчето се завърти отново в позиция P, докато бустерът вече е включен, дисплеят показва максималната стойност на мощността [9].

Функцията може да бъде изключена чрез завъртане на копчето обратно на часовниковата стрелка до по-ниско ниво на мощност.



### 5.6.6 Остатъчна топлина

Всяка зона за готвене е оборудвана с устройство за предупреждение за остатъчна топлина. След всякакви зона е изключена, на дисплея може да  появи мигане. Това предупреждава, че

въпросната зона за готвене все още е много гореща. Готвенето може да бъде възобновено,  докато мига.



### 5.6.7 Блокировката за управление на плота

Когато не се използват, контролите на плота могат да бъдат заключени, за да се предотврати случайно включване на деца.



При изключени котлони завъртете и задръжте двата копчета до символа



за

около 2 секунди до символа за захранване



се появява на дисплеите. Тогава освободете копчетата.

Функцията може да се активира и чрез завъртане и задръжане на едно копче до символа



за поне 5 секунди.

За да го отключите, повторете същата операция: на дисплеите на котлона ще се покаже 0, което ще показва, че заключването на котлона е деактивирано.



### 5.7 Използване на мазнини и олио

Когато използвате мазнина и олио при готвене, е много важно да готвите правилно температури. Мазнините и олиото ще запазят свойствата си непокътнати, когато се използват в правилна температура. Ако температурата е твърде висока, мазнините и олиото започват да пушат (точка на дим) и след това изгаря.

Мазнини - олио	Максимум температура (°C)	Точка на дим (°C)
Масло	130	150
свинско мас	170	200
Телешка мазнина	180	210
Зехтин	180	200
Слънчогледово олио	200	220
Фъстъчено масло	200	235

### 5.8 Работни температури

Таблицата по-долу показва температурите, съответстващи на нагряване на всяка плоча ниво

позиция	Температура (°C)
0	-
1	50
2	80
3	100
4	130
5	160
6	180
7	200
8	220
9	230



Температурите са ориентировъчни; реалната стойност може да се различава от посочената от  $\pm 10^\circ$ .



Данните в таблицата са ориентировъчни и се отнасят за предварително загреят уред. Стойностите могат да варират в зависимост от вида и количеството храна. Поставете храната върху чинията само след като приключи предварителното нагряване.



### 5.8.1 Термична защита Терпан Yaki

Всяка зона за готвене има устройство, което постоянно измерва температурата. Ако температурата надвишава определени стойности, устройството ще активира определени функции за понижаване на температурата и позволяване на плочата тепан яки да продължи работят правилно. По-долу е дадена таблица с операциите, които са активирани автоматично и относителната начална температура:

Операция	Активиране температура
Работната мощност е намалена от мощност на 9	250°C
Намаляване на мощността с една точка	280°C
Изключване на зоната за готвене	300°C
Връщане на мощността до зададената стойност	250°C

Всяка интервенция от този тип ще бъде обозначена на плота за готвене с а мигаща светлина на храняващите дисплеи.

### 5.8.2 Термична защита на платката

Уредът е оборудван с устройство, което постоянно измерва температура на електронната платка. Ако температурата надвиши определено стойности, устройството ще активира определени функции за понижаване на температурата и позволете на чинията тепан яки да продължи да работи правилно. По-долу е дадена таблица с операции, които се активират автоматично и относителната начална температура:

Операция	Активиране температура
Вентилаторът се включва при ниска скорост	50°C
Вентилаторът се включва с висока скорост	60°C
Вентилаторът се връща на ниска скорост	55°C
Вентилаторът се изключва	45°C
Работната мощност е намалена от бустер на 9	76°C
Намаляване на мощността с една точка за всяко готвене зона	85°C
Изключване на всички зони за готвене	90°C
Включване на зоните за готвене отново при намалена мощност	85°C
Нормална работа на всички зони за готвене	80°C

Всяка интервенция от този тип ще бъде обозначена на плота за готвене с а мигаща светлина на храняващите дисплеи.

# Инструкции за потребителя

## 5.9 Предпазни мерки при използване на чинията terran yaki

Котлонът не е предназначен за готвене на храни в тигани или други съдове.

Въпреки че стоманената повърхност за готвене е много здрава и гладка, *следи* от износване могат да се появят с течение на времето и при нормална употреба. Това обаче няма да повлияе на работата на плочата. *Леко* пожълтяване на стоманената повърхност е напълно нормално.

Не използвайте ножове, за да режете храна върху повърхността за готвене, за да не я надраскате. Не използвайте остри прибори за хранене, за да обърнете храната. Тези предпазни мерки помагат да се предотврати появата на драскотини или вдлъбнатини върху плочата терпан яки.



## 6. ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА



Преди да извършите каквито и да е операции, изискващи достъп до захранвани части, изключете захранването на уреда



**НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПАРА ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА УРЕДА.**

### 6.1 Почистване на неръждаема стомана



За да се поддържа неръждаемата стомана в добро състояние, тя трябва да се почиства редовно след употреба. Първо го оставете да изстине.

#### 6.1.1 Обикновено ежедневно почистване

За да почистите и запазите повърхностите от неръждаема стомана, използвайте само специфични продукти, които не съдържат абразиви или киселини на основата на хлор.

Начин на употреба: изсипете продукта върху влажна кърпа и избършете повърхността, изплакнете обилно и подсушете с мека кърпа или дива коза.

#### 6.1.2 Петна или остатъци от храна

Не използвайте метални гъби или остри стъргалки, тъй като те ще повредят повърхността.

Използвайте обикновени неабразивни продукти за стомана, с помощта на дървени или пластмасови прибори, ако е необходимо.

Изплакнете обилно и подсушете с мека кърпа или дива кожа.



### 6.2 Почистване на частите на плота за готвене



Стъклокерамичният плот трябва да се почиства редовно, за предпочитане след всяка употреба, след като предупредителните лампи за остатъчна топлина изгаснат.

Зацапванията от тиганите на алуминиева основа могат лесно да се почистят с кърпа, навлажнена в оцет. Отстранете всички загорели остатъци след готвене; изплакнете с вода и подсушете обилно с чиста кърпа.



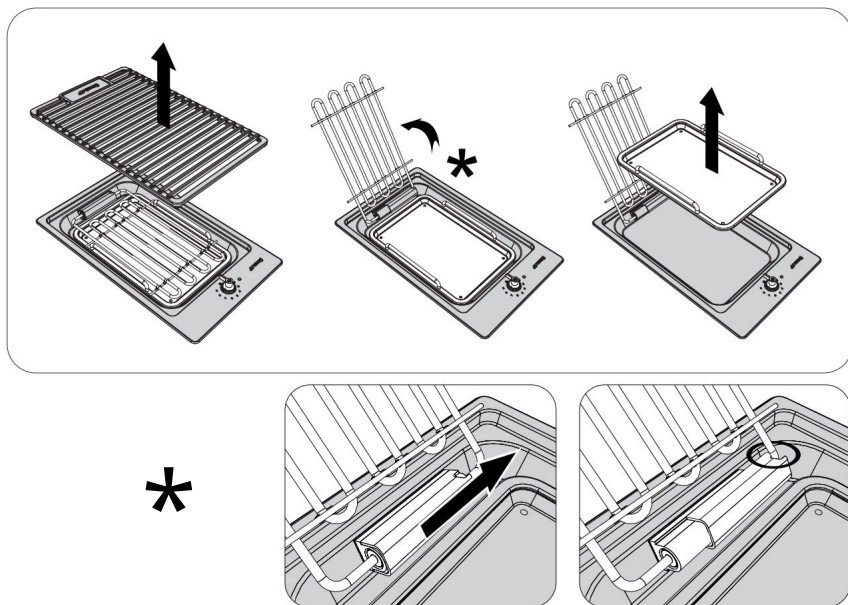


Никога не използвайте струя пара за почистване на уреда.

## 6.3 Почистване на барбекюто

Извадете стойката от корпуса, след като я оставите да изстине. Почистете го със стандартен препарат за миене и мека гъба. За да премахнете тавата под съпротивлението за барбекю:

- 1 Извадете стойката, както е описано.
- 2 Повдигнете съпротивлението и го блокирайте, като плъзнете фиксатора надясно (както е показано на фигура).
- 3 Извадете мивката с помощта на двете дръжки и почистете със специално почистване продукти за неръждаема стомана и мека гъба.



### ВНИМАНИЕ:

• Преди да вдигнете съпротивлението, уверете се, че е хладно. Опасност от изгаряния! • Когато съпротивлението е повишено, внимавайте да не активирате устройството за управление.

Опасност от изгаряния!

## 6.4 Почистване на чинията тепан яки



Уредът трябва да се почиства след всяка употреба; в противен случай остатъците от храна, оставени да изсъхнат на котлона, могат да бъдат много трудни за отстраняване.

Не почиствайте уреда, докато е още горещ; изчакайте да изстине поне 15 минути.

За да улесните почистването, препоръчваме да използвате кубчета лед с малко препарат за миене.

Почистете остатъците, след като го оставите да оемкне за до 1 час.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Не изливайте вода върху горещия уред, тъй като водните пари и кипящи пръски могат да причинят нараняване.

По повърхността за готвене могат да се появят белезникави петна, в зависимост от вида на пригответената храна. Тези петна могат да бъдат отстранени с лимонен сок, оцет или нежен препарат за отстраняване на котлен камък. Никога не използвайте почистващи препарати, които съдържат абразиви или киселини на основата на хлор. Използвайте обикновени неабразивни продукти за стомана, с помощта на дървени или пластмасови прибори, ако е необходимо.

След това избършете с влажна кърпа.

Почистете ръба на уреда с влажна кърпа или гъба и препарат за миене.

Изушете всичко добре, след като е чисто.



След ръчно почистване и преди повторното използване на плочата се погрижете да премахнете напълно всички остатъци от препарат.

#### 6.4.1 Подпомогнато почистване

Тепан яки чинията има и допълнителна функция за почистване. Включете

уред, като завъртите двата копчета към функцията за подпомагане на почистването

повърхността с влажна кърпа.



. Чисти

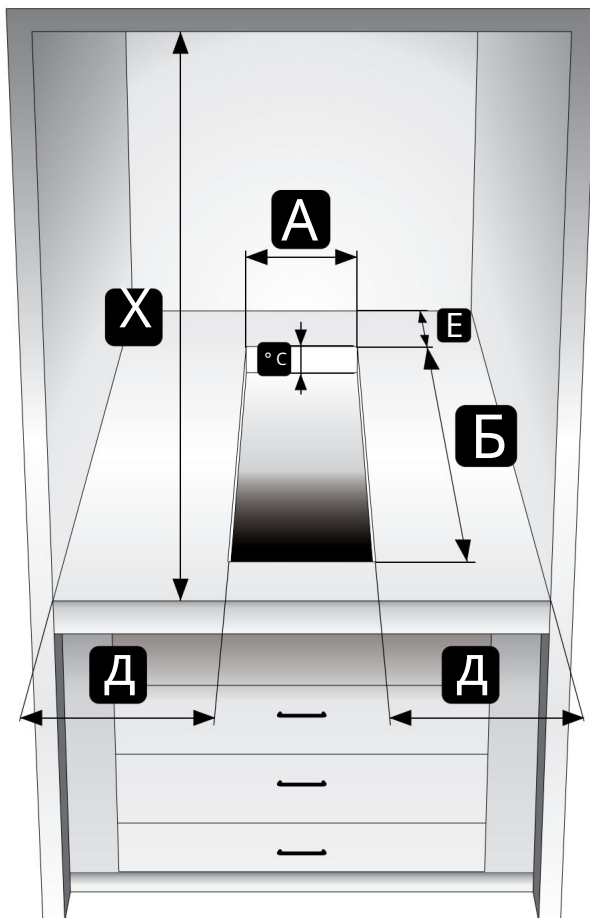


## 7. Позициониране ВЪРХУ ПЛОТА



). Следната операция изисква строителни и/или дърводелски работи и е задължително да се извършва от компетентен човек. Монтажът може да се извърши върху различни материали като зидария, метал, масивно дърво или пластмасово ламинирано дърво, стига да са топлоустойчиви (Т 90°C).

## 7.1 Размери за вграждане



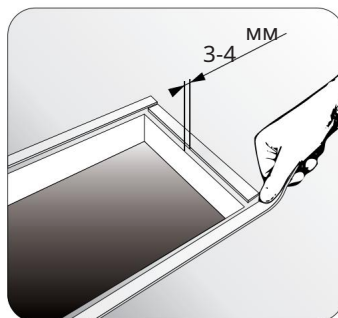
РАЗСТОЯНИЯ А	Б	°C	Д	Е	Х
МИНИМУМ 292 мм.	494 мм.	20 мм.	110 мм.	50 мм.	750 мм.
МАКСИМУМ 292 мм.	494 мм.	70 мм.	-	-	-



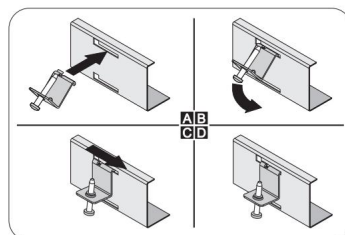
## 7.2 Закрепване към носещата конструкция

Внимателно поставете предоставеното изолационно уплътнение върху външния ръб на отвора на горния плот, както е показано на фигурата отстрани. Опитайте се да го накарате да залепне за цялата повърхност, като приложите лек натиск с ръка.

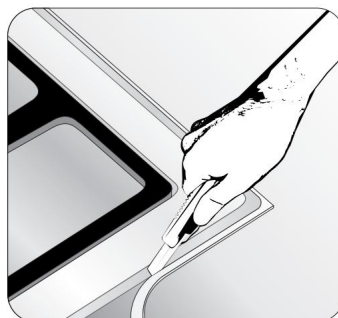
Уплътнението трябва да се постави на разстояние 3-4 мм от ръба на отвора в горната част.



Извършете тази операция, като подпрете плота върху изолиращото уплътнение и използвате винтове и затягащи скоби, за да фиксирате плота към носещата конструкция, за да получите пълната плоскост.

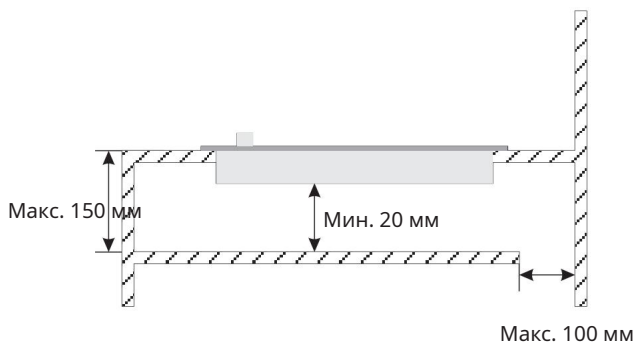


Внимателно отрежете излишъка от ръба отвъд уплътнението.





Предпазни мерки: температурата на вътрешната повърхност на плота може да надвиши 125° C. За да се избегнат всякакви опасни ситуации, достъпът до долната страна на плота трябва да бъде ограничен. Вижте инструкциите за монтаж.



**ВАЖНО:** ако уредът е монтиран на модул, уверете се, че е монтиран с разделителен рафт, както е показано на фигурата. Въпреки това, ако уредът е над фурна, монтирана под плота, няма нужда да инсталирате разделителен рафт. Ако се монтира отгоре на фурна, последната трябва да бъде оборудвана с вентилатор за охлаждане.



### 7.3 Електрическо свързване



Уверете се, че напрежението и капацитетът на електропровода отговарят на данните, показани на табелата, разположена под корпуса. Не премахвайте тази плоча за никакви причини.



Щепселът в края на захранващия кабел и контактът трябва да са от един и същи тип и да отговарят на приложимото законодателство за електрически инсталации.

Уверете се, че захранващият тръбопровод е подходящо заземен.



Монтирайте електропровода с многополюсен прекъсвач с междина на отваряне на контакта, равна или по-голяма от 3 mm, на лесно достъпно място близо до плота.

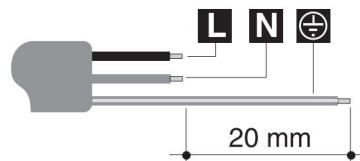


Избягвайте използването на адаптери и шунтове.




Ако захранващият кабел се смени, напречното сечение на проводниците в новия кабел трябва да бъде не по-малко от 1,5 mm<sup>2</sup> (3 x 0,1,5 кабел), като се има предвид, че краят за свързване към уреда трябва да има заземяващ проводник (жълт/зелен), който е с поне 20 mm по-дълъг. Използвайте само H05V2V2-F или подобен

съпротивителен кабел до максимална температура от 90°C. Подмяната му трябва да се извърши от специализиран техник, който трябва да извърши мрежовата връзка по схемата по-долу.



L = кафяво

N = синьо

 = жълто/зелено



Производителят не носи отговорност за щети на хора или вещи, причинени от неспазване на горните указания или от намеса в която и да е част от уреда.