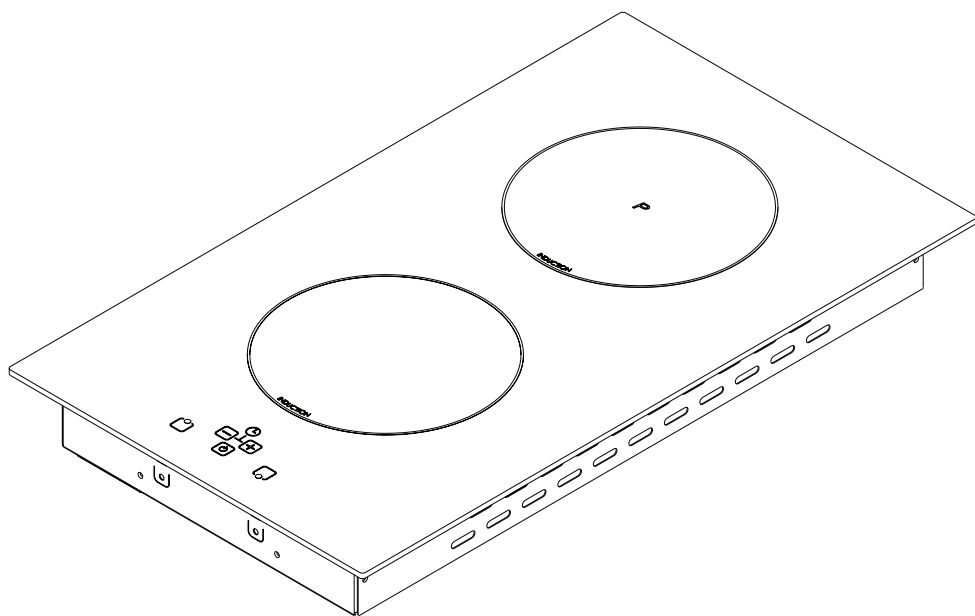


INDUCTION HOB



H10-20-260-054

Instruction Manual **GB**
Руководство по эксплуатации **RU**

Dear Customer,

Thank you very much for your preference for Simfer products. Our objective is to ensure that you enjoy this product, manufactured environmentally-friendly with a total sense of quality in a precise working environment at our modern facilities, most efficiently.

We recommend you to read the instruction manual carefully and keep it handy before you use this Simfer induction hob so that it maintains its quality just like the first day you bought it and serves you most efficiently.

NOTE:

This Instruction Manual has been prepared for a variety of models. Some of the features specified in the Manual may not exist in your device. These features are marked with an asterisk (*).

Our devices are designed for domestic use. They are not for commercial use.

“PLEASE READ THE INSTRUCTIONS BEFORE YOU INSTALL OR USE THIS DEVICE.”

This product has been manufactured in an environmentally-friendly and modern plant without harming the nature.

“Conforms with the WEEE Regulations”

CONTENTS

| | |
|---|----|
| IMPORTANT WARNINGS..... | 4 |
| INDUCTION HOB OVERVIEW..... | 7 |
| Technical Features | |
| Wick-Seal Application | |
| Assembly Diagram of the Hob | |
| TOUCHSCREEN CONTROL PANEL..... | 10 |
| EXAMPLES OF THE COOKING PRACTICES..... | 22 |
| CLEANING AND MAINTENANCE OF THE HOB..... | 22 |
| CONNECTING THE HOB TO THE MAINS SUPPLY..... | 23 |
| ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL AND PACKAGE INFORMATION..... | 24 |

IMPORTANT WARNINGS

- 1.WARNING:**Before touching the connection terminals, all supply circuit should be disconnected.
- 2.WARNING:**Any inadvertent cooking made with fats and oils can be dangerous and cause fire.
- 3.WARNING:**Risk of fire; do not store the food materials on the cooking surface.
- 4.WARNING:**If the surface is cracked, unplug the device to prevent any risk of electric shock.
- 5.WARNING:**During usage the reachable sections can be hot. Keep the small children away.
- 6.WARNING:**The appliance and its reachable sections become hot during usage.
- 7.**The setting conditions of this appliance is indicated on the label. (Or data tag)
- 8.**This appliance is not connected to a combustion product discharge system.This appliance shall be connected and installed as per the applicable installation legislation. Consider the requirements related with ventilation.
- 9.**Using a gas hob will release humidity and combustion products in the room where it resides. Especially during when the appliance in use, ensure that the kitchen is well ventilated and retain the natural ventilation holes or install a mechanical ventilation system. (Hood on top of the oven) Sustained usage of the appliance may require additional ventilation. For example opening a window or if available, increasing the ventilation level of a mechanical ventilation system.

10. The reachable sections can become hot when the grill is used. Keep the small children away.

11. WARNING: The appliance is intended for cooking only. It must not be used for other purposes like room heating.

12. “This appliance should be installed as per regulations and in well-ventilated location only. Read the instructions before installing or operating the appliance.”

13. “Before placing the appliance check the local conditions (gas type and gas pressure) and ensure that the settings of the appliance is appropriate.”

14. “These instructions are applicable for countries of which symbols are indicated on the appliance. If the country symbol is not available on the appliance, in order to adapt the appliance to the conditions of such country, the technical instructions should be read.”

15. “Do not operate the system for more that 15 seconds. If the burner does not ignite at the end of 15 seconds stop the operation of the system and open the section door and/or wait for at least 1 minute before igniting the burner.

16. Do not use steam cleaners to clean the appliance.

17. Before opening the oven door clean the remnants on it. Before closing the oven door, let it cool.

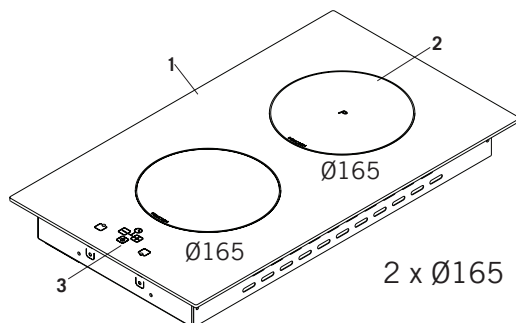
18. NEVER try to extinguish a fire with water, first disconnect the mains supply and then using, for example a lid or blanket, cover the fire.

19. Unless continuous supervision is provided, the children of age 8 or below should be kept away.

20. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

INDUCTION HOB OVERVIEW

- 1- Surface of the Induction Hob
- 2- Induction Heater
- 3- Touchscreen Control Panel



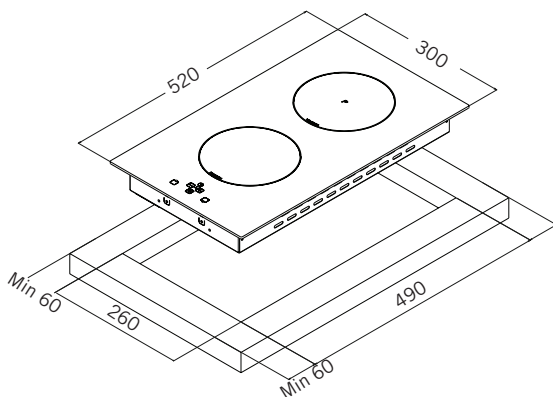
$2 \times \varnothing 165$,Induction Heaters and the Touchscreen Control Panel

PLACING THE HOB TO KITCHEN COUNTERTOP

Place the hob onto a countertop that is resistant to 90°C at least.

There mustn't be an open-top drawer below the device. In the event that there is a cupboard under the device, put a horizontal plate at 175 mm (at least) from the countertop level.

This part between the plate and the device must always be kept empty



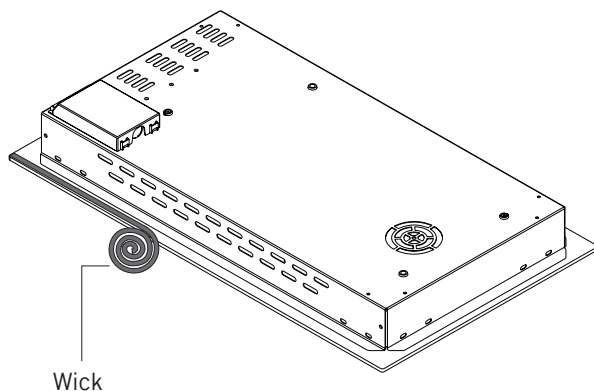
TECHNICAL SPECIFICATIONS OF THE DEVICE

| Dimensions | Unit | Measurement |
|---------------------------------|------|-------------|
| Height-Width-Depth | mm | 75x300x520 |
| Kitchen counter cutting measure | mm | 260x490 |
| Hob Specifications | Unit | Rate |
| Ø160mm Heater Zone | KW | 1,4 |
| Ø160mm Heater Zone P | KW | 1,4/2 |
| Other Specifications | Unit | Rate |
| Total Power Consumption | KW | 3,4 |
| Voltage | V | 220-240 |
| Package Dimensions | mm | 145x345x565 |
| Net Weight | Kg | 5 |
| Gross Weight | Kg | 5.720 |

WICK-SEAL APPLICATION TO UNDERSIDE OF THE DEVICE

Wick seal should be applied under the device in order to prevent materials (such as water and oil that can boil over) to go under the device in case of a spill-over while cooking or heating procedure.

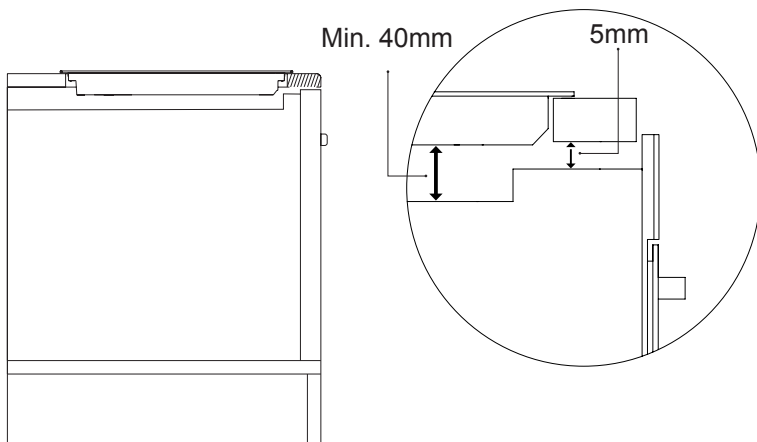
Push gently to put the device into its place on the countertop.



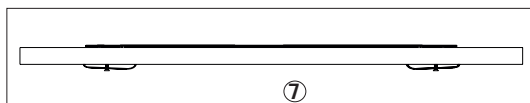
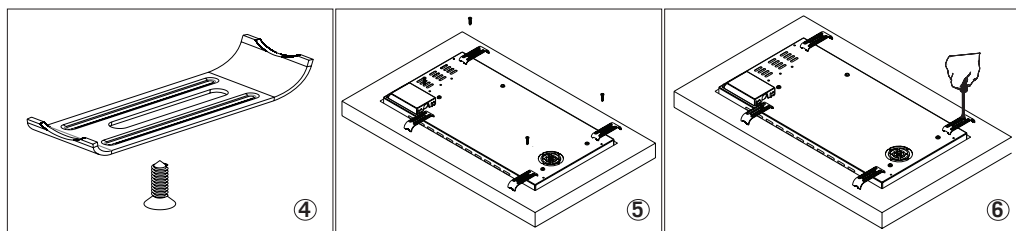
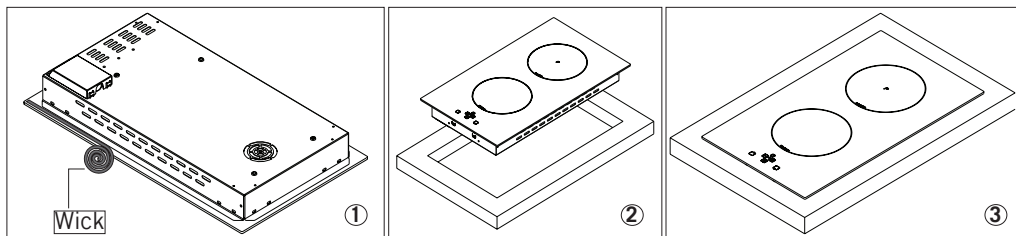
If there is a built-in oven under the hob, arrange the relevant cupboard as shown in the figure below in order to allow ventilation.

Leave a space of minimum 5 mm under the countertop at the front.

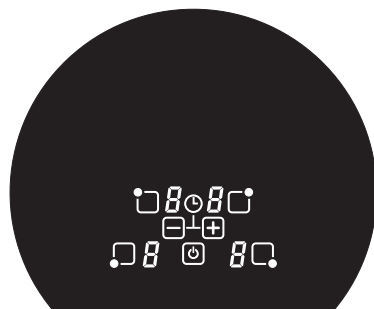
PLACING THE DEVICE WORKTOP



ASSEMBLY DIAGRAM OF THE HOB



TOUCH-SCREEN CONTROL PANEL



Touch-screen Control Panel

Slider Functionality

New sensor with a slider technology enables you to adjust cooking (1-9) and timer (1-99) levels by touching and sliding your finger on the specified area. While sliding right increases the relevant value, sliding left decreases such value.

In addition to that, you can select a value directly touching on the slider area.

Touch-screen Control ON/OFF

When you connect the device to the mains, it will be ready to operate within a second. During resetting, all indicators and LED lights are on for 1 second. All indicators and LED lights will be off again after 1 second. Now, you can press “ON/OFF” button to turn on the device. “O” is shown on the indicators. Hot cooking surfaces will be shown with [H] and potential optical warnings with [O] and in alternation with the simultaneous indicator point. Indicator points on the cooking surface flash (one flash per second / 0.5 second on and 0.5 second off).

The electronics will remain active for 20 seconds. If there is no cooking level or selected timer at this time interval, the electronics will automatically pass on to the “Turned-Off Mode” with a signal sound.

The device can only be turned on by pressing the power button with only one selection. In case another button is pressed (parallel with it or the

power button) the control unit will not be turned on.

Since all cooking surface indicators will be “LOCKED” in case the “Child Lock Function” is activated during “POWER ON”, they will show the sign “L”. The potential optical warnings for hot cooking surfaces will be shown in alternation with [L] (H-ON= 0.5 sec.; L-ON = 1.5 sec.).

The Touch-screen control may be turned off if desired by pressing the “ON/OFF” button of the control unit when the device is in ON mode. This can also be applied for locked control units (active child lock). The “ON/OFF” button always operates with the “POWER OFF” function in the first order of priority.

The response time for turning on the control unit is 1 to 1.3 seconds while it is 0.5 to 0.8 seconds for turning it off.

Automatic Turn-Off

If the cooking surface is not activated or the button for selecting the function is not pressed, the device will pass on to “OFF” mode from “ON” mode after 20 seconds.

When a cooking surface (with cooking level “0”) is selected, the automatic power turn-off time will consist of 10 seconds to undo the selection and 10 seconds to turn the power off.

Cooking Surface ON/OFF

When the device is turned on, a cooking surface can be selected by touching the relevant indicator (Selection Sensors). The relevant indicator transforms into a fixed point and if this is a hot cooking surface, it becomes “O” instead of “H”. The point is shown to end in all other cooking surfaces.

After that a cooking level can be adjusted by using the slider zone. Thus the relevant cooking surface will be turned on. The ending points will be “9” on the right-hand side and “0” on the left-hand side.

Turning off a Single Cooking Surface:

A single cooking surface may be turned off by selecting the relevant cooking surface and adjusting the cooking level to [0]. In case of an optical warning for hot cooking surfaces [H] the indicator point will be shown

in concurrent alternation with [O].

After the device is turned off, the indicator will remain black and [H] will be shown as an optical warning for the hot cooking surface.

Turning off all Cooking Surfaces:

Turning off all cooking surfaces at once is always possible by using the ON/OFF button. [H] will possibly be seen in all hot cooking surfaces. The screens of all other cooking surfaces will remain black.

Pause (Optional)

Activating the pause function;

Heating elements may be turned off by pressing a special button assigned for “>=1” second while at least one cooking surface is operating. The pause condition may also become activated with specific errors in the cooking surface – here the error indication is hidden. The idle temperature indicator; and such specific messages as A, P, or no pan are also hidden. The pause screen will be in the first order of priority. General errors will prevent the control from being turned off and the pause function from being activated. If a general error takes place during pause the control will be turned off and the pause mode will be terminated.

During the Pause Function

Only “RHE” cookers will only terminate the “PWM” output relay with the aim of protecting all conditions throughout the pause stage. Thus, all relays will drop at the same time (for instance, the all polar termination relay in the pause function does not have a time-delay). The “μC” output pins of the timer relays will still be triggered according to the task cycle of the selected cooking surface (-> influence on the idle temperature algorithm).

The power requirements of induction and combined selections are adjusted to 0% at the “LIN” level throughout the pause function and they will return to the internal cooking stage of the touch-screen control following termination.

Important: If the delay time of the power reduction of the pause function is activated for a period of 83 seconds), “SW” may not be reconfigured to the last setting of the user as required to be realized in priority following

the termination of pause. Possibly, the wrong cooking surface will have been selected. However, the power will never be higher than the one initially adjusted by the operator. Identification of container is not possible during the pause stage with 0% power. The time-out (maximum 10 minutes) counter for a cooking surface without a container will start again, if previously started.

The timers already programmed (including the egg timer) will be stopped during pause and will not continue. The automatic heating and accelerator will also be turned off in all cooking surfaces during activation, the idle temperature calculation and operation time limitation, on the other hand, will continue and will not stop.

The LED indicators of other functions (timer, multi-circuits, etc.) will continue to be illuminated depending on the condition. The pause state may last for a maximum period of 10 minutes. If this state is not terminated during this period, the control will be turned off. The cooking surface may be turned off as desired with the ON/OFF button. An activated pause mode will also be presumably terminated.

Terminating the Pause Mode

In order to terminate the pause mode and to reactivate the special function button and any other button (not the same button), the subject buttons should be activated within 10 seconds. This will restart the condition before the pause mode. In order to activate a second button, the on/off button may be used by “mildly tapping” (activation time > 300 milliseconds and < 1 sec.). If this is activated for at least 1 second, the control unit will be turned off. If another button is not activated within 10 seconds, the cooking surface will also be turned off.

Additional LED for the Pause Functionality

An optional LED operating as follows may be used for the pause function:

The LED indicator will remain off when the pause function is not activated. When the pause function is active, on the other hand, the LED indicator will be statically illuminated.

The LED indicator will flash throughout the waiting time of a second button to terminate the pause function. The LED indicator will also flash if an

additional retrieval function is possible following the reactivation.

Retrieval (Optional for the Multi-Function Button)

If the control is turned off from the main switch by mistake, the settings may be rapidly retrieved by using the retrieval function. Following each shutdown of the power button, the user will have 6 seconds to turn the control on again and another 6 seconds to activate the pause button. The pause mode is not possible within the first 6 seconds after the activation. This function is only possible if at least one cooking surface is already activated (cooking stage > 0) and it is confirmed with an audible button signal independent from the key-lock status.

The following will be reset:

- Cooking stages of all cooking surfaces
- Minute and second information of the timers related to active cooking zone
- Connection states of external circuits (the external circuit is guaranteed with the memory function)
- Heating function and accelerator
- The following will not be reset:
 - Time limitation counter (the operator interrupted by turning off)
 - Task cycle counter (the new cycle will start after turning on again)
 - If the power reduction delay time is effective at the time of turn-off (power management) however the new cooking stage has not been loaded yet, the retrieval may not reconfigure the last settings of the user (that should be activated in priority). This special condition may only arise during the 3 seconds delay time of power reduction.
- Since the induction series without power outlet cannot identify containers, the time counter for “no container” will restart after the termination of the pause mode. After maximum 10 minutes the relevant cooking surface will stop or pass on to the stop mode.

Idle Temperature

The period during which a cooking surface will contain an idle temperature that could cause burns in case of contact after operation and turning off will be calculated and determined.

This will be calculated depending on the following factors:

- Selected power level (“0” to “9”)
- On/Off times of relays

The idle temperature indicator of each cooking surface will remain active until the measured temperature becomes lower than + 60 °C.

Automatic Turn-Off (Operation Time Limitation)

A maximum operation time is defined for each active cooking surface. The maximum operation time depends on the selected cooking level. The cooking surface will be turned off automatically after the maximum operation time expires.

Each activation in the cooking surface (changing the cooking level, etc.) will bring the count-down timer to its initial value.

When the timer comes to the end and this is not demanded by automatic turn-off (for instance, a timer of 99 minutes for cooking level 9), the settings of the timer will have priority against the high cooking level settings (for instance; the cooking surface will pass on to stop mode).

Protection against Involuntary Activation

• In case the continuous use of buttons is detected for a period of around 10 seconds, the electronic system will be cut off automatically. The control unit will spread an audible signal throughout this dysfunction of 10 seconds (period: 1000 msec, 500 msec ON) and the error code “E R 0 3” will flash on the indicator (0.5 sec ON 0.5 sec OFF). If permanent activation exceeds 10 seconds, the error code “ER 03” will continue to flash as long as the error continues and is identified. If the cooking surface is in “hot” state, the symbol “H” and the error code will flash in alternation (0.5 sec Error Code, 0.5 sec “H”).

• Water spilt on the glass surface shall not necessarily cause a button to be activated and may not always be accurately detected. (All buttons will immediately be ready for use after the water on the buttons is wiped off).

• In none of the cooking surfaces becomes activated within 20 seconds after pressing the “POWER ON”, the control unit will pass on to the “Turned-Off Mode” (black indicator).

Reaction Time of Sensor Buttons

The reaction time of sensor buttons has been fixed as follows:

- “Delay for ‘Button Power Off’, delay for “Power On”
- “ON/OFF” between approximately 700 msec and 1,150 msec

The reaction time of all other buttons is 250 msec. The value may directly display a change for the permanent activation of the slider zone (finger movement).

The reaction time tolerances are “+/-100” milliseconds.

Acoustic Feedback (Audible Warning Signal)

The following activities that take place during the operation of the device unit will be fed back through an audible warning signal:

- Single short signal sound for ordinary activation of a button. The signal for the slider zone will only be given during the first activation. No acoustic signal will be given in the change of values.
- Longer and intermittent signal sound for continuous use of the buttons within a longer time interval (>10 seconds)
- Expiration of the timer
- Timer function **(Optional)**

The timer function is of two types:

•**Independent timer 1.99 minutes:** Timed audible signal (“hour glass”). This function can only be activated when none of the cooking surfaces is in use (all levels = 0). If any cooking surface is started to be used (level > 0) the independent timer will continue to run. If the timer is to be used to stop a cooking surface (see. cooking surface timer) the control should first be turned off (power sensor) and then turned on again.

•**Cooking surface timer 1.99 minutes:** This function can only be activated when only one cooking surface is active (level < 0; indicator point). Timed audible signal. Four cooking surfaces to be turned off can be programmed as desired. Cooking Counter 1.99 minutes.

Hour Glass Counter (Independent):

•If the control unit is turned on (all cooking surface indicators will show “0”) the independent timer may be activated by touching the selection button of the timer indicator. The timer indicator will show “00”. The decimal point in the timer indicator will flash. If no other adjustments are made, the timer will turn off after 10 sec. (black screen). If the timer is

adjusted without activating any cooking surfaces within 10 seconds, the indicators of the cooking zone will be turned off (intermediate layers will also be turned off). The potential optical warning for hot cooking surfaces [H] will be shown on a continuous basis.

- The timer can be adjusted as long as the timer selection is active (the point in the indicator will flash for 10 sec.). The adjustment interval in odd steps with the slider zone is between 0 - 99 minutes.

- After the timer value is adjusted, the count-down with the last adjusted value will directly start. After 10 seconds the timer selection will be removed automatically and the timer indicator will show the timer value. Following the expiry of the adjusted time and acoustic signal will be given and the timer indicator will flash as „00“.

- The acoustic signal
 - will be ended by activating any button
 - after 2 minutes.

Then the flashing of the timer indicator will stop and it will turn off. The potential optical warning for hot cooking surfaces [H] will be shown on a continuous basis.

- The control unit may switch to the cooking zone from the operation of the timer only at any time by pressing the "POWER" whether or not there is an "Active Independent Timer". In order to turn to the active mode in a device with an "Active Independent Timer", first the timer will be selected (the decimal point in the timer indicator will flash). After a cooking surface is selected, the decimal point will be erased from the timer indicator and a fixed decimal point in the cooking zone indicator will flash. If the "Independent Timer" is still running when the control unit is turned off with the "POWER" button, it will be turned off as well.

Cooking Zone-Specific Timer Programming:

Turning the device on will enable timer adjustment for assigned cooking surfaces.

- A timer value may be assigned to a cooking surface as a turning off function upon the activation of a cooking surface (cooking surface level 0) within 10 seconds followed by the timer indicator selection. The LED indicator surrounding the timer indicates the cooking surface for which

the timer is activated.

- Immediately after the selection of the timer, the relevant LED will flash and the point in the timer indicator will flash continuously. If a cooking surface is selected after that, the point will be lost and the flashing of the LED indicator will stop.

- While passing from one cooking surface to the other, the timer indicator will show the current timer period of the relevant cooking surface. Timer settings of other cooking surfaces will remain active.

- Further adjustments are similar to those of the independent timer.

- In case there is more than one active timer, the indicator will show the lowest timer value (following the 10 seconds period for cancelling the selection).

- At the end of the adjusted time, an acoustic signal will be given and the timer indicator will flash as "00". The LED indicator of the relevant timer will also flash on a simultaneous basis. The programmed cooking surface will be interrupted, a continuous "0" will be shown and the cooking surface will be selected automatically. At the end of the 10 seconds (time for cancelling the selection) "H" will be shown by being continuously illuminated in the "hot" cooking zone. Otherwise, the symbol will be "0".

- The acoustic signal and the flashing of the LED indicator of the cooking zone timer

- will be ended by activating any button

- after 2 minutes.

After that the timer indicator will stop and disappear and the cooking surface will remain as unselected.

The behavior of the cooking zone-specific timer is similar to that of the independent timer.

In case there is a timer programmed for a cooking surface, the operation time limitation will be dependent on the timer value and it will be independent from the standard table value.

The precision of the timer value will depend on the precision of the ∞ C clock and may display a deviation of "+/- 4 %" in 99 minutes.

Adjusting the Timer Value:

- Select the timer indicator (by touching the indicator zone)
- The timer value will be set by the adjustment of the slider zone.
- First the second digit then the first digit will be adjusted. (When the adjustment is started, ‘-’ will be shown in the active digit).
- In case there is an active timer indicator, the timer value can be directly adjusted by pressing “0” in the slider zone (left hand side).
- Following the adjustment of the second digit, the value may be zeroed within 10 seconds (a flashing assigned LED indicator in case there is an indicator point illuminated in the timer indicator and a cooking zone-specific timer).
- Expiry of the 2 seconds time-out without the reselection of the timer indicator or further adjustment records containing a value (for each of the decimals).

Turning of an active timer:

- The timer can be turned off by adjusting the value as “0”.
- An independent timer (hour glass) can be turned off by double-activation of the power button (in the first activation the device is active and in the second the device and the timer are turned off).

Keeping Warm Function (Optional)

The keeping warm function will keep a cooked food on a cooking surface warm.

Here, the selected cooking surface will be operated with low power. There are specific values for the maximum operation time for keeping warm process.

Activation/Deactivation: Different possibilities will apply depending on the type of the device.

-Separate Button (One of the Special Function Buttons): The relevant cooking surface should be selected for Activation/Deactivation. In case of an induction version, the keeping warm function will start as independent from the glass temperature. Following the activation of the button once more, the cooking surfaces will be turned off.

-Standard Possibility of the Keeping Warm Functionality: The keeping warm functionality may also be applied as an additional cooking stage between 0 and 1.

-It is also possible to use one of the cooking surfaces as a separate keeping warm plate for RHE hobs. Activation/Deactivation will be realized by a separate button.

RHE hobs (Optional)

2.5 % radiator power is installed by the ED cycle.

The functionality will become active after placement.

Overheating Protection

- As a principle, the induction operates as self-secure, for instance, LIN master sends the characteristics involving the cooking stage settings. The induction system decides which settings to realize depending on the internal system status. In case of a master query, the induction system will report the current settings and the system status. Induction is defined in a separate characteristic in LIN communication for Touch-Screen Control.

- Each cooking zone of the induction electronics has temperature sensors checking the temperature under the glass-ceramic panel. Other temperature sensors placed throughout the cooling unit is for the electronic component to protect itself from overheating.

When the first minimum temperature limit is exceeded, the induction system reports this information through LIN. The accelerator turns off (if active). The device realizes the demand extended for turning the accelerator off and the accelerator is turned off by adjusting the remaining operation time to 3 seconds. This starts a flashing "P" in the relevant indicators and indicates that the accelerator demand cannot be temporarily realized. The accelerator functionality is not re-applicable before permitted by the LIN data. The accelerator button will be pressed and it will be shown in the cooking surface indicator as long as the button is kept pressed.

- When overheating is detected and the accelerator function is selected, the remaining operation time of the accelerator is adjusted to 3 seconds. Thus, the deactivation of the accelerator can be identified in any case. Following the completion of the 3 seconds turning-off period, the indicator of the Device will change from "P" to "9".

•When the second medium temperature limit is surpassed, the induction system will reduce the power output to be protected from a further increase of temperature. The device receives the information over LIN that a power limitation mode is turned on. The device will show the cooking surface level, the setting of which was not changed by the user, and provides the relevant “former” target value to the system.

•When the third maximum temperature limit is exceeded, the cooking surface will be automatically turned off from the induction system. The induction communicates the turning-off information arising from over-heating over LIN. The device directly turns off the relevant cooking surface.

Energy Saving:

Induction cooking zones automatically adapt to the base dimensions of cooking containers to a certain extent.

Place the cooking container on the cooking surface before turning on the heater. Induction heaters contain a sensor that detects the existence of the cooking container.

Use the containers with their lids closed in order to shorten cooking times. Lower the heating when it starts to boil.

Do not use too much water or oil in order to shorten the cooking time.

Use your device with an appropriate temperature of cooking.

EXAMPLES OF THE COOKING PRACTICES



CORRECT



INCORRECT



INCORRECT



INCORRECT

| HEATING ADJUSTMENT | USAGE |
|--------------------|-------------------------|
| 0 | Off |
| 1-3 | Keeping Hot |
| 4-5 | Slow Heating/Cooking |
| 6-7 | Reheating, Fast Cooking |
| 8 | Boiling |
| 9 | Maximum Level |
| P | Maximum Power |

Information on the table above is only for guidance.

CLEANING AND MAINTENANCE OF THE DEVICE

Wait for the glass section of the device to cool down completely before starting cleaning. Do not use abrasive clothes, spray cleaners or sharp objects in cleaning the glass panel.

Clean burned food residues with a damp and soapy cloth.

Sticky food must be cleaned immediately before the glass cools down when they are spilt on the hob.

Any dusts to accumulate on the surface must be cleaned with a damp cloth.

Color changes that may take place on the ceramic glass surface will not affect the functional structure and durability of the hob. Such color changes will arise from not cleaning burned residues on the surface, abrasion of the glass surface by the pots and pans used and use of inappropriate cleaning material. Using special ceramic glass cleaner when the glass is warm enough to touch is recommended. The glass surface must be wiped with a clean and dry cloth or kitchen roll after application.

CONNECTION OF THE DEVICE TO THE MAINS

Please take into consideration the following points before connecting the device to the mains:

The voltage of the mains must be the same as the voltage written on the capacity label contained on the device.

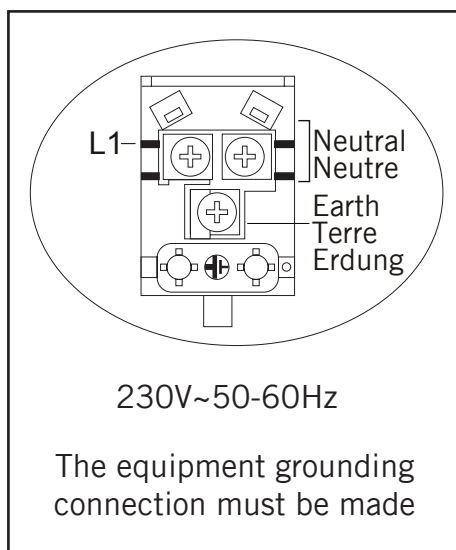
The electrical wiring to which the device will be connected must be able to bear the power value written on the capacity label.

The electrical wiring to which the device will be connected must contain a ground connection conforming to effective regulations.

The fuse box to which the device will be connected must be located in a place, where it can be easily reached after the device is placed in position.

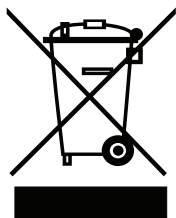
If the electrical wiring to which the device will be connected does not contain a mains connection cable specific to the device, the necessary wiring must have been prepared by an expert electrician before the device is placed in position.

The power supply cable must absolutely be in away from heat sources and must never be exposed to temperatures 50 degrees higher than the room temperature.



Mains Connection Diagram of the Device

ENVIRONMENTALLY-FRIENDLY DISPOSAL



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout to the EU.

PACKAGE INFORMATION

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Уважаемый Покупатель!

Благодарим вас за то, что вы сделали выбор покупки товаров Simfer. Наша цель заключается в обеспечении высокой производительности наших товаров, изготовленные на современных заводах в надлежащих рабочих условиях, соответствующие всем требованиям качества и без вреда для природы.

Для того, чтобы приобретенная Вами индукционная плита фирмы Simfer прослужила Вам долгое время с теми же особенностями, что и в первый день, мы рекомендуем, перед использованием, внимательно прочесть руководство по эксплуатации и всегда хранить ее.

Примечание:

Инструкция пользования подготовлена для всех видов моделей. Ваша плита может не иметь некоторых характеристик, указанных в Руководстве. Такие характеристики отмечены знаком “*”. Наши плиты предназначены для домашнего пользования. Не подлежат использованию в коммерческих целях.

“ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ ИЛИ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ДАННОЙ ПЛИТЫ ПРОЧТИТЕ ВСЮ ИНСТРУКЦИЮ.”

Данный товар произведен на современном заводе без нанесения вреда окружающей среде.

“Соответствует Нормативу WEEE”

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... | 26 |
| ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПЛИТОЙ..... | 29 |
| Технические Особенности | |
| Использование фитиля | |
| Схема монтажа плиты | |
| СЕНСОРНЫЙ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ..... | 32 |
| ПРИМЕРЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ | 44 |
| ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА ПЛИТЫ..... | 44 |
| ПОДСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ЭЛЕКТРОСЕТИ..... | 45 |
| УТИЛИЗАЦИЯ С УЧЕТОМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ | |
| ТРЕБОВАНИЙ ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ..... | 46 |

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1.ВНИМАНИЕ! Прежде чем касаться клемм, следуйте инструкциям по безопасности цепи питания.

2.ВНИМАНИЕ! Несоблюдение осторожности при подготовке с использованием жиров и масел представляет опасность и может привести к возгоранию.

3.ВНИМАНИЕ! Опасность возгорания: не кладите продукты на рабочую поверхность.

4.ВНИМАНИЕ! Если рабочая поверхность повреждена, выключите плиту во избежание поражения электрическим током.

5.ВНИМАНИЕ! Достижимые части могут нагреваться при использовании. Не подпускайте к устройству маленьких детей.

6.ВНИМАНИЕ! Устройство и его достижимые части нагреваются при использовании.

7. Условия установки данного устройства указаны на заводской табличке. (Или на бирке с информацией.)

8. Данное устройство не подсоединено к системе сброса продуктов сгорания. Данное устройство следует подсоединить и установить в соответствии с применимыми нормативными актами по установке. Учитывайте требования, связанные с вентиляцией.

9. Использование газовой конфорки приведет к выбросу влаги и продуктов сгорания в комнату, где размещено устройство. Убедитесь, что кухня хорошо вентилируется, особенно во время использования устройства, и не закрывайте естественные вентиляционные отверстия либо установите механическую систему вентиляции. (Вытяжной колпак над печью.) Постоянное использование данного устройства может потребовать дополнительной вентиляции. Например, открытия окна или перевода механической системы вентиляции на более высокий уровень работы.

10. Достигаемые части могут нагреваться при использовании гриля. Не подпускайте к устройству маленьких детей.

11. ВНИМАНИЕ! Данное устройство предназначено только для готовки. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

12. «Данное устройство следует устанавливать в соответствии с нормативами и только в хорошо проветриваемых помещениях. Прочтите инструкции перед установкой или использованием устройства».

13. «Перед установкой устройства проверьте местные условия (тип и давления газа) и убедитесь, что устройство настроено соответствующим образом».

14. «Эти инструкции относятся к странам, символы которых указаны на устройстве. Если символ вашей страны отсутствует на устройстве, прочтите технические инструкции, чтобы приспособить устройство к ее условиям».

15. «Не используйте эту систему в течение более чем 15 секунд. Если горелка не загорелась через 15 секунд, отключите систему и откройте дверь секции и/или подождите как минимум одну минуту перед запуском горелки.

16. Не используйте пароочистители для очистки устройства.

17. Перед открытием дверцы печи очистите ее от остатков. Перед закрытием дверцы печи дайте ей остыть.

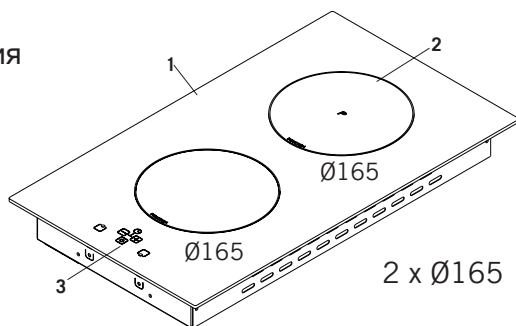
18. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь гасить возгорание водой: сперва отключите устройство от сети, а затем накройте огонь, используя, например, крышку или одеяло.

19. Не подпускайте к устройству детей до 8 лет, если нет возможности постоянно наблюдать за ними.

20. Дети от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающие достаточным опытом и знаниями могут использовать данное устройство под наблюдением или если им были предоставлены инструкции по его безопасному использованию, позволяющие понять связанные с устройством опасности.

ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ПЛИТОЙ

- 1- Индукционная поверхность плиты
- 2- Индукционный нагреватель
- 3- Сенсорный панель управления

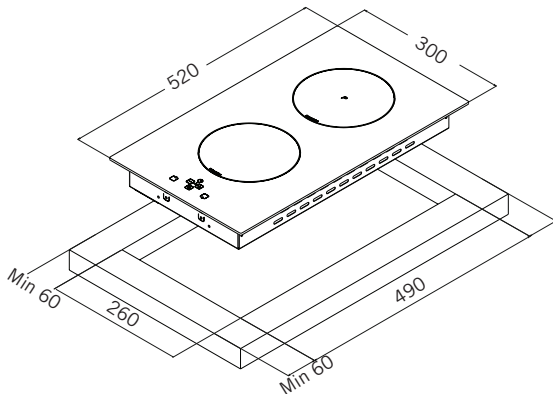


2 x Ø165 , Индукционный обогрев и Сенсорный панель управления

УСТАНОВКА ПЛИТЫ НА КУХОННУЮ СТОЛЕШНИЦУ

Плиту можно установить на кухонную столешницу выдерживающую не менее 90°C.

Тумба находящаяся под плитой, не должна быть с открытой поверхностью. Если под плитой будет находится мебель, то по горизонтали под столешницей надо создать 175мм свободное пространство и между ними установить один лист. Пространство между этим листом и плитой должна быть пустой, в ней не храните какие либо предметы.



ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПЛИТЫ

| Размеры плиты | Ед.измер. | Размер |
|-----------------------------|-----------|-------------|
| Высота-ширина-Глубина | mm | 75x300x520 |
| кухонный стол резки мера | mm | 260x490 |
| Особенности плиты | Ед.измер. | Значение |
| Ø160mm Секция нагрева | KW | 1,4 |
| Ø160mm Секция нагрева Р | KW | 1,4/2 |
| Другие Особенности | Ед.измер. | Значение |
| Общая потребляемая мощность | KW | 3,4 |
| Вольтаж | V | 220-240 |
| Размеры Пакета | mm | 145x345x565 |
| Вес нетто | Kg | 5 |
| Вес брутто | Kg | 5.720 |

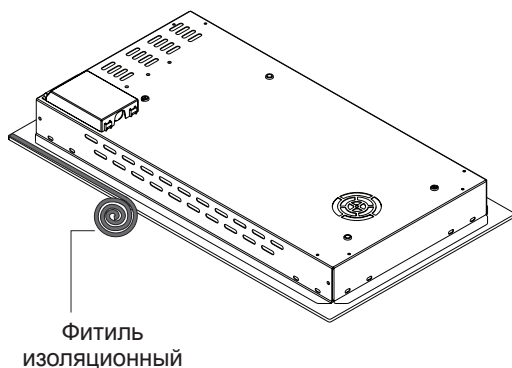
ПРИМЕНЕНИЕ ИЗОЛЯЦИОННОГО ФИТИЛЯ НА НИЖНИЮ ЧАСТЬ ПЛИТЫ

Во время приготовления и нагревания еды, при разливе жидких веществ, для ограничения попадания воды, масла в нижнюю часть плиты необходимо приклеить изоляционный фитиль.

Слегка нажав на плиту разместите его в проем на кухонной столешнице.

Если под плитой находится встроенная печь, то как указано ниже, в мебели надо оставить место для вентиляции.

В передней нижней части столешницы надо оставить пустоту с минимальной высотой в 5мм.



РАЗМЕЩЕНИЕ СТОЛЕШНИЦЫ УСТРОЙСТВА

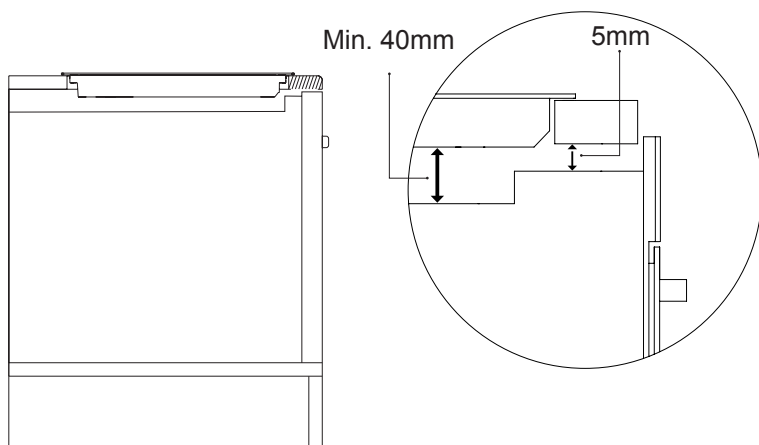
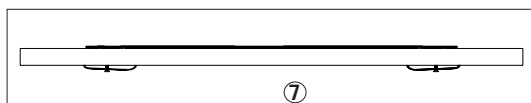
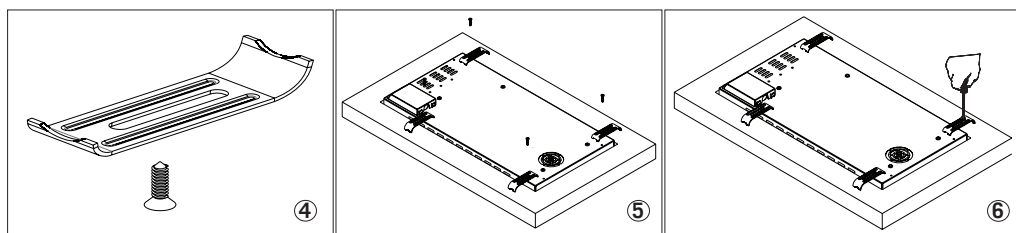
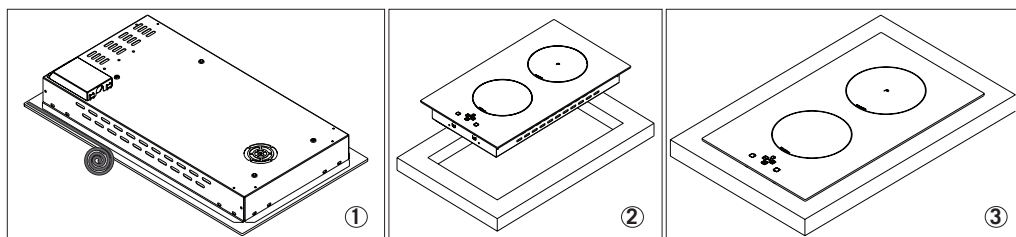
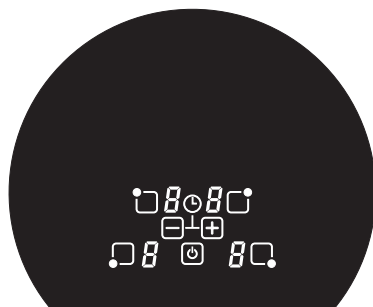


СХЕМА МОНТАЖА ПЛИТЫ



СЕНСОРНЫЙ ПАНЕЛЬ КОНТРОЛЯ



Сенсорный Панель
Контроля

Функциональность уровня нарастания

Нарастание: новая технология нарастающего сенсора, за счет прикосновения пальцем на нарастающую часть появившегося сенсора дает возможность регулирования степени варки (1-9) и установки времени (1-99). Увеличение степени нарастания вправо, уменьшает левостороннее значение нарастания.

При высоком нарастании уровня, нажав пальцем на нужную часть даст возможность установки необходимого значения.

Сенсорный контроль ОТКРЫТЬ/ЗАКРЫТЬ (ON/OFF)

При подсоединении в электрическую сеть время готовности плиты к работе занимает 1 секунду. После обнулении всех значений (reset), показатели и LED освещаются в течении 1 секунды. Через 1 секунду все показатели и LED снова отключатся. Теперь нажав на кнопку плиты ОТКРЫТЬ/ЗАКРЫТЬ (ON/OFF) можно его включить. На показателях будет высвечиваться "0". Секции горячей варки [Н] и возможные оптические предупреждения [0] могут одновременно и попеременно отображаться между ячейками показателя. Ячеечные показатели варки на панели каждую секунду гаснут и высвечиваются (0,5с.гаснет, 0,5с.высвечивается).

В электронном виде, 20 секунд остаются активными. За этот промежуток времени, если не указаны степень варки или времени, автоматически издав электронный звук переходит в положение "Закреть".

Нажав только лишь на кнопку открыть плиту можно его включить. Если нажмете еще на другую кнопку (кнопка мощности и параллельно на другую) контрольная панель не откроется.

При “ОТКРЫТИИ МОЩНОСТИ”, если задействовано “Функция Детский Замок”, тогда все секции варки “Закрываются” и будет высвечиваться знак “L”. На секциях варки попеременно будут высвечиваться предупредительные оптические знаки [H] и [L] (H-ОТКРЫТО=05,с; L- ОТКРЫТО=1,5с).

Находясь в положении ОТКРЫТЬ(ON), при необходимости отключения сенсорного контроля нажмите на кнопку “ОТКРЫТЬ/ЗАКРЫТЬ (ON/OFF)” Эта функция (замок детский) можно использовать для активации блокирования контроля управления. Кнопка “Открыть /Закреть (ON/OFF)” всегда имеет превосходство перед кнопкой “Открыть Мощность”.

Для включения контроля управления ответное время от 1с. до 1,3 секунды, а для отключения от 0,5 до 0,8 секунды.

Автоматическое отключение

Если сектор варки не будет активирован или не нажмете на кнопку выбора, тогда по истечению 20с. плита из положения “Открыто (ON)” перейдет в положение “Закрето (OFF)”.

Если выбрана одна из секций варки (степень варки равна “0”), то время автоматического отключения мощности равна 10с. изменения выбора и 10с.выключения мощности.

Секция варки ОТКРЫТЬ/ЗАКРЫТЬ (ON/OFF)

При открытом положении плиты, можете сделать выбор варки прикоснувшись пальцем на нужную вам часть (Сенсор выбора). Соответствующий показатель начнет показывать фиксированную точку и как только нагреется секция варки на ней вместо “H” высветится “0”. На всех других секциях варки увидите исчезновение этой точки.

Далее используя нарастающую часть значения можете установить степень варки. Таким образом откроется нужная секция варки. Конечная цифра с права равна “9”, а с лева “0”.

Отключение одной секции варки:

Отключение одной секции, выполняется ее выбором и установлением степени варки на “0”. При оптическом предупреждении [0] для секций горячей варки [H] могут одновременно и попеременно отображаться показатели между ячейками.

После отключения плиты, показатели отображаются в черном виде и поочередно высвечивается секция горячей варки [H].

Отключение всех секций варки:

Моментальное отключение всех секций варки всегда возможно нажав на кнопку Открыть/Заккрыть (ON/OFF). Возможно будет высвечиваться [H] во всех секциях варки. Во всех других секциях экран показателя будет в черным цвете.

Пауза (В связи с выбором)

Активация функции паузы:

При работе минимум одной секции варки, нажав на специально обозначенную кнопку " ≥ 1 " с. можно отключить секции нагрева. Условия паузы, может активизироваться специальными ошибками на секции варки - здесь показ ошибки скрыт. Специальные сообщения и показатель неиспользованного тепла A, P или нет сковороды, тоже в скрытом виде. Экран паузы первичный. Общие ошибки могут предотвратить отключение контроля и паузы. Во время паузы если будет общая ошибка контроль отключится и позиция пауза закончиться.

Во время функции паузы

Во время паузы с целью сохранения всех условий, только "RHE" плиты имеющие выход "PWM" могут отключать реле. Таким образом все реле одновременно отключатся (например, во всех функциях паузы, в контактных модульных реле задержки не бывает). Реле времени " μC " воздействуют на весь период выбранной секции варки (-> алгоритм воздействия на неиспользованное тепло).

Уровень паузы индукционной и комбинированной потребности мощности "LIN" установлен на 0% и по его завершению, она возвращается на уровень варки сенсорного контроля.

Важно: Если уменьшение мощности для функции пауза будет активирован в течении всего времени (3 секунды), "SW", то по завершению паузы, оно в первоочередном виде вновь может не восстановится. Возможно уменьшение выполнено не той секции.варки. Однако оператором установленная мощность не позволяет превысить ее от первоначально настроенные. Во время паузы при 0% мощности, невозможно определить посуду. Если заранее установлен счетчик превышения времени (более 10 минут), то по завершению паузы, варка без посуды снова включится.

Если запрограммированы таймеры (в том числе таймер яиц), то во время паузы остановится и функцию не продолжит. Во время активации, автоматический нагрев и увеличитель во всех секциях отключатся, подсчет остаточного тепла и ограничение времени эксплуатации будет продолжаться без остановки.

Другие функции (таймер, мультивключатели и т.п.) в зависимости от состояния, будут продолжать светиться. Пауза может длиться максимум 10 минут. В течении этого времени, если состояние не завершится, контроль отключится. Секция варки, при желании, может отключиться кнопкой Открыть/Закрыть (ON/OFF). Возможно, активизированная пауза тоже отключится.

Завершение состояния паузы

Чтобы завершить состояние паузы, надо нажать на специальную кнопку и на любую другую кнопку (на различную) и продержав 10 секунд кнопки и плита вновь начнут функционировать. Предыдущее состояние включится после отключения этой паузы. Для задеирования второй кнопки надо слегка прикоснуться кнопки Открыть/Закрыть (время за действия > 300 мили секунд и $< 1\text{sn}$). Если это задеировано на 1 секунду, контрольная часть отключится. Если в течении 10 секунд другая кнопка не будет задеирована, то секция варки тоже отключится.

Дополнительный LED для Функциональности паузы

Для функции паузы, придерживаясь ниже указанной выбора можно использовать LED экран.

Если пауза не активизирована, LED экран будет закрыт. Если функция паузы будет активизирована, LED экран будет светиться.

Для отключения паузы, в течении времени ожидания другой кнопки, LED экран будет мигать. После повторного включения, если будет возможность обратно установить функцию, то LED экран будет мигать.

Обратная установка (Для много функциональной кнопки нужен выбор)

Если контроль по случайности отключился через главный рубильник, можно использовать обратный вызов функций, позволяющая их быстро восстановить. После каждого отключения кнопки мощности, чтобы включить контроль понадобится 6 секунд, а для воздействия кнопки паузы

надо еще 6 секунд. После появления состояния паузы, надо подождать 6 секунд. Использование этой функции, возможна если активизирована минимум одна секция варки (степень варки > 0), и независимо от кнопки “замок”, кнопка издает подтверждающий звук.

Ниже указанные вновь настраиваются:

- Уровень варки всех секций варки
- Минута и секунда таймер времени секции активной варки
- Состояние цепи внешнего подключения (принимается под гарантию функция памяти внешней цепи).
- Функция нагрева и увеличение. Ниже указаны вновь не настраиваются:
- Счетчик ограничения времени (оператор его отключил)
- Заданный счетчик цикла (после повторного включения начнется новый цикл)
- Время задержки уменьшения мощности (управление мощностью) задействовано, однако не установлен новый уровень варки и обратная его настройка (в первую очередь надо его настроить) может быть невозможной. Это спец.состояние может появляться когда в течении 3 с. надо уменьшить мощность.

•Индукционные серии без функции мощности не могут определять посуду, для “посуды нету” по завершению счетчика состояния паузы, она вновь начнет действовать. Через 10 минут секция варки остановит свою функцию или перейдет в это состояние.

Остаточное тепло Н

Подсчет остаточного времени выполняется после включения секции варки и его выключения, определяется время горения и сколько времени можно варить остаточным теплом.

Это состояние подсчитывается по ниже указанным показателям

- Выбранный уровень мощности (“0” и “9”)
- Время реле в состоянии Открыт/Закрыт

В каждой секции показатель остаточного тепла будет активным до уменьшения в ней тепла ниже $+60^{\circ}\text{C}$

Автоматическое отключение (ограничения времени эксплуатации)

Для каждой секции варки установлено максимальное время эксплуатации. Максимальное время эксплуатации зависит от выбранного

уровня варки. По завершению времени максимальной эксплуатации, секция варки автоматически отключается.

Любая активизация во время варки (изменение уровня варки и т.п) счетчик завершения начинает новый отсчет значения.

По истечению времени на таймере и если это не задействовано автоматическим отключением (например уровень варки на 9, таймер настроен на 99 минут), таймер времени для высокого уровня варки, имеет преимущество перед ограничителем времени (например: секция варки перейдет в состояние стоп).

Защита от непреднамеренной активации

•Если в течении 10 секунд постоянно пользоваться кнопками, электронная система автоматически отключится. В течении 10 секунд будет распространяться звук неправильного процесса (период: 1000 мск., 500 мск. Открыто) и код показателя ошибки “E R 03” будет мигать (0,5 сек. Открыт 0,5 сек.Закрыт). Если постоянная активация превысит 10 секунд код ошибки “ER 03” будет показывать действие ошибки и будет мигать до тех пор пока не определится. Секция варки “hot” (горячий) в этом состоянии, то символ “H” и код ошибки поочередно будут мигать (0,5сек. Символ, 0,5сек. “H”).

•Вода разлитая на стеклянную плиту не способствует активации кнопки и не будет его восприятие. (После очистки воды с этих кнопок, они сразу готовы для эксплуатации).

•После включения “Кнопки мощности” и в течении 20 секунд, если не будет активизирована секция варки, то контрольная панель перейдет в позицию “Закрыто” (черный показатель).

Время воздействия сенсорных кнопок

Фиксирование времени воздействия сенсорных кнопок указано ниже:

•Для кнопки “Мощность Закрыто” задержка, “Мощность Открыто” задержка

•“Открыто/Закрыто (ON/OFF)” приблизительно в промежутке 700мсек. 1150мсек.

Время воздействия других кнопок 250мск. Скольжение пальца на сенсорной площади (движение пальца) может напрямую активизировать изменение значения.

Толерантность времени воздействия составляет “+/-100” миллисекунд.

Акустическая обратная связь (Звуковое предупреждение)

Во время работы плиты ниже указанные функции предупреждаются звуковым сигналом:

- Короткий звуковой сигнал при обычном включении кнопки. Звуковой сигнал выдается при начальном скольжении пальца на сенсорной площади. При изменении показателей, акустический звуковой сигнал не издает.

- При длительном использовании кнопок (>10 секунд) издается длинный, прерывистый сигнал.

- Завершение времени таймера.

- Функция таймера (При выборе)

Функция таймера имеет два разных типа:

- Независимый таймер 1,99 минут:** Звуковой сигнал таймера (“песочные часы”). Эта функция может активизироваться, когда все секции варки не используются (все уровни = 0). Если какую либо из секций варки начать использовать (уровень > 0), независимое время будет продолжать работу. Если понадобится использовать таймер секции варки (см. таймер секции варки), то надо контроль отключить и снова включить (сенсор мощности).

- Таймер секции варки 1,99 минут:** Эту функцию можно активизировать, если задействована одна из секций варки. Звуковой сигнал таймера. По желанию можно запрограммировать отключение всех четырех секций варки. Счетчик варки 1,99 минут.

Счетчик песочного времени (независимый):

- Если контроля открыт (все секции варки будут показывать “0”), нажав на кнопку выбор таймера можно активизировать не зависимый таймер. Значение таймера будет показывать “00”. На таймере индикатор точки десятичного разделения начнет мигать. Если другую настройку не выполнять, то таймер через 10с. отключится (черный экран). Если секции варки настроить без активизации, то таймер показателей секций варки в течении 10 с. отключится (промежуточные слои тоже отключатся). Для горячих секций варки, постоянно будет светиться оптическое предупреждение [H].

- Таймер можно настроить в течении времени активности таймера (точка показателя 10с. будет мигать). Настройка диапазона скользящей площади и пошагового уровня равна 0-99 минут.

- После установки таймера начнет работать счетчик отсчета времени. Через 10 секунд автоматический показ таймера исчезнет и показатель таймера начнет высвечиваться его значение. По завершению установленного времени, появится акустический звук и на показателе таймера будет мигать “00”.

- Акустический сигнал
- активизировав любую кнопку
- отключится через 2 минуты.

Далее показатель таймера перестанет мигать и отключится.

Для секций горячей варки, оптическое предупреждение [H] будет постоянно светиться.

•Нажав на кнопку “Мощность”, блок контроля от функции таймера перейдет на секцию варки. При этом не имеет значение “Активности Независимого Времени”. Если плита имеет функцию “Активность Независимого Времени” и чтобы вернуться к этой функции, сначала сделайте выбор таймера (на показателе будет мигать десятичная точка). После выбора какой либо секции варки, десятичная точка таймера исчезнет и на показателе секции варки будет мигать фиксированная десятичная точка. Если кнопкой “Мощность” отключить блок контроля, работающий независимый таймер времени тоже отключится.

Программирование таймера для секции варки:

Включение плиты дает возможность настройки таймера для выбранной секции варки.

•После выбора показателя таймера (в течении 10с.) если задействуете какую либо секцию варки (уровень варки “0”) можно установить таймер функции отключения секции варки. Вокруг таймера светящийся LED будет показывать активизацию для подключенной секции варки.

•Как только выберите таймер, LED будет мигать и точка на показателе таймера постоянно будет мигать. Далее при выборе секции варки, точка исчезнет и LED начнет мигать.

•При переходе из одной секции варки на другую, соответствующий таймер будет показывать текущее время. Установленное текущее время других секцию варки останутся активными.

•Дальнейшие настройки похожи на независимый таймер.

•При установке более одного таймера (после завершения 10с.), показатель высвечивает время завершающего таймера.

•По завершению установленного времени, появится акустический звук и на показателе таймера будет мигать “00”. На соответствующем таймере LED одновременно начнет мигать. Запрограммированная секция отключится, постоянно будет светиться “0” и автоматически будет выбрана секция варки. По истечению 10 секунд (время отключения выбора), в разделе “горячей” варки начнет постоянно светиться “H”. В противном случае будет символ “0”.

•Акустический сигнал и мигание таймера LED на секции варки:

- активизировав любую кнопку
- отключится через 2 минуты.

Далее показатель таймера остановится и исчезнет и секция варки не будет выбран.

Действие таймера для секции варки похожа на независимого таймера. Если таймер выбран для секции варки, время ограничения эксплуатации независим от стандартных значений таймера указанных в таблице.

Точность значения таймера \propto С зависит от времени точности и в течении 99 минут может показать отклонение "+ /-% 4".

Настройка значения таймера:

- Выберите показатель таймера (прикасаясь на поле показателя)
- Значение таймера настраивается установкой скользящей площади.
- В первую очередь выполняется регулировка второй ступени, а потом второй ступени (при регулировка оно высвечивается на активной ступени "-").
- Когда присутствует показатель активного таймера, нажав на уровень "0" (слева) увеличения, таймер непосредственно можно настроить.
- После поправки второй ступени, в течении 10 секунд значение будет обнуленным. (Светящаяся точка на показателе таймера и LED освещение будет мигать на выбранной зоне варки).
- Отсутствие нового выбора таймера или дальнейшей поправки настройки позволить истечению времени за 2 секунды. (это действует для каждой десятой в отдельности)

Отключение активизированного таймера:

- Настроив значение на "0" можно отключить таймер.
- Дважды активизировав кнопку мощности, можно отключить независимый таймер (песочные часы). (на первом этапе плита активная, а на втором, отключится плита и таймер).

Функция поддержания тепла (согласно выбору)

Функция поддержания тепла, приготовленную пищу содержит в теплом виде. Здесь выбранная секция варки работает на заниженном уровне. Для процесса поддержки тепла имеются специальные значения времени максимальной эксплуатации.

Активация/Деактивация: Вполне вероятно, что разные типы плит имеют различные возможности.

-Отдельная кнопка (Одна специальная функциональная кнопка, из многих других): Для активации/Деактивации надо выбрать определенную секцию варки. Если имеется индукционная версия, то функция поддержки тепла работает независимо от температуры стекла. Если еще раз активизировать кнопку секции варки отключаться.

Стандартная вероятность функции поддержки тепла: Функция горячей варки может использоваться как использование уровня варки от 0 до 1.

- Для плит RHE, на секциях варки имеется вероятность использования посуды поддержки тепла. Активацию/Деактивацию можно включить отдельной кнопкой.

Плиты RHE (Согласно выбора)

Согласно ED цикла, установлена 2,5% мощность радиатора.

После ее установки функциональность будет активизирована.

Защита от высокого тепла

•Индукция самостоятельно работает по принципу безопасности, например, LIN выставляет особенности установки уровня мастера варки. Система индукции, по встроенной системе статуса, принимает решение использование правильной установки. В случае запросе мастера индукционная система настройки выдает отчет о состоянии установок на сегодняшний день. Для сенсорного контроля связи с LIN, настройка индукции определяется в отдельном свойстве.

•Электронная часть индукции, на каждой секции варки, под стекольно-керамической панелью, имеет сенсор контроля тепла. По все части блок охлаждения имеются другие сенсоры контроля тепла, которая защищает от чрезмерного нагрева.

•Превышение первого лимитированного тепла сообщается индукционной системой за счет LIN. Усилитель отключится (если включен). Плита, для отключения усилителя выполнит это требование, усилитель и процесс эксплуатации завершается установив работу на 3 секунды. На соответствующей панели будет мигать "P" и это означает, что усилитель временно не может выполнить данное требование. Функции усилителя не могут использованы без разрешения данных LIN. Нажав и держа в нажатом состоянии кнопку усилителя оно будет отображаться в секции варки.

•При определении чрезмерно высокой температуры и если функции усилителя включена, время работы усилителя настраивается на 3 секунды. Таким образом отключение усилителя будет однозначным. По завершению времени отключения 3 секунд, показатель плиты поменяется от "P" на "9".

•После превышения второго уровня нагрева, индукционная система, для предохранения дальнейшего перегрева снизит мощность нагрева. Плита через LIN получит сообщение о включении снижения мощности нагрева. Плита начнет показывать уровень приготовления пищи и будет обеспечивать в систему ранее установленное значение мощности.

•После превышения третьего уровня лимита нагрева, индукционная система автоматически отключит секцию варки. Индукция, по причине чрезмерного нагрева, через LIN сообщит об отключении. Плита на прямую отключит секцию варки.

Экономия энергии:

Зоны индукционной варки пищи, до определенной меры автоматически адаптируются к базовым размерам посуды варки.

Посуду варки пищи, до включения нагревателя, разместите на зону варки. Индукционные нагреватели имеют сенсоры восприятия присутствия посуды варки пищи.

Чтобы уменьшить время варки, крышкой прикрывайте посуду.

Когда начнет кипеть, надо уменьшить уровень нагрева.

Чтобы уменьшить время варки надо ограничить уровень воды и количество масла.

Настройку плиты установите согласно степени варки.

ПРИМЕРЫ ВАРКИ ПИЩИ



ВЕРНО



НЕВЕРНО



НЕВЕРНО



НЕВЕРНО

| УСТАНОВКА НАГРЕВА | ВИД ИСПОЛЬЗОВАНИЯ |
|-------------------|------------------------------|
| 0 | Закрит |
| 1-3 | Держать теплым |
| 4-5 | Медленный нагрев, Варка |
| 6-7 | Нагрева снова, Быстрая варка |
| 8 | Кипячение |
| 9 | Максимальный уровень |
| P | Максимальная мощность |

Данный таблицы, составлены с целью выбора направления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА ПЛИТЫ

Перед тем, как чистить, дождитесь полного охлаждения стекла. При чистке стекла, не пользуйтесь абразивной тряпкой, спреем чистящих средств или острым предметом.

Остатки пищи можете очистить влажной и мыльной тряпкой.

Если на плиту разливается прилипающая пища, не охлаждая стекло, сразу ее вытрите.

Пыли образующиеся на поверхности, надо очищать влажной тряпкой.

Изменение цвета стекла, не влияет на его функцию вид и структуру. Причина изменения цвета, зависит не от изменчивости материала, а от неочищенных нагоревших пищевых остатков на поверхности, царапины на стекле от используемых кастрюль и от применяемых чистящих средств. Стекло можно чистить когда слегка теплое и рекомендуем использовать специальные чистящие средства для керамического стекла. После чистки, поверхность стекла протрите чистой сухой тряпкой или бумажным полотенцем.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ ПЛИТЫ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подсоединением плиты, обратите внимание на ниже указанное:

Сеть напряжения, должен быть равным потенциалу напряжения указанная на этикетке плиты.

Напряжение указанное на этикетке плиты и ее электрическая часть должны соответствовать потенциалу электрической сети.

Электрическая сеть, к которой подсоединяется плита, должна иметь заземление согласно действующих правил.

Коробка рубильника, к которой подсоединили плиту, должна находиться в легко доступном месте.

На электросети подсоединения плиты, если не имеется специального кабеля, то специалист по электричеству, заранее должен протянуть кабель для плиты.

Кабель электропитания, должен находится подальше от источников тепла и ни в коем случае комнатная температура не должна быть более 50 градусов.

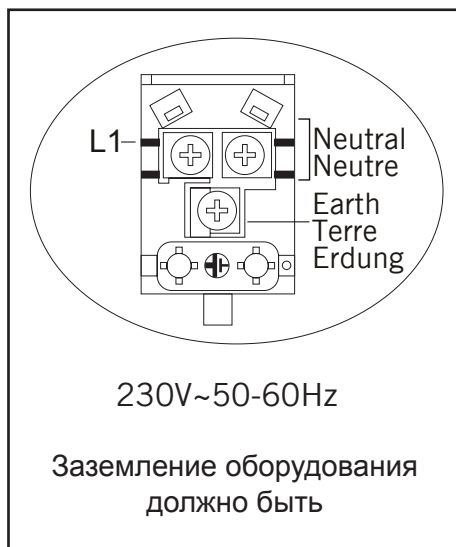
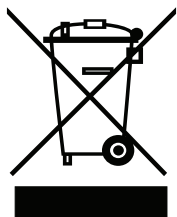


Схема соединения плиты на электросеть.

УТИЛИЗАЦИЯ С УЧЕТОМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ТРЕБОВАНИЙ



Утилизируйте упаковку с учетом требований по охране окружающей среды.

Данное устройство маркировано в соответствии с требованиями Директивы ЕС 2012/19/EU по утилизации использованных электрических и электронных устройств (утилизация электрического и электронного оборудования -WEEE). Здесь указаны требования по возврату и переработке использованных устройств, применимые во всех странах Европейского Союза.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Упаковочные материалы холодильника изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке, в соответствии с местными нормативами и правилами касательно защиты окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Сдайте их на пункт сбора упаковочных материалов, определенный местными властями.