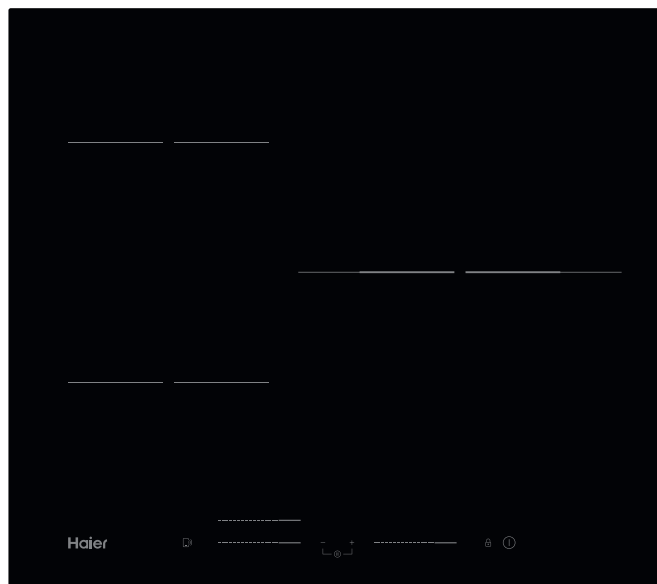




# Haier


Ръководство за употреба на индукционен плот

**БЪЛГАРСКИ**



HAIDSJ63MC

Thank you for purchasing the HAIER induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

С поставянето на CE  маркировка върху този продукт, ние потвърждаваме съответствието с всички съответни европейски изисквания за безопасност и опазване на здравето и околната среда, които са приложими в законодателството за този продукт.

Доколкото е приложимо, частите на този уред съответстват на: РЕГЛАМЕНТ (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни. С настоящото Candy Hoover Group Sri декларира, че радиооборудването е в съответствие с Директива 2014/53/ЕС.

Пълният текст на декларацията на ЕС за съответствие е достъпен на следния интернет адрес: [www.candy-group.com](http://www.candy-group.com)

## Напомнания за безопасност и поддръжка

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** По време на използване уредът и неговите открити повърхности се нагорещават. Внимавайте да не докосвате нагряващите елементи.
- Дръжте деца под 8-годишна възраст далече от уреда, освен ако не са под непрекъснатото наблюдение на възрастен.
- Този уред може да се използва от деца, навършили 8 години,
- и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор или са получили указания относно използването на уреда по безопасен начин, както и ако тези лица разбират потенциалните опасности.
- Не позволявайте на деца да си играят с уреда.
- Почистването и техническата поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Готвенето без надзор върху плот с мазнина или масло може да е опасно и да доведе до пожар.
- **НИКОГА** не опитвайте да гасите пожара с вода, а изключете уреда и покрийте пламъка, например с капак или противопожарно одеяло.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасност от пожар: не съхранявайте предмети върху повърхностите за готвене.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете риска от електрически удар.
- Не използвайте парочистачка за почистване на уреда.
- Не поставяйте метални предмети от рода на ножове, вилици, лъжици и капаци на тенджери върху плота, тъй като те могат да се нагорещат.  
Разлети течности трябва да бъдат почиствани, преди отваряне на капака.

- Преди да затворите капака, трябва да оставите повърхността на плота да изстине.
- След като приключите с ползването, изключете котлона от бутона му за управление. Не разчитайте на сензорите за засичане на съдове.
- Този уред не е предназначен да се използва чрез външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- В електрическата мрежа трябва да бъде вградено средство за изключване съгласно правилата за изграждане на електрически инсталации.
- Указанията посочват типа захранващ кабел, който се използва, като е взета предвид температурата на задната повърхност на уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, неговия сервизен агент или лице с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

**ВНИМАНИЕ:** За да се избегне опасност, породена от случайното нулиране на термоизключвателя, уредът не бива да се захранва през външно изключващо устройство, като например таймер, нито да бъде свързан към верига, която се включва и изключва редовно.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Използвайте само предпазители за плотове, които са проектирани от производителя на уреда за готвене или са посочени като подходящи от него в указанията за употреба, или вградените в уреда предпазители за плота. Използването на неподходящи предпазители може да доведе до злополуки.

- Винаги използвайте подходящи готварски съдове.
- Винаги поставяйте съда в центъра на котлона, на който готвите.
- Не поставяйте нищо върху панела за управление.
- Не използвайте повърхността като дъска за рязане.
- Преди да затворите капака, трябва да оставите повърхността на плота да изстине.
- **ВНИМАНИЕ:** Не гответе, без наблюдавате процеса. Ако готвенето продължава кратко време, наблюдавайте процеса непрекъснато.

**Уважаеми клиенти,**

Благодарим Ви, че закупихте индукционния плот Haier. Надяваме се той да Ви служи безпроблемно дълги години.

Моля, преди да използвате плота, прочетете внимателно настоящото ръководство и го съхранявайте на сигурно място за бъдещи справки.

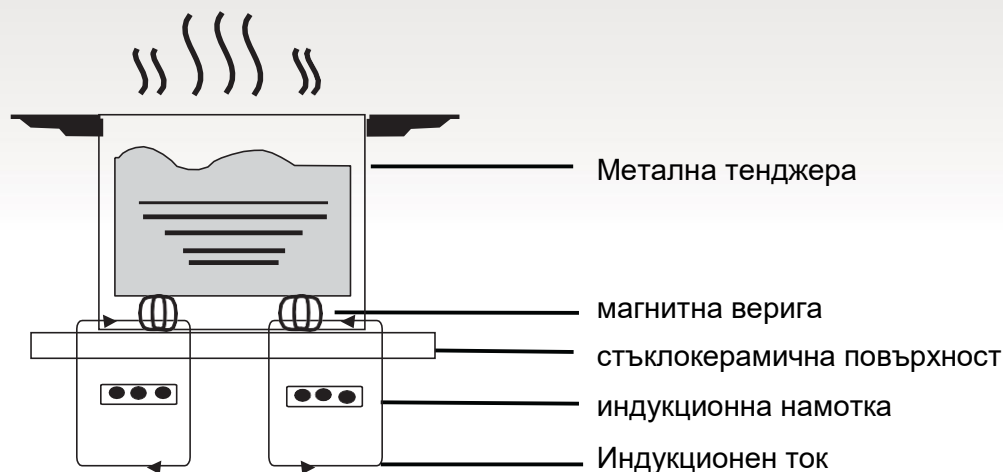
**Представяне на продукта**

Благодарение на електромагнитните си зони за готвене, микрокомпютърното си управление и разнообразните си функции индукционният плот е подходящ за всички начини на готвене, което го прави идеалният избор за едно съвременно семейство.

Произведен със специално внесени материали, индукционният плот Haier е изключително лесен за използване, издръжлив и безопасен.

**Принцип на работа**

Индукционният плот се състои от намотка, нагревателна повърхност, изработена от феромагнитен материал, и система за управление. Електрическият ток, протичащ през намотката, създава мощно магнитно поле. Това поражда голям брой завихряния, които от своя страна генерират топлина, която се предава през зоната за готвене към съда за готвене.





## Безопасност

Този плот е специално предназначен за домашна употреба.

Ние от Naier непрекъснато се стремим да подобряваме своите продукти и си запазваме правото да изменяме всички технически, програмни и естетически характеристики на уреда по всяко едно време.

### ● Защита от прегряване

Температурата в зоните за готвене се следи от сензор. Когато температурата надвиши безопасното ниво, зоната за готвене се изключва автоматично.

### ● Откриване на малки или немагнитни предмети

Когато върху плота бъде оставен съд с диаметър по-малко от 80 mm или друг дребен предмет (напр. нож, вилка, ключ) или немагнитен съд (напр. алуминиев), в продължение на около една минута се чува звуков сигнал, след което плотът автоматично преминава в режим на готовност.

### ● Предупреждение за остатъчна топлина

Когато плотът е работил известно време, след изключването му ще има остатъчна топлина. Светещата буква "H" служи за предупреждение да не докосвате плота. Когато съдът бъде махнат от зоната за готвене, тя веднага спира да нагрява и се изключва, след като звуковият сигнал е звучал една минута.

### ● Автоматично изключване

Друга функция за безопасност на индукционния плот е автоматичното му изключване. Тя се задейства, ако забравите да изключите някоя от зоните за готвене. Времето за изключване, което е фабрично зададено, е посочено в таблицата по-долу:

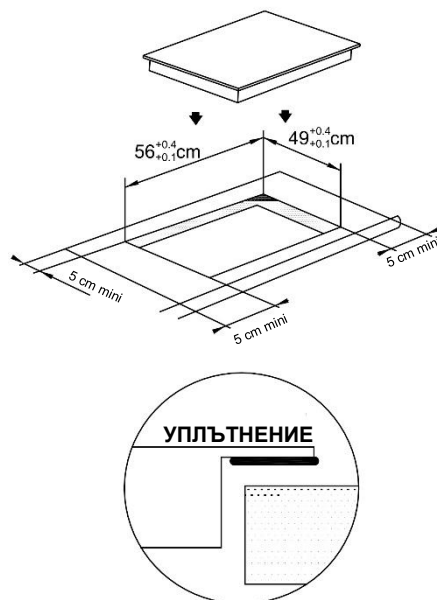
Ниво на мощността	Нагревателната зона ще се изключи автоматично след
1~3	8 часа
4~6	4 часа
7~9	2 часа

Когато тиганът се извади от зоната за готвене за една минута, плотът ще се изключи сам.

**Предупреждение:** Всеки, който разполага със сърдечен пейсмейкър трябва да се консултира с лекар, преди да използва индукционния плот.

## Монтаж

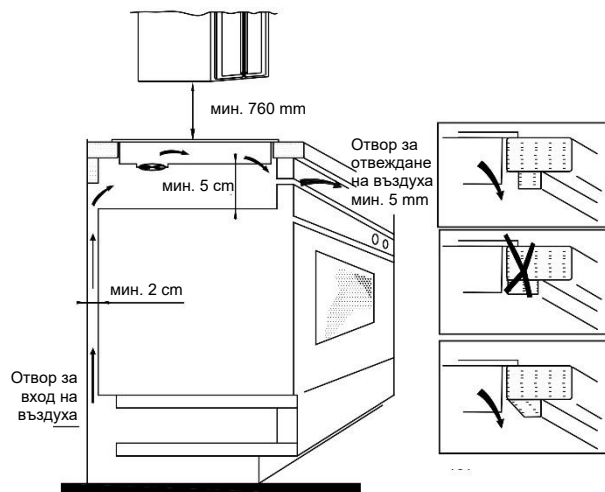
1. Изрежете дупка в работния плот с размерите, показани на диаграмата по-долу. Около отвора трябва да оставите минимално разстояние от 50 mm. Работният плот трябва да е с дебелина най-малко 30 mm и да е изработен от топлоустойчив материал. Както е показано на фигура (1)



Фигура (1)

2. От особена важност е индукционният плот да се проветрява добре и отворите за влизане и извеждане на въздуха да не бъдат запушвани.

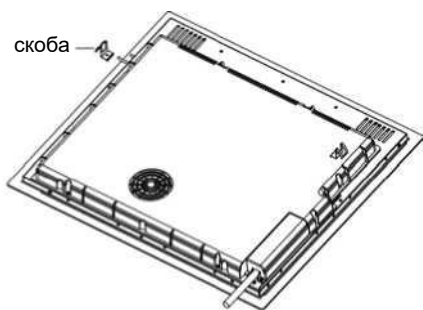
Уверете се, че плотът е монтиран правилно, както е показано на фигура 2.



Фигура (2)

**Внимание:** С оглед на безопасността разстоянието между плота и намиращи се над него шкафове трябва да бъде най-малко 760 mm.

3. Закрепете плота върху кухненския плот с помощта на 2 скоби в основата на плота. Положението на скобите може да бъде регулирано спрямо дебелината на плота.



**Предупреждения:**

- (1) Индукционният плот трябва да бъде монтиран от подходящо квалифицирано лице. Ние разполагаме с наши собствени квалифицирани монтажисти. Никога не се опитвайте да монтирате уреда сами.
- (2) Индукционният плот не трябва да се монтира над хладилници, фризери, съдомиялни машини или барабанни сушилни машини.
- (3) Индукционният плот следва да бъде монтиран така, че да има възможност за оптимално излъчване на топлина.
- (4) Стената и площта над плота трябва да могат да издържат на топлина.
- (5) За да се избегнат повреди, слоестата конструкция и лепилото трябва да бъдат топлоустойчиви.

**4. Свързване към захранване**

Контактът трябва да бъде свързан в съответствие със съответния стандарт към еднополюсен прекъсвач. Начинът на свързване е показан на фигура 3.

Напрежение	Свързване на кабела				
380 – 415 V 3N ~	1	2	3	4	5
	L1	L2	N		⏏
	Черно	Кафяво	Синьо		Жълто/зелено
220 – 240 V ~	1	2	3	4	5
	L		N		⏏
	Черно и кафяво		Синьо		Жълто/зелено

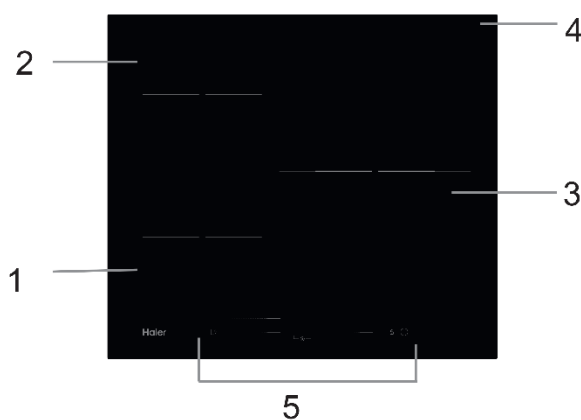
Фигура (3)

Ако кабелът се повреди и трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от техник по следпродажбено обслужване с подходящите за целта инструменти, за да се избегнат нещастни случаи.

Ако уредът е свързан директно с електрическата мрежа, трябва да бъде монтиран многополюсен прекъсвач с минимално отстояние между контактите от 3 mm.

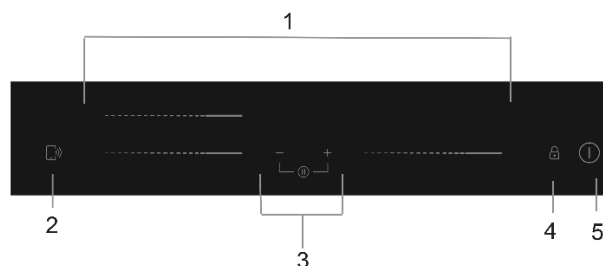
Монтажникът трябва да се увери, че свързването с електрическата мрежа е направено правилно и че съответства на разпоредбите за безопасност. Кабелът не бива да се прегъва и притиска. Кабелът трябва да се проверява редовно и да бъде подменен, ако е необходимо, но само от квалифицирано лице.

**Диаграма на индукционния плот**



1. Макс. 1500/2000 W зона
2. Макс. 1500/2000 W зона
3. Макс. 3000/3600 W зона
4. Стъклена плоча
5. Панел за управление

**Схематична диаграма на панела за управление**



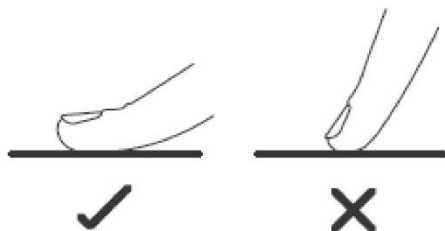
1. Управление на мощността на нагряващата зона
2. Управление на функцията "Готви с мен"
3. Управление на таймера
4. Заклучване на бутоните
5. Бутон за вкл./изкл.

## Експлоатация на продукта

### Сензорни бутони за управление


- Бутоните за управление реагират на докосване, така че не е нужно да прилагате натиск.
- Използвайте основата на пръста си, а не върха.
- Ще чувате звуков сигнал при всяко докосване.
- Уверете се, че бутоните за управление са винаги чисти, сухи и че няма предмет (напр. прибор или кърпа), който да ги покрива.

Дори тънък слой вода може да направи бутоните за управление трудни за работа.



- Използвайте само съдове за готвене с основа, подходяща за индукционно готвене.

Потърсете индукционния символ върху опаковката или на дъното на тигана

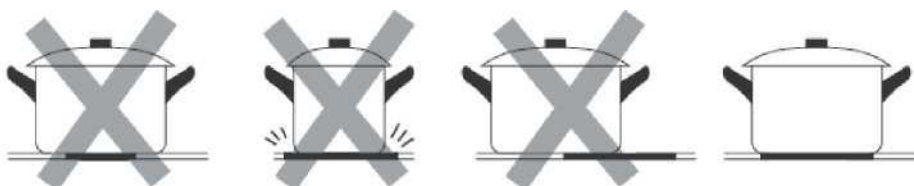
- Можете да проверите дали Вашите съдове за готвене са подходящи, като извършите тест с магнит. Преместете един магнит към основата на тигана. Ако е привлечен, тиганът е подходящ за индукция.
- Ако нямате магнит:
  1. Поставете вода в тигана, който искате да проверите.
  2. Ако  не започне да мига на дисплея и водата се нагрява, тиганът е подходящ.
- Изработените от следните материали готварски съдове не са подходящи: чиста неръждаема стомана, алуминий или мед без магнитна основа, стъкло, дърво, порцелан, керамика и фаянс.



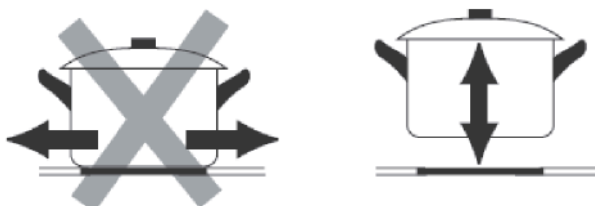
Не използвайте съдове с назъбени ръбове или извита основа.



Уверете се, че основата на Вашия тиган е гладка, седи водоравно върху стъклото и е със същия размер като зоната за готвене. Използвайте съдове, чиито диаметър отговаря на очертанието в избраната зона. Ако съдът е малко по-широк, енергията ще се използва максимално ефикасно. Ако използвате по-малки съдове, ефикасността може да бъде по-малка от очакваната. Възможно е плотът да не засича съдове с диаметър по-малък от 140 mm. Винаги центрирайте тигана си върху зоната за готвене.


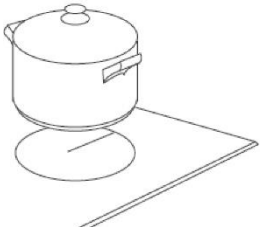



Винаги повдигайте тиганите от индукционния плот – не ги плъзгайте или те могат да надраскат стъклото



## Начин на употреба

### Начало на готвенето

<p>Докоснете бутона за вкл./изкл. за три секунди. След включване на захранването, прозвучава звуков сигнал веднъж, всички дисплеи показват "-" или "-", което показва, че индукционният плот е влязъл в режим на готовност.</p>	
<p>Поставете подходящ тиган върху зоната за готвене, която искате да използвате.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Уверете се, че дъното на тигана и повърхността на зоната за готвене са чисти и сухи.</li> </ul>	
<p>Докоснете плъзгача за отоплителната зона и индикатор до бутона ще започне да мига.</p>	
<p>Изберете настройка на топлината, като докоснете плъзгача</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ако не изберете настройка за нагряване в рамките на 1 минута, индукционният плот автоматично ще се изключи. Вие ще трябва да започнете отново от стъпка 1.</li> <li>Можете да промените настройката на нагряване винаги по време на готвене.</li> </ul>	

### Ако на дисплея мига последователно с настройката за нагряване

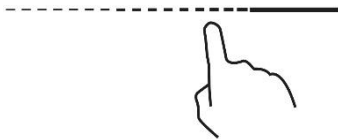



Това означава, че:

- не сте поставили тиган в правилната зона за готвене, или
- тиганът, който използвате, не е подходящ за индукционно готвене или
- тиганът е твърде малък или не е правилно центриран върху зоната за готвене.

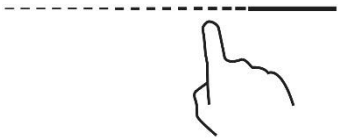

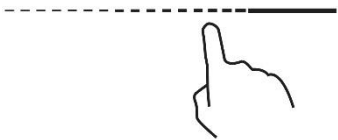

Не се извършва нагряване, освен ако няма подходящ тиган в зоната за готвене.

Дисплеят ще се изключи автоматично след %минути, ако върху него не е поставен подходящ тиган.

## Завършване на готвенето

Докоснете бутона за избор на нагриваща зона, която искате да изключите.	
Изключете зоната за готвене, като докоснете плъзгача до "0". Уверете се, че на дисплея се показва "0".	
Изключете целия готварски плот, като докоснете бутона за вкл./изкл.	
Пазете се от горещи повърхности Н ще покаже коя зона за готвене е гореща при докосване. Ще изчезне, когато повърхността се охлади до безопасна температура. Може да се използва и като функция за пестене на енергия, ако искате да загреете допълнителни тигани, използвайте котлона, който все още е горещ.	



## Използване на функцията за усилване

<b>Активирайте функцията за усилване</b>	
Докосване на плъзгача за нагриваща зона	
Докосване на плъзгача до "B". Уверете се, че на дисплея се показва "b".	
<b>Отмяна на функцията за усилване</b>	
Докоснете плъзгача за нагриваща зона, за която искате да отмените функцията за усилване.	
Изключете зоната за готвене, като докоснете плъзгача до "0". Уверете се, че на дисплея се показва "0".	



- Функцията може да работи във всяка зона за готвене.
- Зоната за готвене се връща към първоначалната си настройка след 5 минути.
- Ако първоначалната настройка на топлината е равна на 0, тя ще се върне на 9 след 5 минути.

### Заклучване на бутоните за управление

- Можете да заключите бутоните за управление, за да предотвратите неволна употреба (например случайно включване на зоните за готвене от деца).
- Когато бутоните за управление са заключени, всички бутони с изключение на бутона за вкл./изкл. са дезактивирани.

За да заключите бутоните за управление	
Докоснете и задръжте бутона за заключване  за известно време.	Индикаторът на таймера ще покаже "Lo"
За да отключите бутоните за управление	
Докоснете и задръжте бутона за заключване  за известно време.	





Когато плотът е в заключен режим, всички бутони за управление са дезактивирани с изключение на бутона за вкл./изкл. , винаги можете да изключите индукционния плот с бутона за вкл./изкл.  при спешни случаи, но първо трябва да отключите плота при следващата операция.

### Режим на пауза

- Можете да поставите на пауза нагряването, вместо да изключвате плота.
- Когато влезете в режим на пауза, всички бутони за управление с изключение на бутона за вкл./изкл. са дезактивирани.

За влизане в режим на пауза	
Докоснете за кратко времето на таймера "—" и таймера "+" едновременно	Всички индикатори показват "11"
За излизане от режим на пауза	
Докоснете за кратко таймера "—" и таймера "+" едновременно.	



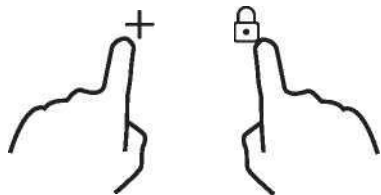
Когато плотът е в режим на пауза, всички бутони за управление са дезактивирани, с изключение на бутона за вкл./изкл. , винаги можете да изключите индукционния плот с бутона за вкл./изкл.  при спешни случаи. Плотът ще се изключи след 10 минути, ако не излезете от режим на пауза.

### Функция за управление на мощността

- Възможно е да зададете максимално ниво на поглъщане на мощността на индукционния плот, като избирате различни диапазони на мощност.
- Индукционните плотове могат автоматично да ограничават своята мощност, за да работят на по-ниска мощност и така се предотвратява риск от претоварване.

### За да въведете функция за управление на мощността

Включете плота, след което натиснете едновременно бутона за заключване и таймера "+".



Индикаторът на таймера ще покаже "P5", което означава ниво на мощност 5. Режимът по подразбиране е на максимална мощност на плота.

### За да превключите на друго ниво

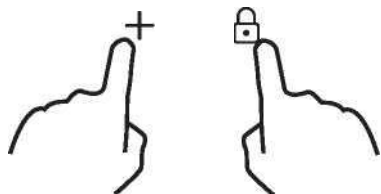
натиснете +/- на таймера



Има 5 нива на мощност, от "P1" до "P5".  
Индикаторът на таймера ще покаже едно от тях.  
"P1": максималната мощност е 2,5 \_К .  
"P2": максималната мощност е 3,5 \_К .  
"P3": максималната мощност е 4,5 \_К .  
"P4": максималната мощност е 5,5 \_К .  
"P5": максималната мощност е максималната мощност на плота.

### Потвърждение и изход от управление на мощност

Натиснете едновременно бутона за заключване и таймера "+" за потвърждение.



Тогава плотът ще бъде изключен.

### Управление на таймера

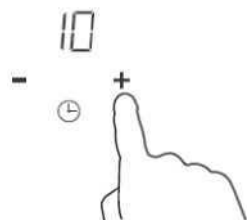

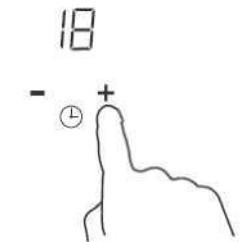

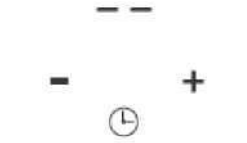
Можете да използвате таймера по два различни начина:

- Можете да го използвате като брояч на минути. В този случай таймерът няма да изключи никоя зона за готвене, когато зададеното време изтече.
- Можете да го настроите да изключи една или повече зони за готвене, след като зададеното време изтече.


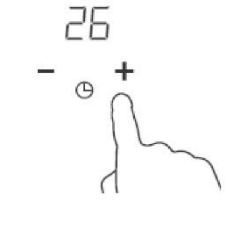

Максималният таймер е за 99 мин.

**а) Използване на таймера като брояч на минути**


**Ако не избирате зона за готвене**

<p>Уверете се, че готварският плот е включен. Забележка: Можете да използвате брояча на минути, дори ако не избирате зона за готвене.</p>	
<p>Докоснете бутоните за управление "+" на таймера. Индикаторът на брояча за минути ще започне да мига и на дисплея на таймера ще се покаже "10".</p>	
<p>Задайте часа, като докоснете бутона за управление "-" или "+" на таймера Съвет: Докоснете бутона за управление "-" или "+" на таймера веднъж за намаляване или увеличаване с 1 минута. Докоснете и задръжте бутона за управление "-" или "+" на таймера, за да намалите или увеличите с 10 минути.</p>	
<p>Когато времето е зададено, то ще започне да се отброява веднага. Дисплеят ще покаже оставащото време и индикаторът на таймера ще започне да мига за 5 секунди.</p>	
<p>Звуковият сигнал ще продължи 30 секунди и индикаторът на таймера показва "- -", когато зададеното време приключи.</p>	

**б) Задаване на таймера да изключи една или повече зони за готвене**

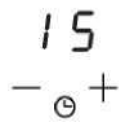
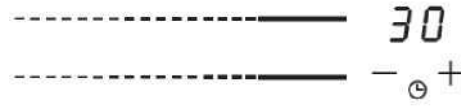
<p><b>Задаване на една зона</b></p>	
<p>Докосване на плъзгача за нагриваща зона</p>	
<p>Задайте времето, като докоснете или управлявате таймера Съвет: Докоснете бутона за управление "-" или "+" на таймера веднъж, за да намалите или увеличите с 1 минута. Докоснете и задръжте бутона за управление "-" или "+" на таймера ще намалее или ще се увеличи с 10 минути.</p>	
<p>Когато времето е зададено, то ще започне да се отброява веднага. На дисплея ще се покаже оставащото време и индикаторът на таймера ще мига за 5 секунди. ЗАБЕЛЕЖКА: Червената точка до индикатора за нивото на мощност ще светне, което показва, че зоната е избрана.</p>	




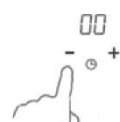
<p>Когато таймерът за готвене изтече, съответната зона за готвене ще бъде изключена автоматично.</p>	
--	--



Другата зона за готвене ще продължи да работи, ако е била включена.

<p align="center"><b>задаване на повече зони:</b></p>	
<p>Стъпките за определяне на повече зони са подобни на стъпките за определяне на една зона; Когато зададете таймер за няколко зони за готвене едновременно, десетичните точки на съответните зони светят. На дисплея на брояча на минути се показва броячът на минути. Точката на съответната зона мига. Както е показано по-долу:</p> <p>----- (настроено на 15 минути)</p> <p>----- (настроено на 45 минути)</p>	
<p>След като таймерът за обратно броене изтече, съответната зона ще се изключи. След това ще се покаже новият брояч на минути и точката на съответната зона ще започне да мига. Показва се както е посочено надясно:</p>	 <p>(настроено на 30 минути)</p>

### с) Отмяна на таймера

<p>Докосване на плъзгача за нагряваща зона, за която искате да отмените таймера</p>	
<p>Докоснете и задръжте бутона на таймера "-", таймерът намалява до "00" и таймерът се отменя.</p>	

### Работно време по подразбиране

Автоматичното изключване е защитна функция за безопасност за Вашия индукционен плот. Изключва се автоматично, ако забравите да изключите плота. Работното време по подразбиране за различните нива на мощност е показано в таблицата по-долу:

Ниво на мощността	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Работно време по подразбиране (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Когато тенджерата се извади, индукционният плот може незабавно да спре да се нагрява и плотът автоматично ще се изключи след 2 минути.

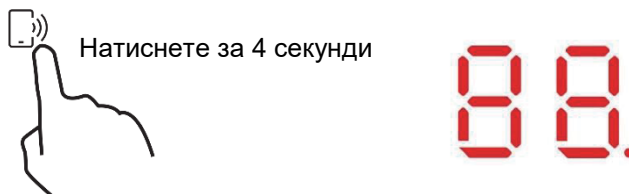


Хората със сърдечен пейсмейкър трябва да се консултират със своя лекар, преди да използват този уред.

## Функция "Готви с мен"

Първо трябва да изтеглите приложението hOn и да го инсталирате на Вашето преносимо устройство. След това регистрирайте своя индукционен плот, като следвате инструкциите директно от приложението.

За да направите сдвояването между плота и приложението, използвайте следния процес: Натиснете 4 секунди бутона "Готви с мен" на плота. След като изминат 4 секунди, цифрата на ТАЙМЕРА започва да мига, като върху нея е написано PA и процесът на сдвояване започва. Сега следвайте инструкциите от приложението.



Когато WIFI връзката е включена: от дясната страна на светодиода ще се появи една точка  
 Когато WIFI връзката е ИЗКЛЮЧЕНА: точката няма да се появи.

Как да настроите Готви с мен	
Изберете от менюто с рецепти на приложението hOn или от менюто със специални програми. Следвайте стъпка по стъпка указанията в приложението и когато приключите, изпратете параметрите до плота, който ще готви вместо Вас.	
Когато плотът получи командата от приложението, той ще издаде 2 звукови сигнала и ще мигне за една секунда, за да покаже, че инструкциите са получени.	
Ако искате да излезете от функцията "Готви с мен", променете нивото на мощност на зоната.	

### а. БЕЗЖИЧНИ ПАРАМЕТРИ

Технология	Wi-Fi	BLE	NFC
Стандарт	IEEE 802.11b/n/g	Bluetooth v4.2, BR/EDR, BLE	/
Честотна лента(и) [MHz]	2402-2480	2402-2480	/
Максимална мощност [mW]	1500	1500	/

## Избор на готварски съдове



Пържене с  
железен тиган



неръждаеми  
стомани



Плитки  
метални  
тенджери



Метални  
чайници



Чайници от  
емайлирана  
неръждаема  
стомана



Емайлирани  
готварски  
съдове



Метални плочи

Можете да използвате различни готварски съдове

1. Индукционният плот може да разпознава различни готварски съдове, които можете да изпробвате по някой от следните начини:

Поставете съда върху зоната за готвене. Ако за тази зона за готвене се покаже ниво на мощността, то тогава съдът е подходящ. Ако започне да премигва буквата "U", то тогава съдът не е подходящ за ползване.

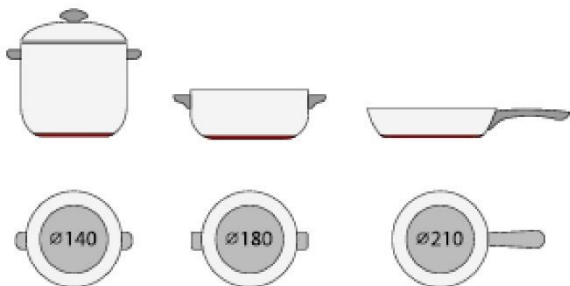
2. Доближете магнит до съда. Ако магнитът бъде привлечен към съда, то тогава той е подходящ за ползване.

Внимание: Основата на съда трябва да съдържа магнитен материал.

Тя трябва да е плоска и с диаметър според таблица 1 по-долу.

3. Използвайте само феромагнитни съдове за готвене от емайлирана стомана, чугун или неръждаема, но съвместима с индукционни котлони стомана
4. Използвайте тигани, диаметърът на чиято феромагнитна зона (основата на тигана) е с размери според таблицата по-долу. (Таблица 1)
  - Ако използвате по-малки тенджери, производителността може да бъде засегната
  - Ако използвате тенджера с диаметър, по-малък от посочения в таблица 1, тенджерите може да не бъдат открити

Според размерите на зоната, можете да използвате тенджери с различни диаметри според изображението по-долу:





5. Ако феромагнитната част само частично обхваща основата на тигана, ще се загрее само феромагнитната зона, а останалата част от основата може да не достигне подходяща за готвене температура.
6. Ако феромагнитната зона не е хомогенна, а съдържа и други материали, като например алуминий, това може да повлияе загреването и разпознаването на тенджерата.

Ако основата на тенджерата е подобна на тези от снимките по-долу, е възможно тенджерата да не бъде разпозната.



Зона за готвене	Диаметър на основата на съда за индукционно готвене	
	Минимум (mm)	Максимум (mm)
1 и 2	140	180
3	160	290

Горните стойности може да варират в зависимост от размера на съда и материала, от който е изработен той.

## Почистване и поддръжка

Повърхността на индукционния плот може лесно да се почиства по следния начин:

Вид замърсяване	Начин на почистване	Почистващи материали
Леко	Потопете в гореща вода и забършете	Гъба за почистване
Кръговете на котлоните и варовик	Полейте мястото с бял оцет, забършете с мека кърпа или използвайте препарат, продаващ се в търговската мрежа	Специални препарати за стъклокерамика
Сладко месо, разтопен алуминий или пластмаси	Използвайте специална стъргалка за премахване на остатъците (най-добре изработена от силикон)	Специални препарати за стъклокерамика

**Внимание:** Изключете захранването на плота, преди да го почиствате.

## Дисплей за неизправности и проверка

Индукционният плот е оборудван с функция за самодиагностика. С този тест техникът може да проверява функцията на няколко компонента, без да разглобява или демантира плота от работната повърхност.

### Отстраняване на неизправности

1) Код за неизправност, който възниква по време на използване от клиента и решение;

Код за неизправност	Проблем	Решение
<b>Автоматично възстановяване</b>		
E1	Захранващото напрежение е над номиналното напрежение.	Проверете дали няма проблем с електрозахранването. Включете, след като захранването се възстанови.
E2	Захранващото напрежение е под номиналното напрежение.	
E3	Висока температура на сензора за керамични плочи. (1#)	Изчакайте температурата на керамичната плоча да се нормализира. Докоснете бутона за вкл./изкл., за да рестартирате уреда.
E4	Висока температура на сензора за керамични плочи. (2#)	
E5	Висока температура на IGBT. (1#)	Изчакайте температурата на IGBT да се нормализира. Докоснете бутона за вкл./изкл., за да рестартирате уреда. Проверете дали вентилаторът работи плавно; ако не, сменете вентилатора.
E6	Висока температура на IGBT. (2#)	
<b>Без автоматично възстановяване</b>		
F3/F6	Неизправност в температурния сензор на керамичната плоча – късо съединение. (F3 за 1#,F6 за 2#)	Проверете връзката или сменете температурния сензор на керамичната плоча.
F4/F7	Неизправност в температурния сензор на керамичната плоча – отворена верига. (F4 за 1#,F7 за 2#)	
F5/F8	Неизправност в температурния сензор на керамичната плоча – невалидна. (F5 за 1#,F8 за 2#)	
F9/FA	Неизправност на биполярния транзистор (IGBT). (късо съединение/отворено съединение за 1#)	Сменете захранващото табло.
FC /FD	Неизправност на биполярния транзистор (IGBT). (късо съединение/отворена верига за 2#)	

## 2) Специфични неизправности и решения

Неуспешно	Проблем	Разтвор А	Разтвор В
Светодиодът не се включва, когато уредът е включен.	Няма захранване.	Проверете дали щепселът е здраво закрепен в контакта и дали този контакт работи.	
	Неизправност в свързаното захранващо табло и в таблото на дисплея.	Проверете връзката.	
	Допълнителното захранващо табло е повредено.	Сменете допълнителното захранващо табло.	
	Таблото на дисплея е повредено.	Сменете таблото на дисплея.	
Някои бутони не могат да работят или светодиодният дисплей не работи нормално.	Таблото на дисплея е повредено.	Сменете таблото на дисплея.	
Индикаторът за режим на готвене светва, но отоплението не се включва.	Висока температура на плота.	Температурата на околната среда може да е твърде висока. Отворът за вход на въздуха или вентилационният отвор може да са запушени.	
	Възникна проблем с вентилатора.	Проверете дали вентилаторът работи плавно; ако не, сменете вентилатора.	
	Захранващото табло е повредено.	Сменете захранващото табло.	
Нагряването спира внезапно по време на работа и на дисплея мига "u".	Типът тиган е грешен.	Използвайте подходяща тенджерата (вижте ръководството с инструкции.)	Веригата за откриване на тенджери е повредена, сменете захранващото табло.
	Диаметърът на тенджерата е твърде малък.		
	Готварският плот е прегрял	Уредът е прегрял. Изчакайте температурата да се нормализира. Натиснете бутона за вкл./изкл., за да рестартирате уреда.	
Нагряващите зони от една и съща страна (като първата и втората зона) ще показват "u".	Неизправност на свързано захранващо табло и на таблото на дисплея;	Проверете връзката.	
	Таблото на дисплея на комуникационна част е повредено.	Сменете таблото на дисплея.	
	Главното табло е повредено.	Сменете захранващото табло.	
Моторът на вентилатора звучи необичайно.	Моторът на вентилатора е повреден.	Сменете вентилатора.	

По-горе са посочени преценките и проверката на често срещани неизправности.

Моля, не разглобявайте уреда сами, за да избегнете опасности и повреди на индукционния плот.

## Екип по поддръжка на клиентите

Ако възникне неизправност, преди да позвъните на екипа по следпродажбено обслужване, направете следното:

- Проверете дали захранващият кабел е включен правилно
- Проверете в таблицата по-горе за информация за неизправността

Ако все още не можете да разрешите проблема, изключете уреда, не се опитвайте да го разглобите и се обадете на екипа по следпродажбено обслужване.

### Специална декларация

Съдържанието на настоящото ръководство е проверено внимателно. Компанията обаче не може да бъде държана отговорна за грешки или пропуски.

Възможно е промени в техническите спецификации да бъде публикувани в редактиран вариант на настоящото ръководство, без да бъдете известявани за това. Възможно е външният вид и цветът на уреда да се различават от показаното в настоящото ръководство.



Този уред е обозначен съгласно европейската Директива 2012/19/ЕС относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО). ОЕЕО съдържат както замърсяващи вещества (които могат да имат отрицателен ефект върху околната среда), така и основни елементи (които могат да бъдат повторно използвани). Важно е ОЕЕО да бъдат подложени на специфична обработка за правилно отстраняване и обезвреждане на замърсителите и оползотворяване на всички материали. Отделните лица могат да играят важна роля за гарантиране, че ОЕЕО няма да се превърнат в екологичен проблем; от съществено значение е да се спазват няколко основни правила;

- ОЕЕО не следва да се третират като битови отпадъци;
- ОЕЕО следва да се пренасят в специални зони за събиране, управлявани от градския съвет или от регистрирано дружество.

В много държави събирането на битови отпадъци може да бъде достъпно за големи ОЕЕО. Когато купувате нов уред, старият може да бъде върнат на продавача, който трябва да го приеме безплатно еднократно, стига уредът да е от еквивалентен вид и да има същите функции като закупения уред.

Информация за продукта за битови електрически плотове, съобразени с Регламент (ЕС) № 66/2014 на Комисията					
		Позиция	Символ	Стойност	Единица
Идентификация на модел				HAIDSJ63MC	
Тип на котлона:				Електрически котлон	
Брой на зоните и/или площите за готвене	зони			4	
	площи				
Техника на нагряване (индукционни зони и площи за готвене, зони за готвене с лъчиста енергия, масивни плочи)	Индукционни зони за готвене			X	
	Индукционни зони за готвене				
	зони за готвене с лъчиста енергия				
	масивни плочи				
За кръгли зони или площи за готвене: диаметър на полезната площ на една зона за готвене с електрическо нагряване, закръглен с точност до 5 mm	Заден ляв	Ø		18,0	cm
	Заден централен	Ø			cm
	Заден десен	Ø			cm
	Централен ляв	Ø			cm
	Централен централен	Ø			cm
	Централен десен	Ø		29,0	cm
	Преден ляв	Ø		18,0	cm
	Преден централен	Ø			cm
	Преден десен	Ø			cm
За некръгли зони или площи за готвене: дължина и широчина на полезната площ на една зона или площ за готвене с електрическо нагряване, закръглени с точност до 5 mm	Заден ляв	L Ш			cm
	Заден централен	L Ш			cm
	Заден десен	L Ш			cm
	Централен ляв	L Ш			cm
	Централен централен	L Ш			cm
	Централен десен	L Ш			cm
	Преден ляв	L Ш			cm
	Преден централен	L Ш			cm
	Преден десен	L Ш			cm
Консумация на енергия за една зона за готвене или зона, изчислена за един kg	Заден ляв	Е <sub>сел.готвене</sub>		187,7	Wh/kg
	Заден централен	Е <sub>сел.готвене</sub>			Wh/kg
	Заден десен	Е <sub>сел.готвене</sub>			Wh/kg
	Централен ляв	Е <sub>сел.готвене</sub>			Wh/kg
	Централен централен	Е <sub>сел.готвене</sub>			Wh/kg
	Централен десен	Е <sub>сел.готвене</sub>		175,4	Wh/kg
	Преден ляв	Е <sub>сел.готвене</sub>		186,5	Wh/kg
	Преден централен	Е <sub>сел.готвене</sub>			Wh/kg
	Преден десен	Е <sub>сел.готвене</sub>			Wh/kg
Консумация на енергия на плота, изчислена на kg		Е <sub>сел.котлон</sub>		183,2	Wh/kg
Приложен стандарт: EN 60350-2 Битови електрически уреди за готвене – Част 2: Котлони – Методи за измерване на работните характеристики					
<p>Предложения за икономия на енергия:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• За да получите най-добрата ефективност на Вашия плот, моля, поставете тигана в центъра на зоната за готвене.</li> <li>• Използването на капак ще намали времето за готвене и ще спести енергия чрез запазване на топлината.</li> <li>• Намалете количеството течност или мазнина, за да намалите времето за готвене.</li> <li>• Започнете готвенето на висока степен и намалете степента, когато храната се загрее.</li> <li>• Използвайте съдове, чиито диаметър отговаря на очертанието в избраната зона.</li> </ul>					
Тази информация трябва да се разглежда като част от ръководството за потребителя на уреда.					