

pyramida

- ua ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- ru ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

IH G 640

ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ЗМІСТ

| | |
|--|----|
| <i>Безпека</i> | 4 |
| <i>Встановлення та підключення</i> | 9 |
| <i>Опис</i> | 14 |
| <i>Інструкції з експлуатації</i> | 16 |
| <i>Практичні поради</i> | 23 |
| <i>Обслуговування та догляд</i> | 27 |
| <i>Технічні характеристики</i> | 29 |
| <i>Усунення несправностей</i> | 31 |
| <i>Гарантія</i> | 32 |

Дякуємо за придбання продукції ТМ Pyramida.

Ваша варильна поверхня надійна і проста в експлуатації. Уважно прочитайте цю інструкцію: вона допоможе Вам ознайомитись з можливостями варильної поверхні, правилами її монтажу, використання і обслуговування.

ДО ВІДОМА ПОКУПЦЯ!

У зв'язку з тим, що конструкція варильної поверхні постійно вдосконалюється, можливі незначні розбіжності між її конструкцією і інструкцією з експлуатації, які не впливають на технічні характеристики варильної поверхні та безпеку її експлуатації.

БЕЗПЕКА



УВАГА

Варильна поверхня обов'язково повинна бути заземлена!

1. Ця варильна поверхня розроблена для використання всередині приміщень. Ні за яких обставин не використовуйте її на вулиці.
2. Ця варильна поверхня повинна використовуватися в домашніх умовах відповідно даної інструкції для приготування їжі. Використання варильної поверхні не за призначенням, а також промислове використання, використання варильної поверхні в офісах, підприємствах сфери обслуговування, закладах охорони здоров'я, закладах освіти і т.п. не передбачено. Виробник не несе відповідальності за вихід з ладу варильної поверхні при порушенні даного пункту інструкції.
3. Розпакуйте Вашу варильну поверхню. Утилізуйте картонну упаковку, її поліетиленові елементи, пінопласт, металеві скріпки. Вони можуть бути потенційно небезпечні для дітей, тому відразу приберіть упаковку в недоступне місце.
4. Переконайтеся, що Ваша варильна поверхня не пошкоджена і повністю укомплектована. Якщо у Вас є сумніви, негайно зв'яжіться з продавцем.
5. При підключенні варильної поверхні до джерела живлення, забороняється використання подовжувачів і перехідників. Довжина кабелю живлення не повинна перевищувати 1,5 м. Виробник не несе відповідальності за пожежу, що відбулася через використання трійників і подовжувачів, а також через кабель живлення, перетин якого не відповідає потужності, споживаної варильною поверхнею. При встановленні необхідно перевірити відповідність характеристик електричної мережі та даної варильної поверхні. Необхідна інформація міститься в спеціальній таблиці, розташованій на нижній стороні варильної поверхні.

6. Розетка і вилка кабелю живлення повинні бути одного типу.
7. Варильна поверхня повинна бути встановлена тільки кваліфікованим фахівцем, відповідно до рекомендацій Виробника, та діючих стандартів і вимог безпеки. Неправильна установка може принести шкоду людям, тваринам або Вашій власності. У разі неправильної установки Виробник знімає з себе будь-яку відповідальність.
8. Електрична безпека гарантована тільки при наявності ефективного заземлення, виконаного відповідно до правил електричної безпеки. Ця вимога обов'язково має дотримуватися. Якщо при підключенні у Вас виникли сумніви, зв'яжіться з фахівцем, який перевірить Вашу систему заземлення. Виробник не несе відповідальності за збитки, викликані відсутністю заземлення або його несправністю.
9. Якщо варильна поверхня підключається безпосередньо до електричної мережі, без вилки та розетки, необхідно встановити багатолінійний вимикач з відстанню між розведеними контактами не менше 3 мм, лінія заземлення при цьому не повинна розриватися. Вимикач повинен встановлюватися в легкодоступному місці.
10. Варильна поверхня не призначена для експлуатації за допомогою зовнішнього таймеру або окремою системою віддаленого управління.
11. Завжди виймайте вилку кабелю живлення варильної поверхні з розетки або відключайте електричний струм на щитку, перед чищенням, миттям або іншими операціями з профілактики та догляду за варильною поверхнею.
12. Не тягніть провід, щоб вийняти вилку з розетки: це дуже небезпечно. Не перетискайте та не натягайте кабель живлення. Для заміни пошкодженого кабелю викликайте фахівця з авторизованої обслуговуючої організації (сервісного центру).
13. Слідкуйте за тим, щоб вентиляційні отвори і щілини в корпусі варильної поверхні та меблів, в які вбудована варильна поверхня, не були закриті. В іншому випадку виникає небезпека перегріву електричної ізоляції і короткого замикання.
14. Ваша варильна поверхня повинна використовуватися тільки для того, для чого вона розроблена. Не використовуйте варильну поверхню для інших цілей, (наприклад, обігріву приміщення або для сушіння білизни). Виробник не несе відповідальності за несправності, викликані неналежним або нерозумним використанням варильної поверхні.
15. Не торкайтеся варильної поверхні, якщо Ваші руки або ноги мокрі або вологі. Не користуйтеся варильною поверхнею босоніж.
16. Відповідно до загальних вимог Державної Пожежної служби не залишайте працюючу поверхню без нагляду.
17. Не дозволяйте дітям та особам, незнайомим з даною інструкцією, користуватися варильною поверхнею без Вашого нагляду.

18. Забороняється зміна конструкції варильної поверхні і її ремонт особами, не уповноваженими Виробником на обслуговування.
19. При використанні інших кухонних електроприладів поруч з варильною поверхнею, стежте, щоб їх кабелі живлення не доторкались гарячих частин варильної поверхні.
20. Їдучи з дому на тривалий час, відключайте варильну поверхню від електричної мережі.
21. Не використовуйте легкозаймисті рідини (алкоголь, бензин і т.п.) поруч з працюючою варильною поверхнею. Не розпилюйте поруч з працюючою варильною поверхнею аерозолі. Це може призвести до виникнення пожежі.
22. Намагайтесь розташовувати посуд так, щоб ручки посуду не перегрівалися, і щоб неможливо було перекинути посуд, випадково зачепивши його.
23. Ніколи не залишайте ввімкнені індукційні зони порожніми або з пустим посудом, тому що пустий посуд швидко нагрівається, і це може пошкодити і посуд і варильну поверхню.
24. Після експлуатування вимкнути елемент варильної поверхні, використовуючи його пристрій керування, незалежно від детектора наявності посуду.
25. Якщо Ви вирішили, що варильна поверхня більше не придатна для експлуатації, і збираєтесь її утилізувати, зробіть її непридатною для використання. Після відключення варильної поверхні від електричної мережі, обріжте кабель живлення, зніміть потенційно небезпечні частини (це особливо важливо для безпеки дітей, які можуть гратися з приладами що викинуті та не використовуються) і утилізуйте її відповідно до правил безпеки та вимог що до захисту навколишнього середовища.
26. Виріб не призначений для використання дітьми або особами із зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності у них життєвого досвіду використання варильної поверхні, якщо вони не знаходяться під контролем або проінструктовані особою, відповідальною за їх безпеку. Діти повинні перебувати під контролем дорослих для недопущення ігор з варильною поверхнею. Діти молодше 8 років повинні знаходитись осторонь під безперервним наглядом.
27. Діти не повинні виконувати очищення або технічне обслуговування приладу без нагляду.
28. Вбудовуванні електроприлади можуть експлуатуватися тільки в тому випадку, якщо вони стаціонарно встановлені в призначені для цих цілей кухонні меблі в приміщеннях, відповідних вимогам експлуатації. Це забезпечить правильну і безпечну експлуатацію Вашої вбудовуваної побутової техніки.
29. Категорично заборонена експлуатація варильної поверхні з тріщинами та сколами скла.
30. Якщо ваша варильна поверхня не працює, або працює не правильно, або на

ній з'явилися сліди механічних ушкоджень (сколи або тріщини на склі), то:

- вимкніть варильну поверхню;
 - відключіть її від джерела електроживлення;
 - повідомте про поломку в сервісний центр телефон якого вказаний у гарантійному документі (гарантійному талоні, сервісній книжці, сервісному сертифікаті).
31. Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки, кришки и т.п., не повинні знаходитись на індукційній варильній поверхні, так як вони можуть сильно нагрітись та спричинити опіки.
32. Не встановлюйте та не залишайте намагнічуванні предмети (наприклад, кредитні карти, карти пам'яті) або електронні прилади (наприклад, комп'ютери, МПЗ-плеери) біля варильної поверхні, так як вони можуть бути пошкоджені електромагнітним полем.
33. Незважаючи на те, що ця індукційна варильна поверхня відповідає стандартам електромагнітної безпеки, люди з кардіостимуляторами та іншими електронними імплантатами (наприклад, інсуліновими помпами) повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантата перед її використанням, щоб впевнитись у безпеці використання цієї варильної поверхні.
34. Дана індукційна варильна поверхня відноситься до обладнання групи 2, класу В, згідно стандарту ДСТУ CISPR 11.

Група 2 – обладнання, в якому є умисно генерована і (або) застосована радіочастотна енергія як електромагнітне випромінення, наприклад, для оброблення матеріалу.

Клас В – обладнання, придатне для застосування в усіх приміщеннях, включаючи побутові, та ті що безпосередньо з'єднані з низьковольтною мережею електроживлення, що живить будівлі, які застосовують із побутовою метою.



УВАГА

Невиконання цієї рекомендації може спричинити значну шкоду здоров'ю і призвести навіть до летальних випадків!



УВАГА

Приготування їжі на варильних поверхнях з жиром або маслом може бути небезпечним і може призвести до пожежі.

Ніколи не намагайтеся гасити пожежу водою! Вимкніть варильну поверхню, а потім накрийте полум'я кришкою або протипожежною ковдрою.

Небезпека пожежі: не розміщувати предмети на варильній поверхні.



УВАГА

Якщо скло варильної поверхні тріснуло, відключіть прилад для попередження ураження електричним струмом.

Інформація з транспортування



Обережно, крихке.



Необхідно берегти вантаж від вологи.



Дотримання вертикального положення при транспортуванні.



Не затискати.



Дотримуватись межі кількості ярусів на штабелі.



Особлива утилізація продукції.



Вторинна переробка упаковки.

ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

Цей розділ призначений для кваліфікованих фахівців і містить інструкції з встановлення та обслуговування варильних поверхонь відповідно до діючих норм безпеки.



УВАГА

Перед будь-якими роботами по налагодженню, обслуговуванню і т.п. відключіть варильну поверхню від електричної мережі!

ВСТАНОВЛЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Електричні варильні поверхні PYRAMIDA мають теплоізоляцію відповідно стандарту EN 60 335 2-6. Тому Ваша варильна поверхня може бути встановлена таким чином, що з одної сторони біля неї може знаходитися шафа чи інший елемент меблів, який вище за неї.



УВАГА

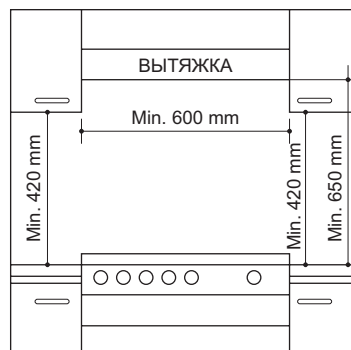
Дану варильну поверхню необхідно встановлювати на абсолютно рівну поверхню.

Будь-яке пошкодження, викликане її неправильним розташуванням, може змінити її характеристики або пошкодити експлуатаційним показником.

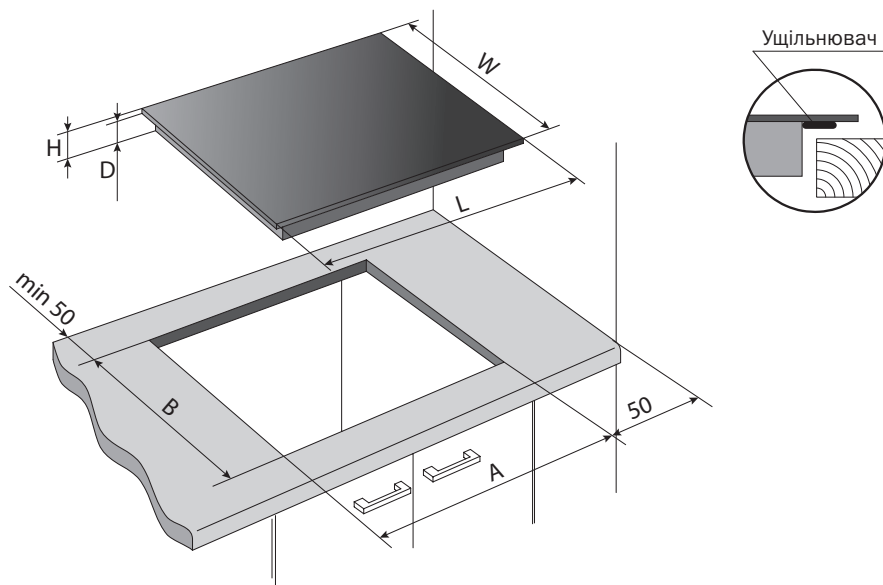
Для правильної установки необхідно дотримуватися таких запобіжних заходів:

1. Варильна поверхня може бути встановлена на кухні, в їдальні або в квартирі-студії.
2. Варильна поверхня може бути встановлена в кухонну стільницю достатніх для цього розмірів, та кухонні меблі, що витримують температуру не менше ніж 100 °C і відповідають вимогам стандарту DIN 68930-2009.
3. Меблі, що перевищують по висоті варильну поверхню, повинні знаходитися на відстані не менше 110 мм від краю варильної поверхні.
4. Кухонна витяжка має бути встановлена згідно з її інструкцією по експлуатації, і на відстані не менше 650 мм від варильної поверхні.
5. Шафи, розташовані поруч з витяжкою, розміщують на висоті не менше 420 мм від країв варильної поверхні.
6. При встановленні варильної поверхні під навісною шафою, відстань між ними повинна бути не менше 760 мм.

Розміри отвору для вбудовування варильної поверхні повинні відповідати розмірами, вказаними на Мал. 2.



Мал. 1



Мал. 2

| Модель | L, мм | W, мм | H, мм | D, мм | A, мм | B, мм |
|----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| IH G 640 | 590 | 520 | 62 | 56 | 560 | 490 |

7. Мінімальна відстань від краю отвору вбудовування варильної поверхні до бічних вертикальних поверхонь справа та зліва (стіна, мебелі) – 50 мм.
8. Мінімальна товщина кухонної стільниці повинна бути не менше 35 мм.
9. Після встановлення фіксаторів на варильну поверхню, обережно опускайте її у вирізаний отвір. Злегка натискаючи вниз, щоб поверхня встала на своє місце Мал. 3. Для надійного кріплення варильної поверхні використовуйте всі фіксатори.



Мал. 3.



УВАГА

Перед монтажем фіксаторів на варильну поверхню, розташуйте її на стійкій рівній поверхні, склом униз. Щоб не пошкодити скло підкладіть під нього картонну упаковку. Не застосовуйте надмірних зусиль під час загвинчування фіксаторів.

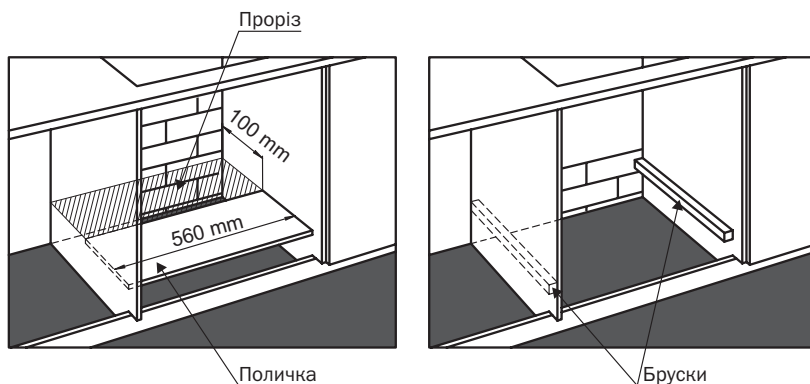
10. По контуру скла з нижньої сторони встановіть еластичну ущільнюючу стрічку.
11. Для захисту від вологи всі пропили в кухонній стільниці повинні бути оброблені спеціальним термостійким герметиком.



УВАГА

Не використовуйте силіконовий герметик для герметизації варильної поверхні в отворі кухонної стільниці. Це ускладнить вилучення варильної поверхні з кухонної стільниці для проведення ремонтних або профілактичних робіт у майбутньому.

12. Якщо варильна поверхня встановлюється над вбудованою духовою шафою, важливо, щоб ця духовка була правильно встановлена! При встановленні духової шафи в меблеву нішу на суцільну нижню полицю необхідно залишити задню стінку ніші максимально відкритою. Для доступу повітря в полиці повинна бути проріз (заштрихована область) з розмірами не менше 100 x 560 мм. Тобто меблеву нішу не можна «зашивати» повністю.



Мал. 4

13. Після встановлення варильної поверхні прослідкуйте, щоб її вентиляційні отвори не були закриті.

Якщо задня стінка меблевої ніші частково закрита, то необхідно суцільну нижню полицю замінити двома брусками, закріпленими на бічних стінках ніші, на які можна встановити духову шафу.

При установці варильної поверхні над вбудованою духовкою, не обладнаною системою примусової вентиляції, переконайтеся в наявності отворів для припливу і відтоку повітря у відповідній внутрішній частині корпусу кухонних меблів.

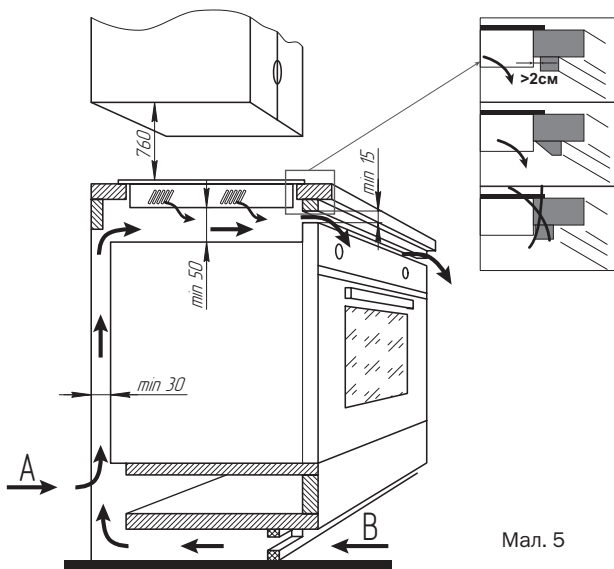
При цьому підвід свіжого повітря може здійснюватись як з тильної сторони духовки (підвід «А»), так і з фронтальної сторони (підвід «В»).



УВАГА

Мінімальна площа перерізу підводу повітря 180 см².

Під варильною поверхнею не можна встановлювати висувні ящики.



Мал. 5

ПІДКЛЮЧЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

Ваша варильна поверхня має I клас електричної безпеки. Вона повинна підключатися до електричної мережі 220-240 В, 50/60 Гц змінного струму. Провід заземлення має двоколірне маркування жовтого та зеленого кольору. У випадку встановлення варильної поверхні разом з вбудованою духовкою, підключення до електричної мережі слід виконувати окремо, що зумовлено вимогами безпеки і забезпечує зручність проведення робіт з обслуговування і ремонту.

Підключення кабелю до електричної мережі

Забезпечте кабель живлення відповідною вилкою і підключіть його до джерела електроживлення 220 -240 В, 50/60 Гц.

Також можливий варіант, при якому кабель живлення варильної поверхні підключений безпосередньо до електричної мережі (без вилки і розетки). В такому випадку повинен бути встановлений багатолінійний вимикач відповідного навантаження, з відстанню між розведеними контактами не менше 3 мм, причому лінія заземлення не повинна розриватись.

Кабель живлення слід розташувати так, щоб він ніколи не нагрівався до температури, що перевищує 75 °С.


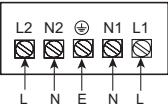


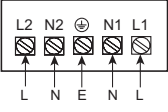


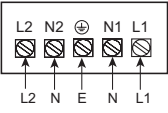
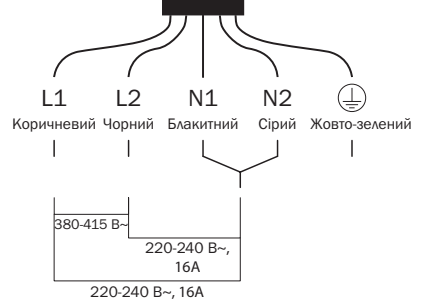
Вимикач повинен знаходитись в легкодоступному місці.

Перед підключенням переконайтеся, що:

- кабель живлення, електропроводка і з'єднання проводів у вилці і розетці, запобіжники або пробки можуть витримати робоче навантаження (див. інфор-

маційну таблицю);

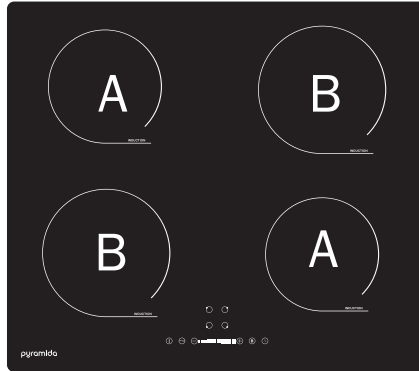
- варильна поверхня надійно заземлена відповідно до правил і вимогами, що пред’являються до заземлення побутової техніки;
- розетка або багатолінійний вимикач знаходяться в легкодоступному місці.

| № | Тип підключення | Клемна ко- лодка варильної поверхні | Розклучення кабелю живлення на 5 проводів |
|---|--|--|---|
| 1 | <p>Для підключення до одно- фазної мережі 220-240 В із заземлюючим проводом на одну фазу. Позначення на малюнках. L1, L2 – фаза; N1, N2 – нейтраль (нуль).</p> <p>Заземлюючий провід </p> |  |  |
| 2 | <p>Для підключення до одно- фазної мережі 220-240 В із заземлюючим проводом на дві фази. Позначення на малюнках. L1, L2 – фаза; N1, N2 – нейтраль (нуль).</p> <p>Заземлюючий провід </p> |  |  |
| 3 | <p>Для підключення до три- фазної мережі 380-415 В із заземлюючим проводом. Позначення на малюнках. L1, L2 – фаза; N1, N2 – нейтраль (нуль).</p> <p>Заземлюючий провід </p> |  |  |

Варильна поверхня, підключена з порушенням вимог безпеки побутових приладів великої потужності, викладених у цій інструкції, є потенційно небезпечним. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну здоров’ю і власності, якщо вона викликана недотриманням зазначених правил та норм установки електричних приладів з високою потужністю.



ОПИС



| Зона | Потужність, Вт | Режим «Booster», Вт | Розмір, мм |
|------|----------------|---------------------|------------|
| А | 1200 | 1500 | Ø 160 |
| В | 1800 | 2300 | Ø 180 |

Комплект поставки

- індукційна варильна поверхня – 1 шт.
- комплект монтажний – 1 шт.
- інструкція з експлуатації – 1 шт.
- гарантійне свідоцтво – 1 шт.
- коробка пакувальна – 1 шт.

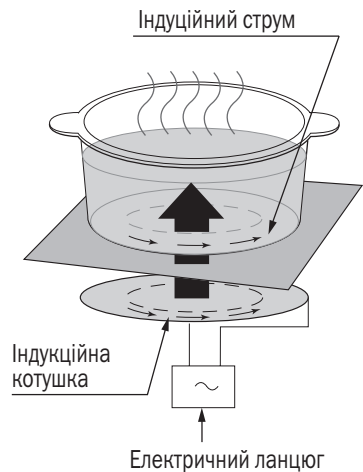
Індукційне нагрівання

Принцип індукційного нагрівання

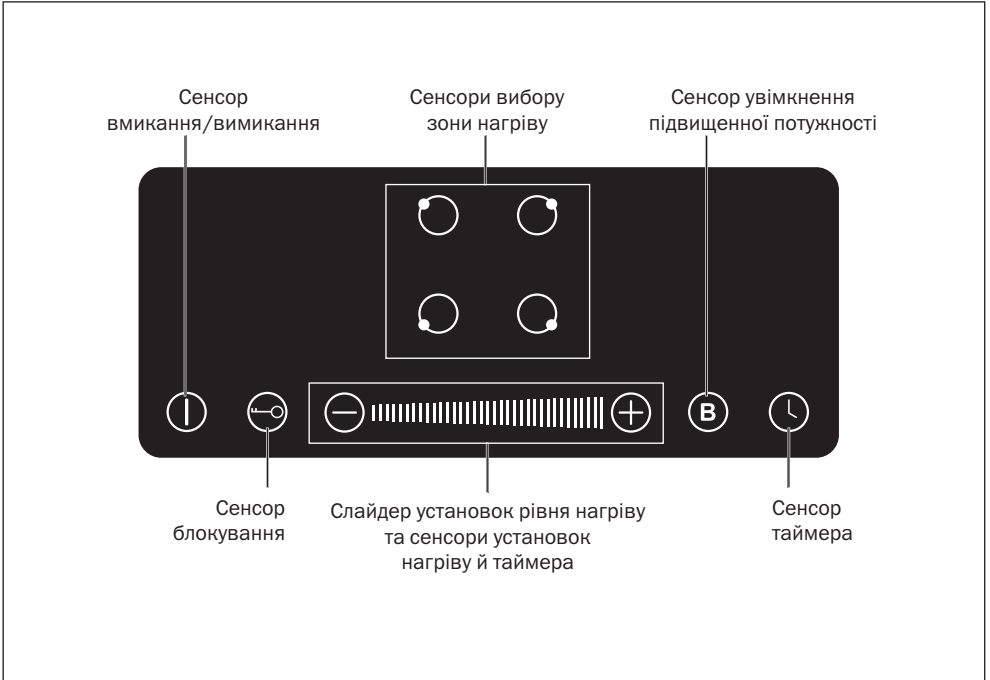
Поставте посуд (дно якого має феромагнітні властивості) для приготування їжі на індукційну зону і ввімкніть її. В цей момент індукційна котушка всередині зони почне генерувати високочастотне магнітне поле яке надзвичайно інтенсивно впливає на дно посуду, в якому виникають індуковані вихрові струми, які у свою чергу дуже швидко нагрівають безпосередньо дно посуду.

Вища швидкість приготування

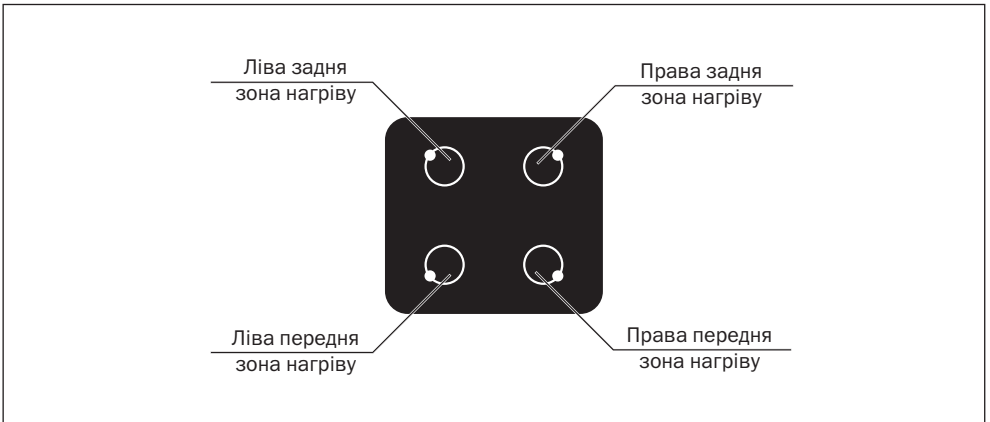
Ефективність цієї системи також значно перевищує ефективність всіх інших систем нагріву завдяки мінімальним втратам тепла, тому що нагрівається безпосередньо сам посуд.



Панель керування



Сенсори вибору зон нагріву



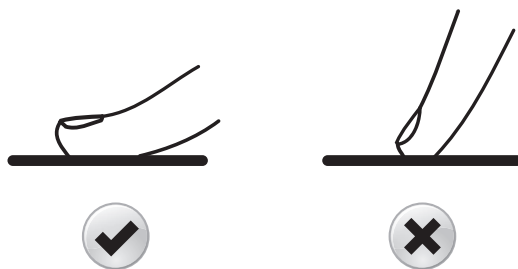
ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Сенсори

Керування склокерамічною варильною поверхнею здійснюється за допомогою сенсорної панелі керування.

При кожному дотику до сенсорів лунає звуковий сигнал, що підтверджує дію. Одноразово зі звуковим сигналом загоряється відповідний індикатор, розташований поряд з сенсором. Натискання на сенсор не повинно бути занадто сильним і тривалим, а поверхня сенсорної панелі управління повинна бути сухою і чистою.

Дотик до сенсора необхідно робити одним пальцем, повністю закриваючи піктограму, що позначає сенсор.

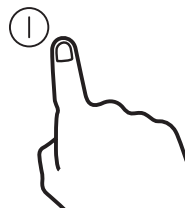


УВАГА

При першому підключенні до електромережі, може здійснюватися автоматична операційна перевірка, і всі індикатори засвітяться на кілька секунд.

Увімкнення склокерамічної варильної поверхні та активація панелі керування

Щоб увімкнути варильну поверхню і активувати панель керування, доторкніться до сенсора **1** і утримуйте його 3 секунди. Поряд з сенсорами панелі керування загоряться індикатори «-», які підтверджують те, що панель керування активована, а варильна поверхня увімкнена і готова до роботи.





- При увімкненні варильної поверхні звучить короткий звуковий сигнал.
- При вимкненні варильної поверхні звучить довгий звуковий сигнал.
- Якщо Ви не скористалися панеллю керування протягом 1 хвилини, варильна поверхня автоматично вимкнеться.

Зони нагріву

Кожна зона нагріву вмикається за допомогою відповідного сенсора.

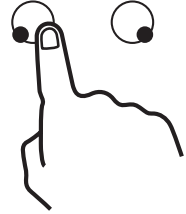


Наприклад: сенсор  вмикає і контролює передню ліву зону нагріву, а сенсор  вмикає і контролює задню праву зону нагріву.

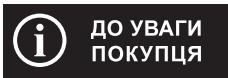
Після увімкнення варильної поверхні, встановіть посуд на зону нагріву.



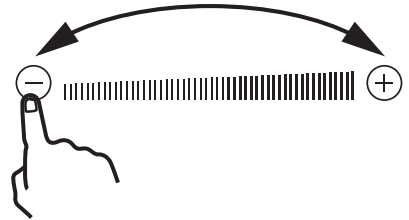
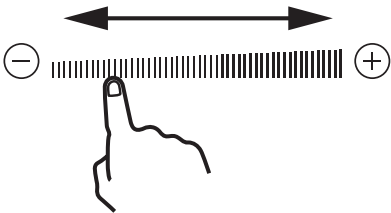
Доторкніться до сенсора відповідної, обраної Вами зони нагріву, щоб активувати (увімкнути) і використовувати її для приготування.










За допомогою сенсорів  чи  та слайдера відрегулюйте ступінь нагріву, яка потрібна для роботи, від min 1 до max 9.




Встановіть ступінь нагріву протягом 1 хвилини з моменту активації зони нагріву, інакше варильна поверхня автоматично вимкнеться.



- Щоб встановити необхідну ступінь нагріву, треба провести пальцем по слайдеру. Також її можна встановити доторкнувшись до слайдера в будь-якій точці, таким чином обравши необхідну ступінь нагріву.
- При виборі ступеня нагріву сенсор , слайдер та сенсор  є однією єдиною панеллю керування для вибору ступеня нагріву. Таким чином за допомогою слайдера можна встановити будь-яку ступінь нагріву від 1 до 8. Ступінь нагріву 0 (вимкнено) встановлюється дотиком до сенсора , а ступінь нагріву 9 – дотиком до сенсора .
- Кожен дотик до сенсорів  або  супроводжуватиметься звуковим сигналом.
- Для вимкнення зони нагріву, що працює зменшіть ступінь нагріву до «0», доторкнувшись до сенсора .

Виявлення посуду

Дана функція слугує для виявлення посуду над увімкненою зоною нагріву (ступінь нагріву повинна бути більше «0»).

Якщо посуд не встановлено на активовану зону нагріву протягом 5-ти секунд, то на цифровому індикаторі даної зони нагріву відобразиться відповідний символ  що сигналізує саме про відсутність посуду. Зона нагріву вимкнеться, якщо посуд не буде виявлений протягом 1 хвилини.

Також цей індикатор сигналізує про те що посуд хоча і встановлено на варильну поверхню, але нерівно, відносно зони нагріву, або про те, що посуд виготовлено з немагнітних матеріалів, які не нагріваються індукційною варильною поверхнею. У такому випадку посуд нагріватися не буде.



**ДО УВАГИ
ПОКУПЦЯ**


Система виявлення посуду реагує тільки на феромагнітні матеріали. Дозволяється використовувати посуд більшого діаметру, ніж зони нагріву, але з незначним перевищенням.

Підвищена потужність («BOOSTER»)

Дана функція слугує для прискороного нагріву. При активації даної функції вмикається максимально можлива інтенсивність нагріву (своєрідний турбо-нагрів)

Потужність підвищиться з 1200 Вт до 1500 Вт для зон \varnothing 160 мм.

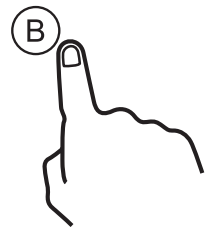
Потужність підвищиться з 1800 Вт до 2300 Вт для зон \varnothing 180 мм.

Щоб увімкнути режим «BOOSTER», потрібно на активованій зоні нагріву доторкнутися до сенсора , пролунає звуковий сигнал варильної поверхні, і на її цифровому індикаторі налаштувань зон нагріву відобразиться символ «P».

Режим «BOOSTER» буде працювати протягом 5 хвилин, і автоматично вимкнеться. При цьому зони нагріву продовжать працювати з ступенем нагріву 9.

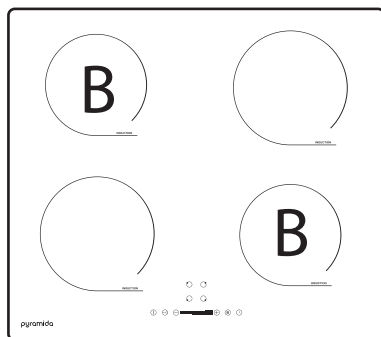
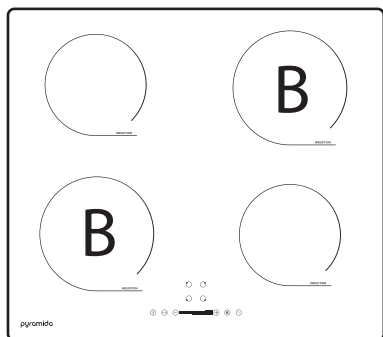
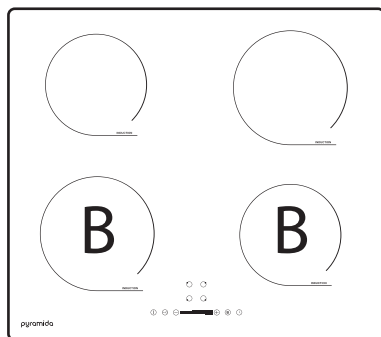
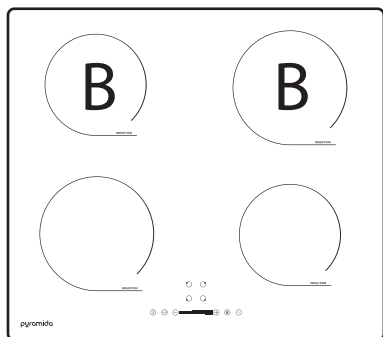
Щоб вийти з режиму «BOOSTER», оберіть зону нагріву і доторкніться до слайдеру. Режим «BOOSTER» вимкнеться, після чого зона нагріву продовжить працювати на ступені нагріву 9.

У режимі «BOOSTER» можна увімкнути лише одну з двох лівих зон нагріву на ваш вибір (передню або задню), та одну з двох правих зон нагріву (передню або задню).



Таким чином одночасно режим «BOOSTER» може бути увімкнений лише на 2 зонах нагріву варильної поверхні. Зони нагріву, що залишилися, можуть повноцінно працювати на будь-якому рівні потужності від 1 до 9.

Можливі варіанти для двох «BOOSTER» зон:



УВАГА



Не використовуйте режим «BOOSTER» для приготування сухої їжі та розігріву масла. Це може призвести до пожежі.




УВАГА


Робота в режимі підвищеної потужності може бути відновлена тільки при дотриманні температурних режимів роботи варильної поверхні.

Вимкнення зон нагріву

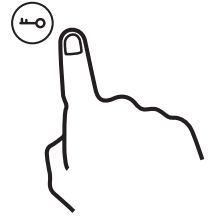
Зони нагріву можуть бути вимкнені за допомогою сенсора , необхідно доторкнутись до сенсора, на цифровому індикаторі відобразиться «0». Якщо працювали кілька зон нагріву, і Ви хочете вимкнути їх негайно і одночасно – вимкніть всю варильну поверхню за допомогою сенсора .

Блокування варильної поверхні

Функція блокування варильної поверхні забезпечує безпеку дітей (заблоковану варильну поверхню неможливо увімкнути), а також дозволяє очищати, мити і протирати варильну поверхню в місці розташування панелі керування (окрім сенсора , не турбуючись про її випадкове увімкнення.

Для блокування варильної поверхні доторкніться й утримуйте сенсор блокування  3 секунди, загориться індикатор блокування варильної поверхні «Lo» (Lock – замок), і панель керування буде заблокована.

- Щоб зняти блокування, утримуйте той самий сенсор більше 3 секунд, індикатор покаже попереднє значення «--», а панель керування буде знову розблокована.




Таймер (автоматичне вимкнення і подача звукового сигналу)

Більшість моделей склокерамічних варильних поверхонь ТМ Pyramida мають функцію таймер. Це дає користувачеві можливість запрограмувати зони нагріву на автоматичне вимкнення через певний час (від 1 до 99 хвилин).



Таймер автоматичного вимкнення.

Щоб використовувати функцію **таймер автоматичного вимкнення** активуйте одну із зон нагріву і встановіть необхідний рівень ступеня нагріву, дотримуючись рекомендацій наведених вище.

Знову активуйте обрану зону нагріву і доторкніться до сенсора . На цифровому індикаторі засвітиться час вимкнення «10» хвилин, і буде блимати значення «10».

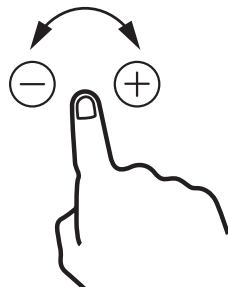
І біля цифрового індикатора зони нагріву, для якої активована функція таймера, буде блимати точковий індикатор. Він показує що саме для цієї зони нагріву активовано таймер.

За допомогою сенсорів  та  Ви можете встановити значення часу таймера.

- Для більш швидкої установки доторкніться й утримуйте сенсори  або , час буде змінюватись кратно 10 хв.



- Після закінчення заданого Вами часу, працююча зона нагріву вимкнеться, а варильна поверхня подасть одноразовий звуковий сигнал що підтверджує вимикання.



УВАГА



Якщо ви хочете використовувати функцію **таймер автоматичного вимкнення** для декількох зон нагріву, то повторіть дії, описані вище спочатку для однієї зони, а потім для другої, третьої або четвертої зони нагріву.



УВАГА

Коли функція **таймер автоматичного вимкнення** встановлена на декількох зонах нагріву одночасно, на цифровому індикаторі таймера буде показано самий короткий час вимкнення однієї з працюючих зон нагріву. А після її вимкнення (першої з них), найменший час до вимикання наступної зони.

- По закінченні часу, зони нагріву вимкнуться по черзі і після кожного вимкнення пролунає одноразовий звуковий сигнал.

Скасувати **таймер автоматичного вимкнення** можна активувавши панель керування і одночасно доторкнутись до сенсорів  та . Потім потрібно вимкнути варильну поверхню.

«Кухонний таймер» – подача звукового сигналу.




Функція «кухонний таймер» використовується, якщо ви хочете контролювати час приготування інших кухонних приладів, не обладнаних таймером.



УВАГА

Кухонний таймер можливо встановити лише на працюючій варильній поверхні.

Вам потрібно активувати будь-яку зону нагріву і вибрати ступінь нагріву.

Коли перестане блимати значення ступеня нагріву, доторкніться до сенсора , і за допомогою сенсорів  та  встановіть час подачі звукового сигналу, аналогічно до встановлення таймера автоматичного вимкнення.

Час, що залишився до подачі звукового сигналу буде відображатися на цифровому індикаторі таймера, і відраховуватися у зворотний бік до тих пір, поки не досягне значення «0».

Після закінчення вставленого Вами часу варильна поверхня протягом 30 секунд буде подавати звуковий сигнал, що підтверджує спрацьовування «кухонного таймера».

Індикатори залишкового тепла

Кожна зона нагріву має відповідний цифровий індикатор установок нагріву, який показує встановлену ступінь нагріву працюючої зони, а при вимкненні служить індикатором залишкового тепла.

- Після того, як зона вимкнена на її цифровому індикаторі загоряється символ **H** (HOT – гарячий). Це попередження, про те, що зона нагріву все ще гаряча.
- Індикатор згасне тільки тоді, коли температура зони нагріву перестане бути небезпечною (стане нижче 60 °C).

Захисні функції варильної поверхні

Примусове охолодження

Дана функція слугує для зниження перегріву Вашої варильної поверхні за допомогою вбудованого вентилятора. Керування вентилятором повністю автоматичне і залежить від температурних режимів роботи. При перегріві зон нагріву вентилятор може працювати і після виключення варильної поверхні.

Захист від перенавантаження

Дана функція слугує для контролю потужності споживання варильної поверхні. Якщо загальна потужність зон нагріву перевищує номінальну, то система керування живленням автоматично зменшить струм споживання варильної поверхні. Знижена потужність споживання не коригується.

Автоматичне вимкнення при перегріві

Дана функція слугує для захисту варильної поверхні від перегріву. Якщо зони нагріву перегріваються, або протягом значного часу працюють з незмінними температурними налаштуваннями, то варильна поверхня автоматично вимкнеться. Залежність часу роботи до автоматичного вимкнення варильної поверхні від ступенів нагріву зон нагріву наведена в таблиці.

| | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|
| Значення потужності | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Час до автоматичного вимкнення, години | 6 | 6 | 6 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 1,5 |

Якщо температура варильної поверхні знизиться до безпечного рівня, то її роботу можна відновити.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Кухонний посуд для індукційних варильних поверхонь

Варильну поверхню можна вмикати, лише коли на одну з зон нагріву встановлено посуд із магнітним дном.

Можна використовувати вказаний нижче посуд.

| Матеріал посуду | Підходить / Не підходить |
|---------------------------|--|
| Сталь, емальована сталь | Так |
| Нержавіюча сталь | За наявності відповідного маркування від виробника |
| Алюміній, мідь, латунь | Ні |
| Скло, кераміка, порцеляна | Ні |

Посуд, що підходить для індукційних варильних поверхонь, повинен мати відповідне маркування виробника.



УВАГА

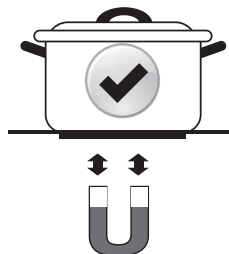
Під час використання на індукційних зонах нагріву деякого посуду може виникати шум. Цей шум не є ознакою несправності і ніяким чином не впливає на роботу.

Тест на придатність посуду


Кухонний посуд підходить для приготування їжі на індукційній варильній поверхні, якщо дно посуду притягується магнітом і на посуді є відповідне маркування виробника.

Щоб перевірити магнітні властивості посуду, достатньо будь-яким магнітом доторкнутись до його дна.

Якщо дно посуду реагує на магніт, то цей посуд підходить для індукційних варильних поверхонь.



Якщо під рукою не має магніту, то зробіть наступним чином:

1. Налийте трохи води в посуд який хочете перевірити та поставте його на зону нагріву.
2. Увімкніть дану зону нагріву.
3. Якщо не загориться індикатор  і вода почне кипіти, то даний посуд підходить для індукційних варильних поверхонь.



УВАГА

Індукційна варильна поверхня може не працювати належним чином, якщо використовується посуд не з заліза або з посудом з інших матеріалів, дно якого вкрите залізом.

Розмір посуду

Індукційні зони нагріву автоматично адаптується до розміру дна посуду до певної межі. При цьому магнітна частина дна посуду повинна мати певний мінімальний діаметр в залежності від розміру зони нагріву.

| Діаметр зони нагріву | Мінімальний діаметр дна посуду |
|----------------------|--------------------------------|
| 140 мм | 100 мм |
| 180 мм | 140 мм |



УВАГА

При використанні посуду з дном меншим за діаметр зони нагріву, ефективність нагріву може бути зниженою.

Рекомендації щодо використання посуду



ДО УВАГИ ПОКУПЦЯ

Чим якісніше посуд, тим краще результати.

Для досягнення найкращих результатів при використанні індукційної варильної поверхні з керамічного скла дотримуйтеся наступних правил:

- Якість посуду можна визначити за його дном. Чим товще і рівніше дно, тим краще.
- При купівлі нового посуду звертайте особливу увагу на діаметр його дна. Виробники часто пишуть тільки діаметр верхнього ободу.
- Перед використанням спеціального посуду, наприклад скороварки, сотейники чи посуд WOK, вивчіть інструкцію виробника.
- Використовуйте кухонний посуд з рівним і плоским магнітним дном. Це забезпечить повний контакт дна посуду із зоною нагріву. Використання каструль з деформованим (вигнутим або увігнутим) дном неприпустимо.



- Використовуйте кухонний посуд достатнього діаметру: щоб він повністю закривав зону нагріву. Крім цього, розташуйте посуд точно над обраною зоною нагріву, що сприяє більш ефективному використанню тепла



- Завжди піднімайте посуд, коли знімаєте його з індукційної варильної поверхні. Не тягніть його по поверхні. Це може привести к подряпинам на склі.



УВАГА

При покупці посуду звертайте увагу на його маркування, яке дозволяє або забороняє використання посуду на індукційній варильній поверхні.

Рекомендації з використання зон нагріву

| Індикація | Приготування |
|-----------|---|
| 0 | Вимкнено |
| 1 | Для розморожування масла та плавлення шоколаду, підтримки в теплому стані |
| 2-3 | Для розігріву рідин, температурної обробки делікатних продуктів |
| 4-5 | Для кремів і соусів, тривалого варіння, тушкування, і т.д. |
| 6-7 | Для кип'ятіння, варіння, смаження |
| 8-9 | Для сильного інтенсивного підсмажування, швидкого нагріву і закипання |

Шуми при роботі

При експлуатації можуть виникати наступні звуки:

- потріскування: використовується посуд з не рекомендованих матеріалів;

- посвистування: увімкнено більше двох зон нагрів або використовується посуд з не рекомендованих матеріалів;
- гудіння: вибраний великий рівень потужності;
- клацання: відбувається перемикання потужності;
- шипіння, дзижчання: працює вентилятор.



УВАГА

Поява звуків є нормальним явищем і не свідчить про пошкодження пристрою.

Поради щодо заощадження електроенергії

Дотримуючись даних порад, можна заощадити електроенергію.

- Завжди вмикайте зону нагріву тільки тоді, коли на ній вже знаходиться посуд.
- Забруднені зони нагріву і дно посуду збільшують споживання електроенергії.
- За можливості надійно закривайте посуд кришкою.
- Вимикайте зону нагріву до закінчення часу приготування їжі, щоб використати залишкове тепло для повного, остаточного приготування або для утримання їжі теплою.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ДОГЛЯД

Завжди утримуйте варильну поверхню чистою і сухою. Перед чищенням обов'язково перевірте, що робоча поверхня відключена від електричної мережі і не гаряча.



**ДО УВАГИ
ПОКУПЦЯ**

Рамка варильної поверхні із нержавіючої сталі або алюмінію (тільки у деяких моделях)

Нержавіюча сталь чи алюміній може покритися плямами або втратити колір при тривалому контакті з водою з високим рівнем кальцію, або при використанні миючих засобів, що містять фосфор. Рекомендується протерти робочу поверхню губкою змоченою у воді та спеціальними миючими засобами, а потім ретельно витерти і висушити її. Також рекомендується використовувати спеціальні поліролі.

Чищення поверхні

Перед використанням варильної поверхні її необхідно очистити вологою ганчіркою або губкою від бруду і залишків їжі, жирних плям. Регулярно очищайте поверхню губкою змоченою у воді з неагресивним миючим засобом. Повинні використовуватися тільки засоби, призначені для чищення поверхонь з керамічного скла. Спочатку видаліть всі залишки жиру спеціальним скребком. Скребок можна придбати в роздрібній мережі.

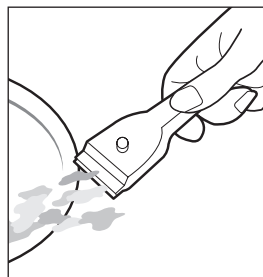
Очищайте поверхню поки вона ще тепла, використовуючи відповідний засіб для чищення і паперові рушники, потім протріть її по черзі вологою та сухою тканиною.



УВАГА

Алюмінієва фольга, пластмаса, синтетичні матеріали, цукор або продукти з високим його змістом, плавляться на кухонній поверхні і повинні бути негайно вилучені скребком, поки поверхня ще тепла.

Спеціальні засоби для чищення варильних поверхонь із склокераміки залишають захисну плівку на поверхні, яка запобігає нарощуванню жиру і харчових залишків. Ця плівка також служить для захисту поверхні від ушкоджень, викликаних харчовими продуктами з високим вмістом цукру. Ніколи не використовуйте жорсткі металеві губки (щітки) та будь які абразивні препарати. Крім того, не повинні використовуватися хімічно активні засоби чищення, що застосовуються для очищення духовок і видалення іржі.

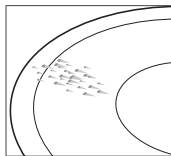


УВАГА

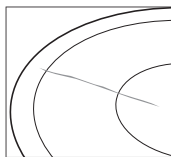
Не очищайте варильну поверхню за допомогою гарячої пари, парогенераторами та подібними пристроями.

Можливі ушкодження

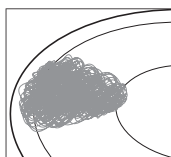
Ці пошкодження не впливають ні на функціонування, ні на міцність склокераміки. Вони не є причиною для звернення до сервісного центру, або торгової організації з вимогою ремонту або заміни виробу



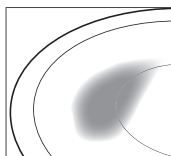
Нерівності і лакуни через попадання на поверхню цукру, що розплавився або продуктів з високим вмістом цукру.



Подряпини через нерівне дно посуду, крупинок цукру або солі, піщинок і т.п.



Металевий відлив через тертя посуду та поверхні, використання алюмінієвого посуду або невідповідних засобів для чищення.



Стирання декоративного покриття через використання невідповідних засобів для чищення і пристосувань.

Важлива інформація

- Потужність зон нагріву регулюється увімкненням і вимкненням індукційної кодушки. Якщо Ви вибираєте низьку ступінь нагріву зон нагріву, нагрівальний елемент буде відключатися часто, при високому ступені він буде відключатися лише зрідка. Навіть при найвищій потужності нагрівальний елемент працює не постійно, а вмикається і вимикається.
- При ввімкненні і роботі зон нагріву може лунати легке гудіння і клацання. Це нормально.
- Залежно від виду кухонної стільниці між стільницею і варильною поверхнею може утворитися нерівномірний зазор. Тому варильну поверхню слід монтувати на еластичний ущільнювач.
- Поверхня склокерамічного покриття варильної поверхні через особливості матеріалу не може бути ідеальною. Так як ця поверхня пласка, як скло, то на

ній помітні навіть найдрібніші бульбашки повітря діаметром менше 1 мм, які жодною мірою не впливають на функції і довговічність склокерамічного покриття варильної поверхні.

- Не повинні використовуватися хімічно активні засоби для чищення, що застосовуються для очищення духовок і видалення іржі.



УВАГА

Для електричних індукційних варильних поверхонь, що мають робочу поверхню зі склокераміки шириною 600 мм, максимальна вага, розподілена всі чотири зони нагріву, не повинна перевищувати 20 кг. Не рекомендується використання посуду об'ємом понад 6 л, навіть на найбільшій зоні нагріву або нагрівальному елементі.

Пам'ятайте що всі варильні поверхні ТМ PYRAMIDA призначені тільки для приготування на них їжі в домашніх умовах і не є обладнанням для професійного приготування їжі.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | ІН G 640 |
|---------------------------|-----------------------|
| Номінальна напруга | 220-240 В ~, 50/60 Гц |
| Номінальний струм, А | 30,43 |
| Габаритні розміри, мм | 590x520x62 |
| Розміри вбудовування, мм | 560x490 |
| Номінальна потужність, Вт | 7000 |
| Вага, кг | 7,9 |

За типом захисту від ураження електричним струмом виріб відноситься до приладів І класу по ДСТУ 3135.26-98 (ГОСТ 30345.26-98) і обладнано заземлюючим проводом у складі мережевого кабелю.

За типом захисту від доступу до небезпечних частин і проникнення води відноситься до приладів класу IP20.

- Виробник залишає за собою право без попередження вносити зміни в конструкцію, що не погіршують ефективність роботи даного обладнання.
- Деякі параметри, наведені в цій інструкції, є приблизними.

- Виробник не несе відповідальності за незначні відхилення від зазначених у таблицях величин.



076

Даний виріб відповідає вимоги наступних технічних регламентів: ДСТУ ІЕС 60335-2-6:2006, ДСТУ СІSPR 14-1:2004 (СІSPR 14-1:2000, ІDТ), ДСТУ СІSPR 14-2:2007 (СІSPR 14-2:2001, ІDТ), ДСТУ ІЕС 61000-3-2:2008 (ІЕС 61000-3-2:2005, ІDТ), ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, ІDТ).

Обладнання відповідає вимогам Технічного регламенту що обмежує використання деяких небезпечних речовин в електронному обладнанні.



Представлена продукція ТМ PYRAMIDA відповідає вимогам ТР ТЗ 004/2011 «Про безпеку низьковольтного обладнання», ТР ТЗ 020/2011 «Електромагнітна сумісність технічних засобів».

Інформація по зберіганню

Зберігати виріб необхідно у вентиляованому приміщенні при температурі від 0 °С до +40 °С і відносній вологості повітря не більше 80% (при температурі +25 °С) в упаковці виробника.

Дата виготовлення та серійний номер вказані на виробі та упаковці.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

При виникненні несправностей, або якщо варильна поверхня перестала працювати, прочитайте цей розділ, перш ніж викликати техніків. Можливо, Ви можете вирішити виниклі проблеми самі.

Якщо після перевірки робоча поверхня не працює, або проблеми які виникли усунуті, зв'яжіться з сервісним центром що обслуговує продукцію ТМ Pyramida.

Таблиця несправностей та кодів помилок варильної поверхні

| Несправність | Можливі причини | Що робити |
|-----------------------------|--|---|
| Варильна поверхня не працює | Відсутність струму | Перевірте наявність струму в мережі та автоматичний вимикач; Перевірте чи вилка належним чином підключена до розетки; Відключить живлення та перевірте з'єднання та цілісність проводів; Якщо нічого не допомогло – зверніться до сервісного центру. |
| <u>U</u> | Немає посуду або він не підходить | Поставити на зону нагріву належний посуд для індукційних варильних поверхонь |
| ER03 | Вода або каструля на панелі керування | Очистіть панель керування |
| E1E | Занадто висока температура скла варильної поверхні | Зачекайте коли остигне варильна поверхня для продовження роботи. |
| E2E | Занадто висока температура на IGBT датчику | Занадто висока температура в середині приладу, вихід повітря з приладу заблоковано. Відкрийте доступ повітря до отворів варильної поверхні та перезапустіть прилад. |

В усіх інших випадках звертайтеся до сервісного центру.

ГАРАНТІЯ

Ми надаємо гарантію на дані електричні варильні поверхні строком на 3 роки* з дня їх купівлі. Якщо Ви користувалися виробом згідно даної інструкції, але поломка все ж сталася, зверніться до найближчого сервісного центру.

Якщо при використанні варильної поверхні виникли проблеми, перед тим як звернутись до сервісного центру, перевірте наступне:

1. Чи підключений кабель живлення до мережі 220 В (50 Гц).
2. Перевірте, чи не заблокована панель керування.
3. Перевірте, щоб панель керування була чистою та сухою і на ній не знаходяться сторонні предмети.
4. Стан аварійних автоматичних вимикачів (запобіжників) системи електроживлення приміщення.

Якщо після перевірки робоча поверхня не працює, або проблеми залишаються, зв'яжіться з сервісним центром, обслуговуючим продукцію ТМ «Pyramida» і при дзвінку повідомте наступну інформацію:

- номер гарантійного документа (сервісної книжки тощо)
- несправність,
- модель,
- серійний номер, вказаний на інформаційній табличці, розташованій на нижній або бічній поверхні варильної поверхні.



УВАГА

Не користуйтеся послугами осіб, які не уповноважені Виробником надавати сервісні (ремонтні) послуги на продукцію ТМ PYRAMIDA.



УВАГА

Заздалегідь перевірте, щоб модель та серійний номер саме Вашої варильної поверхні були вписані в гарантійний документ. Після вбудування в меблі доступ до нижньої частини вашої варильної поверхні буде ускладненим.

* Якщо в країні, де реалізується дана продукція ТМ PYRAMIDA, законодавчо встановлені гарантійні терміни більшого строку, ніж зазначені у даній інструкції, гарантійному талоні або на інформаційній етикетці, Виробник встановлює гарантійний строк у відповідності до Законодавства країни, де реалізується дана продукція ТМ PYRAMIDA.

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|----|
| <i>Безопасность</i> | 36 |
| <i>Установка и подключение</i> | 41 |
| <i>Описание</i> | 46 |
| <i>Инструкции по эксплуатации</i> | 48 |
| <i>Практические советы</i> | 55 |
| <i>Обслуживание и уход</i> | 59 |
| <i>Технические характеристики</i> | 61 |
| <i>Устранение неисправностей</i> | 63 |
| <i>Гарантия</i> | 64 |

Благодарим за приобретение техники Pyramida.

Ваша варочная поверхность надежна и проста в эксплуатации.

Внимательно прочитайте данную инструкцию: она поможет Вам ознакомиться с возможностями варочной поверхности, правилами ее монтажа, использования и обслуживания.

К СВЕДЕНИЮ ПОКУПАТЕЛЯ!

В связи с тем, что конструкция варочной поверхности постоянно совершенствуется, возможны незначительные расхождения между реальной конструкцией и данной инструкцией, не влияющие на технические характеристики варочной поверхности и безопасность ее эксплуатации.

БЕЗОПАСНОСТЬ



ВНИМАНИЕ

Варочная поверхность обязательно должна быть заземлена!

1. Эта варочная поверхность разработана для использования внутри помещений. Ни при каких обстоятельствах не используйте варочную поверхность на улице.
2. Эта варочная поверхность должна использоваться в домашних условиях в соответствии с данной инструкцией для приготовления пищи. Использование варочной поверхности не по назначению, а также промышленное использование, использование варочной поверхности в офисах, предприятиях сферы обслуживания, здравоохранения, просвещения и т.п. не предусмотрено. Производитель не несет ответственности за выход из строя варочной поверхности при нарушении данного пункта инструкции.
3. После распаковки варочной поверхности уберите принадлежности упаковки в недоступное для детей место.
4. Убедитесь, что Ваша варочная поверхность не повреждена и полностью укомплектована. Если у Вас есть сомнения, немедленно свяжитесь с продавцом.
5. При подключении варочной поверхности к источнику питания запрещено использование удлинителей и переходников. Длина кабеля питания не должна превышать 1,5 м. Производитель не несет ответственности за возгорания, произошедшие из-за использования тройников и удлинителей, а также кабеля питания, сечение которого не соответствует потребляемой мощности варочной поверхности. При установке необходимо проверить соответствие характеристик сети и данной варочной поверхности. Необходимые сведения содержатся в информационной табличке (этикетке).

6. Розетка и вилка должны быть одного типа.
7. Варочная поверхность должна быть установлена только квалифицированным специалистом, в соответствии с рекомендациями Производителя, стандартами и требованиями, действующими на территории стран СНГ. Неправильная установка может принести вред людям, животным или Вашей собственности. В случае неправильной установки Производитель снимает с себя всякую ответственность.
8. Электрическая безопасность гарантирована только при наличии эффективного заземления, выполненного в соответствии с правилами электрической безопасности. Это требование обязательно должно соблюдаться. Если возникли сомнения, свяжитесь со специалистом по установке, который проверит Вашу систему заземления. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный отсутствием заземления или его неисправностью.
9. Если варочная поверхность подключается непосредственно к сети, без вилки и розетки, необходимо установить многолинейный выключатель с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, линия заземления при этом не должна разрываться. Выключатель должен быть установлен в легкодоступном месте.
10. Варочная поверхность не предназначена для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системой удаленного управления.
11. Всегда вынимайте вилку из розетки или отключайте электричество на щитке перед чисткой, мытьем или другими операциями по профилактике варочной поверхности.
12. Не тяните за провод, чтобы вынуть вилку из розетки: это очень опасно. Не пережимайте и не натягивайте сетевой кабель. Для замены поврежденного кабеля вызывайте специалиста из авторизированной обслуживающей организации (сервисного центра).
13. Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия и щели в корпусе варочной поверхности и в мебели, в которую встроена варочная поверхность, не были закрыты. В противном случае возникает опасность перегрева блока управления, электрической изоляции и короткого замыкания.
14. Ваша варочная поверхность должна использоваться только по прямому назначению. Не используйте варочную поверхность для других целей, (например, обогрева помещения). Производитель не несет ответственности за поломки, вызванные ненадлежащим или неразумным использованием варочной поверхности.
15. Не касайтесь варочной поверхности, если Ваши руки или ноги мокрые или влажные. Не пользуйтесь варочной поверхностью босиком.
16. В соответствии с общими требованиями Государственной Противопожарной службы не оставляйте работающую поверхность без присмотра.
17. Не разрешайте детям и лицам, незнакомым с данной инструкцией, пользо-

ваться варочной поверхностью без Вашего присмотра.

18. Запрещается изменение конструкции варочной поверхности и ремонт лицами, не уполномоченными Производителем или его представителем.
19. При использовании других кухонных электроприборов рядом с варочной поверхностью следите за тем, чтобы их питающие кабели не касались горячих частей варочной поверхности.
20. Уезжая из дома на длительное время, отключайте варочную поверхность от электросети.
21. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (алкоголь, бензин, аэрозоли и т.п.) рядом с работающей варочной поверхностью.
22. Старайтесь располагать посуду так, чтобы ее ручки не перегревались, и чтобы было невозможно опрокинуть посуду, случайно задев ее.
23. Никогда не оставляйте включенные индукционные зоны пустыми или с неиспользуемой посудой, так как пустая посуда быстро нагревается, что может привести к ее повреждению, а также к повреждению самой варочной поверхности.
24. После эксплуатации выключить элемент варочной поверхности, используя его устройство управления, независимо от детектора наличия посуды.
25. Если Вы решили, что варочная поверхность больше не годится для эксплуатации, сделайте ее непригодной для использования: отключите от сети, обрежьте питающий кабель, снимите потенциально опасные части (это особенно важно для безопасности детей, которые могут играть с неиспользуемыми или выброшенными приборами) и утилизируйте ее в соответствии с правилами безопасности и требованиями по охране окружающей среды.
26. Изделие не предназначено для использования детьми или лицами с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта использования варочной поверхности, если они не находятся под контролем или не проинструктированы лицом, ответственным за их безопасность. Дети должны находиться под контролем взрослых для недопущения игр с изделием. Дети младше 8 лет должны находиться в стороне под непрерывным наблюдением.
27. Дети не должны выполнять очистку или техническое обслуживание прибора без присмотра.
28. Встраиваемые электроприборы могут эксплуатироваться только в том случае, если они стационарно установлены в предназначенную для этих целей кухонную мебель в помещениях, соответствующих требованиям эксплуатации. Это обеспечит правильную и безопасную эксплуатацию Вашей встраиваемой бытовой техники.
29. Категорически запрещена эксплуатация варочной поверхности с трещинами и сколами стекла.
30. Если ваша варочная поверхность не работает или работает не правильно, а

так же, если на ней появились следы механических повреждений (сколы или трещины на стекле):

- выключите варочную поверхность;
 - отключите ее от источника электропитания;
 - сообщите о поломке в сервисный центр, телефон которого указан в гарантийном документе (гарантийном талоне, сервисной книжке, сервисном сертификате).
31. Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки, крышки и т.п., не должны находиться на индукционной варочной поверхности, так как они могут сильно нагреться и вызвать ожоги.
32. Не устанавливайте и не оставляйте намагничиванию предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные приборы (например, компьютеры, МПЗ-плееры) у варочной поверхности, так как они могут быть повреждены электромагнитным полем.
33. Несмотря на то, что данная индукционная варочная поверхность соответствует стандартам электромагнитной безопасности, люди с кардиостимуляторами и другими электронными имплантатами (например, инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата перед ее использованием, чтобы убедиться в безопасности использования данной варочной поверхности.
34. Данная индукционная варочная поверхность относится к оборудованию группы 2, класса В, согласно стандарта ДСТУ CISPR 11.
- Группа 2 – оборудование, в котором преднамеренно генерируется или используется энергия радиочастот в виде электромагнитного излучения, например, для обработки материала.
- Класс В – оборудование пригодное для использования в любых помещениях, в том числе в жилых и непосредственно подсоединенных к низковольтной сети электропитания общего пользования, которая используется для электроснабжения жилых зданий и помещений.



ВНИМАНИЕ

Невыполнение этого требования может повлечь значительный ущерб здоровью и привести даже к летальному исходу!

Приготовление пищи на варочных поверхностях с жиром или маслом может быть опасным и может привести к пожару.



ВНИМАНИЕ

Никогда не пытайтесь тушить пожар водой! Выключите варочную поверхность, а затем накройте пламя крышкой или противопожарной одеялом.

Опасность пожара: не размещать предметы на варочной поверхности.



ВНИМАНИЕ

Если стекло варочной поверхности треснуло, отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.

Информация по транспортировке



Осторожно, хрупкое.



Необходимо беречь груз от влаги.



Соблюдение вертикального положения при транспортировке.



Не зажимать.



Соблюдать предел количества ярусов на штабеле.



Особая утилизация продукции.



Вторичная переработка упаковки.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Этот раздел предназначен для квалифицированных техников и содержит инструкции по установке и обслуживанию варочных поверхностей в соответствии с действующими нормами безопасности.



ВНИМАНИЕ

Перед любыми работами по наладке, обслуживанию и т.п. отключите варочную поверхность от электрической сети!

УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Электрические варочные поверхности PYRAMIDA имеют теплоизоляцию в соответствии со стандартом EN 60 335 2-6. По этому Ваша варочная поверхность может быть установлена таким образом, что с одной стороны возле нее может находиться шкаф или другой элемент мебели, который выше ее.



ВНИМАНИЕ

Данную варочную поверхность необходимо устанавливать на совершенно ровную горизонтальную поверхность.

Любое повреждение, вызванное ее неправильным расположением, может изменить ее характеристики или повредить эксплуатационным показателям.

Для правильной установки необходимо соблюдать следующие предупредительные меры:

1. Варочная поверхность может быть установлена в кухне, столовой или жилой комнате, студии.
2. Варочная поверхность может быть установлена в кухонную столешницу достаточных для врезки размеров, и кухонную мебель которые выдерживают температуру не менее 100 °С.
3. Мебель, превышающая по высоте варочную поверхность, должна находиться на расстоянии не менее 110 мм от края варочной поверхности.
4. Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по эксплуатации, и на расстоянии не менее 650 мм от варочной поверхности.
5. Шкафы, расположенные рядом с вытяжкой, помещают на высоте не менее 420 мм от варочной поверхности.
6. При установке варочной поверхности под навесным шкафом, расстояние между ними должно быть не менее 750 мм. Размеры отверстия для встраивания варочной поверхности

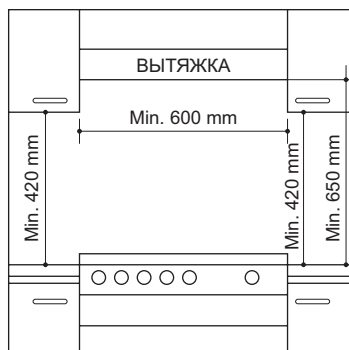


Рис. 1

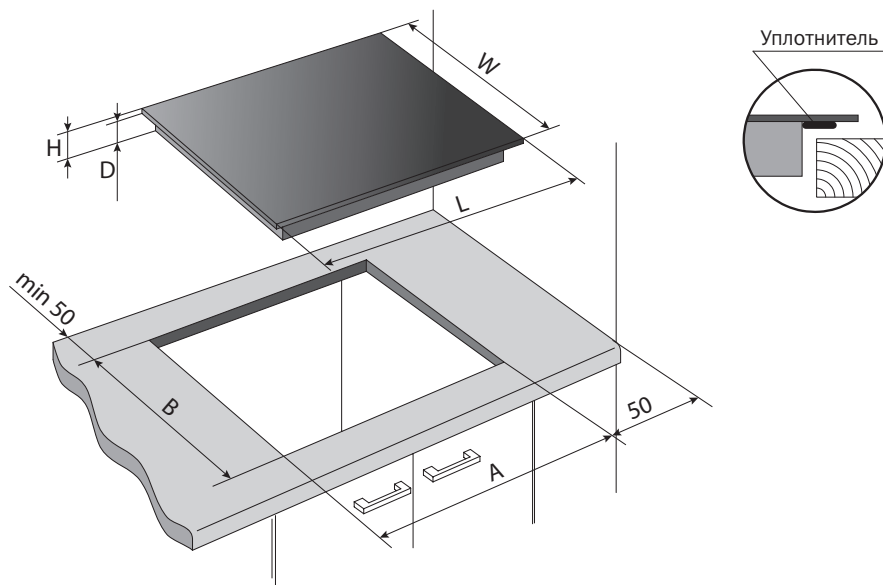


Рис. 2

| Модель | L, мм | W, мм | H, мм | D, мм | A, мм | B, мм |
|----------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| IH G 640 | 590 | 520 | 62 | 56 | 560 | 490 |

должны соответствовать размерам, указанным на Рис. 2.

7. Минимальное расстояние от края отверстия встраивания варочной поверхности до боковых вертикальных поверхностей справа или слева (стена, мебель) – 50 мм
8. Минимальная толщина кухонной столешницы должна быть не меньше 35 мм.
9. После установки фиксаторов на варочную поверхность, аккуратно опускайте ее в вырезанное отверстие. Слегка нажимая вниз, чтобы поверхность встала на свое место Рис. 3. Для надежного крепления варочной поверхности используйте все фиксаторы.



Рис. 3.



ВНИМАНИЕ

Перед установкой фиксаторов на варочную поверхность, расположите ее на устойчивой ровной горизонтальной поверхности, которая не повредит стекло (используйте картонную упаковку). Не прилагайте чрезмерных усилий во время закручивания фиксаторов.

10. По контуру стекла с нижней стороны установите уплотнительную ленту.
11. Для защиты от влаги все пропилы в кухонной столешнице должны быть обработаны специальным герметиком.



Не используйте силиконовый герметик для герметизации варочной поверхности в отверстиях. Это затруднит извлечение варочной поверхности из отверстия в будущем, в частности, для техобслуживания.

12. Если варочная поверхность устанавливается над встроенным духовым шкафом, важно, чтобы он был правильно установлен! При установке духового шкафа в мебельную нишу на сплошную (целую) полку – оставить заднюю стенку ниши максимально открытой. Для доступа воздуха в полке должен иметься проем (заштрихованная область) с размерами не менее 100 x 560 мм. То есть мебельную нишу нельзя «зашивать» полностью.

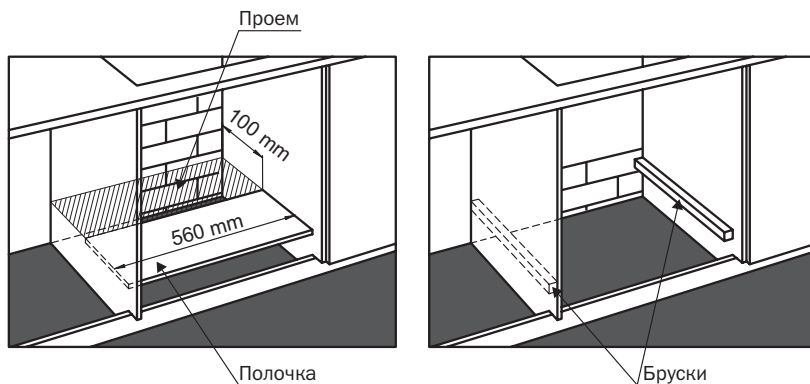


Рис. 4

13. При установке варочной поверхности проследите за тем, чтобы не перекрывались ее вентиляционные отверстия.

Если задняя стенка мебельной ниши частично закрыта, то необходимо нижнюю сплошную (целую) полку заменить двумя, закрепленными на боковых стенках ниши, брусками, на которые можно установить духовой шкаф.

При установке варочной поверхности над встроенной духовкой, не оборудованной системой принудительной вентиляции, убедитесь в наличии отверстий для притока и оттока воздуха в соответствующей внутренней части корпуса кухонной мебели.

При этом подвод свежего воздуха может быть как с тыльной стороны духовки (подвод «А»), так и из фронтальной стороны (подвод «В»).



ВНИМАНИЕ

Минимальное сечение повода воздуха 180 см²

Под варочной поверхностью нельзя устанавливать выдвижные ящики.

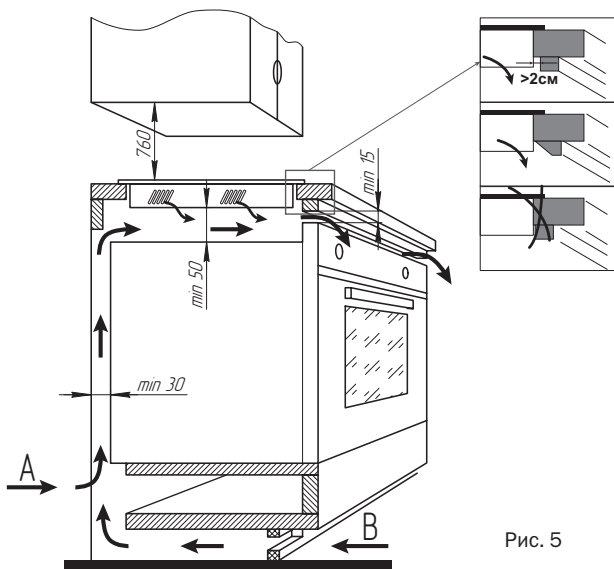


Рис. 5

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Ваша варочная поверхность имеет I класс электрической безопасности. Она должна подключаться к электрической сети 220-240В, 50/60Гц переменного тока. Провод заземления имеет двухцветную маркировку желтого и зеленого цвета. В случае установки варочной поверхности вместе со встроенной духовкой, подключение к электросети следует выполнять отдельно, что обусловлено требованиями безопасности и обеспечивает удобство проведения работ по обслуживанию и ремонту.

Подсоединение кабеля к сети

Оснастите кабель питания соответствующей вилкой и подключите его к источнику питания 220-240В, 50/60Гц.


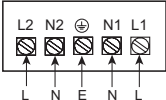
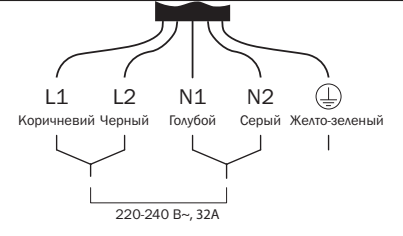

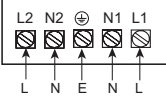
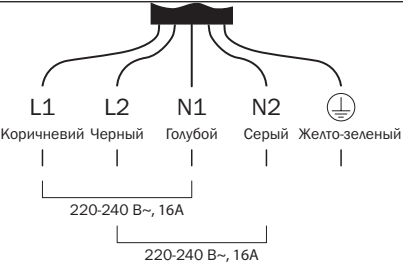

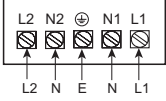
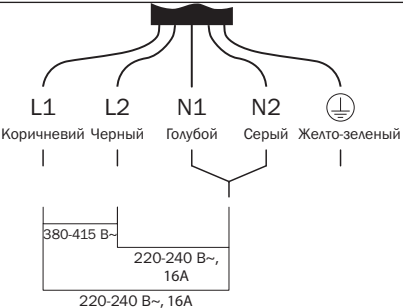
Так же возможен вариант, при котором кабель питания варочной поверхности подключается непосредственно к электрической сети (без вилки и розетки). В этом случае должен быть установлен многолинейный выключатель, соответствующий нагрузке, с расстоянием между разведенными контактами не менее 3 мм, причем линия заземления не должна разрываться.

Кабель питания следует располагать так, чтобы он никогда не нагревался до температуры, превышающей 75°C.

Перед подсоединением кабеля к сети убедитесь в том, что:

- питающий кабель, электропроводка, соединения проводов в вилке и розетке, предохранители (пробки) выдержат рабочую нагрузку;
- варочная поверхность надежно заземлена в соответствии с правилами и тре-

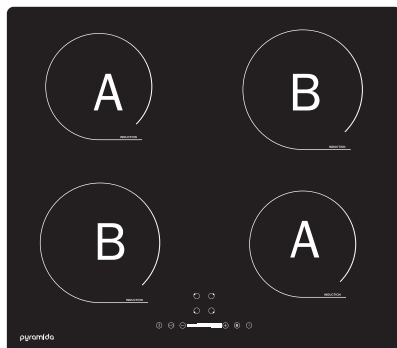
бованиями, предъявляемыми к заземлению бытовой техники;
 – розетка или многолинейный выключатель находятся в легкодоступном месте.

| № | Тип подключения | Клемная колодка варочной поверхности | Росключение кабеля питания на 5 проводов |
|---|---|--|---|
| 1 | Для подключения к однофазной сети 220-240 В с заземляющим проводом на одну фазу. Обозначения на рисунках. L1, L2 - фаза; N1, N2 - нейтраль (ноль). Заземляющий провод  |  |  |
| 2 | Для подключения к однофазной сети 220-240 В с заземляющим проводом на две фазы. Обозначения на рисунках. L1, L2 - фаза; N1, N2 - нейтраль (ноль). Заземляющий провод  |  |  |
| 3 | Для подключения к трехфазной сети 380-415 В с заземляющим проводом. Обозначения на рисунках. L1, L2 - фаза; N1, N2 - нейтраль (ноль). Заземляющий провод  |  |  |

Варочная поверхность, подключенная с нарушением требований безопасности бытовых приборов большой мощности, изложенных в настоящей инструкции, является потенциально опасной! Производитель не несет ответственности за ущерб здоровью и собственности, если он вызван несоблюдением указанных норм установки



ОПИСАНИЕ



| Зона | Мощность, Вт | Режим «Booster», Вт | Размеры, мм |
|------|--------------|---------------------|-------------|
| A | 1200 | 1500 | Ø 160 |
| B | 1800 | 2300 | Ø 180 |

Комплект поставки

- индукционная варочная поверхность – 1 шт.
- комплект монтажный – 1 шт.
- руководство по эксплуатации – 1 шт.
- гарантийное свидетельство – 1 шт.
- коробка упаковочная – 1 шт.

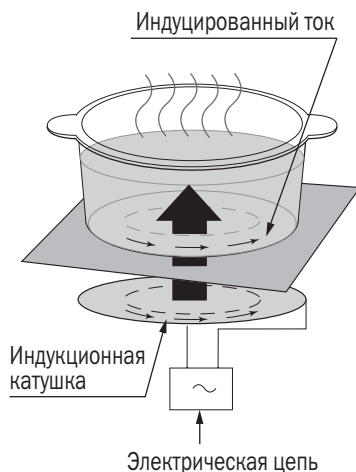
Индукционный нагрев

Принцип индукционного нагрева

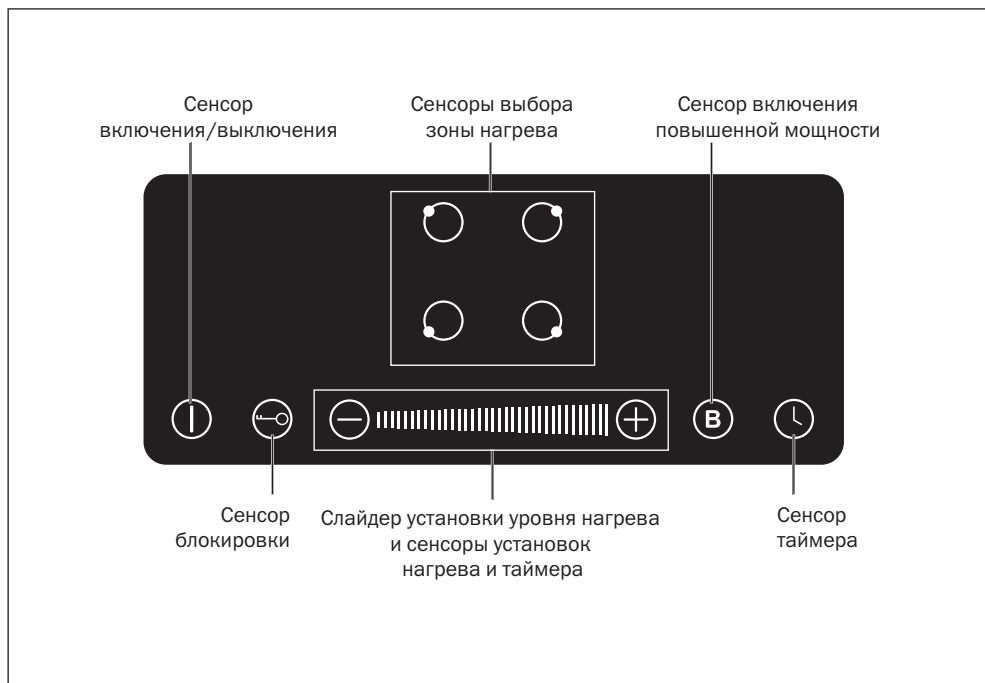
Поставьте посуду (дно которой имеет ферромагнитные свойства) для приготовления пищи на индукционную зону и включите ее. В этот момент индукционная катушка внутри зоны начнет генерировать высокочастотное магнитное поле которое чрезвычайно интенсивно влияет на дно посуды, в котором возникают индуцированные вихревые токи, которые в свою очередь очень быстро нагревают непосредственно дно посуды.

Более быстрое приготовление пищи

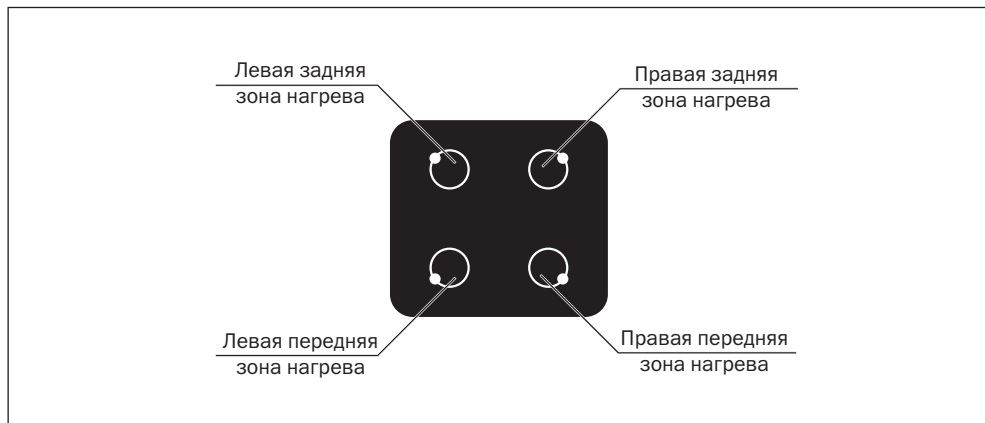
Эффективность этой системы также значительно превышает эффективность всех других систем нагрева благодаря минимальным потерям тепла, так как нагревается непосредственно сам посуда.



Панель управления



Сенсоры выбора зон нагрева

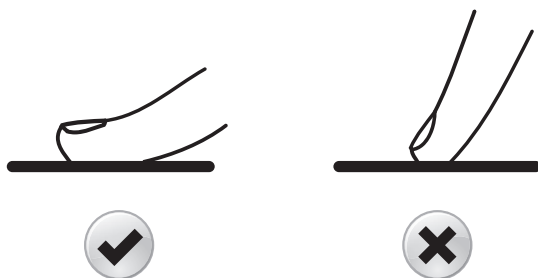


ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Сенсоры

Управление стеклокерамической варочной поверхностью осуществляется с помощью сенсорной панели управления.


При каждом прикосновении к сенсорам раздается звуковой сигнал, подтверждающий действие. Одновременно со звуковым сигналом загорается соответствующий индикатор, расположенный рядом с сенсором. Нажатие на сенсор не должно быть слишком сильным и продолжительным, а поверхность сенсорной панели управления должна быть сухой и чистой. Касание к сенсору необходимо делать одним пальцем, полностью закрывая пиктограмму обозначающую сенсор.



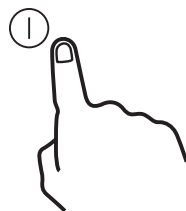
ВНИМАНИЕ

При первом подключении к электросети, может осуществляться автоматическая операционная проверка, и все индикаторы засветятся на несколько секунд.

Включение стеклокерамической варочной поверхности и активация панели управления

Чтобы включить варочную поверхность и активировать панель управления, прикоснитесь к сенсору  и удерживайте его 3 секунды. Рядом с сенсорами панели управления загорятся индикаторы «-», подтверждающие то, что панель управления активирована, а варочная поверхность включена и готова к работе.



- При включении варочной поверхности звучит короткий звуковой сигнал.
- При выключении варочной поверхности звучит длинный звуковой сигнал.
- Если Вы не воспользовались панелью управления в течение 1 минуты, варочная поверхность автоматически выключится.



Зоны нагрева

Каждая зона нагрева включается с помощью соответствующего сенсора.




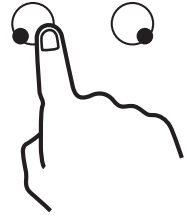
На пример: сенсор  включает и контролирует переднюю левую зону нагрева, а сенсор  включает и контролирует заднюю правую зону нагрева.

После включения варочной поверхности, поставьте посуду на зону нагрева.

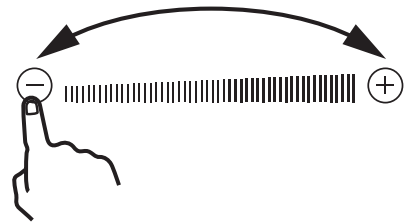
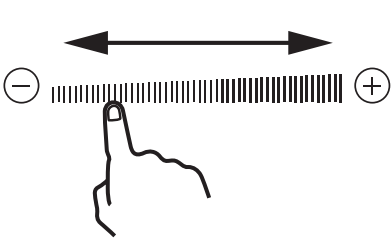
Прикоснитесь к сенсору соответствующей, выбранной Вами зоны нагрева, чтобы активировать (включить) и использовать ее для приготовления.










С помощью сенсоров  и , или слайдера отрегулируйте степень нагрева, которая нужна для работы, от min 1 до max 9.




Постарайтесь установить степень нагрева в течение 1 минуты с момента активации зоны нагрева, иначе варочная поверхность автоматически отключится.



- Проведя пальцем по слайдеру, устанавливается требуемая степень зоны нагрева. Так же ее можно установить прикоснувшись в любой точке на слайдере, таким образом выбрав необходимую степень нагрева.
- При выборе степени нагрева сенсор , слайдер и сенсор  являются одной единой панелью управления для выбора степени нагрева. Таким образом с помощью слайдера можно установить любую степень нагрева от 1 до 8. Степень нагрева 0 (выключенно) устанавливается прикосновением к сенсору , а степень 9 – прикосновением к сенсору .
- Каждое прикосновение к сенсорам  или  будет сопровождаться звуковым сигналом.
- Для выключения работающей зоны нагрева уменьшите степень нагрева до «0», прикоснувшись к сенсору .

Обнаружение посуды

Данная функция служит для обнаружения посуды над включенной зоной нагрева (степень нагрева должна быть больше «0»).

Если посуда не установлена на активированную зону нагрева в течении 5-ти секунд, то на цифровом индикаторе данной зоны нагрева отобразится соответствующий символ , который показывает именно отсутствие посуды. Зона нагрева отключится, если посуда не будет обнаружена за 1 минуту.

Так же этот индикатор показывает, что посуда хоть и установлена на варочную поверхность, но не правильно, относительно зоны нагрева, или о том, что посуда изготовлена из немагнитных материалов, которые не нагреваются индукционной варочной поверхностью. В таком случае посуда нагреваться не будет.




Система обнаружения посуды реагирует только на ферромагнитные материалы. Разрешается использование посуды большего диаметра, чем зоны нагрева, но с небольшим превышением.

Повышенная мощность («BOOSTER»)

Данная функция служит для ускоренного нагрева. При активации данной функции включается максимально возможная интенсивность нагрева (своеобразный турбо-нагрев).

Мощность повысится с 1200 Вт до 1500 Вт для зон $\varnothing 160$ мм.

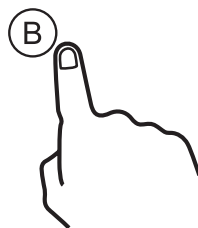
Мощность повысится с 1800 Вт до 2300 Вт для зон $\varnothing 180$ мм.

Чтобы включить режим «BOOSTER», нужно на активированной зоне нагрева прикоснуться к сенсору , варочная поверхность издаст звуковой сигнал, и на ее цифровом индикаторе настроек зон нагрева отобразится символ «P».

Режим «BOOSTER» будет работать в течение 5 минут, и автоматически выключится. При этом зоны нагрева продолжат работать со степенью нагрева 9.

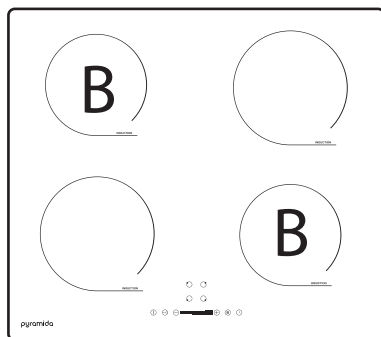
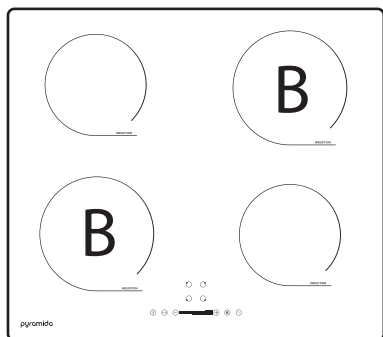
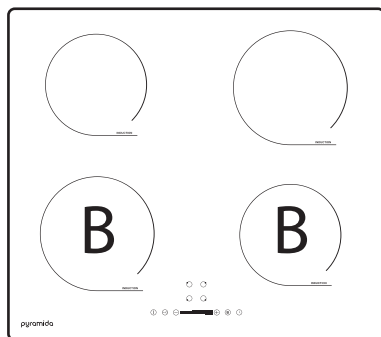
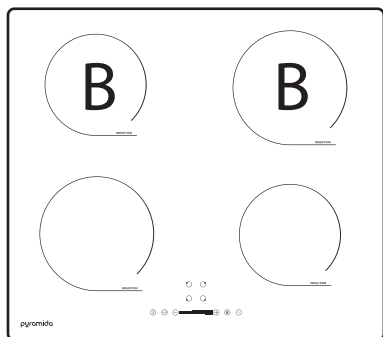
Чтобы выйти из режима «BOOSTER», выберите зону нагрева и прикоснитесь к слайдеру. Режим «BOOSTER» выключится, после чего зона нагрева продолжит работу на уровне нагрева 9.

В режиме «BOOSTER» можно включить только одну с двух левых зон нагрева на ваш выбор (переднюю или заднюю), и одну с двух правых зон нагрева (переднюю или заднюю).



Таким образом одновременно режим «BOOSTER» можно включить только на двух зонах нагрева варочной поверхности. Зоны нагрева, которые остаются, могут работать полноценно на любом режиме мощности от 1 до 9.

Возможные варианты для двух «BOOSTER» зон:



ВНИМАНИЕ


Не используйте режим «BOOSTER» для приготовления сухой пищи и разогрева масла. Это может привести к пожару.




ВНИМАНИЕ


Работа в режиме повышенной мощности может быть восстановлена только при соблюдении температурных режимов работы варочной поверхности.


Выключение зон нагрева

Зоны нагрева могут быть выключены с помощью сенсора , необходимо прикоснуться к сенсору, на цифровом индикаторе не появится «0».

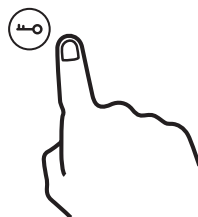
Если работали несколько зон нагрева, и Вы хотите выключить их немедленно и одновременно – отключите всю варочную поверхность с помощью сенсора .

Блокировка варочной поверхности

Функция блокировки варочной поверхности обеспечивает безопасность детей (заблокированную варочную поверхность невозможно включить) а также позволяет очищать, мыть и протирать варочную поверхность в месте расположения панели управления (кроме сенсора , не беспокоясь о ее случайном включении.

Для блокировки варочной поверхности прикоснитесь и удерживайте сенсору блокировки  3 секунды, загорится индикатор блокировки варочной поверхности «Lo» (Lock – замок), и панель управления будет заблокирована.

- Чтобы снять блокировку, удерживайте тот же сенсор более 3 секунд, индикатор покажет предыдущее значение «--», а панель управления будет опять разблокирована.




Таймер (автоматическое отключение и подача звукового сигнала)

Большинство моделей стеклокерамических варочных поверхностей ТМ Pyramida имеют функцию таймер. Это дает пользователю возможность запрограммировать зоны нагрева на автоматическое отключение через определенное время (от 1 до 99 минут).

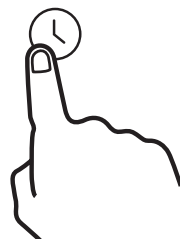
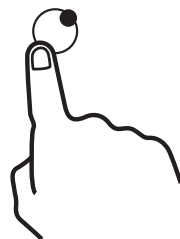
Таймер автоматического отключения.

Чтобы использовать функцию таймер автоматического отключения активируйте одну из зон нагрева и установите необходимый уровень степени нагрева, следуя рекомендациям приведенным выше.

Вновь активируйте выбранную зону нагрева.

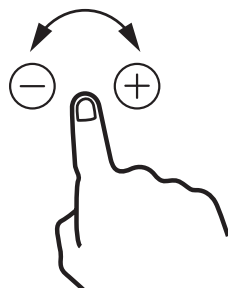
Пока цифровой индикатор возле выбранной зоны нагрева мигает, прикоснитесь к сенсору . На цифровом индикаторе высветится время отключения «10» минут, и будет мигать значение «10».

И возле цифрового индикатора зоны нагрева, для которой активирована функция таймера, будет мигать точечный индикатор. Он показывает, что именно для этой зоны нагрева включен таймер.



С помощью сенсоров ⊕ и ⊖ Вы можете установить значение времени для таймера.

- Для более быстрой установки прикоснитесь и удерживайте сенсоры ⊕ или ⊖ до тех пор, время будет меняться с кратностью 10 минут.
- По истечении заданного Вами времени, работающая зона нагрева выключится, а варочная поверхность подаст одноразовый звуковой сигнал подтверждающий выключение.



Если вы хотите использовать функцию **таймер автоматического отключения** для нескольких зон нагрева, то повторите действия, описанные выше сначала для одной зоны, а потом для второй, третьей или четвертой зон нагрева.



Когда функция **таймер автоматического отключения** установлена на нескольких зонах нагрева одновременно, на цифровом индикаторе таймера будет показано самое короткое время выключения одной из работающих зон нагрева. А после выключения, первой из них, наименьшее время до выключения следующей зоны.

- По окончании времени, зоны нагрева отключатся поочередно и после каждого отключения раздается одноразовый звуковой сигнал.

Отменить **таймер автоматического отключения** можно активировав панель управления и одновременно прикоснувшись к сенсорам ⊕ и ⊖. Затем нужно отключить варочную поверхность.

«Кухонный таймер» – подача звукового сигнала.

Функция «кухонный таймер» используется для контроля времени приготовления с помощью других кухонных приборов, не оборудованных таймером.



Кухонный таймер можно установить только на работающей варочной поверхности

Вам нужно активировать любую зону нагрева и выбрать степень нагрева.

Когда перестанет мигать значение степени нагрева прикоснитесь к сенсору ⊙, и с помощью сенсоров ⊕ и ⊖ установите время подачи звукового сигнала, аналогично установки таймера автоматического выключения.

Установленное Вами время и оставшееся до подачи звукового сигнала время будет отображаться на цифровом индикаторе таймера, и отсчитываться в обратную сторону до тех пор, пока не достигнет «0».

По истечении выставленного Вами времени варочная поверхность на протяжении 30 секунд будет подавать звуковой сигнал подтверждающий срабатывание «кухонного таймера».

Индикаторы остаточного тепла

Каждая зона нагрева имеет соответствующий цифровой индикатор установок нагрева, который показывает установленную степень нагрева работающей зоны, а при выключении служит индикатором остаточного тепла.

- После того, как зона нагрева выключена, на ее цифровом индикаторе загорается символ **H** (HOT – горячий). Это предупреждение, о том, что зона нагрева все еще горячая.
- Индикатор погаснет только тогда, когда температура зоны нагрева перестанет быть опасной (станет ниже 60°C).

Защитные функции варочной поверхности

Принудительное охлаждение

Данная функция предназначена для снижения перегрева Вашей варочной поверхности с помощью встроенного вентилятора. Управление вентилятором полностью автоматическое и зависит от температурных режимов работы. При перегреве зон нагрева вентилятор может работать и после выключения варочной поверхности.

Защита от перегрузки

Данная функция предназначена для контроля потребляемой мощности варочной поверхности. Если суммарная мощность зон нагрева превысит номинальную, то система управления питанием автоматически уменьшит ток потребления варочной поверхности. Пониженная мощность потребления не корректируется.

Автоматическое отключение при перегреве

Данная функция предназначена для защиты варочной поверхности от перегрева. Если зоны нагрева перегреваются или на протяжении длительного времени работают с одними и теми же температурными настройками, то варочная поверхность автоматически отключится. Зависимость времени работы до автоматического отключения варочной поверхности от значений мощности зон нагрева приведена в таблице.

| | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|-----|
| Значение мощности | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Время до автоматического отключения, час | 6 | 6 | 6 | 3 | 3 | 3 | 2 | 2 | 1,5 |

Если температура варочной поверхности опустится до безопасного уровня, то ее работу можно возобновить

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Кухонная посуда для индукционных варочных поверхностей

Индукционную варочную поверхность можно включать только тогда, когда на одной из зон нагрева находится посуда с магнитным основанием.

Можно использовать следующую кухонную посуду:

| Материал | Подходит / Не подходит |
|----------------------------|--|
| Сталь, эмалированная сталь | Да |
| Нержавеющая сталь | При наличии соответствующей маркировки производителя |
| Алюминий, медь, латунь | Нет |
| Стекло, керамика, фарфор | Нет |

Посуда, подходящая для индукционной варочной поверхности, должна иметь соответствующую маркировку производителя.



ВНИМАНИЕ

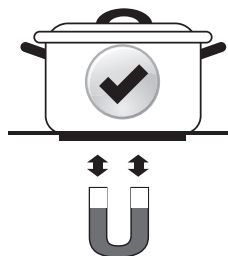
Определенная посуда может издавать шум при использовании на индукционных зонах нагрева. Этот шум не является признаком неисправности устройства и никаким образом не влияет на его работу.

Тест на пригодность посуды


Кухонная посуда подходит для приготовления пищи на индукционной варочной поверхности, если дно посуды притягивается магнитом и на посуде имеется соответствующая маркировка производителя.

Чтобы проверить магнитные свойства посуды достаточно любым магнитом прикоснуться к ее дну.

Если дно посуды реагирует на магнит, то данная посуда подходит для индукционных варочных поверхностей.



Если под рукой нет магнита, то поступите следующим образом:

1. Налейте немного воды в посуду которую хотите проверить и поставьте ее на зону нагрева.
2. Включите данную зону нагрева.
3. Если не загорается индикатор  и вода закипает, то данная посуда подходит для индукционных варочных поверхностей.



ВНИМАНИЕ

Индукционная варочная поверхность может не работать надлежащим образом, если используется посуда не из железа, или если используется посуда из иных материалов, дно которой покрыто железом.

Размер посуды

Индукционные зоны нагрева автоматически адаптируются под размер дна посуды до определенного предела. При этом магнитная область дна посуды должна иметь определенный минимальный диаметр в зависимости от размера зоны нагрева.

| Диаметр зоны нагрева | Минимальный диаметр дна посуды |
|----------------------|--------------------------------|
| 140 мм | 100 мм |
| 180 мм | 140 мм |



ВНИМАНИЕ

При использовании посуды с дном меньшим диаметра зоны нагрева, эффективность нагревания может быть снижена.

Рекомендации по использованию посуды



**К СВЕДЕНИЮ
ПОКУПАТЕЛЯ**

Чем качественнее посуда, тем лучше результаты.

Для достижения наилучших результатов при использовании варочной поверхности из керамического стекла следуйте следующим правилам:

- Качество посуды можно определить по ее основанию. Чем толще и ровнее основание, тем лучше.
- При покупке новой посуды обращайтесь особое внимание на диаметр ее основания. Производители часто пишут только диаметр верхнего обода.
- Перед использованием специальной посуды, например скороварки, сотейника или посуды WOK, изучите инструкцию производителя.
- Используйте кухонную посуду с горизонтальным и гладким дном. Это обеспечит полный контакт дна посуды с зоной нагрева. Использование кастрюль с деформированным (выгнутым или вогнутым) дном недопустимо.



- Используйте кухонную посуду достаточного диаметра: чтобы она полностью закрывала зону нагрева. Кроме того, располагайте посуду точно над выбранной зоной нагрева.



- Всегда поднимайте посуду, снимая ее с индукционной варочной поверхности. Не стягивайте или возите ею по ней. Это может привести к царапинам на стекле.



ВНИМАНИЕ

При покупке посуды обращайте внимание на маркировку, разрешающую или запрещающую использование посуды на индукционной варочной поверхности.

Рекомендации по использованию зон нагрева

| Индикация | Приготовление |
|-----------|---|
| 0 | Выключено |
| 1 | Для размораживания масла и плавления шоколада, поддержания в теплом состоянии |
| 2-3 | Для разогрева жидкостей, температурной обработки деликатных продуктов |
| 4-5 | Для кремов и соусов, продолжительной варки, тушения и т. д. |
| 6-7 | Для кипячения, варки, жарки |
| 8-9 | Для сильного интенсивного поджаривания, быстрого нагрева и закипания |

Рабочие шумы

При эксплуатации могут возникать следующие звуки:

- потрескивание: используется посуда из нерекомендованных материалов;
- свист: если включено более двух конфорок или если используется посуда из нерекомендованных материалов;
- гудение: выбран высокий уровень мощности;
- пощелкивание: переключение мощности;
- гул, жужжание: работает вентилятор.



ВНИМАНИЕ

Эти звуки наблюдаются при нормальной работе и не свидетельствуют о наличии неисправностей.

Советы по экономии энергии

Соблюдение следующих правил позволит вам снизить потребление энергии.

- Всегда включайте зону нагрева только тогда, когда на ней уже стоит посуда.
- Грязь на зонах нагрева и основании посуды повышает потребление энергии.
- По возможности плотно закрывайте посуду крышками.
- Выключайте зоны нагрева за некоторое время до окончания приготовления пищи, чтобы использовать остаточное тепло для полного, окончательного приготовления или для сохранения пищи в горячем состоянии.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

Всегда сохраняйте варочную поверхность чистой и сухой. Перед чисткой обязательно проверьте, что варочная поверхность отключена от сети и не горячая.



**К СВЕДЕНИЮ
ПОКУПАТЕЛЯ**

Рамка варочной поверхности из нержавеющей стали или алюминия (только у некоторых моделей)

Нержавеющая сталь или алюминий может покрыться пятнами или обесцветиться при продолжительном контакте с водой с высоким уровнем кальция, или при использовании моющих средств, содержащих фосфор. Рекомендуется протереть рабочую поверхность губкой с большим количеством воды и специальными моющими средствами, а затем тщательно вытереть и высушить ее. Так же рекомендуем использовать специальные полироли.

Чистка поверхности

Перед использованием варочной поверхности ее необходимо очистить влажной тряпкой или губкой от грязи и остатков пищи, жирных пятен. Регулярно очищайте поверхность губкой смоченной в теплой воде с неагрессивным моющим средством. Должны использоваться только средства, предназначенные для чистки поверхностей из керамического стекла. Сначала удалите все остатки жира специальным скребком. Скребок можно приобрести в розничной сети.

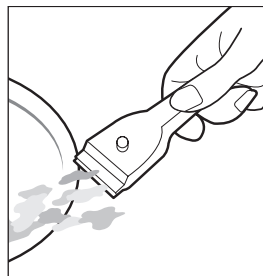
Очищайте поверхность пока она еще теплая, используя подходящее чистящее средство и бумажные полотенца, затем протрите ее поочередно влажной и сухой тканью.



ВНИМАНИЕ

Алюминиевая фольга, пластмасса или синтетические материалы, сахар или продукты с высоким его содержанием, плавятся на кухонной поверхности и должны быть немедленно удалены скребком, пока поверхность еще теплая.

Специальные чистящие средства для стеклокерамики оставляют защитную пленку на поверхности, которая предотвращает наращивание жира и пищевых остатков. Эта пленка также служит для защиты поверхности от повреждений, вызванных пищевыми продуктами с высоким содержанием сахара. Никогда не используйте жесткие губки (щетки) и любые абразивные препараты. Кроме того, не должны использоваться химически активные чистящие средства, применяемые для очистки духовок и удаления ржавчины.

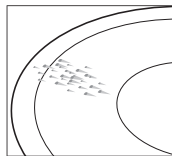


ВНИМАНИЕ

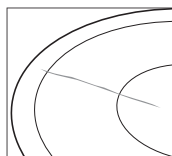
Не очищайте варочную поверхность с помощью горячего пара, парогенераторов и подобных им устройств.

Возможные повреждения

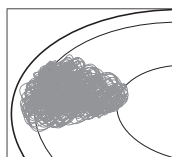
Эти повреждения не оказывают влияния ни на функционирование, ни на прочность стеклокерамической поверхности, ни на безопасность ее эксплуатации. Они не являются причиной для обращения в сервисный центр, или торгующую организацию с требованием ремонта или замены изделия



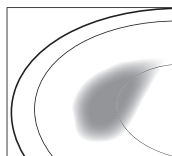
Неровности и лакуны из-за попадания на поверхность расплавленного сахара или продуктов с высоким содержанием сахара.



Царапины из-за неровного дна посуды, крупинки соли или песчинок и т.п.



Металлический отлив из-за трения посуды и поверхности, использования алюминиевой посуды или неподходящих чистящих средств.



Истирание декоративного покрытия из-за использования неподходящих чистящих средств и приспособлений.

Важная информация

- Мощность зон нагрева регулируется включением и выключением индукционной катушки. Если Вы выбираете низкую степень нагрева зон нагрева, нагревательный элемент будет отключаться часто, при высокой степени он будет отключаться лишь изредка. Даже при самой высокой мощности нагревательный элемент работает не постоянно, а включается и выключается.
- При включении и работе зон нагрева может раздаваться легкое гудение и щелчки. Это нормально.
- В зависимости от вида кухонной столешницы между столешницей и варочной панелью может образоваться неравномерный зазор. Поэтому варочную панель следует монтировать на эластичный уплотнитель.
- Поверхность стеклокерамического покрытия варочной поверхности из-за особенностей материала не может быть идеальной. Так как эта поверхность

гладкая, как стекло, то на ней заметны даже самые мелкие пузырьки воздуха диаметром менее 1 мм, которые ни в коей мере не влияют на функции и долговечность стеклокерамического покрытия варочной поверхности.

- Не должны использоваться химически активные чистящие средства, применяемые для очистки духовок и удаления ржавчины.



Для электрических индукционных варочных поверхностей, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики шириной 600 мм, максимальный вес, распределенный на все четыре зоны нагрева, не должен превышать 20 кг. Не рекомендуется использование посуды объемом более 6 л, даже на самой большой зоне нагрева или нагревательном элементе.

Помните что все варочные поверхности ТМ PYRAMIDA предназначены только для приготовления на них пищи в домашних условиях и не являются оборудованием для профессионального приготовления пищи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|--------------------------|-----------------------|
| Модель | ИН G 640 |
| Номинальное напряжение | 220-240 В ~, 50/60 Гц |
| Номинальный ток, А | 30,43 |
| Габаритные размеры, мм | 590x520x62 |
| Размеры встраивания, мм | 560x490 |
| Номинальная мощность, Вт | 7000 |
| Вес, кг | 7,9 |

По типу защиты от поражения электрическим током изделие относится к приборам I класса по ДСТУ 3135.26-98 (ГОСТ 30345.26-98) и оборудовано заземляющим проводом в составе сетевого кабеля.

По типу защиты от доступа к опасным частям и проникновения воды относится к приборам класса IP20.

- Производитель оставляет за собой право без предупреждения вносить изменения в конструкцию, не ухудшающие эффективность работы данного оборудования.

- Некоторые параметры, приведенные в этой инструкции, являются приблизительными.
- Производитель не несет ответственности за незначительные отклонения от указанных в таблицах величин.



Данное изделие соответствует требованиям следующих технических регламентов: ДСТУ IEC 60335-2-6:2006, ДСТУ CISPR 14-1:2004 (CISPR 14-1:2000, IDT), ДСТУ CISPR 14-2:2007 (CISPR 14-2:2001, IDT), ДСТУ IEC 61000-3-2:2008 (IEC 61000-3-2:2005, IDT), ДСТУ EN 61000-3-3:2012 (EN 61000-3-3:2008, IDT).

Оборудование отвечает требованиям Технического регламента ограничения использования некоторых опасных органических веществ в электронном оборудовании.

EAC Представленная продукция ТМ PYRAMIDA соответствует требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».

Информация по хранению

Хранить изделие необходимо в вентилируемом помещении при температуре от 0 °С до +40 °С и относительной влажности воздуха не более 80% (при температуре +25 °С) в упаковке производителя.

Дата изготовления и серийный номер указаны на изделии и упаковке.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправностей, или если варочная поверхность перестала работать, прочитайте этот раздел, прежде чем вызывать техников. Возможно, Вы можете решить возникшие проблемы сами.

Если после проверки варочная поверхность не работает, или проблемы остаются, свяжитесь с сервисным центром, обслуживающим продукцию ТМ Pyramida.

Таблица неисправностей и кодов ошибок варочной поверхности

| Неисправность | Возможные причины | Что делать |
|----------------------------------|---|---|
| Варочная поверхность не работает | Нет посуды или она не подходит | Проверьте наличие тока в сети и автоматический выключатель. Проверьте правильность подключения вилки к сетевой розетке. Отключит питание и проверьте соединения и целостность проводов. Если ничего не помогло - обратитесь в сервисный центр. |
| <u>U</u> | Нет посуды или она не подходит | Поставить на зону нагрева подходящую посуду для индукционных варочных поверхностей |
| ER03 | Вода или кастрюля на панели управления | Очистите панель управления |
| E1E | Слишком высокая температура стекла варочной поверхности | Подождите когда остынет варочная поверхность для продолжения работы. |
| E2E | Слишком высокая температура на IGBT датчике | Слишком высокая температура внутри прибора, выход воздуха из прибора заблокирован. Откройте доступ воздуха к отверстиям варочной поверхности и перезагрузите прибор. |

Во всех остальных случаях обращайтесь в сервисный центр.

ГАРАНТИЯ

Мы предоставляем гарантию на данные электрические варочные поверхности сроком на 1 год* со дня их покупки. Если Вы пользовались изделием согласно данной Инструкции, но поломка все же произошла, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Если при эксплуатации варочной поверхности возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте следующее:

1. Подключен ли шнур питания с вилкой к сети 220 В (50 Гц).
2. Проверьте, не заблокирована ли панель управления.
3. Проверьте, чтобы панель управления была чистой и сухой и на ней не находились посторонние предметы.
4. Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

Если после проверки варочная поверхность не работает, или проблемы остаются, свяжитесь с сервисным центром, обслуживающим продукцию ТМ «Pyramida» и при звонке сообщите следующую информацию:

- номер гарантийного документа (сервисной книжки и т.п.);
- неисправность;
- модель;
- серийный номер, указанный на информационной табличке, расположенной на нижней или боковой поверхности варочной поверхности.



ВНИМАНИЕ

Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных производителем.



ВНИМАНИЕ

Проверьте чтобы модель и серийный номер Вашей варочной поверхности были вписаны в гарантийный документ. Так как, после встраивания в мебель, доступ к нижней части вашей варочной поверхности будет затруднен.

* Если в стране реализации товара установлены более длительные гарантийные сроки, подлежащие применению в отношении данного вида товара, Изготовитель устанавливает гарантийный срок в соответствии с Законодательством страны реализации товара. Информация о продолжительности гарантийного срока может быть указана на упаковке товара, Гарантийном талоне, а также ином доступном для покупателя месте.

ua УВАГА!

У зв'язку з тим, що після встановлення Вашої варильної поверхні в кухонні меблі, доступ до інформаційної етикетки, яка містить в собі важливу інформацію про модель, серійний номер та дату виготовлення, буде значно ускладнено, рекомендуємо Вам зберігати дану інструкцію впродовж всього часу користування варильною поверхнею. Якщо дублікат інформаційної етикетки входить до комплекту Вашої варильної поверхні окремо, рекомендуємо зберігати його разом з інструкцією впродовж всього часу користування варильною поверхнею.

ru ВНИМАНИЕ!

В связи с тем, что после установки Вашей варочной поверхности в кухонную мебель, доступ к информационной этикетке, которая содержит в себе важную информацию о модели, серийном номере и дате производства, будет значительно затруднен, рекомендуем Вам сохранять инструкцию на протяжении всего времени эксплуатации варочной поверхности. Если дубликат информационной этикетки входит в комплект Вашей варочной поверхности отдельно, рекомендуем сохранять его вместе с инструкцией на протяжении всего времени эксплуатации варочной поверхности.

Rating label

Rating address label

pyramida.ua
pyramida-bt.ru
pyramida.by
pyramidatechnik.com/service

pyramida