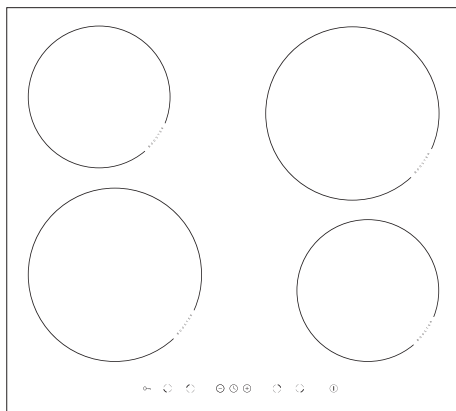


BHI6*



RO INSTRUȚIUNI DE UTILIZARE / PLITĂ CU INDUCȚIE
INCORPORABILĂ

BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА / ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ
ЗА ВГРАЖДАНЕ

STIMATE CLIENT,

Plita Hansa reprezintă combinația dintre ușurința de manipulare și eficiența perfectă. După ce veți citi aceste instrucțiuni nu veți avea niciun fel de probleme cu utilizarea plitei.

Plita care a părăsit terenul fabricii a fost verificată minuțios la posturile de control din punct de vedere al parametrilor de siguranță și funcționalitate înainte de a fi împachetată.

Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a porni aparatul. Respectarea indicațiilor din aceasta vă protejează de utilizarea necorespunzătoare a aparatului.

Instrucțiunile trebuie păstrate și depozitate în așa fel încât să le aveți mereu la îndemână.

Trebuie să respectați cu atenție instrucțiunile de utilizare pentru a evita accidentele.

Atenție!

Folosiți aparatul doar după ce ați citit aceste instrucțiuni.

Aparatul a fost proiectat doar ca aparat de gătit. Orice utilizare a acestuia (de ex. la încălzirea încăperilor) nu este conformă cu destinația acestuia și poate fi periculoasă.

Producătorul își rezervă dreptul de a efectua modificări care nu influențează modul de funcționare al aparatului.

CUPRINS

Informații de bază.....	2
Indicații referitoare la siguranța de utilizare.....	4
Descrierea produsului	9
Instalarea.....	10
Deservire.....	15
Curățarea și întreținerea.....	26
Acțiuni în caz de avarie.....	28
Informații tehnice.....	30

INDICAȚII PRIVITOARE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

Observație. Dispozitivul și toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinți în momentul în care acesta este folosit. Posibilitatea de atingere a elementelor de încălzire trebuie să fie realizată cu o deosebită grijă. Copii care nu au atins vârsta de 8 ani nu trebuie să se apropie de dispozitiv cu excepția cazului în care se află sub supraveghere permanentă.

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani și mai mari, de către persoane cu capacități fizice, senzoriale și mentale limitate și de către persoane fără experiență și care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranță care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranța lor. Aveți grijă la copii, nu-i lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și activitățile de deservire nu trebuie realizate de către copii care nu sunt supravegheați.

Observație. Încălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita cu inducție poate fi periculoasă și poate cauza incendii.

NICIODATĂ nu încercați să stingeți focul cu ajutorul apei, ci opriți dispozitivul și acoperiți flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.

Observație. Pericol de incendiu: nu amplasați nici un fel de lucruri pe suprafața de fierbere.

INDICAȚII PRIVITOARE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

Observație. Dacă suprafața este fisurată opriți curentul pentru a evita pericolul de electrocutare.

Nu așezați pe suprafața plitei obiecte de metal cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace sau folii de aluminiu deoarece pot deveni fierbinți.

După ce ați terminat utilizarea dispozitivului, opriți plita cu inducție cu ajutorul regulatorului și nu vă bazați pe indicațiile detectorului de vase.

Nu se recomandă comandarea dispozitivului cu ajutorul ceasului extern sau cu ajutorul sistemului de comandă de la distanță.

Pentru curățarea aparatului nu se recomandă folosirea dispozitivelor de curățare cu ajutorul aburilor.

INDICAȚII PRIVITOARE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

- Înainte de a utiliza pentru prima dată plita cu inducție trebuie să citiți instrucțiunile de utilizare. În acest mod veți fi în siguranță și evitați deteriorarea plitei.
- Dacă utilizați plita cu inducție în imediata apropiere a radioului, televizorului sau a altui aparat care emite unde, trebuie să verificați dacă panoul de control al plitei funcționează corect.
- Plita trebuie să fie conectată de către un instalator – electrician autorizat.
- Nu instalați plita în apropierea aparatelor frigorifice.
- Mobila în care încorporați plita trebuie să fie rezistentă la temperaturi de cca. 100°C. Acest lucru se referă la placaje, canturi, suprafețe fabricate din materiale sintetice, adezivi și lacuri.
- Plita poate fi folosită doar după ce a fost montată. În acest mod nu vă expuneți la atingerea pieselor care sunt sub tensiune.
- Aparatele electrice pot fi reparate doar de către specialiști. Reparațiile neprofesionale pot pune în pericol siguranța utilizatorului.
- Aparatul este decuplat de la rețeaua electrică doar atunci când opriți siguranța sau scoateți ștecherul din priză.
- Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie disponibil după ce instalați plita.
- Aveți grijă la copii, nu-i lăsați să se joace cu aparatul.
- **Persoanele cu aparate de menținere a funcțiilor vitale implantate (de ex. stimulator cardiac, pompă de insulină sau aparat auditiv) trebuie să se asigure că funcționarea acestor aparate nu va fi bruiată de către plita cu inducție (intervalul de frecvență la care funcționează plita cu inducție este de 20-50 kHz).**
- În cazul în care se întrerupe alimentarea cu curent se pierd toate setările. Vă recomandăm să fiți prudenți atunci când alimentarea cu curent este reluată. Atâta timp cât ochiurile sunt fierbinți se va aprinde indicatorul de încălzire reziduală „H” precum și la prima pornire a cheii de blocadă.
- Sistemul electric incorporat al indicatorului de încălzire reziduală indică dacă plita este pornită, respectiv dacă este încă fierbinte.
- Dacă priza este în apropierea ochiului trebuie să aveți grijă la cablu să nu atingă locurile încălzite.
- Atunci când folosiți uleiuri sau grăsimi nu lăsați plita nesupravegheată deoarece există pericolul de incendiu.
- Nu folosiți vase din materiale plastice și folii de aluminiu. Acestea se topesc la temperaturi ridicate și pot deteriora suprafața vitroceramică.
- Aveți grijă ca pe ochiuri să nu cadă zahăr, acid citric, plastic, sare etc. atât în stare solidă cât și lichidă.
- În cazul în care din neatenție pe ochiuri cade zahăr sau plastic nu opriți plita ci îndepărtați zahărul și plasticul cu un răzuitor ascuțit. Protejați mâinile de arsuri și răni.

INDICAȚII PRIVITOARE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

- Pe plita cu inducție trebuie să folosiți doar vase și oale cu fundul plat, care nu au canturi și zgârieturi deoarece în caz contrar acestea pot zgâria iremediabil suprafața vitroceramică.
- Suprafața de încălzit a plitei cu inducție este rezistentă la șoc termic. Aceasta nu este sensibilă la rece sau la cald.
- Nu scăpați obiecte pe suprafața vitroceramică . Loviturile punct, de ex. căzătura unei sticlucțe cu condimente poate provoca fisuri și desprinderea unor cioburi de pe suprafața vitroceramică .
- Dacă astfel de deteriorări apar picăturile de mâncare care se scurg pot ajunge la piesele aflate sub tensiune din plita cu inducție.
- Dacă suprafața este fisurată opriți curentul pentru a evita pericolul de electrocutare.
- Nu folosiți suprafața plitei drept fund de tăiat sau masă de lucru.
- Nu așezați pe suprafața plitei obiecte de metal cum ar fi cuțițe, furculițe, linguri și capace sau folii de aluminiu deoarece pot deveni fierbinți.
- Nu incorporați plita peste cuptorul fără ventilator, peste mașina de spălat vase, frigider, congelator sau mașina de spălat.
- Dacă plita a fost montată în blat atunci obiectele metalice care se află în dulap se pot încălzi până la temperaturi ridicate datorită temperaturii din sistemul de ventilație al plitei. Din acest motiv vă recomandăm să folosiți un strat protector direct (vezi des. 2).
- Trebuie să respectați indicațiile referitoare la întreținerea și curățirea peliculei ceramice. În cazul în care apar nereguli la modul de utilizare al acesteia nu vom onora garanția.

CUM SĂ ECONOMISIȚI ENERGIE



Persoanele care folosesc energia în mod responsabil nu influențează pozitiv doar bugetul familiei ci acționează conștient în favoarea mediului înconjurător.

Ajutați și dumneavoastră, economisiți energia electrică! Pentru a face acest lucru procedați în felul următor:

•**Folosiți vase de gătit corespunzătoare.**
Vasele cu fundul plat și gros vă permit să economisiți până la 1/3 din energia electrică. Țineți minte de capac, în caz contrar consumul de energie electrică crește de patru ori!

•**Păstrați ochiurile și fundurile vaselor curate.**
Mizeria împiedică transmiterea de căldură – mizeria arsă și persistentă poate fi îndepărtată doar cu substanțe care dăunează foarte mult mediului înconjurător.

•**Evitați „privitul în oale” inutil.**

•**Nu incorporați plita în imediata apropiere a frigiderului/congelatorului.**
Consumul de energie electrică crește foarte inutil datorită acestora.

DESPACHETARE



Aparatul a fost asigurat împotriva deteriorării pe durata transportului. Vă rugăm ca după ce despachetați aparatul să aruncați elementele ambalajului astfel încât acest

lucru să nu dăuneze mediului înconjurător. Toate materialele folosite pentru ambalaj nu dăunează mediului sunt 100% reciclabile și au fost marcate cu simbolul corespunzător.

Atenție! Materialele din ambalaj (sacii din polietilen, bucățile de stiropian etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor pe durata despachetării.

ÎNDEPĂRTAREA APARATELOR FOLOSITE

Acest aparat este marcat conform Directivei Europene **2012/19/UE** și Legii poloneze cu privire la echipamentele electrice și electronice folosite cu simbolul containerului pentru deșeuri tăiat.



Acest marcaj informează că echipamentul acesta după perioada în care a fost utilizat nu poate fi aruncat împreună cu gunoiul menajer. Utilizatorul este obligat să-l predea la

punctele de primire a echipamentelor electrice și electronice folosite. Instituțiile care le primesc, inclusiv punctele de ridicare, magazinele și autoritățile locale vor organiza un sistem corespunzător de predare a acestor echipamente. Procedarea corespunzătoare cu echipamentele electrice și electronice asigură eliminarea consecințelor dăunătoare pentru sănătatea oamenilor și a mediului înconjurător, care reies din prezența unor substanțe periculoase și din depozitarea și prelucrarea necorespunzătoare a acestui tip de echipament.

DESCRIERE PRODUS

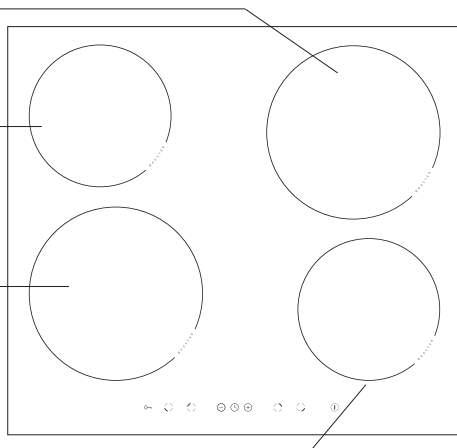
Descriere plită BHI6*

Zonă de gătit cu inducție **booster**
(spate dreapta)

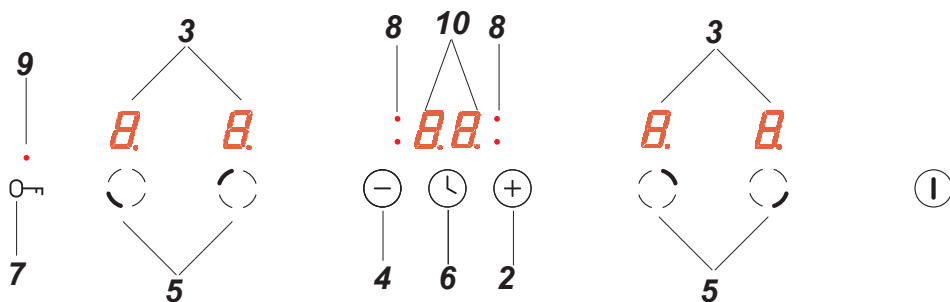
Zonă de gătit cu inducție **booster**
(spate stânga)

Zonă de gătit cu inducție **booster**
(față stânga)

Zonă de gătit cu inducție **booster**
(față dreapta)



Panoul de comandă

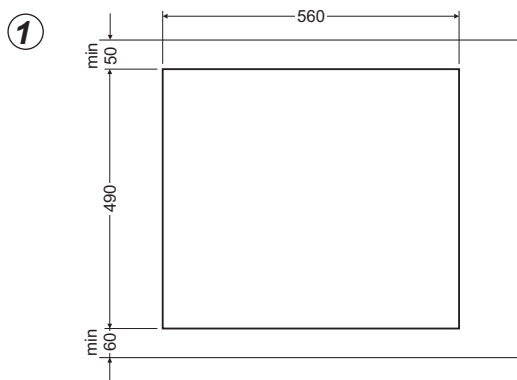


1. Senzor pornire/oprire plită
2. Senzor plus
3. Indicator zonă de gătit
4. Senzor minus
5. Senzor selectare zonă de gătit
6. Senzor ceas
7. Senzor cheie
8. Dioda de semnalizare a ceasului
9. Dioda de semnalizare a senzorului cheie
10. Indicator ceas

INSTALAREA

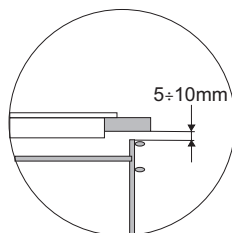
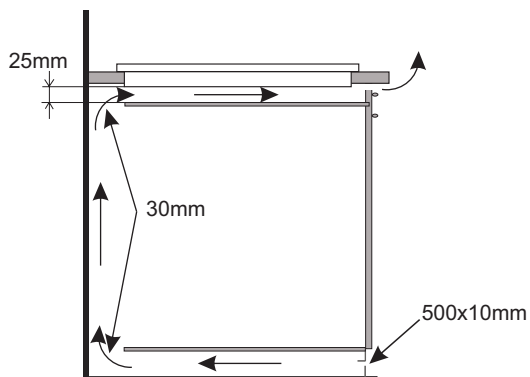
Pregătirea blatului de mobilă pentru incorporarea plitei

- Grosimea blatului de mobilă trebuie să fie între 28 și 40 mm, adâncimea blatului min 600 mm. Blatul trebuie să fie plat și perfect orizontal. Blatul trebuie etanșat și asigurat dinspre perete împotriva scurgerilor și a umidității.
- Distanța dintre marginea orificiului și marginea blatului în față trebuie să fie de min 60 mm, iar din spate de min 50 mm.
- Distanța dintre marginea orificiului și peretele lateral al mobilei trebuie să fie de minim 55 mm.
- Mobila pentru incorporat trebuie să conțină placaj și adezivi pentru lipirea acestuia rezistente la temperatura de 100°C. În cazul în care nu îndeplinesc aceste condiții se poate ajunge la deformarea suprafeței sau dezlipirea placajului.
- Marginile orificiului trebuie să fie asigurate cu un material care nu absoarbe umiditatea.
- Efectuați orificiul din blat conform dimensiunilor indicate în des 1.
- Sub plită lăsați cel puțin un spațiu liber de 25 mm, pentru a asigura circulația corespunzătoare a aerului și pentru a evita încălzirea suprafeței din jurul plitei, des 2

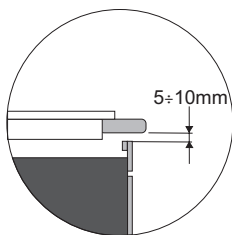
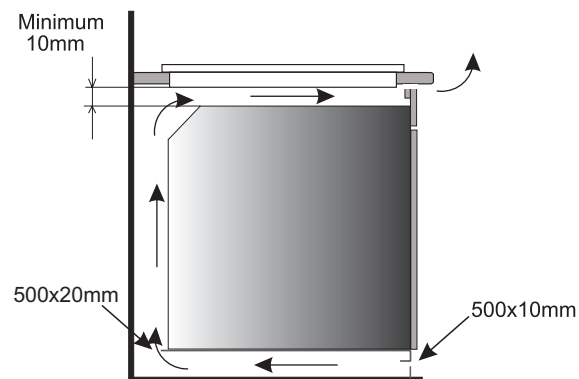


INSTALAREA

Des 2



Incorporarea în blatul unui dulap portabil.



Incorporarea într-un blat de lucru deasupra cuptorului cu ventilație.



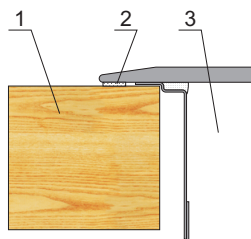
Se interzice montarea plitei deasupra cuptorului fără ventilație.

INSTALAREA

▶ Instalarea plitei BHI6*

- realizați conectarea plitei cu cablul electric în conformitate cu schema racordurilor.
- curățați blatul de praf, introduceți plita în orificiu și apăsați-o cu putere în jos spre blat, (fig.3).

Fig. 3



- 1 - blat
- 2 - garnitura plitei
- 3 - plită vitroceramică

INSTALAREA

► Conectarea plitei la instalația electrică

Atenție!

Conectarea la instalație poate fi făcută doar de către un instalator calificat care posedă competențele necesare. Se interzice efectuarea de transformări sau modificări la instalația electrică.

► Indicații pentru instalator


Plita este dotată cu un conector de alimentare care permite selectarea conexiunilor corespunzătoare pentru tipul respectiv de alimentare cu energie electrică.

Conectorul de alimentare permite următoarele tipuri de conexiuni:

- cu o singură fază 230 V ~
- cu două faze 400 V 2N~

Conectarea plitei la tipul corespunzător de alimentare este posibilă datorită legării bornelor pe conectorul de alimentare conform schemei de conexiuni anexate. Schema de conexiuni este amplasată și pe partea inferioară a capacului. Accesul la conectorul de alimentare este posibil după ce deschideți capacul cutiei de cleme. Trebuie să selectați un cablu de alimentare corespunzător având în vedere tipul de conexiune și puterea nominală a plitei.

Atenție!

Trebuie să țineți minte că este necesar să conectați circuitul de protecție la clema conectorului de alimentare marcat cu semnul . Instalația electrică de alimentare a plitei trebuie să fie protejată cu o siguranță iar pentru a asigura linia de alimentare poate să fie dotată cu un comutator cu care se poate opri alimentarea cu curent în caz de avarie.



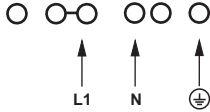

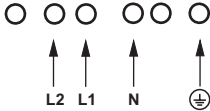

Înainte de a conecta plita la instalația electrică trebuie să citiți informațiile inscripționate pe tabelul nominal și pe schema de conectare.

Alt mod de conectare a plitei decât cel indicat în schemă poate provoca deteriorarea acesteia.

ATENȚIE! Instalatorul este obligat să dea utilizatorului "certificatul de conectare a produsului la instalația electrică" (de găsit în foaia de garanție). După instalare, instalatorul ar trebui să amplaseze, de asemenea, informații cu privire la metoda de realizare a conexiunii:

- cu o fază, cu două faze, cu trei faze,
- secțiunea transversală a cablului de conectare,
- tipul de protecție folosit (tipul siguranței).

INSTALAREA

SCHEMA CONEXIUNILOR POSIBILE					
Atenție! Tensiune elemente încălzire 230V					
Atenție! În cazul fiecărei dintre conexiuni cablul de protecție trebuie să fie conectat cu clemă  .				Tip / secțiunea transversală a cablului	Siguranță de protecție
1	Pentru rețeaua de 230 V conectați o fază cu cablul neutru, puntea leagă bornele L1, L2, cablul neutru cu N, cablul de protecție cu  .	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm ²	min.30 A
2*	Pentru rețeaua 230/400V conectați două faze cu cablul neutru, cablul neutru cu N, cablul de protecție cu  .	2N~		HO5VV-FG 4X2,5mm ²	min.16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= clemă cablu neutru,  = clemă cablu de protecție					

* În cazul unei instalații cu 3 faze 230/400V în casă, cablul rămas trebuie conectat la rețeta:L3, care nu este conectată la instalația externă a plitei.

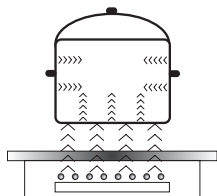
* Reglețele N-N sunt conectate în interior, nu trebuie realizată nici o punte între ele

DESERVIRE

► Înainte de a porni plita pentru prima dată

- Trebuie să curățați cu atenție plita cu inducție. Plita cu inducție trebuie tratată ca și suprafețele de sticlă,
- la prima utilizare se pot emana temporar mirosuri și de aceea vă recomandăm să porniți ventilația în încăpere sau să deschideți fereastra,
- efectuați activitățile de manipulare respectând indicațiile de siguranță.

► Regulile de funcționare ale câmpului cu inducție



Generatorul electric alimentează bobina care este amplasată în interiorul dispozitivului.

Această bobină produce un câmp magnetic, care este transmis către vas.

Câmpul magnetic cauzează că, vasul se încălzește.

Acest sistem prevede folosirea de vase a căror funduri sunt sensibile la acțiunea câmpului magnetic.

În general, tehnologia de inducție se caracterizează prin două calități:

- căldura este emisă numai cu ajutorul vasului, energia termică este utilizată până la maximum,
- nu apare nici un fenomen de inerție termică, deoarece procesul de gătire începe imediat în momentul în care vasul de gătit este pus pe plită și acest proces ia sfârșit în momentul în care vasul este dat la o parte de pe plită.

În timpul utilizării normale a plitei cu inducție pot apărea diferite tipuri de sunete care nu au nici un efect asupra funcționării corecte a plitei.

- Fluierat cu frecvență scăzută. Sunetul este activat atunci când vasul este gol și este dezactivat după ce în vas este turnată apă sau este pusă mâncarea.
- Fluierat cu frecvență înaltă. Sunetul poate fi auzit în vasele care sunt fabricate din mai multe straturi din diferite materiale și atunci când este pornită puterea maximală de încălzire. Acest sunet devine mai puternic atunci când folosim concomitent două sau mai multe zone de gătit la puterea maximală. Sunetul este dezactivat sau pierde din intensitate după micșorarea puterii.
- Sunet de tip scârțâit Sunetul poate fi auzit în vasele care sunt fabricate din mai multe straturi din diferite materiale. Intensitatea sunetului depinde de modul de gătire.
- Sunet de tip bâzâit Acest sunet poate fi auzit atunci când funcționează ventilatorul pentru răcirea sistemelor electronice.

Sunetele care pot fi auzite în timpul funcționării corecte rezultă din funcționarea ventilatorului de răcire, dimensiunile vasului și materialul din care este fabricat, modul de gătire a mâncărilor și puterea de încălzire setată.

Aceste sunete sunt normale și nu înseamnă că, plita de inducție este defectă.

DESERVIRE

Aparate de asigurare:

Dacă plita a fost instalată corect și este folosită corespunzător, aparatele de asigurare sunt rareori necesare.

Ventilatorul: este folosit pentru protecția și răcirea elementelor de control și de alimentare. Poate funcționa cu două viteze diferite, funcționează în mod automat. Ventilatorul funcționează atunci când zonele de gătit sunt pornite și atunci când plita este oprită, până în momentul în care sistemul electronic al dispozitivului este răcit suficient.


Tranzistorul: Temperatura elementelor electronice este măsurată încontinuu cu o sondă. În cazul în care căldura crește în mod periculos, acest sistem micșorează în mod automat puterea ochiului sau deconectează ochiul aflat cel mai aproape de elementele electronice încălzire.

Detectarea: detectorul prezenței vasului face posibilă funcționarea plitei și implicit încălzirea. Obiectele mici amplasate pe suprafața de încălzire (de ex lingurița, cuțitul, inelul...) nu vor fi tratate ca și vase și plita nu se va porni.

► Detectorul prezenței vasului în câmp cu inducție

Detectorul prezenței vasului este instalat pe plitele care conțin câmpuri cu inducție. În timpul funcționării plitei detectorul prezenței vasului în mod automat va începe sau va opri emiterea de căldură la ochi atunci când așezați vasul pe plită sau când îl luați de pe plită. Acest lucru asigură economisirea de energie.

- În cazul în care ochiul este folosit cu un vas corespunzător, pe display se va afișa nivelul de căldură.
- Inducția necesită folosirea unor vase potrivite, dotate cu fund din material magnetic (Tabel)

Dacă pe ochi nu ați așezat niciun vas sau vasul așezat este necorespunzător, pe display va apărea simbolul . Ochiul nu pornește. Dacă în timp de 10 minute nu va fi descoperit niciun vas, operația de pornire a plitei va fi ștearsă.

Pentru a opri ochiul, trebuie să-l opriți cu controlorul de senzori și nu doar luând vasul.



Detectorul de vas nu funcționează ca și senzor de pornire/oprire plită.

Ochiul cu inducție este dotat cu senzori operați la atingere cu degetul pe suprafețele marcate. Fiecare setare a senzorului este confirmată cu un semnal acustic.

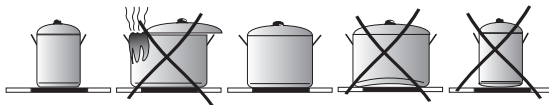
Trebuie să aveți atenție ca la pornire și oprire precum și la setarea puterii de încălzire să apăsați mereu doar un singur senzor. În cazul în care apăsați simultan mai mulți senzori (cu excepția ceasului și a cheii), sistemul ignoră semnalele de control introduse, iar la apăsarea prelungită emit un semnal de defecțiune.

După ce terminați utilizarea opriți ochiul cu regulatorul și nu vă bazați numai pe indicațiile detectorului de vase.

DESERVIRE

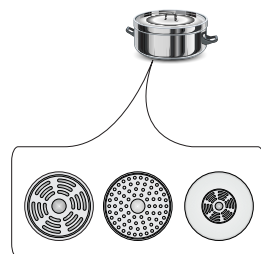
Calitatea corespunzătoare a vaselor de gătit este condiția de bază pentru a obține un randament bun de funcționare a plitei.

Selectarea vaselor pentru gătit în câmpul de inducție



Caracteristicile vaselor.


- Întotdeauna trebuie să folosiți vase de gătit de calitate superioară, cu fund ideal plat: dacă folosiți acest tip de vase de gătit evitați apariția de puncte cu temperatură foarte ridicată, în care mâncarea s-ar putea arde în timpul procesului de gătire. Vasele de gătit și tigăile cu pereți groși din metal asigură dispersarea ideală a căldurii.
- Trebuie să aveți grijă ca fundul vaselor de gătit să fie uscat: atunci când umpleți vasul de gătit sau când folosiți un vas scos din frigider înainte de a-l așeza pe plită verificați dacă fundul este perfect uscat. Acest lucru vă permite să evitați murdărirea suprafeței plitei.
- Capacul vasului de gătit nu permite degajarea de căldură și în acest mod scurtează timpul necesar pentru gătit și consumul de energie electrică .
- Pentru a stabili dacă vasele sunt potrivite, trebuie să verificați dacă fundul vasului atrage un magnet.
- **Pentru a asigura controlul optim al temperaturii prin modulul cu inducție, fundul vasului de gătit trebuie să fie plat.**
- **Fundul concav al vasului de gătit sau logo-ul producătorului gravat adânc au influență negativă asupra controlului temperaturii prin modulul cu inducție și pot conduce la supraîncălzirea vaselor de gătit.**
- **Nu folosiți vase de gătit deteriorate de ex., cu fundul deformat datorită temperaturii excesive.**
- Folosind vasele mari cu fund feromagnetic, al cărui diametru este mai mic decât diametrul total al vasului, se încălzește numai porțiunea feromagnetică a vasului. Acest lucru duce la situația în care nu este posibilă distribuția uniformă a căldurii în vas. Zona feromagnetică este redusă în baza vasului din cauza elementelor din aluminiu care se găsesc în aceasta, prin urmare, cantitatea de căldură furnizată poate fi redusă. Se poate întâmpla că vor apare probleme cu detectarea vasului sau acesta nu va fi detectat deloc. Diametrul vasului feromagnetic trebuie ajustat la dimensiunea zonei de încălzire, pentru a obține rezultate optime de gătit. În cazul în care vasul nu a fost detectat în zona de încălzire, este recomandabil să-l încercați în zona de încălzire cu diametru relativ mai mic.



DESERVIRE

Pentru gătitul cu inducție trebuie să folosiți numai vase feromagnetice, fabricate din următoarele materiale:

- oțel emailat
- fontă
- Vase speciale din oțel inoxidabil pentru gătitul cu inducție

Marcarea pe vasele de bucătărie		Verificați eticheta pentru a descoperi un semn care să informeze dacă vasul poate fi folosit pe plite cu inducție
	Folosiți vase magnetice (din tablă emailată, oțel feritic inoxidabil, din fontă), verificați așezând un magnet pe fundul vasului (trebuie să se lipească)	
Oțel inoxidabil	Nu descoperă prezența vasului	
	Cu excepția vaselor din oțel feromagnetic	
Aluminiu	Nu descoperă prezența vasului	
Fontă	Eficiență ridicată	
	Atenție: vasele pot zgâria plita	
Oțel emailat	Eficiență ridicată	
	Vă recomandăm să folosiți vase cu fund plat, gros și neted	
Sticlă	Nu descoperă prezența vasului	
Porțelan	Nu descoperă prezența vasului	
Vasele cu fund de cupru	Nu descoperă prezența vasului	

Dimensiunile vaselor.

- Pentru a obține cel mai bun efect de gătire, trebuie să folosiți vase cu dimensiunea fundului (părți feromagnetice) care corespunde mărimii câmpului de încălzire.
- Utilizarea vaselor cu diametru fundului mai mic decât cel al câmpului de încălzire reduce eficiența câmpului de încălzire și prelungeste timpul de gătire.
- Câmpul de încălzire dispune de nivelul inferior pentru detectarea vasului, care depinde de diametrul părților feromagnetice al fundului și materialul din care vasul este produs. Utilizarea vasului neadaptat poate provoca la nedetectarea vasului de către câmpul de încălzire.

DESERVIRE

Panoul de comandă

- După ce conectați plita la rețeaua electrică, pentru un moment se aprind toți indicatorii. Plita este pregătită pentru utilizare.
- Plita este dotată cu senzori electronici, pe care îi porniți apăsându-i cu degetul pentru minim 1 secundă.
- De fiecare dată când porniți senzorii acest lucru este indicat de un semnal sonor.



Nu așezați nici un obiect pe suprafața senzorilor (acest lucru poate fi considerat drept o defecțiune), aceste suprafețe trebuie menținute în permanență curate .

Pornirea plitei

Apăsați cu degetul senzorul de pornire/oprire (1) pentru cel puțin 1 secundă. Plita este activă, atunci când pe toți indicatorii (3) este afișată cifra „0”.



Dacă în timp de 10 secunde nu setați nici un senzor, atunci plita se va opri.

Punerea în funcțiune a zonei de gătit

După ce porniți plita cu ajutorul senzorului (1), în decurs de 10 de secunde trebuie să porniți zona de gătit aleasă (5).

1. După atingerea senzorului care arată zona de gătit aleasă (5), pe indicatorul puterii de încălzire care este corespunzător pentru această zonă se va aprinde cifra „0” și punctul zecimal
2. Dacă apăsați senzorul „+” (2) sau senzorul „-” (4) setați nivelul de încălzire dorit.



Dacă în timp de 10 secunde după ce ați pornit plita nu apăsați nici un senzor, atunci zona de gătit se oprește.



Zona de gătit este activă atunci când pe toate displayurile este iluminată cifra sau litera, ceea ce înseamnă că aceasta este pregătită pentru setarea puterii de încălzire.

Setarea nivelului de putere de încălzire a zonei cu inducție

În timpul redării pe indicator a zonei de gătit alternativ iluminate (3) “0” putem începe setarea gradului de încălzire dorit cu ajutorul senzorului „+” (2) și „-” (4).

DESERVIRE

Oprirea zonelor de gătit

- Zona de gătit trebuie să fie activă. Indicatorul gradului puterii de încălzire va fi aprins alternativ.
- Oprirea va avea loc după atingerea senzorului pornit/oprit al plitei, sau după apăsarea pentru de 3 secunde a senzorului (5).

Oprirea întregii plite.

- Plita funcționează atunci când este pornită cel puțin una dintre zonele de gătit
- Dacă apăsați senzorul de pornire/oprire (1) opriți întreaga plită.

Dacă zona de încălzire este fierbinte, pe indicatorul zonei de încălzire (3) se va aprinde litera "H" –simbol-ul încălzirii reziduale.

Funcția Booster „P”

Funcția Booster are ca scop creșterea puterii zonei Ø 210-220 – de la 2000W la 3000W, a zonei de gătit Ø 160-180 -de la 1200W până la 1400W.

Pentru a porni funcția Booster trebuie să selectați zona de gătit, să setați nivelul de gătire la „9” și să apăsați din nou senzorul „+” (2) care va fi semnalizat cu litera "P" pe displayul zonei. Oprirea funcției Booster are loc după ce apăsați din nou senzorul „-” (4) al zonei de inducție activ, sau când ridicați vasul de pe zona cu inducție.



În ceea ce privește zona de gătit Ø 210-220 și Ø 160-180 timpul de funcționare a funcției Booster este limitat de panoul cu senzori până la 10 minute. După oprirea automată a funcției Booster, zona de gătit este încălzită în continuare cu putere nominală.

Funcția Booster poate fi pornită din nou, cu condiția ca senzorii de temperatură din sistemele electronice și bobină să permită o asemenea posibilitate.

Dacă vasul de gătit este îndepărtat de pe zona de gătit atunci când funcția Booster este pornită, funcția este activă în continuare și timpul setat se scurge în continuare.

În cazul în care este depășită temperatura (a sistemului electronic sau bobinei) zonei de gătit atunci când funcția Booster este pornită, Funcția Booster va fi oprită automat. Zona de gătit revine la puterea nominală.

DESERVIRE

Comandarea funcției Booster



Зоны для приготовления пищи соединены попарно по вертикали или крест-накрест в зависимости от модели. Суммарная мощность распределяется на эти пары.

Попытка включения функции Booster для обеих зон одновременно вызвала бы превышение максимально допустимой мощности. В таком случае мощность нагрева первой активированной зоны нагрева снизится до допустимого максимального уровня.

Funcția de blocare

Funcția de blocare poate fi setată pentru a nu permite copiilor să pornească din greșeală plita, iar aceasta poate fi pornită din nou după ce a fost deblocată.

Funcția de blocare este posibilă atunci când plita este pornită sau oprită.

Pornirea și oprirea funcției de blocare

Pornirea sau oprirea funcției de blocare a plitei este realizată cu ajutorul senzorului (7) ținându-l apăsat timp de 5 secunde. Pornirea funcției de blocare este semnalizată prin aprinderea diodei de semnalizare (9).



Plita va rămâne blocată până ce va fi deblocată, chiar dacă panoul plitei este pornit și oprit. Deconectarea plitei de la rețeaua de alimentare cu curent electric va conduce la oprirea blocadei plitei.

Indicatorul de căldură reziduală

După ce terminați de gătit, în sticla vitroceramică rămâne energie termică numită energie termică reziduală. Afișarea indicațiilor de căldură reziduală are loc în două etape. După ce opriți zona de gătit sau întregul aparat, când temperatura depășește 60°C, pe displayul corespunzător apare valoarea „H”. Informația referitoare la căldura reziduală este afișată până când temperatura zonei de gătit depășește 60°C. În intervalul de temperatură între 45°C și 60°C pe display va apărea valoarea „h” care semnalizează căldura reziduală scăzută. Când temperatura scade sub 45°C indicatorul de căldură reziduală se stinge.



Atunci când indicatorul de căldură reziduală funcționează nu atingeți zona de gătit deoarece vă puteți răni și nu așezați pe acesta obiecte sensibile la căldură!



În timpul pauzei de alimentare cu energie electrică indicatorul de căldură reziduală „H” nu este afișat. Cu toate acestea zonele de gătit pot fi încă fierbinți!

DESERVIRE

Limitarea duratei de funcționare

Pentru a spori fiabilitatea funcționării plitei cu inducție aceasta este dotată cu un limitator de durată de funcționare câte unul pentru fiecare zonă de gătit. Durata maximală de funcționare este setată în funcție de puterea de încălzire care a fost setată ultima oară.

Dacă nu schimbați nivelul de putere de încălzire vreme îndelungată (vezi Tabel), atunci zona de gătit corespunzătoare se va opri automat și va fi activat indicatorul de încălzire reziduală. Puteți porni în orice moment și puteți folosi orice zonă de gătit în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

Gradul puterii de încălzire	Durata maximă de funcționare în ore
<i>L</i>	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Funcția de încălzire suplimentară automată

- Zona de gătit aleasă trebuie activată cu ajutorul senzorului (5)
- Apoi cu ajutorul senzorului „+” (2) și „-” (4) setați nivelul puterii în intervalul între 1-8, și apoi apăsați din nou pe senzorul (5)
- Pe display va fi afișată alternativ cifra puterii setate și litera A.

După ce expiră durata de alimentare cu putere adițională, zona de gătit va trece automat la nivelul de putere selectat, care va fi vizibil pe indicator.

Gradul puterii de încălzire	Durata timpului de încălzire automată cu putere adițională (în minute)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Dacă vasul este ridicat de pe zona de gătit și așezat din nou înainte de terminarea duratei de încălzire automată, încălzirea cu putere adițională va fi efectuată până la sfârșit.

DESERVIRE

Funcția ceas

Ceasul de programare ușurează procesul de gătire datorită posibilității de programare a duratei de funcționare a zonelor de gătit. Îl puteți folosi drept ceas de bucătărie.

Pornirea ceasului

Ceasul de programare ușurează procesul de gătire datorită posibilității de programare a duratei de funcționare a zonelor de gătit. Îl puteți folosi drept ceas de bucătărie.

- Cu senzorul (5) selectați zona de gătit corespunzătoare. Cifra „0” se aprinde alternativ.
- Cu senzorii „+” (2) sau „-” (4) trebuie să programați nivelul de putere în intervalul 1 - 9.
- Apoi în timp de 10 secunde trebuie activat ceasul prin apăsarea senzorului (6).
- Cu senzorul „+” (2) sau „-” (4) programați durata dorită de gătire (01 până la 99 minute).
- Pe displayul ceasului este aprinsă dioda de semnalizare (8) care corespunde zonei de gătit.



Toate zonele de gătit pot să funcționeze concomitent în cadrul sistemului de programare temporară cu ajutorul ceasului.



În cazul în care pe ceas sunt setate mai multe perioade, este redată perioada de timp cea mai scurtă. Suplimentar, acest lucru este semnalizat de dioda care licărește (8).

Schimbarea duratei de gătit programate

În orice moment când gătiți puteți schimba durata programată de gătire

- Cu senzorul (5) selectați zona de gătit corespunzătoare. Cifra puterii de încălzire va fi iluminată alternativ.
- Apoi în timp de 10 secunde trebuie activat ceasul prin apăsarea senzorului (6).
- Cu senzorul „+” (2) sau senzorul „-” (4) setați noua durată.

Controlul scurgerii duratei de gătire

Timpul care a mai rămas până la sfârșitul procesului de gătit poate fi verificat în orice clipă, prin atingerea senzorului ceasului (6). Timpul activ de funcționare a ceasului pentru o zonă de gătit corespunzătoare este semnalizat cu ajutorul unei diode care licărește (8).

DESERVIRE

Oprirea ceasului

După ce s-a scurs timpul de gătire programat, veți auzi un semnal sonor pe care îl puteți opri atingând orice senzor sau alarma se oprește automat după 2 minute.

În cazul în care trebuie să opriți mai repede timpul:

- Cu senzorul (5) activați zona de gătit. Cifra puterii de încălzire se va aprinde clar.
- Apoi apăsați pe senzorul (6), timp de 3 secunde sau schimbați timpul timer-ului cu ajutorul senzorului „+” (2) și „-” (4) până la poziția „00”

Ceasul folosit ca timer.

Ceasul pentru programarea duratei de gătire poate fi folosit drept alarmă adițională dacă nu influențează temporar funcționarea zonelor de gătit.

Pornire timer

Dacă plita de bucătărie este oprită:

- Atingeți senzorul pornire /oprire a plitei (1) pentru a porni plita.
- Apoi cu ajutorul senzorului (6) trebuie activat timer-ul.
- Cu ajutorul senzorului „+” (2) sau „-” (4) puteți seta timpul ceasului de bucătărie.

Oprire timer

După ce se scurge timpul programat, veți auzi o alarmă sonoră continuă care poate fi oprită prin apăsarea oricărui senzor sau aceasta se oprește automat după 2 minute.

Dacă este necesar să opriți mai repede alarma:

- Trebuie apăsat senzorul (6), timp de 3 secunde sau schimbați timpul timerului cu ajutorul senzorului „+” (2) și „-” (4) până la poziția „00”
- În cazul în care ceasul a fost programat ca și ceas de bucătărie, atunci nu funcționează ca și ceas de programare a duratei de gătire.



Funcția timer-ului va fi ștearsă imediat după ce va fi activată funcția ceasului.

DESERVIRE

Funcția de încălzire

Funcția de încălzire a mâncării menține căldura mâncării gata preparate pe zona de gătit. Zona de gătit selectată este pornită la putere mică de încălzire. Puterea zonei de gătit este controlată de funcția de încălzire mâncare, iar temperatura mâncării este de aproximativ 65°C. De aceea mâncarea caldă, gata de consumat nu-și strică gustul și nu se lipește de fundul vasului. Această funcție poate fi folosită pentru a topi untul, ciocolata etc.

Condiția de utilizare corespunzătoare a funcției este folosirea unui vas de gătit cu fund plat, astfel încât să fie posibilă măsurarea exactă a temperaturii vasului de gătit de către senzorul care este amplasat în interiorul zonei de gătit.

Funcția de menținere temperatură poate fi pornită pe oricare dintre câmpuri.

Din punct de vedere microbiologic nu vă recomandăm să țineți foarte mult timp mâncarea la cald și de aceea această funcție este oprită de panoul cu senzori după 2 ore.

Funcția de menținere a temperaturii este setată ca și putere adițională de încălzire dintre poziția „0 1” și este indicată pe display cu simbolul „L”

Pornirea funcției de menținere a temperaturii are loc în același mod ca și cel descris la punctul

„Pornirea zonei de gătit”

Oprirea funcției de încălzire trebuie realizată așa cum este descris în punctul

„Oprirea zonelor de gătit”.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

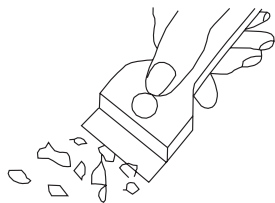
Grija utilizatorului pentru menținerea plitei curate precum și întreținerea corespunzătoare a acesteia are un impact important pentru prelungirea duratei de funcționare fără avarie.



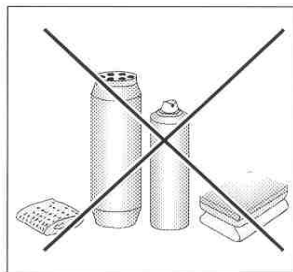
Când curățați suprafața vitroceramică trebuie să respectați aceleași reguli ca și în cazul suprafețelor din sticlă. Nu folosiți substanțe abrazive sau substanțe de curățat abrazive nici nisip sau bureți cu suprafață abrazivă. Nu folosiți aparate de curățare pe bază de abur.

Curățați după fiecare utilizare

- **Mizeria ușoară, nearsă poate fi îndepărtată cu o pânză umedă fără substanțe de curățare.** Dacă utilizați detergent de vase există posibilitatea să apară urme de culoare albastră. Aceste pete nu dispar mereu după prima spălare, chiar dacă folosiți o substanță de curățat specială.
- **Mizeria prinsă puternic trebuie îndepărtată cu un răzuitor ascuțit. Apoi trebuie să ștergeți suprafața de încălzit cu o pânză umedă.**



Răzuitor pentru curățare plită



Ștergerea petelor

- **Petele deschise de culoarea perlei (resturi de Aluminiiu)** pot fi îndepărtate de pe zona de încălzire răcită cu o substanță specială de curățare. Resturile de calciu (de ex după scurgerea apei) pot fi șterse cu oțet sau cu o substanță specială de curățare.
- La îndepărtarea zahărului, petelor de mâncare cu conținut de zahăr, materialelor plastice și a foliei de aluminiu nu opriți câmpul respectiv de încălzire! Trebuie să răzuți imediat resturile (atunci când pata este fierbinte) cu un răzuitor ascuțit de pe ochi. După ce îndepărtați mizeria puteți opri plita iar atunci când este rece o puteți curăța cu o substanță specială de curățare.

Se interzice utilizarea de Cillit.

Substanțele speciale de curățat pot fi cumpărate în magazine universale, magazine speciale de electrocasnice, farmacii, în comerțul alimentar și în saloanele de bucătărie. Răzuitoarele ascuțite pot fi cumpărate în magazinele pentru maiștrii și în magazinele cu echipament de construcții, precum și în magazinele cu accesorii pentru vopsit.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Nu vărsați substanțe de curățare pe plita fierbinte. Cel mai bine este să lăsați ca substanța de curățare să se usuce și apoi să le ștergeți cu o pânză umedă. Resturile eventuale de substanță de curățare trebuie șterse cu o pânză umedă înainte de a încălzi din nou plita. În caz contrar acestea pot acționa coroziv.

În cazul în care ați procedat necorespunzător cu suprafața vitroceramică a plitei refuzăm onorarea garanției!

Atenție!

În cazul în care din orice motiv plita nu poate fi folosită la modul pornit, trebuie să opriți imediat comutatorul principal sau să învârtiți siguranța corespunzătoare și să vă adresați la service.

Atenție!

În cazul în care apar fisuri sau crăpături ale suprafeței vitroceramice a plitei trebuie să o opriți imediat și să o decuplați de la rețea. Pentru a face acest lucru trebuie să opriți siguranța sau să scoateți ștecherul din priză. Apoi trebuie să vă adresați la service.

▶ Controalele temporale

În afară de activitățile de întreținere în curățenie a plitei trebuie să:

- Efectuați controlul temporar al funcționării elementelor de control și a segmentelor de lucru ale plitei. După expirarea garanției, cel puțin o dată la doi ani trebuie să comandați la punctul de manipulare service efectuarea unui control tehnic al plitei,
- Să îndepărtați defectele de exploatare descoperite, Să efectuați întreținerea ansamblurilor de lucru ale plitei.

Atenție!

Toate reparațiile și acțiunile de reglare trebuie să fie efectuate de către punctul de service sau de către un instalator care posedă competențele necesare.


PROCEDURA ÎN CAZ DE AVARIE

În cazul oricărei avarii trebuie să:

- Opriți ansamblurile în funcțiune ale plitei
- Să întrerupeți alimentarea cu curent electric
- Să anunțați faptul că aveți nevoie de reparație
- Unele defecte minore pot fi îndepărtate de către utilizator urmând indicațiile din tabelul de mai jos; înainte de a anunța departamentul de servicii cu clienții trebuie să verificați fiecare punct din tabel.

PROBLEMĂ	CAUZĂ	PROCEDURĂ
1.Aparatul nu funcționează	- întrerupere în alimentarea cu curent	-verificați siguranțele din instalația din casă, înlocuiți siguranța arsă
2.Aparatul nu reacționează la valorile introduse	- panoul de control nu a fost pornit	- porniți-l
	- ați apăsat prea puțin timp butoanele (mai puțin de o secundă)	- apăsați butoanele puțin mai îndelung
	- ați apăsat simultan prea multe butoane	- apăsați mereu doar un singur buton (cu excepția cazului în care opriți ochiul)
3.Aparatul nu reacționează și emite un semnal acustic îndelung	- manipulare necorespunzătoare (ați apăsat senzorii greșiți sau prea scurt timp)	- porniți din nou plita
	- senzorul(ii) acoperit(ți) sau murdar(i)	- descoperiți sau curățați senzorii
4.Aparatul s-a oprit	- după pornire nu ați introdus nici valoare timp de peste 10 s	- porniți din nou panoul de control și introduceți imediat valorile
	- senzorul(ii) acoperit(ți) sau murdar(i)	- descoperiți sau curățați senzorii
5.Un ochi s-a oprit, pe display apare litera „H”	- Limitarea duratei de funcționare	- porniți din nou ochiul
	- senzorul(ii) acoperit(ți) sau murdar(i)	- descoperiți sau curățați senzorii
	- supraîncălzirea elementelor electronice	

PROCEDURA ÎN CAZ DE AVARIE

PROBLEMĂ	CAUZĂ	PROCEDURĂ
6. Indicatorul de căldură reziduală nu se luminează deși ochiurile sunt încă fierbinți.	- pauza în alimentarea cu curent, aparatul a fost decuplat de la rețea.	- indicatorul de căldură reziduală va funcționa din nou la pornirea următoare și la oprirea panoului de control.
7. Crăpătură în suprafața vitroceramică.	 Pericol! Decuplați imediat plita de la rețea (siguranță). Anunțați acest lucru la cel mai apropiat service.	
8. Când defectul nu a fost încă îndepărtat.	Decuplați plita de la rețea (siguranță!). Anunțați cel mai apropiat service. Important! Dumneavoastră sunteți responsabili pentru starea corespunzătoare a aparatului și utilizarea corespunzătoare a acestuia în locuință. Dacă ați chemat din greșeală echipa de servizare atunci chiar dacă vizita este în perioada de garanție va trebui să plătiți pentru aceasta. Pentru daunele apărute datorită nerespectării acestor instrucțiuni nu putem răspunde.	
9. Plita cu inducție emite zgomote răgușite.	Este un fenomen normal. Funcționează sistemul electronic de răcire.	
10. Plita cu inducție emite sunete care seamănă cu fluieratul.	Este un fenomen normal. Conform frecvenței de funcționare a bobinelor atunci când lucrează la diferite nivele de încălzire, la puterea maximă plita emite un fluierat ușor.	
11. Plita nu funcționează, zonele de gătit nu pot fi activate și nu funcționează.	- defect al sistemelor electronice	- resetați plita, deconectați plita de la rețeaua de alimentare pentru câteva minute (scoateți siguranța instalației).

INFORMAȚII TEHNICE

Tensiune nominală	400V 2N~50 Hz
Putere nominală plăci:	7,4 kW
Model:	BHI6*
- ochi cu inducție:	
- ochi cu inducție: Ø 160-180 mm	1200 W
- ochi cu inducție: Ø 210-220 mm	2000 W
- ochi cu inducție Booster: Ø 210-220 mm	2000/3000 W
- ochi cu inducție Booster: Ø 160-180 mm	1200/1400W
Dimensiuni	576 x 518 x 50;
Greutate	ca.10,5 kg;

Respectă cerințele standardelor EN 60335-1; EN 60335-2-6 în vigoare în Uniunea Europeană.

УВАЖАЕМИ ПОТРЕБИТЕЛЮ,

Плота Hansa е уникална комбинация от лекота на употреба и отлична ефективност. След като прочетете тази инструкция, управлението на уреда няма да е проблем за Вас.

Преди да напусне завода, уреда беше старателно тестван за безопасност и функционалност в контролните пунктове след което бе опакован.

Моля прочетете внимателно тази инструкция, преди да започнете използването на уреда. Спазването на съдържащите се в нея препоръки, ще доведе до правилното използване на уреда.

Запазете тази инструкция, съхранявайте я така, че да имате винаги достъп до нея.

Спазвайте правилата на инструкцията за употреба, за да избегнете нещастни случаи.

Внимание!

Използвайте този уред само след като прочетете тази инструкция.

Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

Производителят запазва правото си да въвежда промени нямащи влияние на действието на уреда.

СЪДЪРЖАНИЕ

Основни информации.....	31
Препоръки касаещи безопасността при употреба.....	33
Описание на уреда.....	38
Инсталиране.....	39
Обслужване.....	44
Чистене и поддържане.....	55
Действия в аварийни ситуации.....	57
Технически данни.....	59

ПРЕПОРЪКИ КАСАЕЩИ БЕЗОПАСНОСТТА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Внимание. Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.

Внимание. Пърженето на харни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар.

НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло.

Внимание. Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхността за готвене.

Внимание. Ако повърхността е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.

ПРЕПОРЪКИ КАСАЕЩИ БЕЗОПАСНОСТТА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

Не се препоръчва поставянето на метални предмети като ножове, вилници, лъжици, капаци или алуминиево фолио на нагревателните зони, тъй като те могат да се нагорещят.

След употреба изключете уреда с помощта на бутоните и не разчитайте само на датчика за наличие на тенджера.

Устройството не трябва да бъде управлявано с независим външен таймер или дистанционно управление.

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

ПРЕПОРЪКИ КАСАЕЩИ БЕЗОПАСНОСТТА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

- Преди да започнете да използвате плота, прочетете тази инструкция. По този начин ще осигурите своята безопасност и ще избегнете повредата на уреда.
- Ако индукционния плот работи в непосредствена близост до радио, телевизор или друго устройство, което излъчва, се уверете, че е гарантирана правилната работа на контролния панел.
- Плота трябва да бъде свързан със захранващата мрежа от квалифициран електромонтьор.
- Не се разрешава инсталирането на плота в близост до охлаждащи уреди.
- Мебелите, в които ще бъде вграден индукционния плот, трябва да бъдат устойчиви на температура около 100 ° C. Това се отнася също за фасети, ръбове, повърхности на пластмаси, лепила и бои.
- Плота може да бъде използван само след неговото вграждане. По този начин ще избегнете евентуалния контакт с останалите части на плота, които са под напрежение.
- Ремонти на електрическите уреди могат да извършват само специалисти. Непрофесионални ремонти водят до сериозна опасност за потребителя.
- Устройството е изключено от захранването, когато е изключен предпазителя или щепселът е изтеглен от контакта.
- Щепсела на захранващия кабел трябва да е в достъпно място след вграждането на уреда.
- Обърнете внимание децата да не си играят с този уред.
- **Хората с имплантируеми уреди, които поддържат жизнените им функции (например, сърдечен стимулатор, помпа инсулин или слухови апарати) трябва да проверят, дали работата на тези устройства не се нарушава от сензорния панел за управление на плота (честотата на индукция на плота е 20-50 kHz).**
- В случаи на липса на напрежение в захранващата мрежа, всички настройки ще бъдат ликвидирани. След като напрежението в захранващата мрежа се появи, моля запазете особено внимание. Докато зоните за нагряване са горещи, на дисплея ще се появи датчика за остатъчно нагряване „Н” както и ключ на блокадата.
- Вграденият в електронната система сензор за остатъчно нагряване показва, че плота е включен или че все още е горещ.
- Ако контакта е в близост до нагревателните зони, проверете дали кабелът не докосва нагряващите се елементи.
- При използването на масла и мазнини, не оставяйте без надзор плота, тъй като има опасност от пожар.
- Не използвайте пластмасови съдове и алуминиево фолио. Те се разтапят при високи температури и може да повредят керамичното стъклото.
- Захар, лимонена киселина, сол и т.н., в твърди и течни състояния, както и пластмаса не бива да попадат в нагревателните зони.
- Ако в резултат на невнимание, захар или пластмасови материали се намерят на нагревателните зони, при никакви случаи не изключвайте плочата, опитайте се да изстържете захарта или пластмасата от плота. Защитете ръцете си от изгаряния и наранявания.

ПРЕПОРЪКИ КАСАЕЩИ БЕЗОПАСНОСТТА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

- При използването на индукционния плот за готвене да се използват само тенджери и тигани с плоско дъно, без ръбове и грапавини, защото в противен случай може да възникне трайно надраскване на стъклото.
- Нагревателната повърхност на индукционния плот е устойчива на термичен шок. Не е чувствителна нито на горещо нито на студено.
- Избягвайте изпускането на предмети на стъклото. Удар в точка, например от изпусната бутилка с подправки може да доведе до спукване на керамичното стъкло.
- Ако се стигне до спукване на стъклото, има опасност, че по време на готвене течност може да проникне до частите на плота, които са под напрежение.
- Ако повърхността е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.
- Не се разрешава използването на плочата на плота като дъска за рязане или работна маса.
- Не се препоръчва поставянето на метални предмети като ножове, вилници, лъжици, капаци или алуминиево фолио на нагревателните зони, тъй като те могат да се нагорещят.
- Не се разрешава вграждането на уреда над нагревател без вентилатор, над миялна машина, хладилник фризер или пералня.
- Ако плота е вграден в мебел, металните предмети, разположени в мебела могат да се нагряват до високи температури от въздуха, излизаш от вентилационната система. По тази причина, ние препоръчваме да използвате директно покритие (вж. Фигура 2).
- Моля, следвайте инструкциите за грижи и почистване на керамичното стъкло. В случай на неправилна работа с него не сме отговорни за гаранцията.

КАК ДА СПЕСТИМ ЕНЕРГИЯ



Който използва енергията по отговорен начин, помага не само на домашния бюджет, но работи съзнателно за опазване на околната среда. Така че помогнете, спестявайте електроенергия! А това се прави, както следва:

•Използвайте подходящи съдове за готвене.

Тенджери с плоски и дебели дъна спестяват до 1.3 от електроенергията. Моля, обърнете внимание на капака, в противен случай потреблението на електроенергия се увеличава четири пъти!

•Грижа за чистота на нагревателните зони и дъната на съдовете.

Силните замърсявания намаляват пренасянето на топлината – силно изгорелите петна често могат да бъдат отстранени само със силно замърсяващи околната среда препарати.

•Избягвайте ненужното отваряне на капака на тенджерата - „проверяване на ястието“.

•Не вграждайте плота в непосредствена близост до хладилник / фризера.

Потреблението на електроенергия ненужно ще се увеличи.

РАЗОПАКОВАНЕ



Устройството е защитено от повреди по време на транспорт. След разопаковане на устройството, моля, не забравяйте да премахнете опаковъчните материали

по екологично съобразен начин. Всички материали, използвани за опаковане са безопасни за околната среда, 100% рециклируеми и затова са отбелязани със съответния символ.

Внимание! Опаковъчни материали (торби от полиетилен, стиропор и т.н.) трябва по време на разопаковане да се държат далеч от деца.

ЛИКВИДИРАНЕ НА ИЗНОСЕНИ УРЕДИ

Това устройство е маркирано в съответствие с Европейската директива **2012/19/UE** и на полския закон за електрически и електронни отпадъци със задраскан контейнер за отпадъци.



Тази маркировка показва, че това оборудване, след определен период на ползване, не може да се изхвърля заедно с другите отпадъци от домакинството. Потребителят е длъжен да го преда-

де там, където се събират отпадъци от електрическо и електронно оборудване. Събирателните пунктове, в това число местни пунктове за събиране, магазини или общински структури, създават система, която позволява да се върне оборудването. Подходящото третиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване помага за избягване на вредни за човешкото здраве и околната среда последици, произтичащи от наличието на опасни вещества, както и неправилно съхранение и обработка на такова оборудване.

ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО

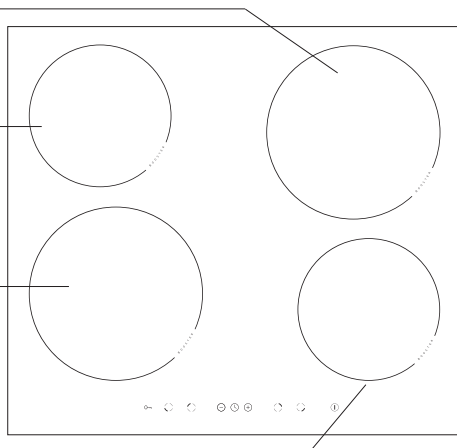
Описание на плочата ВН16*

Нагревателна индукционна зона **booster** (задна дясна)

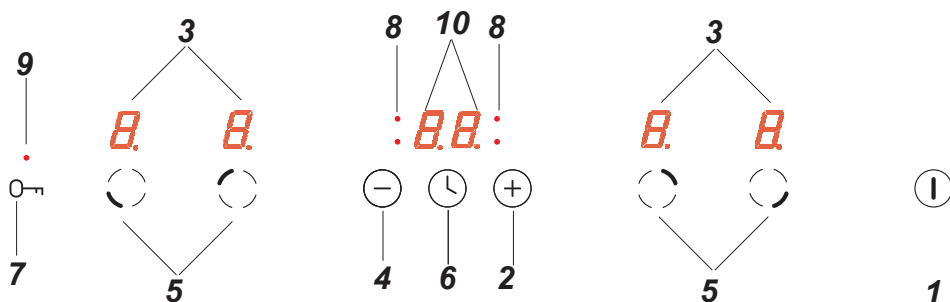
Нагревателна индукционна зона **booster** (задна лява)

Нагревателна индукционна зона **booster** (предна лява)

Нагревателна индукционна зона **booster** (предна дясна)



Панел за управление

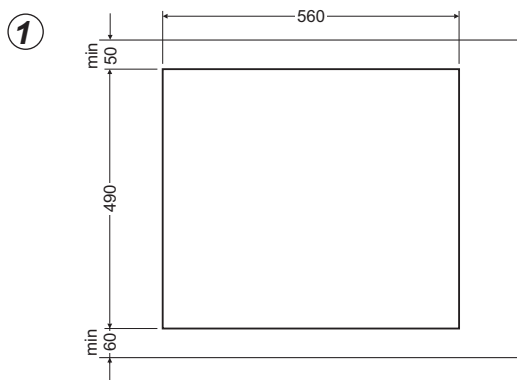


1. Сензор включи/изключи плота
2. Сензор плюс
3. Датчик на нагревателните зони
4. Сензор минус
5. Сензор за избор на нагревателна зона
6. Сензор на часовника
7. Сензор ключ
8. Диоден индикатор на часовника
8. Диоден индикатор на сензора ключ
9. Диоден индикатор на сензора ключ
10. Датчик на часовника

ИНСТАЛИРАНЕ

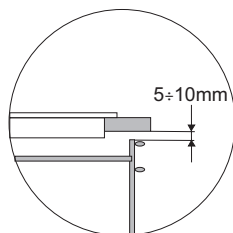
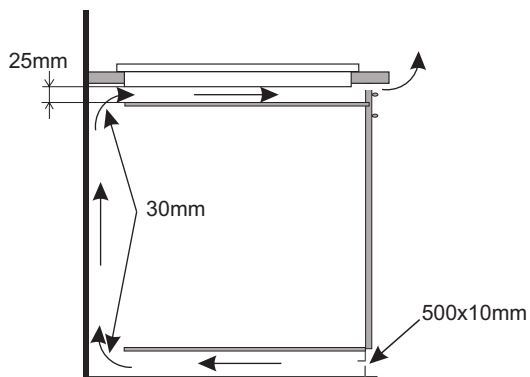
▶ Приготвяне на мебела за вграждане на плота

- Дебелината на плота на мебела трябва да е от 28 до 40 мм, дълбочина на плота мин 600 мм. Плотът трябва да е равен и добре нивелиран, да се уплътни и осигури от страната на стената пред влага.
- Разстоянието между ръба на отвора и горния ръб на плота отпред трябва да бъде най-малко 60 мм, отзад мин. 50 мм.
- Разстоянието между ръба на отвора и страничната стена на мебела трябва да бъде най-малко 55 мм.
- Мебелите за вграждане трябва да имат уплътнения и лепила за залепването им, които са устойчиви на температура 100 ° С. Неспазването на това може да доведе до деформиране на повърхността или до отлепване на уплътнението.
- Краищата на отвора трябва да бъдат уплътнени с материал устойчива на абсорбция.
- Отвора в плота на мебела направете в съответствие с размерите, показани на Фигура 1.
- Под плота оставете пространство най-малко 25 мм за правилната циркулация на въздух за да се избегне прегряване на повърхността около плочата, Фигура 2.

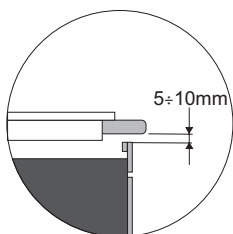
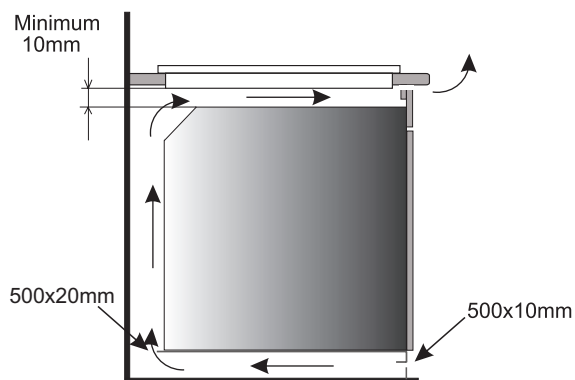


ИНСТАЛИРАНЕ

Фиг. 2



Вграждане в плота на шкафа.



Вграждане в работния плот над фурна с вентилация.



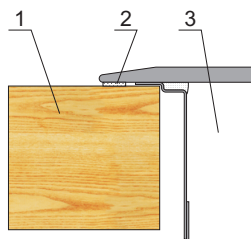
Забранява се монтирането на плота над фурна без вентилация.

ИНСТАЛИРАНЕ

▶ Инсталиране на нагревателната плоча ВН16*

- извършете свързването на плота с захранващия кабел както е показано на схемата за свързване.
- избършете кухненския плот от прахта, сложете керамичния плот в отвора и силно натиснете към кухненския мебел, (Фиг. 3).

Фиг. 3



- 1 – плот
- 2 – уплътнител на плота
- 3 – керамична плоча

Свързване на плота към захранващата мрежа

Внимание!

Свързването на плота с електрическата мрежа може да извърши само квалифициран техник, който е упълномощен. Забраняват се промени или преработки в електрическата мрежа.

Забележки към инсталатора


Плота е оборудван със свързваща клемна позволяваща на избор на подходящи комбинации за определен тип захранване.

Свързващата клемна дава възможност за следните връзки:

- еднофазно 230 V ~
- двуфазно 400 V 2N~

Свързването на плота към съответната мощност е възможно чрез свързване на съответните терминали на свързващата клемна както е показано на схемата за свързване. Схемата за свързване се намира също на долната част на предпазния капак. Достъпът до клеморедата е възможен след отваряне на капака на клемната кутия. Помнете за избора на подходящ кабел съответно с типа на връзката и мощността на плота.

Внимание!

Не забравяйте да свържете защитната верига към свързващата клемна, отбелязана със знак . Електрическата мрежа захранваща плота трябва да е осигурена със съответно правилно подбрано допълнително обезпечение, за осигуряване на безопасността на захранването може да се използва допълнителен превключвател за изключване на мощността в случай на авария.

Преди свързване на плота към електрическата мрежа, моля вижте информацията, предоставена на табелката и електрическата схема.

Свързването на плота по начин различен от този на схемата за свързване може да доведе до повреда на уреда.

ВНИМАНИЕ! Инсталаторът е длъжен да издаде на потребителя „свидетелство за свързване на съоръжението към електрическата инсталация” (намира се в гаранционната карта). След завършване на инсталацията инсталаторът трябва да нанесе също така информация за начина на свързване:

- еднофазно, двуфазно или трифазно,
- напречно сечение на свързващия кабел,
- вида на използваната защита (вид предпазител).

ИНСТАЛИРАНЕ

СХЕМА НА ВЪЗМОЖНИТЕ СВЪРЗВАНИЯ Внимание! Напрежение на нагревателните елементи 230V					
Внимание! При всички случаи на свързване защитния кабел трябва да бъде свързан с клемата означена със знака ⊕			Тип / сечение на кабела	Предпазител	
1	За мрежа 230 V едно фазово свързване с неутрален кабел, свързване на клемите L1, L2, неутрален кабел към N, защитен кабел към ⊕	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm ²	min. 30 A
2*	За мрежа 230/400V две фазово свързване с неутрален кабел, неутрален кабел към N, защитен кабел към ⊕	2N~		HO5VV-FG 4X2,5mm ²	min. 16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= клемата на неутрален кабел, ⊕= клемата на защитен кабел					

* В случай на домашна трифазна инсталация 230/400V неизползвания кабел трябва да се свърже към клемата: L3, която не е свързана с вътрешната инсталация на плочата.

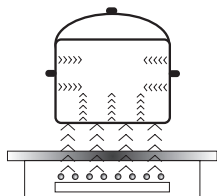
* Клемите N-N са вътрешно свързани и не е необходимо да се шунтират.

ОБСЛУЖВАНЕ

▶ Преди да включите плочата

- Най-напред старателно изчистете индукционния плот. Индукционния плот третирайте като стъклена повърхност,
- При първото използване може да се появи слабо отделяне на миризма, затова включете вентилацията в помещението или отворете прозореца
- Извършвайте обслужващите действия съблюдавайки препоръките за безопасност.

▶ Принципи на действие на индукционното нагряване



Електрическият генератор захранва бобина, разположена вътре в съоръжението.

Тази бобина създава магнитно поле, което се предава към съда.

Под въздействието на магнитното поле съдът се нагрява.

Тази система предвижда използването на съдове, чиито дъна са податливи на въздействието на магнитни полета.

Общо взето индукционната технология се характеризира с две основни предимства:

- топлината се излъчва само и единствено с помощта на съда, използването на топлината е максимално,
- не се наблюдава явлението топлинна инерция, защото готвенето стартира автоматично при поставяне на съда върху плота и завършва със свалянето на съда.

По време на нормална експлоатация на индукционната плоча може да се появят различни звукови ефекти, които не оказват влияние върху правилната работа на плота.

- Свирене с ниска честота. Звукът се чува, когато съдът е празен и спира след наливане на вода или поставяне на ястие.
- Свирене с висока честота. Звукът се чува при съдове, които са изработени от много слоеве различни материали и при включване на максимална мощност на загреване. Този звук се усилва и когато едновременно се използват две или повече нагревателни зони с максимална мощност. Звукът изчезва или неговата интензивност намалява след намаляване на мощността.
- Скърцащ звук. Звукът се чува в случай на съдове, които са изработени от много слоеве различни материали. Интензивността на звука зависи от начина на готвене.
- Бръмчене. Звукът се чува по време на работа на вентилатора, охлаждащ електронните системи.

Звучите, които можете да чуете по време на правилната експлоатация, се генерират от охлаждащия вентилатор, размерите на съда, материала, от който е изработен, начина на готвене и избраната мощност на загреване.

Появата на тези звуци е нормално явление и не означава повреда на индукционния плот.

ОБСЛУЖВАНЕ

Защитни съоръжения:

Ако плота е правилно монтиран и използван в съответствие с инструкциите, почти няма нужда от защитни съоръжения.

Вентилатор: служи за предпазване и охлаждане на управляващите и хранящите елементи. Може да работи с две скорости, работи в автоматичен режим. Вентилаторът работи тогава, когато нагревателните полета са включени и продължава да действа при изключена плоча, докато електронната система бъде достатъчно охладена.


Транзистор: Температурата на електронната система е непрекъснато измервана с помощта на сонда. Ако топлината расте по опасен начин, тази система автоматично намалява мощността на нагревателните зони или изключва нагревателната зона намираща се най-близко до горещите електронни елементи.

Детектор: детектор за присъствието на тенджерата позволява на работа на плота, т.е. нагряване на зоните. Малки предмети, намиращи се на плота (като лъжици, ножове или пръстен...) не се приемат от детектора като съд за готвене и плота няма да бъде включен.

▶ Детектор за наличието на тенджера в индукционната зона

Детектора за присъствие на тенджера се инсталира в индукционните нагревателни зони. По време на работа на индукционната зона, детектора автоматично започва или спира отделянето топлина в зоната за готвене в зависимост от това дали се поставя там или премахва съд за готвене. По такъв начин се осигурява спестяване на енергия.

- Ако полето за готвене се използва със съответна подходяща тенджера, на дисплея се появява нивото на топлина.
- Индукцията изисква използването на съответните тенджери, имащи дъна от магнитен материал (таблица).

Ако в зоната за нагряване не се намира тенджера или е поставен не съответстващ съд за готвене на дисплея се появява символът . Зоната за нагряване не се включва. Ако в рамките на 10 минути, тенджерата не бъде регистрирана от детектора, операцията включи ще бъдат изтрита.

За да спрете зоната за готвене, трябва да използвате сензора контролер за изключване, а не само да премахнете тенджерата.



Детектора за тенджерата не работи като сензор включване / изключване на плочата.

Индукционният плот е оборудван със сензори, които се управляват чрез докосване с пръстите на маркираната повърхност.

Всяка пренастройка на сензора се потвърждава чрез звуков сигнал.

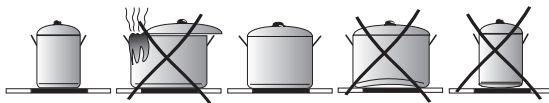
Обърнете внимание, при включването и изключването както и при настройката на степента на мощността на нагряване винаги да натискате само един сензор. В случаите на натискане едновременно на повече сензори (с изключение на часовника и ключа), системата игнорира въведените управляващи сигнали, а при продължително натискане се появява сигнала за повреда.

След завършване на готвенето изключете нагревателната зона със сензора и не разчитайте само на детектора за наличието на тенджера.

ОБСЛУЖВАНЕ

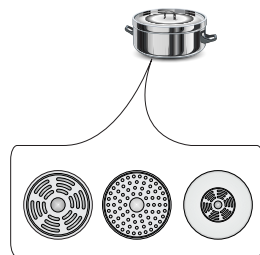
Качеството на съдовете за готвене е изключително важно условие за ефективната работа на плота.

Избор на съдове за готвене в индукционната зона



Характеристика на съдовете.


- Винаги използвайте качествени съдове за готвене, с плоско дъно: използването на съдове от този тип предотвратява появата на точки с прекалено висока температура, където храната по време на готвене може да бъде неравномерно нагряна и да изгори. Тенджери и тигани с дебели метални стени осигуряват най-добро разпределение на топлината.
- Моля, обърнете внимание на това, дали дъното на съда за готвене е сухо: по време на запълване на тенджерата или когато се използват извадени от хладилника съдове, преди да ги поставите върху плота проверете, дали долната повърхност на дъното е напълно суха. Това ще предотврати замърсяването на повърхността на плочата.
- Капакът на тенджерата позволява запазване на топлината, като по този начин намалява времето за нагряване и консумацията на енергия.
- За да проверите, дали съдовете са подходящи, трябва да проверите, дали дъното на съда привлича магнит.
- **За оптимален контрол на температурата от индукционния модул дъното на съда трябва да бъде плоско.**
- **Вдлъбнати дъна на тенджерите или дълбоко релефно лого на производителя могат да имат отрицателен ефект при регулиране на температурата от индукционния модул и това може да доведе до прегряване на съдовете.**
- **Не използвайте повредени съдове, например с деформирани дъна в резултат на прекомерни прегрявания.**
- При използването на големи съдове с феромагнитно дъно, чийто диаметър е по-малък от общия диаметър на съда, загрява се само феромагнитната част на съда. Поради това не е възможно равномерното разпределяне на топлината в съда. Феромагнитната площ на дъното се намалява поради поставените в съда алуминиеви елементи и поради това предаденото количество топлина може да бъде по-малко. Може да се появи проблем с детекцията на съда или съдът изобщо няма да бъде открит. За постигне на оптимален резултат при загряването, диаметърът на феромагнитната част на съда трябва да бъде съобразен с големината на зоната за загряване. В случай, когато няма детекция на съда в зоната за загряване, се препоръчва изпробването на съда в зона със съответно по-малък диаметър.



ОБСЛУЖВАНЕ

За готвене върху индукционния плот трябва да се използват само съдове с феромагнитно дъно, изработени от материални като:

- емайлирана стомана
- чугун
- специални съдове от неръждаема стомана за индукционно готвене.

Означения на кухненските съдове		Проверете етикета, дали има знак, който показва, че съда е подходящ за индукционни зони
	Използвайте магнитни тенджери (от емайлирани стомана, феритна неръждаема стомана, чугун), за да проверите - приложете магнит към дъното (трябва да се придържа)	
Неръждаема стомана	Nie wykrywa obecności garnka	
	Не разпознава наличието на тенджера	
Алуминий	Не разпознава наличието на тенджера	
Чугун	Висока ефективност	
	Внимание: тенджерите могат да надраскат плочата	
Емайлирана стомана	Висока ефективност	
	Препоръчват се съдове с плоско, дебело и гладко дъно	
Съкло	Не разпознава наличието на тенджера	
Порцелана	Не разпознава наличието на тенджера	
Съдове с медени дъна	Не разпознава наличието на тенджера	

Размери на съдовете.

- С цел постигане на най-добри резултати при готвене трябва да използвате съдове с размери на дъното (феромагнитната зона), съответстващи на размера на нагревателната зона.
- Използването на съдове с диаметър на дъното по-малък от нагревателната зона намалява ефективността на нагревателната зона и удължава времето за готвене.
- Нагревателните полета имат долна граница на възможността за детекция на съд, която зависи от диаметъра на феромагнитното дъно на съда и от материала, от който съдът е изработен. Ако използвате съд, който не съответства на указанията, това може да доведе до липса на детекция на съда от нагревателната зона.

ОБСЛУЖВАНЕ

▶ Панел за управление

- След включването на плота към захранващата мрежа, на дисплея за момент се появяват всички датчици. Плочата е готова за използване.
- Нагревателната плоча е оборудвана с електронни сензори, които се включват като се натиснат с пръст в продължение поне на 1 секунда.
- Всяко включване на сензора се сигнализира чрез звуков сигнал



Не поставяйте никакви предмети върху повърхността на сензорите (това може да предизвика включване на сигнала за грешка), тези повърхности трябва да бъдат постоянно чисти.

Включване на плочата

Сензор за включване / изключване (1) трябва да се задържи натиснат с пръста най-малко 1 секунда. Плочата е активен, когато на всички показатели (3) светва цифрата "0".



Ако в рамките на 10 секунди, не се направи настройка на нито един от сензорите, нагревателната плоча се изключва.

Включване на нагревателната зона

При включване на плочата със сензора (1), в рамките на следващите 10 секунди, изберете съответния котлон (5).

1. След докосване на сензора, съответен за избраната нагревателна зона (5), върху съответния за тази зона индикатор на мощност ще мига цифра „0”.
2. С натискане на сензора „+”(2) или сензора " - "(4) определяте желаната степен на нагриване.



Ако в рамките на 10 секунди след включване на плочата, не се направи никаква настройка, котлона се изключва.



Нагревателните зони са активни само когато на всички дисплеи светят буква или цифра, което означава, че има готовност за извършване на настройка на мощността за нагриване.

Определяне на степента на мощност на нагриване

По време на показване върху индикатора на нагревателната зона (3) на мигаща цифра „0” можете да започнете да настройвате желаната степен на мощността за загриване посредством сензорите „+” (2) и „-” (4).

ОБСЛУЖВАНЕ

Изключване на нагревателните зони

- Нагревателната зона трябва да е активна. Индикаторът на степента на мощност мига.
- Изключването се извършва с докосване на сензора на плочата включи/изключи или чрез продължително натискане на сензора (5) в продължение на 3 секунди.

Изключване на цялата плоча

- Плочата работи, когато е включена най-малко една зона за нагряване.
- Натискайки сензора включи / изключи (1) изключваме цялата плоча.

Ако нагревателната зона е гореща, на дисплея на зоната (3) свети буквата "H"- символа на остатъчно нагряване.

Функция Booster „P”

Функция Booster се изразява в увеличаване на мощността на нагряване на зоната Ø 210-220 - от 2000W до 3000W, зона Ø 160-180 - от 1200W до 1400W.

За да включите функцията Booster изберете зоната за готвене, настройте нивото на готвене на „9” и отново натиснете сензора „+” (2) което се сигнализира с появяването на буквата "P" на дисплея на зоната.

Изключването на функцията Booster става след натискането отново на сензора „-” (4) при активна индукционна зона, или след сваляне на тенджерата от котлона.



За зоните Ø 210-220 и Ø 160-180 времето на действие на функцията Booster е ограничено от сензорния панел до 10 минути. След автоматично изключване на функцията Booster, нагревателната зона се нагрява с номинална мощност. Функцията Booster може да бъде отново включена, при условие, че датчиците за температурата в електронната система и намотката позволяват на това. Ако тенджерата бъде свалена от котлона по време на действието на функцията Booster, функцията е все още активна, и отмерването на времето продължава.

Ако температурата бъде превишена (в електронната система или намотката) в зоната за нагряване по време на действието на функцията Booster, функцията Booster автоматично се изключва. Нагревателната зона работи в номинална мощност.

ОБСЛУЖВАНЕ

Управление на функцията Booster



Зоните за готвене са свързани по двойки - вертикално или по диагонал в зависимост от модела. Общата мощност е разпределена в рамките на тези двойки.

При опит за включване на функция Booster едновременно за двете зони на готвене ще бъде превишена максималната допустима мощност. В този случай нагревателната мощност на първата активирана нагревателна зона ще бъде намалена до най-високото възможно ниво.

Функция блокиране

Функцията блокиране служи за да се предпази плочата от неумишлено включване от деца, плочата се включва след отблокирането и.

Функцията за блокиране е достъпна при включена и изключена плоча.

Включване и изключване на функцията за блокиране

Включването и изключването на функцията за блокиране на плочата се извършва с помощта на сензор (7), който трябва да се задържи за около 5 секунди. Активирането на функцията за блокиране се сигнализира със светване на диодния индикатор (9).



Плочата е блокирана, докато не бъде отключена, дори ако панела за управление е включен и изключен. Изключването на плочата от захранващата мрежа ще изключи блокирането на плочата.

Индикатор за остатъчна топлина

След като завършите готвенето, в керамичното стъкло остава топлинна енергия, наречена остатъчна топлина. Индикатора за остатъчна топлина се появява на два етапа. След изключването на зоната за нагряване или цялата плоча, когато температурата преминава 60°C, на съответния дисплей се появява буквата „Н“. Индикатора за остатъчна топлина се появява по времето когато температурата на зоната за нагряване превишава 60°C. В границите на температурата от 45°C до 60°C на дисплея се появява „h“ символизираща ниска остатъчна топлина. Когато температурата се обнижи под 45°C индикатора за остатъчна топлина се изключва.



По това време не докосвайте нагревателната зона поради възможност за изгаряне както и не поставяйте на зоната чувствителни на топлина предмети!



Когато няма електрически ток Индикатора за остатъчна топлина „Н“ не свети. Въпреки това зоните за нагряване могат да бъдат още горещи!

ОБСЛУЖВАНЕ

Ограничаване на времето на работа

За да се увеличи ефективността на работа, индукционната плоча е снабдена с таймер за работата на всяка една нагревателна зона. Максималното време на работа се настройва в съответствие с последно избраната мощност на нагряване.

Ако не променяме степента на мощност на нагряване през продължителен период (вижте табелата), тогава съответната зона за нагряване ще бъде автоматично изключена и включен символа за остатъчно нагряване. Но във всеки момент можете да включите и използвате нагревателните зони съгласно с инструкцията за употреба.

Степен на мощност на нагряване	Максимално време на работа в часове
L	8
1	8
2	8
3	5
4	5
5	5
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

Функция автоматично заграване

- Избраната нагревателна зона трябва да се активира със сензор (5)
- След това с помощта на сензорите „+” (2) и „-” (4) трябва да настроите нивото на мощност в обхват от 1-8 и отново да натиснете сензор (5)
- Върху дисплея ще се мига цифрата на настроеното ниво на мощност с буква А.

След като измине времето през което зоната е засилена с допълнителна мощност, зоната за нагряване автоматично преминава в режим на работа на избраната от Вас сила на нагряване, която ще се появи на дисплея.

Степен на мощността за заграване	Продължителност на времето на засилване с допълнителна мощност (минути)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Ако тенджерата бъде свалена от нагревателната зона и отново поставена преди да изтече времето за бързо нагряване, заграването с допълнителна мощност ще протече до край.

ОБСЛУЖВАНЕ

Функция на часовника

Таймера улеснява процеса на готвене благодарение на възможността на програмиране на времето за действие на нагревателните зони. Може също да послужи като таймер за мерене на времето (аларма).

Включване на Таймера

Таймера улеснява процеса на готвене благодарение на възможността на програмиране на времето за действие на нагревателните зони. Може също да послужи като таймер за мерене на времето(аларма).

- Със сензора (5) избирате съответната нагревателна зона. Цифрата „0” ще мига.
- С помощта на сензора „+” (2) или „-” (4) настройте исканата мощност 1 - 9.
- След това в рамките на 10 секунди трябва да активирате часовника посредством натискане на сензор (6).
- С помощта на сензора „+” (2) или „-” (4) програмирайте исканото време за готвене (01 до 99 минути).
- При дисплея на часовника свети индикаторният диод (8), съответен за нагревателната зона.



Всички нагревателни зони могат да работят едновременно под управлението на таймера.



В случай, ако е настроено повече от едно време върху дисплея на часовника, показва се само най-краткото настроено време. Допълнително това е сигнализирано с мигащ диод (8).

Промяна на програмираното време за готвене

По всяко време можете да промените програмираното време за готвене

- Със сензора (5) изберете съответната зона за нагряване. Цифрата на нагряващата мощност мига.
- След това в рамките на 10 секунди трябва да активирате часовника посредством натискане на сензор (6).
- С помощта на сензора „+” (2) или сензора „-” (4) настройте новото време на таймера.

Контрол на степента на изтичане на времето за готвене

Във всеки момент можете да проверите времето, което е останало до края на готвенето, като докоснете сензора на часовника (6). Активното време на действие на часовника за съответната нагревателна зона е сигнализирано с мигащ диод (8).

ОБСЛУЖВАНЕ

Изключване на таймера

След изтичане на предварително зададено време за готвене се чува звуков сигнал, който може да бъде изключен чрез докосване на произволен сензор или алармата автоматично се изключва след 2 минути.

Ако има нужда от по-ранно изключване на таймера:

- Със сензора (5) активирайте нагревателната зона. Цифрата на мощността на нагряване изразително ще се освети.
- След това трябва да натиснете сензор (6), да задържите в продължение на 3 секунди или да смените времето на таймера с помощта на сензорите „+” (2) и „-” (4) до позиция „00”

Таймер за мерене на времето

Часовника за програмиране на времето за готвене може да бъде използван и като допълнителен сигнализатор (аларма), ако не е използван като таймер за управление на времето за готвене.

Включване на таймера

Ако плочата е включена:

- Докоснете сензора включи/изключи на плочата (1), включете плочата.
- След това трябва да активирате таймера посредством сензор (6).
- С помощта на сензора „+” (2) или „-” (4) настройте времето на таймера

Изключване на таймера

След изтичането на определеното време, се включва алармен звуков сигнал, който може да бъде изключен с докосване на произволен сензор или се изключва автоматично след 2 минути.

Ако има нужда от по-рано изключване на таймера:

- Трябва да натиснете сензор (6), да го задържите в продължение на 3 секунди или да смените времето на таймера с помощта на сензорите „+” (2) и „-” (4) до позиция „00”
- Ако таймера е програмиран като аларма, тогава той не може да работи като часовник за програмиране на времето за готвене.



Функцията на таймера ще бъде ресетвана в момента, когато се активира функцията на часовника.

ОБСЛУЖВАНЕ

Функция подгриване

Тази функция поддържа гореща готовата храна на горещата зона за нагриване. Избраният котлон е включен на ниска мощност за нагриване. Мощността на зоната за нагриване се контролира от функцията затопляне на ястия, по такъв начин, че температурата на храната е около 65 ° C. Затова топлатата, готова за консумация храната не променя неблагоприятно вкуса си и не се залепва към дъното на тенджерата. Тази функция може да бъде използвана за топене на масло, шоколад и др.

Важно условие за използването на тази функция е прилагането на подходяща тенджера с плоско дъно, тогава температурата на тенджерата е точно измерена с помощта на сензор, намиращ се в нагривателната зона.

Функцията затопляне на ястия може да бъде включена във всяка зона.

От микробиологична гледна точка не се препоръчва поддържането на храната топла за дълго време, поради което тази функция автоматично се изключва след 2 часа.

Функцията за нагриване на ястията е определена като допълнителна топлинна енергия между "0 1" и се появява на дисплея като символ " L "

Включването на функцията за загриване се извършва по същия начин, който е описан в точка

„Включване на нагривателната зона”

Изключването на функцията за загриване се извършва по същия начин, който е описан в точка

„Изключване на нагривателните зони”.

ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

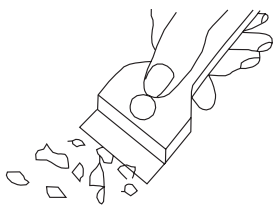
Грижата на потребителя да поддържа настоящия уред чист и да извършва действия подходящи за неговата поддръжка, имат значително влияние върху удължаване на експлоатационния живот на уреда.



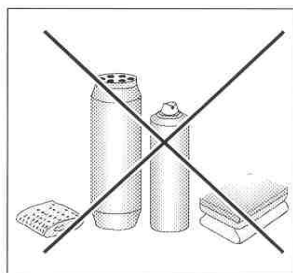
При чистенето на керамичното стъкло прилагайте същите методи както при чистене на стъклени повърхности. В никакъв случай не използвайте драскащи или агресивни препарати за чистене, нито пък пясък или гъба с драскаща повърхност. Не използвайте също уреди чистещи с пара.

Чистете след всяко използване

- **Леки, не изгорели замърсявания изтрийте с влажна кърпа без препарати за чистене.** Използването на препарати за миене на съдове може да предизвика леко оцветяване на плочата. Трудните за изчистване петна не могат да бъдат изчистени понякога дори след използването на специален препарат за чистене.
- Силно залепени замърсявания изчиствайте със стъргалка. След това изтрийте зоната за нагряване с влажна кърпа.



Стъргалка за чистене на плочата



Премахване на петна

- **Светли петна с цвят на перли (остатъци от алуминий)** можете да премахнете от студената плоча с помощта на специален препарат за чистене. Остатъци от извряла вода можете да премахнете с оцет или специален препарат за чистене.
- При премахване то на захар, ястия съдържащи захар, пластмаса и алуминиево фолио не изключвайте нагревателната зона! Трябва веднага да изстържете остатъците (още когато са горещи) с остра стъргалка от горещата зона за нагряване. След като премахнете замърсяването можете да изключите плочата, и след като изстине да я изчистите с препарат за чистене.

Забранява се използването на Cillit (Циплит) за чистене на плочата.

Специални почистващи средства се предлагат в големите магазини, специализирани електрически магазини, дрогерии, и в магазините за хранителни и кухненски изделия. Остри стъргалки можете да купите в магазините за строителна техника, както и в магазини с аксесоари за художници.

ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

Никога не нанасяйте препарати за чистене на горещата плоча. Най-добре е да оставите почистващите средства да изсъхнат и едва след това ги избършете с мокра кърпа. Евентуални останки от средствата за чистене избършете с влажна кърпа, преди отново да включите уреда. В противен случай те могат да бъдат разяждащи.

В случай на неподходящо третиране на стъкло-керамичния плот не носим отговорност по силата на гаранцията!

Внимание!

Ако панела за управление не действа когато е включен плотът, изключете главния превключвател или отвъртете съответния предпазител и се обърнете към сервиза.

Внимание!

В случаите на появяването се на пукнатини или счупвания на керамичното стъкло, веднага изключете плота от електрическото захранване. За тази цел изключете предпазителя или извадете щепсела от контакта. След което се обърнете за помощ към сервиза.

Периодични прегледи

Освен действията имащи на цел плота да се поддържа чист, трябва да:

- Провеждайте контролни периодически прегледи на действието на управляващите елементи и работещите елементи на плота. След изтичането на гаранцията, поне веднъж на две години поръчайте в сервизния пункт извършването на технически преглед на плота,
- Премахнете констатираните експлоатационни повреди,
Извършвайте периодични действия за поддържане на работещите зони на плочата.

Внимание!

Всякакви ремонти и регулиращи действия трябва да бъдат извършени от квалифициран техник, имащ съответните компетенции.


ДЕЙСТВИЕ В АВАРИЙНИ СИТУАЦИИ

При всяка аварийна ситуация:

- Изключете работещите нагревателни зони
- Изключете електрическото захранване
- Информирайте че имате повреда
- Някои малки повреди могат да бъдат премахнати от потребителя, като използва препоръките посочени по долу; преди да извикате сервизен работник, моля проверете точките изредени по-долу в таблицата.

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
1. Уредът не действа	- няма ток	- проверете бушоните (предпазителите), ако са изгорели – сменете ги
2. Уредът не реагира на въведените стойности	- управляващият панел не е включен	- включете
	- бутон е натиснат прекалено бързо (за по-малко от секунда)	- натиснете бутоните малко по-дълго
	- натиснали сте едновременно повече бутони	- винаги натискайте само един бутон (с изключение когато изключвате нагревателната зона)
3. Уредът не реагира и издава дълъг звуков сигнал	- неправилно обслужване (натиснали сте прекалено бързо или неправилни сензори)	- отново стартирайте уреда
	- сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- открийте или изчистете сензорите
4. Целият уред се изключва	- след включването не са въведени никакви данни през време по-дълго от 10 секунди	- отново включете панела за управление и веднага въведете данните
	- сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- открийте или изчистете сензорите
5. Една нагревателна зона се изключва, на дисплея свети буквата „Н”	- Ограничаване на времето на работа	- отново включете зоната за нагряване
	- сензор(ите) покрит(и) или замърсен(и)	- открийте или изчистете сензорите
	- прегряване на електронните елементи	

ДЕЙСТВИЕ В АВАРИЙНИ СИТУАЦИИ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
6. Не свети показателя на остатъчното нагряване, въпреки че зоната за нагряване е гореща.	- няма ток, уредът е изключен от захранващата мрежа.	- показателя на остатъчното нагряване ще се задейства след следващото включване и изключване на панела за управление.
7. Пукнатина в керамичната плоча.	 Опасност! Веднага изключете плочата от захранването (предпазител!). Обърнете се към най-близкия сервис.	
8. Ако повредата не е ликвидирана.	Изключете плочата от захранването (предпазител!). Обърнете се към най-близкия сервис. Важно! Вие сте отговорни за правилното използване и доброто поддържане на уреда. Ако поради грешно обслужване на уреда извикате човек от сервиза, Вие ще заплатите за това посещение, дори в периода на гаранция на уреда. За щети възникнали при неспазване на тази инструкция за употреба не отговаряме.	
9. Индукционната плоча издава звукове.	Това е нормално явление. Работещия вентилатор охлажда електронната система	
10. Плочата издава лек звук, напомнящ свирене.	Това е нормално явление. Съгласно с честотата на работа на намотките по време на използване на няколко зони за нагряване, при максимална мощност плочата издава лек звук.	
11. Плътът не работи, нагревателните зони не се включват и не функционират.	- повреда на електрониката	- ресетвайте плота, изключете плота от електрическата мрежа за няколко минути (извадете предпазителя на инсталацията).

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Напрежение	400V 2N~50 Hz
Мощност на плота:	7,4 kW
Model:	BH16*
- Нагревателна индукционна зона:	
- Нагревателна индукционна зона: Ø 160-180 mm	1200 W
- Нагревателна индукционна зона: Ø 210-220 mm	2000 W
- Нагревателна индукционна зона Booster: Ø 210-220 mm	2000/3000 W
- Нагревателна индукционна зона Booster: Ø 160-180 mm	1200/1400W
Размери	576 x 518 x 50;
Тегло	ca.10,5 kg;

Отговаря на нормите EN 60335-1; EN 60335-2-6 действащи в Европейския Съюз.

