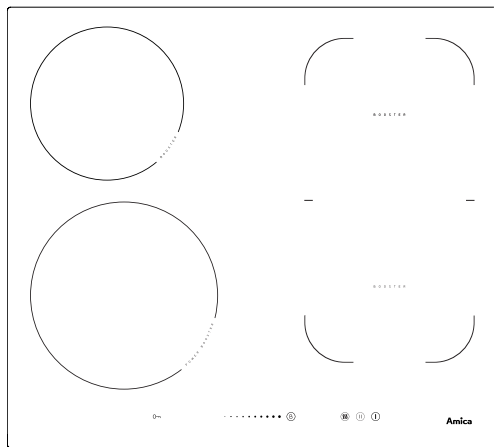




PBP4VI525FTB4SC / HI 6281 / DI 6411 SBB

(HU) HASZNÁLATI UTASÍTÁS.....	2
(BG) ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА.....	32

TISZTELT VÁSÁRLÓ,

Az Amica főzőlap ötvözi a rendkívül egyszerű használatot és a kiváló teljesítményt.
A használati utasítás elolvasása után a főzőlap kezelése nem okoz majd problémát.

A főzőlap, mielőtt elhagyta volna a gyárat - még a pakolás előtt - minőségellenőrzésen esett át, melynek célja a használat biztonságának és funkcionalitásának ellenőrzése.

Kérjük Önöket, hogy a készülék üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassák el a használati utasítást.

A használati utasításban foglaltak betartása segít megelőzni a helytelen üzemeltetést.

A használati utasítást meg kell tartani és el kell rakni úgy, hogy szükség esetén kéz alatt legyen.
A balesetek elkerülése érdekében gondosan követni kell a használati utasításban foglaltakat.

Figyelem!

A készüléket csakis a használati utasítás elolvasása után lehet használni.

A készüléket csak főzésre alkalmas készülékként tervezték. A készülék minden másfajta felhasználása (pl. helyiség fűtésére) helytelen és veszélyes lehet.

A gyártó fenntartja magának a jogot olyan újítások bevezetésére, melyek nem lesznek hatással a készülék használatára.

A gyártó nyilatkozata

A gyártó kijelenti, hogy a termék megfelel a következő európai direktívák követelményeinek:

- Kisfeszültségű direktíva **2014/35/UE**,
- elektromágneses kompatibilitás Irányelv **2014/30/UE**,
- környezetbarát tervezésről szóló európai irányelv **2009/125/UE**

Ezért is a készülék el lett látva a **CE** szimbólummal valamint ki lett hozzá adva egy **megfelelőségi nyilatkozat**, melyet a piacfelügyelő szervezetnek betekintésre bocsátottunk.

TARTALOMJEGYZÉK

Általános információ.....	2
A biztonságos használatra vonatkozó feltételek.....	4
A készülék leírása.....	9
Telepítés.....	10
Használat.....	15
Tisztítás és karbantartás.....	27
Mit tegyünk egy probléma fellépésekor.....	29
Technikai adatok.....	31

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

Figyelem. A készülék valamint az elérhető alkatrészei forróvá válnak a működés közben. Különleges körültekintéssel kell ellenőrizni az egyes elemek megérintheségét. A nyolc évesnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől, kivéve, ha felnőtt felügyelete alatt vannak.

Ezt a készüléket használhatják a nyolc éves illetve ennél idősebb gyerekek, valamint azok a személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a szükséges tapasztalatuk, tudásuk hiányzik, az esetben, amikor egy, az ő biztonságukért felelős személy felvilágosította őket a használatról illetve felügyeli őket a készülék használata során. Ügyeljünk a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek felnőtt felügyelete nélkül.

Figyelem. Olaj illetve zsír főzése a főzőmezőn felügyelet nélkül veszélyes, és tüzet okozhat.

SOHA nem szabad vízzel oltani a keletkezett tüzet, ehelyett ki kell kapcsolni a készüléket s a tüzet le kell takarni pl. egy nem éghető pokróccal illetve fedővel.

Figyelem. Tűzveszély: a főzőfelületre nem szabad tárgyakat rakni.

Figyelem. Ha a lemez felülete repedt, áramtalanítsa a készüléket elkerülvén ezzel az áramütés veszélyét.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

A fém tárgyakat, mint például a kések, villák, kanalak, fedők illetve alumíniumfóliát nem ajánlatos a lemez felületére tenni, mert gyorsan forróak lesznek.

A használatot követően kapcsolja ki a főzőlap fűtőelemét a kapcsolóval, s ne törődjön az edénydetektor jelzéseivel.

A készüléket nem szabad külső időzítő illetve független irányítórendszer segítségével irányítani.

A főzőlap tisztításához nem szabad gőztisztító készüléket használni.

Figyelem. Ne használjon nem megfelelő lemezfedőket hogy meggátolja gyerekek hozzáférését a főzőlemezekhez. A nem megfelelő lemezfedők használata balesetet okozhat.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

- A főzőlap első használata előtt olvassuk el figyelmesen a használati útmutatót. Ezáltal biztosítjuk a készülék biztonságos használatát és megóvjuk a készüléket a meghibásodástól.
- Ha az indukciós főzőlapot rádió, tévékészülék illetve egyéb, sugarakat kibocsátó készülék mellé helyezzük, bizonyosodjunk meg arról, hogy a főzőlap irányítópanelje helyesen működik-e.
- A főzőlap felszerelését csakis villanyszerelő szakember végezheti el.
- A készüléket tilos hűtőberendezések mellé telepíteni.
- Azok a bútorok, amelyekbe a készülék beépítésre kerül, kb. 100°C hő hatásra ellenállóak kell hogy legyenek. Ez vonatkozik a furnérra, az élekre, a műanyag felületekre, a ragasztókra valamint a lakkokra.
- A készüléket csakis a beépítését követően lehet használni. Ily módon gátoljuk meg a feszültség alatt lévő alkatrészek megérintésének a lehetőségét.
- Az elektromos készülékek szervizelését csakis szakemberek végezhetik. A szakszerűtlen javítás komoly veszélyt okozhat.
- A készülék csak akkor van áramtalanítva, ha a a biztosíték ki lesz kapcsolva illetve a dugó ki lesz húzva a konnektorból.
- A főzőlap felszerelését követően a csatlakozó kábel dugója elérhető kell hogy legyen.
- Ügyeljünk a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- **Azok a személyek, akiknek életfunkciókat támogató készülékei vannak (pacemaker, inzulinpumpa, hallókészülék) bizonyosodjanak meg arról, hogy az indukciós főzőlap nem zavarja a készülékek munkáját (az indukciós főzőlap működési frekvenciája 20-50 kHz).**
- Áramszünet esetén az összes beállítás törölve lesz. Amikor az áram visszaáll legyünk óvatosak. Amíg a főzőmező forró addig világít majd a maradékhő „H” jelzése és mint az első bekapcsolásnál a blokádkulcsa.
- Az elektronikus rendszerbe beépített maradékhő jelző mutatja, hogy a főzőmező be van-e kapcsolva illetve hogy forró-e.
- Ha a konnektor a főzőlap közelében található, ügyeljünk rá, hogy a csatlakozó kábel ne érintkezzen a megmelegedett részekkel.
- Ne használjunk műanyag illetve alumíniumfólia edényeket. Ezek magas hőmérsékletnél elolvadnak és a kerámia lap megsérülhet.
- Cukor, citromsav, só stb. szilárd illetve folyékony állapotban illetve műanyag nem kerülhet a meleg főzőmezőre.
- Ha figyelmetlenség eredményeként cukor illetve műanyag kerül a forró főzőmezőre, tilos a főzőmezőt kikapcsolni, a cukrot illetve műanyagot egy kaparóval el kell távolítani. A kezünket óvjuk égésektől és sérülésektől.
- Az indukciós főzőlapon csak lapos fenekű edényeket és fazekakat használjunk, melyeknek nincsen éle illetve érdes felülete, különben karcolások keletkezhetnek az üvegen.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

- Az indukciós főzőlap melegítő felülete hősokk ellenálló. Nem érzékeny sem hidegre, sem melegre.
- Ne ejtsünk tárgyakat az üvegre. Egy pontos ütközésnél, mint pl. fűszeres üveg leejtésénél a kerámia üveglap megrepedhet és szilánkok keletkezhetnek.
- Ha az üveglap megsérül, a kiömlő étel a réseken keresztül a készülék belsejében feszültség alatt lévő alkatrészekre kerülhet.
- A lemez felületét ne használjuk vágódeszkeként illetve munkaasztalként.
- Nem lehet a főzőlemezt ventilátor nélkül a sütő fölé építeni, illetve mosogatógép, hűtő és mosógép fölé építeni.
- Ha a lemezt munkalapba építettük be, a bútorban található fém eszközök nagyon felmelegedhetnek a lemez hűtőrendszeréből kiáramló meleg levegő által. Ez okból javasoljuk a közvetlen szigetelés használatát (lásd a 2. rajzon).
- Kérjük, kövessék az üvegkerámia ápolásával és tisztításával kapcsolatos utasításokat. Helytelen eljárás esetén a garancia érvényét veszti.

HOGYAN LEHET ENERGIÁT KICSOMAGOLÁS MEGTAKARÍTANI



Aki az energiát tudatosan használja, nem csak a saját házi bűdzsáját, hanem a környezetét is tudatos formában védi. Ezért is segítsünk, takarékoskodjunk az energiával! A következőképpen lehet ezt megtenni:

- **Használjunk megfelelő edényeket a főzéshez.**

A lapos és vastag aljú edények segítenek 1/3 energiát megtakarítani. Ne feledkezzünk meg a fedőről, hiszen ellenkező esetben az energiafelhasználás a négyszeresére emelkedhet!

- **Ügyeljünk a főzőmezők és az edényaljak tisztaságára.**

A piszok zavarja a hőátadást – az erősen égett szennyeződések csak a környezetet súlyosan szennyező anyagokkal lehet eltávolítani.

- **Kerüljük a felesleges „fedőemelgetést”.**

- **Ne építsük be a főzőlapot hűtők/mélyhűtők közvetlen közelébe.**

Emiatt az energia felhasználás feleslegesen növekszik.



A készülék a szállítás idejére megfelelő módon be lett csomagolva a biztonság érdekében. Miután kicsomagoltuk a készüléket, a csomagolást környezetkímélő módon kell

eltakarítani.

Az összes csomagolóanyag a környezet számára ártalmatlan, 100% újrahasználatos és megfelelő jelekkel van ellátva.

Figyelem! A csomagolóanyagokat (polietilén zacskók, polisztirol stb.) a kicsomagolás közben tartsuk távol a gyerekektől.

A HASZNÁLT KÉSZÜLÉKEK ELTÁVOLÍTÁSA

Ez a készülék el lett látva az 2012/19/UE direktíva valamint a lengyel, használt elektronikai cikkekről szóló törvény szerinti jellel – egy keresztülhúzott hulladéktartállyal.



Ez a jelzés arról tájékoztat, hogy a készülék, miután használata befejeződött, nem kerülhet a szemétkébe az összes többi házi hulladékkal együtt.

A felhasználó köteles az elhasznált készüléket egy elektronikus és elektromos hulladékgyűjtő pontban leadni. A hulladékgyűjtő pontok, többek között a lokális pontok, a boltok, az önkormányzati szervezetek egy rendszert alkotnak, mely lehetővé teszi a hulladék leadását.

Az elektronikus és elektromos hulladékkal való megfelelő bánásmód segít megelőzni az emberi egészségre és környezetre káros mellékhatásokat, melyeket a hulladékkal való nem megfelelő bánásmód és a hulladékban található veszélyes anyagok okozhatnak.

A TERMÉK LEÍRÁSA

A főzőlap leírása

Indukciós főzőmező

booster Ø 180 mm (jobb hátsó)

Indukciós főzőmező

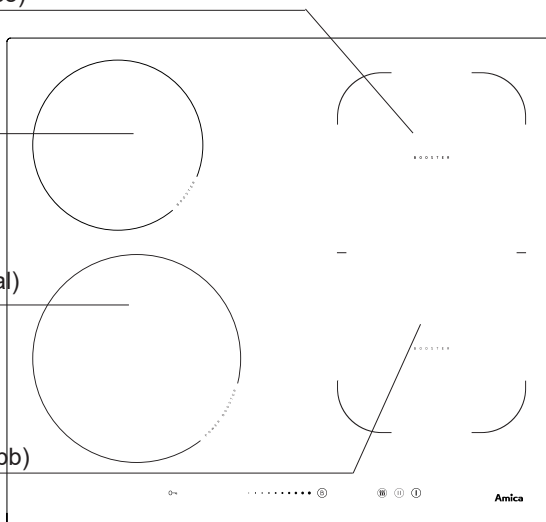
booster Ø 160-180 mm (bal hátsó)

Indukciós főzőmező

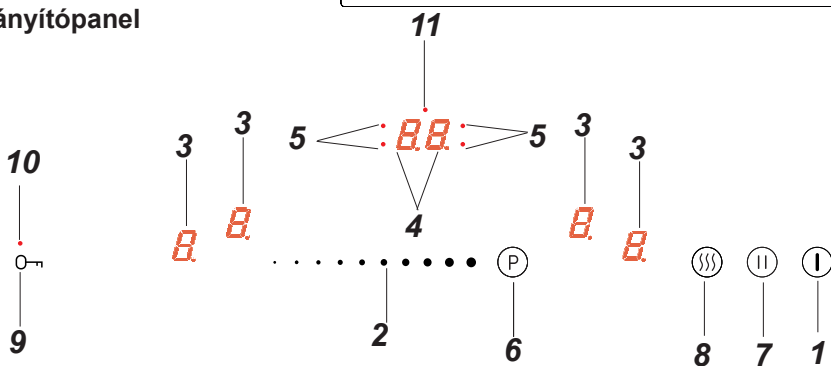
booster Ø 210-220 mm (elülső bal)

Indukciós főzőmező

booster Ø 180 mm (elülső jobb)



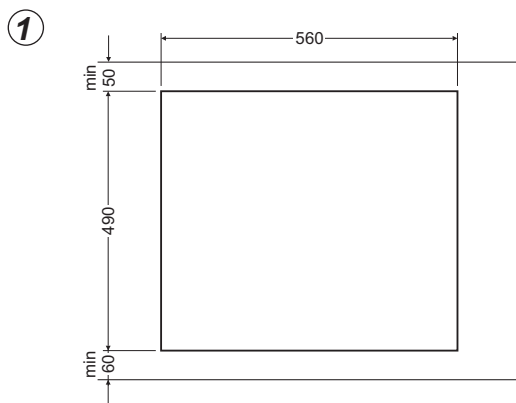
Írányítópanel



1. Főzőlap bekapcsolás/kikapcsolás szenzor
2. Melegítőerő szabályzó szenzor
3. Főzőmező kijelzője
4. Az óra kijelzője
5. Az óra jelződiódája
6. Booster szenzor
7. Szünet funkció szenzora
8. A melegítés funkció szenzora
9. Kulcs szenzor
10. A kulcs szenzor jelződiódája
11. Az időzítő jelződiódája

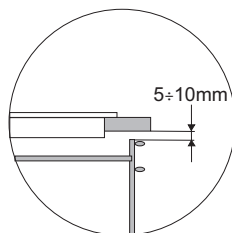
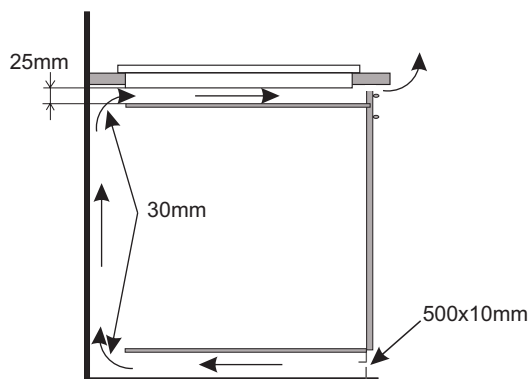
A bútor munkalapjának előkészítése a főzőlap beépítéséhez.

- A munkalap vastagsága 28 és 40 mm között kell hogy legyen, a munkalap mélysége legalább 600 mm kell hogy legyen. A munkalapnak laposnak és jól kivízszintezetnek kell lennie. A munkalapot a fal felőli oldalról be kell biztosítani/szigetelni kell a nedvesség elől.
- A nyílás széle és a munkalap széle közötti távolságnak elől 50 mm-esnek, hátul 60 mm-esnek kell lennie.
- A nyílás széle és a bútor oldalfala közötti távolságnak legalább 55 mm-esnek kell lennie.
- A beépítendő bútorok furnérja és ragasztója legalább 100°C hőmérsékletig hőálló kell hogy legyen. Eme feltétel be nem tartása a bútor felületének deformálódásához illetve a furnér leválásához vezethet.
- A nyílás szélét olyan anyaggal kell konzerválni, mely meggátolja a nedvesség magába szívását.
- A munkalap nyílásának meg kell felelnie méretekben a **1.** rajzon látható méreteknek.
- A főzőlap alatt legalább 25 mm szabad teret kell hagyni, hogy a levegőkeringés ne legyen akadályozva, s hogy megelőzzük a főzőlap környéki felület felmelegedését.

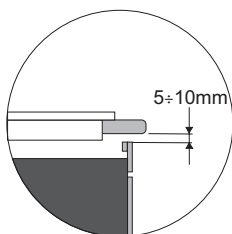
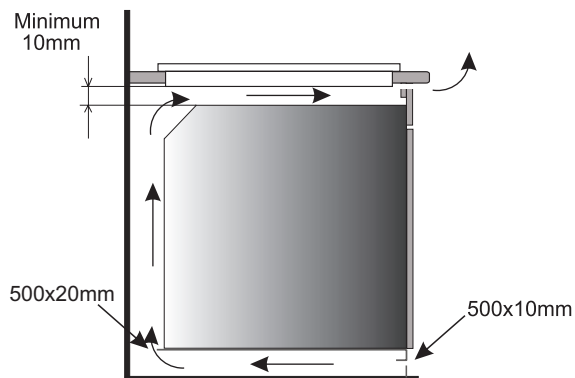


TELEPÍTÉS

2. rajz



Sorszekrény munkalapjába történő beépítés.



Sütő feletti szellőzővel ellátott munkalapba való beépítés.



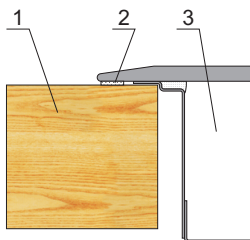
Tilos sütő fölé telepíteni a főzőlapot, ha nincsen szellőzés.

TELEPÍTÉS

A főzőlap telepítése

- A készüléket csatlakoztatni kell az elektromos rendszerhez a mellékelt csatlakoztatási séma alapján.
- tisztítsuk meg a munkalapot, illesszük a nyílásba a főzőlapot, és nyomjuk a munkalaphoz. (3. rajz).

3. rajz



- 1 - munkalap
- 2 – a főzőlap szigetelése
- 3 - kerámialap

Csatlakoztatás az elektromos rendszerhez.

Figyelem!

A készülék elektromos áramkörhöz történő csatlakoztatását csakis erre jogosult szakember végezheti el. Tilos az elektromos rendszer szándékosan történő módosítása illetve változtatása.

Iránymutatók a telepítő szakember számára

A főzőlap egy olyan kapocsleccsel van ellátva, mely lehetővé teszi egy megfelelő típusú tápegységhez való csatlakozást.

A kapocslecc a következő kapcsolatokat teszi lehetővé:

- egyfázisú 230 V ~
- kétfázisú 400 V 2N ~
- háromfázisú 400 V 3N ~

A főzőlap helyes csatlakoztatása a tápegységhez aképpen történik, hogy a kapocsleccen található kapcsokat át kell hidalni a kapcsolási rajzot követve. A kapcsolási rajz az alsó védőburkolat alsó részén is megtalálható. A kapocslecc hozzáférhető a kapocsdoboz fedelének megnyitásával. Ügyeljünk a megfelelő kapcsolási kábel kiválasztására, figyelembe véve a csatlakozás típusát és a névleges teljesítményt.

Figyelem!

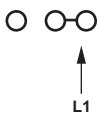
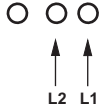
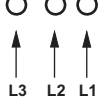
Ne feledkezzünk meg a védelmi áramkör csatlakoztatásáról a kapocslecc  jellel ellátott kapcsához. A főzőlapot tápláló elektromos rendszer biztonságát biztosítani kell egy megfelelően kiválasztott biztonsági eszközzel, s ráadásul a csatlakozó kábelt el lehet látni egy kapcsolóval mely kapcsoló segítségével ki lehet kapcsolni az áramot vészhelyzet esetén.

Mielőtt a készüléket elektromos áramkörhöz csatlakoztatnánk, olvassuk el figyelmesen az adattáblán és a kapcsolási rajzon található információkat.

A főzőlap másfajta telepítése, mint azt a használati útmutató előírja, a termék meghibásodását vonhatja maga után.

FIGYELEM! A telepítő köteles átadni a felhasználónak a „termék elektromos rendszerhez való csatlakoztatásáról szóló igazolást” (a garanciakártyában található). A telepítés befejeztével a telepítő köteles feltüntetni, hogy a csatlakoztatás milyen módon történt:

- egyfázisú, kétfázisú illetve háromfázisú,
- a csatlakozó kábel keresztmetszete,
- a védelem típusa (a biztosíték típusa).

A LEHETSÉGES KAPCSOLATOK SÉMÁJA						
Figyelem! A fűtőelemek feszültsége 230V						
Figyelem! Minden egyes csatlakozó vezeték esetében a védelmi áramkör össze kell hogy legyen kötve a  kapoccsal.				Típus / A kábel ke- resztmetszete		Biztosíték
1	230 V feszültségnél egyfázisú bekötés semleges kábellel, az L1 és L2 kapcsok híddal összekötve, a semleges kábel az N-hez, a földelő kábel a 	1N~			HO5VV-F3G4 3x4 mm ²	min.30 A
2*	230/400V Voltos feszültségnél kétfázisú semleges kábellel, a semleges kábel a N, a védelmi áramkör a 	2N~			HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm ²	min.16 Av
3*	230/400V Voltos feszültségnél háromfázisú semleges kábellel, a semleges kábel a N, a védelmi áramkör a 	3N~			HO5VV-F4G2,5 5x1,5mm ²	min.16 Av
L1=R, L2=S, L3=T, N= a semleges kábel kapcsa,  = a védelmi áramkör kapcsa						

* 3-fázisú 230/400V-os házi villamos rendszerénél, a maradék kábelt az:L3-hoz kell csatlakoztatni, mely nincs összekapcsolva a főzőlap első rendszerével.

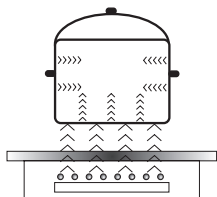
* Az N-N kapcsok belül össze vannak kötve, nem kell őket áthidalni

HASZNÁLAT

A lemez első üzembe helyezésénél

- először is alaposan meg kell tisztítani az indukciós főzőlapot, az indukciós főzőlapot üveg felületként kell kezelni,
- az első használatnál a készülék kellemetlen szagokat árasztthat, ezért is ajánlatos bekapcsolni a légáramlást a helyiségben illetve kinyitni az ablakot,
- a biztonsági előírások betartásával végezzük el a karbantartási műveleteket.

Az indukciós mező működési elve



Az elektromos generátor a készülék belsejében elhelyezett tekercset táplálja.

Ez a tekercs egy mágneses mezőt idéz elő, ami a fazékra irányul.

A mágneses mezőnek hála a fazék felmelegszik.

Ez a rendszer olyan edények használatát írja elő, melyek mágneses aljjal rendelkeznek.

Az indukciós technológia két előnye:

- A meleget csak az edény bocsátja ki, a hő kihasználása maximális fokú
- A hőtetetlenség jelensége nem fordul elő, ugyanis a főzés csak az edény felhelyezésekor kezdődik, s az edény eltávolításával ér véget.

Az indukciós főzőlap normális használata közben különféle hangokat hallathat, melyek nem befolyásolják a főzőlap működését.

- Alacsony frekvenciájú sípolás. Ez a hang akkor keletkezik, amikor az edény üres, s eltűnik, amint az edénybe vizet önt illetve ételt tesz be.
- Magas frekvenciájú sípolás. Ez a hang olyan edények esetében fordul elő, melyek különféle anyagokból készült sokféle réteggel rendelkeznek s a maximális teljesítmény lett beállítva. Ez a hang fokozódik, ha egyszerre kettő vagy több főzőmezőt használunk a maximális teljesítménnyel. A hang elhal illetve lehalkul ha csökkentjük a teljesítményt.
- Nyikorgó hang. Ez a hang olyan edények esetében fordul elő, melyek különféle anyagokból készült sokféle réteggel rendelkeznek. A hang intenzitása a főzés típusától függ.
- Zümmögő hang. A hang akkor keletkezik, amikor a hűtőrendszer ventillátora bekapcsol.

A rendeltetésszerű használat közben hallható hangok a hűtőrendszer ventillátorának működéséből, az edények méretéből és anyagából valamint az ételek főzési módszeréből és a beállított teljesítményből adódnak.

Ezek a hangok normál jelenségnek számítanak s nem jelentik a főzőlap meghibásodását.

HASZNÁLAT

Biztonsági rendszer:

Ha a készülék megfelelő módon lett felszerelve valamint használata rendeltetésszerűen történik, ritkán van szükség a biztonsági rendszerekre.

Ventilátor: az irányító és tápegységek védelmét és hűtését szolgálja. Két teljesítményfokozatban működhet, automatikus módon. A ventilátor akkor működik, amikor a főzőlemezek be vannak kapcsolva, s a bekapcsolt főzőlapnál addig működik, amíg a főzőlap elektromos rendszer le nem hűl.

Tranzisztor: Az elektronikus elemek hőmérsékletét egy szonda automatikus módon állandóan méri. Ha a hőmérséklet veszélyes módon növekszik, a rendszer automatikusan csökkenti a főzőmező melegítő teljesítményének fokozatát illetve kikapcsolja a felmelegedett elektronikus elemekhez legközelebb eső főzőmezőket.

Detekció: az edény detektor lehetővé teszi a főzőmező munkáját, s ezáltal a melegedését. A főzőfelületre helyezett kis tárgyak (pl. kiskanál, kés, gyűrű...) nem lesznek edényként azonosítva és a főzőmező nem kapcsol be.

Az indukciós főzőmező edény detektora

Az indukciós főzőmezővel rendelkező főzőlapok fel vannak szerelve edény detektorokkal. A főzőlap munkájának ideje alatt az edény detektor automatikusan beindítja illetve kikapcsolja a hőkibocsátását az edény elhelyezésekor illetve annak levételekor. Ezáltal energiát takarítunk meg.

- Ha a főzőmezőt egy megfelelő edénnyel használjuk, a kijelzőn látható a melegítés fokozata.
- Az indukció megfelelő típusú edények használatát követeli meg, melyek alja mágneses anyagból készült (lásd a 18. oldalon található táblázatot).

Ha a főzőmezőre nem került edény illetve nem megfelelő típusú edényt tettünk rá, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum. A főzőmező nem kapcsol be.

Ha 90 másodperc belül az edény detektor nem érzékeli ez edény jelenlétét, a főzőmező bekapcsolásának parancsa törölve lesz.

A főzőmező kikapcsolásának céljából nem elég levenni róla az edényt, hanem meg kell nyomni a megfelelő szenzort.



Az edény detektor nem működik bekapcsolás/kikapcsolás szenzorként.

Az indukciós főzőlap érintéses szenzorokkal van felszerelve, melyek megjelölt felültét kell megérinteni a beállítás megváltoztatásához. A szenzor beállításának minden változtatásánál a készülék egy hangjelzést hallat.

Ügyelnünk kell arra, hogy a be illetve kikapcsolásnál illetve a főzőmező melegítő teljesítmény fokozat beállításánál csak egy szenzort nyomjunk meg egyszerre. Ha egyszerre több szenzort nyomunk meg (kivéve az órát és a kulcsot) a rendszer figyelmen kívül hagyja a beállítást, s a hosszabb ideig tartó megnyomásnál egy hangjelzést hallat.

A használat befejeztével kapcsoljuk ki a főzőmezőt a szabályzóval és ne vegyük figyelembe az edény detektor kijelzéseit.

HASZNÁLAT

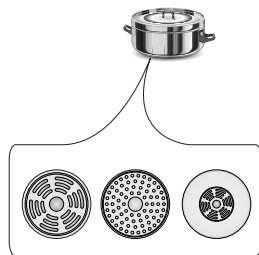
Az edények megfelelő minősége kulcsfontosságú tényezője a kiváló munkateljesítmény elérésének.

Az indukciós mezőnek megfelelő edények kiválasztása



Az edények jellemzői.

- Mindig csak magas minőségű, ideálisan lapos aljú edényt használjunk: az e fajtájú edények használata segít kiküszöbölni a túl meleg pontok keletkezését, ahol is az étel az edény aljához tapadhatna. A vastag acél falú edények és serpenyők ideális hőeloszlást biztosítanak.
- Ügyeljünk arra, hogy az edények alja száraz legyen: amikor teletöltjük az edényt illetve amikor kivesszük azt a hűtőből ellenőrizzük az aljának szárazságát, mielőtt azt a főzőmezőre helyeznénk. Ezáltal megelőzzük a főzőmező felületének szennyezését.
- Az edény fedele segít meggátolni a hő szökését, ezáltal lerövidíti a főzés idejét és energiát takarít meg.
- Annak megállapításához, hogy az edények alkalmasok-e, ellenőrizni kell, hogy az edények alja vonzza-e a mágneset.
- **Az indukciós modul megfelelő hőmérséklet kontroll céljából az edény aljának ideálisan laposnak kell lennie.**
- **A homorú, illetve dombornyomós aljú edények negatívan hatnak a hőmérséklet ellenőrzés folyamatára és az edények túlmelegedéséhez vezethetnek.**
- **Nem szabad (pl. a túl magas hőmérséklet miatt) deformált aljú edényeket használni.**
- Ferromágneses alsóval rendelkező nagyméretű edények használatánál, ahol az edények aljának átmérője kisebb az edény átmérőjénél, csakis az edény ferromágneses része melegszik fel. Ez azt a helyzetet eredményezi, ahol nem lehetséges a hő egyenletesen történő elosztása. Az edény talapzatának ferromágneses része le lett szűkítve a benne található alumínium elemek miatt, ezért is a szolgáltatott hő mennyisége kisebb lehet. Előfordulhat, hogy a főzőlap nem lesz képes felismerni az edényt, illetve problémás lesz a felismerése. A ferromágneses rész átmérőjét hozzá kell igazítani a fűtőzóna méretéhez, hogy optimális főzési hatékonyságot tudjunk elérni. Abban az esetben, amikor az edényt nem sikerült felismerni az adott fűtőzónában, ajánlatos azt egy megfelelően kisebb átmérőjű fűtőzónára helyezni.



HASZNÁLAT

Az indukciós főzéshez csakis ferromágneses edényeket szabad használni, mint például:

- zománcozott acél
- öntöttvas
- speciális, indukciós főzéshez használható rozsdamentes acél edények.

Az edények megfelelő megjelölése		Ellenőrizzük, hogy ez edényen megtalálható-e az indukciós főzés lehetőségét jelző jelölés.
	Mágneses edényeket használjunk (zománcozott acél, ferrites rozsdamentes acél, öntöttvas), ezt egy mágnesnek az edényhez történő illesztésével tudjuk ellenőrizni (hozzá kell hogy tapadjon)	
Rozsdamentes acél	A detektor nem látja az edényt	
	Kivéve a ferrites rozsdamentes acélt	
Alumínium	A detektor nem látja az edényt	
Öntöttvas	Magas hatékonyság	
	Figyelem: az edények karcolhatják a főzőlemezt	
Zománcozott acél	Magas hatékonyság	
	Lapos, vastag és sima aljú edények használata ajánlott.	
Üveg	A detektor nem látja az edényt	
Porcelán	A detektor nem látja az edényt	
Réz aljú edény	A detektor nem látja az edényt	

Az edények méretei.

- A legjobb főzési eredmény elérésének céljából olyan edényeket kell használni, melyek alja (ferromágneses része) megfelel a főzőmező méretének.
- Olyan edények használata esetén, melyek aljának átmérője kisebb mint a főzőmező átmérője, csökken a főzőmező eredményessége s nő a főzési idő.
- A főzőmezők edénydetekciós képessége alsó küszöbértékkel rendelkezik, mely az edényalj ferromágneses részének átmérőjétől valamint az edény anyagától függ. A nem megfelelő edény használata azt eredményezheti, hogy a főzőmező nem lesz képes felismerni a rá helyezett edényt.

HASZNÁLAT

Irányítópanel

- A főzőlap áramhoz történő csatlakoztatását követően egy pillanatra meggyullad az összes kijelző. A főzőlap használatra kész.
- A főzőlapot elektronikus érintőszensorokkal szereltük fel, melyeket ujjunk min. 1 másodpercig tartó megnyomásával aktiválunk.
- A szenzor bekapcsolását hangjelzés jelzi.



A szenzorok felületére tilos bármely tárgyat helyezni (ez hibajelzés kiváltását okozhatja), a felületet mindig tisztán kell tartani.

A főzőlap bekapcsolása

A bekapcsolás/kikapcsolás szenzort (1) legalább egy másodpercig megnyomva **kell tartani**. A főzőlap akkor aktív, amikor az összes kijelzőn (3) világít a „0”.



Ha 10 másodpercen belül a szenzorokon nem lesz végrehajtva egy művelet sem, a főzőlap automatikusan kikapcsol.

A főzőmező bekapcsolása

Miután a szenzorral (1) bekapcsoltuk a főzőlapot, az azt követő 10 másodpercen belül be kell kapcsolni a kiválasztott főzőmezőt (3).

1. Az adott főzőmező szenzorának megérintését követően (3), az ehhez a főzőmezőhöz tartozó teljesítmény fokozat kijelzőn felváltva világít majd a „0” számjegy.
2. Végighúzva az ujjunkat a szenzor (2) felületén beállítjuk a kívánt főzőerőt.



Ha 10 másodpercen belül a szenzorokon nem lesz végrehajtva egy művelet sem, a főzőlap automatikusan kikapcsol.



A főzőmező aktív, amikor az összes kijelzőn világít egy számjegy illetve betű, ami azt jelenti, hogy a főzőmező készen áll a kívánt melegítő teljesítmény fokozat beállítására.

A kívánt melegítő teljesítmény fokozat beállítása

Amikor a főzőmező teljesítmény fokozat kijelzőjén felváltva világít majd a (3) „0” számjegy, be tudjuk állítani a kívánt melegítő teljesítmény fokozatot ujjunk elhúzásával a (2) szenzoron.

HASZNÁLAT

A főzőmezők kikapcsolása

- A főzőmező aktív kell hogy legyen. Felváltva világít majd a melegítő teljesítmény fokozat.
- A kikapcsolás a főzőlap bekapcsolás/kikapcsolás szenzor megérintésével illetve a (3) szenzor 3 másodpercen keresztül tartó benyomva tartásával vagy pedig ujjunk elhúzásával a (2) szenzorral s a teljesítmény „0” való állításával történik.

Az egész főzőlap kikapcsolása

- A főzőlap üzemel, amikor legalább egy főzőmező aktív.
- A bekapcsolás/kikapcsolás szenzor (1) megérintésével kikapcsoljuk az egész főzőlapot.

Ha a főzőmező forró, a főzőmező kijelzőjén (3) világít a "H" betű – a maradékhő szimbóluma.

A Booster „P” funkció

A Booster funkció növeli a Ø 180 főzőmező teljesítményét - 1500W-ról 25000W-ra

Ø 210-220 - 2000W-ról 3000W-ra

Ø 160-180 - 1200W-ról 1400W-ra

valamint a Bridge főzőmezőét 3000W-ról 5000W-ra.

Hogy be tudja kapcsolni a Booster funkciót először ki kell hogy válassza a főzőzónát, majd pedig a (6) szenzorral be kell kapcsolni Booster funkciót, amit a “P” betű megjelenése jelez az adott főzőmező kijelzőjén (3).

A Booster funkció kikapcsolását a (2) szenzor megérintésével és a főzőerő csökkentésével, illetve az edény eltávolításával a főzőmezőről tudjuk megtenni.



A Ø 180, Ø 210-220, Ø 160-180 főzőmezőnél a Booster funkció működési ideje maximálisan 10 perc. A Booster funkció automatikus kikapcsolásával a főzőmező az előtte beállított fokozattal működik.

A Booster funkciót ismételten be lehet kapcsolni abban az esetben, amikor az elektronikus rendszer érzékelői és az indukciós orsók ezt megengedik.

Ha a Booster funkció be van kapcsolva s levesszük az edényt a főzőmezőről, a funkció aktív marad, s a visszaszámlálás folytatódik.

Ha az elektronikus rendszer illetve az indukciós orsó túlmelegedne a Booster funkció működése alatt, a rendszer biztonsági okokból automatikusan kikapcsolja a Booster a funkciót. A főzőmező az előtte beállított fokozattal működik.

HASZNÁLAT

A Booster funkció használata



A főzőzónák párokba vannak csatlakoztatva, függőlegesen, illetve keresztirányban a modelltől függően. A teljes teljesítmény e között a párok között oszlik meg. A Booster funkció egyszerre történő együttes bekapcsolása mindkét pár számára a maximálisan elérhető teljesítmény meghaladását eredményezné. Ilyen esetben az elsőnek aktivált főzőzóna teljesítménye a lehető legmagasabb szintre csökken majd.

Blokád funkció

Ez a funkció arra szolgál, hogy a főzőlapot a gyerekek ne tudják a véletlen folytán bekapcsolni, s a főzőlap bekapcsolása csak a blokád funkció kikapcsolása után lehetséges.

A blokád funkció bekapcsolása lehetséges mind a bekapcsolt mind pedig a kikapcsolt főzőlapon.

A blokád funkció bekapcsolása és kikapcsolása

A blokád funkció bekapcsolását és kikapcsolását a (9) szenzorral kell elvégezni, melyet 5 másodpercig kell benyomva tartani. A blokád funkció bekapcsolását egy jelződióda bekapcsolása jelzi (10).



A főzőlap le lesz blokkolva akkor is, ha a főzőlap paneljét be- illetve kikapcsoljuk. A főzőlap áramtalanítása a főzőlap blokádjának kikapcsolását eredményezi.

Maradékhő kijelző

A főzés befejeztével a kerámiaüveg meleg marad, s ezt a meleget nevezzük maradékhőnek. A maradékhő kijelzése két szakaszban történik. Ha kikapcsoljuk a főzőmezőt illetve az egész készüléket, s a hőmérséklet magasabb mint 60°C, a kijelzőn megjelenik a „H” szimbólum. A maradékhő szimbóluma egészen addig világít, amíg a főzőmező hőmérséklete magasabb mint 60°C. A 45°C és 60°C hőmérsékletnél az alacsony maradékhőt a kijelzőn a „h” szimbólum jelzi majd. Ha a hőmérséklet 45°C alá esik, a kijelzőn a maradékhő szimbóluma kihuny.



Ez idő alatt tilos megérinteni

a főzőmezőt, mivel megégés veszélye áll fenn, valamint tilos bármilyen, hőmérsékletre érzékeny tárgyat a főzőmező felületére helyezni!



Áramkimaradás esetén a maradékhő „H” szimbóluma nem világít. Ennek ellenére a főzőmező még mindig forró lehet!

HASZNÁLAT

A működési idő korlátozása

A problémamentes működés biztosításának érdekében az indukciós főzőlapot működési időt korlátozó rendszerrel szereltük fel. A maximális működési idő a beállított melegítő teljesítmény fokozattól függ.

Ha nem változtatunk a beállított melegítő teljesítmény fokozaton (lásd a táblázatot), akkor az adott főzőmező automatikusan ki lesz kapcsolva s aktiválódik a maradék hő kijelző. Bármely pillanatban be lehet kapcsolni és üzemeltetni lehet minden főzőmezőt a használati utasításban foglaltak szerint.

Melegítő teljesítmény fokozat	Maximális munkaidő órákban
	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

Az automatikus melegítés funkció

- A kiválasztott főzőlapokat a **(3)** szenzorral kell aktiválni.
- Majd pedig a **(2)** szenzoron ujjunk elhúzásával be kell állítani a teljesítmény fokozatot 1-8 között, és ismételten meg kell nyomni a **(3)** szenzort.
- A kijelzőn felváltva világít a beállított teljesítmény fokozat számjegye és az A betű.

Miután letelt a plusz teljesítmény működési ideje, a főzőmező automatikusan átkapcsol arra a főzőerő fokozatra, amely ki lett választva, s mely látható a kijelzőn.

Melegítő teljesítmény fokozat	Az automatikus melegítés időtartama (percekben)
	-
1	0,8
2	1,2
3	2,3
4	3,5
5	4,4
6	7,2
7	2
8	3,2



Ha az edényt levesszük majd pedig ismételten visszatesszük a melegítési idő letelte előtt, a plusz fokozatú melegítés folytatódik majd a végéig.

HASZNÁLAT

Óra funkció

A beállítható óra funkció leegyszerűsíti a főzést a főzőmezők munkaidejének beállítása által. Riasztó óra funkcióként is működhet.

Az óra bekapcsolása

A beállítható óra funkció leegyszerűsíti a főzést a főzőmezők munkaidejének beállítása által. Ezt a funkciót csakis a főzésnél lehet bekapcsolni (amikor a főzőerő fokozata magasabb mint „0”). Az óra funkciót egyszerre mind a négy főzőmezőnél be lehet kapcsolni. Az órát 1 és 99 perc között lehet beállítani, egy perces időközönként.

Hogy beállítsuk az órát:

- A **(3)** szenzorral válasszuk ki a főzőmezőt s a **(2)** szenzorral állítsuk be a főzőerőt az 1-9 közötti fokozatra. Majd pedig a kijelzőn megjelenik beállított 1-9 tartományú főzőerő fokozat.
- Majd pedig 10 másodpercen belül válasszuk ki az óra funkció aktiválását **(4)**. A kijelzőn **(4)** megjelennek a „00” számjegyek a **(5)** diódával együtt, ezzel jelezve a megfelelő főzőmező bekapcsolását.
- az óra aktiválását követően, a **(2)** szenzoron történő ujjelhúzással be kell állítani az óra helyes idejét. Először állítsuk be a második számjegyet, majd pedig az első számjegyet. A második számjegy beállítását követően ismételten meg kell nyomni a **(4)** szenzort s be lehet állítani az első számjegyet. Ha 10 másodpercen keresztül nem lesz beállítva az első számjegy értéke, az óra alapértelmezetten a „0” számjegyet állítja be (pl. „0 6”). Az óra elkezd működni, amikor a **(5)** dióda, mely a megfelelő főzőmező bekapcsolását jelzi, elkezd pulzálni.



Az összes főzőmező egyszerre üzemelhet óra funkciós üzemmódban.



Ha több mint egy időszakasz lett beállítva az óra kijelzőjén, akkor csak a leg-rövidebb időszakasz kerül kivétítésre. Ezenfelül ezt egy pulzáló dióda **(5) jelzi.**

A főzési időtartam megváltoztatása

Minden pillanatban meg lehet változtatni a beállított főzési időtartamot.

A főzés bármely pillanatában meg lehet változtatni a beprogramozott főzőidőt. E célból ismételjük meg az „**Az óra beállítása**” pontban foglaltakat, azzal a különbséggel, hogy a főzőmező kiválasztása **(3)** után nem állítjuk be a főzőerő fokozatot **(2)** hanem rögtön az idő funkció beállítását választjuk ki **(4)**.

A maradék időtartam ellenőrzése

A főzés végéig maradt időt bármikor ellenőrizni lehet, az óra **(4)** szenzorának megérintésével. Az óra aktív működési idejét egy adott főzőmezőnél egy pulzáló **(5)** dióda jelzi.

HASZNÁLAT

Az óra kikapcsolása

A beprogramozott főzőidő elteltével egy hangjelzés hallható, melyet ki lehet kapcsolni bármely szenzor megérintésével, illetve a hangjelzés automatikusan kikapcsol 2 perc elteltével.

Ha korábban ki szeretnénk kapcsolni az órát:

Az **(3)** szenzorral válasszuk ki a megfelelő főzőmezőt A melegítő teljesítmény fokozat számjegye világít.

- Majd pedig nyomja meg a **(4)** szenzort, tartsa benyomva 3 másodpercen keresztül vagy pedig változtassa meg a riasztó óra beállítását a **(2)** szenzor segítségével, ujjával a „00” pozícióra tolva azt.

Az óra mint riasztó óra funkció

Az óra riasztó óraként működhet, ha nincs aktiválva az óra funkció

A riasztó óra bekapcsolása

Ha a főzőlap ki van kapcsolva:

- A főzőlap bekapcsolás/kikapcsolás szenzor **(1)** megérintésével kapcsoljuk be a főzőlapot. A főzőmező kijelzőjén **(3)** megjelenik a „0” számjegy.
- majd pedig 10 másodpercen belül ki kell választani a riasztó aktiváló szenzorát **(4)**. A riasztó kijelzőjén **(4)** a „00” számjegyek kerülnek kivetítésre.
- A riasztó óra funkció bekapcsolását követően **(2)** állítsuk be az időtartamot. Először állítsuk be a második számjegyet, majd pedig az első számjegyet. A második számjegy beállítását követően a riasztó automatikusan az első számjegy beállításához megy át. Ha 10 másodpercen keresztül nem lesz beállítva az első számjegy értéke, a riasztó alapértelmezetten a „0” számjegyet állítja be. (pl. „06”). A riasztó óra akkor kezd el működni amikor elkezd pulzálni a riasztó diódája **(11)**.

A riasztó óra kikapcsolása

A beprogramozott idő elteltével bekapcsol egy szaggatott riasztó hangjelzés, amit ki lehet kapcsolni bármely szenzor megérintésével, illetve meg lehet várni míg 2 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

Ha szükség van a riasztó óra korábban történő kikapcsolására:

- Majd pedig nyomja meg a **(4)** szenzort, tartsa benyomva 3 másodpercen keresztül vagy pedig változtassa meg riasztó beállítását a **(2)** szenzor segítségével, ujjával a „00” pozícióra tolva azt.
- Ha az óra riasztó óra üzemmódban működik, akkor nem lehet főzési időtartam beállítására használni.



A riasztó óra üzemmód törlésre kerül amint aktiválva lesz az óra üzemmód.

HASZNÁLAT

Melegítés funkció

A melegítés funkció melegen tartja a készéltet a főzőmezőn. A kiválasztott főzőmező alacsony melegítő teljesítmény fokozatra van beállítva Ennek a funkciónak hála tálalásra kész meleg ételt nyerünk, mely nem változtatja az ízét illetve nem tapad a fazékhoz. Ezt a funkciót lehet használni vaj, csokoládé stb. olvasztására is.

A funkció helyes használatának feltétele a lapos fenekű megfelelő edény használata, a célból, hogy az edény hőmérsékletét a főzőmezőben elhelyezett szonda pontosan tudja mérni. Az étel melegítés funkciót minden főzőmezőn be lehet kapcsolni.

A főzőmezőn három fokozatú melegítés hőmérsékletet lehet beállítani - 42°C, 70°C és 94°C.

A melegítési funkció bekapcsolása a következőképpen történik:

- miután a megfelelő mező ki lett választva a **(3)** szenzor segítségével, meg kell nyomni a melegítő funkció szenzorát **(8)**, amit a kijelzőn egy vízszintes jel (—) felgyulladás jelez majd – ez a 42°C melegítési fokozat kiválasztását jelenti,
- ismételtlen meg kell nyomni a melegítő funkció szenzorát **(8)**, amit a kijelzőn egy dupla vízszintes jel (=) felgyulladás jelez majd – az a 70°C melegítési fokozat kiválasztását jelenti,
- harmadszor is meg kell nyomni a melegítő funkció szenzorát **(8)**, amit a kijelzőn egy tripla vízszintes jel (≡) felgyulladás jelez majd – az a 94°C melegítési fokozat kiválasztását jelenti,
- A melegítő funkciót bármely pillanatban ki lehet kapcsolni, aktiválva az adott főzőmezőt a **(3)** szenzor megnyomásával, majd pedig a **(2)** szenzoron ujjelhúzással be kell állítani „0” pozíciójú melegítő teljesítményt.

A Stop'n go „II” funkció

A Stop'n go egy standard szünet funkcióként használható. A segítségével bármely pillanatban meg lehet szakítani a főzőlap működését majd pedig vissza lehet térni a beállításokhoz.

A **stop'n go funkció akkor kapcsolható be**, ha legalább egy főzőmező aktív.

Nyomjuk meg a **(7)** szenzort. Az összes főzőmező kijelzőjén **(3)** világít a „II” szimbólum. Amikor az adott főzőmező forró, a „II” szimbólum felváltva pulzálni fog a „H”-ról a „h”-ra változva, s ezzel jelezve a főzőmező maradékhőjét.

A **stop'n go funkció kikapcsolásának céljából** ismételtlen meg kell nyomni a **(7)** szenzort. A főzőmezők kijelzőin **(3)** láthatóvá válnak azok a beállítások, amelyeket a stop'n go funkció bekapcsolása előtt állítottunk be.

HASZNÁLAT

A Bridge funkció

A Bridge funkció segítségével két főzőmezőt egy főzőfelületként tudunk kezelni. A Bridge funkció nagyon kényelmes, főleg akkor, amikor tepsit használunk a főzéshez.

A főzőlap rendelkezik egy Bridge funkcióval a jobboldali főzőmezők számára is.

A **Bridge funkció bekapcsolásának céljából** be kell nyomni a főzőmező szenzorát **(3)** majd pedig egyszerre meg kell nyomni a főzőmezők 2 szenzorát **(3)** a jobb illetve a bal oldalon. A felső kijelzőn megjelenik a „” szimbólum, az alsó kijelzőn megjelenik a „0” számjegy. Majd pedig a melegítő teljesítmény beállító szenzoron **(2)** ujjelhúzással be kell állítani a kívánt melegítő teljesítményt.



Ettől a pillanattól kezdve egy szenzorral lehet irányítani a két főzőmezőt.

A Bridge funkció kikapcsolásának céljából 3 másodpercen keresztül benyomva kell tartani a főzőmező szenzort **(3)** a világító  szimbólummal. A kijelzőn megjelenik a „0” számjegy.



Ettől a pillanattól kezdve a főzőmezők külön működnek.

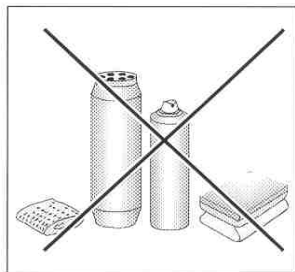
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A főzőlap rendszeres tisztítása és megfelelő karbantatása a felhasználó által növeli a készülék problémamentes élettartamát.



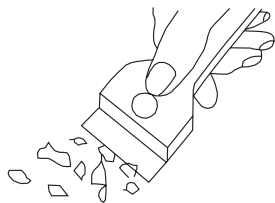
A kerámia üveg tisztítására ugyanazok a szabályok vonatkoznak, mint az üveg felületek tisztítására. Semmilyen esetben sem lehet súroló-, illetve agresszív tisztítószereket, valamint homokot illetve érdes felületű szivacsot használni.

Nem lehet pára segítségével tisztító eszközöket használni.



Minden használat után meg kell tisztítani

- **A könnyen eltávolítható,** nem odaégett szennyeződések távolítsuk el egy nedves törölkendővel súrolószer használata nélkül. Mosószer használata kékes színű elszíneződéshez vezethet. A makacsul tapadó szennyeződések nehéz eltávolítani első ízben, még a speciális tisztítószerek segítségével is.
- **A makacsul tapadó szennyeződést egy éles kaparóval távolítsuk el. Majd pedig töröljük le a felületet egy nedves törölkendővel.**



Kerámia tűzhely tisztító-kaparó

Folt eltávolítás

- **Gyöngyszínű fényes foltokat (alumínium maradék)** speciális tisztítószerrel lehet eltávolítani a már kihűlt főzőlemezről. Meszes maradékot (pl. mikor kibugyogott a víz) ecet illetve speciális tisztítószer segítségével lehet eltakarítani.
- Cukor, cukor tartalmú élelmiszer, műanyag illetve alumíniumfólia eltávolításánál nem szabad kikapcsolni az adott főzőlemezt. A maradékot rögtön le kell kaparni (még forró állapotban) egy éles kaparóval a főzőlemez felszínéről. A szennyeződés eltávolítása után ki lehet kapcsolni a főzőlemezt és speciális tisztítószerrel meg lehet tisztítani.

A speciális tisztítószereket áruházakban, speciális elektromos szaküzletekben, drogériákban, kiskereskedelmi élelmiszerüzletekben és konyhai bemutatótermekben lehet megvásárolni. Az éles kaparókat barkácsboltokban, építőipari szaküzletekben és festékboltokban lehet kapni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Soha ne vigyük a tisztítószeret a forró főzőlemezre. A legjobb megoldás, ha hagyjuk a tisztítószeret megszáradni majd pedig egy vizes kendővel eltávolítjuk azt. A maradék tisztítószeret távolítsuk el egy vizes kendővel a főzőlemezről. Ellenkező esetben maró hatásúak lehetnek.

Ha a kerámiaüveg nem megfelelő módon lesz karbantartva, nem vállalunk érte garanciális felelősséget.

Időszakos ellenőrzések

A tisztítási műveleteken kívül melyek a készülék tisztán tartására irányulnak, a következők a teendők:

- Időszakos felülvizsgálatot tartani az irányítópanel és a lemez munkaegységei felett A garancia leteltével, legalább kétfévente egyszer, egy szakszervizben felül kell vizsgálni a készülék állapotát
- Eltávolítani a fellelt hibákat,
- Végrehajtani a rendszeres karbantartási munkákat a főzőlap egységen.

Figyelem!

Ha az irányítás bármely okból nem lehetséges miközben a készülék be van kapcsolva, akkor ki kell kapcsolni a fő kapcsolót illetve le kell kapcsolni a biztosítékot és fel kell venni a kapcsolatot a szakszervizzel.

Figyelem!

Ha a kerámiaüvegen repedéseket illetve töréseket veszünk észre, azonnal ki kell kapcsolni és áramtalanítani kell a készüléket E célból kapcsoljuk le a biztosítékot illetve húzzuk ki a dugót a konnektorból. Majd pedig kapcsolatba kell lépni a szervizzel.

Figyelem!

Az összes javítási és karbantartási munkát csakis egy szakszerviz illetve megfelelően képzett szakember végezheti el.

ELJÁRÁSMÓD VÁLSÁGHELYZETBEN

Minden válsághelyzetben a következő a teendő:

- Kapcsoljuk ki a főzőegységeket
- Áramtalanítsuk a készüléket
- Hívjunk ki szerelőt
- Néhány kisebb hibát önállóan is el lehet távolítani, az alábbi táblázatban foglaltak segítségével, mielőtt Önök az ügyfélszolgálathoz illetve a szervizhez fordulnak, kérjük, ellenőrizzék a táblázatban foglalt pontokat.

PROBLÉMA	KIVÁLTÓ OK	ELJÁRÁSMÓD
1.A készülék nem működik	- áramszünet	- ellenőrizzük a házi biztosítékot, cseréljük ki ha kiégett
2.A készülék nem reagál a megadott értékekre	- az irányítópanel nem lett bekapcsolva	- kapcsoljuk be
	- a gomb túl rövid ideig volt megnyomva (kevesebb, mint egy másodperc)	- hosszabb ideig tartsuk megnyomva a gombot
	- egyszerre több gomb lett megnyomva	- mindig csak egy gombot nyomjunk meg egyszerre (kivéve a főzőmező kikapcsolásánál)
3.A készülék nem reagál és egy hosszú hangjelzést hallat	- nem megfelelő kezelés (helytelen szenzorok lettek megnyomva illetve túl rövid ideig)	- ismét kapcsoljuk be a lemezt
	- a szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak)	- a szenzorokat fedjük fel illetve tisztítsuk meg
4.Az egész készülék kikapcsol	- a készülék bekapcsolását követően nem lette beállítva egy érték sem több mint 10 másodpercig tartó időszakon keresztül	- ismét kapcsoljuk be az irányítópanelt és tápláljuk be az adatokat
	- a szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak)	- a szenzorokat fedjük fel illetve tisztítsuk meg
5.Az egyik főzőmező kikapcsol, s a kijelzőn világít a „H” betű	- munkaidő korlátozás	- ismét kapcsoljuk be a főzőmezőt
	- a szenzor(ok) el van(nak) takarva vagy piszkos(ak)	- a szenzorokat fedjük fel illetve tisztítsuk meg
	- az elektronikus alkatrészek túlmelegedése	

ELJÁRÁSMÓD VÁLSÁGHELYZETBEN

PROBLÉMA	KIVÁLTÓ OK	ELJÁRÁSMÓD
6. A maradékhő jelző nem világít, bár a főzőmező még forró.	- áramszünet lépett fel, a készülék áramtalanítva lett.	- a maradékhő kijelző ismételtén csak az áram bekapcsolását követően aktiválódik.
7.A kerámialemez megrepedt.	 Veszély! Azonnal áramtalanítsuk a készüléket (biztosíték). Lépjunk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel.	
8.Ha a hibát nem sikerült eltávolítani.	Azonnal áramtalanítsuk a készüléket (biztosíték). Lépjunk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel. Fontos! Önök felelősek a készülék karbantartásáért és készülék rendeltetésszerű használatért a háztartásban. Ha a helytelen kezelésből adódó hiba miatt Önök kihívják a szervízt, akkor még ha ez a garancia érvényességének ideje alatt is történik, a kiszállás költségét Önökre terheljük. A jelen használati utasítás be nem tartásából eredő káreseményekért nem vállaljuk a felelősséget.	
9. Az indukciós főzőlap hörgéshez hasonló hangokat hallat.	Ez egy normális jelenség. Az elektronikus elemeket hűtő ventilátor működik.	
10. Az indukciós lemez síphoz hasonló hangokat hallat.	Ez egy normális jelenség. A főzőmezők frekvenciájának megfelelően több melegítő zóna használata esetén a főzőlap a maximális teljesítménynél sípoló hangot hallat.	
11. A főzőlap nem működik, a főzőmezőket nem lehet bekapcsolni s nem működnek.	A hiba okozója az elektromos hálózat lehet.	- indítsa újra a főzőlapot, 60 másodperces időtartamra áramtalanítsa (húzza ki a biztosítékot).

TECHNIKAI ADATOK

Névleges feszültség	230/400V 3N~50 Hz
A lemezek névleges teljesítménye:	7,4 kW
Modell:	PBP4VI525FTB4SC HI 6281 / DI 6411 SBB
- indukciós főzőmező:	
- indukciós főzőmező: Ø 180 mm	1500 W
- indukciós főzőmező: Ø 210 - 220 mm	2000 W
- indukciós főzőmező: Ø 160 - 180 mm	1200 W
- indukciós főzőmező Booster: Ø 180 mm	1500/2500 W
- indukciós főzőmező Booster: Ø 210 - 220 mm	2000/3000 W
- indukciós főzőmező Booster: Ø 160 - 180 mm	1200/1400 W
Méretek	576 x 518 x 59;
Súly	kb. 10,5 kg;

Megfelel az EN 60335-1; EN 60335-2-6 Európai Unió szabványoknak.

Плота Atica 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.

Декларация на производителя

Производителят декларира, че този продукт изпълнява изискванията на европейските директиви изброени по долу:

- Директива за ниско напрежение **2014/35/UE**,
- Директива за електромагнитна съвместимост **2014/30/UE**,
- Директива евро-проектиране **2009/125/UE**,

и затова този продукт е означен с **CE**, както и бе издадена **Декларация за съвместимост**, достъпна за лицата контролиращи пазара.

СЪДЪРЖАНИЕ

Основни информации.....	32
Препоръки касаещи безопасността при употреба.....	34
Описание на уреда.....	39
Инсталиране.....	40
Обслужване.....	45
Чистене и поддържане.....	57
Действия в аварийни ситуации.....	59
Технически данни.....	61

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 храни 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 нагорещат.

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

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 нагорещат.
- 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, излизащ 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 разпаковане 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 разпаковане 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

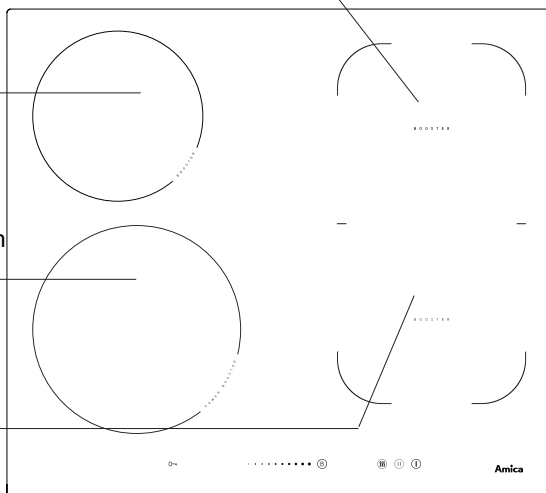
Описание на плочата

Нагревателна индукционна зона
booster Ø 180 mm (задна дясна)

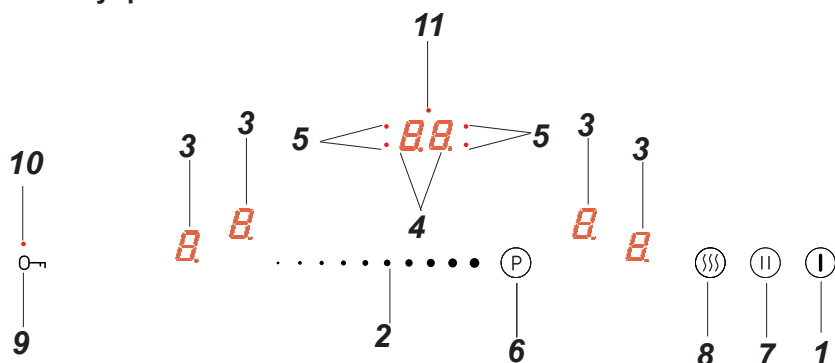
Нагревателна индукционна зона **booster** Ø 160-180 mm (задна лява)

Нагревателна индукционна зона **booster** Ø 210-220 mm (предна лява)

Нагревателна индукционна зона **booster** Ø 180 mm (предна дясна)



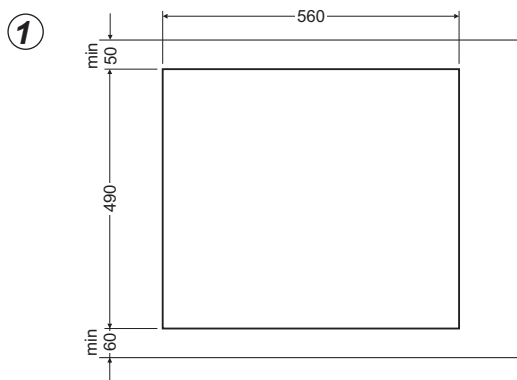
Панел за управление



1. Сензор включи/изключи плота
2. Сензор промяна на силата на нагряване
3. Индикатор на нагревателните зони
4. Показание на часовника
5. Диоден индикатор на часовника
6. Сензор Booster
7. Сензор за функция пауза
8. Сензор за функция нагряване
9. Сензор ключ
10. Диоден индикатор на сензора ключ
11. Диоден индикатор на таймера

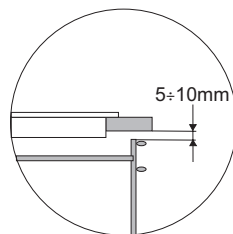
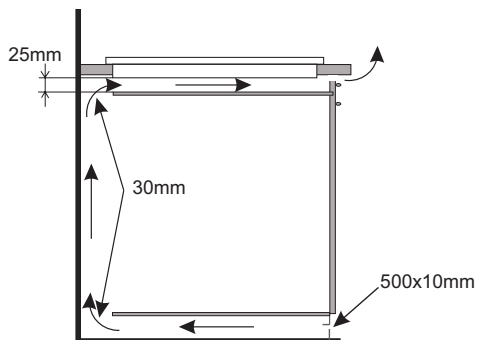
► Приготвяне на мебела за вграждане на плота

- 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 устойчив 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.

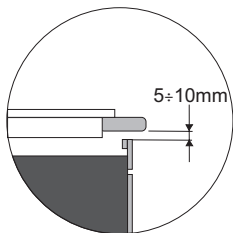
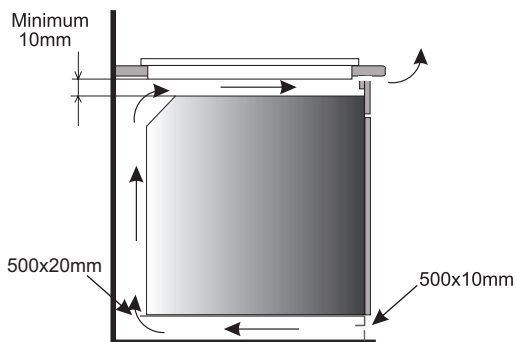


ИНСТАЛИРАНЕ

Фиг. 2



Вграждане в плота на шкафа.



Вграждане в работния плот над фурна с вентилация.

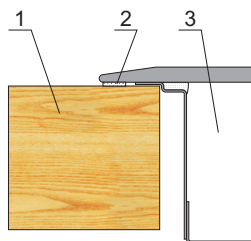


Забранява се монтирането на плота над фурна без вентилация.

► Инсталиране на нагревателната плоча

- извършете свързването на плота с захранващия кабел както е показано на схемата за свързване.
- извършете 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 ~
- трифазово 400 V 3N ~

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.

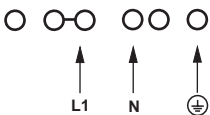
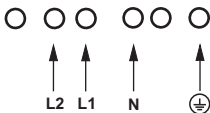
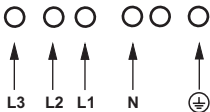
Преди свързване на плота към електрическата мрежа, моля вижте информацията, предоставена на табелката и електрическата схема.

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-F3G4 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-F4G2,5 4X2,5mm ²	min. 16 A
3*	За мрежа 230/400V трифазово свързване с неутрален кабел, неутрален кабел към N, защитен кабел към ⊕	3N~		HO5VV-F4G2,5 5X1,5mm ²	min. 16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= клемата на неутрален кабел, ⊕= клемата на защитен кабел					

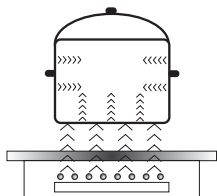
* В случай на домашна трифазна инсталация 230/400V неизползвания кабел трябва да се свърже към клемата: L3, която не е свързана с вътрешната инсталация на плочата.

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

► 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.

Звуките, 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 плотът 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 зони 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 плотът, т.е. нагряване на зоните. Малки предмети, намиращи се на плотът (като лъжици, ножове или пръстен...) не се приемат от детектора като съд за готвене и плотът няма да бъде включен.

▶ Детектор за наличието на тенджерата в индукционната зона

Детектора за присъствие на тенджерата 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 тенджерата, 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 тенджерата или е поставен не съответстващ съд за готвене на дисплея се появява символът . Зоната за нагряване не се включва. Ако в рамките на 90 секунди, 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.

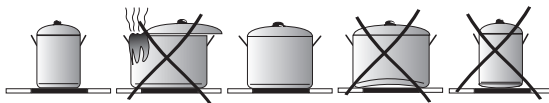
Обърнете внимание, при включването и изключването както и при настройката на степента на мощността на нагряване винаги да натискате само един сензор. В случаите на натискане едновременно на повече сензори (с изключение на часовника и ключа), системата игнорира въведените управляващи сигнали, а при продължително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

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

ОБСЛУЖВАНЕ

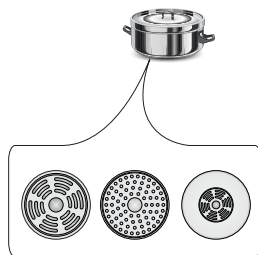
Качеството на съдовете за готвене е изключително важно условие за ефективната работа на плота.

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 нагрета 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. Плотът е готов за използване.
- Готварският плот е оборудван с електронни сензори, които се включват като се натиснат с пръст в продължение на поне 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

Трябва да задържите натиснат сензора за включване / изключване (1) в продължение на поне **1 секунда**. Готварският плот е активен, когато върху всички индикаторни полета (3) свети цифра „0”.



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

Включване на нагревателната зона

След включването на плота със сензор (1) в рамките на следващите 10 секунди трябва да включите избраната нагревателна зона (3).

1. След докосване на сензора, съответен за избраната нагревателна зона (3), върху съответния за тази зона индикатор на мощност ще мига цифра „0”.
2. Премествайки пръста си по сензора (2) ще настроите желаната степен на мощността на нагряване.



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



Нагревателната зона е активна само, когато върху всички индикаторни полета свети буква или цифра, което означава, че нагревателната зона е в готовност за избор на мощността за нагряване.

Определяне на степента на мощност на нагряване

По време на показване на мигаща цифра "0" върху индикаторното поле на нагревателната зона (3) можете да изберете на желаното ниво на нагревателната мощност, като плъзгате пръст по сензора (2).

ОБСЛУЖВАНЕ

Изключване на нагревателните зони

- Нагревателната зона трябва да бъде активна. Индикаторът на степента на мощност мига.
- Изключването се извършва с натискане на сензорния бутон включи / изключи върху плота или чрез продължително натискане на бутон (3) за 3 секунди. С плъзгане на пръст вляво върху сензора (2) ще намалите мощността до „0”.

Изключване на цялата плоча

- Плотът работи, когато е включена поне една нагревателна зона.
- С натискане на сензора включи / изключи (1) изключвате целия плот.

Ако нагревателната зона е гореща, върху индикаторното поле на зоната (3) свети буквата "H"- символ на остатъчна топлина.

Функция Booster „P”

Функцията Booster е предназначена за увеличаване на мощността на нагряване на зоната Ø 180 - от 1500W до 2500W, Ø 210-220 - от 2000W до 3000W, Ø 160x180 - от 1200W до 1400W. Bridge от 3000W до 5000W.

За да включите функция Booster, трябва да изберете нагревателна зона и след това със сензора (6) да включите функцията Booster. Включването на функцията се сигнализира с появата на буква “P” върху дисплея на нагревателната зона (3).

Изключването на функцията Booster настъпва след натискане на сензора (2) и намаляване на мощността на нагряване при активна нагревателна зона или след сваляне на тенджерата от нагревателната зона.



Времето на действие на функцията Booster за нагревателната зона Ø 180, Ø 210-220, Ø 160-180 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 по време на действието на функцията Booster температурата в нагревателната зона бъде превишена (в електронната система или на бобината), функцията Booster автоматично се изключва. Нагревателната зона се връща към работа с 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 предпазване на плота от неумишлено включване от деца. Включването на плота е възможно след деблокиране.

Функцията за блокиране е достъпна при включена и изключена плоча.

Включване и изключване на функцията за блокиране

Включването и изключването на функцията блокиране на плота се извършва с помощта на сензор (9), като за целта трябва да задържите сензора в продължение на 5 секунди. Активирването на функцията за блокиране се сигнализира със светване на диодния индикатор (10).



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 завършване на 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 време на действието на индикатора за остатъчна топлина не бива да докосвате нагревателната зона, поради опасност от изгаряне, нито да поставяте върху нея 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 работата, индукционният плот е снабден с ограничител на времето 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 мощността на нагряване през продължителен период от време (вижте табелата), тогава съответната нагревателна зона ще бъде изключена автоматично и ще се активира индикаторът за остатъчна топлина. Във всеки момент обаче можете да включите и използвате отделните нагревателни зони съгласно инструкцията за употреба.

Степен на мощност на нагряване	Максимално време на работа в часове
— == ==	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 загряване

- Избраната нагревателна зона трябва да се активира със сензор (3).
- След това плъзгайки пръст с помощта на сензор (2) трябва да изберете нивото на мощност в обхват от 1-8 и отново да натиснете сензор (3).
- Върху дисплея ще се мигат една след друга цифрата на настроената мощност и буквата 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 н дисплея.

Степен на мощност на нагряване	Продължителност на автоматичното догряване 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 автоматично догряване, процесът на догряването ще протече до край.

ОБСЛУЖВАНЕ

Функция на часовника

Програмируемият часовник улеснява процеса на готвене благодарение на възможността за 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. Тази функция може да бъде включена само по време на готвене (когато нагревателната мощност е по-голяма от „0“). Функцията таймер може да бъде включена едновременно за всички четири зони за нагряване. Часовникът може да бъде настроен в границите от 1 до 99 минути със стъпка 1 минута. За да настроите времето на таймера трябва:

- с помощта на сензора (3) да изберете нагревателната зона и със сензор (2) да настроите мощността на нагряване в границите 1-9. Върху дисплея свети избраната мощност на нагряване в границите от 1 - 9.
- След това в продължение на 10 секунди трябва да изберете сензора за активиране на часовника (4). Върху дисплея (4) ще се появят цифрите „00“ и диод (5), сигнализиращ включването на съответната нагревателна зона.
- след активирането на часовника трябва да настроите времето на часовника, плъзгайки пръст върху сензор (2). Най-напред се настройва втората цифра, след което се настройва първата цифра. След настройката на втората цифра отново натиснете сензор (4) и ще преминете към настройка на първата цифра. Ако не зададете никаква стойност за първата цифра, тогава след 10 секунди часовникът ще приеме стойност „0“ (например „0 6“).

Часовникът ще започне да действа, когато започне да мига диод (5), сигнализиращ включването на съответната нагревателна 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 (5).

Промяна на програмираното време за готвене

По всяко време на готвенето можете да промените програмираното време за продължителността на готвене. За тази цел трябва да изпълните същата процедура за програмиране като описаната в точка „**Включване на часовника**“ с тази разлика, че след като изберете нагревателната зона със сензор (3), не настройвате мощността за нагряване със сензора (2), а директно преминавате към процедурата за активиране на часовника посредством сензор (4).

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 (4). Активното време на действие на часовника за съответната нагревателна зона е сигнализирано с мигащ диод (5).

ОБСЛУЖВАНЕ

Изключване на часовника

След изтичане на зададеното време за готвене се включва 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:

- Активирайте нагревателната зона със сензор (3). Цифрата на мощността на нагряване изразително ще се освети.
- След това трябва да натиснете сензор (4), да задържите в продължение на 3 секунди или да смените времето на таймера с помощта на сензор (2), плъзгайки пръст до позиция „00”.

Таймер за мерене на времето

Часовникът за програмиране на времето за готвене може да бъде използван и като допълнителен сигнализатор (аларма), ако действието на нагревателните зони не се управлява чрез зададено време.

Включване на таймера

Ако плотът е изключен:

- с натискане на сензора включи/изключи плота (1), включвате плота. Върху дисплеите на нагревателните зони (3) ще се появи цифра „0”.
- след това в продължение на 10 секунди трябва да изберете сензора за активиране на таймера (4). Върху дисплея на таймера (4) ще се появят цифрите „00”.
- след активиране на таймера трябва да зададете времето на таймера чрез преместване на пръст върху сензора (2). Най-напред се настройва втората цифра, след което се настройва първата цифра. След настройване на втората цифра таймерът автоматично преминава към настройка на първата цифра. Ако не зададете никаква стойност за първата цифра, след изтичането на 10 секунди таймерът ще приеме стойност „0”. (например „06”). Таймерът ще започне да работи, когато започне да мига диодът на таймера (11).

Изключване на таймера

След изтичане 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 (4), да го задържите в продължение на 3 секунди или да смените времето на таймера с помощта на сензор (2), като плъзгате пръст до позиция „00”
- Ако часовника е програмиран като таймер, тогава той не може да работи като часовник за програмиране на времето за готвене.



Функцията на таймера се ресетва в момента, когато се активира функцията на часовника.

ОБСЛУЖВАНЕ

Функция подгриване

Тази функция поддържа гореща готовата храна върху нагревателната зона. Избраният котлон е включен на ниска мощност за нагриване. Благодарение на тази функция ще имате топла храна готова за консумация, която не е загоряла и не е променила вкуса си. Тази функция може да бъде използвана за разтопяване на масло, шоколад и др.

Важно условие за използването на тази функция е прилагането на подходяща тенджерка с плоско дъно, тогава температурата на тенджерата е точно измерена с помощта на сензор, намиращ се в нагревателната зона. Функцията подгриване на храни можете да включите на всяка една от нагревателните зони.

Можете да настроите 3 нива на температурата на нагриване 42°C, 70°C и 94°C.

Включването на функцията подгриване става по следния начин:

- след избиране на съответната нагревателна зона със сензор (3), трябва да натиснете сензора на функцията подгриване (8), което се сигнализира върху дисплея със светване на хоризонталния знак (—) - този знак означава избиране на ниво на нагриване 42°C,
- натиснете втори път сензора на функцията подгриване (8) - това се сигнализира със светване върху дисплея на двоен хоризонтален знак (==) - този знак означава избиране на ниво на нагриване 70°C,
- натиснете сензора на функцията на подгриване (8) за трети път, което се сигнализира със светване върху дисплея на троен хоризонтален знак (===) - този знак означава избиране на ниво на нагриване 94°C,
- По всяко време можете да изключите функцията подгриване, като активирате избрана нагревателна зона с натискане на сензор (3), след което плъзнете пръст върху сензор (2) и изберете нивото на нагревателната мощност на позиция „0”.

Функция Stop'n go „II”

Функцията Stop'n go действа като стандартна пауза. Благодарение на нея можете в произволен момент да спрете действието на плота и да го стартирате отново със запазени настройки.

За да **включите функцията stop'n go** трябва да е включена поне една нагревателна зона.

След това натиснете сензора (7). Върху всички дисплеи на нагревателните зони (3) ще се покаже символ „II” . Когато нагревателната зона е гореща, символът „II” ще мига на смяна с буквите „H” и „h”, което означава остатъчна топлина на нагревателната зона.

За **изключване на функцията stop'n go** трябва отново да натиснете сензор (7). Върху дисплеите на нагревателните зони (3) се появяват настройките, зададени преди включването на функцията stop'n go.

ОБСЛУЖВАНЕ

Функция Bridge

Благодарение на функцията Bridge можете да контролирате два котлона като една нагревателна зона. Функцията Bridge е много удобна, особено когато използвате за готвене големи съдове, например дълбоки тави за печене на месо или други ястия.

Готварският плот е оборудван с функция Bridge за десните нагревателни зони.

За да **включите функция Bridge**, трябва да натиснете сензора на нагревателната зона (3), след което едновременно да натиснете 2 сензора за избор на нагревателна зона (3) от лявата или от дясната страна. Върху горния дисплей ще се появи символ „“, а върху долния ще се появи цифрата „0“. След това плъзгайки пръст върху сензора за промяна на мощността на нагряване (2) трябва да настроите желана мощност на нагряване.



От този момент управлявате две зони за нагряване с помощта на един сензор.

За да изключите функция Bridge, трябва да натиснете в продължение на 3 секунди сензора за избор на нагревателна зона (3) със светещ символ „“. Върху дисплеите се появява цифрата „0“.



От този момент зоните действат отделно.

ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

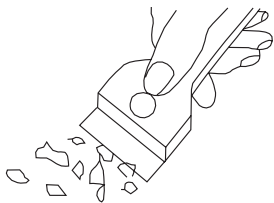
Грижата на потребителя да поддържа настоящия уред чист и да извършва действия подходящи за неговата поддръжка, имат значително влияние върху удължаване на експлоатационния живот на уреда.



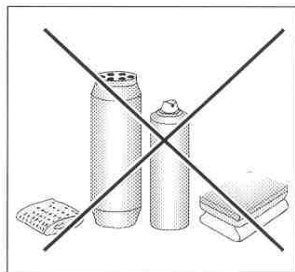
При чистенето на керамичното стъкло прилагайте същите методи както при чистене на стъклени повърхности. В никакъв случай не използвайте драскащи или агресивни препарати за чистене, нито пък пясък или гъба с драскаща повърхност. Не използвайте също уреди чистещи с пара.

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.

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 полоча. 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.	- индикаторът на остатъчната топлина ще се активира отново едва след повторното включване на уреда към захранването.
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 сервиса, 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, наподобяващ свирене.	Това е нормално явление. В съответствие с честотата на работа на нагревателните полета, по време на използването на няколко нагревателни зони при максимална мощност плочата издава тих свиркащ звук.	
11. Плътът не работи, нагревателните зони не се включват и не функционират.	- повреда на електрониката	- ресетвайте плота, изключете плота от електрическата мрежа за 60 секунди (извадете предпазителя на инсталацията).

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Напрежение	230/400V 3N~50 Hz
Мощност на плота:	7,4 kW
Model:	PBP4VI525FTB4SC HI 6281 / DI 6411 SBB
- Нагревателна индукционна зона:	
- Нагревателна индукционна зона: Ø 180 mm	1500 W
- Нагревателна индукционна зона: Ø 210 - 220 mm	2000 W
- Нагревателна индукционна зона: Ø 160 - 180 mm	1200 W
- Нагревателна индукционна зона Booster: Ø 180 mm	1500/2500 W
- Нагревателна индукционна зона Booster: Ø 210 - 220 mm	2000/3000 W
- Нагревателна индукционна зона Booster: Ø 160 - 180 mm	1200/1400 W
Размери	576 x 518 x 59;
Тегло	ca.10,5 kg;

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