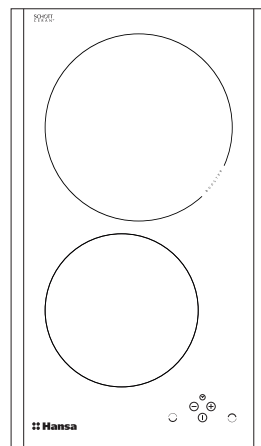


BHI3*
BHIW3*



HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS / BEÉPÍTHETŐ INDUKCIÓS FŐZŐLAP

BG ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА / ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ
ЗА ВГРАЖДАНЕ

Az Hansa 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 más-fajta felhasználása (pl. helyiség fűtésére) helytelen és veszélyes lehet.

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

TARTALOMJEGYZÉK

Általános információ.....	2
A biztonságos használatra vonatkozó feltételek.....	4
A készülék leírása.....	9
Felszerelés.....	10
Kezelés.....	13
Tisztítás és karbantartás.....	24
Mit tegyünk egy probléma fellépésekor.....	26
Technikai adatok.....	28

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 felület megrepedt, kapcsoljuk ki a készüléket, hogy elkerüljük az áramütést.

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 kapcsoljuk ki a főzőlapot a kapcsolóval s ne vegyük figyelembe az edény detektor mutatta adatokat.

A készülék nem működtethető külső időzítő kapcsoló, vagy külön távvezérlő rendszer segítségével.

A készülék tisztításához ne használjon gőztisztító berendezést.

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, sugárakat kibocsátó készülék mellé helyezünk, 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 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.
- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (többek között gyerekek) akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy értelmi képességűek, vagy hiányzik a megfelelő tapasztalatuk vagy a tudásuk, hacsak nem felügyeli őket egy a biztonságukért felelős személy, aki a használati utasítás alapján útmutatókkal látja el őket.
- **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).**
- Áramsűnet 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 meglegedett részekkel.
- Olaj illetve zsír használatánál ne hagyjuk a főzőlapot felügyelet nélkül a tűzveszély miatt.
- 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.

A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATRA VONATKOZÓ FELTÉTELEK

- Az indukciós főzőlapon csak lapos fenekű edényeket és fazekakat használjunk, melyeknek nincsen éle illetve érdes felülete, különben karcok keletkezhetnek az üvegen.
- 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.
- Ha a felület megrepedt, kapcsoljuk ki a készüléket, hogy elkerüljük az áramütést.
- A lemez felületét ne használjuk vágódeszkaként illetve munkaasztalként.
- A fém tárgyakat, mint például a kések, villák, kanalak, fedők illetve alumíniumfóliát nem ajánlatos a lemez felületére tenni, mert gyorsan forróak lesznek.
- 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 MEGTAKARÍTANI



Aki az energiát tudatosan használja, nem csak a saját házi büdzsáját, 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 edényalak 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.

KICSOMAGOLÁS



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/EU** direktíva valamint a lengyel, használt elektronikai cikkekről szóló törvény szerinti jellel – egy keresztlírázott hulladéktartállyal.



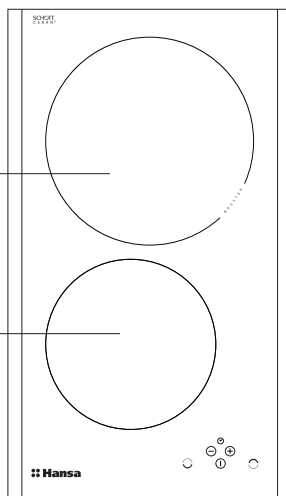
Ez a jelzés arról tájékoztat, hogy a készülék, miután használata befejeződött, nem kerülhet a szemétként az összes többi házi hulladékkal együtt. A felhasználó köteles az elhasznált készüléket egy elektronikus és elektromos hulladékgyűjtő pontban leadni. A hulladékgyűjtő pontok, többek között a lokális 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

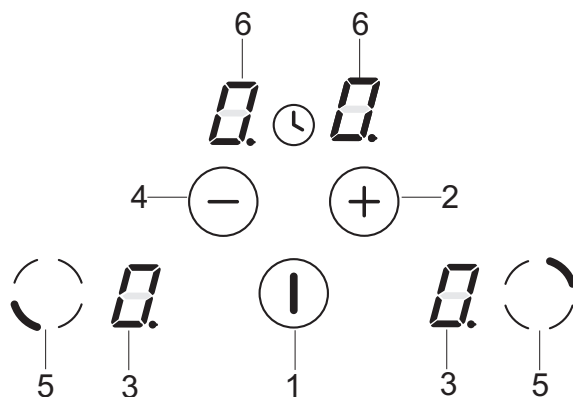
A főzőlap leírása

Booster indukciós főzőmező
(hátsó) Ø 220 mm

Indukciós főzőmező
(elülső) Ø 180 mm



Irányítópanel

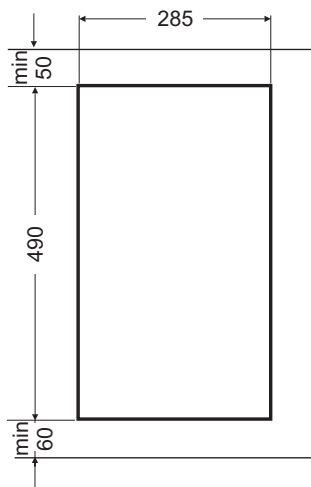


1. Főzőlap bekapcsolás/kikapcsolás szenzor
2. Plusz szenzor
3. Főzőmező kijelzője
4. Mínusz szenzor
5. Főzőmező kiválasztó szenzor
6. Az óra kijelzője

A bútor munkalapjának előkészítése a főzőlap beépítéséhez

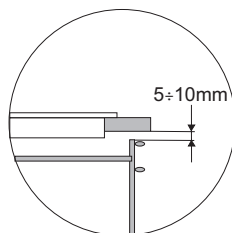
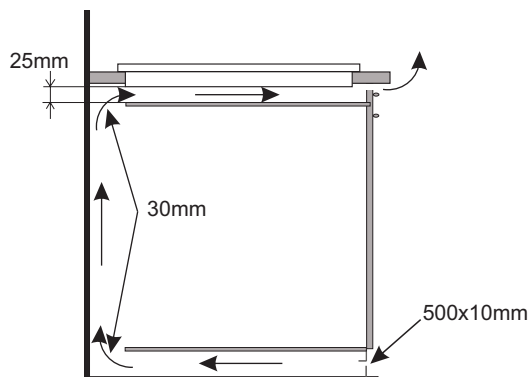
- A munkalap vastagsága 28 és 40 mm között kell hogy legyen, a munkalap mélysége legalább 600 mm kell hogy legyen. A munkalapnak laposnak és jól kivízszintezetnek kell lennie. A munkalapot a fal felőli oldalról be kell biztosítani a nedvesség elől.
- A nyílás széle és a munkalap széle közötti távolságnak 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, 2. rajz.

①

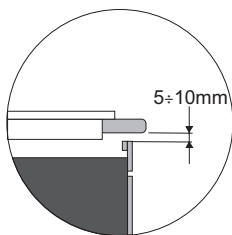
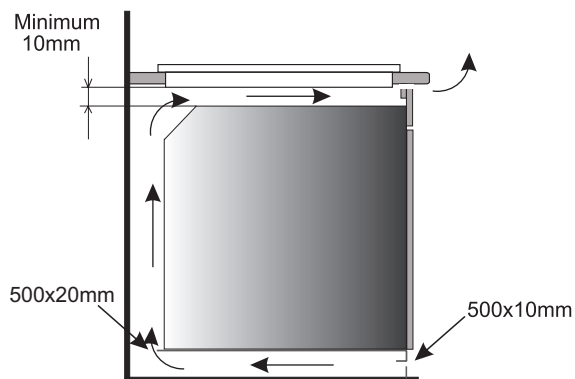


FELSZERELÉS

2. rajz



Sorszekrény munkalapjába történő beépítés.



Sütő feletti szellőzővel ellátott munkalapba való beépítés.



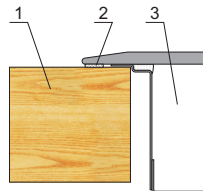
Tilos sütő fölé telepíteni a főzőlapot, ha nincsen szellőzés.

FELSZERELÉS

A főzőlap felszerelése

- 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.

1 - munkalap
2 – a főzőlap szigetelése
3 - kerámialap



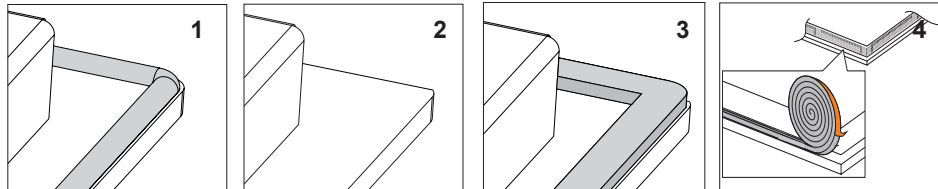
A tömítés felszerelése

A modelltől függően a tömítést a gyártó telepítette (1. rajz)

Ha a tömítést a gyártó nem szerelte fel, kövesse az alábbi utasításokat:

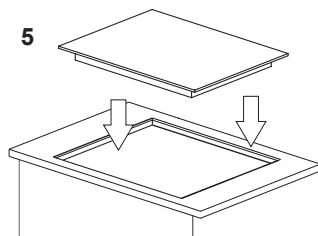
Mielőtt a készüléket a munkalap nyílásába építené, telepítse a készülék alján a termékhez mellékelt tömítést (2. rajz).

Ehhez először távolítsa el a védőfóliát a tömítésről, majd pedig ragassza a lehető legközelebb a készülék széléhez képest (3.,4.rajz).



A készüléket nem szabad tömítés nélkül beépíteni.

Helyezze a készüléket a bútor nyílásába, és szimmetrikusan állítsa be a lyukba oly módon, hogy a készülék és a konyhai munkalap széle közötti távolság mindkét oldalon egyenlő legyen (5.rajz).

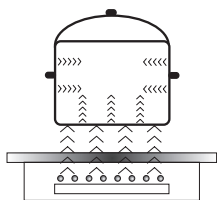


- A főzőlap egy földelt csatlakozó kábellel van felszerelve s csakis földelt, védőrudas 230 V ~ 50 Hz konnektorbba lehet csatlakoztatni. A konnektort tápláló áramkört 16 Amperes biztosítókkal kell felszerelni.

A lemez első üzembe helyezésénél

- Tisztítsuk meg alaposan az indukciós lemezt. Az indukciós lemezt üvegfelületnek kell tekinteni.
- Az első használatnál a készülék szagokat áraszthat, 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 táplálja az orsót, ami a készülék belsejében található. Az orsó egy mágneses mezőt állít elő, s ezáltal az edény feltételével az edénybe indukciós áram áramlik be.

Az indukciós áram az edényből egy hőforrást képez, míg a főzőlap üvegfelülete hideg marad.

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 hőtehetetlenség jelensége nem fordul elő, ugyanis a főzés csak az edény felhelyezésekor kezdődik, s az edény eltávolításával ér véget.

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 főzőmezők be vannak kapcsolva, s a kikapcsolt főzőlemeznél addig működik, amíg az elektronikus rendszer le nem hűl megfelelő hőmérsékletre.

Tranzisztor: Az elektronikus elemek hőmérsékletét egy sonda 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 melegeledését. 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 15. 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 10 percen 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.

KEZELÉS

Az edények megfelelő minősége kulcsfontosságú tényezője a kiváló munkateljesítmény elérésének.

Az indukciós mezőnek megfelelő edények kiválasztása



- 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.

Az energiaáramlás optimális akkor, amikor az edény aljának a felülete ugyanolyan, mint a főzőmező felülete. Az edények legkisebb és legnagyobb átmérői az alábbi táblázatban szerepelnek és az edény minőségétől függenek.

Indukciós főzőmező	Az indukciós főzéshez használatos edény aljának átmérője	
	Minimum (mm)	Optimális (mm)
Šrednica (mm)		
220	140	220
180	90	180



A minimálisnál kisebb átmérőjű edények használatánál a főzőmező lehet, hogy nem fog működni.



Az indukciós modul megfelelő hőmérséklet kontroll céljából az edény aljának ideálisan laposnak kell lennie.

A homorú, illetve dombornyomásos 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.

Az indukciós mezőnek megfelelő edények kiválasztása

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 karcosak lehetnek 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	

KEZELÉS

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 tárgyakat 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 főzőmező aktív, ha az összes kijelzőn (3) világít a „0” szám.



Ha 20 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 20 másodpercen belül be kell kapcsolni a kiválasztott főzőmezőt (5).

1. A kiválasztott főzőmező szenzorjának megérintésével (5), a főzőmező kijelzőjén világít a „0” számjegy.
2. A „+” (2) szenzor illetve „-” (4) szenzor megnyomásával beállítjuk a kívánt melegítő teljesítmény fokozatot.



Ha 20 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 kijelzőjén világít a (3) „0” számjegy, el lehet kezdeni a kívánt melegítő teljesítmény fokozat beállítását a „+” (2) szenzor illetve „-” (4) szenzor megnyomásával.

KEZELÉS

A főzőmezők kikapcsolása

- A főzőmező aktív kell hogy legyen. A melegítő teljesítmény fokozat kijelzője világít.
- A kikapcsolást a bekapcsolás/kikapcsolás szenzor segítségével illetve „-” (4) szenzor „0”-ra történő beállításával tudjuk elvégezni.

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 aktiválja a Ø 220 főzőmező teljesítmény növelését 2300 Wattról 3000 Watra

Hogy be tudjuk kikapcsolni a Booster funkciót, válasszuk ki a főző felületet, a főző fokozatot állítsuk „9”-re és ismételten nyomjuk meg a „+” (2) szenzort, ami a „P” betű megjelenését eredményezi a főzőmező kijelzőjén.

A Booster funkció kikapcsolása a „-” (4) szenzor ismételt megnyomásával illetve az edénynek a főzőmezőről történő levételével történik.



A Ø 220 főzőmezőnél a Booster funkció működési ideje maximálisan 5 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.

KEZELÉS

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.



Ha bekapcsoljuk a Booster funkciót s az együttes teljesítmény túl magas, a másik főzőmező teljesítménye automatikusan csökken.

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 főzőmező blokádja

A blokád funkció aktiválása csak akkor lehetséges, amikor a szenzorpanel ki van kapcsolva és az időfunkció és a főzőmezők inaktívak (a kijelzőn világít a „0” és villog a tizedespon). Miután a panel be lett kapcsolva a (1) szenzorral, egyszerre meg kell nyomni a (5) főzőmező jobb szenzorát a „-” (4) szenzorral egyetemben, majd pedig ismételten meg kell nyomni a (5) főzőmező jobb szenzorát. Ekkor az összes kijelzőn megjelenik az „L” betű, mely a Blokád funkció aktiválását jelenti. Ha a főzőmezők forróak, a kijelzőn felváltva világít az „L” és a „H” betű.



A Blokádot 10 másodpercen belül kell bekapcsolni és ez idő alatt nem lehet más szenzorokat bekapcsolni a fent felsoroltakon kívül. Máskülönben a főzőlap nem lesz leblokkolva.



A főzőlap le lesz blokkolva akkor is, ha a főzőlap paneljét be- illetve kikapcsoljuk. A készülék áramtalanítása nem oldja fel a blokádot.

A Blokád levétele a főzés idejére

A főzőlap paneljének az (1) szenzorral történő bekapcsolásával az összes kijelzőn megjelenik az „L” betű. Majd pedig egyszerre meg kell nyomni a (5) főzőmező jobb szenzorát a „-” (4) szenzorral egyetemben. Az „L” betű eltűnik a kijelzőről és a főzőmezők kijelzőin megjelenik a „0” szám egy villogó ponttal együtt. Ezek után el lehet kezdeni a főzőmezők bekapcsolását. (ahogy azt „Az indukciós főzőmező melegítőteljesítmény fokozatának beállítása” fejezetben leírtuk).

KEZELÉS

A Blokád deaktiválása

A főzőlap paneljének az (1) szenzorral történő bekapcsolásával az összes kijelzőn megjelenik az „L” betű. Majd pedig egyszerre meg kell nyomni a (5) főzőmező jobb szenzorát a „-” (4) szenzorral egyetemben, majd pedig ismételtén meg kell nyomni a „-” (4) szenzort. A szenzorpanel kikapcsolódik (a kijelzőn kihunynak a fények).



A Blokád 10 másodpercen belül kell kikapcsolni és ez idő alatt nem lehet más szenzorokat bekapcsolni a fent felsoroltakon kívül. Máskülönben a blokád nem kapcsoljuk ki.

Ha a főzőlapot a használati utasításnak megfelelően aktiváltuk, akkor az (1) szenzor megnyomásával az összes kijelzőn megjelenik a „0” szám egy villogó tizedesponnttal.

Ha a főzőmezők forróak, a kijelzőn felváltva világít az „L” és a „H” betű.

A maradékhő kijelző

Amikor kikapcsoljuk a forró főzőmezőt világít a „H” betű, ami jelzi, hogy a „főzőmező még forró!”.



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

Ha a jelzés kialszik a kijelzőn, meg lehet érinteni a főzőmezőt, de figyelemben kell tartani azt a tényt, hogy a főzőmező felületének hőmérséklete még mindig melegebb mint a környezetének a hőmérséklete.



Ha áramtalanítva van a készülék, a maradékhő jelzés nem világít.

KEZELÉS

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 a főzőmező 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
<i>L/</i>	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 220	0,08



Energia megtakarítás céljából a beállított „9” fokozat 30 perc elteltével automatikusan csökken a „8” fokozatra, a működési idő viszont nem változik.

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. Riasztó óra funkcióként is működhet.

- Az (5) szenzorral kiválasztjuk a megfelelő főzőmezőt. Világít a „0” számjegy.
- A „+” (2) illetve „-” (4) szenzorok segítségével állítsuk be a kívánt melegítő teljesítmény fokozatot 1-9 között.
- Majd pedig 10 másodpercen belül aktiválni kell az órát a „+” (2) illetve „-” (4) szenzorok együttes megnyomásával.
- A „+” (2) illetve „-” (4) szenzorok segítségével állítsuk be a kívánt időtartamot (01 és 99 perc között). Az óra funkciós főzőmező kijelzőjén világít a tizedespont.



Az összes főzőmező egyszerre üzemelhet óra funkciós üzemmódban.

KEZELÉS

A főzési időtartam megváltoztatása

Minden pillanatban meg lehet változtatni a beállított főzési időtartamot.

- Az (5) szenzorral válasszuk ki a megfelelő főzőmezőt. A melegítő teljesítmény fokozat számjegye világít.
- A felső kijelzőn megjelennek a beprogramozott időtartam számjegyei.
- A „+” (2) illetve „-” (4) szenzorok segítségével állítsuk be a kívánt új időtartamot

A maradék időtartam ellenőrzése

Bármely pillanatban ellenőrizni tudjuk a maradék főzési időtartamot, megnyomva a főzőmező(5) szenzorját, majd pedig egyszerre megnyomni a „+” (2) és „-” (4) szenzorokat.

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 (5) szenzorral válasszuk ki a megfelelő főzőmezőt A melegítő teljesítmény fokozat számjegye világít.
- A „+” (2) és „-” (4) szenzorok segítségével aktiváljuk az órát.
- A „-” (4) szenzor segítségével állítsuk az időtartamot „00”-ra. Az óra funkció kikapcsol, a főzőmező pedig tovább működik, amíg ki nem lesz kapcsolva.

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.
- Majd pedig a „+” (2) és „-” (4) szenzorok egyszerre történő megnyomásával aktiváljuk a riasztó óra funkciót.
- A „+” (2) és „-” (4) szenzorok segítségével állítsuk be az órát.

KEZELÉS

Melegítés funkció

A melegítés funkció melegen tartja a készítelt a főzőmezőn. A kiválasztott főzőmező alacsony melegítő teljesítmény fokozatra van beállítva A teljesítmény fokozatot a melegítés funkció vezérli, úgy, hogy a készétel hőmérséklete kb. 65°C fok legyen. Ezért a kész meleg étel nem változtatja meg az ízét, és nem tapad az edény aljához. Ezt a funkciót használhatjuk vaj illetve csokoládé felolvasztására stb.

A funkció helyes használatának feltétele a lapos fenekű megfelelő edény használata, a célból, hogy az edény hőmérsékletét a főzőmezőben elhelyezett szonda pontosan tudja mérni.

A melegítés funkciót mindegyik főzőmezőn aktiválni lehet.

Mikrobiológiai okok miatt nem ajánlatos a készítelt túl sokáig melegen tartani, ezért is ennél a funkciónál a szenzorpanel kikapcsol 2 óra elteltével.

A melegítés funkció egy plusz melegítő fokozatként van beállítva a „0 1” fokozat között és a kijelzőn „” szimbólumként jelenik meg.

A melegítés funkció bekapcsolása ugyanúgy történik, mint ahogy azt „**A főzőmező bekapcsolása**” pontban van leírva.

A melegítés funkció kikapcsolása ugyanúgy történik, mint ahogy azt „**A főzőmező kikapcsolása**” pontban van leírva.

A riasztó óra kikapcsolása

A beprogramozott idő elteltével bekapcsol a riasztó hangjelzés, melyet ki lehet kapcsolni bármely szenzor megérintésével, illetve a hangjelzés automatikusan kikapcsol 2 perc elteltével.

Ha szükség van a riasztó óra korábban történő kikapcsolására:

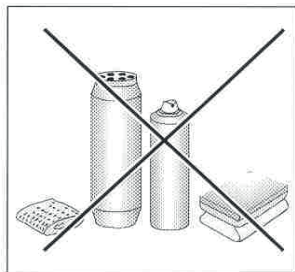
- A „+” (2) és „-” (4) szenzorok egyszerre történő megnyomásával aktiváljuk a riasztó óra funkciót.
- Majd pedig a „-” (4) szenzor segítségével az időtartamot „00”-ra csökkentjük.
- A riasztó óra funkció kikapcsol.
- Ha az óra riasztó óra üzemmódban működik, akkor nem lehet főzési időtartam beállítására használni.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

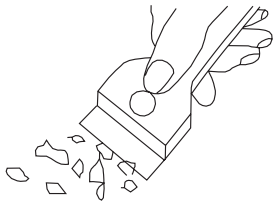


A kerámia üveg tisztítására ugyanazok a szabályok vonatkoznak, mint az üveg felületek tisztítására. Semmilyen esetben sem lehet súroló-, illetve agresszív tisztítószereket, valamint homokot illetve érdes felületű szivacsot használni. Nem lehet pára segítségével tisztító eszközöket használni.



Minden használat után meg kell tisztítani

- **A könnyen eltávolítható, nem odaégett szennyeződések távolítsuk el egy nedves törölkendővel súrolószerek használat nélkül.** Mosószer használata kékes színű elszíneződéshez vezethet. A makacsul tapadó szennyeződések eltávolítani első ízben, még a speciális tisztítószer 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 főzőlemez. A maradékot rögtön le kell kaparni (még forró állapotban) egy éles kaparóval a főzőlemez felszínéről. A szennyeződés eltávolítása után ki lehet kapcsolni a főzőlemez és speciális tisztítószerrel meg lehet tisztítani.

Tilos a Cillit tisztítószer használata.

A speciális tisztítószerket 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.

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.

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 kétevente egyszer, egy szakszervizben felül kell vizsgálni a készülék állapotát
- Eltávolítani a fellelt hibákat, Végrehajtani a rendszeres karbantartási munkákat a főzőlap egységen.

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	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 tartunk megnyomva a gombot
	- egyszerre több gomb lett megnyomva	- mindig csak egy gombot nyomunk meg egyszerre (kivéve a főzőmező kikapcsolásánál)
3.A készülék nem reagál és egy rövid hangjelzést hallat	- a gyerekek előtti védelmi rendszer be van kapcsolva (blokád)	- kapcsoljuk ki a gyerekek előtti védelmi rendszer (blokád)
4.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
5.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
6.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	OK	ELJÁRÁSMÓD
7. A maradék hő jelző nem világít, bár a főzőmező még forró.	- áramszünet lépett fel, a készülék áramtalanítva lett.	- A maradék hő jelző csak az irányítópanel ismételt be és kikapcsolásánál aktiválódik
8. A kerámialemez megrepedt.	 Veszély! Azonnal áramtalanítsuk a készüléket (biztosíték). Lépünk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel.	
9. Ha a hibát nem sikerült eltávolítani.	Azonnal áramtalanítsuk a készüléket (biztosíték). Lépünk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel. Fontos! Önök felelősek a készülék karbantartásáért és készülék rendeltetésszerű használatáért a háztartásban. Ha a helytelen kezelésből adódó hiba miatt Önök kihívják a szervizt, 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.	
10. Az indukciós főzőlap hörgéshez hasonló hangokat hallat.	Ez egy normális jelenség. Az elektronikus elemeket hűtő ventilátor működik.	
11. Az indukciós lemez síphoz hasonló hangokat hallat.	Ez egy normális jelenség. Több melegítő zóna használata esetén az indukciós orsók a maximális teljesítménynél munkafrekvenciájuk miatt sípoló hangot hallatnak.	
12. E2 szimbólum	Az indukciós orsók túlmelegedettek	- nem elégséges hűtés, - ellenőrizzük, hogy a főzőlap beépítési feltételei megfelelnek-e a használati utasításban foglaltaknak - ellenőrizzük az edényt a 15. oldalon foglaltak szerint.

TECHNIKAI ADATOK

Névleges feszültség	230V~50 Hz
A lemezek névleges teljesítménye:	BHI3* BHIW3*
- Indukciós főzőmező:	
- Indukciós főzőmező: Ø 180 mm	1400 W
- Booster indukciós főzőmező: Ø 220 mm	2300/3000 W
Méreték	300 x 522 x 50;
Súly	ca.5,5 kg;

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

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

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

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

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

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

Внимание!

Използвайте този уред само след като прочетете тази инструкция.

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

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

СЪДЪРЖАНИЕ

Основни информации.....	30
Препоръки касаещи безопасността при употреба.....	31
Описание на уреда.....	36
Инсталиране.....	37
Обслужване.....	40
Чистене и поддържане.....	51
Действия в аварийни ситуации.....	53
Технически данни.....	55

ПРАВИЛА ЗА СИГУРНОСТ

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

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

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

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

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

ПРАВИЛА ЗА СИГУРНОСТ

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

Не се препоръчва поставянето на метални предмети като ножове, вилици, 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 тенджера.

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

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

ПРЕПОРЪКИ КАСАЕЩИ БЕЗОПАСНОСТТА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

- Преди да започнете да използвате плота, прочетете тази инструкция. По този начин ще осигурите своята безопасност и ще избегнете повредата на уреда.
- Ако индукционния плот работи в непосредствена близост до радио, телевизор или друго устройство, което излъчва, се уверете, че е гарантирана правилната работа на контролния панел.
- Плота трябва да бъде свързан със захранващата мрежа от квалифициран електромонтьор.
- Не се разрешава инсталирането на плота в близост до охлаждащи уреди.
- Мебелите, в които ще бъде вграден индукционния плот, трябва да бъдат устойчиви на температура около 100 ° C. Това се отнася също за фасети, ръбове, повърхности на пластмаси, лепила и бои.
- Плота може да бъде използван само след неговото вграждане. По този начин ще избегнете евентуалния контакт с останалите части на плота, които са под напрежение.
- Ремонти на електрическите уреди могат да извършват само специалисти. Непрофесионални ремонти водят до сериозна опасност за потребителя.
- Устройството е изключено от захранването, когато е изключен предпазителя или щепселът е изтеглен от контакта.
- Щепсела на захранващия кабел трябва да е в достъпно място след вграждането на уреда.
- Обърнете внимание децата да не си играят с този уред.
- Това оборудване не е предназначено за използване от лица (включително деца) с намалени физически способности или умствени недостатъци или лица без опит или познания, освен ако са под надзор от лицата, отговорни за тяхната безопасност.
- **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.
- Вграденят 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 повреда 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 предаде там,

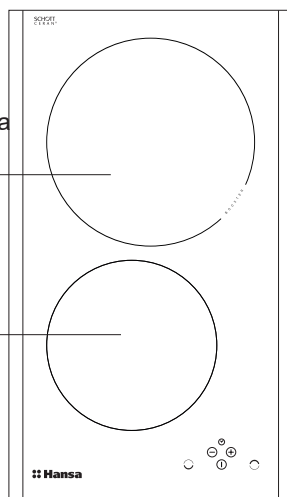
където се събират отпадъци от електрическо и електронно оборудване. Събирателните пунктове, в това число местни пунктове за събиране, магазини или общински структури, създават система, която позволява да се върне оборудването. Подходящото третиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване 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

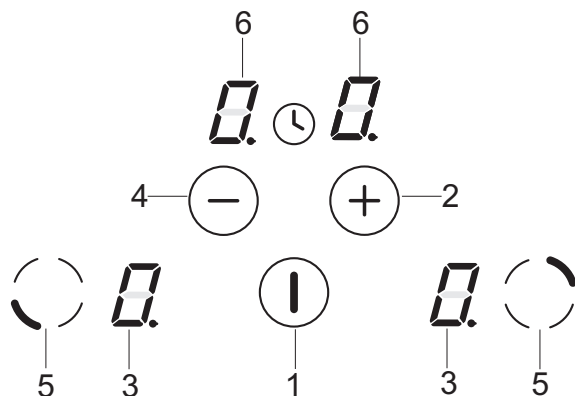
Описание на плочата

Нагревателна индукционна зона
booster (задна) Ø 220 mm

Нагревателна индукционна
зона (предна) Ø 180 mm



Панел за управление

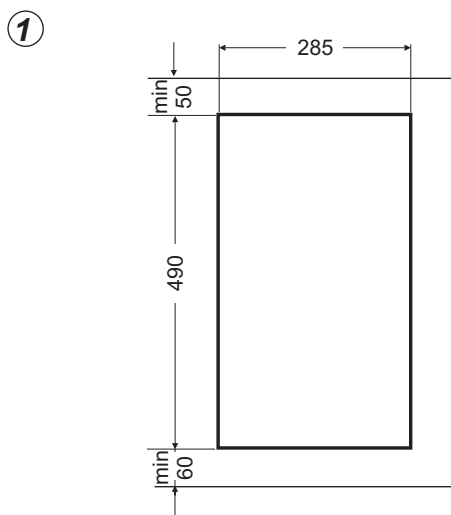


1. Сензор включи/изключи плота
2. Сензор плюс
3. Датчик на нагревателните зони
4. Сензор минус
5. Сензор за избор на нагревателна зона
6. Датчик на часовника

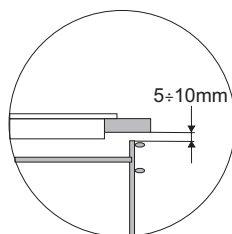
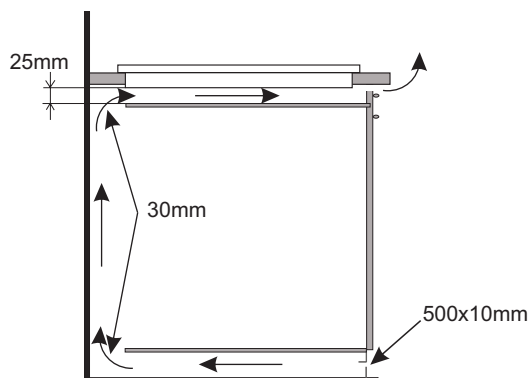
ИНСТАЛИРАНЕ

Приготвяне на мебела за вграждане на плота

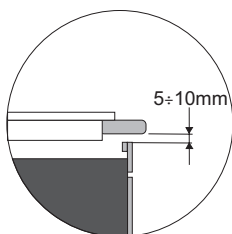
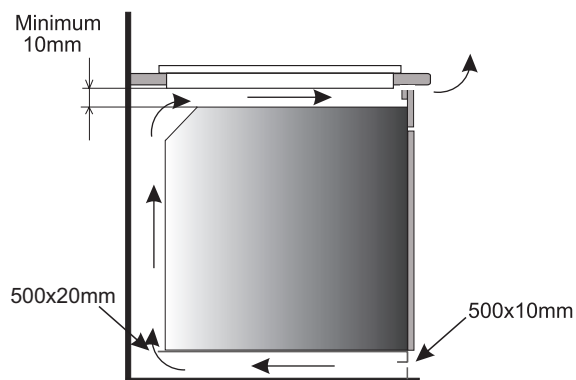
- Дебелината на плата на мебела трябва да е от 28 до 40 мм, дълбочина на плата мин 600 мм. Плата трябва да е равен и добре нивелиран, да се уплътни и осигури от страната на стената пред влага.
- Разстоянието между ръба на отвора и горния ръб на плата отпред трябва да бъде най-малко 60 мм, отзад мин.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



Фиг. 2



Вграждане в плота на шкафа.



Вграждане в работния плот над фурна с вентилация.



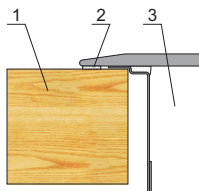
Забранява се монтирането на плота над фурна без вентилация.

ИНСТАЛИРАНЕ

Инсталиране на нагревателната плоча

- 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.

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

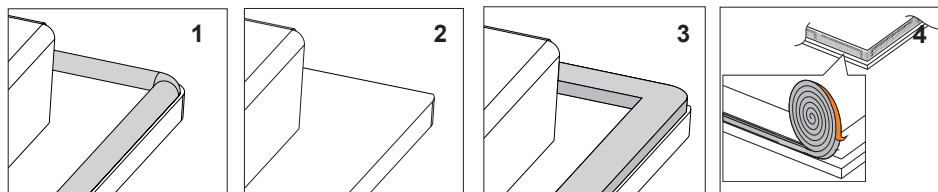


Монтаж на уплътнението

В зависимост от модела уплътнението е монтирано от производителя (фиг. 1)
Ако уплътнението не е монтирано от производителя, трябва да следвате указанията по-долу:

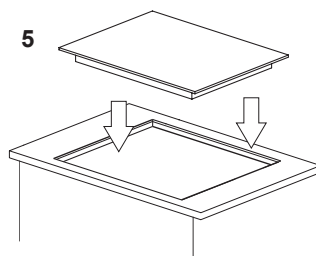
Преди да вградите устройството в отвора на кухненския плот, трябва от долната страна на готварския плот да залепите уплътнението, приложено в комплекта с устройството (фиг. 2).

За да направите това, първо трябва да отстраните защитното фолио от уплътнението, след което трябва да го залепите възможно най-близо до ръба на плота (фиг.3,4).



Забранено е вграждането на готварски плот без уплътнение.

Поставете готварския плот в отвора на кухненския плот, регулирайте неговото положение да бъде симетрично в отвора, така че разстоянието между готварския плот и ръба на кухненския плот да бъде еднакво от всички страни (фиг.5).

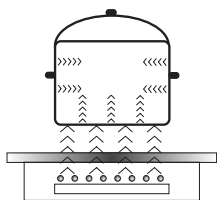


- Към плочата е трайно прикрепен захранващ кабел със щепсел и може да бъде включен само към електрически контакт 230 V ~ 50 Hz със заземяване. Мрежата захранваща контакта трябва да бъде осигурена с предпазител .

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



Електрически генератор захранва намотката намираща се в уреда. Тази намотка създава магнетично поле, в момента на слагане на тенджерата на плочата през нея минава индукционен ток. Тези токове превръщат тенджерата в източник на топлина, в същото време стъклената повърхност на плота е студена.

Тази система предвижда използването на тенджери, чиито дъна са податливи на магнетични полета.

Общо взето индукционната технология се характеризира с две основни предимства:

- Топлината се излъчва само и единствено с помощта на тенджерата, използването на топлината е максимално,
- Няма феномена на топлинната инерция, защото готвенето се стартира автоматично при слагането на тенджерата на плота и завършва със свалянето на тенджерата.

Защитни съоръжения:

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

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

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

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

Детектор за наличието на 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 стр. 42).

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 10 минути, тенджерата не бъде регистрирана от детектора, операцията включи ще бъдат изтрита.

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



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

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

Всяка пренастройка на сензора се потвърждава чрез звуков сигнал.

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

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

ОБСЛУЖВАНЕ

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

Избор на съдове за готвене в индукционната зона



- Винаги използвайте качествени съдове за готвене, с плоско дъно: използването на съдове от този тип предотвратява точки с прекалено висока температура, където храната по време на готвене може да бъде неравномерно нагряна и да изгори. Тенджери и тигани с дебели метални стени осигуряват най-добро разпределение на топлината.
- Моля, обърнете внимание на това, дали дъното на съда за готвене е сухо: по време на запълване на тенджерата, или когато се използват извадени от хладилника съдове, проверете дали долната повърхност на дъното е напълно суха. Това ще предотврати замърсяването на повърхността на плочата.
- Покривката на тенджерата позволява на запазване на топлината, и по този начин намалява времето за нагряване и намалява консумацията на енергия.

Енергията се предава най-добре, когато размера на тенджерата съответства на размера на зоната за нагряване.

Най-малкият и най-големият възможни диаметри са посочени в таблицата по-долу и зависят от качеството на съдовете.

Нагревателна индукционна зона	Диаметър на дъното на тенджерата за индукционно готвене	
	Минимум (mm)	Оптимално (mm)
Диаметър (mm)		
220	140	220
180	90	180



При използване на съдове за готвене с по-малък от диаметъра на котлона, индукционната зона може да не работи.



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.

Избор на съдове за индукционните зони

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	
Стъкло	Не разпознава наличието на тенджера	
Порцелана	Не разпознава наличието на тенджера	
Съдове с медени дъна	Не разпознава наличието на тенджера	

ОБСЛУЖВАНЕ

▶ Панел за управление

- След включването на плота към захранващата мрежа, на дисплея за момент се появяват всички датчици. Плочата е готова за използване.
- Плата е оборудван с електронни сензори, които се управляват с натискане с пръст за най-малко от 1 секунда.
- Всяко включване на сензора се сигнализира чрез звуков сигнал



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

Включване на плочата

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



Ако в рамките на 20 секунди, не се направи настройка на нито един от сензорите, нагревателната плоча се изключва.

Включване на нагревателната зона

При включване на плочата със сензора (1), в рамките на следващите 20 секунди, изберете съответния котлон (5).

1. Когато докоснете сензора на избрания котлон (5), на съответстващия му дисплей за индекс на мощността на нагряване се появява осветена цифра „0”.
2. С натискане на сензора „+”(2) или сензора „-” (4) определяте желаната степен на нагряване.



Ако в рамките на 20 секунди след включване на плочата, не се направи никаква настройка, котлона се изключва.



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

Определяне на степента на мощност на нагряване

По време на появяването на дисплея на съответната зона за нагряване изразително осветена цифра (3) „0”, можем да започнем да настройваме желаната степен на мощност на нагряване със сензорите „+” (2) и „-” (4).

ОБСЛУЖВАНЕ

Изключване на нагревателните зони

- Нагревателната зона трябва да е активна. Показателят за степен на мощност на нагряване да свети изразително.
- Изключването настъпва след натискането на сензорите включи/изключи, или с помощта на сензора „-“ (4) намалявайки степента на мощност до „0“.

Изключване на цялата плоча

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

Ако нагревателната зона е гореща, на дисплея на зоната (3) свети буквата „Н“- символа на остатъчно нагряване.

Функция Booster „P“

Функция Booster се изразява в увеличаване на мощността на нагряване на зоната Ø 220 - от 2300W до 3000W,

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

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



За зоната Ø 220 времето на работа на функцията Booster е ограничено от сензорния панел за управление до 5 минути. След автоматично изключване на функцията Booster, нагревателната зона се нагрява с номинална мощност. Функцията Booster може да бъде отново включена, при условие, че датчиците за температурата в електронната система и намотката позволяват на това. Ако тенджерата бъде свалена от котлона по време на действието на функцията Booster, функцията е все още активна, и отмерването на времето продължава.

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

ОБСЛУЖВАНЕ

Управление на функцията Booster

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

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



Ако изключим функцията Booster мощността е прекалено висока, мощността на нагриване на другата зона в двойката става автоматично редуцирана.

Функция блокиране

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

Блокиране на нагревателната плоча

Включването на блокадата е възможно само когато сензорния панел е включен и нито една от зоните за готвене и часовника не са активни (на дисплея се появява „0” с мигаща точка.)

След включването на плота със сензора (1) натиснете едновременно сензора (5) на нагревателната дясна зона и сензора „-” (4), след което отново натиснете сензора (5) на нагревателната дясна зона. Сега на всички дисплеи ще се появи „L”, което означава включване на блокадата. Ако полетата са горещи, ще бъдат показани последователно буквата „L” и буквата „H”.



Блокирането на зоните трябва да се направи в рамките на 10 секунди и не можете да натиснете никакъв друг сензори от тези които са описани. В противен случай, плочата няма да бъдат блокирани.



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

Отблокиране на плочата по време на готвене

След включването на управляващото табло със сензора (1) на всички дисплеи се появява буквата „L”. След това натиснете едновременно сензора (5) на дясна нагревателна зона и сензора „-” (4). Буквата „L” изчезва, а на дисплеите на нагревателните зони се появява цифрата „0.” С мигаща точка. След което можете да започнете настройките на нагревателните зони. (като е описано в раздела „Настройка на степента на мощност на нагриване индукционните зони”).

ОБСЛУЖВАНЕ

Отблокиране на плочата на постоянно

След включването на управляващото табло със сензора (1) на всички дисплеи се появява буквата „L“. След това натиснете едновременно сензора (5) на дясна нагревателна зона и сензора „-“ (4), след което отново натиснете сензора „-“ (4). Сензорният панел на плочата се изключва (дисплеите не светят).



Отблокирането на зоните трябва да се направи в рамките на 10 секунди и не можете да натиснете никакъв друг сензори от тези които са описани. В противен случай, плочата няма да бъдат отблокирана

Ако сензорният панел на плочата е правилно отблокиран то след натискането на сензора (1) на всички дисплеи се появява цифрата „0“ с мигаща точка. Ако зоните са горещи ще се появява на смени цифрата „0“ и буквата „H“.

Показателя на остатъчно нагряване

В момента на изключването на горещата нагревателна зона се появява „H“ като сигнал „нагревателната зона е гореща!“.



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

Когато този показател изгасне, можете да докосвате зоната за нагряване, имайки предвид, че зоната все още не е изстинала до температурата на околната среда.



При липса на напрежение показателят за остатъчно нагряване не свети.

ОБСЛУЖВАНЕ

Ограничаване на времето на работа

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

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



С цел да се спести електрическата енергия нивото на мощност „9” след 30 минути се намалява автоматично на ниво на мощност „8”, времето на работа не се променя.

Степен на мощност на нагряване	Максимално време на работа в часове
L	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 220	0,08

Функция на часовника

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

Включване на Таймера

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

- Със сензора (5) изберете съответната зона за нагряване. Цифрата „0” свети изразително.
- С помощта на сензора „+” (2) или „-” (4) настройте исканата мощност 1-9.
- След което в продължение на 10 секунди активирайте таймера чрез едновременно натискане на сензорите „+” (2) и „-” (4).
- С помощта на сензора „+” (2) или „-” (4) програмирайте исканото време за готвене (01 до 99 минути). На дисплея на управляваната от таймера зона за нагряване свети десетична точка.



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

ОБСЛУЖВАНЕ

Промяна на програмираното време за готвене

По всяко време можете да промените програмираното време за готвене

- Със сензора (5) изберете съответната зона за нагряване. Цифрата на мощността ще бъде изразително осветена.
- На горният дисплей ще се появят цифрите на вече програмираното време за готвене.
- С помощта на сензора „+“ (2) или сензора „-“ (4) настройте новото време на таймера.

Контрол на степента на изтичане на времето за готвене

Времето останало до края на готвенето можете да проверите, като докоснете сензора за избор на нагревателната зона (5), след което едновременно натиснете сензорите „+“ (2) и „-“ (4).

Изключване на таймера

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

Ако има нужда от по-ранно изключване на таймера:

- Със сензора (5) активирайте нагревателната зона. Цифрата на мощността на нагряване изразително ще се освети.
- След това със сензора „+“ (2) и сензора „-“ (4) активирайте таймера.
- Със сензора „-“ (4) намалете времето за готвене до „00“. Функцията на таймера ще се изключи, но нагревателната зона продължава да работи, докато не бъде изключена ръчно.

Таймер за мерене на времето

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

Включване на таймера

Ако плочата е включена:

- Докоснете сензора включи/изключи на плочата (1), включете плочата.
- След това едновременно натиснете сензора „+“ (2) и „-“ (4) и активирайте таймера.
- С помощта на сензора „+“ (2) или „-“ (4) настройте времето на таймера

ОБСЛУЖВАНЕ

Функция подгряване

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

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

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

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

Функцията за нагряване на ястията е определена като допълнителна топлинна енергия между „0 1” и се появява на дисплея като символ „**L**”

Включването на функцията за нагряване се извършва по същия начин, както е описано в „**Активиране на зоните за нагряване**”

Изключването на функцията за нагряване се извършва по същия начин, както е описано в „**Изключване на зоните за готвене**”.

Изключване на таймера

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

Ако има нужда от по-рано изключване на таймера:

- С едновременно натискане на сензорите „+” (2) и „-” (4) активирайте таймера.
- След това с помощта на сензора „-” (4) намалете времето на таймера до „00”.
- Функцията на таймера се изключва.
- Ако таймера е програмиран като аларма, тогава той не може да работи като часовник за програмиране на времето за готвене.

ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

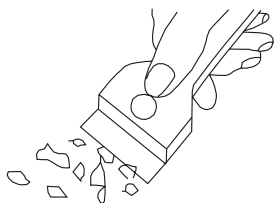
Грижата на потребителя да поддържа настоящия уред чист и да извършва действия подходящи за неговата поддръжка, имат значително влияние върху удължаване на експлоатационния живот на уреда.



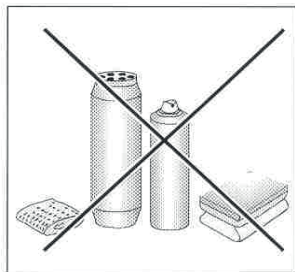
При чистенето на керамичното стъкло прилагайте същите методи както при чистене на стъклени повърхности. В никакъв случай не използвайте драскащи или агресивни препарати за чистене, нито пък пясък или гъба с драскаща повърхност. Не използвайте също уреди чистещи с пара.

Чистете след всяко използване

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



Стъргалка за чистене на плочата



Премахване на петна

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

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

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

ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

Никога не нанасяйте препарати за чистене на горещата полоча. Най-добре е да оставите почистващите средства да изсъхнат и едва след това ги извършете с мокра кърпа. Евентуални останки от средствата за чистене извършете 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 къс звуков сигнал	- включена е блокадата предпазваща от деца (блокада)	- изключете предпазващата блокада от деца (блокада)
4. 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
5. 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
6. 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
7. Не свети показателя на остатъчното нагряване, въпреки че зоната за нагряване е гореща.	- няма ток, уредът е изключен от захранващата мрежа.	- показателя на остатъчното нагряване ще се задейства след следващото включване и изключване на панела за управление.
8. Пукнатина в керамичната плоча.	 Опасност! Веднага изключете плочата от захранването (предпазител!). Обърнете се към най-близкия сервис.	
9. 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.	
10. Индукционната плоча издава звукове.	Това е нормално явление. Работещия вентилатор охлажда електронната система	
11. Плочата издава лек звук, напомнящ свирене.	Това е нормално явление. Съгласно с честотата на работа на намотките по време на използване на няколко зони за нагряване, при максимална мощност плочата издава лек звук.	
12. Символ E2	Прегряване на индукционните намотки	- недостатъчно охлаждане, - проверете дали плочата е вградена съгласно с инструкцията за употреба - проверете тенджерата съгласно със забележката на стр. 47.

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Напрежение	230V~50 Hz
Мощност на плота:	BHI3* BHIW3*
- Нагревателна индукционна зона:	
- Нагревателна индукционна зона: Ø 180 mm	1400 W
- Нагревателна индукционна зона Booster: Ø 220 mm	2300/3000 W
Размери	300 x 522 x 50;
Тегло	ca.5,5 kg;

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

