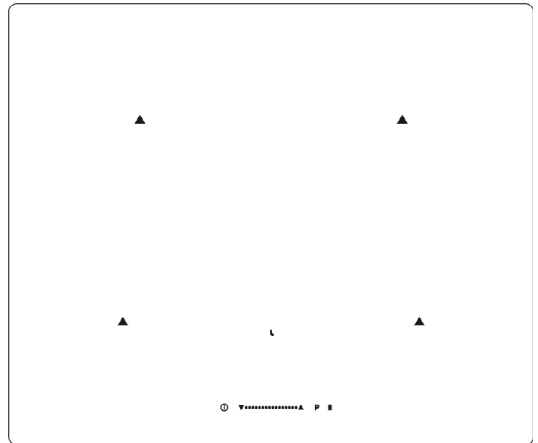


**BHI6\*\*\***

**PB\*4VI511FTB4S\***  
**PB\*4VI511AFTB4S\***



<b>(RU) РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....</b>	<b>2</b>
<b>(RO) INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE.....</b>	<b>38</b>

## УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

---

*Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.*

*Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.*

*Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.*

*Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.*

### *Примечание !*

*Установку следует обслуживать чуть только после прочтения и присвоения содержания настоящего руководства.*

*Установка спроектирована исключительно для варки блюд. Несответствующее ее применение (напр. для отопления помещений) может быть опасным.*

*Изготовитель оставляет за собой право на введение изменений, не влияющих на действие установки.*

## СОДЕРЖАНИЕ

---

Основные сведения.....	2
Примечания по безопасности.....	6
Как экономить энергию.....	8
Снятие упаковки.....	8
Устранение изношенных устройств.....	8
Описание изделия.....	9
Установка.....	11
Обслуживание.....	15
Очистка и уход.....	31
Аварийные ситуации.....	33
Технические данные.....	35
Гарантия.....	35

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

**Внимание!** Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными! Дети младше 8 лет не должны находиться вблизи оборудования, а если находятся, то под постоянным контролем взрослого ответственного лица.

Данное оборудование может обслуживаться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что происходит это под надзором ответственного лица или согласно с изученной с ответственным лицом инструкцией эксплуатации. Особое внимание обратить на детей! Дети не могут играть оборудованием! Уборка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

**Внимание!** Приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах без надзора, может быть опасно и привести к пожару.

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

**НИКОГДА** не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой или невоспламеняющимся одеялом.

**Внимание!** Опасность пожара! Не складировать предметы и вещи на поверхности плиты.

**Внимание!** Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.

Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п. ), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

Устройство не предназначено для управления внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

## ПРИМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

---

- До первоначального пуска керамической нагревательной плиты, следует прочитать руководство по обслуживанию. Таким образом, мы сохраняем безопасность и избегаем аварии установки.
- В случае, если керамическая плита используется в непосредственной близости от радиоприемника, телевизора или другого эмитирующего устройства, следует проверить правильность действия управляющего пульта керамической плиты.
- Плиту должен подключить квалифицированный электромонтажник.
- Не следует устанавливать плиту вблизи холодильных установок.
- Мебель, в которой установлена плита, должна быть стойкой против температуре ок 100° С. Это касается облицовок, кромок и поверхностей изготовленных из пластмасс, клеев и лаков.
- Плиту следет употреблять, исключительно после ее встройки в шкафчик. Таким образом, мы избегаем возможности соприкосновения к токопроводящим частям.
- Ремонт электроустановок могут производить исключительно специалисты. Некачественны ремонт, вызывает серьезную опасность для потребителя.
- Установка отключается от электропроводки только после отключения плавкого предохранителя или изъятия вилки из штепсельной розетки.
- Необходимо обратить внимание на то, чтобы дети не играли с плитой. Дети могут стянуть с нее кастрюли с горячим содержимым и ошпариться.
- **Пользователи с имплантированными аппаратами стимуляции жизненных функций (например, кардиостимулятором, инсулиновым насосом или слуховым аппаратом) должны убедиться, что индукционная плита не влияет на работу этих устройств (частотный диапазон работы индукционной плиты составляет 20-50 кГц).**
- Установленный индикатор остаточного нагрева показывает, что плита включена или еще остается горячей.
- В случае исчезновения напряжения в сети, отменяются все настройки. После повторного появления напряжения в сети рекомендуется соблюдать осторожность. Пока конфорки будут горячими, будет отображаться индикатор остаточного нагрева „Н”.
- В случае установки штепсельной розетки вблизи нагревательного поля, следует обращать внимание на то, чтобы питательный провод плиты, не соприкасался с нагретыми местами.
- В случае применения масел и жиров, не следует оставлять плиту без надзора, ибо угрожает это пожаром.
- Не следует употреблять посуду из пластмасс и алюминиевой фольги, ибо они расплавляются под влиянием высокой температуры и могут повредить плиту.
- На разогретое нагревательное поле, не должен попадать сахар, лимонная кислота, соль и пр.
- В случае если на горячую плиту попадут сахар или пластмасса, ни в коем случае не следует отключать плиту, а лишь соскрести их острым скребком. Хранить руки от ожога.

## ПРИМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

---

- В случае употребления керамической плиты, следует применять исключительно горшки и кастрюли с плоским дном, лишённые острых кромок и задигов, ибо в противном случае, могут возникнуть царапины на плите.
- Нагревательная поверхность керамической плиты стойкая против термического удара. Она не чувствительна ни к холоду, ни к теплу.
- Не следует спускать на плиту тяжёлые предметы. Точечный удар напр. от падения бутылочки с приправами, может привести к трещинам и отслоениям керамической плиты.
- Через повреждённые места, кипящие блюда, могут попасть на находящиеся под напряжением элементы керамической плиты.
- В случае обнаружения поломок, ушибов и трещин керамической плиты, следует немедленно отключить плиту от сети. Для этого, следует отключить плавкий предохранитель или изъять вилку из штепсельной розетки. Затем, следует обратиться в сервис.
- Следует соблюдать указания по уходу и очистке керамической плиты. В случае несоответствующей её эксплуатации, не действует гарантия.
- Не следует употреблять поверхность плиты в виде доски для резки или рабочего стола.
- Не рекомендуется укладка на поверхности кухонной плиты металлических предметов таких как ножи, вилки и крышки, ибо они разогреваются.
- Не следует встраивать кухонную плиту над печкой без вентилятора, над посудомоечной машиной, холодильником, фризером или стиральной машиной.
- **При первом включении варочной поверхности необходимо избегать попадание прямого света на сенсорное управление. Несоблюдение этого правила может привести к некорректной работе сенсорного управления.**

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Тот кто соответствующим образом пользуется электроэнергией, не только сохраняет домашний бюджет, но также сознательно действует в пользу окружающей среды. Поэтому,

поможем Вам экономить электроэнергию ! Это можно делать следующим образом :

### • Применение соответствующей посуды для варки

Горшки с плоским и толстым дном, позволяют сэкономить до 1/3 электроэнергии. Следует помнить о крышке, в противном случае, потребление энергии возрастает вчетверо !

### • Уход за чистотой нагревательных полей и днищ горшков

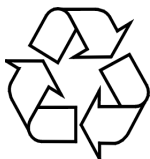
Загрязнения препятствуют передаче тепла – сильно пригоревшие загрязнения можно устранить лишь только при помощи средств значительно засоряющих окружающую среду.

### • Не следует зря «заглядывать в горшки»

### • Не встраивать плиту в непосредственной близости холодильников\фризеров.

Потребление ими электроэнергии чрезмерно возрастает.

## РАСПАКОВКА



За время транспорта установка защищена от повреждений при помощи упаковки. После распаковки установки, просим Вас устранить элементы

упаковки способом не угрожающим окружающей среде.

Все материалы примененные для упаковки, не вредят окружающей среде и полностью пригодны для возврата. Они обозначены соответствующим знаком.

Примечание ! Упаковочные материалы (полиэтиленовые мешочки, куски стиропора и пр.), следует держать издали от детей.

## УСТРАНЕНИЕ ИЗНОШЕННЫХ УСТРОЙСТВ



По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств.

Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.



## ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

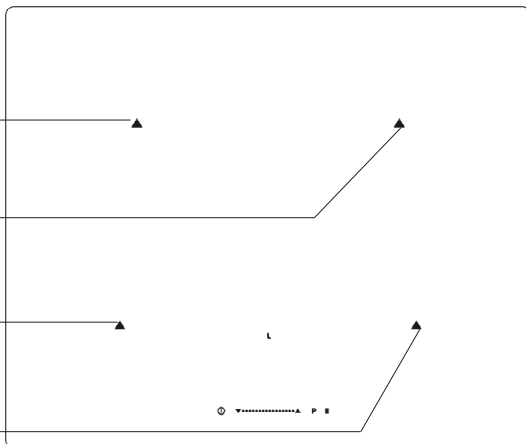
### Описание плиты ВН16... (PB\*4VI511FTB4S\*)

Зона нагрева (задняя левая)

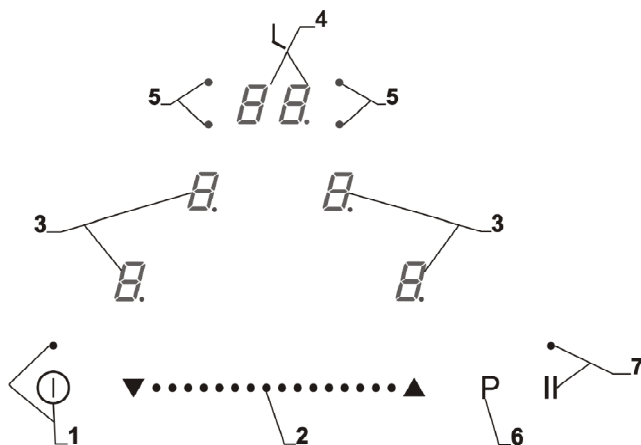
Зона нагрева (задняя правая)

Зона нагрева (передняя левая)

Зона нагрева (передняя правая)



### Пульт управления



1. Сенсор «Включить / Выключить» с контрольным диодом LED
2. Сенсор «Регулирование мощности нагрева»
3. Сенсор «Выбор зоны нагрева» с дисплеем
4. Сенсор «Таймер / Таймер-минутник» с дисплеем
5. Контрольные диоды, сигнализирующие работу таймера для соответствующей зоны нагрева
6. Сенсор функции «Booster»
7. Сенсор функции «Пауза» с контрольным диодом LED

## ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

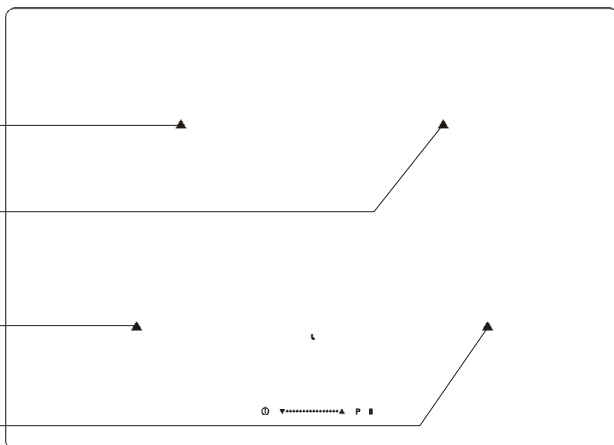
### Описание плиты ВН16... (PB\*4VI511AFTB4S\*)

Зона нагрева  
(задняя левая)

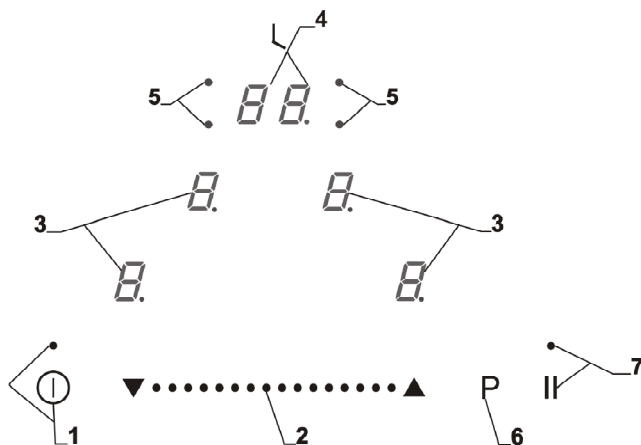
Зона нагрева  
(задняя правая)

Зона нагрева  
(передняя левая)

Зона нагрева  
(передняя правая)



### Пульт управления



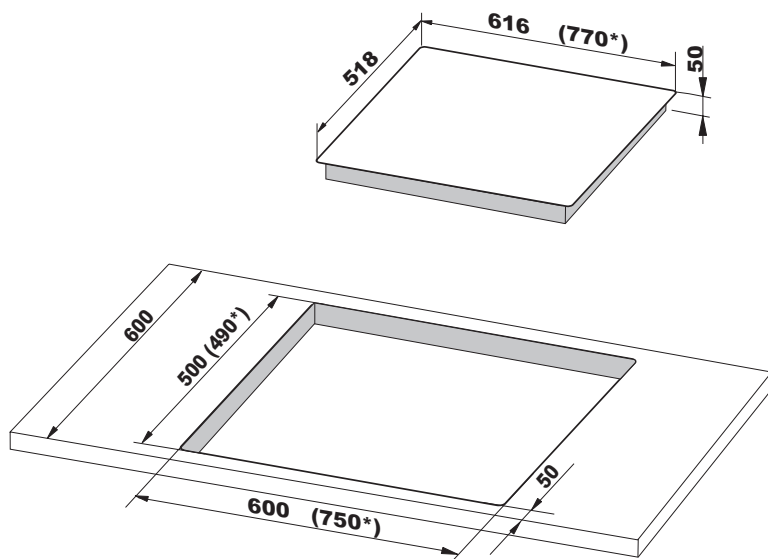
1. Сенсор «Включить / Выключить» с контрольным диодом LED
2. Сенсор «Регулирование мощности нагрева»
3. Сенсор «Выбор зоны нагрева» с дисплеем
4. Сенсор «Таймер / Таймер-минутник» с дисплеем
5. Контрольные диоды, сигнализирующие работу таймера для соответствующей зоны нагрева
6. Сенсор функции «Booster»
7. Сенсор функции «Пауза» с контрольным диодом LED

## УСТАНОВКА

### Установка плиты

- подготовить место (отверстие) в столешнице мебели по габаритам, приведенным на монтажном чертеже (рис. А),
- следует оставить по крайней мере 50 мм зазор между установкой и соседними вертикальными стенками шкафчиков,
- высота монтируемой плиты должна составлять 50 мм,
- в случае когда кухонная плита отделена от шкафчика, фиксируемого при помощи горизонтальной защитной плиты, тогда свободное пространство между дном кожуха кухонной плиты и защитной плитой, должно иметь высоту по крайней мере 25 мм – обеспечит это свободную циркуляцию воздуха.
- в задней части защитной плиты, следует вырезать квадратное отверстие боком равным по крайней мере 80 мм (рис. С),
- сечение провода, следует подобрать в зависимости от мощности плиты (эту операцию должен выполнить специалист-электромонтажник),
- соединить плиту электропроводом по приложенной схеме соединений,
- очистить столешницу от пыли, установить плиту в отверстие и крепко прижать к столешнице (рис. В).

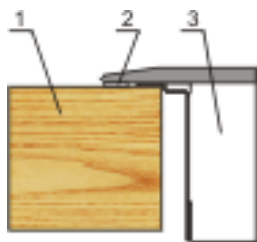
Рис. А



\* размер касается варочной панели PB\*4VI511AFTB\*S\*

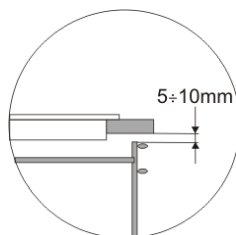
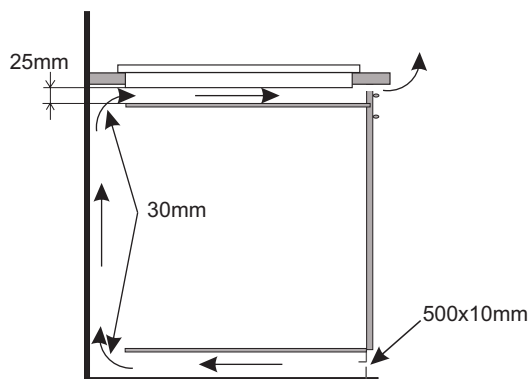
# УСТАНОВКА

Рис.В

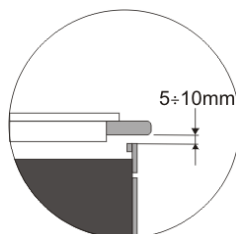
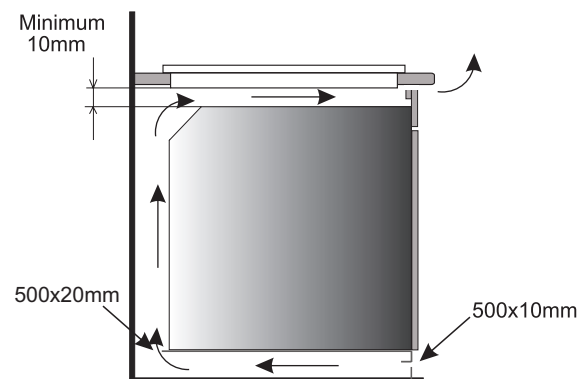


- 1 - Столешница
- 2 - Прокладка плиты
- 3 - Керамическая плита

Рис.С



Застройка в столешнице несущего шкафчика



Застройка в рабочей столешнице над духовкой с вентиляцией



**Запрещено крепление плиты над духовкой, лишенной вентиляции**

## УСТАНОВКА

---

### ▶ Приключение плиты к электропроводке

#### **Примечание !**

Плиту к электропроводке может подключить исключительно квалифицированный электромонтажник. Запрещено своевольное производство переделок или изменений в электропроводке.

### ▶ Указания для электромонтажника


Плита оборудована зажимной коробкой, способствующей подбору соответствующих соединений для конкретного вида электропитания.

Зажимная коробка способствует следующим соединениям :

- однофазным 230 В
- двухфазным 400 В 2N

Подключение плиты к соответствующему питанию возможно путем установки соответствующих перемычек на зажимах зажимной планки, по приведенной схеме соединений. Схема соединений приведена также в нижней части нижнего кожуха. Доступ к зажимной планке возможен после открытия крышки в коробке зажимов. Следует помнить о соответствующем подборе питающего провода, учитывая вид соединения и номинальную мощность плиты.

#### **Примечание !**

Следует помнить о необходимости подключения защитной цепи к зажиму на зажимной планке, обозначенному . Электропроводка, питающая плиту, должна быть защищена соответствующим образом и дополнительно, должна иметь соответствующий выключатель, способствующий отсечу тока в аварийной ситуации.

До приключения плиты к электропроводке, следует ознакомиться с данными, приведенными на заводском щитке и на схеме соединений.

**Примечание !** Электромонтажник обязан выдать пользователю свидетельство подключения кухонной плиты к электропроводке» (находится оно в гарантийной карте).

Другой способ подключения плиты, от приведенного на схеме, может вызвать ее повреждение.

# УСТАНОВКА

<b>СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ СОЕДИНЕНИЙ</b> <b>Внимание! Напряжение нагревательных элементов 230 Вольт</b>		
		<p>Примечание! Каждое соединение должно быть соединено защитным проводом с зажимом </p> <p>Рекомендуемый вид соединительного провода</p>
1	<p>Для сети 230 В подключение однофазное с нейтральным проводом, мостик соединяет зажимы 1-2 и 4-5, нейтральный провод к 4, предохранительный провод к </p>	<p>1N~</p> <p>H05VV-F или H05RR-F 3X 4 mm<sup>2</sup></p>
2	<p>Для сети 400/230 В подключение двухфазное с нейтральным проводом, мостик соединяет зажимы 4-5, нейтральный провод к 4, предохранительный провод к </p>	<p>2N~</p> <p>H05VV-F или H05RR-F 4X 2,5 mm<sup>2</sup></p>
<p>L1=R, L2=S, N=зажимы нейтрального, =зажимы предохранительного провода</p>		

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

### До первоначального пуска

- Сперва следует тщательно очистить кухонную плиту. С керамической плитой следует обращаться, как со стеклянной поверхностью.
- При первоначальном пуске, могут временно выделяться запахи и по этому, следует включить вентиляцию в помещении или открыть окно.
- Операции по обслуживанию следует произвести с соблюдением указаний по безопасности.

### Принципы действия индукционного поля



Электрогенератор питает катушку, установленную внутри установки. Эта катушка создает магнетическое поле, т.е. в момент установки горшка на плите, в горшок проникают индукционные токи.

Токи эти приводят к тому, что горшок становится настоящим теплоизлучателем, а стеклянная поверхность плиты остается холодной.

Эта система предусматривает применение горшков, которых днища восприимчивы к магнетическому полю.

В основном, индукционная технология характерна двумя преимуществами :

- так как тепло выделяется исключительно с помощью кастрюли, возможно его максимальное использование.
- не выступает явление тепловой инерции, ибо варка начинается автоматически в момент установки горшка на плите и завершается в момент снятия горшка с плиты.

**Вентилятор:** применяется для защиты и охлаждения элементов управления и питания. Он может работать с двумя разными скоростями в автоматическом режиме. Вентилятор работает тогда, когда варочные зоны включены и работает при выключенной плите до достижения достаточного охлаждения электронной системы.


**Термозащита:** Температура электронных элементов непрерывно контролируется при помощи датчика. Если температура опасно возрастает, система термозащиты автоматически уменьшает мощность зоны нагрева или отключает зоны нагрева, расположенные вблизи нагретых электронных элементов.

**Детекция:** детектор присутствия горшка способствует работе плиты, т.е. нагреву. Небольшие предметы, установленные в зоне нагрева (напр. чайная ложечка, нож или кольцо), не считаются горшками и плита не включится.

### Детектор присутствия горшка в индукционном поле

Детектор присутствия горшка установлен в плитах содержащих индукционные поля. Во время работы плиты детектор присутствия горшка автоматически пускает или задерживает процесс выделения тепла в зоне варки в момент установки горшка на плите или при его устранении с плиты. Обеспечивает это экономию энергии.

- Если зона варки употребляется при применении соответствующего горшка, на дисплее высвечивается уровень тепла.
- индукция требует применения горшков приспособленных для этой цели и оборудованных днищами из магнетического материала (таблица, с. 16)

Если на конфорке нет кастрюли или стоит неподходящая кастрюля, на дисплее цифра, означающая нагревательную мощность, будет мигать  .  
Если на протяжении 10 минут не будет обнаружен горшок, операция включения плиты ресетируется.

Для отключения зоны варки, следует выключить ее при помощи сенсорного контроллера а не только путем устранения горшка.



**Детектор горшка не работает, как кнопка включения/отключения плиты.**

Керамическая нагревательная плита оборудована сенсорами обслуживаемыми путем прикосновения пальца к обозначенным поверхностям.

Каждовременная перенастройка сенсора, подтверждается звуковым сигналом.

Следует обращать внимание на то, чтобы во время включения и отключения а также при установке степени мощности разогрева всегда нажимать только один сенсор. В случае одновременного нажатия нескольких сенсоров, система пренебрегает введенными сигналами управления а в случае длительного нажатия, генерирует сигнал помехи.



## ОБСЛУЖИВАНИЕ



Соответствующее качество, является основным условием соответствующей производительности работы плиты.



### Подбор кастрюль для варки в индукционном поле.

- Всегда применять высококачественные кастрюли с идеально плоским дном : пользование такими кастрюлями, препятствует возникновению точек со слишком высокой температурой, в которых во время варки продукты могут приставать. Кастрюли и сковороды с толстыми стенками, обеспечивают соответствующее распределение тепла.
- Следует обращать внимание на то, чтобы днища кастрюль были сухими : во время наполнения кастрюли или во время употребления кастрюли вынутой из холодильника, следует до ее установки на плите, проверить сухое ли ее днище. Это препятствует загрязнению поверхности плиты.
- Крышка на кастрюле препятствует утечке тепла и таким образом сокращает время разогрева и редуцирует потребление электроэнергии.

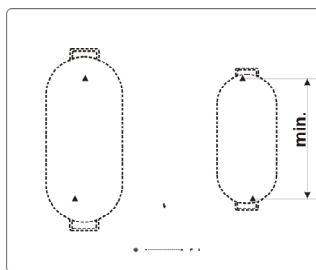
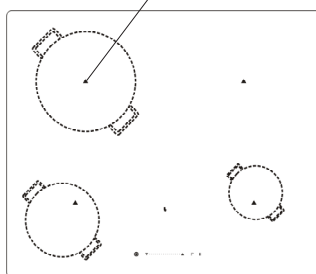
Индукционная варочная панель имеет четыре зоны нагрева, центры которых обозначены треугольниками (▲). Кастрюли и сковородки можно ставить любым способом на любую зону нагрева. Однако, посуда всегда должна полностью закрывать знак треугольника (▲).



**Оптимальное использование мощности происходит в том случае, когда треугольник (▲) точно совпадает с центром дна посуды.**

Большую посуду – например, гусятницу – можно поставить сразу над расположенные рядом зоны нагрева, используя при этом функцию „Bridge”. В таком случае посуда должна закрывать треугольники (▲) одновременно на двух вертикально расположенных зонах нагрева.

Оптимальная мощность



Наименьшие и наибольшие возможные диаметры указаны в ниже расположенной таблице и зависят от качества посуды.

Нагревательное индуктивное поле	Диаметр дна горшка для индуктивного приготовления	
	Минимум (mm)	Максимум (mm)
Диаметр (mm)		
210	140	210



**В случае использования меньших горшков, чем минимальный диаметр, индуктивное нагревательное поле может не работать.**

## ОБСЛУЖИВАНИЕ



Для обеспечения оптимального контроля температуры индукционным модулем, дно посуды должно быть плоским.

Вогнутое дно посуды или глубокий штамп товарного знака производителя, имеют негативное влияние на контроль температуры индукционным модулем и могут в последствии быть причиной перегрева посуды.

Не следует применять повреждённую посуду, например, с деформированным дном, так как в результате может возникнуть перегрев.

### Подбор кастрюль для индукционного поля

Обозначения на кастрюлях		Проверить присутствие на этикетке знака пригодности кастрюли для индукционной плиты
		Рекомендуется применение магнетических кастрюль (эмалированная жёсть ферритовая нержавейка, чугун), проверить, прикладывая магнит к днищу кастрюли (должен прилегать).
Нержавейка		Не обнаруживает присутствия кастрюли
		За исключением кастрюль из ферромагнетической стали
Алюминий		Не обнаруживает присутствия кастрюли
Чугун		Высокий ТКПД
		Примечание: горшки могут поцарапать плиту
Сталь эмалированная		Высокий ТКПД
		Рекомендуется посуда с плоским, толстым и гладким дном
Стекло		Не обнаруживает присутствия кастрюли
Фарфор		Не обнаруживает присутствия кастрюли
Посуда с медным дном		Не обнаруживает присутствия кастрюли

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Пульт управления

Панель управления оснащена сенсорами нового поколения (3, 4) «DIGI Select-Sensor», где дисплей зоны нагрева является одновременно сенсором «Выбор зоны нагрева» и «Таймер». Сенсор «Регулирование мощности нагрева» (2) – это сенсор, выполненный по технологии «Slider», который позволяет регулировать мощность нагрева (1-9) и параметры таймера (1-99) прикосновением и передвижением пальца в пределе обозначенного диапазона (2):

- вправо – увеличивая мощность нагрева
- влево – уменьшая мощность нагрева.

Кроме того, можно выбрать нужную мощность нагрева непосредственно на сенсоре, нажимая в любом месте сенсора «Выбор мощности нагрева» (2).

- При подсоединении варочной панели к электрической сети на несколько секунд загорятся все дисплеи. Варочная панель готова к эксплуатации.
- Варочная панель оснащена электронными сенсорами, которые **включаются при прикосновении к ним пальцем в течение, как минимум, 1 секунды.**
- Каждое включение сенсоров сигнализируется звуковым сигналом.



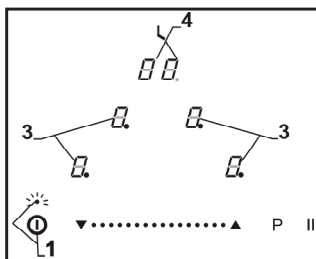
**Запрещается помещать какие-либо предметы на поверхности сенсоров (поскольку варочная панель может отреагировать появлением ошибки). Поверхность сенсорной панели управления необходимо всегда содержать в чистоте.**

## Включение варочной панели

При включении варочной панели держите палец на сенсоре «Включить/Выключить» (1), как минимум, 1 секунду. Варочная панель станет активной, над сенсором (1) начнет светиться контрольный диод LED, а на всех дисплеях (3, 4) будет высвечиваться цифра «0» и пульсировать десятичная точка.



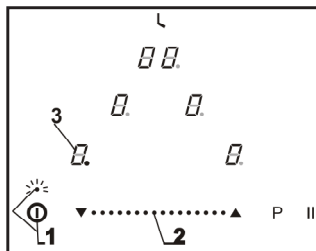
**Если Вы в течение 20 секунд не нажмете ни на один сенсор, варочная панель автоматически выключится.**



## Включение зоны нагрева

Включив варочную панель при помощи сенсора «Включить/Выключить» (1), нужно в течение 20 секунд включить выбранную зону нагрева (3).

1. При прикосновении к сенсору выбранной Вами зоны нагрева (3), на соответствующем ей дисплее степени мощности нагрева начнет светиться цифра «0» и десятичная точка.
2. Выберите нужную степень мощности нагрева, передвигая палец по сенсору (2).



## ОБСЛУЖИВАНИЕ



Если Вы в течение 20 секунд после включения варочной панели не нажмете ни на один сенсор, зона нагрева автоматически выключится.



Если зона нагрева активна, то на всех дисплеях высвечивается цифра или буква и десятичная точка, а это значит, что зона нагрева готова к выбору мощности нагрева.

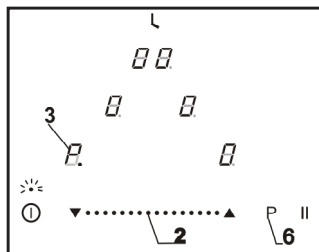
### Регулирование степени мощности нагрева индукционной зоны нагрева

Выбор степени мощности нагрева нужно начать, передвигая палец по сенсору (2), пока на дисплее зоны нагрева (3) высвечивается «0» и десятичная точка.

### Функция Booster “P”

Функция «Booster» позволяет на короткое время увеличить мощность зоны нагрева Ø 210 - с 2100 Вт на 3700 Вт. Функцию «Booster» (ускорение приготовления) можно включить нажатием на сенсор (6) в то время, пока включена и активна зона нагрева (3), что сигнализируется появлением буквы «P» на дисплее зоны нагрева (3).

Для выключения функции «Booster» достаточно нажать на сенсор (2) и уменьшить мощность нагрева в то время, пока зона нагрева активна, или просто снять посуду с зоны нагрева.



Сенсорная панель управления ограничивает продолжительность функции «Booster» до 10 минут. По истечении этого времени функция «Booster» автоматически выключается, а зона нагрева продолжает нагревать с номинальной мощностью. Функцию «Booster» можно включить снова при условии, что датчики термозащиты в электронных системах и индукционные катушки предусматривают такую возможность.

Если Вы снимите кастрюлю или сковороду с зоны нагрева во время действия функции «Booster», то данная функция не перестанет быть активной, а отсчет времени продолжится.

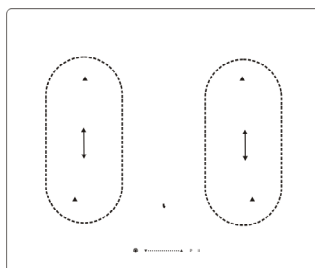
В случае превышения температуры (электронной системы или индукционной катушки) зоны нагрева во время действия функции «Booster», функция «Booster» автоматически выключится. Зона нагрева возвращается к номинальной мощности.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Управление функцией Booster

Все зоны нагрева оснащены функцией «Booster». Зоны нагрева группируются попарно (см. рисунок). Функцию «Booster» можно включать в данный момент только для одной зоны нагрева из пары.

**!** Если при включении функции «Booster» общая мощность зон нагрева слишком высокая, то мощность нагрева второй зоны из двух автоматически уменьшится. Величина уменьшенной мощности нагрева зависит от размера используемой посуды.



## Функция блокиады

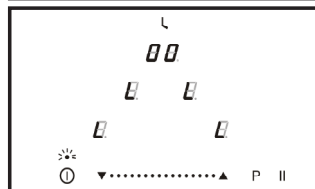
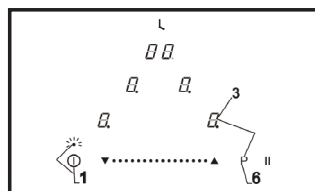
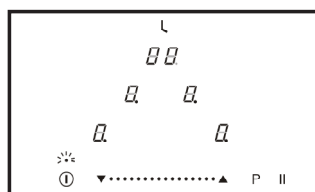
Функция блокиады позволяет в целях безопасности (в первую очередь для защиты от включения варочной поверхности детьми и домашними животными) заблокировать включение зон нагрева, а ее включение возможно лишь после разблокирования.

## Блокирование варочной панели

Включение блокиады варочной панели возможно только в том случае, когда включена сенсорная панель управления варочной панели, а таймер и зоны нагрева неактивны (на дисплеях высвечиваются цифры «0» с пульсирующей точкой).

Включите варочную панель при помощи сенсора (1), а затем одновременно нажмите на сенсор (3) передней правой зоны нагрева и на сенсор (6), после чего снова нажмите на сенсор (3) передней правой зоны нагрева. На всех дисплеях появится и будет высвечиваться буква «L», что сигнализирует включение функции блокиады. Если поверхность панели еще достаточно горячая, будут попеременно высвечиваться буквы «L» и «H».

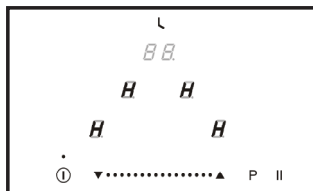
**!** Необходимо заблокировать варочную панель в течение 10 секунд. В это время запрещается прикасаться к каким-либо другим сенсорам, чем упомянутые. В противном случае варочная панель не заблокируется.



## ОБСЛУЖИВАНИЕ

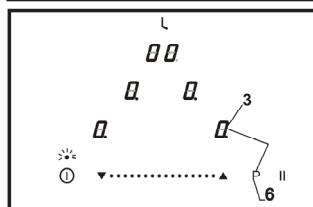
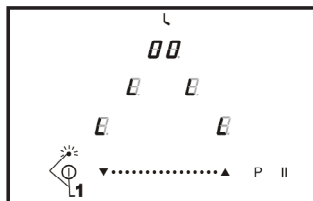


Варочная панель остается заблокированной вплоть до ее разблокирования, даже если панель управления включается и выключается. В случае отсоединения варочной панели от сети функция блокады остается активной.



### Разблокирование варочной панели на время приготовления

Включите варочную панель при помощи сенсора (1). На всех дисплеях появится и будет высвечиваться буква «L». Нажмите одновременно на сенсор (3) передней правой зоны нагрева и сенсор (6). Перестанут светиться буквы «L», а на дисплеях зон нагрева появятся цифры «0.» с пульсирующей точкой около цифры. Затем можно начать включение зон нагрева (см. Регулирование степени мощности нагрева индукционной зоны нагрева).

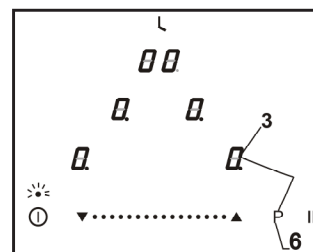
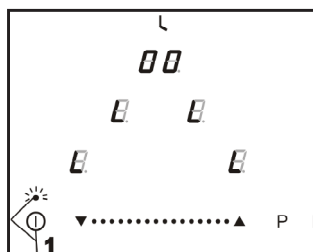


### Разблокирование варочной панели на постоянно

Включите варочную панель при помощи сенсора (1). На всех дисплеях появится и будет высвечиваться буква «L». Нажмите одновременно на сенсор (3) передней правой зоны нагрева и сенсор (6), после чего снова нажмите на сенсор (6). Сенсорная панель управления выключится (дисплеи погаснут).



Необходимо разблокировать варочную панель в течение 10 секунд. В это время запрещается прикасаться к каким-либо другим сенсорам, чем упомянутые. В противном случае варочная панель не разблокируется на постоянно. Если сенсорная панель управления будет правильно разблокирована, то при нажатии на сенсор (1) на всех дисплеях появится и начнет высвечиваться цифра «0» с пульсирующей точкой около цифры.




Если поверхность варочной панели еще достаточно горячая, будут попеременно высвечиваться цифра «0» и буква «H».


# ОБСЛУЖИВАНИЕ

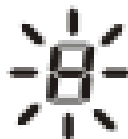
## Индикатор остаточного нагрева.

В момент отключения горячего нагревательного поля, высвечивается “Н”, что обозначает “горячее нагревательное поле !”.

 **В это время не следует прикасаться к нагревательному полю, чтобы не ошпариться ни ставить на нем предметы не стойкие к теплу !**

В момент погасания индикатора, можно прикоснуться к нагревательному полю, учитывая однако факт, что не остыло оно еще к температуре окружающей среды.

 **При отсутствии напряжения индикатор остаточного нагрева не светится.**



## Ограничение времени работы

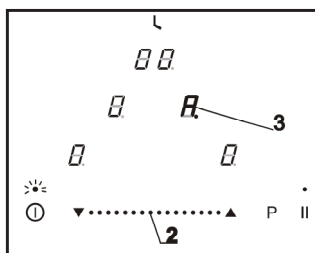
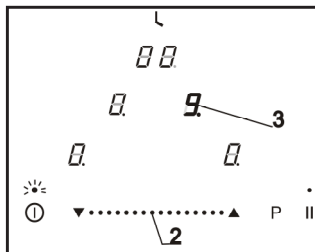
Для увеличения безотказности работы, индукционная плита оборудована ограничителем времени каждого нагревательного поля. Максимальное время работы определяется в соответствии к последней набранной степени мощности нагрева. В случае, если мы не переменяем степени мощности нагрева в более длинный промежуток времени, тогда соответствующее нагревательное поле, автоматически отключается и срабатывает индикатор остаточного нагрева. Мы можем однако в любой момент включить и обслуживать отдельные нагревательные поля, по руководству обслуживания.

Степень нагревательной мощности	Максимальная продолжительность работы в часах
LI	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Функция автоматического догрева

- Установите активную выбранную зону нагрева (3) на уровень «0.» (должна светиться десятичная точка).
- При помощи сенсора (2), передвигая палец вправо, выберите уровень мощности нагрева «9».
- После выбора степени мощности нагрева «9» нужно снова нажать на сенсор (2) в месте, соответствующем мощности «9». На дисплее немедленно появится буква „А”.
- Затем при помощи сенсора (2), передвигая палец влево, выберите нужную окончательную степень мощности нагрева.



На дисплее степени мощности для данной зоны нагрева попеременно начнет высвечиваться буква „А” и запрограммированная Вами окончательная степень мощности нагрева.

По истечении времени подачи дополнительной мощности зона нагрева автоматически переключается на выбранную степень мощности, которая отобразится на дисплее.



Если после включения автоматики быстрого догрева сенсор регулирования степени мощности будет находиться в положении «0» дольше, чем 3 секунды, т.е. не будет выбрана степень мощности, функция автоматики быстрого догрева выключится.



Если Вы снимите посуду с зоны нагрева и поставите снова до истечения времени функции автоматического догрева, догрев с дополнительной мощностью продолжится до конца.

Степень мощности нагрева	Время автоматического догрева с дополнительной мощностью (мин)
0	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2



# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Таймер

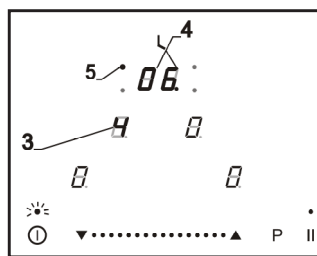
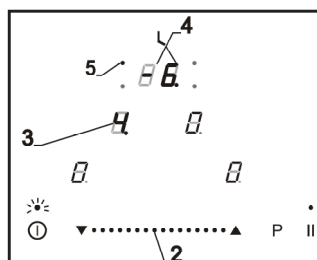
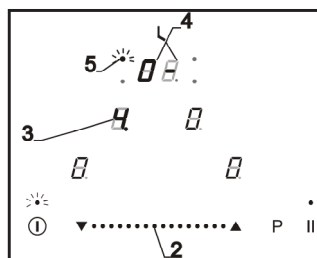
Программируемый таймер облегчает процесс приготовления благодаря тому, что позволяет задать начало и конец приготовления для отдельных зон нагрева. Данную функцию можно использовать в качестве обычного таймера-минутника.

### Включение таймера

Таймер позволяет контролировать процесс приготовления благодаря тому, что можно запрограммировать время работы каждой зоны нагрева. Данную функцию можно включить исключительно во время приготовления (когда мощность нагрева больше нуля). Функцию таймера можно включать одновременно для всех четырех зон нагрева и запрограммировать в пределе от 1 до 99 минут с интервалом в 1 минуту.

Чтобы запрограммировать таймер, необходимо:

- Выбрать зону нагрева при помощи сенсора (3) и сенсором (2) выбрать мощность нагрева в пределе 1-9. На дисплее будет высвечиваться выбранная мощность нагрева в пределе 1-9 с десятичной точкой (напр., «4.»).
- Затем в течение 10 секунд необходимо нажать на сенсор включения таймера (4). На дисплее (4) появится цифра «0» и символ «-» с пульсирующим диодом (5), сигнализирующим включение соответствующей зоны нагрева.
- Включив таймер, запрограммируйте его, передвигая палец по сенсору (2). В первую очередь программируется вторая цифра, а затем первая. После того, как будет запрограммирована вторая цифра, таймер автоматически переходит к программированию первой цифры. На дисплее высвечивается символ «-» и выбранное время для второй цифры (напр., «- 6»).



Если первая цифра не будет запрограммирована, то через 10 секунд вместо символа «-» таймер покажет величину «0» (напр., «06»). Таймер начнет отсчет, когда перестанет пульсировать диод (5), сигнализирующий включение соответствующей зоны нагрева.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Изменение запрограммированного времени приготовления

Запрограммированное время приготовления можно изменить в любой момент приготовления. Для этого нужно выполнить такую же процедуру программирования, как в разделе **Включение таймера**, с той только разницей, что после выбора зоны нагрева при помощи сенсора (3), вместо выбора мощности нагрева при помощи сенсора (2) нужно перейти непосредственно к процедуре включения таймера при помощи сенсора (4).

## Контроль отсчета времени приготовления

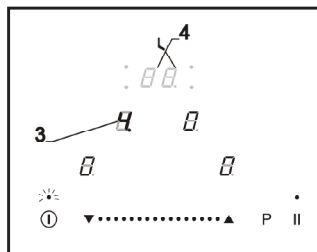
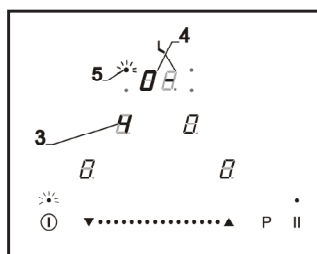
Прикосновением к сенсору «Выбор зоны нагрева» (3) можно в любой момент проверить время, которое осталось до конца приготовления.

## Выключение таймера

Окончание запрограммированного времени сигнализируется непрерывным звуковым сигналом, который выключается автоматически через 2 минуты или прикосновением к любому сенсору.

Если Вы хотите выключить таймер раньше:

- Выберите при помощи сенсора (3) зону нагрева, для которой хотите выключить таймер.
- Затем в течение 10 секунд необходимо нажать на сенсор включения таймера (4). На дисплее (4) появится цифра «0» и символ «-» с пульсирующим диодом (5), сигнализирующим включение соответствующей зоны нагрева.
- Таймер выключится через 10 секунд с момента нажатия на сенсор (4) или после повторного нажатия на сенсор (3). Дисплей таймера (4) погаснет.



# ОБСЛУЖИВАНИЕ

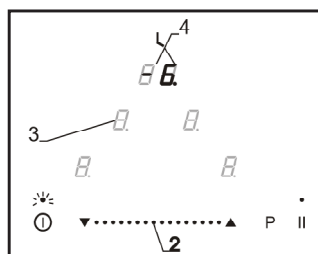
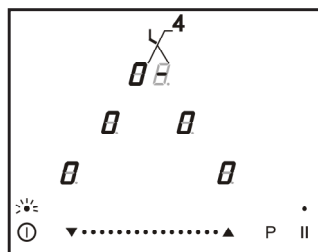
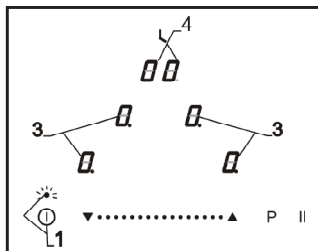
## Таймер-минутник

Программируемый таймер можно использовать в качестве обычного таймера-минутника, если в данный момент таймер не включен на отсчет времени приготовления для отдельных зон нагрева.

### Включение таймера-минутника

Если варочная панель выключена:

- Включите варочную панель при помощи сенсора «Включить/Выключить» (1). На дисплеях зон нагрева (3) появится и будет высвечиваться цифра «0», а над сенсором (1) загорится контрольный диод.
- Затем в течение 10 секунд необходимо нажать на сенсор включения таймера-минутника (4). На дисплее таймера-минутника (4) появится цифра «0» и символ «-».
- Включив таймер-минутник, запрограммируйте его, передвигая палец по сенсору (2). В первую очередь программируется вторая цифра, а затем первая. После того, как будет запрограммирована вторая цифра, таймер автоматически переходит к программированию первой цифры. На дисплее высвечивается символ «-» и выбранное время для второй цифры (напр., «- 6»). Если первая цифра не будет запрограммирована, то через 10 секунд вместо символа «-» таймер покажет величину «0» (напр., «0 6»). Таймер-минутник начнет отсчет, когда на дисплеях зон нагрева (3) погаснет цифра «0».



### Выключение таймера-минутника

Окончание запрограммированного времени сигнализируется непрерывным звуковым сигналом, который выключается автоматически через 2 минуты или прикосновением к любому сенсору.

Если Вы хотите выключить таймер-минутник раньше, то для этого нужно два раза нажать на сенсор «Включить/Выключить» (1). Все показания дисплея погаснут.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Функция подогрева

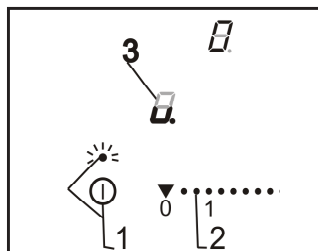
Функция подогрева пищи предназначена для того, чтобы поддерживать приготовленную пищу горячей в зоне нагрева. Выбранная зона нагрева включается на низкую мощность нагрева. Мощность зоны нагрева регулируется при помощи функции подогрева пищи таким образом, что температура пищи поддерживается на уровне 65°C. Благодаря этому готовое к употреблению горячее блюдо не изменяет своего вкуса и аромата и не прикипает к днищу посуды. Данную функцию можно также использовать для растапливания шоколада, масла и т.п. Условием правильного использования функции является использование соответствующей посуды с плоским дном, чтобы датчик температуры, размещенный в зоне нагрева, мог точно измерить температуру посуды.

Функцию подогрева пищи можно включить для каждой зоны нагрева.

По ряду микробиологических причин не рекомендуется держать готовые блюда слишком долго в тепле, поэтому сенсорная панель управления автоматически выключает подогрев через 2 часа.

Функция подогрева пищи устанавливается как дополнительная мощность нагрева между положением «0 1» и отображается на дисплее в виде символа „L”

Функция подогрева включается также, как это описано в разделе **Включение зоны нагрева**, а выключается также, как описано в разделе **Выключение одной из зон нагрева**.

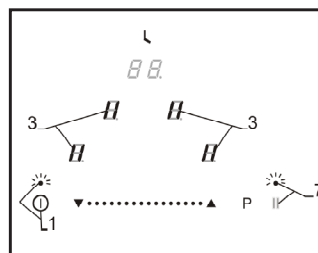


## Функция Stop'n go „II”

Функция «Stop'n go» работает как стандартная пауза. Благодаря данной функции Вы можете в любой момент приостановить работу варочной панели и вернуться к прежним параметрам.

Для того, чтобы **включить функцию «Stop'n go»**, необходимо прежде включить хотя бы одну зону нагрева. Затем нажмите на сенсор (7). На всех дисплеях зон нагрева (3) начнет высвечиваться символ «II», а над сенсором (7) загорится контрольный диод.

Для того, чтобы **выключить функцию «Stop'n go»**, необходимо снова нажать на сенсор (7) - начнет пульсировать контрольный диод, а затем нажать на любой диод (3). На дисплеях зон нагрева (3) начнут высвечиваться параметры, которые были выбраны до включения функции «Stop'n go».

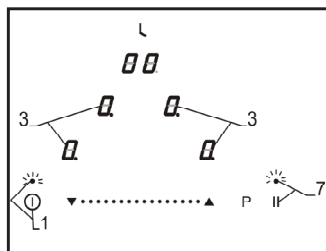


## ОБСЛУЖИВАНИЕ



Функция «Stop'n go» может продолжаться максимально 10 минут. Если за это время функция «Stop'n go» не закончит действие, то сенсорная панель управления выключится.

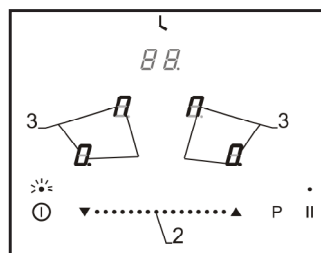
Если Вы случайно выключите панель управления сенсором „Включить / Выключить» (1), то функция «Stop'n go» позволит Вам быстро восстановить прежние параметры. В случае выключения варочной панели сенсором «Включить/Выключить» (1) в течение 6 секунд необходимо еще раз нажать на сенсор (1). На дисплеях зон нагрева (3) появится цифра «0», а над сенсором (7) начнет пульсировать контрольный диод. Затем в течение следующих 6 секунд нужно нажать на сенсор (7). На дисплеях зон нагрева (3) будут высвечиваться параметры, которые были выбраны до случайного выключения варочной панели.



### Функция Bridge

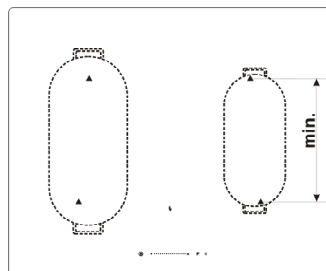
Благодаря функции «Bridge» можно одновременно включить 2 зоны нагрева и образовать таким образом одну овальную зону нагрева. Функция «Bridge» особенно удобна, если Вы используете продолговатую посуду типа «гусьтница».

Для того, чтобы **включить функцию «Bridge»**, достаточно одновременно нажать на 2 сенсора «Выбор зоны нагрева» (3) с левой или правой стороны. На верхнем дисплее начнет высвечиваться символ „f" а на нижнем дисплее появится цифра «0». Затем, передвигая палец по сенсору регулирования мощности нагрева (2), выберите нужную Вам мощность нагрева.



С этого момента Вы будете управлять двумя зонами нагрева при помощи одного сенсора.

Для того, чтобы выключить функцию «Bridge», необходимо снова нажать одновременно на 2 сенсора «Выбор зоны нагрева» (3) – на те же, какими была включена функция «Bridge». На дисплеях загорится цифра «0».



С этого момента зоны нагрева работают отдельно.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

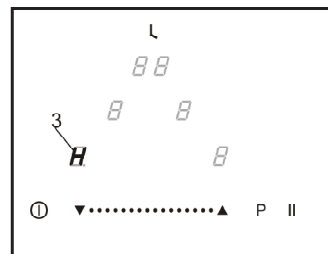
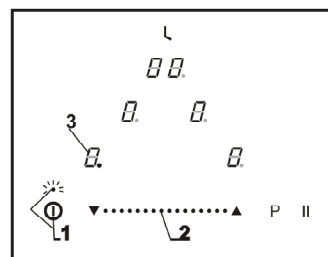
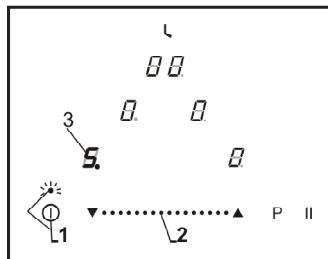
## Выключение одной из зон нагрева

- Зона нагрева должна быть активной. Десятичная точка должна светиться.
- Передвигая палец влево по сенсору (2), уменьшите степень мощности нагрева до «0».



Спустя ок. 10 секунд зона нагрева перестанет быть активной.

Если поверхность варочной панели еще достаточно горячая, на дисплее зоны нагрева (3) в течение ок. 10 секунд будет попеременно высвечиваться цифра «0» и буква «H», а затем только буква «H».

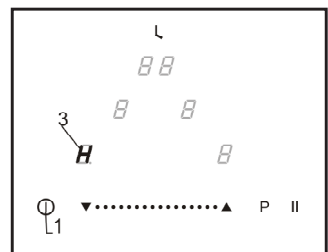


## Выключение всей варочной панели

- Варочная панель работает в том случае, если включена хотя бы одна зона нагрева.
- Варочная панель в целом выключается нажатием на сенсор «Включить/Выключить» (1).



На дисплее зоны нагрева (3) светится буква «H» - информируя о том, что поверхность панели еще достаточно горячая.

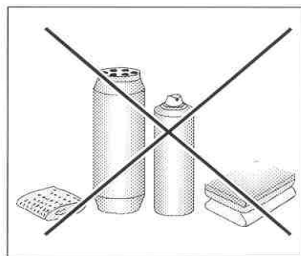


## ОЧИСТКА И УХОД

Повседневный уход пользователя за чистой плитой и ее соответствующее консервирование, имеют большое влияние на продление срока ее безотказной работы.

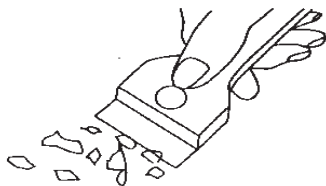


По ходу очистки керамики, действуют те же принципы, что в случае ухода за стеклянными поверхностями. В ни коем случае не следует применять абразивные или едкие моющие средства, песок для скобления или губки с шероховатой поверхностью. Не следует также применять паровые моечные устройства.



### Очистка после каждого временного применения

- **Небольшие не пригоревшие загрязнения** стереть влажной тряпочкой без любого моющего средства. Применение моющего средства для посуды, может вызвать появление голубоватых пятен. Эти стойкие пятна не всегда можно устранить по ходу первоначальной очистки, даже при применении специального средства.
- **Сильно присохшие загрязнения, устранять при помощи острого скребка.** Затем, стереть нагревательную поверхность влажной тряпочкой.



### Устранение пятен

- **Светлые пятна перломутрового цвета (остатки алюминия)** можно устранять с холодной нагревательной плиты при помощи специального средства для очистки. Известковые остатки (напр. после выкипания воды), можно устранять при помощи уксуса или другого средства для очистки.
- При устранении сахара, блюд, содержащих сахар, пластмасс и алюминиевой фольги, не следует отключать данное нагревательное поле, следует сразу тщательно соскрести остатки (в горячем состоянии) при помощи острого скребка с горячего нагревательного поля. После устранения загрязнения, можно отключить плиту и уже остывшую, дочистить специальным средством.

Специальные средства для очистки, можно приобрести в специализированных электротехнических магазинах, аптекарских магазинах, гастрономах и в магазинах с кухонным оборудованием. Острые скребки можно купить в магазинах для любителей мастерить, и в магазинах со строительными приборами, а также в магазинах с малярными приборами.

## ОЧИСТКА И УХОД

---

В любом случае не следует наносить очищающее средство на горячую плиту. Лучше всего, позволить очищающим средствам позволить подсохнуть а потом, стереть их влажной тряпочкой. Возможные остатки очищающего средства, следует стереть влажной тряпочкой до вторичного нагрева. В противном ибо случае, они могут воздействовать агрессивно на поверхность плиты.

**В случае несоответствующего ухода за керамической поверхностью нагревательной плиты, мы не несем ответственность в рамках гарантии.**

**Примечание !** В случае невозможности, по любому поводу, обслуживания управления включенной плиты, следует отключить главный выключатель или вывинтить соответствующий плавкий предохранитель и обратиться в сервис.

**Примечание !** В случае обнаружения трещин или поломок керамической плиты, следует сразу выключить нагревательную плиту и отключить ее от электропроводки. Для этой цели, следует отключить предохранитель или изъять вилку из штепсельной розетки. Затем, следует обратиться в сервисный центр.



## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В любой аварийной ситуации, следует :

- отключить рабочие узлы плиты,
- отключить электропитание,
- объявить о ремонте в сервисный центр,
- некоторые мелкие неполадки пользователь может устранить самостоятельно, руководствуясь примечаниями приведенными в нижеприведенной таблице. До того пока Вы обратитесь в отделение обслуживания клиентуры или в сервисный центр, следует проверить очередные пункты по таблице.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Плита не работает	- перерыв в подаче тока	- проверить предохранитель домашней электропроводки, перегоревший заменить
2. Плита не реагирует на введенные значения	- панель управления не включена	- включить
	- сенсор нажимался слишком недолго (менее секунды)	- нажимать сенсоры несколько дольше
	- одновременно нажато большее количество сенсоров	- всегда нажимать только один сенсор (кроме отключения конфорки)
3. Плита не реагирует и издает длинный звуковой сигнал	- неправильная эксплуатация (нажаты не те сенсоры или нажаты слишком быстро)	- повторно включить плиту
	- сенсор(ы) закрыт(ы) или загрязнен(ы)	- открыть или очистить сенсоры
4. Плита не выключается	- после включения не введено никаких значений в течение более чем 20 секунд	- повторно включить панель управления и немедленно ввести данные
	- сенсор(ы) закрыт(ы) или загрязнен(ы)	- открыть или очистить сенсоры
5. Одна конфорка отключается	- ограничение времени работы	- снова включить конфорку
	- сенсор(ы) закрыт(ы) или загрязнен(ы)	- открыть или очистить сенсоры

## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
6. Не светится индикатор остаточного нагрева, хотя конфорки еще не остыли	- перерыв в подаче тока, устройство отключено от сети	- индикатор остаточного нагрева сработает снова только после включения и отключения панели управления
7. Трещины в керамической плите	 <p>Опасность! Немедленно отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайшую сервисную службу.</p>	
8. Неполадка еще не устранена	<p>Отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайшую сервисную службу. Важно! Вы несете ответственность за содержание устройства в надлежащем состоянии и правильную эксплуатацию в домашнем хозяйстве. Если из-за ошибки в эксплуатации Вы вызовете сервисную службу, Вам придется оплатить ее прибытие (в том числе в течение гарантийного срока). За ущерб, вызванный несоблюдением настоящего руководства, производитель ответственности не несет.</p>	
9. Индукционная плита приносит хриплые звуки	Это нормальное явление. Работает вентилятор охлаждающий электронику	
10. Символ <b>E2</b>	Перегрелись индукционные катушки	<p>- недостаточное охлаждение, - убедиться, что варочная панель установлена в соответствии с указаниями, изложенными в инструкции по обслуживанию. - Проверить кастрюлю согласно информации на стр. 16.</p>
11. Символ <b>Er03</b>	Сенсоры были закрыты в течение более 10 секунд, выключилась сенсорная система.	Очистить поверхность варочной панели или снять предметы с сенсоров.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

Номинальное напряжение	400V 2N~50 Гц	
Номинальная мощность:	<b>ВН16..PB*4VI511FTB4S*</b>	<b>ВН16..PB*4VI511AFTB4S*</b>
- индукционное нагревательное поле Бустер: Ø 210 мм	2,1 кВт/ 3,7 кВт	2,1 кВт/ 3,7 кВт
- полная мощность	7,4 kW	7,4 kW
Габарит	616 x 518 x 45;	770 x 518 x 45
Вес	ца.10,5 кг;	ца.15 кг;

Соответствует требованиям стандартов EN 60335-1; EN 60335-2-6, действующим в Европейском Союзе.

## ГАРАНТИЯ,

---

### Гарантия

---

Гарантийные обязательства в соответствии с гарантийным талоном  
-Изготовитель не несет ответственности за какие бы то ни было повреждения, вызванные неправильным обращением с устройством.

*Пожалуйста, впишите сюда данные, указанные на устройстве*

Тип.....

Заводской номер.....



**RO**

## STIMAT CUMPĂRĂTOR !

---

*Plita Hansa cuprinde astfel de calități ca simplitate efectivitate garantată în exploatare. După ce veți lua cunoștință cu prezenta instrucțiune nu veți avea dificultăți în serviciul plitei electrice.*

*Plita Hansa, înainte de ambalaj și punere în vânzare a fost testată în domeniile capacitatea de funcționare și siguranță.*

*Rugăm înainte de conectare cu atenție să luați cunoștință cu instrucțiunea de exploatare. Respectând toate instrucțiunile veți evita exploatarea incorectă.*

*Păstrați instrucțiunea în locul accesibil. Pentru a evita accidente este necesar să respectați principiile instrucțiunii de exploatare.*

### **Mențiune !**

*Instalația este necesar de deservit numai după executarea prezentei instrucțiuni.*

*Instalația este predestinată numai pentru prepararea bucatelor. Necoresponderea în folosire (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă.*

*Producătorul lasă după sine dreptul de a introduce modificări, ce nu influențează asupra funcționării instalației.*

# CUPRINSUL

---

Informații de bază.....	38
Mențiuni de siguranță.....	40
Cum putem economisi energie.....	44
Despachetarea.....	44
Înlăturarea echipamentelor uzate.....	44
Descrierea produsului.....	45
Instalarea.....	47
Deservirea.....	51
Curățirea și întreținerea.....	67
Situații excepționale.....	69
Date tehnice.....	71
Garanția .....	71

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

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

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



## INDICAȚII PRIVIND TEHNICA DE SECURITATE

---

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

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

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

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

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

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

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

## MENȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

- Pînă la startul inițial a plitei de încălzire ceramice, este necesar de făcut cunoștință cu instrucțiunea de exploatare. Astfel, va fi păstrată siguranța și vor fi evitate situațiile de garanție;
- În caz de instalare a plitei de încălzire în apropierea aparatului de radio, televizorului sau altui obiect de imitare, este necesar de verificat corectitudinea funcționării telecomandei;
- Plita de încălzire trebuie să fie instalată de un specialist calificat;
- Nu se poate de instalat plita în apropierea instalațiilor frigorifice;
- Mobila în care este instalată plita, este necesar să fie statornică pentru temperatură de 100 C0. Această condiție ține de toate suprafețe, exclusiv suprafețe din plastic, clei și lac;
- Plita de încălzire este necesar de folosit numai după instalarea ei în mobila de bucătărie. Astfel se exclude atingerea de fire electrice;
- Reparația instalațiilor poate efectua numai specialist calificat. Reparația necalitativă este foarte periculoasă pentru consumator;
- Plita se deconectează de la instalația electrică numai după deconectarea de la piedica de siguranță sau scoaterea ștepselului din priză;
- Nu permiteți copiilor să se apropie de plită în timpul folosirii ei. Copii pot să răstoarne cratițele de pe plită și să primească arsuri;
- Trebuie să avem grijă ca , copiii să nu se joace cu aparatul. Astfel noi evităm consumarea nerațională a energiei electrice;
- **Persoanele cu implanturi de aparate ajutătoare funcțiilor vitale (de ex.stimulator cardiac, pompită de insulină sau aparat auditiv) trebuie să se asigure că lucrul acestor dispozitive nu va fi perturbat de către placa inductivă (suprafața frecvenței de acțiune a plăcii inductive este de 20-50 kHz);**
- Indicatorul instalat de încălzire restantă ne dovedește că plita mai este conectată sau fierbinte;
- În caz dacă dispăre tensiunea în rețea, dispar toate reglările și indicatoarele. Este necesar de luat seama, dacă plita este încălzită „H”, înainte de dispariția tensiunii după a doua conectare în rețea, atunci nu se mai poate controla indicatorul;
- În cazul instalării prizei în apropierea sferei termice, trebuie să atrageți atenția ca firul de alimentare cu curent electric să nu se atingă de suprafețe încinse;
- În caz de folosire a uleiurilor sau grăsimilor, nu lăsați plita fără supraveghere, ca să nu apară pericol de incendiu;
- Nu folosiți veselă din masă plastică și folie din aluminiu, deoarece ea se topește sub influența temperaturii ridicate și pot deteriora plita;
- Nu permiteți ca pe sfera de încălzire încinsă să cadă zahăr, acid de lămîie, sare și altele;
- În caz de cădere peste sferă a zahărului sau masei plastice, nici într-un caz nu deconectați plita, este necesar doar să radeți cu un obiect ascuțit. Păstrați miinile de arsuri;
- Folosiți numai cratițe cu fund plat ca să evitați aparența unor zgîrfieturi pe suprafață;
- Suprafața încălzitoare este rezistentă la temperaturi ridicate, cît și la scăzute;
- Nu permiteți căderea peste plita ceramică a obiectelor grele, vaselor cu condimente, aceasta poate aduce la aparența fisurilor și stratificării pe suprafața plitei ceramice;
- Prin suprafața fisurată, bucatele în fierbere pot nimere pe elementele instalației aflate sub tensiune;

## MENȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

- În cazul cînd observați fisuri pe suprafața instalației, aceasta trebuie deconectată de la rețea. Pentru acesta trebuie deconectată piedica de siguranță sau de scos ștecherul din priză. Apoi, trebuie să vă adresați la centrul de deservire;
- Trebuie de respectat indicațiile privind îngrijirea și curățarea instalației. În cazul exploatării necorespunzătoare garanția nu funcționează.
- Se interzice utilizarea suprafeței instalației în calitate de platou pentru a toca sau masă de lucru.
- Nu se recomandă să puneți pe suprafața plitei a obiectelor din metal ca de exemplu cuțite, furculițe și căpace, pentru că acestea se încing.
- Nu se recomandă montarea instalației deasupra: cuptorului fără ventilare corespunzătoare, mașinii de spălat vesela, frigiderului sau a mașinii de spălat rufe.

## ECONOMISIREA ENERGIEI



Acela, care utilizează cu grijă energia electrică nu doar își economisește propriii bani, dar respectă și mediul înconjurător. În felul următor:

Deci, haideți să-i ajutăm mediului înconjurător,

naturii - prin economisirea energiei electrice! Aceasta puteți realiza în felul următor:

- **Utilizarea vaselor corespunzătoare pentru prepararea bucatelor.**

Cratițe cu fundul plat și gros permit economisirea a pînă la 1/3 din energie. Vasele trebuie acoperite cu capace – în caz contrar se consumă de 4 ori mai multă energie!

- **Suprafața instalației și fundurile vaselor trebuie păstrate în curățenie.**

Murdăria – încurcă transmiterea căldurii – murdărirea excesivă poate fi înlăturată doar prin utilizarea soluțiilor cu efect puternic, care sunt dăunătoare mediului înconjurător.

- **Fără necesitate „nu ridicați capacul”.**

- **Nu instalați instalația în apropierea frigiderilor/ congelatoarelor.**

Consumul de energie electrică se va mări, fără necesitate

## SCOATEREA AMBALAJULUI



Pe parcursul transportării instalația este protejată cu ambalaj. După despachetarea instalației rugăm să înlăturați elementele de ambalaj prin metoda ce nu dăunează

mediului înconjurător.

Toate materialele folosite în producerea elementelor ambalajului sunt ecologice și pot fi întoarse. Ele sunt indicate cu semne speciale.

**Mențiune !** Materialele de împachetare (săculețe din polietilen și altele) este necesar de îndepărtat de la detalii.

## LICHIDAREA INSTALAȚIILOR UZATE



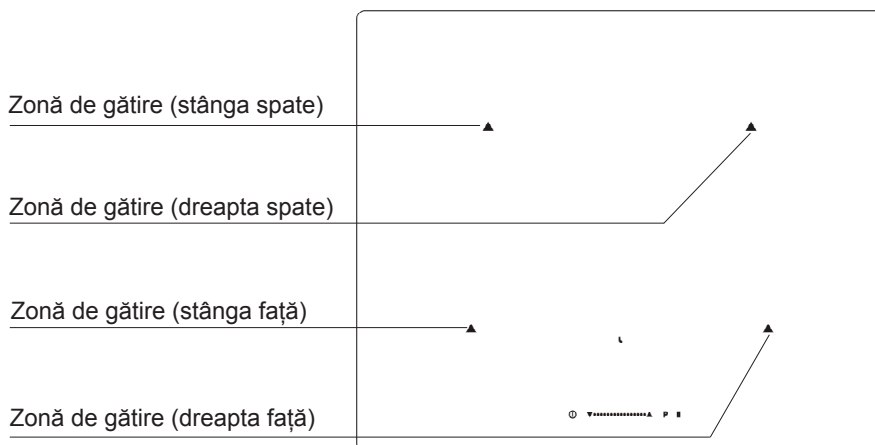
După expirarea termenului de exploatare, instalația dată nu se lichidează împreună cu alte deșeuri comunale, el trebuie predat la punctul de primire și utilizare a instalațiilor electrice și electronice. Despre acest fapt ne informează simbolul, de pe instalație, de pe instrucțiune sau de pe ambalaj.

Prin utilizarea repetată, utilizarea materialelor sau alte forme de utilizare a instalațiilor uzate, Vă aduceți contribuția la păstrarea mediului înconjurător.

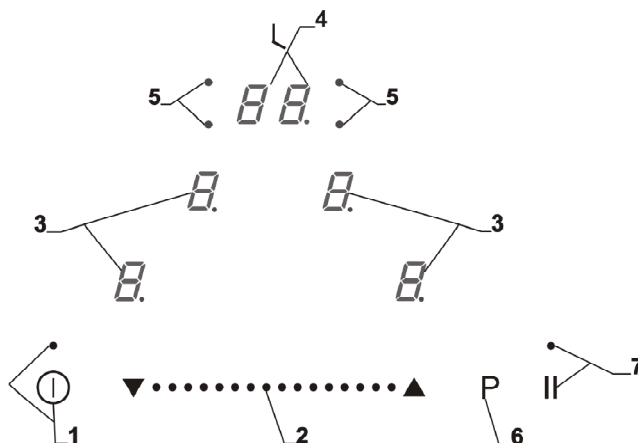
Informația referitor la lichidarea instalațiilor uzate Vă poate fi oferită de administrația locală.

## DESCRIEREA INSTALAȚIEI

### Descrierea plitei BHI6... (PB\*4VI511FTB4S\*)



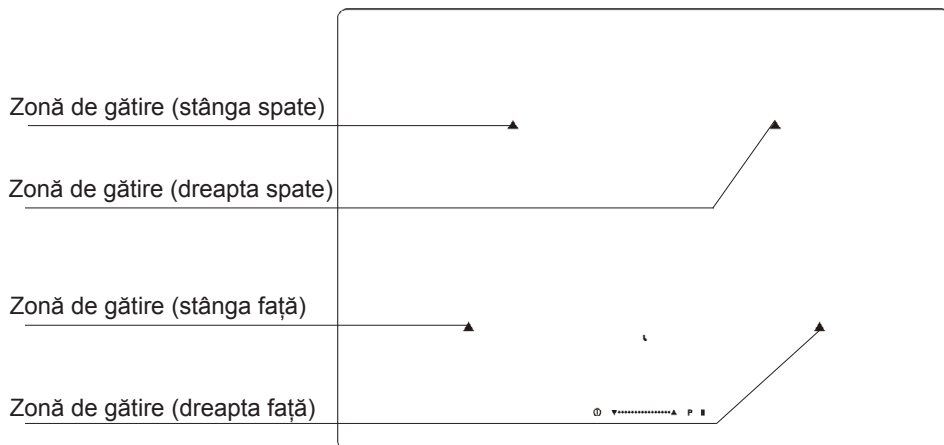
### Comanda de control



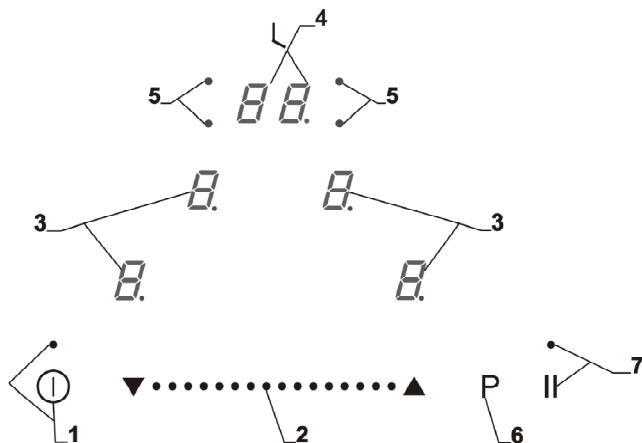
1. Senzorul pornit/oprit al plitei cu diodă de semnalizare LED
2. Senzorul de semnalizare a puterii de încălzire
3. Senzor cu indicator de semnalizare a zonei de gătire alese
4. Senzor cu indicator de semnalizare a activării ceasului/timer-ului
5. Diodele de semnalizare a pornirii ceasului pentru zonele de gătire corespunzătoare
6. Senzorul funcției Booster
7. Senzorul funcției pauză cu diodă de semnalizare LED

## DESCRIEREA INSTALAȚIEI

### Descrierea plitei BHI6... (PB\*4VI511AFTB4S\*)



### Comanda de control



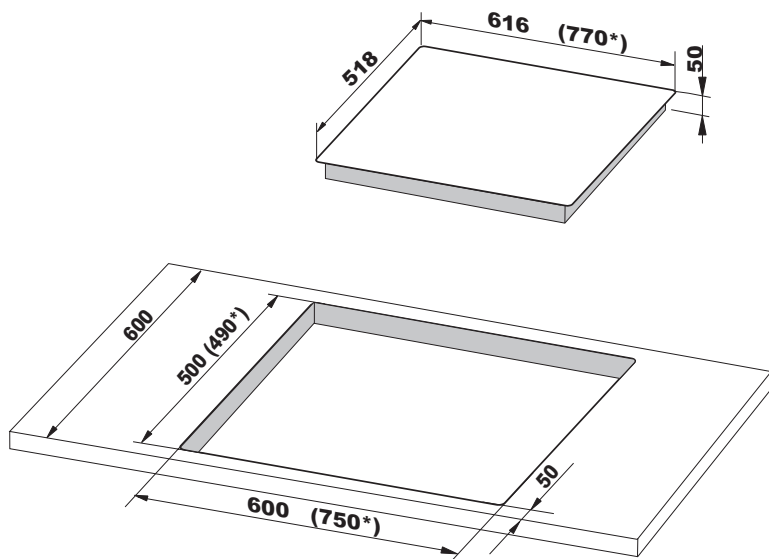
1. Senzorul pornit/oprit al plitei cu diodă de semnalizare LED
2. Senzorul de semnalizare a puterii de încălzire
3. Senzor cu indicator de semnalizare a zonei de gătire alese
4. Senzor cu indicator de semnalizare a activării ceasului/timer-ului
5. Diodele de semnalizare a pornirii ceasului pentru zonele de gătire corespunzătoare
6. Senzorul funcției Booster
7. Senzorul funcției pauză cu diodă de semnalizare LED

# INSTALAREA

## INSTALAREA PLITEI

- Pregătiți locul (orificiul) în conformitate cu dimensiunile instalației, din planul indicat (desen A).
- Distanța minimă, care trebuie respectată între carcasul de jos a instalației și poliță – 50 mm.
- Înălțimea plitei instalate trebuie să constituie 50 mm.
- În caz cînd plita de bucătărie este separată de dulap, ce este fixat cu ajutorul protecției a plitei orizontal, atunci distanța dintre învelișul de protecție a plitei de bucătărie și protecției a plitei, trebuie să aibă o înălțime de 25 mm – ceia ce ajută la circulația aerului.
- Din partea posterioară a protecției plitei, este necesar de tăiat un orificiu pătrat cu o latură nu mai puțin de 80 mm (vezi disenul C).
- De ales firul în conformitate cu intensitatea plitei (această operație trebuie să fie efectuată de un specialist calificat).
- De conectat plita cu ajutorul firului în conformitate cu schema indicată.
- De curățat plita de praf, de instalat plita în orificiu, de montat perpendicular plăcile de fixare și de înșurubat șurubul pînă la sfîrșit (c. B).

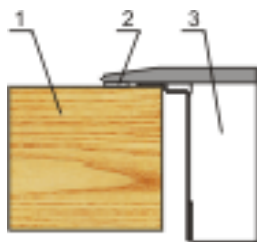
### Desen A



\* dimensiunea se referă la plita PB\*4VI511 AFTB\*S\*

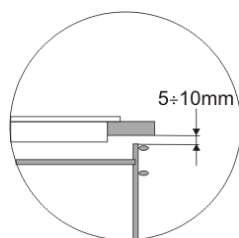
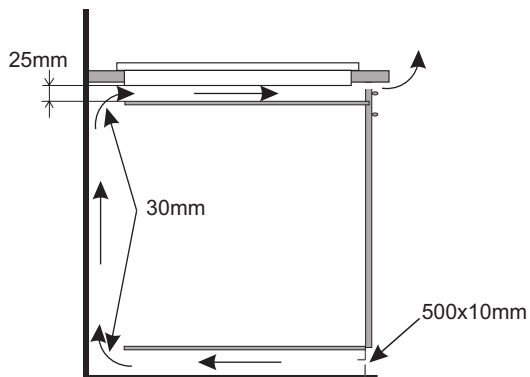
# INSTALAREA

Desen B

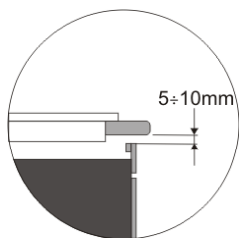
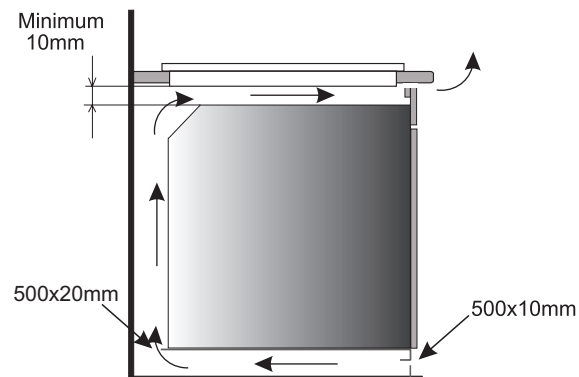


- 1 – plita de masă
- 2 – garnitura plăcii
- 3 – plita ceramică

Desen C



Construcția în masa de masă a dulăpiorului



Construcția în masa de lucru asupra rolei cu ventilație



Este interzis montarea instalației deasupra: cuptorului fără ventilație corespunzătoare.



# INSTALAREA

---

## ▶ Conectarea instalației la tețea electrică

### Mențiune !

Instalația poate fi conectată numai de un electric calificat. Este interzisă modificarea desinestătătoare a setărilor electrice.


## ▶ Indicații pentru electric

Instalația este adaptată de către producător la alimentarea cu curent electric. Adaptarea instalației la alimentarea cu curent electric:

- cu o fază 230 V
- cu două faze 400 V

Conectarea este posibilă după instalarea elementului corespunzător pe panou conform schemei arătate. Schema de conectare este instalată în partea de jos a carcasului de jos. Accesul la placă este posibil după scoaterea capacului carcasului de jos. Trebuie de selectat firul electric corespunzător, luînd în considerație tipul conectării și a puterii nominale a instalației.

### Mențiune!

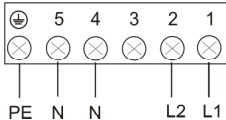


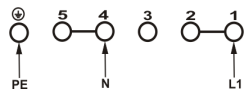

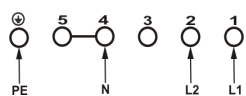

Trebuie de luat în considerație necesitatea de conectare a lanțului de protecție la contactul plăcii, ce se indică prin simbolul . Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător și să aibă adăugător un întrerupător, ce va permite deconectarea de la rețea în situații excepționale.

Pînă la conectarea instalației la rețeaua electrică, trebuie de luat cunoștință cu informația indicată pe panoul din uzină și schema de conectare

### Mențiune!

Electricul este obligat să elibereze utilizatorului “cererea de conectare a instalației la rețeaua electrică” (anexă la talonul de garanție). Conectarea instalației prin alte metode, poate duce la defectarea acesteia.

# INSTALAREA

<b>SCHEMA CONECTĂRILOR POSIBILE</b> <b>Atenție! Tensiunea electrică a elementelor de încălzire 230V</b>			
		Mențiune! Fiecare conexiune trebuie să fie conectată cu firul de siguranță cu fixatorul 	Tipul firului de conexiune recomandat
1	Pentru rețea 230 V racordarea cu o fază cu cablu neutral, punțile de măsurare sunt unite prin dispozitive de strângere 1-2 și 4-5, cablu neutral până la 4, cablu de protecție până la 	1N~ 	H05VV-F H05RR-F 3X 4 mm <sup>2</sup>
2	Pentru rețea 400/230 V racordarea cu două faze cu cablu neutral, puntea este unită prin dispozitivele de prindere 4-5, cablu neutral până la 4, cablu de protecție până la 	2N~ 	H05VV-F H05RR-F 4X 2,5 mm <sup>2</sup>
L1=R, L2=S, N=dispozitivul de prindere al cablului neutral,  =dispozitivul de prindere al cablului de protecție			

## DESERVIREA

### Pînă la prima conectare a instalației

- Instalația trebuie bine curățată. Suprafața de ceramică este necesar de întrebuințat ca o suprafață din sticlă
- Pînă la prima conectare a instalației se pot strecura mirosuri deaceea în încăperea unde se află instalația trebuie conectat sistemul de ventilare, sau de deschis geamul.
- Trebuie de efectuat operațiuni de deservire, respectînd indicațiile privind tehnica de securitate.

### Principii de funcționare a sferei de inducție



Generatorul electric alimentează bobina, ce este instalată în interiorul instalației. Această bobină crează sfera magnetică, în momentul înstălării vasului pe plită, în vas pătrund curenții inducției.

Acești curenți aduc la ceia că vasul devine producător de căldură, iar suprafața de sticlă rămîne rece.

Această sistemă prevede folosirea vasului, la care fundul este predispus la sfera magnetică.

Avantajul tehnologiei sferei de inducție este caracteristică în două cazuri:

- Eliminarea căldurii se face doar numai cu ajutorul crateții, ceia ce se poate de folosit maxim.
- Nu promeniță apariția inerției căldurii, astfel fierberea începe în momentul instalării vasului pe plită și se termină în momentul cînd ridicăm vasul de pe plită.

**Ventilatorul:** se folosește pentru apărarea, răcirea și alimentarea elementelor de coducere. Ventilatorul poate funcționa cu două viteze diferite în regimul automat. Ventilatorul funcționează atunci cînd zonele de gătit sunt pornite și atunci cînd plita este oprită, pînă în momentul în care sistemul electronic al dispozitivului este răcit suficient.

**Protecție termică:** Temperatura elementelor electronice este măsurată în permanență cu ajutorul unei sonde. În cazul în care căldura crește în mod periculos, acest sistem reduce automat puterea zonei de încălzire sau deconectează zonele de încălzire care se găsesc cel mai aproape de elementele electronice încălzite.

**Detecția:** detector ce arată amplasarea vasului pe ochi, ajută la buna funcționare și anume la încălzire. Obiectele nu prea mari amplasate pe zona de încălzire (de exemplu lingurița de desert, cuțitul), nu sunt considerate ca vase și plita nu se conectează.


## DESERVIREA

---

### Prezența detectorului a vaselor în sfera de inducție

Detectorul prezenței a vaselor, este instalat în plită ce conține sfera de inducție. În timpul funcționării a plitei, detectorul prezenței vasului, automat lasă sau reține procesul eliminării căldurii, în zona fierberii, la momentul instalării sau în momentul înlăturării vasului de pe plită. Ceia ce duce la economisirea energiei.

- Dacă zona fierberii se înrebuiețează cu folosirea vasului respectiv, pe displei se luminează nivelul de încălzire.
- Funcția de inducția necesită folosirea vaselor, ce sunt adoptate, pentru această funcție și conțin materie magnetică (tabelul, pag. 50).

Dacă pe ochiul plitei nu sunt înstălate vasele (cratețele) sau dacă este instalată cratița necorepunzătoare cerințelor, atunci pe displeiul  va începe a lumina, ceea ce semnifică intensitatea încălzirii.

În cazul cînd timp de 10 minute nu se va găsi vasul, atunci funcția de conectare a plitei se va deconecta.

Pentru deconectarea sferei de fierbere, este necesar, de deconectat cu ajutorul sensorului de control, dar nu prin calea înlăturării vasului.



### **Detectorul vasului nu se întrebuițează ca sensorul de conectare/deconectare.**

Plita ceramică are în dotare senzori, puși în funcțiune prin atingerea degetului pe indicatorul respectiv.

Fiecare modificare a comenzilor sensorului este însoțită de semnal sonor.

Trebuie de atras atenție, la faptul că în timpul conectării și deconectării sau în timpul stabilirii intensității de încălzire, întotdeauna de apăsă numai un senzor. În cazul apăsării concomitente a mai multor senzori, sistemul nu reacționează la semnalele de comandă selectate. În cazul apăsării prelungite, se conectează semnalul de bruiaj.

## DESERVIREA



Pentru plită există vase, special testate și este necesar de respectat indicațiile producătorilor.



### Alegerea vaselor pentru fierberea corespunzătoare în sfera de inducție

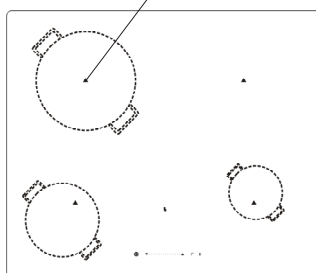
- Întotdeauna folosiți vasele de înaltă calitate, cu fundul plat și rezistent: folosirea acestor vase, împiedică apariția temperaturii ridicate, și la alipirea produsului în timpul fierberii.
- Trebuie de luat în considerație, ca fundul vaselor să fie uscat pînă la întrebuițarea lor pe plită, atunci cînd umplem vasele u apă sau în timpul scoaterii din frigider.
- Utilizarea capacului duce la păstrarea căldurii și astfel scade durata de încălzire și reduce consumul de energie electrică.

Plita de inducție posedă patru zone de încălzire, a căror parte centrală este însemnată cu triunghiuri (▲). Oalele pot fi puse în orice zonă de încălzire într-un mod la liberă alegere. Cu toate acestea, în fiecare caz, vasul trebuie să acopere în totalitate triunghiul (▲).

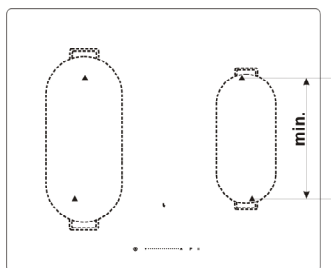


**Utilizarea optimă a puterii este atinsă în momentul când triunghiul (▲) se găsește în mijlocul oalei.**

Puterea optimă



Vasele mari, așa cum ar fi de exemplu cratița ovală, pot fi puse concomitent pe două zone de încălzire prin punerea în aplicare a funcțiilor „Bridge”. În acest caz, vasul trebuie să acopere triunghiurile a două zone de încălzire verticale (▲).



Tabelul de mai jos prezintă cele mai mici și cele mai mari diametre posibile; acestea depind de calitatea vasului.

Câmp de încălzire prin inducție	Diametrul fundului de vas pentru gătire prin inducție		
	Diametru (mm)	Minim (mm)	Maxim (mm)
	210	140	210



**În cazul folosirii unor vase mai mici decât cele cu diametrele minime, câmpul inductor poate să nu funcționeze.**

## DESERVIREA




Pentru a asigura verificarea optimală a temperaturii de către modulul de inducție fundul vasului trebuie să fie plat.

Fundul concav al recipientului sau cel cu semnul de marcă al producătorului imprimat adânc, au influență negativă asupra verificării temperaturii de către modulul de inducție și pot conduce la supraîncălzirea vaselor.

Nu se recomandă folosirea vaselor deteriorate de ex. a celor cu fundul deformat din cauza unei temperaturi ridicate.

### Alegerea vaselor pentru sfera de inducție

Marcarea pe vase		<b>De verificat semnul pe etichetă de utilitate a vaselor pentru inducția plitei</b>
	Se recomandă folosirea vaselor cu materia magnetică (emaliate, fontă sau aramă), ceia ce trebuie verificată cu ajutorul aplicării magnetului pe fundul vasului( magnetul trebuie să se lipească )	
Inox	Ceia ce nu se manifestă la viselă	
	În excluderea vaselor feromagnetice și din oțel	
Aluminiu	La vesela prezentă nu se descoperă	
Fontă	Mare TKPD	
	Mențiuni! Vesela poate zgîrîia suprafața plitei	
Oțel emaliat	Mare TKPD	
	Se recomandă vesela cu fundul plat, gros și neted	
Stecă	La vesela prezentă nu se descoperă	
Porțelan	La vesela prezentă nu se descoperă	
Vesela cu fundul de aramă	La vesela prezentă nu se descoperă	

## DESERVIREA

### Panoul de comandă

Panoul de comandă posedă senzori de nouă generație (3,4) „DIGI Select-Sensor”, unde indicele zonei de încălzire (ecranul de afișare) reprezintă totodată senzorul de alegere a zonei de încălzire cât și a ceasului. Senzorul de schimbare a puterii de încălzire (2) este un senzor realizat prin tehnologia „Slider” care permite reglarea puterii de încălzire (1-9), cât și fixarea ceasului (1-99) prin atingerea și mutarea degetului pe zona desemnată (2):

- spre dreapta - mărește valoarea puterii de încălzire
- spre stânga - micșorează valoarea puterii de încălzire.

În plus, există posibilitatea de selectare a în mod direct a valorii corespunzătoare a puterii de încălzire pe senzor, prin apăsarea pe oricare loc al senzorului de schimbare a puterii de încălzire (2).

- După racordarea plitei la rețeaua electrică, pentru o clipă se vor aprinde toate indicatoarele. Plita electrică este gata de funcționare.
- Plita electrică este echipată în senzori electronici, pe care îi pornim apăsându-i cu degetul timp de minim 1 secundă
- Fiecare pornire a senzorilor este semnalizată prin sunet.



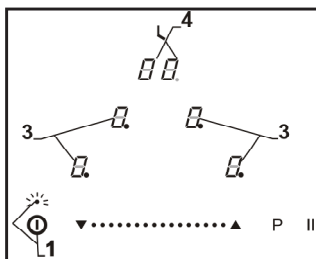
**Nu se permite punerea a nici un fel de obiecte pe suprafețele senzorilor ( poate fi declanșată funcția de detectarea a defectului), aceste suprafețe trebuie să fie întotdeauna curate.**

### Pornirea plitei electrice

Senzorul pornit/oprit (1) trebuie apăsat cu degetul cel puțin timp de 1 secundă. Plita electrică este activă, deasupra senzorului (1) este aprinsă dioda de semnalizare LED, iar pe toți indicatorii (3,4) se aprinde cifra „0” și clipește punctul zecimal.



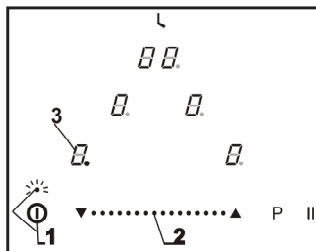
**În cazul în care , în 20 de secunde nu va fi comandat nici un senzor, atunci plita electrică se va opri.**



### Pornirea zonei de încălzire

După pornirea plitei electrice cu ajutorul senzorului (1), în următoarele 20 de secunde trebuie pornită zona de încălzire aleasă (3).

1. După ce a fost atins senzorul care marchează zona de încălzire aleasă (3), pe indicatorul care corespunde gradului de încălzire a acestei zone este aprinsă cifra „0” și punctul zecimal.
2. Punând degetul pe senzor (2) vom putea fixa gradul puterii de încălzire pe care îl dorim.



## DESERVIREA



În cazul în care, după 20 de secunde după pornirea plitei nici un senzor nu va primi nici o comandă, atunci zona de încălzire se va opri.



Zona de încălzire este activă atunci când pe toate ecranele de redare se aprinde cifra sau litera cât și punctul zecimal, ceea ce înseamnă, că zona este pregătită pentru a efectua setările legate de stabilirea puterii de încălzire.

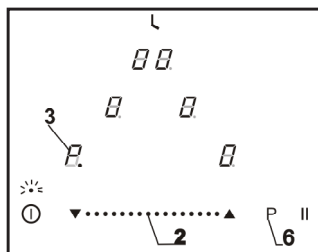
### Fixarea puterii de încălzire a câmpului de inducție

În momentul în care pe indicator este indicată zona de încălzire (3) „0” și a punctului zecimal putem începe fixarea gradului puterii de încălzire dorit mișcând degetul pe senzor (2).

### Funcția Booster “P”

Funcția Booster constă în mărirea puterii zonei Ø 210 - de la 2100W la 3700W. Atunci când zona de încălzire este cuplată și activată (3) apăsarea senzorului (6) cauzează cuplarea funcției Booster (gătirea mai rapidă), fapt care este semnalizat prin apariția literei „P” pe ecranul de redare a zonei de încălzire (3).

Oprirea funcției Booster are loc după apăsarea senzorului (2) și micșorarea puterii de încălzire atunci când zona de încălzire este activă, sau după ce cratița a fost ridicată de pe zona de încălzire.



**Timpul de funcționare a funcției Booster este limitat de către panoul senzorilor până la 10 minute. După oprirea automată a funcției Booster, zona de încălzire încălzește în continuare cu puterea nominală Funcția Booster poate fi pornită din nou, cu condiția că, senzorii temperaturii și bobinele din sistemele electronice oferă această posibilitate.**

**Dacă cratița este dată la o parte de pe zona de încălzire în timpul când funcționează funcția Booster, această funcție este în continuare activă iar cronometrarea continuă.**

În cazul în care este depășită temperatura (sistemului electronic sau a bobinei) zonei de încălzire în timpul funcționării funcției Booster, funcția Booster este automat oprită. Zona de încălzire se întoarce la puterea nominală.



## DESERVIREA

### Comandarea funcției Booster

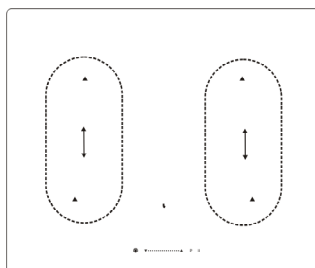
Toate zonele de încălzire sunt echipate în funcția Booster.

Două zone de încălzire formează o pereche (vezi des.) Funcția Booster poate fi pornită într-un moment anume numai pentru o zonă de încălzire dintr-o pereche.



**În cazul în care este pornită funcția Booster puterea totală este prea mare, puterea de încălzire a a celei de a doua zone din pereche va fi redusă automat.**

**Valoarea puterii de încălzire reduse depinde de mărimea cratițelor folosite.**



### Funcția de blocare

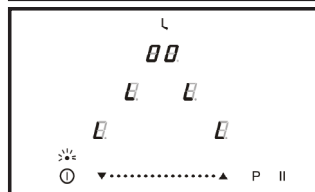
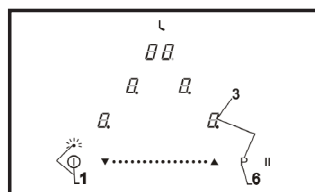
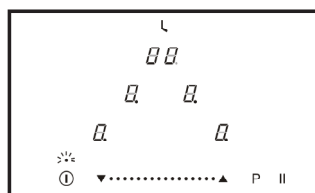
Funcția de blocare este folosită pentru protejarea plitei electrice împotriva pornirii involuntare de către copii, dar pornirea acesteia este posibilă după deblocare.

#### Blocarea plitei electrice

Pornirea blocadei este posibilă numai atunci când, panoul senzorilor plitei este activat și nici una din zonele de încălzire și ceasul nu sunt active (pe ecranele de redare sunt aprinse cifrele „0” cu punctul licăritor). După ce panoul a fost pornit cu ajutorul senzorului (1) în același timp trebuie apăsat sensorul (3) zonei de încălzire față dreapta cu sensor (6), apoi trebuie din nou apăsat sensorul (3) zonei de încălzire față dreapta. În acest moment pe toate ecranele de redare va apărea litera „L” ceea ce înseamnă pornirea funcției de blocare. Dacă zonele sunt fierbinți atunci alternativ vor fi afișate literele „L” și „H”.



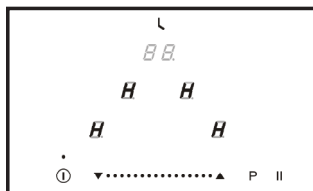
**Blocarea plitei trebuie realizată în 10s și nu se permite apăsarea altor senzori decât cei descriși în caz contrar plita nu va fi blocată.**



## DESERVIREA

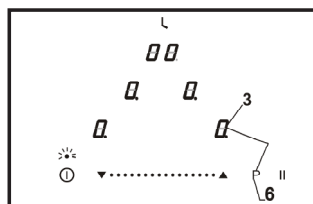
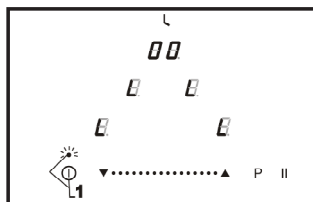


Plita va fi blocată până în momentul deblocării acesteia chiar și atunci când panoul plitei este pornit sau oprit. Decuplarea plitei de la rețeaua de alimentare nu va cauza oprirea blocadei plitei.



### Deblocarea plitei pe perioada gătirii

După pornirea panoului plitei cu ajutorul senzorului (1) pe toate ecranele de redare va apărea litera „L”. Apoi concomitent trebuie apăsat senzorul (3) zonei de încălzire față dreapta cu senzorul (6). Literele „L” vor dispărea de pe ecranele de redare a zonelor de încălzire și vor apărea cifrele „0.” cu punctul licăritor. Apoi puteți începe pornirea zonelor de încălzire. (așa cum a fost deschis în capitolul „Fixarea gradului puterii de încălzire a zonei de inducție”).

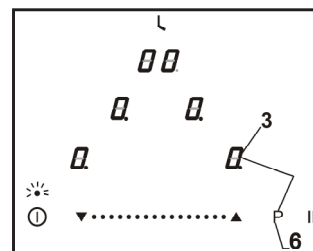
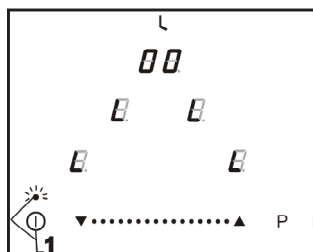


### Deblocare permanentă a plitei

După pornirea panoului plitei cu ajutorul senzorului (1) pe toate ecranele de redare va apărea litera „L”. Apoi concomitent trebuie apăsat senzorul (3) zonei de încălzire față dreapta cu senzorul (6), apoi din nou trebuie apăsat senzorul (6). Panoul cu senzori al plitei va fi pornit (ecranele de redare sunt oprite)..



Blocarea plitei trebuie realizată în 10s și nu se permite apăsarea altor senzori decât cei descriși în caz contrar plita nu va fi deblocată permanent în cazul în care panoul senzorilor plitei va fi deblocat corect atunci după apăsarea senzorului (1) pe toate ecranele de redare va apărea cifra „0” cu punctul licăritor. Dacă zonele sunt fierbinți atunci alternativ vor fi afișate literele „L” și „H” .



# DESERVIREA

---

## Indicatorul temperaturii remanente

---

În momentul deconectării zonei radiante se afișează indicatorul „H” care înseamnă „zona radiantă este fierbinte!”.



**Pe durata acestui timp se interzice atingerea zonei radiante din cauza pericolului de arsuri, deasemenea se interzice așezarea pe aceste zone a obiectelor sensibile la temperatură !**

Când indicatorul se stinge, se poate atinge zona radiantă, ținând însă seama de faptul că încă nu s-a atins temperatura mediului ambiant.



**În cazul lipsei de tensiune, indicatorul temperaturii remanente nu strălucește.**

## Limitarea timpului de lucru.

---

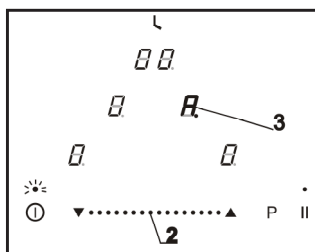
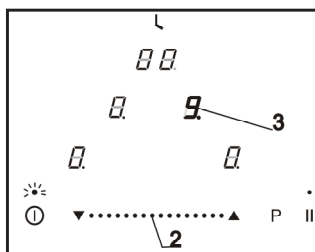
Pentru majorarea eficienței de lucru, plita cu inducție este înzestrată cu limitator de timp de lucru pentru fiecare zonă radiantă. Durata maximă de lucru se stabilește în funcție de ultima opțiune privind puterea de încălzire. Dacă păstrăm un timp mai îndelungat la același nivel puterea de încălzire (vezi tabela), atunci zona radiantă respectivă se va deconecta în mod automat activându-se în același timp indicatorul încălzirii remanente. În orice moment însă putem conecta și opera zonele radiante conform instrucțiunilor de utilizare.

Nivelul puterii de încălzire	Timp maxim de lucru în ore
L	2
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	0,16

## DESERVIREA

### Funcția de încălzire suplimentară automată

- Zona de încălzire aleasă (3) trebuie să fie activă, setată la nivelul „0.” ( punctul zecimal este aprins ).
- Apoi cu ajutorul senzorului (2), mișcând degetul spre dreapta, fixăm nivelul puterii de încălzire la nivelul „9”
- După fixarea puterii de încălzire la nivelul „9” apăsăm din nou senzorul (2) acolo unde a fost fixat nivelul „9”. Pe ecranul de redare va apărea imediat litera „ A ”
- În acest moment cu ajutorul senzorului (2), mișcând degetul spre stânga vom alege gradul puterii de încălzire plănuit.



Pe indicatorul gradului puterii pentru o anumă zonă de încălzire, alternativ apare litera „ A ” și gradul puterii fixat de către utilizator.

După trecerea timpului de furnizare a puterii suplimentare, zona de încălzire se va comuta automat pe gradul puterii alese, care rămâne vizibil pe indicator.



Dacă după pornirea funcției automate de încălzire suplimentară rapidă, senzorul alegerii gradului puterii de încălzire rămâne poziția „0” mai mult de 3 secunde și anume nu va fi ales gradul puterii de încălzire, atunci funcția automată de încălzire suplimentară rapidă se va opri.



Dacă cratița va fi înlăturată de pe zona de încălzire și pusă la loc din nou înainte de trecerea timpului când durează încălzirea suplimentară automată, încălzirea cu ajutorul puterii suplimentare va fi realizată până la capăt.

Nivelul puterii de încălzire	Durata de încălzire automată cu putere suplimentară (minute)
L	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

# DESERVIREA

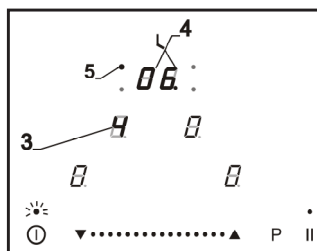
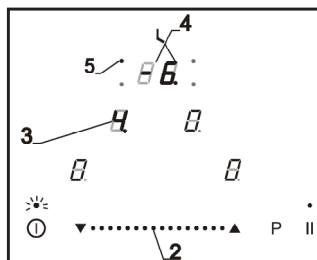
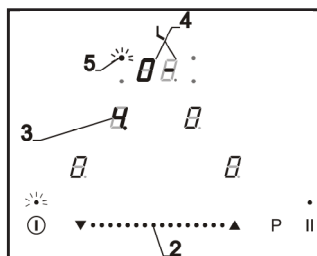
## Funcția ceasului

Ceasul simplifică procesul de gătire datorită posibilității de programare a timpului de activitate a zonelor de încălzire. De asemenea, poate fi folosit ca, cronometru.

### Pornirea ceasului

Ceasul simplifică procesul de gătire datorită posibilității de programare a timpului de activitate a zonelor de încălzire. Această funcție poate fi pornită numai în momentul gătirii (atunci când puterea de încălzire este mai mare decât „0”). Funcția ceasului poate fi pornită concomitent pe toate cele patru zone de încălzire Ceasul poate fi fixat în intervalul de la 1 la 99 de minute din minut în minut. Pentru a fixa timpul dorit pe ceas trebuie:

- cu ajutorul senzorului (3) alegeți zona de încălzire și apoi cu ajutorul (2) trebuie fixată puterea de încălzire în intervalul 1-9. Pe ecranul de redare se va aprinde puterea de încălzire aleasă în intervalul 1-9 cu punctul zecimal ( de ex. „4.” ).
- apoi în următoarele 10 sec. trebuie ales senzorul activării ceasului (4). Pe ecranul de redare (4) va apărea cifra „0” și simbolul liniuței „-”, cu dioda licăritoare (5) care semnalizează pornirea zonei de încălzire corespunzătoare..
- după activarea ceasului mișcând degetul pe suprafața senzorului (2) trebuie fixat timpul ceasului. În primul rând va fi fixată cea de a doua cifră apoi va fi fixată prima cifră. După fixarea celei de a doua cifre ceasul trece automat la fixarea primei cifre, pe ecranul de redare se va aprinde simbolul liniuței „-”, cu timpul fixat pentru cea de a doua cifre ( de ex. „- 6”). Dacă nu fixați nici o valoare pentru prima cifră atunci după 10 sec. ceasul, în locul simbolului liniuței „-”, va primi valoarea „0” ( de ex. „0 6” ). Ceasul va începe să funcționeze atunci când dioda (5) care semnalizează pornirea zonei de încălzire corespunzătoare nu va mai licări.



# DESERVIREA

## Schimbarea timpului de gătire programat

În orice moment al procesului de gătire poate fi schimbat timpul programat de gătire. În acest scop trebuie realizată aceeași procedură de programare ca cea prezentată în punctul „Pornirea ceasului” cu diferența că, după alegerea zonei de încălzire cu ajutorul sensorului (3) nu fixăm puterea de încălzire cu ajutorul sensorului (2) ci trecem direct la procedura de activare a ceasului cu ajutorul sensorului (4).

## Controlul trecerii timpului de gătire

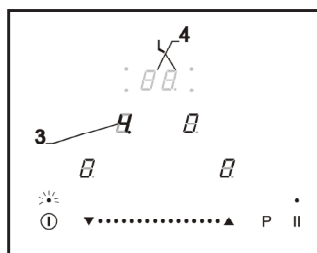
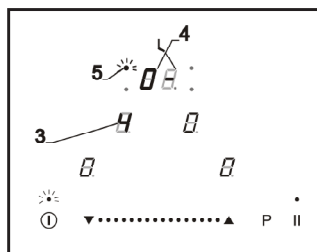
timpul care a rămas până la sfârșitul procesului de gătire poate fi verificat în orice moment, prin atingerea sensorului de alegere a zonei de încălzire (3).

## Oprirea ceasului

După trecerea timpului de gătire programat, se va pune în funcțiune semnalul sonor, care poate fi oprit prin atingerea oricărui sensor la alegere sau alarma se va opri automat după 2 minute.

Dacă ceasul trebuie oprit mai devreme:

- cu ajutorul sensorului (3) alegem zona de încălzire la care dorim să oprim ceasul.
- apoi în următoarele 10 sec. trebuie ales sensorul activării ceasului (4). Pe ecranul de redare (4) va apărea cifra „0” și simbolul liniuței „-”, cu dioda licăritoare (5) care semnalizează pornirea zonei de încălzire corespunzătoare.
- după ce vor trece 10 sec. de la alegerea sensorului (4) sau după alegerea repetată a sensorului (3) ceasul se va opri și indicatorul de activare ceasului (4) se va stinge.



# DESERVIREA

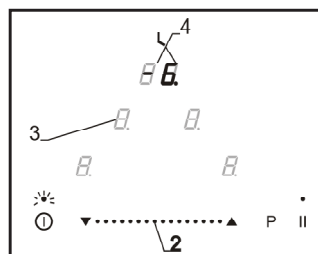
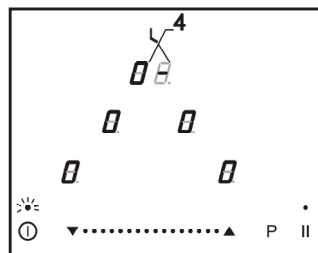
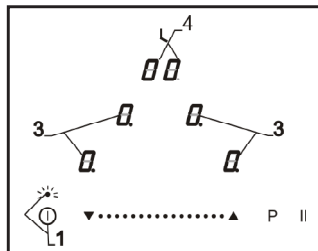
## Ceasul ca, cronometru

Ceasul care programează timpul procesului de gătire poate fi folosit și ca, cronometru, în cazul în care nu este folosit ca ceas pentru zonele de încălzire.

### Pornirea cronometrului

Dacă plita este oprită:

- prin atingerea senzorului pornit/oprit al plitei electrice (1), pornim plita. Pe indicatorii zonelor de încălzire (3) va apărea cifra „0” iar deasupra senzorului (1) se va aprinde dioda semnalizatoare.
- apoi în următoarele 10 sec. trebuie ales senzorul activării cronometrului(4). Pe indicatorul cronometrului (4) va apărea cifra „0” și simbolul liniuței „-”.
- după activarea cronometrului mișcând degetul pe suprafața senzorului (2) trebuie fixat timpul cronometrului. În primul rând va fi fixată cea de a doua cifră apoi va fi fixată prima cifră. După fixarea celei de a doua cifre cronometrul trece automat la fixarea primei cifre, pe ecranul de redare se va aprinde simbolul liniuței „-” cu timpul fixat pentru cea de a doua cifre (de ex. „-6”). Dacă n u fixați nici o valoare pentru prima cifră atunci după 10 sec. cronometrul , în locul simbolului liniuței „-” va primi valoarea „0” (de ex. ( np. „0 6” ). Cronometrul începe să funcționeze atunci când pe indicatorii zonelor de încălzire (3) cifra „0” se va stinge



### Oprirea cronometrului

După trecerea timpului de gătire programat, se va pune în funcțiune semnalul sonor, care poate fi oprit prin atingerea oricărui senzor la alegere sau alarma se va opri automat după 2 minute.

Dacă cronometrul trebuie oprit înainte de timpul fixat atunci trebuie apăsat de două ori la rând senzorul pornit/oprit (1). Toate cele afișate pe ecranul de redare vor dispărea.

# DESERVIREA

## Funcția de încălzire

Această funcție menține căldura mâncărilor pregătite pe zona de încălzire. Zona de încălzire aleasă este pornită dar are o mică putere de încălzire. Puterea zonei de încălzire este comandată prin funcția de încălzire a mâncărilor, în așa fel încât temperatura mâncării are cca. 65°C. Prin urmare, mâncarea gata pentru consum nu își schimbă în mod nefavorabil gustul și nu se prinde de fundul cratiței. Această funcție, de asemenea, poate fi folosită pentru topirea untului, a ciocolatei etc. Condiția pentru utilizarea corectă a acestei funcții este folosirea unei cratițe corespunzătoare cu fund plat, în așa fel încât temperatura cratiței să poată fi măsurată corect de către senzorul care este amplasat în zona de încălzire.

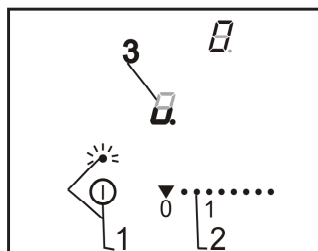
Această funcție de încălzire a mâncării poate fi pornită pe fiecare zonă de încălzire.

Din motive microbiologice nu se recomandă menținerea un timp prea îndelungat a mâncării în căldură, de aceea, panoul cu senzori va comanda oprirea acestei funcții după 2 ore.

Funcția de încălzire a mâncării este fixată ca putere suplimentară de încălzire între poziția „0 1” și apare pe ecranul de redare cu simbolul „L”

Pornirea funcției de încălzire în același fel cum a fost descrisă în punctul „**Pornirea zonei de încălzire**”.

Oprirea funcției de încălzire are loc în același fel cum a fost descrisă în punctul „**Oprirea zonelor de încălzire**”.

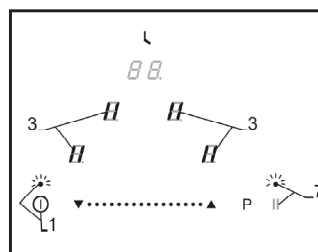


## Funcția Stop'n go „II”

Funcția Stop'n go funcționează ca cea a pauzei standard. Datorită acesteia putem în orice moment să suspendăm funcționarea plitei și să ne întoarcem la setările precedente.

Pentru a porni funcția **stop'n go trebuie să fie pornită cel puțin o zonă de încălzire**. Apoi apăsăm senzorul (7). Pe toți indicatorii zonelor de încălzire (3) se aprinde simbolul „II” iar deasupra senzorului (7) se aprinde dioda de semnalizare.

Pentru a **opri funcția stop'n go trebuie apăsat din nou senzorul (7)** dioda de semnalizare va începe să licărească apoi trebuie apăsat orice senzor la alegere (3). Pe indicatorii zonelor de încălzire (3) se vor aprinde setările care au fost fixate înainte de pornirea funcției stop'n go.

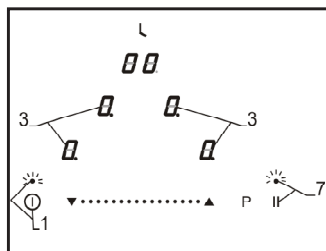




## DESERVIREA

 **Funcția stop'n go poate dura maximum 10 minute. Dacă funcția stop'n go nu se va termina în acest timp atunci panoul cu senzori se va opri.**

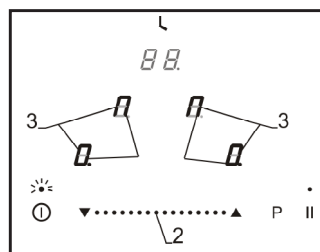
Dacă comandarea a fost oprită accidental prin senzorul pornit/oprit (1) funcția stop'n go permite restaurarea rapidă a setărilor. După oprirea panoului cu ajutorul senzorului pornit/oprit (1), în 6 sec. trebuie apăsat din nou senzorul (1) pe indicatorii zonelor de încălzire (3) va apărea cifra „0” iar deasupra senzorului (7) va începe să licărească dioda de semnalizare. apoi în următoarele 6 sec. trebuie apăsat senzorul (7). Pe indicatorii zonelor de încălzire (3) se vor aprinde setările care au fost fixate înainte de oprirea accidentală a comandării.



## Funcția Bridge

Datorită funcției Bridge puteți controla 2 zone de încălzire ale plitei ca o singură zonă de încălzire. Funcția Bridge este foarte comodă mai ales atunci când folosiți în procesul de gătire crățițe ovale sau dreptunghiulare mari.

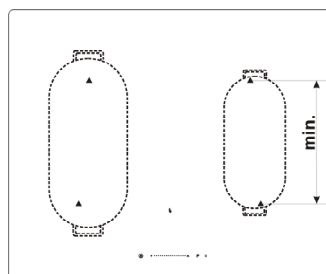
Pentru a porni funcția Bridge ajunge doar să apăsați concomitent 2 senzori de alegere a zonei de încălzire (3) din dreapta sau din stânga. Pe ecranul de redare de sus se va aprinde simbolul „∩”, iar pe ecranul de redare de jos va apărea cifra „0”. Apoi mișcând degetul pe suprafața senzorului de schimbare a puterii de încălzire (2) fixăm puterea de încălzire care ne interesează.



 **Din acest moment veți comanda două zone de încălzire cu ajutorul unui singur senzor.**

Pentru a opri funcția Bridge trebuie să apăsați din nou concomitent 2 senzori de alegere a zonei de încălzire (3) aceleași cu ajutorul cărora a fost pornită funcția Bridge. Pe ecranele de redare se va aprinde cifra „0”.

 **Din acest moment zonele funcționează separat.**



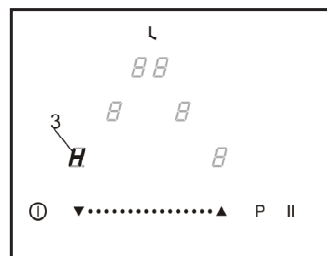
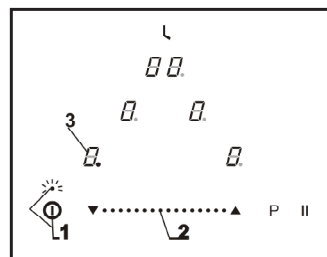
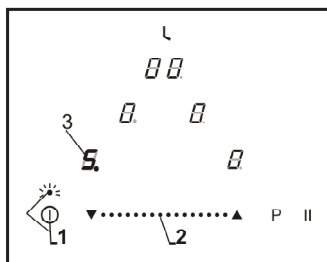
## DESERVIREA

### Oprirea zonelor de încălzire

- Zona de încălzire trebuie să fie activă. Punctul zecimal este aprins.
- Mișcând degetul spre stânga pe suprafața senzorului (2) micșorați gradul de putere până la „0”.



Dup cca.10 secunde zona de încălzire numai este activă. Zona de încălzire este fierbinte, pe indicatorul zonei de încălzire (3) timp de cca. 10 secunde se va aprinde litera „H” alternativ cu cifra „0”, și apoi numai litera „H”.

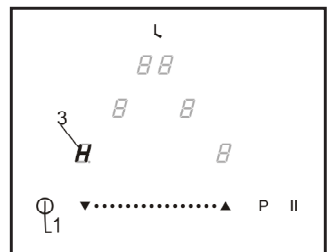


### Oprirea întregii plite electrice

- Plita electrică funcționează, atunci când este în funcțiune cel puțin o zonă de încălzire.
- Prin apăsarea senzorului pornire/oprire (1) oprim întreaga plită electrică.



Dacă zona de încălzire este fierbinte, pe indicatorul zonei de încălzire (3) se va aprinde litera „H” - simbolul încălzirii reziduale.

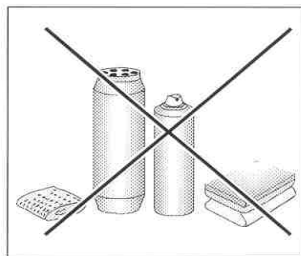


## ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚIREA

Îngrijirea curentă a instalației de către utilizator – menținerea instalației în curățenie și conservarea acesteia, au o mare importanță asupra funcționării îndelungate a instalației.

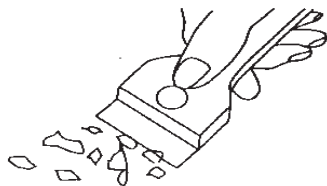


**La curățarea ceramicii, țineți cont de aceleași indicații ca și la curățarea suprafețelor de sticlă. Nici într-un caz nu folosiți detergenți abrazivi sau bureți cu suprafața ce ar putea zgirîia instalația.**



### Curățarea după fiecare utilizare

- Murdăriile nu chiar mari, trebuie scur curățate cu o cârpă umedă, fără a utiliza detergenți. Utilizarea detergentului pentru vase poate duce la apariția petelor de culoare albastră, care nu vor putea fi îndelururate chiar la prima curățare, chiar utilizând detergenți speciali.
- Murdăriile uscate, trebuie scur îndelururate cu ajutorul unui răzuitor ascuțit. Apoi ștergeți suprafațele de încălzire cu o cârpă umedă.



### Îndelururarea petelor

- Petele de culori sidefate deschise (rămășițe de aluminiu) pot fi îndelururate de pe suprafața răcită cu ajutorul unui detergent special. Rămășițele calcaroase (de exemplu după fierberea apei), pot fi îndelururate cu oțet sau detergent special.
- La îndelururarea zahărului, sau a bucatelor ce conțin zahăr, plasticului și foliei de aluminiu, nu este necesar să deconectați suprafața de încălzire respectivă! Trebuie îndelururate rămășițele imediat (cât sunt fierbinți) cu ajutorul răzuitorului de pe suprafața de încălzire. După îndelururarea murdării, instalația poate fi deconectată, și după ce se răcește de finisat curățirea cu ajutorul unui detergent special.

Detergenții speciali pot fi procurate la marke, magazine specializate în electrocasnice și în saloanele cu instalații pentru bucătării. Răzuitoarele la fel pot fi procurate în magazinele specializate în materiale pentru construcții.

## ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚIREA

---

Niciodată nu pulverizați detergent pe suprafața fierbinte. Cel mai bine este să permiteți detergentul să se usuce apoi ștergeți cu o cârpă umedă. Detergentul rămas trebuie șters cu o cârpă umedă pînă la încălzirea ulterioară. În alt caz, aceștea pot acționa agresiv.

**În cazul exploatării necorespunzătoare a suprafeței ceramice, nu ducem răspundere conform garanției!**

### **Mențiune!**

Cînd comanda de control nu funcționează atunci cînd instalația este conectată, aceasta trebuie deconectată de la rețea prin deconectarea întrerupătorului principal sau a piedicii de siguranță și să vă adresați la centrul de deservire.


### **Mențiune!**

În cazul cînd pe suprafața instalației ați observat fisuri, aceasta trebuie deconectată imediat și de deconectat de la rețeaua electrică. Pentru aceasta trebuie de deconectat piedica de siguranță sau de scos ștecherul din priză, după aceasta trebuie să vă adresați la centrul de deservire.

## SITUAȚII EXCEPȚIONALE

În orice situație excepțională trebuie:

- să deconectați suprafețele ce funcționează ale instalației,
- să deconectați instalația de la rețeaua electrică,
- să faceți interpelare pentru reparație,
- unele dereglări pot fi înlăturate de către utilizator desinestătător, conducându-se de către indicațiile aduse în tabela de mai jos, pînă vă veți adresa la serviciul de deservire a clienților sau centrul de deservire, trebuie să verificați punctele respective din tabel.

PROBLEMA	CAUZA	ACȚIUNE
1. aparatul nu funcționează	-întrerupere de curent	-verifică siguranța din instalația casei, dacă este arsă schimb-o
2. aparatul nu reacționează la introducerea de comenzi	- panoul de folosire nu a fost cuplat	- cuplați
	- butonul a fost apăsat prea puțin timp (mai puțin de 1 secundă)	- apăsați butoanele mai mult timp
	- au fost apăstate simultan mai multe butoane	- apăsați întotdeauna câte un buton (excepție atunci când decuplăm câmpul radiant)
3. aparatul nu reacționează și dă semnal acustic scurt	- folosire incorectă (au fost apăsați alți senzori sau prea scurt)	- cuplați plita din nou
	- senzorul/rii acoperit/ți sau murdar/i	- descoperiți sau curățiți senzorii
4. se cuplează tot aparatul	- după cuplare nu au fost introduse comenzi mai mult de 20 sec.	- cuplați panoul de comandă și introduceți imediat date
	- senzor/i acoperit/ți sau murdar/i	- descoperiți sau curățiți senzorii
5. un câmp radiant se decuplează	- limitarea timpului de lucru	- cuplați din nou câmpul radiant
	- senzor/i acoperit/ți sau murdar/i	- descoperiți sau curățiți senzorii
6. indicatorul de căldură parțială deși câmpurile sunt încă fierbinți	- lipsă de curent, aparatul a fost decuplat de la rețea	- indicatorul de căldură parțială va funcționa după prima cuplare și cuplarea panoului de comandă
7. fisură în plita ceramică a aragazului	 Pericol!Debransați imediat plita ceramică de la rețea(siguranța. Contactați-vă cu cel mai apropiat service.	

## SITUAȚII EXCEPȚIONALE

PROBLEMA	CAUZA	ACȚIUNE
8. când defectul este în continuare nerezolvat	Decuplați plita ceramică de la rețea (siguranța!). Contactați cel mai apropiat service. Important! Dumneavoastră sunteți răspunzători de starea bună a aparatului și de funcționarea lui corectă în casa dvs. Dacă din cauza unei folosiri incorecte chemați service, atunci, chiar dacă aparatul este în perioadă de garanție, vizita va fi o cheltuială pentru Dvs. Pentru daune cauzate de nerespectarea acestei instrucții nu suntem răspunzători.	
9. Plita de inducție, face zgomote pronunțate	Acesta este un eveniment normal. Ceia ce înseamnă că, funcționează ventilatorul de răcire a mecanismului electronic	
10. Plita de inducție, face zgomote asemănătoare cu un șuier	Acesta este un eveniment normal. Conform frecvenței de lucru a bobinei, se întrebuițează sfera de încălzire conform temperaturii maxime	
11. Simbolul <b>E2</b>	Supraîncălzirea bobinelor de inducție	- răcire insuficientă - verificați dacă condițiile de incorporare a plitei sunt în conformitate cu instrucțiunea de deservire - Verificați recipientul conform observației de pe pag 50.
12. Simbolul <b>Er03</b>	Butoanele senzoriale sunt acoperite pentru o perioadă mai lungă de 10 secunde, sistemul senzorial se oprește	Trebuie curățată suprafața plitei sau trebuie îndepărtate obiectele care se găsesc pe senzori.

## DATELE TEHNICE

---

<b>Tensiune nominală</b>	400V 2N~50 Hz	
<b>Puterea nominală:</b>	<b>BHI6..PB*4VI511FTB4S*</b>	<b>BHI6..PB*4VI511AFTB4S*</b>
- SFERA de încălzire Buster: Ø 210 mm	2,1 kW/ 3,7 kW	2,1 kW/ 3,7 kW
- putere totală	7,4 kW	7,4 kW
<b>Mărimea plitei</b>	616 x 518 x 45	770 x 518 x 45
<b>Greutatea</b>	aproximativ 10,5 kg	aproximativ 15 kg

Corespunde normativelor standartizate EN 60335-1; EN 60335-2-6, adoptate în Uniunea Europeană.

## GARANȚIA,

---

### Garanția

---

Obligațiile de garanție corespund talonului de garanție.

- Producătorul nu duce răspundere de defectarea instalației, produsă prin utilizarea necorespunzătoare a instalației.

*Vă rugăm, să indicați aici datele, menționate pe instalație*

Tipul.....

Numărul de fabrică.....

**Amica Wronki S.A.**  
**Польша, 64-510**  
**Ул. Мицкевича, 52**  
**тел. + 48 67 25 46 100**  
**факс + 48 61 85 53 101**

---