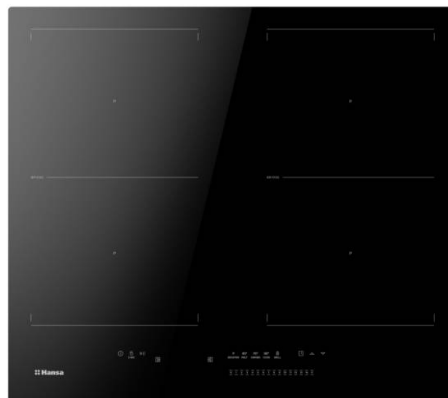


Uputstvo za upotrebu

HANSA ugradna ploča BHI679062

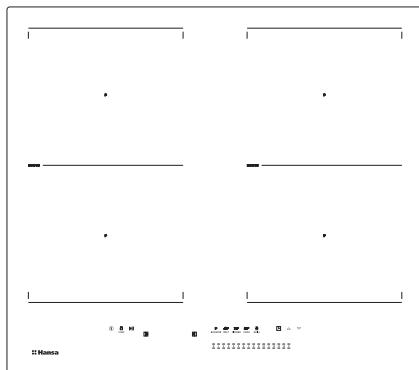


Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/hansa-ugradna-ploca-bhi679062-akcija-cena/>

BHI6*



UPUTSTVO ZA UPORABU / INDUKCIONA PLOČA ZA UGRADNJU	SR
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA / MONTUOJAMOJI INDUKCIŅĒ KAITLENTĒ	LT
KASUTUSJUHEND / INTEGREETAV INDUKTSIOONPLAAT	ET
LIETOŠANAS INSTRUKCIJA / INDUKCIJAS PLĪTS VIRSMA AR SENSORU VADĪBU	LV
INSTRUCTION MANUAL / INDUCTION HOB	EN

Ploča Hansa je spoj izuzetno jednostavne upotrebe i savršene produktivnosti. Posle čitanja instrukcije, upotreba ploče neće da bude problem.

Ploča koja je napustila fabriku pre pakovanja je sa obzirom na sigurnost i funkcionalnost bila temeljno proverena na posebnim kontrolnim mestima.

Molimo Vas da pre pokretanja uređaja pažljivo pročitate instrukciju za upotrebu. Pridržavanje pravila iz instrukcije će da Vas zaštiti od nepravilne eksploatacije.

Instrukciju sačuvati i čuvati na mestu koje je uvek pri ruci.

Ciljem izbegavanja nesretnih slučajeva pažljivo pročitati instrukciju za upotrebu.

Pažnja!

Uređaj opsluživati isključivo posle čitanja ove instrukcije.

Uređaj je planiran isključivo kao uređaj za kuvanje. Bilo kakva druga svrha (np. grejanje prostorija) nije u skladu sa njegovom namenom i može da bude opasna.

Proizvođač pridržava pravo na promene koje ne utiču na rad uređaja.

SADRŽAJ

Osnovne informacije.....	2
Napomene o bezbednoj upotrebi.....	3
Opis proizvoda.....	8
Instalacija.....	9
Upotreba.....	13
Čišćenje i održavanje.....	26
Postupanje u hitnim slučajevima.....	28
Tehnički podaci.....	30

NAPOMENE O BEZBEDNOJ UPOTREBI

Pažnja. Uređaj i njegovi dostupni delovi se greju tokom upotrebe. Posebnu pažnju obratiti na mogućnost dodira grejaćih elemenata. Deca ispod 8 godine života trebala bi da se drže što dalje od uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu da koriste deca od 8 godine života i starija; osobe sa fizičkim, senzorskim i mentalnim ograničenjima; osobe bez iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili postupaju prema instrukciji za upotrebu uređaja koju im objašnjava osoba odgovorna za njihovu bezbednost. Paziti da se deca ne igraju sa opremom. Deca bez nadzora ne bi trebala da čiste i opslužuju uređaj.

Pažnja. Kuvanje bez kontrole prisutnosti masnoće i ulja na kuhinjskoj ploči može da bude opasno i da dovede do požara.

NIKAD ne pokušavaj da gasiš požar vodom. Isključi uređaj i prekrij plamen, na primer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.

Pažnja. Opasnost od požara: ne sakupljaj predmete na površini za kuvanje

Pažnja. Ako je površina napuknuta, isključiti struju ciljem izbegavanja mogućnosti električnog udara.

Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta (kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ili aluminijumske folije) na površinu ploče, jer mogu da budu vrući.

NAPOMENE O BEZBEDNOJ UPOTREBI

Posle upotrebe isključi grejaću ploču regulatorom i ne računaj isključivo na parametre detektora posude.

Uređajem ne upravljati pomoću vanjskog sata ili nezavisnog sistema daljinskog upravljanja.

Za čišćenje uređaja zabranjena je upotreba opreme za čišćenje parom.

NAPOMENE O BEZBEDNOJ UPOTREBI

- Pre prve upotrebe indukcijske ploče pročitati instrukcije za upotrebu. Na taj način se brinemo za svoju bezbednost i izbegavamo oštećenja ploče.
- Ako je indukcijska ploča korištena u blizini radija, televizora ili drugog uređaja koje emituje zračenje, proveriti da li upravljački panel ploče radi pravilno.
- Ploču bi trebao da priključi kvalifikovani instalater – električar.
- Zabranjena je montaža ploče u blizini uređaja za hlađenje.
- Nameštaj u koji je ugrađena ploča mora da bude otporan na temperaturu oko 100°C. Tiče se to iverice, rubova, površina izrađenih od sintetičkih materijala, lepaka i lakova.
- Ploču koristiti tek posle njene ugradnje. Na taj način izbegavamo dodirivanje delova koji su pod naponom.
- Popravke električnih uređaja obavljaju isključivo stručnjaci. Nestručne popravke uzrokuju ozbiljnu opasnost za korisnika.
- Uređaj je isključen iz električne mreže samo ako je izvađen osigurač ili je utikač izvučen iz utičnice.
- Utikač priključnog kabla trebao bi da bude pristupačan posle instalacije ploče.
- Paziti da se deca ne igraju sa opremom.
- **Osobe sa ugrađenim uređajima koji podržavaju životne funkcije (elektrostimulator, insulinska pumpa, slušni aparat) moraju da provere da li rad tih uređaja neće da bude poremećen zbog indukcijske ploče (raspon frekventnosti delovanja indukcijske ploče iznosi 20-50 kHz).**
- U slučaju nestanka napona u mreži poništavaju se svi podešeni parametri. Posle ponovog uključivanja napona u mreži preporučeno je oprez. Dok su grejača polja vruća prikazivan je indikator preostale topline „H” i, kao i kod prvog uključivanja, ključ blokade.
- Indikator preostale topline je ugrađen u elektronski sistem i pokazuje da li je ploča uključena i da li je još uvek vruća.
- Ako se utičnica nalazi u blizini grejaćeg polja, obratiti pažnju da kuhinjski kablovi ne dodiruju vruće zone.
- Kod upotrebe ulja i masnoća ne ostavljati ploču bez nadzora, jer postoji opasnost od požara.
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijumske folije. Ti materijali se tope na visokim temperaturama i mogu da oštete keramičku plohu.
- Šećer, limunska kiselina, so itd. u tečnom ili krutom stanju i sintetički materijali ne bi trebali da se nađu na grejaćim poljima.
- Ako se šećer ili sintetički materijal zbog nepažnje nađu na vrućem grejaćem polju ni u kojem slučaju ne isključivati ploču, šećer i plastiku ukloniti oštrom strugalicom. Štititi ruke od opekotina i ranjavanja.

NAPOMENE O BEZBEDNOJ UPOTREBI

- Prilikom upotrebe indukcione ploče koristiti isključivo posude i lonce sa ravnim dnom, bez ivica i izbočina, jer u protivnom mogu da uzrokuju trajne ogrebotine ploče.
- Grejaća površina indukcione ploče je otporna na termički šok. Nije osetljiva na hladnoću ni na toplinu.
- Izbegavati ispuštanje predmeta na ploču. Koncentrisani udarci, np pad bočice sa začinima, mogu da dovedu do pucanja i lomljenja keramičke plohe.
- Ako dođe do oštećenja, kipuća jela mogu da se prosnu na delove indukcione ploče koji su pod naponom.
- Ako je površina napuknuta, isključiti struju ciljem izbegavanja mogućnosti električnog udara.
- Zabranjena je upotreba površine ploče kao daske za rezanje ili radnog stola.
- Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta (kao što su noževi, viljuške, kašike i poklopci ili aluminijumske folije) na površinu ploče, jer mogu da budu vrući.
- Ne ugrađivati ploču iznad peći bez ventilatora iznad perilice za posuđe, frižidera, zamrzivača, ili mašine za pranje veša.
- Ako je ploča ugrađena u kuhinjsku ploču, metalni predmeti koji se nalaze u ormarićima mogu da se zagreju do visokih temperatura zbog vazduha koji ispušta sistem ventilacije ploče. Zbog toga preporučujemo upotrebu direktnog zaslona (vidi crt. 2).
- Pridržavati se instrukcija o održavanju i čišćenju keramičke plohe. U slučaju nepravilnog ophođenja sa pločom ne odgovaramo u okviru garancije.

KAKO ŠTEDETI ENERGIJU



Osoba koja troši energiju na odgovoran način štiti ne samo kućni budžet, ali i svesno brine za prirodnu sredinu. Zato pomozimo, štedimo električnu energiju! A činimo to na sledeći način:

•Korišćenje pravilnih posuda za kuvanje.

Posude sa ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Pamti ti o poklopcu, u suprotnom potrošnja električne energije raste četverostruko!

•Briga za čistoću grejaćih polja i dna posuda.

Prljavština ograničava predavanje topline – jako zagorela prljavština može da bude uklonjena isključivo sredstvima koja ozbiljno narušavaju prirodnu sredinu.

•Izbegavanje nepotrebnog „zavirivanja u posude“.

•Neugrađivanje ploče u neposrednoj blizini frižidera/zamrzivača.

Zbog tih uređaja potrošnja električne energije nepotrebno raste.

UKLANJANJE AMBALAŽE



Uređaj je za vreme transporta zaštićen od oštećenja. Posle vađenja uređaja iz pakovanja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava prirodnu sredinu. Svi materijali korišteni za ambalažu nisu štetni za prirodnu okolinu, 100% je moguća reciklaža i označeni su odgovarajućim simbolom.

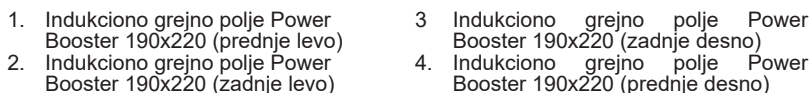
Pažnja! Ambalažne materijale (polietilenske kesice, komadiće stiropora itd.) prilikom uklanjanja ambalaže držati daleko od dece.

ODLAGANJE STAROG UREĐAJA

Ovaj uređaj je označen u skladu sa evropskom direktivom **2012/19/UE** i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektronskom otpadu. Ujedno je označen simbolom precrtanog kontejnera za otpatke.



Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod posle njegovog životnog veka ne može da bude biti tretiran kao ostali kućni otpad. Korisnik ima obavezu da ovaj proizvod preda na odgovarajuće sabirno mesto za reciklažu potrošene električne i elektronske opreme. Institucije za prikupljanje ovakvog otpada, uključujući lokalne sabirne tačke, kupovna mesta, opštinske jedinice, sačinjavaju odgovarajući sistem koji omogućava zbrinjavanje ove opreme. Pravilno odlaganje potrošene električne i elektronske opreme sprečava potencijalne negativne posledice za okolinu i ljudsko zdravlje koje inače mogu da budu uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem ovog proizvoda.



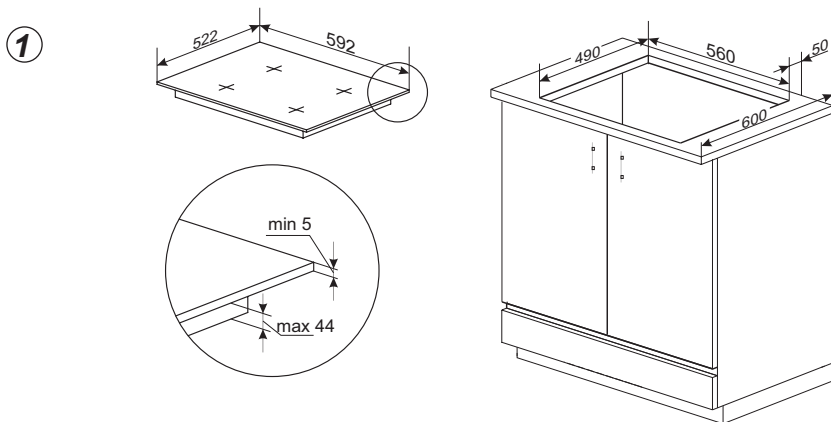
The diagram illustrates the digital display's functionality. It shows a sequence of numbers (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16) and icons (clock, power, play, pause, stop, timer, etc.) that appear on the display when the corresponding buttons are pressed. For example, pressing button 1 shows a clock icon, and pressing button 13 shows a timer icon.

- 12.Temperaturni program Roštilj
- 13.Senzor aktivacije funkcije Merača vremena
- 14.Senzor Merača vremena - produženje vremena
- 15.Senzor Merača vremena - smanjenje vremena
- 16.Indikator Merača vremena
- 17.Lampica koja označava aktivnu funkciju Brojača minuta

INSTALACIJA

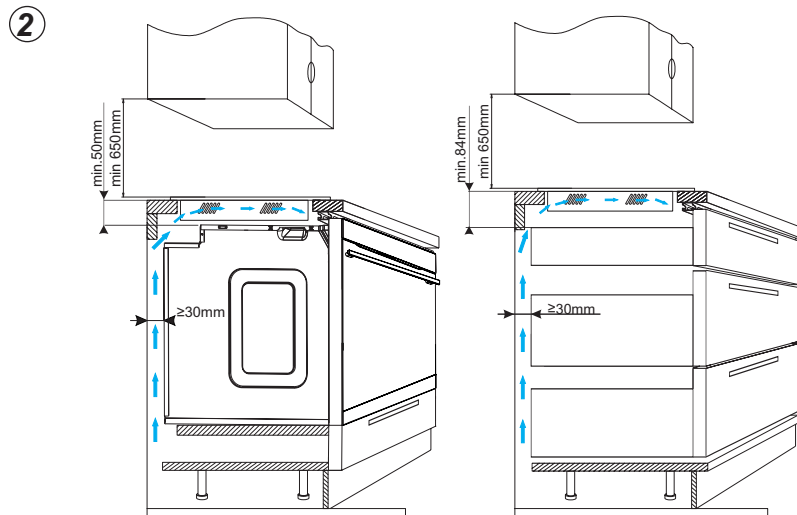
Pripremanje kuhinjske ploče za ugradnju uređaja

- Udaljenost od ivice otvora do bočne stenke nameštaja trebala bi da iznosi najmanje 55 mm.
- Materijali od kojih je izrađen namještaj (ploče od iverice i lepak) moraju da budu otporni na temperaturu 100°C. Neispunjavanje ovog uslova može da prouzrokuje deformacije površine ili odvajanje ploča od iverice.
- Ivice otvora trebale bi da budu zaštićene materijalom otpornim na upijanje vlage.
- Otvor u kuhinjskoj ploči izraditi u saglasnosti sa dimenzijama navedenim na crt. 1.



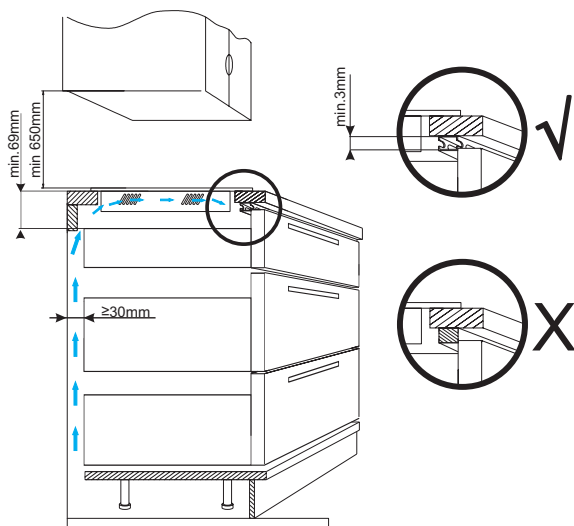
Варијанта 1

Варијанта 2



INSTALACIJA

Варијанта 3



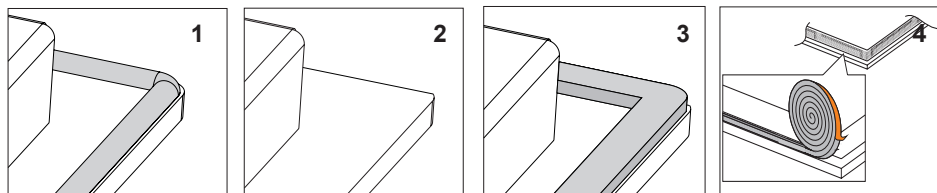
Ugradnja zaptivke

Zaprtivku je ugradio proizvođač u zavisnosti od modela (sl. 1)

Ako zaptivku nije ugradio proizvođač, postupite na sledeći način:

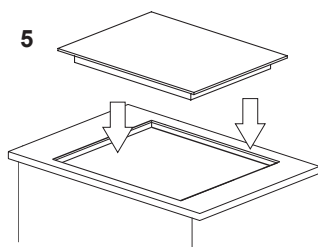
Pre ugradnje uređaja u otvor u radnoj ploči, zaptivku isporučenu uz proizvod treba postaviti na dno ploče (sl. 2).

Kako biste to učinili, najpre uklonite zaštitnu foliju sa zaptivke, a zatim je zalepite što bliže ivici ploče (sl. 3,4).



Ugradnja uređaja bez zaptivke je zabranjena.

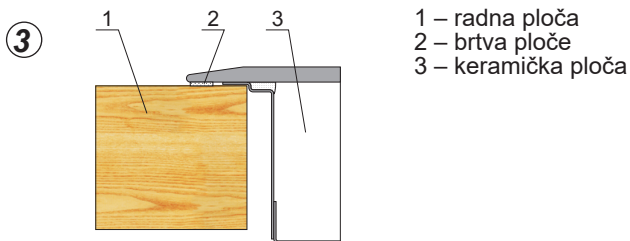
Staviti ploču u montažni otvor, podesite simetrično u otvoru tako da razmaci između ploče i ivice kuhinjske ploče budu isti sa svake strane (sl. 5).



INSTALACIJA

Instalacija ploče

- priključiti ploču na električni kabel prema ispor. shemi spojeva
- očistiti kuhinjsku ploču od prašine, staviti šporet u otvor i jako utisnuti u kuhinjsku ploču (Crt. 3).



Instrukcije za instalatera

Ploča je opremljena priključnom stezaljkom koja omogućava izbor odgovarajućih spojeva za konkretnu vrstu električnog napajanja.

Priključna stezaljka omogućava navedene spojeve:

- jednofazni 220-240 V ~
- dvofazni 380-415 V 2N~

Spajanje ploče na odgovarajuće napajanje je moguće pomoću odgovarajućeg priključivanja kontakata na priključnoj stezaljci u skladu sa isporučenom shemom spojeva. Shema spojeva nalazi se i sa donje strane donjeg zaslona. Pristup priključnoj spojnici je moguć posle otvaranja poklopca razvodne kutije. Pamtiti o odgovarajućem izboru kabla za priključivanje, uzimajući u obzir vrstu spoja i nazivnu snagu ploče.

Pažnja!

Pamtiti o neophodnosti priključivanja zaštitnog električnog kruga na kontakt priključne spojnice, označenog znakom $\oplus$. Električna instalacija za napajanje ploče trebala bi da bude odgovarajuće zaštićena, a dodatnu zaštitu linije za napajanje čini odgovarajući prekidač koji omogućava prekid napona u slučaju kvara.

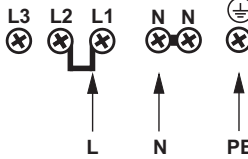
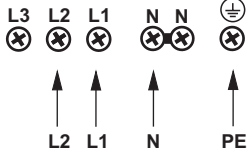
Pre spajanjem ploče na električnu instalaciju upoznati se sa informacijama koje se nalaze na natpisnoj pločici i shemi priključaka. **Drugi način spajanja ploče od pokazanog u shemi može da prouzrokuje njen kvar.**

PAŽNJA! Instalater ima obavezu da korisniku izda „potvrdu priključenja proizvoda u električnu instalaciju“ (nalazi se u garantnom listu). Posle završene instalacije instalater treba da upiše informaciju o vrsti priključka: - jednofaznog, dvofaznog ili trofaznog, - preseku vodiča za priključivanje, - vrsti primenjene zaštite (vrsti osigurača).

INSTALACIJA

ŠEMA MOGUĆIH SPOJEVA

Pažnja! Opasan napon

Pažnja! Kod bilo kojeg spoja zaštitni vodič mora da bude priključen u kontakt  .				Vrsta/ presek vodiča	Zaštitni osigurač
1	Monofazni priključak za mrežni napon 220-240 50/60 Hz. Kontakt L2 spojite mostom sa kontaktom L1. Zategnite fazni vodič na kontakt L1. Neutralni vodič na N. Pričvrstite zaštitni vodič na kontakt  .	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm ²	32 A
2*	2-fazni spoj za mrežni napon 220-240/380-415 50/60 Hz. Pričvrstite fazne vodiče na kontakte L1 i L2. Neutralni vodič na N. Pričvrstite zaštitni vodič na kontakt  .	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm ²	16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= kontakt neutralnog vodiča,  = kontakt zaštitnog vodiča					

* U slučaju kućne instalacije 3-fazne 220-240/380-415V, ostali vodič priključiti na stezaljku: L3 koji nije spojen sa vanjskom instalacijom ploče.

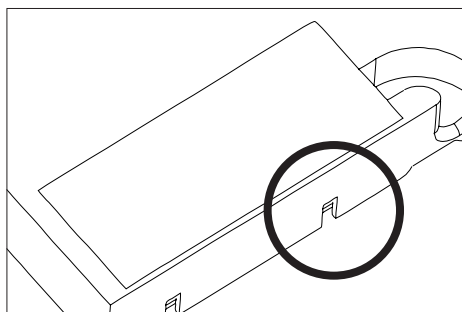
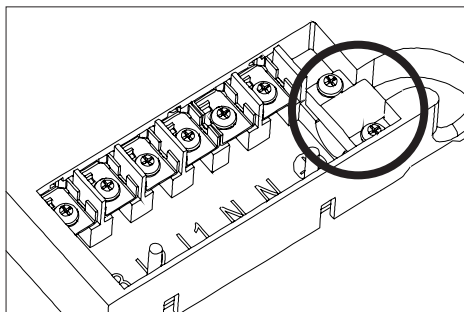
* Stezaljke N-N su vanjski povezane, nije potrebno premoštavanje



Pakovanje proizvoda sadrži skup elemenata potrebnih za ispravno priključivanje proizvoda na električnu instalaciju. Korišćenje priloženih elemenata nužno je za ispravan rad proizvoda. Set sadrži: Sredstvo za rasterećenje, kratkospojnik, 2 šrafa i poklopac.

Ispravna montaža sredstva za rasterećenje mora da se izvrši pomoću šrafova uključenih u set

Poklopac treba gurati sve dok ne čujete karakterističan klik pričvršćivača.



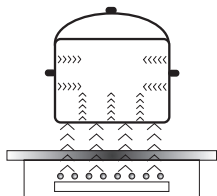
Kako biste rastavili poklopac, pomoću šrafcigera odvajajte pričvrstne elemente dok poklopac ne iskoči

UPOTREBA

Pre prvog uključanja ploče

- prvo temeljno očistiti indukcionu ploču. Indukcione ploče tretirati kao staklene površine,
- Prilikom prve upotrebe može da dođe do prolazne pojave mirisa, zato u prostoriji uključiti ventilaciju ili otvoriti prozor,
- sve radnje vezane sa upotrebom izvršiti pridržavajući se bezbednosnih napomena.

Princip rada indukcionog polja



Električni generator napaja induktor koji se nalazi unutar uređaja.

Induktor stvara magnetno polje koje je prenošeno na posudu. Magnetno polje uzrokuje zagrevanje posude.

Ovaj sistem predviđa upotrebu posuda čije je dno osetljivo na delovanje magnetskog polja.

Tehnologija indukcije ima dve vrline:

- toplina je emitovana isključivo pomoću posude, iskorištavanje topline je maksimalno,
- nema pojave toplinske inercije, jer kuvanje počinje automatski u momentu postavljanja posude na ploču i završava kad je skinemo sa ploče.

Tokom normalne upotrebe indukcione ploče mogu da se pojave raznovrsni zvukovi koji nemaju nikakav uticaj na pravilni rad ploče.

- Zvižduk niske frekvencije. Zvuk se oglašava kad je posuda prazna, nestaje posle sipanja vode ili stavljanja hrane.
- Zvižduk visoke frekvencije. Zvuk se oglašava u posudama koje su izrađene od mnogo slojeva raznih materijala i uključivanju maksimalne snage grejanja. Zvuk se oglašava i kad istovremeno koristimo dva ili više grejaćih polja na maksimalnoj snazi. Zvuk nestaje ili je manje intenzivan posle smanjivanja snage.
- Zvuk škripanja. Zvuk nastaje u posudama koje su izrađene od mnogo slojeva raznih materijala. Intenzivnost zvuka zavisi od načina kuvanja.
- Zvuk brujanja. Zvuk nastaje tokom rada ventilatora za hlađenje elektronskih sklopova.

Zvukovi koji mogu da se pojave tokom pravilne eksploatacije proizlaze iz rada ventilatora za hlađenje, dimenzija posuda ili materijala od kojeg su izrađene, načina kuvanja i uključene snage grejanja.

Takvi zvukovi su normalna pojava i nisu oznaka mane indukcione ploče.

UPOTREBA

Zaštitni uređaj:

Ako je ploča pravilno instalirana i pravilno korištena, retko su potrebni zaštitni uređaji.

Ventilator: služi za zaštitu i hlađenje upravljačkih i napajajućih elemenata. Može da radi sa 2 različite brzine, deluje na automatski način. Ventilator radi kad su grejaća polja uključena, deluje i kad je ploča isključena dok se elektronski sistem dovoljno ne ohladi.

Tranzistor: Temperatura elektronskih elemenata je neprestano merena pomoću sonde. Ako toplina raste na opasni način, ovaj sistem automatski smanjuje snagu grejaćeg polja ili isključuje grejaće polje koje se nalazi najbliže zagrejanih elektronskih elemenata.

Detekcija: detektor prisutnosti posude omogućava rad ploče i istovremeno zagrevanje. Mali predmeti koji su postavljeni u zoni grejanja (kašičice, nož, prsten...) neće da budu tretirani kao posude i ploča se ne uključuje.

Detektor prisutnosti posude u indukcionom polju

Detektor prisutnosti posude je instaliran u pločama koje rade na bazi indukcionog polja. Tokom rada detektor prisutnosti posude automatski počinje ili zaustavlja predavanje topline u zoni kuvanja u momentu kad je posuda postavljena ili skinuta sa ploče. To nam omogućava štednju energije.

- Ako je polje za kuvanje korišteno zajedno sa odgovarajućom posudom, na displeju je prikazan nivo topline.
- Indukcija zahteva upotrebu posuda koje su prilagođene i opremljene sa dnom od magnet-skog materijala. (Tabela)

Ako u polje za kuvanje nije postavljena posuda ili je postavljena neodgovarajuća posuda, na displeju se pojavljuje simbol . Polje se ne uključuje. Ako u roku od 90 sekunda posuda nije otkrivena, operacija uključivanja ploče je poništena.

U cilju isključenja polja kuvanja isključiti ga pomoću senzorskog prekidača, a ne samo skidanjem posude.



Detektor posude ne radi kao senzor uključena/isključena ploča.

Indukciona grejaća ploča je opremljena senzorima koje aktiviramo dodirujući prstom označene površine.

SVAKO podešavanje senzora potvrđeno je zvučnim signalom.

Obratiti pažnju da se prilikom uključivanja i isključivanja i prilikom podešavanja snage grejanja uvek pritisne samo jedan senzor. U slučaju istovremenog pritiskanja većeg broja senzora (osim časovnika i ključa), sistem ignoriše unesene komandne signale, a u slučaju dugotrajnog pritiskanja oslobađa signal kvara.

Posle korištenja isključiti grejaće polje regulatorom i ne računati samo na indikacije detektora posuda.

UPOTREBA

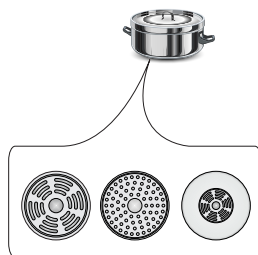
Odgovarajući kvalitet posuda je osnovni uslov za dobru produktivnost ploče.

Izbor posuda za kuvanje u indukcionom polju



Specifikacija posuda.

- Uvek koristiti posude visokog kvaliteta, sa idealno ravnim dnom: upotreba posuda tog tipa štiti od pojave tačaka sa previsokom temperaturom na koje tokom kuvanja može da prilagne hrana. Posude i tiganji sa debelim metalnim stenkama omogućavaju savršeni raspored topline.
- Obratiti pažnju na to da dno posuda bude suvo: tokom punjenja posude ili upotrebe posude izvađene iz frižidera pre stavljanja na ploču proveriti da li je površina dna potpuno suva. To nam omogućava da izbegnemo prljanje površine ploče.
- Poklopac posude blokira ispuštanje topline i na taj način skraćuje vreme zagrevanja i smanjuje potrošnju električne energije.
- U cilju potvrde kompatibilnosti posuda proveriti da li dno posude privlači magnet.
- **Ciljem ostvarivanja optimalne kontrole temperature preko indukcionog modula dno posude mora da bude ravno.**
- **Udubljeno dno posude ili duboko utisnuti logotip proizvođača imaju negativni uticaj na kontrolu temperature preko indukcionog modula i mogu da uzrokuju pregrevanje posuda.**
- **Ne koristiti oštećeno suđe, np. sa dnom deformisanim previsokom temperaturom.**
- Kod upotrebe velikih posuda sa feromagnetnim dnom čiji je prečnik manji od ukupnog prečnika posude, zagrejava se isključivo feromagnetni deo posude. To uzrokuje situaciju da nije moguća ravnomerna raspodela topline u posudi. Feromagnetna zona je smanjena na dnu posude zbog aluminijumskih elemenata, zato je količina topline manja. Mogu da se pojave problemi sa detekcijom posude ili posuda uopšte nije otkrivena. Prečnik feromagnetnog dela bi trebao da bude prilagođen veličini grejače zone, u cilju dobijanja optimalnih rezultata kuvanja. U slučaju kad posuda nije otkrivena u zoni grejanja preporučena je proba posude u zoni grejanja sa manjim prečnikom.



UPOTREBA

Za indukciono kuvanje koristiti isključivo feromagnetne posude od materijala takvih kao:

- emajlirani čelik
- levano železo
- specijalne posude od nerđajućeg čelika za indukciono kuvanje.

Oznake na kuhinjskim posudama		Proveri da li se na etiketi nalazi znak koji informiše da je posuda namenjena za indukcione ploče
	Koristi magnetske posude (od emajliranog lima, feritnog nerđajućeg čelika, levanog železa). Proveri približavajući magnet do dna posude (trebao bi da prilegne)	
Nerđajući čelik	Ne otkriva prisutnost posude	
	Osim posuda od feromagnetskog čelika	
Aluminijum	Ne otkriva prisutnost posude	
Levano železo	Visoka produktivnost	
	Pažnja: posude mogu da ogrebu ploču	
Emajlirani čelik	Visoka produktivnost	
	Preporučujemo posude sa pljosnatim, debelim i glatkim dnom	
Staklo	Ne otkriva prisutnost posude	
Porculan	Ne otkriva prisutnost posude	
Posude sa bakrenim dnom	Ne otkriva prisutnost posude	

Dimenzije najmanjeg upotrebljivog suda za grejaće polje iznose:

Uključivanje grejaćeg polja	Minimalni prečnik dna suda od emajliranog čelika
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

Minimalni prečnici za sudove izrađene od materijala koji nisu emajlirani čelik mogu da se razlikuju.

UPOTREBA

Funkcija omogućuje aktiviranje demo načina rada i ograničavanje ukupne maksimalne snage indukcijske ploče na jednu od sledećih vrednosti: 2,8kW; 3,7kW; 4,5kW; 5,6kW; 7,35kW (maksimalna snaga).



Korisnik može da izabere maksimalnu snagu samo u vremenu 5 minuta od uključenja indukcijske ploče u električnu mrežu. Za prelaz na odabir snage, nakon uključivanja ploče pomoću senzora  3 sekunde držite senzor  i senzor .

Na dvostrukom displeju sata prikazani su prethodno podešeni parametri ili – ako ranije nismo izabrali parametre – fabrička vrednost 7,35 kW, u formatu „74”. Pomoću senzora  i  korisnik preskače na sledeće parametre:

Posle izbora potrebnih parametara korisnik mora da u vremenu 10 sekundi potvrdi izbor pridržavanjem senzora  kroz 3 sekunde.

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW



Odabir se potvrđuje putem nekoliko treptaja odabrane postavke i zvučnim signalom, a zatim gašenjem ploče. Od tog momenta ploča radi sa maksimalnom snagom koju je izabrao korisnik.



Ako ne potvrdimo izbor, posle 10 sekundi od izbora snage, panel se isključuje, a ploča radi sa snagom koja je ranije potvrđena ili – ako nije izabrana nikakva vrednost – sa fabričkom snagom 7,35 kW.

Za vreme podešavanja snage na pojedinim grejačim poljima, funkcija Power Management kontroliše da ne bi došlo do prekoračenja izabrane ukupne snage. Parametri, koji mogu da uzrokuju prekoračenje snage, su blokirani i nisu pristupačni za korisnika.

Funkcija Power Management može da onemogući uključenje grejaćeg polja, ako bi njegova snaga prouzrokovala prekoračenje izabrane maksimalne snage.

UPOTREBA

Komandna tabla

- Posle spajanja ploče na električnu mrežu nakratko se pale svi indikatori. Grejna ploča je spremna za eksploataciju.
- Grejna ploča je opremljena elektroničkim senzorima, za aktiviranje senzora dodirnuti ga prstom minimalno 1 sekundu.
- Svako uključivanje senzora je signalizirano zvukom.



Ne stavljajte nikakve predmete na senzore upravljačke ploče. Posebno obratite pažnju da tokom kuvanja posuđe ne izlazi izvan obrisa grejnog polja. Ako posuđe postavite preblizu upravljačkoj ploči ili je potpuno prekrijete, aktiviraćete bezbednosni postupak i ploča će biti automatski isključena.

Uključivanje grejne ploče



Dodirnite i pridržite prstom minimum 3 sekunde senzor uključivanja/isključivanja ①. Ploča signalizuje ispravan rad (aktivnost) kada na indikatorima grejnog polja svetli broj "00".



Ako u vremenu 15 sekundi od pokretanja ploče ne podesite odgovarajuću snagu grejnog polja, ploča se automatski isključuje.

Uključenje grejnog polja i podešavanje njegove snage

- Uključiti ploču senzorom ①.
- Postavite posudu na grejno polje koje Vas zanima.
- Posuda je automatski otkrivena, a indikator **8.8**, koji je odgovoran za izabrano grejno polje počinje da treperi, pokazujući „00”. To znači da je odabrano polje aktivno i možete postaviti snagu.



Ako se na ploči nalaze dve ili više posuda kada je uključena, ploča neće automatski aktivirati polje. Dodirnite indikator **8.8**, odgovoran za odabrano grejno polje.

- Prevucite prstom preko senzora za odabir snage grejanja, počevši od leve strane, kako biste odabrali odgovarajuću snagu polja (odabrana snaga se prikazuje na indikatoru).
- Polje je već aktivno.



Funkcija automatske aktivacije polja, nakon postavljanja posude, aktivna je samo za prvu posudu postavljenu na određeno polje.

UPOTREBA

Isključenje grejnih polja

Grejno polje možemo da isključimo obavljajući jednu od sledećih radnji:

- Ploču isključiti senzorom ⓘ.
- Dodirnuti i pridržati indikator **8.8** 3 sekunde
- Aktivirajte grejno polje dodiranjem senzora za odabir snage i pomaknite ulevo kako biste smanjili nivo snage na "00".

Isključenje cele grejne ploče



Grejna ploča radi kad je uključeno najmanje jedno grejno polje.

- Ploču isključiti senzorom ⓘ.



Ako je grejaće polje vruće, na displeju grejaćeg polja svetli slovo „H” ili „h” - simbol preostale toplote. Opis simbola se nalazi u daljem delu uputstva.

Funkcija Booster „P”

Funkcija Booster povećava snagu polja 190x220 - sa 2000W na 3000W. Polja Bridge sa 3000W na 3700W.

Postavite posudu na grejno polje koje Vas zanima.

- Posuda je automatski otkrivena, a indikator **8.8** koji je pripisan odgovarajućem grejnom polju, počinje da titra i prikazuje „00”.
- Funkcija Booster se aktivira nakon pritiska na senzor ili pomoću senzora za promenu snage (slider). Na ekranu će se prikazati slovo "P"

Za isključenje funkcije Booster:

- Smanjite snagu grejnog polja sa aktiviranom funkcijom Booster klizanjem prsta po senzoru za promenu snage (slider) ili pritiskom na senzor Booster.



Vreme rada funkcije Booster je ograničeno do 5 minuta. Nakon tog vremena, snaga polja će biti postavljena na 14 (nominalna snaga).

Ova funkcija može da pređe na nominalnu snagu ako grejni elementi ili elektronski sistemi ostvare graničnu temperaturu.

Funkciju Booster možemo da ponovo upotrebimo kad temperatura grejnih elemenata opet ostvari bezbednu vrednost. Ova funkcija se ne pokreće automatski.

Kad skinemo sud sa grejnog polja dok je aktivna funkcija Booster, ne prekida se odbrojavanje vremena od 5 minuta.

UPOTREBA



Funkcija Booster može da se pokrene za dva polja u isto vreme, tj. jedno od levih polja i jedno od desnih polja. Aktivacija funkcije Booster nije moguća ako je funkcija Booster već aktivirana na drugom vertikalnom grejnom polju.

Funkcija blokade upravljačke ploče

Zahvaljujući funkciji blokade, možemo da blokiramo mogućnost upravljanja pločom, na primer od strane dece ili tokom čišćenja. Funkciju blokade možemo da aktiviramo kad je ploča uključena i kad je isključena. Za uključenje ili isključenje blokade pridržati senzor  3 sekundi. Kad je blokada aktivna, svetli dioda pored senzora .



Kada je ploča uključena i blokirana, može odmah da isključi dodirom senzora .



Isključivanje ploče iz električne mreže uzrokuje isključenje blokade ploče.

Indikator preostale toplote „h”, „H”

Posle kuvanja staklo indukciono ploče u zoni određenog grejnog polja je još uvek vruće, to je preostala toplota.



Ako temperatura stakla prelazi 60°C*, na indikatoru tog polja prikazuje se simbol „H”.



Ako temperatura stakla iznosi 45°C* - 60°C*), indikator polja prikazuje simbol „h” (nizak nivo preostale toplote).

* Vrednosti temperatura su približne



Dok je aktivan indikator preostale toplote zabranjeno je dodirivanje grejnog polja zbog mogućih opekotina, zabranjeno je postavljanje drugih predmeta osetljivih na toplotu!



Kod prekida napona indikator preostale toplote „H” ili „h” nije prikazan. Bez obzira na to grejna polja mogu da još uvek budu vruća!

UPOTREBA

Ograničavanje vremena rada

Kako bi se osigurala bezbednost korisnika, indukcijska ploča opremljena je ograničenjem radnog vremena za svako grejno polje.

Maksimalno vreme rada je podešeno individualno, zavisno od nivoa snage koji smo primenili tokom kuvanja. Ako duže vreme koristite samo jedan nivo snage kuvanja, maksimalno vreme je ograničeno prema tabeli:

Kad ostvarimo maksimalno vreme kuvanja, indukciono polje se automatski isključuje, na displeju polja pojavljuje se simbol preostale toplote. Maksimalno vreme rada se tiče pojedinačnog polja.

Stepen snage grejanja	Maksimalno vreme rada
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1,5h
10	1,5h
11	1,5h
12	1,5h
13	1,5h
14	1,5h
P	5min
40	60 min
70	160 min
90	160 min
Roštilj	60 min

Funkcija Merača vremena

Sat olakšava proces kuvanja zahvaljujući mogućnosti programiranja vremena delovanja grejnih polja.

Funkciju Merača vremena možemo da uključimo samo tokom kuvanja (kad je snaga grejanja veća od „0”). Funkciju Merača vremena možemo da upotrebimo istovremeno na svim grejnim poljima. Maksimalno vreme rada iznosi 99 minuta (svaku 1 minutu).

U cilju postavljanja vremena Merača vremena:

- Postavite posudu na grejno polje koje Vas zanima.
- Posle automatskog otkrivanja suda podesiti snagu grejanja.
- Merač vremena se aktivira pritiskom i držanjem senzora Merača vremena dok ne čujete zvučni signal. Na displeju se pojavljuju brojeke „00”.
- Pomoću senzora  vreme se smanjuje, a  - povećava.

Za podešavanje funkcije Merača vremena sledećeg polja, postupati prema više navedenim koracima birajući prvo polje koje nije izabrano na početku. Pamтите da funkciju Merača vremena možete da podesite za svako polje.



Ako podesite više od jednog vremena na displeju časovnika, prikazuje se najkraće vreme.

UPOTREBA

U svakom momentu kuvanja možemo da promenimo vreme njegovog trajanja. Kako biste to učinili, tokom kuvanja odaberite polje čije vreme želite da promenite, tj. aktivirajte ga indikatorom **8.8**, zatim dodirnite  i promenite vreme prateći korake kao u opisu podešavanja sata.

Posle isteka programiranog vremena oglašava se zvučni signal. Možete ga isključiti dodirivanjem bilo kojeg senzora ili će se alarm automatski isključiti nakon 30 sekundi.

Ako želite da isključite Merača vremena ranije, aktivirajte grejno polje dodirivanjem senzora odabranog polja (indikator snage će treperiti), zatim resetirajte postavku Časovnika na jedan od sledećih načina:

- dodirnite i pridržite senzor sat ;
- pomoću senzora  smanjite vreme na "00";
- istovremeno držite senzore  i .

Ako želite ranije isključiti sat, aktivirajte grejno polje dodirivanjem indikatora polja **8.8** (indikator snage će treperiti), zatim dodirnite i držite indikator sata  3 sekunde ili aktivirajte polje koje Vas zanima pomoću indikatora **8.8**, zatim dodirnite  i senzorom  smanjite vreme na "00".

Postoji još jedna opcija za brisanje postavki istovremenim držanjem 2 sekunde senzora  i senzora .

Funkcija Brojača minuta

Funkcija brojača minuta koristi se za odbrojavanje programiranog vremena. Funkcija ne upravlja grejnim poljima.

Kako biste postavili brojač minuta:

- Uključiti ploču.
- Dodirnite senzor  i postavite vreme brojača minuta pomoću senzora  za smanjenje vremena,  - za produženje.



U svakom trenutku možete da promenite programirano vreme. Za to iskoristite senzor , zatim upotrebite senzore  ili .

Posle isteka programiranog vremena oglašava se zvučni signal. Možemo da ga isključimo pritiskanjem bilo kojeg senzora. Alarm će automatski da se isključi nakon 30 sekundi.



Ako želite ranije isključiti brojač minuta, upotrebite senzor , zatim dodirnite i držite senzor  smanjite vreme na "00" ili istovremeno dodirnite i držite senzor sata za produženje vremena  i senzor sata za smanjenje vremena .

Funkcija Pauza

Zahvaljujući njoj možete u bilo kojem trenutku da prekinete rad ploče, a nakon toga da se vratite na prethodne postavke.

Za uključanje funkcije Pauza mora da bude uključeno najmanje jedno grejno polje.

Dodirnuti senzor . Na svim displejima grejnih polja se pali simbol . Kad je grejno polje vruće, simbol  naizmenično titra sa slovom „H” ili „h”, zavisno od visine temperatura polja (indikator preostale toplote).

Za isključivanje funkcije Pauza ponovno pritisnite senzor . Na displejima grejnih polja pale se parametri koji su bili podešeni pre uključivanja ove funkcije.

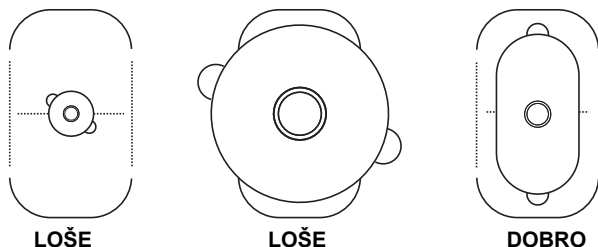
Funkcija Pauza pauzira odbrojavanje vremena Sata

Funkcija Pauza ne pauzira odbrojavanje vremena Brojača minuta

UPOTREBA

Funkcija Bridge

Zahvaljujući funkciji Bridge, možemo da kontroliramo 2 grejna polja ploče kao jednu povećanu zonu grejanja. Funkcija Bridge vrlo je praktična i omogućuje korišćenje vatrostalnih posuda.



Za uključenje funkcije Bridge:

- Uključiti ploču
- Stavite vatrostalnu posudu na levo / desno polje mora da prekriva oba grejna polja.
- Posuda je automatski otkrivena, a funkcija Bridge se aktivira, što signalizira simbol „↶ ↷”



Ako u roku od 15 sekundi ne izaberemo snagu, funkcija Bridge se deaktivira.

- Pomicanjem prstom po senzoru za promenu snage grejanja podesiti bilo koju snagu grejanja.

Od tog momenta upravljamo sa dva grejna polja pomoću jednog senzora.



Uvek možete ručno da omogućite i onemogućite funkciju Bridge.

Dodirnite senzor (6) za aktivaciju funkcije Bridge. Na gornjem displeju pali se simbol „↶ ↷” a na donjem displeju pojavljuje se brojka „00”. Posle toga, prelaženjem prstom po senzoru za promenu snage grejanja, podesiti bilo koju snagu grejanja. Kako biste onemogućili funkciju Bridge, dodirnite senzor (6). Na displejima se pali brojka „00”.

Od tog momenta polja rade odvojeno.

Programi za održavanje temperature

Ploča je opremljena posebnim programima koji omogućuju kuvanje na zadatoj temperaturi uz minimalnu moguću potrošnju energije.

Dostupna su četiri programa:

- 40 - Topljenje
Program posvećen topljenju štangle čokolade i maslaca.
Maslac ili čokoladu stavite u posudu na sobnu temperaturu i zatim uključite program 40.
- 70 - Podgrevanje
Program namenjen zagrevanju guste hrane poput supe ili sosa.
Lonac sa hranom stavite na grejno polje i uključite program 70. Program 70

UPOTREBA

aktivira se uz temperaturu od 70 stupnjeva C .

- 90 - Podgrevanje/Kuvanje

Program namenjen podgrevanju i kuvanju retke hrane ili vode.

Lonac sa hranom stavite na grejno polje i uključite program 90. Program 90 aktivira se uz temperaturu od 90 stupnjeva C .

- Roštilj

Program namenjen roštiljanju, odnosno jelima koja zahtevaju visoke temperature.

Na grejno polje potrebno je staviti tiganj ili ploču za roštilj i uključiti program.

Program se aktivira uz temperaturu od 200 stupnjeva C .

Aktivacija programa za održavanje temperature.

- Stavite posudu na grejno polje
- Aktivirajte grejno polje na kojem je stavljena posuda
- Aktivirajte odabrani temperaturni program



Vrednosti temperature su indikativne i mogu da variraju zavisno od vrste korišćenog posuđa i hrane.

Aspirator - Uparivanje i korišćenje *

Kako biste aktivirali bežičnu vezu između ploče za kuvanje i aspiratora, držite senzor automatskog načina rada 3 sekunde. Iznad senzora će treptati simbol (). Nakon što je ploča ispravno spojena sa aspiratorom, simbol () će svetliti trajno.

Automatski način rada aspiratora - način rada u kojem se snaga ventilatora aspiratora podešava automatski u zavisnosti od intenziteta kuvanja. Za aktivaciju automatskog načina rada aspiratora pritisnite senzor .

LED iznad senzora će zasvetliti. Imajte na umu da je pokretanje automatskog načina rada moguće samo ako je ploča prethodno ispravno spojena sa aspiratorom. Za isključivanje automatskog načina rada iskoristite senzor . LED iznad senzora će se ugaziti.



Preporučuje se korišćenje temperaturnih programa za posuđe barem do pola napunjeno hranom.

Preporučuje se korišćenje temperaturnih programa na hladnom grejnom polju.

*u zavisnosti od modela

PRAKTIČNI SAVETI

Tabele sa primerima podešavanja ploče

FUNKCIJA	NAMENA	JELA	VREME (MIN)	VELIČINA PORCIJE
Melt 40*	Topljenje čokolade	Brauni / Čokoladni fondant	10	300 kg
Melt 40*	Odmrzavanje proizvoda	Svinjski vrat / Podvarak	60	1 szt. ok 800 g
Melt 40*	Dizanje kvasnog testa	Kvasno testo	40	1 kg
Simmer 70*	Kuvanje suhomesnatih proizvoda i kobasica	Svinjski kare sa začinima	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Sous-vide pileći file	60	1 kom 200 kg
Simmer 70*	Regeneracija / održavanje temperature	Gulaš	30	2 l
Simmer 70*	Podgrevanje	Mleko za žitarice za doručak	10	0,5 l
Cook 90*	Zdrav doručak	Ovsene pahuljice	20	0,5 l
Cook 90*	Čorba	Pileća supa	150	4 l
Cook 90*	Kuvanje	Poširana jaja	12	2 jajeta l
Гриль**	Гриллирование	Стейк на гриле - Антрекот	6	1 шт. 300г
Гриль**	Во фритюре	Курица с овощами и макаронами	8	1 порция ок. 400 г
Гриль**	Жарка в «глубоком» жиру	Овощи в темпуре	6	300г

*simbol zavisi od modela

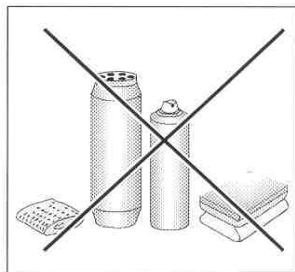
** не pojavljuje se na svim modelima

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Briga korisnika za svakodnevnu čistoću i odgovarajuće održavanje imaju značajan uticaj na produžavanje perioda pouzdanog rada bez kvara.

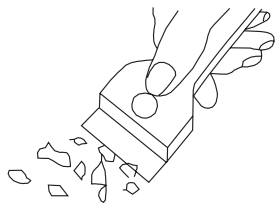


Prilikom čišćenja keramičke ploče obavezuju ista pravila kao i kod staklenih površina. Ni u kojem slučaju ne koristiti sredstva za ribanje ili agresivna sredstva za čišćenje kao ni pesak za ribanje ili sunder sa hrpavom površinom. Ne koristi uređaje za čišćenje parom.



Čišćenje posle svake upotrebe

- **Laganu prljavštinu koja nije zapečena obrisati vlažnom krpicom bez sredstva za čišćenje.** Upotreba sredstva za čišćenje suđa može da uzrokuje nastajanje plavkastih mrlja. Te uporne mrlje ne možemo uvek da uklonimo prilikom prvog čišćenja, čak i ako koristimo specijalna sredstva za čišćenje.
- **Prljavštinu koja je snažno zalepljena uklanjamo oštrom strugalicom.** Posle toga grejaču površinu prebrisati vlažnom krpicom.



Strugalica za čišćenje ploče

Uklanjanje mrlja

- Svetlije mrlje sa bisernim dezenom (ostaci aluminijuma) uklanjati sa hladne grejače ploče pomoću specijalnog sredstva za čišćenje. Ostatke kamenca (koje stvara kipuća voda) možemo da uklonimo octom ili specijalnim sredstvom za čišćenje.
- Prilikom uklanjanja šećera, jela koja sadržavaju šećer, sintetičkih materijala i aluminijumske folije zabranjeno je isključivanje danog grejaćeg polja! Odmah strugati ostatke (u vrućem stanju) oštrom strugalicom sa vrućeg grejaćeg polja. Posle uklanjanja prljavštine možemo da isključimo ploču, a kad se ohladi dodatno je čistimo specijalnim sredstvom za čišćenje.

Specijalna sredstva za čišćenje možemo da kupimo u trgovačkim centrima, specijalnim elektrotehničkim prodavaonicama, drogerijama, prehrambenim trgovinama i salonima sa kuhinjskim nameštajem. Oštre strugalice možemo da nabavimo u trgovinama sa alatom ili sa građevinskom opremom, ali i u prodavaonicama sa farbarskom opremom.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nikad ne nanositi sredstvo za čišćenje na vruću ploču. Najbolje je ostaviti sredstva za čišćenje da se lagano osuše i tek posle toga ih obrisati mokrom krpom. Potencijalne ostatke sredstva za čišćenje obrisati vlažnom krpicom pre ponovog zagrijavanja. U suprotnom mogu da deluju nagrizajuće.

U slučaju nepravilnog postupanja sa keramičkom plohom ploče ne preuzimamo odgovornost u okviru garancije!

Pažnja!

Ako zbog bilo kojeg razloga nije moguće upravljanje upaljenom pločom, isključiti glavni prekidač ili izvaditi odgovarajući osigurač i obratiti se servisu.

Pažnja !

U slučaju pojave pukotina ili lomova keramičke plohe odmah isključiti ploču i isključiti iz električne mreže. U tom cilju isključiti osigurač ili izvući utikač iz utičnice. Posle toga se obratiti servisu.

Periodični pregledi

Osim aktivnosti čiji je cilj svakodnevno održavanje čistoće ploče treba da:

- Provodimo periodične kontrole funkcionisanja upravljačkih elemenata i radnih sklopova ploče. Posle isteka garancije, najmanje jednom svake dve godine naručiti u servisnoj tački izvršavanje tehničkog pregleda ploče,
- Ukloniti potvrđene eksploatacione mane, vršiti periodičnu konzervaciju radnih sklopova ploče.

Pažnja!

Sve popravke i regulacije trebale bi da budu vršene od strane odgovarajuće servisne tačke ili instalatera koji poseduje potrebna ovlašćenja.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- isključiti radne elemente ploče
- isključiti iz električne mreže
- prijaviti za popravku
- neke sitne kvarove korisnik može da ukloni sam pomoću napomena koje su navedene u tabeli niže. Pre nego što se obratite centru za korisnike ili servisu proverite sledeće tačke u tabeli.

PROBLEM	UZROK	POSTUPAK
Simbol "L" se pali na ekranu prilikom pokušaja uključivanja	Uključena blokada panela.	Isključite blokadu upravljačke ploče držeći senzor za blokadu 3 sekunde.
Uređaj se ne uključuje nakon pritiska senzora za uključivanje.	Prekratko držanje senzora za uključivanje.	Držite senzor za uključivanje 3 sekunde.
	Prijava/mokra ploča ili prekriveni senzori	Očistite upravljačku ploču, uklonite predmete koji prekrivaju senzore.
	Nedostatak napajanja.	Proveriti osigurače u kućnoj instalaciji.
	Spoljne smetnje.	Isključiti uređaj iz napajanja na 120 sekundi isključivanjem strujnog kola u kutiji sa osiguračima.
Tokom rada uređaj emituje dugi zvučni signal i gasi se.	Uključila se bezbednosna procedura.	Očistite upravljačku ploču, uklonite predmete koji prekrivaju senzore.
Nakon uključivanja uređaj se sam isključuje.	Nijedna funkcija uređaja nije aktivirana.	Nakon uključivanja uređaja treba odmah aktivirati željenu funkciju.

POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

Grejno polje se samo isključilo.	Aktivirala se zaštita maksimalnog vremena rada.	Ponovo uključite grejno polje i postavite snagu grejanja.
Tokom kuvanja čuju se zvukovi	Prirodni rad proizvoda. Zvukovi zavise od korišćenih lonaca i podešenoj snazi	
Simbol h ili H prikazuje se na ekranu grejnog polja	Ispravan rad uređaja. Simboli h i H pokazuju da je grejno polje toplo/vruće i da je potreban dodatan oprez.	
Simbol F0 prikazuje se na ekranu grejnog polja	Napon je prenizak.	Obratite se svom dobavljaču električne energije
Simbol F1 prikazuje se na ekranu grejnog polja	Napon je previsok.	Obratite se svom dobavljaču električne energije
Simbol F2 prikazuje se na ekranu grejnog polja	Aktivirala se zaštita elektronskog sistema.	Proverite da li je otvor ventilatora za hlađenje zapušen.
Simbol F3 prikazuje se na ekranu grejnog polja	Aktivirala se zaštita grejnog polja.	Uklonite posudu sa grejnog polja i pričekajte da se simbol F3 ugasi
Simbol F4, F5, F6, F7, F8, F9 prikazan je na ekranu grejnog polja	Spoljnje smetnje.	Isključiti uređaj iz napajanja na 120 sekundi isključivanjem strujnog kola u kutiji sa osiguračima.
Puknuta keramička ploča	Opasnost! Odmah isključiti uređaj iz napajanja isključivanjem strujnog kola u kutiji sa osiguračima. Obratiti se najbližem servisu.	

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Nazivna snaga ploča:	
Tip:	BHI6*
Snaga indukcionih polja:	7,35 kW
- indukciono grejno polje :	
- indukciono grejno polje : 190x220 mm	2200W
- indukciono grejno polje Power Booster: 190x220 mm	3000W
Dimenzije [mm]:	592 x 522 x 49
Težina [kg]:	oko 7,85

Ispunjava norme EN 60335-1; EN 60335-2-6 koje obavezuju u Evropskoj Uniji.

Kaitlentė Hansa – tai išskirtinio naudojimo paprastumo ir puikaus veiksmingumo derinys. Perskaičius šią instrukciją, kaitlentės naudojimas nekels jokių problemų.

Prieš supakuojant pagamintą kaitlentę bandymų stenduose buvo patikrintas jos saugumas ir veikimas.

Prieš jungdami prietaisą prašome atidžiai perskaityti naudojimo instrukciją. Laikantis instrukcijoje pateikiamų nurodymų, išvengsite netinkamo naudojimo atvejų.

Instrukciją būtina išsaugoti ir laikyti taip, kad visada būtų po ranka.

Būtina kruopščiai laikytis naudojimo instrukcijos nurodymų, kad išvengtumėte nelaimingų atsitikimų.

Dėmesio!

Prietaisą naudoti tik perskaičius šią instrukciją.

Prietaisas suprojektuotas naudoti tik virimui. Bet koks kitas jo naudojimas (pvz., patalpoms šildyti) neatitinka jo paskirties ir gali kelti pavojų.

Gamintojas pasilieka teisę daryti prietaiso veikimo neįtakojančius pakeitimus.

TURINYS

Pagrindinė informacija.....	31
Saugaus nurodymai.....	32
Gaminio aprašymas.....	36
Įrengimas.....	37
Naudojimas.....	41
Valymas ir priežiūra.....	54
Kaip elgtis avariniais atvejais.....	56
Techniniai duomenys.....	58

SAUGOS NURODYMAI

Dėmesio. Įrenginys ir jo pasiekiamos dalys naudojant įkaista. Būtina būti ypač atsargiems liečiantis prie kaitinimo elementų. Vaikai iki 8 metų amžiaus turėtų laikytis atokiau, nebent nuolatos yra prižiūrimi.

Šis įrenginys gali būti naudojamas vyresnių nei 8 metų amžiaus vaikų ir asmenų, turinčių fizinių, jutimo ar protinių apribojimų arba neturinčių patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi už jų saugumą atsakingų asmenų ar laikantis įrenginio naudojimo instrukcijos. Būtina atkreipti dėmesį, kad prietaisu nežaistų vaikai. Tvarkymo ir priežiūros darbų neturėtų atlikti vaikai be priežiūros.

Dėmesio. Gaminimas ant kaitlentės be priežiūros, kai naudojami riebalai ar aliejus, gali būti pavojingas ir sukelti gaisrą.

NIEKADA ugnies negalima gesinti vandeniu. Būtina išjungti įrenginį ir liepsną pridengti, pvz., dangčiu arba nedegiu apklotu.

Dėmesio. Gaisro grėsmė: nelaikyti daiktų ant virimo paviršiaus.

Dėmesio. Jeigu paviršius yra įskilęs, išjungti srovę elektros srovės smūgiui išvengti.

Nerekomenduojama ant kaitlentės paviršiaus dėti metalinius daiktus, pvz., peilius, šakutes, šaukštus, dangčius ir aliuminio foliją, nes gali įkaisti.

SAUGOS NURODYMAI

Baigus naudoti, išjungti kaitlentę regulatoriumi ir nesivadovauti indų detektoriaus rodmenimis.

Prietaiso nevaldyti išoriniu laikmačiu ar nepriklausoma nuotolinio valdymo sistema.

Viryklei valyti negalima naudoti garinės valymo įrangos.

- Prieš pirmą kartą naudojant indukcinę kaitlentę būtina perskaityti naudojimo instrukciją. Tai padės užtikrinti saugumą ir išvengti kaitlentės gedimų.
- Jeigu indukcinė kaitlentė naudojama greta radijo, televizoriaus ar kito siųstuvo, būtina patikrinti, ar tinkamai veikia kaitlentės valdymo skydas.
- Kaitlentę turėtų prijungti įgaliotasis elektrikas.
- Kaitlentės negalima įrengti greta šaldymo įrenginių.
- Baldai, kuriuose montuojama kaitlentė, turėtų būti atsparūs apie 100 °C temperatūrai. Šis reikalavimams taikomas fanerai, briaunoms, plastikiniams paviršiams, klėjams ir lakams.
- Kaitlentę naudoti tik ją sumontavus balde. Tai padės išvengti prisilietimo prie dalių su įtampa.
- Elektros prietaisų taisymo darbus gali atlikti tik specialistas. Ne specialisto atlikti taisymo darbai kelia rimtą grėsmę vartotojui.
- Prietaisas išjungiamas iš elektros tinklo tik tada, kai išjungiamas saugiklis ar kištukas ištraukiamas iš lizdo.
- Įrengus kaitlentę, jungiamojo laido kištukas turi būti pasiekiamas.
- Būtina atkreipti dėmesį, kad prietaisu nežaistų vaikai.
- **Asmenys su implantuotais gyvybės funkcijas palaikančiais prietaisais (pvz., širdies stimulatoriumi, insulino pompa ar klausos aparatu) privalo įsitikinti, kad šių prietaisų veikimas nebus trukdomas indukcinės kaitlentės (indukcinės kaitlentės veikimo zona yra 20–50 kHz).**
- Dingus įtampai tinkle, ištrinami visi nustatymai. Vėl atsiradus įtampai tinkle, būtina elgtis atsargiai. Kol kaitvietės yra karštos, rodomas likutinio įkaitimo rodiklis „H“ ir blokuotės raktas, kaip pirmą kartą įjungus.
- Elektroninėje sistemoje sumontuotas likutinio įkaitimo indikatorius rodo, kad kaitlentė yra įjungta arba vis dar yra karšta.
- Jeigu kištuko lizdas yra greta kaitvietės, būtinas atsargumas, kad viryklės laidas nesiliestų su įkaitusiomis vietomis.
- Jeigu naudojamas aliejus ir riebalai, nepalikti kaitlentės be priežiūros, nes gali kilti gaisras.
- Nenaudoti indų, pagamintų iš plastiko ir aliuminio folijos. Tokie indai lydosi aukštoje temperatūroje ir gali pažeisti keraminį stiklą.
- Kietosios ir skystosios būsenos cukrus, citrinų rūgštis, druska ir pan. bei plastikas neturėtų patekti ant įkaitusių kaitviečių.
- Jeigu dėl neatidumo cukraus ar plastiko patenka ant karštos kaitvietės, joku būdu negalima išjungti kaitlentės, o cukrų ir plastiką būtina nugramdyti aštriu gremžtuku. Saugoti rankas nuo nuplikymo ir sužeidimo.

SAUGOS NURODYMAI

- Ant indukcinės kaitlentės naudoti tik puodus ir kaistuvus plokščiu dugnu, be briaunų ir šerpetų, kurie galėtų subraižyti stiklą.
- Indukcinės kaitlentės kaitinamasis paviršius yra atsparus terminiam šokui. Paviršius nėra jautrus nei šalčiui, nei karščiui.
- Stengtis ant stiklo nenumesti daiktų. Dėl taškinių smūgių, pvz., nukritus buteliukui su prieskoniais, gali atsirasti keraminio stiklo įtrūkimų ir atplaišų.
- Jeigu atsiranda pažeidimų, verdančio patiekalo gali patekti į indukcinės kaitlentės dalis su įtampa.
- Jeigu paviršius yra įskilęs, išjungti srovę elektros srovės smūgiui išvengti.
- Draudžiama kaitlentę naudoti kaip pjaustymo lentą ar darbatalį.
- Nerekomenduojama ant kaitlentės paviršiaus dėti metalinius daiktus, pvz., peilius, šakutes, šaukštus, dangčius ir aliuminio foliją, nes gali įkaisti.
- Kaitlentės negalima montuoti virš krosnelės be vėdinimo, indaplovės, šaldytuvo, šaldiklio ar skalbyklės.
- Jeigu kaitlentė sumontuota stalviršyje, spintelėje esantys metaliniai daiktai gali smarkiai įkaisti dėl oro, patenkančio iš kaitlentės vėdinimo sistemos. Todėl būtina naudoti apvalkalą (žr. 2 pieš.).
- Būtina laikytis keraminio stiklo priežiūros ir valymo nurodymų. Netinkamai naudojamam stiklui garantija negalioja.

KAIP TAUPYTI ENERGIJĄ



Atsakingi energijos vartotojai taupo ne tik namų ūkio lėšas, bet sąmoningai veikia aplinkos naudai. Todėl padėkime, taupykime elektros energiją! Tai galima padaryti šiais būdais:

•Naudoti tinkamus puodus virti.

Puodai plokščiu ir storu dugnu leidžia sutautyti iki 1/3 elektros energijos. Būtina nepamiršti dangčio, nes be jo elektros energijos sąnaudos padidėja keturis kartus!

•Būtina rūpintis kaitlenčių ir puodų dugnų švara.

Nešvarumai trikdo šilumos perdavimą – stipriai prisvilusius nešvarumus dažniausia galima pašalinti tik priemonėmis, kurios smarkiai teršia gamtą.

•Vengti be reikalo „žvilgčioti į puodus“.

•Nemontuoti kaitlentės šalia šaldytuvų/šaldiklių.

Dėl jų padidėja elektros energijos sąnaudos.

IŠPAKAVIMAS



Prietaisas yra apsaugotas nuo pažeidimų pervežant. Išpakavus prietaisą, pakuotės elementus prašome pašalinti taip, kad nekenktų aplinkai.

Visos pakavimo medžiagos yra nekenksmingos aplinkai, 100 % tinkamos pakartotinai perdirbti ir yra paženklintos reikiamu simboliu.

Dėmesio! Pašalintas pakavimo medžiagas (polietileno maišelius, putplasčio gabaliukus ir pan.) laikyti atokiau nuo vaikų.

PANAUDOTŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

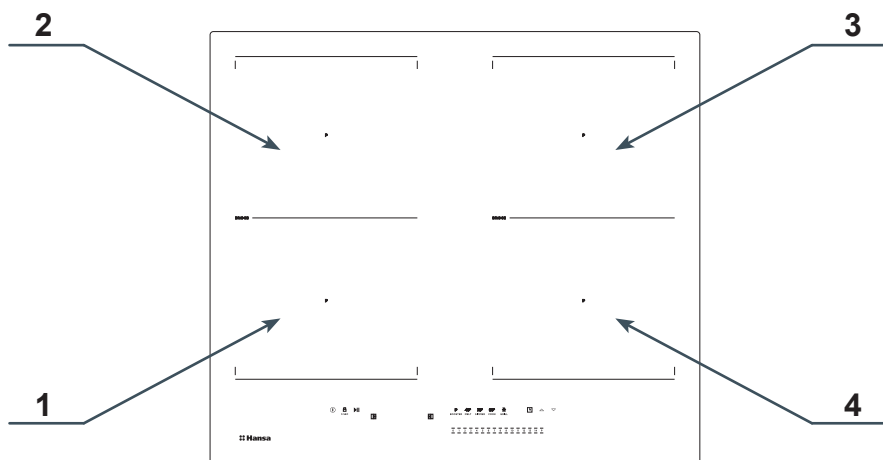
Šis prietaisas ženklinamas perbraukto atliekų konteinerio ženklu pagal Europos direktyvą Nr. **2012/19/UE** ir Lenkijos panaudotų elektrinių ir elektroninių prietaisų įstatymą.



Toks ženklas rodo, kad pasibaigus prietaiso naudojimo laikotarpiui, prietaiso negalima išmesti su kitomis buities atliekomis. Vartotojas privalo tokį prietaisą atiduoti panaudotų elektrinių ir elektroninių

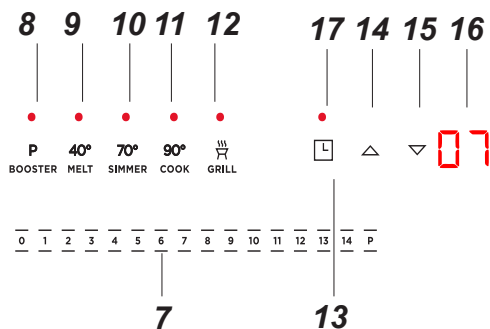
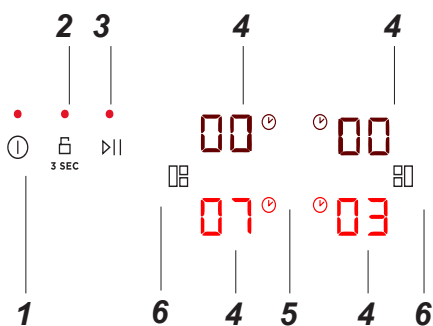
prietaisų surinkėjams. Surinkėjai, taip pat vietos surinkimo taškai, parduotuvės ir įmonės sudaro tinklą, kur galima atiduoti tokią įrangą. Tinkamai elgiantis su panaudota elektrine ir elektronine įranga padedama išvengti kenksmingų padarinių žmonių sveikatai ir aplinkai dėl įrangoje esančių pavojingų medžiagų, netinkamo įrangos laikymo ir perdirbimo.

GAMINIO APRAŠYMAS



1. Indukcinė kaitvietė „Booster“ 190x220 (priekinė kairioji)
2. Indukcinė kaitvietė „Booster“ 190x220 (galinė kairioji)

3. Indukcinė kaitvietė „Booster“ 190x220 (galinė dešinioji)
4. Indukcinė kaitvietė „Booster“ 190x220 (priekinė dešinioji)



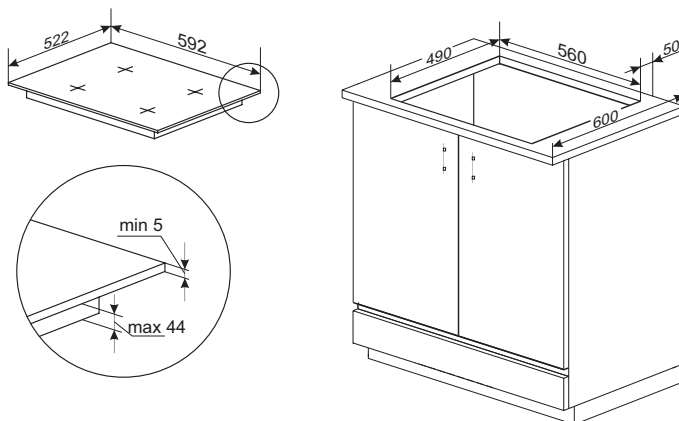
1. Kaitlentės įjungimo/išjungimo jutiklis
2. Valdymo skydo blokavimo jutiklis
3. Pauzės funkcijos jutiklis
4. Kaitvietės indikatorius / jutiklis
5. Aktyvios laikmačio funkcijos simbolis
6. Funkcijos „Bridge“ jutiklis
7. Galio parinkimo jutiklis – šliaužiklis
8. „Booster“ jutiklis
9. 40° temperatūros programa
10. 70° temperatūros programa

11. 90° temperatūros programa
12. „Grill“ temperatūros programa
13. Laikmačio funkcijos aktyvavimo simbolis
14. Laikmačio jutiklis – trukmės ilginimas
15. Laikmačio jutiklis – trukmės trumpinimas
16. Laikmačio indikatorius
17. Diodas rodo aktyvią minučių skaitiklio funkciją

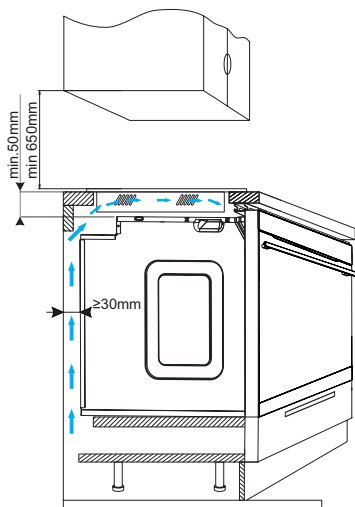
Baldo stalviršio paruošimas kaitlentei įmontuoti

- Atstumas tarp angos krašto ir baldų šoninės sienelės turėtų būti ne mažesnis nei 55 mm.
- Baldų, į kuriuos montuojama įranga, danga ir klėjai turi būti atsparūs 100 °C temperatūrai. Jeigu nesilaikoma šio reikalavimo, paviršius gali deformuotis arba atsiklijuoti danga.
- Angos briaunos turi būti padengtos drėgmės nesugėriamą medžiaga.
- Stalviršio angos matmenys nurodyti 1 pieš.

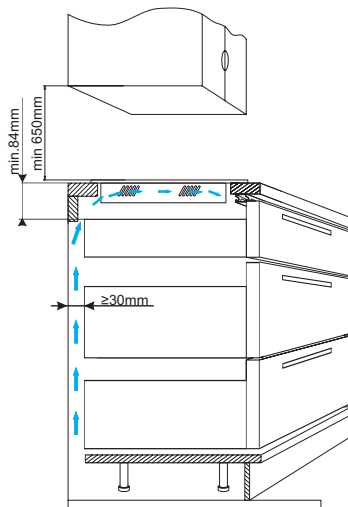
1



Variantas 1

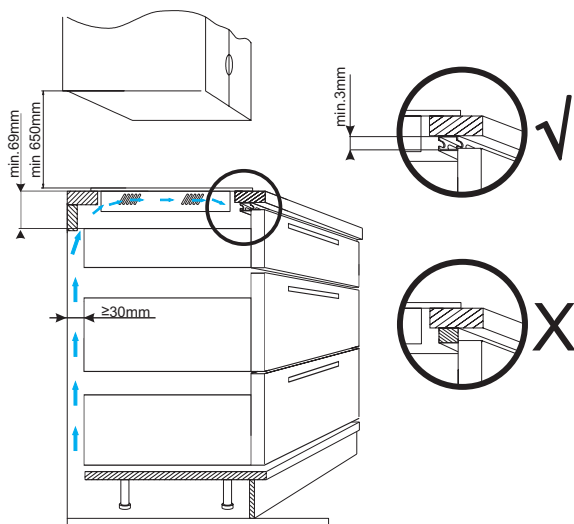


Variantas 2



2

Variantas 3



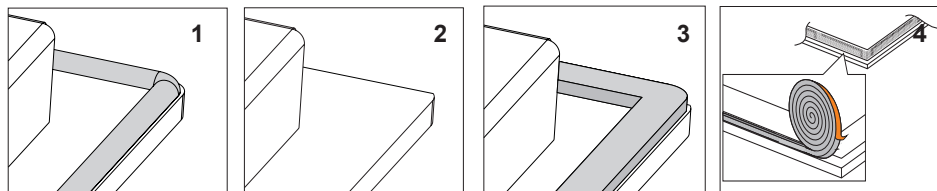
Tarpiklio montavimas

Priklausomai nuo modelio, tarpiklį sumontavo gamintojas (1 pav.)

Jei tarpiklio nesumontavo gamintojas, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

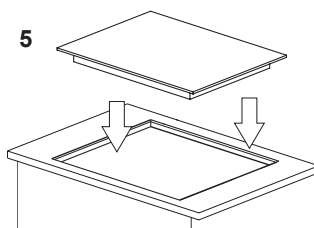
Prieš montuodami įrenginį į stalviršio angą, prie gaminio pritvirtintą tarpiklį reikia sumontuoti iš plokštės apačios (2 pav.).

Norėdami tai padaryti, pirmiausia nuimkite apsauginę plėvelę nuo tarpiklio, o tada priklijuokite ją kuo arčiau lentos krašto (3,4 pav.)



Draudžiama statyti įrenginį be tarpiklio.

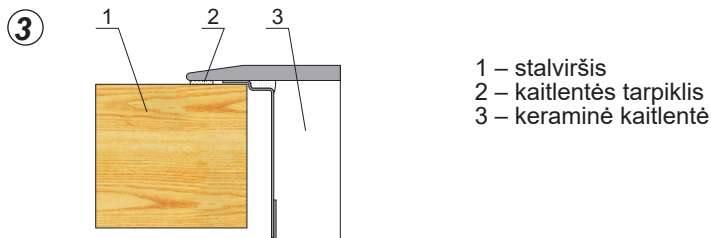
Pastatykite plokštę baldų angoje, įstatykite simetriškai į angą taip, kad atstumai tarp plokštės ir virtuvės stalviršio krašto būtų vienodi iš abiejų pusių (5 pav.)



ĮRENGIMAS

Kaitlentės

- prijungti kaitlentę elektros laidu pagal priedamą sujungimų schemą
- nuo stalviršio nuvalyti dulkes, kaitlentę įdėti į angą ir stipriai prispausti prie stalviršio, (3 pieš.).



Kaitlentės prijungimas prie elektros tinklo

Dėmesio!

Prie elektros tinklo kaitlentę gali prijungti tik reikiamas kvalifikacijas turinti montuotojas. Draudžiama savavališkai perdaryti ar keisti elektros instaliaciją.

Įrengimo nurodymai

Kaitlentėje įrengta kontaktinė plokštė, kuri leidžia parinkti tinkamą sujungimą, atitinkantį konkrečią maitinimo elektros energiją rūšį.

Kontaktinė plokštė leidžia šiuos sujungimus:

- vienos fazės 220-240 V ~

- dviejų fazių 380-415 V 2 N~

Kaitlentę su atitinkamu maitinimu galima sujungti atitinkamai sujungus kontaktinės plokštės gnybtus pagal priedamą sujungimo schemą. Sujungimo schema taip pat pateikiama apatinio gaubto apačioje. Kontaktinę plokštę galima pasiekti atidarius gnybtų dėžutės dangtelį. Būtina nepamiršti tinkamai parinkti jungiamąjį laidą, atsižvelgiant į sujungimo rūšį ir kaitlentės varinę galią.

Dėmesio!

Būtina nepamiršti apsauginę grandinę sujungti su kontaktinės plokštės gnybtu, pažymėtu ⊕ ženklų. Kaitlentės elektros maitinimo instaliacija privalo būti apsaugota tinkamai parinkta apsauga ir maitinimo linijos papildomai apsaugai gali būti įrengiamas atitinkamas jungiklis, kuris leistų išjungti srovės tiekiamą gedimo atveju.

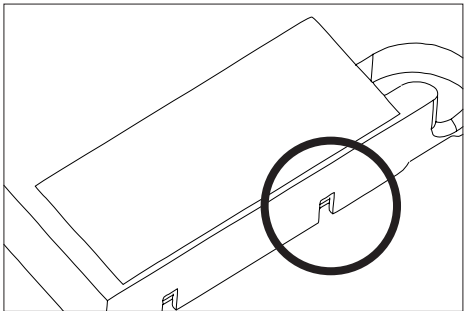
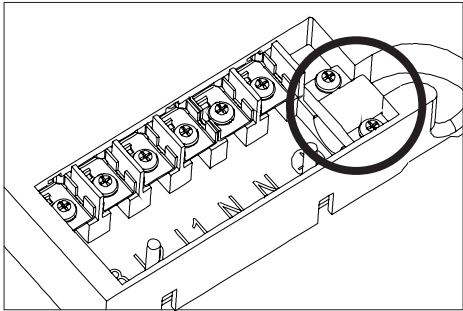
GALIMO SUJUNGIMO SCHEMA					
Dėmesio! Pavojinga įtampa					
Dėmesio! Kiekvieno sujungimo atveju apsauginis laidas turi būti sujungtas su gnybtu (⊕).				Laido tipas/ skerspjūvis	Apsau- ginis saugiklis
1	Vienfazinė jungtis tinklo įtampai 220-240 50/60 Hz. Prijunkite L2 gnybtą tilteliu prie L1 gnybto. Pri- veržkite fazinį laidą prie L1 gnybto. Neutralus laidas prie N. Apsauginį laidą prisukite prie gnybto. (⊕).	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	2 fazių jungtis tinklo įtampai 220-240/380-415 50/60 Hz. Prisukite fazių laidus prie L1 ir L2 gnybtų. Neutralus laidas prie N. Apsauginį laidą prisukite prie gnybto. (⊕).	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm²	16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= neutraliojo laido gnybtas(⊕) = apsauginio laido gnybtas					

* Namų 3 fazių 200-240/380-415 V tinklo atveju likusį laidą prijungti prie gnybto L3, kuris nėra sujungtas su vidine kaitlentės instaliacija.

* Gnybtai N-N yra viduje sujungti, nereikia įrengti tiltelio

 Gaminio pakuotėje yra elementų, būtinų tinkamai gaminį prijungti prie elektros tinklo, rinkinys. Pridedamus elementus naudoti būtina, kad gaminys tinkamai veiktų. Rinkinyje yra: Gnybtas, tiltelis, 2 varžtai ir prievado apsaugas. Gnybtas teisingai tvirtinamas naudojant rinkinyje pridamus varžtus

Prievado apsaugą būtina kišti, kol pasigirsta būdingas fiksavimo spragtelėjimas.

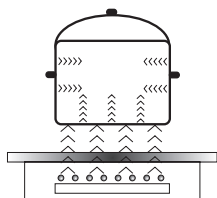


 Apsaugini nuimti naudoti atsuktuvą, kuriuo tvirtinimai pakeliami, kol apsaugas atšoka.

Prieš pirmą kartą įjungiant kaitlentę

- pirmiausia būtina gerai nuvalyti indukcinę kaitlentę. Su indukcinėmis kaitlentėmis elgtis kaip su stikliniu paviršiumi,
- pirmą kartą naudojant gali išsiskirti kvapų, todėl būtina įjungti patalpos vėdinimą arba praverti langą,
- atlikti priežiūros veiksmus, laikantis saugos nurodymų.

Indukcinio lauko veikimo principai



Elektros generatorius maitina prietaiso viduje įmontuotą ritę. Ši ritė sukuria magnetinį lauką, kuris perduodamas indui. Magnetinis laukas kaitina indą

Šioje sistemoje numatyta naudoti indus, kurių dugnai yra paveikūs magnetiniam laukui.

Indukcinė technologija pasižymi dviem privalumais:

- šilumą skleidžia tik indas, šiluma naudojama kiek įmanoma maksimaliai,
- nėra šilumos inercijos reiškinių, kadangi virti pradedama, kai tik inas pastatomas ant kaitlentės, ir baigiama, kai jis nukeliamas nuo kaitlentės.

Įprastai naudojant indukcinę kaitlentę gali girdėtis įvairių garsų, kurie nedaro jokio poveikio kaitlentės veikimui.

- Žemo dažnio švilpesys. Garsas susidaro, kai indas yra tuščias, nutrūksta įpylus vandens ar įdėjus patiekalą.
- Aukšto dažnio švilpesys. Garsas susidaro, jeigu indai pagaminti iš daugelio įvairių medžiagų sluoksnių ir įjungus didžiausią kaitinimo galią. Taip pat šis garsas stiprėja, kai vienu metu naudojamos dvi ar daugiau kaitlenčių didžiausia galia. Garsas nutrūksta ar susilpnėja sumažinus galią.
- Girgždėjimas. Garsas susidaro, jeigu indai pagaminti iš daugelio įvairių medžiagų sluoksnių. Garso stiprumą lemia virimo būdas.
- Skambėjimas. Garsas susidaro veikiant elektroninių sistemų aušinimo ventiliatoriui.

Teisingai naudojant girdimus garsus lemia aušinimo ventiliatoriaus, indų dydis ir medžiagos, iš kurių jie pagaminti, patiekalų ruošimo būdas ir kaitinimo galia.

Šie garsai yra įprastas reiškinys ir nereiškia indukcinės kaitlentės gedimo.

NAUDOJIMAS

Apsauginė įranga:

Jeigu kaitlentė įrengta ir naudojama tinkamai, retai prireikia apsauginės įrangos.

Ventiliatorius: valdymo ir maitinimo elementams apsaugoti ir aušinti. Ventiliatorius veikia dviem skirtingais greičiais, automatiškai. Ventiliatorius veikia tada, kai kaitvietės yra įjungtos, ir veikia, kol pakankamai ataušinama elektroninė sistema.

Tranzistorius: Elektroninių elementų temperatūrą nuolat matuoja zondas. Jeigu šiluma pakyla iki pavojingo lygio, ši sistema automatiškai sumažina kaitvietės galią arba išjungia arčiausiai įkaitusių elektroninių elementų esančias kaitvietes.

Aptikimas: puodo detektorius įjungia kaitlentę ir valdo kaitinimą. Kaitvietės zonoje atsiradę smulkūs daiktai (pvz., šaukštelis, peilis, žiedas...) nelaikomi puodu ir kaitlentė neįjungiama.

Puodo indukciniam lauke detektorius

Puodo detektorius įrengtas kaitlentėse su indukciniu lauku. Veikiant kaitlentei puodo detektorius automatiškai pradeda ar sustabdo šilumos išskyrimą kaitvietėje, kai tik puodas pastatomas ant kaitlentės arba nuo jos nuimamas. Tokiu būdu taupoma energija.

- Jeigu kaitvietė naudojama su tinkamu puodu, displėjuje rodomas šilumos kiekis.
- Indukciniam laukui būtina naudoti pritaikytus puodus dugnais iš magnetinės medžiagos (žr. lentelę)

Jeigu kaitvietėje nėra puodo ar pastatomas netinkamas puodas, displėjuje atsiranda ženklas . Kaitvietė neįjungiama. Jeigu per 90 sekundžių neaptinkamas puodas, kaitlentės įjungimo operacija nutraukiama.

Kaitvietę būtina išjungti jutikliniu valdikliu, o ne tik nuėmus puodą.



Puodo detektorius neveikia kaip kaitlentės įjungimo/išjungimo jutiklis.

Indukcinėje kaitlentėje įrengti jutikliai, kurie valdomi pirštu palietus paženkliną paviršių. Pakeitus jutiklio nustatymus, pakeitimai patvirtinami garso signalu.

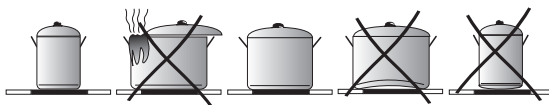
Būtina atkreipti dėmesį, kad įjungiant ir išjungiant bei nustatant kaitinimo galios lygį galima spausti tik vieną jutiklį. Jeigu vienu metu spaudžiama daugiau jutiklių (išskyrus laikmatį ir raktą), sistema nepaiso įvedamų valdymo signalų, o spaudžiant ilgiau – pasigirsta gedimo signalas.

Baigus naudoti, išjungti kaitvietę reguliatoriumi ir nesivadovauti indų detektoriaus rodmenimis.

NAUDOJIMAS

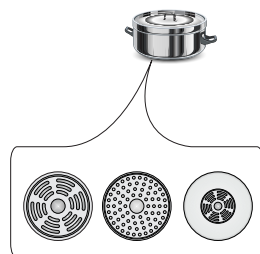
Tinkama puodų kokybė yra pagrindinė sąlyga geram kaitlentės našumui pasiekti.

Indų virti indukciniame lauke parinkimas



Indų charakteristika.

- Visada būtina naudoti aukštos kokybės puodus, turinčius idealiai plokščią dugną: naudojant tokius puodus nesusidaro pernelyg aukštos temperatūros taškai, kuriuose verdamas maistas galėtų prisvilti. Puodai ir keptuvės storomis metalinėmis sienelėmis užtikrina puikų šilumos paskirstymą.
- Būtina atkreipti dėmesį, kad puodų dugnai būtų sausi: pilant į puodą ar naudojant iš šaldytuvo išimtą puodą, prieš jį pastatant ant kaitlentės, būtina patikrinti, ar dugno paviršius yra visiškai sausas. Tai padeda išvengti kaitlentės paviršiaus užteršimo.
- Puodo dangtis padeda išvengti šilumos nuostolių ir sutrumpėja kaitinimo trukmė bei sumažėja elektros energijos sąnaudos.
- Norint patikrinti, ar indai yra tinkami, patikrinti, ar indo pagrindas pritraukia magnetą.
- **Indo dugnas turi būti plokščias, kad indukcinis modulis optimaliai kontroliuotų temperatūrą.**
- **Išgaubtas puodo dugnas ar su giliai įspaustu gamintojo logotipu neigiamai veikia indukcinio modulio gebėjimą kontroliuoti temperatūrą, todėl indai gali perkaisti.**
- **Nereikėtų naudoti pažeistų indų, pvz., deformuotų dėl pernelyg aukštos temperatūros dugnu.**
- Naudojant didelius indus su feromagnetiniu dugnu, kurio skersmuo yra mažesnis negu viso indo skersmuo, įkaista tik indo feromagnetinė dalis. Taip susidaro atvejis, kai neįmanoma tolygiai paskirstyti šilumą inde. Indo pagrindo feromagnetinė dalis sumažinama dėl joje esančių aliuminio elementų, todėl perduodamos šilumos kiekis gali būti mažesnis. Gali pasitaikyti atvejų, kad kyla problemų indui aptikti ar indas visai neaptinkamas. Indo feromagnetinės dalies skersmuo turi atitikti kaitinamosios zonos dydį, kad būtų galima pasiekti optimalius virimo rezultatus. Jeigu indas neaptinkamas kaitinamojoje zonoje, rekomenduojama išbandyti jį atitinkamai mažesnio skersmens kaitinamojoje zonoje.



NAUDOJIMAS

Indukcinėms viryklėms naudoti tik feromagnetinius indus, pagamintus iš šių medžiagų:

- emaliuotas plienas
- ketus
- specialūs indai iš nerūdijančio plieno indukcinėms viryklėms.

Virtuvės indų ženklina- mas		Patikrinti, ar etiketėje yra ženklas, rodantis, kad puodas tinka indukcinėms kaitlentėms.
	Naudoti magnetinius puodus (iš emaliuotos skardos, feritinio nerūdijančio plieno, ketaus), patikrinti galima pridėjus prie puodo dugno magnetą (turėtų prilipti)	
Nerūdijantis plienas	Neaptinka puodo	
	Išskyrus puodus ir feromagnetinio plieno	
Aliuminis	Neaptinka puodo	
Ketus	Aukštas naudingumas	
	Dėmesio: puodai gali braižyti kaitlentę	
Emaliuotas plienas	Aukštas naudingumas	
	Rekomenduojami indai plokščiu, storu ir lygiu dugnu	
Stiklas	Neaptinka puodo	
Porcelianas	Neaptinka puodo	
Indai variniu dugnu	Neaptinka puodo	

Mažiausio kaitvietei tinkamo indo dydis:

Kaitvietės skers- muo	Emaliuotos plieno indo dugno mažiausias skersmuo
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

Kitų medžiagų, ne emaliuoto plieno, indų mažiausi skersmenys gali skirtis.

NAUDOJIMAS

Funkcija leidžia aktyvuoti demonstracinį režimą ir apriboti bendrąją didžiausią indukcinės kaitlentės galią iki vienos vertės: 2,8 kW; 3,7 kW; 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35 kW (didžiausia galia).



Didžiausią galią naudotojas gali pasirinkti tik per 5 minutes, kai indukcinę kaitlentę įjungia į elektros tinklą. Norint pereiti į galios parinkimą, įjungus kaitlentę jutikliu ① būtina 3 sekundes palaikyti jutiklį ir jutiklį .

Dvigubame laikrodžio ekrane rodoma anksčiau pasirinkti parinktis arba – jeigu anksčiau nebuvo pasirinkta – numatytoji parinktis 7,35 kW formatu „74“. Jutikliais ir naudotojas pereina tarp parinkčių:

Pasirinkus norimą parinktį, naudotojas privalo per 10 sekundžių patvirtinti parinktį – spausti jutiklį 3 sekundes.

00	DEMO
28	2,8 kW
37	3,7 kW
45	4,5 kW
56	5,6 kW
74	7,35 kW



Parinktis patvirtinama kelis kartus trumpai sumirgėjus parinkčiai ir garso signalu, paskiau skydas išjungiamas. Nuo šiol kaitlentė veikia bendrąja naudotojo pasirinkta didžiausia galia.



Jeigu parinktis nepatvirtinama, po 10 sekundžių, kai galia pasirenkama, skydas išjungiamas ir kaitlentė veikia paskutinį kartą patvirtinta galia arba jeigu anksčiau nebuvo pasirinkta galia – numatytąja 7,35 kW galia.

Nustatant galią atskirose kaitvietėse, funkcija „Power Management“ kontroliuoja, kad nebūtų viršyta pasirinkta bendroji galia. Parinktys, dėl kurių būtų viršyta galia, blokuojamos ir nepasiekiamos naudotojui.

Funkcija „Power Management“ gali neleisti įjungti kaitvietę, jeigu dėl jos galios būtų viršyta pasirinkta didžiausia galia.

NAUDOJIMAS

Valdymo skydas

- Prijungus kaitlentę prie elektros tinklo, akimirka užsidega visi indikatoriai. Kaitlentė yra paruošta naudoti.
- Kaitlentėje įtaisyti elektroniniai jutikliai, kurie naudojami palietus pirštu bent 1 sekundę.
- Apie kiekvieną įjungimą pranešama garsu.



Nedėti jokių daiktų ant valdymo skydo jutiklių. Ypač atkreipti dėmesį, kad verdant indai nebūtų išsikišę už kaitvietės kontūro. Jeigu indas padedamas per arti valdymo skydo arba valdymo skydas visiškai uždengiamas, paleidžiama saugos procedūra ir automatiškai išjungiama kaitlentė.

Kaitlentės įjungimas



Paliesi pirštu ir palaikyti bet 3 sekundes jutiklį įjungti/išjungti . Kaitlentė praneša apie tinkamą veikimą (aktyvumą), jeigu laikrodžio indikatoriuje dega skaitmuo „00“.



Jeigu per 15 sekundžių nuo kaitlentės paleidimo nenustatoma kaitvietės galia, kaitlentė automatiškai išjungiama.

Kaitvietės įjungimas ir jo galios nustatymas

- Įjungti kaitlentę jutikliu .
- Padėti indą ant norimos kaitvietės.
- Indas automatiškai aptinkamas ir pasirinktos kaitvietės indikatorius **8.8.** pradeda mirgėti ir rodo „00“. Tai reiškia, kad pasirinkta kaitvietė yra aktyvi ir galima nustatyti galia.



Jeigu įjungus ant kaitvietės yra du ar daugiau indų, kaitlentė automatiškai neaktyvuoja kaitvietės. Paliesi pasirinktos kaitvietės indikatorių **8.8.**

- Pirštu perbraukti per kaitimo galios parinkimo jutiklį nuo kairės pusės reikiamai kaitvietės galiai pasirinkti (indikatoriuje rodoma pasirinkta galia).
- Kaitvietė jau įjungta.



Kaitvietės automatinio aktyvavimo funkcija, padėjus indą, yra aktyvi tik pirmam ant kaitvietės padėtam indui.

NAUDOJIMAS

Kaitviečių išjungimas

Kaitvietę galima išjungti vienu iš šių būdų:

- Išjungti kaitlentę jutikliu .
- Paliesti ir palaikyti jutiklį **8.8** 3 sekundes
- Aktyvuoti kaitvietę palietus pirštu galios parinkimo jutiklį ir braukti kairėn galios lygiui sumažinti iki „00“.

Visos kaitlentės išjungimas



Kaitlentė veikia, kai įjungta bent viena kaitvietė.

- Išjungti kaitlentę jutikliu .



Jeigu kaitvietė yra karšta, kaitvietės ekrane dega raidė „H“ arba „h“ – likutinio įkaitimo simbolis. Simbolio aprašymas pateikiamas tolimesnėje instrukcijos dalyje.

Funkcija „Booster P“

Funkcija „Booster“ padidina 190x220 mm kaitvietės galią nuo 2200 W iki 3000 W. Kaitvietės „Bridge“ nuo 3000 W iki 3700 W

- Padėti indą ant norimos kaitvietės.
- Indas automatiškai aptinkamas ir pasirinktos kaitvietės indikatorius **8.8** pradeda mirgėti ir rodo „00“.
- Funkcija „Booster“ paleidžiama paspaudus jutiklį arba galios keitimo jutikliu (slankikliu). Ekrane atsiranda „P“ raidė.

„Booster“ funkcijai išjungti:

- Sumažinti kaitvietės su įjungta „Booster“ funkcija galią iki „0“, braukiant pirštu per galios keitimo jutiklį (slankiklį) arba paspaudus jutiklį „Booster“.



„Booster“ funkcijos veikimo trukmė ribojama iki 5 minučių. Po šio laiko kaitvietės galia nustatoma 14 (vardinė galia).

Ši funkcija gali būti perjungiama į vardinę galią, jeigu kaitinamieji elementai ar elektroninės sistemos pasiekia ribinę temperatūrą.

„Booster“ funkciją vėl galima naudoti, kai kaitinamųjų elementų temperatūra nukrinta iki saugios. Ši funkcija nėra automatiškai paleidžiama.

Nuėmus puodą nuo kaitvietės, kai veikia „Booster“ funkcija, 5 minučių laiko skaičiavimas nenutraukiamas.

NAUDOJIMAS



Funkciją „Booster“ galima paleisti dviem kaitvietėms vienu metu, t. y. vienai kairiajai ir vienai dešiniajai kaitviete. Funkcijos „Booster“ neįmanoma aktyvuoti, jeigu kitoms kaitvietėms vertikaliai jau yra įjungta funkcija „Booster“.

Valdymo skydo blokavimo funkcija

Blokavimo funkcija galima užblokuoti kaitlentės valdymą, pavyzdžiui, nuo vaikų ar ją valant. Blokavimo funkciją galima paleisti, kai kaitlentė įjungta arba išjungta. Blokavimo funkcijai įjungti arba išjungti palaikyti jutiklį  3 sekundes. Suaktyvinus blokavimo funkciją, šalia jutiklio  dega diodas.



Kai kaitlentė įjungta ir užblokuota, galima ją nedelsiant išjungti palietus jutiklį .



Atjungus kaitlentę nuo elektros tinklo, kaitlentės blokavimas išjungiamas.

Likutinės šilumos indikatorius „h“, „H“

Baigus virti, indukcinės kaitlentės stiklas kaitvietės vietoje lieka karštas – tai vadinama likutine šiluma.

Jeigu stiklo temperatūra viršija 60 °C*, kaitvietės indikatoriuje rodomas simbolis „H“.



Jeigu stiklo temperatūra yra 45 °C* – 60 °C*), kaitvietės indikatoriuje rodomas simbolis „h“ (silpna likutinė šiluma).



* Temperatūros dydžiai yra apytikriai



Degant likutinės šilumos indikatoriumi negalima liesti kaitvietės, kadangi galima nudegti, ar statyti ant jos kokių nors šilumai jautrių daiktų!



Sutrikus elektros tiekimui, likutinio karščio indikatorius „H“ arba „h“ nerodomas. Vis dėlto kaitvietė vis dar gali būti karšta!

NAUDOJIMAS

Veikimo trukmės apribojimas

Siekiant užtikrinti naudotojų saugą, indukcinėje kaitlentėje įtaisytas kiekvienos kaitvietės veikimo trukmės ribojimas.

Ilgiausia veikimo trukmė nustatoma atskirai, atsižvelgiant į verdant naudojamus galios lygius. Jeigu ilgesnį laiką naudojamas vienas galios lygis, ilgiausia trukmė ribojama pagal lentelę:

Pasiekus ilgiausią virimo trukmę, indukcinė kaitvietė išjungiama automatiškai ir kaitvietės indikatoriuje rodomas likutinės šilumos simbolis. Ilgiausia veikimo trukmė galioja vienai kaitvietai.

Kaitimo galios lygis	Ilgiausia veikimo trukmė
1	8 val.
2	8 val.
3	8 val.
4	8 val.
5	5 val.
6	5 val.
7	5 val.
8	5 val.
9	1,5 val.
10	1,5 val.
11	1,5 val.
12	1,5 val.
13	1,5 val.
14	1,5 val.
P	5 min.
40	60 min.
70	160 min.
90	160 min.
Grilis	60 min.

Laikmačio funkcija

Laikrodis palengvina virimą, nes galima nustatyti kaitviečių veikimo trukmę. Laikmačio funkciją galima paleisti tik verdant (kai kaitinimo galia didesnė nei „0“). Laikmačio funkciją galima naudoti vienu metu visoms kaitvietėms. Ilgiausia veikimo trukmė – 99 minutės (kas 1 minutę).

Laikmačiui nustatyti būtina:

- Padėti indą ant norimos kaitvietės.
- Automatiškai aptikus indą nustatyti kaitinimo galia.
- Laikmačis aktyvinamas paspaudus ir palaikius laikmačio jutiklį , kol pasigirsta garso signalas. Ekrane pasirodo skaitmenys „00“.
- Jutikliu  trumpinama,  – ilginama trukmė.

Laikmačio funkcijai kitai kaitvietai nustatyti, elgtis, kaip nurodyti pirmiau, pirmiausia pasirinkus kitą kaitvietę nei anksčiau. Atsiminti, kad laikmačio funkciją galima nustatyti kiekvienai kaitvietai.



Jeigu nustatomas daugiau nei vienas laikas, laikrodžio ekrane rodomas trumpiausias iš jų.

Kiekvieną virimo akimirą galima pakeisti nustatytą jo trukmę. Verdant pasirinkti kaitvietę, kurios laiką norima pakeisti, t. y. aktyvinti ją indikatoriumi **8.8.**, paskiau paliesti laikrodžio  ir pakeisti laiką taip, kaip nurodyta laikrodžio parinkčių aprašyme.

NAUDOJIMAS

Praėjus nustatytam virimo laikui, pasigirsta garso signalas. Garsą galima išjungti palietus bet kurį jutiklį arba įspėjimas išjungiamas automatiškai po 30 sekundžių.

Jeigu norima anksčiau išjungti laikmatį, aktyvuoti kaitvietę palietus pasirinktos kaitvietės jutiklį (galios indikatorius mirgės), paskiau ištrinti laikmačio parinktį atliekant vieną iš šių veiksmų:

- paliesti ir palaikyti laikrodžio jutiklį ;
- jutikliu  sumažinti laiką iki „00“;
- kartu palaikyti jutiklius  ir .

Norint anksčiau išjungti laikrodį, aktyvuoti kaitvietę palietus kaitvietės indikatoriu  (galios indikatorius mirgės), paskiau paliesti ir palaikyti laikrodžio indikatoriu  3 sekundes arba aktyvuoti pasirinktą kaitvietę indikatoriumi , paskiau paliesti indikatoriu  ir jutikliu  sumažinti laiką iki „00“.

Yra dar viena galimybė ištrinti parinktį vienu metu palaikius 2 sekundes jutiklius  ir jutiklį .

Minučių skaitiklio funkcija

Minučių skaitiklio funkcija skirta skaičiuoti nustatytą laiką. Funkcija nevaldo kaitviečių.

Minučių skaitikliui nustatyti:

- Įjungti kaitlentę
- Paliesti jutiklį  ir nustatyti minučių skaitiklio trukmę laiko trumpinimo , ilginimo  jutikliais.



Bet kada galima pakeisti nustatytą laiką. Tam naudoti jutiklį , paskiau jutiklius  arba .

Praėjus nustatytam laikui, pasigirsta garso signalas. Garsą galima išjungti palietus bet kurį jutiklį. Garsas automatiškai išjungiamas po 30 sekundžių.



Jeigu norima anksčiau išjungti minučių skaitiklį, naudoti jutiklį , paskiau paliesti ir palaikyti jutiklį , sumažinti laiką iki „00“ arba paliesti ir palaikyti vienu metu laiko ilginimo jutiklį  ir laiko trumpinimo jutiklį .

Pauzės funkcija

Šia funkcija galima bet kuriuo metu sustabdyti kaitlentės veikimą, paskiau grįžti prie ankstesnių parinkčių.

Pauzės funkcijai įjungti būtina, kad būtų įjungta bent viena kaitvietė.

Paliesti jutiklį . Visų kaitviečių ekranuose užsidega simbolis . Kai kaitvietė karšta, simbolis  mirga pakaitomis su raide „H“ arba „h“, atsižvelgiant į kaitvietės temperatūros dydį (likutinės šilumos indikatorius).

Pauzės funkcijai išjungti dar kartą paspausti jutiklį . Kaitviečių ekranuose užsidega parinktys, kurios nustatytos prieš įjungiant šią funkciją.

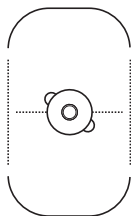
Pauzės funkcija sustabdo laikrodžio laiko skaičiavimą

Pauzės funkcija nesustabdo laikrodžio laiko skaičiavimą

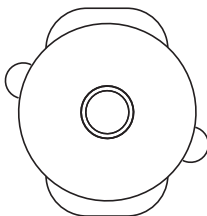
NAUDOJIMAS

Funkcija „Bridge“

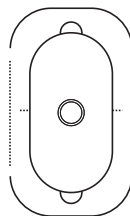
Funkcija „Bridge“ padeda kontroliuoti 2 kaitlentės kaitvietes kaip vieną didesnę kaitimo zoną. Funkcija „Bridge“ yra labai patogi, ypač jeigu verdama troškintuvo tipo induose.



BLOGAI



BLOGAI



GERAI

Funkcijai „Bridge“ įjungti:

- Įjungti kaitlentę
- Troškintuvo tipo indą padėti kairėje / dešinėje kaitimo zonos pusės – indas turi uždengti abi kaitvietes.
- Indas aptinkamas automatiškai ir funkcija „Bridge“ aktyvuojama, ką rodo simbolis „“



Jeigu per 15 sekundžių nepasirenkama galia, funkcija „Bridge“ išaktyvuojama.

- Braukiant pirštu per kaitimo galios keitimo jutiklį nustatyti bet kurią kaitimo galia. Nuo šiol vienu jutikliu reguliuojamos dvi kaitvietės.



Funkciją „Bridge“ bet kada galima įjungti ir išjungti rankomis.

Funkcijai „Bridge“ įjungti paliesti jutiklį (6). Viršutiniame ekrane užsidega simbolis „“, o apatiniame ekrane atsiranda skaitmuo „00“. Paskiau braukiant pirštu per kaitimo galios keitimo jutiklį nustatyti bet kokią kaitimo galia.

Funkcijai „Bridge“ išjungti paliesti jutiklį (6). Ekranuose užsidega skaitmuo „00“. Nuo šiol kaitvietės veikia atskirai.

Temperatūros palaikymo programos

Kaitlentėje yra specialios programos, kuriomis galima virti nustatyta temperatūra ir suvartoti kiek įmanoma mažiau energijos.

Yra keturios programos:

- 40 – Lydymas
Programa skirta šokolado plytelėms ir sviestui lydyti.
Sviestą arba šokoladą įdėti į kambario temperatūros puodą, paskiau aktyvuoti programą 40.
- 70 – Pašildymas
Programa skirta pašildyti tirštą patiekalą, pvz., sriubą ar padažą.
Puodą su patiekalu padėti ant kaitvietės ir aktyvuoti jai programą 70. Programa

NAUDOJIMAS

70 aktyvuojama 70 C laipsnių temperatūra.

- 90 – Pašildymas/Virimas
Programa skirta pašildyti ir virti skystus patiekalus arba vandenį. Puodą su patiekalu padėti ant kaitvietės ir aktyvuoti jai programą 90. Programa 90 aktyvuojama 90 C laipsnių temperatūra.
- Grilis
Programa skirta griliui, t. y. patiekalams, kuriems reikalinga aukšta temperatūra. Keptuvę arba griliui skirtą padėkliuką padėti ant kaitvietės ir aktyvuoti jai programą. Programa aktyvuojama 200 C laipsnių temperatūra.

Temperatūros palaikymo programos aktyvavimas.

- Padėti indą ant kaitvietės
- Aktyvuoti kaitvietę, ant kurios padėtas indas
- Aktyvuoti pasirinktą temperatūros programą



Temperatūros dydžiai yra apytikriai ir gali skirtis, atsižvelgiant į įkrovos kiekį, rūšį, naudojamų indų rūšį.

Gartraukis – Siejimas ir naudojimas *

Norint aktyvuoti belaidį kaitlentės ir gartraukio ryšį, būtina 3 s palaikyti automatinio režimo jutiklį. Virš jutiklio ima mirgėti simbolis (🔴). Teisingai sujungus kaitlentę su gartraukiu, simbolis (🔴) ima degti visą laiką.

Gartraukio automatinis režimas – režimas, kai gartraukio ventiliatoriaus veikimo galia nustatoma automatiškai, atsižvelgiant į virimo intensyvumą. Gartraukio automatiniam režimui aktyvuoti paspausti jutiklį (🔴).

Virš jutiklio užsidega diodas. Būtina atsi- minti, kad automatinį režimą galima paleisti tik tada, kai prieš tai kaitlentė teisingai susieta su gartraukiu.

Automatinį režimą išjungti jutikliu (🔴). Diodas virš jutiklio užgesa.



Rekomenduojama naudoti temperatūros programas, skirtas indams, kuriuos bent iki pusės užpildo patiekalas.

Rekomenduojama naudoti temperatūros programas, kai kaitvietė yra šalta.

*atsižvelgiant į modelį

PRAKTINIAI PATARIMAI

Kaitlentės parinkčių pavyzdžių lentelės

FUNKCIJA	PASKIRTIS	PATIEKALAS	TRUKMĖ (MIN.)	PORCIJOS DYDIS
Melt 40*	Šokolado lydymas	Šokoladinė ruda	10	300 g
Melt 40*	Produktų atitirpinimas	Sprandinė / Bigosas	60	1 vnt. apie 800 g
Melt 40*	Mielinės tešlos formavimas	Mielinė tešla	40	1 kg
Simmer 70*	Rūkytų mėsos gaminių ir dešrų plikymas	Nugarinė su prieskoniais	60	1 kg
Simmer 70*	Vakuumavimas	Vakuumuota vištienos filė	60	1 vnt. 200 g
Simmer 70*	Regeneravimas / temperatūros palaikymas	Guliašo sriuba	30	2 l
Simmer 70*	Pašildymas	Pienas pusryčių dribsniams	10	0,5 l
Cook 90*	Sveiki pusryčiai	Avižų dribsnių košė	20	0,5 l
Cook 90*	Sriuba	Vištienos sultinys	150	4 l
Cook 90*	Virimas	Kiaušiniai marškinėliuose	12	2 vnt. kiaušinių l
Grilis**	Kepimas ant grotelių	Kepsnys ant grotelių – Antrekotas	6	1 vnt. 300 g
Grilis**	Greitasis kepimas	Višta su daržovėmis ir makaronais	8	1 porcija apie 400 g
Grilis**	Kepimas dideliame riebalų kiekyje	Daržovės tešloje	6	300 g

*atsižvelgiant į modelį

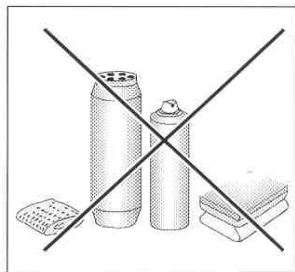
** nebūna kiekviename modelyje

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Jeigu naudotojas rūpinasi kaitlentės švara ir tinkama priežiūra, kaitlentė daug ilgiau veikia be gedimų.

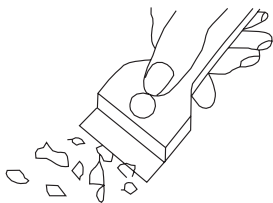


Valant keraminį stiklą galioja tie patys reikalavimai kaip ir valant stiklinius paviršius. Jokiu būdu nenaudoti šveičiamųjų ar agresyvių valiklių, smėlio ar kempinės braižančiu paviršiumi. Taip pat nenaudoti garinių valymo prietaisų.



Valymas po kiekvieno naudojimo

- **Lengvus, neprisvilusius nešvarumus valyti drėgnu skudurėliu be valiklio.** Jeigu naudojamas indų ploviklis, gali atsirasti melsvų dryžių. Ne visada šias įkyrias dėmes galima nuvalyti pirmą kartą, net jeigu naudojamas specialus valiklis.
- **Stipriai prisvilusius nešvarumus šalinti aštrių gremžtuku. Paskiau kaitinamąjį paviršių nuvalyti drėgnu skudurėliu.**



Gremžtukas kaitlentei valyti

Dėmių valymas

- **Perlų spalvos šviesias dėmes (aliuminio likučius)** galima nuvalyti nuo ataušusios kaitlentės specialiu valikliu. Kalkių likučius (pvz., išbėgus vandeniu) galima valyti actu arba specialiu valikliu.
- Valant cukrų, patiekalų su cukrumi likučius, plastikus ir aliuminio foliją, negalima išjungti valomos kaitvietės! Likučius (dar karštus) būtina nedelsiant gerai nugrاندyti nuo karštos kaitvietės aštrių gremžtuku. Nuvalius nešvarumus, kaitlentę galima išjungti ir ataušusią nuvalyti specialiu valikliu.

Specialių valiklių galima įsigyti prekybos centruose, specializuotose elektrotechnikos, švaros prekių, maisto prekių parduotuvėse ir virtuvės įrangos salonuose. Aštrių gremžtukų galima įsigyti auksarankiams skirtose, statybos įrangos ir dažymo priemonių parduotuvėse.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

Draudžiama valiklį pilti ant karštos kaitlentės. Geriausia leisti, kad valiklis padžiūtų ir tik po to nuvalyti drėgnai. Galimus valiklio likučius nuvalyti drėgnu skudurėliu prieš vėl įkaitinant. Antraip valiklis gali veikti ėsdinamai.

Jeigu keraminė kaitlentė naudojama netinkamai, garantija negalioja!

Dėmesio!

Jeigu dėl kokių nors priežasčių neveikia valdymas, kai kaitlentė įjungta, išjungti pagrindinį jungiklį arba išsukti atitinkamą saugiklį ir kreiptis į servisą.

Dėmesio!

Jeigu keraminis stiklas įtrūksta ar ištrupa, kaitlentę nedelsiant išjungti ir atjungti iš tinklo. Tam tikslui išjungti saugiklį arba ištraukti kištuką iš lizdo. Paskiau kreiptis į servisą.

Periodinės patikros

Be kasdienės priežiūros kaitlentės švarai palaikyti, būtina:

- atlikti periodines kaitlentės valdymo elementų ir agregatų patikras. Pasibaigus garantijos laikotarpiui, bent kartą per dvejus metus būtina priežiūros servise atlikti kaitlentės techninę patikrą,
- pašalinti aptiktus gedimus, atlikti periodinę kaitlentės agregatų priežiūrą.

Dėmesio!

Visus taisymo ir derinimo darbus turėtų atlikti įgaliotasis priežiūros servisas arba atitinkamą kvalifikaciją turintis montuotojas.

KAIP ELGTIS AVARINIAIS ATVEJ AIS

Bet koku avariniu atveju būtina:

- išjungti kaitlentės agregatus
- išjungti elektros maitinimą
- pranešti apie gedimą
- kai kuriuos smulkius gedimus naudotojas gali pats pašalinti, vadovaudamasis toliau lentelėje pateikiamais nurodymais; prieš kreipiantis į klientų aptarnavimo skyrių ar servisą, paeiliui patikrinti visus punktus lentelėje.

PROBLEMA	PRIEŽASTIS	PROCEDŪRA
Bandant įjungti, ekrane užsidega simbolis „L“.	Skydelio užraktas įjungtas.	Išjungti valdymo skydelio užraktą laikant užrakto jutiklį 3 sekundes.
Įrenginys neįsijungia paspaudus įjungimo jutiklį.	Per trumpai laikomas įjungimo jutiklis.	Laikyti maitinimo jutiklį 3 sekundes.
	Nešvarus / šlapias skydelis arba uždengti jutikliai	Nuvalyti valdymo skydelį, pašalinti jutiklius dengiančius daiktus.
	Nėra elektros	Patikrinti namo laidų saugiklius
	Išoriniai trukdžiai.	Atjungti įrenginį nuo maitinimo šaltinio 120 sekundžių, atjungiant maitinimo grandinę saugiklių dėžutėje.
Veikimo metu prietaisas skleidžia ilgą pyptelėjimą ir išsijungia.	Apsaugos procedūra suveikė.	Nuvalyti valdymo skydelį, pašalinti jutiklius dengiančius daiktus.
Įjungus prietaisas išsijungia pats.	Jokia įrenginio funkcija nebuvo suaktyvinta.	Įjungus įrenginį iš karto įjungti norimas funkcijas.

KAIP ELGTIS AVARINIAIS ATVEJAIS

Kaitinimo zona pati išsijungė.	Suveikė maksimalaus veikimo laiko apsauga.	Dar kartą įjungti kaitvietę ir nustatyti kaitinimo galią.
Virimo metu girdimas triukšmas	Natūralus gaminio darbas. Garsai priklauso nuo naudojamų puodų ir galios nustatymų	
Kaitvietės ekrane rodomas simbolis h arba H	Taisyklingas prietaiso veikimas. Simboliai h ir H rodo, kad kaitvietė šilta/karšta ir reikalinga ypatinga priežiūra.	
Kaitvietės ekrane rodomas F0 simbolis	Per žema gaminio maitinimo įtampa.	Kreipkitės į savo elektros tiekėją
Kaitvietės ekrane rodomas F1 simbolis	Produkto maitinimo įtampa per aukšta	Kreipkitės į savo elektros tiekėją
Kaitvietės ekrane rodomas F2 simbolis	Suveikė elektroninė apsauga.	Patikrinkite, ar neužsikimšusi aušinimo ventiliatoriaus anga.
Kaitvietės ekrane rodomas F3 simbolis	Suveikė kaitvietės apsauga.	Išimkite indus nuo kaitvietės ir palaukite, kol užges F3 simbolis
Kaitvietės ekrane rodomas simbolis F4 , F5, F6, F7, F8, F9	Išoriniai trukdžiai.	Atjungti įrenginį nuo maitinimo šaltinio 120 sekundžių, atjungiant maitinimo grandinę saugiklių dėžutėje.
Įtrūkusi keraminė plokštė	Pavojinga! Nedelsiant atjungti įrenginį nuo maitinimo šaltinio, atjungiant maitinimo grandinę saugiklių dėžutėje. Kreiptis į artimiausią servisą.	

TECHNINIAI DUOMENYS

Vardinė įtampa	220–240 V/380–415 V ~50/60 Hz 2N
Kaitlenčių vardinė galia:	
Tipas:	BHI6*
Indukcinių kaitviečių galia:	7,35 kW
- indukcinė kaitvietė:	
- indukcinė kaitvietė: 190x220 mm	2200 W
- indukcinė kaitvietė Power Booster: 190x220 mm	3000 W
Matmenys [mm]:	592 x 522 x 49
Svoris [kg]:	apie 7,85

AUSTATUD KLIENT,

Hansa plaat ühendab endas kasutusmugavuse ja erakordse efektiivsuse. Pärast juhendiga tutvumist ei ole plaadi kasutamine enam probleemiks.

Tehasest tulnud plaadi ohutus ja funktsionaalsus on enne pakkimist täpselt kontrollitud.

Palume kasutusjuhend enne seadme kasutamist tähelepanelikult läbi lugeda. Juhendis toodud näpunäidete järgimine aitab Teil vältida seadme ebaõiget kasutamist.

Kasutusjuhend tuleb alles hoida ja säilitada kättesaadavas kohas, et seda vajadusel kasutada.

Järgige täpselt kasutusjuhendi instruksioone, et vältida õnnetusjuhtumeid.

Tähelepanu!

Kasutage seadet alles pärast käesoleva juhendiga tutvumist.

Seade on ette nähtud ainult keetmiseks kasutatava seadmena.

Seadme teistsugune kasutamine (näiteks ruumide kütmiseks) ei ole eesmärgipärane ja võib olla ohtlik.

Tootja jätab endale võimaluse seadme toimimist mõjutavate muutuste tegemiseks.

SISUKORD

Põhiline teave.....	59
Kasutamisohtutust puudutavad nõuanded.....	60
Toote kirjeldus.....	65
Paigaldus.....	66
Kasutamine.....	70
Puhastamine ja hooldus.....	83
Avariilukordade lahendamine.....	85
Tehnilised andmed.....	87

Tähelepanu. Seade ja selle osad lähevad kasutamise käigus kuumaks. Kütteelementide puudutamisel olge eriti ettevaatlikud. Lapsed alla 8 eluaastat tuleb hoida seadmest eemal, kui nad ei viibi pideva järelvalve all.

Käesolevat seadet tohivad kasutada üle 8 aastased lapsed ja füüsiliste, tunde- ja teadmishäiretega või kogemusteta ja teadmisteta isikud, kui see toimub järelvalve all ja on kooskõlas seadme kasutamishendiga, mille on edastanud ohutuse eest vastutavad isikud. Pöörake tähelepanu sellele, et lapsed ei mängiks seadmega. Koristamist ja hooldustöid ei tohiks teha ilma järelvalveta lapsed.

Tähelepanu. Keetmine ilma rasva või õlita keeduplaadil võib olla ohtlik ja tekitada tulekahju.

KUNAGI ära kustuta tuld veega, vaid lülita seade välja ja kustuta seejärel tuli, kattes selle kaane või mittesüttiva tekiga.

Tähelepanu. Tuleoht: ära paiguta asju keedupinnale.

Tähelepanu. Kui plaadi pind on mõranenud, tuleb toide välja lülitada, et vältida elektrilöögi ohtu.

Ei ole soovitatav metallist esemete - nugade, lusikate, kaante ja alumiiniumkile panemine plaadile, kuna nad võivad kuumeneda.

KASUTUSOHUTUST PUUDUTAVAD NÕUANDED

Pärast kasutamist lülita plaat regulaatoriga välja ja ära pööra tähelepanu nõudedetektori näidikule.

Seadet ei tohiks juhtida välise taimeri ega sõltumatu kaugjuhtimissüsteemiga.

Köögi koristamiseks ei tohiks kasutada auruga puhastavaid seadmeid.

KASUTUSOHUTUST PUUDUTAVAD NÕUANDED

- Enne esimest induktsioonplaadi kasutamist tuleb läbi lugeda kasutamisinstruktsioonid. Nii kindlustame endale ohutuse ja väldime plaadi kahjustamist.
- Kui kasutate induktsioonplaati vahetult raadio, televiisori või teisi raadiolaineid edastavaid seadmeid, tuleb kontrollida, kas on plaadi juhtimispaneeli töö on õige.
- Plaadi peaks ühendama professionaalne paigaldaja – elektrik.
- Ärge paigaldage seadet jahutavate seadmete lähedusse.
- Plaadiga integreeritavad mõõblid peavad olema vastupidavad umbes 100°C temperatuuri suhtes. See puudutab kleebitud plaate, tehismaterjalidest toodetud ääri, liime ja lakke.
- Plaati võib kasutada alles pärast seadme vastavat sisseehitamist. Nii oleme kaitstud pinge all olevate seadme osade puudutamise eest.
- Elektriseadmete parandustöid võivad teostada ainult spetsialistid. Ebaprofessionaalsed parandustööd kujutavad endast tõsist hädahoitu seadme kasutajale.
- Seade on toitevõrgust väljas ainult juhul, kui kaitse on välja lülitatud või toitepistik on kontaktist välja võetud.
- Toitekaabli pistik peaks olema käepärast ka pärast plaadi paigaldamist.
- Pöörake tähelepanu sellele, et lapsed ei mängiks seadmega.
- Käesolev seade ei ole ette nähtud kasutamiseks piiratud füüsiliste, tajuhäirete või psüühiliste võimetega isikute (sh ka laste) poolt või seadme kasutamise kogemusteta või tundmiseta isikute poolt, juhul kui see ei toimu järelvalve all või kooskõlas seadme kasutamisinstruktsiooniga, mille on edastanud nende isikute ohutuse eest vastutavad isikud.
- Elulisi funktsioone toetavate seadmetega (näiteks südame stimulaator, insuliinipump või kuuldeaparaat) isikud peaksid kindlaks tegema, et induktsioonplaat ei häiri nende seadete tööd (induktsioonplaadi töösagedus on 20-50 kHz).
- Toitepinge kadumise korral kõik seadistused kustuvad. Pärast pinge taastumist olge ettevaatlikud. Nii kaua kui keedutsoonid on tulised, põleb jääksoojuse indikaator „H” ja samuti kui esimese sisselülitamise korral, blokaadi võti.
- Elektroonikasüsteemiga integreeritud jääksoojuse indikaator näitab, kas plaati on sisse lülitatud või kas ta on veel kuum.
- Kui pistikupesa paikneb keedutsooni läheduses, tuleb tähelepanu pöörata sellele, et toitekaabel ei puutuks kokku kuumade pindadega.
- Õlide ja rasvade kasutamisel ärge jätke plaati järelvalveta tulekahjuohu tõttu.
- Ärge kasutage tehismaterjalidest ja alumiiniumfooliumist nõusid. Kõrgete temperatuuride juures nad sulavad ja võivad kasutada keraamilist klaasi.
- Suhkur, sidrunhape, sool jms. tahkes või vedelas olekus ja tehismaterjalid ei tohiks kokku puutuda kuumade keedutsoonidega.
- Juhul kui suhkur või tehismaterjal satuvad juhuslikult kuumale keedutsoonile, et tohi plaati välja lülitada, vaid kraapida sellest suhkur ja tehismaterjal terava kaabitsa abil. Kaitske käsi põletuste ja kriimustuste eest.

KASUTUSOHUTUST PUUDUTAVAD NÕUANDED

- Induktsioonplaadil tuleb kasutada ainult siledapinnalisi potte, millel pole teravaid ääri ega elemente, et mitte tekitada kriimustusi keraamilisel klaasil.
- Induktsioonplaadi pealispind on vastupidav termilise šoki suhtes. Ta ei ole tundlik külma ja kuumade suhtes.
- Vältige esemete kukkumist plaadile. Löögid, näiteks maitseainepurgi kukkumine, võivad tekitada keraamilise pinna pragunemist ja kildude teket.
- Kui keraamiline pind on kahjustatud, võivad kuumad toiduained sattuda induktsioonplaadi pinge alla jäävasse osasse.
- Kui plaadi pind on mõranenud, tuleb toide välja lülitada, et vältida elektrilöögi ohtu.
- Ärge kasutage plaadi pinda löikelauga ega tööpinnana.
- Ei ole soovitatav metallist esemete - nuga, lusikate, kaante ja alumiiniumkile panemine plaadile, kuna nad võivad kuumeneda.
- Plaati ei tohi paigaldada pliidi kohale ilma ventilaatorita, nõudepesumasina, külmutuskapi või pesumasina peale.
- Kui plaat on ehitatud tööpinna sisse, võivad kapis olevad metallist esemed kuumeneda kõrge temperatuurini plaadi ventilatsioonisüsteemist väljuva õhu tõttu. Seetõttu on soovitatav kasutada vahetut kaitset (vaata joonist 2).
- Tuleb järgida keraamilise plaadi hooldust ja puhastust puudutavaid nõuandeid. Ebaõige kasutamise ja hoolduse korral ei vastuta me toote eest garantii raames.

KUIDAS ENERGIAT KOKKU HOIDA



Kes kasutab elektrienergiat vastutustundlikult, aitab kokku hoida mitte ainult oma koduse eelarve raames, vaid tegutseb ka teadlikult looduskeskkonna huvides. Seepärast aida-

kem kaasa ja hoidkem kokku elektrienergiat! Teeme seda järgnevalt:

- **Kasutame keetmiseks õigeid nõusid.** Sileda ja paksu põhjaga keedupotid aitavad kokku hoida kuni 1/3 elektrienergiat. Kasutame kaant, vastasel korral kasvab energia kasutamine neljakordseks!
- **Hoiame keedutsoonid ja keedupottide põhjad puhtana.** Määrduvad pinnad takistavad soojuse edastamist – tugevalt kõrbenud määrduvad pindu saab puhastada tihti vaid juba looduslikku keskkonda tugevalt koormavate vahenditega.
- **Vältigem asjatut „pottidesse vaatamist”.**
- **Ärge paigaldage plaati külmutuskappide või sügavkülmutuse vahetusse lähedusse.** See suurendab tarbetult elektrienergia kulu.

LAHTIPAKKIMINE



Seade on transpordi ajaks kaitstud vigastuste eest. Pärast seadme lahtipakkimist palume pakendi elementide kasutada keskkonda mitte ohustaval viisil.

Kõik pakkimisel kasutatud materjalid on keskkonnasõbralikud, sobivad 100% taaskasutamiseks ja on märgistatud vastava sümboliga.

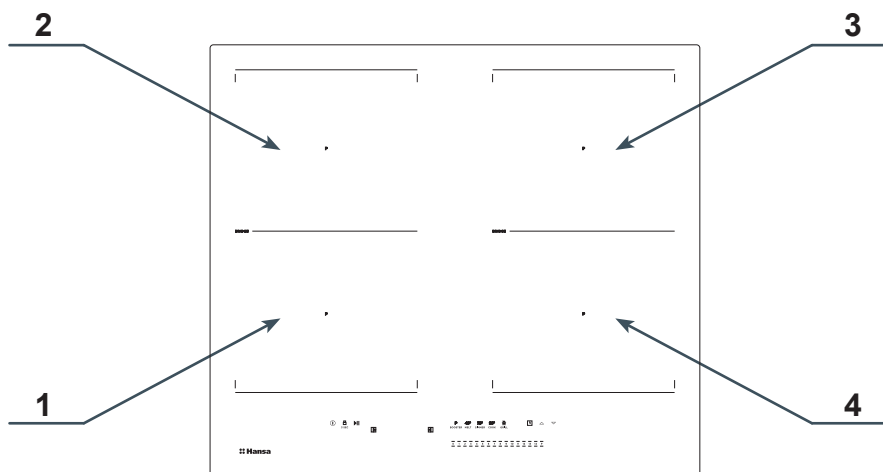
Tähelepanu! Pakkimismaterjalid (polüetüleenkotid, vahtpolüstürooli tükid jms.) tuleb lahtipakkimise ajal hoida lastele kättesaamatus kohas.

KASUTATUD SEADMETE UTILISEERIMINE

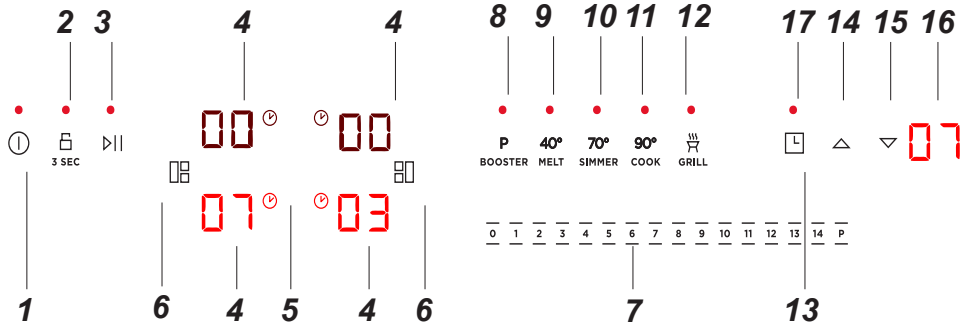
Seade on märgistatud vastavalt EL Direktiivi **2012/19/UE** normile ja Poola Vabariigi Kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmeid puudutava määrusega läbikriipsutatud prügi-konteineri sümboliga.



Selline tähistus informeerib, et seda seadet ei tohi pärast kasutamist panna olmejäätmete juurde. Kasutaja on kohustatud andma seade elektri- ja elektrooniliste seadmete kogumispunkti. Kohalikud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunktid, kauplused jms. moodustavad toote vastavat utiliseerimist võimaldava süsteemi. Elektri- ja elektroonikaseadmete õige utiliseerimine aitab vältida inimese tervisele ja looduslikule keskkonnale ohtlikke tagajärgi, mida põhjustavad ohtlike koostiselementide olemasolu ja seadmete ebaõige ladustamine ja töötlemine.



1. Power Boosteri induktsoonikeeduala 190x220 (ees vasakul)
2. Induktsiooni keedutsoon Booster: 190x220 (tagumine vasak)
3. Induktsiooni keedutsoon Booster: 190x220 (tagumine parem)
4. Induktsiooni keedutsoon Booster: 190x220 (eesmine parem)



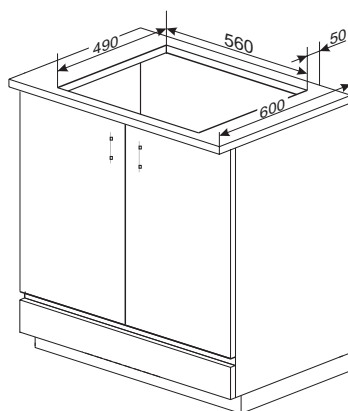
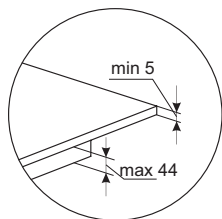
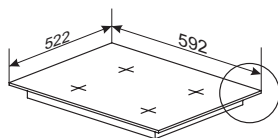
1. Plaati sisse/väljalülitav andur
2. Juhtpaneeli lukustusandur
3. Pausifunktsiooni andur
4. Keeduala indikaator/andur
5. Aktiivse taimeri funktsiooni sümbol
6. Bridge funktsiooni andur
7. Võimsuse valiku andur – slider
8. Anduri võimendus
9. Temperatuuriprogramm 40°
10. Temperatuuriprogramm 70°
11. Temperatuuriprogramm 90°
12. Grilli temperatuuriprogramm
13. Taimeri funktsiooni aktiveerimise andur
14. Taimeri andur – ajapikendus
15. Taimeri andur – aja lühendamine
16. Taimeri indikaator
17. Diod annab märku, et minutilugeja funktsioon on aktiivne

PAIGALDUS

Mööbliplaadi ettevalmistamine plaadi paigaldamiseks

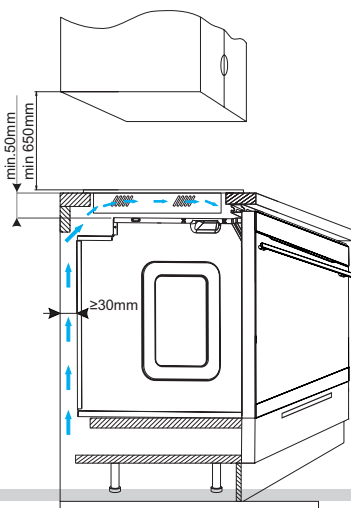
- Kaugus paigaldusava ja mööbli külgmise seina vahel peaks olema vähemalt 55 mm.
- Mööblite pind ja liim peaksid vastu pidama 100°C temperatuurile. Selle tingimuse rikkumine võib põhjustada pealispinna deformeerumist ja pealispinna liimist lahti tulemist.
- Paigaldusava ääred peaksid olema kindlustatud niiskuse imbumise suhtes vastupidava materjaliga.
- Paigaldusava suurus tööpinnas tuleb teha vastavalt joonisel 1 toodud mõõtudele.

1

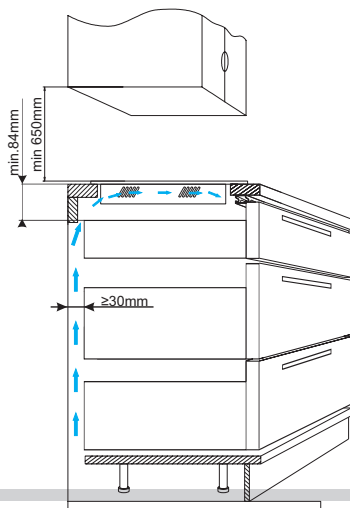


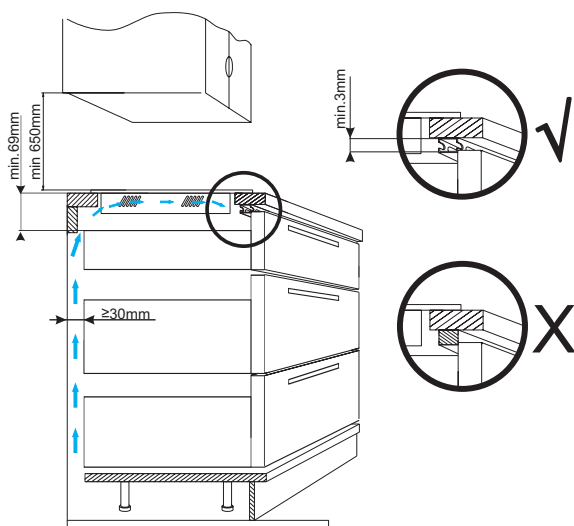
Variant 1

2



Variant 2





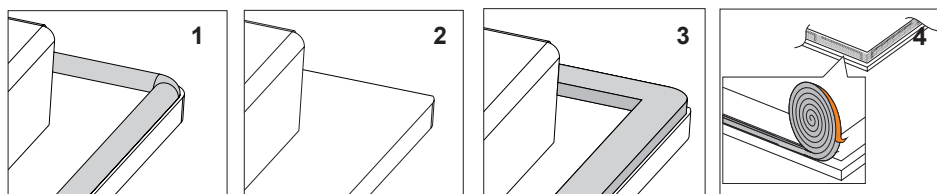
Tihendi paigaldamine

Olenevalt mudelist on tihendi paigaldanud tootja (joon. 1)

Kui tootja ei ole tihendit paigaldanud, toimige järgmiselt.

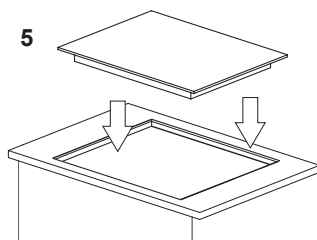
Enne seadme paigaldamist tööpinna avasse tuleb pliidiplaadi põhja paigaldada toote külge kinnitatud tihend (joon.2).

Selleks eemaldage esmalt tihendilt kaitsekile ja seejärel kleepige see paneeli servale võimalikult lähedale (joon.3,4).



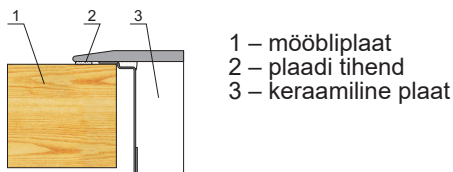
Seadme ehitamine ilma tihendita on keelatud.

Asetage pliidiplaat mööbliavasse, asetage see sümmeetriliselt avasse nii, et pliidiplaadi ja kõõgi töötasapinna serva vahelised kaugused oleksid mõlemal küljel võrdsed (joon.5).



► Plaadi paigaldamine

- plaat tuleb ühendada elektrijuhtmega vastavalt lisatud skeemile
- puhastage plaat tolmust, paigutage plaat avasse ja suruge tugevalt mööbliplaadi vastu (Joonis 3).



► Elektriühenduste teostamine

Tähelepanu!

Elektriühendusi võib teostada ainult kvalifitseeritud spetsialist, kellel on selleks vastavad õigused. Keelatud on omavoliline elektriühenduste muutmine.

► Juhised paigaldajale

Plaadile on lisatud ühendusplokk, mis võimaldab õigete ühenduste valiku konkreetse toitetüübi jaoks.

Ühendusplokk võimaldab järgmisi ühendusi:

- ühefaasiline 220-240 V ~
- kahefaasiline 380-415 V 2N~

Plaadi ühendamise vastava toitega on võimalik ainult tänu vastavale klemmide ühendamisele ühendusplokil vastavalt antud ühendusskeemile. Ühenduste skeem on paigutatud ka alumise katte allküljele. Ühendusploki saab kätte pärast klemmikaarti kaane avamist. Pidage meeles, et valida õiged ühendusjuhtmed, arvestades ühenduste tüüpi ja plaadi nimivõimsust.

Tähelepanu!

Pidage meeles, et ühendusploki klemmiga tuleb ühendada kaitse voluring, mis on märgistatud sümboliga ⊕. Plaati toitev elektripaigaldis peaks olema kaitstud vastavalt valitud kaitsega ja võiks peale selle olla varustatud toitekaablit kaitsva lülitiga, mis võimaldab toite väljalülitamist avariilukorras.

Enne plaadi elektriühenduste tegemist tutvuge andeplaadil ja elektriühenduste skeemil toodud teabega.

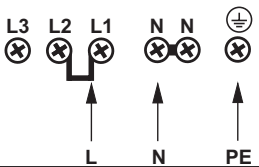
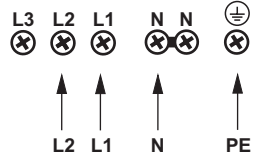
Teistsugune kui skeemil antud plaadi ühendamise viis võib põhjustada toote vigastusi.

TÄHELEPANU! Paigaldaja on kohustatud väljastama kasutajale „Toote elektripaigaldisega ühendamise tunnistuse“ (see on garantiikaardil). Pärast lõpetatud paigaldamist peab paigaldaja märkima ära ka tehtud ühendusviisi puudutava teabe:

- ühe-, kahe-, kolme faasilise paigalduse,
- ühendusjuhtme läbilõike,
- kasutatud kaitsme (kaitsme liik) kohta.

VÕIMALIKUD ELEKTRIÜHENDUSED

Tähelepanu! Ohtlik pinge

Tähelepanu! Iga ühenduse korral peab kaitsejuhe olema ühendatud klemmiga  .				Kaabli tüüp/ristlõige	Kaitse
1	Ühefaasiline ühendus võrgupingele 220-240 50/60 Hz. Ühendage L2-klemm L1-klemmiga sillaga. Pingutage faasijuhe klemmi L1 külge. Nulljuhe N-i külge. Kruvige kaitsetraat klemmi külge  .	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm ²	32 A
2*	2-faasiline ühendus võrgupingele 220-240/380-415 50/60 Hz. Keerake faasijuhtmed L1 ja L2 klemmide külge. Nulljuhe N-i külge. Kruvige kaitsetraat klemmi külge  .	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm ²	16 A

L1=R, L2=S, L3=T, N= nulljuhtme klemm, = kaitsejuhtme klemm

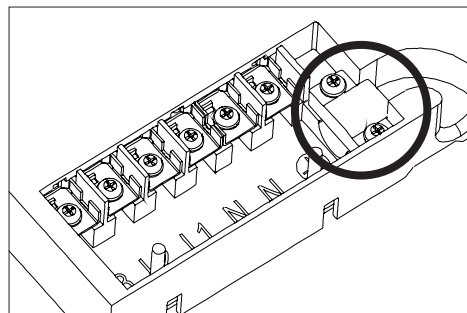
* Koduse 3-faasilise 220-240/380-415V paigalduse korral tuleb ülejäänud juhe ühendada klemmiga:L3, mis ei ole ühendatud plaadi sisepaigaldusega.

* Klemmid N-N on seesiselt ühendatud, neid ei ole vaja sillata

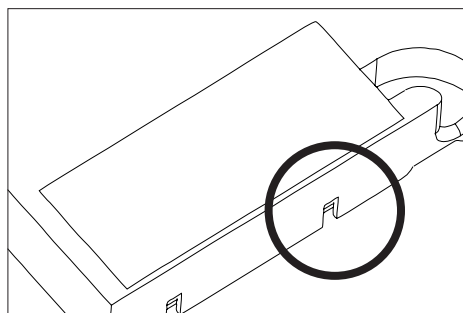


Toote pakett sisaldab komplekti elemente, mis on vajalikud toote korrektseks ühendamiseks elektripaigaldisega. Lisatud esemete kasutamine on vajalik toote korrektseks tööks. Komplekt sisaldab: Tõmbekaitset, silda, 2 kruvi ja ühenduskatet.

Tõmbevabastuse õige paigaldamine tuleb teostada komplekti kuuluvate kruvide abil



Ühendusega kate tuleb sisestada, kuni kuulete kinnituselemendile iseloomulikku klõpsatust.



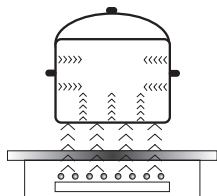
Katte lahtivõtmiseks kasutage kruvikeerajat ja keerake kinnitused lahti, kuni kate eemaldub

KASUTAMISE JUHEND

Enne esimest pliidiplaadi sisselülitamist

- Tuleb induktsioonplaat hoolikalt puhastada. Induktsioonplaate tuleks puhastada nii nagu klaaspindu,
- Esimese kasutamise käigus võivad ajutiselt erituda lõhnad, seepärast tuleks ruumis sisse lülitada ventilatsioon või avada aken,
- Seadet tuleb kasutada kooskõlas ohutusjuhistega.

Induktsioontsooni toimimine



Elektrigeneraator toidab seadmes paiknevat mähist. Mähis tekitab magnetvälja, mis kantakse edasi potile. Magnetväli põhjustab poti kuumenemist.

See süsteem eeldab nõude kasutamist, mille põhjad sobivad koostööks magnetväljaga.

Induktsioontehnoloogiat iseloomustavad põhiliselt kaks positiivset külge:

- soojust edastab ainult plaadil olev nõu, soojust saab maksimaalselt ära kasutada,
- Ei esine soojusinertsit nähtust, kuna keetmine algab automaatselt nõu asetamisel plaadile ja lõpeb selle võtmisel plaadilt.

Induktsioonplaadi tavalise kasutamise käigus võib esineda erinevat liiki helisid, mis ei avalda mistahes mõju plaadi õigele tööle.

- Madala sagedusega vile. Heli tekib, kui nõu on tühi, kaob pärast vee valamist või toidu panemist potti.
- Kõrge sagedusega vile. Heli tekib nõudes, mis on valmistatud mitmest erinevate materjalide liikidest koosnevast kihist ja maksimaalse küttevõimsuse sisselülitamisel. Heli tugevneb ka siis, kui kasutatakse üheaegselt kahte või rohkem keeduvälja maksimaalse võimsuse juures. Heli kaob või ei ole nii intensiivne pärast võimsuse vähendamist.
- Krigisev heli. Heli tekib nõudes, mis on valmistatud mitmest erinevast materjalist koosnevast kihist. Heli intensiivsus sõltub keetmise viisist.
- Surisev heli. Heli põhjuseks on elektroonilisi süsteeme jahutava ventilaatori töö.

Helisid, mida on võimalik kuulda õige kasutamise käigus, põhjustab jahutava ventilaatori töö, nõu suurus ja materjal, millest nõud on valmistatud, toidukeetmise viis ja kuumutamise võimsus.

Need helid kujutavad endast loomulikku nähtust ega anna märku induktsioonplaadi tööhäiretest.

KASUTAMISE JUHEND

Kaitseseade:

Kui plaat on paigaldatud õieti ja seda kasutatakse vastavalt juhistele, on kaitseseade harva vajalik.

Ventilaator: kaitseb ja jahutav juht- ja toiteelemente. Ventilaator võib töötada kahel kiirusel, lülitades sisse automaatselt. Ventilaator töötab, kui keeduväljad on aktiivsed ja töötab kuni elektroonilise süsteemi piisava jahtumiseni ka siis, kui plaat on välja lülitatud.

Transistor: Elektrooniliste elementide temperatuuri mõõdetakse pidevalt sondi abil. Kui soojus hädaohtlikult kasvab, vähendab süsteem automaatselt keedutsooni võimsust või lülitab välja kuumenenud elektrooniliste elementide läheduses paiknevad keedutsoonid.

Potiandur: nõu olemasolu tuvastav andur võimaldab plaadi töö ja selle kuumenemise. Keedutsoonil olevad väikesed esemed (näiteks teelusikad, nuga, sõrmus...) ei põhjusta plaadi sisselülitamist.

Poti olemasolu keedutsoonis tuvastav andur

Poti olemasolu keedutsoonis tuvastav andur on paigaldatud induktsioonväljadega plaatidesse. Plaadi töötamisel alustab või lõpetab potiandur automaatselt soojuse edastamise keedutsoonis nõu paigutamisel või eemaldamisel plaadilt. Sellega tagab ta energia kokkuhoiu.

- Kui keedutsooni kasutatakse koos sobiva nõuga, ilmub displeile soojusastme näidik.
- Induktsioonväli nõuab sobivate nõude kasutamist, millel on magnetilisest materjalist põhj (Tabel)

Kui keedutsoonis ei ole nõud või keedunõu ei ole sobiv, kuvatakse displeil sümbol . Keedutsoon ei lülitu sisse. Juhul kui 90 sekundite jooksul andur ei avasta nõu olemasolu pliidi, pliidi sisselülitamine tühistatakse.

Keedutsooni väljalülitamiseks tuleb see välja lülitada sensorjuhtimise abil, mitte ainult nõu võtmisega plaadilt.



Potiandur et toimi plaati sisse/väljalülitava sensorina.

Induktsioonplaat on varustatud sensoritega, mida saab juhtida sõrmega vastavat pinda puudutades.

Iga sensori funktsiooni muutust kinnitab helisignaal.

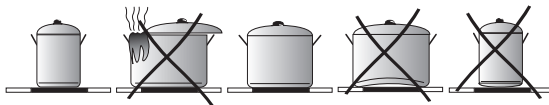
Tuleb tähelepanu pöörata sellele, et sisse- ja väljalülitamisel ja kuumusastme valikul vajutada ainult ühele sensorile. Samaaegsel vajutamisel mitmele sensorile (väljaarvatud Taimer ja lukustus) süsteem eirab signaale, pikaajalisel vajutamisel aga edastab vea signaali.

Lülitage pärast kasutamise lõpetamist keedutsoonid välja regulaatoriga, ära jää ootama nõuanduri näitusid.

KÄSITSEMINE

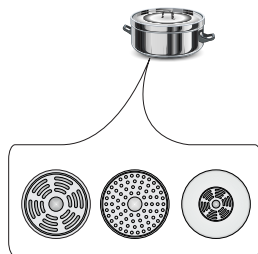
Nõude vastav kvaliteet on plaadi efektiivse töö põhitingimuseks.

Nõude valik induktsoonplaadil keetmiseks



Nõude iseloomustus.

- Kasutage alati kõrgekvaliteetseid nõusid, ideaalselt sileda pinnaga: see hoiab ära liiga kuumade punktide tekke, kuhu toiduained võiksid keetmise ajal kinni jääda. Paksude metallseintega nõud ja pannid kindlustavad suurepärase soojusjaotuse.
- Pöörake tähelepanu sellele, et nõude põhjad oleksid kuivad: nõu täitmisel või külmkapist võetud nõu kasutamise juures tuleb enne plaadile panemist kontrollida, kas põhi on täielikult kuiv. See aitab vältida plaadipinna määrdumist.
- Nõule pandud kaas hoiab ära soojuskadu ja ühtlasi ka liigset energiakulu.
- Nõude sobivuse kinnitamiseks tuleb kontrollida, kas nõu põhi tõmbab külge magneti.
- **Optimaalse temperatuuri kontrolli kindlustamiseks induktsoonplaadi poolt peaks nõu põhi olema sile.**
- **Nõu nõgus või sissepressitud tootja firmamärgiga põhi omab negatiivset mõju temperatuuri kontrollimisele induktsoonplaadi poolt ja võib põhjustada nõude ülekuumenemist.**
- **Ärge kasutage vigastatud nõusid, näiteks liigse kuumuse mõjul deformeerunud põhjaga.**
- Kui kasutate suuri nõusid ferromagneetilise põhjaga, mille läbimõõt on väiksem nõu koguläbimõõdust, kuumeneb üksnes nõu ferromagneetiline osa. See põhjustab olukorra, kus ei ole võimalik soojuse ühtlane jaotus nõus. Ferromagneetilisest ala nõu põhjal vähendavad seal paiknevad alumiiniumist elemendid, mille tõttu võib edastatud soojuse hulk olla väiksem. Või juhtuda, et tekivad probleemid nõu ära tunnetamisega pliidiplaadi poolt või plaat ei tunnetaks seda üldse. Nõu ferromagneetilise osa läbimõõd peab olema kohandatud keeduvälja suurusega, et tagada optimaalsed keedutulemused. Juhul, kui keeduväljal olevad nõud jäävad tunnetamata, soovitatakse proovida nõu kasutamist uuesti väiksema läbimõõduga keeduväljal.



KASUTAMISE JUHEND

Induktsioonpliidiga keetmisel tuleb kasutada ainult ferromagneetilise põhjaga nõusid, mis on valmistatud järgmistest materjalidest:

- emailitud teras
- malm
- spetsiaalsed roostevabast terasest nõud induktsioonplaadil keetmiseks.

Märgistused kööginõudel		Kontrolli, kas toote etiketil on märgeselle koht, et potti saab kasutada induktsioonplaatidel keetmiseks.
	Kasuta magnetilisi nõusid (emailitud terasest, roostevabast ferriitterasest, malmist), kontrolli, pannes magneti nõu põhja külge (peab külge liibuma)	
Roostevaba teras	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
	Välja arvatud ferromagneetilisest terasest nõud	
Alumiinium	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
Malm	Väga efektiivne	
	Tähelepanu: nõud võivad kriipida plaadipinda	
Emailitud teras	Väga efektiivne	
	Soovitavad on sileda ja paksu põhjaga nõud	
Klaas	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
Portselan	Ei tuvasta nõu kohalolekut	
Vasest põhjaga nõud	Ei tuvasta nõu kohalolekut	

Keedutsooni väikseima kasuliku kööginõu suurus on:

Keeduala läbimõõt	Emailitud terasanuma minimaalne põhja läbimõõt
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

Muust materjalist kui emailitud terasest valmistatud anumate minimaalne läbimõõt võib varieeruda.

KASUTAMISE JUHEND

Power Management

Funktsioon võimaldab aktiveerida demorežiimi ja piirata induktsioonpliidi maksimaalset koguvõimsust ühega järgmistest väärtustest: 2,8kW; 3,7kW; 4,5kW; 5,6kW; 7,35kW (maksimaalne võimsus)



Maksimaalse võimsuse saab kasutaja valida alles 5 minuti jooksul pärast induktsioonpliidi vooluvõrku ühendamist. Võimsuse valikule lülitumiseks hoidke pärast anduriga ① pliidiplaadi sisselülitamist, 3 sekundit all andurit ja .

Kella kahekordne ekraan näitab eelnevalt valitud seadeväärtust või - kui varem pole valikut tehtud - vaikeseadet 7,35 kW formaadis "74". Andurite ja abil lülitub kasutaja järgmiste seadete vahel:

Pärast soovitud seadistuse valimist peab kasutaja valiku kinnitama 10 sekundi jooksul, vajutades andurit 3 sekundi jooksul.

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW



Valiku kinnitab valitud sätte paar vilkumist ja helisignaal ning seejärel lülitub paneeli välja. Edaspidi töötab pliidiplaat kasutaja valitud maksimaalsel koguvõimsusel.



Kui valikut ei kinnitata, lülitub paneel 10 sekundi pärast võimsuse valimisest välja ja pliidiplaat töötab viimati kinnitatud võimsusega või siis, kui eelmist valikut ei tehtud – vaikevõimsusega 7,35 kW.

Üksikute keedualade võimsuse seadistamisel tagab Power Management funktsioon, et valitud koguvõimsust ei ületata. Sätted, mis põhjustasid võimsuse ületamise, on blokeeritud ja kasutajale kättesaamatud.

Power Management funktsioon võib takistada keeduala sisselülitamist, kui selle võimsus põhjustab valitud maksimaalse võimsuse ületamise.

KASUTAMISE JUHEND

Juhtimispaneel

- Pärast plaadi ühendamist toitevõrku kuvatakse hetkeks kõik näituriid. Kütteplaat on kasutusvalmis.
- Pliidiplaat on varustatud elektrooniliste anduritega, nende kasutamiseks puudutage neid sõrmega vähemalt 1 sekundi jooksul.
- Iga sensori sisselülitamisega kaasneb helisignaali.



Ärge asetage juhtpaneeli anduritele esemeid. Pöörake erilist tähelepanu sellele, et toiduvalmistamise ajal ei ulatuks nõud keeduala piirjoontest välja. Kui nõu on juhtpaneelile liiga lähedal või kui see on täielikult kaetud, aktiveeritakse ohutusprotseduur ja pliidiplaat lülitub automaatselt välja.

Kütteplaadi sisselülitamine



Puudutage ja hoidke sõrme vähemalt 3 sekundit sisse-/väljalülitusanduril . Pliidiplaat töötab korralikult (aktiivne), kui keeduala indikaatoritel on süttinud „00”.



Kui te ei sea keeduala sobivale võimsusele 15 sekundi jooksul pärast pliidiplaadi käivitamist, lülitub pliidiplaat automaatselt välja.

Keeduala sisselülitamine ja võimsuse seadistamine

- Lülitage pliidiplaat anduriga sisse .
- Asetage pann Teid huvitavale keedualale.
- Nõu tuvastatakse automaatselt ja valitud keeduala eest vastutav indikaator **B**. hakkab vilkuma, näidates "00", mis tähendab, et valitud tsoon on aktiivne ja saate võimsust seadistada.



Kui pliidiplaadil on sisselülitamisel kaks või enam nõud, ei aktiveeri pliidiplaat tsooni automaatselt. Puudutage valitud keeduala eest vastutavat indikaatorit **B.B.**

- Sobiva tsooni võimsuse valimiseks libistage sõrm üle küttevõimsuse valikuanduri, alustades vasakult (valitud võimsus kuvatakse indikaatoril).
- Väli on juba käivitunud.



Välja automaatse aktiveerimise funktsioon pärast anuma asetamist on aktiivne ainult esimesele väljale asetatud nõule.

KASUTAMISE JUHEND

Keedualade väljalülitamine

Keeduala saate välja lülitada, tehes ühte järgmistest.

- Lülitage anduriga pliidiplaat välja ①.
- Puudutage ja hoidke 3 sekundit all indikaatorit **8.8**.
- Aktiveerige keeduala, puudutades sõrmega võimsuse valijat ja liigutage seda vasakule, et vähendada võimsust "00-ni".

Kogu pliidiplaadi väljalülitamine



Kütteplaat töötab, kui sisse on lülitatud vähemalt üks keedutsoon.

- Lülitage pliidiplaat väljaanduriga ①.



Kui küpsetusala on kuum, süttib küpsetusala ekraanil täht "H" või "h" - jääksoojenduse sümbol. Sümboli kirjelduse leiate juhendist.

Booster funktsioon „P”

Funktsioon Booster suurendab välja 190x220mm 2200W-lt 3000W-ni .

Bridge välja 3000W-lt kuni 3700W-ni.

Asetage pann Teid huvitavale keedualale.

- Pann tuvastatakse automaatselt ja valitud pliidiplaadi **8.8** indikaator näitab „00”.
- Booster funktsioon lülitatakse sisse, vajutades andurit või kasutades võimsuse muutmise andurit (liugurit). Ekraanile ilmub täht "P".

Booster funktsiooni väljalülitamiseks toimige järgmiselt.

- Vähendage keeduala võimsust, kui funktsioon Booster on sisse lülitatud, libistades sõrme üle liuguri või vajutades Booster andurit.

Boosteri funktsiooni kestus on piiratud 5 minutiga. Pärast seda aega seatakse väljatugevuseks 14 (nimivõimsus).

Funktsioon võib lülituda ka nimivõimsusele, kui kütteelemendid või elektroonika saavutavad piirtemperatuuri.



Booster funktsiooni saate uuesti kasutada, kui kütteelementide temperatuur langeb ohutule tasemele. See funktsioon ei käivitu automaatselt.

Kui asetate panni keedualalt eemale, kui funktsioon Booster on aktiivne, siis 5-minutiline loendus ei katke.

KASUTAMISE JUHEND



Booster funktsiooni saab aktiveerida korraga kahele väljale, st ühele vasakpoolsetest väljadest ja ühele parempoolsetest väljadest. Funktsiooni Booster aktiveerimine ei ole võimalik, kui Booster funktsioonis on juba sisse lülitatud mõni teine vertikaalne pliidiplaat.

Juhtpaneeli lukustusfunktsioon

Tänu lukustusfunktsioonile saate takistada pliidiplaadi kasutamist näiteks laste poolt või puhastamisel. Lukustusfunktsiooni saate aktiveerida pliidiplaadi sisse- ja väljalülitamisega. Luku sisse- või väljalülitamiseks hoidke andurit  3 sekundit all. Kui lukk on aktiivne, põleb anduri kõrval olev LED .



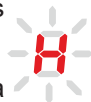
Kui plaat on sisse lülitatud ja lukustatud, saab selle kohe välja lülitada puudutades andurit .



Plaadi võtmine toitevõrgust põhjustab plaadi lukustuse väljalülitumise.

Jääksoojuse indikaator "h", "H"

Pärast keetmist püsib induktsioonpliidi klaas antud keedutsooni piirkonnas kuum, seda nimetatakse jääksoojuseks.



Kui klaasi temperatuur on kõrgem kui 60°C*, kuvatakse selle välja indikaatoril sümbol "H".

Kui klaasi temperatuur on 45°C* - 60°C*), kuvatakse välja indikaatoril sümbol "h" (madal jääksoojus).



* Temperatuuri väärtused on ligikaudsed



Kui jääksoojuse näidik on aktiivne, ärge puudutage keedutsooni põletusohu tõttu ega asetage sinna peale soojustundlikke esemeid!



Elektrikatkestuse ajal jääksoojuse indikaatorit "H" või "h" enam ei kuvata. Sellest hoolimata võivad keedutsooni olla veel kuumad !

KASUTAMISE JUHEND

Tööaja piiramine

Kasutajate ohutuse tagamiseks on induktsioonpliit iga keeduala jaoks varustatud tööaja piiranguga.

Maksimaalne tööaeg määratakse individuaalselt sõltuvalt toiduvalmistamise ajal kasutatavale võimsustasemele. Kui kasutate pikemaks küpsetusajaks ainult ühte võimsustaset, on maksimaalne küpsetusaeg piiratud vastavalt tabelile:

Kui maksimaalne küpsetusaeg on täis, lülitub induktsioonpliidiplaat automaatselt välja ja pliidiplaadi näidikule ilmub jääkkuumuse sümbol. Maksimaalne tööaeg kehtib ühele väljale.

Küttevõimsuse tase	Maksimaalne tööaeg
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1,5h
10	1,5h
11	1,5h
12	1,5h
13	1,5h
14	1,5h
P	5min
40	60min
70	160min
90	160min
Grill	60min

Funktsioon Timer

Taimer lihtsustab keetmisprotsessi tänu keedutsoonide tööaja seadistamisele. Taimeri funktsiooni saate aktiveerida ainult toiduvalmistamise ajal (kui küttevõimsus on suurem kui "0"). Taimeri funktsiooni saate kasutada samaaegselt kõigil keedualadel. Maksimaalne tööaeg on 99 minutit (iga 1 minuti järel). Taimeri aja määramiseks:

- Asetage pann Teid huvitavale keedualale.
- Pärast panni automaatset tuvastamist seadke kuumutusvõimsus.
- Taimer aktiveeritakse, vajutades ja hoides all Taimeri andurit  kuni kuulete piiksu. Ekranil kuvatakse numbreid „00”
- Andur  vähendab aega,  - suurendab.

Funktsiooni Timer seadistamiseks järgmisele väljale järgige ülaltoodud samme, valides esmalt välja, välja arvatud esimesel korral. Pidage meeles, et iga välja jaoks saate määrata funktsiooni Taimer.



Kui määrate kellanäidikul rohkem kui ühe aja, kuvatakse lühim aeg.

Igal toiduvalmistamise hetkel võib seadistatud tööaega muuta. Selleks valige toiduvalmistamise ajal väli, mille kellaaega soovite muuta, st aktiveerige see indikaatoriga **88**, seejärel puudutage  ja muutke kellaaega, järgides juhiseid, nagu kirjeldatud kella seadistuste kirjelduses.

KASUTAMISE JUHEND

Kui programmeeritud küpsetusaeg on möödas, kostub helisignaal. Saate selle välja lülitada, puudutades mis tahes andurit, vastasel juhul lülitub alarm automaatselt välja 30 sekundi pärast.

Kui soovite taimerit eelnevalt välja lülitada, aktiveerige keeduala, puudutades valitud tsooni andurit (toiteindikaator vilgub), seejärel lähtestage taimeri sätted ühel järgmistest:

- puudutage ja hoidke all kell andurit ;
- anduriga  vähendage aega „00“;
- hoidke samal ajal all andureid  ja .

Kui soovite taimerit varem välja lülitada, aktiveerige keeduala, puudutades välja indikaatorit **8.8.** (toiteindikaator vilgub), seejärel puudutage ja hoidke kella indikaatorit  3 sekundit all või aktiveerige huvipakkuv väli indikaatoriga **8.8.**, seejärel puudutage  ja anduriga  vähendage aega „00“.

Seadistuse kustutamiseks on veel üks võimalus, hoides 2 sekundit all andureid  ja .

Taimerifunktsioon

Taimerifunktsiooni kasutatakse programmeeritud aja mahaarvestamiseks. Funktsioon ei kontrolli keedualasid.

Taimeriseadistamiseks:

- Lülitage pliidiplaat sisse.
- Puudutage andurit  ja seadke taimerikestus, kasutades andurit  aja vähendamiseks ja andurit  - aja suurendamiseks.

Saate programmeeritud aega igal ajal muuta. Selleks kasutage andurit , seejärel andureid  või .

Pärast programmeeritud aja möödumist kostub helisignaal. Saate selle välja lülitada, puudutades mis tahes andurit. Äratus lülitub automaatselt välja 30 sekundi pärast.

Kui soovite taimerit varem välja lülitada, kasutage andurit , seejärel puudutage ja hoidke all andurit  vähendage aega väärtuseni "00" või puudutage ja hoidke samaaegselt all aja suurendamise kellaandurit  ja .

Pausifunktsioon

Selle abil saate pliidiplaadi töötamise igal ajal peatada ja seejärel uuesti naasta seadeid kaotamata.

Pausifunktsiooni aktiveerimiseks peab olema aktiveeritud vähemalt üks keeduala.

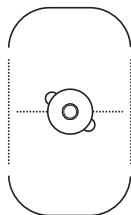
Puudutage andurit . Sümbol  kuvatakse kõikidel keeduala näidikutel. Kui keeduala on kuum, vilgub sümbol  sõltuvalt keeduala temperatuurist vaheldumisi tähega "H" või "h" (jääksoojusindikaator).

Pausifunktsiooni väljalülitamiseks vajutage uuesti andurit . Keeduala näidikud näitavad sätteid, mis määrati enne funktsiooni aktiveerimist.

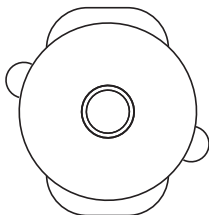
Pausifunktsioon peatab taimerit
Pausifunktsioon ei peata taimerit

Bridge funktsioon

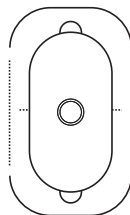
Tänu Bridge funktsioonile võite kontrollida 2 keeduvälja ühe keedutsoonina. Bridge funktsioon on väga mugav ja võimaldab kasutada ka ahjunõusid.



HALVASTI



HALVASTI



HÄSTI

Bridge funktsiooni sisselülitamiseks toimige järgmiselt.

- Lülitage pliidiplaat sisse
- Asetage ahjunõu vasakule / parempoolsele keedualale – nõu peab katma mõlemad keedualad.
- Nõu tuvastatakse automaatselt ja Bridge funktsioon aktiveeritakse, millest annab märku sümbol „↵”



Kui 15 sekundi jooksul toidet ei valita, lülitub Bridge funktsioon välja.

- Seadistage soovitud küttevõimsus, libistades sõrme küttevõimsuse muutmise anduril

Sellest hetkest kontrollite kaht keeduvälja ühe sensori abil.



Bridge funktsiooni saate alati käsitsi sisse ja välja lülitada.

Bridge funktsiooni lubamiseks puudutage andurit (6). Ülemisel näidikul süttib sümbol „↵”, alumisel aga kuvatakse numbrit „00”. Seejärel tuleb seadistada keeduvälja suvaline küttevõimsus, libistades sõrmega küttevõimsuse muutmise anduril.

Bridge funktsiooni väljalülitamiseks puudutage andurit (6). Displeidel kuvatakse numbrit „00”.

Nüüd toimivad mõlemad keeduväljad eraldi.

Temperatuuri säilitamise programmid

Pliidiplaat on varustatud spetsiaalsete programmidega, mis võimaldavad küpsetada etteantud temperatuuril, tarbides samal ajal võimalikult vähe energiat.

Saadaval on neli programmi:

- 40 - sulatamine
Šokolaaditahvli ja või sulatamisele pühendatud programm.
Asetage või šokolaad toatemperatuuril nõusse ja seejärel aktiveerige programm 40.
- 70 - Eelsoojendus
Paksu toidu, näiteks supi või kastme soojendamiseks mõeldud programm.

KASUTAMISE JUHEND

Asetage pott toiduga keedualale ja aktiveerige programm 70. Programm 70 aktiveeritakse temperatuuri väärtusega 70 kraadi Celsiuse järgi. C.

- 90 - Soojendamine / Toiduvalmistamine
Programm on pühendatud haruldaste roogade või vee soojendamisele ja keetmisele.

Asetage pott toiduga keedualale ja aktiveerige programm 90. Programm 90 aktiveeritakse temperatuuri väärtusega 90 kraadi Celsiuse järgi. C .

- Grill
Programm on pühendatud grillimisele, st kõrget temperatuuri nõudvatele roogadele.

Asetage praepannid või spetsiaalne grillplaat keedualale ja aktiveerige programm. Programm aktiveeritakse temperatuuril 200 kraadi Celsiuse järgi. C

Temperatuuri hooldusprogrammi aktiveerimine.

- Asetage nõu keedualale
- Aktiveerige keeduala, millele nõu on asetatud
- Aktiveerige valitud temperatuuriprogramm



Temperatuuri väärtused on soovituslikud ja võivad varieeruda sõltuvalt kogusest, koorma tüübist ja kasutatud riistade tüübist.

Õhupuhasti – Aurutamine ja kasutamine*

Pliidiplaadi ja õhupuhasti juhtmevaba ühendamise protseduuri aktiveerimiseks hoidke automaatrežiimi andurit 3 sekundit all. Sümbol (🔴) hakkab anduri kohal vilkuma. Kui pliidiplaat on õhupuhastiga õigesti ühenda- tud, süttib sümbol (🔴) püsivalt.

Õhupuhasti automaatrežiim – režiim, kus õhupuhasti ventilaatori võimsus määratakse automaatselt sõltuvalt toiduvalmistamise intensiivsusest. Õhupuhasti automaatrežiimi aktiveerimiseks vajutage andurile

Anduri kohal olev diod süttib. Tuleb meeles pidada, et automaatrežiimi käivitamine on võimalik ainult siis, kui pliidiplaat on eelnevalt õhupuhastiga korralikult ühendatud.

Automaatse režiimi keelamiseks kasutage andurit (🔴). Anduri kohal olev diod lülitub välja.



Soovitav on kasutada temperatuuriprogramme roogade puhul, mis on vähemalt pooleldi toiduga täidetud.

Külmal keedualal on soovitatav kasutada temperatuuriprogramme.

*olenevalt mudelist

PRAKTILISED NÕUANDED

Tabelid näidisplaatide seadistustega

FUNKTSIOON	TAOTLUS	ROOG	AEG [MIN]	PORTSJONI SUURUS
Melt 40*	Šokolaadi sulatamine	Brownie / Šokolaadi-fondant	10	300 g
Melt 40*	Toodete sulatamine	Karbonaad / Liha kapsaga	60	1 tk u. 800 g
Melt 40*	Pärmitaigna tegemine	Pärmitainas	40	1 kg
Simmer 70*	Aurutatud külmad lihalõigud ja vorstid	Seafilee vürtsidega	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Sous-vide kanafilee	60	1 tk. 200 g
Simmer 70*	Temperatuuri regenereerimine / säilitamine	Guljašš	30	2 l
Simmer 70*	Soojendamine	Piim hommikuhelvestele	10	0,5 l
Cook 90*	Tervislik hommikusöök	Kaerahelbed	20	0,5 l
Cook 90*	Supp	Kanasupp	150	4 l
Cook 90*	Keetmine	Keedetud munad	12	2 tk muna l
Grill**	GRILLIMINE	Grillitud liha - Antrekoot	6	1 tk. 300 g
Grill**	Stir-fry	Kana juurviljade ja nuudlitega	8	1 portsjon umbes 400 g
Grill**	Sügavpraadimine	Tempuura köögiviljad	6	300 g

* sümbol sõltub mudelist

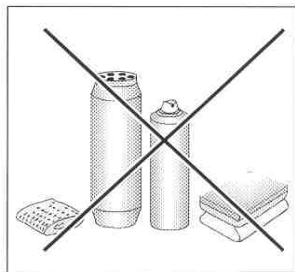
** pole saadaval kõigil mudelitel

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Kui kasutaja hoolitseb pidevalt selle eest, et plaat oleks puhas ja vastavalt hooldatud, omab see olulist mõju plaadi häireteta tööperioodi pikendamisele.

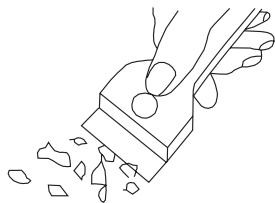


Keraamilise plaadi puhastamisel tuleb järgida samu reegleid kui klaasist pindade hooldamisel. Mitte mingil juhul ei tohi kasutada teravaid või agressiivseid puhastusvahendeid, puhastusliiva või kriipiva pinnaga käsna. Ei tohiks kasutada ka auruga puhastavaid seadmeid.



Puhastamine pärast igakordset kasutamist

- **Kergesti eemaldatavad toidujäägid ja plekid puhastada niiske lapiga, ilma puhastusvahendita.** Nõudepesuvahendi kasutamine võib põhjustada sinakate värvplekkide tekke. Neid plekke ei ole tihti võimalik eemaldada esimese puhastuse käigus, isegi siis, kui kasutame spetsiaalset puhastusvahendit.
- **Raskesti eemaldatavad toidujäägid ja mustus tuleb eemaldada kaabitsaga. Seejärel puhastage plaadipinda niiske lapiga.**



Kaabits plaadi puhastamiseks

Plekkide eemaldamine

- Heledad metalsed (alumiiniumi jäägid) plekid saab eemaldada jahtunud plaadilt spetsiaalse puhastusvahendi abil. Katlakivi jäägid (näiteks pärast vee ülekeemist) saab eemaldada äädika või spetsiaalse puhastusvahendiga.
- Pliidipinna puhastamisel suhkrust, suhkrut sisaldavatest toitudest, tehismaterjalidest ja alumiiniumkilest ei tohi antud keedutsooni välja lülitada! Jäägid (kuumana) tuleb otsekohe kuumalt keedutsoonilt hoolikalt eemaldada kaabitsa abil. Pärast toidujääkide eemaldamist võib keedutsooni välja lülitada ja jahtunud plaati puhastada spetsiaalse puhastusvahendiga.

Spetsiaalseid puhastusvahendeid on võimalik osta kaubamajadest, spetsiaalsetest elektrotehnika kauplustest, toiduainete kauplustest ja köögisalongidest. Kaabitsaid on võimalik osta tööriistade, ehitustoodete ja maalritarvikute kauplustest.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

Ärge kandke puhastusvahendit kuumale pliidile. Laske puhastusvahenditel kuivada ja alles siis puhastage pind märja lapiga. Puhastusvahendi jäädid tuleb puhastada niiske lapiga enne plaadi järgmist kuumutamist. Vastasel korral võivad nad toimida sööbivalt.

Keraamilise plaadi ebaõige hooldamise korral ei kanna me garantiist tulenevat vastutust.

Tähelepanu!

Juhul kui mingil põhjusel juhtimispaneel ei tööta, ehkki plaat on aktiveeritud, tuleb plaat välja lülitada või vastav kaitse välja keerata ja pöörduda teenindusse.

Tähelepanu!

Mõrade tekkel või murdumisel tuleb plaat otsekohe välja lülitada ja toitevõrgust eemaldada. Selleks tuleb kaitse välja lülitada ja toitejuhtme pistik kontaktist välja võtta. Seejärel tuleb pöörduda teenindusse.

Periodilised ülevaatused

Peale pideva plaadi puhtuse eest hoolitsemise tuleb:

- läbi viia plaadi juhtimispaneeli elementide ja töösüsteemide perioodiline ülevaatus. Pärast garantiiaja möödumist tuleks vähemalt iga kahe aasta tagant tellida teeninduskeskuses plaadi tehniline ülevaatus,
- eemaldada tuvastatud rikked, teostada plaadi töösüsteemide perioodilisi ülevaatusi.

Tähelepanu!

Parandus- ja reguleerimistöid peaks teostama vastav müügijärgse teeninduse punkt või kvalifitseeritud spetsialist.

AVARIIOLOKORDADE LAHENDAMINE

Iga rikke korral tuleb:

- plaadi töösüsteemid välja lülitada
- plaat toitevõrgust välja võtta
- teatada rikkest
- Mõned kerged rikked võib kasutaja ise eemaldada, järgides allpool antud tabelis toodud juhiseid; enne klienditeenindusse või hooldusteenindusse pöördumist kontrollige üle tabelis antud punktid.

PROBLEEM	PÕHJUS	LAHENDUS
Kui proovid seda sisse lülitada, süttib ekraanil sümbol "L".	Paneeli blokaad on lubatud.	Keela juhtpaneeli blokaad, hoides lukuandurit all 3 sekundi jooksul.
Seade ei lülitu sisse pärast sisselülitusanduri vajutamist.	Toiteanduri liiga lühidalt vajutamine.	Hoidke võimsusandurit all 3 sekundi jooksul.
	Määrdunud / märg paneel või kaetud andurid	Puhasta juhtpaneel, eemalda andureid katvad esemed.
	Toide puudub	Kontrollige koduseid juht-mestiku kaitsmeid
	Väline interferents.	Ühendage masin 120 sekundiks vooluvõrgust lahti, eemaldades kaitsmekarbis oleva toiteahela.
Töö ajal annab seade pika piiksu ja lülitub seejärel välja.	Toimus turvaprotseduur.	Puhasta juhtpaneel, eemalda andureid katvad esemed.
Pärast sisselülitamist lülitub seade ise välja.	Seadme funktsioonid on aktiveerimata.	Pärast seadme sisselülitamist aktiveeri soovitud funktsioonid.

AVARIIOLOKORDADE LAHENDAMINE

Keeduala on end välja lülitanud.	Maksimaalse tööaja kaitse on aktiivne.	Aktiveeri keeduala uuesti ja määra kuumutamise aste.
Toiduvalmistamise ajal on kuulda müra	Toote loomulik töö. Helid sõltuvad kasutatavatest pottidest ja võimsuse seadistustest	
Keeduala ekraanil kuvatakse sümbol h või H	Seadme korrapärane töö. Sümbolid h ja H näitavad, et keeduala on soe/kuum ja seda, et seetõttu peab ettevaatlik olema.	
Keeduala ekraanil kuvatakse F0	Seadme toitepinge on liiga madal.	Võta ühendust oma elektrienergia varustajaga
Keeduala ekraanil kuvatakse F1	Seadme toitepinge on liiga kõrge.	Võta ühendust oma elektrienergia varustajaga
Keeduala ekraanil kuvatakse F2	Elektrooniline kaitse on aktiivne.	Kontrolli, et jahutusventilaatori ava ei oleks ummistunud.
Keeduala ekraanil kuvatakse F3	Keeduala kaitse on aktiveeritud.	Eemalda keedunõud keedualalt ja oota, kuni sümbol F3 kustub
Keeduala ekraanil kuvatakse sümboleid F4 , F5, F6, F7, F8, F9	Väline interferents.	Ühendage masin 120 sekundiks vooluvõrgust lahti, eemaldades kaitsmekarbis oleva toiteahela.
Pragunenud keraamiline plaat	Ohtlik! Ühenda seade viivitamatult vooluvõrgust lahti, eemaldades kaitsmekarbis oleva toiteahela. Pöördu lähimasse teenindusse.	

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Plaatide nimivõimsus:	
Tüüp:	BHI6*
Induktsioonivälja võimsus:	7,35 kW
- Induktsiooni keedutsoon:	
- Induktsiooni keedutsoon: 190x220 mm	2200W
- Induktsiooni keedutsoon Booster: 190x220 mm	3000W
Mõõdud [mm]:	592 x 522 x 49
Kaal [kg]:	u. 7,85

GODĀJAMĀIS PIRCĒJ,

Firmas „Hansa” ražotās plīts virsmas priekšrocība ir tās vieglā lietošana un lieliskā efektivitāte. Pēc iepazīšanās ar lietošanas instrukciju, plīts virsmas apkalpe Jums neradīs nekādas problēmas.

Pirms plīts virsmu iepakojšanas fabrikā, tiek rūpīgi pārbaudīta gan to funkcionalitāte, gan drošība.

Lūdzu, pirms ierīces ieslēgšanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.

Drošības instrukcijas norādījumu ievērošana pasargās Jūs no nevēlamām ierīces lietošanas sekām.

Lietošanas instrukcija ir jā saglabā un jā uzglabā tā, lai tā vienmēr būtu pa rokai.

Rūpīgi ievērojiet drošības instrukcijas norādījumus, lai izvairītos no negadījumiem.

Uzmanību!

Ierīci ieslēgt tikai pēc iepazīšanās ar drošības instrukcijas norādījumiem.

Ierīce ir paredzēta tikai un vienīgi ēdiena pagatavošanai. Ierīces izmantošana citiem nolūkiem (piem., telpu apsildīšanai) ir nesaderīga ar tai izvirzītajiem mērķiem, un var būt bīstama.

Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē ierīces darbību.

SATURA RĀDĪTĀJS

Pamatinformācija.....	88
Drošas lietošanas norādījumi.....	90
Izstrādājuma apraksts.....	94
Uzstādīšana.....	95
Apkalpe.....	99
Praktiski padomi.....	111
Tīrīšana un kopšana.....	112
Pasākumi avārijas situācijās.....	114
Tehniskie parametri.....	116

NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- Pirms pirmās indukcijas plīts virsmas lietošanas, rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju. Šādā veidā tiek nodrošināta drošība un novērsti plīts virsmas bojājumi.
- Ierīce ir paredzēta tikai un vienīgi ēdiena pagatavošanai. Tās izmantošana citiem nolūkiem (piem., telpu apsildīšanai) ir neatbilstoša pielietojumam un var būt bīstama.
- Ražotājs patur tiesības veikt izmaiņas, kas neietekmē ierīces darbību.
- Ierīce un tās daļas lietošanas laikā sakarst. Pieskaroties sildelementiem, jāievēro īpaša piesardzība. Bērniem līdz 8 gadu vecumam nevajadzētu uzturēties ierīces tuvumā, ja vien tas nenotiek pieaugušo personu uzraudzībā.
- Šo ierīci atļauts izmantot bērniem vecumā no 8 gadiem un personām ar ierobežotiem fiziskiem, garīgiem vai taustes traucējumiem, vai arī personām bez iepriekšējas ierīces lietošanas pieredzes, ja tas notiek par drošību atbildīgās personas uzraudzībā vai arī saskaņā ar ierīces lietošanas pamācību. Neļaujiet bērniem uzturēties šīs ierīces tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem. Tīrīšanas un apkopes darbus nevajadzētu uzticēt bērniem bez pieaugušo uzraudzības.
- Tauku vai eļļas gatavošana uz plīts virsmas bez uzraudzības var būt bīstama un izraisīt ugunsgrēku.
- NEKAD nemēģiniet nodzēst atklātas liesmas ar ūdens palīdzību. Izslēdziet ierīci un tad noslāpējiet liesmas, piemēram, ar vāka vai nedegošas segas palīdzību.
- Ugunsgrēka draudi: nenovietojiet lietas uz indukcijas plīts virsmas.
- Uzmanību. Atvienojiet ierīci no elektrības padeves tīkla, ja plīts virsma ir ieplaisājusi, lai izvairītos no strāvas trieciena.
- Metāliskus priekšmetus, piemēram, nažus, dakšas, karotes, vākus un alumīnija foliju, nav ieteicams novietot uz indukcijas plīts virsmas. Šie priekšmeti var sakarst.

NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- Pēc lietošanas izslēdziet plīts virsmas sildelementu ar sensoru vai regulēšanas slēdzi, nepaļaujoties tikai uz trauku detektora norādēm.
- Ierīci nedrīkst vadīt ar ārējā pulksteņa vai attālās vadības iekārtas palīdzību.
- Tīrīšanai nedrīkst izmantot tvaika tīrīšanas iekārtu.
- Uzmanību. Neizmantojiet nepiemērotus ierīces aizsargus, lai novērstu bērnu piekļuvi plīts virsmai. Neatbilstošu plīts aizsargu izmantošana var izraisīt negadījumus.
- Ja indukcijas plīts virsma tiek izmantota radio, televīzijas vai citas pārraidošas ierīces tuvumā, pārliecinieties, vai tiek nodrošināta pareiza plīts vadības paneļa darbība.
- Plīts virsmu drīkst pieslēgt sertificēts uzstādītājs - elektriķis. Neattiecas uz plīts virsmām ar rūpnieciski uzstādītu vienfāzes kabeli.
- Mēbelēm, kurās tiek iebūvēta plīts virsma, jābūt noturīgām pret aptuveni 100°C temperatūru. Tas attiecas uz finieri, malām, plastmasas virsmām, līmēm un lakām.
- Plīts virsmu drīkst izmantot tikai pēc tās iebūvēšanas, saskaņā ar lietošanas instrukcijas norādījumiem.
- Elektroierīces remontu drīkst veikt tikai speciālisti. Nekvalitatīvs remonts var izraisīt nopietnus draudus lietotāja drošībai.
- Ierīce tiek atvienota no elektrības padeves tīkla tikai tad, kad tiek izslēgti drošinātāji vai kontaktdakša atvienota no elektriskās kontaktligzdas.
- Pēc plīts virsmas iebūvēšanas, strāvas vada kontaktdakšai ir jābūt brīvi pieejamai.
- Neļaujiet bērniem uzturēties šīs ierīces tuvumā un brīdiniet viņus par apdeguma draudiem.
- Personām ar dzīvības funkcijas atbalstošiem implantiem (piemēram, elektrokardiostimulators, insulīna sūknis vai dzirdes aparāts) jāpārliecinās vai šo ierīču darbības kvalitāti neietekmēs indukcijas plīts virsma (indukcijas plīts virsmas svārstību biežums sasniedz 20-50 kHz).
- Gadījumā, ja tiek pārtraukta elektrības padeve, visi iestatījumi tiek automātiski dzēsti. Pēc elektrības padeves atjaunošanas, ieteicama īpaša piesardzība. Kamēr sildriņķi ir karsti, displejā ir redzams atlikušā siltuma indikators „H”.
- Ja elektriskā kontaktligzda atrodas sildīšanas virsmas tuvumā, neļaujiet elektrības vadam pieskarties uzkaršušajām virsmām.
- Ēdiena gatavošanai neizmantojiet alumīnija vai plastmasas traukus. Šādi trauki izkūst augstas temperatūras iedarbībā un var sabojāt keramisko plīts virsmu.
- Ēdieni un to sastāvdaļas (īpaši cukurs, citronskābe, sāls), kā arī plastmasa nedrīkst nonākt uz uzkaršušām plīts virsmām.
- Indukcijas vārīšanas zona darbosies nevainojami, ja izmantosiet traukus un pannas ar plakanu pamatni bez asiem stūriem, pretējā gadījumā plīts virsma var tikt saskrāpēta.
- Indukcijas plīts vārīšanas virsma ir noturīga pret termisko šoku. Indukcijas plīts vārīšanas virsma nereaģē ne uz karstu, ne aukstu.

NORĀDĪJUMI PAR LIETOŠANAS DROŠĪBU

- Izvairieties no priekšmetu nomešanas uz plīts virsmas. Pēkšņi triecieni, piemēram, garšvielu pudelītes nokrišana uz keramiskās plīts virsmas, var izraisīt tās ieplaisāšanu vai sašķelšanos.
- Ja rodas šāda veida bojājumi, tad vāroši ēdieni var iekļūt indukcijas plīts virsmas daļās, kas atrodas zem strāvas sprieguma.
- Neizmantojiet keramikas virsmu kā darba virsmu produktu sasmalcināšanai. Asi priekšmeti var sabojāt plīts virsmu.
- Nedrīkst iebūvēt indukcijas plīts virsmu virs sildītāja bez ventilatora, trauku mazgājamās mašīnas, ledusskapja, saldētavas vai veļas mašīnas.
- Ja zem plīts virsmas atrodas atvilktnes vai skapītis ar virtuves piederumiem, tad tie var sakarst karstā gaisa ietekmē, kas izplūst no plīts ventilācijas sistēmas.
- Ievērojiet norādījumus attiecībā uz keramiskās plīts virsmas tīrīšanu un apkopi.
- Garantija neietver neatbilstošu keramiskās plīts virsmas apkopi.

KĀ TAUPĪT ENERĢIJU?



Kas patērē enerģiju atbildīgi, rūpējas ne tikai par ģimenes budžetu, bet arī sargā apkārtējo vidi. Tādēļ palīdzēsim un ietaupīsim elektroenerģiju! Tas ir iespējams sekojoši:

- **Gatavošanai izmantojot piemērotus traukus.**

Katli ar plakanu un biezu dibenu ļauj ietaupīt līdz pat 1/3 elektroenerģijas. Atcerieties par katla vāku, pretējā gadījumā elektroenerģijas patēriņš pieaug četrkārtīgi!

- **Rūpējieties par vārīšanas zonas un katlu apakšas tīrību.**

Netīrumi traucē siltuma cirkulācijai. Stipri piedegušus netīrumus bieži var notīrīt tikai ar dabīgo vidi stipri apgrūtināšiem tīrīšanas līdzekļiem.

- **Izvairīšanās no nevajadzīgas „ielūkošanās katlā”.**

- **Indukcijas plīts virsmas neiebūvēšana ledusskapja/saldētavas tuvumā.**

Šo ierīču dēļ elektroenerģijas patēriņš stipri pieaug.

IZSAIŅOŠANA



Transportēšanas laikā ierīce ir nodrošināta pret bojājumiem. Pēc izsaīņošanas, lūdzam, atbrīvoties no iepakojuma materiāliem, nepiesārņojot apkārtējo vidi.

Visi iepakojuma laikā izmantotie materiāli ir apkārtējai videi nekaitīgi, 100% nododami pārstrādei un marķēti ar nepieciešamajiem simboliem.

Uzmanību! Iepakojuma materiālus (polietilēna maisiņi, putuplasta gabaliņi, utt.) izsaīņošanas laikā, lūdzam, uzglabāt atstātus no bērniem.

NOLIETOTO IERĪČU UTILIZĀCIJA

Ierīce ir marķēta ar Eiropas Savienības direktīvu 2012/19/EK un Polijas likumu par nolietotajām elektriskajām un elektroniskajām iekārtām - pārsvītrots atkritumu konteīnera simbols.



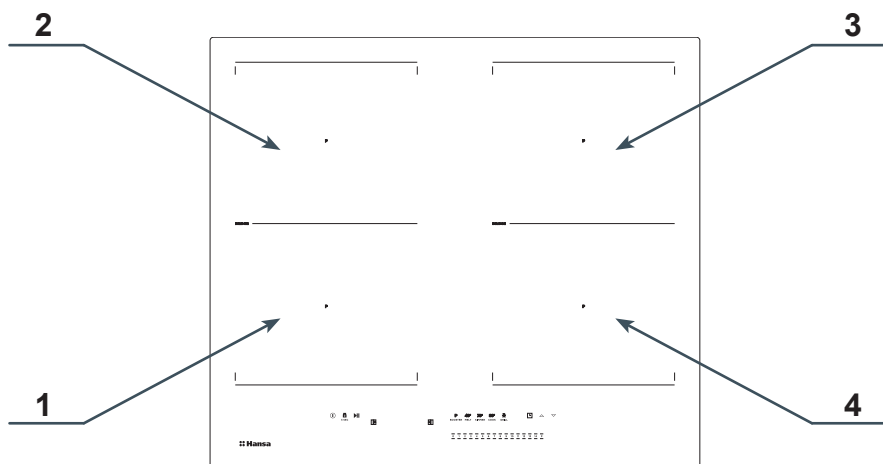
Šāds simbols uz produkta vai tā iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest saimniecības atkritumos.

Lietotājs ir atbildīgs par iekārtu nodošanu attiecīgos elektrisko un elektronisko iekārtu savāk-

šanas punktus pārstrādāšanai vai personai, kas ir atbildīga par šādu iekārtu savākšanu. Iekārtu savācēji, tai skaitā vietējie savākšanas punkti, veikali un pašvaldību vienības, veido atbilstošu sistēmu šādu iekārtu nodošanai.

Nodrošinot pareizu atbrīvošanos no šī produkta, jūs palīdzēsiet izvairīties no potenciālām negatīvām sekām apkārtējai videi un cilvēka veselībai, kuras iespējams izraisīt, nepareizi izmetot atkritumos šo produktu.

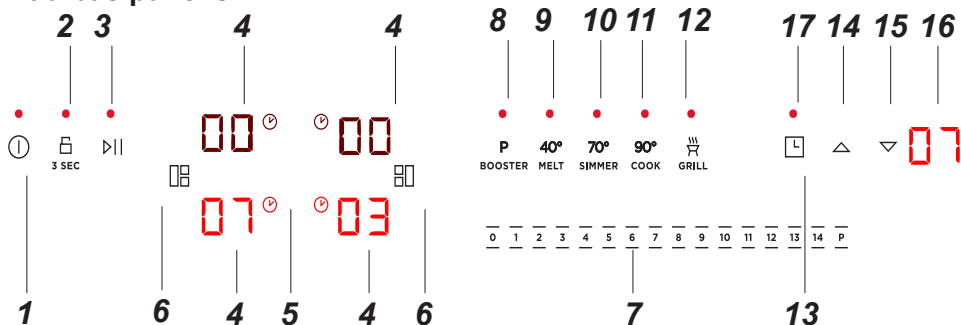
IEKĀRTAS APRAKSTS



1. Indukcijas sildīšanas zona Power Booster 190x220 (priekšējais kreisais sildīrņķis)
2. Indukcijas sildīšanas zona Power Booster 190x220 (aizmugurējais kreisais sildīrņķis)

3. Indukcijas sildīšanas zona Power Booster 190x220 (aizmugurējais labais sildīrņķis)
4. Indukcijas sildīšanas zona Power Booster 190x220 (priekšējais labais sildīrņķis)

Vadības panelis



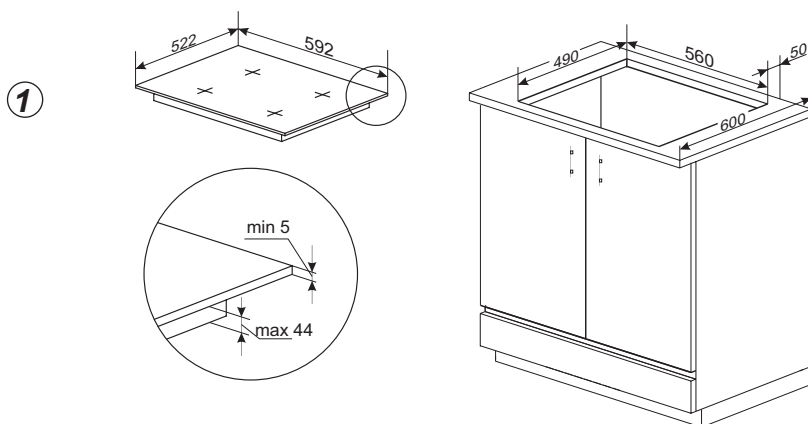
1. Indukcijas plīts virsmas ieslēgšanas/izslēgšanas sensors
2. Vadības paneļa bloķēšanas sensors
3. Pauzes funkcijas sensors
4. Sildīšanas zonas indikators/sensors
5. Ieslēgtas Taimera funkcijas simbols
6. Bridge funkcijas sensors
7. Jaudas izvēles sensors - slider
8. Sensors Booster
9. Temperatūras programma 40°

10. Temperatūras programma 70°
11. Temperatūras programma 90°
12. Temperatūras programma Grils
13. Taimera ieslēgšanas funkcijas sensors
14. Taimera sensors – laika pagarināšana
15. Taimera funkcija – laika saīsināšana
16. Taimera indikators
17. Diode, kas signalizē par ieslēgtu Minūšu rādītāja funkciju

UZSTĀDĪŠANA

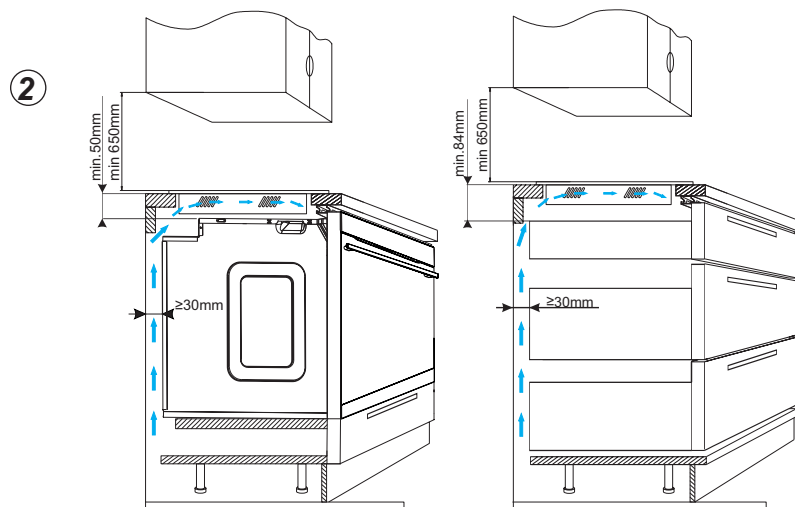
Mēbeļu darba virsmas sagatavošana iebūvējamās plīts virsmas uzstādīšanai.

- Attālumam starp izgrieztu atvērumu un mēbeļu blakus sienu ir jābūt min. 55 mm.
- Iebūvēšanai paredzēto mēbeļu apdarei un līmēm jābūt noturīgām pret 100°C. Šī nosacījuma neievērošana var novest pie apdares virsmas deformēšanās vai atlīmēšanās.
- Izgrieztā atvēruma malas ir jānodrošina ar materiālu, kas uzsūc mitrumu.
- Atvērumu darba virsmā izgriezt saskaņā ar attālumiem, kādi norādīti 1. zīmējumā.



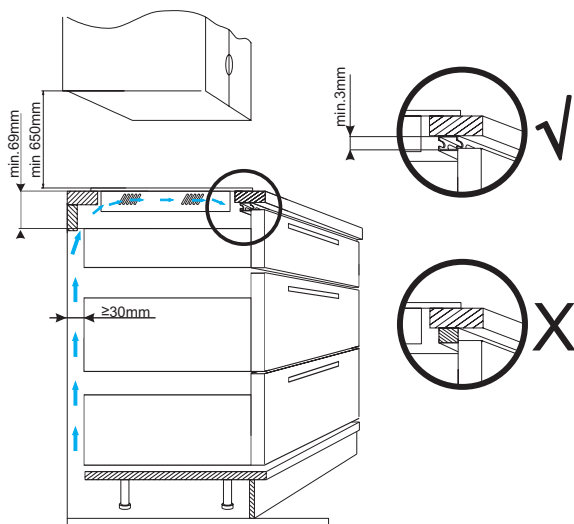
Variants 1

Variants 2



UZSTĀDĪŠANA

Variant 3



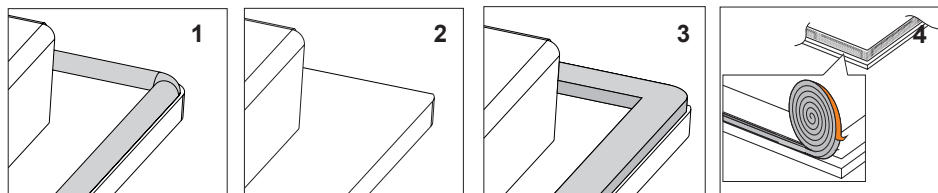
Tarpiklio montavimas

Priklausomai nuo modelio, tarpiklį sumontavo gamintojas (1 pav.)

Jei tarpiklio nesumontavo gamintojas, atlikite toliau nurodytus veiksmus:

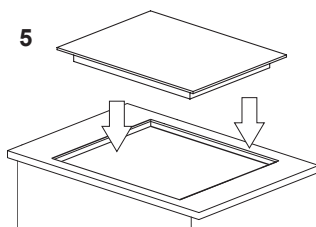
Prieš montuodami įrenginį į stalviršio angą, prie gaminio pritvirtintą tarpiklį reikia sumontuoti iš plokštės apačios (2 pav.).

Norėdami tai padaryti, pirmiausia nuimkite apsauginę plėvelę nuo tarpiklio, o tada priklijuokite ją kuo arčiau lentos krašto (3,4 pav.)



Draudžiama statyti įrenginį be tarpiklio.

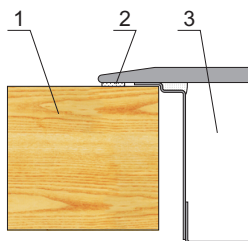
Pastatykite plokštę baldų angoje, įstatykite simetriškai į angą taip, kad atstumai tarp plokštės ir virtuvės stalviršio krašto būtų vienodi iš abiejų pusių (5 pav.)



Plīts virsmas uzstādīšana

- Veikt plīts virsmas elektriskā vada pievienojumu atbilstoši pievienojuma shēmai
- attīrīt virtuves darba virsmu no putekļiem, ievietot plīts virsmu montāžas atverēs un spēcīgi piespiest pie virtuves darba virsmas,

- 1 – virtuves darba virsma
- 2 – plīts blīve
- 3 – keramiska plīts virsma



Plīts virsmas pieslēgšana elektrības padeves tīklam

Uzmanību!

Iekārtas pievienošanu elektrotīklam drīkst veikt tikai autorizēta servisa darbinieks vai cits kvalificēts meistars. Aizliegts ieviest pašrocīgas izmaiņas ierīces vai elektriskās instalācijas sistēmā.

Norādījumi meistaram

Plīts virsma ir aprīkota ar savienojuma spaili, lai būtu iespējams izvēlēties atbilstošu elektroenerģijas padevi.

Savienojuma spaiļi nodrošina šādus savienojumus:

- vienfāzes 230 V ~
- divfāžu 400 V 2N ~

Iekārtas pieslēgšana pie atbilstošas elektroenerģijas padeves ir iespējama pareizi pieslēdzot vadu savienojumu spaiļi kā tas ir norādīts shēmā. Pieslēguma shēmu atradīsiet zem apakšējā vāciņa. Pieejū savienojuma spaiļi redzēsiet, atverot pieslēguma kārbas vāciņu. Atcerieties par pareizu elektropiegādes vadu pieslēgumu, ņemot vērā elektriskā tīkla kapacitāti un ierīces nominālo jaudu.

Uzmanību!

Atcerieties par pareizu elektriskās ķēdes pieslēgumu savienojuma spaiļi, kas ir apzīmēti ar simbolu ⊕. Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkoti ar slēdzi starp iekārtu un elektrības avotu, kas palīdzētu atslēgt strāvas padevi avārijas situācijās.

Pirms pieslēdzat šo iekārtu pie strāvas, pārbaudiet, vai informācija, kas norādīta uz tehnisko pamatdatu plāksnītes, atbilst elektrības spriegumam jūsu mājās.

Cita veida elektrības pieslēgums nekā tas, kas norādīts shēmā, var izraisīt iekārtas bojājumus.

UZMANĪBU! Uzstādītājam ir pienākums izsniegt ierīces lietotājam „sertifikātu par virtuves ierīces pieslēgšanu elektrības tīklam” (atrodas garantijas kartē). Pēc instalācijas beigām uzstādītāja pienākums ir izvietot uz iekārtas informāciju par pieslēgumu:

- vienfāzes, divfāžu vai trīsfāžu,
- pieslēguma vada šķērssgriezums,
- izmantotās aizsardzības veids (drošinātāja veids).

UZSTĀDĪŠANA

IESPĒJAMO PIESLĒGUMU SHĒMA					
Uzmanību! Bīstams spriegums					
Uzmanību! Elektroinstalācijai ir jābūt aprīkotai ar sadalītāju starp iekārtu un slēdzi (⊕)				Vada tips/ šķērsgriezums	Aizsardzības drošinātājs
1	1-fāzes pieslēgums tīkla spriegumam 220-240 50/60 Hz. Spaiļi L2 pievienot tiltslēgumā spaiļei L1. Fāzes vadu pieskrūvēt spaiļei L1. Neitrālo vadu pievienot N. Aizsargvadu pieskrūvēt spaiļei (⊕).	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm²	32 A
2*	2-fāzu pieslēgums tīkla spriegumam 220-240/380-415 50/60 Hz. Spaiļei L1 un L2 pieskrūvēt fāzes vadus. Neitrālo vadu pievienot N. Aizsargvadu pieskrūvēt spaiļei (⊕).	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2,5mm²	16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= neitrālā vada spaiļe, (⊕) = aizsargvada spaiļe					

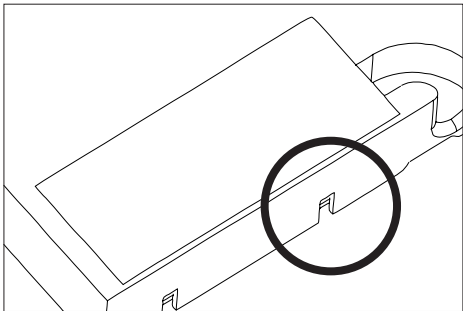
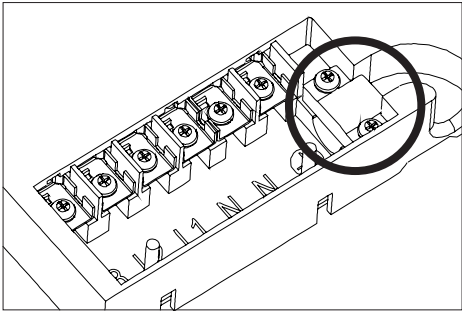
* Trīsfāžu 230/400V mājas instalācijas gadījumā, atlikušo vadu nepieciešams pievienot spaiļei: L3, kas nav savienota ar iekšējo plīts virsmas instalāciju.

* Spaiļes N-N ir iekšēji savienotas, tam nav nepieciešams tilts

 Izstrādājuma iepakojumā pieejami elementi, kas nepieciešami pareizai ierīces pievienošanai energoapgādes tīklam. Pievienoto elementu izmantošana ir nepieciešama pareizai ierīces darbībai. Komplektācijā iekļauts: Fiksators, tiltiņš, 2 skrūves un savienojuma nosedzošais elements.

Pareizai fiksatora montāžai nepieciešams izmantot komplektācijā iekļautās skrūves.

Savienojuma nosedzošo elementu jāievieto līdz dzirdams stiprinājumam raksturīgais klikšķis.

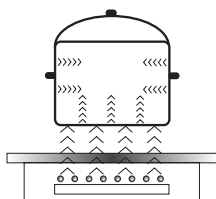


 Lai noņemtu nosedzošo elementu izmantot skrūvgriezi, ar kuru tiek piestiprināts stiprinājums, līdz nosedzošais elements ir atlecis nost.

Pirms pirmās ieslēgšanas reizes

- rūpīgi attīriet indukcijas plīts virsmu, pret indukcijas plīts virsmu jāizturas kā pret stikla virsmu,
- pirmajā lietošanas reizē var izdalīties nepatīkami pagaidu aromāti, tādēļ ieslēdziet ventilācijas sistēmu vai atveriet logu,
- visas tehniskās darbības veiciet saskaņā ar drošības instrukcijas norādījumiem

Vārīšanās zonas darbības noteikumi



Elektroģenerators apgādā ierīces iekšpusē esošo induktivitātes spoli ar elektroenerģiju.

Šī spole rada magnētisko lauku, kas tiek nosūtīts uz trauku. Magnētiskais lauks izraisa trauka uzsildīšanu

Šī sistēma paredz izmantot traukus, kuru dibeni ir jutīgi pret magnētiskā lauka iedarbību.

Indukcijas tehnoloģiju raksturo divas priekšrocības:

- siltums tiek emitēts un maksimāli izmantots tikai ar trauka palīdzību,
- nerodas siltuma inerces parādība, jo ēdiena gatavošanas sākas automātiski pēc trauka novietošanas uz sildriņķa un beidzas tā noņemšanas brīdī no sildriņķa.

Indukcijas plīts virsmas normālas lietošanas laikā var izdalīties dažāda veida skaņas, kas nekādā veidā neietekmē pareizu iekārtas darbību.

- Zemas frekvences svilpiens. Skaņa rodas, kad trauks ir tukšs un pazūd pēc ūdens ieliešanas vai ēdiena ievietošanas.
- Augstas frekvences svilpiens. Skaņa rodas traukos, kas izgatavoti no vairākām dažādu materiālu kārtām un maksimālas sildīšanas jaudas ieslēgšanas laikā. Šī skaņa pastiprinās, ja vienlaicīgi tiek izmantoti divi vai vairāki sildīšanas lauki ar maksimālo jaudu. Skaņa pazūd vai kļūst mazāk intensīva pēc sildīšanas jaudas samazināšanas.
- Čīkstoņas atbalss. Skaņa rodas traukos, kas izgatavoti no vairākām dažādu materiālu kārtām. Skaņas intensitāte ir atkarīga no gatavošanas veida.
- Sīkšanas atbalss. Skaņā rodas elektroniskās sistēmas dzesēšanas ventilatora darba laikā.

Skaņas, kas dzirdamas pareizas ekspluatācijas laikā rodas dzesēšanas ventilatora darba laikā, trauka izmēra un izgatavošanas materiāla dēļ, gatavošanas veida un ieslēgtās sildīšanas jaudas rezultātā.

Šīs skaņas ir normāla parādība un neliecina par indukcijas plīts virsmas bojājumiem.

APKALPE

Drošības ierīces:

Ja indukcijas plīts virsma ir uzstādīta un tiek izmantota pareizi, reti kad ir nepieciešamas drošības ierīces.

Ventilators: aizsargā un dzesē vadošos un ar elektroenerģiju apgādājošos elementus. Tas var darboties divos dažādos ātrumos, bet vienmēr darbojas automātiski. Ventilators darbojas tad, kad sildīšanas lauki ir ieslēgti un turpina darboties pēc iekārtas izslēgšanas līdz elektroniskā sistēma ir pilnībā atdzisusi.

Tranzistors: Elektronisko komponentu temperatūra tiek nepārtraukti mērīta ar zondes palīdzību. Ja siltumu pieaugums bīstamos apmēros, šī sistēma automātiski samazina sildriņķu jaudu vai atvieno tos sildriņķus, kas atrodas vistuvāk sasilušajiem elektroniskajiem elementiem.

Detekcija: trauka noteikšanas detektors palīdz indukcijas plīts virsmas funkcionēšanā un apsildīšanā. Nelieli objekti, novietoti uz vārīšanas zonas (piemēram, karote, nazis, gredzens...), netiks atpazīti kā gatavošanas trauki un plīts virsma neieslēgsies.

Trauka noteikšanas detektors indukcijas zonā.

Trauka noteikšanas detektors tiek iebūvēts indukcijas plīts virsmās. Plīts virsmas darba laikā, trauka noteikšanas detektors automātiski iedarbina vai apstādina siltuma cirkulāciju vārīšanas zonā, kad trauks tiek novietots vai noņemts no sildriņķiem. Tas garantē enerģijas taupību.

- Ja vārīšanas zonā tiek izmantoti piemēroti trauki, vadības paneļa displejā parādās siltuma līmenis.
- Nepieciešams izmantot tikai vārīšanas zonai piemērotus traukus ar trauka dibenā iestrādātu magnētisko materiālu (Tabula).

Ja vārīšanas zonā neatrodas trauks vai tiek novietots nepiemērots trauks, vadības paneļa displejā parādīsies simbols . Sildriņķi neieslēdzas.

Ja 90 sekunda laikā netiks konstatēta trauka klātbūtne, plīts virsmas ieslēgšanās iestatījums tiks dzēsts.

Lai izslēgtu vārīšanās zonu, izmantojiet vadības sensoru. Vārīšanās zona neizslēgsies, ja trauks tiks vienkārši noņemts.



Trauka noteikšanas detektors nedarbojas kā plīts virsmas ieslēgšanas/izslēgšanas sensors.

Indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar apzīmētiem un skārienjūtīgiem sensoriem. Akustiskais signāls apstiprina katru funkcijas maiņu.

Lūdzu, pievērsiet uzmanību, lai plīts virsmas ieslēgšanas, izslēgšanas un temperatūras uzstādīšanas laikā, tiktu nospiests tikai viens sensors. Vienlaicīgi nospiežot vairākus sensorus (izņemot pulksteni un atslēgu), sistēma ignorē ievadītos iestatījumus, bet ilgstošas piespiešanas gadījumā, raida bojājuma signālu.

Pēc lietošanas beigām, izslēdziet sildīšanas laukus ar regulatora palīdzību un nepaļaujieties uz trauka noteikšanas detektoru.

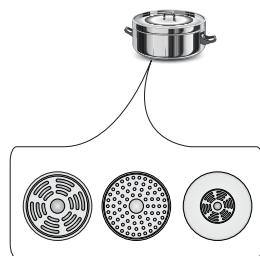
Kvalitatīvi virtuves trauki ir pareizas indukcijas plīts virsmas lietošanas pamatnoscījums.

Indukcijas plīts virsmas trauku izvēle



Trauku raksturojums.

- Vienmēr izmantojiet augstas kvalitātes traukus ar plakanu un stabilu dibenu: šādu trauku izmantošana palīdz izvairīties no pārlieku augstas temperatūras punktu rašanās, kuros gatavotais ēdiens varētu piedegt. Katli un pannas ar biežām tērauda sienām nodrošina izcilu siltumapmaiņu.
- Lūdzu, pievērsiet uzmanību tam, lai katlu dibeni būtu sausi: no ledusskapja izņemta trauka vai tikko piepildīta trauka pamatnei ir jābūt pilnīgi sausiai. Tas palīdzēs izvairīties no netīrumiem uz plīts virsmas.
- Uzlieciet traukam vāku, tādējādi samazinot uzsilšanas laiku un elektroenerģijas patēriņu.
- Lai pārbaudītu vai trauki ir piemēroti, nepieciešams pārbaudīt vai trauka pamatne pievelk magnētu.
- **Lai indukcijas modulis nodrošinātu optimālu temperatūras kontroli, trauka dibena ir jābūt plakanam.**
- **Ieliekta trauka apakša vai dziļi iestrādāts ražotāja logo ir negatīva ietekme uz temperatūras indukcijas moduli un var izraisīt trauka pārkāršanu.**
- **Nelietojiet bojātus traukus, piemēram, ja pārāk augstas temperatūras rezultātā, trauka dibens ir deformējies.**
- Izmantojot lielus traukus ar feromagnētisku pamatni, kura diametrs ir mazāks par kopējo trauka diametru, sakarst vienīgi trauka feromagnētiskā daļa. Tas rada situāciju, kurā nav iespējama vienmērīga siltuma izplatīšanās traukā. Feromagnētiskais lauks tiek samazināts trauka pamatnē tajā esošo alumīnija elementu dēļ, tādēļ piegādātais siltums var būt mazāks. Var rasties problēmas ar trauka identifikāciju vai sildīšanas lauks to neidentificē vispār. Trauka feromagnētiskās daļas diametru nepieciešams pielāgot sildīšanas lauka lielums, lai panāktu optimālus gatavošanas rezultātus. Gadījumā, ja sildīšanas lauks nespēj identificēt trauku, ieteicams to izmēģināt uz sildīšanas lauka ar mazāku diametru.



APKALPE

Ēdiena pagatavošanai uz indukcijas plīts virsmas izmantojiet tikai feromagnētisku traukus no tādiem materiāliem kā:

- emaljēts tērauds
- čuguns
- speciāli nerūsējoša tērauda trauki gatavošanai uz indukcijas plīts virsmas.

Tehnisko pamatdatu simboli uz virtuves traukiem		Pārbaudiet, vai uz etiķetes atrodas tehnisko pamatdatu simbols, un trauks ir piemērots lietošanai uz indukcijas plīts virsmas
	Izmantojiet tikai magnētiskos traukus (no emaljēta tērauda, ferīta nerūsējošā tērauda, čuguna). Pārbaudiet magnētu trauka apakšā (tam ir jāpieķļaujas)	
Nerūsējošs tērauds	Nav noteikta trauka klātbūtne Izņemot feromagnētiskā tērauda virtuves traukus	
Alumīnijs	Nav noteikta trauka klātbūtne	
Čuguns	Augsta efektivitāte	
	Uzmanību: trauki var saskrāpēt plīts virsmu	
Emaljēts tērauds	Augsta efektivitāte	
	Ieteicams izmantot traukus ar plakanu, biezu un gludu pamatni	
Stikls	Nav noteikta trauka klātbūtne	
Porcelāns	Nav noteikta trauka klātbūtne	
Trauki ar vara dibenu	Nav noteikta trauka klātbūtne	

Mazākā lietderīgā trauka izmērs sildīšanas zonai:

Sildīšanas lauka diametrs	Minimālais pamatnes diametrs emaljēta tērauda traukam
[mm]	[mm]
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

Minimālais pamatnes diametrs var atšķirties traukiem, kas izgatavoti no materiāliem, kas nav emaljēts tērauds.

APKALPE

Šī funkcija ļauj aktivizēt demo režīmu un ierobežot indukcijas plīts virsmas kopējo maksimālo jaudu līdz vienai vērtībai: 2,8 kW; 3,7 kW; 4,5 kW; 5,6 kW; 7,35 kW (maksimālā jauda).



Maksimālās jaudas izvēli lietotājs var veikt tikai 5 minūšu laikā pēc indukcijas plīts virsmas pievienošanas energoapgādes tīklam. Lai pārietu uz jaudas izvēli pēc plīts virsmas ieslēgšanas ar sensoru ①, 3 sekundes jāpietur nospiestu sensoru II/► un sensoru ⌚.

Dubultā displejā parādās iepriekš veiktie iestatījumi vai noklusējuma iestatījumi 7,35 kW formātā „74”. Ar sensoriem ⤴ un ⤵ lietotājs pārslēdzas starp secīgiem iestatījumiem:

Pēc iestatījuma izvēles lietotājam 10 sekunžu laikā izvēle ir jāapstiprina, 3 sekundes turot nospiestu sensoru ⌚.

00	DEMO
28	2,8kW
37	3,7kW
45	4,5kW
56	5,6kW
74	7,35kW



Izvēli apstiprina vairākkārtēja izvēlētā iestatījuma mirgošana un skaņas signāls, kam seko paneļa izslēgšana. Tālāk plīts virsma darbojas ar pilnu maksimālo jaudu, kādu lietotājs ir iestatījis.



Ja izvēle netiek apstiprināta, pēc 10 sekundēm no jaudas izvēles panelis izslēdzas un plīts virsma darbojas ar pēdējo apstiprināto jaudu vai, ja tāda nav bijusi, ar noklusējuma jaudu 7,35 kW.

Jaudas iestatīšanas laikā atsevišķām sildīšanas zonām, Power Management funkcija kontrolē, lai netiktu pārsniegta izvēlētā kopējā jauda. Iestatījumi, kas varētu radīt jaudas pārsniegšanu, tiek bloķēti un lietotājam nav pieejami.

Power Management funkcija var nepieļaut sildīšanas zonas ieslēgšanos, ja tās jauda varētu izraisīt izvēlētās maksimālās jaudas pārsniegšanu.

Vadības panelis

- Pēc plīts virsmas pievienošanas elektrības padeves tīklam, uz brīdi iedegsies visas signāllampīņas. Plīts virsma ir gatava lietošanai.
- Plīts virsma ir aprīkota ar elektroniskiem sensoriem. Lai tos izmantotu, pieskarieties sensoriem ar pirkstu vismaz 1 sekundi.
- Par katra sensora ieslēgšanos tiek ziņots ar skaņas signālu.



Nenovietojiet priekšmetus uz vadības paneļa sensoriem. Pievērsiet īpašu uzmanību, lai ēdiena gatavošanas laikā trauki neizvirzītos pāri sildriņķa kontūrai. Novietojot trauku pārāk tuvu vadības panelim vai to pilnībā aizsedzot, tiek aktivizēta drošības funkcija un automātiska plīts virsmas izslēgšana.

Plīts virsmas ieslēgšana



Nospiediet un ar pirkstu pieturiet vismaz 3 sekundes ieslēgšanas/izslēgšanas sensoru . Plīts virsma signalizē par pareizu darbību (ieslēgšanos), ja uz sildīšanas zonas indikatoriem iedegas cipari „00”.



Ja 15 sekunžu laikā no plīts virsmas ieslēgšanas netiek iestatīta sildīšanas zonas jauda, plīts virsma automātiski izslēdzas.

Sildīšanas zonas ieslēgšana un jaudas iestatīšana

- Ieslēdziet plīts virsmu ar sensoru .
- Novietojiet trauku uz sildīšanas zonas.
- Trauka atrašanās uz sildīšanas zonas tiek automātiski identificēta un sildīšanas zonas indikators **88** sāk mirgot „00”, kas nozīmē, ka sildriņķis ir ieslēgts un iespējams iestatīt jaudu.



Gadījumā, ja ieslēgšanas laikā uz plīts virsmas atrodas divi vai vairāk trauki, plīts virsma sildīšanas zonu neieslēdz automātiski. Nepieciešams nospiegt indikatoru **88**, kas atbild par attiecīgo sildīšanas zonu.

- Bīdiet pirkstu pa sildīšanas jaudas izvēles sensoru, sākot no kreisās puses, lai izvēlētos nepieciešamo sildīšanas zonas jaudu (indikatorā parādās izvēlēta jauda).
- Sildīšanas zona ir ieslēgta.



Pēc trauka novietošanas, sildīšanas zonas automātiskas ieslēgšanas funkcija ir aktīva tikai pirmajam uz attiecīgā sildriņķa novietotajam traukam.

Sildīšanas zonu izslēgšana

Sildīšanas zonu iespējams izslēgt ar vienu no sekojošām darbībām:

- Izslēdzot plīts virsmu ar sensoru ①.
- Nospiežot un 3 sekundes turot nospiešu indikatoru **8.8.**
- Aktivizējot sildīšanas zonu, ar pirkstu pieskaroties jaudas izvēles sensoram un bīdot to uz kreiso pusi, samazinot jaudas līmeni līdz atzīmei „00”.

Izslēdzot visu plīts virsmu.



Plīts virsma ir ieslēgta, ja darbojas kaut vai viens no silriņķiem.

- Izslēdziet plīts virsmu ar sensoru ①.



Ja sildīšanas zonas ir karstas, sildriņķa displejā redzams burts „H” vai „h” – atlikušā siltuma simboli. Simbola apraksts pieejams lietošanas instrukcijas turpmākajā aprakstā.

Funkcija Booster „P”

Funkcija Booster palielina sildīšanas zonas jaudu 190x220 mm - no 2200 W uz 3000 W, sildīšanas zonas Bridge jaudu no 3000 W uz 3700 W.

- Novietojiet trauku uz sildīšanas zonas.
- Trauka atrašanās uz sildīšanas zonas tiek automātiski identificēta un sildīšanas zonas indikators **8.8.** sāk mirgot „00”.
- Funkciju Booster ieslēdz, nospiežot sensoru vai izmantojot jaudas maiņas sensoru (slider). Displejā parādīsies burts „P”

Lai izslēgtu funkciju Booster:

- Samaziniet sildīšanas zonas jaudu, kurai ieslēgta funkcija Booster, ar pirkstu bīdot jaudas maiņas sensoru (slider) vai nospiežot sensoru Booster.



Funkcijas Booster darbības laiks ir ierobežots līdz 5 minūtēm. Pēc šī laika sildīšanas zonas jauda tiek iestatīta uz 14 (nominālā jauda).

Šo funkciju iespējams pārslēgt uz nominālo jaudu, ja sildelementi vai elektroniskās sistēmas sasniedz pieļaujamo temperatūru.

Funkciju Booster atkal iespējams izmantot tad, kad sildelementu temperatūra ir nokritusies līdz drošai. Šī funkcija neieslēdzas automātiski

Ja trauks no sildīšanas zonas tiek noņemts Booster funkcijai esot ieslēgtai, 5 minūšu laika atskaite netiek pārtraukta.



Funkciju Booster iespējams ieslēgt diviem sildriņķiem vienlaicīgi, t.i. vienam no kreisajiem un vienam no labajiem sildriņķiem. Funkciju Booster nav iespējams ieslēgt, ja citi vertikālie sildriņķi jau darbojas ar ieslēgtu Booster funkciju.

Vadības paneļa bloķēšanas funkcija

Izmantojot bloķēšanas funkciju, iespējams bloķēt plīts virsmas vadību bērnu vai tīrīšanas gadījumā. Vadības paneļa bloķēšanas funkciju iespējams ieslēgt gan ieslēgtai, gan izslēgtai plīts virsmai. Lai ieslēgtu vai izslēgtu bloķēšanas funkciju, 3 sekundes pieturiet nospiestu sensoru . Par bloķēšanas funkcijas ieslēgšanos signalizē diode blakus sensoram .



Ieslēgtu un nobloķētu plīts virsmu iespējams nekavējoties izslēgt, nospiežot sensoru .



Plīts virsmas atvienošana no elektrotīkla izraisa blokādes izslēgšanos.

Atlikušā siltuma indikators „h”, „H”

Pēc gatavošanas beigām, indukcijas plīts virsma attiecīgā sildriņķa laikā saglabā siltumu, ko sauc par atlikušo siltumu.

Ja indukcijas plīts virsmas temperatūra ir lielāka par 60°C*, sildriņķa indikatorā parādīsies simbols „H”.



Ja indukcijas plīts virsmas temperatūra ir 45°C* - 60°C*, sildīšanas lauka indikatorā parādīsies simbols „h” (zems atlikušais siltums).



* Temperatūras vērtībām ir orientējošs lielums



Šajā laikā nepieskarieties sildriņķiem, ņemot vērā apdeguma draudus, un nenovietojiet uz tiem siltumā jutīgus priekšmetus!



Elektrības padeves traucējumu gadījumā atlikušā siltuma daudzuma indikators „H” vai „h” vairs neparādīsies. Neskatoties uz to, vārīšanas zonas joprojām var būt karstas!

Darba laika ierobežošana

Lai nodrošinātu lietošanas drošumu, indukcijas plīts virsma ir aprīkota ar katras sildīšanas zonas darba laika ierobežošānu.

Maksimālais darbības laiks tiek iestatīts individuāli, atkarībā no izmantotajiem jaudas līmeņiem gatavošanas laikā. Ja gatavošanas laikā tiek izmantots tikai viens jaudas līmenis, maksimālais laiks tiek ierobežots, vadoties pēc tabulas:

Pēc maksimālā gatavošanas laika sasniegšanas, indukcijas zonas automātiski izslēdzas, bet sildriņķa displejā parādās atlikušā siltuma simbols. Maksimālais darbības laiks attiecas uz atsevišķām sildīšanas zonām.

Sildīšanas jaudas līmenis	Maksimālais darbības laiks
1	8 h
2	8 h
3	8 h
4	8 h
5	5 h
6	5 h
7	5 h
8	5 h
9	1,5 h
10	1,5 h
11	1,5 h
12	1,5h
13	1,5 h
14	1,5 h
P	5 min
40	60 min
70	160 min
90	160 min
Grīls	60 min

Taimera funkcija

Pulkstenis vienkāršo ēdiena pagatavošanas procesu, pateicoties sildīšanas zonu darba ilguma iestatīšanas funkcijai.

Taimera funkciju iespējams ieslēgt tikai gatavošanas procesā (kad sildīšanas jauda ir lielāka par „0”). Taimera funkciju iespējams izmantot visām sildīšanas zonām vienlaicīgi. Maksimālais darbības laiks ir 99 minūtes (ik pēc 1 minūtes).

Lai iestatītu Taimera laiku nepieciešams:

- Novietojiet trauku uz sildīšanas zonas.
- Pēc automātiskas trauka identifikācijas iestatiet sildīšanas jaudu.
- Taimeris tiek ieslēgts, nospiežot un turot nospiestu Taimera sensoru  līdz skaņas signāla atskanēšanai. Displejā parādās cipari „00”.
- Ar sensoru  laiks tiek samazināts, ar  palielināts.

Lai iestatītu Taimera funkciju citai sildīšanas zonai, rīkojieties saskaņā ar norādījumiem augstāk. Atcerieties, ka Taimera funkciju iespējams iestatīt katrai sildīšanas zonai.



Ja pulksteņa displejā tiks iestatīts vairāk par vienu laiku, displejā parādīsies īsākais no laika iestatījumiem.

APKALPE

Jebkurā laikā variet mainīt ieprogrammētā gatavošanas laika ilgumu. Šim nolūkam gatavošanas laikā jāizvēlas sildīšanas lauks, kura gatavošanas laiku vēlaties mainīt, t.i. jāaktivizē ar **8.8**, pēc tam pieskarieties  un mainiet gatavošanas laiku, veicot darbības kā pulksteņa iestatījumu aprakstā.

Par ieprogrammētā gatavošanas laika beigām informēs skaņas signāls. Skaņas signālu iespējams izslēgt, pieskaroties jebkuram no sensoriem vai arī signāls izslēgsies automātiski pēc 30 sekundēm.

Ja vēlaties Taimeri izslēgt ātrāk, aktivizējiet sildīšanas zonu, pieskaroties attiecīgā sildriņķa sensoram (mirgos jaudas indikators), lai dzēstu Taimera iestatījumus ar vienu no sekojošām darbībām:

- pieskarieties un pieturiet pulksteņa sensoru ;
- ar sensoru  samaziniet laiku līdz „00”;
- vienlaicīgi turiet nospiešus sensorus  un .

Ja vēlaties pulksteni izslēgt ātrāk, aktivizējiet sildīšanas zonu, pieskaroties attiecīgā sildriņķa sensoram **8.8** (mirgos jaudas indikators), pieskarieties un 3 sekundes pieturiet pulksteņa indikatoru  vai aktivizējiet sildīšanas zonu ar indikatoru **8.8**, pēc tam pieskarieties  un ar sensoru  samaziniet laiku līdz „00”.

Pastāv vēl viena opcija iestatījumu dzēšanai, vienlaicīgi turot nospiešus sensoru  un  2 sekundes.

Minūšu rādītāja funkcija

Minūšu rādītāja funkcija paredzēta ieprogrammētā laika atskaitei. Funkcija nav paredzēta sildīšanas zonu vadībai.

Lai iestatītu minūšu rādītāju:

- ieslēdziet plīts virsmu.
- Pieskarieties sensoram  un iestatiet minūšu rādītāja ilgumu, izmantojot sensorus , lai samazinātu laiku un , lai pagarinātu laiku.



Ieprogrammēto laiku jebkurā brīdī iespējams mainīt. Šim nolūkam izmantojiet sensoru , bet pēc tam sensoru  vai .

Par ieprogrammētā laika beigām informēs skaņas signāls. Skaņas signālu iespējams izslēgt, pieskaroties jebkuram no sensoriem. Signāls izslēgsies automātiski pēc 30 sekundēm.



Ja vēlaties minūšu rādītāju izslēgt ātrāk, izmantojiet sensoru , pēc tam pieskaroties un pieturot sensoru , samaziniet laiku līdz „00” vai pieskarieties un vienlaicīgi pieturiet pulksteņa laika pagarināšanas sensoru  un pulksteņa laika saīsināšanas sensoru .

Pauzes funkcija

Izmantojot šo funkciju, jebkurā laikā iespējams apturēt plīts virsmas darbību, lai pēc tam to atjaunotu bez iestatījumu izzušanas.

Lai ieslēgtu Pauzes funkciju ir jābūt ieslēgtam vismaz vienam sildriņķim.

Pieskarieties sensoram . Visos sildīšanas zonu displejos parādīsies simbols . Kad sildīšanas zona ir karsta, simbols  displejā parādās pamīšus ar burtu „H” vai „h”, atkarībā no sildīšanas zonas temperatūras (atlikušā siltuma indikators).

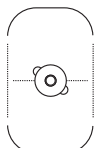
Lai izslēgtu Pauzes funkciju, vēlreiz nospiediet sensoru . Sildīšanas zonu displejos parādās iestatījumi, kas tika iestatīti pirms šīs funkcijas ieslēgšanas.

Pauzes funkcija aptur Pulksteņa laika atskaiti

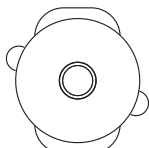
Pauzes funkcija neaptur Minūšu rādītāja laika atskaiti

Funkcija Bridge

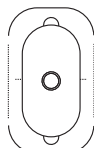
Izmantojot funkciju Bridge, iespējams pārvaldīt 2 plīts virsmas sildriņķus kā vienu paplašinātu sildīšanas zonu. Funkcija Bridge ir ļoti ērta un ļauj izmantot tādas virtuves piederumus kā cepamtrauki.



SLIKTI



SLIKTI



LABI

Lai ieslēgtu funkciju Bridge:

- Ieslēdziet plīts virsmu
- Novietojiet cepamtrauku pa kreisi / labās sildīšanas zonas – traukam ir jānosedz abi sildriņķi.
- Trauks tiks automātiski identificēts, bet funkcija Bridge aktivizēta, par ko liecina simbols „ ”



Ja 15 sekunžu laikā netiek pielāgota sildīšanas, funkcija Bridge tiek deaktivizēta.

- Iestatiet vēlamo sildīšanas jaudu, ar pirkstu bīdot pa sildīšanas jaudas maiņas sensoru.

No šī brīža divas sildīšanas zonas tiek pārvaldītas ar viena sensora palīdzību.



Funkciju Bridge vienmēr iespējams ieslēgt un izslēgt manuāli.

Lai manuāli ieslēgtu funkciju Bridge, pieskarieties sensoram (6). Augšējā displejā iedegsies simbols „ ” bet apakšējā displejā parādīsies cipars „00”. Ar pirkstu bīdot pa sildīšanas jaudas maiņas sensoru, iestatiet vēlamo sildīšanas jaudu. Lai izslēgtu funkciju Bridge, pieskarieties sensoram (6). Displejā parādīsies cipars „00”. No šī brīža sildīšanas zonas darbojas atsevišķi.

Temperatūras saglabāšanas programma

Plīts virsma ir aprīkota ar īpašām programmām, kas palīdz gatavot noteiktā temperatūrā, vienlaikus patērējot pēc iespējas mazāku enerģijas daudzumu.

Pieejamas četras programmas:

- 40 - Kausēšana
Programma paredzēta šokolādes tāfelīšu un sviesta kausēšanai. Sviestu un šokolādi ievietot istabas temperatūrā sasildītā katlīnā un aktivizēt programmu 40.
- 70 – Uzsildīšana
Programma paredzēta biezas konsistences ēdiena uzsildīšanai, tāds kā zupa vai mērce. Katlu ar ēdienu novietot uz sildīšanas zonas un aktivizēt programmu 70. Programma 70 tiek aktivizēta ar temperatūras vērtību 70°C.
- 90 – Uzsildīšana/Vārīšana
Programma paredzēta šķidrās konsistences ēdiena vai ūdens uzsildīšanai un vārīšanai. Katlu ar šķidrumu novietot uz sildīšanas zonas un aktivizēt programmu 90. Programmā 90 tiek aktivizēta ar temperatūras vērtību 90°C.
- Grils
Programma paredzēta grilēšanai jeb ēdieniem, kuru pagatavošanai nepieciešama augsta temperatūra. Pannu vai grilēšanas paplāti novietot uz sildīšanas zonas un aktivizēt grila programmu. Programma tiek aktivizēta ar temperatūras vērtību 200°C.

Temperatūras uzturēšanas programmas aktivizēšana.

- Novietot trauku uz sildīšanas zonas
- Aktivizēt sildīšanas zonu uz kuras atrodas trauks
- Aktivizēt nepieciešamo temperatūras programmu

Tvaika nosūcējs – Savienošana pāri un darbība *

Lai aktivizētu plīts virsmas un tvaika nosūcēja bezvadu savienojumu, 3 sekundes turiet nospiestu automātiskā režīma sensoru. Virs sensora pulsēs simbols (📶). Pēc pareizas plīts virsmas un tvaika nosūcēja savienošanas, simbols (📶) izzudīsies pastāvīgi.

Tvaika nosūcēja automātiskais režīms – režīms, kurāventilatora darbības jauda tiek iestatīta automātiski, atkarībā no gatavošanas intensitātes. Lai aktivizētu tvaika nosūcēja automātisko režīmu, nospiediet sensoru (📶).

Virs sensora iedegsies diode. Jāatceras, ka automātisko režīmu iespējams ieslēgt tikai tādā gadījumā, ja plīts virsma ir pareizi savienota pāri ar tvaika nosūcēju.

Lai izslēgtu automātisko režīmu, izmantojiet sensoru (📶). Diode virs sensora nozdisīs.

*atkarībā no modeļa

PRAKTISKI PADOMI

Tabulas ar plīts virsmas iestatījumu piemēriem

FUNKCIJA	PIELIETOJUMS	ĒDIENS	LAIKS (MIN.)	PORCIJAS APJOMS
Melt 40*	Šokolādes izkausēšana	Braunijs/Šokolādes fondants	10	300 kg
Melt 40*	Produktu atlaidināšana	Kakla karbonāde/Sautēti kāposti	60	1 gab. apm. 800 g
Melt 40*	Rauga mīklas uzbriešana	Rauga mīkla	40	1 kg
Simmer 70*	Žāvējumu un desu tvaicēšana	Karbonāde ar garšvielām	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Vista fileja sous-vide	60	1 gab. 200 kg
Simmer 70*	Reģenerācija/ Temperatūras uzturēšana	Gulaša zupa	30	2 l
Simmer 70*	Uzsildīšana	Piens brokastu pārslām	10	0,5 l
Cook 90*	Veselīgas brokastis	Auzu pārslu putra	20	0,5 l
Cook 90*	Zupa	Vistas buljons	150	4 l
Cook 90*	Gatavošana	Bez čaumalas vārīta ola	12	2 gab. olas l
Grils**	Grilēšana	Grilēts steiks - Antrekots	6	1 gab. 300 kg
Grils**	Stir-fry	Vistas gaļa ar dārzeņiem un makaroniem	8	1 porcija apm. 400 g
Grils**	Cepšana dziļā eļļas peldē	Dārzeni tempurā	6	300 kg

*simbols ir atkarīgs no modeļa

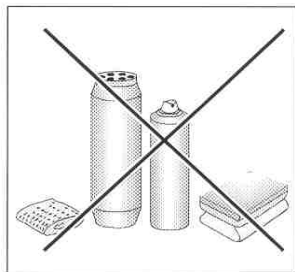
** nav pieejams katram modelim

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Lietotāja rūpes par keramikas plīts virsmas ikdienas tīrīšanu un kopšanu, ievērojami pagarina iekārtas kalpošanas laiku.

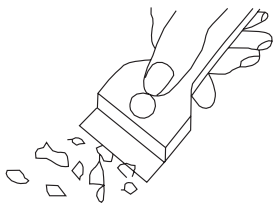


Par keramikas plīts virsmām ir jārūpējas līdzīgi kā par stikla plīts virsmām. Nekādā gadījumā neizmantojiet abrazīvus vai agresīvas iedarbības tīrīšanas līdzekļus, berzēšanai paredzētus pulverus vai tērauda pinumus. Neizmantojot arī tvaika tīrīšanas iekārtas.



Tīrīšana un kopšana pēc katras lietošanas reizes

- **Nelielus, nepiedegušus traipus var notīrīt ar samitrinātu, mīkstu lupatiņu bez tīrīšanas līdzekļa izmantošanas.** Trauku mazgāšanas līdzekļa izmantošana var izraisīt zilganu nokrāsu. Šādus traipus ne vienmēr var noņemt pirmajā tīrīšanas reizē, pat izmantojot īpašus tīrīšanas līdzekļus.
- **Lai notīrītu noturīgus vai piedegušus traipus, izmantojiet īpašu skrāpi, kas paredzēts keramikas virsmu tīrīšanai. Pēc tam notīriet virsmu ar samitrinātu, mīkstu lupatiņu.**



Skrāpis keramikas virsmu tīrīšanai

Traipu tīrīšana

- **Gaišus traipus ar pārļainu nokrāsu (alumīnija paliekas) drīkst notīrīt no atdzisušas plīts virsmas, izmantojot speciālu tīrīšanas līdzekli.** Kaļķa nogulsnes (piemēram, pēc ūdens iztvaikošanas) var noņemt ar vieglu etiķa šķīdumu vai speciālu tīrīšanas līdzekli.
- Cukuru vai cukuru saturošu pārtikas produktu atliekas un alumīnija foliju no plīts virsmas noņemiet nekavējoties, kamēr sildriņķi vēl ir karsti! Nekavējoties rūpīgi nokasiet to atliekas no plīts virsmas (karstā stāvoklī), izmantojot asu skrāpi, kamēr sildriņķi vēl ir karsti. Pēc netīrumu noņemšanas plīts virsmu drīkst izslēgt un ļaut tai atdzist, pēc tam notīrot ar speciālu tīrīšanas līdzekli.

Speciālus tīrīšanas līdzekļus var iegādāties lielveikalos, specializētos elektrotehnikas veikalos, pārtikas preču veikalos un virtuves mēbeļu salonos. Asus skrāpjus var iegādāties būvniecības preču veikalos un veikalos ar krāsu piederumiem.

TĪRĪŠANA UN KOPŠANA

Nekad netīriet karstu plīts virsmu ar tīrīšanas līdzekļiem. Labāk ļaut tīrīšanas līdzekļiem nožūt un tikai pēc tam noslaucīt ar mitru lupatiņu. Atlikušās tīrīšanas līdzekļa paliekas notīrīt ar mitru lupatiņu pirms atkārtotas plīts virsmas uzsildīšanas. Pretējā gadījumā tie var izraisīt kodīgu reakciju.

Nepareizas keramikas plīts virsmas lietošanas gadījumā izraisītu nepilnību novēršana garantijas apkalpošanā neietilpst!

Uzmanību!

Ja plīts virsmās vadība jebkāda iemesla dēļ vairs nav iespējama ieslēgtā plīts virsmas stāvoklī, tad izslēdziet galveno izslēgšanas slēdzi izskrūvējiet drošinātāju un griežaties pēc palīdzības servisa centrā.

Uzmanību!

Gadījumā, ja ir radušies keramikas plīts virsmas pīsumi vai lūzumi, nekavējoties to izslēdziet un atvienojiet no elektrības padeves tīkla. Lai to izdarītu, izskrūvējiet drošinātāju vai atvienojiet kontaktdakšu no elektrības padeves tīkla. Griežaties pēc palīdzības kvalificētā servisa centrā.

Periodiskas pārbaudes

Neskaitot plīts virsmas ikdienas tīrīšanu, ieteicama:

- periodiska vadības elementu un darba virsmas pārbaude. Pēc garantijas termiņa beigām, vismaz reizi divos gados, veikt iekārtas tehnisko apskati,
- novērst konstatētās lietošanas nepilnības,
- veikt darba virsmas grupu periodisku tīrīšanu.

Uzmanību!

Visa veida remontus drīkst veikt tikai autorizēts servisa punkts vai kvalificēts iekārtas uzstādītājs.

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Katrā avārijas situācijā:

- izslēgt plīts virsmas darba grupas
- atvienot ierīci no elektrības padeves tīkla
- ziņot par bojājumu autorizētā servisa punktā
- nelielus defektus lietotājs var novērst pats, vadoties pēc tabulā zemāk pievienotajiem norādījumiem. Pirms Jūs vērsāties klientu apkalpes centrā vai servisā, lūdzu, iepazīstieties ar visu tabulas informāciju.

PROBLĒMA	IEMESLS	RISINĀJUMS
Ieslēgšanas mēģinājuma laikā displejā parādās simbols "L"	Ieslēgta vadības paneļa blokāde.	Izslēgt vadības paneļa blokādi, 3 sekundes turot nospiestu blokādes sensoru.
Ierīce neieslēdzas pēc ieslēgšanas sensora nospiešanas.	Ieslēgšanas sensors ir nospiests nepietiekami ilgi.	Turēt nospiestu ieslēgšanas sensoru 3 sekundes.
	Netīrs/slapjš vadības panelis vai aizsegti sensori	Iztīrīt vadības paneli. Noņemt priekšmetus, kas aizsedz sensorus.
	Nav strāvas padeves	Pārbaudīt instalācijas drošinātājus
	Ārēji traucējumi.	Atvienot ierīci no barošanas avota uz 120 sekundēm pēc elektriskās ķēdes atvienošanas drošinātāju kārbā.
Darba laikā no ierīces atskan garš skaņas signāls un tā izslēdzas.	Ir iedarbojusies drošības procedūra.	Iztīrīt vadības paneli. Noņemt priekšmetus, kas aizsedz sensorus.
Pēc ieslēgšanas ierīce pati izslēdzas.	Nav aktivizēta neviena no ierīces funkcijām.	Pēc ierīces ieslēgšanas nekavējoties aktivizēt nepieciešamo funkciju.

PASĀKUMI AVĀRIJAS SITUĀCIJĀS

Sildīšanas lauks ir izslēdzies.	Ir iedarbojusies maksimālā darba laika aizsardzība.	Vēlreiz ieslēgt sildīšanas lauku un iestatīt sildīšanas jaudu.
Gatavošanas laikā dzirdami trokšņi	Liecina par ierīces normālu darbību. Trokšņi ir atkarīgi no izmantotajiem traukiem un iestatītās jaudas	
Sildīšanas lauka displejā parādās simbols h vai H	Pareiza ierīces darbība. Simboli h un H norāda, ka sildīšanas lauki ir silti / karsti un nepieciešams ievērot īpašu piesardzību.	
Sildīšanas lauka displejā parādās simbols F0	Pārāk zems energoapgādes spriegums.	Sazinieties ar elektroenerģijas piegādātāju
Sildīšanas lauka displejā parādās simbols F1	Pārāk augsts energoapgādes spriegums	Sazinieties ar elektroenerģijas piegādātāju
Sildīšanas lauka displejā parādās simbols F2	Iedarbojusies elektroniskās sistēmas aizsardzība.	Pārbaudīt vai dzesēšanas ventilatora atvere nav nosprostota.
Sildīšanas lauka displejā parādās simbols F3	Iedarbojusies sildīšanas lauka aizsardzība.	Noņemt trauku no sildīšanas lauka un uzgaidīt, līdz simbols F3 ir nodzisis
Sildīšanas lauka displejā parādās simbols F4 , F5, F6, F7, F8, F9	Ārēji traucējumi.	Atvienot ierīci no barošanas avota uz 120 sekundēm pēc elektriskās ķēdes atvienošanas drošinātāju kārbā.
Ieplīšusi keramikā plīts virsma	Bīstami! Nekavējoties atvienot ierīci no strāvas padeves pēc elektriskās ķēdes atvienošanas drošinātāju kārbā. Vērsties tuvākajā servisā.	

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums	220-240V/380-415 V~50/60 Hz 2N
Plīts virsmas nominālā jauda:	7,35 kW
Modelis:	BHI*6*
- indukcijas sildīšanas zona:	
- indukcijas sildīšanas zona: Ø 210 mm	2200 W
- indukcijas sildīšanas zona Power Booster: Ø 160 mm	3000 W
Izmēri	592 x 522 x 49
Svars	ca. 7,85 kg

Atbilst Eiropas Savienības normām EN 60335-1; EN 60335-2-6.

DEAR CUSTOMER,

Your hob combines exceptional ease of use with excellent effectiveness. Once you have read the instructions, operating your hob will not be a problem.

Before being packed and leaving the factory, the safety and functions of this hob were carefully tested.

We ask you to read the User Manual carefully before switching on the appliance. Following the directions in this manual will protect you from any misuse.

Keep this User Manual and store it near at hand.

The instructions should be followed carefully to avoid any unfortunate accidents.

Important!

The appliance may only be operated when you have read and understood this manual thoroughly.

The appliance is designed solely for cooking. Any other use (eg heating a room) is incompatible with the appliance's intended purpose and can pose a risk to the user.

The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.

CONTENTS

Basic Information.....	117
Safety instructions.....	118
Description of the appliance.....	123
Installation.....	124
Operation.....	128
Practical everyday tips.....	140
Cleaning and maintenance.....	141
Troubleshooting.....	143
Specification.....	145

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Warning: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

Warning: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

SAFETY INSTRUCTIONS

Warning: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

You should not use steam cleaning devices to clean the appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- Before using the induction hob for the first time, carefully read its user manual. This will ensure user safety and prevent damage to the appliance.
- If the induction hob is operated in immediate vicinity to the radio, television set or other radio-frequency-emitting device, make sure that the hob's touch sensor controls operate correctly.
- The hob must be connected by a qualified installer.
- Do not install the appliance near a refrigerator.
- Furniture, where the hob is installed must be resistant to temperatures up to 100°C. This applies to veneers, edges, surfaces made of plastics, adhesives and paints.
- The appliance may only be used once fitted in kitchen furniture. This will protect the user against accidental touching the live part.
- Repairs to electrical appliances may only be conducted by specialists. Improper repairs can be dangerous to the user.
- The appliance is not connected to mains when it is unplugged or the main circuit breaker is switched off.
- Plug of the power cord should be accessible after appliance has been installed.
- Ensure that children do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with physical, mental or sensory handicaps, or by those who are inexperienced or unfamiliar with the appliance, unless under supervision or in accordance with the instructions as communicated to them by persons responsible for their safety.
- **Persons with implanted devices, which support vital functions (eg, pacemaker, insulin pump, or hearing aids) must ensure that these devices are not affected by the induction hob (the frequency of the induction hob is 20-50 kHz).**
- Once power is disconnected all settings and indications are erased. When electric power is restored caution is advisable. If the cooking zones are hot, „H“ residual heat indicator will be displayed. Also child lock key will be displayed, as when the appliance is connected for the first time.
- Built-in residual heat indicator can be used to determine if the appliance is on and if it is still hot.
- If the mains socket is near the cooking zone, make sure the cord does not touch any hot areas.
- When cooking using oil and fat do not leave the appliance unattended, as there is a fire hazard.
- Do not use plastic containers and aluminium foil. They melt at high temperatures and may damage the cooking surface.
- Solid or liquid sugar, citric acid, salt or plastic must not be allowed to spill on the hot cooking zone.
- If sugar or plastic accidentally fall on the hot cooking zone, do not turn off the hob and scrape the sugar or plastic off with a sharp scraper. Protect hands from burns and injuries.

SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

- When cooking on induction hob only use pots and pans with a flat base having no sharp edges or burrs as these can permanently scratch the cooking surface.
- Induction hob cooking surface is resistant to thermal shock. It is not sensitive to cold nor hot.
- Avoid dropping objects on the cooking surface. In some circumstances, point impacts such as dropping a bottle of spices, may lead to cracks and chipping of the cooking surface.
- If any damage occurs, seething food can get into the live parts of the induction hob through damaged areas.
- If the cooking surface is cracked, switch off power to avoid the risk of electric shock.
- Do not use the cooking surface as a cutting board or work table.
- Do not place metal objects such as knives, forks, spoons, lids and aluminium foil on the cooking surface as they could become hot.
- Do not install the hob over a heater without a fan, over a dishwasher, refrigerator, freezer or washing machine.
- If the hob has been built in the kitchen worktop, metal objects located in a cabinet below can be heated to high temperatures through the air flowing from the hob ventilation system. As a result it is recommended to use a partition (see Figure 2).
- Please follow the instructions for care and cleaning of induction hob. In the event of misuse or mishandling warranty may be void.

HOW TO SAVE ELECTRICITY



Using the electricity in a responsible manner not only saves money, but also helps protect the environment. So let's save electricity! This is how it's done:

- **Use the correct cookware.**

Cookware with flat and a thick base can save up to 1/3 of electricity. Please remember to cover cookware with the lid, otherwise electricity consumption increased four times!

- **Always keep the cooking zones and cookware bases clean.**

Dirt prevents proper heat transfer. Often burnt stains can be removed only with agents harmful to the environment.

- **Avoiding unnecessary lifting the lid to peek into the pot.**

- **Do not install the hob in the immediate vicinity of refrigerator / freezer.**

The electricity consumption is then unnecessarily increased.

UNPACKING



The appliance was protected from damage at the time of transport. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment. All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are 100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Keep the packaging material (bags, Styrofoam pieces, etc.) out of reach of children during unpacking.

DISPOSAL

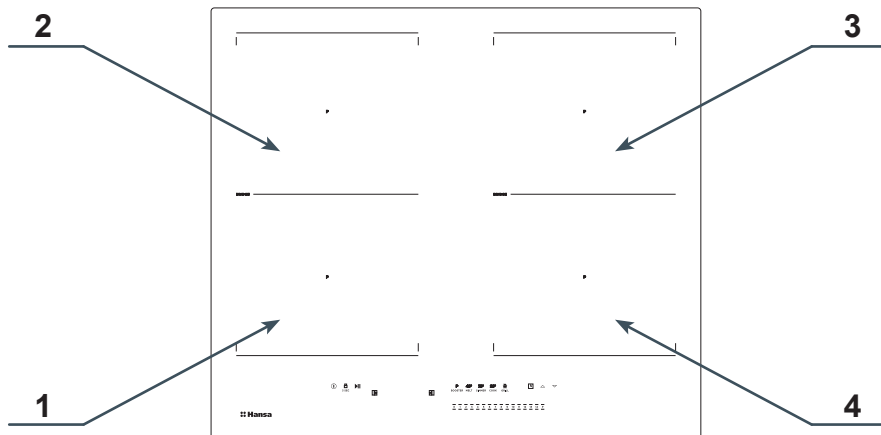
In accordance with European Directive **2012/19/UE** and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.



This marking means that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used. The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes. Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.

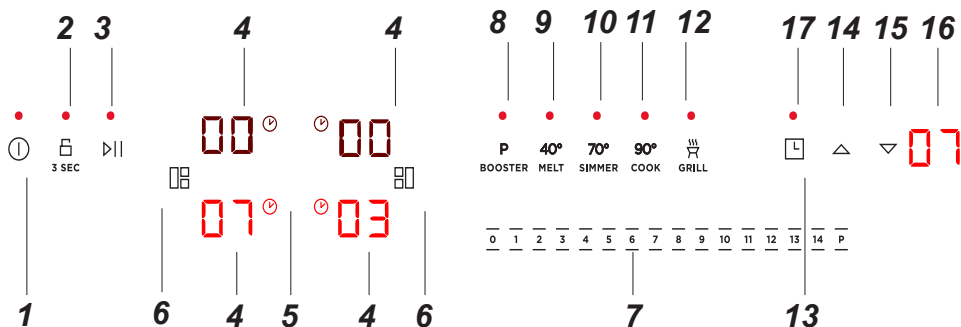
DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

Description of hob



1. Power Booster induction cooking zone 190x220 (front left)
2. Booster induction cooking zone 190x220 (front right)
3. Booster induction cooking zone 190x220 (rear right)
4. Booster induction cooking zone 190x220 (front left)

Control Panel

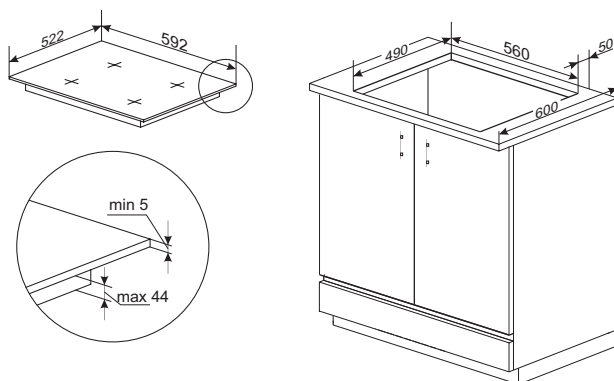


1. On/off touch sensor
2. Child Lock touch sensor
3. The Stop'n go function touch sensor
4. Cooking zone select touch sensor and power indicator
5. Timer active indicator
6. Bridge touch sensor
7. Power selection sensor - slider
8. Booster touch sensor
9. 40°C programme
10. 70°C programme
11. 90°C programme
12. Grill programme
13. Timer touch sensor
14. Add time touch sensor
15. Reduce time touch sensor
16. Remaining time indicator
17. Minute Minder active indicator

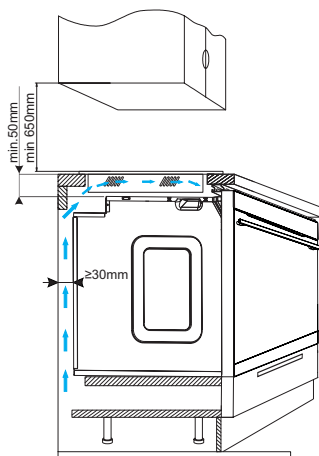
INSTALLATION

Making the worktop recess

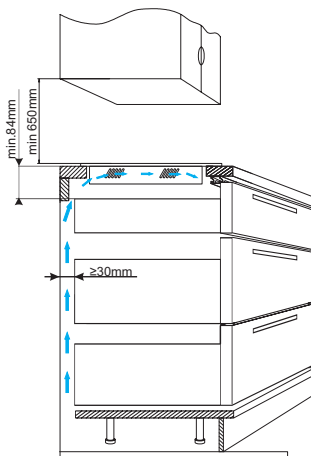
- The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to below dimensions.



Variant 1

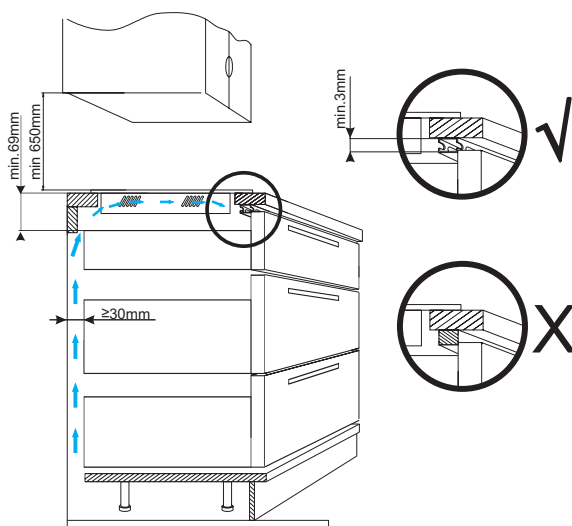


Variant 2



INSTALLATION

Variant 3



Do not install the hob above the oven without ventilation.

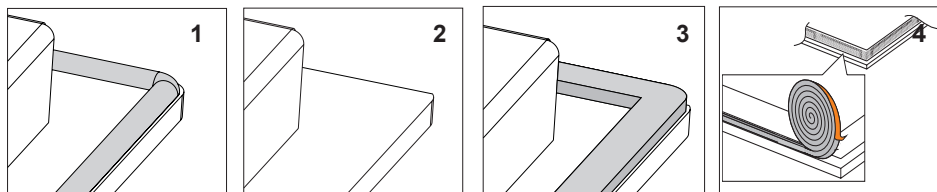
Assembly of the gasket

Depending on the model, the seal is already installed at the factory (fig.1)

If the seal has not been fitted at the factory, proceed as follows:

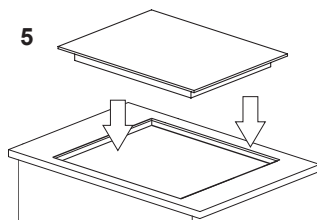
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

To do this, first peel off the protective film from the self-adhesive seal and glue the gasket as close as possible to the outer edge of the hob (fig. 3,4).



Do not install the appliance without the foam gasket.

Then turn the hob over insert it into the cut-out of the furniture. Align the positioning symmetrically so that the distances between the hob and the countertop is the same on all sides. (fig. 5)

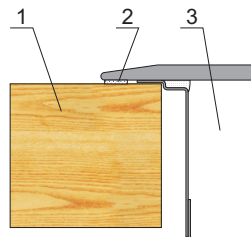


INSTALLATION

Installing hob

- Using an electrical cord, connect the hob according to electrical diagram provided.
- Remove dust from the worktop, insert hob into the opening and press in firmly

- 1 - Worktop
2 - Hob flange gasket
3 - Ceramic hob



Connecting to electrical mains

Important!

Electrical connection must be made by a properly certified qualified installer. Do not make any alterations in the appliance electrical system.

Tips for the installer

The hob is equipped with a terminal block allowing different connections appropriate for a specific type of power supply.

Terminal block allows the following connections:

- single-phase 220-240 V ~
- two-phase 380-415 V 2N~

The hob can be adapted to a specific type of power supply by bridging the appropriate terminals according to wiring diagram. Wiring diagram is placed on the hob's underside. The terminal block can be accessed by removing the lid on hob's underside. Remember to match the power cord to the type of connection and the hob's power rating.

Important!

Remember to connect the neutral lead to correct terminal block clamp, marked with . The electrical system supplying the hob must be protected by a properly selected tripping device or a circuit breaker allowing to disconnect the power supply in an emergency.

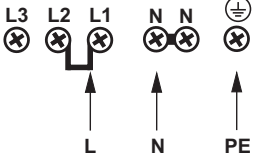
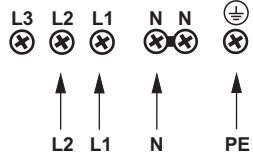
Before connecting the appliance to power, please carefully read the information provided on the rating plate and wiring diagram.

Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.

CAUTION! The installer is obliged to provide the user with "appliance electrical connection certificate" (enclosed with the warranty card). After installation, the installer should also provide information on the connection made:

- single-phase, two-phase or three-phase,
- conductor cross-section,
- electrical protection (fuse type).

INSTALLATION

WIRING DIAGRAM					
Danger! High Voltage!					
Note! For each connection the protective earth (PE) conductor must be connected to the terminal marked $\oplus$.				Type/ conductor cross section	Fuse protec- tion
1	The 220-240 V AC 50/60 Hz single phase connection. Bridge the L1 and L2 terminals. Connect the phase conductor to the L1 terminal and tighten the bolt. Connect the neutral conductor to the N terminal. Connect the protective earth PE conductor to the PE terminal ($\oplus$).	1N~		HO5VV-F3G4 3x4 mm ²	32 A
2*	The 220-240/380-415V AC 50/60 Hz two phase connection. Connect the phase L1 conductor to the L1 terminal and the phase L2 conductor to the L2 terminal and tighten the bolts. Connect the neutral conductor to the N terminal. Connect the protective earth PE conductor to the PE terminal ($\oplus$).	2N~		HO5VV-F4G2,5 4x2.5 mm ²	16 A

L1=R, L2=S, L3=T; N = neutral conductor terminal; $\oplus$ = protective earth (PE) conductor terminal

* For domestic 3-phase 400 V electrical system, connect the remaining wire to the terminal:L3, which is not connected to the hob internal electrical system.

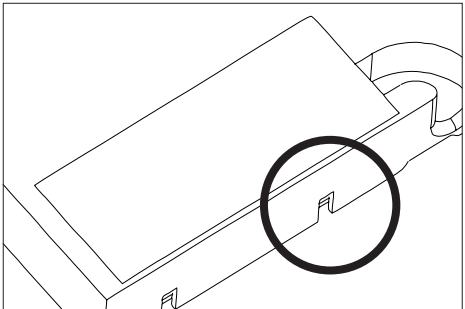
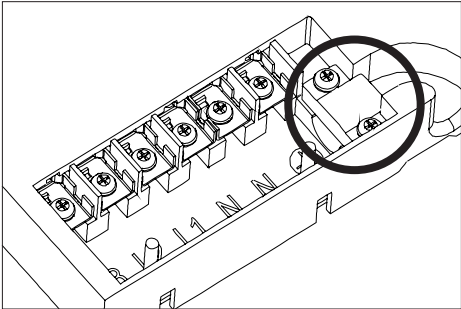
* NN terminals are internally connected, they need not be bridged



Inside the packaging you will find accessories necessary to connect the appliance to home electrical system. Use the enclosed accessories to ensure the proper operation of the appliance. The accessories include: Strain relief, bridge connection, 2 screws and connection terminal cover.

Install the strain relief using the provided screws.

Install the terminal cover by inserting it until it snaps in place with a click.



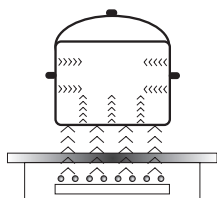
In order to remove the cover, use a screwdriver to pry the fastening tabs until the cover pops off.

OPERATION

► Before using the appliance for the first time

- thoroughly clean your induction hob first. The induction hob should be treated with the same care as a glass surface.
- switch on the ventilation in the room or open a window, as the appliance could emit an unpleasant smell during first use.
- operate the appliance while observing all safety guidelines.

► Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware.

These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

This requires the use of pots and pans whose base is ferromagnetic, in other words susceptible to magnetic fields.

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

- the heat is only emitted by the cookware and its use is maximised,
- there is no thermal inertia, since the cooking starts immediately when the pot is placed on the hob and ends once it is removed.

Certain sounds can be heard during normal use of the induction hob, which do not affect its correct operation.

- Low-frequency humming. This noise arises when the cookware is empty and stops when water is poured or food is placed in the cookware.
- High-frequency whizz. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials at maximum heat setting. The noise intensifies when using two or more cooking zones at maximum heat setting. The noise will stop or reduce when heat setting is reduced.
- Creaking noise. This noise arises in cookware made of multiple layers of different materials. The noise intensity depends on how the food is cooked.
- Buzzing. Buzzing can be heard when electronics cooling fan operates.

The noises that can be heard during the normal appliance operation are the result of the cooling fan operation, cooking method, cookware dimensions, cookware material and the heat setting. These noises are normal and do not indicate a fault.

OPERATION

The protective device:

If the hob has been installed correctly and is used properly, any protective devices are rarely required.

Fan: protects and cools controls and power components. It can operate at two different speeds and is activated automatically. Fan runs until the electronic system has sufficiently cooled down regardless of the appliance or the cooking zones being turned on or off.

Temperature sensor: Temperature of electronic circuits is continuously monitored by a temperature sensor. If temperature is raised beyond a safe level, this protection system will reduce cooking zone heat setting or shut down the cooking zones adjacent to the overheated electronic circuits.

Pan detection: allows the hob to detect pans placed on a cooking zone. Small objects placed on the cooking zone (eg, spoon, knife, ring ...) will not be recognised as pans and the hob will not operate.

Pan detector

Pan detector is installed in induction hobs. Pan detector starts heating automatically when a pan is detected on a cooking zone and stops heating when it is removed. This helps save electricity.

- When an suitable pan is placed on a cooking zone, the display shows the heat setting.
- Induction requires the use of suitable cookware with ferromagnetic base (see Table).

If a pan is not placed on a cooking zone or the pan is unsuitable, the  symbol is displayed. The cooking zone will not operate. If a pan is not detected within 10 minutes, the cooking zone will be switched off.

Switch off the cooking zone using the touch control sensor field rather than by removing the pan.



Pan detector does not operate as the on/off sensor.

The induction hob is equipped with electronic touch control sensor fields, which are operated by touching the marked area with a finger.

Each time a sensor field is touched, an acoustic signal can be heard.

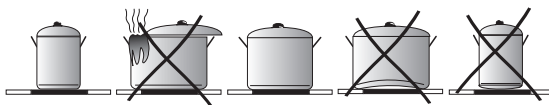
When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication if sensor fields are touched for a long time.

When you finish cooking switch off the cooking zone using touch control sensor fields and do not rely solely on the pan detector.

OPERATION

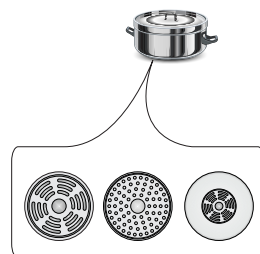
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

Select cookware for induction cooking



Cookware characteristics.

- Always use high quality cookware, with perfectly flat base. This prevents the formation of local hot spots, where food might stick. Pots and pans with thick steel walls provide superior heat distribution.
- Make sure that cookware base is dry: when filling a pot or when using a pot taken out of the refrigerator make sure its base is completely dry before placing it on the cooking zone. This is to avoid soiling the surface of the hob.
- Lid prevents heat from escaping and thus reduces heating time and lowers energy consumption.
- To determine if cookware is suitable, make sure that its base attracts a magnet.
- **Cookware base has to be flat for optimal temperature control by the induction module.**
- **The concave base or deep embossed logo of the manufacturer interfere with the temperature induction control module and can cause overheating of the pot or pan.**
- **Do not use damaged cookware such as cookware with deformed base due to excessive heat.**
- When you use large ferromagnetic base cookware, whose diameter is less than the total diameter of the cookware, only the ferromagnetic base heats up. This results in a situation where it is not possible to uniformly distribute the heat in the cookware. If the ferromagnetic area is reduced due to inclusion of aluminium parts then the effective heated area can be reduced. Problems with the detection of the cookware could arise or cookware may not be detected at all. To achieve optimum cooking results, the diameter of the ferromagnetic base should match that of the cooking zone. If cookware is not detected in a given cooking zone, it is advisable to try it in a smaller cooking zone.



OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:

- enamelled steel
- cast iron
- special stainless steel cookware designed for induction cooking.

Marking of kitchen cookware		Check for marking indicating that the cookware is suitable for induction cooking.
	Use magnetic cookware (enamelled steel, ferrite stainless steel, cast iron). The easiest way to determine if your cookware is suitable is to perform the „magnet test“. Find a generic magnet and check if it sticks to the base of the cookware.	
Stainless Steel	Cookware is not detected	
	With the exception of the ferromagnetic steel cookware	
Aluminium	Cookware is not detected	
Cast iron	High efficiency	
	Caution: cookware can scratch the hob surface	
Enamelled steel	High efficiency	
	Cookware with a flat, thick and smooth base is recommended	
Glass	Cookware is not detected	
Porcelain	Cookware is not detected	
Cookware with copper base	Cookware is not detected	

The smallest useful diameter of cookware for a cooking zone:

Cooking zone diameter	The minimum diameter of the bottom of an enamelled steel cookware
160 - 180	110
180 - 200	
220 x 190	
210 - 220	125
260 - 280	

The minimum diameter of cookware made of materials other than enamelled steel may vary.

Power Management

This function allows you to activate the demonstration mode and to limit the total maximum power of your induction hob to one of the following values: 2.8kW; 3.7kW; 4.5kW; 5.6kW; 7.35kW (maximum power).



You need to specify the total maximum power of your induction hob within 5 minutes of connecting the induction hob to the mains. To select a power setting, touch ① to turn on the appliance and then touch and hold  and  simultaneously for 3 seconds.

The twin display will show the previous setting or — if there was no previous setting — the default setting of 7.35kW shown as “74”. Use  and  to select the desired setting:

Within 10 seconds of selecting the desired setting, touch and hold  for 3 seconds to confirm.

00	DEMO
28	2.8kW
37	3.7kW
45	4.5kW
56	5.6kW
74	7.35kW



You will hear a beep and the selected maximum power setting will flash several times on the display and then the appliance will turn off. Now your operating induction hob will not exceed the total maximum power you selected.



If you do not confirm the selected maximum power setting, your induction hob will turn off and operate with the previously selected maximum power or with the default power of 7.35kW.

When you select heat setting on individual cooking zones, the Power Management circuit will ensure that the selected total maximum power is not exceeded. Any setting that would cause the total maximum power to be exceeded will be unavailable to the user.

The Power Management circuit may disable a cooking zone if using it would cause the total maximum power of the appliance to be exceeded.

OPERATION

Control Panel

- Immediately after the appliance is connected to electrical mains, all displays will light up briefly. Your appliance is then ready for use.
- The induction hob is equipped with electronic touch control sensors, which are operated by touching with a finger for at least 1 second.
- Touching of a sensor is accompanied by a beep to acknowledge.



Do not place any objects on the sensors of the control panel. Make sure that cookware is not placed beyond the outline of the cooking zone. If you place cookware too close to the control panel or you cover any sensors, the hob will automatically turn off for safety.

Turn on the appliance

Touch and hold the on/off ⓘ sensor for at least 3 seconds. The Hob indicates correct operation (active) when “00” is shown on the cooking zone displays.



If you do not set the desired heat setting of the cooking zone within 15 seconds of activating the appliance, it will turn off automatically.

Activate cooking zone and set the heat setting.

- Turn on the hob with the ⓘ sensor.
- Place the cookware on the desired cooking zone.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display **8.8** will show flashing “00.” This means that the selected cooking zone is active and you can set the power.



If there are two or more pans on the hob when it is turned on, the hob will not activate the cooking zones automatically. You need to touch the sensor **8.8** corresponding to your desired cooking zone.

- To select the desired heat setting slide your finger across the heat setting sensor starting from the left (the display will show the selected heat setting).
- The cooking zone operates.



The cookware detection and automatic cooking zone activation only works for the first pan placed on the hob.

OPERATION

Deactivate cooking zones

Deactivate cooking zone by doing one of the following:

- Turn off the hob with the ⓘ sensor.
- Touch and hold the **8.8** sensor for 3 seconds
- Touch the heat setting slider sensor and slide your finger to the left to reduce the heat setting to "00."

Turn off the appliance



The appliance operates when at least one cooking zone is on.

- Turn off the hob with the ⓘ sensor.



If a cooking zone is still hot, the relevant display will show the letter "H" or "h" to indicate residual heat. For description of the symbol, see below.

Booster function "P"

The Booster Function increases the nominal power of the 190x220 cooking zone from 2200W to 3000W, and Bridge cooking zone — from 3000W to 3700W.

- Place the cookware on the desired cooking zone.
- The cookware will be automatically detected and the relevant display **8.8** will show flashing "00."
- Touch the Booster sensor or slide your finger on the heat setting sensor to the right to activate the Booster function. The display will show the letter "P."

Turn off the Booster function:

- Touch the Booster sensor or slide your finger on the heat setting sensor to the left to deactivate the Booster function.

Booster function can be activated for up to 5 minutes. Then power will be reduced to 14 (nominal power).

Power will also be reduced to the nominal power, if any hob components overheat.



You can reactivate the Booster function when the internal components cool down to a safe temperature. This function will not start automatically. When you take the cookware off the cooking zone when the Booster function is on, a 5-minute countdown will not be interrupted.

OPERATION



The Booster function can be activated for two cooking zones at the same time, i.e. one of the left cooking zones and one of the right cooking zones. You will not be able to activate the Booster function if another cooking zone on the same side already has the Booster function activated.

Child Lock

The Child Lock function disables all hob controls for cleaning or to prevent children from using the appliance. The Child Lock function can be set when the appliance is turned on or off. To enable or disable the Child Lock function, hold the  sensor for 3 seconds. When the lock is on, an indicator light next to the  sensor is on.



When the hob is turned on and locked, you can turn it off immediately by touching the  sensor.



Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.

Residual heat indicator "h", "H"

When you have finished cooking, the induction hob glass within the cooking zone is still hot, this is called residual heat.



If the glass temperature is higher than 60°C*, display of the cooking zone shows "H".



If the glass temperature is 45°C* – 60°C*), the cooking zone display shows "h" (low residual heat).

* Temperatures are approximate



When residual heat indicator is on, do not touch the cooking zone as there is a risk of burns and do not place on it any items sensitive to heat!



The "H" or "h" residual heat indicator is not displayed during a power outage. However, cooking zones may still be hot!

OPERATION

Limit the operating time

In order to ensure the safety of users, the induction hob is fitted with an operating time limiter for each of the cooking zones.

The maximum operating time is determined individually depending on the heat setting when cooking. If you only use one heat setting for an extended period of time, the maximum cooking time is given in the table:

After reaching the maximum cooking time, the induction zone deactivates automatically, and the display shows residual heat symbol. The maximum working time applies to a single cooking zone.

Cooking heat setting	Maximum operating time
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1.5h
10	1.5h
11	1.5h
12	1.5h
13	1.5h
14	1.5h
P	5min
40	60min
70	160min
90	160min
Grill	60min

Timer

Timer function makes cooking easier by making it possible to set Duration. You can activate the Timer function only when cooking (when heat setting is greater than "0"). You can use the Timer function on all cooking zones at the same time. Maximum time is 99 minutes (1 minute step).

To set the timer:

- Place the cookware on the desired cooking zone.
- When cookware is auto detected, set the heat setting.
- To activate the Timer touch and hold  until you hear a beep. The display will show "00."
- Touch  to add time and  to reduce time.

To set the Timer for the next cooking zone, follow the above steps by selecting a different cooking zone. Keep in mind that the Timer function can be set for each cooking zone.



If more than one timer is set the shortest duration is displayed.

Timer Duration setting can be changed at any time. During cooking, select the cooking zone for which you wish to change timer duration setting, i.e. activate it with the **BB** sensor, touch  and change the duration setting as per Timer setting instructions.

OPERATION

When the set cooking time has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor to mute it or the alarm will turn off automatically after 30 seconds.

If you want to cancel the timer ahead of time, activate the desired cooking zone by touching its sensor (the power indicator will flash), then cancel the timer as follows:

- touch and hold the  sensor;
- touch  to reduce the time to "00";
- simultaneously touch and hold  and .

To cancel the Timer touch **8.8** (heat setting indicator will flash), then touch and hold  for 3 seconds or touch **8.8** to activate the desired cooking zone, then touch  and use  to reduce the time to "00."

To cancel the Timer you can also simultaneously touch and hold  and  for 2 seconds.

Minute Minder

Use Minute Minder to count down time. The Minute Minder does not affect the operation of cooking zones.

To set the Minute Minder:

- Turn on the hob.
- Touch  and set the Minute Minder duration by touching  to add duration and  to reduce duration.



The Duration setting can be changed at any time. To do this, touch  and then use  or .

When the set Duration has elapsed, you will hear an alarm beep. Touch any sensor to acknowledge and mute it. The alarm goes off automatically after 30 seconds.



To cancel the Minute Minder touch , then touch and hold  to reduce the duration to "00." or, alternatively, simultaneously touch and hold  and .

The Stop'n go function

The Stop'n go function simultaneously suspends operation of all cooking zones and then resumes at the heat settings that were previously set.

In order to activate the Stop'n go function, at least one cooking zone must be in use.

Touch the  sensor. All cooking zone displays will show the  symbol. When a cooking zone is hot the  symbol will flash alternately with the letter "H" or "h", depending on cooking zone temperature (residual heat indicator).

To deactivate the Stop'n go function touch the  sensor again. Cooking zone displays will show the heat setting that was previously set before activation of the Stop'n go function.

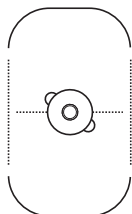
The Stop'n go function pauses the Timer countdown

The Stop'n go function does not pause the Minute Minder countdown

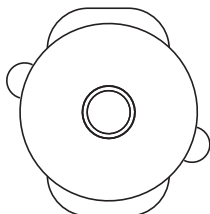
OPERATION

Bridge function

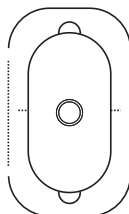
The Bridge function allows you to pair two cooking zones into a single combined cooking zone. The Bridge function is very convenient and allows you to use casserole dishes.



INCORRECT



INCORRECT



CORRECT

To use the Bridge function:

- Turn on the hob.
- Place a roasting pan on the left / right side of the hob, so that it covers both cooking zones.
- The pan will be automatically detected and the Bridge function will activate as indicated by the  symbol.



If you do not select heat setting within 15 seconds the Bridge function will be deactivated.

- Select the desired heat setting by sliding your finger across the setting selection sensor field

Now both cooking zones can be controlled as one.



You can always enable and disable the Bridge function manually.

To enable the Bridge function, touch the sensor **(6)**. The rear cooking zone display will show "", while the front cooking zone display will show "00". The desired heat setting is selected by sliding your finger across the heat setting selection sensor.

To disable the Bridge function, touch the sensor **(6)**. The respective cooking zone displays will show "00".

Now both cooking zones can be controlled independently.

OPERATION

Maintain temperature

Your hob is equipped with special programmes that allow you to cook at the set temperature while consuming the least possible amount of energy.

Four programmes are available:

- **Melt 40**
This is intended for melting butter or a bar of chocolate.
Place the butter or chocolate in a pan at room temperature and then activate the Melt 40 programme.
- **Simmer 70**
A programme ideal for heating thick soups or sauces.
Place the pot with the food on the cooking zone and activate the Simmer 70 programme. This programme maintains a temperature of 70°C.
- **Cook 90**
A programme intended for heating and cooking watery dishes.
Place the pot with the food on the cooking zone and activate the Simmer 90 programme. This programme maintains a temperature of 90°C.
- **Grill**
A programme intended for grilling dishes that require high temperature.
Place a pan or a dedicated grill tray on the cooking zone and activate the Grill programme. The programme maintains a temperature of 200°C.

Activate the maintain temperature programme.

- Place the cookware on the cooking zone
- Activate the cooking zone
- Activate the selected temperature program

Pair and operate a kitch hood*

To start wireless pairing of your kitchen hood and hob touch and hold the automatic mode sensor for 3 seconds. The  indicator will flash above the sensor. The  indicator lights up permanently when the appliances are successfully connected.

In automatic mode the hood adjusts the fan speed automatically depending on the intensity of cooking. Touch  to activate the automatic hood mode.

The indicator above the sensor will light up. Please note that the automatic mode can only be enabled when the appliances are paired.

Touch  to disable the automatic mode. The indicator above the sensor will go out.

Using the  and  sensors to manually control the fan speed. When you use these sensors the automatic hood mode will be disabled.

*depending on the model

PRACTICAL EVERYDAY TIPS

Table of example hob settings

FUNCTION	USE	DISH	TIME [MIN]	PORTION SIZE
Melt 40*	Melt chocolate	Brownie / Chocolate Fondant	10	300 g
Melt 40*	Defrost	Pork neck / Bigos	60	1 piece approx. 800 g
Melt 40*	Proof yeast dough	Yeast dough	40	1 kg
Simmer 70*	Parboil meats and sausages	Pork loin with spices	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Sous-vide chicken fillet	60	1 piece. 200 g
Simmer 70*	Maintain temperature	Goulash soup	30	2 l
Simmer 70*	Keep warm	Breakfast cereal milk	10	0.5 l
Cook 90*	Healthy breakfast	Oatmeal	20	0.5 l
Cook 90*	Soup	Chicken broth	150	4 l
Cook 90*	Cooking	Poached eggs	12	2 pcs. egg l
Grill**	Grilling	Grilled Steak - Entrecote	6	1 piece. 300 g
Grill**	Stir-fry	Chicken with vegetables and noodles	8	1 portion about 400 g
Grill**	Deep fry	Vegetables in tempura	6	300 g

*symbol depends on the model

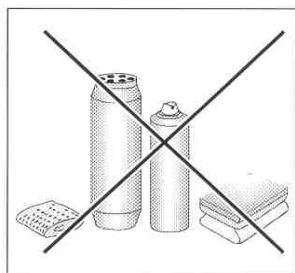
** in selected models

CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

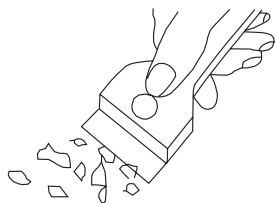


When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- **Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.**



Scraper to clean the hob

Removing stains

- **Bright stains of pearl colour (residual aluminium)** can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Do not use any descaling agents to clean the hob.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

CLEANING AND MAINTENANCE

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!

Important!

If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

Important!

In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

Periodic inspections

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair and identified problems,
- carry out periodic maintenance of the hob.

Important!

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.

TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The “L” symbol is shown on the display when you try to turn on the appliance.	The Child Lock is enabled.	Touch and hold the Child Lock sensor for 3 seconds to disable the Child Lock.
The appliance does not turn on when you press the on/off sensor.	You do not hold down the on/off sensor long enough	Hold down the on/off sensor for 3 seconds.
	Soiled / wet control panel sensors	Wipe the control panel clean and remove any objects that obscure the sensors.
	Power outage	Check the MCB or fuses in your home electrical distribution box.
	External power interference.	Unplug the appliance from the power outlet for 120 seconds or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box.
During operation, the appliance emits a long beep and turns off.	The safety feature has operated.	Wipe the control panel clean and remove any objects that obscure the sensors.
After turning on, the appliance turns itself off.	You have not used any appliance function.	When turn on the appliance, use it without delay.

TROUBLESHOOTING

The cooking zone has turned itself off.	The maximum operating time has been reached.	Activate the cooking zone again and set the heat setting.
Noises are heard during cooking.	Normal operation of the appliance. The noises emitted depend on the pots used and the heat setting.	
The “h” or “H” symbol is shown on the cooking zone display.	Normal operation of the appliance. The “h” or “H” symbols indicate that the cooking zone is warm/hot and extra care is required.	
F0 is shown on the cooking zone display.	Supplied voltage too low.	Contact your electricity supplier.
F1 is shown on the cooking zone display.	Supplied voltage too high.	Contact your electricity supplier.
F2 is shown on the cooking zone display.	Electronic protection has been activated.	Check that the cooling fan opening is not obstructed.
F3 is shown on the cooking zone display.	The cooking zone protection has been activated.	Remove the cookware from the cooking zone and wait until the F3 symbol goes off.
F4 , F5, F6, F7, F8 or F9 is displayed on the cooking zone display.	External power interference.	Unplug the appliance from the power outlet for 120 seconds or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box.
Cracked ceramic plate	Danger! Immediately unplug the appliance from the power supply or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box. Refer the repair to the nearest service centre.	

SPECIFICATION

Rated voltage	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Rated power:	
Type:	BHI*6*
Induction cooking zone power:	7.35 kW
- induction cooking zone:	
- induction cooking zone: 190x220 mm	2200W
- Power Booster induction cooking zone: 190x220 mm	3000W
Dimensions [mm]:	592 x 522 x 49
Weight [kg]:	approx. 7.85

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.

Компанія виробник

Вироблено «AMİKA S.A.», 64-510 Вронкі, вул. Міцкевича 52, Польща

**Якщо у вас є пропозиції або питання по продуктах Hansa
зв'яжіться с Представництвом в Україні**

ТОВ «Ханса Україна»

тел. + 38 044 456 5507

E-mail: info-ukraine@amica.com.pl



Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Hansa, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/hansa-ugradna-ploca-bhi679062-akcija-cena/>