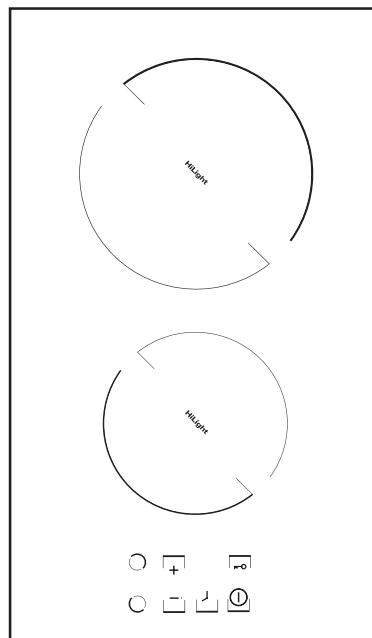




BHC3*

PBP2VQ203FT



(RU) РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	2
(RO) INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE.....	21

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

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

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

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

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

Примечание !

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

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

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

СОДЕРЖАНИЕ

Указания по безопасности.....	4
Распаковка.....	6
Устранение изношенных устройств	6
Описание изделия.....	7
Установка.....	8
Обслуживание.....	9
Подготовка варочной панели к работе.....	9
Выбор посуды.....	9
Панель управления.....	10
Включение варочной панели.....	10
Включение зоны нагрева.....	10
Регулирование степени мощности нагрева.....	11
Система автоматического уменьшения мощности нагрева.....	12
Выключение одной из зон нагрева.....	13
Функция блокады.....	13
Блокирование варочной панели.....	13
Разблокирование варочной панели.....	13
Датчик остаточного тепла.....	14
Ограничение времени работы.....	14
Таймер.....	15
Выключение всей варочной панели.....	15
Уход и очистка.....	16
Аварийные ситуации.....	18
Технические данные.....	20
Условия гарантии.....	20

ПРИМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- До первоначального пуска керамической нагревательной плиты, следует прочитать руководство по обслуживанию. Таким образом, мы сохраняем безопасность и избегаем аварии установки.
- В случае, если керамическая плита используется в непосредственной близости от радиоприемника, телевизора или другого эмитирующего устройства, следует проверить правильность действия управляющего пульта керамической плиты.
- Плиту должен подключить квалифицированный электромонтажник.
- Не следует устанавливать плиту вблизи холодильных установок.
- Мебель, в которой установлена плита, должна быть стойкой против температуре до 100° С. Это касается облицовок, кромок и поверхностей изготовленных из пластмасс, клеев и лаков.
- Плиту следует употреблять, исключительно после ее встройки в шкафчик. Таким образом, мы избегаем возможности соприкосновения к токопроводящим частям.
- Ремонт электроустановок могут производить исключительно специалисты. Некачественный ремонт, вызывает серьезную опасность для потребителя.
- Установка отключается от электропроводки только после отключения плавкого предохранителя или изъятия вилки из штепсельной розетки.
- Во время употребления плиты, нагревательные поля могут быть горячими. Не следует позволять детям подходить к плите во время ее работы. Дети могут стянуть с нее кастрюли с горячим содержимым и ошпариться.
- Настоящее устройство не предназначено для эксплуатации лицами с ограниченной физической, сенсорной или психической способностью (в том числе детьми) или лицами с отсутствием опыта или знания устройства, разве что это осуществляются под надзором или в соответствии с руководством по эксплуатации устройства, переданной лицами, ответственными за их безопасность.
- Установленный индикатор остаточного нагрева показывает, что плита включена или еще остается горячей.
- В случае установки штепсельной розетки вблизи нагревательного поля, следует обращать внимание на то, чтобы питательный провод плиты, не соприкасался с нагретыми местами.
- В случае применения масел и жиров, не следует оставлять плиту без надзора, ибо угрожает это пожаром.
- Не следует употреблять посуду из пластмасс и алюминиевой фольги, ибо они расплавляются под влиянием высокой температуры и могут повредить плиту.
- На разогретое нагревательное поле, не должен попадать сахар, лимонная кислота, соль и пр.
- В случае если на горячую плиту попадут сахар или пластмасса, ни в коем случае не следует отключать плиту, а лишь соскребать их острым скребком. Хранить руки от ожога.
- В случае употребления керамической плиты, следует применять исключительно горшки и кастрюли с плоским днищем, лишенные острых кромок и задиров, ибо в противном случае, могут возникнуть устойчивые царапины на плите.
- Нагревательная поверхность керамической плиты стойкая против термического удара. Она не чувствительна ни к холodu, ни к теплу.
- Не следует спускать на плиту тяжелые предметы. Точечный удар напр. от падения бутылочки с приправами, может привести к трещинам и отслоениям керамической плиты.

ПРИМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Через поврежденные места, кипящие блюда, могут попасть на находящиеся под напряжением элементы керамической плиты.
- В случае обнаружения поломок, ушибов и трещин керамической плиты, следует немедленно отключить плиту от сети. Для этого, следует отключить плавкий предохранитель или изъять вилку из штепсельной розетки. Затем, следует обратиться в сервис.
- Следует соблюдать указания по уходу и очистке керамической плиты. В случае несоответствующей ее эксплуатации, не действует гарантия.
- Не следует употреблять поверхность плиты в виде доски для резки или рабочего стола.
- Не рекомендуется укладка на поверхности кухонной плиты металлических предметов таких как ножи, вилки и крышки, ибо они разогреваются.
- Не следует встраивать кухонную плиту над печкой без вентилятора, над посудомоечной машиной, холодильником, фризером или стиральной машиной.

Внимание!

В случае повреждения неотключаемого питательного провода, во избежание опасности он должен быть заменен у производителя или в специализированной ремонтной мастерской квалифицированным специалистом.

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Тот кто соответствующим образом пользуется электроэнергией, не только сохраняет домашний бюджет, но также соснательно действует в пользу окружающей среды. Поэтому, поможем Вам экономить электроэнергию ! Это можно делать следующим образом :

- **Применение соответствующей посуды для варки**

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

- **Уход за чистотой нагревательных полей и днищ горшков**

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

- **Не следует зря «заглядывать в горшки»**

- **Не встраивать плиту в непосредственной близости холодильников\ фризеров.**

Потребление ими электроэнергии чрезмерно возрастает.

РАСПАКОВКА



За время транспорта установка защищена от повреждений при помощи упаковки. После распаковки установки, просим Вас устраниить элементы упаковки способом не угражающим окружающей среде.

Все материалы примененные для упаковки, не вредят окружающей среде и полностью пригодны для возврата. Они обозначены соответствующим знаком. Примечание ! Упаковочные материалы (полиэтиленовые мешочки, куски стиропора и пр.), следует держать издали от детей.

УСТРАНЕНИЕ ИЗНОШЕННЫХ УСТРОЙСТВ



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

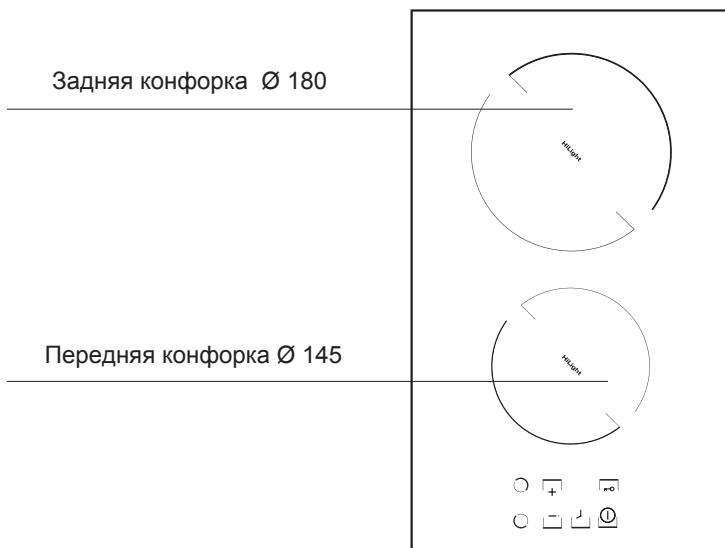
Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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

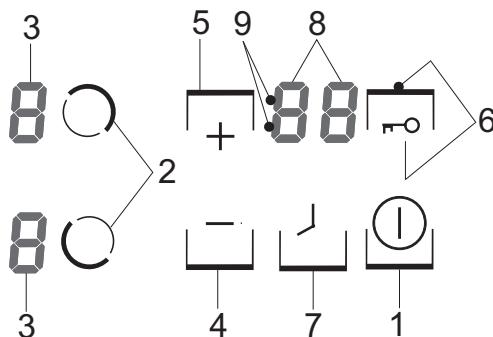
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

► Описание плиты ВНС3* (РВР2VQ203FT)



► Панель управления



1. Сенсор «Главный выключатель»
2. Сенсор «Выбор зоны нагрева»
3. Дисплей зон нагрева
4. Сенсор « - »
5. Серсор « + »
6. Сенсор « Ключ» с контрольным диодом LED
7. Сенсор « Таймер »
8. Дисплей таймера
9. Диод LED, сигнализирующий работу таймера для соответствующей зоны нагрева

УСТАНОВКА

► Установка плиты ВНС3...

- подготовить место (отверстие) в настольной плите мебели по размерам, приведенным на монтажном чертеже (рис. А),
- минимальное расстояние, которое следует установить между нижним кожухом плиты и полкой, составляет 80 мм,
- Расстояние между краем отверстия и боковой мебельной стенкой должна составлять минимум 55 мм.
- подключить плиту при помощи провода питания длиной ок. 1,5 м с вилкой оборудованной щитовым стыком,
- отклеить бумагу, защищающую двухстороннюю ленту, приклеенную одной стороной к кромке плиты,
- очистить настольную плиту от пыли, установить плиту в отверстие и крепко прижать ее к настольной плите (рис. В).

Рис. А

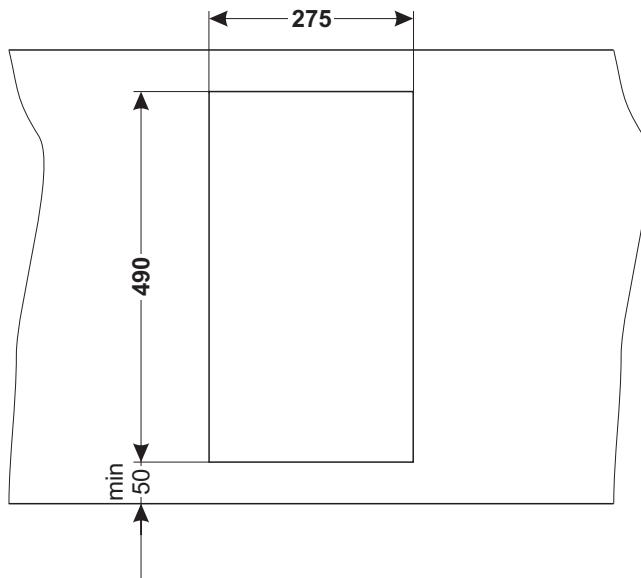
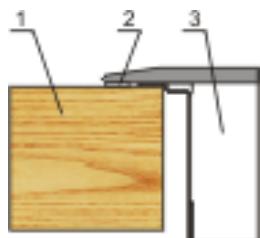


Рис. В



1 - настольная плита
2 - двухсторонне склеивающая лента
3 - керамическая плита

ОБСЛУЖИВАНИЕ

► До первоначального пуска плиты

- тщательно очистить керамическую плиту. Следует считать ее стеклянной поверхностью,
- до первоначального пуска, могут выделяться запахи и потому следует включить в помещении вентиляцию, или открыть окно,
- произвести операции по обслуживанию, соблюдая указания по безопасности.

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

Каждая перемена настройки сенсора, сопровождается звуковым сигналом.

Следует обращать внимание на то, чтобы во время включения и отключения и при установке степени мощности разогрева, **всегда нажимать только один сенсор**. В случае одновременного нажатия нескольких сенсоров (за исключением отключения нагревательного поля или таймера), система не учитывает введенных сигналов управления. В случае длительного нажатия, включает сигнал помехи.

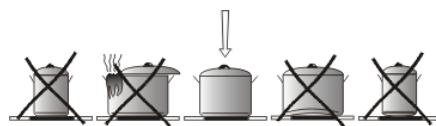
► Подбор соответствующей посуды для варки

Для кухонных керамических плит, имеются специально испытанные емкости для варки и жаренья. Следует соблюдать указания, приведенные их изготовителями.

Емкости (кастрюли) для варки имеющие алюминиевое или медное днище, могут оставлять металлические прокрашивания, трудно устраниющиеся. Особенная осторожность, рекомендуется в случае эмалированных емкостей, которые после случайного выкипления содержимого, могут привести к неотвратимым повреждениям. Для оптимального потребления электроэнергии, оптимальной продолжительности варки и во избежание прижогов блюд вскипящихаемых на плите, следует соблюдать следующие указания :

Днище кастрюли :

Кастрюли для варки \ жаренья должны иметь устойчивое плоское днище, ибо днище с острыми кромками, задирами и пригоревшими остатками блюд может поцарапать керамическую плиту и воздействовать на нее в виде абразивного материала !



Величина кастрюли :

Диаметр поверхности основания кастрюль и горшков должен соответствовать, по возможности, точно диаметру нагревательного элемента плиты.

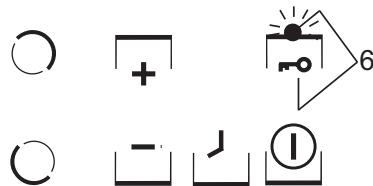
Крышки кастрюли :

Крышка кастрюли предотвращает утечку тепла и таким образом сокращает продолжительность нагрева и редуцирует потребление электроэнергии.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

► Панель управления

При подсоединении варочной панели к электрической сети должен на несколько секунд загореться диод над сенсором «Ключ» (6), после чего можно включать керамическую варочную панель.

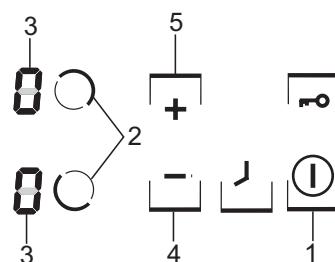


Запрещается помещать какие-либо предметы на поверхности сенсоров (поскольку варочная панель может отреагировать появлением ошибки). Поверхность сенсорной панели управления необходимо всегда содержать в чистоте.

Включение варочной панели.

Когда варочная панель не работает, все зоны нагрева выключены, а индикаторы не светятся.

Включите варочную панель прикосновением к сенсору «Главный выключатель» (1). На всех дисплеях зон нагрева (3) на 10 секунд появится «0». Теперь, при помощи сенсора «+» (5) или «-» (4) Вы можете выбрать нужную степень мощности нагрева, выбрав прежде зону нагрева (2) (см. Регулирование степени мощности нагрева).



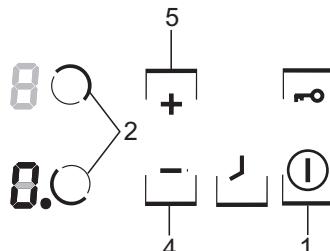
Если Вы в течение 10 секунд не нажмете ни на один сенсор, варочная панель автоматически выключится.

Функция «Защита от детей» блокирует все зоны нагрева. В случае, если данная функция активная, нет возможности включить варочную панель (см. Разблокирование варочной панели).

Включение зоны нагрева

Включив варочную панель при помощи сенсора «Главный выключатель» (1), можно приступить к обслуживанию зон нагрева следующим способом:

1. Выбрать нужную зону нагрева при помощи сенсора «Выбор зоны нагрева» (2) (размещение сенсоров отвечает размещению зон нагрева).



ОБСЛУЖИВАНИЕ

2. При помощи сенсоров «+» (5) или «-» (4) выбирать необходимую степень мощности нагрева.
3. Для изменения степени мощности нагрева, также как в пк. 1, сначала необходимо выбрать нужную зону при помощи сенсора «Выбор зоны нагрева» (2), а затем при помощи сенсоров «+»(5) или «-» (4) выбрать необходимую степень мощности нагрева.



Если Вы в течение 10 секунд не нажмете ни на один сенсор, варочная панель автоматически выключится.

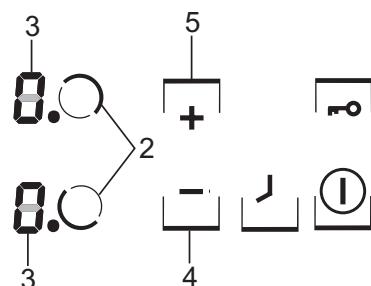
На то, что данная зона нагрева активна, указывает свечение точки около цифры „0•“. Это означает, что зона нагрева готова к выбору параметров мощности нагрева.

Регулирование степени мощности нагрева

С целью выбора степени мощности нагрева необходимо, в первую очередь, выбрать при помощи сенсора «Выбор зоны нагрева» (2) нужную зону нагрева. Затем, пока на дисплее зоны нагрева (3) отображается „0•“ можно начать выбор нужной степени мощности нагрева при помощи сенсоров «+» (5) или «-» (4).

В случае, если Вам нет необходимости пользоваться функцией автоматического уменьшения мощности нагрева, выбор степени мощности нагрева нужно начать с сенсора «+» (5). Затем можно постепенно увеличить степень мощности нагрева при помощи сенсора «+» (5), или уменьшить степень мощности нагрева при помощи сенсора «-» (4).

В случае, если Вы хотите приготовлять пищу и использованием системы автоматического уменьшения степени мощности нагрева, то в этом случае необходимо начать выбор степени мощности нагрева с сенсора «-» (4).
(см. Система автоматического уменьшения мощности нагрева).



ОБСЛУЖИВАНИЕ

Система автоматического уменьшения мощности нагрева

Каждая отдельная зона нагрева оснащена системой автоматического уменьшения мощности нагрева. Если данная функция активна, то зона нагрева сначала включается на некоторое время на полную мощность в зависимости от выбранного уровня мощности приготовления, а затем переключается на выбранную мощность приготовления.

Если Вы хотите активировать систему автоматического уменьшения мощности нагрева, то выбор степени мощности нагрева нужно начать с сенсора «-» (4). В этом случае на дисплее зоны нагрева (3) в течение 10 секунд будет высвечиваться степень мощности нагрева «9» попеременно с буквой «A».

Если Вы в течение 10 секунд начнете выбор степени мощности нагрева при помощи сенсора «-» (4), то система автоматического уменьшения мощности нагрева активируется, а буква «A» будет светиться попеременно с выбранной степенью мощности данной зоны нагрева на протяжении всего времени, пока данная функция будет активна.

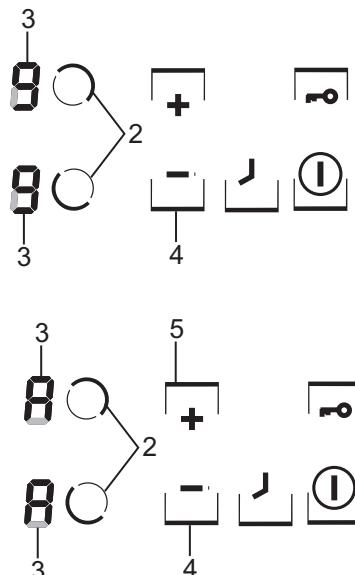
Теперь Вы можете в любой момент изменить степень мощности нагрева способом, изложенным в разделе Регулирование степени мощности нагрева.



Если Вы начнете выбор степени мощности нагрева спустя 10 секунд, то в этом случае буква «A» перестанет светиться – система автоматического уменьшения мощности нагрева перестанет быть активной.



Если Вы не хотите активировать систему автоматического уменьшения мощности нагрева, то лучше всего начать выбор степени мощности нагрева с сенсора «+» (5).



Степень дозировки мощности нагрева для варки	Продолжительность быстрой варки в минутах
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-

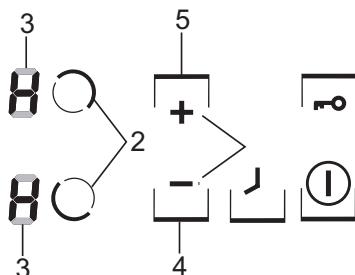
ОБСЛУЖИВАНИЕ

Выключение одной из зон нагрева

Каждую из зон нагрева можно выключить следующим способом:

1. Сначала необходимо выбрать нужную зону при помощи сенсора «Выбор зоны нагрева» (2).
2. Затем нажать одновременно на сенсоры «+» (5) и «-» (4) или при помощи сенсора «-» (4) уменьшить параметр до «0».

На дисплее данной зоны нагрева появится буква «Н»—информируя о том, что поверхность панели еще достаточно горячая.



Функция блокады

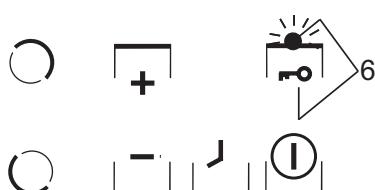
Функция блокады включается при помощи сенсора «Ключ» (6) и позволяет в целях безопасности (в первую очередь для защиты от включения варочной поверхности детьми и домашними животными) заблокировать включение зон нагрева и изменение заданных раньше параметров приготовления. Если Вы заблокируете варочную панель в то время, когда все зоны нагрева выключены (на дисплеях зон нагрева высвечивается «0»), то в этом случае варочная панель будет защищена от доступа посторонних, а ее включение возможно лишь после разблокирования.



В случае отключения электроэнергии функция блокады автоматически сбрасывается.

Блокирование варочной панели

Для того, чтобы заблокировать варочную панель, нужно нажать на сенсор «Ключ» (6) и держать до момента, пока не начнет светиться контрольный диод (6). Начало свечения диода сигнализируется коротким звуковым сигналом.



Разблокирование варочной панели

Для того, чтобы разблокировать варочную панель, нужно нажать на сенсор «Ключ» (6) и держать до момента, пока не погаснет контрольный диод (6). Окончание свечения диода сигнализируется коротким звуковым сигналом.



Блокирование и разблокирование варочной панели возможно только в том случае, если варочная панель включена или если на дисплее зон нагрева (3) высвечивается «0».

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Индикатор остаточного нагрева.

В момент отключения горячего нагревательного поля на панели управления на место дисплея степени дозирования нагревательной мощности, высвечивается «Н» обозначающее, что «нагревательное поле горячее!»



В это время не следует прикасаться к нагревательному полю ни ставить на нем не стойкую к теплу посуду!



К нагревательному полу можно прикоснуться после погашения индикатора, имея ввиду, что оно еще не остыло до температуры окружающей среды.



**Во время перерыва в подаче электроэнергии значение остаточного нагрева „Н“ не отображается.
Тем не менее, нагревательные пластины могут быть еще горячими!
Важно! Если кухонная плита после повторного подключения или после перерыва в подаче электроэнергии будет повторно приведена в действие, будет проведен короткий «автотест».**

На индикаторе остаточного нагрева отображается „Н“ в течение примерно 45-60 минут. Отображение остаточного нагрева основывается не на измерении значения, а на расчете в зависимости от времени работы конфорок. После перерыва в подаче электроэнергии принимается максимальная возможная температура и максимальное время охлаждения, с чем и связано долгое отображение.
Для дальнейшей работы это не имеет никакого значения.

Ограничение продолжительности работы

Для увеличения безотказности работы, нагревательная плита оборудована ограничителем продолжительности работы каждого нагревательного поля. Максимальная продолжительность работы определяется применительно к последнему выбранному значению нагревательной мощности.

В случае если мы не меняем степени нагревательной мощности длительное время (см. таблица), тогда данное нагревательное поле автоматически отключается и срабатывает индикатор остаточного нагрева (Н). Возможно однако включение и обслуживание в любой момент отдельных нагревательных полей, согласно руководству по обслуживанию.

Степень мощности разогрева	Максимальная продолжительность, час
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Таймер

Если варочная панель оснащена таймером, то в этом случае можно запрограммировать время работы каждой зоны нагрева.

Сначала нужно выбрать и включить нужную зону нагрева (2), а затем несколько раз нажать на сенсор «Таймер» (7), пока не загорится соответствующий контрольный диод (9) выбранной зоны нагрева (2).

Затем, во время пульсирования диода (9), при помощи сенсоров «+» (5) или «-» (4) запрограммируйте нужное время работы выбранной зоны нагрева.

Таймер включится только в том случае, если на дисплее таймера (8) высвечивается время, отличное от нуля.



Окончание запрограммированного времени сигнализируется многократными короткими звуковыми сигналами. На дисплее (3) выбранной зоны нагрева высвечивается «0», зона нагрева перестает нагреваться, а на дисплее таймера (8) высвечивается «00».

Для того, чтобы изменить параметры мощности зоны нагрева, запрограммированные при помощи таймера, необходимо нажать на сенсор (2), а затем при помощи сенсоров «+» (5) или «-» (4) выбрать мощность зоны нагрева.

Если включить таймер в то время, когда не включена зона нагрева и на дисплее таймера (8) рядом с цифрами не высвечивается точка, то данную функцию можно использовать в качестве обычного таймера-минутника.

Таймер-минутник

Таймер-минутник можно использовать для сигнализации при выполнении различных операций, требующих небольшого времени, например, для варки яиц, кипячения молока и т.п., а также при выполнении других действий, не связанных непосредственно с обслуживанием варочной панели. Можно запрограммировать время в пределе от 0 до 99 мин.

Чтобы включить таймер-минутник, необходимо:

- нажать один раз на сенсор (7),
- затем при помощи сенсоров «+» (5) или «-» (4) запрограммировать время (например, 5 минут).

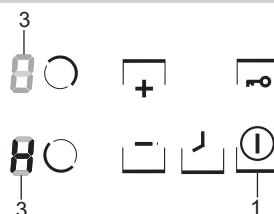
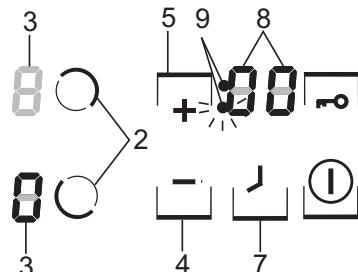


Окончание запрограммированного времени сигнализируется звуковым сигналом.

Выключение всей варочной панели

Варочная панель работает в том случае, если включена хотя бы одна зона нагрева.

Варочная панель в целом выключается нажатием на сенсор «Главный выключатель» (1), а на дисплее зоны нагрева (3) продолжает светиться буква «Н» - информируя о том, что поверхность панели еще достаточно горячая.

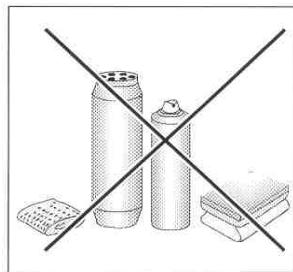


УХОД И ОЧИСТКА

Текущий уход пользователя за содержанием плиты в чистоте и соответствующее ее консервирование, имеют большое влияние на продолжительность и безотказность работы

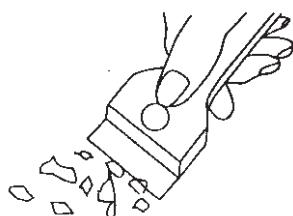


При очистке керамики, следует соблюдать те же самые указания, что в случае стеклянных поверхностей. Ни в коем случае не следует применять абразивные или едкие очищающие средства ни порошок для скобления, ни губки с острой поверхностью.



Устранение пятен.

- небольшие, не пригоревшие загрязнения**, следует стереть влажной тряпкой, не употребляя очищающих средств. Применение средства для мойки посуды, может привести к возникновению голубоватых прокрашиваний (пятен). Эти упорные пятна, не всегда можно устраниить при первой очистке, даже применяя специальные средства для очистки.
- сильно присохшие загрязнения**, следует устранять при помощи острого скребка. Затем, стереть поверхность нагревательного поля при помощи влажной тряпочки.



Скребок для очистки плиты

- светлые пятна перламутрового цвета (остатки алюминия)** можно устранять из холодной плиты при помощи специального очищающего средства. Известковые остатки (напр. после выкипания воды), можно устранять при помощи уксуса или специального средства.
- при устраниении сахара, остатков блюд содержащих сахар, пластмассы и алюминиевой фольги, не следует отключать данное нагревательное поле ! Следует немедленно тщательно стереть остатки (в горячем состоянии) при помощи острого скребка из горячего нагревательного поля. После удаления загрязнений, можно отключить плиту и простыившую, дочистить при помощи специального очищающего средства.

Специальные очищающие средства можно приобрести в универмагах, специализированных электротехнических магазинах, в магазинах салонов с оборудованием для кухонь. Острые скребки можно приобрести в магазинах для любителей мастерить и в магазинах со строительными принадлежностями а также в магазинах с малярными принадлежностями.

УХОД И ОЧИСТКА

Никогда не следует наносить очищающее средство на горячую нагревательную плиту. Лучше всего позволить очищающим средствам подсохнуть и потом чуть только стереть их мокрой тряпкой. Оставшиеся остатки очищающего средства следует стереть влажной тряпкой до повторного нагрева. В противном ибо случае, они могут воздействовать агрессивно.

В случае несоответствующей эксплуатации керамической поверхности нагревательной плиты, мы не несем ответственности по гарантийным обязательствам !

Примечание :

в случае отказа управления при включенной плите, следует ее отключить от электропроводки путем отключения главного выключателя или предохранителя и обратиться в сервис.

Примечание :

в случае обнаружения трещин или отслоений на керамической плите, следует немедленно отключить нагревательную плиту и отключить ее от электропроводки. Для этой цели следует отключить предохранитель или изъять вилку из розетки. Затем, следует обратиться в сервис.

АВАРИЙНЫЕ СИТУАЦИИ

В любой аварийной ситуации, следует :

- | отключить рабочие узлы плиты,
- | отключить электропитание,
- | внести заявку о ремонте,
- | некоторые мелкие помехи пользователь может устранить самостоятельно, руководствуясь указаниями приведенными в таблице, пока Вы не обратитесь в отделение обслуживания клиента или сервисный пункт, следует проверить очередные пункты по таблице.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Плита не работает	- перерыв в подаче тока	-проверить предохранитель домашней электропроводки, перегоревший заменить
2. Плита не реагирует на введенные значения	- панель управления не включена	- включить
	- сенсор нажимался слишком долго (менее секунды)	- нажимать сенсоры несколько дольше
	- одновременно нажато большее количество сенсоров	- всегда нажимать только один сенсор (кроме отключения конфорки)
3. Плита не реагирует и издает короткий звуковой сигнал	- включена защита от детей (блокада)	- выключить защиту от детей (блокаду)
4. Плита не реагирует и издает длинный звуковой сигнал	- неправильная эксплуатация (нажаты не те сенсоры или нажаты слишком быстро)	- повторно включить плиту
	- сенсор(ы) закрыт(ы) или загрязнен(ы)	- открыть или очистить сенсоры
5. Плита не выключается	- после включения не введено никаких значений в течение более чем 10 секунд	- повторно включить панель управления и немедленно ввести данные
	- сенсор(ы) закрыт(ы) или загрязнен(ы)	- открыть или очистить сенсоры
6. Одна конфорка отключается	- ограничение времени работы	- снова включить конфорку
	- сенсор(ы) закрыт(ы) или загрязнен(ы)	- открыть или очистить сенсоры

АВАРИЙНЫЕ СИТУАЦИИ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
7. Не светится индикатор остаточного нагрева, хотя конфорки еще не остывли	- перерыв в подаче тока, устройство отключено от сети	- индикатор остаточного нагрева сработает снова только после включения и отключения панели управления
8. Трещины в керамической плите	 Опасность! Немедленно отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайшую сервисную службу.	
9. Неполадка еще не устранена	Отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайшую сервисную службу. Важно! Вы несете ответственность за содержание устройства в надлежащем состоянии и правильную эксплуатацию в домашнем хозяйстве. Если из-за ошибки в эксплуатации Вы вызовете сервисную службу, Вам придется оплатить ее прибытие (в том числе в течение гарантийного срока). За ущерб, вызванный несоблюдением настоящего руководства, производитель ответственности не несет.	

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение: 230V 1N~50 Гц

Номинальная мощность **PBP2VQ203FT**

- нагревательное поле: 1 x Ø 145 мм 1200 Вт

- нагревательное поле: 1 x Ø 180 мм 1800 Вт

Габарит: 520 x 300 x 48;

Вес: ок. 5 кг;

ГАРАНТИЯ, ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ

Гарантия

Гарантийные обязательства в соответствии с гарантийным талоном

-Изготовитель не несет ответственности за какие бы то ни было повреждения, вызванные неправильным обращением с устройством.

Пожалуйста, впишите сюда данные, указанные на устройстве

Тип Заводской номер.....

RO

Felicitări pentru decizia dumneavoastră de a achiziționa această făcută în privința acestei plită vitroceramică ce poate fi incorporată în orice tip de mobilier de bucătărie.

Această plită constituie un echipament modern pentru bucătăria dumneavoastră.

Pe lângă faptul că este modernă, această plită are și un design plăcut, este rezistentă la temperaturi extreme și poate fi utilizată cu ușurință.

Vă dorim multe succese culinare prin utilizarea acestei plite incoporabile

Întrebuițare

- Aparatul se folosește numai după ce ați citit / înțeles prezentul Manual.
- Aparatul nu se folosește niciodată în aer liber sau în încăperi cu temperaturi scăzute.
- Aparatul a fost conceput exclusiv pentru gătitul mâncăurilor. Orice altă utilizare a aparatului (de exemplu încălzirea încăperilor) nu corespunde scopului pentru care a fost fabricat și poate produce pericole.
- Nu este permisă utilizarea aparatului de către copii și persoanele neinstruite.

CUPRINS

Informații de bază.....	22
Indicații cu privire la siguranță.....	24
Cum putem economisi energie.....	25
Despachetarea.....	25
Eliminarea echipamentelor uzate.....	25
Descrierea produsului.....	26
Instalarea.....	27
Deservirea.....	28
Înainte de prima pornire a plitei.....	28
Vase corespunzătoare pentru gătit.....	28
Panoul de comandă.....	29
Pornirea plitei electrice.....	29
Pornirea zonei de încălzire.....	29
Fixarea gradului puterii de încălzire.....	30
Sistemul automat pentru reducerea puterii de încălzire.....	31
Oprirea unei singure zone de încălzire.....	32
Funcția blocadei.....	32
Blocarea plitei electrice.....	32
Deblocarea plitei electrice.....	32
Indicatorul căldurii reziduale.....	33
Limitarea timpului de funcționare.....	33
Funcția ceasului.....	34
Dezactivarea întregii plite electrice.....	34
Curățarea și întreținerea.....	35
Manipularea în cazuri de urgență.....	37
Date tehnice.....	39
Garanția,	39

SFATURI UTILE

- Cititi aceste instructiuni inainte de a utiliza plita, pentru siguranta dumneavoastra si pentru a evita avariera aparatului.
- Daca plita este utilizata in apropierea unui aparat radio, TV sau a unui alt aparat similar, verificati daca aceasta functioneaza corespunzator.
- Plita trebuie sa fie utilizata doar dupa ce a fost incorporata. Va veti proteja astfel de even-tualele contacte accidentale cu elementele de alimentare.
- Reparatiile trebuie sa fie realizate doar de persoane calificate. Reparatiile realizate de persoane neautorizate pot pune in pericol siguranta utilizatorului.
- Aparatul este intrerupt de la sursa de alimentare doar prin deconectarea sigurantei sau prin scoaterea stemerului cablului de alimentare din priza. Priza trebuie sa fie accesibila si sa nu fie blocata de rafturi, dulapuri, etc.
- Aparatul trebuie sa fie conectat la o priza prevazuta cu protectie.
- Nu lasati copiii mici sa se joace in apropierea plitei in timp ce aceasta functioneaza. In general, copiii trebuie sa fie tinuti la distanta deoarece pot lovi recipientele de pe plita si se pot arde.
- Zonele de preparare se incalzesc foarte repede, de aceea plita trebuie sa fie pusă in func-tiune dupa ce ati asezat recipientul pe aceasta. Vetii evita astfel pierderea de energie.
- Acest aparat nu este destinat pentru a fi folosit de catre persoane (inclusiv copii) care sunt handicapate fizic, psihic sau cu simturi parcial limitate, sau persoane care nu cunosc sau nu au avut experienta cu aparatul; ele pot folosi aparatul sub supraveghere sau conform instructiunii de folosire transmisă de catre persoanele care raspund de siguranta lor.
- Indicatorul pentru caldură remanentă incorporat in sistemul electronic indică momentele când plita este aprinsă sau este fierbinte.
- În caz de eroare de alimentare, toate setările și indicațiile vor fi anulate. Este recomandabil să continuați cu atenție după reluarea alimentării, deoarece suprafetele de preparare încălzite înainte de apariția erorii nu vor mai fi monitorizate de indicator.
- Dacă priza este situată în apropierea unei suprafete de preparare, asigurați-vă de faptul că suprafetele de preparare nu intră în contact cu cablul de alimentare.
- Nu lasati recipientele nesupravegheate atunci când pentru prepararea alimentelor utilizati rasime sau ulei, deoarece există pericol de incendiu.
- Nu utilizați recipiente din plastic sau aluminiu. Acestea se pot topi la temperaturi ridicate și vor avaria suprafața ceramică a plitei.
- Este important să preveniți contactul lichidelor, a zahărului sau a plasticului cu suprafetele de preparare fierbinți. Suprafața ceramică a plitei se va crăpa. Dacă zahărul sau materialele din plastic intră în contact cu suprafața de preparare fierbinte, nu o opriți. Curătați cu o spatulă specială. Aveți grijă să nu vă ardeți.
- Puteți utiliza doar recipiente cu baza plată, în caz contrar suprafața plitei va fi zgâriată permanent.
- Suprafața de preparare este rezistentă la șocuri termice. Nu este sensibilă la temperaturi extreme. Este important să evitați căderea diverselor obiecte pe plită. Contactul plitei cu obiecte foarte mici, cum ar fi recipientele pentru condimente pe aceasta, poate duce la crăparea sau spargerea suprafeței ceramice.
- Punctele avariante permit alimentelor care sunt vărsate pe plită să pătrundă în interiorul acesteia, la elementele de alimentare.
- Dacă apar fisuri, rupturi pe suprafața plitei, intrerupeți utilizarea acesteia și deconectați-o de la sursa de alimentare, de exemplu prin deconectarea sigurantei sau prin scoaterea stemerului cablului de alimentare din priză. Contactați un centru de service autorizat.
- Cititi cu atentie recomandările privind curătarea plitei. În cazul unei curătări necorespun-zătoare, garanția nu va mai fi valabilă!

Important!

Dacă este avariat cablul de alimentare, acesta trebuie să fie înlocuit de producător, un centru de service autorizat sau de o persoană calificată pentru a evita pericolele.

Păstrați aceste instrucțiuni pentru referințe ulterioare!

CUM SĂ ECONOMISIM ENERGIA



Cine folosește energia în mod responsabil, protejează nu numai economiile căminului său, dar actionează conștient în favoarea mediului înconjurător. De aceea trebuie să ajutăm la economisirea energiei electrice! Putem economisi în următoarele feluri:

- **Pentru gătit trebuie folosite vase core-spunzătoare.**

Vasele care au fundul plat și gros permit economisirea până la 1/3 a energiei electrice. Trebuie să ținem minte să punem capacul, în caz contrar consumul de energie electrică crește de patru ori!

- **Alegerea vaselor de gătit în funcție de suprafața ochiului de aragaz.**

Vasul folosit la gătit nu trebuie să fie niciodată mai mic decât ocul aragazului.

- **Întreținerea în curățenie a plitei electrice și fundul vaselor.**

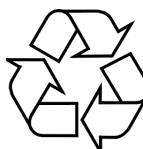
Murdăria împiedică transmiterea căldurii – cel mai des murdăria carbonizată se poate înlătura doar folosind produse care sunt foarte dăunătoare pentru mediul înconjurător.

- **Evitarea inutilului obicei de a verifica "ce este în cratără".**

- **Montarea blatului în aşa fel încât să nu se găsească în imediata apropiere față de frigider/congelator.**

În aceste cazuri folosirea energiei electrice crește inutil.

DESPACHETAREA



Fiecare din produsele noastre sunt asigurate prin ambalare contra deteriorării în timpul transportului.

După despachetare, elementele nepoluante ale ambalajului sunt îndepărtate.

Aparatele uzate trebuie făcute imediat inutilizabile, prin scoaterea ștecherului de la rețea și întreruperea cablului de branșament.

După ce aparatul a devenit deșeu, se iau măsurile în conformitate cu regulamentele locale privind îndepărtarea deșeurilor și gunoaielor .

RECICLAREA APARATELOR UZATE



Atunci când aruncați aparatul, nu îl tratați ca și gunoi menajer. Duceți-l la un centru de reciclare și reutilizare a produselor electrice și electronice. Pe aparat, în manualul de instrucții sau pe ambalaj a fost pusă o etichetă pentru a informa asupra reciclării aparatului.

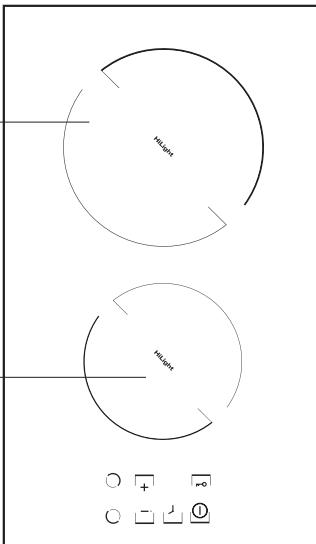
Aparatul a fost realizat din materiale reciclabile. Prin reciclarea aparatelor uzate, demonstrați că sunteți interesat de protejarea mediului înconjurător.

Apelați la autoritățile locale pentru informații privind asemenea centre de reciclare.

DESCRIEREA APARATULUI

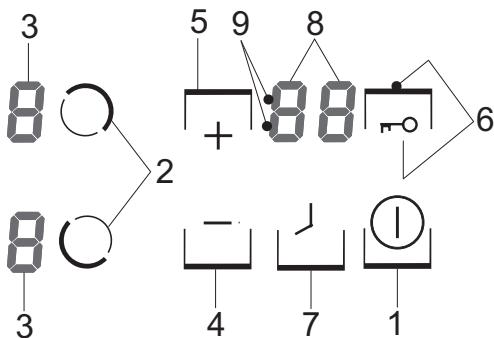
► Prezentarea plitei BHC3*

Zonă preparare spate Ø 180



Zonă preparare față Ø 145

► Panou de control



1. Senzorul principal
2. Senzorul de selectare a zonei de încălzire,
3. Indicatorii zonelor de încălzire,
4. Senzorul minus,
5. Senzorul plus,
6. Senzorul cheie cu dioda de semnalizare LED,
7. Senzorul ceasului,
8. Indicatorul ceasului,
9. Dioda LED care semnalizează funcționarea ceasului pentru zona de încălzire corespunzătoare,

INSTALAREA

INSTALAREA PLITEI BHC3*

- Pregătiți spațiul (deschiderea) din partea superioară a mobilei în funcție de dimensiunile prezentate în desenul de mai jos (Fig. A).
- Distanța dintre muchia orificiului și peretele lateral al mobilei trebuie să fie de minimum 55 mm.
- Conectați plita prevăzută cu un cablu de alimentare lung de 1,5 m și ștecher cu pin protector.
- Îndepărtați suprafața de acoperire de pe cele două fețe ale benzii adezive și ataşați-o pe marginea plitei.
- Ștergeți mobila de praf, așezați plita și apăsați partea superioară (Fig. B).
- Spațiul liber minim care trebuie să fie lăsat sub plită este de 80 mm.

Fig. A

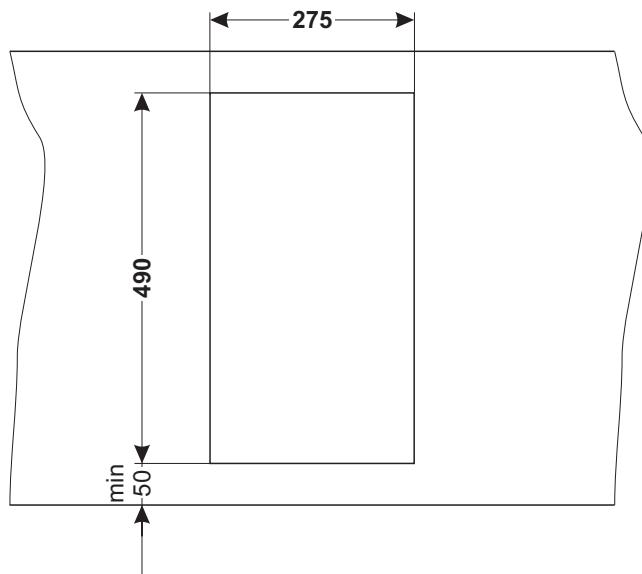
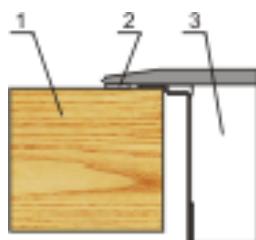


Fig. B



1 – partea superioară a blatului de lucru
2 – bandă adezivă cu două fețe
3 – plita vitroceramică

DESERVIREA

► Înainte de prima utilizare

- Mai întâi curătați bine plita ceramică. Plita ceramică trebuie tratată la fel ca o suprafață de sticlă.
- La prima utilizare se pot emana miroșuri de aceea porniți în încăpere sistemul de ventilare sau deschideți fereastra.
- Efectuați toate acțiunile de deservire respectând măsurile de siguranță.

Plita ceramică de încălzire este dotată cu senzori care acționează prin atingere cu deget a zonelor marcate.

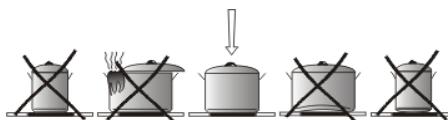
Orice setare a senzorului este confirmată prin semnal acustic.

Important este ca la pornire și oprire, precum și la reglarea gradului puterii de încălzire să apăsați întotdeauna un singur senzor. În cazul apăsării concomitentă a mai multor senzori (cu excepția cazului de oprire a câmpului de încălzire sau a ceasului) sistemul ignoră semnele de comandă introduse, iar la apăsare îndelungată emite semnalul de defect.

► Ustensile ce pot fi utilizate în timpul preparării

Există ustensile testate special pentru prepararea pe plita ceramică. Este important să respectați instrucțiunile producătorilor respectivi.

Recipientele cu baza din aluminiu sau cupru pot provoca decolorări metalice, foarte greu de îndepărtat. Aveți grijă cu recipientele emailate deoarece pot provoca avarii permanente în cazul în care alimentele dau pe dinafară. Pentru a obține un consum optim, un timp cât mai scurt de preparare și pentru a evita vărsarea alimentelor pe dinafară pe suprafețele de preparare, este important să respectați instrucțiunile următoare.



Baza recipientelor:

Recipientele trebuie să aibă baza stabilă și plată, deoarece alte tipuri de recipiente, reziduurile alimentare arse pot zgâria plita și acționează ca un material abraziv! Atunci când plita este rece, puteți utiliza recipiente cu baze puțin concave, deoarece acestea absorb căldura suprafeței de preparare într-un mod optim.

Mărimea recipientului:

Diametrul bazei recipientului trebuie să corespundă cât mai mult diametrului zonei de preparare.

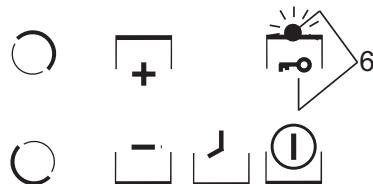
Capacul recipientului:

Capacul previne pierderea căldurii, reducându-se astfel consumul de energie.

DESERVIREA

Panoul de comandă

După racordarea plitei la rețeaua electrică, pentru scurt timp ar trebui să se aprindă dioda de deasupra senzorului cheie (6), după care putem pune în funcțiune plita ceramică.

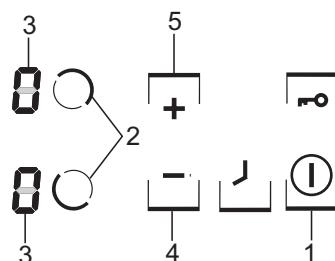


! Nu este permisă punerea nici unor obiecte pe suprafetele senzorilor (poate fi activată descoperirea defectului), aceste suprafete trebuie să fie menținute permanent curate

Pornirea plitei electrice

În cazul în care plita electrică nu funcționează atunci toate zonele de gătit sunt oprite iar indicatorii nu sunt aprinși.

Prin atingerea senzorului principal (1) pornim plita, iar printr-o secundă indicatorii zonelor de gătit (3) va apărea pentru 10 secunde „0”. În acest moment poate fi setat gradul puterii de încălzire cu ajutorul senzorului (+)(5) sau (-)(4) înainte alegând butonul de selectare a zonei de gătit (2) (vezi Setarea Setarea gradului puterii de încălzire).



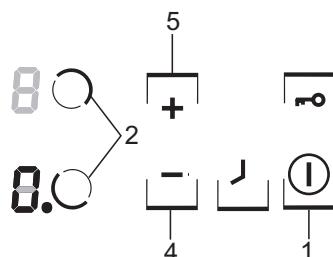
! În cazul în care în timp de 10 secunde nu va fi re-comandat nici un senzor, atunci plita electrică se va dezactiva.

În cazul în care este activă protecția împotriva copiilor plita electrică nu poate fi pornită (vezi Deblocarea plitei electrice).

Pornirea zonei de încălzire

După pornirea plitei electrice cu ajutorul senzorului principal (1) zonele de gătit pot fi deservite în modul următor:

1. Alegeti zona de gătit dorită cu ajutorul senzorului de selectare a zonei de gătit (2) (subordonarea senzorilor corespunde amplasării zonelor de gătit),



DESERVIREA

2. Cu ajutorul senzorului **(+)(5)** sau **(-)(4)** setăm gradul de încălzire dorit,
3. Pentru a modifica setările puterii de încălzire din nou, ca în punctul 1 mai întâi trebuie să alegem zona de gătit cu ajutorul senzorului alegerii zonei de gătit **(2)**, apoi setăm gradul de încălzire dorit cu ajutorul senzorului **(+)(5)** sau **(-)(4)**.



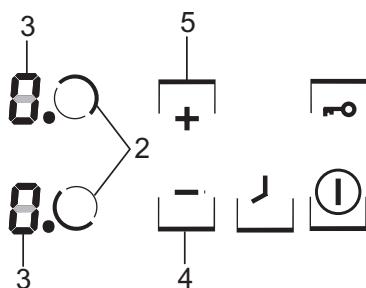
În cazul în care în timp de 10 secunde nu va fi re-comandat nici un senzor, atunci zona de gătit se va dezactiva.

Zona de gătit este activată, când pe lângă cifră este aprins punctul „**•**”, ceea ce înseamnă că zona este pregătită pentru realizarea setărilor puterii de încălzire.

Fixarea gradului puterii de încălzire

Cu scopul de a fixa gradul puterii de încălzire trebuie în primul rând să alegem cu ajutorul senzorului de selectare a zonei de gătit **(2)** zona de gătit dorită. Apoi când pe indicator este afișată zona de încălzire **(3)** „**•**” puteți începe setarea gradului puterii de încălzire dorit cu ajutorul senzorului **(+)(5)** sau **(-)(4)**. Dacă nu dorîți funcționarea reducerii automate a puterii de încălzire, începeți alegerea gradului puterii de încălzire de la senzorul **(+)(5)**. Apoi puteți ridica treptat gradul puterii de încălzire prin acționarea asupra senzorului **(+)(5)** sau puteți micșora gradul puterii de încălzire prin acționarea asupra senzorului **(-)(4)**.

În schimb, dacă dorîți să gătiți prin utilizarea sistemului de micșorare automată a puterii de încălzire, atunci trebuie să începeți alegerea gradului puterii de încălzire de la senzorul **(-)(4)**. (vezi **Sistemul automat pentru reducerea puterii de încălzire**).



DESERVIREA

Sistemul automat pentru reducerea puterii de încălzire

Fiecare zonă de gătit este echipată într-un sistem de reducere automată a puterii de încălzire. Dacă acesta va fi activat, atunci o anumită zonă de gătit este pornită la puterea maximă pentru perioada care depinde de gradul puterii de gătit ales, apoi va fi comutat pe acest grad al puterii de încălzire pentru procesul de gătire.

Activarea sistemului automat de micșorare a puterii de încălzire se pregătește prin punerea în funcțiune a sistemului de selectare a puterii de încălzire cu ajutorul senzorului (-)(4). În acest moment, pe indicatorul zonei de gătit (3) este afișat gradul puterii de încălzire "9" alternativ cu litera "A" timp de cca 10 secunde.

Dacă în timp de 10 secunde veți începe setarea gradului puterii de încălzire pentru procesul de gătire prin atingerea senzorului (-)(4), atunci sistemul automat a reducerii puterii de încălzire este activat, iar litera „A” se aprinde alternativ cu gradul puterii ales pentru zona de gătit pe toată durata activării lui.

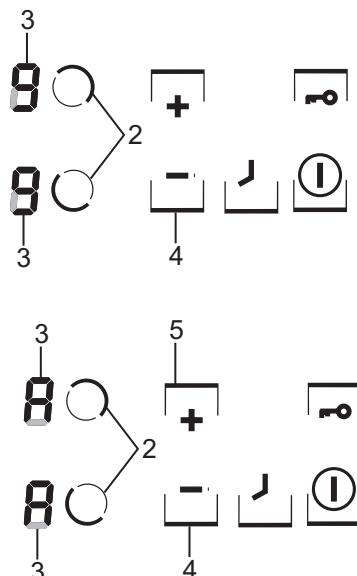
Acum putem schimba în orice moment setarea puterii de încălzire a procesului de gătire în modul descris în capitolul „**Setarea gradului puterii de încălzire**”.



Dacă începeți să setați gradul puterii de încălzire de abia după 10 secunde, atunci se va stinge litera "A", și sistemul automat de reducere a puterii de încălzire nu este activat.



Dacă nu dorîți activarea sistemului automat de reducere a puterii de încălzire, atunci este mai bine să începeți selectarea gradului puterii de încălzire de la senzorul (+)(5).



Nivelul puterii de încălzire	Timpul de funcționare în minute
1	1
2	3
3	4,8
4	6,5
5	8,5
6	2,5
7	3,5
8	4,5
9	-

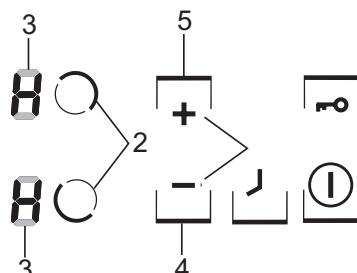
UTILIZARE

Oprirea unei singure zone de încălzire

O zonă de gătit poate fi oprită în modul următor:

1. Selectăm zona de gătit dorită cu ajutorul senzorului de alegere a zonei de gătit (2).
2. Apoi apăsăm concomitent senzorul (+)(5) și (-)(4) sau cu ajutorul senzorului (-)(4) reducem setarea până la „0”.

Pe indicator va apărea litera „H” – simbolul căldurii reziduale.



Funcția de blocare

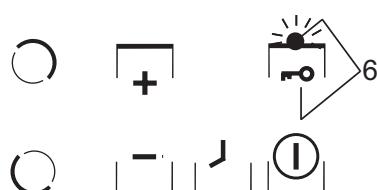
Funcția de blocare care este pornită cu ajutorul senzorului cheie (6) folosește pentru protejarea zonei de gătit pînă față de schimbarea nedorită a setărilor sau față de oprirea de către copii, animale domestice etc. Atunci când blocăm plita electrică în momentul în care toate zonele de gătit sunt oprite (pe indicatorii zonelor de gătit se va aprinde „0”) atunci, plita electrică este protejată împotriva acțiunării nedorite, iar pornirea acesteia este posibilă după deblocarea acesteia.



Dacă pentru moment dispare tensiunea de pe rețeaua de alimentare atunci blocada va fi dezactivată automat.

Blocarea plitei electrice

Cu scopul de blocare a plitei electrice trebuie apăsat senzorul cheie (6) pînă în momentul când începe să lumineze dioda de semnalizare (6). Când dioda se va aprinde , veți auzi un scurt semnal sonor.



Deblocarea plitei electrice

Cu scopul de deblocare a plitei electrice trebuie apăsat senzorul cheie (6) pînă în momentul când se stinge dioda de semnalizare (6). După stingerea diodei , veți auzi un semnal sonor scurt.



Blocarea și deblocarea plitei electrice este posibilă atunci când plita este în stare de funcționare sau atunci când pe indicatorul zonelor de gătit (3) este aprins „0”.

DESERVIREA

Indicator căldură remanentă

Oprirea unei suprafețe de preparare încinse este indicată de „H”, ceea ce înseamnă: „zona de preparare este fierbinte!”.



În acest timp este interzis să atingeți zona de preparare sau să așezați pe acestea obiecte sensibile la căldură deoarece există pericolul să vă ardeți!



Puteți atinge în siguranță suprafața de preparare după ce indicatorul se stinge.



Pe perioada întreruperii alimentării cu energie electrică, indicatorul încălzirii remanente „H” nu mai este afișat. Cu toate acestea, plитеle încălzitoare pot fi în acest timp în continuare fierbinți!

Important! Dacă plita de bucătărie, după ce a fost decuplată, sau după o întrerupere a alimentării cu energie electrică, va fi din nou pusă în funcțiune, atunci se va efectua un scurt „auto-test”, prin care se va aprinde indicatorul de încălzire remanentă „H”. Indicatorul de încălzire remanentă va afișa semnul „H” timp de 45 – 60 minute.

Indicarea încălzirii remanente nu se bazează pe măsurarea valorii temperaturii, ci pe calcularea timpului de acționare a câmpurilor încălzitoare. După o întrerupere a alimentării cu energie electrică sunt înregistrate cea mai ridicată temperatură posibilă și cel mai lung timp de răcire, de aceea afișajul persistă atât de mult. Acest aspect nu prezintă importanță pentru funcționarea în continuare a aparatului.

Limitarea timpului de funcționare

Pentru a mări fiabilitatea, plita a fost echipată cu un dispozitiv de reducere a timpului de funcționare pentru fiecare zonă de preparare. Timpul maxim de preparare este setat în concordanță cu nivelul de putere a încălzirii setat cel mai recent.

Dacă nu modificați nivelul puterii de încălzire pentru o perioadă îndelungată de timp (vezi tabelul), zona de preparare este oprită automat iar indicatorul pentru căldura remanentă se va aprinde. Puteți porni și utiliza în orice moment câmpuri de încălzire individuale respectând instrucțiunile de utilizare.

Nivelul puterii de încălzire	Timpul de funcționare în ore
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

DESERVIREA

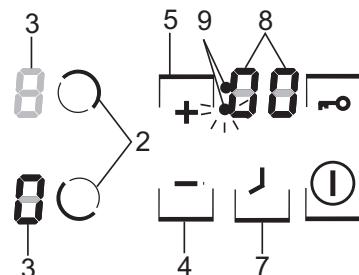
Functia ceasului

Dacă plita electrică este echipată într-un ceas de comandare (Timer), atunci cu ajutorul acestuia puteți seta timpul de funcționare a oricărei zone de gătit.

În primul rând trebuie pornită zona de gătit aleasă (2), apoi cu ajutorul senzorului ceasului (7) apăsați de atâtea ori, până ce se aprinde dioda de semnalizare corespunzătoare (9) pentru zona de gătit aleasă (2).

Apoi în timp ce dioda licărește (9) apăsați senzorul (+)(5) sau (-)(4) cu scopul de a seta timpul dorit pentru încălzirea zonei de gătit.

Ceasul pornește numai atunci când pe indicatorul ceasului (8) timpul setat este diferit de zero.



Momentul final al timpului setat este semnalizat cu ajutorul a mai multor semnale scurte ale semnalizatorului. Pe indicatorul (3) care corespunde unei anumite zone de gătit se va aprinde „0”, zona de gătit nu se încalzește iar pe display-ul ceasului (8) se va aprinde „00”.

Cu scopul de schimbare a setării puterii de încălzire a zonei de gătit comandate cu ajutorul ceasului trebuie atins senzorul (2) și apoi cu ajutorul senzorului (+)(5) sau (-)(4) setăm puterea zonei de gătit.

Dacă ceasul va fi activat atunci când zona de gătit nu este activată și după cifrele care apar pe display-ul ceasului (8) nu licărește punctul, atunci această funcție poate fi utilizată ca funcție a unui cronometru simplu.

Cronometrul

Cronometrul trebuie folosit pentru semnalizarea nevoi de realizare a diferitelor activități care necesită un scurt timp de deservire, cum ar fi de ex. gătirea ouălor, pentru realizarea altor munci sau care nu sunt legate direct de deservirea plitei. Intervalul timpului de activare a acestuia este de la 0 la 99 de minute..

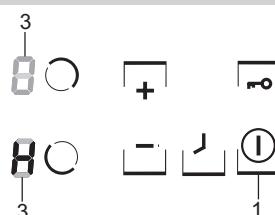
Pentru a porni cronometrul trebuie:

- apăsat o dată senzorul (7),
- apoi prin atingerea senzorului (+)(5) sau (-)(4) trebuie setat timpul dorit (de ex. 5 minute).

! Ajungerea la finalul timpului setat este semnalizată printr-un semnal sonor.

Dezactivarea întregii plite electrice

Plita electrică funcționează, atunci când este în funcție măcar o zonă de gătit.. Prin apăsarea senzorului principal (1) dezactivăm întreaga plită electrică, iar pe indicatorul zonei de gătit (3) se va aprinde ștergătorul „H” - simbolul căldurii reziduale.

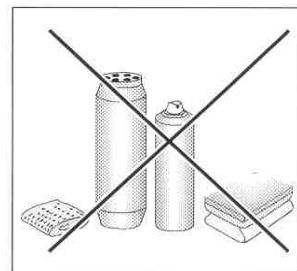


CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Curățarea zilnică și o întreținere corespunzătoare au un impact foarte important asupra durabilității plitei vitroceramice.



Curătați plita respectând aceleași reguli ca și în cazul suprafetelor de sticlă. Nu utilizați substanțe abrazive sau agenți de curățare agresivi. Nu utilizați de asemenea dispozitivele de curățare pe bază de aburi.

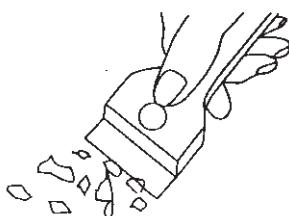


▶ Îndepărțare petelor

▶ Curățarea plitei după fiecare utilizare

- Ștergeți murdăria ușoară cu ajutorul unui material textil umed și fără agenți de curățare. Substanțele lichide de spălare pot produce decolorări ce vor apărea pe suprafața plitei. Petele de obicei nu vor putea fi îndepărtate după prima spălare, chiar dacă utilizați un agent special de curățare.
- Îndepărtați petele mari de murdărie cu ajutorul unei spatule speciale și ștergeți suprafața plitei cu ajutorul unui material textil umed.

- Petele ușoare (reziduuri de aluminiu) pot fi îndepărtate de pe suprafață răcită cu ajutorul unor agenți speciali de curățare. Reziduurile de calcar (de exemplu reziduurile produse de apă ce a dat pe dinafară) pot fi îndepărtate cu oțet sau cu agenți speciali de curățare.
- Nu opriți plita fierbinte atunci când dorîți să îndepărtați reziduurile de zahăr, de produse ce conțin zahăr, plastic sau folii de aluminiu! Curătați imediat cu o spatulă specială reziduurile (cât mai este fierbinte plita). După ce ati îndepărtat reziduurile, puteți opri plita iar după ce se răcește, curătați-o cu agenți speciali de curățare.



Spatulă specială

Agenții speciali de curățare pot fi cumpărați din supermarket, magazine specializate sau din magazine ce comercializează echipamente pentru bucătărie. Spatulele speciale pot fi cumpărate de la magazinile cu produse de construcții și accesorii de vopsit.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Nu aplicați agenți de curățare pe o suprafață încinsă. Cea mai bună metodă este să lăsați agentul de curățare să se usuce, apoi ștergeți cu material textil umed. Orice urme de agenți de curățare trebuie să fie îndepărtate înainte de a porni din nou plita.

În cazul unei manevrări necorespunzătoare a suprafetelor de preparare, garanția nu va mai fi validă!

Observație!

Dacă funcțiile de control, dintr-un anume motiv, nu pot fi utilizate după ce plita este pornită, oprîți de la butonul principal sau îndepărtați siguranța și apelați la un centru de service autorizat.

Observație!

În cazul în care apar zgârieturi sau avarii ale plitei, aceasta trebuie să fie imediat oprită și deconectată de la sursa de alimentare. Îndepărtați siguranța sau scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză. Apelați la ajutorul unui centru de service autorizat.

ACȚIUNI ÎN CAZ DE URGENȚĂ

În fiecare caz de urgență:

- Închideți dispozitivele și organelor de comandă care se găsesc pe blat
- Decuplați de la alimentarea electrică
- Anunțați defecțiunea
- Unele mici defecțiuni le puteți înălătura singuri ținând cont de instrucțiile din tabela de mai jos. Înainte de a anunța defecțiunea la departamentul Client Service sau la service, se recomandă verificarea următoarelor puncte:

PROBLEMA	CAUZA	ACȚIUNEA
1. Dispozitivul nu funcționează	- pauză în alimentarea cu energie	- verificați siguranța dacă este arsă trebuie schimbată
2. Dispozitivul nu reacționează la comenzi introduse	- bordul nu a fost pus în funcțiune - butonul a fost apăsat un timp prea scurt (mai puțin de o secundă) - au fost apăsate mai multe butoane în același timp	- puneti în funcțiune bordul - apăsați butonul un timp mai lung - de fiecare dată apăsați un singur buton (cu excepția momentului când opriți plita electrică)
3. Dispozitivul nu reacționează și emite un scurt semnal acustic	- este pus în funcțiune dispozitivul de siguranță pentru copii (blocajul)	- opriți dispozitivul de siguranță pentru copii (blocajul)
4. Dispozitivul nu reacționează și emite un lung semnal acustic	- manipulare greșită (sensorii au fost apăsați prea repede sau cei nepotriviti) - sensorii acoperiți sau murdari	- puneti din nou blatul în funcțiune - descoperiți sau curătați sensorii
5. Întreg dispozitivul se oprește (stinge)	- după punerea în funcțiune nu au fost introduse nici un fel de comenzi timp de 10 secunde - sensorii acoperiți sau murdari	- puneti din nou bordul în funcțiune și introduceți comenzi imediat - descoperiți sau curătați sensorii
6. Una din plite nu funcționează	- limitarea timpului de lucru - sensorii acoperiți sau murdari	- puneti din nou plita electrică în funcțiune - descoperiți sau curătați sensorii

ACȚIUNI ÎN CAZ DE URGENȚĂ

PROBLEMA	CAUZA	ACȚIUNEA
7. Nu luminează indicatorul de căldură parțială, cu toate că plitele sunt încă fierbinți	- pauză în alimentarea cu energie, dispozitivul a fost deconectat de la rețea	- indicatorul de căldură parțială va funcționa din nou după ce bordul va fi închis și pus din nou în funcțiune
8. Crăpătură în placă ceramică a aragazului	 Pericol! Immediat deconectați placa ceramică de la rețea (siguranță electrică). Anunțați defecțiunea la cel mai apropiat service.	
9. Defecțiunea persistă, încă nu a fost reparată	Deconectați placa ceramică de la rețea (siguranță electrică). Anunțați defecțiunea la cel mai apropiat service. Important! Dumneavoastră sunteți responsabili pentru starea în care se află dispozitivul și întrebuițarea în mod corespunzător. Dacă chemați servisul din cauza întrebuițării în mod greșit a dispozitivului, chiar dacă perioada de garanție nu s-a terminat dumneavoastră plătiți acestă vizită. Pentru defecțiunile cauzate prin nerespectarea acestor instrucții nu putem fi răspunzători.	

DATE TEHNICE

Tensiune nominală:	230V 1N~50 Hz
Putere nominală:	PBP2VQ203FT
- Suprafață de încălzire: 1 x Ø 145 mm	1200 W
- Suprafață de încălzire: 1 x Ø 180 mm	1800 W
Dimensiuni:	520 x 300 x 48;
Greutate:	ca. 5 kg;

GARANȚIA,

Garanția

Service în garanție conform cărții de garanție

- Producătorul nu este răspunzător pentru orice fel de defecțiuni cauzate de folosire necorespunzătoare a dispozitivului.

Vă rugăm scrieți aici tipul și numărul de fabrică al produsului

Tip..... Nr de fabrică.....

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