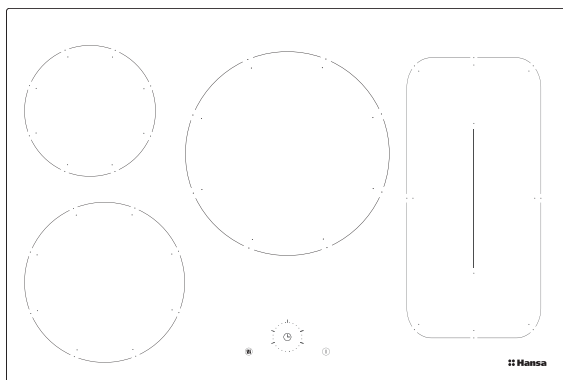


BH17\*



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ  
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

RU

BEDIENUNGSANLEITUNG / EINBAUINDUKTIONKOCHFELDE

DE

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE / PLITĂ CU INDUCȚIE INCORPORABILĂ

RO

## УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ!

Кухонная плита Hansa - это соединение исключительной простоты обслуживания и высокой эффективности. После прочтения инструкции, Вы сможете обслуживать плиту без каких-либо трудностей.

Кухонная плита, перед упаковкой и вывозом с фабрики, была тщательно проверена на контрольных местах на предмет безопасности и функциональности.

Просим Вас внимательно изучить инструкцию обслуживания перед включением оборудования.

Соблюдение содержащихся в ней указаний предостережёт Вас от неправильной эксплуатации кухонной плиты.

Инструкцию следует хранить так, чтобы она всегда была под рукой.

Следует точно следовать инструкции обслуживания в целях избежания несчастных случаев.

### **Внимание!**

Оборудование обслуживать только после прочтения данной инструкции.

Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи. Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

Производитель оставляет за собой право возможности внедрения изменений, не влияющих на функционирование оборудования.

## Производитель свидетельствует

Настоящим производитель свидетельствует, что данный бытовой прибор отвечает основным требованиям нижеприведенных директив и требований

- директива по низковольтному оборудованию 2014/35/ЕС,
- директива по электромагнитной совместимости 2014/30/ЕС,
- директива по экологическому проектированию 2009/125/ЕС,
- требование „о безопасности низковольтного оборудования“ ТР ТС 004/2011,
- требование „электромагнитная совместимость технических средств“ ТР ТС 020/2011

Прибор маркируется единым знаком обращения , и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.

## СОДЕРЖАНИЕ

<u>УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ</u>	<u>3</u>
<u>ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ</u>	<u>8</u>
<u>УСТАНОВКА И МОНТАЖ</u>	<u>9</u>
<u>ЭКСПЛУАТАЦИЯ</u>	<u>15</u>
<u>ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ</u>	<u>26</u>
<u>ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ</u>	<u>28</u>
<u>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ</u>	<u>30</u>

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

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

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

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

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

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

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

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

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

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

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

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием керамической плиты, следует прочесть инструкцию по эксплуатации изделия. Таким образом обеспечим безопасное пользование плитой и избежим её повреждения и поломки.
- Если в непосредственной близости с включенной керамической плитой находятся радио, телевизор либо другое волноизлучающее оборудование, следует проверить: обеспечено ли правильное функционирование панели управления керамической плитой.
- Плиту должен подключить квалифицированный специалист – электрик.
- Нельзя устанавливать плиту в непосредственной близости с холодильным оборудованием.
- Мебель, в которую будет встроена плита, должна выдерживать температуру 100 градусов по С. Это касается: шпона (фанерной облицовки), краёв, поверхностей, выполненных из искусственных материалов, клеев, а также лаков.
- Пользоваться плитой можно только после её установки и монтажа в мебели. Таким образом Вы предохраните себя от прикосновения к деталям, находящимся под напряжением.
- Ремонт электрического оборудования могут осуществлять только квалифицированные специалисты. непрофессиональный ремонт может повлечь за собой серьёзную опасность для пользователя.
- Оборудование только тогда отключено от электрической сети, когда выключен предохранитель или вилка вынута из электрогнезда.
- Вилка переключательного провода должна быть доступна после подключения плиты.
- Внимание! Дети не могут играть с оборудованием.
- **Люди, с имплантированными органами, поддерживающими жизненные функции (например, аппарат сердца, инсулиновый насос либо слуховой аппарат), должны убедиться, что действие данных аппаратов не будет нарушено из-за работы индукционной плиты (поле частоты действия индукционной плиты составляет 20-50 kHz).**
- В случае исчезновения напряжения в сети, пропадают все установленные ранее настройки. После появления напряжения в сети, рекомендуется соблюдать всевозможную осторожность. Пока нагревательные поля горячие, будет светиться указатель частичного нагревания «Н», а также, как при первом включении, ключ блокады.
- Встроенный в электронную систему указатель остаточного нагревания показывает, что плита включена умеренно, то есть – ещё горячая.
- Если гнездо электросети находится вблизи нагревательного поля, следует обратить внимание, чтобы кабель плиты не прикасался к нагретым местам плиты.
- При использовании масел и жиров, запрещается оставлять плиту без наблюдения, по причине угрозы пожара.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Не применять посуды из искусственных материалов и из алюминиевой фольги: они расплавляются при высоких температурах и могут испортить керамическую плиту.
- Сахар, лимонная кислота, соль и т.п. продукты в жидком и твёрдом состоянии, а также искусственные материалы не должны попадать на нагревательное поле.  
Если, вследствие невнимания, сахар либо искусственные материалы попадут на горячую плиту, ни в коем случае не отключайте плиту, а только соскребите сахар или пластик острым скребком. Берегите руки от ожогов и травм!
- При пользовании керамической плитой, следует применять только кастрюли с плоским ровным дном, в противном случае могут образоваться устойчивые царапины на плите.
- Нагревательная поверхность керамической плиты обладает сопротивлением на термический шок - не реагирует ни на холод, ни на тепло.
- Следует избегать падения предметов на плиту. От точечного удара, например, падения баночки с приправами, может образоваться трещина и разводы на керамической плите.
- Если дойдёт до повреждения, то кипящие приготавливаемые блюда могут попасть на детали керамической плиты под электрическим напряжением.
- Если поверхность треснула, следует плиту отключить от электрического напряжения, во избежание возможного поражения электрическим током.
- Нельзя использовать поверхность плиты, как доску для нарезки либо рабочий стол.
- Не рекомендуется класть на поверхность кухонной плиты металлических предметов, таких, как: ножи, вилки, ложки и крышки, а также алюминиевая фольга, так как они могут нагреться.
- Нельзя монтировать кухонную плиту над духовым шкафом без вентилятора, над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником или стиральной машиной.
- Если в оборудовании есть галогеновые нагревательные поля, то смотреть на них вредно для глаз!
- Если плита встроена в столешницу шкафчика, металлические предметы, находящиеся в шкафчике, могут нагреться до высокой температуры от потока воздуха, который проникает из вентиляционной системы плиты. (см. рис. 2)
- Следует выполнять указания по уходу и чистке керамической плиты. В случае нарушения её эксплуатации производитель ответственности не несёт.
- **При первом включении варочной поверхности необходимо избегать попадания прямого света на сенсорное управление. Несоблюдение этого правила может привести к некорректной работе сенсорного управления.**

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



Тот, кто экономно использует электроэнергию, сохраняет не только семейный бюджет, но и сознательно бережёт окружающую среду. Поможем окружающей среде, экономя электроэнергию!

Экономить электроэнергию можно следующим образом:

### •Применяя правильную посуду для приготовления пищи.

Кастрюли с плоским и толстым дном позволяют экономить до 1/3 электроэнергии. Следует помнить о том, что кастрюлю при приготовлении пищи, надо накрывать крышкой, так как в противном случае расход электроэнергии возрастёт в четыре раза!

### •Соблюдая чистоту нагревательных полей и дна посуды.

Загрязнения задерживают передачу тепла. Следует помнить, что сильно подгоревшие загрязнения можно чистить уже только теми средствами, которые в высокой степени загрязняют окружающую среду.

### •Без необходимости не снимать крышку с кастрюли во время приготовления.

### •Не устанавливать кухонную плиту в непосредственной близости холодильников / морозильников.

Потребление электроэнергии при монтаже плиты в непосредственной близости холодильника / морозильника возрастёт.

## РАСПАКОВКА



Оборудование на время транспортировки предохранено упаковочными материалами от повреждения. После распаковки оборудования следует снять

все элементы упаковки (утилизировать способом, не загрязняющим окружающую среду). Все материалы, применявшиеся для упаковки, являются безвредными для окружающей среды, обозначены соответствующими символами и в 100% могут быть переработаны.

**Внимание! Упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, пенопласт и т.п.) во время распаковки держать вдали от детей.**

### УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Данное оборудование обозначено символом с перечёркнутым контейнером для отходов, согласно европейской директиве **2012/19/UE**, а также в соответствии с польским Уставом «Об использованном электрическом оборудовании и электронной технике».



Такой знак означает, что данное оборудование после его использования не может утилизироваться с другими отходами домашнего хозяйства.

Пользователь обязан отдать использованное оборудование на утилизацию в пункт, который занимается сбором использованного электрооборудования и электронной техники. Пункты, которые занимаются сбором - в их числе: местные пункты, магазины, районные пункты - это система, которая предоставляет возможность утилизации использованного электрического оборудования. Правильная утилизация использованного электрического оборудования и электронной техники поможет избежать опасности для здоровья людей и окружающей среды, от последствий несоответствующего хранения и утилизации оборудования, а также от разложения вредных химических элементов.

# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

## Описание плиты

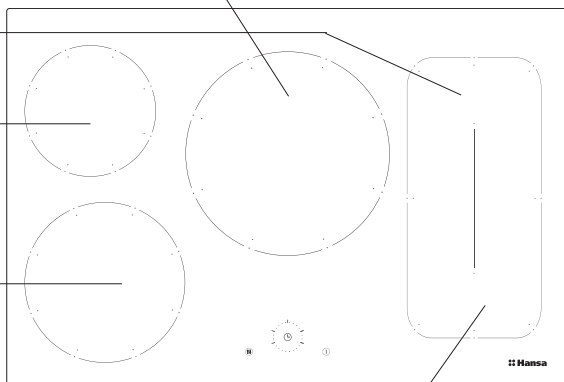
Индукционный нагревательный элемент **booster** Ø 260 (центральный)

Индукционный нагревательный элемент **booster** Ø 180 (задний правый)

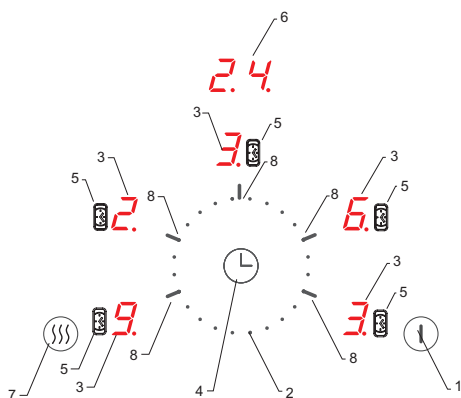
Индукционный нагревательный элемент **booster** Ø 160 (задний левый)

Индукционный нагревательный элемент **booster** Ø 220 (передний левый)

Индукционный нагревательный элемент **booster** Ø 180 (передний правый)



## Панель управления



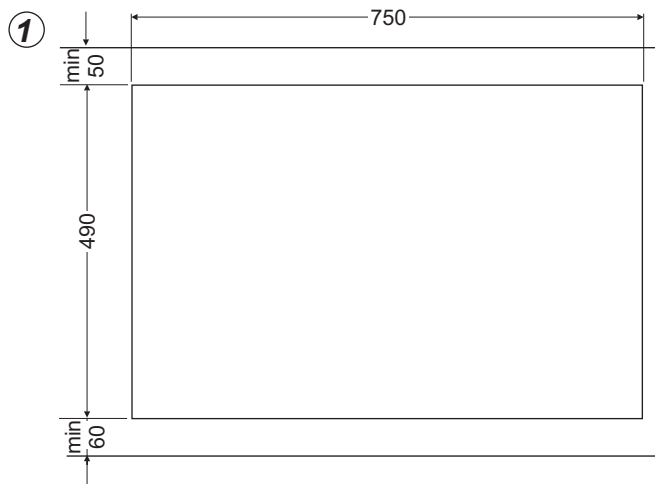
1. Сенсор вкл./выкл. варочной поверхности.
2. Сенсор изменения мощности нагрева / сенсор настройки на таймере цифры единиц.
3. Дисплей нагревательного элемента.
4. Сенсор активации таймера/сенсор настройки десятичной цифры таймера.
5. Индикатор таймера для соответствующего нагревательного элемента.
6. Дисплей таймера.
7. Сенсор функции подогрева / сенсор функции "пауза".
8. Место сенсора выбора нагревательного элемента.



## УСТАНОВКА И МОНТАЖ

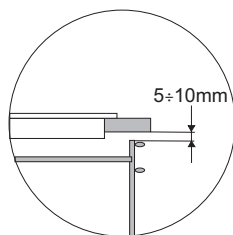
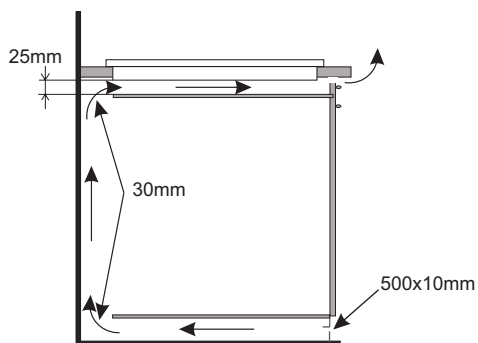
### Подготовка столешницы мебели для монтажа и установки плиты

- Необходимая толщина столешницы от 28 до 40 мм, глубина столешницы - минимум 600 мм. Столешница должна быть плоской и ровной по уровню. Следует уплотнить и предохранить столешницу от попадания влаги со стороны стены.
- Расстояние между краем отверстия и краем столешницы спереди должно составлять не менее 60 мм, а сзади – не менее 50 мм.
- Расстояние между краем отверстия и боковой стенкой мебели должно быть не менее 55 мм.
- Мебель, в которую будет встраиваться плита, должна иметь облицовку и клей для неё, устойчивые к температуре 100 градусов по С. Несоблюдение данного условия может привести к деформации поверхности либо отклеиванию облицовки.
- Края отверстия должны быть предохранены материалом, устойчивым к поглощению влажности.
- Отверстие в столешнице следует выполнить согласно размерам, поданным на рис. 1.
- Под низом столешницы надо оставить не менее 25 мм свободной поверхности – это необходимо для обеспечения циркуляции воздуха и во избежание перегрева поверхности вокруг кухонной плиты, рис.2.

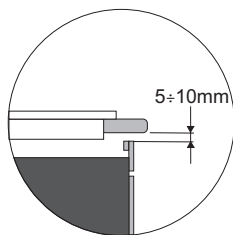
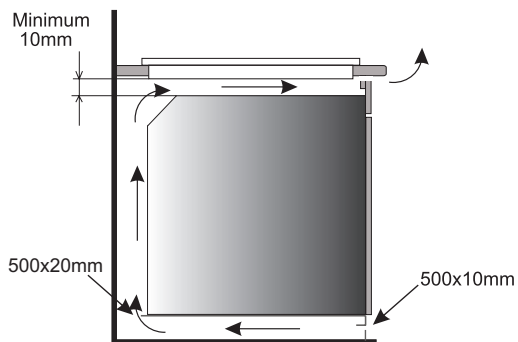


# УСТНОВКА И МОНТАЖ

Рис. 2



Монтаж в столешнице основного (несущего) шкафчика



Монтаж в рабочей столешнице над духовым шкафом с вентиляцией



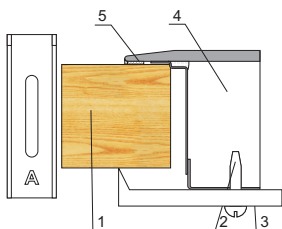
Запрещается монтаж плиты над духовым шкафом без вентиляции!

# УСТНОВКА И МОНТАЖ

## Монтаж плиты в столешнице мебели

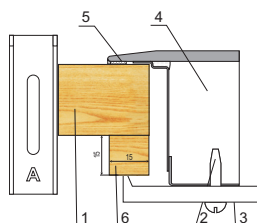
- В случае наличия столешницы толщиной 38 мм, для встраивания плиты надо использовать 4 ручки «А». Способ монтажа показан на рис. 2 и 3. При наличии столешницы толщиной 28 мм, кроме ручек «А» следует дополнительно использовать 4 деревянные колодки размером 15/15/50 мм. Способ монтажа показан на рис. 4 и 5.
- Проверить, чтобы прокладка плотно прилегала к плите.
- Легко прикрутить ручки под плитой.
- Очистить столешницу, вложить плиту в отверстие и прижать к столешнице.
- Установить ручки перпендикулярно к краю плиты и докрутить до упора.

2



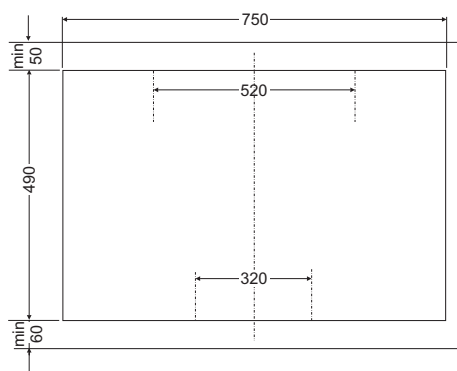
1. столешница
2. винт
3. крепежная ручка
4. нагревательная плита
5. прокладка плиты

4

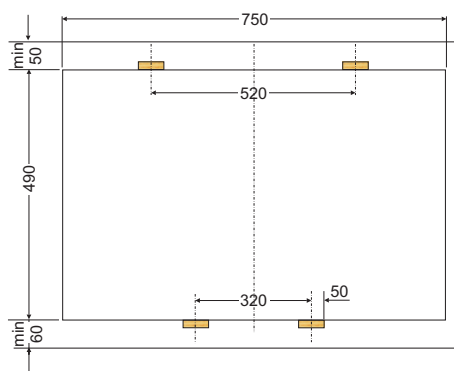


1. столешница
2. винт
3. крепежная ручка
4. нагревательная плита
5. прокладка плиты
6. деревянная колодка

3



5



## УСТНОВКА И МОНТАЖ

---

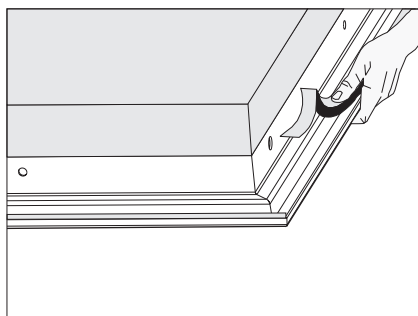
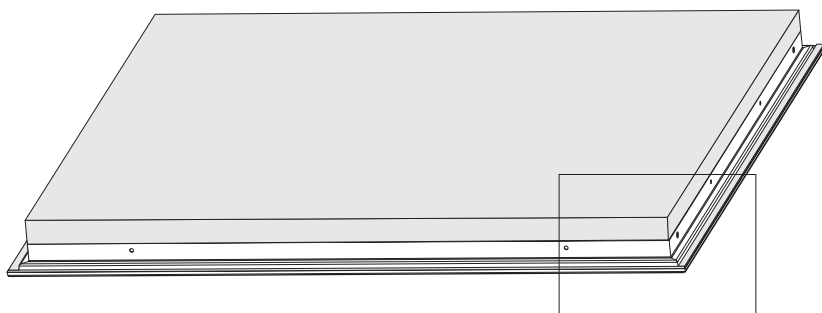
### ▶ Монтаж пенной уплотнительной прокладки

Перед установкой прибора в кухонную столешницу необходимо снизу рамки варочной панели приклеить пенную уплотнительную прокладку, приложенную к прибору.

**Установка прибора без уплотнительной прокладки запрещается.**

**Уплотнительную прокладку необходимо разместить на приборе следующим способом:**

- снять с прокладки защитную пленку,
- приклеить прокладку снизу рамки ‘  
(рис.)



## УСТАНОВКА И МОНТАЖ

---

### ▶ Приключение плиты к электропроводке

#### **Примечание !**

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

### ▶ Указания для электромонтажника

Плита приспособлена изготовителем к питанию переменным трехфазным током (400 V 3N ~ 50 Hz). Приспособление плиты к питанию однофазным током (230 V) возможно после установки соответствующей перемычки на зажимной планке по приведенной схеме. Схема соединений установлена также в нижней части нижнего кожуха. Доступ к зажимной планке возможен после снятия крышки в нижнем кожухе. Следует помнить о соответствующем подборе питающего провода, учитывая вид соединения и номинальную мощность плиты

Питающий провод следует закрепить в оттяжке.

#### **Примечание !**

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

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

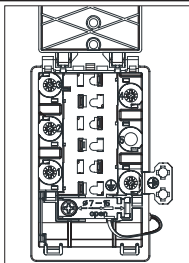
#### **Примечание !**

Электромонтажник обязан выдать пользователю «заявку о подключении нагревательной плиты к электропроводке» (приложение к гарантийной карте). Включение нагревательной плиты другим способом, может привести к ее повреждению.

# УСТАНОВКА И МОНТАЖ

## СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ СОЕДИНЕНИЙ

Примечание ! Напряжение нагревательных элементов 230 В



Примечание ! Каждое соединение должно быть соединено защитным проводом с зажимом  $\oplus$

Рекомендуемый вид соединительного провода

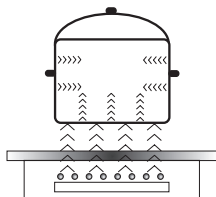
1	Для сети 230 В подключение однофазовое с нейтральным проводом, мостики соединяют зажимы 1-2-3, нейтральный провод к 4, предохранительный провод к $\oplus$	1N~		HO5VV-F3G4 3X 4 мм <sup>2</sup>
2*	Для сети 400/230 В подключение двухфазовое с нейтральным проводом, мостики соединяют зажимы 2-3, нейтральный провод к 4, предохранительный провод к $\oplus$	2N~		HO5VV-F4G2,5 4X 2,5 мм <sup>2</sup>
3*	Для сети 400/230 В подключение трехфазный с нейтральным проводом, нейтральный провод к 4, предохранительный провод к $\oplus$	3N~		HO5VV-F5G1,5 5X 1,5 мм <sup>2</sup>
L1=R, L2=S, N=зажимы нейтрального провода; $\oplus$ - зажимы предохранительного провода				

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Перед первым включением плиты

- Сначала следует тщательно очистить керамическую плиту. Керамическую плиту следует трактовать, как стеклянную поверхность.
- При первом использовании плиты может быть временное выделение запахов, поэтому следует включить вентиляцию в помещении либо открыть окно.
- Выполнить действия по обслуживанию, следуя правилам безопасности.

## Принцип работы конфорки



Электрический генератор питает катушку индуктивности, расположенную внутри устройства. Данная катушка создает магнитное поле, которое передается на посуду. Под действием магнитного поля посуда нагревается.

Данная система предусматривает использование посуды, дно которой поддается воздействию магнитного поля.

В общем, индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

- тепло выделяется исключительно при наличии посуды, используется максимальное тепло,
- не проявляется тепловая инерция, потому что приготовление начинается автоматически с момента размещения посуды на поверхности и заканчивается в момент снятия ее с плиты.

Во время обычного использования индукционной поверхности могут раздаваться разного рода звуки, которые абсолютно не влияют на правильную работу поверхности.

- Низкочастотный свист. Звук раздается, когда посуда пустая, и исчезает, если налить в нее воду или положить еду.
- Высокочастотный свист. Звук раздается в зоне установленной на поверхность посуды, которая изготовлена из множества слоев разных материалов, и при включении максимальной мощности нагревания. Данный звук также увеличивается, если одновременно используются две или больше конфорок с максимальной мощностью. Звук исчезает или становится менее интенсивный после снижения мощности.
- Звук скрипа. Звук раздается в посуде, которая изготовлена из множества слоев разных материалов. Интенсивность звука зависит от способа приготовления пищи.
- Звук жужжания. Звук раздается во время работы вентилятора, охлаждающего электронику.

Звуки, которые могут быть слышны во время правильной эксплуатации, раздаются от работы охлаждающего вентилятора, размеров посуды и материала, из которого она изготовлена, способа приготовления блюд и используемой мощности.

Данные звуки являются нормальным явлением и не свидетельствуют о неисправности индукционной плиты.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Защитное оборудование:

если кухонная плита была установлена и эксплуатируется правильно, то потребность в защитном оборудовании возникает крайне редко.

**Вентилятор:** он служит для охраны и охлаждения управляющих и питательных элементов. Вентилятор может работать при двух разных скоростях, действует автоматически. Вентилятор работает тогда, когда варочные зоны включены и работает при выключенной плите до достижения достаточного охлаждения электронной системы.


**Транзистор:** температура электронных элементов непрерывно измеряется с помощью антенны-щупа. Если тепло возрастает в опасных пределах, данная система автоматически уменьшит мощность нагревательного поля либо отключит нагревательные поля, находящиеся вблизи нагретых электронных элементов.

**Детектирование:** детектор присутствия кастрюли включает плиту, а тем самым нагревание. Маленькие предметы, расположенные в нагревательной зоне (например, ложка, нож, кольцо...) не будут восприняты, как кастрюля и плита не включится.

## ▶ Детектор присутствия кастрюли в индукционном поле

Детектор присутствия кастрюли вмонтирован в плиты, которые имеют индукционные поля. Во время работы плиты, детектор присутствия кастрюли автоматически либо начинает либо задерживает выделение тепла в поле приготовления в момент размещения кастрюли на плите, или в момент снятия его с плиты. Это обеспечивает экономию электроэнергии.

- Если на рабочее поле (поле приготовления) поставлена соответствующая кастрюля, то на табло появится показатель уровня тепла.
- Индукция требует применения специальных кастрюль с магнетическим дном (См. таблицу).

Если на рабочем поле (поле приготовления) нет кастрюли либо находится на нём не соответствующая кастрюля – на табло появится символ . Рабочее поле не включится.

Если в течение 90 секунд рабочее поле не распознает кастрюли, операция «включение плиты» будет аннулирована.

Рабочее поле отключается не только, когда снимается с него кастрюля, но и с помощью сенсорного управления.



**Детектор кастрюли не действует в качестве сенсора плиты «включить/выключить».**

Керамическая нагревательная плита оборудована в сенсоры, обслуживаемые прикосновением пальца к обозначенным поверхностям.

Каждое перенаправление сенсора подтверждается акустическим сигналом.

Необходимо обращать внимание на то, чтобы при включении и отключении, а также при выборе уровня мощности нагревания всегда нажимать только один сенсор. В случае одновременного нажатия большего количества сенсоров (за исключением часов и ключа), система игнорирует введенные сигналы управления, а при более продолжительном нажатии активизирует сигнал неисправности (ошибки).

После пользования плитой необходимо отключить нагревательное поле регулятором, а не руководствоваться только показателем детектора посуды.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

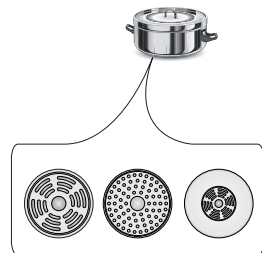
Соответствующее качество посуды является главным условием для получения хорошей производительности работы варочной поверхности.

### Выбор посуды для приготовления пищи на индукционных конфорках



#### Характеристика посуды.


- Всегда необходимо пользоваться посудой высокого качества, с абсолютно плоским дном: использование этого типа посуды предотвращает возникновению точек с очень высокой температурой, где пища может пригореть во время приготовления пищи. Сковородки и кастрюли с толстыми металлическими стенками обеспечивают отличное распределение тепла.
- Обязательно обратить внимание на то, чтобы днища кастрюль были сухими: при наполнении кастрюли или при использовании кастрюли, вынутой из холодильника, нужно перед установкой ее на конфорке проверить низ кастрюли на сухость. Это позволит предотвратить загрязнение варочной поверхности.
- Крышка на кастрюле предотвращает излишний расход тепла и таким образом уменьшает время нагрева и снижает энергопотребление.
- Для того чтобы определить, подходит ли посуда для данной варочной поверхности, необходимо проверить ее низ на притягивание магнита.
- **Для оптимального контроля температуры индукционным модулем, днище посуды должно быть плоским.**
- **Вогнутое днище кастрюли или глубокая печать с логотипом производителя негативно влияют на регулирование температуры индукционным модулем и могут привести к перегреву посуды.**
- **Не использовать поврежденную посуду, например, с деформированным от высокой температуры дном.**
- При использовании большой посуды с ферромагнитным дном, диаметр которого меньше полного диаметра посуды, нагревается исключительно ферромагнитная часть посуды. При этом создается ситуация, в которой тепло не распределяется равномерно в посуде. Ферромагнитная зона меньше в днище посуды из-за наличия в ней алюминиевых частиц, поэтому подаваемое тепло может быть меньше. Может возникнуть проблема с определением наличия посуды или вообще она не будет обнаружена. Диаметр ферромагнитного днища посуды должен быть подобран по размеру конфорки для получения оптимального результата приготовления. В случае если посуда не обнаруживается на конфорке, рекомендуется ее поставить на конфорку с меньшим диаметром.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для индукционного приготовления необходимо использовать исключительно ферромагнитную посуду из таких материалов, как:

- эмалированная сталь
- чугун
- специальная посуда из нержавеющей стали для индукционного приготовления пищи.

<b>Обозначение на кухонной посуде</b>		<b>Проверьте, находится ли на этикетке знак информирующий о том, что кастрюля подходит для индукционных плит</b>
	Применяйте магнетические кастрюли (с эмалированного металла, ферритовой нержавеющей стали, чугуна), проверьте, прикладывая магнит ко дну кастрюли (он должен притянуться)	
<b>Нержавеющая сталь</b>	Не определяет присутствия кастрюли	
	За исключением кастрюль из ферромагнетической стали	
<b>Алюминий</b>	Не определяет присутствия кастрюли	
<b>Чугун</b>	Высокая эффективность	
	Внимание: кастрюли могут поцарапать плиту	
<b>Эмалированная сталь</b>	Высокая эффективность	
	Рекомендуется посуда с плоским, толстым и гладким дном	
<b>Стекло</b>	Не определяет присутствия кастрюли	
<b>Фарфор</b>	Не определяет присутствия кастрюли	
<b>Посуда с медным дном</b>	Не определяет присутствия кастрюли	

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Панель управления

Сенсор изменения мощности нагрева (2), выполненный в технологии „Slider”, позволяющий регулировать мощность нагрева (1-9 и P) путем касания и перемещения пальцем по определенной зоне вокруг сенсора (2):

- вправо - увеличивается значение мощности нагрева
- влево - уменьшается значение мощности нагрева.

Кроме того возможен прямой выбор соответствующего значения мощности нагрева на сенсоре путем нажатия в любое место сенсора изменения мощности нагрева (2).

- После подключения варочной поверхности к электрической сети на минуту загорятся все индикаторы. Варочная поверхность готова к эксплуатации.
- Варочная поверхность оснащена электронными сенсорами, которые **включаются при нажатии пальцем в течение минимум 1 секунды**.
- Каждое включение сенсоров сигнализируется звуковым сигналом.



**Нельзя ставить предметы на поверхность сенсоров (это может вызвать распознавание устройством неисправности), эти поверхности должны постоянно содержаться в чистоте.**

## Включение варочной поверхности

Сенсор включения/выключения (1) нужно удерживать пальцем в течение как минимум 1 секунды. Нагревательный элемент активный, когда вокруг сенсора (4) загорятся диоды, а на всех дисплеях (3) мигает цифра "0"



**Если в течение 15 секунд не провести перенастройку сенсоров, тогда варочная поверхность выключается.**

## Включение зоны нагрева

После включения варочной поверхности при помощи сенсора (1) в течение следующих 15 секунд необходимо включить выбранную зону нагрева.

1. Нажав на сенсор выбранного нагревательного элемента (8), на индикаторе уровня мощности данного нагревательного элемента загорится цифра „0”.
2. Перемещая пальцем по сенсору (2), выбираем необходимую мощность нагрева.
3. Если хотим включить очередной нагревательный элемент, то перед выбором мощности нагрева для этого элемента необходимо подождать несколько секунд (перестанет мигать дисплей нагревательного элемента (3)).



**Если в течение 15 секунд с момента включения варочной поверхности не будет нажат ни один сенсор, нагревательный элемент выключится.**



**Нагревательный элемент активный, когда на дисплее отчетливо светится цифра, которая означает, что нагревательный элемент готов для ввода настроек мощности нагрева.**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Настройка уровня мощности нагрева индукционной зоны

---

В то время, когда на дисплее нагревательного элемента (3) отчетливо светится цифра "0", можно начать выбор необходимой мощности нагрева, перемещая пальцем по сенсору (2).

## Функция Booster «P»

---

Функция Booster заключается в увеличении мощности нагревательного элемента Ø 260 - с 2300Вт на 3000Вт,  
нагревательный элемент Ø 220 - с 2300Вт на 3000Вт,  
нагревательный элемент Ø 180 - с 1200Вт на 1400Вт,  
нагревательный элемент Ø 160 - с 1400Вт на 2000Вт.

Чтобы подключить функцию Booster, нужно выбрать зону приготовления (8), а затем сенсором (2) установить уровень приготовления на „P“, что сигнализируется загоранием буквы „P“ на дисплее нагревательного элемента.

Выключение функции Booster осуществляется путем выбора соответствующей зоны приготовления сенсором (8), а затем снижением уровня приготовления сенсором (2) до „0“.



**Для нагревательного элемента Ø 260, Ø 220 и Ø 180 время работы функции Booster ограничивается панелью управления до 5 минут. После автоматического выключения функции Booster, нагревательный элемент продолжает нагрев на номинальной мощности.**

**Функция Booster может быть повторно включена при условии, что датчики температуры в электронных системах и катушки имеют такую возможность. Если кастрюля будет снята с нагревательного поля во время действия функции Booster, эта функция будет и далее активна и будет продолжаться отсчет времени.**

**В случае превышения температуры (электронной системы или катушки) нагревательного поля во время действия функции Booster, она автоматически выключается. Нагревательное поле возвращается к номинальной мощности.**

## Управление функцией Booster

---

Две вертикальные конфорки создают пару.



**Если при включении функции Booster полная мощность оказывается слишком большой, мощность нагрева второго элемента из пары будет автоматически снижена.**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Функция блокировки

Функция блокировки используется для того, чтобы защитить варочную поверхность от включения детьми, а ее включение возможно после разблокировки.

### Блокировка варочной поверхности

Включение блокировки возможно только в том случае, когда сенсорная панель варочной поверхности включена, а на дисплеях светятся мигающие цифры ноль "0" (на дисплее вокруг сенсора (4) светятся диоды).

После включения панели сенсором (1) нужно нажать и придержать сенсор (7), затем, придерживая сенсор (7), дважды нажать сенсор (4). На дисплеях загорится буква "L".



**Блокирование варочной поверхности нужно выполнить в течение 15 сек и запрещается нажимать на какие-либо другие сенсоры. Иначе варочная поверхность не заблокируется.**

**В момент блокирования варочной поверхности на нагревательных элементах не должно быть посуды.**



**Поверхность остается заблокированной вплоть до ее разблокировки, даже вовремя включения и выключения сенсорной панели. При выключении поверхности из сети блокировка отключается.**

### Разблокирование плиты

После включения варочной поверхности (1) на всех дисплеях загорается буква "L".

Чтобы разблокировать варочную поверхность необходимо нажать и придержать сенсор (7), затем, придерживая сенсор (7), дважды нажать сенсор (4). На дисплеях погаснут буквы "L".



**Разблокирование варочной поверхности нужно выполнить в течение 15 сек и запрещается нажимать на какие-либо другие сенсоры. Если конфорки горячие, будет гореть буква „H”.**

### Индикатор остаточного нагрева

В моменте отключения горячей зоны нагрева высвечивается "H", как сигнал "зона нагрева горячая!".



**В это время нельзя касаться нагревательного элемента, чтобы не получить ожога, и ставить на него предметы, чувствительные к теплу!**

Когда этот индикатор погаснет, можно прикоснуться к нагревательному элементу, не забывая, что он еще не остыл до комнатной температуры.



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



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Ограничение времени работы

Для улучшения надежности работы индукционная варочная поверхность оснащена ограничителем времени работы каждого из нагревательных элементов. Максимальное рабочее время определяется в соответствии с последним выбранным уровнем мощности нагрева.

Если уровень мощности нагрева в течение длительного времени не меняется (см. таблицу), то соответствующее нагревательный элемент автоматически выключается и активируется индикатор остаточного нагрева. Однако, в любое время можно включать и использовать отдельные нагревательные элементы согласно инструкции по эксплуатации.

Уровень мощности нагрева	Максимальное время работы в часах
⏻	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø160, Ø180 задний левый	1,5
P - Ø260, Ø220, Ø180 передний левый	0,08

## Функция автоматического ускорения приготовления

- Выбранный нагревательный элемент (3) должен быть активным и установленным на уровень "0" (цифра отчетливо светится)
- Затем сенсором (2), перемещая палец вправо, установить уровень мощности нагрева в положение „9”
- После установления мощности нагрева на уровень „9” повторно нажать на сенсор (2) в зоне, где был выбран уровень „9”. На дисплее сразу появится буква „A”
- Передвигая пальцем по сенсору (2) влево выбрать планируемый уровень мощности нагрева. На индикаторе уровня мощности данного нагревательного элемента поочередно будет загораться буква "A" и запрограммированный пользователем уровень мощности.

По истечению времени подачи дополнительной мощности нагревательный элемент автоматически переключится на выбранный уровень мощности, который высвечивается на индикаторе.



Если после включения функции автоматического ускорения приготовления сенсор выбора уровня мощности будет установлен в позиции "0" более 3 секунд, т.е. не будет выбран уровень мощности, функция автоматического ускорения приготовления выключится.



Если кастрюлю снять и поставить обратно до истечения времени действия функции автоматического ускорения приготовления, приготовление с дополнительной мощностью продлится до конца.

Уровень мощности нагрева	Время работы функции автоматического ускорения приготовления с помощью дополнительной мощности (в минутах)
⏻	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Функция таймера

---

Программирующий таймер облегчает процесс приготовления пищи благодаря возможности запрограммировать время действия зон нагрева. Он также может быть использован в качестве минутного таймера.

### Включение таймера

---

Программирующий таймер устанавливает процесс приготовления пищи благодаря возможности запрограммировать время действия зон нагрева. Эта функция может быть запущена только для приготовления пищи (при мощности нагрева больше, чем «0»). Функцию таймера можно включить одновременно для всех нагревательных элементов. Таймер можно установить в пределах от 1 до 99 минут, раз в минуту.

Чтобы установить время таймера, следует:

- сенсором (8) выбрать нагревательный элемент и настроить сенсором (2) мощность нагрева в диапазоне 1-9. На дисплее горит выбранная мощность нагрева в диапазоне 1-9 (цифра отчетливо светится)
- затем в течение 3 сек. нажать на сенсор активации таймера (4). На дисплее (6) появляются цифры „00”
- после активации таймера сенсором (4) установить десятичные цифры таймера, а перемещая по сенсору (2) установить цифры единиц. Часы начнут работать, когда возле цифры мощности нагрева загорится индикатор часов.

### Изменение запрограммированного времени приготовления пищи

---

В любой момент приготовления пищи запрограммированное время можно изменить. Для этого нужно провести такую же процедуру программирования, как в пункте **"Включение таймера"**, но с той разницей, что после выбора сенсором (8) нагревательного элемента не устанавливаем мощность нагрева сенсором (2), а непосредственно переходим к процедуре активации таймера с помощью сенсора (4).

### Контроль истечения времени приготовления

---

Оставшееся время приготовления можно проверить в любой момент, нажимая на сенсор выбора нагревательного элемента (8).

### Выключение таймера

---

По истечению запрограммированного времени приготовления включится звуковой сигнал, который можно выключить путем нажатия любого сенсора, либо он автоматически выключится через 2 минуты.

Если необходимо выключить таймер преждевременно:

- сенсором (8) выбираем нагревательный элемент, на котором нужно выключить таймер.
- затем в течение 3 секунд нужно выбрать сенсор активации таймера (4) и тем же сенсором (4) установить время на таймере в положение "00".

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Таймер в качестве минутника

---

Таймер, программирующий время приготовления, можно использовать в качестве минутника, если временно не контролируется работа нагревательных элементов.

### Включение таймера-минутника

---

Если варочная поверхность выключена:

- **выбрать сенсор активации таймера-минутника (4). На индикаторе таймера-минутника (5) появится цифра "00".**
- После активации минутника сенсором (4), установить десятичные цифры минутника, затем, перемещаясь по сенсору (2) установить цифры единиц.

### Выключение таймера

---

По истечению запрограммированного времени включится непрерывный звуковой сигнал, который можно выключить путем нажатия любого сенсора, либо он автоматически выключится через 2 минуты.

Если возникнет необходимость выключить таймер раньше, необходимо: выбрать сенсор активации таймера (4) и тем же сенсором (4) установить время таймера в позиции „00”.

### Функция подогрева

---

Функция подогрева блюда поддерживает температуру приготовленной пищи, находящейся в посуде на плите в зоне нагрева. Выбранные зоны нагрева включены на низкую мощность нагревания. Мощность зоны нагрева управляется посредством функции подогрева блюда так, что температура блюда составляет приблизительно 65°C.

Поэтому теплое, готовое к употреблению блюдо не меняет свой вкус в неблагоприятную сторону и не пригорает ко дну кастрюли. Это функцией можно также пользоваться для растапливания масла, шоколада и т.д.

Условием правильного использования функции является применение соответствующей кастрюли с плоским дном, чтобы ее температура могла точно измеряться посредством сенсора, расположенного в зоне нагрева.

Функцию подогрева блюда можно включить для любой зоны нагрева.

Учитывая микробиологические показатели, не рекомендуется слишком долго держать блюдо в тепле, поэтому также при этой функции сенсорная панель выключается через 2 часа.

После активации соответствующего нагревательного элемента сенсором (8) можно в любой момент включить и выключить функцию подогрева сенсором (7) .

### Функция Stop'n go „II”

---

Функция Stop'n go действует как стандартная пауза. С ее помощью можно в любой момент приостановить функционирование варочной поверхности и вернуться к предыдущим настройкам.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Чтобы **включить функцию stop'n go**, должна быть включен хотя бы один нагревательный элемент (нагревательные элементы должны быть неактивными).

Затем нажать на сенсор (7) и придержать 3 секунды. На всех дисплеях нагревательных элементов (3) начнет светиться символ "H".

Чтобы выключить функцию **stop'n go**, нужно повторно нажать на сенсор (7) и придержать 3 секунды до момента, пока не раздастся сигнал, затем нажать на сенсор (2) в любом месте. На дисплеях нагревательных элементов (3) загораются настройки, которые были установлены до включения функции stop'n go.



**Функция stop'n go может длиться максимально 10 минут. Если функция stop'n go не завершится на протяжении этого времени, панель управления выключится.**

### Функция Bridge

С помощью функции Bridge можно контролировать 2 зоны нагрева в качестве одной. Функция Bridge очень удобна, особенно, если для приготовления пищи используются кастрюли типа противень.

Чтобы включить функцию **Bridge**, нужно нажать и придержать в течение 3 секунд сенсор (8) переднего правого нагревательного элемента. Этот сенсор нужно нажимать, когда конфорка неактивна (не светится достаточно отчетливо). Затем, когда на дисплее задней правой конфорки появится символ „H” в течение следующих 3 секунд нажать сенсор (8) задней левой или правой конфорки. После нажатия заднего сенсора символ „H” отчетливо светится, затем в течение 3 секунд нужно установить мощность нагрева сенсором (2).



**С этого момента можно осуществлять управление двумя нагревательными элементами с помощью одного сенсора.**

Чтобы выключить функцию **Bridge**, нужно нажать на сенсор переднего правого нагревательного элемента, а затем установить уровень мощности с помощью сенсора (2) в положение "0". Через 3 секунды функция Bridge автоматически выключается.



**С этого момента нагревательные элементы работают отдельно.**

### Выключение нагревательных элементов

- Нагревательный элемент должен быть активным (отчетливо светится).
- При перемещении пальцем влево по сенсору (2) уровень мощности снижается до "0".



**Примерно через 3 секунды нагревательный элемент перестает быть активным. Если нагревательный элемент горячий, на индикаторе нагревательного элемента (3) светится буква "H", чередуясь с цифрой "0".**

### Выключение всей варочной поверхности

- Варочная поверхность работает, если включена как минимум одна зона нагрева.
- Сенсором включения/выключения (1) производится выключение всей поверхности.



**Если нагревательный элемент горячий, на индикаторе (3) светится буква "H" – символ остаточного нагрева.**

## ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

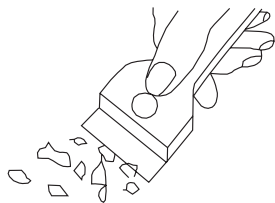
Постоянное содержание пользователем плиты в чистоте, а также правильный уход за ней, значительно влияют на продолжительность срока её безаварийного действия.



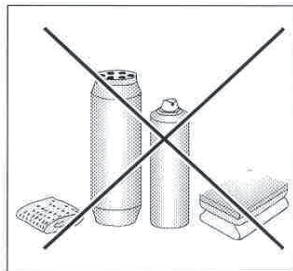
При чистке керамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей. Ни в коем случае не применять острых (агрессивных в реакции) чистящих средств, песка для чистки или губки с царапающей поверхностью. Нельзя также применять аппаратов для чистки паром.

### Чистка после каждого пользования

- **Лёгкие, неподгоревшие загрязнения вытереть влажной тряпочкой без чистящего средства.** Применение средства для мытья посуды может привести к появлению голубоватых разводов. Эти устойчивые пятна не всегда возможно устранить при первой чистке, даже при применении специального чистящего средства.
- **Сильно подгоревшие загрязнения чистить острым скребком. Затем вытереть поверхность влажной тряпочкой.**



*Скребок для чистки плиты*



### Чистка пятен

- **Светлые пятна перламутрового цвета (остаются после алюминииум)** можно ликвидировать с холодной нагревательной плиты с помощью специального чистящего средства. Известковые остатки (например, после выкипания воды), можно убрать уксусом или специальным чистящим средством.
- Убирая такие загрязнения, как сахар, пища с содержанием сахара, синтетические материалы (например, полиэтилен..) и алюминиевая фольга, - нельзя отключить данное нагревательное поле! Следует сейчас же соскрести остатки (в горячем состоянии) острым скребком с горячего нагревательного поля. После ликвидации загрязнения можно плиту отключить и остывшую уже плиту очистить специальным чистящим средством.

Специальные чистящие средства можно приобрести в универмагах, специальных электротехнических магазинах, магазинах бытовой химии, в магазинах пищевых продуктов и в салонах кухонь. Острый скребок можно купить в магазинах «Умелые руки», в магазинах стройматериалов, а также в магазинах с малярскими принадлежностями.

## ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Никогда не наносить чистящее средство на горячую нагревательную плиту!

Нанеся чистящее средство, лучше позволить ему подсохнуть, а потом вытереть его влажным способом. Остатки чистящего средства следует вытереть влажной тряпочкой перед следующим нагреванием. В противном случае чистящие средства могут дейсвоать разъедающе.

**В случае неправильных действий с нагревательной керамической поверхностью плиты, производитель не несёт гарантийной ответственности!**

### Периодический контроль

Кроме действий по содержанию плиты в чистоте, следует выполнять следующее:

- Проводить периодический контроль работы управляющих элементов и систем рабочей плиты. По окончании гарантийного срока, не менее одного раза в 2 года, следует обратиться в сервисный пункт на технический контроль плиты.
- Устранить эксплуатационные повреждения, если таковые были обнаружены
- Осуществить консервацию на следующий период рабочих систем плиты.

### Внимание!

Если при включенном состоянии плиты обслуживание управления по какой-то причине невозможно, то следует отключить главный выключатель плиты либо выкрутить соответствующий предохранитель и обратиться в сервис.

### Внимание!

В случае образования трещин или поломки керамической плиты, следует сейчас же отключить нагревательную плиту и отключить оборудование от электросети. Для этого надо отключить предохранитель или вынуть вилку из розетки.

Затем необходимо обратиться в сервис.

### Внимание!

Все действия по ремонту и регулиационные работы должны выполняться соответствующими пунктами по ремонтному обслуживанию или специалистами с соответствующей квалификацией.


## ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

- Отключить рабочие соединения плиты
- Отключить электропитание
- Обратиться в ремонт
- Некоторые мелкие поломки пользователь может направить сам, руководствуясь указаниями, приведенными в таблице ниже. Перед тем, как обратиться в отдел обслуживания клиента либо сервис, следует проверить следующие пункты таблицы:

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1.Оборудование не работает	- перерыв в подаче электричества	-проверить предохранитель домашней проводки, перегоревший заменить
2. Оборудование не реагирует на введенные данные	- панель обслуживания не включена	- включить
	- очень непродолжительным было нажатие (менее, чем секунда)	- нажимать кнопку дольше
	- нажато одновременно большее, чем положено, количество кнопок	- всегда нажимать только одну кнопку (исключение только при отключении нагревательного поля)
3. Оборудование не реагирует и воспроизводит долгий акустический сигнал	- неправильное обслуживание (нажато несоответствующие сенсоры либо нажали их очень быстро)	- включить плиту ещё раз
	- сенсор (сенсоры) закрыты либо загрязнены	- открыть либо очистить сенсоры
4. Всё оборудование выключается	- после включения не введены данные в течении более, чем 10 секунд	- Повторно включить панель обслуживания и без промедления ввести данные
	- сенсор (ы) закрыт (ы) или загрязнен (ы)	- открыть либо очистить сенсоры
5. Одно нагревательное поле выключается, на табло светится буква «Н»	- ограничение времени работы	- Повторно включить нагревательное поле
	- сенсор(ы) закрыт(ы) либо загрязнен(ы)	- открыть или очистить сенсоры
	- перегрев электронных элементов	

## ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
6. Не светится указатель остаточного тепла, но нагревательные поля ещё горячие	- перерыв в подаче электричества, оборудование отключилось от сети.	- указатель остаточного тепла начнёт опять действовать, как только включиться и отключиться панель управления.
7. Трещина в кухонной керамической плите.	 Опасности! Срочно отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайший сервис.	
8. Если повреждение всё ещё остаётся не отремонтированным.	Отключить кухонную керамическую плиту от сети (предохранитель!). Обратиться в ближайший пункт по ремонту. <b>Важно!</b> Вы несёте ответственность за правильное состояние оборудования и правильную его эксплуатацию в домашнем хозяйстве. Если Вы вызываете сервис по причине ошибки обслуживания плиты, то такой визит сервисного обслуживания, даже в период действия гарантии, будет связан для Вас с дополнительной оплатой услуги. За повреждения, которые возникли по причине несоблюдения данной инструкции, производитель ответственности не несёт.	
9. Индукционная плита издаёт «хрипящие» звуки.	Это нормальное явление. Работает охлаждающий вентилятор электроннй системы.	
10. Индукционная плита издаёт свистящие звуки.	Это нормальное явление. Согласно с частотой работы катушек во время пользования несколькими нагревательными зонами одновременно, при работе на максимальную мощность, плита издаёт лёгкий свист.	
11. Варочная поверхность не работает, конфорки не включаются и не функционируют.	- поломка электроники	- выполнить сброс варочной поверхности, на несколько минут отключить ее от электросети (вынуть предохранитель).

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

Номинальное напряжение	230/400В 3N~50 Гц
Номинальная мощность плит:	10,1 кВт
Модель	ВН17*
- индукционное нагревательное поле:	
- индукционное нагревательное поле «Booster»: Ø 160 мм	1200/1400W
- индукционное нагревательное поле «Booster»: Ø 180 мм	1200/1400W
- индукционное нагревательное поле «Booster»: Ø 180 мм	1400/2000W
- индукционное нагревательное поле «Booster»: Ø 220 мм	2300/3000W
- индукционное нагревательное поле «Booster»: Ø 260 мм	2300/3000W
Размеры	770 x 518 x 50;
Вес	ca.15 кг;

Соответствует требованиям норм ЕН 60335-1; ЕН 60335- 2-6, обязующих в Европейском Союзе.

## SEHR GEEHRTER KUNDE,

---

*Das Kochfeld Hansa ist eine Verbindung einer außergewöhnlich leichten Bedienung und einer perfekten Waschwirkung. Nachdem Sie diese Gebrauchsanweisung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.*

*Bevor das Kochfeld das Herstellerwerk verlassen konnte, wurde er vor dem Verpacken gründlich auf deren Sicherheit und Funktionalitäten an Prüfständen überprüft.*

*Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Befolgen Sie die darin stehenden Hinweise, vermeiden Sie verschiedene Bedienfehler.*

*Diese Gebrauchsanleitung ist zu erhalten und so aufzubewahren, dass sie jederzeit bei der Hand ist.*

**Zur Vermeidung möglicher Unfälle befolgen Sie die in der Gebrauchsanweisung stehenden Hinweise genau.**

### *Achtung!*

*Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen dieser Gebrauchsanweisung zu benutzen.*

*Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) ist nicht bestimmungsgemäß und kann gefährlich sein.*

*Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.*

## INHALTSVERZEICHNIS

---

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	32
Beschreibung des Gerätes	37
INSTALLATION	38
BEDIENUNG	44
REINIGUNG UND WARTUNG	54
VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN	56
TECHNISCHE DATEN	58

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

**Achtung.** Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie beim Berühren sehr vorsichtig. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten. Das Gerät darf von Kindern nur unter Aufsicht benutzt werden.

Das Gerät darf von Kindern (ab einem Alter von 8 Jahren) sowie von Personen, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sind nur unter Aufsicht und gebrauchsanweisungsgemäß benutzt werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen Reinigungsarbeiten nur unter Aufsicht durchführen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen.

**Achtung.** Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt (Brandgefahr!).

Versuchen Sie Flammen niemals mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flammen z.B. mit einem Topfdeckel oder einer nichtentflammbaren Decke.

**Achtung.** Verwenden Sie die Kochfläche nicht als Ablagefläche (Brandgefahr!).

**Achtung.** Sollten Sie auf der Kochfläche Beschädigungen bemerken (Sprünge oder Brüche), schalten Sie das Gerät ab und trennen Sie es von der Stromversorgung (Stromschlaggefahr!).



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

Legen Sie keine Metallgegenstände (Messer, Gabeln, Löffel, Topfdeckel, Alufolie) auf die Kochfläche, da sie sich erhitzen können (Verbrennungsgefahr!).

Schalten Sie nach Gebrauch die Kochzonen mit den Reglern aus und verlassen Sie sich nicht allein auf die automatische Topferkennung, um ein unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu vermeiden.

Das Gerät sollte mit einer externen Uhr oder mit einem unabhängigen Fernbedienungssystem nicht gesteuert werden.

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

- Vor dem ersten Benutzen des Induktionskochfeldes lesen Sie die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch. Auf diese Art und Weise können Sie einen sicheren Gerätebetrieb sicherstellen und Beschädigungen des Kochfeldes vermeiden.
- Sollte das Induktionskochfeld in unmittelbarer Nähe von einem Rundfunk- und Fernsehempfänger oder einem anderen emittierenden Gerät betrieben werden, ist die Steuerungseinheit des Kochfeldes auf richtige Funktion zu überprüfen.
- Der Anschluss des Gerätes sollte durch einen zugelassenen Elektro-Installateur erfolgen.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Das gilt auch für Furniere, Kantenbeläge, Kunststoffoberflächen, Klebstoffe und Lackschichten.
- Das Gerät darf erst nach dessen Einbau in Möbel benutzt werden. Nur auf diese Art und Weise werden Sie vor versehentlichem Berührungskontakt mit stromführenden Komponenten geschützt.
- Die Reparaturen elektrischer Geräte dürfen ausschließlich durch Fachleute erfolgen. Unsachgemäße Reparaturen könnten eine Gefahr für die Sicherheit der Benutzer dieser Geräte darstellen.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur dann getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Der Stecker der Anschlussleitung sollte nach der Installation des Kochfeldes zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- **Personen mit eingesetzten Geräten zur Unterstützung der Lebensfunktionen (z.B. Herzschrittmacher, Insulinpumpe oder Gehörapparat) müssen sicherstellen, dass die Arbeit dieser Geräte nicht durch das Induktionskochfeld gestört wird (Der Frequenzbereich für das Kochfeld beträgt 20 bis 60 kHz).**
- Sollte es einen Stromausfall geben, werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist Vorsicht geboten. Solange die Kochzonen heiß sind, leuchten das Symbol der Restwärmanzeige „H“ und - wie nach erstem Einschalten - Verriegelungsschlüssel.
- Mit der ins elektronische System eingebauten Restwärmanzeige wird angezeigt, ob das Kochfeld immer noch eingeschaltet bzw. ob die jeweilige Kochzone noch heiß ist.
- Wenn sich die Netzsteckdose nahe der Kochzone befindet, ist darauf zu achten, dass das Netzkabel des Gerätes die heißen Stellen nicht berührt.
- Werden Speiseöle oder Fette verwendet, darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, sonst besteht Brandgefahr.
- Kein Geschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwenden. Es schmilzt bei hohen Temperaturen und könnte das Glaskeramik-Kochfeld beschädigen.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

---

- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. - in festem und flüssigen Zustand - sowie Kunststoffe dürfen nicht auf eine erhitzte Kochzone gelangen.
- Wenn Zucker oder Kunststoff aus Versehen auf eine heiße Kochzone gelangen, dürfen diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden, sondern der Zucker muss mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Die Hände vor Verbrennungen und Verletzungen schützen.
- Bei Benutzung des Induktionskochfeldes sind nur Kochtöpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, da sonst auf dem Induktionskochfeld irreversible Kratzer entstehen können.
- Die Kochzonen des Induktionskochfeldes sind gegen Temperaturschock beständig. Das Kochfeld ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Es ist darauf zu achten, dass keine Gegenstände auf das Kochfeld fallen. Punktuelle Schläge - zum Beispiel durch Herunterfallen von kleinen Gewürz-Flaschen - können im ungünstigsten Falle Risse und Sprünge auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes verursachen.
- An den beschädigten Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen des Glaskeramik-Kochfeldes gelangen.
- Wenn die Oberfläche des Kochfeldes gesprungen ist, muss das Glaskeramik-Kochfeld sofort vom elektrischen Versorgungsnetz getrennt werden, um die Gefahr von Stromschlägen zu vermeiden.
- Die Oberfläche der Kochfeldes darf weder als Schneidebrett noch als Arbeitstisch dienen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Kochdeckel, sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, weil sie sonst heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einer Geschirrspüler, einem Kühl- und Gefriergerät sowie einer Waschmaschine eingebaut werden.
- Sollte dieses Induktionskochfeld in einer Arbeitsplatte eingebaut worden sein, können die im Schrank befindlichen Gegenstände aus Metall durch die Abluft aus dem Lüftungssystem des Kochfeldes sehr heiß werden. Aus diesem Grund empfiehlt man den Einsatz einer direkten Abschirmung (siehe Abb. 2).
- Die Hinweise zur Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes müssen beachtet werden. Falls sie nicht beachtet werden, verliert der Benutzer seine Garantierechte.

## TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen!

Und das kann auf folgende Art und Weise getan werden:

### • Geeignetes Kochgeschirr verwenden.

Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen und dicken Topfboden. Dabei lässt sich bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!

### • Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.

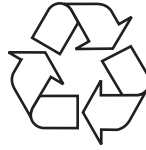
Der Schmutz verhindert die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die die Umwelt stark belasten.

### • Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.

### • Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen.

Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

## AUSPACKEN



Das Gerät wird gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt

entsteht. Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.

**Achtung! Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.**

## ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS

Dieses Gerät wurde gemäß der Europäischen Richtlinie **2012/19/UE** sowie dem polnischen Gesetz über verbrauchte elektrische und elektronische Geräte mit dem Symbol eines durchgestrichenen Abfallcontainers gekennzeichnet.



Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf. Der Nutzer ist verpflichtet, das Gerät an einem Sammelpunkt für verschlissene elektrische und elektronische Geräte abzugeben.

Die die Sammlung durchführenden Einheiten, darunter lokale Sammelpunkte, Geschäfte und gemeindeeigene Einheiten, bilden ein entsprechendes System, welches die Abgabe dieses Gerätes ermöglicht. Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien folgen.

# BESCHREIBUNG DES GERÄTES

## Beschreibung des Kochfeldes

Induktionskochzone

**booster** Ø 180

(hinten rechts)

Induktionskochzone

**booster** Ø 260

(mittig)

Induktionskochzone

**booster** Ø 160

(hinten links)

Induktionskochzone

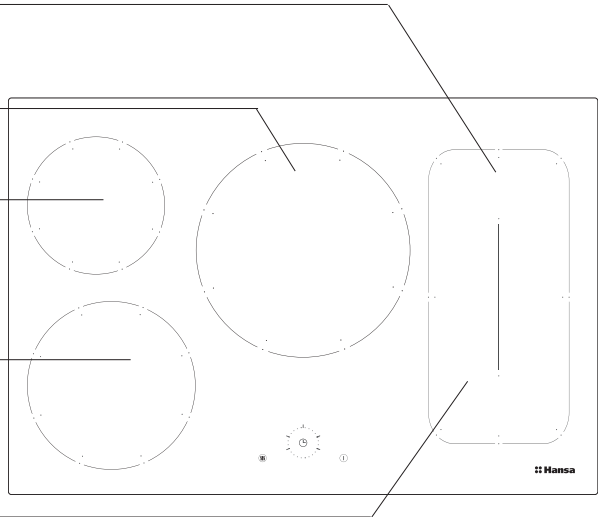
**booster** Ø 220

(vorne links)

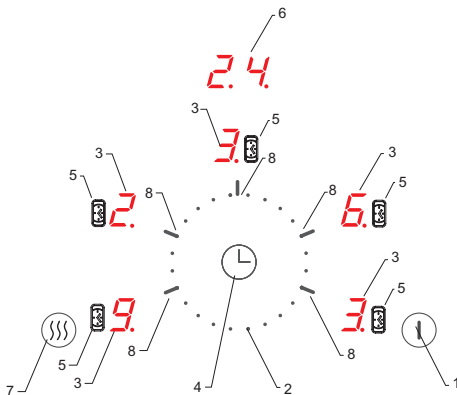
Induktionskochzone

**booster** Ø 180

(vorne rechts)



## Bedienfeld

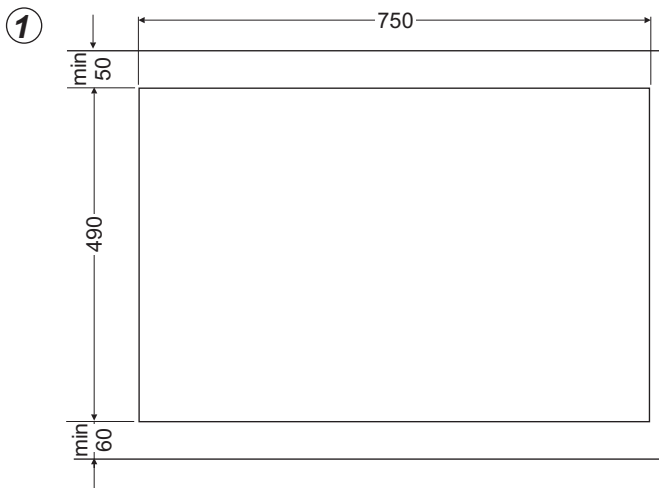


1. Sensor zum Ein- und Ausschalten des Kochfeldes.
2. Sensor der Heizleistungsänderung / Sensor zur Einstellung der Einerziffern der Uhr.
3. Anzeige der Kochzone
4. Sensor zur Aktivierung der Uhr/Sensor zur Einstellung der Zehntelziffer in der Uhr
5. Anzeige der Uhr für die jeweilige Kochzone
6. Uhranzeige
7. Sensor der Aufwärmfunktion / Sensor der Pause-Funktion
8. Stelle des Sensors der Wahl der Kochzone

# INSTALLATION

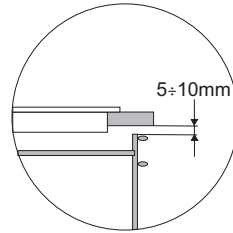
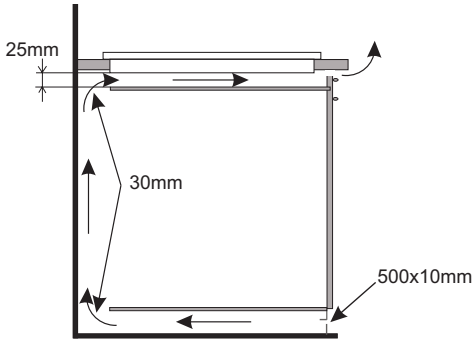
## Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

- Die Stärke der Küchenarbeitsplatte sollte zwischen 28 und 40 mm und die Tiefe der Küchenarbeitsplatte mind. 600 mm betragen. Die Küchenarbeitsplatte muss eben und korrekt eingestellt sein. Die Küchenarbeitsplatte ist an der Wand abzudichten und gegen Feuchtigkeit und Wasser abzusichern.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Küchenarbeitsplatte muss im vorderen Teil mind. 60 mm und im hinteren Teil mind. 50 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Kante der Seitenwand sollte mind. 55 mm betragen.
- Die Möbel, in denen das Gerät eingebaut wird, müssen mit Verkleidung ausgestattet sein und die eingesetzten Klebstoffe müssen gegen Temperaturen bis zu 100°C beständig sein. Wird diese Bedingung nicht erfüllt, kann sich die Oberfläche verformen oder die Verkleidung abgehen.
- Die Kanten der Öffnung müssen mit einem gegen Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt werden.
- Die Öffnung in der Küchenplatte entsprechend den Abmessungen auf der Abb. 1 vorbereiten.
- Der minimale Freiraum, der unter dem Kochfeld zu belassen ist, muss 25 mm betragen, damit die erforderliche Luftzirkulation sichergestellt wird und übermäßige Aufwärmung der Bereiche um das Kochfeld herum sich (Abb. 2) vermeiden lässt.

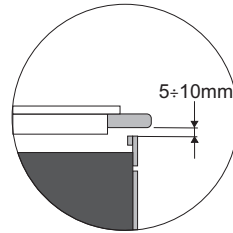
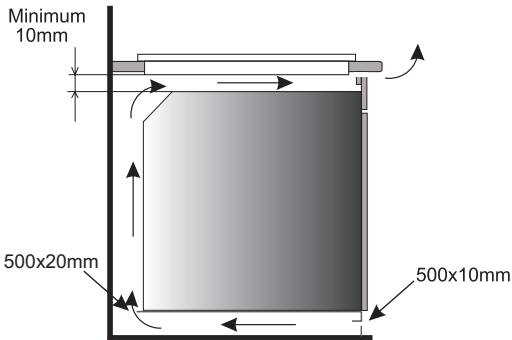


# INSTALLATION

Abb. 2



Einbau in der Arbeitsplatte des tragenden Schrankes.



Einbau im Arbeitsblatt über einem Backofen mit Lüftung.



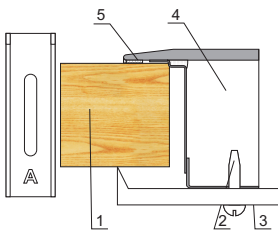
Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten.

# INSTALLATION

## Montage des Kochfeldes in der Arbeitsplatte der Küchenmöbel

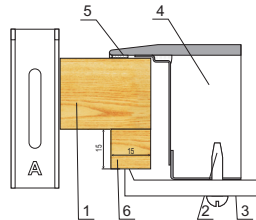
- Für die Befestigung einer 38 mm dicken Arbeitsplatte sind 4 Halteklammern "A" einzusetzen. Die Montage ist der Abb. 2 und Abb. 3 zu entnehmen. Für die Befestigung einer 38 mm dicken Arbeitsplatte sind neben den Halteklammern "A" zusätzlich 4 Holzstücke mit Maßen von 15x15x50 mm einzusetzen. Die Montage ist der Abb. 4 und Abb. 5 zu entnehmen.
- Die Kochfeldichtung auf ihre Unversehrtheit und ihren genauen Sitz am Kochfeld überprüfen.
- Die Halteklammern von der Unterseite der Arbeitsplatte leicht anschrauben.
- Die Arbeitsplatte sauber machen, das Kochfeld in die Öffnung einsetzen und bis zur Arbeitsplatte andrücken.
- Die Halteklammern vertikal zum Kochfeldrand einstellen und bis zum Anschlag anschrauben.

②



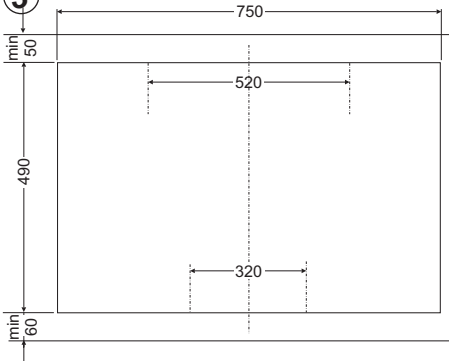
1. Arbeitsplatte
2. Schraube
3. Halteklammer
4. Kochfeld
5. Kochfelddichtung

④

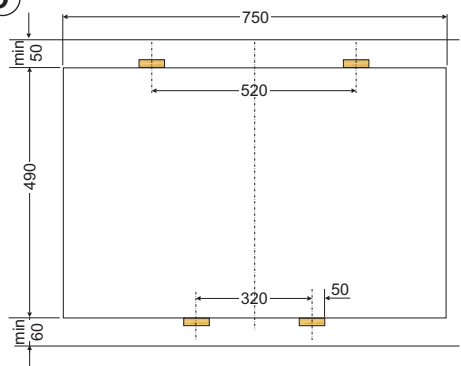


1. Arbeitsplatte
2. Schraube
3. Halteklammer
4. Kochfeld
5. Kochfelddichtung
6. Holzstück

③



⑤





# INSTALLATION

---

## ▶ Montage der Schaumstoff-Dichtung \*

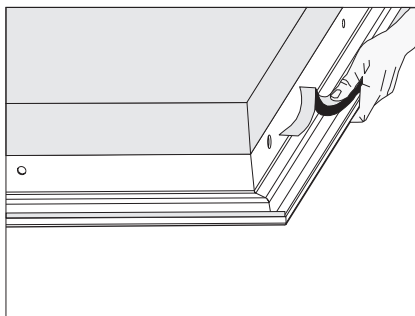
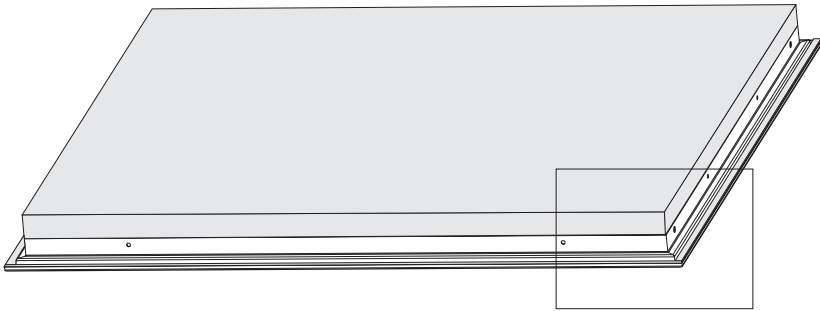
**Der Einbau des Geräts ohne Schaumstoff-Dichtung ist verboten.**

**Die Dichtung ist am Gerät folgenderweise anzubringen.**

Vor Einbau des Geräts in der Küchenarbeitsplatte ist die mit dem Gerät mitgelieferte Schaumstoff-Dichtung an der Unterseite des Rahmens der.

Küchenarbeitsplatte anzubringen:

- Die Schutzfolie von der Dichtung entfernen,
- Die Dichtung anschließend an der Unterseite des Rahmens anlebeni (Abb.)



\* bei einigen Modellen ist die Dichtung an der Platte angeklebt

# INSTALLATION

---

## ► Anschluss der Platte an die Elektroinstallation

### **Achtung!**


Der Anschluss der Platte an die Installation darf nur von einem qualifizierten Installateur ausgeführt werden, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt. Eine eigenmächtige Durchführung von Modifikationen oder Änderungen in der elektrischen Installation ist verboten.

## ► Hinweise für den Installateur

Die Platte ist fabrikseitig zur Versorgung mit dreiphasigem Wechselstrom (400V 3N ~ 50 Hz) vorbereitet. Die Anpassung der Platte an die Versorgung mit einphasigem Strom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung an der Anschlussleiste nach dem beigefügten Verbindungsschema möglich. Das Verbindungsschema ist ebenfalls auf der Unterseite der unteren Verkleidung aufgedruckt. Der Zugang zur Anschlussleiste ist nach Abnahme der Abdeckung an der unteren Verkleidung möglich. Es ist an eine entsprechende Auswahl der Versorgungsleitung unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung der Platte zu denken.

Die Stromleitung ist am Entlaster zu befestigen.

### **Achtung!**

Es ist an die Notwendigkeit des Anschlusses des Schutzstromkreises an die mit dem Zeichen  gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste zu denken. Die Stromversorgungsinstallation muss mit einer entsprechend ausgewählten Sicherung oder nach der Sicherung der Stromversorgungsline mit einem entsprechenden Ausschalter zu sichern, der die Abschaltung der Stromzufuhr in Störungssituationen ermöglicht.

Vor dem Anschluss der Platte an die Elektroinstallation müssen die auf der Nenntafel und dem Verbindungsschema enthaltenen Informationen zur Kenntnis genommen werden.

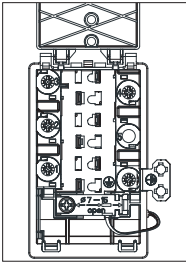
**ACHTUNG!** Der Installateur ist verpflichtet, dem Anwender ein „Anschlusszeugnis des Herdes an die Elektroinstallation“ (befindet sich in der Garantiekarte) auszustellen.

Eine andere Art des Anschlusses der Platte, als auf dem Verbindungsschema dargestellt, kann zu ihrer Beschädigung führen.

# INSTALLATION

## SCHEMA VON MÖGLICHEN VERBINDUNGEN

**Achtung!** Die Heizelemente sind für eine Spannung von 230 V ausgelegt



Achtung! Bei jeder Verbindungsart muss der Schutzleiter an die mit  $\oplus$  gekennzeichnete Klemme angeschlossen sein.

Empfohlener Anschlusskabeltyp

1	Anschluss einphasig, an das Stromnetz 230 V mit Nulleiter, die Brücken verbinden Klemmen 1-2-3, Nulleiter für 4, Schutzleiter für $\oplus$	1N~		H05VV-F3G4 3X 4 mm <sup>2</sup>
2*	Anschluss zweiphasig, an das Stromnetz 400/230 V mit Nulleiter, die Brücken verbinden Klemmen 2-3, Nulleiter für 4, Schutzleiter für $\oplus$	2N~		H05VV-F4G2,5 4X2,5mm <sup>2</sup>
3*	Anschluss dreiphasig an das Stromnetz 400/230 V mit Nulleiter, Nulleiter für 4, Schutzleiter für $\oplus$	3N~		H05VV-F5G1,5 5X1,5mm <sup>2</sup>

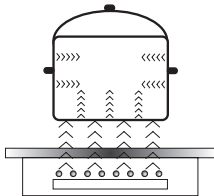
L1=R, L2=S, N=Klemmen des Nulleiters;  $\oplus$  - Klemmen des Schutzleiters

# BEDIENUNG

## Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

- Vorerst das Induktionskochfeld gründlich reinigen. Das Induktionskochfeld wie Glasoberflächen behandeln,
- Beim ersten Einschalten des Gerätes können vorübergehend Gerüche auftreten. Darum ist das Raumlüftungssystem einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Das Gerät ist unter Beachtung der Sicherheitshinweise zu bedienen.

## Wirkungsweise des induktiven Feldes



Der Stromgenerator versorgt die im Inneren des Gerätes befindliche Spule.

Diese Spule erzeugt ein magnetisches Feld, das ans Kochgeschirr übertragen wird.

Das magnetische Feld bewirkt, dass das Kochgeschirr erhitzt wird.

Zum Kochen mit Induktion ist die Verwendung von Kochgeschirr, dessen Boden für die Wirkung des magnetischen Feldes geeignet sind, erforderlich.

Im Allgemeinen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:

- Da die Wärme ausschließlich mit Hilfe des Kochgeschirrs abgegeben wird, ist eine maximale Wärmenutzung möglich.
- Der Effekt der Wärmeträgheit kommt nicht vor, denn der Kochvorgang beginnt automatisch in dem Zeitpunkt, in dem das Kochgeschirr auf die Kochzone gestellt, und endet in dem Zeitpunkt, in dem der Topf davon weggenommen wird.

Bei gewöhnlichem Gebrauch des Induktionskochfelds können Geräusche verschiedener Art auftreten, die für den Betrieb des Induktionskochfeldes keine Bedeutung haben.

- Pfeifen von niedriger Frequenz Dieses Geräusch entsteht, wenn das Kochgeschirr leer ist, und verschwindet wieder, sobald man Wasser oder Lebensmittel ins Kochgeschirr gibt.
- Pfeifen von hoher Frequenz Das Geräusch entsteht im Kochgeschirr, das aus mehreren Schichten verschiedener Werkstoffe gefertigt sind und die maximale Leistung eingeschaltet wurde. Das Geräusch wird stärker auch dann, wenn zugleich zwei oder mehrere Kochzonen bei maximaler Leistung genutzt werden. Das Geräusch verschwindet oder ist weniger intensiv, nachdem die Leistungsstufe gemindert worden ist.
- Knarren Das Geräusch entsteht im Kochgeschirr, das aus mehreren Schichten verschiedener Werkstoffe gefertigt wurden. Die Geräuschintensität hängt von der Art des Kochens ab.
- Summen Das Geräusch entsteht, wenn der Ventilator läuft, mit dem elektronische Systeme gekühlt werden.

Die Geräusche, die bei ordnungsgemäßem Betrieb hörbar sind, sind auf den Betrieb des Ventilators, die Größe des Kochgeschirrs und auf Werkstoffe, aus denen dieses gefertigt ist, die Art des Kochens und die eingeschaltete Leistung zurückzuführen.

Die Geräusche sind eine normale Erscheinung und weisen nicht auf eine Störung des Induktionskochfelds hin.

# BEDIENUNG

## Schutzeinrichtungen:

Wenn das Kochfeld richtig installiert und ordnungsgemäß benutzt wird, sind die Schutzeinrichtungen selten nötig.

**Ventilator:** Dient zum Schutz und zur Abkühlung von Steuer- und Versorgungselementen. Er kann mit zwei verschiedenen Drehgeschwindigkeiten arbeiten und funktioniert automatisch. Der Ventilator arbeitet nur dann, wenn die Kochzonen eingeschaltet sind, und bleibt bei einem ausgeschalteten Kochfeld in Betrieb, bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist.


**Transistor:** Die Temperatur der elektronischen Ausrüstungselemente wird mit einer Sonde ununterbrochen gemessen. Steigt die Wärme gefährlich an, verringert das System die Leistung der Kochzone automatisch oder schaltet die Kochzonen, die sich direkt an den erwärmten elektronischen Elementen befinden, ab.

**Topferkennung:** Die Topferkennung gibt die Kochfeldfunktion und somit auch die Heizung frei. Kleine Gegenstände, die auf die Kochzonen gelegt werden (wie z.B. Teelöffel, Messer, Ringe ...), werden als Töpfe nicht erkannt und das Kochfeld wird nicht eingeschaltet.

## Topferkennung im Induktionskochfeld

Die Topferkennung ist in den Kochfeldern installiert, die mit den Induktionskochzonen ausgestattet sind. Wird das Kochfeld genutzt, beginnt die Topferkennung automatisch die Wärmeerzeugung, wenn der Topf in der jeweiligen Kochzone aufgestellt wird, oder beendet sie, wenn der Topf weggenommen wird. Dadurch kann also die Energie gespart werden.

- Wird die Kochzone zusammen mit einem geeigneten Topf benutzt, wird die Wärmeleistung angezeigt.
- Zum Kochen auf dem Induktionskochfeld sind entsprechende Töpfe erforderlich, deren Böden aus einem magnetischen Material hergestellt sind (siehe: Tabelle).

Steht auf der Kochzone kein Topf oder ist der Topf ungeeignet, erscheint das Symbol  in der Anzeige. Die Kochzone wird nicht eingeschaltet. Wird ein Topf innerhalb von 90 Sekunden nicht erkannt, wird der Vorgang der Einschaltung des Kochfeldes gelöscht.

Um die Kochzone einzuschalten, muss sie mittels Sensorsteuerung und nicht nur durch Wegnehmen des Topfes ausgeschaltet werden.



**Die Topferkennung funktioniert nicht als eine Ein-/Ausschalttaste des Gerätes.**

Das Induktionskochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch die Berührung von markierten Flächen mit dem Finger bedient werden.

Jede Umsteuerung des Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

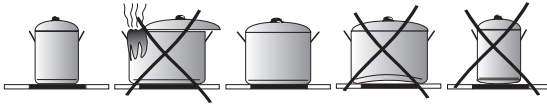
**Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Timer und Schlüssel, ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale und beim dauerhaften Drücken wird eine Fehlermeldung ausgelöst.**

**Die Kochzone ist nach dem Gebrauch mittels Regel- und Steuereinrichtung, und aufgrund der Anzeige der Topferkennung alleine auszuschalten.**

# BEDIENUNG

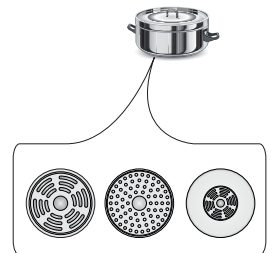
Eine richtige Topfqualität gilt als Grundlage für Sicherstellung einer guten Heizleistung des Gerätes.

## Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen



### Charakteristik des Kochgeschirrs.


- Es sollten immer Töpfe hoher Qualität, mit ideal flachem Boden verwendet werden: Bei der Verwendung solcher Töpfe wird die Entstehung von Stellen von zu hoher Temperatur verhindert, an denen die Speisen beim Kochen anhaften könnten. Die Töpfe und Pfannen mit dicken Metallwänden garantieren für eine perfekte Wärmeverteilung.
- Es ist darauf zu achten, dass die Topfböden stets sauber bleiben: Beim Auffüllen eines Topfes oder bei der Verwendung eines aus dem Kühlschrank genommenen Topfes ist es vor dem Aufstellen des Topfes auf dem Kochfeld zu überprüfen, ob die Oberfläche des Topfbodens ganz trocken ist. Dadurch lässt sich die Verschmutzung der Oberfläche des Kochfeldes vermeiden.
- Der Topfdeckel verhindert, dass die Wärme aus dem Topf unnötig entweicht, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.
- Um festzustellen, ob das Kochgeschirr geeignet ist, ist es zu prüfen, ob der Boden des Kochgeschirrs ein Magnet anzieht.
- **Zur Sicherstellung einer optimalen Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul muss der Topfboden flach sein.**
- **Ein konvexer Topfboden oder ein Topfboden mit einem tief geprägten Logo des Herstellers beeinträchtigen die Kontrolle der Temperatur durch das Induktionsmodul und können zur Überhitzung des Kochgeschirrs führen.**
- **Kein beschädigtes Kochgeschirr verwenden - z.B. mit einem Kochboden, der durch übermäßige Temperatur verformt wurde.**
- Wird das Kochgeschirr mit ferromagnetischem Boden verwendet, dessen Durchmesser geringer als der gesamte Durchmesser des Kochgeschirrs ist, wird nur der ferromagnetische Teil des Kochgeschirrs erhitzt. Dies bewirkt, dass eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Kochgeschirr nicht möglich ist. Der ferromagnetische Bereich wird im Boden des Kochgeschirrs wegen der darin befindlichen Aluminiemelemente gemindert und daher kann die gelieferte Wärmemenge geringer sein. Es kann zu Problemen mit der Dektection des Kochgeschirrs kommen oder dieses wird überhaupt nicht erkannt. Der Durchmesser des ferromagnetischen Teils im Kochgeschirr sollte der Größe der Kochzone entsprechen, damit optimale Kochergebnisse erzielt werden können. Sollte das Kochgeschirr auf der Kochzone nicht erkannt werden, wird empfohlen, dass dieses auf der Kochzone mit einem entsprechend geringeren Durchmesser ausprobiert wird.



# BEDIENUNG

Zum Kochen mit Induktion sollte ausschließlich ferromagnetisches Kochgeschirr verwendet werden, das aus folgenden Werkstoffen hergestellt ist:

- emaillierter Stahl
- Gusseisen
- spezielles Kochgeschirr aus nichtrostendem Stahl zum Kochen mit Induktion.

<b>Kennzeichnung am Kochgeschirr</b>		<b>Überprüfen, ob auf dem Etikett ein Zeichen enthalten ist, das darüber informiert, dass der Topf induktionsgeeignet ist.</b>
	Töpfe aus magnetischem Material verwenden (aus emailliertem Blech, ferritischem Nirostahl, Gusseisen). Überprüfen, ob ein Magnet am Topfboden haften bleibt	
<b>Nichtrostender Stahl</b>	Der Topf wird nicht erkannt.	
	Mit Ausnahme von Töpfen aus ferromagnetischem Stahl	
<b>Aluminium</b>	Der Topf wird nicht erkannt.	
<b>Gusseisen</b>	Hohe Leistungsfähigkeit	
	Achtung! Durch die Töpfe können auf der Kochfeldoberfläche Kratzer entstehen.	
<b>Emaillierter Stahl</b>	Hohe Leistungsfähigkeit	
	Gefäße mit flachem, dickem und glattem Boden werden empfohlen.	
<b>Glas</b>	Der Topf wird nicht erkannt.	
<b>Porzellan</b>	Der Topf wird nicht erkannt.	
<b>Gefäße mit Kupferboden</b>	Der Topf wird nicht erkannt.	

## Bedienfeld

Der Sensor der Heizleistungsänderung (2) ist ein Sensor in der „Slider“-Technologie, mit dem die Heizleistung (1-9 und P) durch Berühren und Verschieben des Fingers im markierten Bereich (2) eingestellt werden kann: - nach rechts - der Heizwert wird erhöht  
- nach links - der Heizwert wird verringert.

Darüber hinaus ist es möglich, einen entsprechenden Wert der Heizleistung direkt auf dem Sensor zu wählen, indem eine beliebige Stelle des Sensors der Heizleistungsänderung (2) gedrückt wird.

- Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromversorgungsnetz leuchten kurz alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld ist mit elektronischen Sensoren ausgerüstet, die eingeschaltet werden, **indem sie mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger gedrückt werden.**
- Jedes Einschalten der Sensoren wird akustisch signalisiert.



**Keine Gegenstände auf die Oberflächen der Sensoren legen (dadurch kann eine Fehlermeldung ausgelöst werden). Diese Oberflächen sind stets sauber zu halten.**

# BEDIENUNG

## Das Kochfeld einschalten

Den Sensor Ein/Aus (1) mindestens eine Sekunde lang mit dem Finger gedrückt halten. Das Kochfeld ist aktiv, wenn um den Sensor (4) herum alle Dioden leuchten und in allen Anzeigen (3) die Ziffer „0“ blinkt.



**Wird kein Sensor innerhalb von 15 Sekunden betätigt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.**

## Die Kochzone einschalten

Nach dem Einschalten des Kochfeldes mit dem Sensor (1) muss innerhalb von nächsten 15 Sekunden eine bestimmte Kochzone gewählt werden.

1. Nach der Berührung des Sensors, der einer bestimmten Kochzone (8) zugeordnet ist, leuchtet die Ziffer „0“ in einer Anzeige, diese diesem Feld entspricht, stärker auf.
2. Verschiebt man den Finger auf dem Sensor (2), wird die gewünschte Heizleistungsstufe eingestellt.



**Wird kein Sensor innerhalb von 15 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes betätigt, schaltet die Kochzone automatisch ab.**



**Die Kochzone ist aktiv, wenn in der Anzeige die hinterleuchtete Ziffer stärker leuchtet, was bedeutet, dass die Kochzone zur Einstellung der Heizleistung bereit ist.**

## Einstellung der Heizleistung für die gewünschte Induktionskochzone

Leuchtet in der Anzeige der Kochzone (3) die stärker hinterleuchtete Ziffer „0“, kann die gewünschte Heizleistungsstufe durch Verschieben des Fingers auf dem Sensor (2) eingestellt werden.

## Booster-Funktion „P“

Die Booster-Funktion besteht in der Erhöhung der Leistung für eine Kochzone mit einem Durchmesser Ø 260 - von 2300W auf 3000W, für eine Kochzone mit einem Durchmesser Ø 220 - von 2300W auf 3000W, für eine Kochzone mit einem Durchmesser Ø 180 - von 1400W auf 2000W, für eine Kochzone mit einem Durchmesser Ø 160 - von 1200W auf 1400W.

Um die Booster-Funktion einzuschalten, die Kochzone (8) wählen und anschließend mit dem Sensor (2) die Kochstufe auf „P“ stellen, was mit dem Erscheinen des Buchstabens „P“ in der Anzeige der Kochzone signalisiert wird.

Das Ausschalten der Booster-Funktion erfolgt nach dem Auswählen der jeweiligen Kochzone mit dem Sensor (8) und nach dem Reduzieren der Kochstufe auf „0“ mit dem Sensor (2).



**Für die Kochzone Ø 260, Ø 220 und Ø 180 ist die Dauer der Booster-Funktion von der Sensorsteuerung auf 5 Minuten begrenzt. Nach einem automatischen Ausschalten der Booster-Funktion erfolgt die weitere Beheizung der Kochzone mit der Nennleistung. Die Booster-Funktion kann erneut eingeschaltet werden, vorausgesetzt dass die Temperaturfühler in den elektronischen Systemen und die Spulen über eine solche Möglichkeit verfügen. Wird ein Topf während der aktivierten Booster-Funktion von der Kochzone abgestellt, bleibt diese Funktion weiterhin aktiv und die Dauer der Funktion läuft weiter ab.**

**Wird die Temperatur der Kochzone (elektronisches System oder Spule) während der aktivierten Booster-Funktion überschritten, wird die Booster-Funktion automatisch abgeschaltet. Die Kochzone kommt auf die Nennleistung wieder zurück.**



# BEDIENUNG

## Steuerung der Booster-Funktion

Die Kochzonen sind je nach dem Modell vertikal oder kreuzweise in Paaren verbunden. Die Gesamtleistung wird innerhalb dieser Paare geteilt.

Der Versuch, die Booster-Funktion für beide Kochzonen gleichzeitig einzuschalten, würde zur Überschreitung der maximal verfügbaren Leistung führen. In diesem Fall wird die Heizleistung der ersten aktivierten Kochzone auf das maximal höchste Niveau gesenkt.



**Ist die Gesamtleistung bei der Betätigung der Booster-Funktion zu hoch, wird die Heizleistung der anderen Kochzone im Paar automatisch verringert.**

## Kindersicherung

Die Verriegelungsfunktion dient dazu, das Kochfeld vor unbeabsichtigter Betätigung durch Kinder zu schützen, und das Einschalten dieser Funktion ist erst nach Entriegelung möglich.

## Das Kochfeld verriegeln

Die Verriegelung kann nur dann betätigt werden, wenn das Sensorfeld des Kochfeldes eingeschaltet ist und in den Anzeigen die blinkenden Ziffern „0“ leuchten (in der Anzeige um den Sensor (4) leuchten die Dioden). Nach dem Einschalten des Bedienfeldes mit dem Sensor (1) den Sensor (7) drücken und gedrückt halten und anschließend durch Gedrückthalten des Sensors (7) zweimal den Sensor (4) drücken. In den Anzeigen erscheint der volle Buchstabe „L“.



**Die Verriegelung des Kochfeldes hat innerhalb von 15 Sekunden zu erfolgen und dabei dürfen keine anderen als die vorstehend bezeichneten Sensoren gedrückt werden. Sonst wird das Kochfeld nicht verriegelt. Bei der Verriegelung darf auf den Kochzonen kein Geschirr stehen.**



**Das Kochfeld bleibt bis zur Entriegelung verriegelt, selbst wenn das Bedienungsfeld ein- und ausgeschaltet wird. Durch das Trennen des Kochfeldes vom Stromnetz wird die Verriegelung des Kochfeldes ausgeschaltet.**

## Entriegelung des Kochfelds

Nach dem Einschalten des Kochfeldes mit dem Sensor (1) erscheinen in allen Anzeigen die Buchstaben „L“. Um das Kochfeld zu entriegeln, den Sensor (7) drücken und gedrückt halten und anschließend durch Gedrückthalten des Sensors (7) den Sensor (4) zweimal drücken. In den Anzeigen erscheint der Buchstabe „L“.



**Die Entriegelung des Kochfelds hat innerhalb von 15 Sekunden zu erfolgen und dabei dürfen keine anderen als die vorstehend bezeichneten Sensoren gedrückt werden. Wenn die Kochzonen heiß sind, wird der Buchstabe „H“ angezeigt.**

## Restwärmeanzeige

Beim Ausschalten einer heißen Kochzone wird der Buchstabe „H“ in als Warnung „Die Kochzone ist heiß!“ angezeigt.



**In dieser Zeit dürfen weder die Kochzone berührt, da die Verbrennungsgefahr besteht, noch die wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!**

# BEDIENUNG

Wenn diese Anzeige erlischt, wird die Kochzone wieder berührbar, obwohl man bewusst sein muss, dass sie noch nicht ganz auf die Umgebungstemperatur abgekühlt ist.



**Wenn keine Spannung anliegt, leuchtet die Restwärmeanzeige nicht.**

## Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld wurde zur Steigerung dessen Betriebssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet. Die maximale Betriebsdauer wird nach der letztens angewählten Heizleistungsstufe eingestellt.

Falls die Heizleistungsstufe über einen längeren Zeitraum (siehe Tabelle) nicht geändert worden ist, wird die dazu zugeordnete Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert. Es ist jedoch möglich, die einzelnen Kochzonen jederzeit einzuschalten und gemäß der Gebrauchsanweisung zu bedienen.

Stufe der Heizleistung	Maximale Betriebsdauer in Stunden
<b>L</b>	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 160, Ø 180 hinten links	1,5
P - Ø 260 P - Ø 220, Ø 180 vorne links	0,08

## Funktion der automatischen Zusatzheizung

- Die ausgewählte Kochzone (3) muss aktiv sein und auf „0.“ eingestellt sein. (die Ziffer ist stärker hinterleuchtet)
- Die Heizleistungsstufe wird eingestellt, indem man den Finger auf dem Sensor (2) nach rechts auf „9“ verschiebt.
- Nach der Einstellung der Heizleistung auf Stufe „9“ wird der Sensor (2) an der Stelle, wo die Stufe „9“ gewählt wurde, erneut gedrückt. Sofort erscheint in der Anzeige der Buchstabe „A“.
- Durch das Verschieben des Fingers auf dem Sensor (2) nach links wird die Zielstufe der Heizleistung gewählt.

**In der Anzeige der Heizleistungsstufe für eine bestimmte Kochzone erscheinen abwechselnd der Buchstabe „A“ und die durch den Benutzer gewünschte Zielstufe der Heizleistung. Nach Ablauf der Zeit, in der die Versorgung mit der Zusatzheizung erfolgte, schaltet die Kochzone automatisch auf die gewählte Heizleistungsstufe, die in der Anzeige sichtbar bleibt, um.**



**Bleibt der Sensor der Wahl der Heizleistungsstufe nach dem Einschalten der Funktion der schnellen automatischen Zusatzheizung auf Position „0“ länger als 3 Sekunden eingestellt - das heißt, wenn keine Heizleistungsstufe gewählt wird - schaltet die Funktion der schnellen automatischen Zusatzheizung ab.**

# BEDIENUNG



Wird ein Topf von der Kochzone abgestellt und vor Ablauf der Dauer der automatischen Zusatzheizung wieder hingestellt, wird der Prozess der Zusatzheizung mit Zusatzleistung zu Ende fortgesetzt.

Stufe der Heizleistung	Dauer der automatischen Zusatzheizung mit Zusatzleistung (in Minuten)
L	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

## Funktion der Uhr

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Sie kann auch als Minutenuhr genutzt werden.

### Einschalten der Uhr

Die Programmieruhr macht das Kochen durch die Möglichkeit, die Betriebsdauer der Kochzonen zu programmieren, wesentlich leichter. Diese Funktion kann nur beim Kochen betätigt werden (wenn die Heizleistung höher als „0“ ist). Die Funktion der Uhr kann bei allen vier Kochzonen gleichzeitig eingeschaltet werden. Die Uhr kann im Bereich von 1 bis 99 Minuten auf eine Minute genau eingestellt werden. Um die Uhrzeit einzustellen, muss man folgenderweise vorgehen:

- Die Kochzone mit dem Sensor (8) auswählen und die Heizleistung im Bereich von 1 bis 9 mit dem Sensor (2) einstellen. In der Anzeige leuchtet die ausgewählte Heizleistung im Bereich von 1 bis 9 (die Ziffer ist stärker hinterleuchtet).
- Dann den Sensor der Uhr-Aktivierung (4) innerhalb von 3 Sekunden betätigen. In der Anzeige (6) erscheinen die Ziffern „00“.
- Nach der Aktivierung der Uhr mit dem Sensor (4) werden die Zehntelziffern der Uhr eingestellt und durch Verschieben des Fingers auf dem Sensor (2) erfolgt die Einstellung der Einerziffern. Die Uhr ist aktiv, wenn neben der Ziffer der Heizleistung auch die Uhranzeige leuchtet.

### Änderung der programmierten Kochdauer.

Beim Kochen kann die programmierte Kochdauer jederzeit geändert werden. Dazu ist hinsichtlich der Programmierung wie im Kapitel „**Die Uhr ausschalten**“ vorzugehen, allerdings mit dem Unterschied, dass nach der Wahl der Kochzone mit dem Sensor (8) die Heizleistung nicht mit dem Sensor (2) eingestellt wird, sondern man geht direkt zur Aktivierung der Uhr mit dem Sensor (4) über.

### Kontrolle des Ablaufs der Kochdauer

Die Zeit, die bis Ende der Kochdauer übrig bleibt, kann jederzeit geprüft werden, indem der Sensor der Wahl der Kochzone (8) gedrückt wird.

### Ausschalten der Uhr

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann oder das Alarmsignal schaltet nach 2 Minuten automatisch ab.

# BEDIENUNG

---

Wenn die Uhr vorzeitig ausgeschaltet werden soll, muss man folgenderweise vorgehen:

- Mit dem Sensor (8) die Kochzone auswählen, für die die Uhr ausgeschaltet werden soll.
- Anschließend innerhalb von 3 Sekunden den Sensor zur Aktivierung der Uhr (4) wählen und mit diesem Sensor (4) die Uhrzeit auf „00“ einstellen.

## Uhr als Minutenuhr

---

Die Uhr zur Programmierung der Kochdauer kann als Minutenuhr genutzt werden, wenn die Funktion der Kochzonen vorübergehend nicht gesteuert wird.

### Ausschalten der Minutenuhr

---

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist:

- Den Sensor der Aktivierung der Minutenuhr (4) wählen. In der Anzeige der Minutenuhr (5) erscheint die Ziffer „00“.
- Nach der Aktivierung der Minutenuhr mit dem Sensor (4) werden die Zehntelziffern der Uhr eingestellt und durch Verschieben des Fingers auf dem Sensor (2) erfolgt die Einstellung der Einerziffern.

### Die Minutenuhr ausschalten.

---

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer ertönt ein langes akustisches Signal, das durch Berühren eines beliebigen Sensors ausgeschaltet werden kann oder abwarten, bis das Alarmsignal nach 2 Minuten automatisch abschaltet.

Wenn die Minutenuhr früher ausgeschaltet werden sollte: Den Sensor der Aktivierung der Minutenuhr (4) wählen und mit diesem Sensor (4) die Zeit der Minutenuhr auf „00“ einstellen.

### Aufwärmfunktion

---

Die Aufwärmfunktion sorgt für die Aufrechterhaltung der Wärme der zubereiteten Speise auf der Kochzone. Die ausgewählte Kochzone ist auf eine niedrige Heizleistung gestellt. Die Leistung der Kochzone wird durch die Aufwärmfunktion so gesteuert, dass die Temperatur der Speise bei circa 65°C liegt. Die warme und zum Verzehr bestimmte Speise ändert dadurch seinen Geschmack nicht und bleibt am Topfboden nicht haften. Diese Funktion kann auch zum Zerlassen der Butter oder Schokolade usw. genutzt werden. Eine ordnungsmäßige Nutzung dieser Funktion ist allerdings durch den Einsatz von Kochgeschirr mit flachem Boden bedingt, damit die Temperatur des Kochtopfs durch den in der Kochzone befindlichen Sensor genau gemessen werden kann. Die Aufwärmfunktion kann für jede Kochzone eingeschaltet werden. Aus mikrobiologischen Gründen wird allerdings nicht empfohlen, eine Speise allzu lange warm aufzubewahren, daher wird der Sensorbereich nach Ablauf von zwei Stunden ausgeschaltet.

Nach der Aktivierung der jeweiligen Kochzone mit dem Sensor (8) kann die Aufwärmfunktion mit dem Sensor (7) jederzeit ein- und ausgeschaltet werden.

### Funktion Stop'n go „II“

---

Die Funktion Stop'n go funktioniert wie eine Standardpause. Dank dieser Funktion kann der Betrieb des Kochfeldes jederzeit unterbrochen werden und die früheren Einstellungen werden wieder aufgerufen.

## BEDIENUNG

Um die **Funktion stop'n go einzuschalten**, muss mindestens eine Kochzone (die Kochzonen dürfen nicht aktiv sein) eingeschaltet sein.

Anschließend den Sensor (7) drücken und über 3 Sekunden gedrückt halten. In allen Anzeigen der Kochzonen (3) leuchtet das Symbol „II“ auf.

Um die **Funktion stop'n go auszuschalten**, erneut den Sensor (7) drücken und über 3 Sekunden gedrückt halten, bis ein Signal ertönt, und anschließend eine beliebige Stelle des Sensors (2) drücken. In den Anzeigen für Kochzonen (3) leuchten die Einstellungen auf, die vor der Einschaltung der Funktion stop'n go genutzt wurden.



**Die Funktion stop'n go kann maximal 10 Minuten dauern. Wird die Funktion stop'n go in dieser Zeit nicht beendet, wird das Sensorfeld ausgeschaltet.**

### Bridge-Funktion

Mit der Bridge-Funktion können 2 Kochzonen des Kochfeldes als eine Kochzone kontrolliert werden.

Die Bridge-Funktion erweist sich als sehr praktisch, insbesondere wenn solches Kochgeschirr wie Bratpfannen genutzt wird.

Um die **Bridge-Funktion auszuschalten**, den Sensor (8) der Kochzone vorne rechts drücken und über 3 Sekunden gedrückt halten. Dieser Sensor muss gedrückt sein, wenn die Kochzonen nicht aktiv sind (sie sind nicht stärker hinterleuchtet). Wenn in der Anzeige der hinteren Kochzone rechts das Symbol „fl“ erscheint, innerhalb von weiteren 3 Sekunden den Sensor (8) der hinteren Kochzone links oder rechts drücken. Nach dem Drücken des hinteren Sensors wird das Symbol „fl“ stärker hinterleuchtet und innerhalb von 3 Sekunden muss die Einstellung der Heizleistung mit dem Sensor (2) erfolgen.



**Nun können zwei Kochzonen mit einem Sensor gesteuert werden.**

Um die **Bridge-Funktion auszuschalten**, den Sensor der vorderen Kochzone rechts drücken und anschließend die Heizleistung mit dem Sensor (2) auf „0“ stellen. Nach 3 Sekunden wird die Bridge-Funktion automatisch ausgeschaltet.



**Ab jetzt arbeiten die jeweiligen Kochzonen getrennt.**

### Die Kochzonen ausschalten

- Die Kochzone muss aktiv sein (die Ziffer ist stärker hinterleuchtet).
- Indem man den Finger auf dem Sensor (2) nach links verschiebt, wird die Leistungsstufe auf „0“ zurückgesetzt.



**Nach Ablauf von ca. 3 Sekunden ist die Kochzone nicht mehr aktiv.**

**Die Kochzone ist heiß und in der Anzeige der Kochzone (3) leuchten der Buchstabe „H“ und die Ziffer „0“ abwechselnd.**

### Das ganze Kochfeld ausschalten.

- Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.
- Durch Drücken des Sensors Ein/Aus (1) wird das ganze Kochfeld abgeschaltet.



**Wenn die Kochzone heiß ist, leuchtet der Buchstabe „H“ in der Anzeige für Kochzone (3) - das Symbol der Restwärme.**

## REINIGUNG UND WARTUNG

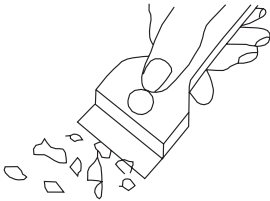
Wird eine Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



Bei der Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes sind dieselben Grundsätze wie bei Glasoberflächen zu beachten. Dazu dürfen auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden. Dampfreiniger dürfen zur Reinigung ebenfalls nicht genutzt werden.

### Reinigung Kochfeldes nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht eingebrannte Verschmutzungen mit** feuchtem Tuch ohne Reinigungsmittel abwischen. Durch die Verwendung eines Geschirrspülmittels können bläuliche Verfärbungen entstehen. Selbst wenn spezielle Reinigungsmittel verwendet werden, lassen sich diese hartnäckigen Flecke erst nach mehreren Reinigungsversuchen entfernen.
- **Fest eingebrannte Verschmutzungen müssen mit einem scharfen Schaber entfernt werden. Anschließend die Kochzone mit feuchtem Tuch abwischen.**



*Schaber für die Reinigung des Kochfeldes*



### Fleckenentfernung

- **Helle, perlenweiße Flecken (Aluminiumrückstände)** können vom abgekühlten Kochfeld mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln entfernt werden. Kalksteinrückstände (nach dem Überlaufen von Wasser) können mit Essig oder speziellem Reinigungsmittel entfernt werden.
- Bei der Entfernung der Verschmutzungen von Zucker, zuckerhaltigen Speisen, Kunststoffen oder Aluminiumfolie darf die Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände von der Kochzone sofort (wenn heiß) mit einem scharfen Schaber gründlich abkratzen. Nach der Entfernung von Schmutz darf die Kochzone ausgeschaltet und nach dem Abkühlen mit Hilfe von speziellen Reinigungsmitteln endgültig gereinigt werden.

Spezielle Reinigungsmittel sind in Supermärkten, elektrotechnischen Fachgeschäften, Drogerien, Lebensmittelgeschäften und Läden mit Haushaltsgeräten zu kaufen. Scharfe Schaber können in den Fachgeschäften für Heimwerker, Baumärkten und Geschäften mit Malerzubehör gekauft werden.

## REINIGUNG UND WARTUNG

---

Das Reinigungsmittel nie auftragen, wenn das Kochfeld heiß ist. Das aufgetragene Reinigungsmittel am besten trocknen lassen und erst dann mit nassem Tuch abwischen. Bevor das Kochfeld wieder erhitzt wird, sollten die Überreste des Reinigungsmittels mit feuchtem Tuch abgewischt werden. Sonst könnten sie eine ätzende Wirkung haben.

**Bei Nichtbeachtung der Anweisungen bezüglich der Behandlung der Glaskeramik-Kochfelder verliert der Benutzer seine Garantierechte!**

### Periodische Inspektionen

Neben den Maßnahmen zur Sicherstellung laufender Sauberhaltung des Kochfeldes sollte man:

- periodische Kontrollen der Funktionalität der Steuerkomponenten und Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen. Nach Ablauf der Garantie sollte man die technische Inspektion des Kochfeldes mindestens einmal pro zwei Jahre in einem Servicepunkt durchführen lassen,
- festgestellte Mängel beseitigen lassen,
- periodische Wartung der Baugruppen des Kochfeldes durchführen lassen.

### **Achtung!**

Wenn die Steuerung bei einem eingeschalteten Kochfeld aus irgendeinem Grunde nicht bedient werden kann, ist der Hauptschalter auszuschalten oder die Sicherung auszudrehen und den Kontakt mit dem zuständigen Kundendienst aufzunehmen.

### **Achtung!**

Sollten Risse oder Absplitterungen auf der Oberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes vorkommen, so ist es sofort auszuschalten und von der Stromversorgung sofort zu trennen. Zu diesem Zweck die Sicherung abschalten oder den Stecker herausziehen. Anschließend sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.

### **Achtung!**

Sämtliche Reparaturen und Einstellarbeiten sollten an einem zuständigen Servicepunkt oder durch einen entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden.

## VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN


Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Funktionsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- von der Stromversorgung trennen
- Reparatur melden
- da einige geringfügige Fehler entsprechend den unten angegebenen Anweisungen durch den Benutzer selbst entfernt werden können, ist das Gerät gemäß den Punkten der nachstehenden Tabelle zu überprüfen, bevor der Kundendienst angerufen wird.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	-die Sicherung der Hausanlage überprüfen und - falls diese durchgebrannt ist - austauschen
2.Keine Gerätereaktion auf die Eingabewerte	- die Bedienblende nicht eingeschaltet	- Einschalten
	- eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	- Tasten ein wenig länger drücken
	- mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3.Das Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus.	- unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	-Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
4.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet.	- nach Einschalten wurden über einen längeren Zeitraum als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten und sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
5.Eine Kochzone schaltet automatisch ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „H“.	- Betriebsdauerbegrenzung	- die Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken oder reinigen
	- Überhitzung der elektronischen Elemente	



## VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
6. Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochfelder noch heiß sind.	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt.	- Die Restwärmeanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen.
7. Ein Riss im Glaskeramik-Kochfeld.	 Gefahr! Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich mit dem nächstgelegenen Servicepunkt in Verbindung setzen.	
8. Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist.	Das Kochfeld sofort vom Netz trennen (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den ordnungsmäßigen Zustand des Gerätes und dessen richtigen Einsatz im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie durch einen Fehler bei der Bedienung den Servicedienst zu sich bestellen, dann ist solch ein Besuch auch im Garantzeitraum für Sie kostenpflichtig. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen, übernehmen wir leider keine Haftung.	
9. Das Induktionskochfeld gibt Schnarchtöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Es funktioniert der Ventilator, der die elektronischen Systeme kühlt.	
10. Das Induktionskochfeld gibt Pfeiftöne aus.	Diese Erscheinung ist normal. Bei der Betriebsfrequenz der Induktionsspulen wird bei der Benutzung von mehreren Kochzonen mit maximaler Leistung ein leiser Pfeifton ausgegeben.	

## TECHNISCHE DATEN

---

Nennspannung	230/400V 3N~50 Hz
Nennleistung der Kochfelder:	10,1 kW
Modell:	BH17*
- Induktionskochzone :	
- Induktionskochzone Booster: Ø 160 mm	1200/1400BT
- Induktionskochzone Booster: Ø 180 mm	1200/1400BT
- Induktionskochzone Booster: Ø 180 mm	1400/2000BT
- Induktionskochzone Booster: Ø 220 mm	2300/3000 BT
- Induktionskochzone Booster: Ø 260 mm	2300/3000 BT
Abmessungen	770 x 518 x 50;
Gewicht	ca.15 kg;

Erfüllt die Anforderungen der Normen EN 60335-1; EN 60335-2-6, die in der Europäischen Union gelten.

## STIMATE CLIENT,

---

*Plita Hansa reprezintă combinația dintre ușurința de manipulare și eficiența perfectă. După ce veți citi aceste instrucțiuni nu veți avea niciun fel de probleme cu utilizarea plitei.*

*Plita care a părăsit terenul fabricii a fost verificată minuțios la posturile de control din punct de vedere al parametrilor de siguranță și funcționalitate înainte de a fi împachetată.*

*Vă rugăm să citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de a porni aparatul. Respectarea indicațiilor din aceasta vă protejează de utilizarea necorespunzătoare a aparatului.*

*Instrucțiunile trebuie păstrate și depozitate în așa fel încât să le aveți mereu la îndemână.*

*Trebuie să respectați cu atenție instrucțiunile de utilizare pentru a evita accidentele.*

### **Atenție!**

Folosiți aparatul doar după ce ați citit aceste instrucțiuni.

Aparatul a fost proiectat doar ca aparat de gătit. Orice utilizare a acestuia (de ex. la încălzirea încăperilor) nu este conformă cu destinația acestuia și poate fi periculoasă. Producătorul își rezervă dreptul de a efectua modificări care nu influențează modul de funcționare al aparatului.

## CUPRINS

---

INDICAȚII PRIVITOARE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE	60
DESCRIERE PRODUS	65
INSTALAREA	66
DESERVIRE	72
CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE	83
PROCEDURĂ ÎN CAZ DE AVARIE	85
INFORMAȚII TEHNICE	87

## INDICAȚII PRIVITOARE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

---

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

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

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

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

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

## INDICAȚII PRIVITOARE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

---

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

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

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

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

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

## INDICAȚII PRIVITOARE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

- Înainte de a utiliza pentru prima dată plita cu inducție trebuie să citiți instrucțiunile de utilizare. În acest mod veți fi în siguranță și evitați deteriorarea plitei.
- Dacă utilizați plita cu inducție în imediata apropiere a radioului, televizorului sau a altui aparat care emite unde, trebuie să verificați dacă panoul de control al plitei funcționează corect.
- Plita trebuie să fie conectată de către un instalator – electrician autorizat.
- Nu instalați plita în apropierea aparatelor frigorifice.
- Mobila în care încorporați plita trebuie să fie rezistentă la temperaturi de cca. 100°C. Acest lucru se referă la placaje, canturi, suprafețe fabricate din materiale sintetice, adezivi și lacuri.
- Plita poate fi folosită doar după ce a fost montată. În acest mod nu vă expuneți la atingerea pieselor care sunt sub tensiune.
- Aparatele electrice pot fi reparate doar de către specialiști. Reparațiile neprofesionale pot pune în pericol siguranța utilizatorului.
- Aparatul este decuplat de la rețeaua electrică doar atunci când opriți siguranța sau scoateți ștecherul din priză.
- Ștecherul cablului de alimentare trebuie să fie disponibil după ce instalați plita.
- Aveți grijă la copii, nu-i lăsați să se joace cu aparatul.
- **Persoanele cu aparate de menținere a funcțiilor vitale implantate (de ex. stimulator cardiac, pompă de insulină sau aparat auditiv) trebuie să se asigure că funcționarea acestor aparate nu va fi bruiată de către plita cu inducție (intervalul de frecvență la care funcționează plita cu inducție este de 20-50 kHz).**
- În cazul în care se întrerupe alimentarea cu curent se pierd toate setările. Vă recomandăm să fiți prudenți atunci când alimentarea cu curent este reluată. Atâta timp cât ochiurile sunt fierbinți se va aprinde indicatorul de încălzire reziduală „H” precum și la prima pornire a cheii de blocadă.
- Sistemul electric incorporat al indicatorului de încălzire reziduală indică dacă plita este pornită, respectiv dacă este încă fierbinte.
- Dacă priza este în apropierea ochiului trebuie să aveți grijă la cablu să nu atingă locurile încălzite.
- Atunci când folosiți uleiuri sau grăsimi nu lăsați plita nesupravegheată deoarece există pericolul de incendiu.
- Nu folosiți vase din materiale plastice și folii de aluminiu. Acestea se topesc la temperaturi ridicate și pot deteriora suprafața vitroceramică.
- Aveți grijă ca pe ochiuri să nu cadă zahăr, acid citric, plastic, sare etc. atât în stare solidă cât și lichidă.
- În cazul în care din neatenție pe ochiuri cade zahăr sau plastic nu opriți plita ci îndepărtați zahărul și plasticul cu un răzuitor ascuțit. Protejați mâinile de arsuri și răni.

## INDICAȚII PRIVITOARE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

---

- Pe plita cu inducție trebuie să folosiți doar vase și oale cu fundul plat, care nu au canturi și zgârieturi deoarece în caz contrar acestea pot zgâria iremediabil suprafața vitroceramică.
- Suprafața de încălzit a plitei cu inducție este rezistentă la șoc termic. Aceasta nu este sensibilă la rece sau la cald.
- Nu scăpați obiecte pe suprafața vitroceramică . Loviturile punct, de ex. căzătura unei sticlucțe cu condimente poate provoca fisuri și desprinderea unor cioburi de pe suprafața vitroceramică .
- Dacă astfel de deteriorări apar picăturile de mâncare care se scurg pot ajunge la piesele aflate sub tensiune din plita cu inducție.
- Dacă suprafața este fisurată opriți curentul pentru a evita pericolul de electrocutare.
- Nu folosiți suprafața plitei drept fund de tăiat sau masă de lucru.
- Nu așezați pe suprafața plitei obiecte de metal cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace sau folii de aluminiu deoarece pot deveni fierbinți.
- Nu incorporați plita peste cuptorul fără ventilator, peste mașina de spălat vase, frigider, congelator sau mașina de spălat.
- Dacă plita a fost montată în blat atunci obiectele metalice care se află în dulap se pot încălzi până la temperaturi ridicate datorită temperaturii din sistemul de ventilație al plitei. Din acest motiv vă recomandăm să folosiți un strat protector direct (vezi des. 2).
- Trebuie să respectați indicațiile referitoare la întreținerea și curățirea peliculei ceramice. În cazul în care apar nereguli la modul de utilizare al acesteia nu vom onora garanția.

## CUM SĂ ECONOMISIȚI ENERGIE



Persoanele care folosesc energia în mod responsabil nu influențează pozitiv doar bugetul familiei ci acționează conștient în favoarea mediului înconjurător.

Ajutați și dumneavoastră, economisiți energia electrică! Pentru a face acest lucru procedați în felul următor:

•**Folosiți vase de gătit corespunzătoare.**  
Vasele cu fundul plat și gros vă permit să economisiți până la 1/3 din energia electrică. Țineți minte de capac, în caz contrar consumul de energie electrică crește de patru ori!

•**Păstrați ochiurile și fundurile vaselor curate.**  
Mizeria împiedică transmiterea de căldură – mizeria arsă și persistentă poate fi îndepărtată doar cu substanțe care dăunează foarte mult mediului înconjurător.

•**Evitați „privitul în oale” inutil.**

•**Nu incorporați plita în imediata apropiere a frigiderului/congelatorului.**  
Consumul de energie electrică crește foarte inutil datorită acestora.

## DESPACHETARE



Aparatul a fost asigurat împotriva deteriorării pe durata transportului. Vă rugăm ca după ce despachetați aparatul să aruncați elementele ambalajului astfel încât acest

lucru să nu dăuneze mediului înconjurător. Toate materialele folosite pentru ambalaj nu dăunează mediului sunt 100% reciclabile și au fost marcate cu simbolul corespunzător.

**Atenție! Materialele din ambalaj (sacii din polietilen, bucățile de stiroplan etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor pe durata despachetării.**

## ÎNDEPĂRTAREA APARATELOR FOLOSITE

Acest aparat este marcat conform Directivei Europene **2012/19/UE** și Legii poloneze cu privire la echipamentele electrice și electronice folosite cu simbolul containerului pentru deșeuri tăiat.



Acest marcaj informează că echipamentul acesta după perioada în care a fost utilizat nu poate fi aruncat împreună cu gunoiul menajer. Utilizatorul este obligat să-l predea la

punctele de primire a echipamentelor electrice și electronice folosite. Instituțiile care le primesc, inclusiv punctele de ridicare, magazinele și autoritățile locale vor organiza un sistem corespunzător de predare a acestor echipamente. Procedarea corespunzătoare cu echipamentele electrice și electronice asigură eliminarea consecințelor dăunătoare pentru sănătatea oamenilor și a mediului înconjurător, care reies din prezența unor substanțe periculoase și din depozitarea și prelucrarea necorespunzătoare a acestui tip de echipament.



## DESCRIERE PRODUS

### Descrierea plitei

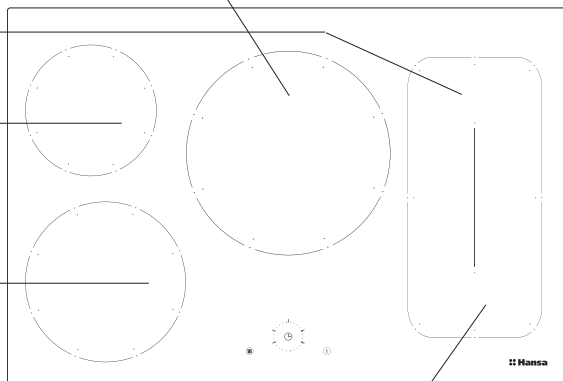
Zonă de gătit cu inducție  
**booster** Ø 260 (în mijloc)

Zonă de gătit cu inducție  
**booster** Ø 180 (partea din spate dreapta)

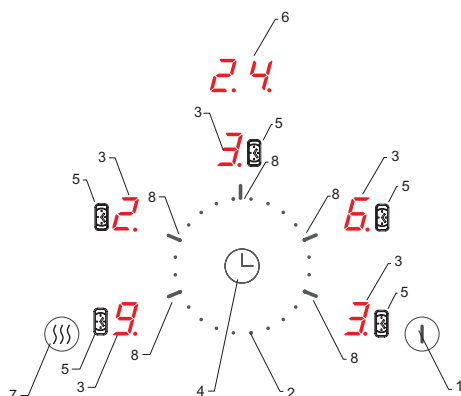
Zonă de gătit cu inducție  
**booster** Ø 160  
(partea din spate stânga)

Zonă de gătit cu inducție  
**booster** Ø 220  
(partea din față stânga)

Zonă de gătit cu inducție  
**booster** Ø 180  
(partea din față dreapta)



### Panou de comandă

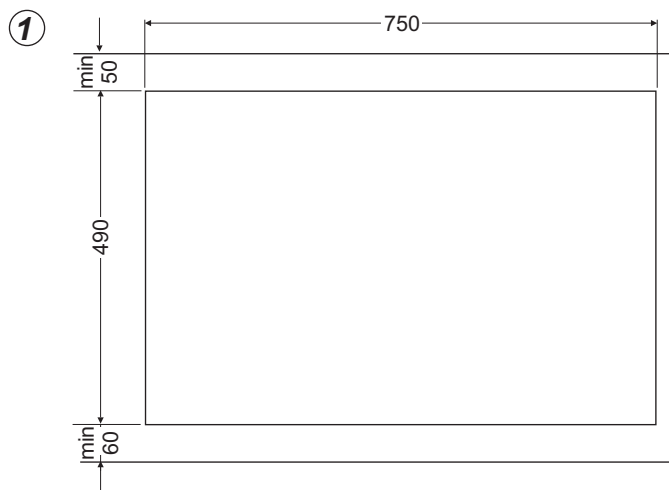


1. Senzor pornire/oprire plită
2. Senzor de schimbare a puterii de încălzire / senzor de setare a cifrei unității ceasului
3. Displayul ochiului cu inducție
4. Senzorul de activare a puterii de încălzire / senzorul de setare a cifrei zecimale a ceasului
5. Indicatorul ceasului pentru zona de gătit corespunzătoare.
6. Display ceas
7. Senzorul funcției de încălzire / senzorul funcției pauză.
8. Locul senzorului de selectare a zonei de gătit.

# INSTALAREA

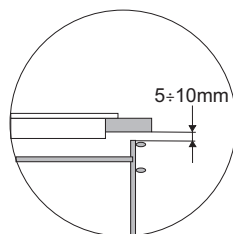
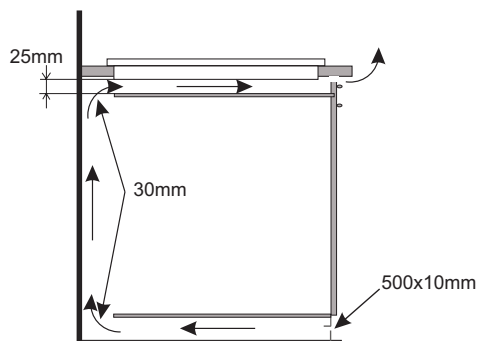
## Pregătirea blatului de mobilă pentru incorporarea plitei

- Grosimea blatului de mobilă trebuie să fie între 28 și 40 mm, adâncimea blatului min 600 mm. Blatul trebuie să fie plat și perfect orizontal. Blatul trebuie etanșat și asigurat dinspre perete împotriva scurgerilor și a umidității.
- Distanța dintre marginea orificiului și marginea blatului în față trebuie să fie de min 60 mm, iar din spate de min 50 mm.
- Distanța dintre marginea orificiului și peretele lateral al mobilei trebuie să fie de minim 55 mm.
- Mobila pentru incorporat trebuie să conțină placaj și adezivi pentru lipirea acestuia rezistente la temperatura de 100°C. În cazul în care nu îndeplinesc aceste condiții se poate ajunge la deformarea suprafeței sau dezlipirea placajului.
- Marginile orificiului trebuie să fie asigurate cu un material care nu absoarbe umiditatea.
- Efectuați orificiul din blat conform dimensiunilor indicate în des 1.
- Sub plită lăsați cel puțin un spațiu liber de 25 mm, pentru a asigura circulația corespunzătoare a aerului și pentru a evita încălzirea suprafeței din jurul plitei, des 2

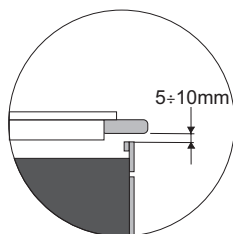
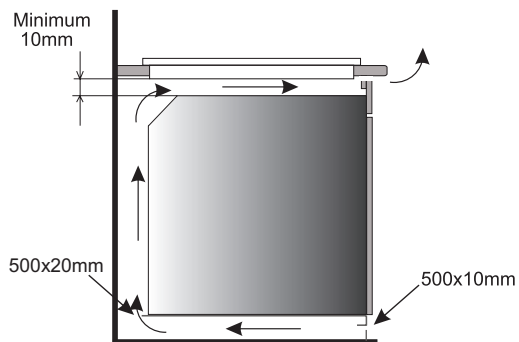


# INSTALAREA

## Des 2



Incorporarea în blatul unui dulap portabil.



Incorporarea într-un blat de lucru deasupra cuptorului cu ventilație.



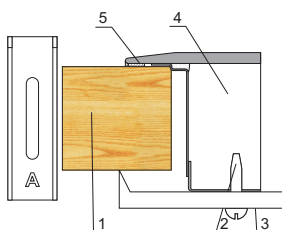
Se interzice montarea plitei deasupra cuptorului fără ventilație.

# INSTALAREA

## Montajul plăcii în blatul mobilierului:

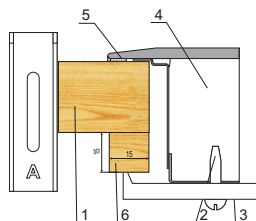
- În cazul blatului cu o grosime de 38 mm pentru prinderea plăcii trebuie folosite 4 mânere "A". Modul de montare este arătat în fig. 2 și 3. În cazul blatului cu o grosime de 28 mm în afară de mânerul "A" suplimentar trebuie folosite 4 blocuri din lemn cu dimensiunile de 15x15x50 mm. Modul de montare este arătat în fig. 4 și 5.
- Verificați dacă garnitura aderă perfect la placă.
- Înșurubați delicat mânerul din partea inferioară a blatului.
- Curățați blatul, introduceți placa în orificiu și apăsați blatul.
- Fixați mânerul perpendicular pe marginea plăcii și înșurubați-le la maxim.

②



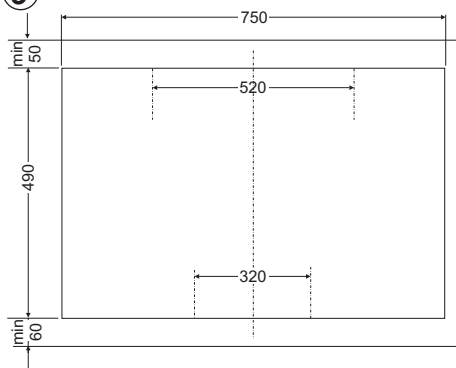
1. blatul mobilierului
2. șurub cu cap crestat
3. mâner de fixare
4. placa de încălzire
5. garnitura plăcii

④

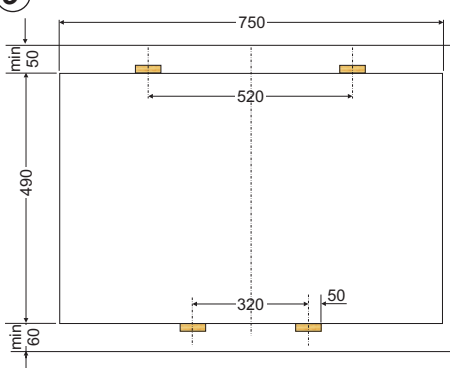


1. blatul mobilierului
2. șurub cu cap crestat
3. mâner de fixare
4. placa de încălzire
5. garnitura plăcii
6. bloc din lemn

③



⑤



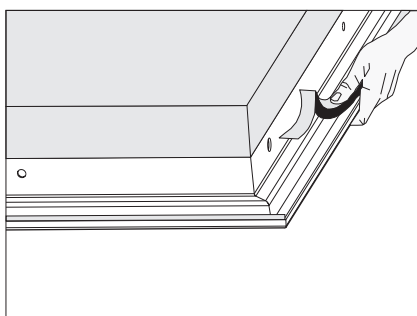
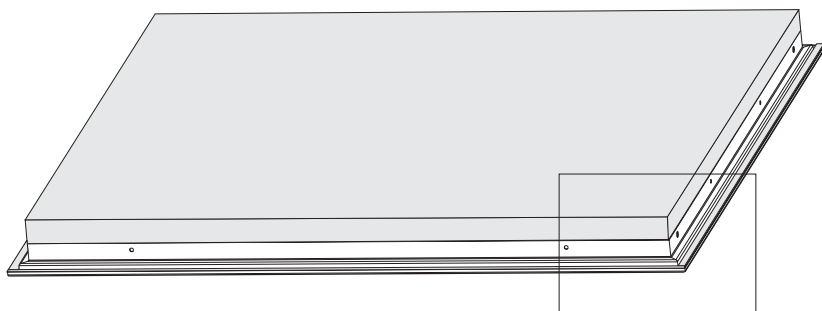
# INSTALAREA

## Montajul benzii adezive pentru etanșare

**Incorporarea dispozitivului fără banda adezivă de etanșare este strict interzisă. Banda adezivă de etanșare trebuie montată pe dispozitiv în felul următor:**

Înainte de incorporarea dispozitivului în blatul de bucătărie trebuie, partea inferioară a ramei plăcii de electrice, lipită banda adezivă de etanșare, care se este anexată dispozitivului.

- de pe banda adezivă de etanșare trebuie îndepărtată folia protectoare
- după îndepărtarea foliei, banda adezivă de etanșare trebuie lipită pe partea inferioară a ramei dispozitivului (fig.).



# INSTALAREA

---

## Conectarea instalației la tețea electrică

### **Mențiune !**

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


## Indicații pentru electric

Instalația este adaptată de către producător la alimentarea cu curent electric cu trei faze (400 V 3N ~ 50 Hz). Adaptarea instalației la alimentarea cu curent electric cu o fază (230 V) este posibilă după instalarea elementului corespunzător pe panou conform schemei arătate. Schema de conectare este instalată în partea de jos a carcasului de jos. Accesul la placă este posibil după scoaterea capacului carcasului de jos.

Trebuie de selectat firul electric corespunzător, luînd în considerație tipul conectării și a puterii nominale a instalației.

Firul electric trebuie întărit.

### **Mențiune!**

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

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

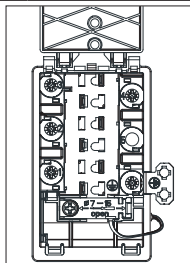
### **Mențiune!**

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

# INSTALAREA

## SCHEMA RACORDĂRILOR POSIBILE

Atenție! Tensiunea elementelor radiante 230V



Atenție! La orice fel de racordare, cablul de protecție trebuie să fie racordat cu clema  $\oplus$

Tipul de cablu de racordare recomandat

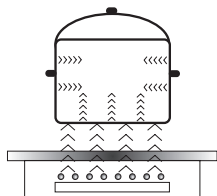
1	Pentru rețea 230V racordarea monofazătă cu cablu neutral, puntea cuplează clemele 1-2-3, cablu neutral până la 4, cablu de protecție până la $\oplus$	1N~		HO5VV-F3G4 3X 4 mm <sup>2</sup>
2*	Pentru rețea 400/230V racordarea bifazătă cu cablu neutral, puntea cuplează clemele 2-3, cablu neutral până la 4, cablu de protecție până la $\oplus$	2N~		HO5VV-F4G2,5 4X2,5mm <sup>2</sup>
3*	Pentru rețea 400/230V racordarea trifazătă cu cablu neutral, cablu neutral până la 4, cablul de protecție până până la $\oplus$	3N~		HO5VV-F5G1,5 5X1,5mm <sup>2</sup>
L1=R, L2=S, L3=T, N=cablu neutral, $\oplus$ = cablu de protecție				

## DESERVIRE

### Înainte de a porni plita pentru prima dată

- Trebuie să curățați cu atenție plita cu inducție. Plita cu inducție trebuie tratată ca și suprafețele de sticlă,
- la prima utilizare se pot emana temporar mirosuri și de aceea vă recomandăm să porniți ventilația în încăpere sau să deschideți fereastra,
- efectuați activitățile de manipulare respectând indicațiile de siguranță.

### Regulile de funcționare ale câmpului cu inducție



Generatorul electric alimentează bobina care este amplasată în interiorul dispozitivului.

Această bobină produce un câmp magnetic, care este transmis către vas.

Câmpul magnetic cauzează că, vasul se încălzește.

Acest sistem prevede folosirea de vase a căror funduri sunt sensibile la acțiunea câmpului magnetic.

În general, tehnologia de inducție se caracterizează prin două calități:

- căldura este emisă numai cu ajutorul vasului, energia termică este utilizată până la maximum,
- nu apare nici un fenomen de inerție termică, deoarece procesul de gătire începe imediat în momentul în care vasul de gătit este pus pe plită și acest proces ia sfârșit în momentul în care vasul este dat la o parte de pe plită.

În timpul utilizării normale a plitei cu inducție pot apărea diferite tipuri de sunete care nu au nici un efect asupra funcționării corecte a plitei.

- Fluierat cu frecvență scăzută. Sunetul este activat atunci când vasul este gol și este dezactivat după ce în vas este turnată apă sau este pusă mâncarea.
- Fluierat cu frecvență înaltă. Sunetul poate fi auzit în vasele care sunt fabricate din mai multe straturi din diferite materiale și atunci când este pornită puterea maximală de încălzire. Acest sunet devine mai puternic atunci când folosim concomitent două sau mai multe zone de gătit la puterea maximală. Sunetul este dezactivat sau pierde din intensitate după micșorarea puterii.
- Sunet de tip scârțâit Sunetul poate fi auzit în vasele care sunt fabricate din mai multe straturi din diferite materiale. Intensitatea sunetului depinde de modul de gătire.
- Sunet de tip bâzâit Acest sunet poate fi auzit atunci când funcționează ventilatorul pentru răcirea sistemelor electronice.

Sunetele care pot fi auzite în timpul funcționării corecte rezultă din funcționarea ventilatorului de răcire, dimensiunile vasului și materialul din care este fabricat, modul de gătire a mâncărilor și puterea de încălzire setată.

Aceste sunete sunt normale și nu înseamnă că, plita de inducție este defectă.



## DESERVIRE

### Aparate de asigurare:

Dacă plita a fost instalată corect și este folosită corespunzător, aparatele de asigurare sunt rareori necesare.

**Ventilatorul:** este folosit pentru protecția și răcirea elementelor de control și de alimentare. Poate funcționa cu două viteze diferite, funcționează în mod automat. Ventilatorul funcționează atunci când zonele de gătit sunt pornite și atunci când plita este oprită, până în momentul în care sistemul electronic al dispozitivului este răcit suficient.


**Tranzistorul:** Temperatura elementelor electronice este măsurată încontinuu cu o sondă. În cazul în care căldura crește în mod periculos, acest sistem micșorează în mod automat puterea ochiului sau deconectează ochiul aflat cel mai aproape de elementele electronice încălzire.

**Detectarea:** detectorul prezenței vasului face posibilă funcționarea plitei și implicit încălzirea. Obiectele mici amplasate pe suprafața de încălzire (de ex lingurița, cuțitul, inelul...) nu vor fi tratate ca și vase și plita nu se va porni.

### ▶ Detectorul prezenței vasului în câmp cu inducție

Detectorul prezenței vasului este instalat pe plitele care conțin câmpuri cu inducție. În timpul funcționării plitei detectorul prezenței vasului în mod automat va începe sau va opri emiterea de căldură la ochi atunci când așezați vasul pe plită sau când îl luați de pe plită. Acest lucru asigură economisirea de energie.

- În cazul în care ochiul este folosit cu un vas corespunzător, pe display se va afișa nivelul de căldură.
- Inducția necesită folosirea unor vase potrivite, dotate cu fund din material magnetic (Tabel)

Dacă pe ochi nu ați așezat niciun vas sau vasul așezat este necorespunzător, pe display va apărea simbolul . Ochiul nu pornește. Dacă în timp de 90 secunde nu va fi descoperit niciun vas, operația de pornire a plitei va fi ștearsă.

Pentru a opri ochiul, trebuie să-l opriți cu controlorul de senzori și nu doar luând vasul.



### Detectorul de vas nu funcționează ca și senzor de pornire/oprire plită.

Ochiul cu inducție este dotat cu senzori operați la atingere cu degetul pe suprafețele marcate. Fiecare setare a senzorului este confirmată cu un semnal acustic.

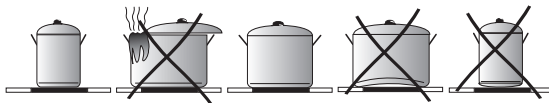
Trebuie să aveți atenție ca la pornire și oprire precum și la setarea puterii de încălzire să apăsați mereu doar un singur senzor. În cazul în care apăsați simultan mai mulți senzori (cu excepția ceasului și a cheii), sistemul ignoră semnalele de control introduse, iar la apăsarea prelungită emit un semnal de defecțiune.

După ce terminați utilizarea opriți ochiul cu regulatorul și nu vă bazați numai pe indicațiile detectorului de vase.

## DESERVIRE

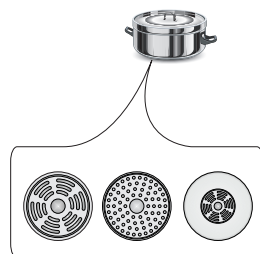
Calitatea corespunzătoare a vaselor de gătit este condiția de bază pentru a obține un randament bun de funcționare a plitei.

### Selectarea vaselor pentru gătit în câmpul de inducție



#### Caracteristicile vaselor.


- Întotdeauna trebuie să folosiți vase de gătit de calitate superioară, cu fund ideal plat: dacă folosiți acest tip de vase de gătit evitați apariția de puncte cu temperatură foarte ridicată, în care mâncarea s-ar putea arde în timpul procesului de gătire. Vasele de gătit și tigăile cu pereți groși din metal asigură dispersarea ideală a căldurii.
- Trebuie să aveți grijă ca fundul vaselor de gătit să fie uscat: atunci când umpleți vasul de gătit sau când folosiți un vas scos din frigider înainte de a-l așeza pe plită verificați dacă fundul este perfect uscat. Acest lucru vă permite să evitați murdărirea suprafeței plitei.
- Capacul vasului de gătit nu permite degajarea de căldură și în acest mod scurtează timpul necesar pentru gătit și consumul de energie electrică.
- Pentru a stabili dacă vasele sunt potrivite, trebuie să verificați dacă fundul vasului atrage un magnet.
- **Pentru a asigura controlul optim al temperaturii prin modulul cu inducție, fundul vasului de gătit trebuie să fie plat.**
- **Fundul concav al vasului de gătit sau logo-ul producătorului gravat adânc au influență negativă asupra controlului temperaturii prin modulul cu inducție și pot conduce la supraîncălzirea vaselor de gătit.**
- **Nu folosiți vase de gătit deteriorate de ex., cu fundul deformat datorită temperaturii excesive.**
- Folosind vasele mari cu fund feromagnetic, al cărui diametru este mai mic decât diametrul total al vasului, se încălzește numai porțiunea feromagnetică a vasului. Acest lucru duce la situația în care nu este posibilă distribuția uniformă a căldurii în vas. Zona feromagnetică este redusă în baza vasului din cauza elementelor din aluminiu care se găsesc în aceasta, prin urmare, cantitatea de căldură furnizată poate fi redusă. Se poate întâmpla că vor apărea probleme cu detectarea vasului sau acesta nu va fi detectat deloc. Diametrul vasului feromagnetic trebuie ajustat la dimensiunea zonei de încălzire, pentru a obține rezultate optime de gătit. În cazul în care vasul nu a fost detectat în zona de încălzire, este recomandabil să-l încercați în zona de încălzire cu diametru relativ mai mic.



## DESERVIRE

Pentru gătitul cu inducție trebuie să folosiți numai vase feromagnetice, fabricate din următoarele materiale:

- oțel emailat
- fontă
- Vase speciale din oțel inoxidabil pentru gătitul cu inducție

<b>Marcarea pe vasele de bucătărie</b>		<b>Verificați eticheta pentru a descoperi un semn care să informeze dacă vasul poate fi folosit pe plite cu inducție</b>
	Folosiți vase magnetice (din tablă emailată, oțel feritic inoxidabil, din fontă), verificați așezând un magnet pe fundul vasului (trebuie să se lipească)	
<b>Oțel inoxidabil</b>	Nu descoperă prezența vasului Cu excepția vaselor din oțel feromagnetic	
<b>Aluminiu</b>	Nu descoperă prezența vasului	
<b>Fontă</b>	Eficiență ridicată Atenție: vasele pot zgâria plita	
<b>Oțel emailat</b>	Eficiență ridicată Vă recomandăm să folosiți vase cu fund plat, gros și neted	
<b>Sticlă</b>	Nu descoperă prezența vasului	
<b>Porțelan</b>	Nu descoperă prezența vasului	
<b>Vasele cu fund de cupru</b>	Nu descoperă prezența vasului	

## DESERVIRE

---

### Panou de comandă

Senzorul de schimbare a puterii de încălzire (2) este un senzor realizat în tehnologia „Slider” care permite reglarea puterii de încălzire (1-9 și P) prin atingerea și mișcarea degetului pe zona delimitată (2):

- în dreapta – mărește puterea de încălzire
- în stânga – micșorează puterea de încălzire.

Pe lângă acestea există posibilitatea de selectare directă a valorii de încălzire corespunzătoare pe senzor prin apăsarea senzorului de schimbare a puterii de încălzire (2).

- După ce conectați plita la rețeaua electrică, se vor aprinde pentru un moment toți indicatorii. Plita este pregătită pentru utilizare.
- Plita este dotată cu senzori electronici, care se pornesc **apăsând cu degetul minim 1 secundă**.
- De fiecare dată când porniți senzorii acest lucru este indicat de un semnal sonor.



**Nu așezați nici un obiect pe suprafața senzorilor (acest lucru poate declanșa recunoașterea unei defecțiuni), iar aceste suprafețe trebuie menținute curate în permanență.**

### Pornirea plitei de gătit

---

Apăsați cu degetul senzorul de pornire/oprire (1) cel puțin 1 secundă. Plita este activă atunci când în jurul senzorului (4) se aprind diodele, iar pe toate displayurile (3) pâlpâie cifra „0”.



**Dacă în timp de 15 secunde nu setați nici un senzor, atunci plita se va opri.**

### Punerea în funcțiune a zonei de gătit

---

După ce porniți zona de încălzire cu senzorul (1), trebuie să porniți ochiul selectat în decurs de 15 de secunde.

1. După ce apăsați senzorul care determină zona selectată (8), pe ochiul corespunzător indicatorul nivelului de putere va fi luminat mai puternic și va arăta cifra „0”.
2. Mișcați degetul pe senzor (2) pentru a seta nivelul de putere de încălzire dorit.
3. Dacă pornim încă un ochi de gătit, atunci trebuia ca înainte de a seta puterea de încălzire pentru ochiul respectiv să așteptați câteva secunde (displayul zonei de gătit (3) se va opri din pulsare).



**Dacă în timp de 15 secunde după ce ați pornit plita nu apăsați nici un senzor, atunci ochiul se va opri.**



**Zona de gătit este activă atunci când pe display este clar iluminată cifra, ceea ce înseamnă că, zona este pregătită pentru setarea nivelului puterii de încălzire.**

### Setarea nivelului de putere de încălzire a câmpului cu inducție

---

Atunci când pe displayul zonei de încălzire este afișată (3) mai vizibil cifra “0” putem începe setarea nivelului de încălzire dorit, glisând cu degetul pe senzor (2).

## DESERVIRE

---

### Funcția Booster „P”

---

Funcția Booster se referă la creșterea puterii câmpului Ø 260 – de la 2300W la 3000W, a zonei de gătit Ø 220 -de la 2300W până la 3000W, a zonei de gătit Ø 180 -de la 1200W până la 1400W, a zonei de gătit Ø 160 -de la 1400W până la 2000W.

Pentru a porni funcția Booster trebuie să alegeți zona de gătit (8), și apoi cu ajutorul senzorului (2) setați nivelul de fierbere pe „P”, fapt care este semnalizat prin afișarea literei „P” de displayul zonei.

Oprirea funcției Booster are loc după alegerea zonei corespunzătoare de gătit cu ajutorul senzorului (8), și apoi reducerea nivelului de fierbere cu ajutorul senzorului (2) până la nivelul „0”.



**În ceea ce privește zona Ø 260, Ø 220 și Ø 180 timpul de funcționare a funcției Booster este limitat prin panoul cu senzori până la 5 minute. După oprirea automată a funcției Booster, zona de gătit este încălzită în continuare cu putere nominală.**

**Funcția Booster poate fi pornită din nou, cu condiția ca senzorii de temperatură din sistemele electronice și bobină să permită o asemenea posibilitate.**

**Dacă vasul de gătit este îndepărtat de pe zona de gătit atunci când funcția Booster este pornită, funcția este activă în continuare și timpul setat se scurge în continuare.**

**În cazul în care este depășită temperatura (sistemului electronic sau bobinei) zonei de gătit atunci când funcția Booster este pornită, Funcția Booster va fi oprită automat. Zona de gătit revine la puterea nominală.**

### Comandarea funcției Booster

---

Două zone de gătit așezate vertical formează o pereche.



**Dacă porniți funcția Booster iar puterea totală este prea mare, puterea de încălzire a celei de a doua zonă de gătit va fi redusă automat.**

### Funcția de blocare

---

Funcția de blocare poate fi setată pentru a nu permite copiilor să pornească din greșeală plita, iar aceasta poate fi pornită din nou după ce a fost deblocată.

### Blocarea plitei de încălzire

---

Activarea funcției de blocare este posibilă doar atunci când panoul cu senzori al plitei este pornit iar pe displayuri pulsează luminile cifrei zero „0” (iar pe display în jurul senzorului (4) luminează diodele).

După pornirea panoului cu ajutorul senzorului (1) trebuie apăsat pentru o perioadă mai lungă de timp senzorul (7), iar apoi ținând apăsat senzorul (7) apăsați de două ori pe senzorul (4). Pe displayuri va fi afișată o litera plină „L”.

## DESERVIRE



**Blocarea plitei trebuie efectuată în timp de 15s și nu puteți apăsa alți senzori decât cei descriși. În caz contrar plita va fi blocată.**

**În timpul blocării plitei, pe zonele de gătit nu pot fi amplasate vase de gătit.**



**Plita va rămâne blocată până ce va fi deblocată, chiar dacă panoul plitei este pornit și oprit. Deconectarea plitei de la rețeaua de alimentare cu curent electric va conduce la deconectarea blocadei plitei.**

### Deblocarea plitei

După pornirea plitei cu ajutorul senzorului (1) pe toate displayurile vor fi afișate literele „L”.

Pentru a debloca plita trebuie apăsat pentru o perioadă mai lungă de timp senzorul (7), iar apoi ținând apăsat senzorul (7) apăsați de două ori pe senzorul (4). De pe displayuri va dispărea litera „L”.



**Deblocarea plitei trebuie efectuată în decurs de 15s și nu puteți apăsa alți senzori față de cei descriși. În cazul în care zonele de gătit sunt fierbinți va fi afișată litera „H”.**

### Indicator încălzire reziduală

Atunci când opriți un ochi fierbinte va apărea „H” drept semnal „ochi este fierbinte!”.



**Atunci nu puteți atinge zona de gătit deoarece vă puteți răni și nu puteți așeza pe aceasta obiecte sensibile la căldură!**

Atunci când acest indicator se stinge, puteți atinge zona de gătit dar trebuie să știți că nu s-a răcit până la temperatura mediului.



**Atunci când nu este tensiune pe rețeaua de alimentare, indicatorul de încălzire reziduală nu se aprinde.**



### Limitarea duratei de funcționare

Pentru a spori fiabilitatea funcționării plitei cu inducție aceasta este dotată cu un limitator de durată de funcționare, câte unul pentru fiecare zonă de gătit. Durata maximă de funcționare este setată în funcție de puterea de încălzire care a fost setată ultima oară.

Dacă nu modificăm gradul puterii de încălzire o perioadă mai lungă de timp (vezi tabelul) atunci zona de gătit respectivă va fi oprită automat și va fi activat indicatorul de încălzire reziduală. Puteți porni în orice moment și puteți folosi orice zonă de gătit în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

Gradul puterii de încălzire	Durata maximă de funcționare în ore
<i>L</i>	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 160, Ø 180 spate stânga	1,5
P - Ø 260, Ø 220, Ø 180 stânga față	0,08

# DESERVIRE

## Funcția de încălzire suplimentară automată

- Ochiul selectat (3) trebuie să fie activ și setat la nivelul „0.” (cifra este iluminată foarte clar)
- Apoi mișcați degetul în dreapta pe senzorul (2) și setați puterea de încălzire la nivelul „9”.
- După ce setați puterea de încălzire la nivelul „9” apăsați din nou senzorul (2) în locul unde ați ales nivelul „9”. Pe display va apărea litera „A”.
- Acum mișcați degetul în stânga pe senzor (2), pentru a selecta puterea de încălzire finală dorită.

Pe indicatorul nivelului de putere pentru o anumită zonă de gătit, alternativ apare litera "A" și gradul puterii de încălzire fixat de către utilizator.

După ce expiră durata de alimentare cu putere adițională, zona de gătit va trece automat la nivelul de putere selectat, care va fi vizibil pe indicator.



Dacă după ce ați pornit funcția de încălzire rapidă automată, valoarea de pe senzorul de selectare a nivelului de putere rămâne la poziția „0” pentru o durată mai lungă de 3 secunde, adică nu selectați nivelul de putere, funcția de încălzire rapidă automată se oprește.



Dacă vasul este ridicat de pe zona de gătit și așezat din nou înainte de terminarea duratei de încălzire automată, încălzirea cu putere adițională va fi efectuată până la sfârșit.

Gradul puterii de încălzire	Durata timpului de încălzire automată cu putere adițională (în minute)
L	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

## Funcția ceas

Ceasul de programare ușurează procesul de gătit datorită posibilității de programare a duratei de funcționare a câmpurilor de încălzire. Îl puteți folosi drept ceas de bucătărie.

## Pornire ceas

Ceasul de programare setează procesul de gătit datorită posibilității de programare a duratei de funcționare a ochiurilor. Această funcție poate fi pornită doar în timpul gătirii (când puterea de încălzire este mai mare de „0”). Funcția ceasului poate fi pornită simultan pe toate cele patru câmpuri de încălzire. Ceasul poate fi setat în intervalul dintre 1 și 99 minute la fiecare 1 minut.

Pentru a seta durata ceasului trebuie:

- selectați cu senzorul (8) ochiul și să setați cu senzorul (2) puterea de încălzire în intervalul 1-9. Pe display este iluminată puterea de încălzire selectată în intervalul dintre 1-9 (cifra este iluminată foarte clar)
- apoi în timp de 3 sec trebuie să selectați senzorul de activare a ceasului (4). Pe display (6) vor fi afișate cifrele „00”
- după activarea ceasului cu ajutorul senzorului (4) setăm cifrele zecimale ale ceasului, și apoi mișcând degetul pe suprafața senzorului (2) setăm cifrele unităților. Ceasul începe să funcționeze atunci când alături de cifra puterii de încălzire se va aprinde indicatorul ceasului.

## DESERVIRE

---

### Schimbarea duratei de gătit programate

---

În orice moment când gătiți puteți schimba durata programului de gătire

În acest scop puteți realiza aceeași procedură de programare ca în punctul „Pornire ceas” cu diferența că după ce selectați cu senzorul ochiul de gătit (8) nu setați puterea de încălzire cu senzorul (2) ci treceți direct la procedura de activare a ceasului cu senzorul (4).

### Controlul parcurgerii duratei de gătire

---

Puteți verifica în orice moment durata rămasă până la sfârșitul gătirii, atingând senzorul de selectare a ochiului (8).

### Oprire ceas

---

După ce s-a terminat timpul de gătire programat, se pornește un semnal sonor pe care o puteți opri atingând orice senzor sau alarma se oprește automat după 2 minute.

În cazul în care trebuie să opriți mai repede timpul:

- cu senzorul (8) selectați ochiul pentru care doriți să opriți ceasul.
- apoi în timp de 3 sec. selectați senzorul de activare a ceasului (4) și cu ajutorul aceluiași senzor(4) setați timpul ceasului în poziția „00”.

### Ceasul folosit ca timer de bucătărie.

---

Ceasul pentru programarea duratei de gătire poate fi folosit drept ceas de bucătărie dacă nu ați setat durata de funcționare a ochiurilor.

### Pornire timer

---

Dacă plita de gătit este oprită:

- **trebuie selectat senzorul de activare a timer-ului (4). Pe indicatorul timer-ului (5) va fi afișată cifra „00”.**
- după activarea timer-ului cu ajutorul senzorului (4) setăm cifrele zecimale ale timer-ului, și apoi mișcând degetul pe suprafața senzorului (2) setăm cifrele unităților.

### Oprire timer

---

După ce se scurge timpul programat, se pornește o alarmă sonoră continuă care poate fi oprită prin apăsarea oricărui senzor sau se oprește automat după 2 minute.

În cazul în care va trebui să opriți mai devreme timer-ul trebuie să: alegeți senzorul de activare a timer-ului (4) și cu ajutorul aceluiași senzor (4) trebuie să setați timpul de pe timer în poziția „00”.



# DESERVIRE

---

## Funcția de încălzire

---

Funcția de menținere temperatură menține căldura mâncării preparate pe ochiul. Ochiul selectat este pornit la putere mică de încălzire. Puterea ochiului este controlată de funcția de încălzire mâncare, iar temperatura mâncării este de aproximativ 65°C. De aceea mâncarea caldă, gata de consumat nu-și strică gustul și nu se lipește de fundul vasului. Această funcție poate fi folosită pentru a topi untul, ciocolata etc.

Condiția de utilizare corespunzătoare a funcției este folosirea unei cratițe cu fund plat, astfel încât să fie posibilă măsurarea exactă a temperaturii cratiței de către senzorul care este amplasat în interiorul ochiului de gătit.

Funcția de menținere temperatură poate fi pornită pe oricare dintre câmpuri.

Din punct de vedere microbiologic nu vă recomandăm să țineți foarte mult timp mâncarea la cald și de aceea această funcție este oprită de panoul cu senzori după 2 ore.

După activarea zonei de gătit corespunzătoare cu ajutorul senzorului (8), în orice clipă putem porni și opri funcția de încălzire cu ajutorul senzorului (7).

## Funcția Stop'n go „II”

---

Funcția Stop'n go funcționează ca o pauză standard. Datorită acesteia puteți opri în orice moment funcționarea plitei și să reveniți la setările anterioare.

Pentru a **porni funcția stop'n go** trebuie să fie pornită cel puțin o zonă de gătit (zonele nu trebuie să fie active).

Apoi apăsați pe senzorul (7) timp de 3 secunde. Pe toate displayurile zonelor de gătit (3) se aprinde simbolul „II”.

Pentru a **opri funcția stop'n go** trebuie apăsat din nou senzorul (7) timp de 3 secunde, până în momentul în care veți auzi un semnal sonor, și apoi trebuie apăsat orice punct de pe suprafața senzorului (2). Pe displayul zonelor de gătit (3) se vor aprinde setările care au fost selectate înainte de pornirea funcției stop'n go.



**Funcția stop'n go poate funcționa maximum 10 minute. Dacă funcția stop'n go nu va lua sfârșit în această perioadă de timp atunci panoul senzorilor se va opri.**

# DESERVIRE

---

## Funcția Bridge

---

Datorită funcției Bridge puteți controla 2 zone de gătit ale plitei ca fiind o singură zonă de gătit.

Funcția Bridge este foarte comodă mai ales atunci când sunt folosite pentru gătit cratițe dreptunghiulare, ovale.

Pentru a **porni funcția Bridge** trebuie apăsat timp de 3 secunde senzorul (8) a zonei din față dreapta. Acest senzor trebuie apăsat în momentul în care zonele nu sunt active (nu sunt iluminate foarte clar). Apoi când pe displayul zonei din spate dreapta va fi afișat simbolul „f” până se vor scurge următoarele 3 secunde apăsăm pe senzorul (8) al zonei din spate stânga sau dreapta. După apăsarea senzorului din spate, simbolul „f” va fi iluminat mai clar, și apoi până în momentul scurgerii a 3 secunde trebuie să începem setarea puterii de încălzire cu ajutorul senzorului (2).



**Din acest moment comandați două ochiuri cu ajutorul unui singur senzor.**

Pentru a **opri funcția Bridge** trebuie apăsat senzorul zonei din față dreapta, și apoi trebuie setat nivelul puterii cu ajutorul senzorului (2) în poziția „0”. După 3 secunde funcția Bridge se va opri automat.



**Din acest moment ochiurile funcționează separat.**

## Oprirea zonelor de gătit

---

- Zona de gătit trebuie să fie activă (este clar iluminată).
- Glisând cu degetul în stânga pe senzorul (2) se va reduce nivelul de putere la „0”.



**După cca. 3 secunde ochiul nu va mai fi activ.**

**Ochiul de gătit este fierbinte, pe displayul zonei respective (3), este aprinsă litera „H”, alternând cu cifra „0”.**

## Oprirea întregii zone de încălzire

---

- Zona de încălzire funcționează atunci când cel puțin un ochi este pornit.
- Dacă apăsați senzorul de pornire/oprire (1) opriți întreaga zonă de încălzire.



**Dacă ochiul de gătit este fierbinte, pe displayul zonei respective (3) este aprinsă litera „H” – simbolul încălzirii reziduale.**

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

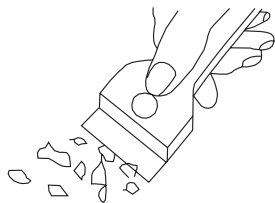
Grija utilizatorului pentru menținerea plitei curate precum și întreținerea corespunzătoare a acesteia are un impact important pentru prelungirea duratei de funcționare fără avarie.



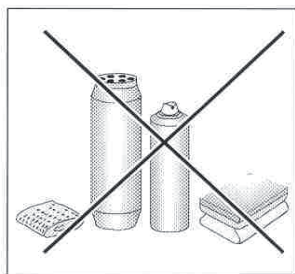
Când curățați suprafața vitroceramică trebuie să respectați aceleași reguli ca și în cazul suprafețelor din sticlă. Nu folosiți substanțe abrazive sau substanțe de curățat abrazive nici nisip sau bureți cu suprafață abrazivă. Nu folosiți aparate de curățare pe bază de abur.

### Curățați după fiecare utilizare

- **Mizeria ușoară, nearsă poate fi îndepărtată cu o pânză umedă fără substanțe de curățare.** Dacă utilizați detergent de vase există posibilitatea să apară urme de culoare albastră. Aceste pete nu dispar mereu după prima spălare, chiar dacă folosiți o substanță de curățat specială.
- **Mizeria prinsă puternic trebuie îndepărtată cu un răzuitor ascuțit. Apoi trebuie să ștergeți suprafața de încălzit cu o pânză umedă.**



Răzuitor pentru curățare plită



### Ștergerea petelor

- **Petele deschise de culoarea perlei (resturi de Aluminiiu)** pot fi îndepărtate de pe zona de încălzire răcită cu o substanță specială de curățare. Resturile de calciu (de ex după scurgerea apei) pot fi șterse cu oțet sau cu o substanță specială de curățare.
- La îndepărtarea zahărului, petelor de mâncare cu conținut de zahăr, materialelor plastice și a foliei de aluminiu nu opriți câmpul respectiv de încălzire! Trebuie să răzuți imediat resturile (atunci când pata este fierbinte) cu un răzuitor ascuțit de pe ochi. După ce îndepărtați mizeria puteți opri plita iar atunci când este rece o puteți curăța cu o substanță specială de curățare.

Substanțele speciale de curățat pot fi cumpărate în magazine universale, magazine speciale de electrocasnice, farmacii, în comerțul alimentar și în saloanele de bucătărie. Răzuitoarele ascuțite pot fi cumpărate în magazinele pentru maiștrii și în magazinele cu echipament de construcții, precum și în magazinele cu accesorii pentru vopsit.

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Nu vărsați substanțe de curățare pe plita fierbinte. Cel mai bine este să lăsați ca substanța de curățare să se usuce și apoi să le ștergeți cu o pânză umedă. Resturile eventuale de substanță de curățare trebuie șterse cu o pânză umedă înainte de a încălzi din nou plita. În caz contrar acestea pot acționa coroziv.

**În cazul în care ați procedat necorespunzător cu suprafața vitroceramică a plitei refuzăm onorarea garanției!**

### Atenție!

În cazul în care din orice motiv plita nu poate fi folosită la modul pornit, trebuie să opriți imediat comutatorul principal sau să învârtiți siguranța corespunzătoare și să vă adresați la service.

### Atenție!

În cazul în care apar fisuri sau crăpături ale suprafeței vitroceramice a plitei trebuie să o opriți imediat și să o decuplați de la rețea. Pentru a face acest lucru trebuie să opriți siguranța sau să scoateți ștecherul din priză. Apoi trebuie să vă adresați la service.

### ▶ Controalele temporale

În afară de activitățile de întreținere în curățenie a plitei trebuie să:

- Efectuați controlul temporar al funcționării elementelor de control și a segmentelor de lucru ale plitei. După expirarea garanției, cel puțin o dată la doi ani trebuie să comandați la punctul de manipulare service efectuarea unui control tehnic al plitei,
- Să îndepărtați defectele de exploatare descoperite, Să efectuați întreținerea ansamblurilor de lucru ale plitei.

### Atenție!

Toate reparațiile și acțiunile de reglare trebuie să fie efectuate de către punctul de service sau de către un instalator care posedă competențele necesare.


## PROCEDURA ÎN CAZ DE AVARIE

În cazul oricărei avarii trebuie să:

- Opriți ansamblurile în funcțiune ale plitei
- Să întrerupeți alimentarea cu curent electric
- Să anunțați faptul că aveți nevoie de reparație
- Unele defecte minore pot fi îndepărtate de către utilizator urmând indicațiile din tabelul de mai jos; înainte de a anunța departamentul de servicii cu clienții trebuie să verificați fiecare punct din tabel.

PROBLEMĂ	CAUZĂ	PROCEDURĂ
1.Aparatul nu funcționează	- întrerupere în alimentarea cu curent	-verificați siguranțele din instalația din casă, înlocuiți siguranța arsă
2.Aparatul nu reacționează la valorile introduse	- panoul de control nu a fost pornit	- porniți-l
	- ați apăsat prea puțin timp butoanele (mai puțin de o secundă)	- apăsați butoanele puțin mai îndelung
	- ați apăsat simultan prea multe butoane	- apăsați mereu doar un singur buton (cu excepția cazului în care opriți ochiul)
3.Aparatul nu reacționează și emite un semnal acustic îndelung	- manipulare necorespunzătoare (ați apăsat senzorii greșiți sau prea scurt timp)	- porniți din nou plita
	- senzorul(ii) acoperit(ți) sau murdar(i)	- descoperiți sau curățați senzorii
4.Aparatul s-a oprit	- după pornire nu ați introdus nici valoare timp de peste 10 s	- porniți din nou panoul de control și introduceți imediat valorile
	- senzorul(ii) acoperit(ți) sau murdar(i)	- descoperiți sau curățați senzorii
5.Un ochi s-a oprit, pe display apare litera „H”	- Limitarea duratei de funcționare	- porniți din nou ochiul
	- senzorul(ii) acoperit(ți) sau murdar(i)	- descoperiți sau curățați senzorii
	- supraîncălzirea elementelor electronice	

## PROCEDURA ÎN CAZ DE AVARIE

PROBLEMĂ	CAUZĂ	PROCEDURĂ
6. Indicatorul de căldură reziduală nu se luminează deși ochiurile sunt încă fierbinți.	- pauza în alimentarea cu curent, aparatul a fost decuplat de la rețea.	- indicatorul de căldură reziduală va funcționa din nou la pornirea următoare și la oprirea panoului de control.
7. Crăpătură în suprafața vitroceramică.	 Pericol! Decuplați imediat plita de la rețea (siguranță). Anunțați acest lucru la cel mai apropiat service.	
8. Când defectul nu a fost încă îndepărtat.	Decuplați plita de la rețea (siguranță!). Anunțați cel mai apropiat service. Important! Dumneavoastră sunteți responsabili pentru starea corespunzătoare a aparatului și utilizarea corespunzătoare a acestuia în locuință. Dacă ați chemat din greșeală echipa de servizare atunci chiar dacă vizita este în perioada de garanție va trebui să plătiți pentru aceasta. Pentru daunele apărute datorită nerespectării acestor instrucțiuni nu putem răspunde.	
9. Plita cu inducție emite zgomote răgușite.	Este un fenomen normal. Funcționează sistemul electronic de răcire.	
10. Plita cu inducție emite sunete care seamănă cu fluieratul.	Este un fenomen normal. Conform frecvenței de funcționare a bobinelor atunci când lucrează la diferite nivele de încălzire, la puterea maximă plita emite un fluierat ușor.	
11. Plita nu funcționează, zonele de gătit nu pot fi activate și nu funcționează.	- defect al sistemelor electronice	- reșetați plita, deconectați plita de la rețeaua de alimentare pentru câteva minute (scoateți siguranța instalației).

## INFORMAȚII TEHNICE

---

Tensiune nominală	230/400V 3N~50 Hz
Putere nominală plăci:	10,1 kW
Model:	BHI7*
- ochi cu inducție:	
ochi cu inducție Booster: Ø 160 mm	1200/1400W
ochi cu inducție Booster: Ø 180 mm	1200/1400W
- ochi cu inducție Booster: Ø 180 mm	1400/2000W
- ochi cu inducție Booster: Ø 220 mm	2300/3000W
- ochi cu inducție Booster: Ø 260 mm	2300/3000W
Dimensiuni	770 x 518 x 50;
Greutate	ca.15 kg;

Respectă cerințele standardelor EN 60335-1; EN 60335-2-6 în vigoare în Uniunea Europeană.

**Компания изготовитель**

Амика С.А., Польша, 64-510 Вронки, ул. Мицкевича, 52  
Тел. +48 67 25 46100, факс +48 67 25 40 320

Amica S.A., ul. Mickiewicza 52, 64-510 Wronki  
tel. 67 25 46 100, fax 67 25 40 320

**Сделано в Польше**



**Претензии по качеству  
направлять в / Импортёр на территорию РФ**  
ООО «Ханса», 121609, Россия, г. Москва, ул. Осенняя, д. 11  
Тел. 8 (800) 700-36-61