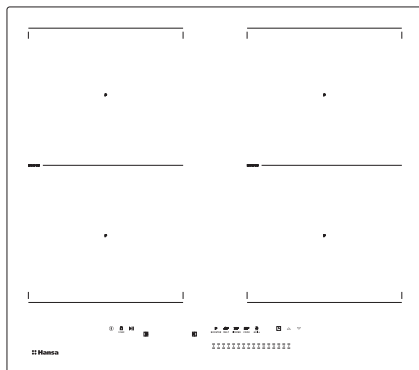


BHI\*6\*



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ  
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

RU

INSTRUCTION MANUAL / INDUCTION HOB

EN

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE / PLITĂ CU INDUCȚIE INCORPORABILĂ

RO

## УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ!

---

Варочная поверхность Hansa - это соединение исключительной простоты обслуживания и высокой эффективности. После прочтения инструкции, Вы сможете пользоваться варочной поверхностью без каких-либо трудностей.

Перед упаковкой и отправкой с завода варочная поверхность была тщательно проверена с точки зрения безопасности и функциональности на контрольных пунктах.

Просим Вас внимательно изучить инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Соблюдение содержащихся в ней указаний предостережёт Вас от неправильной эксплуатации варочной поверхности.

Храните инструкцию в доступном месте, чтобы в случае необходимости она всегда была под рукой. Строго соблюдайте инструкцию по эксплуатации, чтобы предотвратить возникновение несчастных случаев.

### **Внимание!**

Используйте устройство только после прочтения данной инструкции.

Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Любое другое его применение (например, для обогрева помещения) - не соответствует его назначению и может быть опасным для жизни. Производитель оставляет за собой право возможности внедрения изменений, не влияющих на функционирование оборудования.

## СОДЕРЖАНИЕ

---

Основная информация.....	2
Правила для безопасной эксплуатации.....	3
Описание изделия.....	8
Установка и монтаж .....	9
Эксплуатация.....	13
Чистка и консервация.....	26
Действия в аварийных ситуациях.....	28
Технические данные.....	30

## ПРАВИЛА ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ 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 устройства - будьте крайне бдительными. Не оставляйте детей младше 8 лет одних рядом с прибором.

Данное оборудование может использоваться 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 они находятся под присмотром ответственного лица, изучившего правила пользования устройством. Не позволяйте детям самостоятельно использовать прибор, проводить его чистку или играть с ним без надзора взрослых.

**Внимание!** Не оставляйте на варочной поверхности блюда, готовящиеся на растительных маслах, жиру без присмотра — это может привести к пожару.

В случае возгорания ни в коем случае не пытайтесь тушить огонь водой. Сначала отключите прибор, а затем накройте огонь крышкой или невоспламеняющимся одеялом.

**Внимание!** Во избежание пожара не оставляйте вещи и другие посторонние объекты на варочной поверхности.

## ПРАВИЛА ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

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

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

После использования следует отключить варочную поверхность, нажав на соответствующий сенсор на панели управления.

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

Для очистки варочной поверхности запрещается использовать пароочистители.

## ПРАВИЛА ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием керамической поверхности следует ознакомиться с инструкцией по эксплуатации прибора. Это обеспечит безопасность при использовании варочной поверхности и предотвратит возникновение повреждений.
- Если в непосредственной близости с включенной варочной поверхностью находятся радио, телевизор либо другое волноизлучающее оборудование, следует проверить: обеспечено ли правильное функционирование панели управления варочной поверхности.
- Плиту должен подключить квалифицированный специалист – электрик.
- Нельзя устанавливать поверхность в непосредственной близости с холодильным оборудованием.
- Мебель, в которую будет встроена варочная поверхность, должна выдерживать температуру 100 градусов по С. Это касается: шпона (фанерной облицовки), краёв, поверхностей, выполненных из искусственных материалов, клеев, а также лаков.
- Пользоваться поверхностью можно только после её установки и монтажа в мебель. Таким образом вы обезопасите 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.
- Устройство только тогда отключено от электрической сети, когда выключен предохранитель или вилка вынута из электрогнезда.
- Вилка переключательного провода должна быть доступна после подключения поверхности.
- Внимание! Дети не могут играть с оборудованием.
- **Люди, с имплантированными органами, поддерживающими жизненные функции (например, кардиостимулятор, инсулиновая помпа либо слуховой аппарат), должны убедиться, что действие данных аппаратов не будет нарушено из-за работы индукционной поверхности (поле частоты действия индукционной поверхности 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 зоны нагрева горячие, будет светиться индикатор остаточного тепла «Н», а также, как при первом включении, ключ блокировки.
- Встроенный в электронную систему индикатор остаточного тепла указывает на то, что поверхность все еще остается горячей.
- Если гнездо электросети находится вблизи зон нагрева, следует убедиться, что кабель устройства не соприкасается с нагревательными элементами.
- При использовании масел и жиров, запрещается оставлять устройство без наблюдения, по причине угрозы пожара.

## ПРАВИЛА ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Не используйте посуду из искусственных материалов и из алюминиевой фольги: они расплавляются при высоких температурах и могут испортить варочную поверхность
- Сахар, лимонная кислота, соль и т.п. продукты в жидком и твёрдом состоянии, а также искусственные материалы не должны попадать на зоны нагрева.

Если сахар либо искусственные материалы попадут на горячую поверхность, ни в коем случае не отключайте устройство, а только соскребите сахар или пластик металлическим скребком.

- При использовании варочной поверхности, следует применять только кастрюли с плоским ровным дном, в противном случае могут образоваться устойчивые царапины на поверхности.
- Зона нагрева варочной поверхности обладает сопротивлением к термическому шоку - не реагирует ни на холод, ни на тепло.
- Следует избегать падения предметов на варочную поверхность. От точечного удара, например, падения баночки с приправами, может образоваться трещина и разводы на керамической поверхности.
- При повреждении поверхности посуда и продукты могут оказаться под электрическим напряжением.
- Если поверхность треснула, следует отключить устройство от электрического напряжения, во избежание возможного поражения электрическим током.
- Нельзя использовать варочную поверхность, как доску для нарезки либо рабочий стол.
- Не рекомендуется класть на зону нагрева варочной поверхности такие металлические предметы, как: ножи, вилки, ложки и крышки, а также алюминиевая фольга, так как они могут нагреться.
- Нельзя монтировать варочную поверхность над духовым шкафом без вентилятора, над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником или стиральной машиной.
- Если устройство оборудовано галогеновыми нагревательными элементами, то смотреть на них вредно для глаз!
- Если поверхность встроена в столешницу шкафчика, металлические предметы, находящиеся в шкафчике, могут нагреться до высокой температуры от потока воздуха, который проникает из вентиляционной системы устройства. (см. рис. 2)
- Следует выполнять указания по уходу и чистке керамической поверхности. Производитель не несет ответственности за нарушение правил эксплуатации устройства.
- **При первом включении варочной поверхности необходимо избегать попадание прямого света на сенсорное управление. Несоблюдение этого правила может привести к некорректной работе сенсорного управления.**

## КАК ЭКОНОМИТЬ 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:

- **Используя правильную посуду для приготовления пищи.**

Кастрюли с плоским и толстым дном позволят сэкономить 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 зон нагрева 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 устанавливая варочную поверхность в непосредственной близости к холодильникам / морозильникам.**

Потребление электроэнергии при монтаже поверхности в непосредственной близости от холодильника / морозильника возрастет.

## РАСПАКОВКА



На время транспортировки устройство надёжно защищено упаковочными материалами от повреждений. 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».

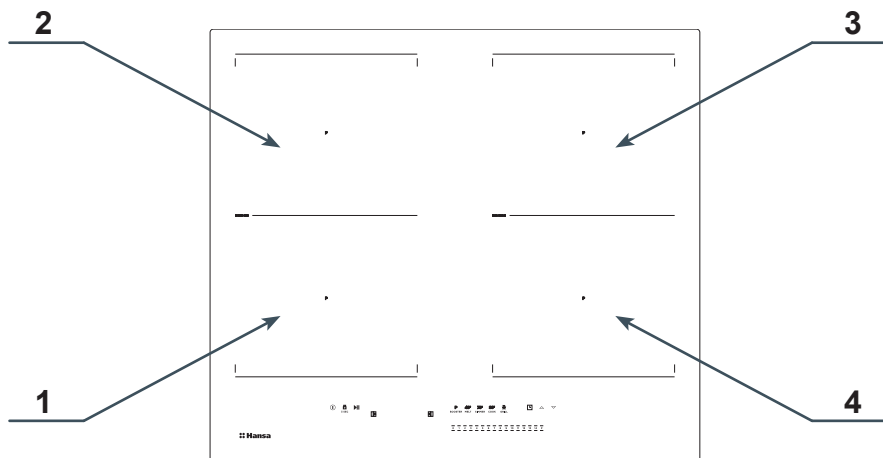


Такой знак означает, что данное оборудование после его использования не может утилизироваться с другими отходами домашнего хозяйства.

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.

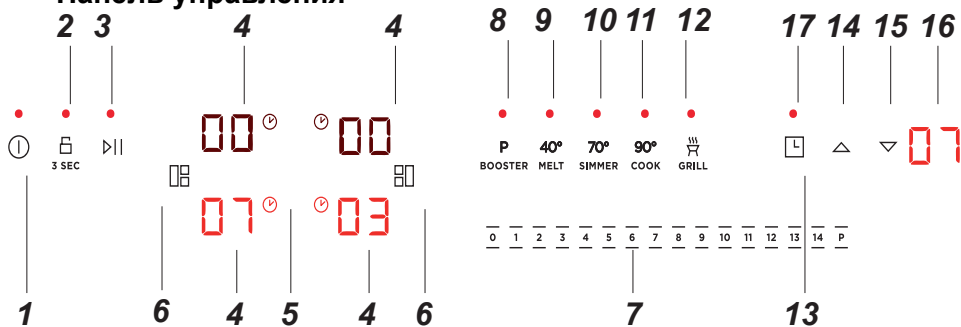
# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

## Описание варочной поверхности



- |   |  |
|---|--|
| 1. Индукционная конфорка Power Booster 190x220 (передняя левая) | 3. Индукционная конфорка Power Booster 190x220 (задняя правая)   |
| 2. Индукционная конфорка Power Booster 190x220 (задняя левая)   | 4. Индукционная конфорка Power Booster 190x220 (передняя правая) |

### Панель управления



- |   |  |
|---|--|
| 1. Сенсорная кнопка вкл./выкл. варочной поверхности | 10. Температурная программа 70°  |
| 2. Сенсор блокировки панели управления              | 11. Температурная программа 90°  |
| 3. Сенсор функции пауза                             | 12. Температурная программа Гриль                                      |
| 4. Индикатор/сенсор конфорки                        | 13. Сенсор включения таймера   |
| 5. Символ активности функции таймера                | 14. Сенсор таймера - продление времени                                 |
| 6. Сенсор функции Bridge                            | 15. Датчик таймера - сокращение времени                                |
| 7. Датчик выбора мощности - ползунок                | 16. Индикатор таймера  |
| 8. Сенсор Booster                                   | 17. Светодиод, сигнализирующий об активности функции звукового таймера |
| 9. Температурная программа 40°                      |  |

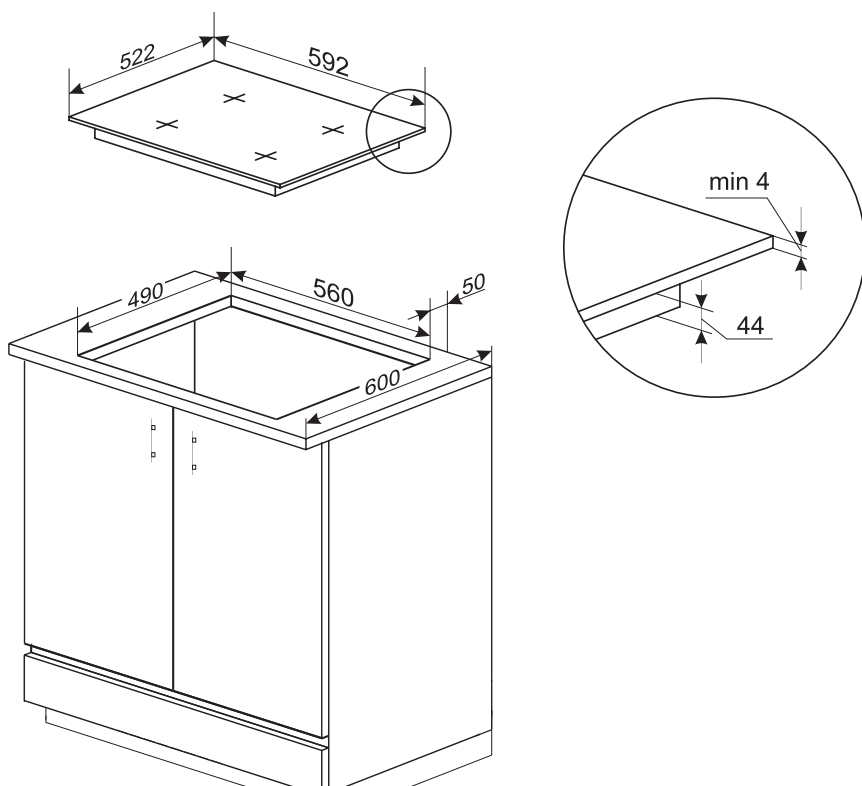


## УСТАНОВКА И МОНТАЖ

### Подготовка столешницы мебели для монтажа и установки варочной поверхности

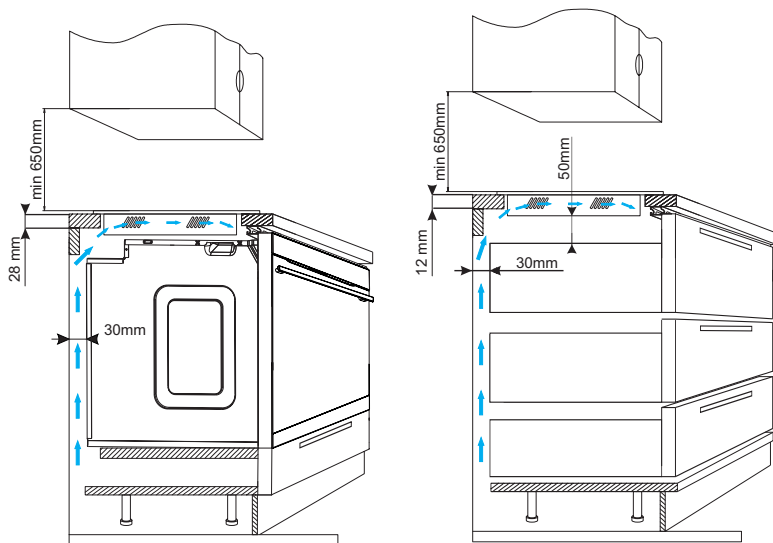
- Расстояние между краем отверстия и боковой стенкой мебели должно быть не менее 55 мм.
- Мебель, в которую будет встраиваться поверхность, должна иметь облицовку и клей для неё, устойчивые к температуре 100 градусов по С. Несоблюдение данного условия может привести к деформации поверхности либо отклеиванию облицовки.
- Края отверстия должны быть защищены материалом, устойчивым к поглощению влаги.
- Отверстие в столешнице должно быть сделано в соответствии с размерами, указанными на рис. 1.
- Под варочной панелью оставьте свободное пространство не менее 25 мм, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха и избежать перегрева поверхностей вокруг плиты., рис.2.

1



## УСТАНОВКА И МОНТАЖ

2

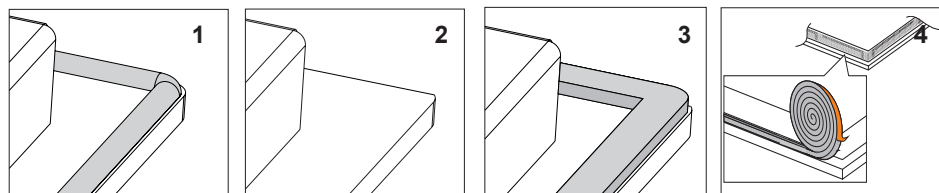


### Установка уплотнителя

В зависимости от модели уплотнитель устанавливается производителем (рис. 1). Если уплотнитель не установлен производителем, необходимо выполнить следующие действия:

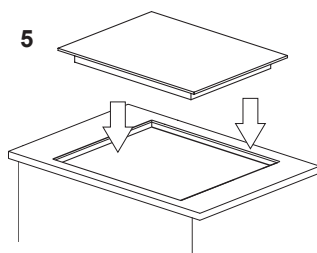
Перед установкой устройства в отверстие в столешнице необходимо установить уплотнитель, прилагаемый к изделию, снизу варочной поверхности (рис. 2).

Для этого сначала необходимо снять защитную пленку с уплотнителя, а затем приклеить его как можно ближе к краю варочной поверхности (рис. 3,4).



**Установка устройства без уплотнителя запрещается.**

Поместите варочную поверхность в мебельное отверстие, установите ее симметрично в отверстие таким образом, чтобы расстояния между варочной поверхностью и краем кухонной столешницы были одинаковыми с каждой стороны (рис. 5).

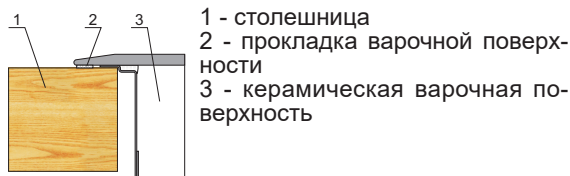


# УСТНОВКА И МОНТАЖ

## Установка варочной поверхности

- варочная поверхность подключается кабелем к электросети согласно схеме электрических соединений
- протрите столешницу от пыли, вставьте варочную поверхность в проем и крепко прижмите устройство к столешнице (Рис.3).

Рис. 3



## Подключение варочной поверхности к электросети

### Внимание!

Подключение к электросети может выполнить только квалифицированный специалист с соответствующим разрешением. Запрещается самостоятельно переделывать и изменять электрические соединения.

### Указания для монтажника

Варочная поверхность оснащена клеммным блоком, позволяющим правильно выполнить подключение к конкретному виду питания в электросети. Клеммный блок обеспечивает следующие соединения:

- однофазное 220-240В ~ / - двухфазное 380-415В 2кВ~

Подключение варочной поверхности к соответствующему источнику питания возможно через соответствующие зажимы на клеммном блоке согласно схеме электрических соединений. Схема электрических соединений находится в нижней части варочной поверхности на заслонке. Доступ к клеммному блоку возможен после открытия крышки клеммного отсека. Нужно помнить о правильном подборе кабеля питания, учитывая вид подключения и номинальную мощность варочной поверхности.

### Внимание!

Обязательно нужно подсоединить кабель заземления к клеммному блоку, клемма обозначена знаком  $\oplus$ . Электросеть, питающая варочную поверхность, должна быть заземлена и соответствовать правилам техники безопасности, а также дополнительно иметь соответствующий выключатель, позволяющий отключить напряжение в случае чрезвычайной ситуации.

Перед подключением варочной поверхности к электросети необходимо ознакомиться с заводской табличкой и схемой электрических соединений. **Подключение, несоответствующее схеме электрических соединений, может привести к повреждению.**

**ВНИМАНИЕ!** Специалист по установке обязан выдать пользователю „свидетельство подключения прибора к электрической системе” (находится в гарантийном талоне). После завершения подключения специалист должен указать информацию о способе выполненного подключения: - однофазный, двухфазный или трехфазный, - сечение соединительного провода, - вид защиты (вид предохранителя).

# УСТАНОВКА И МОНТАЖ

## СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ

Внимание! Напряжение конфорок 220-240В

Внимание! Независимо от вида соединения провод заземления должен быть подключен к клемме ⊕			Тип / сечение провода	Предохранитель	
1	Для сети 220-240В однофазное подключение с нейтральным проводом, клеммы L1, L2 на блоке, нейтральный провод до N, провод заземления до ⊕	1кВ~		HO5VV-FG 3X4мм <sup>2</sup>	мин. 16 А
2*	Для сети 220-240/380-415В двухфазное подключение с нейтральным проводом, нейтральный провод до N, провод заземления до ⊕	2кВ~		HO5VV-FG 4X2,5мм <sup>2</sup>	мин. 16 А
L1=R, L2=S, L3=T, N=нейтрального провода, ⊕ =клемма провода заземления					

\* В случае трехфазной сети 220-240/380-415В оставшийся провод подсоединить к клемме: L3, которая не соединена с внутренней электрической частью варочной поверхности.

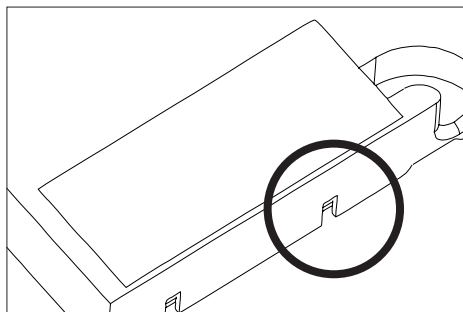
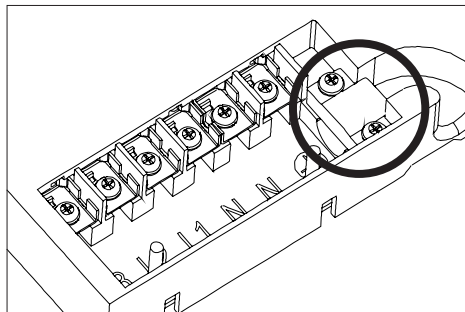
\* Клеммы N-N соединены внутри, их не нужно подсоединять



В упаковке изделия находится набор элементов, необходимых для правильного подключения изделия к электросети. Использование прилагаемых элементов необходимо для правильной работы изделия. В комплект входят: Компенсатор натяжения, перемычка, 2 винта и соединительная крышка.

Правильная установка компенсатора натяжения должна выполняться с помощью винтов, входящих в комплект.

Соединительную крышку следует вставить до характерного щелчка закрепления.



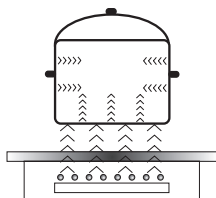
Чтобы снять крышку, подденьте отверткой крепежные элементы, пока крышка не снимется.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Перед первым включением устройства

- Сначала следует тщательно очистить поверхность устройства. С керамической поверхностью стоит обращаться также, как со стеклянной.
- При первом запуске устройства могут появиться посторонние запахи. В этом случае включите вентиляцию или откройте окно в помещении. Выделение запахов является кратковременным.
- При использовании устройства, следуйте инструкции и правилам безопасности.

## Принцип работы конфорки



Электрический генератор питает индукционную катушку, 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 зоны нагрева.

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 поверхности.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## **Защитное оборудование:**

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

**Вентилятор:** он служит для защиты 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 поверхности 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 зоны нагрева либо отключит нагревательные поля, находящиеся вблизи нагретых электронных элементов.

**Детектирование:** датчик установленной посуды включает поверхность, а тем самым нагревание. Маленькие предметы, расположенные в зоне нагрева (например, ложка, нож, кольцо...) не будут восприняты, как посуда и устройство не включится.

## **Датчик установленной посуды в индукционном поле**

Датчик установленной посуды вмонтирован в варочные поверхности, которые имеют индукционные конфорки. Во время работы поверхности, датчик присутствия посуды автоматически либо начинает либо задерживает выделение тепла в поле приготовления в момент размещения кастрюли на поверхности, или в момент снятия ее с зоны нагрева. Это обеспечивает экономию электроэнергии.

- Если на рабочую зону (зону нагрева) установлена соответствующая посуда, то на панели появится соответствующий сигнал.
- Индукция требует применения специальной посуды с магнетическим дном (См. таблицу).

Если на рабочей зоне (зоне нагрева) нет посуды, либо на ней установлена неподходящая посуда - на панели появится символ . Рабочее поле не включится. Если в течение 90 секунд рабочее поле не распознает кастрюлю, операция «включение зоны» будет аннулирована.

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



## **Датчик посуды не действует в качестве сенсора**

**„включения”/”выключения” варочной поверхности.**

Управление варочной поверхностью происходит посредством прикосновения пальца к обозначенным на панели сенсорам.

Каждое перенаправление сенсора подтверждается звуковым сигналом.

Необходимо обращать внимание на то, чтобы при включении и отключении, а также при выборе уровня мощности нагрева всегда происходило нажатие только на 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).

По окончании использования варочной поверхности необходимо отключить зону нагрева сенсором «включения»/»выключения», а не руководствоваться только показателем детектора посуды.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

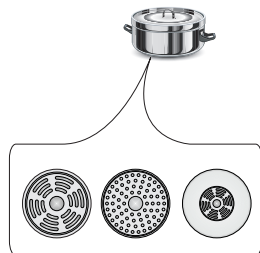
Соответствующее качество посуды является главным условием для получения хорошей производительности работы варочной поверхности.

### 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 обращайте внимание на то, чтобы днища кастрюль были сухими: при наполнении кастрюли или при использовании посуды, вынутой из холодильника, нужно проверить и убедиться, что дно посуды сухое перед установкой на конфорку. 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 используйте 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 приготовления блюд на индукционной поверхности необходимо использовать исключительно ферромагнитную посуду из таких материалов, как:

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

Обозначение на кухонной посуде		<b>Проверьте, находится ли на этикетке знак информирующий о том, что посуда подходит для индукционных поверхностей</b>
	Используйте посуду с магнитными элементами (из эмалированного металла, ферритовой нержавеющей стали, чугуна), проверьте, прикладывается ли магнит ко дну посуды (он должен притянуться)	
Нержавеющая сталь	Не определяет присутствия посуды	
	За исключением посуды из ферромагнитной стали	
Алюминий	Не определяет присутствия кастрюли	
Чугун	Высокая эффективность	
	Внимание: посуда может поцарапать поверхность	
Эмалированная сталь	Высокая эффективность	
	Рекомендуется посуда с плоским, толстым и гладким дном	
Стекло	Не определяет присутствия посуды	
Фарфор	Не определяет присутствия посуды	
Посуда с медным дном	Не определяет присутствия посуды	

Наименьший полезный размер посуды для конфорки:

Диаметр конфорки	Минимальный диаметр дна эмалированной стальной посуды
[мм]	[мм]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	125
220 x 190	
260 - 280	



Минимальный диаметр посуды, изготовленной из материалов, отличных от эмалированной стали, может варьироваться.





## ЭКСПЛУАТАЦИЯ


Эта функция позволяет активировать демонстрационный режим и ограничить общую максимальную мощность индукционной панели одним из следующих значений: 2,8 кВт; 3,7 кВт; 4,5 кВт; 5,6 кВт; 7,35 кВт (максимальная мощность).



Максимальная мощность может быть выбрана пользователем только в течение 5 минут после подключения индукционной панели к электросети. Для перехода к выбору мощности, после включения варочной панели сенсором ① необходимо удерживать в течение 3 секунд сенсор  и сенсор .

На двойном дисплее часов отображается ранее выбранная настройка или, если ранее выбор не был сделан, настройка по умолчанию 7,35 кВт в формате «74». С помощью сенсоров  и  пользователь переключается между следующими настройками:

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

После выбора нужной настройки пользователь должен в течение 10 секунд подтвердить выбор нажатием сенсора  в течение 3 секунд.



Выбор подтверждается миганием несколько раз выбранной настройки и звуковым сигналом, а затем выключением панели. С этого момента варочная панель работает на полной максимальной мощности, выбранной пользователем.



Если выбор не подтверждается, через 10 секунд после выбора мощности панель выключается и варочная панель работает с последней подтвержденной мощностью, или, если не было предыдущего выбора - с мощностью по умолчанию 7,35 кВт.

При настройке мощности отдельных конфорок функция управления мощностью контролирует, чтобы выбранная общая мощность не превышалась. Настройки, которые могут привести к превышению мощности, заблокированы и недоступны для пользователя.

Функция управления мощностью может препятствовать включению конфорки, если ее мощность превысит выбранную максимальную мощность.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Панель управления


- После подключения варочной поверхности к электрической сети на минуту загорятся все индикаторы. Варочная поверхность готова к эксплуатации.
- Варочная поверхность оборудована электронными сенсорами, для их использования коснитесь пальцем в течение как минимум 1 секунды.
- О каждом включении сенсоров сигнализирует звуковой сигнал.



Не кладите никакие предметы на сенсоры панели управления. Обратите особое внимание на то, чтобы во время приготовления посуда не выступала за контур зоны нагрева. Если поставить посуду слишком близко к панели управления или полностью закрыть ее, сработает процедура безопасности, и варочная панель автоматически выключится.

## Включение варочной панели




Коснитесь и удерживайте пальцем в течение как минимум 3 секунд сенсор включения/выключения . Варочная панель сигнализирует о правильной работе (активности), когда на индикаторах конфорки горит цифра «00».



Если в течение 15 секунд после включения панели не установить соответствующую мощность конфорки, то варочная панель автоматически выключится.

## Включение конфорки и настройка ее мощности

- Включите варочную поверхность сенсором .
- Поместите посуду на нужную Вам конфорку.
- Посуда определяется автоматически, и индикатор **8.8**, отвечающий за выбранную конфорку, начнет мигать, показывая «00», это означает, что выбранная конфорка активна и можно настроить мощность.



Если при включении на варочной панели находятся две или более кастрюль, варочная панель не активирует конфорку автоматически. Следует коснуться указателя **8.8**, отвечающего за выбранную конфорку.

- Проведите пальцем по сенсору слева направо, чтобы выбрать соответствующую мощность нагрева конфорки (выбранная мощность отображается на индикаторе).
- Конфорка включена.




Функция автоматической активации конфорки после размещения посуды активна только для первой посуды, размещенной на данной конфорке.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Выключение конфорок

Вы можете выключить конфорку, выполнив одно из следующих действий:

- Выключите варочную панель сенсором .
- Коснитесь и удерживайте индикатор **В.В.** в течение 3 секунд
- Активируйте конфорку, коснувшись пальцем сенсора выбора мощности, и переместите его влево, чтобы уменьшить уровень мощности до «00».

## Выключение всей варочной поверхности



Варочная панель работает, если включена как минимум одна конфорка.

- Выключите варочную панель сенсором .



Если конфорка горячая, на дисплее конфорки загорится буква «Н» или «h» - символ остаточного нагрева. Описание символа находится в дальнейшей части руководства.

## Функция Booster «Р»

Функция Booster увеличивает мощность конфорки 190x220 - с 2200 Вт до 3000 Вт. Конфорки Bridge с 3000 Вт до 3700 Вт.

- Поместите посуду на нужную Вам конфорку.
- Посуда определяется автоматически, а индикатор **В.В.**, отвечающий за выбранную зону нагрева, начинает мигать, указывая «00».
- Функция Booster активируется после нажатия на сенсор или использования сенсора изменения мощности (ползунка). На дисплее сразу появится буква «Р»

Чтобы отключить функцию Booster:

- Уменьшите мощность конфорки с активированной функцией Booster, проведя пальцем по сенсору изменения мощности (ползунку) или нажав сенсор Booster.



Время работы функции Booster ограничено до 5 минут. По истечении этого времени мощность конфорки будет установлена на 14 (номинальная мощность).

Эта функция также может переключиться на номинальную мощность, если нагревательные элементы или электронные системы достигнут предельной температуры.

Вы сможете снова использовать функцию Booster, когда температура нагревательных элементов упадет до безопасного уровня. Эта функция не будет активирована автоматически.



Когда вы снимаете кастрюлю с конфорки с активной функцией Booster, обратный отсчет 5 минут не прерывается.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Функцию Booster можно включить для двух полей одновременно, т. е. для одной из левых конфорок и одной из правых конфорок. Активация функции Booster невозможна, если другая конфорка по вертикали уже включена с функцией Booster.

### Функция блокировки панели управления

Благодаря функции блокировки Вы можете заблокировать возможность управления варочной поверхностью, например, детьми или при очистке. Вы можете активировать функцию блокировки как на включенной, так и на выключенной плите. Чтобы включить или выключить блокировку, удерживайте сенсор  в течение 3 секунд. Когда блокировка активна, светодиод загорится рядом с сенсором .



Когда варочная панель включена и заблокирована, ее можно немедленно выключить, коснувшись сенсора .



При выключении поверхности из сети блокировка отключается.

### Индикатор остаточного тепла «h», «H»

Когда приготовление закончено, стекло индукционной поверхности в зоне данной конфорки остается горячим, это называется остаточным теплом.

Если температура стекла выше 60°C\*, на индикаторе этой зоны отображается символ «H».



Если температура стекла составляет 45°C\* - 60°C\*), индикатор конфорки показывается пиктограмму «h» (низкое остаточное тепло).



\* Значения температуры являются ориентировочными



В момент работы индикатора остаточного тепла запрещается касаться конфорок, чтобы не получить ожоги, а также ставить чувствительные на тепло предметы!



При отключении электроэнергии индикатор остаточного тепла «H» или «h» не отображается. Несмотря на это, зоны нагрева все еще могут быть горячими!

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Ограничение времени работы

Для повышения эксплуатационной надежности индукционная варочная поверхность оснащена функцией ограничения времени работы для каждой из конфорок.

Максимальное рабочее время устанавливается индивидуально в зависимости от уровней мощности, используемых во время приготовления пищи. Если вы используете только один уровень мощности в течение длительного времени приготовления, максимальное время ограничено в соответствии с таблицей:

После достижения максимального времени приготовления индукционная конфорка автоматически выключается, а на ее индикаторе появляется символ остаточного тепла. Максимальное время работы относится к одной конфорке.




Уровень мощности нагрева	Максимальное время работы
1	8 ч
2	8 ч
3	8 ч
4	8 ч
5	5 ч
6	5 ч
7	5 ч
8	5 ч
9	1,5 ч
10	1,5 ч
11	1,5 ч
12	1,5 ч
13	1,5 ч
14	1,5 ч
P	5 мин
40	60 мин
70	160 мин
90	160 мин
☰	60 мин

## Функция таймера

Таймер упрощает процесс приготовления пищи благодаря возможности программирования времени работы зон нагрева.

Функция таймера может быть активирована только во время приготовления (когда мощность нагрева больше «0»). Вы можете использовать функцию таймера одновременно на всех конфорках. Максимальное рабочее время составляет 99 минут (с шагом в 1 минуту).

Чтобы установить время выключения зоны нагрева на таймере, следуйте данной инструкции:


- Поместите посуду на нужную Вам конфорку.
- После автоматического обнаружения посуды настройте мощность нагрева.
- Активация таймера наступает после нажатия и удерживания сенсора таймера  до момента звукового сигнала. На дисплее высветятся цифры «00».
- Сенсором  время уменьшается,  - увеличивается.

Чтобы установить функцию таймера для следующей конфорки, выполните указанные выше действия, сначала выбрав конфорку, отличную от первой. Помните, что Вы можете установить функцию таймера для каждой конфорки.







Если вы на дисплее таймера установите более одного значения времени, будет отображаться меньшее из них.






## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

В любой момент приготовления пищи запрограммированное время можно изменить. Для этого во время приготовления выберите конфорку, время которой Вы хотите изменить, т.е. активируйте ее с помощью индикатора **88**, затем коснитесь  и измените время, выполнив следующие шаги, как в описании настройки таймера.

По истечении запрограммированного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Вы можете отключить его, коснувшись любого сенсора, или сигнал отключится автоматически через 30 секунд.

Если Вы хотите выключить таймер раньше, активируйте конфорку, коснувшись сенсора выбранной конфорки (индикатор питания будет мигать), затем сбросьте настройку таймера одним из следующих действий:




- коснитесь и удерживайте сенсор часов ;
- сенсором  уменьшите время до «00»;
- одновременно удерживайте сенсоры  и .




Если Вы хотите выключить таймер раньше, активируйте конфорку, коснувшись индикатора конфорки. **88** (индикатор питания будет мигать), затем коснитесь и удерживайте индикатор часов  в течение 3 секунд или активируйте интересующее Вас поле указателем **88**, затем коснитесь  и сенсором  уменьшите время до «00». Есть еще один вариант удаления настроек одновременным удержанием сенсоров в течение 2 секунд  и сенсора .

### Функция звукового таймера


Функция звукового таймера используется для обратного отсчета запрограммированного времени. Функция не управляет конфорками.





Чтобы установить на таймере минуты:

- Включите варочную поверхность.
- Коснитесь сенсора  и установите продолжительность отсчета с помощью сенсоров  сокращения времени,  - удлинения.


В любой момент приготовления пищи запрограммированное время можно изменить. Используйте для этого сенсор , далее используйте сенсор  или .





По истечении запрограммированного времени приготовления прозвучит звуковой

 сигнал. Его можно отключить, коснувшись любого сенсора. Сигнал выключится автоматически через 30 секунд.

Если Вы хотите выключить отсчет на таймере раньше, используйте сенсор , затем коснитесь и удерживайте сенсор  уменьшите время до «00» или одновременно коснитесь и удерживайте сенсор увеличения времени  и сенсора часов сокращения времени .

### Функция пауза

Благодаря ей Вы можете приостановить работу варочной панели в любое время, а затем вернуться к предыдущим настройкам. Чтобы включить функцию паузы должна быть включена хотя бы одна конфорка. Коснитесь сенсора .

 На всех дисплеях конфорок отобразится символ . Если конфорка горячая, символ  будет мигать попеременно с буквой «H» или «h», в зависимости от температуры конфорки (индикатор остаточного тепла). Чтобы отключить функцию паузы еще раз нажмите сенсор . На всех дисплеях конфорок отобразятся настройки, установленные перед включением этой функции.

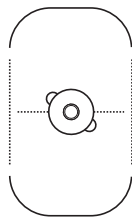
Функция пауза приостанавливает отсчет времени на часах.

Функция пауза не приостанавливает обратный отсчет минут на таймере

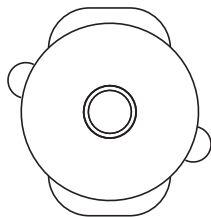
# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Функция Bridge

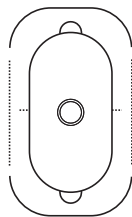
Благодаря функции Bridge Вы можете управлять 2-мя конфорками варочной поверхности как одной увеличенной зоной нагрева. Функция Bridge очень удобна и позволяет использовать посуду типа жаровни.



плохо



плохо



хорошо

Чтобы включить функцию Bridge:

- Включите варочную поверхность
- Поставьте жаровню на левша / правую конфорку – она должна покрывать обе конфорки.
- Посуда будет обнаружена автоматически, а функция Bridge активирована, о чем сигнализирует символ «Г Д»



Если в течение 15 секунд не будет выбрана мощность, функция Bridge будет отключена.

- Перемещая палец по сенсору изменения мощности нагрева, установите произвольную мощность нагрева

С этого момента можно осуществлять управление двумя конфорками с помощью одного сенсора.



Вы всегда можете включить функцию Bridge вручную.

Чтобы включить функцию Bridge коснитесь сенсора (6). На верхнем дисплее загорится символ «Г Д», а на нижнем - цифра «00». Затем, перемещая палец по сенсору изменения мощности нагрева, установите необходимую мощность нагрева.

Чтобы выключить функцию Bridge, коснитесь сенсора (6). На дисплее загорятся цифры „00“. С этого момента зоны нагрева будут работать раздельно.

## Программы поддержания температуры

Варочная поверхность оснащена специальными программами, позволяющими готовить при заданной температуре с минимальным потреблением энергии.

Доступны четыре программы:

- 40 Melt / Растапливание  
Программа, предназначенная для растапливания плитки шоколада и масла. Поместите масло или шоколад в кастрюлю при комнатной температуре, а затем активируйте программу 40.
- 70 Simmer / Подогрев  
Программа, предназначенная для подогрева густых блюд, таких как суп или соус.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Поставьте кастрюлю с блюдом на конфорку и активируйте для нее программу 70. Программа 70 активируется при значении температуры 70 градусов. С .

- 90 Cook / Приготовление, варка  
Программа предназначена для подогрева и кипячения не густых блюд или воды.  
Поставьте кастрюлю с блюдом на конфорку и активируйте для нее программу 90. Программа 90 активируется при значении температуры 90°C. С .
- Гриль  
Программа предназначена для приготовления блюд на гриле, то есть блюд, требующих высокой температуры.  
Кастрюли или специальный противень для гриля должны быть размещены на конфорке и для этого должна быть активирована программа . Программа активируется при 200 градусах С

Активация программы поддержания температуры.

- Поставить посуду на конфорку
- Активировать конфорку, на которой стоит посуда
- Активировать выбранную температурную программу



Значения температуры являются ориентировочными и могут меняться в зависимости от количества, типа загрузки, типа используемой посуды.

### Соединение варочной поверхности с вытяжкой\*

Чтобы активировать процедуру беспроводного соединения варочной поверхности и вытяжки, следует удерживать сенсор автоматического режима в течение 3 секунд. Более подробную информацию смотрите в инструкции к вытяжке.. Над сенсором начнет пульсировать символ (☎). После правильного подключения варочной поверхности к вытяжке символ (☎) будет гореть постоянно.

Чтобы изменять режим работы вытяжки в ручном режиме, коснитесь сенсоров ↑ ↓, расположенных на панели управления.

Автоматический режим вытяжки - режим, при котором мощность вентилятора вытяжки устанавливается автоматически в зависимости от интенсивности кипячения. Чтобы активировать автоматический режим вытяжки, следует нажать сенсор

Над сенсором загорится светодиод. Следует помнить о том, что включение автоматического режима возможно только в том случае, если варочная поверхность была предварительно правильно подключена к вытяжке.

Для выключения автоматического режима следует использовать сенсор (

Светодиод над сенсором погаснет.



Температурные программы рекомендуется использовать с посудой, хотя бы наполовину заполненной продуктами.

Рекомендуется использовать температурные программы на холодной зоне нагрева.

\*в зависимости от модели. Эта функция работает только с некоторыми моделями вытяжек.



## практические советы

Таблицы с примерными настройками варочной поверхности

ФУНКЦИЯ	ПРИМЕНЕНИЕ	БЛЮДО	ВРЕМЯ (МИН.)	РАЗМЕР ПОРЦИИ
40 Melt / Растапливание	Растапливание шоколада	Брауни / Шоколадная помадка	10	300г
40 Melt / Растапливание	Размораживание продуктов	Ошеек / Бигос	60	1 шт. ок. 800 г
40 Melt / Растапливание	Расстойка дрожжевого теста	Дрожжевое тесто	40	1кг
70 Simmer / Подогрев	Приготовление мяса и колбас на пару	Свиная грудинка со специями	60	1кг
70 Simmer / Подогрев	Су-вид	Куриное филе су-вид	60	1 шт. 200г
70 Simmer / Подогрев	Поддержание температуры	Суп-гуляш	30	2 л
70 Simmer / Подогрев	Подогрев	Молоко для хлопьев	10	0,5 л
90 Cook / Приготовление, варка	Здоровый завтрак	Овсянка	20	0,5 л
90 Cook / Приготовление, варка	Суп	Куриный бульон	150	4 л
90 Cook / Приготовление, варка	Приготовление	Яйцо всмятку	12	2 шт яйцо л
Гриль**	Гриллирование	Стейк на гриле - Антрекот	6	1 шт. 300г
Гриль**	Во фритюре	Курица с овощами и макаронами	8	1 порция ок. 400 г
Гриль**	Жарка в «глубоком» жиру	Овощи в темпуре	6	300г

\*символ зависит от модели

\*\* в наличии не в каждой модели

## ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

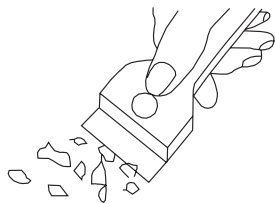
Постоянное содержание пользователем поверхности в чистоте, а также правильный уход за ней, значительно влияют на продолжительность срока её безаварийного действия.



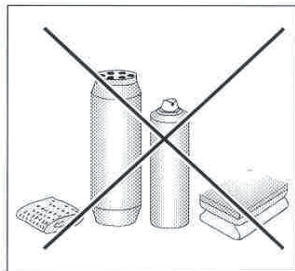
При чистке керамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей. Ни в коем случае не применять грубые (агрессивных в реакции) чистящие средства, песок для чистки или губки с царапающей поверхностью. Нельзя также применять аппараты для чистки паром.

### Чистка после каждого пользования

- **Лёгкие, неподгоревшие загрязнения можно 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 следует очищать острым скребком. Затем вытереть поверхность влажной тряпочкой.**



*Скребок для чистки поверхности*



### Чистка пятен

- **Светлые пятна перламутрового цвета (остаются после алюминиевой посуды)** можно ликвидировать с холодной варочной поверхности 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 отключать действующую зону нагрева! Следует тут же соскрести остатки (в горячем состоянии) острым скребком с горячего нагревательного поля. После ликвидации загрязнения можно отключить варочную поверхность, дождаться ее остывания и только потом очистить специальным чистящим средством.

Специальные чистящие средства можно приобрести в универмагах, специальных электротехнических магазинах, магазинах бытовой химии, в продуктовых магазинах и в кухонных салонах. Острый скребок можно купить в хозяйственных магазинах, в магазинах стройматериалов, а также в магазинах с малярскими принадлежностями.

## ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Никогда не наносите чистящее средство на горячую варочную поверхность. Нанеся чистящее средство, лучше позволить ему подсохнуть, а потом вытереть его влажным способом. Остатки чистящего средства следует вытереть влажной тряпкой перед следующим использованием конфорки. В противном случае чистящие средства могут дейсвоать разъедающе.

**В случае неправильных действий при использовании керамической варочной поверхности, производитель не несёт гарантийной ответственности!**

### ▶ Периодический контроль

Кроме действий по содержанию варочной поверхности в чистоте, следует выполнять следующее:

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

### **Внимание!**

Если во время работы варочной поверхности возникают трудности с управлением по какой-либо причине, следует отключить панель от источника питания, выкрутить соответствующий предохранитель и обратиться в сервис.

### **Внимание!**

В случае образования трещин или поломки керамической поверхности, следует тут же выключить варочную поверхность 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 зоны поверхности
- Отключить электропитание
- Обратиться в сервис
- Некоторые мелкие поломки пользователь может исправить сам, руководствуясь указаниями, приведенными в таблице ниже. Перед тем, как обратиться в отдел обслуживания клиента либо сервис, следует проверить следующие пункты таблицы:

НЕИСПРАВНОСТЬ	ПРИЧИНА	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
При попытке включения на дисплее загорается символ «L»	Включена блокировка варочной панели.	Отключить блокировку панели управления, удерживая сенсор блокировки в течение 3 секунд.
Устройство не включается после нажатия на сенсор включения.	Слишком короткое удержание сенсора включения.	Удерживать сенсор включения в течение 3 секунд.
	Загрязненная / мокрая панель или закрыты сенсоры.	Очистить панель управления, удалить предметы, закрывающие сенсоры.
	Отсутствует питание.	Проверить предохранители домашней электросети.
	Внешние помехи.	Отключить устройство от источника питания на 120 секунд, отключив цепь питания в блоке предохранителей.
Во время работы устройство издает длинный звуковой сигнал и выключается.	Сработала процедура безопасности.	Очистить панель управления, удалить предметы, закрывающие сенсоры.
После включения устройство самостоятельно выключается.	Не активирована ни одна функция устройства.	После включения устройства следует немедленно активировать желаемую функцию.

## ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

Зона нагрева выключилась самостоятельно.	Сработала защита максимального времени работы.	Вновь активировать зону нагрева и установить уровень нагрева.
Во время приготовления слышны шумы.	Естественная работа устройства. Звуки зависят от используемых кастрюль и настроек мощности.	
На дисплее зоны нагрева отображается символ h или H.	Правильная работа устройства. Символы h и H указывают на то, что зона нагрева теплая / горячая и следует соблюдать особую осторожность.	
На дисплее зоны нагрева отобразился символ F0.	Слишком низкое напряжение питания устройства.	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
На дисплее зоны нагрева отобразился символ F1.	Слишком высокое напряжение питания устройства.	Свяжитесь с поставщиком электроэнергии.
На дисплее зоны нагрева отобразился символ F2.	Сработала защита электронной системы.	Убедитесь, что отверстие охлаждающего вентилятора не засорено.
На дисплее зоны нагрева отобразился символ F3.	Сработала защита зоны нагрева.	Снимите посуду с зоны нагрева и подождите, пока не погаснет символ F3.
На дисплее зоны нагрева отображается символ F4, F5, F6, F7, F8, F9.	Внешние помехи.	Отключить устройство от источника питания на 120 секунд, отключив цепь питания в блоке предохранителей.
Треснула керамическая варочная поверхность.	Опасность! Немедленно отключить устройство от источника питания, отключив цепь питания в блоке предохранителей. Обратиться в ближайший сервисный центр.	

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Номинальная мощность поверхности:	7,35 кВт
Модель	BNI*6*
- индукционное нагревательное поле:	
- индукционная конфорка: 190x220 мм	2200Вт
- индукционная конфорка booster 190x220 мм	3000Вт
Размеры	592 x 522 x 49
Вес	ca. 7,85

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

### 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.

## DEAR CUSTOMER,

---

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

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

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

*Keep this User Manual and store it near at hand.*

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

### **Important!**

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

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

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

## CONTENTS

---

<b>Basic Information.....</b>	<b>31</b>
<b>Safety instructions.....</b>	<b>32</b>
<b>Description of the appliance.....</b>	<b>37</b>
<b>Installation.....</b>	<b>38</b>
<b>Operation.....</b>	<b>42</b>
<b>Practical everyday tips.....</b>	<b>54</b>
<b>Cleaning and maintenance.....</b>	<b>55</b>
<b>Troubleshooting.....</b>	<b>57</b>
<b>Specification.....</b>	<b>59</b>

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

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

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

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

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



## SAFETY INSTRUCTIONS

---

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

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

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

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

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

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

---

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

## SAFETY INSTRUCTIONS FOR USE

---

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

## HOW TO SAVE ELECTRICITY



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

- **Use the correct cookware.**

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

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

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

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

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

The electricity consumption is then unnecessarily increased.

## UNPACKING



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

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

## DISPOSAL

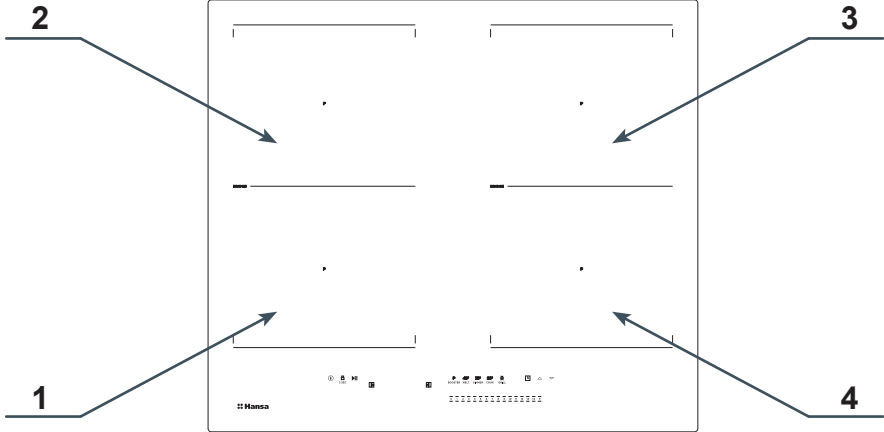
In accordance with European Directive **2012/19/UE** and Polish legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container.



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

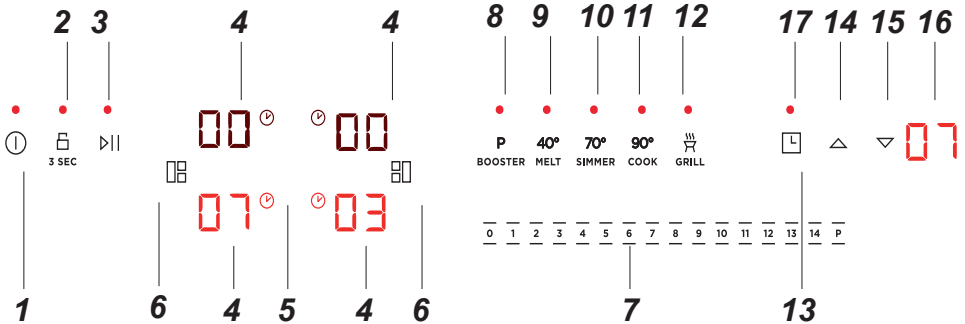
# DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Description of hob



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

## Control Panel

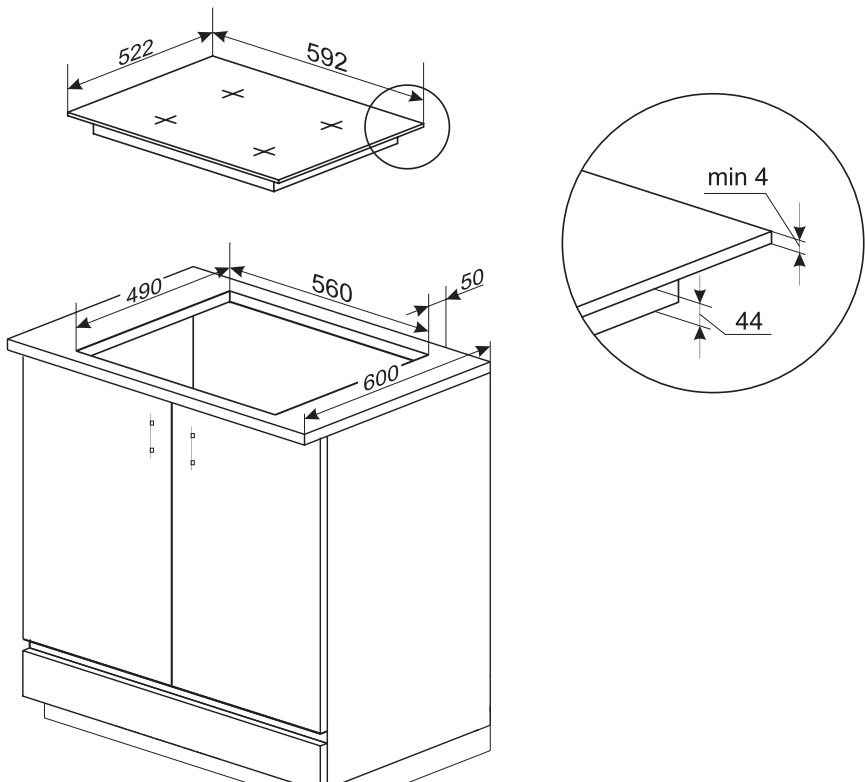


1. On/off touch sensor
2. Child Lock touch sensor
3. The Stop'n go function touch sensor
4. Cooking zone select touch sensor and power indicator
5. Timer active indicator
6. Bridge touch sensor
7. Power selection sensor - slider
8. Booster touch sensor
9. 40°C programme
10. 70°C programme
11. 90°C programme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

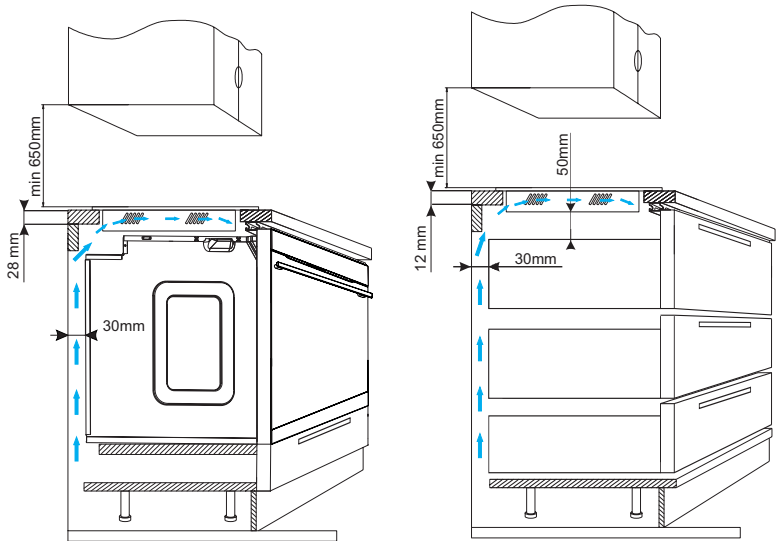
# INSTALLATION

## Making the worktop recess

- The worktop must be flat and level. Edge of the worktop near the wall must be sealed to prevent ingress of water or other liquids.
- There should be sufficient spacing around the opening, in particular, at least 50 mm distance to the wall and 60 mm distance to the front edge of worktop.
- The distance between the edge of the opening and the side wall of the furniture should be minimum 55 mm.
- Worktop must be made of materials, including veneer and adhesives, resistant to a temperature of 100°C. Otherwise, veneer could come off or surface of the worktop become deformed.
- Edge of the opening should be sealed with suitable materials to prevent ingress of water.
- Worktop opening must cut to below dimensions.
- Ensure minimum clearance of 25 mm below the hob to allow proper air circulation and prevent overheating.



# INSTALLATION



Do not install the hob above the oven without ventilation.

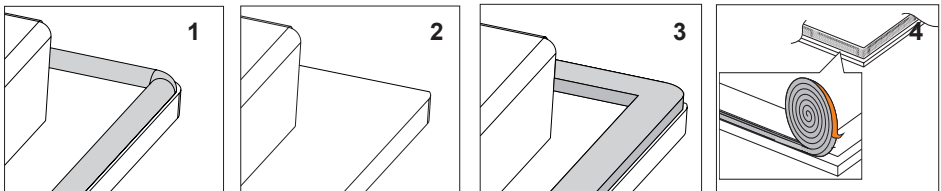
## Assembly of the gasket

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

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

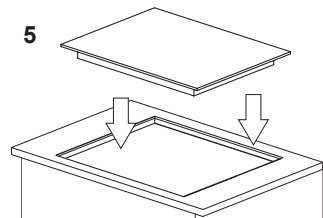
Before installing the hob in the cut-out worktop, the gasket is to be attached to the back of the hob (pic. 2)

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



**Do not install the appliance without the foam gasket.**

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

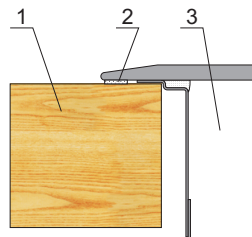


# INSTALLATION

## Installing hob

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

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



## Connecting to electrical mains

### Important!

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

## Tips for the installer


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

Terminal block allows the following connections:

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

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

### Important!

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

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



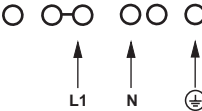



**Connecting the hob other than shown on the wiring diagram may damage the hob.**

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

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




# INSTALLATION

<b>WIRING DIAGRAM</b>					
<b>Important! Heating elements operate at 220-240V.</b>					
Important! For each connection the protective conductor must be connected to the terminal marked  .			Type / Conductor cross section	Fuse protection	
1	For a 220-240 V single phase connection with a neutral lead, terminals L1, L2 are bridged, neutral lead is connected to terminal N, and the protective conductor to  .	1N~		HO5VV-FG 3X 4 mm <sup>2</sup>	min.30 A
2*	For a 380-415 V two phase connection with a neutral lead, neutral lead is connected to terminal N, and the protective conductor to  .	2N~		HO5VV-FG 4X2,5mm <sup>2</sup>	min.16 A
L1=R, L2=S, L3=T; N = neutral lead connection;  = protective lead terminal					

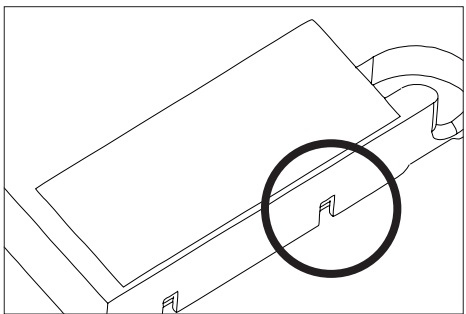
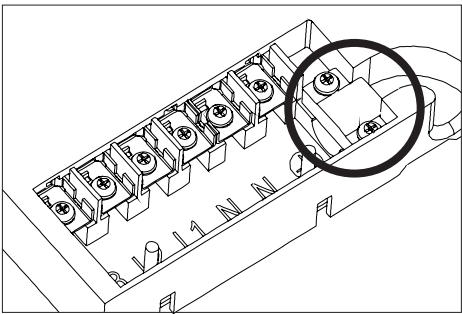
\* For domestic 3-phase 400 V electrical system, connect the remaining wire to the terminal:L3, which is not connected to the hob internal electrical system.


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

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

Install the strain relief using the provided screws.

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



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

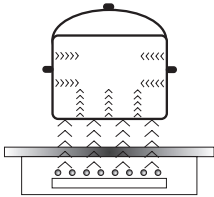
## OPERATION

---

### ▶ Before using the appliance for the first time

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

### ▶ Induction cooking zone operation principle



Electric oscillator powers a coil placed inside the appliance. This coil produces a magnetic field, which induces eddy currents in the cookware. These eddy currents induced by the magnetic field cause the cookware to heat up.

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

Overall, induction technology is characterized by two advantages:

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

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

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

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

## OPERATION

---

### The protective device:

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

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


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

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

### Pan detector

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

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

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

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



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

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

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

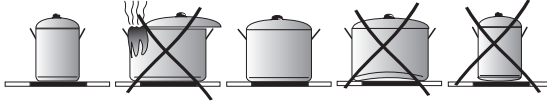
When switching the appliance on or off or changing the heat setting, attention should be paid that only one sensor field at a time is touched. When two or more sensor fields are touched at the same time (except timer and child lock), the appliance ignores the control signals and may trigger a fault indication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

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

## OPERATION

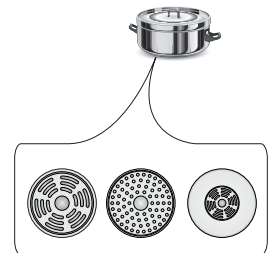
The high-quality cookware is an essential condition for efficient induction cooking.

### Select cookware for induction cooking



#### Cookware characteristics.


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



## OPERATION

For induction cooking us only ferromagnetic base materials such as:

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

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

### Cookware size.

- Energy is transferred best when cookware size corresponds to the size of the cooking zone. The smallest and largest possible diameters are indicated in the following table and depend on the quality of the cookware used.
- **When using cookware smaller than the minimum diameter induction hob may not work.**

Induction cooking zone	The base diameter of induction cookware		
	Diameter (mm)	Minimum (mm)	Maximum (mm)
210-220		140	210-220
160-180		90	160-180




# OPERATION



---


## Power Management

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



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

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

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

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



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



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

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

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

# OPERATION

---


## Control Panel

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



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


## Turn on the appliance

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



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

## Activate cooking zone and set the heat setting.

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



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

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




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

## OPERATION

---

### Deactivate cooking zones

Deactivate cooking zone by doing one of the following:

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

### Turn off the appliance



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

- Turn off the hob with the  sensor.



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

### Booster function "P"

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

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

Turn off the Booster function:

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

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

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



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





## OPERATION



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

### Child Lock

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



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



**Disconnecting the appliance from electrical mains deactivates the Child Lock.**

### Residual heat indicator "h", "H"

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



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



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

\* Temperatures are approximate



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



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

## OPERATION

### Limit the operating time

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

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




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

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

### Timer

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


To set the timer:

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

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







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




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



## OPERATION

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

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

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




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





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

### Minute Minder






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

To set the Minute Minder:

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

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


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


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

### The Stop'n go function

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

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

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

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

The Stop'n go function pauses the Timer countdown

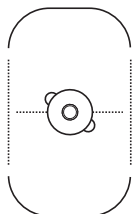
The Stop'n go function does not pause the Minute Minder countdown

## OPERATION

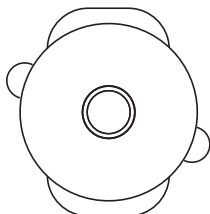
---

### Bridge function

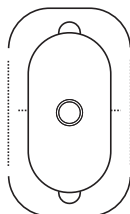
The Bridge function allows you to pair two cooking zones into a single combined cooking zone. The Bridge function is very convenient and allows you to use casserole dishes.



**INCORRECT**





**INCORRECT**



**CORRECT**


To use the Bridge function:


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

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

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

Now both cooking zones can be controlled as one.

 You can always enable and disable the Bridge function manually.

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

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

Now both cooking zones can be controlled independently.

## OPERATION

---

### Maintain temperature

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



Four programmes are available:


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

Activate the maintain temperature programme.


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



### Pair and operate a kitch hood\*

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

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

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

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

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

\*depending on the model

## PRACTICAL EVERYDAY TIPS

Table of example hob settings

FUNCTION	USE	DISH	TIME [MIN]	PORTION SIZE
Melt 40*	Melt chocolate	Brownie / Chocolate Fondant	10	300 g
Melt 40*	Defrost	Pork neck / Bigos	60	1 piece approx. 800 g
Melt 40*	Proof yeast dough	Yeast dough	40	1 kg
Simmer 70*	Parboil meats and sausages	Pork loin with spices	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	Sous-vide chicken fillet	60	1 piece. 200 g
Simmer 70*	Maintain temperature	Goulash soup	30	2 l
Simmer 70*	Keep warm	Breakfast cereal milk	10	0.5 l
Cook 90*	Healthy breakfast	Oatmeal	20	0.5 l
Cook 90*	Soup	Chicken broth	150	4 l
Cook 90*	Cooking	Poached eggs	12	2 pcs. egg l
Grill**	Grilling	Grilled Steak - Entrecote	6	1 piece. 300 g
Grill**	Stir-fry	Chicken with vegetables and noodles	8	1 portion about 400 g
Grill**	Deep fry	Vegetables in tempura	6	300 g

\*symbol depends on the model

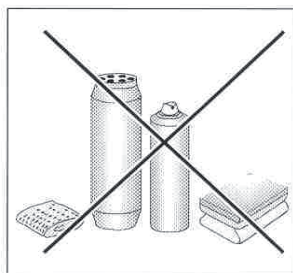
\*\* in selected models

## CLEANING AND MAINTENANCE

Proper routine maintenance and cleaning of the appliance can significantly extend its trouble-free operation.

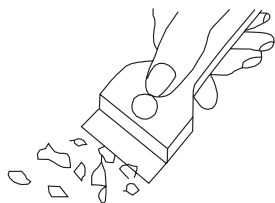


When cleaning induction hobs, the same principles apply as for glass surfaces. Do not use under any circumstances any abrasive or caustic cleaners or scouring powders or pads! Do not use steam or pressure cleaners.



### Cleaning after each use

- Wipe light stains with a damp cloth without detergent. The use of dishwashing liquid may cause a bluish surface discolouration. These persistent stains cannot always be removed right away, even using a special cleaner.
- **Firmly adhering dirt can be carefully removed with a scraper. Then wipe the cooking surface with a damp cloth.**



*Scraper to clean the hob*

### Removing stains

- **Bright stains of pearl colour (residual aluminium)** can be removed from the cool hob using a special cleaning agent. Limestone residue (eg. after evaporated water) can be removed by vinegar or a special cleaning agent.
- Do not turn off the cooking zone when removing sugar, food containing sugar, plastic and aluminium foil. Immediately and thoroughly scrape the leftovers off the hot cooking zone using a sharp scraper. Once the bulk of the stain is removed the hob can be turned off and clean the cooled off cooking zone with a special cleaning agent.

Do not use any descaling agents to clean the hob.

Special cleaners are available in supermarkets, electrical and home appliance shops, drug stores, as well as retail food shops and kitchen showrooms. Scrapers can be purchased in DIY and construction equipment stores, as well as in shops carrying painting accessories.

## CLEANING AND MAINTENANCE

---

Never apply a detergent on the hot cooking zone. It is best to let the cleaner dry and then wipe it wet. Any traces of the detergent should be wiped off clean with a damp cloth before re-heating. Otherwise, it can be corrosive.

**Warranty will be void if you do not follow the above guidelines!**

### **Important!**

If the hob's controls do not respond for whatever reason, then turn off the main circuit breaker or remove the fuse and contact customer service.

### **Important!**

In the event of breakage or chipping of the hob cooking surface, turn off and unplug the appliance. To do this, disconnect the fuse or unplug the appliance. Then refer the repair to professional service.

### **Periodic inspections**

In addition to normal cleaning and maintenance:

- carry out periodic checks of touch controls and other elements. After the warranty expires, have authorised service inspect the appliance every two years,
- repair and identified problems,
- carry out periodic maintenance of the hob.

### **Important!**

All repairs and adjustments must be performed by a competent technician or by an authorised installer.



## TROUBLESHOOTING

In the event of any fault:

- turn off the appliance
- disconnect the power supply
- have the appliance repaired
- Based on the instructions given in the table below, some minor issues can be corrected by the user. Please check the consecutive points in the table before you refer the repair to customer service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
The “L” symbol is shown on the display when you try to turn on the appliance.	The Child Lock is enabled.	Touch and hold the Child Lock sensor for 3 seconds to disable the Child Lock.
The appliance does not turn on when you press the on/off sensor.	You do not hold down the on/off sensor long enough	Hold down the on/off sensor for 3 seconds.
	Soiled / wet control panel sensors	Wipe the control panel clean and remove any objects that obscure the sensors.
	Power outage	Check the MCB or fuses in your home electrical distribution box.
	External power interference.	Unplug the appliance from the power outlet for 120 seconds or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box.
During operation, the appliance emits a long beep and turns off.	The safety feature has operated.	Wipe the control panel clean and remove any objects that obscure the sensors.
After turning on, the appliance turns itself off.	You have not used any appliance function.	When turn on the appliance, use it without delay.

## TROUBLESHOOTING

The cooking zone has turned itself off.	The maximum operating time has been reached.	Activate the cooking zone again and set the heat setting.
Noises are heard during cooking.	Normal operation of the appliance. The noises emitted depend on the pots used and the heat setting.	
The “h” or “H” symbol is shown on the cooking zone display.	Normal operation of the appliance. The “h” or “H” symbols indicate that the cooking zone is warm/hot and extra care is required.	
F0 is shown on the cooking zone display.	Supplied voltage too low.	Contact your electricity supplier.
F1 is shown on the cooking zone display.	Supplied voltage too high.	Contact your electricity supplier.
F2 is shown on the cooking zone display.	Electronic protection has been activated.	Check that the cooling fan opening is not obstructed.
F3 is shown on the cooking zone display.	The cooking zone protection has been activated.	Remove the cookware from the cooking zone and wait until the F3 symbol goes off.
F4 , F5, F6, F7, F8 or F9 is displayed on the cooking zone display.	External power interference.	Unplug the appliance from the power outlet for 120 seconds or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box.
Cracked ceramic plate	Danger! Immediately unplug the appliance from the power supply or disconnect the miniature circuit breaker (MCB) or fuse in your home electrical distribution box. Refer the repair to the nearest service centre.	

## SPECIFICATION

---

Rated voltage	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Rated power:	
Type:	BHI*6*
Induction cooking zone power:	7.35 kW
- induction cooking zone:	
- induction cooking zone: 190x220 mm	2200W
- Booster induction cooking zone: 190x220 mm	3000W
Dimensions [mm]:	592 x 522 x 49
Weight [kg]:	approx. 7.85

Meets the requirements of European standards EN 60335-1; EN 60335-2-6.

## 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

---

Informații de bază.....	60
Indicații referitoare la siguranța de utilizare.....	61
Descrierea produsului.....	66
Instalarea.....	67
Deservire.....	71
Curățarea și întreținerea.....	84
Acțiuni în caz de avarie.....	86
Informații tehnice.....	88

## 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 stiropian etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor pe durata despachetării.**

## ÎNDEPĂRTAREA APARATELOR FOLOSITE

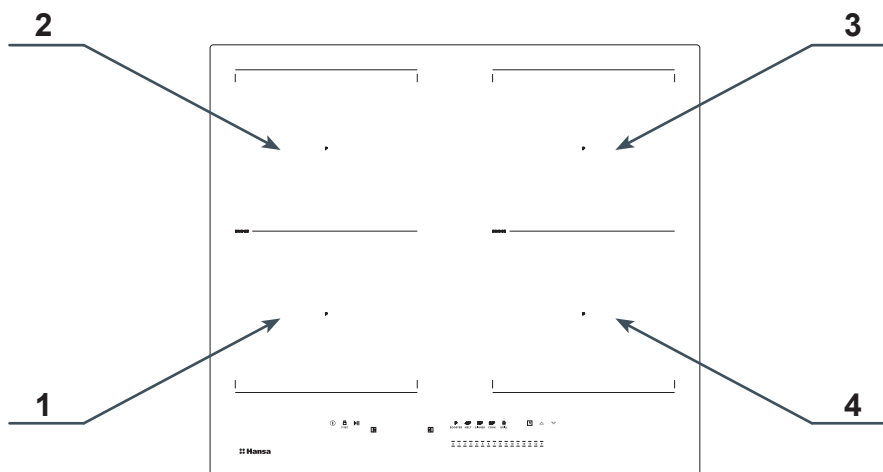
Acest aparat este marcat conform Directivei Europene **2012/19/UE** și Legii poloneze cu privire la echipamentele electrice și electronice folosite cu simbolul containerului pentru deșeuri tăiat.



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

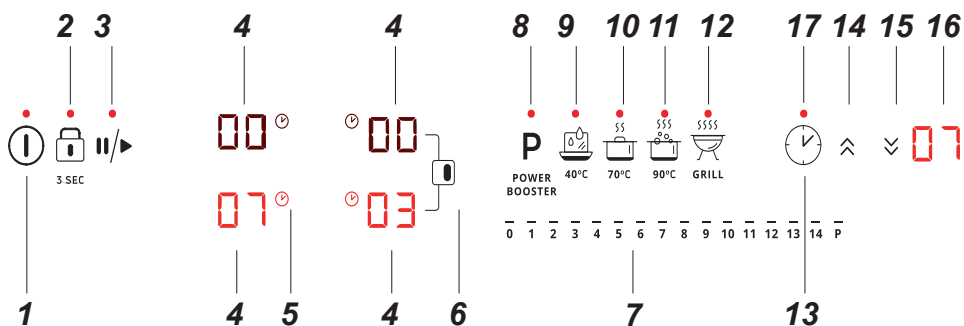
punctele de primire a echipamentelor electrice și electronice folosite. Instituțiile care le primesc, inclusiv punctele de ridicare, magazinele și autoritățile locale vor organiza un sistem corespunzător de predare a acestor echipamente. Procedarea corespunzătoare cu echipamentele electrice și electronice 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



1. Câmp cu inducție Power Booster 190x220 (față stânga)
2. Câmp cu inducție Power Booster: 190x220 (spate stânga)
3. Câmp cu inducție Power Booster: 190x220 (spate dreapta)
4. Câmp cu inducție Power Booster: 190x220 (față dreapta)

## Panoul de comandă



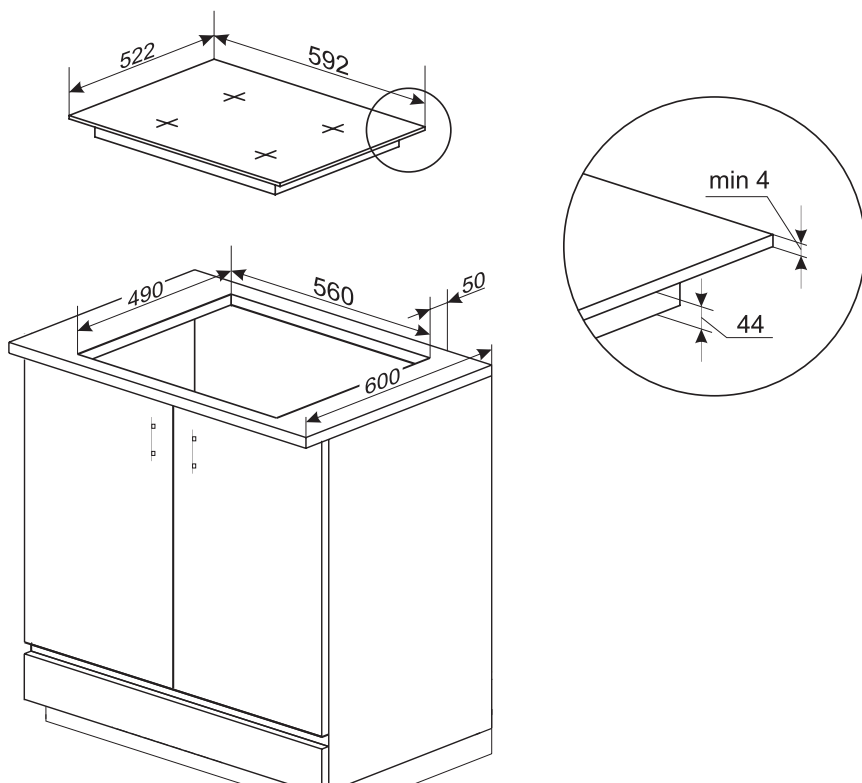
1. Senzor pornire / oprire plită
2. Sensor de blockare a panoului de control
3. Senzorul funcției pauză
4. Indicator / sensor câmp de încălzire
5. Simbol funcția Timer activă
6. Funcția senzorului Bridge
7. Senzor computer - glisor
8. Amplificator senzor
9. Program temperatura 40°
10. Program temperatura 70°
11. Program temperatura 90°
12. Program temperatura Grill
13. Sensor de activare a funcției timer
14. Senzor Timer - prelungirea timpului
15. Senzor Timer—scurtarea timpului
16. Indicator Timer
17. Diodă de semnalizare a funcției active Cronometru

# INSTALAREA

## Pregătirea blatului de mobilă pentru incorporarea plitei

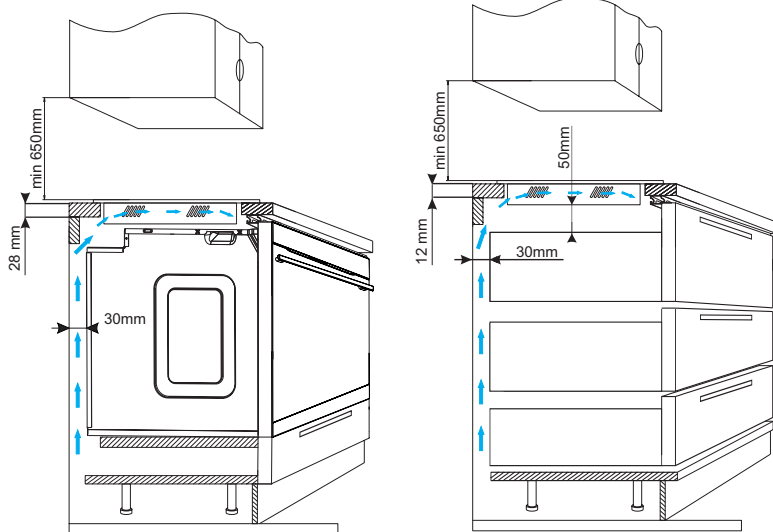
- Distanța dintre marginea orificiului și peretele lateral al mobilei trebuie să fie de minim 55 mm.
- Mobila pentru incorporat trebuie să conțină placaj și adezivi pentru lipirea acestuia rezistente la temperatura de 100°C. În cazul în care nu îndeplinesc aceste condiții se poate ajunge la deformarea 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

1



# INSTALAREA

②



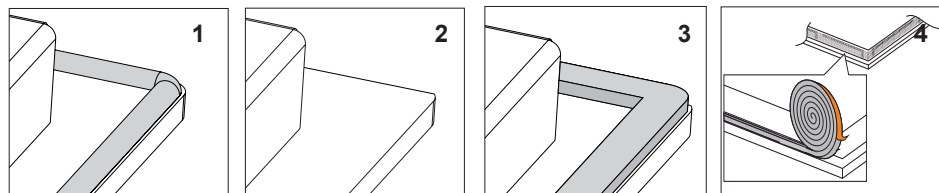
## Montarea garniturii de etanșare

În funcție de model, garnitura a fost montată de către producător (fig. 1)


În cazul în care garnitura nu a fost montată de către producător, procedați după cum se indică mai jos:

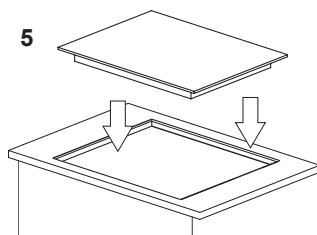
Înainte de a instala dispozitivul în orificiul blatului, instalați garnitura furnizată împreună cu produsul pe partea inferioară a plăcii (fig. 2).

Pentru a face acest lucru, îndepărtați mai întâi folia protectoare de pe garnitură și apoi lipiți-o cât mai aproape de marginea plăcii (fig. 3,4).



## Instalarea fără garnitură este interzisă.

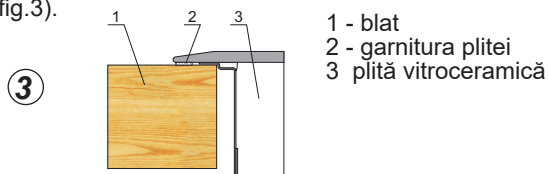
 Plasați placa în orificiul mobilierului, poziționați-o simetric în orificiu, astfel încât distanța dintre placă și marginea blatului să fie egală pe fiecare parte (fig. 5).



# INSTALAREA

## Instalarea plitei

- realizați conectarea plitei cu cablul electric în conformitate cu schema racordurilor.
- curățați blatul de praf, introduceți plita în orificiu și apăsați-o cu putere în jos spre blat, (fig.3).



## Conectarea plitei la instalația electrică

### Atenție!

Conectarea la instalație poate fi făcută doar de către un instalator calificat care posedă competențele necesare. Se interzice efectuarea de transformări sau modificări la instalația electrică.

## Indicații pentru instalator

Plita este dotată cu un conector de alimentare care permite selectarea conexiunilor corespunzătoare pentru tipul respectiv de alimentare cu energie electrică. Conectorul de alimentare permite următoarele tipuri de conexiuni: - cu o singură fază 220-240 V ~ / - cu două faze 380-415 V 2N~. Conectarea plitei la tipul corespunzător de alimentare este posibilă datorită legării bornelor pe conectorul de alimentare conform schemei de conexiuni anexate. Schema de conexiuni este amplasată și pe partea inferioară a capacului. Accesul la conectorul de alimentare este posibil după ce deschideți capacul cutiei de cleme. Trebuie să selectați un cablu de alimentare corespunzător având în vedere tipul de conexiune și puterea nominală a plitei.

### Atenție!

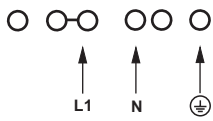
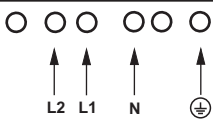
Trebuie să țineți minte că este necesar să conectați circuitul de protecție la clemă conectorului de alimentare marcat cu semnul  $\oplus$ . Instalația electrică de alimentare a plitei trebuie să fie protejată cu o siguranță iar pentru a asigura linia de alimentare poate să fie dotată cu un comutator cu care se poate opri alimentarea cu curent în caz de avarie.

Înainte de a conecta plita la instalația electrică trebuie să citiți informațiile inscripționate pe tabelul nominal și pe schema de conectare. **Alt mod de conectare a plitei decât cel indicat în schemă poate provoca deteriorarea acesteia. ATENȚIE!** Instalatorul este obligat să dea utilizatorului "certificatul de conectare a produsului la instalația electrică" (de găsit în foaia de garanție). După instalare, instalatorul ar trebui să amplaseze, de asemenea, informații cu privire la metoda de realizare a conexiunii: - cu o fază, cu două faze, cu trei faze, - secțiunea transversală a cablului de conectare, - tipul de protecție folosit (tipul siguranței).

# INSTALAREA

## SCHEMA CONEXIUNILOR POSIBILE

### Atenție! Tensiune elemente încălzire 220-240V

Atenție! În cazul fiecărei dintre conexiuni cablul de protecție trebuie să fie conectat cu clemă $\oplus$ .		Tip / secțiunea transversală a cablului	Siguranță de protecție
1	Pentru rețeaua de 220-240 V conectați o fază cu cablul neutru, puntea leagă bornele L1, L2, cablul neutru cu N, cablul de protecție cu $\oplus$	1N~ 	HO5VV-FG 3X 4 mm <sup>2</sup>  min.30 A
2*	Pentru rețeaua 220-240/380-415V conectați două faze cu cablul neutru, cablul neutru cu N, cablul de protecție cu $\oplus$	2N~ 	HO5VV-FG 4X2,5mm <sup>2</sup>  min.16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= clemă cablu neutru, $\oplus$ = clemă cablu de protecție			

\* În cazul unei instalații cu 3 faze 220-240/380-415V în casă, cablul rămas trebuie conectat la regleta:L3, care nu este conectată la instalația externă a plitei.

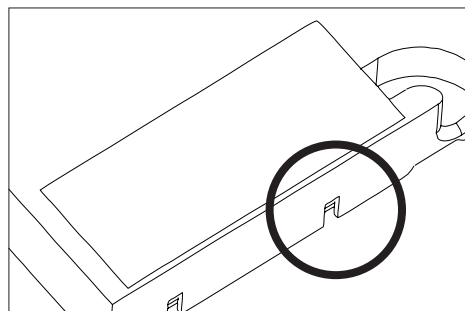
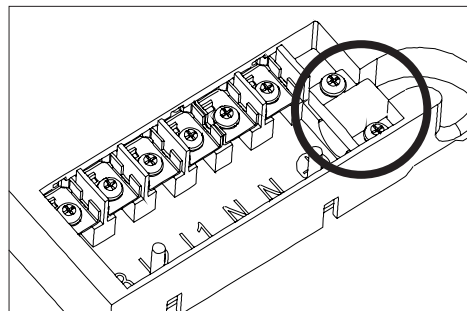
\* Regletele N-N sunt conectate în interior, nu trebuie realizată nici o punte între ele



Ambalajul produsului conține un set de elemente necesare pentru conectarea corectă a produsului la instalația electrică. Utilizarea elementelor atașate este necesară pentru buna funcționare a produsului. Setul conține: Dispozitiv de detensionare, Pod, 2 șuruburi și protecție conector.

Instalarea corectă a dispozitivului de detensionare trebuie efectuată folosind șuruburile incluse în set.

Capacul terminalului trebuie introdus până când se aude un clic caracteristic al dispozitivului de fixare.



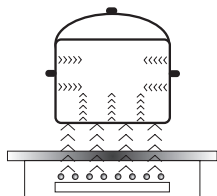
Pentru a demonta capacul, folosiți o șurubelniță pentru a ridica elementele de fixare până când capacul se desprinde

## 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

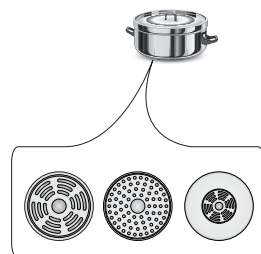
Calitatea corespunzătoare a vaselor de gătit este condiția de bază pentru a obține un randament bun de funcționare a plitei.

### 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	

Dimensiunea celui mai mic vas util pentru zona de gătit este:




<b>Displayul ochiului cu inducție</b>	<b>Dimensiunea minimă al fundului unui vas de oțel emailat</b>
[MM]	[MM]
160 - 180	110
180 - 200	
210 - 220	
220 x 190	125
260 - 280	




Dimensiunea minimă pentru vasele confecționate din alte materiale decât oțelul emailat poate varia.

## DESERVIRE

Această funcție vă permite să activați modul demo și să limitați puterea maximă totală a plitei cu inducție la una dintre următoarele valori: 2,8kW; 3,7kW; 4,5kW; 5,6kW; 7,35kW (putere maximă).



Puterea maximă poate fi selectată de utilizator numai în decurs de 5 minute de la conectarea plitei cu inducție la rețea. Pentru a trece la selectarea puterii, după pornirea plitei cu senzorul , țineți apăsat timp de 3 secunde senzorul  și senzorul .

Afișajul dublu al ceasului este afișată valoarea de referință selectată anterior sau, dacă nu s-a făcut nicio selecție anterior, valoarea de referință implicită de 7,35 kW în formatul „74”. Utilizatorul poate comuta între setări cu ajutorul senzorilor  și : După selectarea setării dorite, utilizatorul trebuie să confirme selecția în 10 secunde apăsând senzorul  timp de 3 secunde.

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



Selecția este confirmată de câteva clipleri ale setării selectate și de un semnal sonor, apoi de oprirea panoului. Din acest moment, plita funcționează la puterea maximă totală selectată de utilizator.



Dacă selecția nu este confirmată, după 10 secunde de la selectarea puterii, panoul se oprește și plita funcționează cu ultima putere setată, sau dacă nu a existat o selecție anterioară - cu puterea implicită de 7,35kW.

Atunci când setați puterea pentru câmpuri de gătit individuale, funcția Power Management controlează ca puterea totală selectată să nu fie depășită. Setările care ar determina depășirea puterii sunt blocate și inaccesibile pentru utilizator.

Funcția Power Management poate împiedica pornirea câmpului de gătit dacă puterea acestuia ar depăși puterea maximă selectată.

# DESERVIRE

---

## Panoul de comandă

- După ce conectați plita la rețeaua electrică, pentru un moment se aprind toți indicatorii. Plita este pregătită pentru utilizare.
- Plita este dotată cu senzori electronici. Pentru a-i utiliza, atingeți cu degetul cel puțin 1 secundă.
- De fiecare dată când porniți senzorii acest lucru este indicat de un semnal sonor.



Nu plasați obiecte pe senzorii panoului de control. Acordați o atenție deosebită pentru ca în timpul gătitului, vasele să nu iasă dincolo de conturul câmpului de încălzire. Amplasarea vaselor prea aproape de panoul de control sau acoperirea completă a acestuia va activa procedura de siguranță și va opri automat plita.



## Pornirea plitei de gătit

Atingeți cu degetul și țineți cel puțin 3 secunde senzorul pornire/oprire (ⓘ). Plita indică funcționarea corectă (activitate), atunci când pe indicatoarele câmpului de încălzire se aprinde „00”.



Dacă nu setați puterea corespunzătoare a câmpului de gătit în decurs de 15 secunde de la pornirea plitei, plita se va opri automat.

## Pornirea câmpului de încălzire și setarea puterii acestuia

- Porniți plita cu ajutorul senzorului ⓘ.
- Puneți vasul pe zona de gătit care vă interesează.
- Vasul de gătit este detectat automat, iar indicatorul **8.8** pentru câmpul de gătit selectat va începe să clipească, indicând „00”. Aceasta înseamnă că zona selectată este activă și poate fi setată puterea.



Dacă pe plită se află două sau mai multe oale atunci când este pornită, plita nu va activa automat câmpul. Atingeți indicatorul **8.8** corespunzător pentru câmpul de gătit selectat.

- Glisați degetul peste senzorul de selectare a puterii de încălzire, de la stânga, pentru a selecta intensitatea corespunzătoare a câmpului (puterea selectată este afișată pe indicator).
- Câmpul este deja în funcțiune.



Funcția de activare automată a câmpului, după plasarea unui vas, este activă numai pentru prima oală plasată pe un câmp dat.

## DESERVIRE

---

### Oprirea câmpurilor de încălzire

Puteți opri câmpul de încălzire prin una dintre următoarele acțiuni:

- Opriți plita cu ajutorul senzorului ①.
- Atingeți și mențineți apăsat indicatorul **8.8** timp de 3 secunde
- Activați câmpul de gătit atingând senzorul de selectare a puterii cu degetul și mutându-l spre stânga pentru a reduce nivelul de putere la „00”.

### Oprirea întregii plite

Zona de încălzire funcționează atunci când cel puțin un ochi este pornit.



- Opriți plita cu ajutorul senzorului ①.

În cazul în care câmpul de încălzit este fierbinte, pe afișajul câmpului respectiv este aprinsă litera „H” sau „h” – simbolul căldurii reziduale. Descrierea simbolului se află mai departe în manualul de utilizare.



### Funcția Booster „P”

Funcția Booster mărește puterea câmpului de încălzire 190x220 - de la 2200W la 3000W . Bridge de la 3000W la 3700W

- Puneți vasul pe zona de gătit care vă interesează.
- Vasul va fi detectat automat și indicatorul **8.8** responsabil pentru câmpul de încălzit selectat va clipi indicând „00”.
- Funcția Booster este activată după apăsarea senzorului sau cu ajutorul senzorului de schimbare a puterii (glisor). Pe afișaj va apărea litera „P”

Pentru dezactivarea funcției Booster:

- Reduceți puterea câmpului de gătit cu funcția Booster activată prin glisarea cu degetul pe senzorul de schimbare a puterii (glisor) sau prin apăsarea senzorului Booster.



Timpul de funcționare a funcției Booster este limitat la 5 minute. După acest timp, intensitatea câmpului va fi setată la 14 (putere nominală).

Această funcție se poate comuta la puterea nominală dacă elementele de încălzire sau sistemele electronice ating temperatura limită.

Veți putea folosi din nou funcția Booster după scăderea temperaturii elementelor de încălzire la un nivel sigur. Această funcție nu va porni automat.



Dacă luați oala de pe câmpul de gătit cu funcția Booster activată, numărătoarea inversă de 5 minute nu va fi întreruptă.

## DESERVIRE



Funcția Booster poate fi pornită pentru două câmpuri în același timp, adică unul dintre câmpurile din stânga și unul dintre câmpurile din dreapta. Activarea funcției Booster nu este posibilă dacă un alt câmp de gătit pe verticală are deja activată funcția Booster.

### Funcția de blocare a panoului de control

Datorită funcției de blocare, puteți bloca posibilitatea de comandă a plitei, de exemplu, de către copii sau în caz de curățare. Puteți activa funcția de blocare atât cu plita pornită, cât și oprită. Pentru a activa sau dezactiva blocarea, țineți senzorul  timp de 3 secunde. Atunci când funcția de blocare este activă, este aprinsă dioda de lângă senzorul .



**Atunci când plita este pornită și blocată, aceasta poate fi oprită imediat prin atingerea senzorului .**



**Deconectarea plitei de la rețeaua de alimentare cu curent electric va conduce la deconectarea blocadei plitei.**

### Indicatorul de căldură reziduală „h”, „H”

După gătit dacă sticla plitei de inducție a unei zone de gătit rămâne fierbințe, aceasta se numește căldură reziduală.



Dacă temperatura sticlei este mai mare decât 60°C\*, pe indicatorul acestui câmp este afișat simbolul „H”.



Dacă temperatura sticlei este de 45°C\* - 60°C\*), indicatorul de câmp afișează simbolul „h” (căldură reziduală scăzută).

\* Valorile temperaturii sunt aproximative



**Atunci când indicatorul de căldură reziduală este activat, nu atingeți zona de gătit, deoarece acest lucru ar putea duce la opărire, și nu puneți obiecte sensibile la căldură pe aceasta!**



**În timpul unei întreruperi de curent, indicatorul de căldură reziduală „H” sau „h” nu mai este afișat. Cu toate acestea, zonele de gătit pot fi încă fierbinți!**

## DESERVIRE

### Limitarea duratei de funcționare

Pentru a asigura siguranța utilizatorilor, plita cu inducție este dotată cu o limitare a timpului de funcționare pentru fiecare dintre câmpurile de gătit.

Timpul maxim de funcționare este setat individual, în funcție de nivelurile de putere utilizate în timpul gătirii. Dacă utilizați un singur nivel de putere pentru un timp de gătit mai lung, timpul maxim este limitat conform tabelului:

După atingerea timpului maxim de gătire, câmpul cu inducție se oprește automat și pe indicatorul câmpului apare simbolul căldurii reziduale. Timpul maxim de lucru se aplică unui singur câmp.




Gradul puterii de încălzire	Durata maximă de funcționare
1	8h
2	8h
3	8h
4	8h
5	5h
6	5h
7	5h
8	5h
9	1,5h
10	1,5h
11	1,5h
12	1,5h
13	1,5h
14	1,5h
P	5 min.
40	60 min.
70	160 min.
90	160 min.

### Funcția Timer

Ceasul de programare ușurează procesul de gătire datorită posibilității de programare a duratei de funcționare a câmpurilor de încălzire.

Puteți activa funcția Timer numai în timpul gătirii (atunci când puterea de încălzire este mai mare de „0”). Puteți utiliza funcția Timer pe toate zonele de gătit în același timp. Timpul maxim de lucru este de 99 de minute (câte 1 minut).


Pentru a seta timpul Ceasului:

- Puneți vasul pe zona de gătit care vă interesează.
- După detectarea automată a vasului, setați puterea de încălzire.
- Activarea Ceasului se face prin apăsarea lungă a senzorului Timer  până la auzirea unui bip. Pe afișaj se va aprinde cifra „00”.
- Senzorul  reduce timpul, iar  - crește timpul.

Pentru a seta funcția Timer pentru următorul câmp, urmați pașii de mai sus selectând un alt câmp decât prima dată. Rețineți că puteți seta funcția Timer pentru fiecare câmp.












Dacă setați durate diferite pe afișajul ceasului, va fi afișată cea mai scurtă dintre ele.

În orice moment când gătiți, puteți schimba durata programului de gătire. Pentru a face acest lucru, în timpul gătitului, selectați câmpul pentru care doriți să modificați durata de lucru, adică activați-l cu indicatorul **8.8.**, apoi atingeți  și modificați ora urmând pașii ca în descrierea setării ceasului.

## DESERVIRE

După scurgerea timpului de gătit programat, se va auzi un semnal sonor. Îl puteți opri atingând orice senzor sau semnalul se va opri automat după 30 de secunde. Dacă doriți să opriți Ceasul mai devreme, activați câmpul de gătit atingând senzorul câmpului selectat (indicatorul de putere va clipi), apoi resetați setarea Timer-ului printr-una dintre următoarele acțiuni:




- atingeți și țineți senzorul ceasului ;
- cu senzorul  reduceți timpul până la „00”;
- țineți simultan senzorii  și .

Dacă doriți să opriți ceasul mai devreme, activați câmpul de gătit atingând indicatorul câmpului **8.8**. (indicatorul de putere va clipi), apoi atingeți și mențineți apăsat indicatorul ceasului  timp de 3 secunde sau activați câmpul care vă interesează cu indicatorul **8.8**, apoi atingeți  și utilizați senzorul  pentru a reduce timpul la „00”. Mai există o opțiune de ștergere a setărilor ținând simultan timp de 2 secunde senzorul  și senzorul .

## Funcția Cronometru





Funcția de cronometru este utilizată pentru a număra invers timpul programat. Funcția nu controlează zonele de gătit.

Pentru a seta cronometrul:

- Porniți plita.
- Atingeți senzorul  și setați timpul cronometrului utilizând senzorul  pentru scurtarea timpului și senzorul  pentru prelungire.

În orice moment, puteți să schimbați timpul programat. Pentru a face acest lucru, utilizați senzorul , apoi utilizați senzorii  sau .





După scurgerea timpului programat, se va auzi un semnal sonor. Puteți să-l dezactivați atingând orice senzor. Alarma se va opri automat după 30 de secunde.

Dacă doriți să opriți cronometrul mai devreme, utilizați senzorul , apoi atingeți și mențineți apăsat senzorul  pentru a reduce timpul la „00” sau atingeți și mențineți simultan senzorul ceasului de extindere a timpului  și senzorul ceasului de scurtare a timpului .

## Funcția Pauză

Datorită acesteia, puteți să opriți plita în orice moment și puteți să reveniți fără pierderea setărilor.

Pentru a activa funcția de pauză, trebuie să fie pornită cel puțin o plită.

Atingeți senzorul . Pe toate afișajele câmpurilor de gătit va fi afișat simbolul . Dacă câmpul de gătit este fierbinte, simbolul  va clipi alternativ cu litera „H” sau „h”, în funcție de înălțimea temperaturii câmpului (indicator de căldură reziduală). Pentru a dezactiva funcția Pauză, apăsați din nou senzorul . Afișajele câmpurilor de gătit arată setările care au fost setate înainte de activarea funcției.

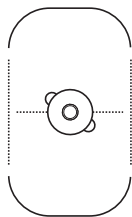
Funcția Pauză întrerupe Ceasul (Timer).

Funcția Pauză nu întrerupe numărătoarea inversă a Cronometrului

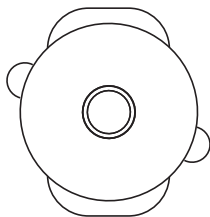


## Funcția Bridge

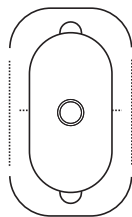
Datorită funcției Bridge, puteți controla 2 zone de gătit ale plitei ca o singură zonă de gătit extinsă. Funcția Bridge este foarte convenabilă și vă permite să utilizați vase de tip tavă.



**GREȘIT**




**GREȘIT**



**CORECT**

Pentru a activa funcția Bridge:

- Porniți plita
- Așezați o tigaie de tip tavă pe zona de gătit stânga / potrivită - tigaia trebuie să acopere ambele zone de gătit.
- Vasul va fi detectat automat și funcția Bridge va fi activată și indicată de simbolul „ „




Dacă puterea nu va fi selectată în decurs de 15 secunde, funcția Bridge va fi dezactivată.

- Mișcând degetul pe senzorul de schimbare a puterii de încălzire, setați puterea de încălzire necesară.

Din acest moment, puteți controla două câmpuri de încălzire cu un singur senzor.



Puteți să activați sau să dezactivați manual funcția Bridge în orice moment.

Pentru a activa funcția Bridge, atingeți senzorul (6). Pe afișajul superior se va aprinde simbolul „ „, iar pe afișajul inferior va fi afișată cifra „00”. Apoi, glisând degetul pe senzorul de schimbare a puterii de încălzire, setați puterea de încălzire necesară.

Pentru a dezactiva funcția Bridge, atingeți senzorul (6). Pe afișaje se aprinde cifra „00”.

Din acest moment câmpurile funcționează separat.

## Programele de menținere a temperaturii

Plita este dotată cu programe speciale care permit prepararea alimentelor la temperatura setată cu un consum minim de energie.

Sunt disponibile patru programe:

- 40 - Topire  
Un program dedicat pentru topirea ciocolatei și untului.  
Puneți untul sau ciocolata într-o oală la temperatura camerei și apoi activați programul 40.

## DESERVIRE

- 70 – Încălzire  
Acesta este un program dedicat pentru încălzirea alimentelor dense, precum ciorbele sau sosurile.  
Așezați oala cu mâncare pe câmpul de gătit și activați programul 70 pentru acest câmp. Programul 70 este activat cu temperatura de 70° C .
- 90 – Încălzire/Fierbere  
Acest program este dedicat pentru încălzirea și fierberea preparatelor cu densitate mică sau a apei.  
Așezați oala cu mâncare pe câmpul de gătit și activați programul 90 pentru acest câmp. Programul 90 este activat cu temperatura de 90° C .
- Grill  
Acest program este dedicat pentru grătar, adică pentru alimentele care necesită temperaturi înalte.  
Așezați tigaia sau tava de grătar pe câmpul de încălzire și activați pentru acest câmp programul. Programul este activat cu temperatura de 200° C

Activarea programului de menținere a temperaturii.

- Plasați oala pe câmpul de încălzire.
- Activați câmpul de încălzire pe care a fost așezată oala.
- Activați programul de temperatură selectat.



Valorile de temperatură sunt orientative și pot varia în funcție de cantitatea, tipul de greutate, tipul de vas de gătit utilizat, feluri de bucate.

### Hotă - Aburire și utilizare \*

Pentru a activa procedura de conectare fără fir între plită și hotă, țineți apăsat senzorul modului automat timp de 3 secunde. Simbolul (☰) va clipi deasupra senzorului. După ce plita a fost conectată corect la hotă, simbolul (☰) se va aprinde permanent.

Modul automat al hotei - un mod în care puterea ventilatorului hotei este setată automat în funcție de intensitatea gătirii. Pentru a activa modul automat al hotei, apăsați senzorul (☰).

Deasupra senzorului se va aprinde o diodă. Vă rugăm să rețineți că pornirea modului automat este posibilă numai atunci când plita a fost conectată anterior corect la hotă.

Utilizați senzorul (☰) pentru a dezactiva modul automat. Dioda de deasupra senzorului se va stinge.



Se recomandă utilizarea programelor de temperatură pentru vasele care sunt cel puțin pe jumătate pline.

Se recomandă să utilizați programele de temperatură pe zona de gătit rece.

\*în funcție de model

## SFATURI PRACTICE

Tabele cu setări exemplificative ale plăcii

FUNCȚIA	APLICARE	MÂNCARE	TIMP (MIN.)	MĂRIME PORȚII
Melt 40*	Topirea ciocolatei	Brownie / Fondant de ciocolată	10	300 g
Melt 40*	Decongelarea produselor	Ceafă / Varză acră	60	1 buc. aprox. 800 g
Melt 40*	Creșterea aluatului de drojdie	Aluat de drojdie	40	1 kg
Simmer 70*	Opărirea mezelurilor și cârnaților	Mușchi de porc cu condimente	60	1 kg
Simmer 70*	Sous vide	File de pui sous-vide	60	1 buc. 200 g
Simmer 70*	Regenerare / menținerea temperaturii	Ciorbă gulaș	30	2 l
Simmer 70*	Încălzire	Lapte pentru fulgi	10	0,5 l
Cook 90*	Un mic dejun sănătos	Fulgi de ovăz	20	0,5 l
Cook 90*	Supă	Supă de pui	150	4 l
Cook 90*	Fierbere	Ouă fierte	12	2 buc. ouă l
Grill**	Preparare pe grătar	Friptură la grătar - Antricot	6	1 buc. 300 g
Grătar**	Stir-fry	Pui cu legume și paste	8	1 porție aprox. 400 g
Grill**	Prăjire în ulei	Legume în tempura	6	300 g

\*simbolul depinde de model

\*\*nu este disponibil pe toate modelele

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

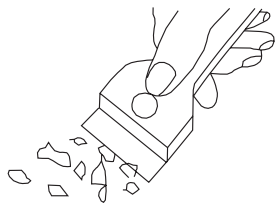
Grija utilizatorului pentru menținerea plitei curate precum și întreținerea corespunzătoare a acesteia are un impact important pentru prelungirea duratei de funcționare fără avarie.



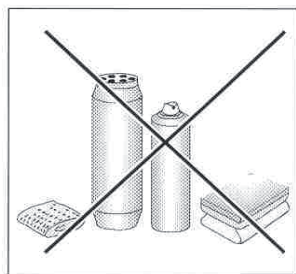
Când curățați suprafața vitroceramică trebuie să respectați aceleași reguli ca și în cazul suprafețelor din sticlă. Nu folosiți substanțe abrazive sau substanțe de curățat abrazive nici nisip sau bureți cu suprafață abrazivă. Nu folosiți aparate de curățare pe bază de abur.

### 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	CAUZA	MOD DE PROCEDARE
Când încercați să porniți dispozitivul, pe afișaj se aprinde simbolul "L".	Blocarea panoului activă.	Dezactivați blocarea panoului de comandă ținând apăsat senzorul de blocare timp de 3 secunde.
Dispozitivul nu se pornește atunci când este apăsat senzorul de pornire.	Menținerea apăsării prea scurte a senzorului de pornire.	Țineți apăsat senzorul de pornire timp de 3 secunde.
	Panou murdar/umed sau senzori acoperiți	Curățați panoul de control, îndepărtați obiectele care acoperă senzorii.
	Fără sursă de alimentare.	Verificați siguranțele din instalația casnică
	Interferențe externe.	Deconectați dispozitivul de la alimentarea cu energie electrică timp de 120 de secunde după deconectarea circuitului de alimentare din cutia de siguranțe.
Dispozitivul emite un semnal sonor lung în timpul funcționării și se oprește.	Procedura de siguranță a fost declanșată.	Curățați panoul de comandă, îndepărtați obiectele care acoperă senzorii.
Când este pornit, dispozitivul se oprește singur.	Nu a fost activată nicio funcționalitate a dispozitivului.	După ce ați pornit dispozitivul, activați imediat funcția dorită.

## PROCEDURA ÎN CAZ DE AVARIE

Câmpul de încălzire s-a oprit de la sine.	S-a declanșat protecția timpului maxim de funcționare.	Reactivați câmpul de gătit și reglați puterea de încălzire.
Se aud zgomote în timpul gătitului	Funcționarea produsului normal. Sunetele depind de vasul de gătit utilizat și de setarea puterii.	
Afișajul zonei de gătit indică h sau H	Funcționarea corectă a dispozitivului. Simbolurile h și H indică faptul că zona de gătit este fierbinte/încălzită și că trebuie să se acorde o atenție deosebită.	
Afișajul câmpului de încălzire afișează simbolul F0	Tensiunea de alimentare a produsului este prea mică.	Contactați furnizorul de energie electrică
Afișajul zonei de gătit prezintă simbolul F1	Tensiunea de alimentare a produsului este prea mare	Contactați furnizorul de energie electrică
Pe afișajul câmpului de gătit apare simbolul F2	Protecția circuitului electronic s-a declanșat.	Verificați dacă deschiderea ventilatorului de răcire nu este blocată.
Afișajul zonei de gătit prezintă simbolul F3	Protecția câmpului de încălzire s-a declanșat.	Îndepărtați vasele de gătit de pe câmpul de încălzire și așteptați până când simbolul F3 se stinge
Afișajul câmpului de încălzire afișează simbolurile F4 , F5, F6, F6, F7, F8, F9	Interferențe externe.	Deconectați dispozitivul de la alimentarea cu energie electrică timp de 120 de secunde după ce ați deconectat circuitul de alimentare din cutia de siguranțe.
Placă ceramică crăpată	Pericol! Deconectați imediat dispozitivul de la alimentarea cu energie electrică prin deconectarea circuitului de alimentare din cutia de siguranțe. Contactați cel mai apropiat centru de service	

## INFORMAȚII TEHNICE

---

Tensiune nominală	220-240V/380-415 V ~50/60 Hz 2N
Putere nominală plăci:	7,35 kW
Model:	BHI*6*
- ochi cu inducție:	
- câmp cu inducție: 190x220 mm	2200 W
- câmp cu inducție Booster: 190x220 mm	3000 W
Dimensiuni	592 x 522 x 49
Greutate	7,85 kg

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