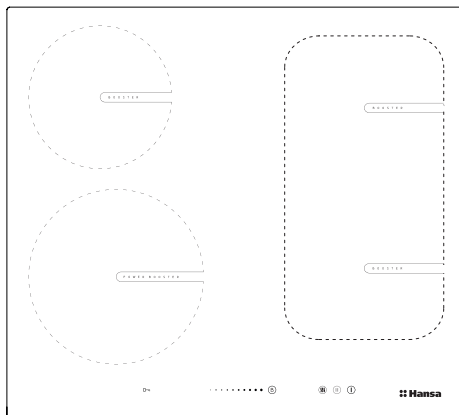


BHI*6*



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

RU

BEDIENUNGSANLEITUNG / EINBAUINDUKTIONKOCHFELDE

DE

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE / PLITĂ CU INDUCȚIE INCORPORABILĂ

RO

УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ!

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

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

Просим Вас внимательно изучить инструкцию обслуживания перед включением оборудования.

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

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

Следует точно следовать инструкции обслуживания в целях избежания несчастных случаев.

Внимание!

Оборудование обслуживать только после прочтения данной инструкции.

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

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

Производитель свидетельствует

Настоящим производителем свидетельствуется, 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 **EAC**, и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.

СОДЕРЖАНИЕ

Основная информация.....	2
Указания по безопасности эксплуатации	3
Описание изделия.....	8
Установка и монтаж	9
Эксплуатация.....	14
Чистка и консервация.....	26
Действия в аварийных ситуациях.....	28
Технические данные.....	30

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

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

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

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

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

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

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

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



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

Экономить электроэнергию можно следующим образом:

•Применяя правильную посуду для приготовления пищи.

Кастрюли с плоским и толстым дном 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 нагревательных полей и дна посуды.

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

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

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

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

РАСПАКОВКА



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

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

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



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

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

ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Описание варочной поверхности ВН1*6*

Индукционная конфорка **booster**

Ø 180 mm (задняя правая)

Индукционная конфорка **booster**

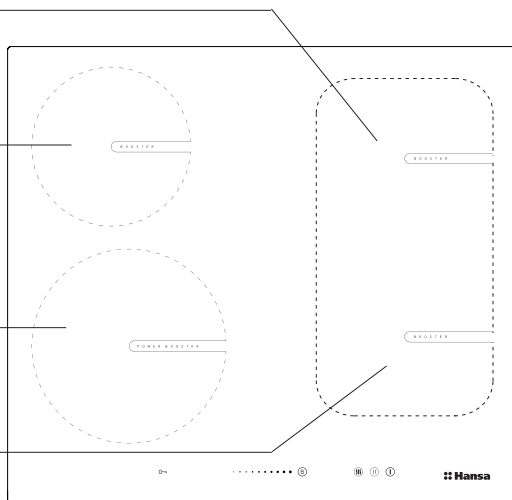
Ø 160-180 mm (задняя левая)

Индукционная конфорка **booster**

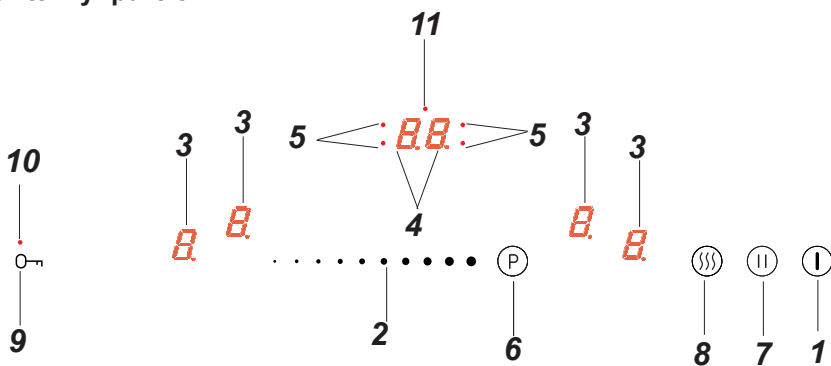
Ø 210-220 mm (передняя левая)

Индукционная конфорка **booster**

Ø 180 mm (передняя правая)



Панель управления

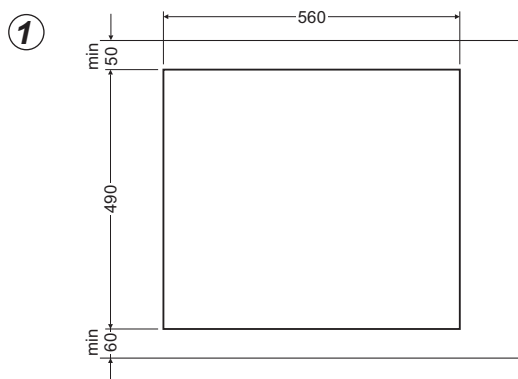


1. Сенсорная кнопка вкл./выкл. варочной поверхности
2. Сенсорная кнопка изменения мощности нагрева
3. Индикатор конфорки
4. Индикатор часов
5. Светодиод часов
6. Сенсор Booster (интенсивный нагрев)
7. Сенсор функции пауза
8. Сенсор функции подогрева
9. Сенсор ключа
10. Светодиод ключа
11. Светодиод таймера

УСТАНОВКА И МОНТАЖ

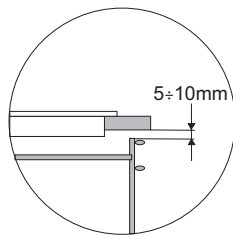
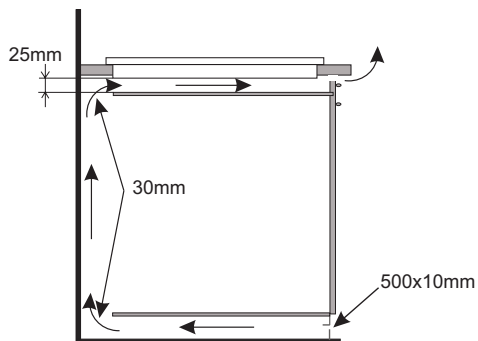
Подготовка столешницы мебели для монтажа и установки плиты

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

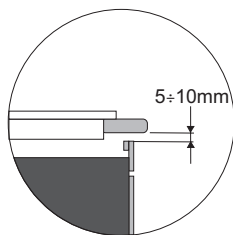
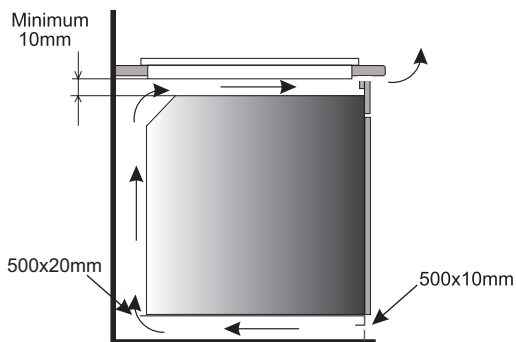


УСТНОВКА И МОНТАЖ

Рис. 2



Монтаж в столешнице основного (несущего) шкафчика



Монтаж в рабочей столешнице над духовым шкафом с вентиляцией

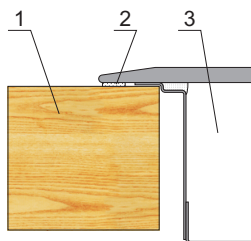


Запрещается монтаж плиты над духовым шкафом без вентиляции!

Установка варочной поверхности ВН1*6*

- варочная поверхность подключается кабелем к электросети согласно схеме электрических соединений
- очистить столешницу от пыли, вставить варочную поверхность в проем и крепко прижать к столешнице (Рис.3).

Рис. 3



- 1 - столешница
- 2 - прокладка варочной поверхности
- 3 - керамическая варочная поверхность

УСТАНОВКА И МОНТАЖ

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 230В ~
- двухфазное 400В 2кВ~
- трехфазное 400В 3кВ~

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.

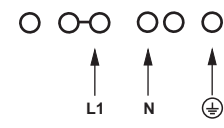
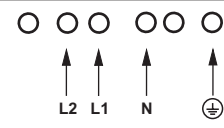
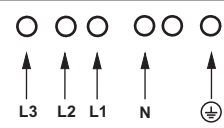
ВНИМАНИЕ! Специалист по установке обязан выдать пользователю „свидетельство подключения прибора к электрической системе” (находится в гарантийном талоне). После завершения подключения специалист должен указать информацию о способе выполненного подключения:

- однофазный, двухфазный или трехфазный,
- сечение соединительного провода,
- вид защиты (вид предохранителя).

УСТАНОВКА И МОНТАЖ

СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ

Внимание! Напряжение конфорок 230В

Внимание! Независимо от вида соединения провод заземления должен быть подключен к клемме ⊕		Тип / сечение провода	Предохранитель
1	Для сети 230В однофазное подключение с нейтральным проводом, клеммы L1, L2 на блоке, нейтральный провод до N, провод заземления до ⊕	1кВ~ 	HO5VV-FG 3X4мм ² мин.30 А
2*	Для сети 230/400В двухфазное подключение с нейтральным проводом, нейтральный провод до N, провод заземления до ⊕	2кВ~ 	HO5VV-FG 4X2,5мм ² мин.16 А
3*	Для сети 230/400В трехфазное подключение с нейтральным проводом, нейтральный провод до N, провод заземления до ⊕	3кВ~ 	HO5VV-FG 5X1,5мм ² мин.16 А
L1=R, L2=S, L3=T, N=клемма провода нейтрального, ⊕ =клемма провода заземления			

* В случае трехфазной сети 230/400В оставшийся провод подсоединить к клемме: L3, которая не соединена с внутренней электрической частью варочной поверхности.

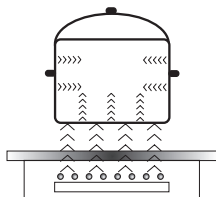
* Клеммы N-N соединены внутри, их не нужно подсоединять

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед первым включением плиты

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

Принцип работы конфорки



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

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

В общем, индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

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

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

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

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Защитное оборудование:

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

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


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

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

▶ Детектор присутствия кастрюли в индукционном поле

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

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

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

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

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



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

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

Каждое перенаправление сенсора подтверждается акустическим сигналом.

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

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

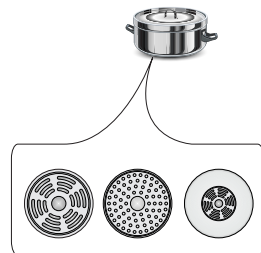
Соответствующее качество посуды является главным условием для получения хорошей производительности работы варочной поверхности.

Выбор посуды для приготовления пищи на индукционных конфорках



Характеристика посуды.

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



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

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

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

Размеры посуды.

- Для достижения наилучшего результата приготовления, необходимо использовать посуду, размер дна которой (ферромагнитная часть) соответствует размеру конфорки.
- Использование посуды, диаметр дна которой меньше размера конфорки, снижает эффективность работы конфорки и увеличивает время приготовления.
- Конфорки имеют нижний предел обнаружения посуды, который зависит от диаметра ферромагнитной части дна посуды и материала, из которого данная посуда изготовлена. Использование неподходящей посуды может привести к невозможности обнаружения посуды конфоркой.

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 касайтесь пальцем в течение как минимум 1 секунды.
- Каждое включение сенсоров сигнализируется звуковым сигналом.

Нельзя ставить предметы на поверхность сенсорных панелей (это может вызвать выдачу устройством сообщения о неисправности), эти панели должны постоянно содержаться в чистоте.

Включение варочной поверхности




Коснитесь и удерживайте пальцем в течение как минимум 1 секунды сенсор включения/выключения ①. Варочная панель сигнализирует о правильной работе (активности), когда на индикаторе таймера **8** горит цифра „0”.


 Если в течение 10 секунд после запуска плиты не установить соответствующую мощность зоны нагрева, то плита автоматически выключится.

Включение конфорки и настройка ее мощности

- Включите варочную поверхность сенсором ①.
- Поместите посуду на нужную вам конфорку.
- Посуда определяется автоматически, а индикатор **8**, отвечающий за выбранную зону нагрева, начинает мигать, указывая „0”.

 В случае, когда плита автоматически обнаружит два или более предмета посуды, коснитесь индикатора **8**, отвечающий за выбранную зону нагрева. Он начнет мигать.

- Проведите пальцем по сенсору • • • слева направо, чтобы выбрать соответствующую мощность нагрева зоны (выбранная мощность отображается на индикаторе).
- Работа конфорки запущена.

 Зона приготовления активируется, когда на индикаторе горит цифра или буква, и это означает, что зона готова для установки мощности нагрева.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Выключение конфорок

Вы можете выключить конфорку, выполнив одно из следующих действий:

- Выключите варочную поверхность сенсором ①.
- Коснитесь и удерживайте индикатор **B** в течение 3 секунд
- Активируйте зону нагрева, коснувшись пальцем сенсора **•••**, и переместите его влево, чтобы уменьшить уровень мощности до „0”.

Выключение всей варочной поверхности



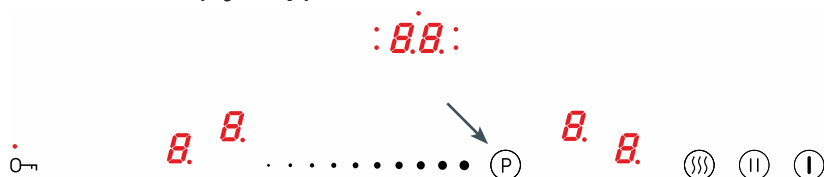
Варочная поверхность работает, если включена как минимум одна зона нагрева.

- Выключите диск с помощью датчика ①.



Если конфорка горячая, на дисплее зоны приготовления загорится буква „H” или „h” - символ остаточного нагрева. Описание символа находится в дальнейшей части руководства.

Функция Booster (бустер) “P”



Функция Booster увеличивает мощность конфорки Ø 180мм - с 1500Вт до 2500Вт, конфорки Ø 210-220мм - с 2000Вт до 3000Вт, конфорки Ø 160-180мм - с 1200Вт до 1400Вт.

Зоны Bridge с 3000Вт до 5000Вт.

- Поместите посуду на нужную вам конфорку.
- Посуда определяется автоматически, а индикатор **B**, отвечающий за выбранную зону нагрева, начинает мигать, указывая „0”.
- Функция бустера активируется после нажатия на сенсор **P** (на дисплее появится буква „P”)



Чтобы отключить функцию Booster:

- Уменьшите мощность зоны нагрева с активированной функцией Booster до „0”, проведя пальцем по сенсору **•••**.


Время работы функции Booster ограничено 10 минутами. По истечении этого времени мощность зоны будет установлена на номинальную (например, если диапазон регулирования мощности плиты 0-9, то номинальная мощность равна 9, если плита имеет диапазон регулирования мощности от 0 до 12, номинальная мощность равна 12 и т.д.)

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

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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 10 минут не прерывается.

 Вы можете запустить функцию Booster только на двух конфорках одновременно, то есть в двух горизонтальных или двух вертикальных зонах нагрева. Функция не может быть активирована на конфорках в противоположных углах плиты (по диагонали).

Функция блокировки

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 датчик 0→ в течение 5 секунд. Когда блокировка активна, рядом с сенсором 0→ загорается светодиод.

 Варочная поверхность остается заблокированной, даже если вы включаете или выключаете ее с помощью сенсора ①. При выключении поверхности из сети блокировка отключается.

Индикатор остаточного тепла „H”

Когда готовка закончена, стекло индукционной плиты в данной зоне нагрева остается горячим, и 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 зоны отображает символ „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 к теплу 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 зон нагрева.

	Уровень мощности нагрева	Максимальное время работы
	— = ≡	8 ч.
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:	1	8 ч.
	2	8 ч.
	3	5 ч.
	4	5 ч.
	5	5 ч.
	6	1,5 ч.
	7	1,5 ч.
	8	1,5 ч.
	9	1,5 ч.
Р	10 мин.	

Функция автоматического ускорения приготовления

Активация функции временно изменяет мощность зоны приготовления до уровня 9. Чтобы ее активировать:

Чтобы активировать функцию, необходимо:

- Поместить посуду на нужную вам конфорку.
- После автоматического обнаружения посуды выберите мощность в диапазоне 1-8
- Снова нажмите индикатор **В**.

На дисплее будут поочередно мигать уровень установленной мощности и символ „А”

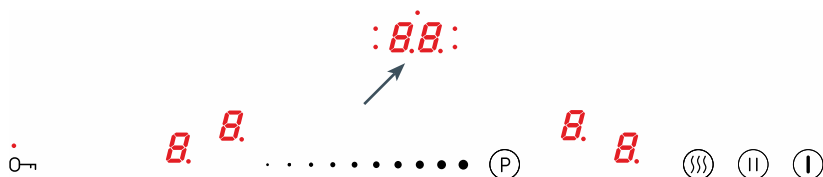
По истечении времени приготовления блюда (см. таблицу рядом) конфорка автоматически переключится на ранее выбранный уровень мощности, и он будет виден на индикаторе.

Если при активной функции ускорения приготовления кастрюля снимается с конфорки и затем помещается обратно, повторный нагрев будет продолжаться до тех пор, пока не будет достигнуто общее время приготовления.

Уровень мощности нагрева	Время работы функции автоматического ускорения приготовления с помощью дополнительной мощности
1	48 с
2	1 мин., 12 с
3	2 мин., 18 с
4	2 мин., 30 с
5	4 мин., 24 с
6	7 мин., 12 с
7	2 мин.
8	3 мин., 12 с

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция таймера



Таймер упрощает процесс приготовления пищи благодаря возможности программирования времени работы зон нагрева. Он может также служить в качестве таймера обратного отсчета. 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 таймера, следует:

- Поместить посуду на нужную вам конфорку.
- После автоматического обнаружения посуды настройте мощность нагрева.
- Выберите конфорку, на которой должна быть установлена функция таймера.
- Активация таймера происходит после нажатия и удержания **8.8.**, пока вы не услышите звуковой сигнал. На дисплее высветятся цифры „00“.



Сначала будет установлена вторая цифра (единицы), за которой последует первая цифра (десятки).

- После активации таймера проведите пальцем по сенсору **• • •**, что позволит вам установить цифру единиц.
- Нажмите датчик таймера еще раз, чтобы перейти к установке цифры десятков.
- Проведите пальцем по сенсору **• • •**, установив цифру десятков.
- Если для первой цифры вы не установите никакого значения, через 10 секунд таймер примет значение „0“ (например, „06“, что означает, что он установлен на 6 минут).

Таймер запустится, когда начнет мигать светодиод, указывающий на включение соответствующей конфорки (диод на рисунке варочной поверхности обозначен 5).



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 зоны нагрева.

Если вы на дисплее таймера установите более одного значения времени, будет отображаться меньшее из них. Это сигнализируется мигающим светодиодом рядом с индикатором таймера.

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 **В**, затем коснитесь индикатора таймера **ВВ** и измените время, выполнив следующие шаги, как в описании настройки таймера.

Вы можете проверить оставшееся время до конца приготовления в любое время. Коснитесь индикатора таймера **ВВ**; активное время работы таймера для данной конфорки сигнализируется мигающим светодиодом рядом с индикатором **ВВ**.

По истечении запрограммированного времени приготовления прозвучит звуковой сигнал. Его можно отключить, коснувшись любого сенсора. Звуковой сигнал автоматически отключится через 2 минуты.

Если вы хотите отключить таймер преждевременно, активируйте зону нагрева, коснувшись индикатора зоны **В** (индикатор мощности будет светить ярче), затем коснитесь и удерживайте индикатор таймера **ВВ** в течение 3 секунд или активируйте нужную вам зону индикатором **В**, далее коснитесь индикатора таймера **ВВ** и с помощью сенсора **•••** уменьшите время до „00” (шаг, связанный с переключением между цифрами, вы найдете в описании настройки таймера).

Функция независимого таймера

Таймер можно использовать в качестве действующего независимо, который не управляет никакой из конфорок. Чтобы установить независимый таймер, выполните все шаги из описания настройки функции обычного таймера, с той лишь разницей, что не нужно выбирать ни одну из конфорок, т.е. сразу после включения плиты коснитесь индикатора таймера **ВВ** и установите время. Работа таймера будет сигнализироваться миганием светодиода над индикатором **ВВ**. Выключение таймера выполняется так же, как выключение функции таймера в запрограммированной зоне нагрева.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция подогрева



Функция подогрева блюда поддерживает тепло приготовленного блюда на конфорке. Выбранные зоны нагрева включены на низкую мощность нагревания. Благодаря этой функции имеется возможность получения теплого, готового к употреблению блюда, которое не меняет своего вкуса и не пригорает ко дну кастрюли. Кроме того, вы можете использовать эту функцию, чтобы растопить масло, шоколад и т.д.



Чтобы температура кастрюли была точно измерена датчиком, помещенным в зону нагрева, используемая вами кастрюля обязательно должна быть приспособлена к работе с индукционной варочной поверхностью и иметь идеально плоское дно (в соответствии с рекомендациями производителя).

Функцию подогрева блюда можно включить в любой зоне. Каждая конфорка имеет 3 уровня температуры нагрева:

- 42°C —
- 70°C =
- 94°C ≡

Включение функции подогрева:

- Поместить посуду на нужную вам конфорку.
- После автоматического обнаружения посуды коснитесь сенсора функции подогрева (☺), на индикаторе появится знак —. Этот символ указывает на уровень нагрева 42°C.
- Коснитесь сенсора функции подогрева (☺) во второй раз, индикатор изменит отображаемый символ на =, т.е. уровень нагрева будет увеличен до 70°C.
- Коснитесь сенсора функции подогрева (☺) в третий раз, индикатор изменит отображаемый символ на ≡, т.е. уровень нагрева будет увеличен до 94°C.
- Вы можете отключить функцию подогрева в любое время, коснувшись индикатора конфорки 8, а затем двигая пальцем по сенсору · · · , чтобы установить уровень мощности нагрева в положение „0”.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Функция Stop'n go „II”



Функция Stop'n go действует как стандартная пауза. Благодаря ей вы можете приостановить работу плиты в любое время, а затем вернуться к предыдущим настройкам.

Чтобы включить функцию stop'n go должна быть включена хотя бы одна конфорка.

Коснитесь сенсора **II**. На всех дисплеях конфорок отобразится символ II. Если конфорка горячая, символ II будет мигать попеременно с буквой „H” или „h”, в зависимости от температуры зоны (индикатор остаточного тепла).

Чтобы отключить функцию Stop'n go, еще раз нажмите сенсор **II**. На всех дисплеях конфорок отобразятся настройки, установленные перед включением этой функции.

Функция Bridge



Благодаря функции Bridge вы можете управлять 2-мя конфорками как одной увеличенной зоной нагрева. Функция Bridge очень удобна, особенно, если для приготовления пищи используются кастрюли типа противень.

Плита оснащена функцией Bridge как для правых, так и для левых зон.

Чтобы включить функцию Bridge:

- Включите варочную поверхность
- Поместите посуду типа противень на левую или правую зону нагрева
- Посуда будет обнаружена автоматически, а функция Bridge активирована, о чем сигнализирует символ „L”

! Если в течение 10 секунд не будет выбрана мощность, функция Bridge будет отключена.

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

С этого момента управление осуществляется двумя конфорками с помощью одного сенсора.



Вы всегда можете включить функцию Bridge вручную.

Чтобы включить функцию Bridge, коснитесь сенсора зоны нагрева **B**, а затем одновременно коснитесь обоих сенсоров выбора конфорок **B** с левой или правой сторон плиты. На верхнем индикаторе загорится символ „L”, а на нижнем - цифра „0”. Затем, перемещая палец по сенсоры изменения мощности нагрева • • •, установите нужную мощность нагрева.

Для отключения функции Bridge коснитесь и удерживайте в течение 3 секунд индикатор выбора конфорки **B** со светящимся символом „L”. На дисплее загорится цифра „0”.

С этого момента конфорки работают отдельно.

Функция согласования посуды с зоной нагрева

Эта функция позволяет проверить соответствие кухонной посуды зоне приготовления, чтобы достичь максимальной эффективности готовки и использовать полную мощность конфорки.

Процедура испытания:

- Поместите посуду с водой, покрывающей дно сосуда, в центр конфорки.
- Включите варочную поверхность.
- После автоматического обнаружения посуды одновременно удерживайте индикатор обнаруженной зоны приготовления и сенсор **II** в течение 3 секунд, пока не услышите звуковой сигнал
- На дисплее появится символ **L**, попеременно с **L**, означающий начало теста.
- После завершения испытания (макс. 20 секунд) на индикаторе таймера появляется результат в диапазоне от 00 до 99.
- Варочная поверхность выключится автоматически.



Во время испытания положение посуды не должно меняться. Величина 99 означает, что посуда наилучшим образом подходит для приготовления пищи на данной конфорке.

Результат, отображаемый на индикаторе таймера, является приблизительным значением и зависит от размера дна, материала и технологии изготовления посуды.

Рекомендуется использовать посуду в зоне нагрева, для которой результат превышает 60. Если дно посуды меньше диаметра конфорки, а результат теста не превышает 60, повторите испытание на меньшей доступной конфорке. Использование посуды, для которой результаты испытаний не превышают 60, приводит к более длительному процессу и более низкому качеству приготовления.

Результат теста 00 означает, что тестовая кастрюля не подходит для работы на индукционной плите.

ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

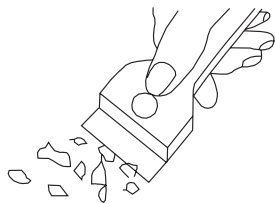
Постоянное содержание пользователем плиты в чистоте, а также правильный уход за ней, значительно влияют на продолжительность срока её безаварийного действия.



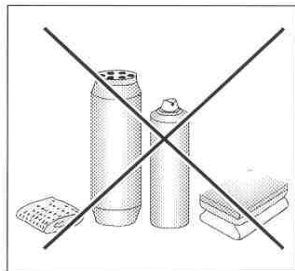
При чистке керамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей. Ни в коем случае не применять острых (агрессивных в реакции) чистящих средств, песка для чистки или губки с царапающей поверхностью. Нельзя также применять аппаратов для чистки паром.

Чистка после каждого пользования

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



Скребок для чистки плиты



Чистка пятен

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

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

ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Никогда не наносить чистящее средство на горячую нагревательную плиту!

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

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

Периодический контроль

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

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

Внимание!

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

Внимание!

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

Затем необходимо обратиться в сервис.

Внимание!

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


ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

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

ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение	230/400В 3N~50 Гц
Номинальная мощность плит:	7,4 кВт
Модель	ВНИ*6*
- индукционное нагревательное поле:	
- индукционное нагревательное поле: Ø 180 мм	1500Вт
- индукционное нагревательное поле: Ø 210-220 мм	2000Вт
- индукционное нагревательное поле: Ø 160-180 мм	1200Вт
- индукционное нагревательное поле «Booster»: Ø 180 мм	1500/2500Вт
- индукционное нагревательное поле «Booster»: Ø 210-220 мм	2000/3000Вт
- индукционное нагревательное поле «Booster»: Ø 160-180 мм	1200/1400Вт
Размеры	576 x 518 x 59;
Вес	ca.10,5 кг;

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

SEHR GEEHRTER KUNDE,

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

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

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

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

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

Achtung!

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

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

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

INHALTSVERZEICHNIS

Grundinformationen.....	31
Wichtige Sicherheitshinweise.....	32
Beschreibung des Gerätes.....	37
Installation.....	39
Bedienung.....	43
Reinigung und Wartung.....	55
Vorgehen in Notsituationen.....	57
Technische Daten.....	59

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



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

Und das kann auf folgende Art und Weise getan werden:

• Geeignetes Kochgeschirr verwenden.

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

• Kochzonen und Böden von Kochgeschirr sauber halten.

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

• Unnötiges "in den Topf Gucken" vermeiden.

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

Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

AUSPACKEN



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

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

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

ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS

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



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

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

BESCHREIBUNG DES GERÄTES

Beschreibung des Kochfeldes BHI*6*

Induktionskochzone **Booster**

Ø 180 mm (hinten rechts)

Induktionskochzone **Booster**

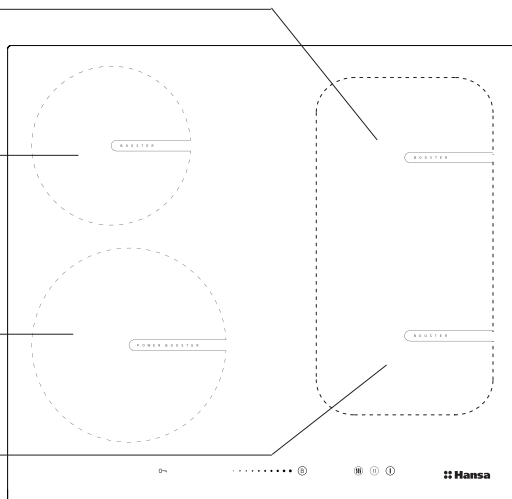
Ø 160-180 mm (hinten links)

Induktionskochzone **Booster**

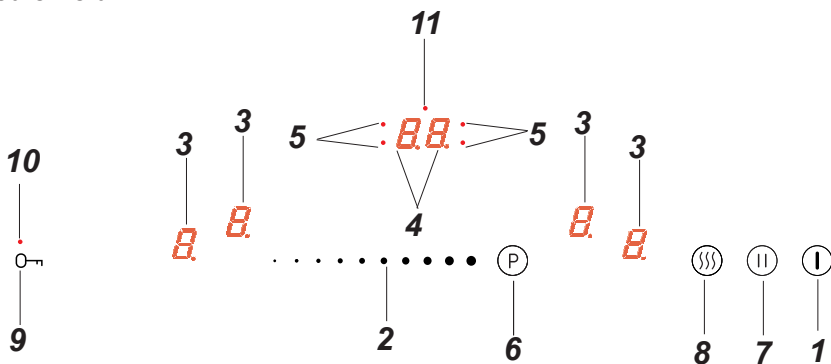
Ø 210-220 mm (vorne links)

Induktionskochzone **Booster**

Ø 180 mm (vorne rechts)



Bedienfeld

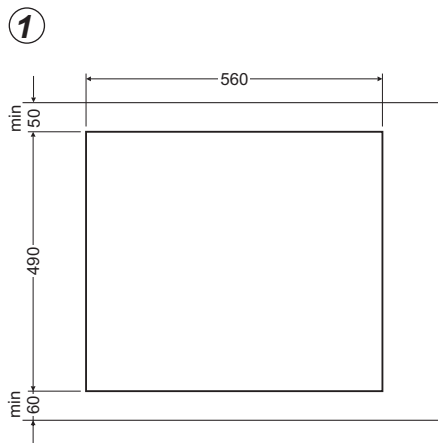


1. Sensor zum Ein- und Ausschalten des Kochfeldes
2. Sensor der Heizleistungsänderung
3. Kochzonenanzeige
4. Timer
5. Diode der Einschaltung der Uhr
6. Sensor Booster
7. Sensor der Pause
8. Sensor der Aufwärmung
9. Sensor "Schlüssel"
10. Dioden der Einschaltung des Sensos "Schlüssel"
11. Diode der Minutenuhr

INSTALLATION

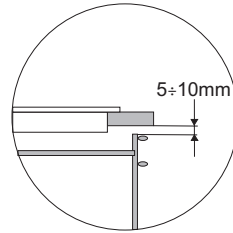
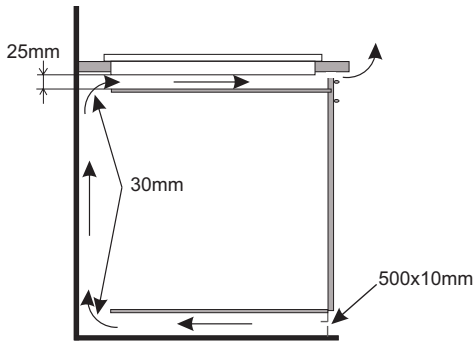
Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

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

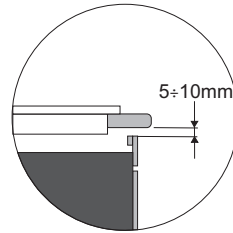
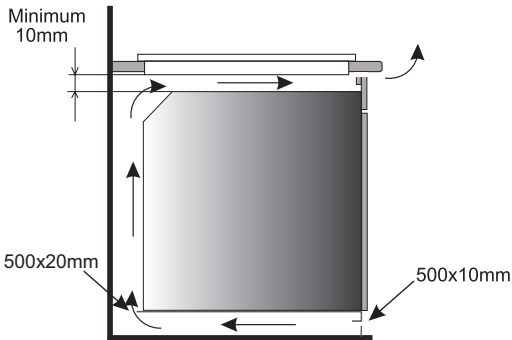


INSTALLATION

Abb. 2



Einbau in der Arbeitsplatte des tragenden Schrankes.



Einbau im Arbeitsblatt über einem Backofen mit Lüftung.

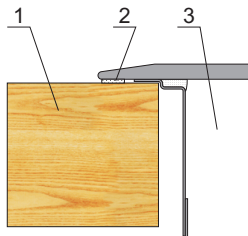


Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten.

Installation des Kochfeldes BHI*6*

- Das Kochfeld mit der elektrischen Anschlussleitung gemäß dem Schaltplan anschließen.
- Die Arbeitsplatte entstauben, das Kochfeld in die Öffnung einsetzen und stark andrücken (Abb. 3).

Abb. 3



- 1 - Arbeitsplatte
- 2 - Dichtung des Kochfeldes
- 3 - Keramik-Kochfeld

INSTALLATION

Gerät elektrisch anschließen

Hinweis!

Der elektrische Anschluss darf nur von einem qualifizierten, entsprechend zugelassenen Fachmann vorgenommen werden. Eigenwillige Eingriffe und Änderungen der elektrischen Anlage sind strengstens verboten.

Hinweise für den Installateur

Das Kochfeld ist mit einer Klemmleiste ausgerüstet, welche die Anwahl von richtigen Verbindungen für die jeweilige Art der Stromversorgung ermöglicht.

Die Klemmleiste ermöglicht folgende Verbindungen:

- einphasig 230 V ~
- zweiphasig 400 V 2N~
- dreiphasig 400 V 3N~

Das Kochfeld kann auch an eine entsprechende Stromversorgung durch eine entsprechende Überbrückung an der Klemmleiste gemäß dem beigelegten Schaltplan angepasst werden. Der Schaltplan ist auch am unteren Teil der unteren Geräteabdeckung angebracht. Der Zugang zur Anschlussleiste ist nach der Entfernung des Deckels des Klemmkastens möglich. Es ist an eine entsprechende Auswahl des Netzanschlusskabels unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung des Kochfeldes zu denken.

Hinweis!

Beachten Sie bitte, dass der Schutzkreis an die mit dem Zeichen \oplus markierten Klemme der Anschlussleiste angeschlossen werden muss. Die elektrische Installation, von der das Kochfeld versorgt wird, muss mit einer entsprechend ausgewählten Sicherung und neben der Absicherung des Stromnetzes mit einem entsprechenden Schalter ausgestattet werden, der die Abschaltung der Stromzufuhr zum ganzen Gerät im Falle von eventuellen Störungen ermöglicht.

Vor dem Anschluss des Kochfeldes an die elektrische Installation müssen die Informationen, die dem Typenschild und dem Schaltplan zu entnehmen sind, beachtet werden.

Sollte das Kochfeld auf eine andere vom Schema abweichende Art und Weise angeschlossen werden, kann das Kochfeld beschädigt werden.

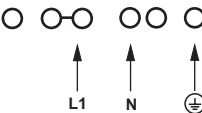
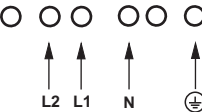
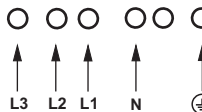
Hinweis. Der Installateur ist verpflichtet, dem Benutzer die "Bescheinigung über den Anschluss des Gerätes ans Stromnetz" auszuhändigen (Das Formular gibt es im Garantieschein). Nach dem erfolgten Anschluss hat der Installateur auch die Information über die Art des ausgeführten Anschlusses anzubringen:

- einphasiger, zweiphasiger oder dreiphasiger Anschluss,
- Querschnitt des Anschlusskabels,
- Art der eingesetzten Sicherung (Art der Sicherung).

INSTALLATION

SCHEMA VON MÖGLICHEN VERBINDUNGEN

Hinweis! Die Heizelemente sind für eine Spannung von 230 V ausgelegt.

Hinweis! Bei jeder Verbindungsart muss der Schutzleiter an die mit \oplus gekennzeichnete Klemme angeschlossen sein.			Typ / Querschnitt des Anschlusskabels	Sicherung
1	Bei einem Netz mit Spannung von 230 V einphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücke verbindet die Klemmen L1, L2, Nullleiter bis N, Schutzleiter bis \oplus	1N~ 	HO5VV-FG 3X 4 mm ²	mind.30 A
2*	Bei einem Netz mit Spannung von 230/400 V zweiphasiger Anschluss mit Nullleiter, Nullleiter bis N, Schutzleiter bis \oplus	2N~ 	HO5VV-FG 4X2,5mm ²	mind.16 A
3*	Bei einem Netz mit Spannung von 230/400 V dreiphasiger Anschluss mit Nullleiter, Nullleiter bis N, Schutzleiter bis \oplus	3N~ 	HO5VV-FG 5X1,5mm ²	mind.16 A
L1=R, L2=S, L3=T, N= Klemme des Nullleiter, \oplus = Klemme des Schutzleiters				

* Im Falle einer hauseigenen dreiphasigen Netz mit Spannung von 230/400 V ist die übrige Leitung an die Klemme: L3 anzuschließen, die an die internen Installation des Kochfeldes nicht angeschlossen ist.

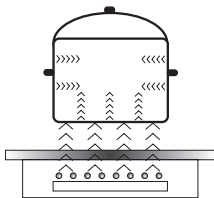
* Die Klemmen N-N sind intern verbunden und müssen daher nicht mehr überbrückt werden.

BEDIENUNG

Vor dem ersten Einschalten des Gerätes

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

Wirkungsweise des induktiven Feldes



Der Stromgenerator versorgt die im Inneren des Gerätes befindliche Spule.

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

Das magnetische Feld bewirkt, dass das Kochgeschirr erhitzt wird.

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

Im Allgemeinen weist die Induktionstechnik zwei Vorteile auf:

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

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

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

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

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

BEDIENUNG

Schutzeinrichtungen:

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

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


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

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

Topferkennung im Induktionskochfeld

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

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

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

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



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

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

Jede Umsteuerung des Sensors wird mit einem akustischen Signal bestätigt.

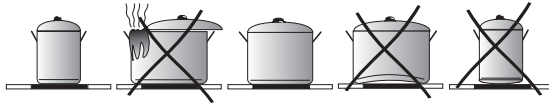
Es muss beachtet werden, dass sowohl beim Ein- und Ausschalten, als auch bei der Einstellung der Heizleistungsstufe immer nur ein Sensor gleichzeitig gedrückt wird. Falls mehrere Sensoren gleichzeitig gedrückt werden (mit Ausnahme von Timer und Schlüssel, ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale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

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

BEDIENUNG

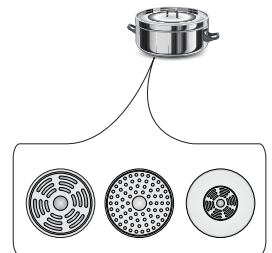
Eine richtige Topfqualität gilt als Grundlage für Sicherstellung einer guten Heizleistung des Gerätes.

Auswahl der Kochtöpfe zum induktiven Kochen



Charakteristik des Kochgeschirrs.


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



BEDIENUNG

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

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

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


Abmessungen des Kochgeschirrs

- Um das beste Kochergebnis zu erzielen, ist Kochgeschirr mit einer Größe des Bodens (ferromagnetischer Teil) zu verwenden, der der Größe der Kochzone entspricht.
- Verwendet man Kochgeschirr mit einem kleineren Durchmesser des Bodens als die Größe der jeweiligen Kochzone, wird dadurch die Leistung der Kochzone gesenkt und die Dauer des Ankochens verlängert.
- Die Kochzonen verfügen über eine untere Grenze der Erkennung des Kochgeschirrs, die vom Durchmesser des ferromagnetischen Teils im Boden des Kochgeschirrs und vom Stoff des Kochgeschirrs abhängig ist. Wird ungeeignetes Kochgeschirr eingesetzt, kann es unter Umständen von der Kochzone nicht erkannt werden.

BEDIENUNG



Bedienfeld


- Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromversorgungsnetz leuchten kurz alle Anzeigen auf. Das Kochfeld ist betriebsbereit.
- Das Kochfeld hat elektronische Sensoren, um sie einzuschalten müssen Sie sie mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger drücken.
- Jedes Einschalten der Sensoren wird akustisch signalisiert.

 Stellen Sie keine Gegenstände auf die Sensorflächen (es kann eine Fehlermeldung angezeigt werden) und halten Sie diese Flächen immer sauber.



Einschalten des Kochfelds






Halten Sie den Ein-/Aus-Sensor  mindestens 1 Sekunde lang mit dem Finger gedrückt. Das Kochfeld signalisiert die korrekte Funktion (Aktivierung), indem in der Zeitanzeige  die Ziffer „0“ erscheint.


 Wenn Sie innerhalb von 10 Sekunden ab dem Einschalten des Kochfelds nicht die Leistung der Kochzone einstellen, schaltet sich das Kochfeld automatisch aus.

Einschalten einer Kochzone und Einstellung der Leistung

- Das Kochfeld mit dem Sensor  einschalten.
- Den Topf auf die gewünschte Kochzone stellen.
- Der Topf wird automatisch erkannt und die Anzeige  für die jeweilige Kochzone beginnt zu blinken und zeigt „0“ an.

 Wenn das Kochfeld automatisch zwei oder mehr Töpfe erkennt, drücken Sie die Anzeige  für die gewünschte Kochzone. Sie beginnt zu blinken.




- Fahren Sie mit dem Finger von links nach rechts über den Sensor , um die gewünschte Leistung einzustellen (die eingestellte Leistung erscheint in der Anzeige).
- Die Kochzone ist jetzt eingeschaltet.

 Die Kochzone ist aktiviert, wenn in der Anzeige eine Ziffer oder ein Buchstabe erscheint. Das bedeutet, dass die Kochzone zum Einstellen der Heizleistung bereit ist.

BEDIENUNG

Ausschalten der Kochzonen

Die Kochzonen können auf einem der folgenden Wege ausgeschaltet werden:

- Schalten Sie das Kochfeld mit dem Sensor  aus.
- Halten Sie die Anzeige  3 Sekunden gedrückt.
- Aktivieren Sie die Kochzone, indem Sie den Sensor  mit dem Finger von rechts nach links bewegen, um die Leistung auf „0“ zu stellen.

Ausschalten des ganzen Kochfelds



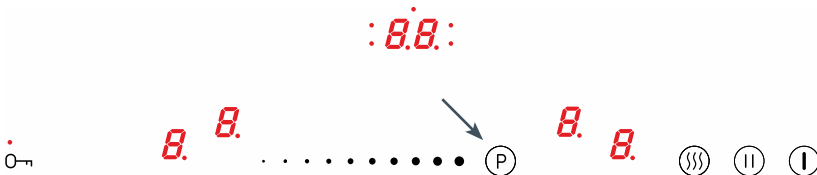
Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde.

- Schalten Sie das Kochfeld mit dem Sensor  aus.





Wenn die Kochzone heiß ist, erscheint in der Anzeige der Kochzone der Buchstabe „H“ oder „h“ – das Symbol für die Restwärme. Eine Beschreibung des Symbols finden Sie weiter unten in der Anleitung.

Boosterfunktion „P“




Mit der Boosterfunktion kann die Leistung der Kochzone Ø 180 mm von 1500 W auf 2500 W, die der Kochzone Ø 210-220 mm von 2000 W auf 3000 W und die der Kochzone Ø 160-180 mm von 1200 W auf 1400 W erhöht werden.

Die Leistung der Bridge-Zone kann von 3000 W auf 5000 W gesteigert werden.

- Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.
- Der Topf wird automatisch erkannt und die Anzeige  für die jeweilige Kochzone beginnt zu blinken und zeigt „0“ an.
- Die Boosterfunktion wird durch Drücken des Sensors  eingeschaltet (in der Anzeige erscheint der Buchstabe „P“)



Um die Boosterfunktion auszuschalten:

- Reduzieren Sie die Leistung der Kochzone mit aktivierter Boosterfunktion auf „0“, indem Sie mit dem Finger über den Sensor  fahren.

Die Betriebsdauer der Boosterfunktion ist auf 10 Minuten begrenzt. Nach Ablauf dieser Zeit wird die Zone auf die Nennleistung eingestellt (zum Beispiel, wenn das Kochfeld einen Leistungsbereich von 0-9 hat, ist 9 die Nennleistung, oder wenn das Kochfeld einen Leistungsbereich von 0-12 hat, beträgt die Nennleistung 12 usw.)

Die Funktion kann auch dann auf die Nennleistung umschalten wenn die Heizelemente oder die elektronischen Systeme die Grenztemperatur erreichen.

BEDIENUNG

Die Boosterfunktion kann erneut eingeschaltet werden, wenn die Temperatur der Heizelemente auf eine sichere Temperatur gefallen ist. Die Funktion schaltet sich nicht automatisch ein.

Wenn Sie den Topf bei laufender Boosterfunktion von der Kochzone nehmen, wird die Betriebsdauer von 10 Minuten nicht unterbrochen.



Die Boosterfunktion kann nur für zwei Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden, entweder für zwei Zonen nebeneinander oder für zwei Zonen hintereinander. Die Funktion kann nicht für zwei Zonen in gegenüberliegenden Ecken („über Kreuz“) eingeschaltet werden.

Kindersicherung

Mit dieser Sperrfunktion kann die Steuerung des Kochfelds blockiert werden, so dass sie zum Beispiel von Kindern oder beim Reinigung nicht versehentlich betätigt werden kann. Die Kindersicherung kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert werden. Um die Blockade ein- oder auszuschalten, halten Sie den Sensor $\circ\rightarrow$ 5 Sekunden lang gedrückt. Wenn die Blockade aktiviert ist, leuchtet die Diode neben dem Sensor $\circ\rightarrow$.



Das Kochfeld wird blockiert, auch wenn Sie es mit dem Sensor \textcircled{i} ein- oder ausschalten. Durch das Trennen des Kochfeldes vom Stromnetz wird die Verriegelung des Kochfeldes ausgeschaltet.

Restwärmeanzeige „H“

Nach Ende des Kochvorgangs bleibt die Scheibe des Induktionsfelds im Bereich der betreffenden Kochzone weiterhin heiß, das nennt man Restwärme.

Ist die Temperatur der Scheibe höher als 60°C^* , erscheint in der Anzeige für die betreffende Kochzone das Symbol „H“.



Beträgt die Temperatur der Scheibe zwischen 45°C^* und 60°C^* , erscheint in der Anzeige der Kochzone das Symbol „h“ (geringe Restwärme).



* Die Temperaturen sind Annäherungswerte.



Ist die Restwärmeanzeige aktiviert, darf die Kochzone wegen Verbrennungsgefahr nicht berührt und auch keine wärmeempfindlichen Gegenstände darauf gestellt werden!



Bei einer Unterbrechung in der Stromversorgung geht die Restwärmeanzeige „H“ oder „h“ nicht wieder an. Trotzdem können die jeweiligen Kochzonen noch heiß sein!


BEDIENUNG

Betriebsdauerbegrenzung

Das Induktionskochfeld wurde zur Steigerung der Gebrauchssicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung für jede Kochzone ausgestattet.

Die maximale Betriebsdauer wird individuell, je nach Leistungsniveau beim Kochen, eingestellt. Wenn Sie nur ein Leistungsniveau für eine längere Kochzeit nutzen, wird die maximale Betriebsdauer gemäß der folgenden Tabelle begrenzt:


Wenn die maximale Betriebsdauer erreicht ist, schaltet sich die Induktionszone automatisch aus und in der Anzeige für die Zone erscheint das Symbol für die Restwärme. Die maximale Betriebsdauer betrifft jeweils eine einzelne Zone.

Heizleistungsstufe	Maximale Betriebsdauer
	8h
1	8h
2	8h
3	5h
4	5h
5	5h
6	1,5h
7	1,5h
8	1,5h
9	1,5h
P	10 Min.

Funktion der automatischen Zusatzheizung

Durch die Aktivierung dieser Funktion wird die Leistung der Kochzone vorübergehend auf das Niveau 9 erhöht. Um sie zu aktivieren:

Um die Funktion zu aktivieren:

- Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.
- Nach dem automatischen Erkennen des Topfes, wählen Sie eine Kochzonenleistung von 1 bis 8.
- Drücken Sie erneut die Anzeige .

In der betreffenden Anzeige blinken nun das eingestellte Leistungsniveau und das Symbol „A“.

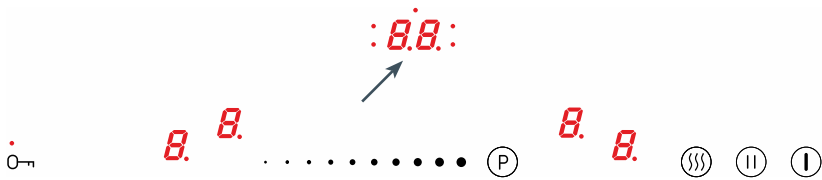
Nach Ablauf der Aufwärmzeit für das Gericht (siehe nebenstehende Tabelle) schaltet die Zone automatisch auf den vorher gewählten Leistungsgrad zurück und dieser erscheint wieder in der Anzeige.

Heizleistungsstufe	Dauer der automatischen Zusatzheizung mit Zusatzleistung
1	48s
2	1min, 12s
3	2min, 18s
4	2min, 30s
5	4min, 24s
6	7min, 12s
7	2 min
8	3min, 12s

Wenn der Topf bei aktiver Zusatzheizung von der Kochzone genommen und dann wieder darauf gestellt wird, läuft die Zusatzheizung weiter bis zum Ende der Betriebsdauer der Zusatzheizung.

BEDIENUNG

Funktion der Uhr



Die Uhr erleichtert das Kochen, denn sie ermöglicht das Programmieren der Funktionsdauer der Kochzonen. Die Uhr kann auch als Minutenuhr benutzt werden. Die Zeitfunktion kann nur während des Kochens eingeschaltet werden (bei einer Heizleistung von über „0“). Die Zeitfunktion kann gleichzeitig für alle Kochzonen eingesetzt werden. Die maximale Betriebsdauer beträgt 99 Minuten (jede Minute). Um die Uhrzeit einzustellen, muss man folgenderweise vorgehen:

- Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.
- Nach dem automatischen Erkennen des Topfes, stellen Sie die Heizleistung ein.
- Wählen Sie die Kochzone, für die die Zeitfunktion eingestellt werden soll.
- Die Zeitfunktion wird aktiviert, indem Sie **8.8.** drücken und halten, bis Sie den Signalton hören. In der Anzeige erscheinen die Ziffern „00“.



Stellen Sie zuerst die zweite Ziffer (Einerstelle) und dann die erste Ziffer (Zehnerstelle) ein.

- Fahren Sie nach der Aktivierung der Zeitfunktion mit dem Finger über den Sensor **• • •**, um die Einerstelle zu programmieren.
- Drücken Sie dann erneut den Sensor der Uhr, um die erste Ziffer, also die Zehnerstelle, einzustellen.
- Fahren Sie mit dem Finger über den Sensor **• • •**, um die Zehnerstelle zu programmieren.
- Wenn Sie für die erste Ziffer keinen Wert eingeben, wird nach 10 Sekunden automatisch der Wert „0“ programmiert (zum Beispiel „06“ bedeutet, dass die Uhr auf 6 Minuten programmiert ist).

Die Uhr läuft, wenn die Diode, die das Einschalten der entsprechenden Kochzone signalisiert, zu blinken beginnt (die Diode ist in der Abbildung des Bedienfelds mit der Zahl 5 gekennzeichnet).



Um die Zeitfunktion für die nächste Kochzone einzustellen, wählen Sie eine andere Kochzone und befolgen Sie die oben genannten Schritte. Denken Sie daran, dass Sie die Zeitfunktion für jede Kochzone programmieren können.

Wenn Sie mehr als einen Zeitraum in der Uhranzeige programmieren, wird der jeweils kürzeste Zeitraum angezeigt. Dies wird durch einen blinkende Diode neben der Uhranzeige signalisiert.

BEDIENUNG

Die programmierte Kochdauer kann beim Kochen jederzeit geändert werden. Wählen Sie dazu während des Kochens die Kochzone, für die Sie die Zeit ändern möchten, d.h. aktivieren Sie sie mit der Anzeige **B**, berühren Sie die Zeitanzeige **8.8** und ändern Sie die Kochdauer wie in der Beschreibung der Uhrprogrammierung erklärt.

Die bis zum Ende der Kochdauer verbleibende Zeit können Sie jederzeit nachprüfen. Berühren Sie die Zeitanzeige **8.8**; die aktive Kochdauer für die betreffende Kochzone wird durch eine blinkende Diode neben der Anzeige **8.8** signalisiert.

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer schaltet sich ein Tonsignal ein. Sie können das Signal ausschalten, indem Sie einen beliebigen Sensor berühren. Der Alarm schaltet sich automatisch nach 2 Minuten aus.

Wenn Sie die Zeitfunktion eher ausschalten möchten, aktivieren Sie die Kochzone, indem Sie die entsprechende Anzeige **B** berühren (die Leistungsanzeige wird heller leuchten), berühren und halten die Zeitanzeige **8.8** 3 Sekunden lang oder aktivieren Sie die gewünschte Kochzone mit der Anzeige **B**, berühren Sie dann die Zeitanzeige **8.8** und stellen Sie mit dem Sensor **• • •** die Zeit auf „00“ (wie Sie zwischen den Ziffern umschalten können, ist in der Beschreibung der Zeitprogrammierung erklärt).

Uhr als Minutenuhr

Die Zeitfunktion kann auch als unabhängige Minutenuhr benutzt werden, die keine der Kochzonen steuert. Um die Minutenuhr einzustellen, befolgen Sie alle Schritte in der Beschreibung der Programmierung der Zeitfunktion, mit dem Unterschied, dass Sie keine Kochzone wählen, d. h. Sie berühren gleich nach dem Einschalten des Kochfelds die Zeitanzeige **8.8** und stellen die Zeit ein. Das Einschalten der Minutenuhr wird durch eine blinkende Diode über der Anzeige **8.8** signalisiert. Das Ausschalten der Minutenuhr funktioniert genauso wie das Ausschalten der Zeitfunktion an einer programmierten Kochzone.

BEDIENUNG

Aufwärmfunktion



Die Aufwärmfunktion sorgt für die Aufrechterhaltung der Wärme der zubereiteten Speise auf der Kochzone. Die ausgewählte Kochzone ist auf eine niedrige Heizleistung gestellt. Dank dieser Funktion erhalten Sie ein warmes, verzehrfertiges Gericht, das seinen Geschmack nicht ändert und nicht am Topfboden haftet. Diese Funktion können Sie außerdem zum Schmelzen von Butter, Schokolade usw. benutzen.



Damit der Sensor in der Kochzone die Topftemperatur präzise messen kann, muss der Topf unbedingt für Induktionsherde geeignet sein und einen perfekt ebenen Boden haben (gem. Den Herstellerempfehlungen).

Die Aufwärmfunktion kann für jede Kochzone eingeschaltet werden. Jede Kochzone hat drei Temperaturstufen:

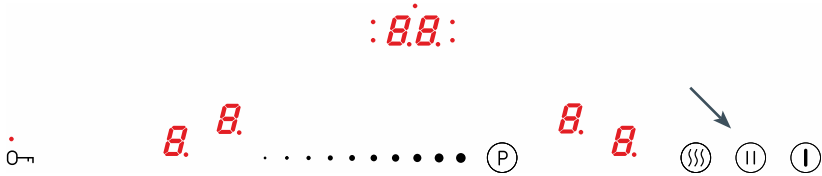
- 42°C —
- 70°C =
- 94°C ≡

Einschalten der Aufwärmfunktion:

- Stellen Sie den Topf auf die gewünschte Kochzone.
- Nach dem automatischen Erkennen des Topfes, berühren Sie den Sensor der Aufwärmfunktion (☺), in der Anzeige erscheint das Symbol —. Das Symbol bezeichnet die Heizstufe 42°C.
- Berühren Sie erneut den Sensor der Aufwärmfunktion (☺), in der Anzeige erscheint nun das Symbol =, das bedeutet die Heizstufe wurde auf 70°C erhöht.
- Wenn Sie den Sensor der Aufwärmfunktion (☺) ein drittes Mal berühren, ändert sich das Symbol in der Anzeige in ≡, was bedeutet, dass die Heizstufe auf 94°C erhöht wurde.
- Die Aufwärmfunktion kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem Sie die Anzeige der Kochzone 8. berühren und dann mit Finger über den Sensor . . . fahren, um die Heizleistung auf „0“ zu stellen.

BEDIENUNG

Funktion Stop'n go „II”



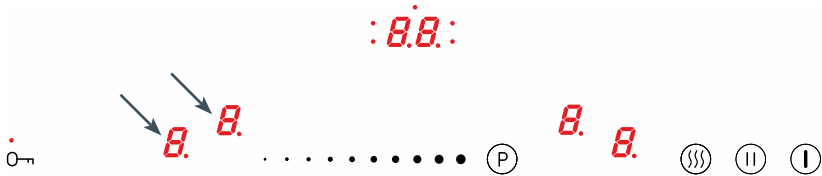
Die Funktion Stop'n go funktioniert wie eine Standardpause. Dank dieser Funktion kann der Betrieb des Kochfeldes jederzeit unterbrochen werden und die früheren Einstellungen werden wieder aufgerufen.

Um die Funktion stop'n go einzuschalten, muss bereits mindestens eine Kochzone eingeschaltet sein.

Berühren Sie den Sensor (II). In allen Anzeigen der Kochzonen erscheint das Symbol II. Wenn die Kochzone heiß ist, blinkt das Symbol II abwechselnd mit dem Buchstaben „H“ oder „h“, je nachdem wie hoch die Temperatur der Kochzone ist (Restwärmeanzeige).

Um die Stop'n go-Funktion auszuschalten, drücken Sie erneut den Sensor (II). In den Anzeigen der Kochzonen erscheinen die Einstellungen, die vor dem Einschalten dieser Funktion programmiert wurden.

Bridge-Funktion



Mit der Bridge-Funktion können Sie 2 Kochzonen des Kochfeldes ie eine vergrößerte Heizzone benutzen. Die Bridge-Funktion ist besonders dann sehr praktisch, wenn Kochgeschirr wie Bratpfannen benutzt wird.

Das Kochfeld verfügt über eine Bridge-Funktion für die linken und rechten Kochzonen.

Um die Bridge-Funktion einzuschalten:

- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Stellen Sie das Kochgeschirr, z. B. die Bratpfanne, auf die linke oder die rechte Kochzone.
- Das Kochgeschirr wird automatisch erkannt und die Aktivierung der Bridge-Funktion wird mit dem Symbol „L“ signalisiert.

! Wenn innerhalb von 10 Sekunden keine Leistung gewählt wird, wird die Bridge-Funktion deaktiviert.

- Stellen Sie eine beliebige Heizleistung ein, indem Sie mit dem Finger über den Sensor für die Änderung der Heizleistung . • • fahren.

Nun können zwei Kochzonen mit einem Sensor gesteuert werden.

BEDIENUNG



Sie können die Bridge-Funktion jederzeit manuell einschalten.

Um die Bridge-Funktion einzuschalten, berühren Sie den Sensor der Kochzone **B** und drücken Sie dann gleichzeitig beide Sensoren für die Wahl der Kochzonen **B** auf der linken oder rechten Seite. In der oberen Anzeige leuchtet das Symbol „**B**“ auf und in der unteren Anzeige erscheint die Ziffer „0“. Fahren Sie dann mit dem Finger über den Sensor für die Änderung der Heizleistung **• • •**, um eine beliebige Heizleistung einzustellen.

Um die Bridge-Funktion auszuschalten, halten Sie die Anzeige für die Wahl der Kochzone **B** mit dem Symbol „**B**“ für 3 Sekunden gedrückt. In den Anzeigen leuchtet die Ziffer „0“ auf.

Ab jetzt arbeiten die jeweiligen Kochzonen getrennt.

Funktion für die Anpassung des Kochgeschirrs an die Kochzone

Mit dieser Funktion kann die Anpassung des Kochgeschirrs an die Kochzone überprüft werden, um optimale Kochergebnisse und die volle Nutzung der Leistung der Kochzone zu gewährleisten.

Testverfahren:

- Geben Sie so viel Wasser in den Topf, dass der Topfboden bedeckt ist, und stellen Sie den Topf dann in die Mitte der Kochzone.
- Schalten Sie das Kochfeld ein.
- Nach dem automatischen Erkennen des Topfes, halten Sie gleichzeitig die Anzeige der erkannten Kochzone und den Sensor **①** 3 Sekunden lang gedrückt, bis Sie ein Tonsignal hören.
- In der Anzeige erscheinen abwechselnd die Symbole **L** und **r**, was bedeutet, dass der Test begonnen hat.
- Nach Ende des Tests (max. 20 Sekunden) erscheint in der Zeitanzeige ein Ergebnis zwischen 00 und 99.
- Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus.



Während des Tests darf die Position des Kochgeschirrs nicht geändert werden.

Der Wert 99 bedeutet, dass der Topf ideal an die Kochzone angepasst ist.

Das Ergebnis in der Zeitanzeige ist ein Annäherungswert und ist von der Größe des Topfbodens, dem Material und der Machart des Kochgeschirrs abhängig. Es empfiehlt sich, Töpfe auf Kochzonen zustellen, für die das Ergebnis höher als 60 ist. Wenn der Topfboden kleiner als die Kochzone ist und das Testergebnis nicht höher als 60 ist, muss der Test auf der nächstkleineren Kochzone wiederholt werden. Die Verwendung von Kochgeschirr mit einem Ergebnis von unter 60 führt zu längeren Kochvorgängen und einer geringeren Kochqualität.

Das Testergebnis 00 bedeutet, dass der getestete Topf nicht für den Gebrauch auf einem Induktionskochfeld geeignet ist.

REINIGUNG UND WARTUNG

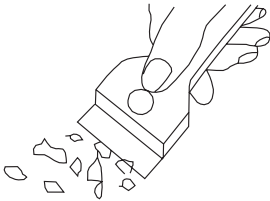
Wird eine Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



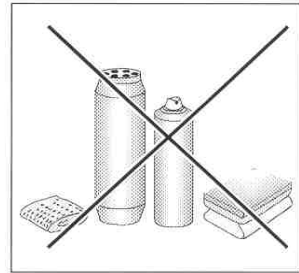
Bei der Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes sind dieselben Grundsätze wie bei Glasoberflächen zu beachten. Dazu dürfen auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden. Dampfreiniger dürfen zur Reinigung ebenfalls nicht genutzt werden.

Reinigung Kochfeldes nach jeder Benutzung

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



Schaber für die Reinigung des Kochfeldes



Fleckenentfernung

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

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

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

Periodische Inspektionen

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

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

Achtung!

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

Achtung!

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

Achtung!

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


VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

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

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

VORGEHEN IN NOTSITUATIONEN

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

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung	230/400V 3N~50 Hz
Nennleistung der Kochfelder:	7,4 kW
Modell:	BHI*6*
- Induktionskochzone :	
- Induktionskochzone: Ø 180 mm	1500 W
- Induktionskochzone: Ø 210-220 mm	2000 W
- Induktionskochzone: Ø 160-180 mm	1200 W
- Induktionskochzone Booster: Ø 180 mm	1500/2500 W
- Induktionskochzone Booster: Ø 210-220 mm	2000/3000 W
- Induktionskochzone Booster: Ø 160-180 mm	1200/1400 W
Abmessungen	576 x 518 x 59;
Gewicht	ca.10,5 kg;

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

STIMATE CLIENT,

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

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

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

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

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

Atenție!

Folosiți aparatul doar după ce ați citit aceste instrucțiuni.

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

CUPRINS

Informații de bază.....	60
Indicații referitoare la siguranța de utilizare.....	61
Descrierea produsului.....	66
Instalarea.....	68
Deservire.....	71
Curățarea și întreținerea.....	83
Acțiuni în caz de avarie.....	85
Informații tehnice.....	87

INDICAȚII PRIVITOARE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

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

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

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

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

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

INDICAȚII PRIVITOARE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

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

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

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

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

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

INDICAȚII PRIVITOARE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

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

INDICAȚII PRIVITOARE LA SIGURANȚA DE UTILIZARE

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

CUM SĂ ECONOMISIȚI ENERGIE



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

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

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

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

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

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

DESPACHETARE



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

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

Atenție! Materialele din ambalaj (sacii din polietilen, bucățile de 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

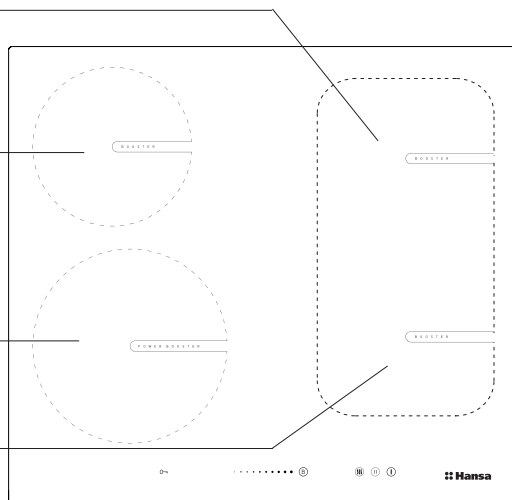
Descriere plită BHI*6*

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

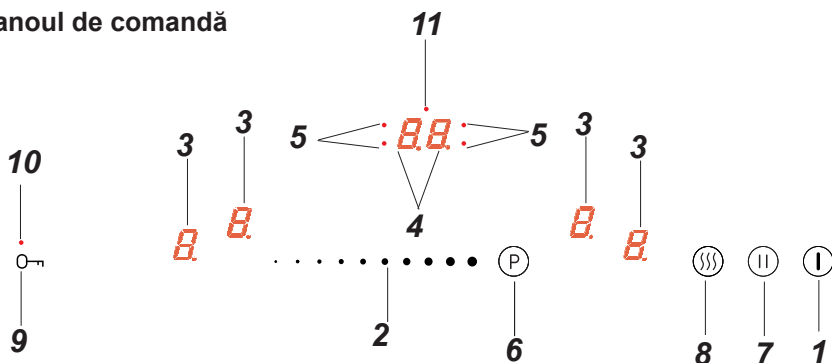
Zonă de gătit cu inducție **booster**
Ø 160-180 mm (spate stânga)

Zonă de gătit cu inducție **booster**
Ø 210-220 mm (față stânga)

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



Panoul de comandă

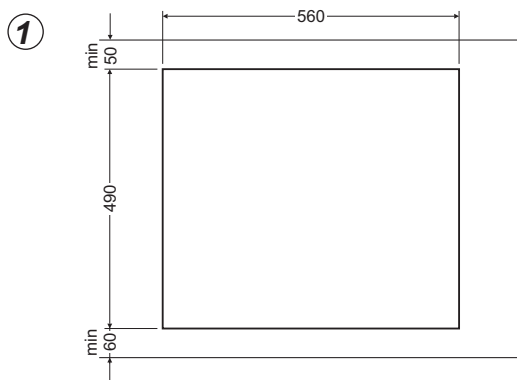


1. Senzor pornire/oprire plită
2. Senzor schimbare putere încălzire
3. Indicator ochi
4. Indicator ceas
5. Dioda de semnalizare a ceasului
6. Senzor Booster
7. Senzorul funcției pauză
8. Senzorul funcției de încălzire
9. Senzor cheie
10. Dioda de semnalizare a senzorului cheie
11. Dioda de semnalizare a timerului

INSTALAREA

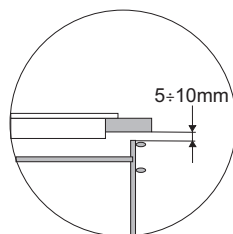
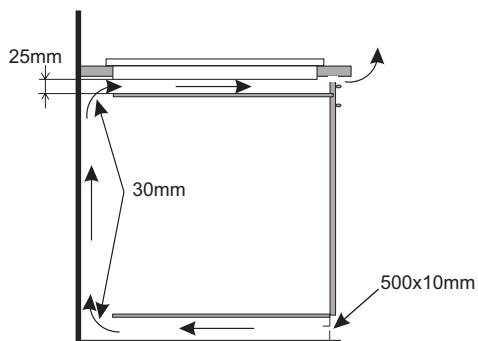
Pregătirea blatului de mobilă pentru incorporarea plitei

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

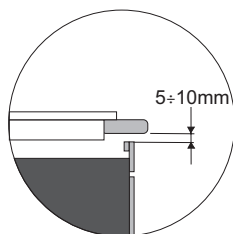
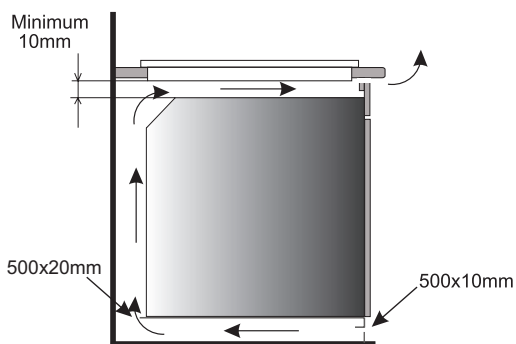


INSTALAREA

Des 2



Incorporarea în blatul unui dulap portabil.



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

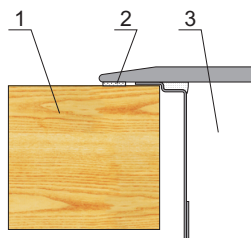


Se interzice montarea plitei deasupra cuptorului fără ventilație.

Instalarea plitei BHI*6*

- 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).

Fig. 3



1 - blat
2 - garnitura plitei
3 - plită vitroceramică

INSTALAREA

► 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 230 V ~
- cu două faze 400 V 2N~
- cu trei faze 400 V 3N~

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 clema 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 230V					
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 230 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 ²	min.30 A
2*	Pentru rețeaua 230/400V conectați două faze cu cablul neutru, cablul neutru cu N, cablul de protecție cu \oplus .	2N~		HO5VV-FG 4X2,5mm ²	min.16 A
3*	Pentru rețeaua 230/400V conectați trei faze cu cablul neutru, cablul neutru cu N, cablul de protecție cu \oplus .	3N~		HO5VV-FG 5X1,5mm ²	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 230/400V în casă, cablul rămas trebuie conectat la regleta:L3, care nu este conectată la instalația externă a plitei.

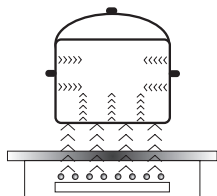
* Regletele N-N sunt conectate în interior, nu trebuie realizată nici o punte între ele

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

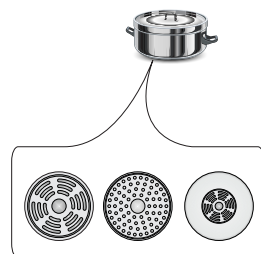
Calitatea corespunzătoare a vaselor de gătit este condiția de bază pentru a obține un randament bun de funcționare a plitei.

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

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


Dimensiunile vaselor.

- Pentru a obține cel mai bun efect de gătire, trebuie să folosiți vase cu dimensiunea fundului (părți feromagnetice) care corespunde mărimii câmpului de încălzire.
- Utilizarea vaselor cu diametru fundului mai mic decât cel al câmpului de încălzire reduce eficiența câmpului de încălzire și prelungeste timpul de gătire.
- Câmpul de încălzire dispune de nivelul inferior pentru detectarea vasului, care depinde de diametrul părților feromagnetice al fundului și materialul din care vasul este produs. Utilizarea vasului neadaptat poate provoca la nedetectarea vasului de către câmpul de încălzire.

DESERVIRE



Panou de comandă


- După ce conectați plita la rețeaua electrică, pentru un moment se aprind toți indicatorii. Plita este pregătită pentru utilizare.
- Plita de încălzire este echipată în senzore electronice, pentru a le folosi atingeți cu degetul timp de minimum 1 secundă.
- De fiecare dată când porniți senzorii acest lucru este indicat de un semnal sonor.

 Nu așezați nici un obiect pe suprafața senzorilor (acest lucru poate fi considerat drept o defecțiune), aceste suprafețe trebuie menținute curate în permanență.



Pornirea plitei de gătit






Atingeți și țineți cu degetul timp de 1 secundă senzorul pornire/oprire . Plita de încălzire semnalizează funcționarea corectă (acțiunea), când pe indicatorul ceasului  este aprinsă cifra „0”.


 Dacă în termen de 10 secunde de la pornirea plitei nu veți seta temperatura corectă a câmpului de încălzire, plita se oprește automat.

Pornirea câmpului de încălzire și setarea puteri

- Porniți plita cu senzorul .
- Amplasați oalele pe câmpul de încălzire care te interesează.
- Oala a fost automat detectată de către indicator  responsabil pentru câmpul de încălzire va începe să clipească indicând „0”.




 În cazul în care plita automat va detecta două sau mai multe oale apăsați indicatorul  responsabil pentru câmpul de încălzire. Va începe să clipească.

- Glisați degetul pe senzor  începând din partea stângă, pentru a selecta puterea corespunzătoare (pe indicator este afișată puterea selectată).
- Câmpul este pornit.

 Câmpul este activ, când pe indicator este aprinsă cifra sau litera, înseamnă că, câmpul este pregătit pentru executarea setărilor al puteri de încălzire.

Oprirea câmpurilor de încălzire

Oprii câmpul de încălzire puteți efectua una dintre următoarele acțiuni:

- Oprii plita cu senzorul .
- Apăsați și mențineți indicatorul  timp de 3 secunde
- Activați câmpul de încălzire prin atingerea cu degetul senzorul  și glisați spre partea stângă, pentru a reduce nivelul de putere până la „0”.

DESERVIRE

Oprirea plitei totală



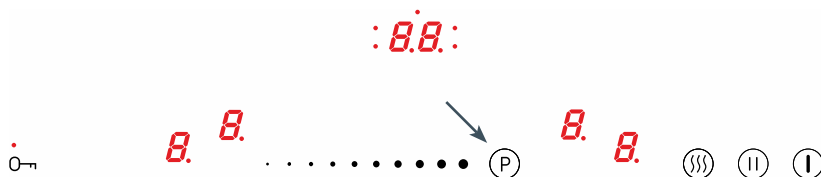
Zona de încălzire funcționează atunci când cel puțin un ochi este pornit.

- Opriți plita cu senzorul (I).



Dacă câmpul este fierbinte, pe afisajul câmpului de încălzire se va aprinde litera „H” sau „h” - simbolul de căldură reziduală. Descrierea simbolului se află în partea următoare ale acestui manual.

Funcția Booster „P”



Funcția Booster mărește puterea câmpului Ø 180mm - din 1500W pe 2500W, câmpul Ø 210-220mm - din 2000W pe 3000W, câmpul Ø 160-180mm - din 1200W pe 1400W .
Câmpul Bridge din 3000W pe 5000W.

- Amplasați oalele pe câmpul de încălzire care te interesează.
- Oala a fost automat detectată de către indicator **8** responsabil pentru câmpul de încălzire va începe să clipească indicând „0”.
- Pornirea funcției Booster urmează după apăsarea senzorului (P) (pe afisaj va apărea litera „P”)



Pentru a opri funcția Booster:

- Reducerea puteri a câmpului de încălzire cu funcția pornită Booster până la „0” glisând cu defetul pe senzor . . ●

Timpul de funcționare a funcției Booster este limitat până la 10 minute. După acest timp puterea câmpului va fi setată pe putere nominală (de exemplu, dacă intervalul de regulare a puterii pe plită are uninterval 0-9 puterea nominală este de 9, dacă plita are un interval de reglarea puterii 0-12, puterea nominală este de 12 etc.)

Funcția această poate să se comuteze la puterea nominală, dacă elementele de încălzire sau sistemele electrice vor atinge temperatura limită.

Funcția Booster veți putea folosi din nou, când temperatura elementelor de încălzire se va reduce la ceea în siguranță. Funcția aceasta nu va fi pornită automat.

Când puneți deoparte oala din câmpul de încălzire la funcția activă Booster, numărătoarea timpului 10 minute nu va fi întreruptă.



Funcția Booster puteți porni numai pe două câmpuri verticale în același timp, sau pe două câmpuri orizontale ceea ce înseamnă. pe două câmpuri orizontale, sau na pe două câmpuri verticale. Funcția aceasta poate fi activată pe câmpurile în colțurile opuse („crucial”).

DESERVIRE

Funcția de blocare

Datorită funcției de blocare puteți bloca posibilitatea de control al plitei, de exemplu de către copii sau în cazul curățării. Funcția de blocare puteți activa la plita pornită și plita oprită. Pentru a porni sau a opri blocada cu senzor 0↔ timp de 5 secunde. Când blocada este activă, se aprinde dioda lângă senzor 0↔.



Plita va fii blocată, chiar dacă veți porni sau opri cu senzor ①. Deconectarea plitei de la rețeaua de alimentare cu curent electric va conduce la deconectarea blocadei plitei.

Indicatorul de căldură reziduală „H”

După preparare, placa de sticlă în zona de inducție a zonei de gătit este încă fierbinte, se numește căldură reziduală.

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

Dacă temperatura sticlei are 45°C* - 60°C*), indicatorul câmpului afișează simbolul „h” (căldura reziduală scăzută).

* Valorile temperaturii sunt orientative



Atunci când indicatorul de căldură reziduală funcționează nu atingeți ochiul deoarece vă puteți răni și nu așezați pe acesta obiecte sensibile la căldură!



În timpul întreruperile de energie Indicator de căldură reziduală „H” sau „h” nu mai este afișat. Cu toate acestea ochiurile pot fi fierbinți atunci!



Funcția ceas



Ceasul este ușor pentru procesul de gătit cu posibilitatea de a programa durata de câmp de încălzire. Ceasul poate fi folosit ca un temporizator. Aveți posibilitatea să atașați o funcție de temporizare numai în timpul de gătit (atunci când puterea de încălzire este mai mare decât „0”). Puteți utiliza funcția temporizator simultan pe toate zonele de gătit Timpul maxim de lucru este de 99 de minute (1 minut).

Pentru a seta durata ceasului trebuie:

- Amplasați oalele pe câmpul de încălzire care te interesează.
- După detectarea automată a oalei setați puterea de încălzire.
- Selectați câmpul pe care trebuie să fie setată funcția ceas.
- Activarea ceasului urmează după apăsarea și menținerea **00** până când veți auzi un semnal sonor. Pe afisaj vor apărea cifrele „00”.

DESERVIRE

În primul rând va urma setarea al doilea cifre (unitate), urmând ca să setați prima cifră (zecimale).

- După activare, glisați cu degetul pe senzor $\cdot \bullet \bullet$, datorită acesteia veți seta cifra de unitate.
- Apăsarea din nou pe senzorul ceasului pentru a trece la setările primei cifre de zecimale.
- Glisați cu degetul pe senzor $\cdot \bullet \bullet$, datorită acestuia veți seta cifra zecimală.
- Dacă nu este setat nici o valoare pentru prima cifră, după 10 secunde, ceasul va fi setat la „0” (de exemplu, „06”, ceea ce înseamnă setul de ceas, timp de 6 minute).

Ceasul va începe să funcționeze, când dioda de semnalizare a comutarea câmpului de încălzire corespunzător, va începe să clipească (dioda pe desen panoul are marcaj 5.

Pentru a seta ceasul pentru câmpul următor, urmați pașii de mai sus prin selectarea primul câmp decât prima dată. Țineți minte că puteți seta funcția de ceas pentru fiecare câmp.

Dacă veți seta mai multe decât un timp pe afisajul ceasului, va fii afișat cel mai scurt dintre ei. Este semnalizat prin clipirea diodei lângă indicatorul ceasului.

În orice moment când gătiți puteți schimba durata programului de gătire. Pentru aceasta în timpul gătirii selectați câmpul, pe care doriți să-l schimbați ce înseamnă că activează funcția cu indicatorul **B**, urmând ca să atingeți indicatorul ceasului **8.8** și schimbați timpul executând următoarele activități așa cum este descris în setările ceasului.

Timpul rămas până la sfârșitul gătirii îl puteți verifica în orice clipă. Apăsati indicatorul ceasului **8.8**; timpul activ pentru funcționarea ceasului pentru câmpul respectiv este semnalizat prin dioda pe lângă indicator **8.8**.

După terminarea timpului programt de gătire, se va porni un semnal sonor. Îl puteți opri, prin atingerea oricărui senzor. Alarma se va opri automat după 2 minute.

Dacă doriți să opriți ceasul mai repede, activați câmpul de încălzire prin atingerea indicatorului **B** (indicatorul de putere va avea o lumină mai puternică), urmând ca să apăsați și să țineți indicatorul ceas **8.8** timp de 3 secunde sau activați câmpul pe care vă interesează **B**, urmând ca să apăsați indicatorul ceas **8.8** și cu senzorul $\cdot \bullet \bullet$ reduceți timpul până la „00” (pasul legat de comutarea între cifrele care se află în descrierea cu setările ceas.


Ceasul folosit ca timer

Funcția cea o puteți folosi ca un temporizator separat, care nu acționează pe niciun câmp. Pentru a seta temporizatorul independent, executați toți pașii din descrierea privind setările ceasului cu această diferență, că nu alegeți nici un câmp ceea ce înseamnă imediat după pornirea plitei atingeți indicatorul ceasului **8.8** și setați timpul. Funcționarea temporizatorului va fi semnalizată cu o diodă clipitoare pe indicator **8.8**. Oprirea temporizatorului se efectuează în așa fel ca și pornirea funcției ceas la programarea câmpului.

DESERVIRE

Limitarea duratei de funcționare

Pentru a spori fiabilitatea funcționării plitei cu inducție aceasta este dotată cu un limitator de durată de funcționare câte unul pentru fiecare zonă de gătit.

	Gradul puterii de încălzire	Durata maximă de funcționare
Timpul maxim de lucru este determinată individual, în funcție de nivelurile de putere utilizate în timpul gătirii. Dacă utilizați numai un nivel de putere pentru o perioadă îndelungată de timp, durata maximă trebuie să fie limitat în conformitate cu tabelul:		8h
	1	8h
	2	8h
	3	5h
	4	5h
	5	5h
După atingerea maximă timp de gatire, caseta de inducție se oprește automat și apare simbolul Afișare câmp caldura reziduala. Timpul maxim de funcționare a unui singur câmp.	6	1,5h
	7	1,5h
	8	1,5h
	9	1,5h
	P	10min

Funcția de încălzire suplimentară automată

Activarea funcției provoacă schimbarea temporară a puterii câmpului de încălzire pe nivelul 9. Pentru a activa:

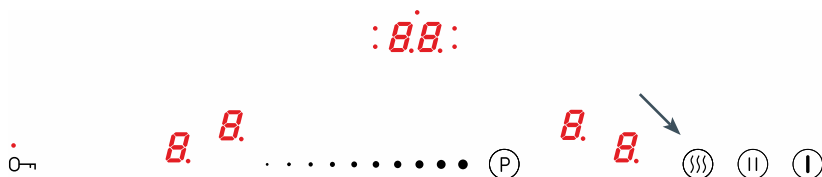
Pentru a activa funcția trebuie:

	Gradul puterii de încălzire	Durata timpului de încălzire automată cu putere adițională
• Amplasați oalele pe câmpul de încălzire care te interesează.	1	48s
• După detectarea automată a oalei selectați puterea câmpului în interval de 1-8	2	1min, 12s
• Apăsăți din nou indicatorul B .	3	2min, 18s
	4	2min, 30s
	5	4min, 24s
Pe afisaj vor clipi nivelul puterii setate și simbolul „A”	6	7min, 12s
După ce timp de reîncălzire alimente (a se vedea tabelul), caseta comută automat înapoi la gradul selectat anterior de putere și va fi vizibil pe indicatorul.	7	2 min
	8	3min, 12s

În cazul în care caseta de încălzire în timpul funcția activă de reîncălzire va fi scos din oală, și apoi pune spate, sistemul de încălzire va continua până în normă întregă reîncălzire.

DESERVIRE

Funcția de încălzire



Funcția de menținere temperatură menține căldura mâncării preparate pe ochiul. Ochiul selectat este pornit la putere mică de încălzire. Datorită acestei funcții vom avea o mâncare caldă gata de servire, care nu își schimbă gustul și nu se lipește de fundul oalei. Suplimentar această funcție o puteți folosi pentru topirea untului, ciocolatei etc.

Pentru ca temperatura oalei ca sa fie in mod corect măsurată oala amplasată pe câmpul de încălzire, pe care îl folosiți trebuie să fie adaptat cu funcționarea plitei de inducție cu fundul ideal plan (conform recomandărilor producătorului).



Funcția de încălzire a mâncării poate fi pornită pentru oricare dintre ochiurile de gătit. Orice câmp de gătit are 3 niveluri de încălzirea temperaturii ceea ce înseamnă:

- 42°C —
- 70°C =
- 94°C ≡

Pornirea funcției de încălzire:

- Amplasați oalele pe câmpul de încălzire care te interesează.
- După detectarea automată a vasului atingeți senzorul funcției de încălzire (☺), pe indicatorul va apărea semnul —. Simbolul această înseamnă nivelul de încălzire 42°C.
- Atingeți senzorul funcției de încălzire (☺) a doua oară, indicatorul va schimba afișazul simbolul pe =, deci nivelul de încălzire va fi mărit până la 70°C.
- Atingeți senzorul funcției de încălzire (☺) a treia oară, indicatorul schimbă simbolul afișat pe ≡, deci nivelul de încălzire va fii mărit până la 94°C.
- Funcția de încălzire o puteți în orice clipă să opriți, prin atingerea indicatorul câmpului de încălzire 8., și urmând ca să glisați degetul pe senzor . • • pentru a seta nivelul puteri de încălzire pe poziția „0”.

DESERVIRE

Funcția Stop'n go „II”



Funcția Stop'n go funcționează ca o pauză standard. Datorită acesteia puteți în orice moment să anulați funcționarea plitei, urmând ca să vă întoarceți la setările ulterioare.

Pentru a porni funcția stop'n go trebuie să aveți pornită cel puțin o zonă de gătit.

Atingeți senzorul (II). Pe toate afisajele ale câmpurilor de încălzire se va aprinde simbolul II. Când câmpul de încălzire este fierbinte simbolul II va clipi alternativ cu litera „H” sau „h”, în funcție de nivelul temperaturii (indicatorul călduri reziduale).

Pentru a opri funcția Stop'n go apăsați din nou senzorul (II). Pe afișajele câmpurilor de încălzire se vor aprinde setările, care au fost setate înainte de pornirea acestei funcții

Funcția Bridge



Datorită funcției Bridge puteți controla 2 câmpuri de încălzire a plitei dar și zona de încălzire mărită. Funcția Bridge este foarte comodă mai ales atunci când sunt folosite pentru gătit cratițe dreptunghiulare, ovale.

Plita deține funcția Bridge pentru câmpurile stângi și drepte.

Pentru a porni funcția Bridge:

- Porniți plita
- Amplasați vasul pe zona de încălzire pe partea stângă sau dreaptă
- Oala va fi automat detectată, iar funcția Bridge activată ceea ce va fi semnalizată simbolul „L”

Dacă într-un timp de 10 secunde nu va fi aleasă puterea funcția Bridge va fi dezactivată.

- Glisând cu degetul pe senzor în ceea ce privește schimbarea puterii de încălzire . . . setați la alegere puterea de încălzire



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

DESERVIRE



Întodeauna puteți să porniți funcția Bridge manual.

Pentru a porni funcția Bridge apăsați senzorul câmpului de încălzire **B**, urmând ca în același timp să apăsați ambi senzori ale câmpurilor de încălzire **B** pe partea stângă sau pe partea dreaptă. Pe displayul superior se va aprinde simbolul „L” iar pe displayul inferior va fi afișată cifra „0”. Apoi prin mișcarea degetului pe suprafața senzorului de schimbare a puterii de încălzire • • • putem seta orice putere de încălzire dorim.

Pentru a opri funcția Bridge apăsați și mențineți timpde 3 secunde indicatorul de selectarea câmpului de încălzire **B** cu simbolul aprins „L”. Pe display va fi redată cifra „0”.

Din acest moment ochiurile funcționează separat.

Funcția de adaptare a oalei pe câmpul de încălzire

Funcția permite la verificarea oalei la câmpul de încălzire pentru a obține ceea mai mare eficiență de gătire și folosirea puterii maxime a câmpului de încălzire.

Procedura de testare:

- Puneți oala, cu o cantitate de apă care acoperă fundul oalei, pe mijlocul câmpului de încălzire.
- Porniți plita.
- După detectarea automată a oalei, în același timp țineți indicatorul câmpului de încălzire și senzorul (II) timp de 3 secunde până când veți auzi semnalul sonor.
- Pe afisaj va apărea simbolul **L**, alternativ cu **L** ce înseamnă începerea testului.
- După terminarea testului (max. 20 secunde) pe indicatorul ceasului va apărea rezultatul în interval de la 00 până la 99.
- Plita se va opri automat.

Pe durata testului a nu se muta poziționarea oalei.

Valoarea 99 înseamnă că nu este adaptat oala la câmpul de încălzire.



Rezultatul afișat pe indicatorul ceasului este valoarea orientativă și depinde de mărirea fundului, materialului și tehnologiei de executarea oalei.

Se recomandă utilizarea vaselor pe câmpurile de încălzire, pentru care rezultatul nu depășește valoarea 60. Dacă fundul oalei este mai mic de la câmpul încălzitor și rezultatul testului nu depășește 60 trebuie să repetați testul pe un câmp mai mic. Utilizarea oalelor, pentru care rezultatul testului nu depășește 60, provoacă prelungirea și reducerea calității procesului de gătire.

Rezultatul testului 00 înseamnă, că oala testată nu este adecvată la funcționarea pe plită de inducție.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

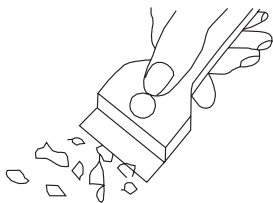
Grija utilizatorului pentru menținerea plitei curate precum și întreținerea corespunzătoare a acesteia are un impact important pentru prelungirea duratei de funcționare fără avarie.



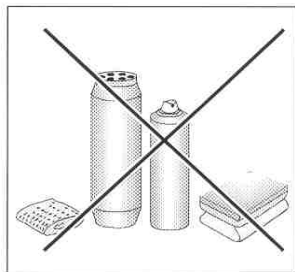
Când curățați suprafața vitroceramică trebuie să respectați aceleași reguli ca și în cazul suprafețelor din sticlă. Nu folosiți substanțe abrazive sau substanțe de curățat abrazive nici nisip sau bureți cu suprafață abrazivă. Nu folosiți aparate de curățare pe bază de abur.

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

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

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

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

Atenție!

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

Atenție!

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

▶ Controalele temporale

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

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

Atenție!

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


PROCEDURA ÎN CAZ DE AVARIE

În cazul oricărei avarii trebuie să:

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

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

PROCEDURA ÎN CAZ DE AVARIE

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

INFORMAȚII TEHNICE

Tensiune nominală	230/400V 3N~50 Hz
Putere nominală plăci:	7,4 kW
Model:	BHI*6*
- ochi cu inducție:	
- ochi cu inducție: Ø 180 mm	1500 W
- ochi cu inducție: Ø 210-220 mm	2000 W
- ochi cu inducție: Ø 160-180 mm	1200 W
- ochi cu inducție Booster: Ø 180 mm	1500/2500 W
- ochi cu inducție Booster: Ø 210-220 mm	2000/3000 W
- ochi cu inducție Booster: Ø 160-180 mm	1200/1400 W
Dimensiuni	576 x 518 x 59;
Greutate	ca.10,5 kg;

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

Компания изготовитель

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

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

Сделано в Польше



**Претензии по качеству
направлять в / Импортёр на территорию РФ**

ООО «Ханса», Осенний бульвар, д.23, офис 1307
Тел. +7 (495) 721-36-61/62 факс +7 (495) 721-36-63