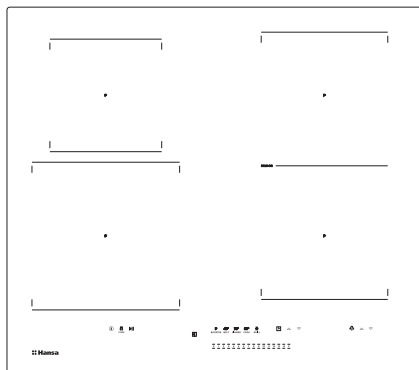


BH16\*



UPUTE ZA UPORABU / UGRAĐENA INDUKCIJA POVRŠINA ZA KUHANJE HR

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ / ВБУДОВАНА ІНДУКЦІЙНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ UK

ИНСТРУКЦИЯ ЗА УПОТРЕБА / ИНДУКЦИОНЕН ПЛОТ ЗА ВГРАЖДАНЕ BG

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ RU

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE / PLITĂ CU INDUCȚIE INCORPORABILĂ RO

# ŠTOVANI KLIJENTI,

*Ploča je spoj izuzetno jednostavne uporabe i savršene učinkovitosti.  
Nakon čitanja uputa uporaba ploče je jednostavna.*

*Ploča koja izlazi iz tvornice je prije pakiranja rigorozno provjerena s točke gledišta sigurnosti i funkcionalnosti na kontrolnim mjestima.*

*Molimo Vas da prije pokretanja uređaja pažljivo pročitate upute za uporabu.  
Pridržavanje pravila iz uputa sprečava nepravilnu eksploataciju.*

*Upute sačuvati i čuvati na mjestu koje je uvijek pri ruci.  
**Pozorno pročitati upute za uporabu da biste izbjegli nezgode.***

## **Pozor!**

*Uređaj koristiti isključivo nakon čitanja ovih uputa.*

*Aparat je konstruiran isključivo kao uređaj za kuhanje.  
Bilo kakva druga uporaba (np. grijanje prostorija)  
nije u skladu s njegovom namjenom i može biti opasna.*

*Proizvođač pridržava pravo na promjene koje ne utječu na rad uređaja.*

## SADRŽAJ

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Osnovne informacije.....             | 2  |
| Informacije o sigurnosti.....        | 3  |
| Opis proizvoda.....                  | 8  |
| Instalacija.....                     | 9  |
| Uporaba.....                         | 14 |
| Praktični savjeti.....               | 25 |
| Čišćenje i održavanje.....           | 26 |
| Postupanje u hitnim slučajevima..... | 28 |
| Tehnički podaci.....                 | 30 |

### **Izjava proizvođača**

Proizvođač nižim izjavljuje da ovaj proizvod ispunjava osnovne uvjete niže navedenih europskih uredbi:

- niskonaponske uredbe **2014/35/UE**,
- uredbe elektromagnetne kompatibilnosti **2014/30/UE**,
- uredbe ekodizajna **2009/125/UE**

i sukladno tome proizvod je označen **CE** te je izdana **izjava o sukladnosti** koja je dostupna organima za nadzor tržišta.

## INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

**Pozor.** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi mogu biti vrući tijekom uporabe. Posebno pazite da ne dirate vruće elemente. Djeca ispod 8 godina se ne smiju zadržavati u blizini uređaja, ako nisu pod stalnim nadzorom.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca od 8 godina pa na više i osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih i mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu znanjem ili iskustvom, ako su pod nadzorom odrasle osobe koja je odgovorna za njihovu sigurnost. Paziti da se djeca ne igraju uređajem. Djeca bez nadzora ne bi trebala čistiti i koristiti uređaj.

**Pozor.** Kuhanje masnoće i ulja na kuhinjskoj ploči bez nadzora može biti opasno i dovesti do požara.

NIKAD ne pokušavati gasiti požar vodom. Isključiti uređaj i prekriti plamen, na primjer poklopcem ili nezapaljivom tkaninom.

**Pozor.** Opasnost od požara: ne držati predmete na površini za kuhanje.

**Pozor.** Ako je pukla površina ploče, isključiti iz električne mreže da ne bi došlo do strujnog udara.

Ne preporučujemo postavljanje metalnih predmeta (kao što su noževi, vilice, žlice i poklopci ili aluminijske folije) na površinu ploče, jer mogu biti vrući.

## INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

Nakon uporabe isključiti grijaću ploču prekidačem i ne računati samo se na pokazatelje detektora posuda.

Uređajem ne upravljati pomoću vanjskog sata ili neovisnog sustava za daljinsko upravljanje.

Ploču ne čistiti opremom za parno čišćenje.

**Pozor.** Ne koristiti neodgovarajuće štitnike za zaštitu djece. Uporaba neodgovarajućih štitnika može uzrokovati nezgode.

## INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

- Prije prve uporabe indukcijske ploče pročitati upute za uporabu. Na taj način jamčimo svoju sigurnost i izbjegavamo oštećenja ploče.
- Ako je indukcijska ploča korištena u blizini radija, televizora ili drugog uređaja koje emitira zračenje, provjeriti da li upravljački panel ploče radi pravilno.
- Ploču priključuje kvalificirani instalater – električar.
- Zabranjena je montaža ploče u blizini uređaja za hlađenje.
- Namještaj u koji je ugrađena ploča mora biti otporan na temperaturu oko 100°C. Tiče se to furnira, rubova, površina izrađenih od sintetičkih materijala, ljepila i lakova.
- Ploču koristiti tek nakon ugradnje. Na taj način izbjegavamo dodirivanje dijelova koji su pod naponom.
- Popravke električnih uređaja obavljaju isključivo stručnjaci. Nestručni popravci stvaraju ozbiljnu opasnost za korisnika.
- Uređaj je isključen iz električne mreže samo ako je isključen osigurač ili je utikač izvučen iz utičnice.
- Utikač priključnog kabela trebao biti dostupan nakon instalacije ploče.
- Paziti da se djeca ne igraju uređajem.
- Osobe s ugrađenim uređajima koji podržavaju životne funkcije (elektrostimulator, insulinska pumpa, slušni aparat) moraju provjeriti da li rad tih uređaja neće biti poremećen zbog indukcijske ploče (raspon frekvencije djelovanja indukcijske ploče iznosi 20-50 kHz).
- U slučaju prekida napona u mreži poništavaju se sve podešene postavke. Nakon ponovnog uključivanja napona preporučen je oprez. Dok su grijača polja vruća prikazivan je pokazatelj preostale topline „H” i ključ blokade, kao i kod prvog uključivanja,.
- Pokazatelj preostale topline je ugrađen u elektronički sustav i pokazuje da li je ploča uključena te da li je još uvijek vruća.
- Ako se utičnica nalazi u blizini grijaćeg polja, paziti da kuhinjski kablovi ne dodiruju vruće zone.
- Ne koristiti posude od sintetičkih materijala ili od aluminijske folije. Takvi materijali se tope na visokim temperaturama i mogu oštetiti staklokeramičko staklo.
- Šećer, limunska kiselina, sol itd. u tekućem ili krutom stanju te sintetički materijali ne bi trebali biti na grijaćim poljima.
- Ako se šećer ili sintetički materijal zbog nepažnje nađe na vrućem grijaćem polju ni u kojem slučaju ne isključivati ploču, šećer i plastiku ukloniti oštrom strugalicom. Štititi ruke od opekline i ranjavanja.
- Prilikom uporabe indukcijske ploče koristiti isključivo posude i lonce s ravnim dnom, bez oštih rubova i šiljaka, jer u protivnom mogu trajno izgresti ploču.

## INFORMACIJE O SIGURNOSTI

---

- Grijaća površina indukcijske ploče je otporna na termički šok. Nije osjetljiva na hladnoću ni na toplinu.
  - Izbjegavati ispuštanje predmeta na ploču. Koncentrirani udarci, np pad bočice sa začinima, uzrokuju pucanje i lomljenje staklokeramičke ploče.
  - U slučaju oštećenja, kipuća jela se mogu izliti na dijelove indukcijske ploče koji su pod naponom.
  - Zabranjena je uporaba površine ploče kao daske za rezanje ili radnog stola.
  - Ne ugrađivati ploču iznad peći bez ventilatora, iznad perilice za posuđe, hladnjaka, zamrzivača, ili stroja za pranje rublja.
  - Ako je ploča ugrađena u kuhinjski element, metalni predmeti koji se nalaze u ormarićima mogu se zagrijati do visokih temperatura zbog zraka koji ispušta sustav za ventilaciju ploče. Zbog toga preporučujemo uporabu štitnika za djecu (vidi crt. 2).
  - Pridržavati se instrukcija o održavanju i čišćenju staklokeramičke ploče.
- Kvarovi prouzrokovani nepravilnom uporabom ploče nisu obuhvaćeni jamstvom.

## KAKO ŠTEDJETI ENERGIJU



Osoba koja troši energiju na odgovoran način štiti ne samo kućni proračun, ali i svjesno brine za okoliš. Zato pomozimo, štedimo električnu energiju! To činimo na sljedeći način:

- Uporaba pravilnih posuda za kuhanje. Posude s ravnim i debelim dnom omogućavaju štednju do 1/3 električne energije. Pamtiti o poklopcu, bez njega potrošnja električne energije raste četverostruko!
- Briga za čistoću grijaćih polja i dna posuda. Zaprljanja ograničavaju predavanje topline – tvrdokorne nečistoće često je moguće ukloniti samo sredstvima koja ozbiljno narušavaju okoliš.
- Izbjegavati nepotrebno „zavirivanje u posude“.
- Ne ugrađivati ploču u neposrednoj blizini hladnjaka/zamrzivača. Zbog tih uređaja potrošnja električne energije nepotrebno raste.

## UKLANJANJE PAKIRANJA



Uređaj je za vrijeme transporta zaštićen od oštećenja. Nakon vađenja uređaja iz pakiranja molimo Vas da elemente ambalaže uklonite na način koji ne ugrožava okoliš.

Svi materijali korišteni za pakiranje nisu štetni za okoliš, 100% materijala je prikladno za recikliranje, stoga su označeni odgovarajućim simbolom.

**Pozor! Elemente pakiranja (polietilenske vrećice, komadići stiropora itd.) prilikom uklanjanja ambalaže držati daleko od djece.**

## ZBRINJAVANJE POTROŠENIH UREĐAJA

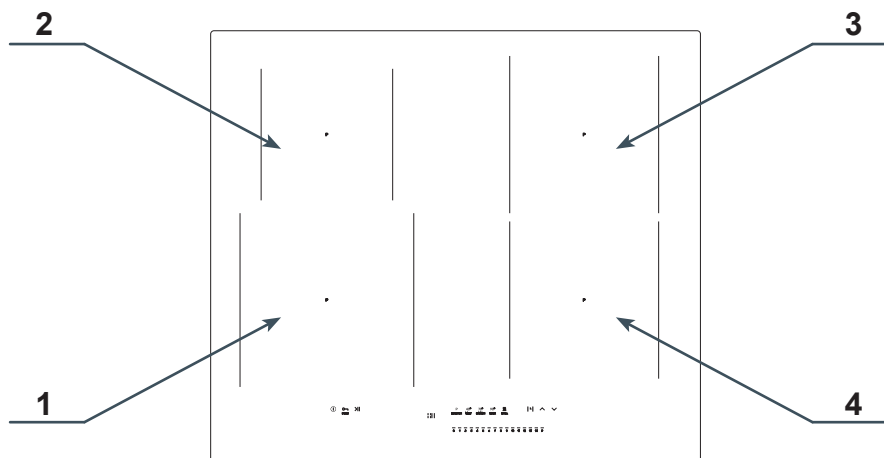
Ovaj uređaj je označen u skladu s europskom uredbom 2012/19/EU i poljskim zakonom o potrošenom električnom i elektroničkom otpadu. Ujedno je označen simbolom prekriziženog spremnika za otpatke.



Oznaka na proizvodu pokazuje da ovaj proizvod nakon njegovog životnog vijeka ne može biti tretiran kao obični kućanski otpad.

Korisnik ima obvezu ovaj proizvod predati na odgovarajuće sabirno mjesto za recikliranje potrošene električne i elektroničke opreme. Ustanove za prikupljanje ovakvog otpada, uključujući lokalne sabirne točke, kupovna mjesta, općinske jedinice, stvaraju odgovarajući sustav koji omogućava zbrinjavanje ovakve opreme.

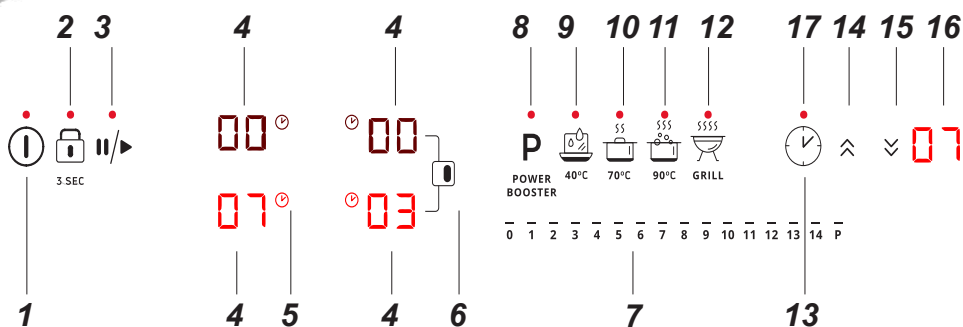
Pravilno odlaganje potrošene električne i elektroničke opreme sprečava potencijalne negativne posljedice za okoliš i ljudsko zdravlje, koje inače mogu biti uzrokovane neodgovarajućim odlaganjem i preradom ovog proizvoda.



1. Induktionskochzone Power Booster  
Ø 210 (vorne links)
2. Induktionskochzone Booster  
Ø 160 (hinten links)

3. Induktionskochzone Booster  
Ø 180 (hinten rechts)
4. Induktionskochzone Booster  
Ø 180 (vorne rechts)

## Upravljačka ploča



1. Ein-/Ausschaltsensor des Kochfelds
2. Sensor der Bedienfeldsperre
3. Sensor der Pausenfunktion
4. Kochzonenanzeige / -sensor
5. Symbol der aktiven Timerfunktion
6. Sensor der Brückenfunktion
7. Sensor für die Leistungswahl – Schieberegler
8. Booster-Sensor

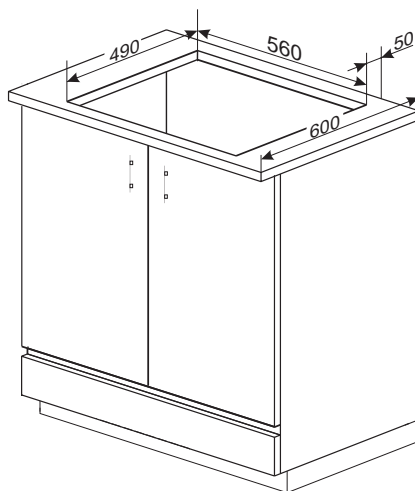
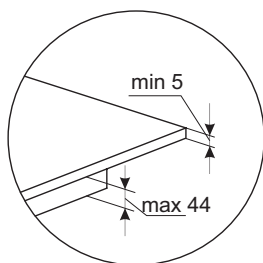
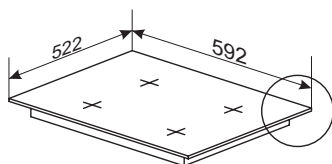
9. Temperaturprogramm 40°
10. Temperaturprogramm 70°
11. Temperaturprogramm 90°
12. Temperaturprogramm Grill
13. Sensor zur Aktivierung der Timerfunktion
14. Timersensor – Verlängerung der Zeit
15. Timersensor – Verkürzung der Zeit
16. Timeranzeige
17. LED zur Anzeige des aktiven Minutenzählers

# INSTALACIJA

## Pripremanje pulta kuhinjskog elementa za ugradnju uređaja

- debljina pulta kuhinjskog elementa trebala bi iznositi od 12 do 40 mm, dubina min 600 mm. Pult mora biti ravan i dobro niveliran. Zabrtviti i zaštititi pult kuhinjskog elementa sa strane zida od zalijevanja i vlage.
- razmak od ruba otvora do ruba pulta kuhinjskog elementa sprijeda treba iznositi min 60 mm, a straga min 50 mm.
- razmak između ruba otvora i bočne stijenke kuhinjskog elementa trebao bi iznositi minimalno 55 mm.
- aparatu najbliže susjedne stijenke, odnosno kuhinjski elementi moraju biti otporni na temperaturu od najmanje 100 °C. Ako taj uvjet nije ispunjen, površina namještaja se može deformirati, a površinski sloj odlijepiti.
- rubovi otvora trebali bi biti zaštićeni materijalom otpornim na upijanje vlage.
- otvor u pultu kuhinjskog elementa mora imati dimenzije u skladu s crt.1.
- Ploča za kuhanje može se ugraditi bez termoizolacijske ploče

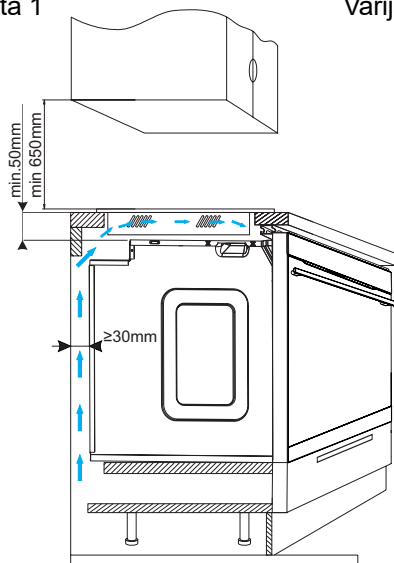
1



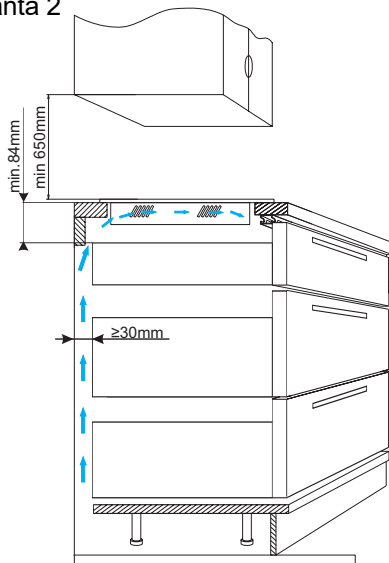
# INSTALACIJA

Varijanta 1

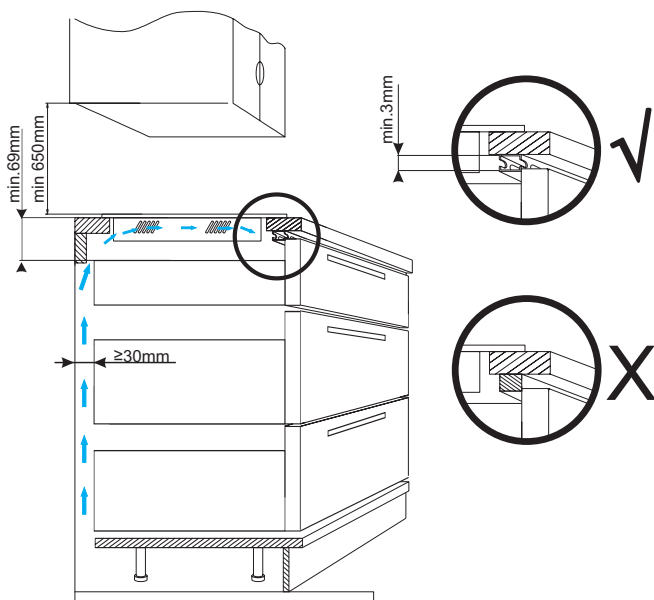
②



Varijanta 2



Varijanta 3

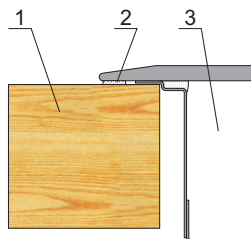


Zabranjeno je pričvršćivanje ploče iznad pećnice koja nema ventilaciju.

# INSTALACIJA

## Instalacija ploče

- ploču priključiti električnim kabelom u skladu sa shemom priključaka
- očistiti pult kuhinjskog elementa od prašine, indukcijsku ploču umetnuti u otvor i jako utisnuti u kuhinjsku pult.



- 1 – pult  
2 – brtvilo ploče  
3 - keramička ploča

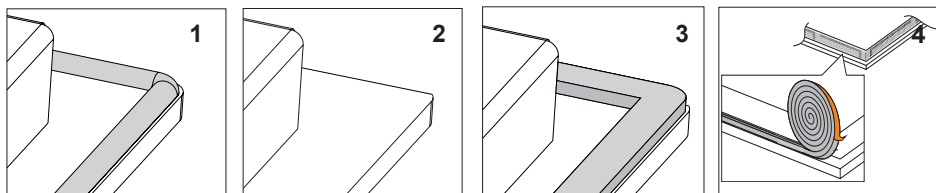
## Ugradnja brtve

Brtvu je ugradio proizvođač u ovisnosti o modelu (sl. 1)

Ako brtvu nije ugradio proizvođač, postupite na sljedeći način:

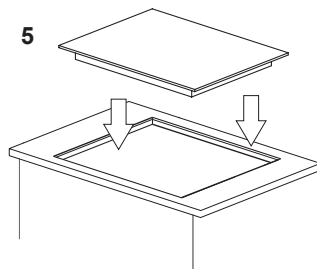
Prije ugradnje uređaja u otvor na radnoj ploči, brtvu isporučenu uz proizvod treba postaviti na dno ploče (sl. 2).

Kako biste to učinili, najprije uklonite zaštitnu foliju s brtve, a zatim je zalijepite što bliže rubu ploče (sl.3,4).



**Ne ugrađivati uređaj bez brtve.**

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



## ► Priključivanje ploče na električnu mrežu

### **Pozor!**

Priključivanje na mrežu obavlja isključivo kvalificirani instalater koji posjeduje odgovarajuća ovlaštenja. Zabranjeno je samovoljno prerađivanje ili promjene u električnoj instalaciji.

## ► Upute za instalatera

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

Priključna ploča omogućava sljedeće spojeve:

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

Priključivanje ploče na odgovarajuće napajanje je moguće preko odgovarajućeg spajanja stezaljki na priključnoj ploči u skladu s isporučenom shemom priključaka. Shema priključaka nalazi se i s donje strane kućišta. Pristup priključnoj ploči je moguć nakon otvaranja poklopca kutije. Pamti o odgovarajućem izboru priključnog kabela, uzimajući u obzir vrstu spoja i nazivnu snagu ploče.

### **Pozor!**

Pamtiti o neophodnosti priključivanja zaštitnog električnog kruga na stezaljku priključne ploče, označenog znakom ⊕. Električna instalacija za napajanje ploče trebala bi biti odgovarajuće zaštićena, a dodatnu zaštitu linije za napajanje čini sigurnosni prekidač koji omogućava prekid napona u slučaju kvara.

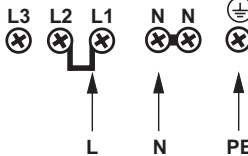
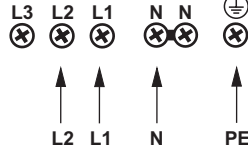
Prije priključivanja ploče na električnu instalaciju upoznati se s informacijama koje se nalaze na natpisnoj pločici i shemi priključaka.

**Drugi način spajanja ploče od pokazanog u shemi može prouzrokovati kvar.**

**POZOR!** Instalater ima obvezu korisniku izdati „potvrdu priključenja proizvoda na električnu instalaciju“ (nalazi se u jamstvenom listu). Nakon završene instalacije instalater treba upisati informaciju o vrsti priključka:

- jednofaznog, dvofaznog ili trofaznog,
- presjeku priključnog voda,
- vrsti primijenjene zaštite (vrsti osigurača).

# INSTALACIJA

| SHEMA MOGUĆIH SPOJEVA                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |                                                                                   |                             |                          |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------|----------------------|
| Pozor! Opasan napon                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |                                                                                   |                             |                          |                      |
| Pozor! U slučaju svakog spoja zaštitni vodič mora biti povezan sa stezaljkom  .  |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |                                                                                   | Vrsta/<br>presjek<br>vodiča |                          | Zaštitni<br>osigurač |
| 1                                                                                                                                                                | Monofazni priključak za mrežni napon 220-240 50/60 Hz. Stezaljku L2 spojite mostom sa stezaljkom L1. Zategnite fazni vodič na stezaljku L1. Neutralni vodič na N. Pričvrstite zaštitni vodič na stezaljku  . | 1N~ |  |                             | HO5VV-F3G4<br>3x4 mm²    | 32 A                 |
| 2*                                                                                                                                                               | 2-fazni spoj za mrežni napon 220-240/380-415 50/60 Hz. Pričvrstite fazne vodiče na stezaljke L1 i L2. Neutralni vodič na N. Pričvrstite zaštitni vodič na stezaljku  .                                       | 2N~ |  |                             | HO5VV-F4G2,5<br>4x2,5mm² | 16 A                 |
| L1=R, L2=S, L3=T, N= stezaljka neutralnog vodiča,  = stezaljka zaštitnog vodiča |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |     |                                                                                   |                             |                          |                      |

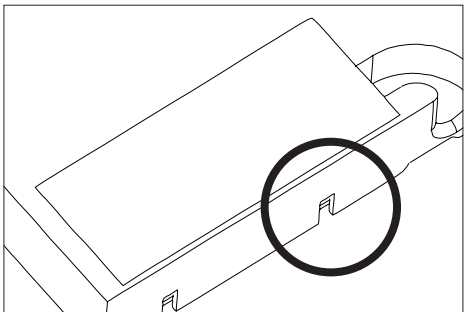
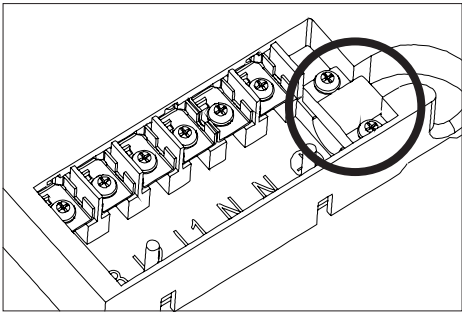
\* Stezaljke N-N su unutrašnji povezane, nije potrebno premoštavanje



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

Ispravna montaža sredstva za rasterećenje mora se izvršiti pomoću vijaka uključenih u set

Poklopac treba gurati sve dok ne čujete karakterističan klik pričvršćivača.



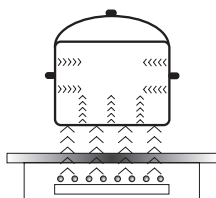
Kako biste rastavili poklopac, pomoću odvijača odvajajte pričvrsnе elemente dok poklopac ne iskoči

# UPORABA

## Prije prvog uključivanja ploče

- prvo temeljito očistiti indukcijsku ploču. Indukcijsku ploču tretirati kao staklenu površinu,
- prilikom prve uporabe može se osjetiti miris, zato u prostoriji uključiti ventilaciju ili otvoriti prozor.
- koristiti uređaj pridržavajući se sigurnosnih uputa.

## Princip rada indukcijskog polja



Električni generator napaja zavojnicu koja se nalazi unutar uređaja.

Zavojnica stvara magnetno polje koje je prenošeno na posudu. Magnetno polje uzrokuje zagrijavanje posude.

Ovaj sustav predviđa uporabu posuda čije je dno osjetljivo na djelovanje magnetnog polja.

Tehnologija indukcije se odlikuje sljedećim vrlinama:

- toplina je emitirana isključivo pomoću posude, iskorištavanje topline je maksimalno,
- nema pojave toplinske inercije, jer kuhanje počinje automatski u trenutku postavljanja posude na ploču i završava kad je skinemo s ploče.

Tijekom normalne uporabe indukcijske ploče mogu se pojaviti raznovrsni zvukovi koji nemaju nikakav utjecaj na pravilni rad ploče.

- zvižduk niske frekvencije. Zvuk se oglašava kad je posuda prazna, nestaje nakon sipanja vode ili stavljanja hrane.
- zvižduk visoke frekvencije. Zvuk se oglašava u posudama koje su izrađene od više slojeva raznih materijala, kad je uključena maksimalna snaga grijanja. Zvuk se oglašava i kad istovremeno koristimo dva ili više grijaćih polja na maksimalnoj snazi. Zvuk nestaje ili je manje intenzivan nakon smanjivanja snage.
- zvuk škripanja. Zvuk nastaje u posudama koje su izrađene od više slojeva raznih materijala. Intenzivnost zvuka ovisi od načina kuhanja.
- zvuk zujanja. Zvuk nastaje tijekom rada ventilatora za hlađenje elektroničkih sklopova.

Zvukovi koji se mogu pojaviti tijekom pravilne eksploatacije proizlaze iz rada ventilatora za hlađenje, dimenzija posuda ili materijala od kojeg su izrađene, načina kuhanja i uključene snage grijanja.

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

## UPORABA

### Zaštitni uređaj:

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

**Ventilator:** služi za zaštitu i hlađenje upravljačkih elemenata i elemenata za napajanje. Može raditi s 2 različite brzine, djeluje na automatski način. Ventilator radi kad su grijača polja isključena i aktivan je do trenutka dovoljnog hlađenja elektroničkog sustava.

**Tranzistor:** Temperatura elektroničkih elemenata je neprestano mjerena pomoću sonde. Ako toplina opasno raste, ovaj sustav automatski smanjuje snagu grijaćeg polja ili isključuje grijače polje koje se nalazi najbliže vrućih elektroničkih elemenata.

**Detekcija:** detektor prisutnosti posude omogućava rad ploče i istovremeno zagrijavanje. Mali predmeti koji su postavljeni u zoni grijanja (žličice, nož, prsten) neće biti tretirani kao posude i ploča se neće uključiti.

### Detektor posude u indukcijskom polju

Detektor posude je instaliran u pločama koje rade na temelju indukcijskog polja. Tijekom rada detektor posude automatski počinje ili zaustavlja predavanje topline u zoni kuhanja u trenutku postavljanja ili skidanja posude s ploče. To nam omogućava štednju energije.

- Ako je polje za kuhanje korišteno zajedno s odgovarajućom posudom, na zaslonu je prikazana razina topline.
- Indukcija zahtijeva uporabu posuda koje su prilagođene i opremljene s dnom od magnet-skog materijala. (Tabela str.18).

Ako u polje za kuhanje nije postavljena posuda ili je postavljena neodgovarajuća posuda, na zaslonu se pojavljuje simbol. Polje se ne uključuje.

Ako u vremenu od 10 minuta posuda nije otkrivena, operacija uključivanja ploče je poništena.

Polje kuhanja isključiti senzorskim prekidačem, a ne samo skidanjem posude.



### Detektor posude ne radi kao senzor uključiti/isključiti ploču.

Indukcijska grijača ploča je opremljena senzorima koje aktiviramo prstom, dodirujući označene površine. Svako podešavanje senzora potvrđeno je zvučnim signalom.

**Paziti da se prilikom uključivanja i isključivanja i prilikom postavljanja snage grijanja uvijek pritisne samo jedan senzor. U slučaju istovremenog pritiskanja većeg broja senzora (osim sata i ključa), sustav ignorira unesene upravljačke signale, a u slučaju dugotrajnog pritiskanja oglašava signal kvara.**

**Nakon uporabe grijače polje isključiti regulatorom i ne računati samo na pokazatelje detektora posuda.**

## UPORABA

Za indukcijsko kuhanje koristiti isključivo feromagnetne posude od materijala takvih kao:

- emajlirani čelik
- lijevano željezo
- specijalne posude od nehrđajućeg čelika za indukcijsko kuhanje.

| Oznake na kuhinjskim posudama |                                                                                           | <b>Provjeriti da li se na etiketi nalazi znak koji informira da je posuda namijenjena za indukcijske ploče</b> |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                               | Koristiti magnetne posude (od emajliranog lima, feritnog nehrđajućeg čelika, lijevanog željeza). Provjeriti približavajući magnet do dna posude (trebao bi se prilijepiti) |                                                                                                                |
| <b>Nehrđajući čelik</b>       | Ne otkriva prisutnost posude<br>Osim posuda od feromagnetskog čelika                                                                                                       |                                                                                                                |
| <b>Aluminij</b>               | Ne otkriva prisutnost posude                                                                                                                                               |                                                                                                                |
| <b>Lijeivano željezo</b>      | Visoka učinkovitost<br>Pozor: posude mogu izgrepsti ploču                                                                                                                  |                                                                                                                |
| <b>Emajlirani čelik</b>       | Visoka učinkovitost<br>Preporučujemo posude s pljosnatim, debelim i glatkim dnom                                                                                           |                                                                                                                |
| <b>Staklo</b>                 | Ne otkriva prisutnost posude                                                                                                                                               |                                                                                                                |
| <b>Porculan</b>               | Ne otkriva prisutnost posude                                                                                                                                               |                                                                                                                |
| <b>Posude s bakrenim dnom</b> | Ne otkriva prisutnost posude                                                                                                                                               |                                                                                                                |

Najmanji korisni promjer posuđa za zonu za kuhanje:

| Promjer zone kuhanja<br>[mm] | Najmanji promjer dna emajliranog<br>čeličnog posuđa<br>[mm] |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 160 - 180                    | 110                                                         |
| 180 - 200                    |                                                             |
| 220 x 190                    |                                                             |
| 210 - 220                    | 125                                                         |
| 260 - 280                    |                                                             |

Minimalni promjer posuđa od materijala osim emajliranog čelika može varirati.

# UPORABA

## Power management

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



Korisnik može izabrati maksimalnu snagu samo 5 minuta od priključivanja indukcijske ploče u električnu mrežu. Za prijelaz na odabir snage, nakon uključivanja ploče pomoću senzora 3 sekunde držite senzor i senzor .

Na dvostrukom zaslonu sata prikazane su ranije izabrane postavke ili – ako prethodno nismo ništa izabrali – tvorničke postavke 7,35 kW u formatu „74”. Pomoću senzora i korisnik preskače na sljedeće vrijednosti:

Nakon izbora željene postavke korisnik mora u vremenu 10 sekundi potvrditi izbor pridržavanjem senzora 3 sekunde.

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



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



Ako ne potvrdimo izbor, nakon 10 sekundi od izbora snage, panel se isključuje, a ploča radi sa snagom koja je zadnji put potvrđena ili – ako prethodno nije izabrana nikakva vrijednost – s tvorničkom postavkom snage 7,35kW.

Kod podešavanja snage na pojedinim grijaćim poljima, funkcija Power Management kontrolira da ne bi došlo do prekoračenja izabrane ukupne snage. Vrijednosti koje bi prouzrokovale prekoračenje snage su blokirane i nisu dostupne za korisnika.

Funkcija Power Management može onemogućiti uključivanje grijaćeg polja, ako njegova snaga prekorači izabranu maksimalnu snagu.

## UPORABA

### Upravljačka ploča

- Nakon priključivanja ploče na električnu mrežu nakratko se pale svi pokazatelji. Grijaća ploča je spremna za eksploataciju.
- Grijaća ploča je opremljena elektroničkim senzorima koje koristimo tako da ih dodirnemo prstom najmanje 1 sekundu.
- Svako uključivanje senzora signalizira zvuk.



Ne stavljajte nikakve predmete na senzore upravljačke ploče. Posebno obratite pozornost da tijekom kuhanja posude ne izlazi izvan obrisa grijaćeg polja. Ako posude postavite preblizu upravljačkoj ploči ili je potpuno prekriti, aktivirat ćete sigurnosni postupak i ploča će biti automatski isključena.

### Uključivanje grijaće ploče



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



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

### Uključivanje grijaćeg polja i podešavanje njegove snage

- Ploču uključiti senzorom ①.
- Staviti posudu na željeno grijaće polje.
- Posuda je automatski otkrivena, a pokazatelj **8.8** koji je odgovoran za izabrano grijaće polje počinje treperiti, pokazujući „00“. To znači da je odabrano polje aktivno i možete postaviti snagu.



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

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



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

# UPORABA

---

## Isključivanje grijaćih polja

Grijaće polje isključujemo na sljedeće načine:

- Ploču isključiti senzorom .
- Dodirnuti i pridržati senzor **8.8** 3 sekunde
- Aktivirajte grijaće polje dodirom senzora za odabir snage i pomaknite ulijevo kako biste smanjili razinu snage na "00".

## Isključivanje cijele grijaće ploče



Grijaća ploča radi kad je uključeno najmanje jedno grijaće polje.

- Ploču isključiti senzorom .



Ako je grijaće polje vruće, na zaslonu grijaćeg polja svijetli slovo „H” ili „h” – simbol preostale topline. Opis simbola nalazi se u daljnjem dijelu ovih uputa.

## Funkcija Booster „P”

Funkcija Booster povećava snagu polja Ø180mm - s 1600W na 2500W, polja Ø210 - s 2000W na 3000W, polja Ø160 - s 1400W na 2100W.

Polja Bridge s 3000W na 3700W.

- Staviti posudu na željeno grijaće polje.
- Posuda je automatski otkrivena, a pokazatelj **8.8** koji je odgovoran za izabrano grijaće polje počinje treperiti, pokazujući „00”.
- Funkcija Booster se aktivira nakon pritiska na senzor ili pomoću senzora za promjenu snage (slider). Na zaslonu će se prikazati slovo "P"

Za isključivanje funkcije Booster:

- Smanjite snagu grijaćeg polja s aktiviranom funkcijom Booster klizanjem prsta po senzoru za promjenu snage (slider) ili pritiskom na senzor Booster.



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

Funkcija se može prebaciti na nominalnu snagu, ako grijaći elementi ili električni sklopovi ostvare graničnu temperaturu.

Funkciju Booster možemo ponovno koristiti kad temperatura grijaćih elemenata opet padne na sigurnu razinu. Ova funkcija se ne pokreće automatski.

Kad skinete lonac s grijaćeg polja dok je aktivna funkcija Booster odbrojavanje 5 minuta neće biti prekinuto.

## UPORABA

---



Funkcija Booster može se pokrenuti za dva polja u isto vrijeme, tj. jedno od lijevih polja i jedno od desnih polja. Aktivacija funkcije Booster nije moguća ako je funkcija Booster već aktivirana na drugom okomitom grijaćem polju.

### Funkcija blokade upravljačke ploče

Zahvaljujući funkciji blokade možete blokirati mogućnost upravljanja pločom, na primjer od strane djece ili tijekom čišćenja. Funkciju blokade možete aktivirati kad je ploča uključena i kad je isključena. Za uključivanje ili isključivanje blokade pridr-  
žati senzor  3 sekundi. Kad je blokada aktivna svijetli dioda pored senzora .



**Kada je ploča uključena i blokirana, može se odmah isključiti dodirnom senzora .**



**Isključivanje ploče iz električne mreže uzrokuje poništavanje blokade ploče.**

### Pokazatelj preostale topline „h”, „H”

Nakon kuhanja staklo indukcijske ploče u zoni određenog grijaćeg polja je još uvijek vruće, to je preostala toplina.

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

Ako temperatura stakla iznosi 45°C\* - 60°C\*), pokazatelj polja prikazuje simbol „h” (niska preostala toplina).

\* Vrijednosti temperatura su orijentacijske



**Dok je aktivan pokazatelj preostale topline zabranjeno je dodirivanje grijaćeg polja s obzirom na mogućnost opekline, zabranjeno je postavljanje na njemu drugih predmeta osjetljivih na toplinu!**



**Kod prekida napona pokazatelj preostale topline „H” ili „h” se više ne pali. Bez obzira na to grijača polja još uvijek mogu biti vruća!**

# UPORABA

## Ograničavanje vremena rada

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

Maksimalno vrijeme rada podešavamo individualno, ovisno od primijenjenih razina snage tijekom kuhanja. Ako koristite samo jednu razinu snagu duže vrijeme kuhanja, maksimalno vrijeme će biti ograničeno u skladu s tablicom:

Kad ostvarimo maksimalno vrijeme kuhanja indukcijsko polje se automatski isključuje, a na pokazatelju polja se pojavljuje simbol preostale topline. Maksimalno vrijeme rada se tiče pojedinačnog polja.

| Stupanj snage<br>grijanja | Maksimalno vrijeme<br>rada |
|---------------------------|----------------------------|
| 1                         | 8h                         |
| 2                         | 8h                         |
| 3                         | 8h                         |
| 4                         | 8h                         |
| 5                         | 5h                         |
| 6                         | 5h                         |
| 7                         | 5h                         |
| 8                         | 5h                         |
| 9                         | 1,5 h                      |
| 10                        | 1,5 h                      |
| 11                        | 1,5 h                      |
| 12                        | 1,5 h                      |
| 13                        | 1,5 h                      |
| 14                        | 1,5 h                      |
| P                         | 5 min                      |
| 40                        | 60 min                     |
| 70                        | 160 min                    |
| 90                        | 160 min                    |
| Roštilj                   | 60 min                     |

## Funkcija Mjerača vremena

Sat olakšava proces kuhanja zahvaljujući mogućnosti programiranja vremena djelovanja grijaćih polja.

Funkciju Mjerača vremena možemo uključiti samo tijekom kuhanja (kad je snaga grijanja veća od „0“). Funkciju Mjerača vremena možemo upotrijebiti istovremeno na svim grijaćim poljima. Maksimalno vrijeme rada iznosi 99 minuta (po 1 minutu). U cilju postavljanja vremena Mjerača vremena treba:

- Staviti posudu na željeno grijaće polje.
- Nakon automatske detekcije prisutnosti posude podesiti snagu grijanja.
- Mjerač vremena se aktivira pritiskom i držanjem senzora Mjerača vremena  dok ne čujete zvučni signal. Na zaslonu se prikazuju brojeke „00“.
- Pomoću senzora  vrijeme se smanjuje, a  - povećava.

Za podešavanje funkcije Mjerač vremena za sljedeće polje postupati u skladu s više navedenim koracima, najprije birajući drugačije polje od polja koje smo izabrali prvi put. Pamtiiti da funkciju Mjerača vremena možemo podesiti za svako polje.



Ako podesimo više od jednog vremena, na zaslonu sata je prikazano kraće vrijeme.

## UPORABA

U svakom trenutku možemo promijeniti programirano vrijeme kuhanja. Kako biste to učinili, tijekom kuhanja odaberite polje čije vrijeme želite promijeniti, tj. aktivirajte ga indikatorom **8.8**, zatim dodirnite  i promijenite vrijeme prateći korake kao u opisu podešavanja sata.

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

Ako želite isključiti mjerac vremena ranije, aktivirajte grijaće polje dodirom senzora odabranog polja (indikator snage će treperiti), zatim resetirajte postavku Mjerača vremena na jedan od sljedećih načina:

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

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

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

### Funkcija Brojača minuta

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

Za postavljanje brojača minuta:

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



U svakom trenutku možemo promijeniti programirano vrijeme. Za to iskoristite senzor , zatim upotrijebite senzore  ili .

Nakon isteka programiranog vremena uključuje se zvučni signal. Možemo ga isključiti dodirivanjem bilo kojeg senzora. Alarm će se automatski isključiti nakon 30 sekundi.



Ako želite ranije isključiti brojač minuta, upotrijebite senzor , zatim dodirnite i držite senzor  smanjite vrijeme na "00" ili istovremeno dodirnite i držite senzor sata za produljenje vremena  i senzor sata za smanjenje vremena .

### Funkcija Pauza

Zahvaljujući njoj možemo u bilo kojem trenutku prekinuti rad ploče te se nakon toga vratiti na prethodne postavke.

Za uključanje funkcije Pauza mora biti uključeno najmanje jedno grijaće polje.

Dodirnuti senzor . Na svim pokazateljima grijaćih polja se prikazuje simbol . Kad je grijaće polje vruće, simbol  naizmjenično treperi sa slovom „H.” ili „h.”, ovisno o temperaturi polja (pokazatelj preostale topline).

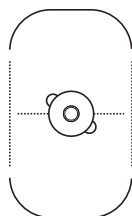
Za isključivanje funkcije Pauza ponovno pritisnite senzor . Na zaslonima grijaćih polja pale se postavke koje su bile podešene prije uključivanja ove funkcije.

Funkcija Pauza pauzira odbrojavanje vremena Sata

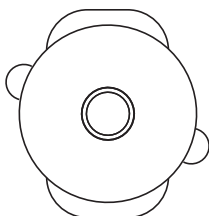
Funkcija Pauza ne pauzira odbrojavanje vremena Brojača minuta

## Funkcija Bridge

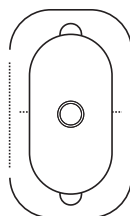
Zahvaljujući funkciji Bridge možemo kontrolirati 2 grijača polja kao jednu povećanu zonu grijanja. Funkcija Bridge vrlo je praktična i omogućuje korištenje vatrostalnih posuda.



LOŠE



LOŠE



DOBRO

Za uključenje funkcije Bridge:

- Uključiti ploču
- Stavite vatrostalnu posudu na desno/lijevo polje - posuda mora pokrivati oba grijača polja.
- Posuda je automatski otkrivena i funkcija Bridge se aktivira, što prikazuje simbol „↵ ↵”



Ako u vremenu 15 sekundi nije izabrana snaga, funkcija Bridge će biti deaktivirana.

- Podesite željenu snagu grijanja povlačenjem prsta po senzoru promjene snage grijanja

Od tog trenutka upravljamo s dva grijača polja pomoću jednog senzora.



Uvijek možete ručno omogućiti i onemogućiti funkciju Bridge.

Dodirnite senzor (6) za aktiviranje funkcije Bridge. Na gornjem zaslonu pali se simbol „↵ ↵” a na donjem zaslonu pojavljuje se brojka „00”. Nakon toga povlačenjem prsta po senzoru promjene snage grijanja podesiti potrebnu snagu grijanja. Kako biste onemogućili funkciju Bridge, dodirnite senzor (6). Na zaslonima se pali brojka „00”.

Od tog trenutka polja rade zasebno.

## UPORABA

### Programi za održavanje temperature

Ploča je opremljena posebnim programima koji omogućuju kuhanje na zadanoj temperaturi uz minimalnu moguću potrošnju energije.

Dostupna su četiri programa:

- 40 - Topljenje  
Program posvećen topljenju pločice čokolade i maslaca.  
Maslac ili čokoladu stavite u posudu na sobnu temperaturu i zatim uključite program 40.
- 70 - Podgrijavanje  
Program namijenjen zagrijavanju guste hrane poput juhe ili umaka.  
Lonac s hranom stavite na grijaće polje i uključite program 70. Program 70 aktivira se uz temperaturu od 70 stupnjeva C.
- 90 - Podgrijavanje/Kuhanje  
Program namijenjen podgrijavanju i kuhanju rijetke hrane ili vode.  
Lonac s hranom stavite na grijaće polje i uključite program 90. Program 90 aktivira se uz temperaturu od 90 stupnjeva C.
- Roštilj  
Program namijenjen roštiljanju, odnosno jelima koja zahtijevaju visoke temperature.  
Na grijaće polje potrebno je staviti tavu ili ploču za roštilj i uključiti program. Program roštilj se aktivira na 200 stupnjeva C

Aktivacija programa za održavanje temperature.

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



Vrijednosti temperature su indikativne i mogu varirati ovisno o vrsti korištenog posuđa i hrane.

### Napa - Uparivanje i korištenje \*

Kako biste aktivirali bežičnu vezu između ploče za kuhanje i nape, držite senzor automatskog načina rada 3 sekunde. Iznad senzora će treptati simbol (📶). Nakon što je ploča ispravno spojena na napu, simbol (📶) će svijetliti trajno.



Automatski način rada nape - način rada u kojem se snaga ventilatora nape podešava automatski ovisno o intenzitetu kuhanja. Za aktiviranje automatskog načina rada nape pritisnite senzor

LED iznad senzora će za- svijetliti. Imajte na umu da je pokretanje automatskog načina rada moguće samo ako je ploča prethodno ispravno spojena na napu.

Za isključivanje automatskog načina rada koristite senzor ). LED iznad senzora će se ugasi.

Korištenjem senzora (^) i (v) moguće je ručno kontrolirati snagu ventilatora nape. Korištenje senzora isključit će automatski način rada nape.



Preporučuje se koristiti temperaturne programe za posuđe barem do pola napunjeno hranom.

Preporučuje se koristiti temperaturne programe na hladnom grijaćem polju.

\*ovisno o modelu

## PRAKTIČNI SAVJETI

Tablice s primjerima postavki ploče

| FUNKCIJA   | NAMJENA                                   | JELO                            | VRIJEME (MIN) | VELIČINA PORCIJE     |
|------------|-------------------------------------------|---------------------------------|---------------|----------------------|
| Melt 40*   | Topljenje čokolade                        | Brownie / čokoladni fondant     | 10            | 300 g                |
| Melt 40*   | Odmrzavanje proizvoda                     | Svinjski vrat / Podvarak        | 60            | 1 komad oko 800 g    |
| Melt 40*   | Dizanje kvasnog tijesta                   | Kvasno tijesto                  | 40            | 1 kg                 |
| Simmer 70* | Kuhanje suhomesnatih proizvoda i kobasica | Svinjski lungić sa začinima     | 60            | 1 kg                 |
| Simmer 70* | Sous vide                                 | Sous-vide pileći file           | 60            | 1 kom. 200 g         |
| Simmer 70* | Regeneracija / održavanje temperature     | Gulaš juha                      | 30            | 2 l                  |
| Simmer 70* | Podgrijavanje                             | Mlijeko za žitarice za doručak  | 10            | 0,5l                 |
| Cook 90*   | Zdrav doručak                             | Zobena kaša                     | 20            | 0,5l                 |
| Cook 90*   | Juha                                      | Pileća juha                     | 150           | 4 l                  |
| Cook 90*   | Kuhanje                                   | Poširana jaja                   | 12            | 2 jajeta l           |
| Roštilj**  | Roštilj                                   | Odrezak na roštilju - Entrecote | 6             | 1 kom. 300 g         |
| Roštilj**  | Stir-fry                                  | Piletina s povrćem i rezancima  | 8             | 1 porcija oko 400 gr |
| Roštilj**  | Prženje u dubokom ulju                    | Povrće u tempuri                | 6             | 300 g                |

\*simbol ovisi o modelu

\*\* ne pojavljuje se na svim modelima

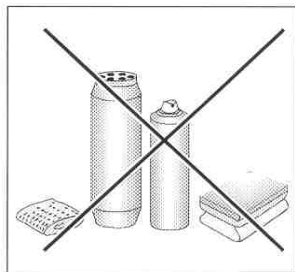
# ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Briga korisnika za svakodnevnu čistoću i odgovarajuće održavanje imaju značajan utjecaj na produžavanje razdoblja pouzdanog rada.



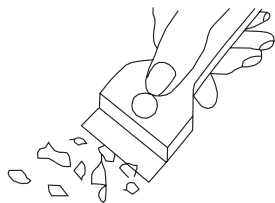
Prilikom čišćenja staklokeramičke ploče obvezuju ista pravila kao i kod staklenih površina. Ni u kojem slučaju ne koristiti abrazivna ili agresivna sredstva za čišćenje, niti pijesak za ribanje ili spužve s hrapavom površinom.

Ne koristi uređaje za čišćenje parom.



## Čišćenje nakon svake uporabe

- Blaže nečistoće koje se nisu zapekle obrisati vlažnom krpom bez sredstva za čišćenje. Upotreba sredstva za čišćenje posuđa može uzrokovati nastajanje plavkastih mrlja. Takve tvrdokorne mrlje ne možemo uvijek ukloniti tijekom prvog čišćenja, čak i ako koristimo specijalna sredstva za čišćenje.
- Tvrdokornu, zapečenu nečistoću uklanjamo oštrom strugalicom. Nakon toga grijaću površinu prebrisati vlažnom krpom.



*Strugalica za čišćenje ploče*

## Uklanjanje mrlja

- Svijetle mrlje biserne boje (ostaci aluminija) uklanjati z grijaće ploče pomoću specijalnog sredstva za čišćenje. Ostatke kamenca (koje stvara kipuća voda) možemo ukloniti octom ili specijalnim sredstvom za čišćenje.
- Prilikom uklanjanja šećera, jela koja sadržavaju šećer, sintetičkih materijala i aluminijske folije zabranjeno je isključivanje danog grijaćeg polja! Odmah ostrugati ostatke (dok su vrući) oštrom strugalicom s vrućeg grijaćeg polja. Nakon uklanjanja zaprljanija možemo isključiti ploču, a kad se ohladi dodatno očistiti specijalnim sredstvom za čišćenje.

Specijalna sredstva za čišćenje možemo kupiti u trgovačkim centrima, specijalnim elektrotehničkim prodavaonicama, drogerijama, prehrambenim trgovinama i salonima s kuhinjskim namještajem. Oštre strugalice možemo nabaviti u trgovinama s alatom ili s građevinskom opremom, ali i u prodavaonicama s opremom za bojanje.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Nikad ne nanositi sredstvo za čišćenje na vruću ploču. Najbolje je ostaviti sredstva za čišćenje da se lagano osuše i tek nakon toga ih obrisati mokrom krpom. Potencijalne ostatke sredstva za čišćenje obrisati vlažnom krpom prije ponovnog zagrijavanja. U suprotnom mogu nagrizati površine.

**U slučaju nepravilnog postupanja sa staklokeramičkom pločom ne preuzimamo odgovornost u okviru jamstva!**

### **Pozor!**

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

### **Pozor!**

U slučaju pojave pukotina ili lomova na staklokeramičkoj površini odmah isključiti ploču i isključiti iz električne mreže. Isključiti osigurač ili izvući utikač iz utičnice. Nakon toga se obratiti servisu.

## Periodični pregledi

Osim svakodnevnog održavanja čistoće ploče:

- obavljati periodične kontrole funkcioniranja upravljačkih elemenata i radnih komponenata ploče. Nakon isteka jamstva, najmanje jednom svake dvije godine naručiti u servisnoj točki tehnički pregled ploče,
- ukloniti potvrđene eksploatacijske mane,
- vršiti periodično održavanje radnih komponenata ploče.

### **Pozor!**

Sve popravke i regulacije obavljaju odgovarajuće servisne točke ili instalater koji posjeduje potrebna ovlaštenja.

## POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

U svakoj hitnoj situaciji:

- isključiti radne elemente ploče
- isključiti iz električne mreže
- prijaviti za popravak
- neke sitne kvarove korisnik može samostalno ukloniti pomoću napomena koje su navedene u nižoj tablici. Prije nego što se obratite centru za korisnike ili servisu provjerite sljedeće točke u tablici.

| PROBLEM                                                          | UZROK                                      | POSTUPAK                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Simbol "L" svijetli na zaslonu kada pokušate uključiti           | Uključena blokada panela.                  | Isključite blokadu upravljačke ploče držeći senzor za blokadu 3 sekunde.                            |
| Uređaj se ne uključuje nakon pritiska na senzor za uključivanje. | Prekratko držanje senzora za uključivanje. | Držite senzor za uključivanje 3 sekunde.                                                            |
|                                                                  | Prljava/mokra ploča ili prekriveni senzori | Očistite upravljačku ploču, uklonite predmete koji prekrivaju senzore.                              |
|                                                                  | Nedostatak napajanja.                      | Provjeriti osigurače u kućnoj instalaciji.                                                          |
|                                                                  | Vanjske smetnje.                           | Isključiti uređaj iz napajanja na 120 sekundi isključivanjem strujnog kruga u kutiji s osiguračima. |
| Tijekom rada uređaj emitira dugi zvučni signal i gasi se.        | Uključila se sigurnosna procedura.         | Očistite upravljačku ploču, uklonite predmete koji prekrivaju senzore.                              |
| Nakon uključivanja uređaj se sam isključuje.                     | Nijedna funkcija uređaja nije aktivirana.  | Nakon uključivanja uređaja treba odmah aktivirati željenu funkciju.                                 |

## POSTUPAK U HITNIM SLUČAJEVIMA

|                                                                     |                                                                                                                                     |                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Grijaće polje se samo isključilo.                                   | Aktivirala se zaštita maksimalnog vremena rada.                                                                                     | Ponovo uključite grijaće polje i postavite snagu grijanja.                                          |
| Tijekom kuhanja čuju se zvukovi                                     | Prirodni rad proizvoda. Zvukovi ovise o korištenim loncima i postavkama snage                                                       |                                                                                                     |
| Simbol h ili H prikazuje se na zaslonu grijaćeg polja               | Ispravan rad uređaja. Simboli h i H pokazuju da je grijaće polje toplo/vruće i da je potreban dodatan oprez.                        |                                                                                                     |
| Simbol F0 prikazuje se na zaslonu grijaćeg polja                    | Napon je prenizak.                                                                                                                  | Obratite se svom dobavljaču električne energije                                                     |
| Simbol F1 prikazuje se na zaslonu grijaćeg polja                    | Napon je previsok.                                                                                                                  | Obratite se svom dobavljaču električne energije                                                     |
| Simbol F2 prikazuje se na zaslonu grijaćeg polja                    | Aktivirala se zaštita električkog sustava.                                                                                          | Provjerite nije li otvor ventilatora za hlađenje začepljen.                                         |
| Simbol F3 prikazuje se na zaslonu grijaćeg polja                    | Aktivirala se zaštita grijaćeg polja.                                                                                               | Uklonite posudu s grijaćeg polja i pričekajte da se simbol F3 ugasi                                 |
| Simbol F4, F5, F6, F7, F8, F9 prikazan je na zaslonu grijaćeg polja | Vanjske smetnje.                                                                                                                    | Isključiti uređaj iz napajanja na 120 sekundi isključivanjem strujnog kruga u kutiji s osiguračima. |
| Puknuta keramička ploča                                             | Opasnost! Odmah isključiti uređaj iz napajanja isključivanjem strujnog kruga u kutiji s osiguračima. Obratiti se najbližem servisu. |                                                                                                     |

## TEHNIČKI PODACI

|                                               |                                      |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------|
| Nazivni napon                                 | 220-240V/380-415 V<br>~50/60 Hz 2N   |
| Nazivna snaga ploča:                          |                                      |
| Model:                                        | KMI 772 660 C<br>PBP4VI542FTB4SACUUt |
| Snaga indukcijskih polja:                     | 7,35 kW                              |
| - indukcijsko grijaće polje:                  |                                      |
| - indukcijsko grijaće polje: Ø 160 mm         | 1400W                                |
| - indukcijsko grijaće polje: Ø 180 mm         | 1600W                                |
| - indukcijsko grijaće polje: Ø 210 mm         | 2000W                                |
| - indukcijsko grijaće polje Booster: Ø 160 mm | 2100W                                |
| - indukcijsko grijaće polje Booster: Ø 180 mm | 2500W                                |
| - indukcijsko grijaće polje Booster: Ø 210 mm | 3000W                                |
| Dimenzije [mm]:                               | 592 x 522 x 48                       |
| Težina [kg]:                                  | oko 7,85                             |

Ispunjava norme EN 60335-1; EN 60335-2-6 koje obvezuju u Europskoj Uniji.

## ШАНОВНІ КЛІЄНТИ,

---

Варильна поверхня «Hansa» поєднує легкість у користуванні та досконалу ефективність.

Після прочитання цієї інструкції, обслуговування варильної поверхні не буде проблемою.

Перед запакуванням варильна поверхня пройшла детальну контрольну перевірку щодо безпеки та функціональності.

Будь ласка, прочитайте уважно дану інструкцію з експлуатації перед запуском пристрою.

Дотримання вказівок, що містяться у ній, дозволить уникнути неправильної експлуатації.

Інструкцію необхідно зберігати у легкодоступному місці.

**Необхідно чітко дотримуватись положень інструкції з експлуатації, щоб уникнути нещасних випадків.**

### **Увага!**

Використовуйте пристрій тільки після прочитання цієї інструкції.

Пристрій був розроблений виключно, як пристрій для приготування їжі.

Будь-яке інше застосування (наприклад, обігрів приміщень) не відповідає її призначенню і може бути небезпечним.

Виробник залишає за собою право вносити у пристрій зміни, які однак не впливатимуть на його роботу.

Пристрій був розроблений виключно, як пристрій для приготування їжі.

Будь-яке інше застосування (наприклад, обігрів приміщень) не відповідає її призначенню і може бути небезпечним.

Виробник залишає за собою право вносити у пристрій зміни, які однак не впливатимуть на його роботу.

## ЗМІСТ

---

|                                           |    |
|-------------------------------------------|----|
| Загальна інформація.....                  | 31 |
| Вказівки щодо безпеки експлуатації.....   | 32 |
| Опис виробу.....                          | 36 |
| Установка.....                            | 37 |
| Експлуатація.....                         | 42 |
| Практичні поради.....                     | 53 |
| Чистка та догляд.....                     | 55 |
| Порядок дій у надзвичайних ситуаціях..... | 57 |
| Технічні дані.....                        | 59 |

---

## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

---

Перед першим використанням індукційної плити обов'язково потрібно прочитати інструкцію з експлуатації. Таким чином, забезпечуємо собі безпеку та уникаємо пошкодження плити.

Пристрій був розроблений виключно, як прилад для приготування їжі. Будь-яке інше його застосування (наприклад, обігрів приміщень) не відповідає його призначенню і може бути небезпечним.

Виробник залишає за собою право вносити зміни, які не впливатимуть на роботу приладу.

Пристрій і його доступні частини стають гарячими під час використання. Можливості доторкнутися до нагрівальних елементів повинна бути приділена особлива увага. Діти до 8 років повинні триматися осторонь, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.

Це обладнання може використовуватися дітьми у віці від 8 років і старшими та особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями чи з браком досвіду і знань, якщо це відбувається під наглядом або відповідно до інструкції з використання приладу, наданої особою, відповідальною за їхню безпеку. Необхідно звертати увагу на дітей, щоб вони не гралися з обладнанням. Прибирання і технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми без нагляду.

Приготування з використанням жиру або олії на варильній поверхні без нагляду може бути небезпечним і призвести до пожежі.

## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

---

НІКОЛИ не намагайтеся загасити вогонь водою, вимкніть пристрій, а потім накрийте вогонь, наприклад кришкою або негорючою ковдрою.

Небезпека пожежі: не накопичуйте речей на поверхні для приготування їжі.

Увага. Якщо на поверхні плити є тріщина, вимкніть живлення, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.

Металеві предмети, такі як ножі, виделки, ложки і кришки та алюмінієву фольгу не рекомендується класти на варильну поверхню плити, оскільки вони можуть сильно нагрітися.

Після використання вимкніть нагрівальний елемент за допомогою відповідного сенсора або регулятора та не покладайтеся на вказівки детектора посуду.

Пристрій не слід управлятися зовнішнім таймером або незалежною системою дистанційного керування.

Для очищення плити не можна використовувати обладнання для очищення парою.

Увага. Не використовувати невідповідний захист плити, що не дає можливості дітям доступу до плити, яка нагрівається. Використання невідповідного захисту може призвести до нещасних випадків.

Якщо індукційна плита використовується в безпосередній близькості від радіо, телевізора або іншого пристрою, що створює електромагнітне поле, обов'язково потрібно перевірити правильність роботи панелі управління плити.

Плиту повинен підключати уповноважений монтажник - електрик. Це не стосується плит з вмонтованим кабелем з однофазною вилкою, встановленим на заводі.

Меблі, в які вбудовується плита, повинні витримувати температуру близько 100оС. Це стосується наклейок, країв, пластмасових поверхонь, клеїв та лаків.

Плиту слід використовувати лише після її встановлення, відповідно до цієї інструкції з експлуатації.

Ремонт електричних приладів можуть проводити тільки кваліфіковані фахівці. Некваліфікований ремонт є небезпечним для користувача.

Пристрій вважається повністю відключеним від електромережі тільки тоді, коли вимкнений запобіжник або вийнята вилка з розетки.

## ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

---

Вилка приєднувального кабелю має бути доступною після установки плити.

Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися з обладнанням.

Люди з встановленими пристроями, що підтримують життєво важливі функції (наприклад, кардіостимулятори, інсулінова помпа або слуховий апарат) повинні переконатися, що робота цих пристроїв не буде порушена роботою індукційної плити (обсяг частоти дії індукційної плити становить 20-50 кГц).

У випадку збою напруги в мережі всі налаштування будуть скасовані. Після появи напруги у мережі рекомендується поводитися з обережністю. Поки нагрівальні поля гарячі, буде відображатися індикатор залишкового тепла "H".

Якщо розетка знаходиться поблизу нагрівального поля, слід звернути увагу, щоб провід живлення плити не торкався гарячих поверхонь.

Не використовувати посуд з пластику і алюмінієвої фольги. Вони плавляться при високих температурах і можуть пошкодити склокераміку.

Страви та їхні інгредієнти (особливо: цукор, лимонна кислота, сіль) і пластик не повинні потрапляти на гарячі нагрівальні поля.

При використанні індукційної плити потрібно користуватися каструлями і сковорідками з плоским дном без гострих кутів і виступів, інакше можуть виникнути подряпини на склі.

Нагрівальна поверхня індукційної плити стійка до теплового шоку. Вона не є чутлива ні до холодного, ні до гарячого.

Потрібно уникати того, щоб предмети падали на склокераміку. Точкові удари наприклад, якщо впала пляшечка зі спеціями, можуть привести до утворення тріщин і осколок склокераміки.

Якщо відбудеться пошкодження склокераміки, киплячі бризки страви можуть дістатися елементів індукційної плити, що під напругою.

Не можна використовувати поверхню плити в якості дошки для нарізки або робочого стола.

Не можна встановлювати плиту без вентилятора над духовою шафою, посудомийною машиною, холодильником, морозильником або пральною машиною.

Якщо під плитою знаходиться шухляда або шафа з кухонним приладдям, вони можуть нагріватися повітрям, що виходить із системи вентиляції плити.

Слід дотримуватися вказівок щодо догляду та чищення склокераміки.

У разі неправильної експлуатації ми не несемо відповідальності по гарантії.

## ЯК ЗАОЩАДЖУВАТИ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЮ



Особи, котрі відповідально відносяться до використання електроенергії, оберігають не лише домашній бюджет, але також підходять свідомо до питання охорони довкілля.

Тому давайте економити електроенергію! А для цього потрібно:

- **Для приготування їжі використовувати відповідний посуд.**

Посуд з плоским і товстим дном дозволить заощадити до 1 / 3 електроенергії. Слід використовувати кришку, в іншому випадку споживання електроенергії зростає чотирикратно!

- **Конфорки і дно посуду завжди повинні бути чистими.**

Забруднення заважають теплопередачі - сильно пригорілий бруд можна усунути лише з використанням засобів, що завдають великої шкоди навколишньому середовищу.

- **Уникати надмірного „заглядання” до посуду під час приготування їжі.**

- **Не вбудовувати варильну поверхню біля холодильників/морозильників.**

Це спричиняє непотрібне зростання споживання електроенергії.

## РОЗПАКУВАННЯ



На час транспортування забезпечено захист пристрою від пошкодження. Після розпакування обладнання, будь ласка, подбайте про утилізацію елементів упаковки безпечним для навколишнього

середовища способом. Усі матеріали, використані для пакування, є безпечними для навколишнього середовища та підлягають 100% переробці і позначені відповідним символом.

**Увага! Пакувальні матеріали (поліетиленові мішки, шматки пінополістиролу і т.д.) у ході розпакування слід тримати у недоступному для дітей місці.**

## УТИЛІЗАЦІЯ ЗНОШЕНОГО ОБЛАДНАННЯ КОРИСТУВАЧАМИ

Даний пристрій відповідно до Європейської директиви 2012/19/UE і Закону Республіки Польща „Про використане електричне та електронне устаткування” марковано символом закресленого контейнера для відходів.

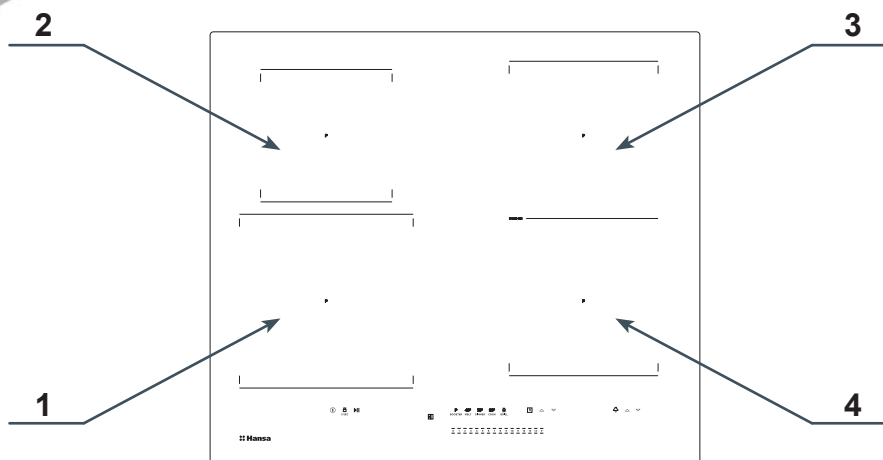


Це маркування означає, що даний пристрій, після завершення експлуатації не можна викидати разом з іншими побутовими відходами.

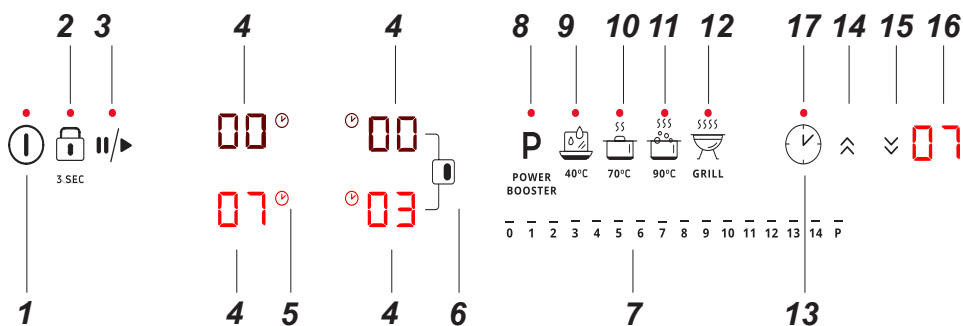
Користувач зобов'язаний здати його у відповідний пункт збору відходів електричного та електронного обладнання. Пункти збору, у т.ч. місцеві та районні пункти, утворюють відповідну систему, що дозволяє здати цей пристрій. Відповідне поводження з використаним електричним та електронним обладнанням дозволяє уникнути шкідливих для здоров'я людини і навколишнього середовища наслідків, які можуть бути спричинені наявністю небезпечних компонентів та неправильним зберіганням і переробкою такого обладнання.

# ОПИС ВИРОБУ

## Опис варильної поверхні



1. Індукційна конфорка Power Booster Ø 210 (передня ліва)
2. Індукційна конфорка Booster Ø 160 (задня ліва)
3. Індукційна конфорка Booster Ø 180 (задня права)
4. Індукційна конфорка Booster Ø 180 (передня права)



1. Сенсорна кнопка увімкнути/вимкнути плиту
2. Сенсор блокування панелі керування
3. Сенсорна кнопка функції пауза
4. Індикатор / сенсор конфорки
5. Символ активної функції Таймера
6. Сенсорна кнопка функції Bridge
7. Сенсор вибору потужності - slider
8. Сенсор Booster
9. Температурна програма 40°

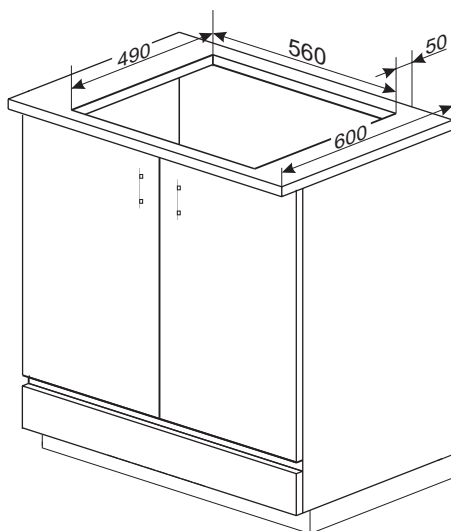
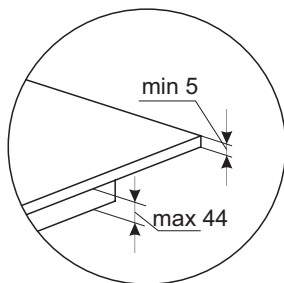
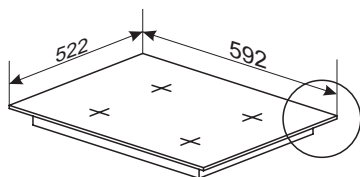
10. Температурна програма 70°
11. Температурна програма 90°
12. Температурна програма Гриль
13. Сенсор активації функції Таймера
14. Сенсор Таймера - продовження часу
15. Сенсор Таймера - зменшення часу
16. Індикатор Таймера
17. Сигнальний індикатор активної функції Звукового Таймера

## УСТАНОВКА

### Підготовка стільниці для встановлення варильної поверхні

- Відстань від краю отвору до бічної стіни меблів має становити не менше 55 мм.
- Вбудовані меблі повинні мати облицювку і клеї для її приклеювання, стійкі до температури  $+100^{\circ}\text{C}$ . Невиконання цієї вимоги може призвести до деформації поверхні і відклеювання облицювки.
- Краї отвору необхідно захистити матеріалом, стійким до поглинання води.
- Отвір у стільниці необхідно виконати згідно з розмірами, поданими на рис. 1.

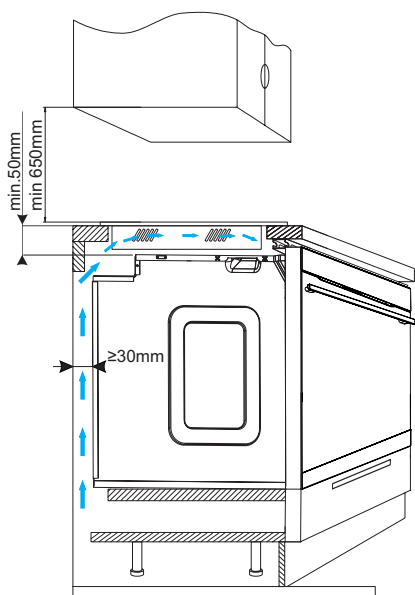
1



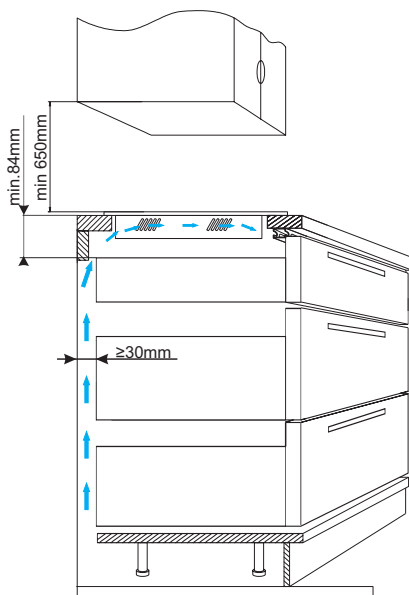
# УСТАНОВКА

2

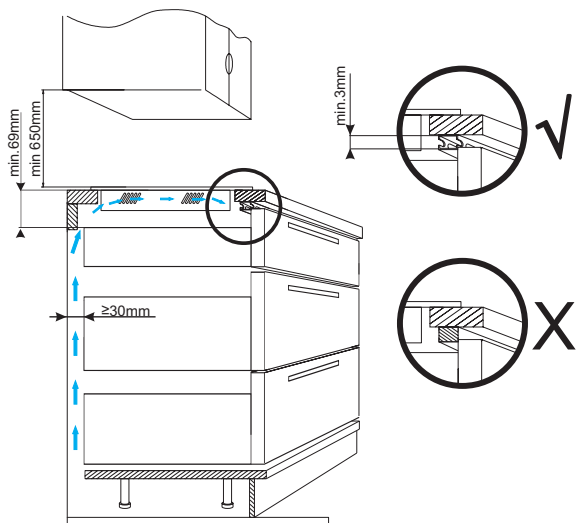
Вариант 1



Вариант 2



Вариант 3



## УСТАНОВКА

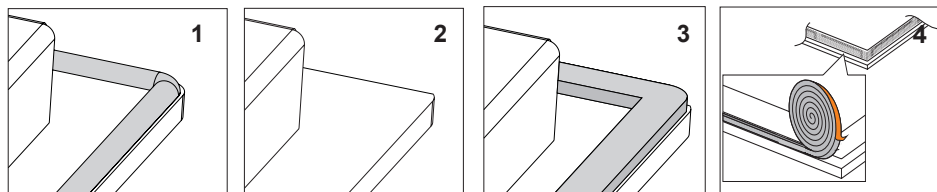
### Монтаж прокладки

Залежно від моделі, ущільнювач встановлюється виробником (мал. 1)

Якщо ущільнювач не встановлений виробником, належить виконати наступне:

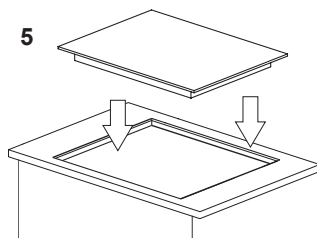
Перед встановленням приладу в отвір у стільниці слід знизу варильної поверхні встановити ущільнювач, допучений до виробу (мал. 2).

Для цього спочатку слід зняти захисну плівку з ущільнювача, а потім наклейте його якомога ближче до краю варильної поверхні (мал. 3,4).



**Встановлення приладу без ущільнювача забороняється.**

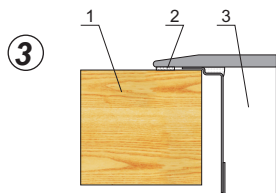
Встановіть варильну поверхню в меблевий отвір, встановіть її симетрично в отворі таким чином, щоб відстань між варильною поверхнею та краєм кухонної стільниці була рівною з кожного боку (мал. 5).



## УСТАНОВКА

### Установка варильної поверхні

- варильна поверхня підключається кабелем до електромережі згідно зі схемою електричних з'єднань
- Протерти меблевий сегмент від пилу, вставити плиту в нішу і до упору притиснути до меблів (рис.3).



- 1 - стільниця
- 2 - прокладка варильної поверхні
- 3 - керамічна варильна поверхня

### Підключення варильної поверхні до електромережі

#### Увага!

Підключення до електричної мережі може виконувати лише кваліфікований працівник, який має відповідні повноваження. Заборонено самостійно переробляти або модифікувати електричну схему.

### Рекомендації щодо установки

Варильна поверхня оснащена клемним блоком, що дозволяє правильно виконати підключення до конкретного виду живлення в електромережі. Клемний блок забезпечує наступні з'єднання:

- однофазне 220-240В ~
- двофазне 380-415В 2кВ~

Підключення варильною поверхні до відповідного джерела живлення можливо через відповідні затискачі на клемному блоці згідно зі схемою електричних з'єднань. Схема електричних з'єднань в нижній частині варильною поверхні на заслінці. Доступ до клемного блоку можливий після відкриття кришки клемного відсіку. Необхідно пам'ятати про підбір відповідного мережевого кабелю, з врахуванням виду підключення і номінальної потужності варильної поверхні.

#### Увага!

Обов'язково під'єднати кабель заземлення до клемного блоку, клема позначена знаком  $\oplus$ . Електромережа, яка живить варильну поверхню, повинна бути заземлена і відповідати правилам техніки безпеки, а також додатково мати відповідний вимикач, що дозволяє відключити напругу в разі надзвичайної ситуації.

Перед підключенням варильної поверхні до електричної мережі, необхідно ознайомитися з інформацією на заводській табличці і схемі підключення. Підключення, що не відповідає схемі електричних з'єднань, може привести до пошкодження.

**УВАГА!** Спеціаліст по установці зобов'язаний видати користувачеві "свідоцтво підключення приладу до електричної системи" (знаходиться в гарантійному талоні). Після завершення підключення спеціаліст повинен вказати інформацію про спосіб виконаного підключення: - однофазний, двофазний або трифазний, - перетин з'єднувального проводу, - вид захисту (вид запобіжника).

# УСТАНОВКА

| СХЕМА ДОЗВОЛЕНИХ ПІДКЛЮЧЕНЬ                                                              |                                                                                                                                                                                                                         |     |                       |                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------|--------------------------|------|
| Увага! Небезпечна напруга                                                                |                                                                                                                                                                                                                         |     |                       |                          |      |
| Увага! У випадку кожного з підключень провід заземлення має бути приєднаний до клемми ⊕. |                                                                                                                                                                                                                         |     | Тип / перетин проводу | Запобіжник               |      |
| 1                                                                                        | 1-фазне підключення до мережі з напругою 220-240 50/60 Гц. З'єднайте за допомогою перемички клему L2 із клемою L1. Затягніть фазний провід у клемі L1, а нульовий провід – у N. Прикрутіть захисний провід до клемми ⊕. | 1N~ |                       | HO5VV-F3G4<br>3x4 мм²    | 32 A |
| 2*                                                                                       | 2-фазне підключення до мережі з напругою 220-240/380-415 50/60 Гц. Прикрутіть фазні проводи до клем L1 і L2. Нульовий провід – до N. Прикрутіть захисний провід до клемми ⊕.                                            | 2N~ |                       | HO5VV-F4G2.5<br>4x2,5мм² | 16 A |
| L1=R, L2=S, L3=T, N=клемма нульового проводу, ⊕=клемма проводу заземлення                |                                                                                                                                                                                                                         |     |                       |                          |      |

\* У разі трифазної мережі 220-240/380-415В провід, що залишився, під'єднати до клемми: L3, яка не з'єднана з внутрішньою електричною частиною варильної поверхні.

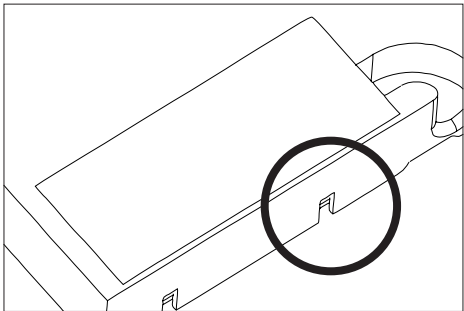
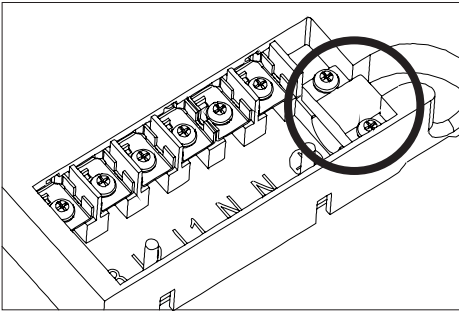
\* Клеми NN з'єднані всередині, їх не потрібно під'єднувати



В упаковці виробу міститься набір елементів, необхідних для правильного підключення виробу до електроустановки. Використання прикріплених елементів необхідне для правильної роботи виробу. У набір входять: Запобіжник натягу, Перемичка, 2 гвинти та захист з'єднання.

Правильне встановлення запобіжника натягу повинно здійснюватися за допомогою гвинтів, що входять до комплекту

Захисну кришку слід вставляти до характерного клацання закріплюючого елементу.

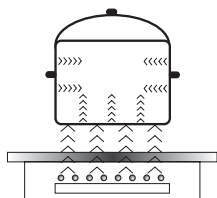


Щоб демонтувати захисну кришку, потрібно використати викрутку, за допомогою якої підтягнути кріплення, щоб кришка відскочила

### Перед першим включенням варильної поверхні

- спочатку ретельно очистити варильну поверхню. З варильною поверхнею поводитися, як зі скляною,
- при першому використанні може виникнути сторонній запах, тому потрібно включити вентиляцію в приміщенні або відкрити вікно,
- виконати операції з обслуговування, дотримуючись вказівок з безпеки.

### Принципи роботи індукційного поля



Електричний генератор живить котушку, розташовану всередині пристрою.

Дана котушка створює магнітне поле, яке передається на посуд.

Під дією магнітного поля посуд нагрівається

Ця система передбачає використання посуду, днища якого піддається впливу магнітних полів.

Взагалі індукційна технологія характеризується двома перевагами:

- тепло випромінюється тільки за допомогою посуду, використання тепла є максимально можливим,
- немає явища теплової інерції, тому що приготування їжі починається автоматично при розміщенні посуду на конфорці і закінчується при знятті з конфорки.

Під час звичайного використання індукційної поверхні можуть лунати різні звуки, які абсолютно не впливають на правильну роботу поверхні.

- Низькочастотний свист. Звук лунає, коли посуд порожній, і зникає, якщо налити в нього воду або покласти їжу.
- Високочастотний свист. Звук лунає в зоні поставленого на поверхню посуду, виготовленого з безлічі шарів різних матеріалів, та при включенні максимальної потужності нагрівання. Даний звук також збільшується, якщо одночасно використовуються дві або більше конфорок з максимальною потужністю. Звук зникає або стає менш інтенсивний після зниження потужності.
- Звук скрипу. Звук лунає в посуді, який виготовлений з безлічі шарів різних матеріалів. Інтенсивність звуку залежить від способу приготування їжі.
- Звук дзижчання. Звук лунає під час роботи вентилятора, що охолоджує електроніку.

Звуки, які можуть бути чутні під час правильної експлуатації, лунають від роботи охолоджувального вентилятора, розмірів посуду і матеріалу, з якого він виготовлений, способу приготування страв і використовуваної потужності.

Дані звуки є нормальним явищем і не свідчать про несправність індукційної плити.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### Захисний пристрій:

Якщо варильна поверхня встановлена правильно і використовується правильно, рідко бувають необхідними захисні пристрої.

**Вентилятор:** Він використовується для захисту і охолодження контрольних елементів і елементів живлення. Він може працювати на двох різних швидкостях, працює автоматично. Вентилятор працює, коли включені конфорки і при виключеній варильній поверхні до моменту охолодження електронної системи.

**Транзистор:** Температура електронних елементів постійно вимірюється за допомогою зонда. Якщо тепло зростає небезпечним способом, дана система автоматично знижує потужність конфорки або відключає конфорку, яка ближче знаходиться до нагрітих електронних елементів.

**Виявлення:** детектор присутності каструлі забезпечує роботу варильної поверхні і тим самим нагрівання. Дрібні предмети, розміщені в зоні нагрівання (наприклад, ложка, ніж, перстень...), не розглядатимуться як каструлі і поверхня не ввімкнеться.

### ▶ Детектор присутності каструлі в індукційному полі.

Детектор присутності каструлі вбудований у варильні поверхні, які містять індукційні конфорки. Під час роботи детектор присутності каструлі автоматично розпочинає або припиняє виділення тепла у конфорці приготування їжі при розміщенні каструлі на поверхні або знятті її з поверхні. Таким чином заощаджується електроенергія.

- Якщо конфорка приготування їжі використовується у поєднанні з відповідною каструлею, на дисплеї вказується рівень тепла.
- Індукція вимагає використання спеціально пристосованих каструль, оснащених днищами з магнітного матеріалу (дивись таблицю).

Якщо на конфорці немає каструлі або поставлено невідповідну каструлю, на дисплеї з'явиться символ . Конфорку не ввімкнено.

Якщо протягом 90 секунд каструля не буде розпізнана, операція ввімкнення варильної поверхні буде скасована.

Щоб вимкнути конфорку, потрібно вимкнути її за допомогою сенсорного блока управління, а не просто знявши каструлю.



### Детектор каструль не працює як сенсор ввімкнути/ вимкнути варильну поверхню.

Керамічна варильна поверхня оснащена сенсорами, які обслуговуються дотиком пальця до позначених поверхонь.

Кожне спрацювання сенсора супроводжує звуковий сигнал.

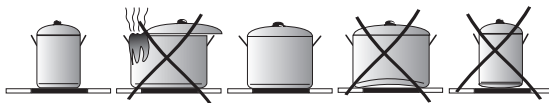
Потрібно звертати увагу, щоб при ввімкненні і вимкненні, а також при визначенні ступеню сили нагрівання **завжди натискати тільки один сенсор**. У випадку одночасного натискання більшої кількості сенсорів (крім годинника і ключа), система ігнорує введені сигнали управління, а при тривалому натисканні звучить сигнал помилки.

Після використання, вимкніть конфорку регулятором і не покладайтеся на покази детектора посуду.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

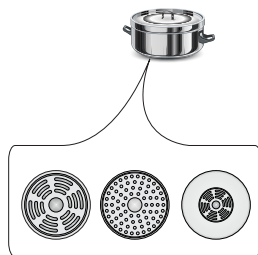
Відповідна якість посуду є необхідною умовою для отримання хорошої продуктивності роботи поверхні.

### ► Вибір посуду для приготування їжі в індукційному полі.



#### Характеристика посуду.

- Завжди використовуйте посуд високої якості, з абсолютно плоским дном: використання цього типу посуду запобігає виникненню точок з дуже високою температурою, де їжа може прилипнути під час приготування їжі. Сковорідки і каструлі з товстими металевими стінками забезпечують відмінний розподіл тепла.
- Зверніть увагу на те, щоб днища кастрюль були сухими: при заповненні каструлі або при використанні каструлі, вийнятої з холодильника, потрібно перед установкою її на конфорці перевірити, чи нижня поверхня повністю суха. Це дозволить запобігти забрудненню варильної поверхні.
- Кришка на каструлі запобігає виходу тепла і таким чином зменшує час нагрівання і знижує енергоспоживання.
- Для того щоб визначити, чи підходить посуд для даної варильної поверхні, необхідно перевірити її низ на притягання магніту.
- **Для оптимального контролю температури індукційним модулем, днище посудини повинно бути плоским.**
- Увігнуте днище каструлі або глибокий штамп з логотипом виробника негативно впливають на регулювання температури індукційним модулем і можуть призвести до перегрівання посуду.
- Не використовуйте пошкоджений посуд, наприклад, з деформованим днищем в результаті надмірної температури.
- При використанні великого посуду з феромагнітним дном, діаметр якого менше повного діаметра посуду, нагрівається виключно феромагнітна частина посуду. При цьому створюється ситуація, в якій тепло не розподіляється рівномірно в посуді. Феромагнітна зона менша в днищі посуду через наявність у ній алюмінієвих частинок, тому тепло, що подається, може бути менше. Може виникнути проблема з визначенням наявності посуду або взагалі він не буде виявлений. Діаметр феромагнітного днища посуду повинен бути підібраний за розміром конфорки для отримання оптимального результату приготування. У разі якщо посуд не виявляється на конфорці, рекомендується його поставити на конфорку з меншим діаметром.



## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Для індукційного приготування необхідно використовувати виключно феромагнітний посуд з таких матеріалів, як:

- емальована сталь
- чавун
- спеціальний посуд з нержавіючої сталі для індукційного приготування їжі.

|                                |                                                                                   |                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Маркування на кухонному посуді |  | <b>Перевірте, розміщений на етикетці знак, що інформує, що каструлю можна використовувати для приготування їжі на індукційній варильній поверхні</b>             |
|                                |                                                                                   | Використовуйте магнітні каструлі (з емальованої бляхи, ферритової нержавіючої сталі, з чавуну), перевірте, прикладаючи магніт до днища каструлі (має триматися). |
| Нержавіюча сталь               | Не виявляє присутності каструлі<br>З винятком каструль з феромагнітної сталі      |                                                                                                                                                                  |
| Алюміній                       | Не виявляє присутності каструлі                                                   |                                                                                                                                                                  |
| Чавун                          | Висока ефективність<br>Увага: каструлі можуть подряпати конфорку                  |                                                                                                                                                                  |
| Емальована сталь               | Висока ефективність<br>Рекомендується посуд з плоским, товстим і гладким дном     |                                                                                                                                                                  |
| Скло                           | Не виявляє присутності каструлі                                                   |                                                                                                                                                                  |
| Фарфор                         | Не виявляє присутності каструлі                                                   |                                                                                                                                                                  |
| Посуд з мідним дном            | Не виявляє присутності каструлі                                                   |                                                                                                                                                                  |

Розмір найменшої посудини, що використовується для конфорки, становить:

| Діаметр конфорки | Мінімальний діаметр дна посуду з емальованої сталі |
|------------------|----------------------------------------------------|
| [мм]             | [мм]                                               |
| 160 - 180        | 110                                                |
| 180 - 200        |                                                    |
| 220 x 190        |                                                    |
| 210 - 220        | 125                                                |
| 260 - 280        |                                                    |

Мінімальний діаметр посуду, виготовленого з інших матеріалів, крім емальованої сталі, може відрізнятись.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

Ця функція дає можливість активувати демонстраційний режим і ввести обмеження загальної максимальної потужності індукційної плити до одного з наступних значень: 2,8 кВт; 3,7кВт, 4,5кВт; 5,6 кВт; 7,35кВт (максимальна потужність).



Максимальну потужність користувач може вибрати лише протягом 5 хвилин після підключення індукційної плити до електромережі. Щоб перейти до вибору потужності, увімкнувши плиту сенсором  необхідно утримувати 3 секунди сенсор  і сенсор .

На дисплеї з подвійним годинником відображається попередньо вибране задане значення або - якщо раніше не було зроблено жодного вибору - задане значення за замовчуванням 7,35 кВт у форматі «74». За допомогою сенсорів  і  користувач перемикається між наступними значеннями:

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

Після вибору заданого параметру користувач повинен протягом 10 секунд підтвердити вибір, натиснувши сенсор  протягом 3 секунд.



Вибір підтверджується кількома спалахами вибраного параметра і звуковим сигналом, а потім вимкненням панелі. Від цього часу плита працює на повній максимальній потужності, вибраній користувачем.



Якщо вибір не підтверджено, через 10 секунд після вибору потужності панель вимикається, а плита працює з останньою затвердженою потужністю або, якщо попереднього вибору не було - з потужністю за замовчуванням 7,35 кВт.

Під час налаштування потужності на окремих конфорках, функція Power Management (Керування Потужністю) контролює, щоб не було перевищення загальної вибраної потужності. Налаштування, які призвели б до перевищення потужності, є заблоковані та недоступні для користувача.

Функція Power Management (Керування Потужністю) може запобігти ввімкненню конфорки, якщо її потужність перевищить вибрану максимальну потужність.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### Панель управління

- Після підключення варильної поверхні до електромережі, на мить запалюються всі індикатори. Варильна поверхня готова до експлуатації.
- Варильна поверхня обладнана електронними сенсорами, для їх використання доторкніться пальцем протягом, як мінімум 1 секунди.
- Кожне увімкнення сенсорних кнопок супроводжується звуковим сигналом.



Не кладіть жодних предметів на сенсори панелі керування. Особливу увагу зверніть на те, щоб під час готування посуду не виступав за межі конфорки. Розташування посуду занадто близько до панелі керування або її повне закриття призведе до активації процедури безпеки та автоматичного вимкнення плити.

### Увімкнення варильної поверхні



Натисніть і утримуйте пальцем як мінімум 3 секунди сенсор вмикання/вимикання . Варильна поверхня сигналізує про правильну роботу (активність), коли на індикаторах конфорки світиться цифра „00”.



Якщо протягом 15 секунд після запуску плити не встановити відповідну потужність конфорки, то плита автоматично вимкнеться.

### Вмикання конфорки та налаштування її потужності

- Увімкніть плиту сенсором .
- Поставте посуд на потрібну Вам конфорку.
- Посуд автоматично розпізнається, а індикатор **8.8**, відповідальний за вибрану конфорку, почне мигати, вказуючи «00», це означає, що вибрана зона активна і можна налаштувати потужність.



Якщо під час ввімкнення на плиті знаходяться дві або більше посудини, плита автоматично не активує поле. Потрібно доторкнутися індикатора **8.8**, який відповідає за вибрану конфорку.

- Проведіть пальцем по сенсорі вибору потужності нагрівання зліва направо, щоб вибрати відповідну потужність зони (обрана потужність відображається на індикаторі).
- Конфорку вже увімкнено.



Функція автоматичної активації конфорки, після розміщення посуду, активна тільки для першої посудини, розміщеної на даному полі.

## Вимикання конфорок

Ви можете вимкнути конфорку, виконавши одну з таких нище наведених дій:

- Вимкніть плиту за допомогою сенсора ①.
- Натисніть і утримуйте індикатор **8.8.** протягом 3 секунд
- Активуйте конфорку, торкнувшись пальцем сенсора вибору потужності і перемістіть його ліворуч, щоб зменшити рівень потужності до „00”.

## Вимикання всієї варильної поверхні



Варильна поверхня працює, коли увімкнена хоча б одна конфорка.

- Вимкніть плиту за допомогою сенсора ①.



Якщо конфорка гаряча, на дисплеї конфорки засвітиться літера „H” або „h” - символ залишкового нагрівання. Опис символу знаходиться в подальшій частині інструкції.

## Функція Booster „P”

Функція Booster збільшує потужність конфорки Ø 180мм - з 1600Вт до 2500Вт, конфорки Ø 210 - з 2000Вт до 3000Вт, конфорки Ø 160 - з 1400Вт до 2100Вт . Конфорки Bridge з 3000Вт до 3700Вт.

Поставте посуд на потрібну Вам конфорку.

- Посуд автоматично буде розпізнано, а індикатор **8.8.** , відповідальний за вибрану конфорку, почне блимати, показуючи "00".
- Функція Booster активується після натискання датчика «P». На дисплеї з'явиться літера „P”

Щоб вимкнути функцію Booster:

- Зменшіть потужність конфорки за допомогою активованої функції Booster, перемістивши пальцем по сенсорі зміни потужності (slider) або натиснувши сенсор Booster.



Час роботи функції Booster обмежено до 5 хвилин. Після закінчення цього часу потужність конфорки буде встановлена на 14 (номінальна потужність).

Ця функція також може перемикається на номінальну потужність, якщо нагрівальні елементи або електронні системи досягнуть граничної температури.

Ви зможете знову користуватися функцією Booster, коли температура нагрівальних елементів впаде до безпечного рівня. Цю функцію не буде активовано автоматично.

Коли знімаєте посуд з конфорки під час активної функції Booster, зворотний відлік 5 хвилин не переривається.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ



Функцію Booster можна активувати для двох конфорок одночасно, тобто однієї лівої і однієї правої. Активація функції Booster неможлива, якщо інша вертикальна конфорка вже включена на функції Booster.

### Функція блокування панелі керування

Завдяки функції блокування ви можете заблокувати можливість керування плитою, наприклад, дітьми або під час чищення. Функцію блокування можете активувати як на увімкненій, так і на вимкненій плиті. Щоб увімкнути або вимкнути блокування, утримуйте сенсор  протягом 3 секунд. Коли блокування активне, засвітиться світлодіод поруч з сенсором .



Коли плиту увімкнено та заблоковано, її можна негайно вимкнути, доторкнувшись до сенсора .



Відключення плити від електромережі супроводжується вимкненням блокування плити.

### Індикатор залишкового тепла «h», «H»

Після закінчення приготування скло індукційної плити в зоні даної конфорки залишається гарячим, це називається залишковим теплом.



Якщо температура скла вище 60°C\*, на індикаторі цієї конфорки відображається символ «H».



Якщо температура скла становить 45°C\* - 60°C\*, індикатор конфорки висвітлює символ "h" (низьке залишкове тепло).

\* Значення температур є приблизними



В момент роботи індикатора залишкового тепла забороняється торкатися конфорок, щоб не отримати опіків, а також забороняється ставити чутливі до тепла предмети!



Під час збою в електропостачанні індикатор залишкового тепла „H” або „h” вже не відображається. Незважаючи на це, конфорки все ще можуть бути гарячими!

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ

## Обмеження часу роботи

З метою забезпечення безпеки використання, індукційну плиту оснащено функцією обмеження часу роботи для кожної із конфорок.

Максимальний робочий час встановлюється індивідуально, залежно від рівнів потужності, які використовуються під час приготування. Якщо ви використовуєте тільки один рівень потужності протягом тривалого часу готування, максимальний час обмежено відповідно до таблиці:

Після досягнення максимального часу готування індукційна конфорка автоматично вимикається, а на її індикаторі з'являється символ залишкового тепла. Максимальний час роботи стосується однієї конфорки.

| Рівень потужності нагрівання | Максимальна тривалість роботи |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1                            | 8 год.                        |
| 2                            | 8 год.                        |
| 3                            | 8 год.                        |
| 4                            | 8 год.                        |
| 5                            | 5 год.                        |
| 6                            | 5 год.                        |
| 7                            | 5 год.                        |
| 8                            | 5 год.                        |
| 9                            | 1,5 год.                      |
| 10                           | 1,5 год.                      |
| 11                           | 1,5 год.                      |
| 12                           | 1,5 год.                      |
| 13                           | 1,5 год.                      |
| 14                           | 1,5 год.                      |
| P                            | 5 хв                          |
| 40                           | 60 хв                         |
| 70                           | 160 хв                        |
| 90                           | 160 хв                        |
| Гриль                        | 60 хв                         |

## Функція Таймера

Таймер спрощує процес приготування завдяки можливості програмування часу роботи конфорок. Функцію Таймера можете активувати тільки під час готування (коли потужність нагрівання більша за „0”). Ви можете використовувати функцію Таймера одночасно на всіх конфорках. Максимальний час роботи складає 99 хвилин (по 1 хвилині). Щоб встановити годину Таймера слід:

- Поставте посуд на потрібну Вам конфорку.
- Після автоматичного розпізнавання посуду налаштуйте потужність нагрівання.
- Активація Таймера відбувається після натискання та утримання сенсора Таймера  до моменту, коли почується звуковий сигнал. На дисплеї з'являться цифри „00”.
- За допомогою сенсора  час зменшується,  - збільшується.

Щоб встановити функцію Таймера для наступної конфорки, виконайте зазначені вище дії, вибравши спочатку конфорку, відмінну від першої. Пам'ятайте, що ви можете встановити функцію Таймера для кожної конфорки.



Якщо на дисплеї годинника встановите більш ніж одне значення часу, то відобразатиметься з них найменше.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

У будь-який момент приготування можна змінити запрограмований час його тривалості. Для цього під час приготування виберіть конфорку, час якої ви хотіли би змінити, тобто активуйте її за допомогою індикатора **8.8**, потім торкніться  та змініть час, виконавши наступні кроки, як у описі налаштування годинника.

Після закінчення запрограмованого часу приготування пролунає звуковий сигнал. Ви можете вимкнути його, торкнувшись будь-якого сенсора, або будильник автоматично вимкнеться через 30 секунд.

Якщо ви хочете вимкнути Таймер раніше, увімкніть конфорку, торкнувшись сенсора вибраної зони (індикатор живлення буде блимати), а потім відмініть налаштування Таймера за допомогою нижче наведених дій:

- натисніть і утримуйте сенсорний годинник ;
- за допомогою сенсора  зменшіть час до «00»;
- одночасно притримайте сенсори  і .

Якщо ви хочете вимкнути годинник раніше, активуйте конфорку, торкнувшись індикатора зони **8.8** (індикатор потужності буде блимати), тоді натисніть і утримуйте індикатор годинника  протягом 3 секунд або активуйте потрібну Вам зону індикатором **8.8**, далі доторкніться  і за допомогою сенсора  зменшіть час до «00».

Є ще один варіант видалення налаштувань за допомогою одночасного утримання сенсорів протягом 2 секунд  і сенсора .

### Функція Звукового Таймера

Функція звукового таймера використовується для відліку запрограмованого часу. Функція не управляє конфорками.

Щоб налаштувати звуковий таймер:

- Увімкніть плиту.
- Торкніться сенсора  і встановіть тривалість звукового таймера за допомогою сенсорів  скорочення часу,  - продовження .

У будь-який момент можна змінити запрограмований час. Для цього використовуйте сенсор , а потім скористайтеся сенсорами  або .

Після закінчення запрограмованого часу, пролунає звуковий сигнал. Його можна вимкнути, торкнувшись будь-якої сенсорної кнопки. Звуковий сигнал автоматично вимкнеться за 30 хвилини.

Якщо хочете вимкнути звуковий таймер раніше, скористайтеся сенсором , потім натисніть і утримуйте сенсор , зменшіть час до «00» або одночасно торкніться й утримуйте сенсор годинника збільшення часу  і сенсора годинника зменшення часу .

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### Функція Паузи

Завдяки їй можете призупинити роботу плити у будь-який момент, а потім повернутися до попередніх налаштувань.

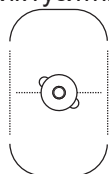
Щоб увімкнути функцію паузи, повинна працювати хоча б одна конфорка. Торкніться сенсора . На всіх дисплеях конфорок відобразиться символ . Якщо конфорка гаряча, символ  блиматиме перемінно з літерою „H” або „h”, залежно від температури поля (індикатор залишкового тепла). Щоб вимкнути функцію Паузи, ще раз натисніть сенсор . На дисплеях конфорок відображаються налаштування, які були встановлені перед увімкненням цієї функції.

Функція Пауза призупиняє відлік часу Годинника

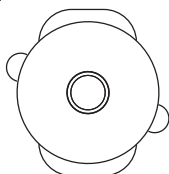
Функція Пауза не зупиняє відлік часу Звукового Таймера

### Функція Bridge

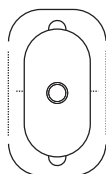
Завдяки функції Bridge можете управляти 2-ма конфорками плити, як однією збільшеною зоною нагрівання. Функція Bridge дуже зручна і дозволяє використовувати посуд, такий як гусятниця.



НЕПРАВИЛЬНО



НЕПРАВИЛЬНО



ПРАВИЛЬНО

Щоб увімкнути функцію Bridge:

- Увімкніть плиту
- Поставте гусятницю на праву зону нагрівання – посуд повинен накривати обидві конфорки.
- Посуд буде розпізнано автоматично, а функцію Bridge активовано, про що сигналізує символ „”



Якщо протягом 15 секунд не буде вибрано потужності, функція Bridge буде вимкнена.

- Проводячи пальцем по сенсору зміни потужності нагрівання, встановіть дозвілену потужність нагрівання

З цього моменту управління здійснюється двома конфорками за допомогою одного сенсора.



Завжди можна увімкнути та вимкнути функцію Bridge вручну.

Щоб увімкнути функцію Bridge, торкніться сенсора (6). На верхньому дисплеї загориться символ „”, а на нижньому дисплеї з'явиться цифра „00”. Потім, переміщаючи пальцем по сенсору зміни потужності нагрівання, встановіть потрібну потужність нагрівання.

Щоб вимкнути функцію Bridge, торкніться сенсора (6). На дисплеї загориться цифра „00”.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ

### Програми підтримки температури

Плита оснащена спеціальними програмами, які дозволяють готувати при заданій температурі, споживаючи при цьому найменшу кількість енергії.

Доступні чотири програми:

- 40 - Плавлення  
Програма призначена для розтоплення плитки шоколаду та масла.  
Масло або шоколад потрібно помістити в каструлю кімнатної температури, а потім активувати програму 40.
- 70 - Підігрівання  
Програма призначена для підігрівання густих страв, таких як суп або соус.  
Каструлю зі стравою слід поставити на конфорку і активувати для неї програму 70. Програма 70 активується зі значенням температури 70 градусів. С
- 90 - Підігрівання/Приготування  
Програма призначена для розігрівання та приготування рідких страв або води.  
Каструлю зі стравою слід поставити на конфорку і активувати для неї програму 90. Програма 90 активується зі значенням температури 90 градусів. С
- Гриль  
Програма призначена для грилю, тобто для страв, які потребують високих температур. Сковорідку або спеціальний піднос для гриля слід поставити на конфорку та активувати для них програму. Програма активується при температурі 200 градусів. С

Активізація програми підтримки температури.

- Поставте посуд на конфорку
  - Увімкніть конфорку, на якій розміщено посуд
  - Активуйте вибрану температурну програму
-  Значення температури є орієнтовними і можуть змінюватися в залежності від обсягу, виду завантаження, типу використовуваного посуду.

### Витяжка - Випаровування та обслуговування \*

Щоб активувати процедуру бездротового з'єднання між плитою та витяжкою, потрібно утримувати сенсор автоматичного режиму протягом 3 секунд. Над сенсором почне блимати символ (). Після правильного підключення плити з витяжкою символ () горітиме постійно.

Автоматичний режим роботи витяжки - це режим в якому потужність вентилятора витяжки встановлюється автоматично в залежності від інтенсивності приготування. Щоб активувати автоматичний режим витяжки, потрібно натиснути на сенсор .

Над сенсором загориться світлодіод. Потрібно пам'ятати, що запуск автоматичного режиму можливий лише тоді, коли плита попередньо правильно підключена до витяжки. Щоб вимкнути автоматичний режим, слід використовувати сенсор (). Світлодіод над сенсором згасне.

 Рекомендується використовувати температурні програми для посуду, наповненого продуктами не менше ніж на половину.

Рекомендується використовувати температурні програми у холодній зоні нагрівання.

\* залежить від моделі

# ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

Таблиця з показовими налаштуваннями плити

| ФУНКЦІЯ    | ЗАСТОСУВАННЯ                        | СТРАВА                                          | ЧАС (МІН) | ВЕЛИЧИНА ПОРЦІЇ            |
|------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|-----------|----------------------------|
| Melt 40*   | Топлення шоколаду                   | Брауні / Торт з Роз-павленого Шоколаду          | 10        | 300 г                      |
| Melt 40*   | Розморожування про-дуктів           | Свиняча шийка / Бігос                           | 60        | 1 шт. припл. 800 гр        |
| Melt 40*   | Приготування дріжджо-вого тіста     | Дріжджове тісто                                 | 40        | 1 кг                       |
| Simmer 70* | Готування м'яса та ковбас на пару   | Шинка з приправами                              | 60        | 1 кг                       |
| Simmer 70* | Су-від                              | Куряче філе, пригото-лене за технологією су-від | 60        | 1 шт. 200 г                |
| Simmer 70* | Регенерація / підтримка температури | Суп Гуляш                                       | 30        | 2 л                        |
| Simmer 70* | Підігрів                            | Молоко для сухого сніданку                      | 10        | 0,5 л                      |
| Cook 90*   | Здоровий сніданок                   | Вівсянка                                        | 20        | 0,5 л                      |
| Cook 90*   | Суп                                 | Курячий бульйон                                 | 150       | 4 л                        |
| Cook 90*   | Приготування                        | Яйця пашот                                      | 12        | 2 шт яйця І                |
| Гриль **   | Функція гриль                       | Стейк на грилі - Ан-трекот                      | 6         | 1 шт. 300 г                |
| Гриль **   | Смаження                            | Курка з овочами і локшиною                      | 8         | 1 порція при-близно 400 гр |
| Гриль **   | Смаження у фритюрі                  | Овочі в темпурі                                 | 6         | 300 г                      |

\*символ залежить від моделі

\*\*не є в кожній моделі

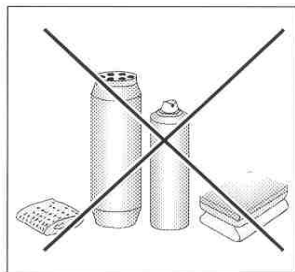
## ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Ретельний поточний догляд за варильною поверхнею, утримання її в чистоті, і відповідне обслуговування значно збільшує її ефективний термін служби.



Для чистки склокераміки застосовуються ті ж правила, що й у випадку скляних поверхонь. Ні в якому разі не застосовувати абразивні або агресивні засоби чищення, а також пісок для чистки і губку з шорсткою поверхнею.

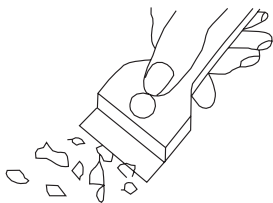
Забороняється застосовувати па-роочисники.



### Видалення плям

- **Світлі перламутрові плями (залишки алюмінію)** можна видалити з охолодженої варильної поверхні за допомогою спеціального засобу для чищення. Залишки вапняку (наприклад, після бризок води, що кипіла) можна видалити оцтом або спеціальним засобом для чищення.
- При видаленні цукру, їжі з вмістом цукру, пластика і алюмінієвої фольги забороняється вимикати конфорки! Потрібно негайно ретельно видалити залишки (в гарячому стані) гострим скребком з гарячої конфорки. Після видалення бруду поверхню можна вимкнути і вже холодну дочистити спеціальним засобом для чищення.

Спеціальні засоби чищення можна придбати в господарських магазинах, спеціалізованих магазинах електротехніки, косметики та побутової хімії, у відділах продовольчих магазинів, а також в кухонних салонах. Гострі скребки можна придбати в господарських магазинах і магазинах будівельних і лакофарбових матеріалів.



*Скребок для чистки варильної поверхні*

## ЧИСТКА І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Забороняється наносити засіб для чищення на гарячу поверхню. Рекомендується засубу для чищення дати підсохнути, а потім протерти мокрою тканиною. Залишки мийного засобу потрібно протерти вологою тканиною перед повторним включенням варильної поверхні. В іншому випадку вони можуть пошкодити поверхню.

**У разі неправильного поводження зі склокерамікою варильної поверхні виробник не несе жодної відповідальності!**

### Увага!

Якщо панель управління по будь-якій причині не працює у включеному стані варильної поверхні, необхідно вимкнути головний вимикач або зняти запобіжник і звернутися в сервісний центр.

### Увага!

У разі виявлення тріщин або відламаних шматочків склокераміки потрібно негайно вимкнути варильну поверхню і відключити від електромережі. Для цього зняти запобіжник або вийняти вилку з розетки. Потім звернутися в сервісний центр.

## Періодичні огляди

Крім звичайного догляду за варильною поверхнею задля утримання її в чистоті необхідно:

- здійснювати періодичний технічний контроль роботи елементів управління і робочих вузлів варильної поверхні. Після закінчення терміну гарантійного обслуговування хоча б раз на два роки необхідно звернутися в сервісний центр з метою проведення технічного огляду варильної поверхні,
- усунути виявлені пошкодження,
- здійснювати періодичне технічне обслуговування робочих вузлів варильної поверхні,

### Увага!

Будь-які ремонтні роботи та налаштування повинні виконуватися у пункті сервісного обслуговування або працівником, який має відповідні повноваження.

## ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

У будь-якій аварійній ситуації необхідно:

- вимкнути робочі вузли варильної поверхні
- відключити електроживлення
- звернутися до сервісної служби
- Певні незначні пошкодження користувач може усунути самостійно, керуючись вказівками, наведеним у таблиці нижче, перш ніж звернутися у відділ обслуговування клієнтів або іншу сервісну службу, необхідно перевірити наступні пункти з таблиці.

| ПРОБЛЕМА                                                            | ПРИЧИНА                                     | ПОРЯДОК ДІЙ                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Під час спроби увімкнути на дисплеї загоряється символ "L"          | Увімкнуто блокування панелі.                | Вимкнути блокування панелі керування, утримуючи сенсор блокування протягом 3 секунд.                        |
| Пристрій не вмикається при натисканні на сенсор вмикання.           | Занадто коротке утримання сенсора вмикання. | Утримувати сенсор вмикання протягом 3 секунд.                                                               |
|                                                                     | Брудна/мокра панель або закриті сенсори     | Очистити панель керування, прибрати предмети, що закривають сенсори.                                        |
|                                                                     | Відсутність живлення                        | Перевірити запобіжники електросистеми будинку                                                               |
|                                                                     | Зовнішня несправність.                      | Від'єднати пристрій від джерела живлення на 120 секунд, від'єднавши ланцюг живлення в коробці запобіжників. |
| Під час роботи пристрій видає довгий звуковий сигнал і вимикається. | Спрацювала процедура захисту.               | Очистити панель керування, прибрати предмети, що закривають сенсори.                                        |
| Після ввімкнення пристрій самовільно вимикається.                   | Жодну функцію пристрою не активовано.       | Після увімкнення пристрою відразу необхідно активувати потрібну функцію.                                    |

## ПОРЯДОК ДІЙ У НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЯХ

|                                                                  |                                                                                                                                                              |                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Конфорка самовільно вимкнулася.                                  | Спрацював захист максимальної тривалості роботи.                                                                                                             | Знову активувати конфорку і встановити потужність нагрівання.                                               |
| Під час готування чути звуки                                     | Природна робота пристрою. Звуки залежать від використовуваного посуду і налаштувань потужності                                                               |                                                                                                             |
| На дисплеї конфорки відображається символ h або H                | Правильна робота пристрою. Символи h і H вказують на те, що конфорка тепла/гаряча і необхідно дотримуватись особливої обережності.                           |                                                                                                             |
| На дисплеї конфорки відображається символ F0                     | Недостатня напруга живлення пристрою.                                                                                                                        | Зверніться до постачальника електроенергії                                                                  |
| На дисплеї конфорки відображається символ F1                     | Занадто висока напруга живлення пристрою                                                                                                                     | Зверніться до постачальника електроенергії                                                                  |
| На дисплеї конфорки відображається символ F2                     | Спрацював захист електронної системи.                                                                                                                        | Перевірте, чи не забився отвір вентилятора охолодження.                                                     |
| На дисплеї конфорки відображається символ F3                     | Спрацював захист конфорки.                                                                                                                                   | Зніміть посуд із конфорки і зачекайте, поки символ F3 не згасне                                             |
| На дисплеї конфорки відображається символ F4, F5, F6, F7, F8, F9 | Зовнішня несправність.                                                                                                                                       | Від'єднати пристрій від джерела живлення на 120 секунд, від'єднавши ланцюг живлення в коробці запобіжників. |
| Тріщина в керамічній поверхні                                    | Небезпека! Негайно від'єднати пристрій від джерела живлення, від'єднавши ланцюг живлення в коробці запобіжників. Звернутися до найближчий сервісного центру. |                                                                                                             |

## ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

|                                               |                                     |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------|
| Номінальна напруга                            | 220-240В/380-415 \В<br>~50/60 Гц 2N |
| Номінальна потужність варильних поверхонь:    |                                     |
| Тип:                                          | ВНІ*6*                              |
| Потужність індукційних полів:                 | 7,35 кВт                            |
| - індукційна конфорка:                        |                                     |
| - індукційна конфорка: Ø 160 мм               | 1400Вт                              |
| - індукційна конфорка: Ø 180 мм               | 1600Вт                              |
| - індукційна конфорка: Ø 210 мм               | 2000Вт                              |
| - індукційна конфорка Booster: Ø 160 мм       | 2100Вт                              |
| - індукційна конфорка Booster: Ø 180 мм       | 2500Вт                              |
| - індукційна конфорка Power Booster: Ø 210 мм | 3000Вт                              |
| Розміри [мм]:                                 | 592 x 522 x 48                      |
| Вага [кг]:                                    | заг. 7,85                           |

Відповідає вимогам норм EN 60335-1; EN 60335-2-6, що діють в Європейському Союзі.

## УВАЖАЕМИ ПОТРЕБИТЕЛЮ,

---

Плота Hansa е уникална комбинация от лекота на употреба и отлична ефективност. След като прочетете тази инструкция, управлението на уреда няма да е проблем за Вас.

Преди да напусне завода, уреда беше старателно тестван за безопасност и функционалност в контролните пунктове след което бе опакован.

Моля прочетете внимателно тази инструкция, преди да започнете използването на уреда. Спазването на съдържащите се в нея препоръки, ще доведе до правилното използване на уреда.

Запазете тази инструкция, съхранявайте я така, че да имате винаги достъп до нея.

Спазвайте правилата на инструкцията за употреба, за да избегнете нещастни случаи.

### **Внимание!**

Използвайте този уред само след като прочетете тази инструкция.

Уредът е проектиран изключително като съоръжение за готвене. Всяко друго негово използване (например за огряване на помещението) не е допустимо и може да бъде опасно.

Производителят запазва правото си да въвежда промени нямаци влияние на действието на уреда.

## СЪДЪРЖАНИЕ

---

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Основни информации.....                           | 60 |
| Препоръки касаещи безопасността при употреба..... | 61 |
| Описание на уреда.....                            | 65 |
| Инсталиране.....                                  | 66 |
| Обслужване.....                                   | 70 |
| Практични указания.....                           | 83 |
| Чистене и поддържане.....                         | 84 |
| Действия в аварийни ситуации.....                 | 86 |
| Технически данни.....                             | 88 |

## ПРЕПОРЪКИ КАСАЕЩИ БЕЗОПАСНОСТТА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

---

**Внимание.** Устройството и неговите достъпни части се нагряват по време на употреба. Има възможност да се докоснат нагревателните елементи, затова трябва да се обърне специално внимание. Деца под 8-годишна възраст трябва да стоят настрана от уреда, освен ако те са под постоянно наблюдение.

Това оборудване може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалена физически, сетивни или умствени способности или лица с липса на опит, ако се извършва това под надзора или в съответствие с инструкциите за използване на оборудването предадени от лице, отговорно за тяхната безопасност. Обърнете внимание децата да не си играят с този уред. Почистването и поддръжката на уреда не трябва да се правят от деца без надзор.

**Внимание.** Пърженето на храни в мазнина или олио без надзор може да бъде опасно и да доведе дори до пожар.

НИКОГА не гасете пожара с вода, изключете уреда и прикрийте пламъците, например с капак или одеяло.

**Внимание.** Опасност от пожар: не слагайте много предмети на повърхността за готвене.

**Внимание.** Ако повърхността е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.

## ПРЕПОРЪКИ КАСАЕЩИ БЕЗОПАСНОСТТА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

---

Не се препоръчва поставянето на метални предмети като ножове, вилици, лъжици, капаци или алуминиево фолио на нагревателните зони, тъй като те могат да се нагорещат.

След употреба изключете уреда с помощта на бутоните и не разчитайте само на датчика за наличие на тенджерата.

Устройството не трябва да бъде управлявано с независим външен таймер или дистанционно управление.

За чистене на уреда не използвайте съоръжение за чистене с пара под налягане.

- Преди да започнете да използвате плота, прочетете тази инструкция. По този начин ще осигурите своята безопасност и ще избегнете повредата на уреда.
- Ако индукционния плот работи в непосредствена близост до радио, телевизор или друго устройство, което излъчва, се уверете, че е гарантирана правилната работа на контролния панел.
- Плота трябва да бъде свързан със захранващата мрежа от квалифициран електромонтьор.
- Не се разрешава инсталирането на плота в близост до охлаждащи уреди.
- Мебелите, в които ще бъде вграден индукционния плот, трябва да бъдат устойчиви на температура около 100 ° C. Това се отнася също за фасети, ръбове, повърхности на пластмаси, лепила и бои.
- Плота може да бъде използван само след неговото вграждане. По този начин ще избегнете евентуалния контакт с останалите части на плота, които са под напрежение.
- Ремонти на електрическите уреди могат да извършват само специалисти. Непрофесионални ремонти водят до сериозна опасност за потребителя.
- Устройството е изключено от захранването, когато е изключен предпазителя или щепселът е изтеглен от контакта.
- Щепсела на захранващия кабел трябва да е в достъпно място след вграждането на уреда.
- Обърнете внимание децата да не си играят с този уред.
- **Хората с имплантируеми уреди, които поддържат жизнените им функции (например, сърдечен стимулатор, помпа инсулин или слухови апарати) трябва да проверят, дали работата на тези устройства не се нарушава от сензорния панел за управление на плота (честотата на индукция на плота е 20-50 kHz).**
- В случаи на липса на напрежение в захранващата мрежа, всички настройки ще

# ПРЕПОРЪКИ КАСАЕЩИ БЕЗОПАСНОСТТА НА ПОТРЕБИТЕЛЯ

бъдат ликвидирани. След като напрежението в захранващата мрежа се появи, моля запазете особено внимание. Докато зоните за нагряване са горещи, на дисплея ще се появи датчика за остатъчно нагряване „Н” както и ключ на блокадата.

- Вграденят в електронната система сензор за остатъчно нагряване показва, че плотът е включен или че все още е горещ.
- Ако контакта е в близост до нагревателните зони, проверете дали кабелът не докосва нагряващите се елементи.
- При използването на масла и мазнини, не оставяйте без надзор плотът, тъй като има опасност от пожар.
- Не използвайте пластмасови съдове и алуминиево фолио. Те се разтапят при високи температури и може да повредят керамичното стъклото
- Захар, лимонена киселина, сол и т.н., в твърди и течни състояния, както и пластмаса не бива да попадат в нагревателните зони.
- Ако в резултат на невнимание, захар или пластмасови материали се намерят на нагревателните зони, при никакви случаи не изключвайте плочата, опитайте се да изстържете захарта или пластмасата от плотът. Защитете ръцете си от изгаряния и наранявания.
- При използването на индукционния плот за готвене да се използват само тенджери и тигани с плоско дъно, без ръбове и грапавини, защото в противен случай може да възникне трайно надраскване на стъклото.
- Нагревателната повърхност на индукционния плот е устойчива на термичен шок. Не е чувствителна нито на горещо нито на студено.
- Избягвайте изпускането на предмети на стъклото. Удар в точка, например от изпусната бутилка с подправки може да доведе до спукване на керамичното стъкло.
- Ако се стигне до спукване на стъклото, има опасност, че по време на готвене течност може да проникне до частите на плотът, които са под напрежение.
- Ако повърхността е спукана, изключете електрическото захранване, за да избегнете токов удар.
- Не се разрешава използването на плочата на плотът като дъска за рязане или работна маса.
- Не се препоръчва поставянето на метални предмети като ножове, вилници, лъжици, капаци или алуминиево фолио на нагревателните зони, тъй като те могат да се нагорещят.
- Не се разрешава вграждането на уреда над нагревател без вентилатор, над миялна машина, хладилник фризер или пералня.
- Ако плотът е вграден в мебел, металните предмети, разположени в мебелата могат да се нагряват до високи температури от въздуха, излизащ от вентилационната система. По тази причина, ние препоръчваме да използвате директно покритие (вж. Фигура 2).
- Моля, следвайте инструкциите за грижи и почистване на керамичното стъкло. В случай на неправилна работа с него не сме отговорни за гаранцията.

## КАК ДА СПЕСТИМ ЕНЕРГИЯ



Който използва енергията по отговорен начин, помага не само на домашния бюджет, но работи съзнателно за опазване на околната среда. Така че помогнете, спестявайте електроенергия! А това се прави, както следва:

### •Използвайте подходящи съдове за готвене.

Тенджери с плоски и дебели дъна спестяват до 1.3 от електроенергията. Моля, обърнете внимание на капака, в противен случай потреблението на електроенергия се увеличава четири пъти!

### •Грижа за чистота на нагревателните зони и дъната на съдовете.

Силните замърсявания намаляват пренасянето на топлината – силно изгорелите петна често могат да бъдат отстранени само със силно замърсяващи околната среда препарати.

### •Избягвайте ненужното отваряне на капака на тенджерата - „проверяване на ястието”.

### •Не враждайте плота в непосредствена близост до хладилник / фризера.

Потреблението на електроенергия ненужно ще се увеличи.

## РАЗОПАКОВАНЕ



Устройството е защитено от повреди по време на транспорт. След разпаковане на устройството, моля, не забравяйте да премахнете опаковъчните материали по екологично съобразен начин. Всички материали, използвани за опаковане са безопасни за околната среда, 100% рециклируеми и затова са отбелязани със съответния символ.

**Внимание! Опаковъчни материали (торби от полиетилен, стиропор и т.н.) трябва по време на разпаковане да се държат далеч от деца.**

## ЛИКВИДИРАНЕ НА ИЗНОСЕНИ УРЕДИ

Това устройство е маркирано в съответствие с Европейската директива **2012/19/UE** и на полския закон за електрически и електронни отпадъци със задраскан контейнер за отпадъци.

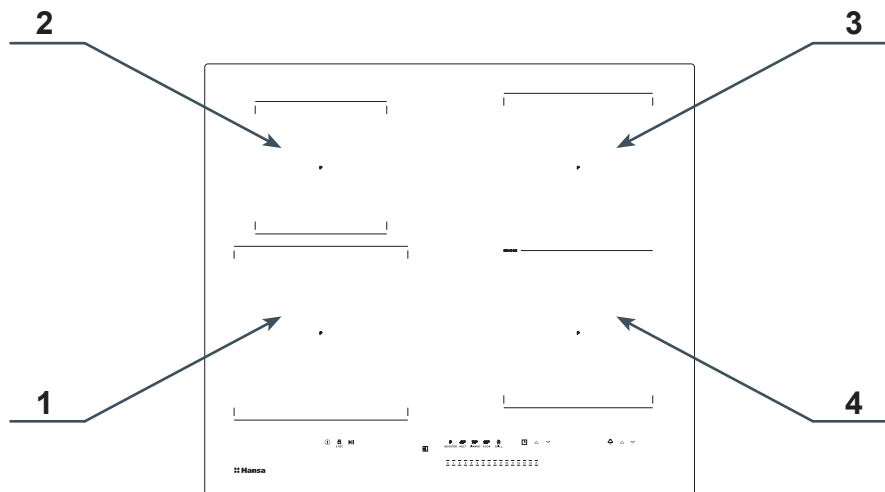


Тази маркировка показва, че това оборудване, след определен период на ползване, не може да се изхвърля заедно с другите отпадъци от домакинството. Потребителят е длъжен да го преда-

де там, където се събират отпадъци от електрическо и електронно оборудване. Събирателните пунктове, в това число местни пунктове за събиране, магазини или общински структури, създават система, която позволява да се върне оборудването. Подходящото третиране на отпадъците от електрическо и електронно оборудване помага за избягване на вредни за човешкото здраве и околната среда последици, произтичащи от наличието на опасни вещества, както и неправилно съхранение и обработка на такова оборудване.

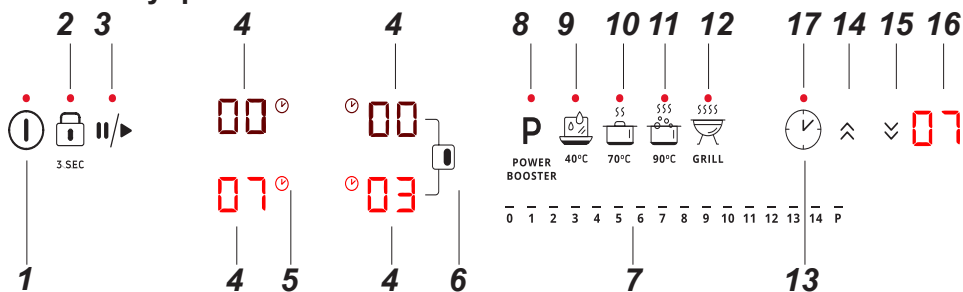
# ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО

## Описание на плочата



1. Нагревателна индукционна зона Booster Ø 210 (предна лява)
2. Нагревателна индукционна зона Booster Ø 160 (задна лява)
3. Нагревателна индукционна зона Booster Ø 160 (задна дясна)
4. Нагревателна индукционна зона Booster Ø 180 (предна дясна)

## Панел за управление



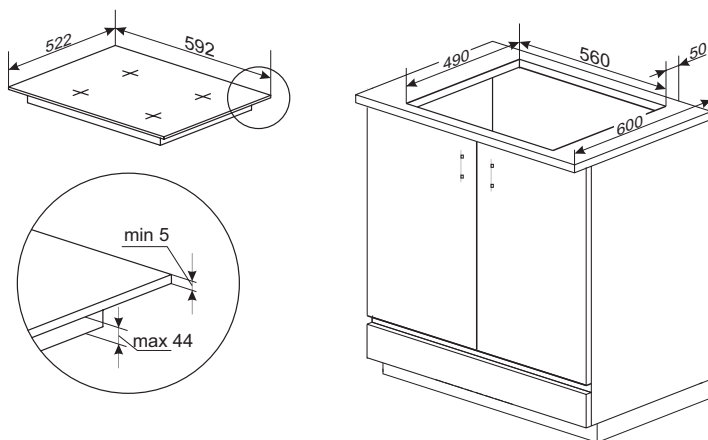
1. Сензор включи / изключи плота
2. Сензор за блокиране на панела за управление
3. Сензор на функция Пауза
4. Индикатор / сензор на нагревателната зона
5. Символ за активна функция Timer
6. Сензор на функция Bridge
7. Сензор за избор на мощност - плъзгач
8. Сензор Booster
9. Програма за температура 40°
10. Програма за температура 70°
11. Програма за температура 90°
12. Програма за температура Grill
13. Сензор за активиране на функция Timer
14. Сензор Timer - увеличаване на времето
15. Сензор Timer - намаляване на времето
16. Индикатор на функция Timer
17. Светодиод, сигнализиращ активността на функция Таймер

# ИНСТАЛИРАНЕ

## Приготвяне на мебела за вграждане на плота

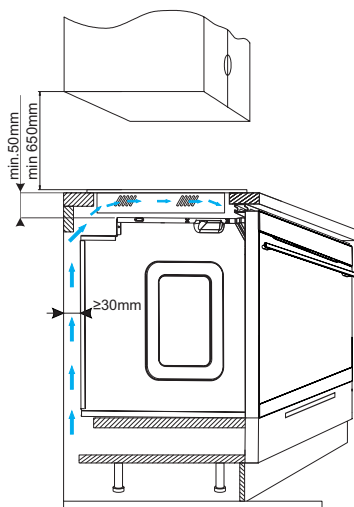
- Разстоянието между ръба на отвора и страничната стена на мебела трябва да бъде най-малко 55 mm.
- Мебелите за вграждане трябва да имат уплътнения и лепила за залепването им, които са устойчиви на температура 100 ° C. Неспазването на това може да доведе до деформиране на повърхността или до отлепване на уплътнението.
- Краищата на отвора трябва да бъдат уплътнени с материал устойчива на абсорбция.
- Отвора в плота на мебела направете в съответствие с размерите, показани на Фигура 1.

1

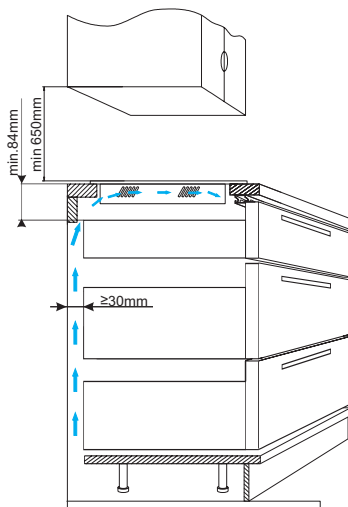


Вариант 1

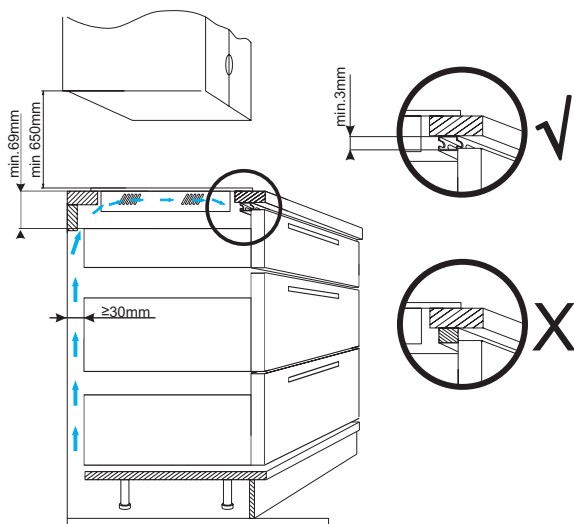
2



Вариант 2



## Вариант 3



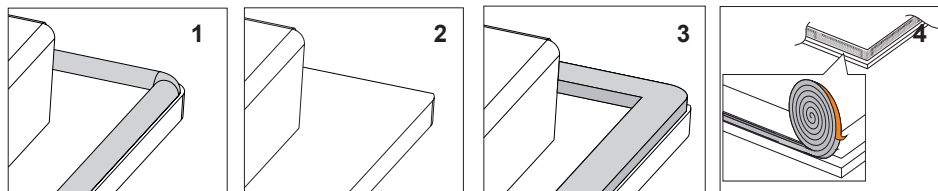
Забранява се монтирането на плота над фурна без вентилация.

### Монтаж на уплътнението

В зависимост от модела уплътнението е монтирано от производителя (фиг. 1). Ако уплътнението не е монтирано от производителя, трябва да следвате указанията по-долу:

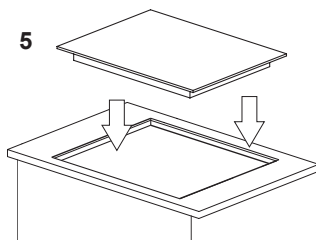
Преди да вградите устройството в отвора на кухненския плот, трябва от долната страна на готварския плот да залепите уплътнението, приложено в комплекта с устройството (фиг. 2).

За да направите това, първо трябва да отстраните защитното фолио от уплътнението, след което трябва да го залепите възможно най-близо до ръба на плота (фиг.3,4).



**Забранено е вграждането на готварски плот без уплътнение.**

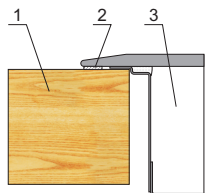
Поставете готварския плот в отвора на кухненския плот, регулирайте неговото положение да бъде симетрично в отвора, така че разстоянието между готварския плот и ръба на кухненския плот да бъде еднакво от всички страни (фиг.5).



## Инсталиране на нагревателната плоча

- извършете свързването на плота с хранящия кабел както е показано на схемата за свързване.
- избършете кухненския плот от прахта, сложете керамичния плот в отвора и силно натиснете към кухненския мебел, (Фиг. 3).

Фиг. 3



- 1 – плот
- 2 – уплътнител на плота
- 3 – керамична плоча

## Свързване на плота към хранящата мрежа

### Внимание!

Свързването на плота с електрическата мрежа може да извърши само квалифициран техник, който е упълномощен. Забраняват се промени или преработки в електрическата мрежа.

## Забележки към инсталатора

Плота е оборудван със свързваща клемма позволяваща на избор на подходящи комбинации за определен тип храняване. Свързващата клемма дава възможност за следните връзки:

- еднофазно 220-240 V ~
- двуфазно 380-415 V 2N~

Свързването на плота към съответната мощност е възможно чрез свързване на съответните терминали на свързващата клемма както е показано на схемата за свързване. Схемата за свързване се намира също на долната част на предпазния капак. Достъпът до клеморедата е възможен след отваряне на капака на клемната кутия. Помнете за избора на подходящ кабел съответно с типа на връзката и мощността на плота.

### Внимание!

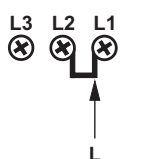
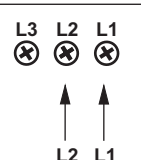
Не забравяйте да свържете защитната верига към свързващата клемма, отбелязана със знак  $\oplus$ . Електрическата мрежа храняща плота трябва да е осигурена със съответно правилно подбрано допълнително обезпечение, за осигуряване на безопасността на хранянето може да се използва допълнителен преклювачател за изключване на мощността в случай на авария.

Преди свързване на плота към електрическата мрежа, моля вижте информацията, предоставена на табелката и електрическата схема. **Свързването на плота по начин различен от този на схемата за свързване може да доведе до повреда на уреда.** **ВНИМАНИЕ!** Инсталаторът е длъжен да издаде на потребителя „свидетелство за свързване на съоръжението към електрическата инсталация“ (намира се в гаранционната карта). След завършване на инсталацията инсталаторът трябва да нанесе също така информация за начина на свързване: - еднофазно, двуфазно или трифазно, - напречно сечение на свързващия кабел, - вида на използваната защита (вид предпазител).

# ИНСТАЛИРАНЕ

## СХЕМА НА ВЪЗМОЖНИТЕ СВЪРЗВАНИЯ

### Внимание! Опасно напрежение

| Внимание! При всички случаи на свързване защитният кабел трябва да бъде свързан с клемата означена със знак  . |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |     |                                                                                   | Тип / сечение на кабела              | Предпазител |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|
| 1                                                                                                                                                                                               | Монофазно свързване за мрежово напрежение 220-240 50/60 Hz. Свържете клемата L2 чрез мост с клемата L1. Фазовият кабел свържете към клемата L1. Неутралният кабел свържете към N. Защитният кабел свържете към клемата  . | 1N~ |  | HO5VV-F3G4<br>3x4 mm <sup>2</sup>    | 32 A        |
| 2*                                                                                                                                                                                              | 2-фазно свързване за мрежово напрежение 220-240/380-415 50/60 Hz. Свържете фазовите кабели към клемите L1 и L2. Неутралният кабел свържете към N. Защитният кабел свържете към клемата  .                                 | 2N~ |  | HO5VV-F4G2,5<br>4x2,5mm <sup>2</sup> | 16 A        |

L1=R, L2=S, L3=T, N=клемата на неутрален кабел,  = клемата на защитен кабел

\* В случай на домашна трифазна инсталация 220-240/380-415V неизползвания кабел трябва да се свърже към клемата: L3, която не е свързана с вътрешната инсталация на плочата.

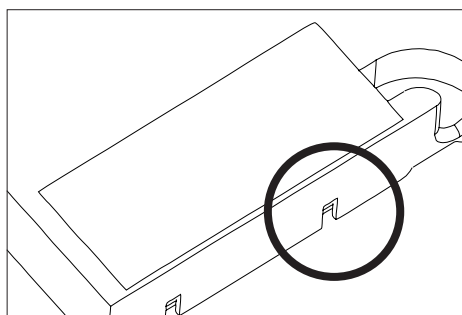
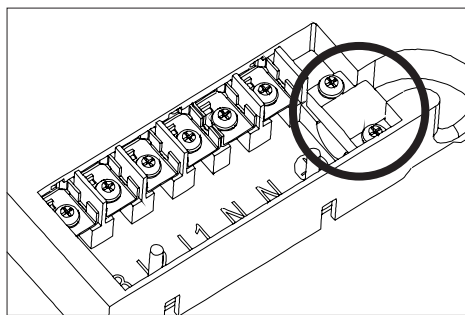
\* Клемите N-N са вътрешно свързани и не е необходимо да се шунтират.



Опаковката на продукта съдържа набор от елементи, необходими за правилното свързване на продукта към електрическата инсталация. Използването на приложените елементи е необходимо за правилната работа на продукта. Комплектът съдържа: Елемент за намаляване на натягането на кабела, Джъмпер, 2 винта и капак на съединението.

Правилното монтиране на елемента за намаляване на натягането трябва да се извърши с помощта на винтовете, включени в комплекта

Капакът на съединението трябва да се въведе, докато чуете характерното щракване на закопчалката.



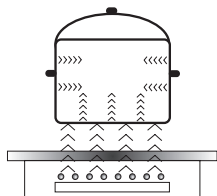
За демантиране на капака използвайте отвертка, за да повдигнете заключващите елементи, докато капакът се отвори

## ОБСЛУЖВАНЕ

### Преди да включите плочата

- Най-напред старателно изчистете индукционния плот. Индукционния плот третирайте като стъклена повърхност,
- При първото използване може да се появи слабо отделяне на миризма , затова включете вентилацията в помещението или отворете прозореца
- Извършвайте обслужващите действия съблюдавайки препоръките за безопасност.

### Принципи на действие на индукционното нагряване



Електрическият генератор захранва бобина, разположена вътре в съоръжението.

Тази бобина създава магнитно поле, което се предава към съда.

Под въздействието на магнитното поле съдът се нагрява.

Тази система предвижда използването на съдове, чиито дъна са податливи на въздействието на магнитни полета.

Общо взето индукционната технология се характеризира с две основни предимства:

- топлината се излъчва само и единствено с помощта на съда, използването на топлината е максимално,
- не се наблюдава явлението топлинна инерция, защото готвенето стартира автоматично при поставяне на съда върху плота и завършва със свалянето на съда.

По време на нормална експлоатация на индукционната плоча може да се появят различни звукови ефекти, които не оказват влияние върху правилната работа на плота.

- Свирене с ниска честота. Звукът се чува, когато съдът е празен и спира след наливане на вода или поставяне на ястие.
- Свирене с висока честота. Звукът се чува при съдове, които са изработени от много слоеве различни материали и при включване на максимална мощност на загреване. Този звук се усилва и когато едновременно се използват две или повече нагревателни зони с максимална мощност. Звукът изчезва или неговата интензивност намалява след намаляване на мощността.
- Скърцащ звук. Звукът се чува в случай на съдове, които са изработени от много слоеве различни материали. Интензивността на звука зависи от начина на готвене.
- Бръмчене. Звукът се чува по време на работа на вентилатора, охлаждащ електронните системи.

Звучите, които можете да чуете по време на правилната експлоатация, се генерират от охлаждащия вентилатор, размерите на съда, материала, от който е изработен, начина на готвене и избраната мощност на загреване.

Появата на тези звуци е нормално явление и не означава повреда на индукционния плот.

## ОБСЛУЖВАНЕ

### Защитни съоръжения:

Ако плота е правилно монтиран и използван в съответствие с инструкциите, почти няма нужда от защитни съоръжения.

**Вентилатор:** служи за предпазване и охлаждане на управляващите и храняващите елементи. Може да работи с две скорости, работи в автоматичен режим. Вентилаторът работи тогава, когато нагревателните полета са включени и продължава да действа при изключена плоча, докато електронната система бъде достатъчно охладена.

**Транзистор:** Температурата на електронната система е непрекъснато измервана с помощта на сонда. Ако топлината расте по опасен начин, тази система автоматично намалява мощността на нагревателните зони или изключва нагревателната зона намираща се най-близко до горещите електронни елементи.

**Детектор:** детектор за присъствието на тенджерата позволява на работа на плота, т.е. нагряване на зоните. Малки предмети, намиращи се на плота (като лъжици, ножове или пръстен...) не се приемат от детектора като съд за готвене и плота няма да бъде включен.

### ▶ Детектор за наличието на тенджера в индукционната зона

Детектора за присъствие на тенджера се инсталира в индукционните нагревателни зони. По време на работа на индукционната зона, детектора автоматично започва или спира отделянето топлина в зоната за готвене в зависимост от това дали се поставя там или премахва съд за готвене. По такъв начин се осигурява спестяване на енергия.

- Ако полето за готвене се използва със съответна подходяща тенджера, на дисплея се появява нивото на топлина.
- Индукцията изисква използването на съответните тенджери, имащи дъна от магнитен материал (таблица).

Ако в зоната за нагряване не се намира тенджера или е поставен не съответстващ съд за готвене на дисплея се появява символът . Зоната за нагряване не се включва. Ако в рамките на 90 секунди, тенджерата не бъде регистрирана от детектора, операцията включи ще бъдат изтрита.

За да спрете зоната за готвене, трябва да използвате сензора контролер за изключване, а не само да премахнете тенджерата.



### Детектора за тенджерата не работи като сензор включване / изключване на плочата.

Индукционният плот е оборудван със сензори, които се управляват чрез докосване с пръстите на маркираната повърхност.

Всяка пренастройка на сензора се потвърждава чрез звуков сигнал.

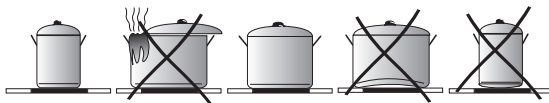
Обърнете внимание, при включването и изключването както и при настройката на степента на мощността на нагряване винаги да натискате само един сензор. В случаите на натискане едновременно на повече сензори (с изключение на часовника и ключа), системата игнорира въведените управляващи сигнали, а при продължително натискане се появява сигнала за повреда.

След завършване на готвенето изключете нагревателната зона със сензора и не разчитайте само на детектора за наличието на тенджера.

## ОБСЛУЖВАНЕ

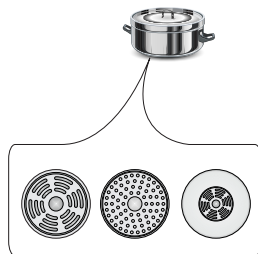
Качеството на съдовете за готвене е изключително важно условие за ефективната работа на плота.

### Избор на съдове за готвене в индукционната зона



#### Характеристика на съдовете.

- Винаги използвайте качествени съдове за готвене, с плоско дъно: използването на съдове от този тип предотвратява появата на точки с прекалено висока температура, където храната по време на готвене може да бъде неравномерно нагряна и да изгори. Тенджери и тигани с дебели метални стени осигуряват най-добро разпределение на топлината.
- Моля, обърнете внимание на това, дали дъното на съда за готвене е сухо: по време на запълване на тенджерата или когато се използват извадени от хладилника съдове, преди да ги поставите върху плота проверете, дали долната повърхност на дъното е напълно суха. Това ще предотврати замърсяването на повърхността на плочата.
- Капакът на тенджерата позволява запазване на топлината, като по този начин намалява времето за нагряване и консумацията на енергия.
- За да проверите, дали съдовете са подходящи, трябва да проверите, дали дъното на съда привлича магнит.
- **За оптимален контрол на температурата от индукционния модул дъното на съда трябва да бъде плоско.**
- **Вдлъбнати дъна на тенджерите или дълбоко релефно лого на производителя могат да имат отрицателен ефект при регулиране на температурата от индукционния модул и това може да доведе до прегряване на съдовете.**
- **Не използвайте повредени съдове, например с деформирани дъна в резултат на прекомерни прегрявания.**
- При използването на големи съдове с феромагнитно дъно, чийто диаметър е по-малък от общия диаметър на съда, загрява се само феромагнитната част на съда. Поради това не е възможно равномерното разпределяне на топлината в съда. Феромагнитната площ на дъното се намалява поради поставените в съда алуминиеви елементи и поради това предаденото количество топлина може да бъде по-малко. Може да се появи проблем с детекцията на съда или съдът изобщо няма да бъде открит. За постигне на оптимален резултат при загряването, диаметърът на феромагнитната част на съда трябва да бъде съобразен с големината на зоната за загряване. В случай, когато няма детекция на съда в зоната за загряване, се препоръчва изпробването на съда в зона със съответно по-малък диаметър.



## ОБСЛУЖВАНЕ

За готвене върху индукционния плот трябва да се използват само съдове с феромагнитно дъно, изработени от материални като:

- емайлирана стомана
- чугун
- специални съдове от неръждаема стомана за индукционно готвене.

|                                        |                                                                                                                                                                 |                                                                                                |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Означения на кухненските съдове</b> |                                                                                | <b>Проверете етикета, дали има знак, който показва, че съда е подходящ за индукционни зони</b> |
|                                        | Използвайте магнитни тенджери (от емайлирани стомана, феритна неръждаема стомана, чугун), за да проверите - приложете магнит към дъното (трябва да се придържа) |                                                                                                |
| <b>Неръждаема стомана</b>              | Nie wykrywa obecności garnka<br>Не разпознава наличието на тенджера                                                                                             |                                                                                                |
| <b>Алуминий</b>                        | Не разпознава наличието на тенджера                                                                                                                             |                                                                                                |
| <b>Чугун</b>                           | Висока ефективност                                                                                                                                              |                                                                                                |
|                                        | Внимание: тенджерите могат да надраскат плочата                                                                                                                 |                                                                                                |
| <b>Емайлирана стомана</b>              | Висока ефективност                                                                                                                                              |                                                                                                |
|                                        | Препоръчват се съдове с плоско, дебело и гладко дъно                                                                                                            |                                                                                                |
| <b>Съкло</b>                           | Не разпознава наличието на тенджера                                                                                                                             |                                                                                                |
| <b>Порцелана</b>                       | Не разпознава наличието на тенджера                                                                                                                             |                                                                                                |
| <b>Съдове с медени дъна</b>            | Не разпознава наличието на тенджера                                                                                                                             |                                                                                                |

Размерът на най-малкия подходящ съд за нагревателната зона е:

| Диаметър на нагревателната зона | Минимален диаметър на дъното на съд от емайлирана стомана |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| [мм]                            | [мм]                                                      |
| 160 - 180                       | 110                                                       |
| 180 - 200                       |                                                           |
| 220 x 190                       |                                                           |
| 210 - 220                       | 125                                                       |
| 260 - 280                       |                                                           |

Минималните диаметри на съдове, изработени от други материали, различни от емайлирана стомана, могат да бъдат различни.

## ОБСЛУЖВАНЕ

Тази функция ви позволява да активирате демо режим и да ограничите общата максимална мощност на индукционния плот до една от следните стойности: 2,8kW; 3,7kW; 4,5kW; 5,6kW; 7,35kW (максимална мощност).



Потребителят може да направи избор на максималната мощност само в рамките на 5 минути от включването на индукционния плот към електрическата мрежа. За да преминете към избор на мощността, след включване на плота със сензор ① трябва да задържите натиснати за около 3 секунди сензор  и сензор .

Върху двойния дисплей на часовника се показва предварително избраната настройка или – ако предварително не е направен избор - настройката по подразбиране 7,35kW във формат „74“. С помощта на сензорите  и  потребителят превключва между поредните настройки:

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

След избора на желаната настройка потребителят трябва в рамките на 10 секунди да потвърди избора си с натискане на сензор  в продължение на 3 секунди.



Изборът се потвърждава с няколкократно мигане на избраната настройка и със звуков сигнал, след което панелът се изключва. От този момент кухненският плот работи с пълна максимална мощност, избрана от потребителя.



Ако не потвърдите избора, след 10 секунди от избора на мощността панелът ще се изключи, а плотът ще работи с последната потвърдена мощност или - ако не имало предишна настройка - с мощността по подразбиране 7,35kW.

По време на настройка на мощността на отделните нагревателни зони, функцията Power Management контролира да не се стигне до надвишаване на избраната обща мощност. Настройките, които биха надвишили мощността се блокират и са недостъпни за потребителя.

Функция Power Management може да възпрепятства включването на нагревателна зона, ако нейната мощност би надвишила избраната максимална мощност.

## ОБСЛУЖВАНЕ

### Панел за управление

- След свързването на плота към захранващата мрежа върху дисплея за момент ще светнат всички индикатори. Плотът е готов за работа.
- Готварския плот е оборудван с електрически сензори. За да ги използвате, трябва да ги докоснете с пръст за минимум 1 секунда.
- Всяко включване на сензора се сигнализира със звуков сигнал.



Не поставяйте никакви предмети върху сензорите на панела за управление. По време на готвене обърнете особено внимание съдовете да не излизат от очертаанията на нагревателната зона. Ако поставите съдовете твърде близо до панела за управление, или ако го закриете напълно, ще се задейства функцията за безопасност и плотът автоматично ще се изключи.

### Включване на готварския плот



Докоснете с пръст и задръжте за минимум 3 секунди сензора включи/изключи . Готварския плот ще сигнализира правилното си действие (активност), когато върху индикаторите на нагревателните зони се появи цифра „00“.



Ако в рамките на 15 секунди от включването на плота не зададете съответна мощност на нагревателната зона, плотът автоматично ще се изключи.

### Включване на нагревателната зона и задаване на нейната мощност

- Включете плота със сензор .
- Поставете съда върху избраната нагревателна зона.
- Съдът ще бъде автоматично открит и индикаторът **88**, съответен за избраната нагревателна зона, ще започне за мига, показвайки „00“, което означава, че избраната нагревателна зона е активна и можете да изберете нейната мощност.



В случай, когато при включването на плота върху него има два или повече съда, плотът не активира зоната автоматично. Трябва да докоснете индикатора **88**, съответен за избраната нагревателна зона.

- Плъзнете пръст върху сензора за избор на нагревателната мощност отляво надясно, за да изберете съответната мощност на зоната (индикаторът показва избраната мощност).
- Зоната вече е активирана.



Функцията за автоматично активиране на зоната след поставяне на съд е активна само за първия поставен съд върху дадената зона.

## ОБСЛУЖВАНЕ

### Изключване на нагревателните зони

Нагревателната зона можете да изключите по следните начини:

- Изключете зоната със сензор ①.
- Докоснете и задръжте индикатора **8.8** за 3 секунди
- Активирайте нагревателната зона като докоснете сензора за избор на мощност с пръст и го преместете наляво, за да намалите нивото на мощност до „00”.

### Изключване на целия готварски плот



Плотът работи, когато е включена поне една нагревателна зона.

- Изключете зоната със сензор ①.



Ако нагревателната зона е гореща, върху дисплея на зоната свети буква „Н” или „h” - символ за остатъчна топлина. Описанието на символите ще намерите по-нататък в инструкцията.

### Функция Booster „P”

Функцията Booster увеличава мощността на нагревателната зона Ø 180mm - от 1600W на 2500W, на зоната Ø 210 - от 2000W на 3000W, на зоната Ø 160 - от 1400W на 2100W .

На зоната Bridge от 3000W на 3700W.

Поставете съда върху избраната нагревателна зона.

- Съдът ще бъде открит автоматично, а индикаторът **8.8**, съответен за избраната нагревателна зона ще започне да показва „00”.
- Включването на функция Booster се извършва с натискане на сензора или с помощта на сензора за промяна на мощността (плъзгача). Върху дисплея ще се появи буква „P”

За да изключите функцията Booster:

- Намалете мощността на нагревателната зона с активирана функция Booster, като плъзнете пръст по сензора за смяна на мощността (плъзгача) или като натиснете сензор Booster.



Времето на действие на функцията Booster е ограничено до 5 минути. След изтичане на това време мощността на зоната ще бъде настроена на 14 (номинална мощност).

Тази функция също така може да се превключи на номиналната мощност, ако нагревателните елементи или електронните системи достигнат граничната температура.

Функцията Booster ще можете да използвате отново, когато температурата на нагревателните елементи спадне до безопасна стойност. Тази функция няма да бъде активирана автоматично.

Когато преместите съда от нагревателната зона с активирана функция Booster, отброяването на времето 5 минута няма да бъде прекъснато.

## ОБСЛУЖВАНЕ



Функцията **Booster** може да бъде активирана за две зони едновременно, тоест една от левите и една от десните зони. Активирането на функцията **Booster** е невъзможно, ако друга нагревателна зона по вертикал вече има активирана функцията **Booster**.

### Функция блокиране на панела за управление

Благодарение на тази функция можете да блокирате възможността за управление на плота, например от деца или по време на почистване. Функцията блокиране на панела за управление можете да активирате при включен и при изключен плот. За да включите или изключите блокадата, задръжте сензор  за 3 секунди. Когато блокадата е активна, свени диодът до сензор .



При включен и блокиран плот има възможност за незабавно изключване на плота чрез докосване на сензор .



Изключването на плота от захранващата мрежа ще изключи блокирането на плота.

### Индикатор за остатъчна топлина „h“, „H“

След завършване на готвенето стъклото на индукционния плот в района на дадената нагревателна зона все още е горещо - това се дължи на остатъчната топлина.

Ако температурата на стъклото е по-висока от 60°C\*, върху дисплея на тази зона ще бъде показан символ „H“.



Ако температурата на стъклото е 45°C\* - 60°C\*), индикаторът на зоната показва символ „h“ (ниско ниво на остатъчна топлина).



\* Стойностите на температурите са ориентировъчни



По време на активност на индикатора за остатъчна топлина не докосвайте нагревателната зона поради опасност от изгаряне, както и не поставяйте върху зоната чувствителни на топлина предмети!



Когато няма електрическо захранване, индикаторът за остатъчна топлина „H“ или „h“ не свети. Въпреки това нагревателните зони могат да бъдат още горещи!

## ОБСЛУЖВАНЕ

### Ограничаване на времето на работа

За да се осигури безопасността на потребителите, плотът е оборудван с възможност за ограничение на времето на работа за всяка нагревателна зона.

Максималното време на работата се определя индивидуално в зависимост от използваните нива на нагревателна мощност при готвенето. Ако използвате само едно ниво на мощност през повечето време на готвене, максималното време се ограничава съгласно таблицата:

След достигане на максималното време за готвене индукционната зона се изключва автоматично, а на индикатора на зоната се появява символът за остатъчна топлина. Максималното време на работа се отнася за единична зона.

| Степен на нагревателна мощност | Максимално време на работа |
|--------------------------------|----------------------------|
| 1                              | 8h                         |
| 2                              | 8h                         |
| 3                              | 8h                         |
| 4                              | 8h                         |
| 5                              | 5h                         |
| 6                              | 5h                         |
| 7                              | 5h                         |
| 8                              | 5h                         |
| 9                              | 1,5h                       |
| 10                             | 1,5h                       |
| 11                             | 1,5h                       |
| 12                             | 1,5h                       |
| 13                             | 1,5h                       |
| 14                             | 1,5h                       |
| P                              | 5 мин.                     |
| 40                             | 60 мин.                    |
| 70                             | 160 мин.                   |
| 90                             | 160 мин.                   |
| Грил                           | 60 мин.                    |

### Функция Timer

Часовникът улеснява процеса на готвене благодарение на възможността за програмиране на времето на работа на нагревателните зони.

Функцията Timer можете да включите само по време на готвене (когато нагревателната мощност е по-голяма от „0“). Функцията Timer можете да използвате едновременно за всички нагревателни зони. Максималното време на работа е 99 минути (на всяка 1 минута).

За да зададете времето на Timer, трябва да направите следното:

- Поставете съда върху избраната нагревателна зона.
- След автоматичното откриване на съда задайте нагревателната мощност.
- Активирането на Timer се извършва с натискане и задържане на сензора на Timer , докато бъде генериран звуков сигнал. Върху дисплея ще се появят цифрите „00“.
- С помощта на сензор  намалявате времето, а със сензора  - увеличавате.

За да настроите функцията на Timer за поредната зона, следвайте стъпките по-горе като първо изберете зона, различна от избраната първия път. Не забравяйте, че функцията Timer можете да зададете за всяка нагревателна зона.



Ако зададете повече от едно време, на дисплея на часовника ще се показва най-краткото от тях.

## ОБСЛУЖВАНЕ

По всяко време на готвенето можете да промените програмираното време. За тази цел по време на готвене изберете зоната, чието време искате да смените, тоест активирайте я с индикатора **8.8**, след което докоснете  и променете времето, както е описано в настройките на часовника.

Когато програмираното време за готвене изтече, ще прозвучи звуков сигнал. Можете да го изключите, като докоснете произволен сензор, или алармата ще се изключи автоматично след 30 секунди.

Ако искате да изключите Таймер по-рано, активирайте нагревателната зона, като докоснете сензора на избраната зона (индикаторът за мощност ще мига), след това нулирайте настройката на Таймер с една от следните дейности:

- докоснете и задръжте сензора на часовника ;
- със сензор  намалете времето до „00“;
- задръжте едновременно сензорите  и .

Ако искате да изключите часовника по-рано, активирайте нагревателната зона с докосване на индикатора на зоната **8.8** (индикаторът за мощност ще мига), след това докоснете и задръжте индикатора на часовника  за 3 секунди или активирайте интересувашата Ви зона с индикатора **8.8**, а след това докоснете  и намалете времето до „00“ със сензора .

Има още една възможност за изтриване на настройките - чрез едновременно задръжане за 2 секунди на сензорите  и .

### Функция Таймер

Функцията таймер е предназначена за отброяване на програмираното време. Функцията не управлява нагревателните зони.

За да настроите таймера:

- Включете плота.
- Докоснете сензор  и задайте времето на таймера с помощта на сензорите  намаляване на времето,  - увеличаване на времето.



Във всеки момент можете да промените зададеното време. За тази цел използвайте сензора , след което използвайте сензорите  или .

След изтичане на програмираното време ще се включи звуков сигнал. Можете да го изключите с докосване на произволен сензор. Алармата ще се изключи автоматично след 30 секунди.



Ако искате да изключите таймера по-рано, използвайте сензор , след това докоснете и задръжте сензор  намалете времето до „00“ или докоснете и задръжте едновременно сензора на часовника за увеличаване на времето  и сензора на часовника за намаляване на времето .

### Функция Пауза

Благодарение на нея можете в произволен момент за спрете действието на плота, след което да го възстановите без загуба на настройките.

За да включите функцията Пауза, трябва да бъде включена поне една нагревателна зона.

Докоснете сензор . Върху всички дисплеи на нагревателните зони ще се появи символът . Когато нагревателната зона е гореща, символът  ще мига последователно с буква „H” или „h”, в зависимост от стойността на температурата на зоната (индикатор за остатъчна топлина).

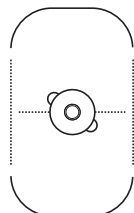
За да изключите функцията Пауза, натиснете отново сензор . На дисплеите на нагревателните зони ще се появят настройките, които са били зададени преди включването на тази функция.

Функцията Пауза спира отброяването на времето на Часовника

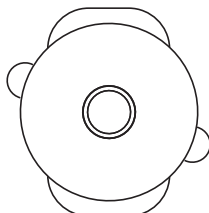
Функцията Пауза не спира отброяването на времето на Таймера

### Функция Bridge

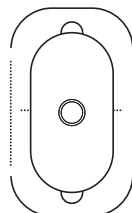
Благодарение на функцията Bridge можете да управлявате 2 нагревателни зони на плота като една разширена зона за готвене. Функцията Bridge е много удобна и Ви позволява да използвате елипсовидни съдове.



НЕПРАВИЛНО



НЕПРАВИЛНО



ПРАВИЛНО

За да активирате функцията Bridge:

- Включете плота
- Поставете съд за готвене върху дясната нагревателна зона – съдът трябва да покрива и двете зони за готвене.
- Съдът ще бъде автоматично открит и функцията Bridge ще бъде активирана, което се сигнализира от символа „”



Ако в рамките на 15 секунди не бъде избрана нагревателна мощност, функцията Bridge ще бъде деактивирана.

- С плъзгане на пръст върху сензора за смяна на нагревателната мощност задайте желаната нагревателна мощност.

От този момент управлявате две нагревателни зони с помощта на един сензор.



Винаги можете ръчно да включите и изключите функция Bridge.

## ОБСЛУЖВАНЕ

За да включите функция Bridge, докоснете сензор (6). Върху горния дисплей ще светне символът „Г“ , а върху долния ще се появи цифрата „00“. След това плъзгайки пръст върху сензора за промяна на нагревателната мощност трябва да зададете желаната нагревателна мощност.

За да изключите функция Bridge, докоснете сензор (6). На дисплеите се появява цифрата „00“.

От този момент зоните действат отделно.

### Програми за поддържане на температурата

Плотът е оборудван със специални програми за готвене със зададена температура, при което се консумира възможно най-малко количество електроенергия.

Налични са четири програми:

- 40 - Разтопяване  
Програмата е предназначена за разтопяване на шоколад и масло. Маслото или шоколада трябва да се постави в съд със стайна температура и след това да се активира програмата 40.
- 70 – Затопляне  
Програмата е предназначена за затопляне на гъсти ястия като супи или сосове.  
Съдът с ястието трябва да се постави върху нагревателната зона и за нея да се активира програмата 70. Програмата 70 се активира със стойност на температурата 70 градуса. С .
- 90 – Затопляне/Готвене  
Програмата е предназначена за затопляне и готвене на редки ястия или вода.  
Съдът с ястието трябва да се постави върху нагревателната зона и за нея да се активира програмата 90. Програмата 90 се активира със стойност на температурата 90 градуса.
- Грил  
Програмата е предназначена за печене на грил, тоест за ястия, изисквани високи температури.  
Съдът или специалната тава за грил трябва да се постави върху нагревателната зона и за нея да се активира програмата. Програмата се активира с температура 200 градуса.

Активиране на програмата за поддържане на температурата.

- Поставете съда върху нагревателната зона
- Активирайте нагревателната зона, върху която е поставен съдът
- Активирайте избраната програмата за температура



Стойностите на температурите са ориентировъчни и може да се различават в зависимост от количеството, вида на зареждането, вида на използваните съдове.

## ОБСЛУЖВАНЕ

### Абсорбатор - Сдвояване и обслужване \*

За да активирате процедурата за безжично свързване на плота с абсорбатора, трябва да задържите за 3 секунди сензора за автоматичен режим. Над сензора ще започне да мига символът (  ). След правилното сдвояване на плота с абсорбатора символът (  ) ще светне с постоянна светлина.

Автоматичен режим на абсорбатора – режим в който мощността на вентилатора се настройва автоматично в зависимост от интензивността на готвене. За да активирате автоматичния режим на абсорбатора, трябва да натиснете сензор  .

Диодът  над сензора ще светне. Не бива да забравяте, че активирането на автоматичен режим е възможно само, когато плотът е вече правилно свързан с абсорбатора.

За да изключите автоматичния режим, трябва да използвате сензора (  ). Диодът над сензора ще изгасне.



Препоръчва се използване на температурни програми за съдове поне наполовина пълни с ястия.

Препоръчва се използване на температурни програми върху студена нагревателна зона.

\*в зависимост от модела

## ПРАКТИЧНИ УКАЗАНИЯ

Таблицы с примерни настройки на плота

| ФУНКЦИЯ    | ИЗПОЛЗВАНЕ                                | ЯСТИЕ                            | ВРЕМЕ<br>(МИНУТИ) | ГОЛЕМИНА<br>НА ПОРЦИИ-<br>ЯТА |
|------------|-------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|-------------------------------|
| Melt 40*   | Топене на шоколад                         | Брауни / Шоколадов фондан        | 10                | 300 g                         |
| Melt 40*   | Размразяване на продукти                  | Свински врат / Зеле              | 60                | 1 бр. около 800 g             |
| Melt 40*   | Втасване на тесто с мая                   | Тесто с мая                      | 40                | 1 kg                          |
| Simmer 70* | Задушаване на месо и колбаси              | Свинско филе с подправки         | 60                | 1 kg                          |
| Simmer 70* | Sous vide                                 | Пилешки гърди sous-vide          | 60                | 1 бр. 200 g                   |
| Simmer 70* | Регенерация / поддържане на температурата | Супа гулаш                       | 30                | 2 l                           |
| Simmer 70* | Затопляне                                 | Мляко за зърнени люспи           | 10                | 0,5 l                         |
| Cook 90*   | Здравословна закуска                      | Овесена каша                     | 20                | 0,5 l                         |
| Cook 90*   | Супа                                      | Пилешки бульон                   | 150               | 4 l                           |
| Cook 90*   | Готвене                                   | Яйца на очи                      | 12                | 2 бр. яйце l                  |
| Грил**     | Печене на грил                            | Пържола на грил - Антрекот       | 6                 | 1 бр. 300 g                   |
| Грил**     | Stir-fry                                  | Пилешко със зеленчуци и макарони | 8                 | 1 порция около 400 g          |
| Грил**     | Пържене в дълбока мазнина                 | Зеленчуци Темпура                | 6                 | 300 g                         |

\*символ в зависимост от модела

\*\* не е налична във всички модели

## ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

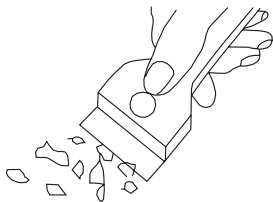
Грижата на потребителя да поддържа настоящия уред чист и да извършва действия подходящи за неговата поддръжка, имат значително влияние върху удължаване на експлоатационния живот на уреда.



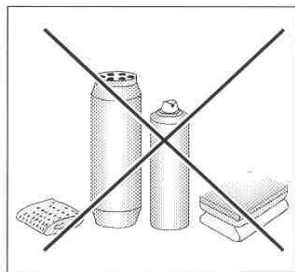
При чистенето на керамичното стъкло прилагайте същите методи както при чистене на стъклени повърхности. В никакъв случай не използвайте драскащи или агресивни препарати за чистене, нито пък пяск или гъба с драскаща повърхност. Не използвайте също уреди чистещи с пара.

### Чистете след всяко използване

- **Леки, не изгорели замърсявания изтрийте с влажна кърпа без препарати за чистене.** Използването на препарати за миене на съдове може да предизвика леко оцветяване на плочата. Трудните за изчистване петна не могат да бъдат изчистени понякога дори след използването на специален препарат за чистене.
- Силно залепени замърсявания изчиствайте със стъргалка. След това изтрийте зоната за нагряване с влажна кърпа.



Стъргалка за чистене на плочата



### Премахване на петна

- **Светли петна с цвят на перли (остатъци от алуминий)** можете да премахнете от студената плоча с помощта на специален препарат за чистене. Остатъци от извряла вода можете да премахнете с оцет или специален препарат за чистене.
- При премахване то на захар, ястия съдържащи захар, пластмаса и алуминиево фолио не изключвайте нагревателната зона! Трябва веднага да изстържете остатъците (още когато са горещи) с остра стъргалка от горещата зона за нагряване. След като премахнете замърсяването можете да изключите плочата, и след като изстине да я изчистите с препарат за чистене.

Специални почистващи средства се предлагат в големите магазини, специализирани електрически магазини, дрогерии, и в магазините за хранителни и кухненски изделия. Остри стъргалки можете да купите в магазините за строителна техника, както и в магазини с аксесоари за художници.

## ЧИСТЕНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ

Никога не нанасяйте препарати за чистене на горещата полоча. Най-добре е да оставите почистващите средства да изсъхнат и едва след това ги извършете с мокра кърпа. Евентуални останки от средствата за чистене извършете с влажна кърпа, преди отново да включите уреда. В противен случай те могат да бъдат разяждащи.

**В случай на неподходящо третиране на стъкло-керамичния плот не носим отговорност по силата на гаранцията!**

### Внимание!

Ако панела за управление не действа когато е включен плотът, изключете главния превключвател или отвъртете съответния предпазител и се обърнете към сервиза.

### Внимание!

В случаите на появяването се на пукнатини или счупвания на керамичното стъкло, веднага изключете плота от електрическото захранване. За тази цел изключете предпазителя или извадете щепсела от контакта. След което се обърнете за помощ към сервиза.

### Периодични прегледи

Освен действията имащи на цел плота да се поддържа чист, трябва да:

- Провеждайте контролни периодически прегледи на действието на управляващите елементи и работещите елементи на плота. След изтичането на гаранцията, поне веднъж на две години поръчайте в сервизния пункт извършването на технически преглед на плота,
- Премахнете констатираните експлоатационни повреди, Извършвайте периодични действия за поддържане на работещите зони на плочата.

### Внимание!

Всякакви ремонти и регулиращи действия трябва да бъдат извършени от квалифициран техник, имащ съответните компетенции.

## ДЕЙСТВИЕ В АВАРИЙНИ СИТУАЦИИ

При всяка аварийна ситуация:

- Изключете работещите нагревателни зони
- Изключете електрическото захранване
- Информирайте че имате повреда
- Някои малки повреди могат да бъдат премахнати от потребителя, като използва препоръките посочени по долу; преди да извикате сервизен работник, моля проверете точките изредени по-долу в таблицата.

| ПРОБЛЕМ                                                                             | ПРИЧИНА                                                   | ДЕЙСТВИЕ                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| При опит за включване върху дисплея светва символ "L"                               | Включена е блокада на панела.                             | Изключете блокадата на панела за управление, като задръжете сензора на блокадата натиснат за 3 секунди.               |
| Устройството не се включва след натискане на сензора за включване.                  | Твърде кратко натискане на сензора.                       | Задръжете сензора за включване натиснат за 3 секунди.                                                                 |
|                                                                                     | Замърсен / мокър панел за управление или закрити сензори  | Почистете панела за управление, съберете предметите, закриващи сензорите.                                             |
|                                                                                     | Няма захранване                                           | Проверете предпазители на домашната инсталация.                                                                       |
|                                                                                     | Външни смущения.                                          | Разединете устройството от захранването за 120 секунди, като разедините захранващата верига в кутията с предпазители. |
| По време на работа устройството генерира продължителен звуков сигнал и се изключва. | Задействана процедура за безопасност.                     | Почистете панела за управление, съберете предметите, закриващи сензорите.                                             |
| След включване устройството се изключва само.                                       | Не е активирана нито една функционалност на устройството. | След включване на устройството трябва веднага да активирате желаната функция.                                         |

## ДЕЙСТВИЕ В АВАРИЙНИ СИТУАЦИИ

|                                                                                |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Нагревателната зона се изключва сама.                                          | Задействана е защитата за максимално време на работа.                                                                                                           | Активирайте отново нагревателната зона и задайте нагревателната мощност.                                               |
| По време на готвене се чуват звуци                                             | Естествена работа на уреда. Звучите зависят от използваните съдове и настройката на мощността                                                                   |                                                                                                                        |
| Върху дисплея на нагревателната зона се показва символ h или H                 | Правилна работа на уреда. Символите h и H информират, че нагревателната зона е топла / гореща и трябва да запазите особено внимание.                            |                                                                                                                        |
| Върху дисплея на нагревателната зона се показва символ F0                      | Твърде ниско захранващо напрежение на уреда.                                                                                                                    | Свържете се с доставчика на електроенергия                                                                             |
| Върху дисплея на нагревателната зона се показва символ F1                      | Твърде високо захранващо напрежение на уреда                                                                                                                    | Свържете се с доставчика на електроенергия                                                                             |
| Върху дисплея на нагревателната зона се показва символ F2                      | Задействана е защитата на електронната система.                                                                                                                 | Проверете, дали отворът на охлаждащия вентилатор не е запушен.                                                         |
| Върху дисплея на нагревателната зона се показва символ F3                      | Задействана е защитата на нагревателната зона.                                                                                                                  | Отстранете съда от нагревателната зона и изчакайте, докато символът F3 изгасне                                         |
| Върху дисплея на нагревателната зона се показва символ F4 , F5, F6, F7, F8, F9 | Външни смущения.                                                                                                                                                | Разединете устройството от захранването за 120 секунди като разедините захранващата верига в кутията с предпазителите. |
| Пукнатина на керамичния плот                                                   | Опасност! Незабавно разединете устройството от захранването, като разедините захранващата верига в кутията с предпазителите. Обърнете се към най-близкия сервиз |                                                                                                                        |

## ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

---

|                                                           |                                    |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Номинално напрежение                                      | 220-240V/380-415 V<br>~50/60 Hz 2N |
| Мощност на плота:                                         |                                    |
| Тип:                                                      | BHI6*                              |
| Мощност на индукционните зони:                            | 7,35 kW                            |
| - нагревателна индукционна зона:                          |                                    |
| - нагревателна индукционна зона: 190x220 mm               | 2200W                              |
| - нагревателна индукционна зона Power Booster: 190x220 mm | 3000W                              |
| Размери [mm]:                                             | 592 x 522 x 49                     |
| Тегло [kg]:                                               | около 7,85                         |

Отговаря на изискванията на стандарти EN 60335-1; EN 60335-2-6, действащи в Европейския Съюз.

## УВАЖАЕМЫЙ КЛИЕНТ!

---

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

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

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

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

### **Внимание!**

Используйте устройство только после прочтения данной инструкции.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

---

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| Основная информация.....                 | 89  |
| Правила для безопасной эксплуатации..... | 90  |
| Описание изделия.....                    | 95  |
| Установка и монтаж .....                 | 96  |
| Эксплуатация.....                        | 100 |
| практические советы.....                 | 112 |
| Чистка и консервация.....                | 113 |
| Действия в аварийных ситуациях.....      | 115 |
| технические данные.....                  | 117 |

## ПРАВИЛА ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

**Внимание!** Оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации. Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы устройства - будьте крайне бдительными. Не оставляйте детей младше 8 лет одних рядом с прибором.

Данное оборудование может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с физическими, мануальными или умственными ограничениями, либо лицами с недостаточным опытом и знаниями по эксплуатации оборудования, при условии, что они находятся под присмотром ответственного лица, изучившего правила пользования устройством. Не позволяйте детям самостоятельно использовать прибор, проводить его чистку или играть с ним без надзора взрослых.

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

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

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

## ПРАВИЛА ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

---

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

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

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

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

Для очистки варочной поверхности запрещается использовать пароочистители.

# ПРАВИЛА ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием керамической поверхности следует ознакомиться с инструкцией по эксплуатации прибора. Это обеспечит безопасность при использовании варочной поверхности и предотвратит возникновение повреждений.
- Если в непосредственной близости с включенной варочной поверхностью находятся радио, телевизор либо другое волноизлучающее оборудование, следует проверить: обеспечено ли правильное функционирование панели управления варочной поверхности.
- Плиту должен подключить квалифицированный специалист – электрик.
- Нельзя устанавливать поверхность в непосредственной близости с холодильным оборудованием.
- Мебель, в которую будет встроена варочная поверхность, должна выдерживать температуру 100 градусов по С. Это касается: шпона (фанерной облицовки), краёв, поверхностей, выполненных из искусственных материалов, клеев, а также лаков.
- Пользоваться поверхностью можно только после её установки и монтажа в мебель. Таким образом вы обезопасите себя от прикосновения к деталям, находящихся под напряжением.
- Ремонт электрического оборудования могут осуществлять только квалифицированные специалисты. непрофессиональный ремонт может повлечь за собой серьёзную опасность для пользователя.
- Устройство только тогда отключено от электрической сети, когда выключен предохранитель или вилка вынута из электрогнезда.
- Вилка переключательного провода должна быть доступна после подключения поверхности.
- Внимание! Дети не могут играть с оборудованием.
- **Люди, с имплантированными органами, поддерживающими жизненные функции (например, кардиостимулятор, инсулиновая помпа либо слуховой аппарат), должны убедиться, что действие данных аппаратов не будет нарушено из-за работы индукционной поверхности (поле частоты действия индукционной поверхности составляет 20-50 kHz).**
- В случае исчезновения напряжения в сети, пропадают все установленные ранее настройки. После появления напряжения в сети, рекомендуется соблюдать всевозможную осторожность. Пока зоны нагрева горячие, будет светиться индикатор остаточного тепла «Н», а также, как при первом включении, ключ блокировки.
- Встроенный в электронную систему индикатор остаточного тепла указывает на то, что поверхность все еще остается горячей.
- Если гнездо электросети находится вблизи зон нагрева, следует убедиться, что кабель устройства не соприкасается с нагревательными элементами.
- При использовании масел и жиров, запрещается оставлять устройство без наблюдения, по причине угрозы пожара.

## ПРАВИЛА ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

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

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

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



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

Сэкономить электроэнергию можно следующим образом:

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

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

- **Соблюдая чистоту зон нагрева и дна посуды.**

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

- **Без необходимости не снимать крышку с кастрюли во время приготовления.**

- **Не устанавливая варочную поверхность в непосредственной близости к холодильникам / морозильникам.**

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

## РАСПАКОВКА



На время транспортировки устройство надёжно защищено упаковочными материалами от повреждений. После распаковки оборудования следует снять

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

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

### УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

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

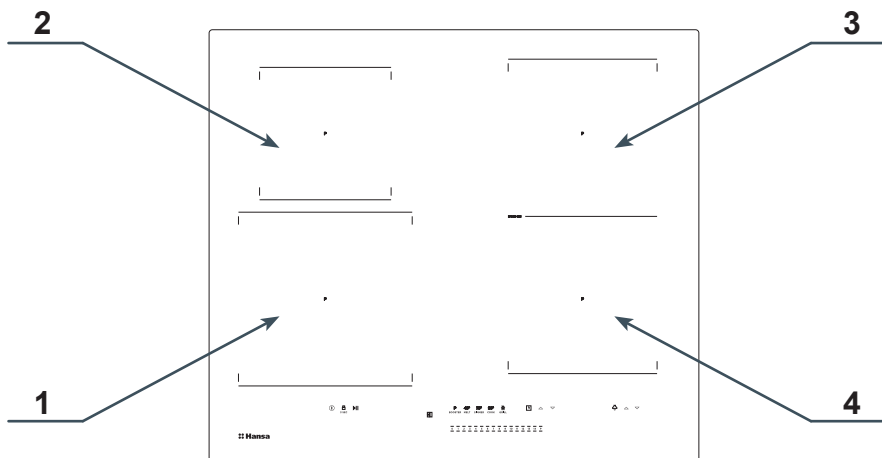


Такой знак означает, что данное оборудование после его использования не может утилизироваться с другими отходами домашнего хозяйства.

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

# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

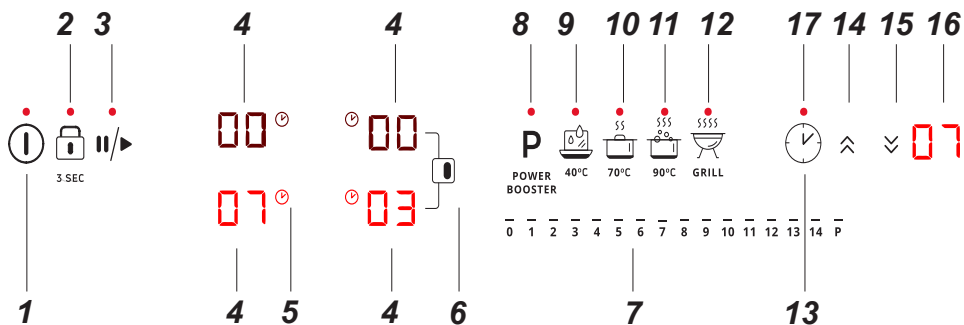
## Описание варочной поверхности



1. Индукционная конфорка Power Booster Ø 210 (передняя левая)
2. Индукционная конфорка Booster Ø 160 (задняя левая)

3. Индукционная конфорка Booster Ø 180 (задняя правая)
4. Индукционная конфорка Booster Ø 180 (передняя правая)

## Панель управления



1. Сенсорная кнопка вкл./выкл. варочной поверхности
2. Сенсор блокировки панели управления
3. Сенсор функции пауза
4. Индикатор/сенсор конфорки
5. Символ активности функции таймера
6. Сенсор функции Bridge
7. Датчик выбора мощности - ползунок
8. Сенсор Booster
9. Температурная программа 40°

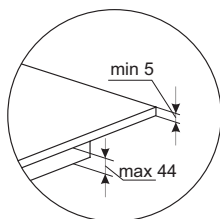
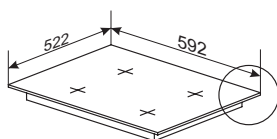
10. Температурная программа 70°
11. Температурная программа 90°
12. Температурная программа Гриль
13. Сенсор включения таймера
14. Сенсор таймера - продление времени
15. Датчик таймера - сокращение времени
16. Индикатор таймера
17. Светодиод, сигнализирующий об активации функции звукового таймера

# УСТАНОВКА И МОНТАЖ

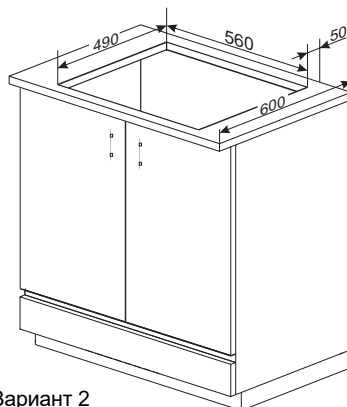
## Подготовка столешницы мебели для монтажа и установки варочной поверхности

- Расстояние между краем отверстия и боковой стенкой мебели должно быть не менее 55 мм.
- Мебель, в которую будет встраиваться поверхность, должна иметь облицовку и клей для неё, устойчивые к температуре 100 градусов по С. Несоблюдение данного условия может привести к деформации поверхности либо отклеиванию облицовки.
- Края отверстия должны быть защищены материалом, устойчивым к поглощению влаги.
- Отверстие в столешнице должно быть сделано в соответствии с размерами, указанными на рис. 1.

1

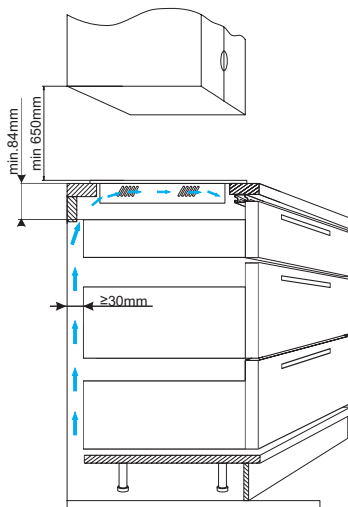
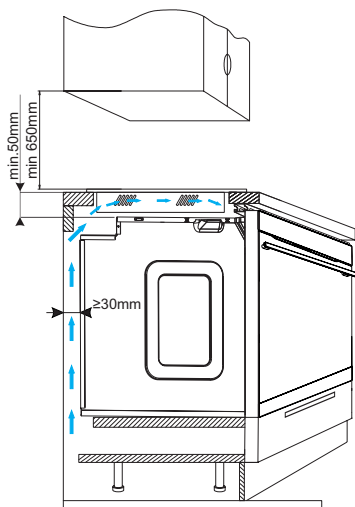


Вариант 1



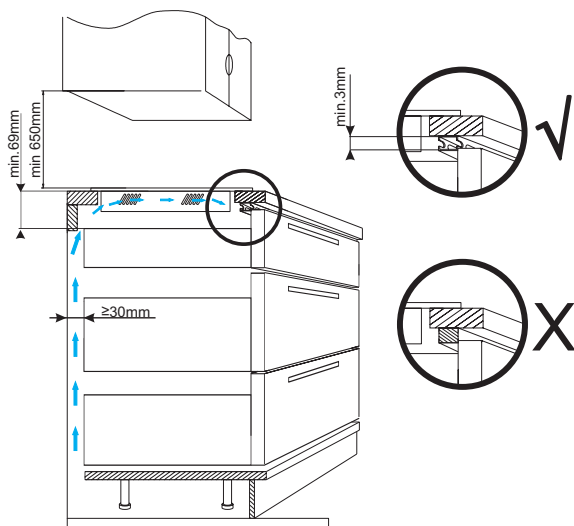
Вариант 2

2



## УСТАНОВКА И МОНТАЖ

Вариант 3

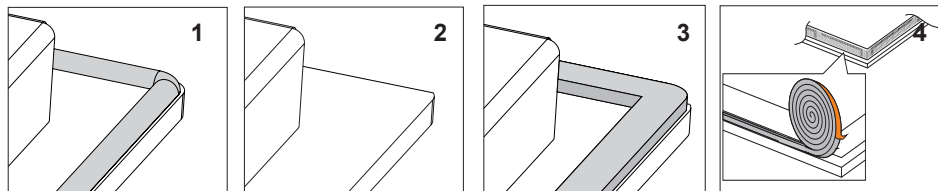


### Установка уплотнителя

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

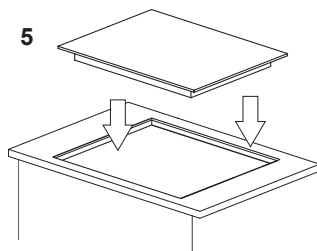
Перед установкой устройства в отверстие в столешнице необходимо установить уплотнитель, прилагаемый к изделию, снизу варочной поверхности (рис. 2).

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



**Установка устройства без уплотнителя запрещается.**

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

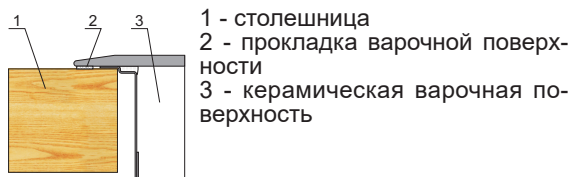


# УСТНОВКА И МОНТАЖ

## Установка варочной поверхности

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

Рис. 3



## Подключение варочной поверхности к электросети

### Внимание!

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

## Указания для монтажника

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

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

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

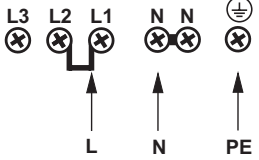
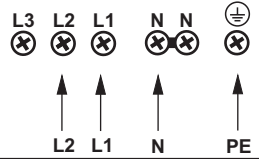
### Внимание!

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

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

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

# УСТАНОВКА И МОНТАЖ

| СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ СОЕДИНЕНИЙ                                                                 |                                                                                                                                                                                                           |     |                                                                                   |                                      |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------|
| Внимание! Опасное напряжение                                                               |                                                                                                                                                                                                           |     |                                                                                   | Тип / сечение провода                | Предохранитель |
| Внимание! Независимо от вида соединения провод заземления должен быть подключен к клемме ⊕ |                                                                                                                                                                                                           |     |                                                                                   |                                      |                |
| 1                                                                                          | 1-фазное подключение к сети 220-240 50/60 Гц. Соедините клемму L2 перемычкой с клеммой L1. Подтяните фазный провод к клемме L1. Нейтральный провод подключите к N. Прикрутите защитный провод к клемме ⊕. | 1N~ |  | HO5VV-F3G4<br>3x4 мм <sup>2</sup>    | 32 A           |
| 2*                                                                                         | 2-фазное подключение к сети 220-240/380-415 50/60 Гц. Подключите фазные провода к клеммам L1 и L2. Нейтральный провод подключите к N. Прикрутите защитный провод к клемме ⊕.                              | 2N~ |  | HO5VV-F4G2,5<br>4x2,5мм <sup>2</sup> | 16 A           |
| L1=R, L2=S, L3=T, N=клемма нейтрального провода, ⊕ =клемма защитного провода               |                                                                                                                                                                                                           |     |                                                                                   |                                      |                |

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

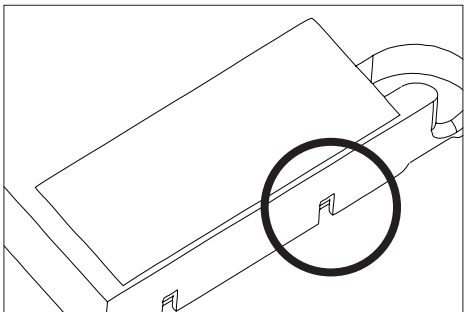
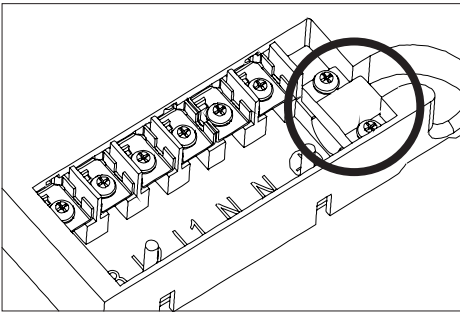
\* Клеммы N-N соединены внутри, их не нужно подсоединять



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

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

Соединительную крышку следует вставить до характерного щелчка закрепления.



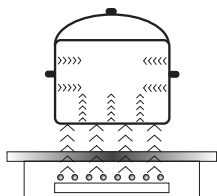
Чтобы снять крышку, подденьте отверткой крепежные элементы, пока крышка не снимется.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Перед первым включением устройства

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

## Принцип работы конфорки



Электрический генератор питает индукционную катушку, расположенную внутри устройства.

Данная катушка создает магнитное поле, которое передается на посуду.

Под действием магнитного поля посуда нагревается.

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

В общем, индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

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

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

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

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

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Защитное оборудование:

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

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

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

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

## Датчик установленной посуды в индукционном поле

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

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

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

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



## Датчик посуды не действует в качестве сенсора

„включения”/”выключения” варочной поверхности.

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

Каждое перенаправление сенсора подтверждается звуковым сигналом.

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

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

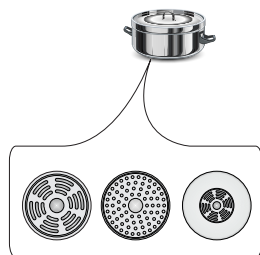
Соответствующее качество посуды является главным условием для получения хорошей производительности работы варочной поверхности.

### Выбор посуды для приготовления пищи на индукционных конфорках



#### Характеристика посуды.

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



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Для приготовления блюд на индукционной поверхности необходимо использовать исключительно ферромагнитную посуду из таких материалов, как:

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

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

Наименьший полезный размер посуды для конфорки:

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

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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



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

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

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

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



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



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

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

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Панель управления

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



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

## Включение варочной панели



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



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

## Включение конфорки и настройка ее мощности

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



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

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



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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Выключение конфорок

Вы можете выключить конфорку, выполнив одно из следующих действий:

- Выключите варочную панель сенсором ⓘ.
- Коснитесь и удерживайте индикатор **8.8** в течение 3 секунд
- Активируйте конфорку, коснувшись пальцем сенсора выбора мощности, и переместите его влево, чтобы уменьшить уровень мощности до «00».

## Выключение всей варочной поверхности



Варочная панель работает, если включена как минимум одна конфорка.

- Выключите варочную панель сенсором ⓘ.



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

## Функция Booster «Р»

Функция Booster увеличивает мощность конфорки Ø 180 мм - с 1600 Вт до 2500 Вт, конфорка Ø 210 - с 2000 Вт до 3000 Вт, конфорка Ø 160 - с 1400 Вт до 2100 Вт. Конфорки Bridge с 3000 Вт до 3700 Вт.

- Поместите посуду на нужную Вам конфорку.
- Посуда определяется автоматически, а индикатор **8.8**, отвечающий за выбранную зону нагрева, начинает мигать, указывая «00».
- Функция Booster активируется после нажатия на сенсор или использования сенсора изменения мощности (ползунка). На дисплее сразу появится буква «Р»

Чтобы отключить функцию Booster:

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



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

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

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

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ



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

### Функция блокировки панели управления

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



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



При выключении поверхности из сети блокировка отключается.

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

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

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



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



\* Значения температуры являются ориентировочными



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



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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Ограничение времени работы

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

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

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

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

## Функция таймера

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

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

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

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

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



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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

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

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

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

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

### Функция звукового таймера

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

Чтобы установить на таймере минуты:

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

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

По истечении запрограммированного времени приготовления прозвучит звуковой

 сигнал. Его можно отключить, коснувшись любого сенсора. Сигнал выключится автоматически через 30 секунд. Если Вы хотите выключить отсчет на таймере раньше, используйте сенсор , затем коснитесь и удерживайте сенсор

 уменьшите время до «00» или одновременно коснитесь и удерживайте сенсор увеличения времени  и сенсора часов сокращения времени .

### Функция паузы

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

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

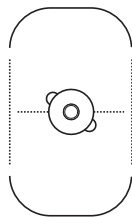
Функция пауза приостанавливает отсчет времени на часах.

Функция пауза не приостанавливает обратный отсчет минут на таймере

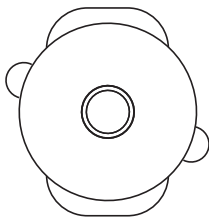
# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Функция Bridge

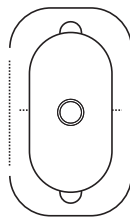
Благодаря функции Bridge Вы можете управлять 2-мя конфорками варочной поверхности как одной увеличенной зоной нагрева. Функция Bridge очень удобна и позволяет использовать посуду типа жаровни.



плохо



плохо



хорошо

Чтобы включить функцию Bridge:

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



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

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

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



Вы всегда можете включить функцию Bridge вручную.

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

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

## Программы поддержания температуры

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

Доступны четыре программы:

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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

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

Активация программы поддержания температуры.

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



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

### Соединение варочной поверхности с вытяжкой\*

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

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

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

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

Для выключения автоматического режима следует использовать сенсор (🔴). Светодиод над сенсором погаснет.



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

Рекомендуется использовать температурные программы на холодной зоне нагрева.

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

## Практические советы

Таблицы с примерными настройками варочной поверхности

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

\*символ зависит от модели

\*\* в наличии не в каждой модели

# ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

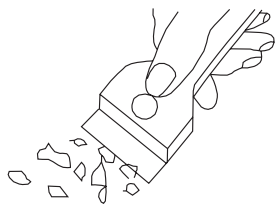
Постоянное содержание пользователем поверхности в чистоте, а также правильный уход за ней, значительно влияют на продолжительность срока её безаварийного действия.



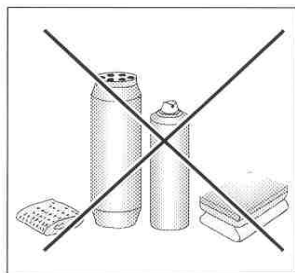
При чистке керамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей. Ни в коем случае не применять грубые (агрессивных в реакции) чистящие средства, песок для чистки или губки с царапающей поверхностью. Нельзя также применять аппараты для чистки паром.

## Чистка после каждого пользования

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



*Скребок для чистки поверхности*



## Чистка пятен

- **Светлые пятна перламутрового цвета (остаются после алюминиевой посуды)** можно ликвидировать с холодной варочной поверхности с помощью специального чистящего средства. Известковые остатки (например, после выкипания воды), можно убрать уксусом или специальным чистящим средством.
- Убирая такие загрязнения, как сахар, пища с содержанием сахара, синтетические материалы (например, полиэтилен..) и алюминиевая фольга, - нельзя отключать действующую зону нагрева! Следует тут же соскрести остатки (в горячем состоянии) острым скребком с горячего нагревательного поля. После ликвидации загрязнения можно отключить варочную поверхность, дождаться ее остывания и только потом очистить специальным чистящим средством.

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

## ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Никогда не наносите чистящее средство на горячую варочную поверхность.

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

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

### Периодический контроль

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

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

### Внимание!

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

### Внимание!

В случае образования трещин или поломки керамической поверхности, следует тут же выключить варочную поверхность и отключить оборудование от электросети. Для этого надо отключить предохранитель или вынуть вилку из розетки.

Затем необходимо обратиться в сервис.

### Внимание!

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

## ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

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

## ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

|                                                |                                    |
|------------------------------------------------|------------------------------------|
| Номинальное напряжение                         | 220-240V/380-415<br>V ~50/60 Hz 2N |
| Номинальная мощность поверхности:              | 7,35 кВт                           |
| Модель                                         | BH1*6*                             |
| - индукционное нагревательное поле:            |                                    |
| - индукционная конфорка: Ø 160 мм              | 1400Вт                             |
| - индукционная конфорка: Ø 180 мм              | 1600Вт                             |
| - индукционная конфорка: Ø 210 мм              | 2000Вт                             |
| - индукционная конфорка booster Ø 160 мм       | 2100Вт                             |
| - индукционная конфорка booster Ø 180 мм       | 2500Вт                             |
| - индукционная конфорка Power booster Ø 210 мм | 3000Вт                             |
| Размеры                                        | 592 x 522 x 48                     |
| Вес                                            | ca. 7,85                           |

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

### Производитель свидетельствует

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

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



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

## 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.....                              | 118 |
| Indicații referitoare la siguranța de utilizare..... | 119 |
| Descrierea produsului.....                           | 124 |
| Instalarea.....                                      | 125 |
| Deservire.....                                       | 129 |
| Sfaturi practice.....                                | 141 |
| Curățarea și întreținerea.....                       | 142 |
| Acțiuni în caz de avarie.....                        | 144 |
| Informații tehnice.....                              | 146 |

## 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 trebuiesc 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.

**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 încorporat 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 sticlute cu condimente poate provoca fisuri și desprinderea unor cioburi de pe suprafața vitroceramică .
- Dacă astfel de deteriorări apar picăturile de mâncare care se scurg pot ajunge la piesele aflate sub tensiune din plita cu inducție.
- Dacă suprafața este fisurată opriți curentul pentru a evita pericolul de electrocutare.
- Nu folosiți suprafața plitei drept fund de tăiat sau masă de lucru.
- Nu așezați pe suprafața plitei obiecte de metal cum ar fi cuțite, furculițe, linguri și capace sau folii de aluminiu deoarece pot deveni fierbinți.
- Nu incorporați plita peste cuptorul fără ventilator, peste mașina de spălat vase, frigider, congelator sau mașina de spălat.
- Dacă plita a fost montată în blat atunci obiectele metalice care se află în dulap se pot încălzi până la temperaturi ridicate datorită temperaturii din sistemul de ventilație al plitei. Din acest motiv vă recomandăm să folosiți un strat protector direct (vezi des. 2).
- Trebuie să respectați indicațiile referitoare la întreținerea și curățirea peliculei ceramice. În cazul în care apar nereguli la modul de utilizare al acesteia nu vom onora garanția.

## CUM SĂ ECONOMISIȚI ENERGIE



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

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

### •Folosiți vase de gătit corespunzătoare.

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

### •Păstrați ochiurile și fundurile vaselor curate.

Mizeria împiedică transmiterea de căldură – mizeria arsă și persistentă poate fi îndepărtată doar cu substanțe care dăunează foarte mult mediului înconjurător.

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

### •Nu incorporați plita în imediata apropiere a frigiderului/congelatorului.

Consumul de energie electrică crește foarte inutil datorită acestora.

## DESPACHETARE



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

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

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

## ÎNDEPĂRTAREA APARATELOR FOLOSITE

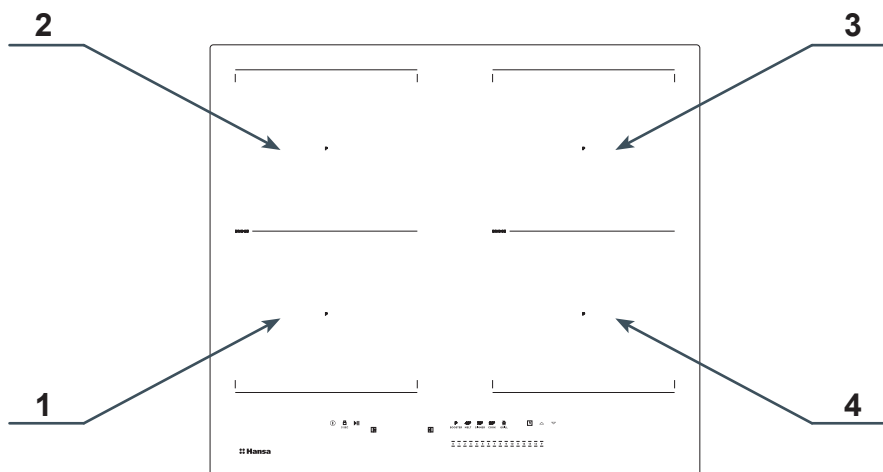
Acest aparat este marcat conform Directivei Europene **2012/19/UE** și Legii poloneze cu privire la echipamentele electrice și electronice folosite cu simbolul containerului pentru deșeuri tăiat.



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

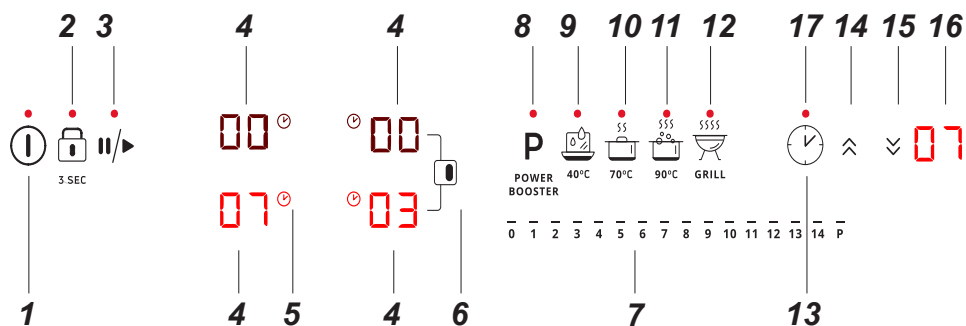
punctele de primire a echipamentelor electrice și electronice folosite. Instituțiile care le primesc, inclusiv punctele de ridicare, magazinele și autoritățile locale vor organiza un sistem corespunzător de predare a acestor echipamente. Procedarea corespunzătoare cu echipamentele electrice și electronice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

## DESCRIERE PRODUS



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

### Panoul de comandă



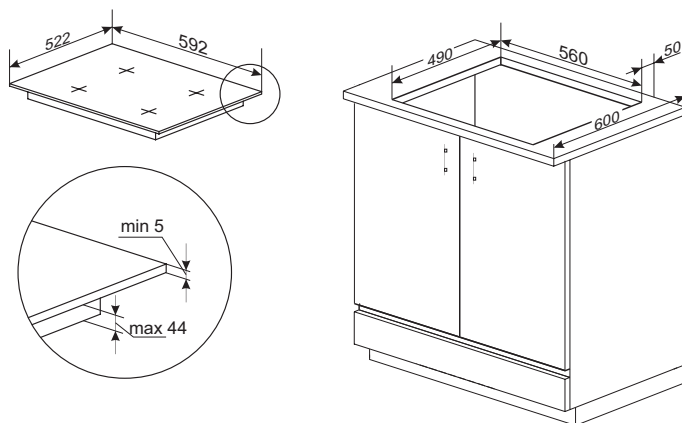
1. Senzor pornire / oprire plită
2. Sensor de blockare a panoului de control
3. Senzorul funcției pauză
4. Indicator / sensor câmp de încălzire
5. Simbol funcția Timer activă
6. Funcția senzorului Bridge
7. Senzor computer - glisor
8. Amplificator senzor
9. Program temperatura 40°
10. Program temperatura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

# INSTALAREA

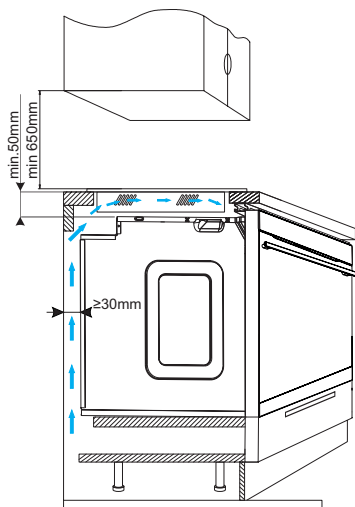
## Pregătirea blatului de mobilă pentru incorporarea plitei

- Distanța dintre marginea orificiului și peretele lateral al mobilei trebuie să fie de minim 55 mm.
- Mobila pentru incorporat trebuie să conțină placaj și adezivi pentru lipirea acestuia rezistente la temperatura de 100°C. În cazul în care nu îndeplinesc aceste condiții se poate ajunge la deformarea suprafeței sau dezlipirea placajului.
- Marginile orificiului trebuie să fie asigurate cu un material care nu absoarbe umiditatea.
- Efectuați orificiul din blat conform dimensiunilor indicate în des 1.

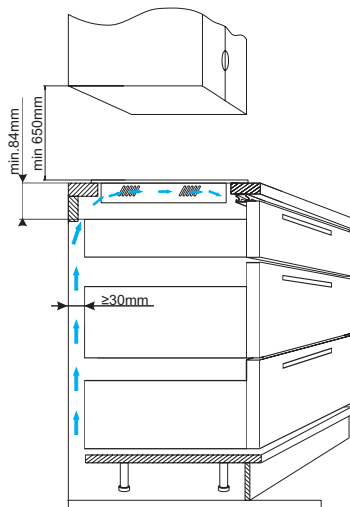
1



Variantă 1



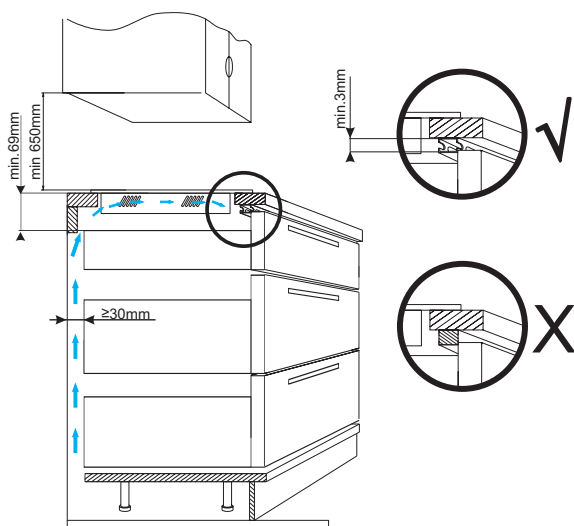
Variantă 2



## INSTALAREA

②

Variantă 3



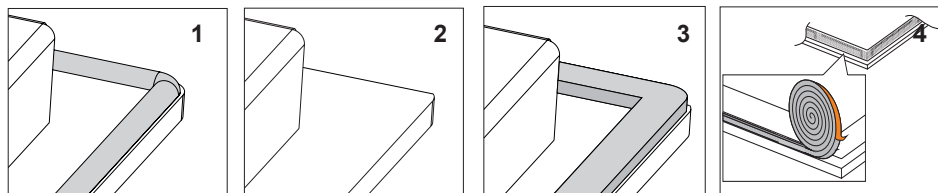
### Montarea garniturii de etanșare

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

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

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

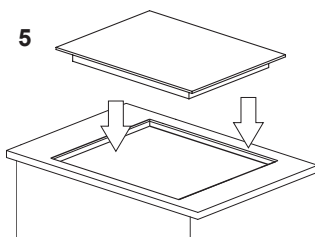
Pentru a face acest lucru, îndepărtați mai întâi folia protectoare de pe garnitură și apoi lipiți-o cât mai aproape de marginea plăcii (fig. 3,4).



### Instalarea fără garnitură este interzisă.



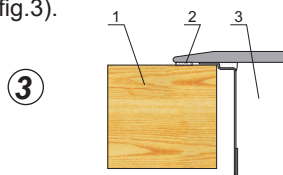
Plasați placa în orificiul mobilierului, poziționați-o simetric în orificiu, astfel încât distanța dintre placă și marginea blatului să fie egală pe fiecare parte (fig. 5).



# INSTALAREA

## Instalarea plitei

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



- 1 - blat
- 2 - garnitura plitei
- 3 - plită vitroceramică

## Conectarea plitei la instalația electrică

### Atenție!

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

## Indicații pentru instalator

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

### Atenție!

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

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

| СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ СОЕДИНЕНИЙ                                                                 |                                                                                                                                                                                                           |     |  |                          |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--|--------------------------|----------------|
| Внимание! Опасное напряжение                                                               |                                                                                                                                                                                                           |     |  |                          |                |
| Внимание! Независимо от вида соединения провод заземления должен быть подключен к клемме ⊕ |                                                                                                                                                                                                           |     |  | Тип / сечение провода    | Предохранитель |
| 1                                                                                          | 1-фазное подключение к сети 220-240 50/60 Гц. Соедините клемму L2 перемычкой с клеммой L1. Подтяните фазный провод к клемме L1. Нейтральный провод подключите к N. Прикрутите защитный провод к клемме ⊕. | 1N~ |  | HO5VV-F3G4<br>3x4 мм²    | 32 A           |
| 2*                                                                                         | 2-фазное подключение к сети 220-240/380-415 50/60 Гц. Подключите фазные провода к клеммам L1 и L2. Нейтральный провод подключите к N. Прикрутите защитный провод к клемме ⊕.                              | 2N~ |  | HO5VV-F4G2,5<br>4x2,5мм² | 16 A           |
| L1=R, L2=S, L3=T, N=клемма нейтрального провода, ⊕=клемма защитного провода                |                                                                                                                                                                                                           |     |  |                          |                |

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

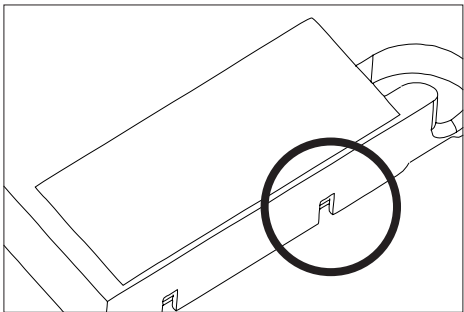
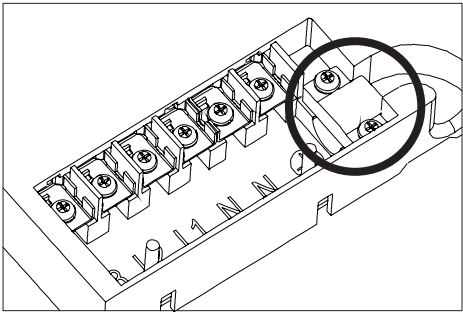
\* Reglelele N-N sunt conectate în interior, nu trebuie realizată nici o punte între ele



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

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

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

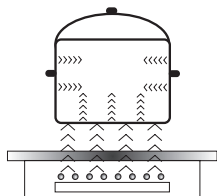


Pentru a demonta capacul, folosiți o șurubelniță pentru a ridica elementele de fixare până când capacul se desprinde

### 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 încăperea 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 mâncărurilor 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.

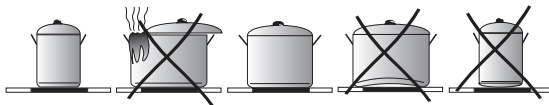
Trebuie să aveți atenție ca la pornire și oprire precum și la setarea puterii de încălzire să apăsați mereu doar un singur senzor. În cazul în care apăsați simultan mai mulți senzori (cu excepția ceasului și a cheii), sistemul ignoră semnalele de control introduse, iar la apăsarea prelungită emit un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

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

## DESERVIRE

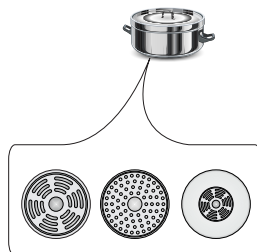
Calitatea corespunzătoare a vaselor de gătit este condiția de bază pentru a obține un randament bun de funcționare a plitei.

### 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 gătire și consumul de energie electrică.
- Pentru a stabili dacă vasele sunt potrivite, trebuie să verificați dacă fundul vasului atrage un magnet.
- **Pentru a asigura controlul optim al temperaturii prin modulul cu inducție, fundul vasului de gătit trebuie să fie plat.**
- **Fundul concav al vasului de gătit sau logo-ul producătorului gravat adânc au influență negativă asupra controlului temperaturii prin modulul cu inducție și pot conduce la supraîncălzirea vaselor de gătit.**
- **Nu folosiți vase de gătit deteriorate de ex., cu fundul deformat datorită temperaturii excesive.**
- Folosind vasele mari cu fund feromagnetic, al cărui diametru este mai mic decât diametrul total al vasului, se încălzește numai porțiunea feromagnetică a vasului. Acest lucru duce la situația în care nu este posibilă distribuția uniformă a căldurii în vas. Zona feromagnetică este redusă în baza vasului din cauza elementelor din aluminiu care se găsesc în aceasta, prin urmare, cantitatea de căldură furnizată poate fi redusă. Se poate întâmpla că vor apărea probleme cu detectarea vasului sau acesta nu va fi detectat deloc. Diametrul vasului feromagnetic trebuie ajustat la dimensiunea zonei de încălzire, pentru a obține rezultate optime de gătit. În cazul în care vasul nu a fost detectat în zona de încălzire, este recomandabil să-l încercați în zona de încălzire cu diametru relativ mai mic.



## DESERVIRE

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

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

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

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

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

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

## DESERVIRE

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



Puterea maximă poate fi selectată de utilizator numai în decurs de 5 minute de la conectarea plitei cu inducție la rețea. Pentru a trece la selectarea puterii, după pornirea plitei cu senzorul ①, țineți apăsat timp de 3 secunde senzorul  și senzorul .

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

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



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



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

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

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

## DESERVIRE

### Panoul de comandă

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



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



### Pornirea plitei de gătit

Atingeți cu degetul și țineți cel puțin 3 secunde senzorul pornire/oprire ①. Plita indică funcționarea corectă (activitate), atunci când pe indicatoarele câmpului de încălzire se aprinde „00”.



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

### Pornirea câmpului de încălzire și setarea puterii acestuia

- Porniți plita cu ajutorul senzorului ①.
- Puneți vasul pe zona de gătit care vă interesează.
- Vasul de gătit este detectat automat, iar indicatorul **8.8** pentru câmpul de gătit selectat va începe să clipească, indicând „00”. Aceasta înseamnă că zona selectată este activă și poate fi setată puterea.



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

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



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

## DESERVIRE

### Oprirea câmpurilor de încălzire

Puteți opri câmpul de încălzire prin una dintre următoarele acțiuni:

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

### Oprirea întregii plite

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



- Opriți plita cu ajutorul senzorului ①.

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



### Funcția Booster „P”

Funcția Booster mărește puterea câmpului de încălzire Ø 180mm - de la 1600W la 2500W, câmpul Ø 210 - de la 2000W la 3000W, câmpul Ø 160 - de la 1400W la 2100W .

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

Pentru dezactivarea funcției Booster:

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



Timpul de funcționare a funcției Booster este limitat la 5 minute. După acest timp, intensitatea câmpului va fi setată la 14 (putere nominală). Această funcție se poate comuta la puterea nominală dacă elementele de încălzire sau sistemele electronice ating temperatura limită. Veți putea folosi din nou funcția Booster după scăderea temperaturii elementelor de încălzire la un nivel sigur. Această funcție nu va porni automat. Dacă luați oala de pe câmpul de gătit cu funcția Booster activată, numărătoarea inversă de 5 minute nu va fi întreruptă.

## DESERVIRE



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

### Funcția de blocare a panoului de control

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



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



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

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

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



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



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

\* Valorile temperaturii sunt aproximative



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



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

## DESERVIRE

### Limitarea duratei de funcționare

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

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

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

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

### Funcția Timer

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

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

Pentru a seta timpul Ceasului:

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

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



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

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

## DESERVIRE

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

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

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

## Funcția Cronometru

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

Pentru a seta cronometrul:

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

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

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

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

## Funcția Pauză

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

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

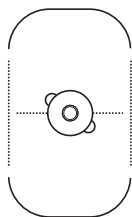
Atingeți senzorul . Pe toate afișajele câmpurilor de gătit va fi afișat simbolul . Dacă câmpul de gătit este fierbinte, simbolul  va clipi alternativ cu litera „H” sau „h”, în funcție de înălțimea temperaturii câmpului (indicator de căldură reziduală). Pentru a dezactiva funcția Pauză, apăsați din nou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

Funcția Pauză întrerupe Ceasul (Timer).

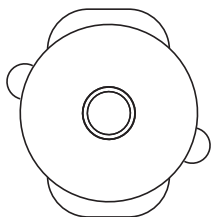
Funcția Pauză nu întrerupe numărătoarea inversă a Cronometrului

## Funcția Bridge

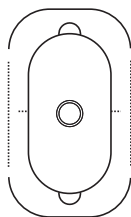
Datorită funcției Bridge, puteți controla 2 zone de gătit ale plitei ca o singură zonă de gătit extinsă. Funcția Bridge este foarte convenabilă și vă permite să utilizați vase de tip tavă.



**GREȘIT**



**GREȘIT**



**CORECT**

Pentru a activa funcția Bridge:

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



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

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

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



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

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

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

Din acest moment câmpurile funcționează separat.

## Programele de menținere a temperaturii

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

Sunt disponibile patru programe:

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

## DESERVIRE

### • 70 – Încălzire

Acesta este un program dedicat pentru încălzirea alimentelor dense, precum ciorbele sau sosurile.

Așezați oala cu mâncare pe câmpul de gătit și activați programul 70 pentru acest câmp. Programul 70 este activat cu temperatura de 70° C .

### • 90 – Încălzire/Fierbere

Acest program este dedicat pentru încălzirea și fierberea preparatelor cu densitate mică sau a apei.

Așezați oala cu mâncare pe câmpul de gătit și activați programul 90 pentru acest câmp. Programul 90 este activat cu temperatura de 90° C .

### • Grill

Acest program este dedicat pentru grătar, adică pentru alimentele care necesită temperaturi înalte.

Așezați tigaia sau tava de grătar pe câmpul de încălzire și activați pentru acest câmp programul. Programul este activat cu temperatura de 200° C

Activarea programului de menținere a temperaturii.

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



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

## Hotă - Aburire și utilizare \*

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

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

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

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



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

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

\*în funcție de model

# SFATURI PRACTICE

Tabele cu setări exemplificative ale plăcii

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

\*simbolul depinde de model

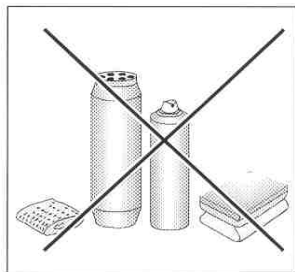
\*\*nu este disponibil pe toate modelele

# CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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



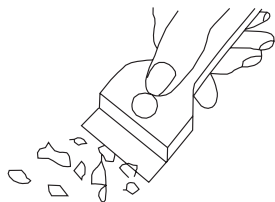
Când curățați suprafața vitroceramică trebuie să respectați aceleași reguli ca și în cazul suprafețelor din sticlă. Nu folosiți substanțe abrazive sau substanțe de curățat abrazive nici nisip sau bureți cu suprafață abrazivă. Nu folosiți aparate de curățare pe bază de abur.



## Ștergerea petelor

- **Petele deschise de culoarea perlei (resturi de Aluminiiu)** pot fi îndepărtate de pe zona de încălzire răcită cu o substanță specială de curățare. Resturile de calciu (de ex după scurgerea apei) pot fi șterse cu oțet sau cu o substanță specială de curățare.
- La îndepărtarea zahărului, petelor de mâncare cu conținut de zahăr, materialelor plastice și a foliei de aluminiu nu opriți câmpul respectiv de încălzire! Trebuie să răzuiți 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.



*Răzuitor pentru curățare plită*

## CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

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

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

### Atenție!

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

### Atenție!

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

## ▶ Controalele temporale

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

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

### Atenție!

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

## PROCEDURA ÎN CAZ DE AVARIE

În cazul oricărei avarii trebuie să:

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

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

## PROCEDURA ÎN CAZ DE AVARIE

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

## INFORMAȚII TEHNICE

---

|                                            |                                    |
|--------------------------------------------|------------------------------------|
| Tensiune nominală                          | 220-240V/380-415 V ~50/60 Hz<br>2N |
| Putere nominală plăci:                     | 7,35 kW                            |
| Model:                                     | BHI*6*                             |
| - ochi cu inducție:                        |                                    |
| - câmp cu inducție: Ø 160 mm               | 1400 W                             |
| - câmp cu inducție: Ø 180 mm               | 1600 W                             |
| - câmp cu inducție: Ø 210 mm               | 2000 W                             |
| - câmp cu inducție Booster: Ø 160 mm       | 2100 W                             |
| - câmp cu inducție Booster: Ø 180 mm       | 2500 W                             |
| - câmp cu inducție Power Booster: Ø 210 mm | 3000 W                             |
| Dimensiuni                                 | 592 x 522 x 48                     |
| Greutate                                   | 7,85 kg                            |

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



**Компанія виробник**

Вироблено «AMİKA S.A.», 64-510 Вронкі, вул. Міцкевича 52, Польща

**Якщо у вас є пропозиції або питання по продуктах Hansa  
зв'яжіться с Представництвом в Україні**

ТОВ «Ханса Україна»

тел. + 38 044 456 5507

E-mail: [info-ukraine@amica.com.pl](mailto:info-ukraine@amica.com.pl)

