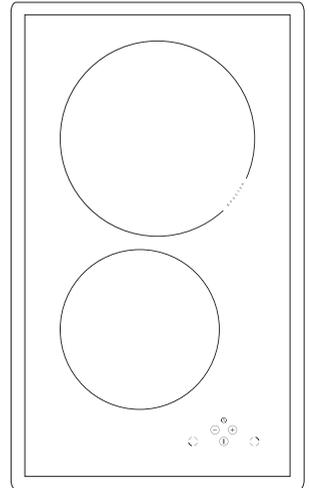


**BHII3\***

**PG2VI501FTB\***



<b>(RU) РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....</b>	<b>2</b>
<b>(RO) INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE.....</b>	<b>30</b>

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

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

*Просим Вас внимательно изучить инструкцию обслуживания перед включением оборудования.*

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

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

*Следует точно следовать инструкции обслуживания в целях избежания несчастных случаев.*

## **Внимание!**

Оборудование обслуживать только после прочтения данной инструкции.

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

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

## СОДЕРЖАНИЕ

---

Основная информация.....	2
Указания по безопасности эксплуатации .....	4
Описание изделия.....	9
Установка и монтаж .....	10
Эксплуатация.....	14
Чистка и консервация.....	25
Действия в аварийных ситуациях.....	27
Технические данные.....	29
Гарантия, обслуживание после продажи изделия.....	29

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

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

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

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

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

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

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

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

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

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

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

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием керамической плитой, следует прочесть инструкцию по эксплуатации изделия. Данным образом обеспечим безопасное пользование плитой и избежим её повреждения и поломки.
- Если в непосредственной близости с включенной керамической плитой находятся радио, телевизор либо другое волноизлучающее оборудование, следует проверить: обеспечено ли правильное функционирование панели управления керамической плитой.
- Плиту должен подключить квалифицированный специалист – электрик.
- Нельзя устанавливать плиту в непосредственной близости с холодильным оборудованием.
- Мебель, в которую будет встроена плита, должна выдерживать температуру 100 градусов по С. Это касается: шпона (фанерной облицовки), краёв, поверхностей, выполненных из искусственных материалов, клеев, а также лаков.
- Пользоваться плитой можно только после её установки и монтажа в мебели. Таким образом Вы предохраните себя от прикосновения к деталям, находящимся под напряжением.
- Ремонт электрического оборудования могут осуществлять только квалифицированные специалисты. непрофессиональный ремонт может повлечь за собой серьёзную опасность для пользователя.
- Оборудование только тогда отключено от электрической сети, когда выключен предохранитель или вилка вынута из электрогнезда.
- Вилка переключательного провода должна быть доступна после подключения плиты.
- Внимание! Дети не могут играть с оборудованием.
- Данное оборудование не предназначено для эксплуатации пользователями (в том числе и детьми) с ограниченными физическими или психическими способностями, или пользователями с отсутствием знания инструкции и опыта пользования оборудованием. Это возможно только под наблюдением и в присутствии людей, отвечающих за безопасность вышеназванных лиц и согласно инструкции эксплуатации оборудования.
- **Люди, с имплантированными органами, поддерживающими жизненные функции (например, аппарат сердца, инсулиновый насос либо слуховой аппарат), должны убедиться, что действие данных аппаратов не будет нарушено из-за работы индукционной плиты (поле частоты действия индукционной плиты составляет 20-50 kHz).**
- В случае исчезновения напряжения в сети, пропадают все установленные ранее настройки. После появления напряжения в сети, рекомендуется соблюдать всевозможную осторожность. Пока нагревательные поля горячие, будет светиться указатель частичного нагревания «Н», а также, как при первом включении, ключ блокады.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

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

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



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

Экономить электроэнергию можно следующим образом:

### •Применяя правильную посуду для приготовления пищи.

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

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

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

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

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

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

## РАСПАКОВКА



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

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

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

### УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Данное оборудование обозначено символом с перечёркнутым контейнером для отходов, согласно европейской директиве **2002/96/WE**, 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.

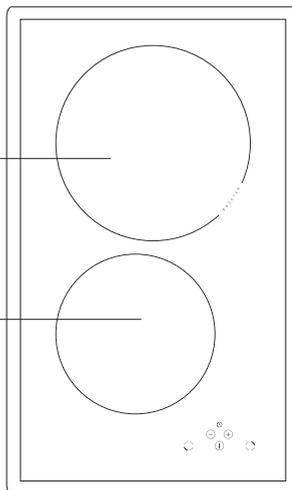
Пользователь обязан отдать использованное оборудование на утилизацию в пункт, который занимается сбором использованного электрооборудования и электронной техники. Пункты, которые занимаются сбором - в их числе: местные пункты, магазины, районные пункты - это система, которая предоставляет возможность 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 загрязнения вредных химических элементов.

## ХАРАКТЕРИСТИКА ИЗДЕЛИЯ

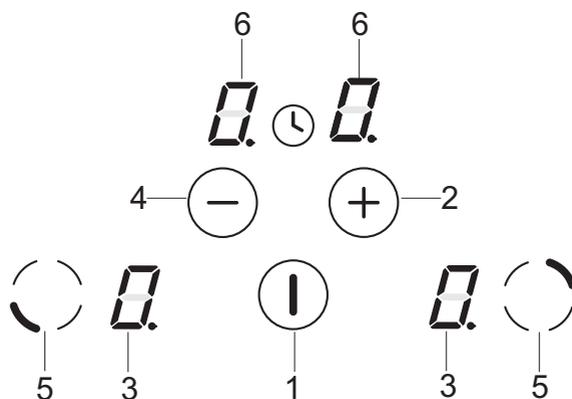
### Характеристика плиты ВНИЗ\*

Индукционное нагревательное поле «Booster» (заднее) Ø 220 mm

Индукционное нагревательное поле(переднее) Ø 180 mm



### Панель управления



1. Сенсор плиты «Включить/Выключить»
2. Сенсор «Плюс»
3. Указатель нагревательного поля.
4. Сенсор «Минус»
5. Сенсор выбора нагревательных полей
6. Указатель часов

## УСТАНОВКА И МОНТАЖ

### Подготовка столешницы мебели для монтажа и установки плиты

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

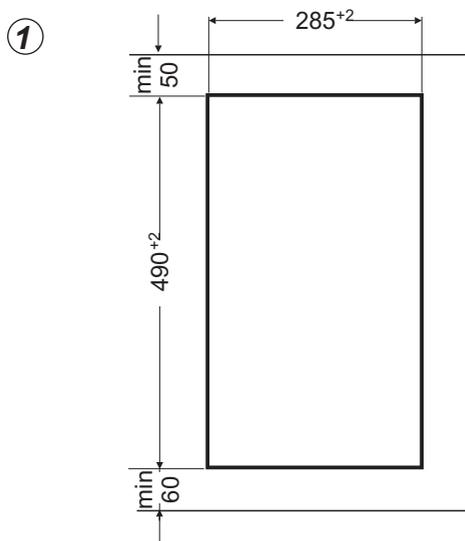
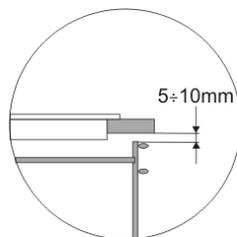
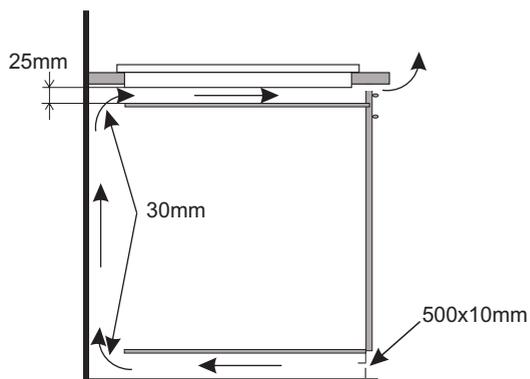
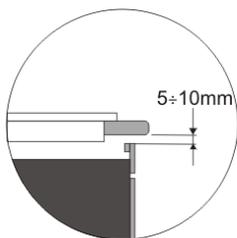
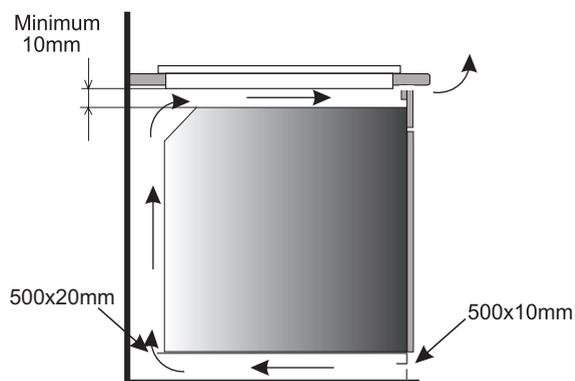


Рис. 2



Монтаж в столешнице основного (несущего) шкафчика



Монтаж в рабочей столешнице над духовым шкафом с вентиляцией



Запрещается монтаж плиты над духовым шкафом без вентиляции!

## УСТАНОВКА

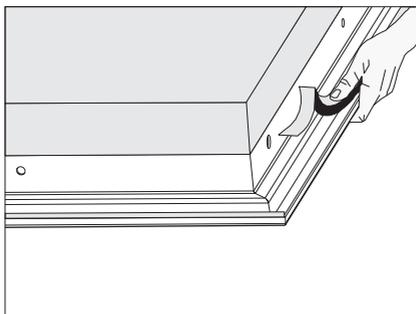
### Montaža penaste zaptivke

Ugrađivanje uređaja bez zaptivanja je zabranjeno.

Zaptivku stavljamo na uređaj na sledeći način:

Pre ugradnje u kuhinjsku ploču sa donje strane rama kuhinjske ploče prilepiti penastu zaptivku, koja je isporučena sa uređajem.

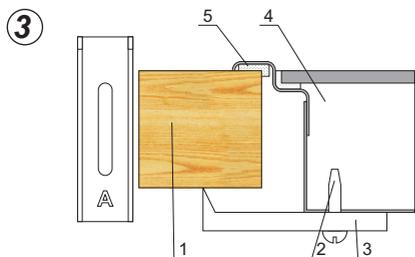
- sa zaptivke skinuti zaštitnu foliju,
- zaptivku na početku zalepiti sa donje strane rama (crt.)



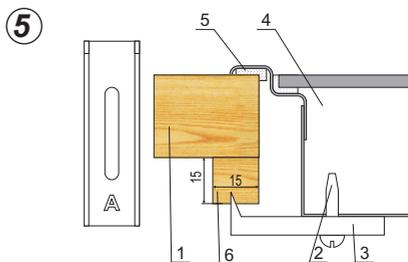
### Монтаж плиты ВНИЗ\* - держатель

- Если толщина столешницы составляет 38 мм, то для крепления плиты надо использовать 4 держателя «А». Способ монтажа показан на рис. 3 и 4. Если толщина столешницы 28 мм, то кроме держателей «А» надо дополнительно применить 4 деревянные колодки, размером 15 x 15 x 50 мм. Способ монтажа показан на рисунке 5 и 6.
- Проверить, хорошо ли прокладка прилегает к плите.
- Легко прикрутить держатели снизу плиты.
- Очистить столешницу, вложить плиту в отверстие и вдавить в столешницу.
- Установить держатели перпендикулярно к краю плиты и прикрутить до конца.

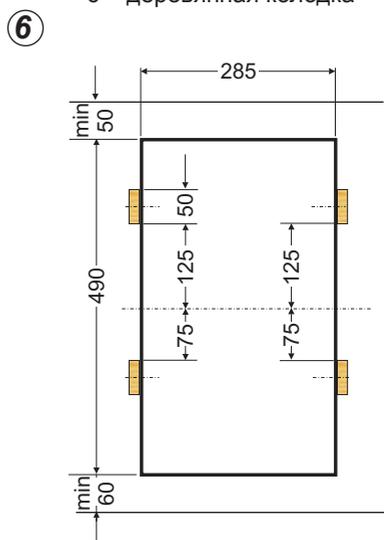
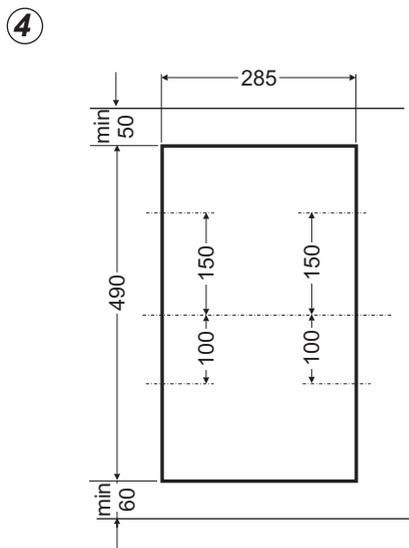
## УСТАНОВКА И МОНТАЖ



- 1 – столешница мебели
- 2 – винт (шуруп)
- 3 – крепёжный держатель
- 4 – нагревательная плита
- 5 – прокладка плиты



- 1 – столешница мебели
- 2 – винт (шуруп)
- 3 – крепёжный держатель
- 4 – нагревательная плита
- 5 – прокладка плиты
- 6 – деревянная колодка



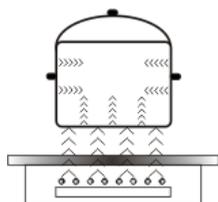
- Плита имеет постоянно подключенный кабель с защитным соединением и может быть подключена только в штепсельное гнездо с заземлением 230 V ~ 50 Гц. Система электропитания, подающая ток в штепсельное гнездо, должна быть оборудована в защиту от превышения напряжения 16А.
- Подключить плиту, оборудованную в соединительный кабель, длиной ~ 1,5м со штепселем с защитным соединением.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ► Перед первым включением плиты

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

## ► Принципы действия индукционного поля



Электрический генератор питает катушку, расположенную внутри оборудования. Данная катушка создаёт магнитное поле и в момент размещения на плите кастрюли к ней (кастрюле) проникает индукционный ток. Этот ток превращает кастрюлю в датчик тепла, в то время как стеклянная поверхность плиты остаётся холодной.

Данная система требует применения кастрюль, дно которых реагирует на действие магнитного поля.

Магнитная индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

- Тепло выделяется исключительно с помощью кастрюли и возможно максимальное его использование.
- Отсутствует явление тепловой инерции, потому как приготовление начинается автоматически, от момента размещения кастрюли на плите, и заканчивается в момент снятия её с плиты.

### **Защитное оборудование:**

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

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

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

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

## ▶ Детектор присутствия кастрюли в индукционном поле

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

- Если на рабочее поле (поле приготовления) поставлена соответствующая кастрюля, то на табло появится показатель уровня тепла.
- Индукция требует применения специальных кастрюль с магнетическим дном (См. таблицу на стр. 15).

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

Если в течение 10 минут рабочее поле не распознает кастрюли, операция «включение плиты» будет аннулирована.

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



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

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

Каждое перенаправление сенсора подтверждается акустическим сигналом.

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

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

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Соответствующее качество кастрюль является основным условием высокой отдачи работы плиты.

### Подбор посуды для приготовления в индукционном поле



- Всегда следует пользоваться кастрюлями высокого качества, с идеально плоским дном: пользование кастрюлями данного типа предохраняет от образования пунктов с надмерно высокой температурой, в которых приготавливаемая пища могла бы подгорать. Кастрюли и сковородки с толстыми металлическими стенками лучше всего обеспечивают необходимое распределение тепла.
- Следует обращать внимание на то, чтобы дно кастрюль было сухим: во время наполнения кастрюли либо во время пользования кастрюлей, вынутой из холодильника, следует перед размещением её на плите проверить дно. Необходимо, чтобы её поверхность была совершенно сухой. Это позволит избежать загрязнения поверхности плиты.
- Крышка на кастрюле предотвращает испарение тепла и таким образом сокращает время нагревания и экономит электроэнергию.

Энергия лучше всего передаётся тогда, когда размер кастрюли соответствует размеру нагревательного поля. Наименьшие и наибольшие диаметры приводятся в таблице ниже и зависят от качества посуды.

Индукционное нагревательное поле	Диаметр дна кастрюли для индукционного приготовления	
	Минимум (мм)	Оптимальное (мм)
Диаметр (мм)		
220	140	220
180	90	180



При использовании кастрюль с меньшим минимальным диаметром дна, чем указано в таблице, индукционное нагревательное поле может не действовать.



Для обеспечения оптимального контроля температуры индукционным модулем, дно кастрюли должно быть плоским. Вогнутое дно кастрюли либо дно со слишком выпукло выштампованным торговым знаком производителя, имеют негативное влияние на контроль температуры индукционным модулем и могут стать причиной перегрева посуды. Не следует использовать повреждённую посуду, например, с деформированным дном, так как будет образовываться повышенная температура.

## Подбор кастрюль к индукционному полю

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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## ▶ Панель управления

- После подключения плиты к электросети, на момент засветятся все указатели. Нагревательная плита готова к эксплуатации.
- Нагревательная плита оборудована электронными сенсорами, которые включаются нажатием пальца (после нажатия сенсор следует придержать в течение 1 секунды).
- Каждое включение сенсоров сигнализируется звуковым сигналом.



**Нельзя располагать какие-либо предметы на поверхности сенсоров (может включиться сигнал, оповещающий о неисправности). Данные поверхности необходимо всегда содержать в чистоте.**

## Включение нагревательной плиты

---

Сенсор плиты «Включить/Выключить» (1) следует придержать пальцем не менее секунды. Нагревательная плита активна, если на всех указателях (3) светится цифра «0».



**Если в течении 20 секунд не будет использован ни один сенсор, то нагревательная плита выключится.**

## Включение нагревательного поля

---

После включения нагревательной плиты сенсором (1), в течение следующих 20 секунд следует включить выбранное нагревательное поле (5).

1. После прикосновения к сенсору, обозначающему выбранное нагревательное поле (5), на соответствующем данному полю указателю степени мощности, будет выразительнее светиться цифра «0».
2. Нажимая сенсор «+» (2) либо сенсор «-» (4), устанавливаем желаемую степень нагревания.



**Если в течении 20 секунд после включения плиты не будет использован ни один сенсор, то нагревательное поле выключится.**



**Нагревательное поле активно, когда на всех указателях светится цифра или буква, что означает готовность поля к выполнению установок нагревательной мощности.**

## Установка степени мощности нагревания индукционного поля

---

Когда на указателе нагревательного поля (3) выразительно засветится «0», можем начать устанавливать более высокую степень нагревания с помощью сенсора «+» (2) и «-» (4).

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Выключение нагревательных полей

- Нагревательное поле должно быть активным. Указатель степени мощности нагрева светится выразительнее.
- Нагревательное поле выключится после прикосновения к сенсору плиты «Включить/Выключить», либо при помощи сенсора «-» (4) следует уменьшить степень мощности до «0».

## Выключение всей нагревательной плиты

- Нагревательная плита работает, когда хотя бы одно нагревательное поле включено.
- Нажимая сенсор «Включить/Выключить» (1), выключаем всю нагревательную плиту.  
Если нагревательное поле горячее, на указателе нагревательного поля (3) светится буква «Н» - символ остаточного нагревания.

## Функция «Booster „P»

Функция «Booster» основана на увеличении мощности поля Ø 220 – с 2300 В на 3000 В.

Чтобы включить функцию «Booster», следует выбрать диапазон приготовления, установить уровень приготовления на «9» и снова нажать сенсор «+» (2), что будет сигнализировано появлением буквы «P» на дисплее поля.

Выключить функцию «Booster» следует нажатием сенсора «-» (4) при активном индукционном поле, либо, поднося кастрюлю с индукционного поля.



Для поля Ø 220 время действия функции «Booster» ограничено сенсорной панелью до 5 минут. После автоматического отключения функции «Booster», нагревательное поле греет дальше с номинальной мощностью.

Функция «Booster» снова может быть включена при условии, что датчики температуры и катушки в электронной системе имеют такую возможность.

Если кастрюля снята с нагревательного поля во время действия функции «Booster», то данная функция продолжает быть активной и отсчёт времени её действия продолжается.

В случае превышения температуры (электронной системы или катушки) нагревательного поля во время действия функции «Booster», функция «Booster» автоматически отключится. Нагревательное поле вернётся к минимальной мощности.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Управление функцией «Booster»

---

Два нагревательных поля, установленные вертикально, создают пару.



Если включим функцию «Booster», то полная мощность будет слишком велика, мощность нагревания второго поля в паре будет автоматически редуцирована (сокращена).

## Функция блокады

---

Функция блокады служит для того, чтобы избежать ненамеренного включения нагревательной плиты детьми. Включение нагревательной плиты будет возможно только после разблокировки.

### Блокировка нагревательной плиты

---

Включение блокады возможно только тогда, когда сенсорная панель плиты включена, а часы и все нагревательные поля – неактивны (на дисплеях светятся цифры «0» и мигающая точка).

После включения панели сенсором (1) следует одновременно нажать сенсор заднего нагревательного поля (5) с сенсором (4), затем снова нажать сенсор заднего нагревательного поля (5). Теперь на всех дисплеях появится «L», что означает включение функции блокады. Если поля горячие, то попеременно будут мигать буквы «L» и «H».



Блокировку плиты следует установить в течении 10 секунд и нельзя нажимать какие-либо другие сенсоры, кроме тех, что названы выше и предназначены для установки блокировки.



Плита будет заблокирована до момента её разблокировки, даже если панель плиты будет включена и отключена. Отключение плиты от электросети не выключит режим блокады.

## Разблокировка плиты на время приготовления.

---

После включения панели плиты сенсором (1) на всех дисплеях появится буква «L». Затем следует одновременно нажать сенсор (5) нагревательного заднего поля с сенсором (4). Буквы «L» погаснут, на дисплеях нагревательных полей появятся цифры «0.» с мигающей точкой.

Это значит, что можно включать нагревательные поля (как описано в разделе «Установка степени мощности нагревания индукционного поля»).

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Разблокировка плиты на постоянно

---

После включения панели сенсором (1), на всех дисплеях появится буква «L». Затем следует одновременно нажать сенсор нагревательного заднего поля (5) с сенсором (4), затем снова нажать сенсор (4). Сенсорная панель плиты будет выключена (дисплеи погаснут).



**Разблокировку плиты следует выполнить в течении 10 секунд, нельзя нажимать какие-либо другие сенсоры, кроме названных. В противном случае, плита не будет разблокирована на постоянно.**

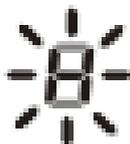
**Если сенсорная панель плиты разблокирована правильно, то по нажатию сенсора (1) на всех дисплеях появится цифра «0» с мигающей точкой.**

**Если поля горячие, то будут попеременно мигать цифра «0» и буква «H».**

## Указатель остаточного нагрева

---

В момент выключения горячего нагревательного поля, появляется «H», как сигнал: «Нагревательное поле горячее!».



**В течении этого времени нельзя прикасаться к нагревательному полю, так как есть опасность получения ожога. Также в это время нельзя ставить на нагревательное поле предметы, реагирующие на тепло.**

Когда данный указатель погаснет, можно дотронуться до нагревательного поля, но внимание! Нагревательное поле в этот момент ещё не остыло до температуры окружающей среды.



**При отсутствии напряжения, указатель остаточного нагрева не светится.**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Ограничение времени работы

С целью повышения надёжности эксплуатации, индукционная плита оборудована в ограничитель времени работы для каждого нагревательного поля. Максимальное время работы устанавливается соответственно выбранной степени мощности нагревания.

Если не изменяем степень нагревательной мощности в течении длительного времени (см. таблицу), то соответствующее нагревательное поле будет автоматически выключено и активным остаётся указатель остаточного нагревания. Однако, в любой момент можем включить и обслуживать отдельные нагревательные поля, согласно с инструкцией эксплуатации.

Степень мощности нагревания	Максимальное время работы в часах
<b>L</b>	2
1	8,6
2	6,7
3	5,3
4	4,3
5	3,5
6	2,8
7	2,3
8	2
9	1,5
P - Ø 220	0,08



**В целях экономии электроэнергии, уровень нагревательной мощности «9» по истечении 30 минут будет автоматически сокращён до уровня мощности «8», время работы не изменится.**

## Функция часов

Программирующие часы упрощают процесс приготовления, благодаря им возможно определять и устанавливать время работы нагревательных полей. Часы также могут применяться в качестве таймера.

### Включение часов

Программирующие часы дают возможность запрограммировать время действия нагревательных полей – это упрощает процесс приготовления. Часы также могут применяться в качестве таймера.

- Сенсором (5) выбираем соответствующее нагревательное поле. Цифра «0» светится выразительнее.
- С помощью сенсора «+» (2) либо «-» (4), следует запрограммировать желаемый уровень мощности в диапазоне от 1 до 9.
- Затем, в течении 10 секунд, следует активизировать часы одновременным нажатием сенсоров «+» (2) и «-» (4).
- С помощью сенсора «+» (2) либо «-» (4), программируем желаемое время приготовления (от 01 до 99 минут). На управляемом программой часов нагревательном поле, будет светиться десятичная точка.



**Все нагревательные поля могут работать одновременно в системе программирования времени с помощью часов.**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Изменение запрограммированного времени приготовления

---

В любой момент можно изменить запрограммированное время продолжительности приготовления.

- Сенсором (5) выбираем соответствующее нагревательное поле. Цифра мощности нагрева светится более выразительно.
- На верхнем указателе появятся цифры уже запрограммированных часов.
- Сенсором «+» (2) либо «-» (4) устанавливаем новое время часов.

## Контроль течения времени приготовления

---

Время, оставшееся до конца приготовления, можно в любой момент проверить, прикасаясь к сенсору выбранного нагревательного поля (5), а затем одновременно нажимая сенсор «+» (2) и «-» (4).

## Выключение часов

---

По истечении запрограммированного времени приготовления, включится звуковой сигнал, который можно выключить, прикасаясь к любому сенсору или сигнал выключится автоматически по истечении 2 минут.

Если есть необходимость выключить часы раньше установленной программы, то:

- Сенсором (5) активизируем нагревательное поле. Цифра нагревательной мощности будет светиться выразительнее.
- Затем, сенсором «+» (2) и «-» (4) следует активизировать часы.
- Сенсором «-» (4) уменьшаем время приготовления до позиции «00». Функция часов выключится, а нагревательное поле действует далее, пока не выключим его вручную.

## Часы в качестве таймера

---

Часы, программирующие время приготовления, могут применяться в качестве таймера, то есть, как дополнительный сигнал, при условии, если нагревательные поля не запрограммированы на время.

## Включение таймера

---

Если кухонная плита выключена:

- Включаем плиту прикосновением к сенсору нагревательной плиты (1) «Включить/Выключить»
- Затем, одновременным нажатием сенсора «+» (2) и «-» (4), следует включить таймер.
- Сенсором «+» (2) либо «-» (4) следует установить время таймера.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Функция подогрева

---

Функция подогрева блюда удерживает температуру готовой пищи на нагревательном поле. Выбранное нагревательное поле включено на низкую мощность нагревания. Мощность нагревательного поля устанавливается функцией подогрева блюда, температура блюда составляет примерно 65 градусов С. Поэтому, тёплое, готовое к употреблению блюдо, не меняет своих вкусовых качеств и не пригорает ко дну кастрюли. Данную функцию также можно использовать для доведения до жидкой консистенции масла, шоколада и т.п. Условием правильного использования функции является применение соответствующей кастрюли с плоским дном, чтобы температура кастрюли точно измерялась датчиком, встроенным в нагревательное поле.

Функцию подогрева блюда можно включить на каждом нагревательном поле.

Принимая во внимание микробиологию, не рекомендуется длительное время держать пищу в тепле, поэтому, в данной функции сенсорная панель по истечении двух часов отключается.

Функция подогрева блюд установлена, как дополнительная мощность нагревания между позицией «0 1» и обозначается на дисплее, как символ „**L**”

Включение функции подогрева выполняется также, как описано в пункте «Включение нагревательных полей».

Выключение функции подогрева выполняется также, как описано в пункте «Выключение нагревательных полей».

## Выключение таймера

---

По истечении запрограммированного времени, включится непрерывный звуковой сигнал, который можно выключить, прикасаясь к любому сенсору или подождать, пока он выключится автоматически по истечении двух минут.

Если есть необходимость выключить звуковой сигнал раньше установленного времени, то:

- Одновременным нажатием сенсора «+» (2) и «-» (4) включить таймер.
- Затем, сенсором «-» (4) уменьшить время таймера до позиции «00».
- Функция «таймер» выключится.
- Если часы запрограммированы в качестве таймера, то не будут действовать, как часы, программирующие время приготовления.

## ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

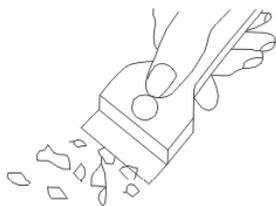
Постоянное содержание пользователем плиты в чистоте, а также правильный уход за ней, значительно влияют на продолжительность срока её безаварийного действия.



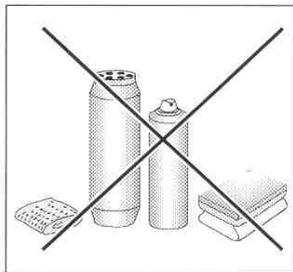
При чистке керамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей. Ни в коем случае не применять острых (агрессивных в реакции) чистящих средств, песка для чистки или губки с царапающей поверхностью. Нельзя также применять аппаратов для чистки паром.

### Чистка после каждого пользования

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



*Скребок для чистки плиты*



### Чистка пятен

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

Запрещается для чистки применять средство «Cillit».

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

## ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Никогда не наносить чистящее средство на горячую нагревательную плиту!

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

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

### Периодический контроль

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

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

### Внимание!

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

### Внимание!

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

Затем необходимо обратиться в сервис.

### Внимание!

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

## ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

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

## ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
7. Не светится указатель остаточного тепла, но нагревательные поля ещё горячие	- перерыв в подаче электричества, оборудование отключилось от сети.	- указатель остаточного тепла начнёт опять действовать, как только включиться и отключиться панель управления.
8. Трещина в кухонной керамической плите.	 Опасность! Срочно отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайший сервис.	
9. Если повреждение всё ещё остаётся не отремонтированным.	Отключить кухонную керамическую плиту от сети (предохранитель!). Обратиться в ближайший пункт по ремонту. <b>Важно!</b> Вы несёте ответственность за правильное состояние оборудования и правильную его эксплуатацию в домашнем хозяйстве. Если Вы вызываете сервис по причине ошибки обслуживания плиты, то такой визит сервисного обслуживания, даже в период действия гарантии, будет связан для Вас с дополнительной оплатой услуги. За повреждения, которые возникли по причине несоблюдения данной инструкции, производитель ответственности не несёт.	
10. Индукционная плита издаёт «хрипящие» звуки.	Это нормальное явление. Работает охлаждающий вентилятор электронной системы.	
11. Индукционная плита издаёт свистящие звуки.	Это нормальное явление. Согласно с частотой работы катушек во время пользования несколькими нагревательными зонами одновременно, при работе на максимальную мощность, плита издаёт лёгкий свист.	
12. Символ <b>E2</b>	Перегрев индукционных катушек	- недостаточное охлаждение, - проверить, соответствуют ли инструкции обслуживания установка и монтаж плиты в мебель. - проверить, соответствует ли кастрюля параметрам со стр. 15 данной инструкции.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

Номинальное напряжение	230V~50 Hz
Номинальная мощность плит:	<b>ВНИЗ*</b>
- индукционное нагревательное поле:	
- индукционное нагревательное поле: Ø 180 mm	1400 W
- индукционное нагревательное поле «Booster»: Ø 220 mm	2300/3000 W
Размеры	300 x 520 x 50;
Вес	ca. 5,5 kg;

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

## ГАРАНТИЯ,

---

### Гарантия

---

Гарантийные обязательства в соответствии с гарантийным талоном  
-Изготовитель не несет ответственности за какие бы то ни было повреждения, вызванные неправильным обращением с устройством.

*Пожалуйста, впишите сюда данные, указанные на устройстве*

Тип .....

Заводской номер .....