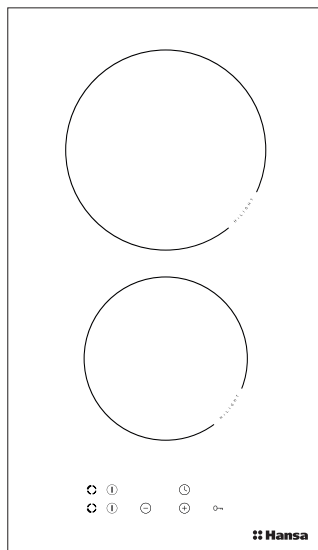


BHC3\*



РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ  
КЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

RU

BEDIENUNGSANLEITUNG / EINBAUCERANKOCHFELDE

DE

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE / PLITĂ CERAMICĂ INCORPORABILĂ

RO

Ю-НОВ-0583 / 8070833  
(11.2017 / v1)

# УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

Плита «Hansa» объединяет в себе такие качества, как исключительная простота эксплуатации и стопроцентная эффективность. После прочтения инструкции у Вас не возникнет затруднений по обслуживанию плиты.

Плита, при выпуске с завода, перед упаковкой была тщательно проверена на специальных стендах на предмет безопасности и работоспособности.

Просим Вас внимательно прочесть инструкцию по эксплуатации перед включением устройства. Следование изложенным в ней указаниям предотвратит неправильное пользование плитой.

Инструкцию следует сохранить и держать в легко доступном месте. Во избежание несчастных случаев необходимо последовательно соблюдать положения инструкции по эксплуатации.

## **Примечание !**

Установку следует обслуживать чуть только после прочтения и присвоения содержания настоящего руководства.

Установка спроектирована исключительно для варки блюд. Несоответствующее ее применение (напр. для отопления помещений) может быть опасным.

Изготовитель оставляет за собой право на введение изменений, не влияющих на действие установки.

## **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 **Eurasian Conformity**, и на него выдан сертификат соответствия для предъявления в органы контроля за рынком.

# СОДЕРЖАНИЕ

---

Основные сведения.....	2
Примечания по безопасности.....	4
Описание изделия.....	9
Установка.....	11
Обслуживание.....	14
Очистка и уход.....	20
Поведение в аварийных ситуациях.....	22
Технические данные.....	24

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

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

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

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

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

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

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

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

## ПРИМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- До первоначального пуска керамической нагревательной плиты, следует прочитать руководство по обслуживанию. Таким образом, мы сохраняем безопасность и избегаем аварии установок.
- В случае, если керамическая плита используется в непосредственной близости от радиоприемника, телевизора или другого эмитирующего устройства, следует проверить правильность действия управляющего пульта керамической плиты.
- Плиту должен подключить квалифицированный электромонтажник.
- Не следует устанавливать плиту вблизи холодильных установок.
- Мебель, в которой установлена плита, должна быть стойкой против температуре ок 100° С. Это касается облицовок, кромок и поверхностей изготовленных из пластмасс, клеев и лаков.
- Плиту следет употреблять, исключительно после ее встройки в шкафчик. Таким образом, мы избегаем возможности соприкосновения к токопроводящим частям.
- Ремонт электроустановок могут производить исключительно специалисты. Некачественны ремонт, вызывает серьезную опасность для потребителя.
- Установка отключается от электропроводки только после отключения плавкого предохранителя или изъятия вилки из штепсельной розетки.
- Необходимо обратить внимание на то, чтобы дети не играли с плитой.  
Дети могут стянуть с нее кастрюли с горячим содержимым и ошпариться.
- Настоящее устройство не предназначено для эксплуатации лицами с ограниченной физической, сенсорной или психической способностью (в том числе детьми) или лицами с отсутствием опыта или знания устройства, разве что это осуществляются под надзором или в соответствии с руководством по эксплуатации устройства, переданной лицами, ответственными за их безопасность.
- Установленный индикатор остаточного нагрева показывает, что плита включена или еще остается горячей.
- В случае установки штепсельной розетки вблизи нагревательного поля, следует обращать внимание на то, чтобы питательный провод плиты, не соприкасался с нагретыми местами.
- В случае применения масел и жиров, не следует оставлять плиту без надзора, ибо угрожает это пожаром.
- Не следует употреблять посуду из пластмасс и алюминиевой фольги, ибо они расплавляются под влиянием высокой температуры и могут повредить плиту.
- На разогретое нагревательное поле, не должен попадать сахар, лимонная кислота, соль и пр.
- В случае если на горячую плиту попадут сахар или пластмасса, ни в коем случае не следует отключать плиту, а лишь соскрести их острым скребком. Хранить руки от ожога.
- В случае употребления керамической плиты, следует применять исключительно горшки и кастрюли с плоским дном, лишены острых кромок и задигов, ибо в противном случае, могут возникнуть устойчивые царапины на плите.
- Нагревательная поверхность керамической плиты стойкая против термического удара. Она не чувствительна ни к холоду, ни к теплу.
- Не следует спускать на плиту тяжелые предметы. Точечный удар напр. от падения бутылочки с приправами, может привести к трещинам и отслоениям керамической плиты.
- Через поврежденные места, кипящие блюда, могут попасть на находящиеся под напряжением элементы керамической плиты.

## ПРИМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

---

- В случае обнаружения поломок, ушибов и трещин керамической плиты, следует немедленно отключить плиту от сети. Для этого, следует отключить плавкий предохранитель или изъять вилку из штепсельной розетки. Затем, следует обратиться в сервис.
- Следует соблюдать указания по уходу и очистке керамической плиты. В случае несоответствующей ее эксплуатации, не действует гарантия.
- Не следует употреблять поверхность плиты в виде доски для резки или рабочего стола.
- Не рекомендуется укладка на поверхности кухонной плиты металлических предметов таких как ножи, вилки и крышки, ибо они разогреваются.
- Не следует встраивать кухонную плиту над печкой без вентилятора, над посудомоечной машиной, холодильником, фризером или стиральной машиной.



Тот кто соответствующим образом пользуется электроэнергией, не только сохраняет домашний бюджет, но также сознательно действует в пользу окружающей среды. Поэтому,

поможем Вам экономить электроэнергию ! Это можно делать следующим образом :

- **Применение соответствующей посуды для варки**

Горшки с плоским и толстым дном, позволяют сэкономить до 1/3 электроэнергии. Следует помнить о крышке, в противном случае, потребление энергии возрастает четырехкратно !

- **Подбор посуды, соответствующей поверхности нагревательного поля**

Посуда для варки в ни коем случае не должна быть меньше нагревательного поля.

- **Уход за чистой нагревательных полей и днищ горшков**

Загрязнения препятствуют передаче тепла – сильно пригоревшие загрязнения можно устранить лишь только при помощи средств значительно засоряющих окружающую среду.

- **Не следует зря «заглядывать в горшки»**

- **Не встраивать плиту в непосредственной близости холодильников\фризеров.**

Потребление ими электроэнергии чрезмерно возрастает.



За время транспорта установка защищена от повреждений при помощи упаковки. После распаковки установки, просим Вас устранить элементы

упаковки способом не угрожающим окружающей среде.

Все материалы примененные для упаковки, не вредят окружающей среде и полностью пригодны для возврата. Они обозначены соответствующим знаком.

Примечание ! Упаковочные материалы (полиэтиленовые мешочки, куски стиропора и пр.), следует держать издали от детей.

## УСТРАНЕНИЕ ИЗНОШЕННЫХ УСТРОЙСТВ



По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств.

Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

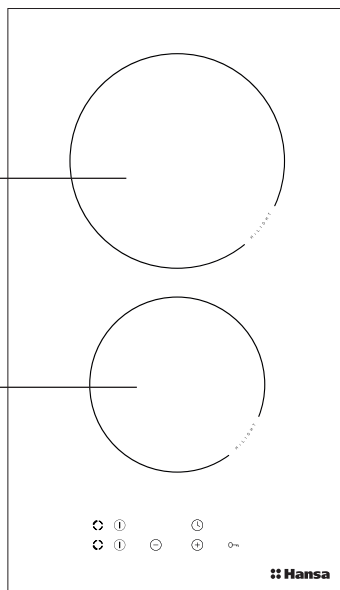
Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администрации.



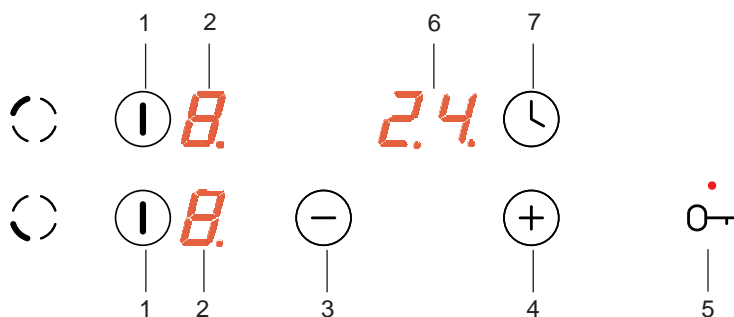
## Характеристика кухонной плиты ВНС3\*

Заднее поле  
Ø 180

Переднее поле  
Ø 145



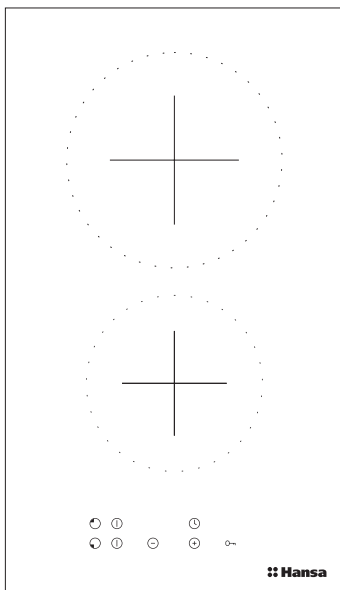
## Панель управления



1. Главный сенсор
2. Указатели нагревательных полей
3. Сенсор «Минус»
4. Сенсор «Плюс»

5. Сенсор «Ключ» с указателем блокады
6. Указатель часов
7. Сенсор часов

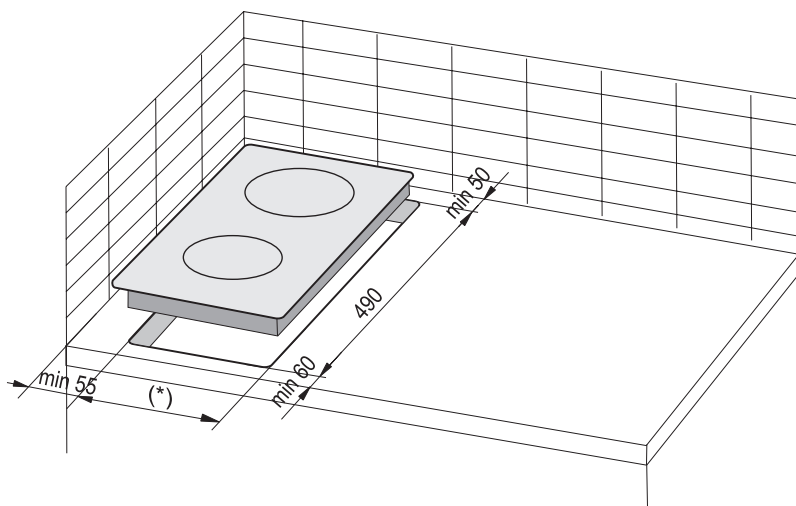
## ▶ Керамическая плита



## Подготовка столешницы мебели к монтажу плиты

- Толщина столешницы мебели должна быть от 28 до 40 мм, глубина столешницы минимум 600 мм. Столешница должна быть плоской, с хорошо установленным уровнем. Следует помнить о устраниении щели со стороны стены и предохранении столешницы от затеков и влаги.
- Расстояние между краем отверстия и краем столешницы спереди должно составлять минимум 60 мм, а сзади – минимум 50 мм.
- Расстояние между краем отверстия и боковой мебельной стенкой должна составлять минимум 55 мм.
- Мебель для монтажа должна иметь облицовку, а также клеи для ее приклеивания, устойчивые для температуры 100 градусов С. Последствием невыполнения данного требования может быть деформация поверхности либо отклеивание облицовки.
- Края поверхности должны быть предохранены материалом, устойчивым к проникновению влаги.
- Отверстие в столешнице выполнить согласно размерам, поданным на рисунке 1.
- Под нижней частью плиты следует оставить не менее 25 мм свободного пространства, для избежания перегрева поверхности мебели.

1

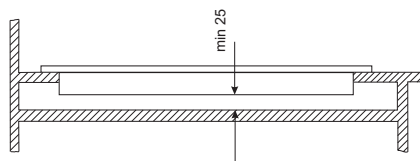


(\*) 285 mm

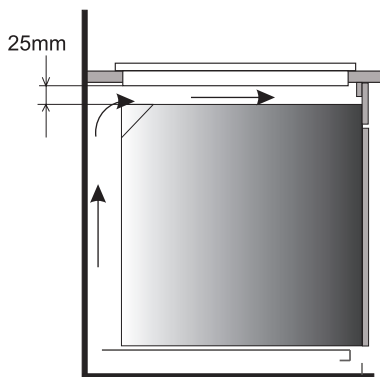
# УСТАНОВКА

**Внимание!** Во время монтажа плиты в столешнице кухонного шкафа необходимо установить полку - перегородку, как показано на рисунке рядом. Если плита устанавливается над духовым шкафом, как встраиваемая в мебель, то монтаж полки - перегородки необязателен.

Если плита установлена в столешнице кухонного шкафа над выдвижным ящиком, следует нижнюю защитную поверхность плиты прикрыть деревянной панелью либо защитным экраном для керамических плит.



Монтаж в столешнице основного (несущего) шкафчика



Монтаж в рабочей столешнице над духовым шкафом с вентиляцией



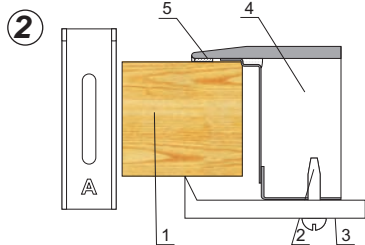
Запрещается монтаж плиты над духовым шкафом без вентиляции!



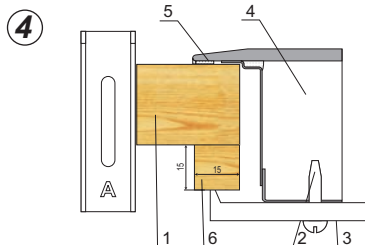
Соединительный провод рабочей панели необходимо провести так, чтобы он не прикасался к нижнему ограждению.

## Монтаж плиты ВНС3\* в столешнице мебели

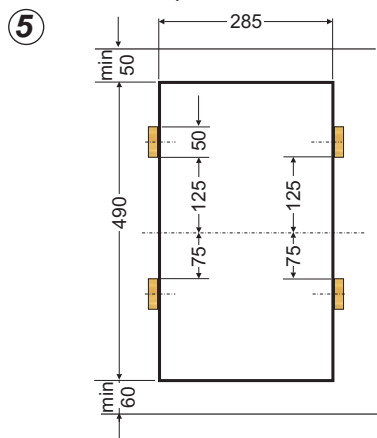
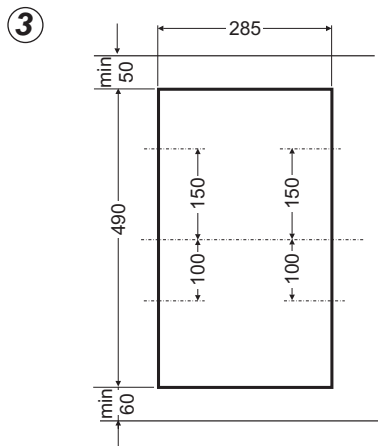
- В случае наличия столешницы толщиной 38 мм, для встраивания плиты надо использовать 4 ручки «А». Способ монтажа показан на рис. 2 и 3. При наличии столешницы толщиной 28 мм, кроме ручек «А» следует дополнительно использовать 4 деревянные колодки размер 15/15/50 мм. Способ монтажа показан на рис. 4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



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



1. столешница
2. винт
3. крепежная ручка
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.

## До первоначального пуска плиты

- тщательно очистить керамическую плиту. Следует считать ее стеклянной поверхностью,
- до первоначального пуска, могут выделяться запахи и потому следует включить в помещении вентиляцию, или открыть окно,
- произвести операции по обслуживанию, соблюдая указания по безопасности.

Керамическая нагревательная плита оборудована сенсорами, обслуживаемыми путем прикосновения пальца к обозначенным поверхностям.

Каждая перемена настройки сенсора, сопровождается звуковым сигналом.

Следует обращать внимание на то, чтобы во время включения и отключения и при установке степени мощности разогрева, **всегда нажимать только один сенсор**. В случае одновременного нажатия нескольких сенсоров (за исключением отключения нагревательного поля или таймера), система не учитывает введенных сигналов управления. В случае длительного нажатия, включает сигнал помехи.

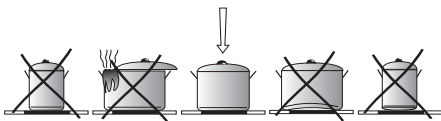
## Подбор соответствующей посуды для варки

Для кухонных керамических плит, имеются специально испытанные емкости для варки и жаренья. Следует соблюдать указания, приведенные их изготовителями.

Емкости (кастрюли) для варки имеющие алюминиевое или медное днище, могут оставлять металлические прокрашивания, трудно устранимые. Особенная осторожность, рекомендуется в случае эмалированных емкостей, которые после случайного выкипания содержимого, могут привести к неотвратимым повреждениям. Для оптимального потребления электроэнергии, оптимальной продолжительности варки и во избежание прижогов блюд вскипячиваемых на плите, следует соблюдать следующие указания :

### Днище кастрюли :

Кастрюли для варки \ жаренья должны иметь устойчивое плоское днище, ибо днище с острыми кромками, задирами и пригоревшими остатками блюд может поцарапать керамическую плиту и воздействовать на нее в виде абразивного материала !




### Величина кастрюли :

Диаметр поверхности основания кастрюль и горшков должен соответствовать, по возможности, точно диаметру нагревательного элемента плиты.

### Крышки кастрюли :

Крышка кастрюли предотвращает утечку тепла и таким образом сокращает продолжительность нагрева и редуцирует потребление электроэнергии.

## Панель управления

После подключения плиты к электрической сети должен прозвучать короткий звуковой сигнал, после которого включится блокада сенсоров. Следует ее дезактивировать, придерживая сенсорную кнопку  в течение 3 секунд.




### Внимание!

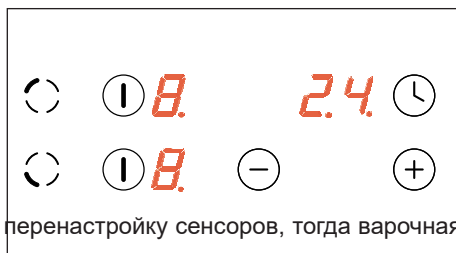
Нельзя ставить предметы на поверхность сенсорных панелей (это может вызвать распознавание устройством неисправности), эти панели должны постоянно содержаться в чистоте.

## Включение варочной поверхности и зоны нагрева

### Внимание!

Включение плиты однозначно с включением зоны нагрева.



Касаясь сенсора  включаем плиту и выбранную зону нагрева. На индикаторе активной зоны на 10 секунд покажется цифра „0”. Теперь можно установить необходимую степень нагрева с помощью сенсора  и сенсора  (см. **Настройка уровня силы нагрева**)






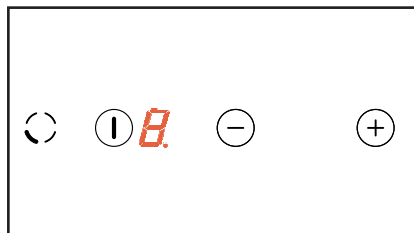
Если в течение 10 секунд не провести перенастройку сенсоров, тогда варочная поверхность выключается.

Если активизирована защита от детей, тогда включение варочной поверхности невозможно (см. Разблокирование варочной поверхности)

## Установка уровня мощности нагревания

Во время показания „0” можно настроить уровень силы нагрева с помощью сенсора  и сенсора .

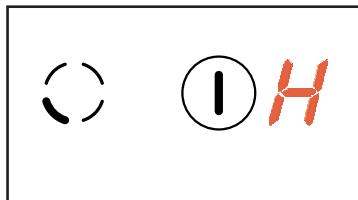
В случае, когда включены обе зоны и возникнет потребность в изменении мощности нагрева для зоны, настроенной как первая. Следует на мгновение коснуться сенсора , а далее воспользоваться сенсорами  либо  с целью выполнения изменения.



Теперь мы в любой момент можем изменить настройку уровня мощности нагрева для приготовления пищи способом, описанным в разделе „Установка уровня мощности нагрева”.

## Выключение всей варочной поверхности

Варочная поверхность работает, если включена как минимум одна зона нагрева. Придерживая сенсор **1** выключаем сперва соответствующую ему зону, а далее всю варочную поверхность.



На указателе зоны нагрева светится буква „H” - символ остаточного нагрева.

## Выключение одной зоны нагрева

Одну зону нагрева можно выключить следующим способом:

- нажимаем сенсор **1** можем выключить выбранную зону
- одновременно нажимаем сенсор **+** и сенсор **-** либо
- сенсором **-** уменьшаем настройку до „0”.

В случае работы двух зон:

- сенсором **1** можем выключить выбранную зону
- коротким нажатием сенсора **1**, активируем возможность изменения мощности, после чего:
- одновременно нажимаем сенсор **+** и сенсор **-** либо
- сенсором **-** уменьшаем настройку до „0”.

На индикаторе появляется буква “H” – символ остаточного нагревания.

## Система автоматического снижения мощности нагрева

Все конфорки оборудованы системой автоматического снижения уровня мощности нагрева. Если данная система активирована, таком случае отдельная конфорка будет работать на полной мощности определенный период времени, в зависимости от выбранного уровня мощности нагрева для приготовления пищи, а затем переключится на более низкий уровень мощности нагрева.

Активация системы автоматического уменьшения мощности нагрева выполняется путем выбора уровня мощности нагрева с помощью сенсора **-** до момента появления „9” на дисплее далее один раз нажимая на сенсор **+** увеличивая настройку до уровня „A” и в этот момент с помощью сенсора **-** настраиваем уровень, до которого должна быть снижена мощность. Если возле цифры на дисплее с правой стороны внизу находится точка, это означает, что система автоматического уменьшения мощности активна.

Если в течение 10 секунд мы начнем настройку уровня мощности нагрева для приготовления пищи, коснувшись сенсора **-**, в таком случае система автоматического уменьшения мощности нагрева активирована, а точка возле уровня мощности в течение всего времени ее активации.

Теперь мы в любой момент можем изменить настройку уровня мощности нагрева для приготовления пищи способом, описанным в разделе „Установка уровня мощности нагрева”.






Если мы начнем настраивать уровень мощности нагрева только спустя 10 секунд, тогда погаснет точка возле индикатора мощности, система автоматического уменьшения мощности нагрева не активна.



Если мы не желаем активизировать систему автоматического снижения мощности нагрева, тогда лучше начать выбор степени мощности нагрева от сенсора (+).

Уровень мощности греющей кипения	Время быстрого приготовления (мин.)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

## Функция блокировки


Функция блокировки, включаемая сенсором ключа  служит для того, чтобы предохранять включенную зону нагрева от нежелательного изменения настроек или выключения детьми, домашними животными и т.п.

Если заблокируем варочную поверхность в моменте, когда все зоны нагрева включены, тогда варочная поверхность защищена от нежелательного включения и включить ее можно только после предварительного разблокирования.





В случае исчезновения напряжения в сети, блокада будет автоматически активирована.

## Блокировка варочной поверхности

Для блокирования варочной поверхности следует нажать сенсор ключа  и придержать его до момента, когда засветится светодиод блокады ●. В начале нажатия на сенсор раздается короткий звуковой сигнал.

## Разблокирование варочной поверхности

Для разблокирования варочной поверхности следует нажать сенсор ключа  и придержать его до момента, когда погаснет светодиод блокады. В конце нажатия на сенсор раздается короткий звуковой сигнал.

Также происходит блокировка плиты, включающаяся автоматически сразу после подключения устройства к сети. Дезактивируем плиту нажатием и придерживанием сенсора  в течение 3 секунд.

## Индикатор остаточного нагрева

В моменте отключения горячей зоны нагрева высвечивается „Н“, как сигнал "зона нагрева горячая!".



**В это время нельзя касаться зоны нагрева, чтобы не получить ожога, и ставить на нее чувствительные к воздействию тепла предметы!**

Когда этот индикатор погаснет, можно прикоснуться к зоне нагрева, помня, что она еще не остыла до комнатной температуры.



**При отсутствии напряжения индикатор остаточного нагрева „Н“ не светится. Несмотря на это, зоны нагрева все еще могут быть горячими!**

## Ограничение времени работы

Для улучшения надежности работы варочная поверхность оснащена ограничителем времени работы каждой из конфорок. Максимальное рабочее время определяется в соответствии с последним выбранным уровнем мощности нагрева.

Если уровень мощности нагрева в течение длительного времени не меняется (см. таблицу), то работающая конфорка автоматически выключается и активируется индикатор остаточного тепла. Тем не менее, можно в любое время включать и обслуживать отдельные конфорки согласно инструкции по эксплуатации.

Уровень мощности нагрева	Максимальное время работы в часах
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## Функция таймера

---

Если варочная поверхность снабжена часами управления (таймером), то с их помощью можно настроить время работы любой зоны нагрева.

Зона нагрева, для которой мы хотим настроить часы, должна иметь настройку, большую чем 0. Если это условие выполнено, то:

- нажимаем сенсор часов,

- настраиваем время от 0 до 99 с помощью сенсоров ⊕, ⊖

После нажатия сенсора ⊕ либо ⊖ часов на дисплее настраиваемой зоны нагрева светится буква „t”.

Если включены обе зоны нагрева:

- коротко нажимаем сенсор ① зоны, на которой мы хотим настроить таймер. Далее поступаем так же, как описано выше.

Во время работы часов на дисплее показывается буква „t” попеременно с цифрой, указывающей уровень мощности нагрева.

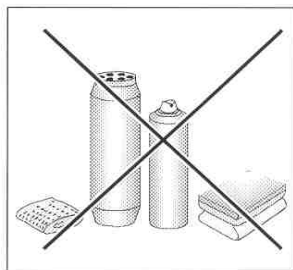
По истечении установленного времени зоны нагрева выключаются автоматически, что подтверждается звуковым сигналом.

Чтобы аннулировать функцию часов, следует одновременно нажать сенсоры ⊕ и ⊖.

Текущий уход пользователя за содержанием плиты в чистоте и соответствующее ее консервирование, имеют большое влияние на продолжительность и безотказность работы

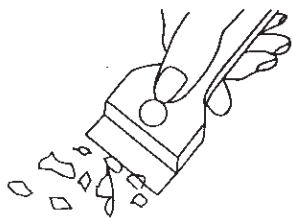


При очистке керамики, следует соблюдать те же самые указания, что в случае стеклянных поверхностей. Ни в коем случае не следует применять абразивные или едкие очищающие средства ни порошок для скобления, ни губки с острой поверхностью.



## Очистка после каждого временного употребления.

- **небольшие, не пригоревшие загрязнения**, следует стереть влажной тряпочкой, не употребляя очищающих средств. Применение средства для мойки посуды, может привести к возникновению голубоватых прокрашиваний (пятен). Эти упорные пятна, не всегда можно устранить при первой очистке, даже применяя специальные средства для очистки.
- **сильно присохшие загрязнения, следует устранять при помощи острого скребка. Затем, стереть поверхность нагревательного поля при помощи влажной тряпочки.**



Скребок для очистки плиты

## Устранение пятен.

- **светлые пятна перламутрового цвета (остатки алюминия)** можно устранить из холодной плиты при помощи специального очищающего средства. Известковые остатки (напр. после выкипания воды), можно устранять при помощи уксуса или специального средства.
- при устранении сахара, остатков блюд содержащих сахар, пластмассы и алюминиевой фольги, не следует отключать данное нагревательное поле ! Следует немедленно тщательно стереть остатки (в горячем состоянии) при помощи острого скребка из горячего нагревательного поля. После удаления загрязнений, можно отключить плиту и простывшую, дочистить при помощи специального очищающего средства.

Специальные очищающие средства можно приобрести в универмагах, специализированных электротехнических магазинах, в магазинах санитарии и гигиены и в салонах с оборудованием для кухон. Острые скребки можно приобрести в магазинах для любителей мастерить и в магазинах со строительными принадлежностями а также в магазинах с малярными принадлежностями.

Никогда не следует наносить очищающее средство на горячую нагревательную плиту. Лучше всего позволить очищающим средствам подсохнуть и потом чуть только стереть их мокрой тряпкой. Оставшиеся остатки очищающего средства следует стереть влажной тряпкой до повторного нагрева. В противном ибo случае, они могут воздействовать агрессивно.

**В случае несоответствующей эксплуатации керамической поверхности нагревательной плиты, мы не несем ответственности по гарантийным обязательствам !**

### **Примечание :**

в случае отказа управления при включенной плите, следует ее отключить от электропроводки путем отключения главного выключателя или предохранителя и обратиться в сервис.

### **Примечание :**


в случае обнаружения трещин или отслоений на керамической плите, следует немедленно отключить нагревательную плиту и отключить ее от электропроводки. Для этой цели следует отключить предохранитель или изъять вилку из розетки. Затем, следует обратиться в сервис.

# АВАРИЙНЫЕ СИТУАЦИИ

**В любой аварийной ситуации, следует :**

- отключить рабочие узлы плиты,
- отключить электропитание,
- внести заявку о ремонте,
- некоторые мелкие помехи пользователь может устранить самостоятельно, руководствуясь указаниями приведенными в таблице, пока Вы не обратитесь в отделение обслуживания клиента или сервисный пункт, следует проверить очередные пункты по таблице.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
1. Плита не работает	- перерыв в подаче тока	-проверить предохранитель домашней электропроводки, перегоревший заменить
2. Плита не реагирует на введенные значения	- панель управления не включена	- включить
	- сенсор нажимался слишком недолго (менее секунды)	- нажимать сенсоры несколько дольше
	- одновременно нажато большее количество сенсоров	- всегда нажимать только один сенсор (кроме отключения конфорки)
3. Плита не реагирует и издает короткий звуковой сигнал	- включена защита от детей (блокада)	- выключить защиту от детей (блокаду)
4. Плита не реагирует и издает длинный звуковой сигнал	- неправильная эксплуатация (нажаты не те сенсоры или нажаты слишком быстро)	- повторно включить плиту
	- сенсор(ы) закрыт(ы) или загрязнен(ы)	- открыть или очистить сенсоры
5. Плита не выключается	- после включения не введено никаких значений в течение более чем 10 секунд	- повторно включить панель управления и немедленно ввести данные
	- сенсор(ы) закрыт(ы) или загрязнен(ы)	- открыть или очистить сенсоры
6. Одна конфорка отключается	- ограничение времени работы	- снова включить конфорку
	- сенсор(ы) закрыт(ы) или загрязнен(ы)	- открыть или очистить сенсоры

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
7. Не светится индикатор остаточного нагрева, хотя конфорки еще не остыли	- перерыв в подаче тока, устройство отключено от сети	- индикатор остаточного нагрева сработает снова только после включения и отключения панели управления
8. Трещины в керамической плите	 Опасность! Немедленно отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайшую сервисную службу.	
9. Неполадка еще не устранена	Отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайшую сервисную службу. Важно! Вы несете ответственность за содержание устройства в надлежащем состоянии и правильную эксплуатацию в домашнем хозяйстве. Если из-за ошибки в эксплуатации Вы вызовете сервисную службу, Вам придется оплатить ее прибытие (в том числе в течение гарантийного срока). За ущерб, вызванный несоблюдением настоящего руководства, производитель ответственности не несет.	

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

Номинальное напряжение:	230V 1N~50 Гц
Model:	3,0 kW
Номинальная мощность	ВНСЗ*
- нагревательное поле: 1 x Ø 145 мм	1200 Вт
- нагревательное поле: 1 x Ø 180 мм	1800 Вт
Габарит:	520 x 300 x 48;
Вес:	ок. 4,2 кг;

Соответствует требованиям стандартов EN 60335-1; EN 60335-2-6, действующим в Европейском Союзе.



## SEHR GEEHRTER KUNDE,

---

*Nach dem Durchlesen dieser Gebrauchsanweisung werden Sie ein bewußter Benutzer des Glaskeramik-Kochfeldes, das ein technisch fortgeschrittenes Erzeugnis ist.*

*Das Gerät ist Ergebnis der Arbeit von Ingenieuren und Technikern in den Forschungs- und Entwicklungsbüros, es ist gemäß den neuesten technischen Erkenntnissen und bei Anwendung von modernen elektronischen Konstruktionswerkzeugen entwickelt worden.*

*Das Glaskeramik-Kochfeld ist eine Reaktion auf die Marktnachfrage, wo sowohl die Betriebssicherheit, funktionelle Eigenschaften und einfache Bedienung, als auch das Design zählen.*

*Vor dem Einpacken und der Auslieferung ist das Gerät im Herstellerwerk an Prüfständen auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit geprüft worden.*

*Lesen sie bitte die Gebrauchsanweisung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und benutzen. Durch die Beachtung von darin enthaltenen Hinweisen vermeiden Sie unsachgemäße Bedienung.*

*Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung und halten Sie sie so, dass sie jederzeit bei der Hand ist. Die Bedienungsanweisungen sind genau zu befolgen, um Unfälle zu vermeiden.*

### **Achtung!**

*Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen/Verstehen dieser Gebrauchsanweisung zu bedienen.*

*Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen ausgelegt. Jeder andere Gebrauch (z.B. zur Raumheizung) wäre nicht bestimmungsgemäß und könnte gefährlich sein.*

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

# INHALTSVERZEICHNIS

---

Worauf müssen Sie besonders achten.....	25
Gerätebeschreibung.....	32
Installation.....	34
Bedienung.....	36
Reinigung und Wartung.....	43
Vorgehensweise im Notfall.....	45
Technische Daten.....	46

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

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

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

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

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

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

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung durch, bevor Sie das Glaskeramik-Kochfeld zum ersten Mal gebrauchen. Auf diese Weise werden Ihre Sicherheit gewährleistet und mögliche Gerätebeschädigung vermieden.
- Sollte das Gerät in unmittelbarer Nähe von Rundfunk- und Fernsehempfängern, oder eines anderen Emissionsgerätes betrieben werden, so muß geprüft werden, ob eine richtige Funktion der Bedienblende des Glaskeramik-Kochfeldes gewährleistet ist.
- Das Gerät muß von einem zugelassenen Installateur-Elektriker angeschlossen werden.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Die Möbelstücke, wo das Gerät einzubauen ist, müssen gegen die Temperaturen bis 100°C beständig sein. Das betrifft Deckfurnier, Randelemente, Kunststoffdeckelemente, Kleber und Lacke.
- Das Gerät ist nur im eingebauten Zustand zu betreiben. Auf diese Weise sind Sie vor der Berührung von unter Spannung stehenden Bauteilen geschützt.
- Die elektrischen Geräte dürfen nur von Fachleuten repariert werden. Unsachgemäße Reparaturen bilden eine große Gefahr für den Benutzer.
- Das Gerät wird vom elektrischen Versorgungsnetz nur getrennt, wenn die Sicherung ausgeschaltet oder der Netzstecker aus der Steckdose gezogen wird.
- Während des Gebrauchs wird das Kochfeld heiß. Kinder fern halten. Die Kinder könnten nämlich die Töpfe und Schmorpfannen mit heißen Speisen herunterziehen und sich verbrennen.
- Die im elektronischen System integrierte Restwärmanzeige zeigt an, ob das Kochfeld eingeschaltet bzw. immer noch heiß ist.
- Im Falle eines Ausfalls der Stromversorgung, werden alle Einstellungen gelöscht. Bei Rückkehr der Stromversorgung ist Vorsicht geboten. Solange die Heizflächen heiß sind, leuchtet die Restwärmanzeige „H“ .
- Wenn sich die Steckdose in der Nähe von einer Kochzone befindet, muß beachtet werden, dass das Gerätekabel nicht in Berührung mit deren heißen Stellen kommt.
- Bei der Verwendung vom Speiseöl oder Fett darf das Gerät nicht ohne Aufsicht gelassen werden, da Brandgefahr!
- Kein Kunststoff- und Alufoliengeschirr verwenden! Sie schmelzen bei hohen Temperaturen und könnten die Glaskeramikplatte beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. im festen und flüssigen Zustand, sowie der Kunststoff dürfen nicht in die aufgeheizte Kochzone geraten.
- Falls der Zucker oder Kunststoff durch Versehen auf die heiße Keramikplatte gelangen, darf die Kochzone auf keinen Fall abgeschaltet werden, bevor der Zucker oder Kunststoff mit einem scharfen Schaber nicht entfernt worden sind. Die Hände sind dabei gegen die Verbrennung zu schützen.
- Bei der Benutzung des Glaskeramik-Kochfeldes sind nur die Töpfe und Schmorpfannen mit flachem Boden ohne scharfe Kanten und Grate zu verwenden, sonst könnten an der Glaskeramikplatte irreversible Kratzer entstehen.
- Die Heizfläche der Glaskeramikplatte ist gegen den Temperaturschok beständig. Sie ist weder hitze- noch kälteempfindlich.
- Das Fallenlassen von irgendwelchen Gegenständen auf die Glaskeramikplatte ist zu vermeiden. Ein punktwieser Schlag, z.B. beim Fallen eines Gewürzflakons, könnte unter Umständen zu Rissen und Absplittern an der Glaskeramikplatte führen.

- Durch die beschädigten Stellen könnten die überlaufenden Speisen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfeldes geraten.
- Falls Brüche, Sprünge und Risse an der Glaskeramikplatte entstanden sind, muß das Kochfeld sofort vom Versorgungsnetz getrennt werden. Zu diesem Zweck ist die Sicherung auszuschalten oder der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Dann sollen Sie sich an den Kundendienst wenden.
- Die für das Glaskeramik-Kochfeld gültigen Pflege- und Reinigungshinweise sind zu beachten. Wenn es unsachgemäß behandelt wird, sind die Garantieleistungen ausgeschlossen.
- Die Oberfläche der Glaskeramikplatte darf weder als Schneidebrett noch als Arbeitstisch dienen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf die Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Das Gerät darf nicht über einem Backofen ohne Ventilator, einer Geschirrspülmaschine, einem Kühl- und Gefriergerät, sowie einer Waschmaschine eingebaut werden.

**Achtung!** Wird das nicht trennbare Netzanschlusskabel beschädigt, muss es beim Hersteller, bei einem Fach-Reparaturdienst oder einem Fachmann ersetzt werden, um eventuelle Gefahr zu vermeiden.



Wer verantwortungsbe-  
wusst Energie nutzt, schützt  
nicht nur die Haushaltskas-  
se, sondern wirkt auch  
bewusst für den Umwelt-  
schutz. Helfen Sie deshalb  
der Umwelt, indem Sie

Strom sparen. Im Falle unserer Herdplatte  
können Sie dies folgendermaßen tun:

- **Verwendung des richtigen Kochge-  
schirrs**

Töpfe mit flachem und dickem Boden er-  
lauben es, ein Drittel der Elektroenergie  
einzusparen. Denken Sie an den Deckel –  
ansonsten wächst der Stromverbrauch auf  
das Vierfache!

- **Richtige Zuordnung des Kochgeschirrs  
zur Fläche des Kochfeldes**

Das Kochgeschirr sollte niemals kleiner sein,  
als das Kochfeld.

- **Sorge um die Sauberkeit der Kochfelder  
und der Topfböden**

Verschmutzungen stören die Weiterleitung  
der Wärme – stark angebrannte Versch-  
mutzungen können meist nur mit Reinigung-  
smitteln beseitigt werden, die die Umwelt  
belasten.

- **Vermeiden Sie unnötiges „Topfgucken“!**

- **Bauen Sie ihre Herdplatte nicht in  
unmittelbarer Nähe zum Kühl- und Ge-  
rierschrank ein!**

Der Verbrauch an Strom würde dadurch nur  
unnötigerweise steigen.



Durch eine Verpackung  
wurde das Gerät für die  
Transportdauer gegen eine  
Beschädigung gesichert.  
Nach dessen Auspacken  
entsorgen Sie bitte die Ver-  
packungselemente auf eine

die Umwelt nicht gefährdende Weise.

Alle zum Verpacken verwendeten Stoffe sind  
umweltverträglich, 100%-ig zur Wiederver-  
wertung geeignet und mit entsprechenden  
Symbolen gekennzeichnet.

Warnung! Die Verpackungsmaterialien  
(Polyethylenbeutel, Styroporformstücke  
usw.) Materiały opakowaniowe(woreczki  
polietylenowe, kawałki styropianu itp.) sind  
beim Auspacken außer Kinderreichweite zu  
halten..

## ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS



Dieses Produkt darf am Ende  
seiner Lebensdauer nicht über  
den normalen Haushaltsabfall  
entsorgt werden, sondern muss  
an einem Sammelpunkt für das  
Recycling von elektrischen und  
elektronischen Geräten abgege-  
ben werden.

Das Symbol auf dem Produkt,  
der Gebrauchsanleitung oder der Verpackung  
weist darauf hin.

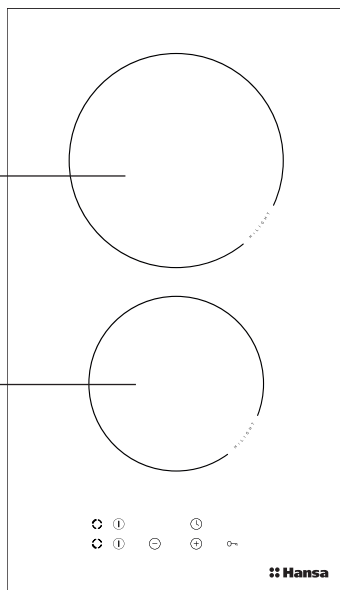
Die Werkstoffe sind gemäß ihrer Kenn-  
zeichnung wiederverwertbar. Mit der Wie-  
derverwendung, der stofflichen Verwertung  
oder anderen Formen der Verwertung von  
Altgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag  
zum Schutze unserer Umwelt.

Bitte erfragen Sie bei der Gemeindeverwal-  
tung die zuständige Entsorgungsstelle.

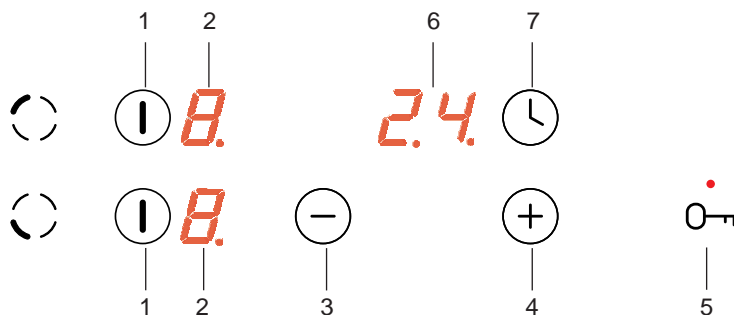
## Beschreibung der Platte BHC3\*

Kochzone(hinten)  
Ø 180

Kochzone(vorn)  
Ø 145



## Bedienfeld (Touch-Control)

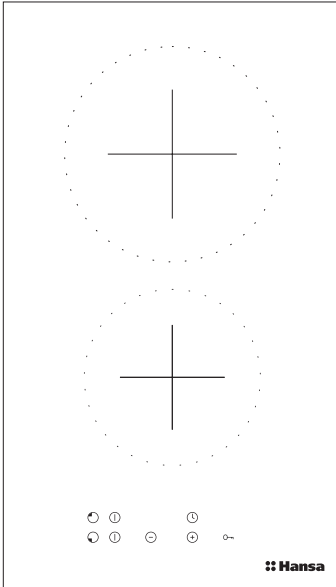


1. Ein-/Austaste (Hauptsensor)
2. Anzeige der Kochzone
3. Minustaste Kochzone  
( Heizstufe verringern)
4. Plustaste Kochzone  
( Heizstufe erhöhen)

5. Verriegelungstaste mit LEDKontrollleuchte
6. Kontrollleuchte Uhr
7. Uhr taste



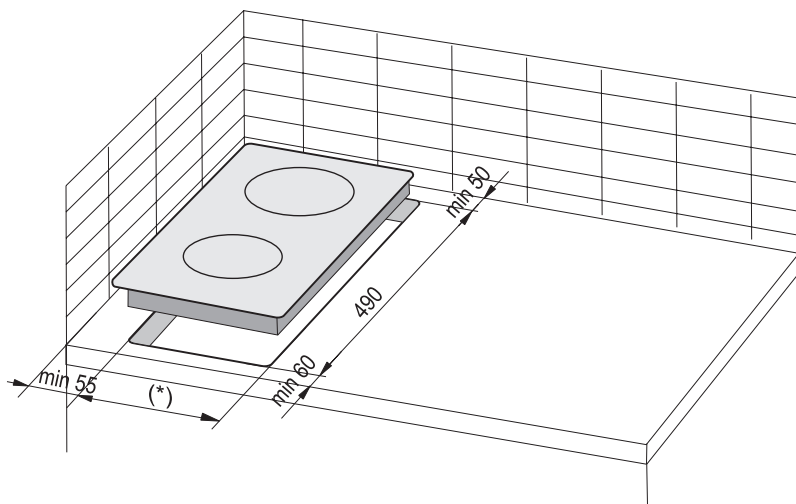
## Keramikfliese



## Vorbereitung der Küchenarbeitsplatte für den Einbau des Kochfeldes

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

1

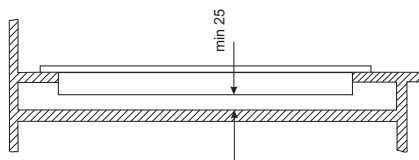


(\*) 285 mm

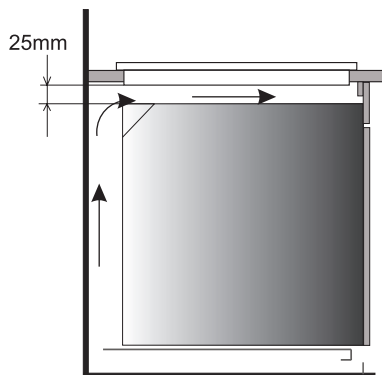
# INSTALLATION

**Hinweis.** Bei der Montage der Kochplatte in der Arbeitsplatte des Küchenschrankes ist ein trennendes Fach, wie in der Abbildung dargestellt, zu montieren. Wird die Kochplatte über dem Einbaubackofen installiert, muss das trennende Fach nicht montiert werden.

Wurde die Kochplatte in der Arbeitsplatte des Küchenschrankes über der Schublade installiert, muss die untere Abschirmung der Kochplatte mit einer Holzplatte oder Schutzplatte für Ceranplatten bedeckt werden.



Einbau in der Arbeitsplatte des tragenden Schrankes.



Einbau im Arbeitsblatt über einem Backofen mit Lüftung.



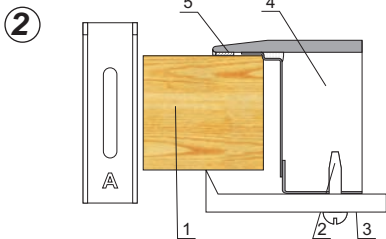
Der Einbau des Kochfeldes über einem Backofen ohne Ventilation ist verboten.



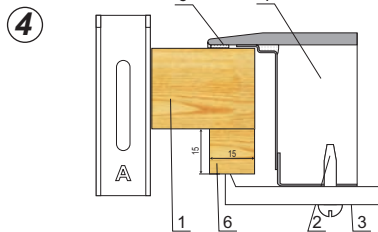
Das Anschlusskabel des Kochfeldes so verlegen, dass es mit der unteren Abdeckung nicht in Berührung kommt.

## Installation des Kochfeldes BHC3\* - Halterung

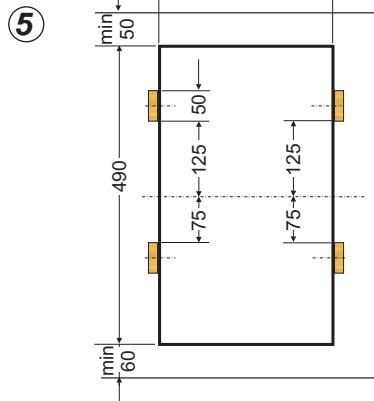
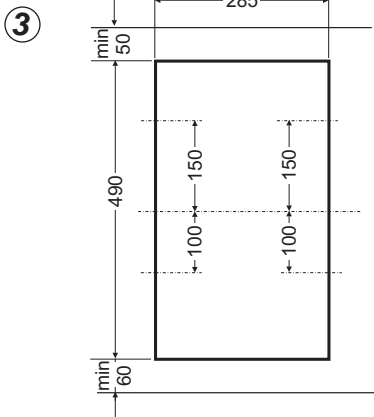
- Ist die Küchenplatte 38 mm stark, müssen vier Halterungen Typ "A" bei der Montage verwendet werden. Die Art der Montage ist den Abb. 2 und 3 zu entnehmen. Ist die Küchenplatte 28 mm stark, müssen neben den Halterungen Typ "A" zusätzlich vier Holzstücke mit Abmessungen von 15x15x50 mm verwendet werden. Die Art der Montage ist den Abb. 4 und 5 zu entnehmen.
- Überprüfen, ob die Dichtung am Kochfeld dicht anliegt. Die Halterungen am Kochfeld von unten leicht anschrauben.
- Die Arbeitsplatte säubern, das Kochfeld in die vorbereitete Öffnung einsetzen und andrücken.
- Die Halterungen senkrecht zur Kante des Kochfeldes platzieren und anschließend fest anschrauben



1. Küchenplatte
2. Schraube
3. Halterung
4. Kochfeld
5. Dichtung



1. Küchenplatte
2. Schraube
3. Halterung
4. Kochfeld
5. Dichtung
6. Holzstück



- Die Herdplatte ist mit einer festinstallierten Leitung mit Schutzkontakt ausgestattet und darf nur an eine entsprechend gesicherte Steckdose mit 230 V ~ 50 Hz angeschlossen werden.
- Der Stromkreis muss mit einer 16 A-Sicherung abgesichert werden.

## Vor dem ersten Anschalten der Platte

- Zuerst ist die Glaskeramik-Kochfeld genau zu säubern. Die Glaskeramik-Kochfeld ist wie eine Glasfläche zu betrachten.
- Bei der ersten Nutzung kann ein vorübergehendes Austreten von Gerüchen auftreten. Deshalb ist die Lüftung im Raum einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.
- Alle Bedienungsschritte sind unter Einhaltung der Sicherheitshinweise auszuführen.

Die Glaskeramik-Kochfeld ist mit Sensoren ausgerüstet, die durch Berührung der gekennzeichneten Flächen mit dem Finger bedient werden.

Jede Steuerung eines Sensors wird durch ein Tonsignal bestätigt.

Es ist darauf zu achten, dass beim Ein- und Ausschalten sowie beim Einstellen der Heizleistung immer nur ein Sensor berührt wird. Im Falle der gleichzeitigen Berührung mehrerer Sensoren (mit Ausnahme des Ausschaltens eines Kochfeldes oder des Timers) ignoriert das System die eingegebenen Steuersignale, nach langem Druck auf die Sensoren wird ein Störungssignal generiert.

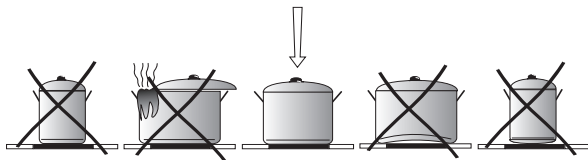
## Das richtige Kochgeschirr

Für Glaskeramik-Kochplatten gibt es spezielles Geschirr zum Kochen und Braten. Achten Sie bitte auf die Hinweise der Hersteller.

**Töpfe mit Aluminium- oder Kupferboden können metallische Flecken hinterlassen, die sehr schwer zu beseitigen sind. Achten Sie besonders auf emaillierte Töpfe, weil die nach zufälligem Auskochen irreparable Schäden anrichten können. Um den Energieverbrauch und den Kochvorgang zu optimieren, das Auslaufen und das Anbrennen zu vermeiden, beachten Sie folgende Hinweise.**

### Topfboden:

Gutes Kochgeschirr sollte einen guten Kontakt zur Kochstelle gewährleisten. Es braucht dazu einen völlig ebenen Boden, ggf. mit einer schwachen Wölbung nach innen (Boden dehnt sich beim Erhitzen).




### Durchmesser der Töpfe:

Kochstellengröße und Durchmesser der Töpfe müssen möglichst genau zusammenpassen.

### Deckel:

Geschirrdeckel verhindern den Wärmeverlust, verkürzen dadurch die Kochzeit und helfen Energie sparen.

## Bedienfeld

Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromversorgungsnetz sollte ein kurzes Tonsignal erfolgen, nach dem die Sensoren gesperrt werden. Die Sperre soll deaktiviert werden, indem der Sensor  über 3 Sekunden gedrückt gehalten wird.




### Hinweis!

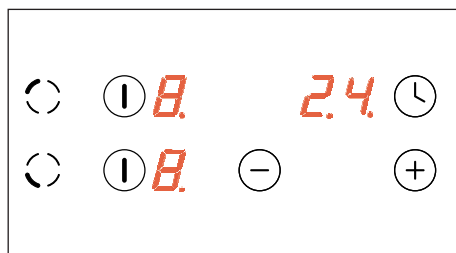
**Keine Gegenstände auf die Oberflächen der Sensoren legen (dadurch kann eine Fehlermeldung ausgelöst werden). Diese Oberflächen sind stets sauber zu halten.**

## Einschalten des Kochfeldes und der Kochzone

### Hinweis!

**Das Starten des Kochfeldes entspricht dem Starten der Kochzone.**






Durch Berühren des Sensors  werden das Kochfeld und die ausgewählte Kochzone eingeschaltet. In der Anzeige der aktiven Kochzone erscheint das Symbol „0“ für 10 Sekunden. Jetzt kann die gewünschte Heizleistungsstufe mit dem Sensor  und mit dem Sensor  eingestellt werden (siehe: **Einstellung der Heizleistungsstufe**)

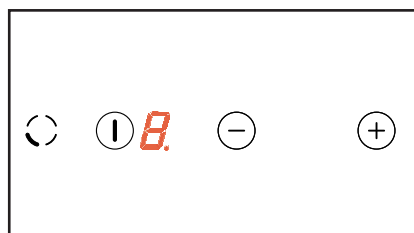


Wird kein Sensor innerhalb von 10 Sekunden betätigt, schaltet das Kochfeld automatisch ab.

Ist die Kindersicherung aktiv, kann das Kochfeld nicht eingeschaltet werden (siehe: Entriegelung des Kochfeldes).

## Einstellung der Heizleistungsstufe


Während das Symbol „0“ angezeigt wird, kann die Heizleistungsstufe mit dem Sensor  und dem Sensor  eingestellt werden. Sind beider Kochzonen eingeschaltet und entsteht die Notwendigkeit, die Heizleistungsstufe für das als erste Kochzone eingestellte Kochzone zu ändern, den Sensor  kurz berühren und anschließend die Sensoren  oder  benutzen, um die Änderung durchzuführen.



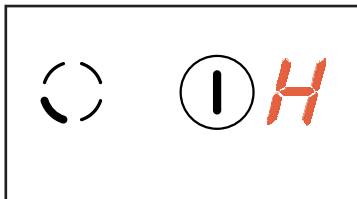
# BEDIENUNG

Jetzt kann die Einstellung der Heizleistungsstufe auf die im Kapitel „Einstellung der Heizleistungsstufe“ geschilderte Art und Weise jederzeit geändert werden.

## Das ganze Kochfeld ausschalten.





Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde. Dadurch dass der Sensor  gedrückt gehalten wird, wird zuerst die ihm zugeordnete Kochzone und anschließend das ganze Kochfeld ausgeschaltet.

In der Anzeige der Kochzone leuchtet der Buchstabe "H" - Symbol für die Restwärme.








## Eine Kochzone ausschalten

Eine Kochzone kann auf folgende Art und Weise ausgeschaltet werden:

- den Sensor  berühren und die ausgewählte Kochzone kann ausgeschaltet werden.
- den Sensor  und den Sensor  gleichzeitig drücken oder
- mit dem Sensor  die Einstellung auf „0“ herunterfahren.




Wenn Zwei Kochzonen in Betrieb sind:


- mit dem Sensor  kann die ausgewählte Kochzone ausgeschaltet werden.
- mit kurzer Berührung des Sensors  wird die Möglichkeit der Änderung der Heizleistung aktiviert und danach:
- den Sensor  und den Sensor  gleichzeitig drücken oder
- mit dem Sensor  die Einstellung auf „0“ herunterfahren.

Dann erscheint in der Anzeige der Buchstabe "H" – das Symbol der Restwärme.

## System der automatischen Reduzierung der Heizleistung

Jede Kochzone ist mit dem System der automatischen Reduzierung der Heizleistung ausgestattet. Wenn dieses System aktiviert wird, wird die betroffene Kochzone mit voller Leistung für die Dauer der Kochzeit, die beim Kochen von der gewählten Heizleistungsstufe abhängig ist, eingeschaltet und dann erfolgt die Umschaltung auf die Heizleistungsstufe.

Die Aktivierung des Systems der automatischen Reduzierung der Heizleistung erfolgt durch die Auswahl der Heizleistungsstufe mit dem Sensor  bis „9“ in der Anzeige erscheint, und anschließend durch Drücken des Sensors  wird die Einstellung auf die Stufe „A“ erhöht und dann mit dem Sensor  wird die Stufe eingestellt, auf die die Heizleistung reduziert werden soll. Steht an der Ziffer in der Anzeige rechts unten ein Punkt, bedeutet dies, dass das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung aktiv ist.


Beginnt die Einstellung der Heizleistungsstufe innerhalb von 10 Sekunden durch Berühren des Sensors  nicht, wird das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung aktiviert und der Punkt an der Ziffer leuchtet über die ganze Dauer der Aktivierung der jeweiligen Kochzone.

Jetzt kann die Einstellung der Heizleistungsstufe auf die im Kapitel „Einstellung der Heizleistungsstufe“ geschilderte Art und Weise jederzeit geändert werden.




Beginnt die Einstellung der Heizleistungsstufe erst nach 10 Sekunden, dann erlischt der Punkt an der Leistungsanzeige und das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung ist nicht mehr aktiv.



Sollte die Aktivierung des Systems der automatischen Reduzierung der Heizleistung nicht genutzt werden, sollte dann die Wahl der Heizleistungsstufe mit dem Sensor  begonnen werden.

Heizleistungsstufe	Dauer des Schnellkochens (Min.)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

## Kindersicherung



Die Funktion der Kindersicherung, die mit dem Sensor Schlüssel  aktiviert wird, dient dazu, die eingeschaltete Kochzone vor unbefugtem Ausschalten durch Kinder, Haustiere usw. zu schützen.

Wird das Kochfeld gesperrt, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind, wird das Kochfeld vor unbeabsichtigten Einschalten geschützt und das Einschalten ist nach der Entriegelung möglich.





**Nach einem Stromausfall wird die Kindersicherung automatisch aktiviert.**

## Das Kochfeld verriegeln

Um das Kochfeld zu verriegeln, den Sensor Schlüssel  drücken, bis die Anzeige der Kindersicherung  aufleuchtet. Wenn mit dem Berühren des Sensors begonnen wird, ertönt ein kurzes Tonsignal.

## Entriegelung des Kochfelds

Um das Kochfeld zu entriegeln, den Sensor Schlüssel  drücken, bis die Anzeige der Kindersicherung erlischt. Am Ende des Berührens des Sensors ertönt ein kurzes Tonsignal. Es gibt auch die Sperre des Kochfeldes, die unmittelbar nach dem Anschließen des Gerätes an das Stromversorgungsnetz automatisch aktiviert wird. Die Sperre wird deaktiviert, indem der Sensor  über 3 Sekunden gedrückt gehalten wird.



## Restwärmeanzeige

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



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

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



**Bei Stromausfall erscheint das Symbol der Restwärme „H“ in der Anzeige nicht. Trotzdem können die jeweiligen Kochzonen noch heiß sein!**

## Betriebsdauerbegrenzung

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

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

Stufe der Heizleistung	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## Funktion der Uhr

---

Ist das Kochfeld mit dem einer Uhr (Timer) ausgestattet, kann mit deren Hilfe die Betriebsdauer für eine beliebige Kochzone eingestellt werden.

Bei der Kochzone, für die die Uhr eingestellt werden soll, muss die Einstellung höher als 0 sein. Ist diese Bedingung erfüllt:

- den Sensor der Uhr drücken,
- die Zeit von 0 bis 99 mit den Sensoren  $\oplus$ ,  $\ominus$  einstellen.

Nach dem Berühren des Sensors  $\oplus$  der  $\ominus$  der Uhr leuchtet in der Anzeige der einzustellenden Kochzone der Buchstabe „t“.

Sind beide Kochzonen in Betrieb:

- den Sensor  $\textcircled{i}$  der Kochzone, für die der Timer eingestellt werden soll, kurz berühren. Weiter so vorgehen, wie vorstehend geschildert.

Während die Uhr eingeschaltet ist, erscheint in der Anzeige abwechselnd die Ziffer der Heizleistungsstufe und der Buchstabe „t“.

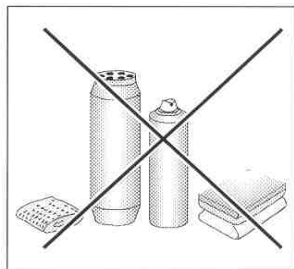
Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch ab, was mit einem Tonsignal signalisiert wird.

Um die Funktion der Uhr zurückzusetzen, die Sensoren  $\oplus$  und  $\ominus$  gleichzeitig drücken.

Eine laufende Sauberhaltung und richtige Wartung des Gerätes haben einen wesentlichen Einfluß auf die Verlängerung der Betriebssicherheitsperiode des Gerätes.

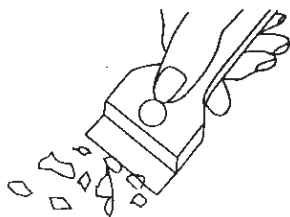


Bei der Glaskeramikreinigung gelten dieselbe Regeln wie im Falle der Glasoberflächen. Es dürfen dazu auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden.



## Reinigung nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht festeingebraunte Verschmutzungen** sind mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel abzuwischen. Durch Verwendung eines Geschirrspülmittels könnten bläuliche Verfärbungen auftreten. Diese hartnäckigen Flecken lassen sich nicht bei der ersten Reinigung entfernen, wenn auch ein spezielles Reinigungsmittel verwendet wird..
- **Festeingebraunte Verschmutzungen sind mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Danach die Heizfläche mit einem feuchten Lappen abwischen.**



Schaber zur Glaskeramikreinigung

## Fleckenentfernung

- **Helle Flecken mit Perlfarbton (Alurückstände)** können mit einem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden. Kalkrückstände (z.B. nach Wasserüberlaufen) können mit Essig oder mit dem speziellen Reinigungsmittel entfernt werden.
- Beim Entfernen von Zucker, zuckerhaltigen Speiseresten, Kunststoffen und Alufolien darf die betroffene Kochzone nicht ausgeschaltet werden! Die Rückstände sind sofort (in heißem Zustand) von heißer Kochzonenoberfläche gründlich mit einem scharfen Schaber wegzuschaben. Nachdem die Verschmutzung entfernt worden ist, kann die Kochzone abgeschaltet und nach Abkühlung mit dem speziellen Reinigungsmittel endgültig behandelt werden.

Die speziellen Reinigungsmittel sind in Supermärkten, speziellen elektrotechnischen Geschäften, Drogerien, im Lebensmittelhandel und in Herdesalons zu beziehen. Die scharfen Schaber sind in Heimwerker-, Baugeräte- und Malerzubehörgeschäften zu beziehen.

Reinigungsmittel nie auf eine heiße Glaskeramikoberfläche auftragen. Am besten ist es, das aufgetragene Reinigungsmittel trocknen zu lassen und sie erst dann mit einem feuchten Tuch abzuwischen.

Eventuelle Reinigungsmittelrückstände sind mit einem feuchten Lappen vor erneutem Aufheizen zu entfernen. Sonst könnten sie ätzend wirken.

**Bei unsachgemäßer Behandlung der Hei-  
zoberfläche des Glaskeramik-Kochfeldes  
entfallen die Garantieansprüche!**

## **Wichtig!**

Wenn die Steuerung im eingeschalteten Zustand nicht anspricht, so ist die Kochplatte vom Netz zu trennen (Hauptschalter betätigen oder Sicherung herausnehmen) und das Service-Team verständigen.

## **Wichtig!**

Bei mechanischen Schäden an der Platte (Risse, Bruch), das Gerät sofort vom Netz trennen – Sicherung herausnehmen oder den Stecker aus der Steckdose herausziehen. Den Kundendienst rufen.

## **Periodische Durchsichten**

Außer der laufenden Gerätereinigung sind folgende Tätigkeiten durchzuführen:

- periodische Überprüfung der Funktion von Bedienelementen und Arbeitsbaugruppen des Gerätes. Nach Ablauf der Garantieperiode, mindestens je zwei Jahre eine technische Gerätedurchsicht von einer Kundendienststelle,
- Beseitigung von festgestellten Betriebsstörungen,
- periodische Wartung von Arbeitsbaugruppen des Gerätes.


## **Achtung!**

Alle Reparatur- und Justiertätigkeiten sind von einer autorisierten Kundendienststelle oder von einem entsprechend zugelassenen Installateur durchzuführen.

# VORGEHENSWEISE IM NOTFALL

Bei jeder Notfallsituation ist wie folgt vorzugehen:

- Arbeitsbaugruppen des Gerätes ausschalten
- Gerät von der elektrischen Energieversorgung trennen
- Gerät zur Reparatur anmelden
- manche geringere Betriebsstörungen können vom Benutzer selbst behoben werden, wobei die Hinweise der untenstehenden Tabelle zu beachten sind. Bevor Sie sich also an eine Kundendienststelle oder Reparaturwerkstatt wenden, sollten die Punkte der Tabelle nacheinander überprüft werden.

PROBLEM	URSACHE	BEHEBUNG
1.Keine Gerätefunktion	- Stromausfall	-Sicherung der Hausanlage überprüfen u. falls verbrannt austauschen
2.Keine Gerätefunktion auf die Eingabewerte	- Bedienblende nicht eingeschaltet	- einschalten
	- eine Taste wurde zu kurz gedrückt (kürzer als eine Sekunde)	- Tasten ein wenig länger drücken
	- mehrere Tasten gleichzeitig gedrückt	- immer nur eine Taste drücken (Ausnahme: Ausschalten einer Kochzone)
3.Gerät reagiert nicht und gibt ein kurzes Schallsignal aus	- Kindersicherung (Verriegelung) aktiv	- Kindersicherung (Verriegelung) ausschalten
4.Gerät reagiert nicht und gibt ein langes Schallsignal aus	- unsachgemäße Bedienung (falsche Sensoren oder zu schnell gedrückt)	- Gerät erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
5.Das ganze Gerät wird ausgeschaltet	- nach Einschaltung länger als 10 Sekunden keine Werte eingegeben.	- Bedienblende erneut einschalten u. sofort Werte eingeben
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
6.Eine einzige Kochzone wird ausgeschaltet.	- Zeitbegrenzung angesprochen	- Kochzone erneut einschalten
	- Sensor(en) verdeckt oder verschmutzt	- Sensoren aufdecken o. reinigen
7. Restwärmanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochzonen noch heiß sind	- Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt	- Die Restwärmanzeige wird erst nach dem nächsten Ein- und Ausschalten der Bedienblende wieder ansprechen
8. Ein Riß in der Glaskeramikplatte	 Gefahr! Glaskeramik-Kochfeld sofort vom Netz abschalten (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden.	
9. Wenn die Störung immer noch nicht behoben ist	Glaskeramik-Kochfeld sofort vom Netz abschalten (Sicherung). Sich an die zuständige Kundendienststelle wenden. Wichtig! Sie sind für den einwandfreien Gerätezustand und für sachgemäße Gerätebenutzung im Haushalt verantwortlich. Wenn Sie den Kundendienst wegen eines Bedienfehlers holen, dann werden Sie die Kosten des Besuchs sogar in der Garantieperiode tragen.. Für die durch Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanweisung verursachten Schäden können wir keine Verantwortung übernehmen.	

## TECHNISCHE DATEN

---

Nennspannung:	230V 1N~50 Hz
Nennleistung:	3,0 kW
Model:	BHC3*
- Kochzone: Ø 145 mm	1200 W
- Kochzone: Ø 180 mm	1800 W
Ausmaße:	520 x 300 x 48;
Gewicht:	ca. 4,2 kg;

Das Gerät entspricht den EU-Bestimmungen EU-Norm EN 60335-1, EN 60335-2-6

*Felicitări pentru decizia dumneavoastră de a achiziționa această făcută în privința acestei plită vitroceramică ce poate fi incorporată în orice tip de mobilier de bucătărie.*

*Această plită constituie un echipament modern pentru bucătăria dumneavoastră.*

*Pe lângă faptul că este modernă, această plită are și un design plăcut, este rezistentă la temperaturi extreme și poate fi utilizată cu ușurință.*

*Vă dorim multe succese culinare prin utilizarea acestei plite incorporabile*

### **Întrebuințare**

- Aparatul se folosește numai după ce ați citit / înțeles prezentul Manual.
- Aparatul nu se folosește niciodată în aer liber sau în încăperi cu temperaturi scăzute.
- Aparatul a fost conceput exclusiv pentru gătitul mâncărilor. Orice altă utilizare a aparatului (de exemplu încălzirea încăperilor) nu corespunde scopului pentru care a fost fabricat și poate produce pericole.
- Nu este permisă utilizarea aparatului de către copii și persoanele neinstruite.

# CUPRINS

---

Informații de bază.....	42
Indicații cu privire la siguranță.....	49
Descrierea produsului.....	53
Instalarea.....	55
Deservirea.....	58
Curățarea și întreținerea.....	64
Manipularea în cazuri de urgență.....	67
Date tehnice.....	67



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

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

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

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

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

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

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.

## SFATURI UTILE

- Citiți aceste instrucțiuni înainte de a utiliza plita, pentru siguranța dumneavoastră și pentru a evita avarierea aparatului.
- Dacă plita este utilizată în apropierea unui aparat radio, TV sau a unui alt aparat similar, verificați dacă acestea funcționează corespunzător.
- Plita trebuie să fie utilizată doar după ce a fost încorporată. Vă veți proteja astfel de eventualele contacte accidentale cu elementele de alimentare.
- Reparațiile trebuie să fie realizate doar de persoane calificate. Reparațiile realizate de persoane neautorizate pot pune în pericol siguranța utilizatorului.
- Aparatul este întrerupt de la sursa de alimentare doar prin deconectarea siguranței sau prin scoaterea ștecherului cablului de alimentare din priză. Priza trebuie să fie accesibilă și să nu fie blocată de rafturi, dulapuri, etc.
- Aparatul trebuie să fie conectat la o priză prevăzută cu protecție.
- Nu lăsați copiii mici să se joace în apropierea plitei în timp ce aceasta funcționează. În general, copiii trebuie să fie ținuți la distanță deoarece pot lovi recipientele de pe plită și se pot arde.
- Zonele de preparare se încălzesc foarte repede, de aceea plita trebuie să fie pusă în funcțiune după ce ați așezat recipientul pe aceasta. Veți evita astfel pierderea de energie.
- Acest aparat nu este destinat pentru a fi folosit de către persoane ( inclusiv copii ) care sunt handicapate fizic, psihic sau cu simțuri parțial limitate, sau persoane care nu cunosc sau nu au avut experiență cu aparatul; ele pot folosi aparatul sub supraveghere sau conform instrucției de folosire transmisă de către persoanele care răspund de siguranța lor.
- Indicatorul pentru căldură remanentă încorporat în sistemul electronic indică momentele când plita este aprinsă sau este fierbinte.
- În caz de eroare de alimentare, toate setările și indicațiile vor fi anulate. Este recomandabil să continuați cu atenție după reluarea alimentării, deoarece suprafețele de preparare încălzite înainte de apariția erorii nu vor mai fi monitorizate de indicator.
- Dacă priza este situată în apropierea unei suprafețe de preparare, asigurați-vă de faptul că suprafețele de preparare nu intră în contact cu cablul de alimentare.
- Nu lăsați recipientele nesupravegheate atunci când pentru prepararea alimentelor utilizați rășime sau ulei, deoarece există pericol de incendiu.
- Nu utilizați recipiente din plastic sau aluminiu. Acestea se pot topi la temperaturi ridicate și vor avaria suprafața ceramică a plitei.
- Este important să preveniți contactul lichidelor, a zahărului sau a plasticului cu suprafețele de preparare fierbinți. Suprafața ceramică a plitei se va crăpa. Dacă zahărul sau materialele din plastic intră în contact cu suprafața de preparare fierbinte, nu o opriti. Curățați cu o spatulă specială. Aveți grijă să nu vă ardeți.
- Puteți utiliza doar recipiente cu baza plată, în caz contrar suprafața plitei va fi zgâriată permanent.
- Suprafața de preparare este rezistentă la șocuri termice. Nu este sensibilă la temperaturi extreme. Este important să evitați căderea diverselor obiecte pe plită. Contactul plitei cu obiecte foarte mici, cum ar fi recipientele pentru condimente pe aceasta, poate duce la crăparea sau spargerea suprafeței ceramice.
- Punctele avariate permit alimentelor care sunt vărsate pe plită să pătrundă în interiorul acesteia, la elementele de alimentare.
- Dacă apar fisuri, rupturi pe suprafața plitei, întrerupeți utilizarea acesteia și deconectați-o de la sursa de alimentare, de exemplu prin deconectarea siguranței sau prin scoaterea ștecherului cablului de alimentare din priză. Contactați un centru de service autorizat.
- Citiți cu atenție recomandările privind curățarea plitei. În cazul unei curățări necorespunzătoare, garanția nu va mai fi valabilă!

### Important!

Dacă este avariat cablul de alimentare, acesta trebuie să fie înlocuit de producător, un centru de service autorizat sau de o persoană calificată pentru a evita pericolele.

Păstrați aceste instrucțiuni pentru referințe ulterioare!



Cine folosește energia în mod responsabil, protejează nu numai economiile căminului său, dar acționează conștient în favoarea mediului înconjurător. De aceea trebuie să ajutăm

la economisirea energiei electrice! Putem economisi în următoarele feluri:

- **Pentru gătit trebuie folosite vase core-spunzătoare.**

Vasele care au fundul plat și gros permit economisirea până la 1/3 a energiei electrice. Trebuie să ținem minte să punem capacul, în caz contrar consumul de energie electrică crește de patru ori!

- **Alegerea vaselor de gătit în funcție de suprafața ochiului de aragaz.**

Vasul folosit la gătit nu trebuie să fie niciodată mai mic decât ochiul aragazului.

- **Întreținerea în curățenie a plitei electrice și fundul vaselor.**

Murdăria împiedică transmiterea căldurii – cel mai des murdăria carbonizată se poate înlătura doar folosind produse care sunt foarte dăunătoare pentru mediul înconjurător.

- **Evitarea inutilului obicei de a verifica “ce este în cratiță”.**

- **Montarea blatului în așa fel încât să nu se găsească în imediata apropiere față de frigider/congelator.**

În aceste cazuri folosirea energiei electrice crește inutil.



Fiecare din produsele noastre sunt asigurate prin ambalare contra deteriorării în timpul transportului . După despachetare, elementele nepoluante ale am-

balajului sunt îndepărtate.

Aparatele uzate trebuie făcute imediat inutile, prin scoaterea ștecherului de la rețea și întreruperea cablului de branșament.

După ce aparatul a devenit deșeu, se iau măsurile în conformitate cu regulamentele locale privind îndepărtarea deșeurilor și gunoaielor .

## RECICLAREA APARATELOR UZATE



Atunci când aruncați aparatul, nu îl tratați ca și gunoi menajer. Duceți-l la un centru de reciclare și reutilizare a produselor electrice și electronice. Pe aparat, în manualul de instrucțiuni sau pe ambalaj a fost pusă o etichetă pentru a informa asupra reciclării aparatului.

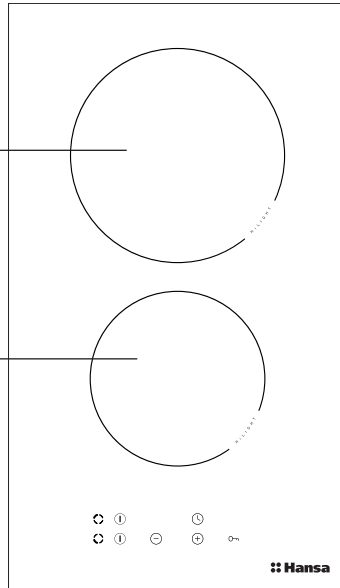
Aparatul a fost realizat din materiale reciclabile. Prin reciclarea aparatelor uzate, demonstrați că sunteți interesat de protejarea mediului înconjurător.

Apelați la autoritățile locale pentru informații privind asemenea centre de reciclare.

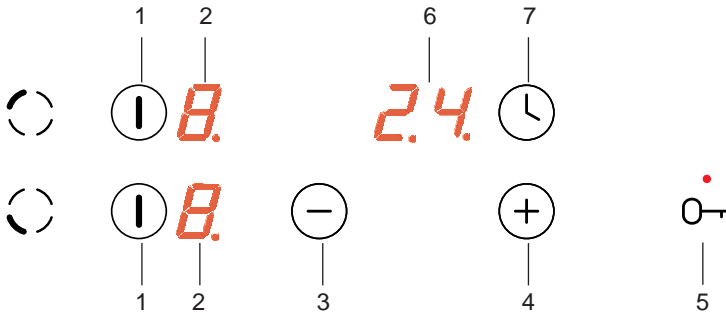
## Descrierea plitei BHC3\*

Ochi spate  
Ø 180

Ochi față  
Ø 145

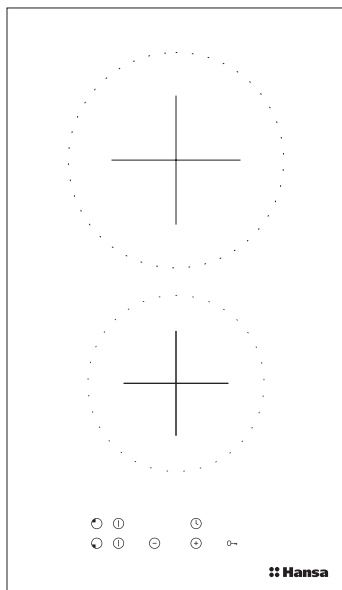


## Panou control



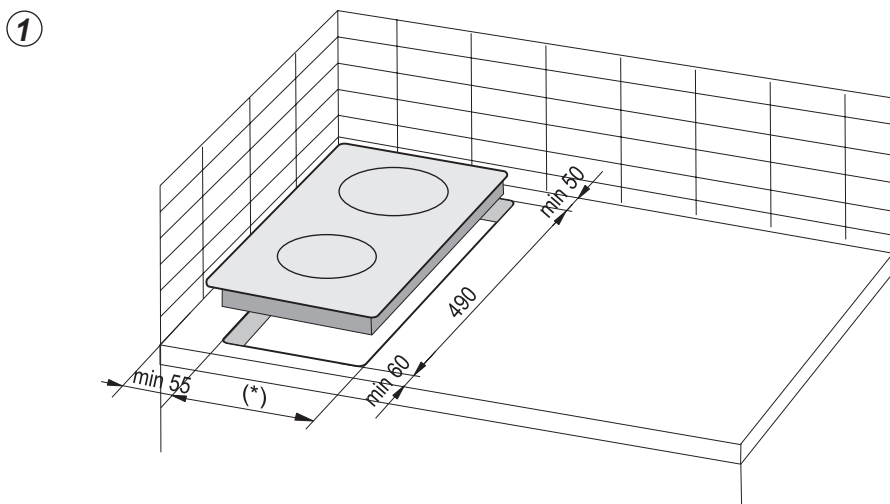
1. Senzor principal
2. Indicatoare ochiuri
3. Senzor minus
4. Senzor plus
5. Senzor cheie cu indicator de blocadă
6. Indicator ceas
7. Senzorul al ceasului

## ▶ Placi ceramice



## Pregătirea blatului mobilierului pentru montarea plăcii

- Grosimea blatului mobilierului trebuie să aibă de la 28 la 40 mm, iar adâncimea blatului minim 600 mm. Blatul ar trebui să fie plat și bine nivelat. Blatul trebuie să fie etanșeizat și protejat din partea peretelui împotriva inundațiilor și a umezelii.
- Distanța dintre marginea orificiului și marginea blatului din partea frontală trebuie să aibă min. 60 mm, iar în partea din spate min. 50 mm.
- Distanța dintre muchia orificiului și peretele lateral al mobilei trebuie să fie de minimum 55 mm.
- Mobilierul prevăzut pentru incorporare trebuie să aibă furnir și adezivi pentru lipirea acestora rezistenți la o temperatură de 100°C. Neîndeplinirea acestei condiții poate cauza deformarea suprafeței sau dezlipirea furnirului.
- Marginile orificiului trebuie să fie protejate cu ajutorul unui material rezistent la absorbția de umezeală.
- Orificiul din blat trebuie făcut în conformitate cu dimensiunile trecute pe fig. 1.
- Sub placă trebuie lăsat cel puțin 25 mm de loc liber pentru a permite circulația corectă a aerului și pentru a evita supraîncălzirea suprafeței din jurul plăcii.

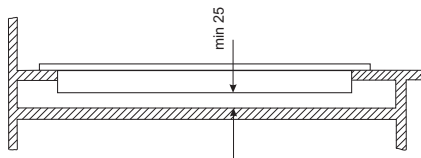


(\*) 285 mm

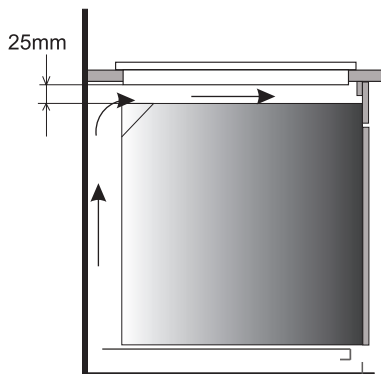
# INSTALAREA

**Atenție.** În momentul în care veți instala plita pe blatul dulapului de bucătărie trebuie să montați raftul de despărțitură, așa cum vedeți în imaginea alăturată. În cazul în care plita este instalată deasupra cuptorului încorporat, nu este necesară montarea raftului de despărțitură.

În cazul în care plita a fost instalată pe blatul dulapului de bucătărie deasupra sertarului, elementul protector inferior al plitei trebuie acoperit cu o placă de lemn sau cu o podea de protecție destinată pentru plitele ceramice.



Incorporarea în blatul unui dulap portabil.



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



Se interzice montarea plitei deasupra cuptorului fără ventilație.

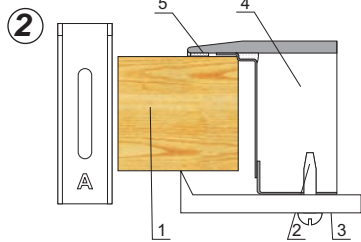


Cablul de alimentare al plitei trebuie amplasat în așa fel încât să nu atingă elementul de protecție inferior.

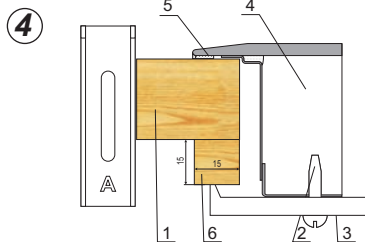


## Montajul plăcii BHC3\* în blatul mobilierului:

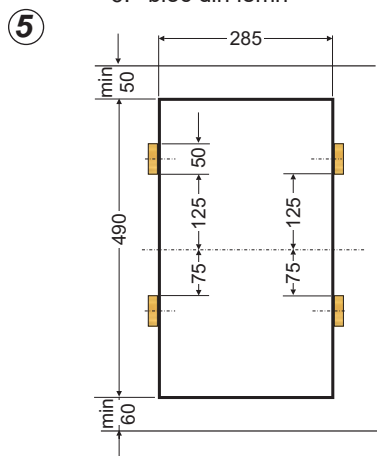
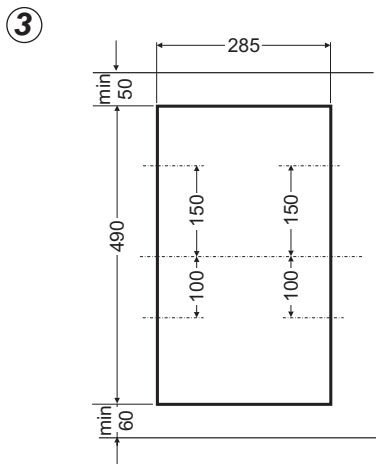
- În cazul blatului cu o grosime de 38 mm pentru prinderea plăcii trebuie să folosiți 4 mânere "A". Modul de montare este arătat în fig. 2 și 3. În cazul blatului cu o grosime de 28 mm în afară de mânerele "A" suplimentar trebuie folosite 4 blocuri din lemn cu dimensiunile de 15x15x50 mm. Modul de montare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



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



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



- Plita are conectat permanent un conductor care posedă un contact de protecție și poate fi conectată numai la o priză 230 V ~ 50 Hz cu pin de protecție. Circuitul de alimentare a prizei ar trebui să fie asigurat suplimentar cu ajutorul unei siguranțe de 16 A.

## Înainte de prima utilizare

- Mai întâi curățați bine plita ceramică. Plita ceramică trebuie tratată la fel ca o suprafață de sticlă.
- La prima utilizare se pot emana mirosuri de aceea porniți în încăperea sistemul de ventilare sau deschideți fereastra.
- Efectuați toate acțiunile de deservire respectând măsurile de siguranță.

Plita ceramică de încălzire este dotată cu senzori care acționează prin atingere cu deget a zonelor marcate.

Orice setare a senzorului este confirmată prin semnal acustic.

Important este ca la pornire și oprire, precum și la reglarea gradului puterii de încălzire să apăsați întotdeauna un singur senzor. În cazul apăsării concomitentă a mai multor senzori (cu excepția cazului de oprire a câmpului de încălzire sau a ceasului) sistemul ignoră semnele de comandă introduse, iar la apăsare îndelungată emite semnalul de defect.

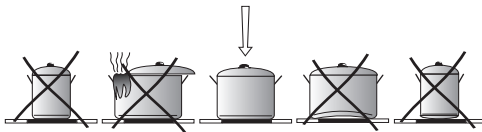
## Ustensile ce pot fi utilizate în timpul preparării

Există ustensile testate special pentru prepararea pe plita ceramică. Este important să respectați instrucțiunile producătorilor respectivi.

Recipientele cu baza din aluminiu sau cupru pot provoca decolorări metalice, foarte greu de îndepărtat. Aveți grijă cu recipientele emailate deoarece pot provoca avarii permanente în cazul în care alimentele dau pe dinafară. Pentru a obține un consum optim, un timp cât mai scurt de preparare și pentru a evita vărsarea alimentelor pe dinafară pe suprafețele de preparare, este important să respectați instrucțiunile următoare.

### Baza recipientelor:

Recipientele trebuie să aibă baza stabilă și plată, deoarece alte tipuri de recipiente, reziduurile alimentare arse pot zgâria plita și acționează ca un material abraziv! Atunci când plita este rece, puteți utiliza recipiente cu baze puțin concave, deoarece acestea absorb căldura suprafeței de preparare într-un mod optim.



### Mărimea recipientului:


Diametrul bazei recipientului trebuie să corespundă cât mai mult diametrului zonei de preparare.

### Capacul recipientului:

Capacul previne pierderea căldurii, reducându-se astfel consumul de energie.

# OPERARE

## Panou de comandă

După conectarea plitei la rețeaua electrică, va fi generat un semnal sonor, după care senzorii vor fi blocați. Plita poate fi deblocată prin apăsarea senzorului  timp de 3 secunde.




### Atenție!

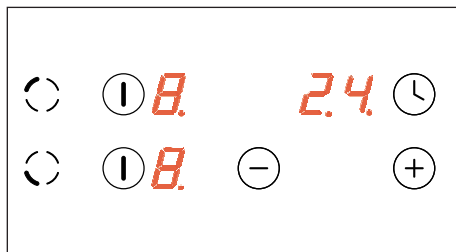
**Nu așezați nici un obiect pe suprafața senzorilor (acest lucru poate fi considerat drept o defecțiune), aceste suprafețe trebuie menținute curate în permanență.**

## Pornirea plitei de gătit și a ochiurilor

### Atenție!

**Pornirea plitei este echivalentă cu pornirea ochiului de încălzit.**



Prin atingerea senzorului  porniți plita și ochiul de încălzire ales. Pe senzorul ochiului activ va apărea timp de 10 secunde „0”. Acum puteți ajusta nivelul dorit de putere de încălzire cu senzorul  și senzorul  (vezi **Setare nivel putere de încălzire**)






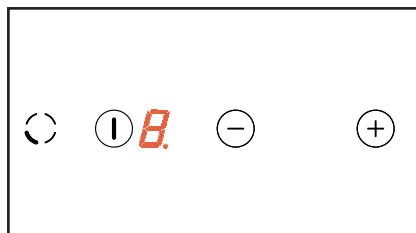
Dacă în timp de 10 secunde nu setați nici un senzor, atunci plita se va opri.

În cazul în care blocarea accesului pentru copii este activă, nu puteți porni plita ( vezi Deblocare plită).

## Setare nivel putere de încălzire

Atunci când aparatul indică „0” puteți seta nivelul puterii de încălzire cu senzorul  și senzorul .

În cazul în care sunt activate ambele ochiuri și aveți nevoie să modificați puterea de încălzire a primului ochi. Apăsăți scurt senzorul , după care utilizați senzorii  sau  pentru a modifica setarea.



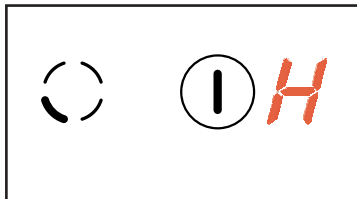
## OPERARE

Acum puteți schimba în orice moment setarea nivelului de putere de încălzire pentru gătit în modul descris în capitolul „Setarea nivelului de putere de încălzire”.

### Oprirea întregii zone de încălzire

Zona de încălzire funcționează atunci când cel puțin un ochi este pornit. Prin apăsarea senzorului ⓘ puteți să stingeți ochiul activ, după care întreaga plită.

Indicatorul ochiului de încălzire afișează litera “H” - simbolul de încălzire reziduală.



### Oprirea unui ochi

Pentru a opri un ochi puteți proceda în felul următor:

- prin apăsarea senzorului ⓘ puteți să opriți ochiul ales
- apăsați simultan senzorul (+) și senzorul (-) sau
- cu senzorul (-) puteți să diminueați setarea până la „0”.

În cazul utilizării simultane a ambelor ochiuri:

- cu senzorul ⓘ puteți să opriți ochiul ales
- prin apăsarea scurtă a senzorului ⓘ, puteți activa funcția de modificare a puterii de încălzire:
- apăsați simultan senzorul (+) și senzorul (-) sau
- cu senzorul (-) puteți diminua setarea până la „0”.

Pe indicator apare litera “H” – simbolul de încălzire reziduală.

### Sistemul automat de diminuare a puterii de încălzire

Fiecare ochi este dotat cu sistemul automat de diminuare a puterii de încălzire. Atunci când îl activați ochiul este pornit la putere maximă pentru o durată care depinde de nivelul de putere de încălzire pentru gătit selectat, iar apoi trece la acel nivel de putere de încălzire.

Activarea sistemului automat de diminuare a puterii de încălzire se face prin selectarea nivelului de încălzire prin intermediul senzorului (-) până în momentul afișării cifrei „9” după care apăsați o dată senzorul (+) măbind setarea până la nivelul „A” și în același moment, tot prin intermediul senzorului (-) setați nivelul la care va fi redusă puterea de încălzire. În cazul în care lângă cifra afișată în partea dreaptă jos se află un punct, aceasta înseamnă că sistemul automat de diminuare a puterii de încălzire este activ.

Dacă în decurs de 10 secunde veți începe setarea puterii de încălzire prin atingerea senzorului (-), atunci sistemul automat de diminuare a puterii de încălzire va fi activat, iar punctul din spatele cifrei nivelului de putere va fi vizibil până la deactivare.

Acum puteți schimba în orice moment setarea nivelului de putere de încălzire pentru gătit în modul descris în capitolul „Setarea nivelului de putere de încălzire”.

# OPERARE




În cazul în care veți începe setarea puterii de încălzire după 10 secunde, atunci punctul nu va mai fi afișat, ceea ce înseamnă că sistemul automat de diminuare a puterii nu mai este activ.



Dacă nu doriți să activați sistemul automat de diminuare a puterii de încălzire, atunci cel mai bine este să începeți selectarea nivelului puterii de încălzire cu senzorul (+).

Nivelul puterii de încălzire	Durata de gătire rapidă (min)
1	1'11"
2	2'44"
3	4'47"
4	5'28"
5	6'29"
6	1'11"
7	2'44"
8	2'44"
9	-

## Funcția de blocare


Funcția de blocadă pornită cu senzorul cheie  este prevăzută pentru a împiedica pornirea accidentală a ochiului de către copii, animalele de casă etc.

Când blocați plita, în momentul în care toate ochiurile sunt oprite, atunci plita este protejată de pornirea nedorită și poate fi pornită doar după ce este deblocată.





După pierderea tensiunii în rețea blocada se activează automat.

## Blocarea plitei de încălzire

Pentru a bloca plita trebuie să apăsați senzorul cheie  până când se aprinde indicatorul blocadei. Atunci când începeți să apăsați senzorul veți auzi un semnal acustic scurt.

## Deblocarea plitei de gătit

Pentru a debloca plita trebuie să apăsați senzorul cheie  până la momentul în care se stinge indicatorul blocadei. Atunci când încetați să apăsați senzorul veți auzi un semnal acustic scurt. De asemenea este blocată plita, care pornește în mod automat imediat după conectarea la rețeaua de curent electric. Poate fi deactivată prin apăsarea senzorului  timp de 3 secunde.

## Indicator încălzire reziduală

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



**Atunci nu puteți atinge ochi deoarece vă puteți răni și nu puteți așeza pe acesta obiecte sensibile la căldură!**

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



**În timpul pauzei de alimentare cu energie electrică indicatorul de căldură reziduală „H” nu este afișat. Cu toate acestea ochiurile pot fi fierbinți atunci!**



## Limitarea duratei de funcționare

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

Dacă nu schimbați nivelul de putere de încălzire mai mult timp (vezi Tabel), atunci zona de gătit corespunzătoare este oprită automat și este activat indicatorul de încălzire reziduală. Puteți porni în orice moment și puteți folosi orice zonă de gătit în conformitate cu instrucțiunile de utilizare.

Gradul puterii de încălzire	Durata maximă de funcționare în ore
1	10
2	5
3	5
4	4
5	3
6	2
7	2
8	2
9	1

## Funcția ceas

---

Dacă plita de încălzire este dotată cu un ceas de comandă (Timer), atunci cu acesta puteți seta durata de funcționare pentru fiecare ochi în parte.

Ochiul de încălzire pentru care doriți să utilizați ceasul trebuie să aibă o setare mai mare de 0. În cazul în care această condiție este îndeplinită:

- apăsați senzorul ceasului,

- setați timpul între 0 și 99 cu ajutorul senzorilor (+) , (-)


După apăsarea senzorului (+) sau (-) a ceasului pe indicatorul ochiului setata va fi afișată litera „t”.

Atunci când sunt active ambele ochiuri de încălzire:

- apăsați scurt senzorul (I) al ochiului pentru care doriți să setați ceasul. In continuare procedați ca mai sus.

În timpul activării timerului pe afișaj apare, alternativ cu cifra nivelului puterii de încălzire, litera „t”.

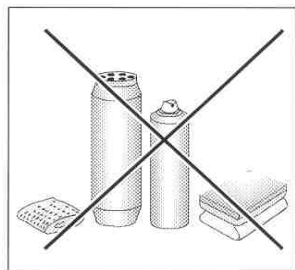
După scurgerea duratei setate ochiul se oprește automat, fapt semnalizat printr-un sunet.

 Pentru a anula funcția timerului trebuie să apăsați simultan senzorul (+) și (-).

Curățarea zilnică și o întreținere corespunzătoare au un impact foarte important asupra durabilității plitei vitroceramice.

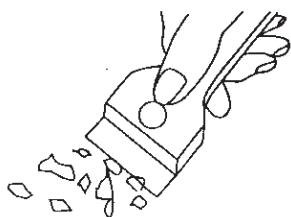


Curățați plita respectând aceleași reguli ca și în cazul suprafețelor de sticlă. Nu utilizați substanțe abrazive sau agenți de curățare agresivi. Nu utilizați de asemenea dispozitivele de curățare pe bază de aburi.



## Curățarea plitei după fiecare utilizare

- Ștergeți murdăria ușoară cu ajutorul unui material textil umed și fără agenți de curățare. Substanțele lichide de spălare pot produce decolorări ce vor apare pe suprafața plitei. Petele de obicei nu vor putea fi îndepărtate după prima spălare, chiar dacă utilizați un agent special de curățare.
- Îndepărtați petele mari de murdărie cu ajutorul unei spatule speciale și ștergeți suprafața plitei cu ajutorul unui material textil umed.



Spatulă specială

## Îndepărtare petelor

- Petele ușoare (reziduuri de aluminiu) pot fi îndepărtate de pe suprafața răcită cu ajutorul unor agenți speciali de curățare. Reziduurile de calcar (de exemplu reziduurile produse de apa ce a dat pe dinafară) pot fi îndepărtate cu oțet sau cu agenți speciali de curățare.
- Nu opriți plita fierbinte atunci când doriți să îndepărtați reziduurile de zahăr, de produse ce conțin zahăr, plastic sau folii de aluminiu! Curățați imediat cu o spatulă specială reziduurile (cât mai este fierbinte plita). După ce ați îndepărtat reziduurile, puteți opri plita iar după ce se răcește, curățați-o cu agenți speciali de curățare.

Agenții speciali de curățare pot fi cumpărați din supermarket, magazine specializate sau din magazine ce comercializează echipamente pentru bucătărie. Spatulele speciale pot fi cumpărate de la magazinele cu produse de construcții și accesorii de vopsit.



# CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

---

Nu aplicați agenți de curățare pe o suprafață încinsă. Cea mai bună metodă este să lăsați agentul de curățare să se usuce, apoi ștergeți cu material textil umed. Orice urme de agenți de curățare trebuie să fie îndepărtate înainte de a porni din nou plita.

**În cazul unei manevrări necorespunzătoare a suprafețelor de preparare, garanția nu va mai fi validă!**

## **Observație!**

Dacă funcțiile de control, dintr-un anumit motiv, nu pot fi utilizate după ce plita este pornită, opriți de la butonul principal sau îndepărtați siguranța și apelați la un centru de service autorizat.

## **Observație!**

În cazul în care apar zgârieturi sau avarii ale plitei, aceasta trebuie să fie imediat oprită și deconectată de la sursa de alimentare. Îndepărtați siguranța sau scoateți ștecherul cablului de alimentare din priză. Apelați la ajutorul unui centru de service autorizat.


# ACȚIUNI ÎN CAZ DE URGENȚĂ

În fiecare caz de urgență:

- Închideți dispozitivele și organelor de comandă care se găsesc pe blat
- Decuplați de la alimentarea electrică
- Anunțați defecțiunea
- Unele mici defecțiuni le puteți înlătura singuri ținând cont de instrucțiunile din tabela de mai jos. Înainte de a anunța defecțiunea la departamentul Client Service sau la service, se recomandă verificarea următoarelor puncte:

PROBLEMA	CAUZA	ACȚIUNEA
1. Dispozitivul nu funcționează	- pauză în alimentarea cu energie	-verificați siguranța dacă este arsă trebuie schimbată
2. Dispozitivul nu reacționează la comenzile introduse	- bordul nu a fost pus în funcțiune	- puneți în funcțiune bordul
	- butonul a fost apăsat un timp prea scurt (mai puțin de o secundă)	- apăsați butonul un timp mai lung
	- au fost apăstate mai multe butoane în acelaș timp	- de fiecare dată apăsați un singur buton (cu excepția momentului când opriți plita electrică)
3. Dispozitivul nu reacționează și emite un scurt semnal acustic	- este pus în funcțiune dispozitivul de siguranță pentru copii (blocajul)	- opriți dispozitivul de siguranță pentru copii (blocajul)
4. Dispozitivul nu reacționează și emite un lung semnal acustic	- manipulare greșită (sensorii au fost apăsați prea repede sau cei nepotrivii)	- puneți din nou blatul în funcțiune
	- sensorii acoperiți sau murdari	- descoperiți sau curățați sensorii
5. Întreg dispozitivul se oprește (stinge)	- după punerea în funcțiune nu au fost introduse nici un fel de comenzi timp de 10 secunde	- puneți din nou bordul în funcțiune și introduceți comenzile imediat
	- sensorii acoperiți sau murdari	- descoperiți sau curățați sensorii
6. Una din plite nu funcționează	- limitarea timpului de lucru	- puneți din nou plita electrică în funcțiune
	- sensorii acoperiți sau murdari	- descoperiți sau curățați sensorii

# ACȚIUNI ÎN CAZ DE URGENȚĂ

PROBLEMA	CAUZA	ACȚIUNEA
7. Nu luminează indicatorul de căldură parțială, cu toate că plitele sunt încă fierbinți	- pauză în alimentarea cu energie, dispozitivul a fost deconectat de la rețea	- indicatorul de căldură parțială va funcționa din nou după ce bordul va fi închis și pus din nou în funcțiune
8. Crăpătură în placa ceramică a aragazului	 <b>Pericol!</b> Imediat deconectați placa ceramică de la rețea (siguranța electrică). Anunțați defecțiunea la cel mai apropiat service.	
9. Defecțiunea persistă, încă nu a fost reparată	Deconectați placa ceramică de la rețea (siguranța electrică). Anunțați defecțiunea la cel mai apropiat service. <b>Important!</b> Dumneavoastră sunteți responsabili pentru starea în care se află dispozitivul și întrebuințarea în mod corespunzător. Dacă chemați serviciul din cauza întrebuințării în mod greșit a dispozitivului, chiar dacă perioada de garanție nu s-a terminat dumneavoastră plătiți această vizită. Pentru defecțiunile cauzate prin nerespectarea acestor instrucțiuni nu putem fi răspunzători.	

## DATE TEHNICE

Tensiune nominală:	230V 1N~50 Hz
Model:	3,0 kW
Putere nominală:	BHC3*
- Suprafață de încălzire: Ø 145 mm	1200 W
- Suprafață de încălzire: Ø 180 mm	1800 W
Dimensiuni:	520 x 300 x 48;
Greutate:	ca. 4,2 kg;

Corespunde normativelor standartizate EN 60335-1; EN 60335-2-6, adoptate în Uniunea Europeană.

**Компания изготовитель**

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

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

**Сделано в Польше**



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

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