

BHC9\*

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ  
КЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

RU

BEDIENUNGSANLEITUNG / EINBAUCERANKOCHFELDE

DE

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE / PLITĂ CERAMICĂ INCORPORABILĂ

RO

## 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 **EAC**, 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.....                       | 10 |
| Обслуживание.....                    | 14 |
| Очистка и уход.....                  | 21 |
| Поведение в аварийных ситуациях..... | 23 |
| Технические данные.....              | 24 |

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

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

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

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

---

**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 установки.
- 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, фризерами или стиральной машиной.

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



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, позволяя сэкономить до 1/3 электроэнергии. Следует помнить о крышке, в противном случае, потребление энергии возрастает вчетверо !

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

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

- **Уход за чистотой нагревательных полей и дна 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.

## РАСПАКОВКА

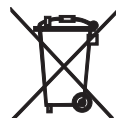


За время транспорта установка защищена от повреждений при помощи упаковки. После распаковки установки, просим Вас устранить элементы упаковки способом не угрожающим окружающей среде.

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 формы 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.



# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

## Описание плиты PB\*5VQ205FTN

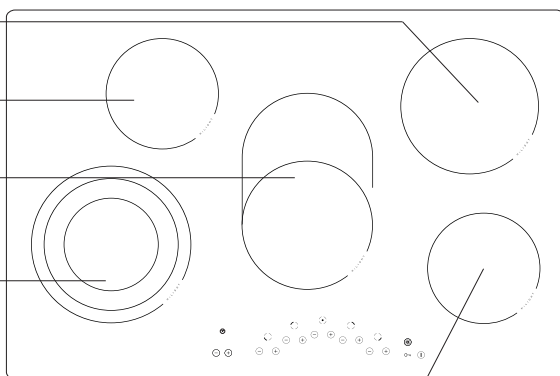
Конфорка  
- задняя правая

Конфорка  
- задняя левая

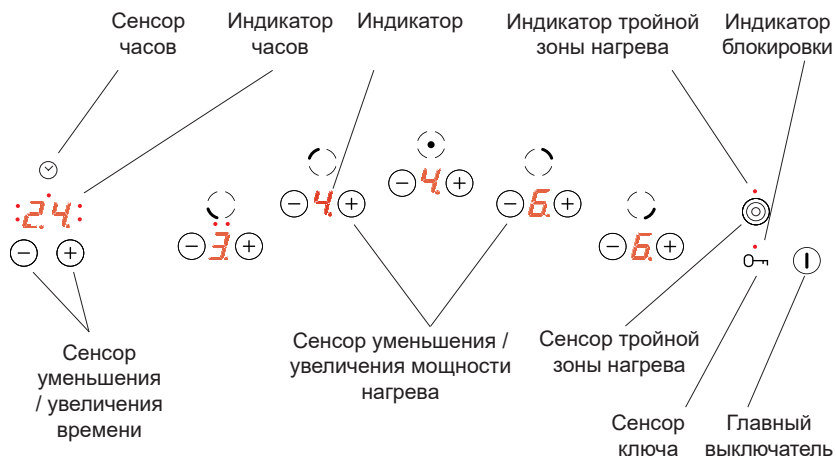
Двойная зона нагрева  
- центральная

Тройная зона нагрева  
- передняя левая

Конфорка  
- передняя правая



## Панель управления

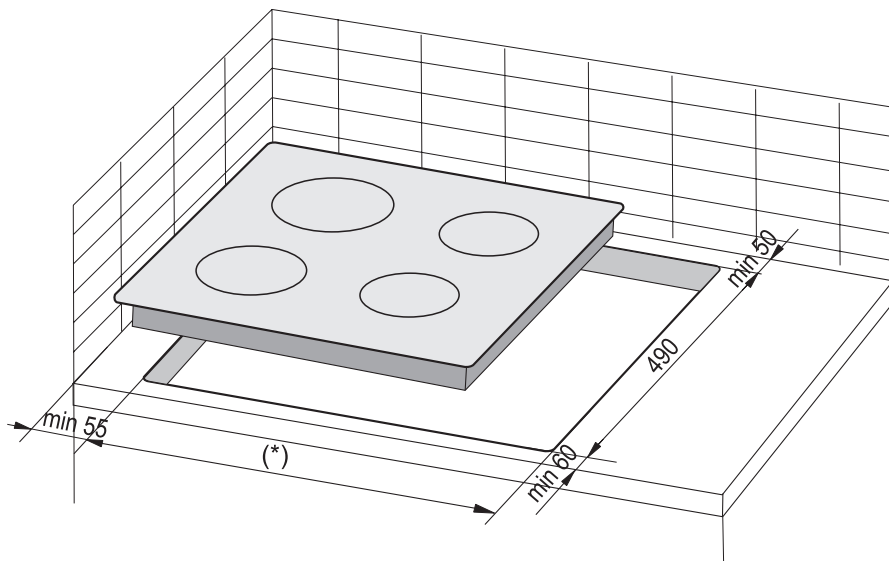


## УСТАНОВКА

### 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 устранении 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



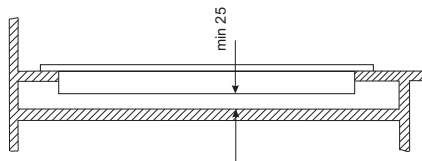
(\*) 560 mm для плат 600 mm

(\*) 750 mm для плат 770 mm

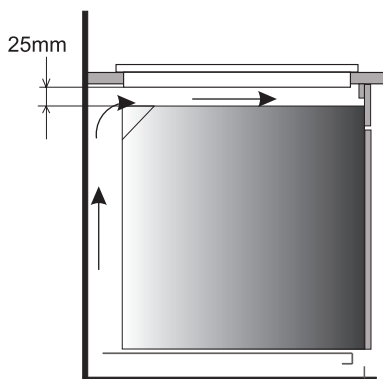
## УСТАНОВКА

**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!

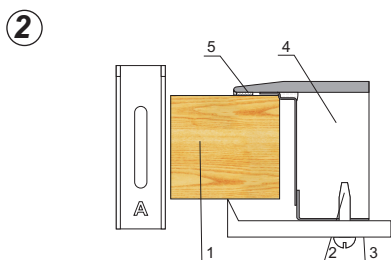


Соединительный провод рабочей панели необходимо провести так, чтобы он не прикасался к нижнему ограждению.

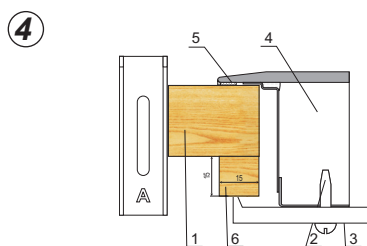
# УСТАНОВКА

## Монтаж плиты в столешнице мебели

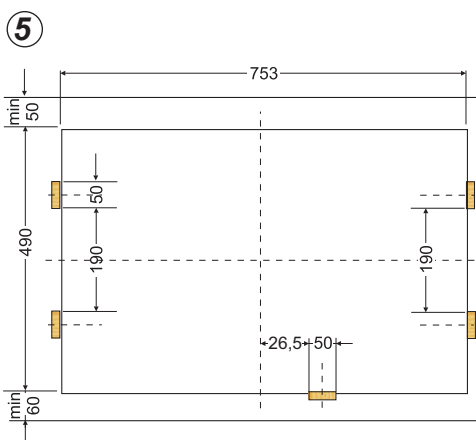
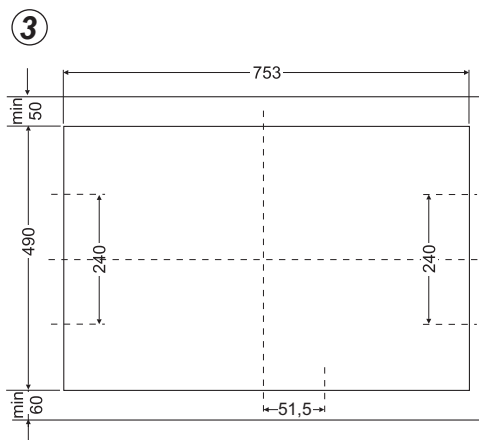
- В случае наличия столешницы толщиной 38 мм, для встраивания плиты надо использовать 4 ручки «А». Способ монтажа показан на рис. 2 и 3. При наличии столешницы толщиной 28 мм, кроме ручек «А» следует дополнительно использовать 4 деревянные колодки размер 15/15/50 мм. Способ монтажа показан на рис. 4 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



# УСТАНОВКА

---

## ▶ Приключение плиты к электропроводке

### Примечание !


Плиту к электропроводке может подключить исключительно квалифицированный электромонтажник. Запрещено своевольное производство переделок или изменений в электропроводке.

## ▶ Указания для электромонтажника

Плита приспособлена изготовителем к питанию переменным трехфазным током (400 V 3N ~ 50 Hz). Приспособление плиты к питанию однофазным током (230 V) возможно после установки соответствующей перемычки на зажимной планке по приведенной схеме. Схема соединений установлена также в нижней части нижнего кожуха. Доступ к зажимной планке возможен после снятия крышки в нижнем кожухе. Следует помнить о соответствующем подборе питающего провода, учитывая вид соединения и номинальную мощность плиты

Питающий провод следует закрепить в оттяжке.

### Примечание !

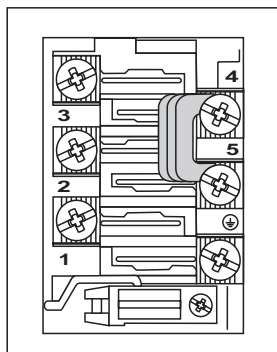
Следует помнить о необходимости подключения защитной цепи к зажиму на зажимной планке, обозначенному . Электропроводка, питающая плиту, должна быть защищена соответствующим образом и дополнительно, должна иметь соответствующий выключатель, способствующий отсеку тока в аварийной ситуации.

До подключения плиты к электропроводке, следует ознакомиться с информацией приведенными на заводском щитке и схеме соединений.

### Примечание !


Электромонтажник обязан выдать пользователю «заявку о подключении нагревательной плиты к электропроводке» (приложение к гарантийной карте). Включение нагревательной плиты другим способом, может привести к ее повреждению.

## УСТАНОВКА


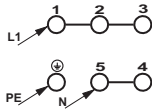

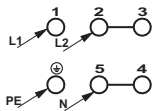

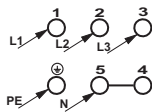



### СХЕМА ВОЗМОЖНЫХ СОЕДИНЕНИЙ

ВНИМАНИЕ! Напряжение нагревательных элементов – 230 V

ВНИМАНИЕ! За каждым разом при каждом соединении предохранительный провод должен быть соединён с клеммой .

Рекомендуемый вид соединительного провода

|   |  |     |   |  |
|---|--|-----|---|--|
| 1   | Для сети 230 V соединение однофазное с нейтральным проводом, мостики соединяют клеммы 1-2-3 а также 4-5, предохранительный провод   | 1N~ |  | H05VV-F3G4<br>3X 4 mm <sup>2</sup>     |
| 2   | Для сети 400/230 V двухфазное соединение с нейтральным проводом, мостики соединяют клеммы 2-3, а также 4-5, предохранительный провод до   | 2N~ |  | H05VV-F4G2,5<br>4X2,5mm <sup>2</sup>   |
| 3   | Для сети 400/230 V трёхфазное соединение с нейтральным проводом, мостик соединяет клеммы 4-5, фазные провода подключены к 1, 2 и 3, провод нейтральный к 4-5, предохранительный провод к  | 3N~ |  | H05VV-F5G1,5<br>5X 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Фазные провода- L1=R, L2=S, L3=T; N -провод нейтральный;  - предохранительный провод |  |     |   |  |

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

### До первоначального пуска

- Сперва следует тщательно очистить кухонную плиту. С керамической плитой следует обращаться, как со стеклянной поверхностью.
- При первоначальном пуске, могут временно выделяться запахи и по этому, следует включить вентиляцию в помещении или открыть окно.
- Операции по обслуживанию следует произвести с соблюдением указаний по безопасности.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

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.

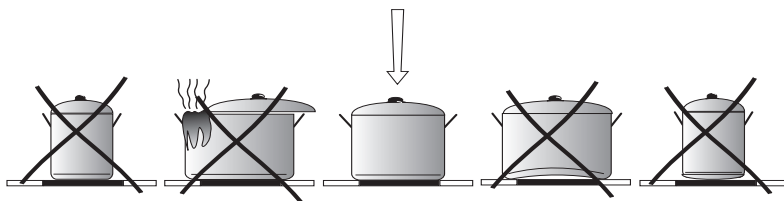
### Подбор соответствующей посуды для варки

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, следуют 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.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Панель управления


После подключения плиты к сети должен загореться светодиод над сенсором блокировки от детей, после чего нужно разблокировать варочную поверхность, нажимая кнопку сенсора, пока над ним не погаснет диод, тогда мы можем запустить керамическую плиту.



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

## Включение варочной поверхности


Если варочная поверхность выключена, то все конфорки отключены, а указатели не светятся.

Прикасаясь к главному сенсору , включаем плиту, а на всех индикаторах зон нагрева покажется на 10 секунд «0». Теперь можно установить желаемый уровень мощности нагрева с помощью сенсоров «+» и «-» соответствующей конфорки. (см. **Установка уровня мощности 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**).

## Включение зоны нагрева

После включения варочной поверхности главным сенсором  вы можете управлять зонами нагрева следующим образом:

1. Выбрать зону при помощи сенсоров «+» или «-» выбранной зоны нагрева. Соотнесение датчиков соответствует расположению зон нагрева.
2. Активировав выбранную зону, сенсорами «+» или «-» устанавливаем желаемый уровень мощности нагрева.
3. Для изменения настройки мощности повторно, как в пункте 1, сначала активируем нужную конфорку сенсором «+» или «-», а а затем при помощи тех же сенсоров устанавливаем желаемый уровень.

Если в течение 10 секунд с момента включения варочной поверхности не будет нажат ни один сенсор, конфорка выключится.




# ЭКСПЛУАТАЦИЯ


---

## Двойная и тройная зона нагрева


---

Для включения двойного расширения центральной зоны нагрева коснитесь сенсора «+» или «-», который соответствует этой зоне, а затем .

Включение этой зоны сигнализируется загоранием красного светодиода над дисплеем зоны нагрева.

Для включения тройного расширения центральной зоны нагрева коснитесь сенсора «+» или «-», которое соответствует этой зоне, а затем сенсора , столько раз, насколько вы хотите ее увеличить.

О включении этой зоны сигнализируют светодиоды над дисплеем зоны нагрева. Один диод означает однократное увеличение, два – двойное.

Для отключения расширения двойной / тройной конфорки сначала активируйте их сенсором «+» или «-», а затем нажмите сенсор .



**Дополнительную внешнюю зону нагрева можно включить только тогда, когда работает центральная конфорка.**

## Установка уровня мощности нагрева

---

При индикации «0» можно настраивать уровень мощности нагрева при помощи сенсоров (+) и (-).

Если вы не хотите, чтобы работала система автоматического уменьшения мощности нагрева, начните выбор уровня мощности нагрева с сенсора (-) (индикация уровня мощности нагрева «6», десятичная точка не горит)

Далее можно постепенно снижать уровень мощности нагрева нажатием сенсора (-) или повышать его, нажимая на сенсор (+).

Если же вы желаете готовить с использованием системы автоматического уменьшения мощности нагрева, то выбор уровня мощности нагрева следует начать с сенсора (+) (см. Система автоматического уменьшения мощности нагрева).

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Система автоматического снижения мощности нагрева

Все конфорки оборудованы системой автоматического снижения уровня мощности нагрева. Если данная система активирована, в 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.

Активизация системы автоматического снижения мощности нагревания подготавливается, включая выбор степени мощности нагрева с помощью сенсора (-)(3). Тогда на указателе конфорки засветится (2) степень мощности нагрева «9» попеременно с буквой «А» примерно в течение 10 секунд.

Если в течение 10 секунд мы начнем настройку уровня мощности нагрева для приготовления пищи, коснувшись сенсора (-) (3), в таком случае система автоматически снижает мощность нагрева, а буква «А» отображается поочередно с выбранным уровнем мощности конфорки в течение всего времени работы системы.

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 устанавливать уровень мощности нагревания спустя 10 секунд, тогда погаснет буква «А», система автоматического снижения мощности нагревания не будет активна.**



**Если мы не желаем активизировать систему автоматического снижения мощности нагрева, тогда лучше начать выбор степени мощности нагрева от сенсора (+)(5).**

| Уровень мощности нагрева при приготовлении | 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 (блокировки от детей) 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.**

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Индикатор остаточного нагрева

В момент 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 теплочувствительные 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! Важно!**

Если варочная поверхность при повторном подключении к электросети или после перерыва в подаче электроэнергии снова включена, автоматически запустится краткая программа «авто-тест», после которой загорится индикатор остаточного нагрева «Н». На индикаторе остаточного нагрева буква «Н» светится примерно от 45 до 60 минут. Показания индикатора остаточного нагрева основываются не на измерении температуры, а на расчете времени работы зон нагрева. После перерыва в подачи электроэнергии устанавливается максимально возможная температура и максимальное время охлаждения, поэтому так долго горит индикатор. Для дальнейшей работы это не имеет никакого значения.

## 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                                 |

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

---

## Функция таймера

---

Если варочная поверхность снабжена часами управления (таймером), то с их помощью можно настроить время работы требуемой зоны нагрева. Сначала активируйте выбранную зону сенсором (+) или (-), когда увеличится яркость индикации установленной мощности нагрева, нажмите сенсор (+) или (-) часов и настройте время, через которое зона должна отключиться.

Мигающий светодиод на индикаторе часов указывает, для какой зоны отображается в данный момент время.

Непрерывно светящийся диод информирует, для какой зоны активирована функция таймера.

Истечение установленного времени сигнализируется повторяющимися короткими сигналами зуммера. На индикаторе, соответствующем данной зоне нагрева, мигает «0», и зона отключается.

## Выключение одной зоны нагрева

---

Одну зону нагрева можно выключить следующим способом:

1. Выбрать желаемую зону нагрева сенсором (+) или (-) конфорки.
2. Затем одновременно нажать сенсоры (+) и (-) или сенсором (-) уменьшить настройку до «0».

На индикаторе появляется буква «Н» – символ остаточного нагрева.

## Выключение всей варочной поверхности

---

Варочная поверхность работает, если включена как минимум одна зона нагрева. Нажатием главного сенсора ⓘ отключаем всю варочную поверхность, а на индикаторе отображается буква «Н» - символ остаточного нагрева.

## ОЧИСТКА И УХОД

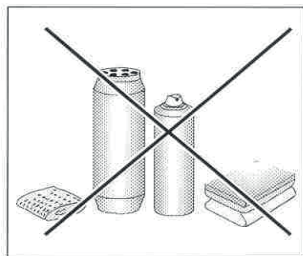
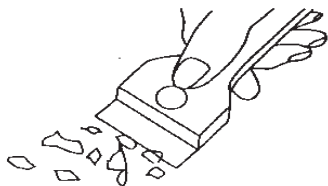
Повседневный уход пользователя за чистой плитой и ее соответствующее консервирование, имеют большое влияние на продление срока ее безотказной работы.



По ходу очистки керамики, действуют те же принципы, что в случае ухода за стеклянными поверхностями. В ни коем случае не следует применять абразивные или едкие моющие средства, песок для скобления или губки с шероховатой поверхностью. Не следует также применять паровые моечные устройства.

### Очистка после каждого временного применения

- **Небольшие не пригоревшие загрязнения** стереть влажной тряпочкой без любого моющего средства. Применение моющего средства для посуды, может вызвать появление голубоватых пятен. Эти стойкие пятна не всегда можно устранить по ходу первоначальной очистки, даже при применении специального средства.
- **Сильно присохшие загрязнения, устранять при помощи острого скребка. Затем, стереть нагревательную поверхность влажной тряпочкой.**



### Устранение пятен

- **Светлые пятна перломутрового цвета (остатки алюминия)** можно устранять с холодной нагревательной плиты при помощи специального средства для очистки. Известковые остатки (напр. после выкипания воды), можно устранять при помощи уксуса или другого средства для очистки.
- При устранении сахара, блюд, содержащих сахар, пластмасс и алюминиевой фольги, не следует отключать данное нагревательное поле, следует сразу тщательно соскрести остатки (в горячем состоянии) при помощи острого скребка с горячего нагревательного поля. После устранения загрязнения, можно отключить плиту и уже остывшую, дочистить специальным средством.

Специальные средства для очистки, можно приобрести в специализированных электротехнических магазинах, аптекарских магазинах, гастрономах и в магазинах с кухонным оборудованием. Острые скребки можно купить в магазинах для любителей мастерить, и в магазинах со строительными приборами, а также в магазинах с малярными приборами.

## ОЧИСТКА И УХОД

В любом случае не следует наносить очищающее средство на горячую плиту. Лучше всего, позволить очищающим средствам позволить подсохнуть а потом, стереть их влажной тряпочкой. Возможные остатки очищающего средства, следует стереть влажной тряпочкой до вторичного нагрева. В противном ибо случае, они могут воздействовать агрессивно на поверхность плиты.

**В случае несоответствующего ухода за керамической поверхностью нагревательной плиты, мы не несем ответственность в рамках гарантии.**

**Примечание !** В случае невозможности, по любому поводу, обслуживания управления включенной плиты, следует отключить главный выключатель или вывинтить соответствующий плавкий предохранитель и обратиться в сервис.

**Примечание !** В случае обнаружения трещин или поломок керамической плиты, следует сразу выключить нагревательную плиту и отключить ее от электропроводки. Для этой цели, следует отключить предохранитель или изъять вилку из штепсельной розетки. Затем, следует обратиться в сервисный центр.

### ▶ Периодические осмотры

Помимо постоянного содержания плиты в чистоте, следует:

- Проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих узлов плиты. По истечении гарантийного срока, как минимум два раза в год, в пункте сервисного обслуживания следует заказать техосмотр плиты.
- Устранить обнаруженные неполадки.
- Произвести периодический уход за рабочими узлами плиты.


### Внимание!

Любые ремонты и регулировки должны выполняться соответствующим пунктом сервисного обслуживания или сертифицированным инсталлятором.

## ПОВЕДЕНИЕ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В любой аварийной ситуации, следует :

- отключить рабочие узлы плиты,
- отключить электропитание,
- объявить о ремонте в сервисный центр,
- некоторые мелкие неполадки пользователь может устранить самостоятельно, руководствуясь примечаниями приведенными в нижеприведенной таблице. До того пока Вы обратитесь в отделение обслуживания клиентуры или в сервисный центр, 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  |
| 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   |  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.<br>Важно!<br>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:                     | 230/400В 3кВ~ 50 Гц |
| Номинальная мощность:                       | 8,7 кВт             |
| Модель:                                     | ВНС9*               |
| - нагревательное поле: 2 x Ø 145 мм         | 1200 Вт             |
| - нагревательное поле: 1 x Ø 180 мм         | 1800 Вт             |
| - нагревательное поле: 1 x Ø 210/175/120 мм | 2300 Вт             |
| - нагревательное поле: 1 x 170 x 265 мм     | 2200 Вт             |
| Габарит:                                    | 770 x 518 x 48;     |
| Вес:  | ок. 10,5 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 die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.*

# INHALTSVERZEICHNIS

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Grundlegende Informationen.....</b> | <b>25</b> |
| <b>Sicherheitshinweise.....</b>        | <b>27</b> |
| <b>Beschreibung des gerätes.....</b>   | <b>32</b> |
| <b>Installation.....</b>               | <b>33</b> |
| <b>Bedienung.....</b>                  | <b>37</b> |
| <b>Reinigung und wartung.....</b>      | <b>44</b> |
| <b>Vorgehensweise im Notfall.....</b>  | <b>46</b> |
| <b>Technische Daten.....</b>           | <b>47</b> |

## SICHERHEITSMASSNAHMEN

---

**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!).

## SICHERHEITSMASSNAHMEN

---

**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

---

- Vor dem ersten Gebrauch der Keramik-Herdplatte ist die Bedienungsanleitung zu lesen. Auf diese Weise wird die Sicherheit garantiert und Beschädigungen der Platte vorgebeugt.
- Wenn die Keramikplatte in unmittelbarer Nähe eines Radios, Fernsehers oder eines anderen Gerätes, das elektromagnetische Strahlung emittiert, verwendet wird, dann ist zu überprüfen, ob das Steuerpaneel der Keramikplatte korrekt funktioniert.
- Die Platte muss von einem dazu berechtigten Elektriker und Installateur angeschlossen werden.
- Die Möbel, in welche die Platte eingebaut wird, müssen gegen Temperaturen bis zu 100 °C beständig sein. Dies betrifft Furniere, Ränder und Oberflächen, die aus Kunststoff, Kleber oder Lack hergestellt wurden.
- Die Platte darf erst nach dem Einbau benutzt werden. Auf diese Weise wird ein möglicher Kontakt mit stromführenden Teilen verhindert.
- Reparaturen elektrischer Geräte dürfen nur von Spezialisten ausgeführt werden. Unsachgemäße Reparaturen können ernsthafte Gefahren für den Anwender bewirken.
- Das Gerät wird nur dann vom Stromnetz getrennt, wenn die Sicherung oder der Stecker gezogen werden.
- Der Stecker der Anschlussleitung muss nach dem Einbau der Herdplatte zugänglich sein.
- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät ist nicht für eine Bedienung durch Personen mit eingeschränkten physischen, psychischen bzw. sensorischen Fähigkeiten (darunter Kinder) bzw. Personen ohne Kenntnis des Gerätes vorgesehen, es sei denn, dies erfolgt unter Aufsicht oder gemäß der Bedienungsanleitung des Gerätes, die durch die für die Sicherheit verantwortliche Person übergeben wurde.
- Die Kochfelder heizen sich nach dem Einschalten sehr schnell auf. Deshalb dürfen sie erst nach dem Aufstellen des Kochgeschirrs eingeschaltet werden. Auf diese Weise wird ein übermäßiger Verbrauch an Elektroenergie vermieden.
- Die in das elektronische System eingebaute Anzeige der Restwärme gibt an, ob die Platte eingeschaltet bzw. nach dem Ausschalten noch heiß ist.
- Im Falle von Stromausfällen werden alle Einstellungen und Anzeigen gelöscht. Bei erneutem Anliegen der Spannung ist daher Vorsicht geboten, da die vor dem Stromausfall erhitzten Felder nicht mehr durch den Sensor überwacht werden.
- Wenn die Steckdose sich in der Nähe eines Kochfeldes befindet, muss sichergestellt werden, dass das Stromkabel keine erhitzten Stellen berührt.
- Bei Anwendung von Ölen und Fetten darf die Herdplatte nicht ohne Aufsicht belassen werden, da eine erhöhte Brandgefahr besteht.
- Es darf kein Kochgeschirr aus Kunststoff und Aluminiumfolie verwendet werden. Diese können bei hohen Temperaturen schmelzen und die Keramikplatte beschädigen.
- Zucker, Zitronensäure, Salz usw. in festem und flüssigen Zustand sowie Kunststoffe dürfen nicht auf ein erhitztes Kochfeld gelangen.
- Wenn durch Achtlosigkeit Zucker oder Kunststoff auf die heiße Platte gelangt, dann darf diese auf keinen Fall ausgeschaltet werden – zuerst ist der Zucker oder Kunststoff mit einem scharfen Schaber zu entfernen. Die Hände müssen dabei vor Verbrennungen und Verletzungen geschützt werden.
- Auf der Keramikplatte sind nur Töpfe und Pfannen mit flachem Boden zu verwenden, die keine Ränder oder Grate besitzen, da sie sonst die Platte durch Kratzer dauerhaft beschädigen könnten.

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Die Heizfläche der Keramikplatte ist gegen thermische Schocks beständig. Sie ist weder gegen Kaltes, noch gegen Warmes empfindlich.
- Es ist ein Herabfallen von Gegenständen auf die Platte zu vermeiden. Punktuell Aufschläge, z.B. das Herunterfallen von Fläschchen mit Gewürzen, können im ungünstigsten Falle zu Sprüngen und Absplitterungen an der Keramikplatte führen.
- Durch beschädigte Stellen können kochende Gerichte zu den unter Strom stehenden Teilen der Keramikplatte gelangen.
- Wenn die Oberfläche gesprungen ist, muss der Strom abgeschaltet werden, um der Möglichkeit von Stromschlägen vorzubeugen.
- Es sind die Hinweise in Bezug auf Pflege und Reinigung der Keramikplatte zu beachten. Im Falle falschen Vorgehens erlischt der Garantieanspruch.
- Wenn das Gerät mit einem Halogenheizfeld ausgerüstet ist, darf zwecks Vorbeugung vor Verletzungen nicht direkt in das Feld gesehen werden.

## WIE SPARE ICH STROM



Wer verantwortungsbewusst Energie nutzt, schützt nicht nur die Haushaltskasse, sondern wirkt auch bewusst für den Umweltschutz. Helfen Sie deshalb der Umwelt, indem Sie Strom sparen. Im Falle unserer Herdplatte können Sie dies folgendermaßen tun:

- **Verwendung des richtigen Kochgeschirrs**

Töpfe mit flachem und dickem Boden erlauben 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 Verschmutzungen können meist nur mit Reinigungsmitteln beseitigt werden, die die Umwelt belasten.

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

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

Der Verbrauch an Strom würde dadurch nur unnötigerweise steigen.

## AUSPACKEN



Das Gerät wurde für die Zeit des Transports durch die Verpackung vor Beschädigungen geschützt. Nach dem Auspacken des Geräts bitten wir Sie, die Elemente der


Verpackung so zu entsorgen, dass sie nicht die Umwelt belasten.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich, können zu 100 % recycelt werden und wurden daher mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet.

Achtung! Verpackungsmaterialien (Polyethylensäckchen, Styroporstücke usw.) sind während des Auspackens nicht an Kinder zu geben.

## ENTSORGUNG VERBRAUCHTER GERÄTE



Nach der Beendigung des Nutzungszeitraums darf dieses Produkt nicht zu den normalen kommunalen Abfällen gegeben werden, sondern muss bei einem  Sammel- und Recyclingpunkt für Elektro- und Elektronikschrott

abgegeben werden.

Davon zeugen die Symbole, die auf dem Produkt, der Bedienungsanleitung und der Verpackung angegeben wurden.

Die im Gerät verwendeten Stoffe sind zum Recycling gemäß ihrer Kennzeichnung geeignet. Dank ihrer erneuten Verwendung, der Nutzung der Materialien oder anderer Formen der Nutzung verschlissener Geräte tragen Sie entscheidend zum Umweltschutz bei.

Informationen über den nächstgelegenen Sammelpunkt verschlissener Elektrogeräte erhalten Sie in Ihrer Gemeindeverwaltung.

# BESCHREIBUNG DES GERÄTES

## Beschreibung des Kochfeldes PB\*5VQ205FTN

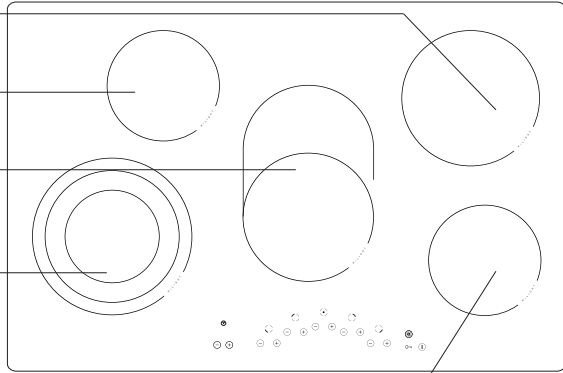
Kochzone  
- hinten rechts

Kochzone  
- hinten links

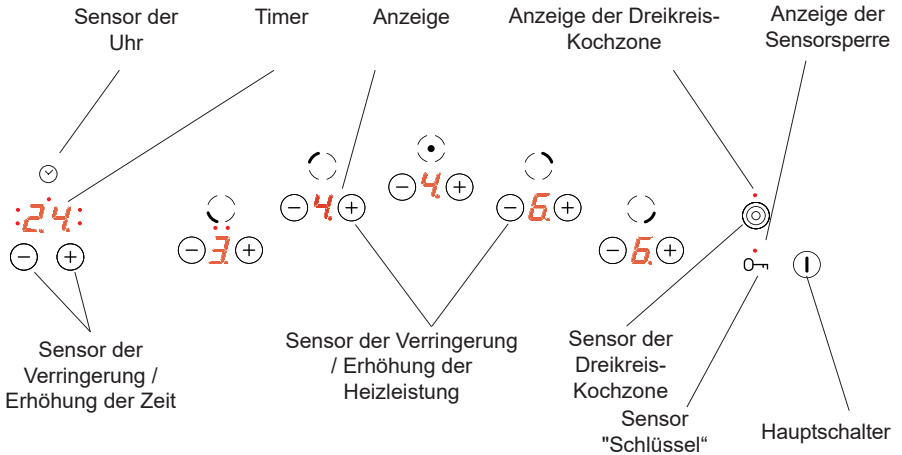
Zweikreis-Kochzone  
- in der Mitte

Dreikreis-Kochzone  
- vorne links

Kochzone  
- vorne rechts



## Bedienfeld





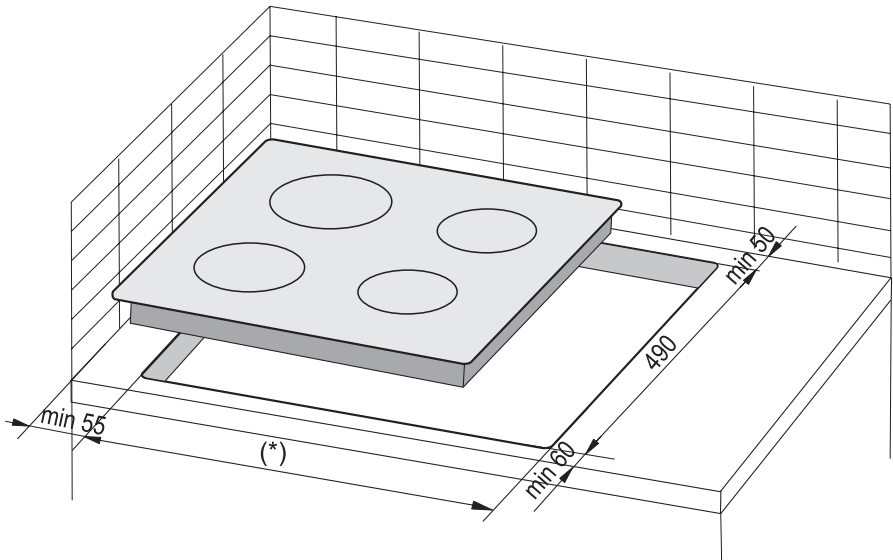
# INSTALLATION

## Vorbereitung der Arbeitsplatte der Küchenmöbel für den Einbau des Kochfelds

### Einbau

- Die Arbeitsplatte des Möbels muss zwischen 28 und 40 mm dick und mindestens 600 mm tief sein. Sie muss flach sein und waagrecht liegen. Die Arbeitsplatte ist an der Wand gegen überlaufende Flüssigkeiten und Feuchte abzudichten.
- Der Abstand zwischen der Ausschnittkante und der Kante der Arbeitsplatte sollte vorne mind. 60 mm und hinten mind. 50 mm betragen.
- Der Abstand zwischen der Kante der Öffnung und der Seitenwand des Möbelstücks sollte mindestens 55 mm betragen.
- Die Einbaumöbel müssen auf der Oberfläche furniert und die zum Verkleben eingesetzten Klebstoffe gegen die Temperatur von 100°C beständig sein. Bei Nichterfüllung dieser Anforderung kann es zur Verformung der Oberfläche und zum Ablösen des Furniers kommen.
- Die Ausschnittkanten sollten mit einem gegen Aufquellen der Feuchtigkeit beständigen Mittel geschützt sein.
- Den Ausschnitt in der Arbeitsplatte nach Maßen gemäß Zeichnung 1 vorbereiten.
- Unter dem Kochfeld einen Freiraum von mindestens 25 mm belassen, um einen ordnungsmäßigen Luftkreislauf sicherzustellen und die Überhitzung der Bereiche um das Kochfeld herum zu vermeiden.

①



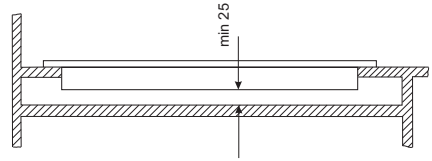
(\*) 560 mm für Platte 600 mm

(\*) 750 mm für Platte 770 mm

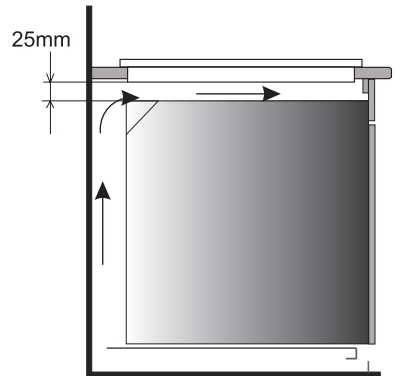
# INSTALLATION

**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.



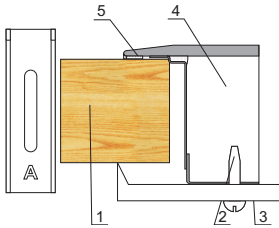
Das Anschlusskabel des Kochfeldes so verlegen, dass es mit der unteren Abdeckung nicht in Berührung kommt.

# INSTALLATION

## Montage des Kochfeldes in der Arbeitsplatte der Küchenmöbel

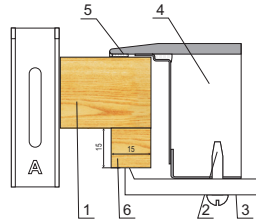
- Für die Befestigung einer 38 mm dicken Arbeitsplatte sind 4 Halteklammern "A" einzusetzen. Die Montage ist der Abb. 2 und Abb. 3 zu entnehmen. Für die Befestigung einer 38 mm dicken Arbeitsplatte sind neben den Halteklammern "A" zusätzlich 4 Holzstücke mit Maßen von 15x15x50 mm einzusetzen. Die Montage ist der Abb. 4 und Abb. 5 zu entnehmen.
- Die Kochfelddichtung auf ihre Unversehrtheit und ihren genauen Sitz am Kochfeld überprüfen.
- Die Halteklammern von der Unterseite der Arbeitsplatte leicht anschrauben.
- Die Arbeitsplatte sauber machen, das Kochfeld in die Öffnung einsetzen und bis zur Arbeitsplatte andrücken.
- Die Halteklammern vertikal zum Kochfeldrand einstellen und bis zum Anschlag anschrauben.

②



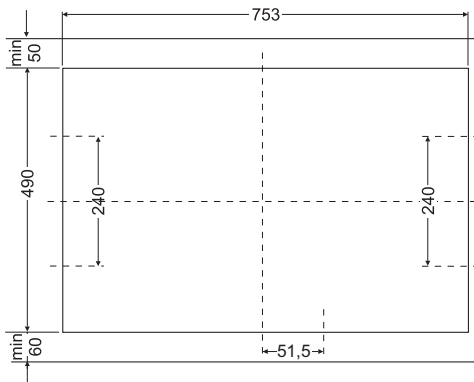
1. Arbeitsplatte
2. Schraube
3. Halteklammer
4. Kochfeld
5. Kochfelddichtung

④

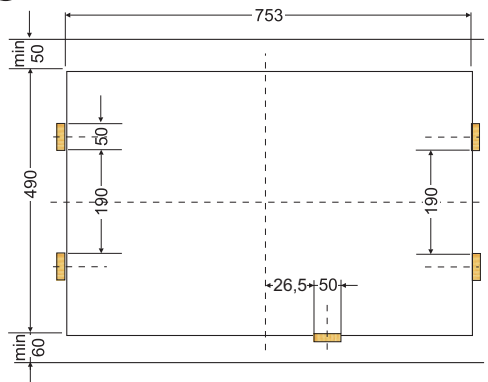


1. Arbeitsplatte
2. Schraube
3. Halteklammer
4. Kochfeld
5. Kochfelddichtung
6. Holzstück

③



⑤



# INSTALLATION

---

## ► Anschluss der Platte an die Elektroinstallation

### **Achtung!**

Der Anschluss der Platte an die Installation darf nur von einem qualifizierten Installateur ausgeführt werden, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt. Eine eigenmächtige Durchführung von Modifikationen oder Änderungen in der elektrischen Installation ist verboten.

## ► Hinweise für den Installateur

Die Platte ist fabrikseitig zur Versorgung mit dreiphasigem Wechselstrom (400V 3N ~ 50 Hz) vorbereitet. Die Anpassung der Platte an die Versorgung mit einphasigem Strom (230 V) ist durch entsprechende Überbrückung an der Anschlussleiste nach dem beigefügten Verbindungsschema möglich. Das Verbindungsschema ist ebenfalls auf der Unterseite der unteren Verkleidung aufgedruckt. Der Zugang zur Anschlussleiste ist nach Abnahme der Abdeckung an der unteren Verkleidung möglich. Es ist an eine entsprechende Auswahl der Versorgungsleitung unter Berücksichtigung der Anschlussart und der Nennleistung der Platte zu denken.

Die Stromleitung ist am Entlaster zu befestigen.

### **Achtung!**

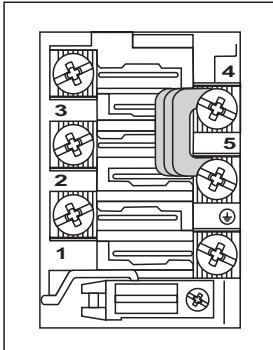
Es ist an die Notwendigkeit des Anschlusses des Schutzstromkreises an die mit dem Zeichen  $\oplus$  gekennzeichnete Klemme der Anschlussleiste zu denken. Die Stromversorgungsinstallation muss mit einer entsprechend ausgewählten Sicherung oder nach der Sicherung der Stromversorgungsline mit einem entsprechenden Ausschalter zu sichern, der die Abschaltung der Stromzufuhr in Störungssituationen ermöglicht.

Vor dem Anschluss der Platte an die Elektroinstallation müssen die auf der Nenntafel und dem Verbindungsschema enthaltenen Informationen zur Kenntnis genommen werden.

**ACHTUNG!** Der Installateur ist verpflichtet, dem Anwender ein „Anschlusszeugnis des Herdes an die Elektroinstallation“ (befindet sich in der Garantiekarte) auszustellen.

Eine andere Art des Anschlusses der Platte, als auf dem Verbindungsschema dargestellt, kann zu ihrer Beschädigung führen.

# INSTALLATION



## SCHEMA VON MÖGLICHEN VERBINDUNGEN

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

Achtung! Bei jeder Verbindungsart muss der Schutzleiter an die mit  $\perp$  gekennzeichnete Klemme angeschlossen sein.

|   |   |     | Empfohlene Art des Anschlusskabels |  |
|---|---|-----|------------------------------------|--|
| 1   | Bei einer Spannung von 230 V einphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie 4-5, Schutzleiter bis $\perp$  | 1N~ |                                    | H05VV-F3G4<br>3X 4 mm <sup>2</sup>     |
| 2   | Bei einer Spannung von 400/230 V zweiphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücken verbinden die Klemmen 1-2-3 sowie 4-5, Schutzleiter bis $\perp$   | 2N~ |                                    | H05VV-F4G2,5<br>4X2,5mm <sup>2</sup>   |
| 3   | Bei einer Spannung von 400/230V dreiphasiger Anschluss mit Nullleiter, die Brücke verbindet die Klemmen 4-5, Phasenleiter - angeschlossen an 1, 2 und 3, Nullleiter bis 4-5, Schutzleiter bis $\perp$ | 3N~ |                                    | H05VV-F5G1,5<br>5X 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Phasenleiter - L1=R, L2=S, L3=T; N - Nullleiter; $\perp$ - Schutzleiter |   |     |                                    |  |

# BEDIENUNG

## Vor dem ersten Anschalten der Platte

- Zuerst ist die Keramikplatte genau zu säubern. Die Keramikplatte 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.

# BEDIENUNG

---

Die keramische Heizplatte 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.

## ▶ Entsprechendes Kochgeschirr

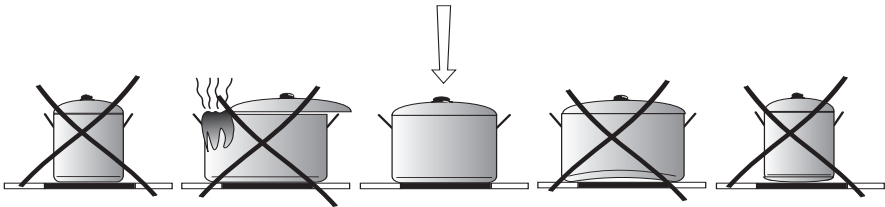
Für Herde mit Keramikochplatte existiert speziell untersuchtes Geschirr zum Kochen und Braten. Es sind die Bedienungsanleitungen der Hersteller einzuhalten.

Töpfe, die über einen Aluminium- oder Kupferboden verfügen, können metallische Verfärbungen hinterlassen, die sehr schwer zu beseitigen sind. Besondere Vorsicht ist im Falle emaillierter Töpfe geboten, die nach zufälligem Überkochen des Inhalts unumkehrbare Beschädigungen hervorrufen können. Um einen optimalen Energieverbrauch und optimale Garungszeiten einzuhalten sowie den Einbrennen von überkochenden Gerichten auf der Herdplatte vorzubeugen, sind folgende Hinweise zu beachten:

### Topfboden:

---

Das Kochgeschirr muss einen stabilen, flachen Boden besitzen, denn Böden mit scharfen Kanten, Graten und verkohlten Speiseresten könnten die Glaskeramikoberfläche zerkratzen und schleifende Auswirkungen darauf ausüben!



### Topfgröße:

---

Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden sollte möglichst genau dem Durchmesser des gebrauchten Hezelementes angepasst sein.

### Topfdeckel:

---

Topfdeckel verhindern die Wärme, daraus zu entweichen, wodurch die Kochzeit verkürzt und der Energieverbrauch reduziert wird.

# BEDIENUNG

---

## Bedienfeld

Nach dem Anschließen des Kochfeldes an das Stromnetz soll die Diode über dem Sensor "Schlüssel" aufleuchten, daraufhin muss das Kochfeld entriegelt werden, indem der Sensor Schlüssel bis zum Erlöschen der Diode über diesem Sensor gedrückt wird, und daraufhin kann das Keramik-Kochfeld betätigt werden.



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

## Das Kochfeld einschalten

---

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist, sind alle Kochzonen abgeschaltet und die Anzeigen leuchten nicht.

Durch Berühren des Hauptsensors ⓘ wird das Kochfeld eingeschaltet und in allen Anzeigen der Kochzonen erscheint für 10 Sekunden die Ziffer "0". Jetzt kann die gewünschte Heizleistungsstufe mit dem Sensor "+" und mit dem Sensor "-". (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).**

## Die Kochzone einschalten

---


Nach dem Einschalten des Kochfeldes mit dem Hauptsensor ⓘ können die Kochzonen auf folgende Art und Weise gesteuert werden:

1. Die Kochzone mit dem Sensor "+" oder "-" der jeweiligen Kochzone wählen. Die Zuordnung der Sensoren entspricht der Verteilung der Kochzonen.
2. Nach der Aktivierung der gewünschten Kochzone die gewünschte Leistungsstufe mit dem Sensor "+" oder "-" einstellen.
3. Zur Änderung der Einstellung der Heizleistung - wie in Ziffer 1 - zuerst die gewünschte Kochzone mit dem Sensor "+" oder "-" wählen und anschließend die gewünschte Heizleistungsstufe mit denselben Sensoren einstellen.


Wird kein Sensor innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes betätigt, schaltet die Kochzone automatisch ab.


# BEDIENUNG

## Zweikreis- und Dreikreis-Kochzone

Die äußere zusätzliche Kochzone kann durch Drücken des Sensors  eingeschaltet werden. Das Einschalten der Zweikreis-Kochzone wird durch Aufleuchten der roten Diode über der Anzeige der Kochzone angezeigt.

Das Einschalten der Dreikreis-Kochzone wird durch Aufleuchten einer roten Diode für eine Vergrößerung oder von zwei Dioden für eine doppelte Vergrößerung angezeigt.

Dies erfolgt nach der Aktivierung der entsprechenden Kochzone und der Einstellung der Heizleistungsstufe und dem Drücken des Sensors .

Um die äußere zusätzliche Kochzone auszuschalten, muss diese aktiviert und der Sensor  erneut gedrückt werden.



**Die äußere zusätzliche Kochzone kann nur dann eingeschaltet werden, wenn die mittlere Kochzone eingeschaltet ist.**

## Einstellung der Heizleistungsstufe

Während das Symbol „0“ angezeigt ist, kann die Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+) und dem Sensor (-) eingestellt werden.

Wünscht man sich das automatische Funktionieren des Systems der automatischen Reduzierung der Heizleistung nicht, beginnt die Auswahl der Heizleistungsstufe mit dem Sensor (-) (Anzeige der Heizleistungsstufe „6“, der Zehntel-Punkt leuchtet nicht)

Anschließend kann die Heizleistung mit dem Sensor (-) verringert oder mit dem Sensor (+) erhöht werden.

Sollte beim Kochen dagegen das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung doch genutzt werden, muss man mit der Auswahl der Heizleistungsstufe mit dem Sensor (+) (siehe **Systems der automatischen Reduzierung der Heizleistung**) beginnen.

## 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 wird vorbereitet, indem die Heizleistungsstufe mit dem Sensor (-)(3) gewählt wird. Dann erscheinen in der Anzeige für die Kochzone abwechselnd (2) Heizleistungsstufe „9“ und der Buchstabe „A“ über circa 10 Sekunden.

Beginnt die Einstellung der Heizleistungsstufe innerhalb von 10 Sekunden durch Berühren des Sensors (-)(3) nicht, wird das System der automatischen Reduzierung der Heizleistung aktiviert, und der Buchstabe „A“ und die gewählte Heizleistungsstufe leuchten abwechselnd 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.



# BEDIENUNG



Beginnt die Einstellung der Heizleistungsstufe erst nach 10 Sekunden, dann erlischt der Buchstabe "A", 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 (+)(5) 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.**

## 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.



# BEDIENUNG

---



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

**Wichtig!**

Wird das Kochfeld nach erneutem Anschluss oder nach Stromausfall erneut in Betrieb genommen werden, wird ein kurzer „Auto-Test“ durchgeführt, wonach die Restwärmeanzeige „H“ angezeigt wird. In der Restwärmeanzeige erscheint der Buchstabe „H“ für circa 45 bis 60 Minuten. Die Anzeige der Restwärme besteht nicht in der Messung der Temperaturwerte, sondern in der Berechnung der Betriebsdauer der Kochzonen. Bei der Wiederherstellung der Stromversorgung wird die höchste mögliche Temperatur und die längste Dauer der Abkühlung eingesetzt, daher dauert die Anzeige so lange. Für den weiteren Betrieb ist es aber ohne Bedeutung.

## 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                                 |

# BEDIENUNG

---

## Funktion der Uhr

---

Ist das Kochfeld mit einer Uhr (Timer) ausgestattet, kann mit deren Hilfe die Betriebsdauer für eine beliebige Kochzone eingestellt werden. Zuerst soll die gewünschte Kochzone mit dem Sensor (+) oder (-) aktiviert werden. Wenn die eingestellte Leistung heller leuchtet, sollte mit dem Sensor (+) oder (-) die Zeit eingestellt werden, nach deren Ablauf die Kochzone ausgeschaltet wird.

Mit der blinkenden Diode an der Anzeige der Uhr wird darauf hingewiesen, für welche Kochzone die Zeit aktuell angezeigt wird.

Mit der leuchtenden Diode wird dagegen darauf hingewiesen, für welche Kochzone die Uhr-Funktion aktiv ist.

Das Ende der eingestellten Zeit wird mit mehreren kurzen Tonsignalen signalisiert. In der Anzeige, die der jeweiligen Kochzone zugeordnet ist, pulsiert die Ziffer „0“ und die Kochzone wird abgeschaltet.

## Eine Kochzone ausschalten

---

Eine Kochzone kann auf folgende Art und Weise ausgeschaltet werden:

1. Die gewünschte Kochzone mit dem Sensor (+) oder (-) der Kochzone wählen.
2. Anschließend werden die Sensoren (+) und (-) gleichzeitig gedrückt oder mit dem Sensor (-) wird die Einstellung auf „0“ zurückgesetzt.

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

## Das ganze Kochfeld ausschalten.

---

Das Kochfeld ist in Betrieb, wenn zuvor mindestens eine Kochzone eingeschaltet wurde. Durch Drücken des Hauptsensors ⓘ wird das ganze Kochfeld ausgeschaltet und in der Anzeige für die Kochzone leuchtet der Buchstabe „H“ - Symbol der Restwärme.

## REINIGUNG UND WARTUNG

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

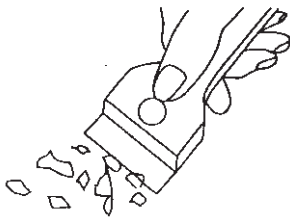


Bei der Glaskeramikreinigung gelten dieselbe Regeln wie im Falle der Glasoberflächen. Es dürfen dazu auf keinen Fall Scheuermittel, aggressive Reinigungsmittel, Sand und Scheuerschwamm verwendet werden.

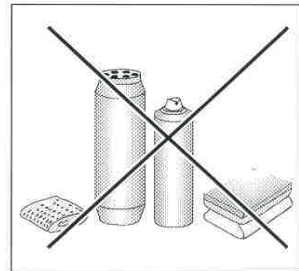
Dampfreiniger dürfen zur Reinigung der Kochmulde nicht verwendet werden.

### Reinigung nach jeder Benutzung

- **Leichte, nicht festeingebrannte 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.
- **Festeingebrannte 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.

# REINIGUNG UND WARTUNG

---

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.

## **Zyklische Durchsichten**

Neben den Handlungen, welche die laufende Instandhaltung und Reinigung der Platte zum Ziel haben, müssen folgende Dinge beachtet werden:

- Durchführung zyklischer Kontrollen der Funktion der Steuerelemente und Baugruppen der Herdplatte. Nach Ablauf der Garantie ist mindestens aller zwei Jahre im Servicepunkt die Ausführung einer technischen Durchsicht der Platte in Auftrag zu geben.
- Beseitigung festgestellter Mängel,
- Durchführung zyklischer Konservierungen der Baugruppen der Platte.


## **Achtung!**

Alle Reparaturen und Einstellungen sind vom zuständigen Servicepunkt oder durch einen Installateur auszuführen, der über die entsprechenden Berechtigungen verfügt.

# 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 auswechseln  |
| 2.Keine Gerätereaktion 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. Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl die Kochzonen noch heiß sind | - Stromausfall, Gerät vom Energieversorgungsnetz getrennt  | - Die Restwärmeanzeige 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:                    | 230/400V 3N~50 Hz |
| Nennleistung:                    | 8,7 kW            |
| Modell:                          | BHC9*             |
| - Kochzone: 2 x Ø 145 mm         | 1200 W            |
| - Kochzone: 1 x Ø 180 mm         | 1800 W            |
| - Kochzone: 1 x Ø 210/175/120 mm | 2300 W            |
| - Kochzone: 1 x 170 x 265 mm     | 2200 W            |
| Ausmaße:                         | 770 x 518 x 48;   |
| Gewicht:                         | ca. 10,5 kg;      |

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

# STIMAT CUMPĂRĂTOR !

---

*Plita electrică „Hansa” cuprinde astfel de calități ca simplitate efectivitate garantată în exploatare. După ce veți lua cunoștință cu prezenta instrucțiune nu veți avea dificultăți în serviciul plitei electrice.*

*Plita electrică, înainte de ambalaj și punere în vânzare a fost testată în domeniile capacitatea de funcționare și siguranță.*

*Rugăm înainte de conectare cu atenție să luați cunoștință cu instrucțiunea de exploatare. Respectând toate instrucțiunile veți evita exploatarea incorectă.*

*Păstrați instrucțiunea în locul accesibil. Pentru a evita accidente este necesar să respectați principiile instrucțiunii de exploatare.*

## **Mențiune !**

*Instalația este necesar de deservit numai după executarea prezentei instrucțiuni.*

*Instalația este predestinată numai pentru prepararea bucatelor. Necoresponderea în folosire (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă.*

*Producătorul lasă după sine dreptul de a introduce modificări, ce nu influențează asupra funcționării instalației.*



## CUPRINSUL

---

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| <b>Principiile de bază.....</b>      | <b>48</b> |
| <b>Indicațiile de siguranță.....</b> | <b>50</b> |
| <b>Descrierea instalației.....</b>   | <b>55</b> |
| <b>Instalarea.....</b>               | <b>56</b> |
| <b>Deservirea.....</b>               | <b>60</b> |
| <b>Încrjirea și curățirea.....</b>   | <b>67</b> |
| <b>Situațiile excepționale.....</b>  | <b>68</b> |
| <b>Date tehnice.....</b>             | <b>69</b> |

**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.

## INDICAȚII PRIVIND TEHNICA DE SECURITATE

---

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.

## MENȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

- pînă la startul inițial a plitei de încălzire ceramice, este necesar de făcut cunoștință cu instrucțiunea de exploatare. Astfel, va fi păstrată sgaranța și vor fi evitate situațiile de garanție;
- în caz de instalare a plitei de încălzire în apropierea aparatului de radio, televizorului sau altui obiect de imitare, este necesar de verificat corectitudinea funcționării telecomandei;
- plita de încălzire trebuie să fie instalată de un specialist calificat;
- nu se poate de instalat plita în apropierea instalațiilor frigorifice;
- mobila în care este instalată plita, este necesar să fie statornică pentru temperatură de 100°C. Această condiție ține de toate suprafețe, exclusiv suprafețe din plastic, clei și lac;
- plita de încălzire este necesar de folosit numai după instalarea ei în mobila de bucătărie. Astfel se exclude atingerea de fire electrice;
- Reparația instalațiilor poate efectua numai specialist calificat. Reparația necalitativă este foarte periculoasă pentru consumator;
- Plita se deconectează de la instalația electrică numai după deconectarea de la piedica de siguranță sau scoaterea ștepselului din priză;
- Trebuie să avem grijă ca , copiii să nu se joace cu aparatul. Copii pot să răstoarne cratițele de pe plită și să primească arsuri;
- 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 instalat de încălzire restantă ne dovedește că plita mai este conectată sau fierbinte;
- în cazul instalării prizei în apropierea sferei termice, trebuie să atrageți atenția ca firul de alimentare cu curent electric să nu se atingă de suprafețe încinse;
- în caz de folosire a uleiurilor sau grăsimilor, nu lăsați plita fără supraveghere, ca să nu apară pericol de incendiu;
- nu folosiți veselă din masă plastică și folie din aluminiu, deoarece ea se topește sub influența temperaturii ridicate și pot deteriora plita;
- nu permiteți ca pe sfera de încălzire încinsă să cadă zahăr, acid de lămîie, sare și altele;
- în caz de cădere peste sferă a zahărului sau masei plastice nici într-un caz nu deconectați plita, este mecesar doar să radeți cu un obiect ascuțit. Păstrați mîinile de arsuri,
- folosiți numai cratițe cu fund plat ca să evitați aparența unor zgîrîieturi pe suprafață;
- suprafața încălzitoare este rezistentă la temperaturi ridicate, cît și la scăzute;
- nu permiteți căderea peste plita ceramică a obiectelor grele, vaselor cu condimente, aceasta poate aduce la aparența fisurilor și stratificării pe suprafața plitei ceramice;

## MENȚIUNI DE SIGURANȚĂ

---

- prin aceste stricăciuni bucatele ce fierb pot numeri pe elementele plitei ce sunt sub tensiune;
- în cazul depistării stricăciunilor pe suprafața plitei este necesar de deconectat urgent plita de la rețea electrică. Pentru aceasta este necesar de deconectat apărătorul sau de scos ștepselul din priză, După ce este necesar să vă adresați în centrul de deservire;
- respectați regulile de îngrijire și curățire a plitei. În caz de folosire incorectă a plitei garanția se consideră nulă.
- nu folosiți plita ca fund pentru tăiere sau ca masă de lucru;
- nu se recomandă așezarea pe suprafața plitei a obiectelor din metal (cuțite, furculițe, capace) pentru că ele pot fi supraîncălzite;
- nu montați plita de bucătărie asupra cuptorului fără ventilator, asupra mașinei de spălat vesela, frigiderului, frizerului sau mașinei de spălat;

## ECONOMISIREA ENERGIEI



Acela, care utilizează cu grijă energia electrică nu doar își economisește propriii bani, dar respectă și mediul înconjurător. În felul următor:

Deci, haideți să-i ajutăm mediului înconjurător,

naturii - prin economisirea energiei electrice! Aceasta puteți realiza în felul următor:

- **Utilizarea vaselor corespunzătoare pentru prepararea bucatelor.**

Cratițe cu fundul plat și gros permit economisirea a pînă la 1/3 din energie. Vasele trebuie acoperite cu capace – în caz contrar se consumă de 4 ori mai multă energie!

- **Vasele pentru prepararea bucatelor trebuie să corespundă diametrului sferei.**

Fundul vasului nu poate fi mai mic, decît ochiul plitei (zona de încălzire).

- **Suprafața instalației și fundurile vaselor trebuie păstrate în curățenie.**

Murdăria – încurcă transmiterea căldurii – murdărirea excesivă poate fi înlăturată doar prin utilizarea soluțiilor cu efect puternic, care sunt dăunătoare mediului înconjurător.

- **Fără necesitate „nu ridicăți capacul”.**

- **Nu instalați instalația în apropierea frigiderilor/ congelatoarelor.**

Consumul de energie electrică se va mări, fără necesitate

## SCOATEREA AMBALAJULUI



Pe parcursul transportării instalația este protejată cu ambalaj. După

despachetarea instalației rugăm să înlăturați elementele de ambalaj

prin metoda ce nu dăunează mediului înconjurător.

Toate materiale folosite în producerea elementelor ambalajului sunt ecologice și pot fi întoarse. Ele sunt indicate cu semne speciale.

**Mențiune!** Materialele de împachetare (săculețe din polietilen și altele) este necesar de îndepărtat de la copii.

## LICHIDAREA INSTALAȚIILOR UZATE



După expirarea termenului de exploatare, instalația dată nu se lichidează împreună cu alte

deșeuri comunale, el trebuie predat la punctul de primire și

utilizare a instalațiilor electrice și electronice. Despre acest fapt

ne informează simbolul, de pe instalație, de pe instrucțiune sau de pe ambalaj.

Masele plastice din instalație pot fi utilizate repetat conform destinației acestora. Prin

utilizarea repetată, utilizarea materialelor sau alte forme de utilizare a instalațiilor

uzate, Vă aduceți contribuția la păstrarea mediului înconjurător.

Informația referitor la lichidarea instalațiilor uzate Vă poate fi oferită de administrația locală.

# DESCRIEREA PRODUSULUI

## Descriere plită PB\*5VQ205FTN

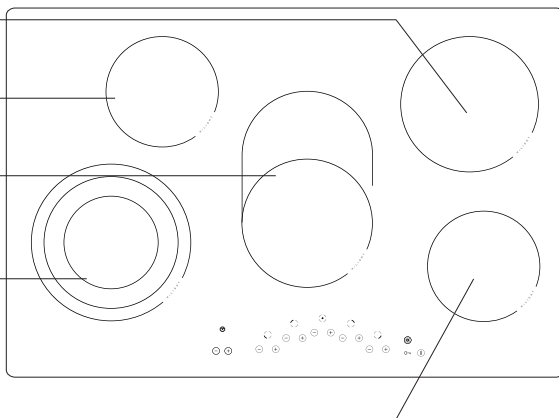
Zona de gătit  
- partea din spate dreapta

Zona de gătit  
- partea din spate stânga

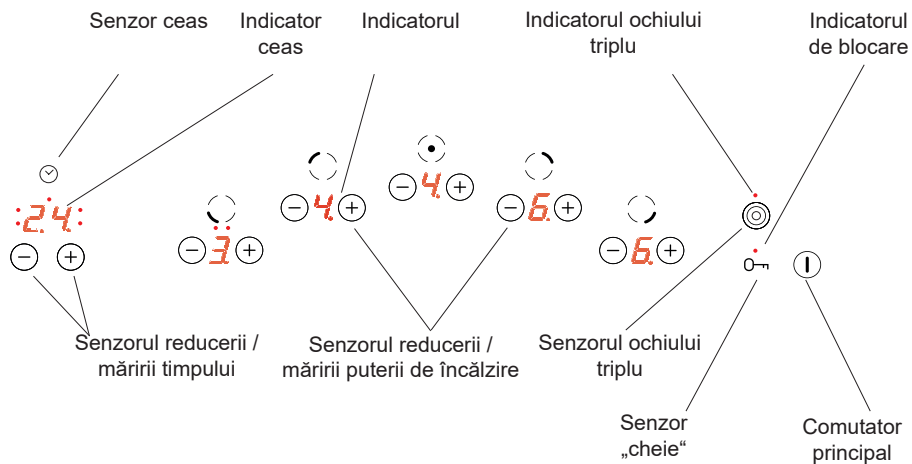
Ochi dublu  
- din mijloc

Ochi triplu  
- partea din față stânga

Zona de gătit  
- partea din față dreapta



## Panou de comandă

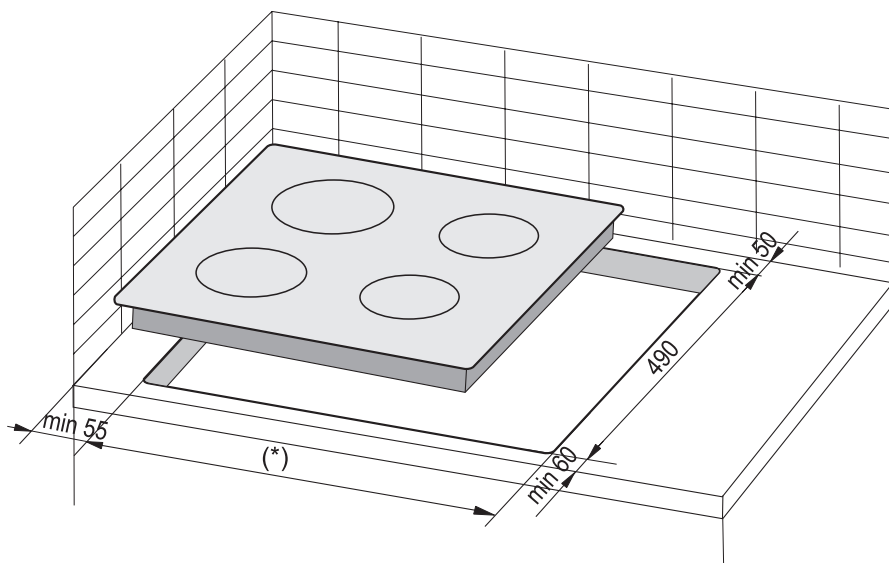


# INSTALAREA

## 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.

1



(\*) 560 mm pentru placi 600 mm

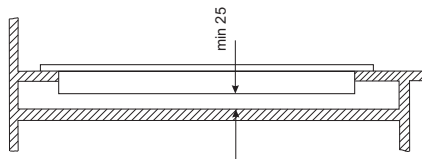
(\*) 750 mm pentru placi 770 mm



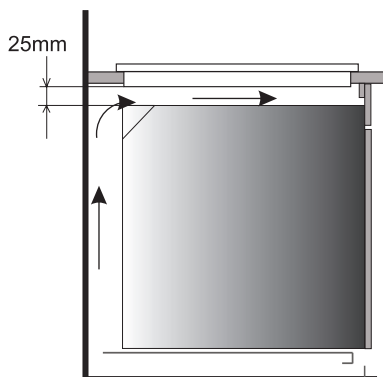
## INSTALAREA

**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.



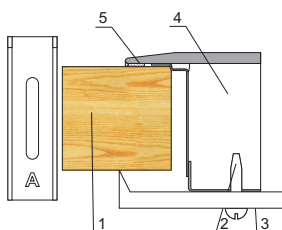
Cablul de alimentare al plitei trebuie amplasat în așa fel încât să nu atingă elementul de protecție inferior.

# INSTALAREA

## Montajul plăcii în blatul mobilierului:

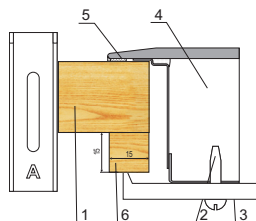
- În cazul blatului cu o grosime de 38 mm pentru prinderea plăcii trebuie folosite 4 mânere "A". Modul de montare este arătat în fig. 2 și 3. În cazul blatului cu o grosime de 28 mm în afară de mânerul "A" suplimentar trebuie folosite 4 blocuri din lemn cu dimensiunile de 15x15x50 mm. Modul de montare 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 mânerul perpendicular pe marginea plăcii și înșurubați-le la maxim.

②



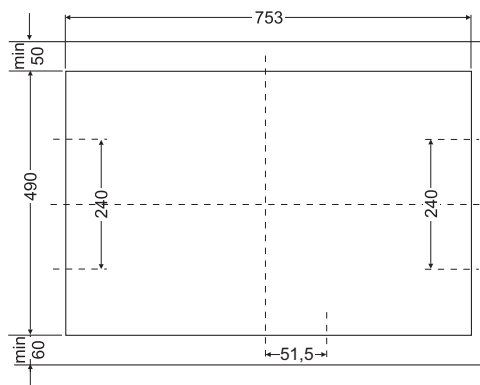
1. blatul mobilierului
2. șurub cu cap crestat
3. mâner de fixare
4. placa de încălzire
5. garnitura plăcii

④

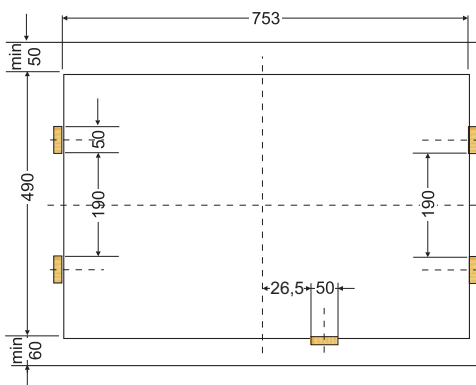


1. blatul mobilierului
2. șurub cu cap crestat
3. mâner de fixare
4. placa de încălzire
5. garnitura plăcii
6. bloc din lemn

③



⑤



# INSTALAREA

---

## ▶ Conectarea instalației la tețea electrică

### Mențiune !

Instalația poate fi conectată numai de un electric calificat. Este interzisă modificarea desinestătătoare a setărilor electrice.

## ▶ Indicații pentru electric

Instalația este adaptată de către producător la alimentarea cu curent electric cu trei faze (400 V 3N ~ 50 Hz). Adaptarea instalației la alimentarea cu curent electric cu o fază (230 V) este posibilă după instalarea elementului corespunzător pe panou conform schemei arătate. Schema de conectare este instalată în partea de jos a carcasului de jos. Accesul la placă este posibil după scoaterea capacului carcasului de jos.

Trebuie de selectat firul electric corespunzător, luînd în considerație tipul conectării și a puterii nominale a instalației.

Firul electric trebuie întărit.

### Mențiune!

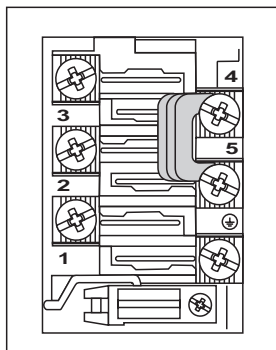
Trebuie de luat în considerație necesitatea de conectare a lanțului de protecție la contactul plăcii, ce se indică prin simbolul semn  $\oplus$  . Firele electrice trebuie să fie protejate în modul corespunzător și să aibă adăugător un întrerupător, ce va permite deconectarea de la rețea în situații excepționale.

Pînă la conectarea instalației la rețeaua electrică, trebuie de luat cunoștință cu informația indicată pe panoul din uzină și schema de conectare

### Mențiune!


Electricul este obligat să elibereze utilizatorului "cererea de conectare a instalației la rețeaua electrică" (anexă la talonul de garanție). Conectarea instalației prin alte metode, poate duce la defectarea acesteia.


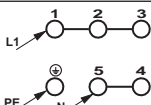

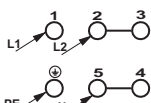

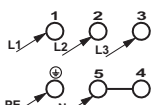

# INSTALAREA



## SCHEMA CONEXIUNILOR POSIBILE

Atenție! Tensiunea elementelor de încălzire de 230V.

Atenție! În cazul fiecărei dintre conexiuni cablul de protecție trebuie să fie conectat cu clema .

|   |  |     |   | Tipul de cablu conectare recomandat                                 |
|---|--|-----|---|---|
| 1   | Pentru rețelele de 230 V conectarea cu o fază cu cablu neutru, puntea leagă bornele 1-2-3 și 4-5, cablul de protecție la  .   | 1N~ |  | Cablu cu manta de cauciuc<br>H05VV-F3G4<br>3X 4 mm <sup>2</sup>     |
| 2   | Pentru rețeaua 400/230 V conectarea cu două faze cu cablu neutru, puntea leagă bornele 2-3 și 4-5, cablul de protecție la  .  | 2N~ |  | Cablu cu manta de cauciuc<br>H05VV-F4G2,5<br>4X2,5mm <sup>2</sup>   |
| 3   | Pentru rețeaua 400/230 V cuplarea cu trei faze cu cablu neutru, puntea leagă bornele 4-5, cablurile de fază conectate la 1, 2 și 3, cablul neutru la 4-5, cablul de protecție la  . | 3N~ |  | Cablu cu manta de cauciuc<br>H05VV-F5G1,5<br>5X 1,5 mm <sup>2</sup> |
| Cablurile de fază- L1=R, L2=S, L3=T; N - cablu neutru;  - cablu de protecție |  |     |   |   |

# DESERVIREA

## ► Pînă la prima conectare a instalației

- Instalația trebuie bine curățată. Suprafața de ceramică este necesar de întrebuințat ca o suprafață din sticlă
- Pînă la prima conectare a instalației se pot strecura mirosuri deaceea în încăperea unde se află instalația trebuie conectat sistemul de ventilare, sau de deschis geamul.
- Trebuie de efectuat operațiuni de deservire, respectînd indicațiile privind tehnica de securitate.

## DESERVIREA

---

Plita ceramică are în dotare senzori, puse în funcțiune prin atingerea degetului de indicatorul respectiv.

Fiecare modificare a comenzilor senzorului este însoțită de semnal sonor.

Trebuie de atras atenție, la faptul că în timpul conectării și deconectării sau în timpul stabilirii intensității de încălzire, **de apăsat numai un senzor**. În cazul apăsării concomitente a mai multor senzori (cu excepția deconectării suprafeței de încălzire sau a taimerului), sistemul nu reacționează la semnalele de comandă selectate. În cazul apăsării prelungite, se conectează semnalul de bruiaj.

### Alegerea vaselor corespunzătoare

Pentru plita ceramică există vase, special testate pentru fierbere și prăjire. Trebuie respectate indicațiile producătorilor.

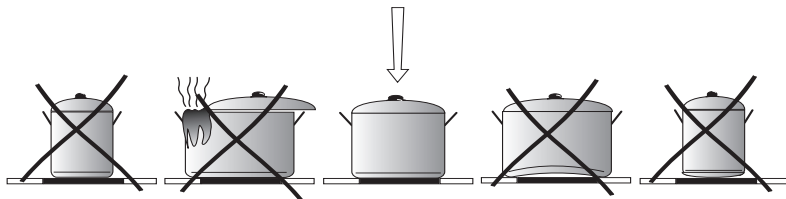
Vasele pentru fierbere (crațițele) cu fundul din aluminiu sau aramă, pot lăsa ume, greu de înlăturat. O atenție deosebită trebuie de atras la utilizarea vaselor emaliate, care după evaporarea întâmplătoare a conținutului, pot duce la deteriorări grave.

Pentru utilizarea optimă a energiei electrice, durata optimă de fierbere și pentru a evita arderea bucatelor preparate pe plită, trebuie respectate următoarele indicații:

#### Fundul vaselor:

---

Vasele trebuie alese în modul corespunzător, așa încât fundul acestora să fie rezistente și plate, deoarece fundurile cu muchia ascuțită sau cu rămășițe arse pot zgîrția suprafața plitei sau poate acționa ca material abraziv!



#### Dimensiunea vaselor :

---

Vasele trebuie alese în modul corespunzător, așa încât diametrul fundului, mărimea și forma să corespundă suprafeței de încălzire.

#### Capacele vaselor :

---

Utilizarea capacului duce la păstrarea căldurii și astfel scade durata de încălzire și reduce consumul de energie electrică.

# DESERVIREA

---

## Panou de comandă

După conectarea plitei la rețea, dioda de deasupra senzorului cheie trebuie să se aprindă, apoi trebuie să deblocăm plita apăsând senzorul cheie până când dioda se stinge deasupra senzorului respectiv, apoi putem porni plita ceramică.




**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

---

În cazul în care plita de gătit este oprită toate ochiurile sunt decuplate, iar indicatoarele nu sunt aprinse.


Prin atingerea senzorului principal  punem în pornire plita, iar pe toate indicatoarele zonelor de gătit apare timp de 10 secunde „0”. Acum puteți seta nivelul dorit de putere de încălzire utilizând senzorul (+) și senzorul (-) zonei corespunzătoare. (Vezi **Setarea gradului puterii 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**).

## Punerea în funcțiune a zonei de gătit

---

După pornirea plitei de gătit cu ajutorul senzorului principal  puteți opera zonele de gătit în modul respectiv:

1. Selectați zona de gătit cu senzorul (+) sau (-) zona de gătit selectată. Atribuirea senzorilor corespunde alocării zonelor de gătit,
2. După activarea zonei de gătit selectată, cu senzorul (+) sau (-) setați gradul dorit de încălzire.
3. Pentru a schimba setarea puterii de încălzire, din nou ca în punctul 1, activați mai întâi zona de gătit dorită cu senzorul (+) sau (-), apoi setați gradul dorit de încălzire cu aceiași senzori.


Dacă în timp de 10 secunde după ce ați pornit plita nu apăsați nici un senzor, atunci ochiul se oprește.

# DESERVIREA


---

## Ochi dublu și triplu


---

Pentru a activa extensia dublă a zonei centrale de gătit, atingeți senzorul (+) sau (-) corespunzător acestui câmp și apoi .

Activarea acestui ochi este semnalizat prin aprinderea diodei roșie deasupra displayului a ochiului.

Pentru a activa extensia triplă a zonei stângă de gătit din față, atingeți senzorul (+) sau (-) corespunzător acestui câmp și apoi atingeți senzorul , atâtea ori de câte dorim să o mărim.

Activarea acestui câmp este indicată de LED-urile de deasupra afișajului a zonei de gătit. Un LED pentru o singură mărire sau două LED-uri pentru mărire dublă,

Pentru a dezactiva extensia zonei dublă / triplă, trebuie să o activați mai întâi cu senzorul (+) sau (-) apoi apăsați senzorul .



**Zona suplimentară de gătit exterioară poate fi pornită numai când zona centrală de gătit este în funcționare.**

## Setare nivel putere de încălzire

---

În timpul indicației „0” puteți seta nivelul puterii de încălzire utilizând senzorul (+) și senzorul (-). Dacă nu doriți activarea sistemului de diminuare automată a puterii de încălzire, începeți selectarea nivelului puterii de încălzire de la senzorul (-) (de ex. indicarea nivelului puterii de încălzire „6”, punctul zecimal nu se aprinde).

Apoi puteți micșora treptat nivelul puterii de încălzire apăsând pe senzorul (-), sau puteți crește nivelul puterii de încălzire apăsând pe senzorul (+).

Dacă, doriți să gătiți folosind sistemul de reducere a puterii de încălzire automată, ar trebui să începeți alegerea nivelului puterii de încălzire de la senzorul (+) (vezi Sistemul automat pentru reducerea puterii de încălzire).

# DESERVIREA

## 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 efectuează atunci când porniți selectarea nivelului de putere de încălzire cu senzorul (-)(3). Pe indicatorul ochiului (2) va fi afișat atunci nivelul puterii de încălzire „9” la schimb cu litera „A” timp de aproximativ 10 secunde.

Dacă în timp de 10 secunde începeți să setați nivelul de putere de încălzire pentru gătit apăsând senzorul (-)(3), atunci sistemul automat de diminuare a puterii de încălzire se activează, iar litera „A” va fi afișată la schimb cu nivelul de putere de încălzire pentru ochi pe toată durata pentru care este activat.

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”.



**Dacă începeți să setați nivelul de putere de încălzire abia după 10 secunde, atunci se stinge litera „A”, sistemul automat de diminuare a puterii de încălzire nu 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 (+)(5).**

| Nivelul puterii de încălzire | Durata de gătit 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.**



# DESERVIREA

## Indicator încălzire reziduală

În momentul opririi unei zone de gătit fierbinți este indicată litera „H” ca semnal pentru "zona de gătit 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! Important!**

În cazul în care plita de bucătărie după reconectare sau după o pauză în alimentarea cu energie electrică va intra din nou în stare de funcționare, va fi realizat un test scurt „auto-test”, după care se va aprinde indicatorul de încălzire reziduală „H”. Pe indicatorul de încălzire reziduală este afișat „H” timp de aproximativ de la 45 până la 60 de minute. Indicarea încălzirii reziduale nu se bazează pe măsurarea valorii temperaturii ci pe socotirea perioadei de funcționare a zonelor de gătit. După o pauză de alimentare cu curent electric este luată în considerare cea mai înaltă temperatură posibilă și cel mai lung timp de răcire, de aceea afișarea durează atât de mult timp. Acest lucru nu are nici un fel de însemnătate pentru funcționarea în continuare.

## 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                                   |

# DESERVIREA

---

## 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. Mai întâi, activați zona selectată cu senzorul (+) sau (-), când puterea setată luminează mai luminos, selectați senzorul (+) sau (-) ceasul și setați timpul după care zona va fi oprită.

LED-ul care clipește la indicatorul ceasului, indică ora curentă pentru zona respectivă.

LED-ul care clipește informează, care zonă are funcția ceasului activă.

Sfârșitul timpului setat este semnalat de mai multe semnale sonore scurte. **Indicatorul care aparține unei zone de gătit clipește „0” și zona de gătit se deconectează.**

## Oprirea unui ochi

---

Pentru a opri un ochi puteți proceda în felul următor:

1. **Selectați zona de gătit dorită cu senzorul (+) sau (-) zona de gătit .**
2. **Apoi apăsați senzorul în același timp (+) și (-) sau cu senzorul (-) reduceți setarea la „0”.**

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

## Oprirea întregii zone de încălzire

---

Zona de încălzire funcționează atunci când cel puțin un ochi este pornit. Apăsând senzorul principal ⓘ opriți întreaga plită, iar aprinde pe indicatorul zonei de gătit se aprinde litera „H” - simbolul căldurii reziduale.

## ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚIREA

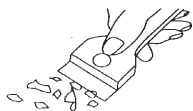
Îngrijirea curentă a instalației de către utilizator – menținerea instalației în curățenie și conservarea acesteia, au o mare importanță asupra funcționării îndelungate a instalației.



La curățarea ceramicii, țineți cont de aceleași indicații ca și la curățarea suprafețelor de sticlă. Nici într-un caz nu folosiți detergenți abrazivi sau bureți cu suprafața ce ar putea zgârnii instalația.

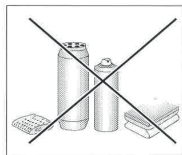
### Curățarea după fiecare utilizare

- Murdăriile nu chiar mari, trebuie sc îndlăturate cu o cîrpă umedă, fără a utiliza detergenți. Utilizarea detergentului pentru vase poate duce la apariția petelor de culoare albastră, care nu vor putea fi îndlăturate chiar la prima curățare, chiar utilizînd detergenți speciali.
- Murdăriile uscate, trebuie sc îndlăturate cu ajutorul unui răzuitor ascuțit. Apoi ștergeți suprafațele de încălzire cu o cîrpă umedă.



### Înlăturarea petelor

- Petele de culori sîdefate deschise (rămășițe de aluminiu) pot fi îndlăturate de pe suprafața răcită cu ajutorul unui detergent special. Rămășițele calcaroase (de exemplu după fierberea apei), pot fi îndlăturate cu oțet sau detergent special.
- La înlăturarea zahărului, sau a bucatelor ce conțin zahăr, plasticului și foliei de aluminiu, nu este necesar să deconectați suprafața de încălzire respectivă! Trebuie îndlăturate rămășițele imediat (cînt sunt fierbinți) cu ajutorul răzuitorului de pe suprafața de încălzire. După înlăturarea murdării, instalația poate fi deconectată, și după ce se răcește de finisat curățirea cu ajutorul unui detergent special.



Detergenții speciali pot fi procurate la markete, magazine specializate în electrocasnice și în saloanele cu instalații pentru bucătării. Răzuitoarele la fel pot fi procurate în magazinele specializate în materiale pentru construcții.

Niciodată nu pulverizați detregent pe suprafața fierbinte. Cel mai bine este să permiteți detergentul să se usuce apoi ștergeți cu o cîrpă umedă. Detergentul rămas trebuie șters cu o cîrpă umedă pînă la încălzirea ulterioară. În alt caz, aceștea pot acționa agresiv.

**În cazul exploatării necorespunzătoare a suprafeței ceramice, nu ducem răspundere conform garanției!**

### Mențiune!

Cînd comanda de control nu funcționează atunci cînd instalația este conectată, aceasta trebuie deconectată de la rețea prin deconectarea întreprupătorului principal sau a pedicii de siguranță și să vă adresați la centrul de deservire.


### Mențiune!

În cazul cînd pe suprafața instalației ați observat fisuri, aceasta trebuie deconectată imediat și de deconectat de la rețeaua electrică. Pentru aceasta trebuie de deconectat pedica de siguranță sau de scos ștecherul din priză, după aceasta trebuie să vă adresați la centrul de deservire.

## SITUAȚII EXCEPȚIONALE

În orice situație excepțională trebuie:

- să deconectați suprafețele ce funcționează ale instalației,
- să deconectați instalația de la rețeaua electrică,
- să faceți interpelare pentru reparație,
- unele dereglări pot fi înlăturate de către utilizator desinestătător, conducându-se de către indicațiile aduse în tabela de mai jos, pînă vă veți adresa la serviciul de deservire a clienților sau centrul de deservire, trebuie să verificați punctele respective din tabel.

| PROBLEMA  | CAUZA  | ACȚIUNE   |
|---|--|---|
| 1. aparatul nu funcționează   | -întrerupere de curent   | -verifică siguranța din instalația casei, dacă este arsă schimbă                                  |
| 2. aparatul nu reacționează la introducerea de comenzi                | - panoul de folosire nu a fost cuplat  | - cuplați   |
|   | - butonul a fost apăsat prea puțin timp (mai puțin de 1 secundă)   | - apăsați butoanele mai mult timp   |
|   | - au fost apăstate simultan mai multe butoane  | - apăsați întotdeauna câte un buton (excepție atunci când decuplăm câmpul radiant)                |
| 3. aparatul nu reacționează și dă semnal acustic scurt                | - este cuplată protecția contra copiilor (blocarea)  | - decuplați protecția contra copiilor (blocarea)  |
| 4. aparatul nu reacționează și dă semnal acustic scurt                | - folosire incorectă (au fost apăsați alți senzori sau prea scurt)   | - cuplați plita din nou   |
|   | - senzorul/rii acoperit/ți sau murdar/i  | - descoperiți sau curățiți senzorii   |
| 5. se cuplează tot aparatul   | - după cuplare nu au fost introduse comenzi mai mult de 10 sec.  | - cuplați panoul de comandă și introduceți imediat date   |
|   | - senzor/i acoperit/ți sau murdar/i  | - descoperiți sau curățiți senzorii   |
| 6. un câmp radiant se decuplează                                      | - limitarea timpului de lucru  | - cuplați din nou câmpul radiant  |
|   | - senzor/i acoperit/ți sau murdar/i  | - descoperiți sau curățiți senzorii   |
| 7. indicatorul de căldură parțială deși câmpurile sunt încă fierbinți | - lipsă de curent, aparatul a fost decuplat de la rețea  | - indicatorul de căldură parțială va funcționa după prima cuplare și cuplarea panoului de comandă |
| 8. fisură în plita ceramică a aragazului                              |  Debransați imediat plita ceramică de la rețea (siguranța). Contactați-vă cu cel mai apropiat service.  |   |
| 9. când defectul este în continuare nerezolvat                        | Decuplați plita ceramică de la rețea (siguranța!). Contactați cel mai apropiat service.<br>Important!<br>Dumneavoastră sunteți răspunzători de starea bună a aparatului și de funcționarea lui corectă în casa dvs.<br>Dacă din cauza unei folosiri incorecte chemați service, atunci, chiar dacă aparatul este în perioadă de garanție, vizita va fi o cheltuială pentru Dvs.<br>Pentru daune cauzate de nerespectarea acestei instrucțiuni nu suntem răspunzători. |   |

## DATELE TEHNICE

---

|   |                      |
|---|----------------------|
| Tensiune nominală:                        | 230/400V 3N~50 Hz    |
| Puterea nominală:                         | 8,7 kW               |
| Model:                                    | BHC9*                |
| - Zona de încălzire: 2 x Ø 145 mm         | 1200 W               |
| - Zona de încălzire: 1 x Ø 180 mm         | 1800 W               |
| - Zona de încălzire: 1 x Ø 210/175/120 mm | 2300 W               |
| - Zona de încălzire: 1 x 170 x 265 mm     | 2200 W               |
| Mărimea plite:                            | 770 x 518 x 48;      |
| Greutatea:                                | aproximativ 10,5 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