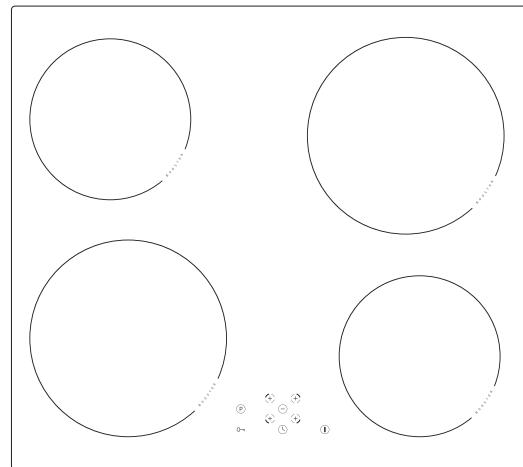


**BHI6\***  
**BHIW6\***  
**BCCW6\***

**PB\*4VI512LFTB4**



<b>(RU) РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....</b>	<b>2</b>
<b>(RO) INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE.....</b>	<b>29</b>

## **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. Нессоответствующее ее применение (напр. для отопления помещений) может быть опасным.*

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

# СОДЕРЖАНИЕ

---

Основная информация.....	2
Указания по безопасности эксплуатации .....	4
Описание изделия.....	9
Установка и монтаж .....	10
Эксплуатация.....	13
Чистка и консервация.....	24
Действия в аварийных ситуациях.....	26
Технические данные.....	28

## 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! Убрка и обслуживание оборудования не могут производиться детьми без надзора взрослых.

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

## УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

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

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

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

Для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

## 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 установленна плита, должна быть стойкой против температуре ок 100° С. Это касается облицовок, кромок и поверхностей изготовленных из пластмасс, клеев и лаков.
- Плиту следует употреблять, исключительно после ее встройки в шкафчик. Таким образом, мы избегаем возможности соприкосновения к токопроводящим частям.
- Ремонт электроустановок могут производить исключительно специалисты. Некачественный ремонт, вызывает серьезную опасность для потребителя.
- Внимание! В случае повреждения неотключаемого питательного провода, во избежание опасности он должен быть заменен у производителя или в специализированной ремонтной мастерской квалифицированным специалистом.
- 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.
- Пользователи с имплантированными аппаратами стимуляции жизненных функций (например, кардиостимулятором, инсулиновым насосом или слуховым аппаратом) должны убедиться, что индукционная плита не влияет на работу этих устройств (частотный диапазон работы индукционной плиты составляет 20-50 кГц).
- Установленный индикатор остаточного нагрева показывает, что плита включена или еще остается горячей.
- В случае исчезновения напряжения в сети, отменяются все настройки. После повторного появления напряжения в сети рекомендуется соблюдать осторожность. Пока конфорки будут горячими, будет отображаться индикатор остаточного нагрева „Н”.
- 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.

## ПРИМЕЧАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

---

- В случае если на горячую плиту попадут сахар или пластмасса, ни в коем случае не следует отключать плиту, а лишь сокребать их острым скребком. Хранить руки от ожога.
- В случае употребления керамической плиты, следует применять исключительно горшки и кастрюли с плоским днищем, лишенные острых кромок и задиров, 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.
- В случае обнаружения поломок, ушибов и трещин керамической плиты, следует немедленно отключить плиту от сети. Для этого, следует отключить плавкий предохранитель или изъять вилку из штепсельной розетки. Затем, следует обратиться в сервис.
- Следует соблюдать указания по уходу и очистке керамической плиты. В случае несоответствующей ее эксплуатации, не действует гарантия.
- Не следует употреблять поверхность плиты в виде доски для резки или рабочего стола.
- Не рекомендуется укладка на поверхности кухонной плиты металлических предметов таких как ножи, вилки и крышки, ибо они разогреваются.
- Не следует встраивать кухонную плиту над печкой без вентилятора, над посудомоечной машиной, холодильником, фризером или стиральной машиной.
- **При первом включении варочной поверхности необходимо избегать попадание прямого света на сенсорное управление. Несоблюдение этого правила может привести к некорректной работе сенсорного управления.**

## КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Тот кто соответствующим образом пользуется электроэнергией, не только сохраняет домашний бюджет, но также осознательно 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 днищем, позволяют сэкономить до 1/3 электроэнергии. Следует помнить о крышке, в противном ибо случае, потребление энергии возрастает четырехкратно !

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

Загрязнения препятствуют передаче тепла – сильно пригоревшие загрязнения можно устраниить 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 устраниить элементы упаковки способом не угражающим окружающей среде.

Все материалы примененные для упаковки, не вредят окружающей среде и полностью пригодны для возврата. Они обозначены соответствующим знаком.  
Примечание ! Упаковочные материалы (полиэтиленовые мешочки, куски стиропора и пр.), следует держать издали от детей.

## УСТРАНЕНИЕ ИЗНОШЕННЫХ УСТРОЙСТВ



По окончании срока использования данное устройство нельзя выбросить, как обычные коммунальные отходы, его следует сдать в пункт приема и переработки электрических и электронных устройств. Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

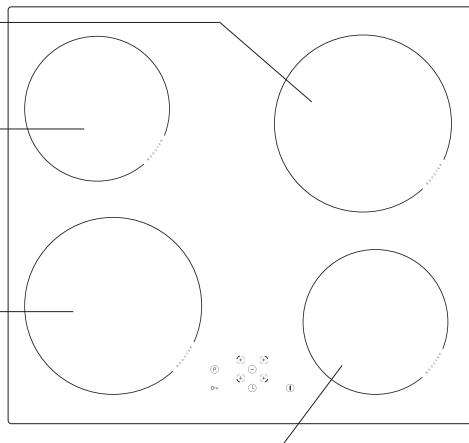
В устройстве использованы материалы, подлежащие повторному использованию в соответствии с их обозначением. Благодаря переработке, использованию материалов или иной формой использования отслуживших срок устройств вы внесете существенный вклад в сохранение окружающей среды.

Сведения о соответствующем пункте утилизации использованного оборудования вы можете получить в местной администра-

# ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

## ► Описание платы BHI6\*, BHIW6\*, BCCW6\*

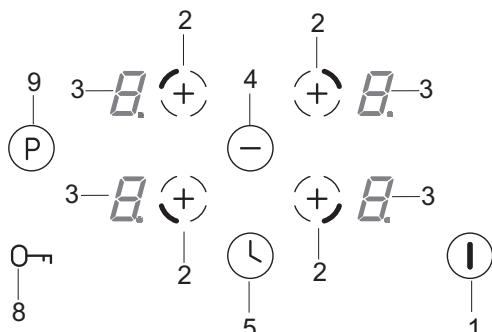
Нагревательное индукционное поле Booster  
(заднее правое)



Нагревательное индукционное поле Booster  
(переднее левое)

Нагревательное индукционное поле Booster  
(переднее правое)

## ► Панель управления

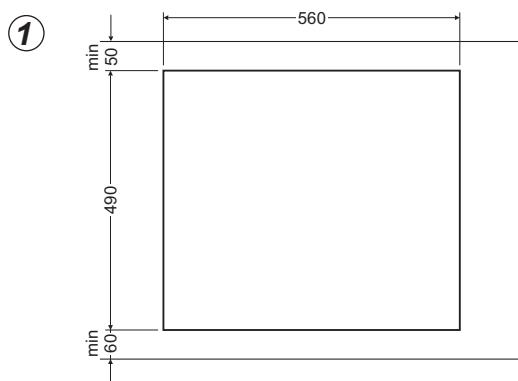


1. Сенсор панели плиты «Включить/Выключить»
2. Сенсор «Плюс /Сенсор» выбора нагревательных полей
3. Указатель степени мощности нагревания с десятичной точкой
4. Сенсор «Минус» нагревательных полей и часов
5. Сенсор часов «Включить/Выключить», сенсор часов «Плюс»
6. Дисплей часов
7. Контрольная лампочка часов
8. Сенсор «Ключ» с сигнализационной лампочкой
9. Сенсор «Макс» мощности функции «Booster» («Ускоренное приготовление»)

# УСТАНОВКА

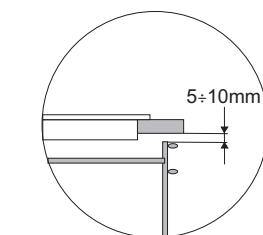
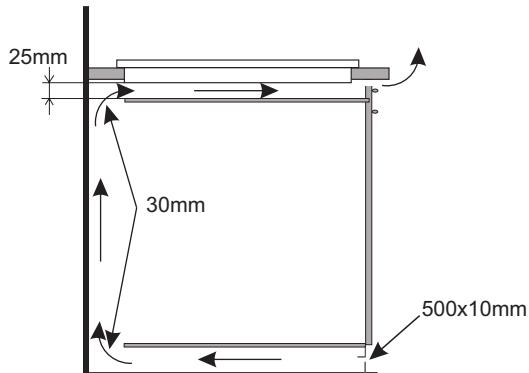
## ► Подготовка столешницы мебели для монтажа и установки плиты

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

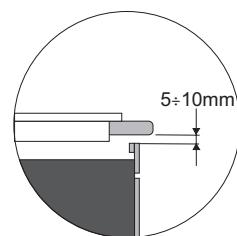
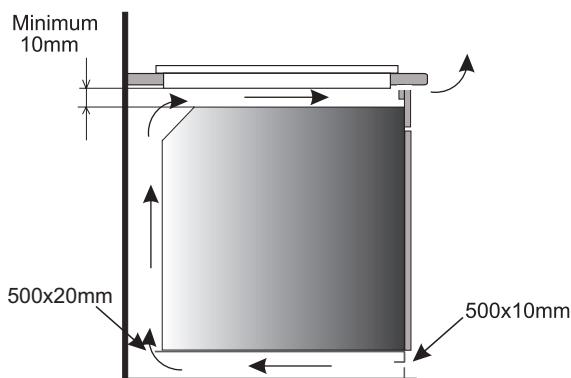


## УСТАНОВКА И МОНТАЖ

Рис. 2



Монтаж в столешнице основного (несущего) шкафчика



Монтаж в рабочей столешнице над духовым шкафом с вентиляцией

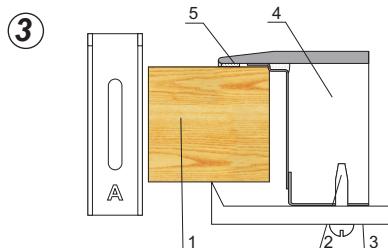


Запрещается монтаж плиты над духовым шкафом без вентиляции!

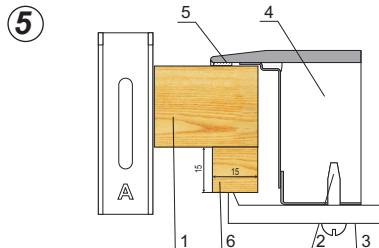
# УСТАНОВКА И МОНТАЖ

## ► Монтаж плиты BHI6\*, BHIW6\*, BCCW6\* - держатель

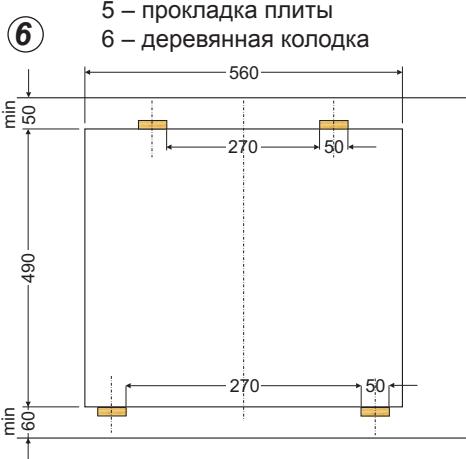
- Если толщина столешницы составляет 38 мм, то для крепления плиты надо использовать 4 держателя «А». Способ монтажа показан на рис. 3 и 4. Если толщина столешницы 28 мм, то кроме держателей «А» надо дополнительно применить 4 деревянные колодки, размером 15 x 15 x 50 мм. Способ монтажа показан на рисунке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



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



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



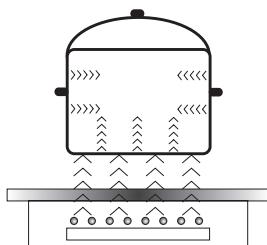
- Плита имеет постоянно подключенный кабель с защитным соединением и может быть подключена только в штепсельное гнездо с заземлением 230 V — 50 Гц. Система электропитания, подающая ток в штепсельное гнездо, должна быть оборудована в защиту от превышения напряжения 16А.
- Подключить плиту, оборудованную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

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ► Перед первым включением плиты

- Сначала следует тщательно очистить керамическую плиту. Керамическую плиту следует трактовать как стеклянную поверхность.
- При первом использовании может наступить временное выделение запахов, по этому надо включить вентиляцию в помещении или открыть окно
- При обслуживании плиты, действовать согласно указаниям по безопасности

## ► Принципы действия индукционного поля



Электрический генератор наполняет мощностью катушку, которая находится внутри устройства. Данная катушка создаёт магнитное поле, а значит, с моментом помещения кастрюли на плите, к кастрюле проникают индукционные токи. Данные токи делают из кастрюли настоящий датчик (излучатель) тепла, в то время как стеклянная поверхность плиты остается холодной.

Данная система предвидит применение кастрюль, дно которых воспринимает действие магнитического поля. В общем, индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

- Тепло излучается исключительно с помощью кастрюли, возможность использования тепла - максимальная
- Отсутствует явление тепловой инертности, так как приготовление начинается автоматически в момент размещения кастрюли на плите и заканчивается в момент снятия её с плиты.

**Вентилятор:** служит для защиты и охлаждения управляющих и подающих питание элементов. Вентилятор может работать при двух разных скоростях, действует автоматически. Вентилятор работает тогда, когда варочные зоны включены и работает при выключенном плиты до достижения достаточного охлаждения электронной системы.

**Защита электронных элементов:** Температура электронных элементов постоянно измеряется с помощью зонда. Если тепло возрастает до небезопасной степени, то данная система автоматически уменьшает мощность теплового поля или отключает тепловое поле, находящееся близко нагретых электронных элементов. Сигнализируется это появлением символа «E2». Этот символ погаснет автоматически после охлаждения нагревательного поля.

**Детектирование:** Детектор, определяющий присутствие кастрюли, делает возможной работу плиты и нагревание. Маленькие предметы, расположенные на нагреваемом пространстве (например: ложка, нож, кольцо...) не будут восприняты («опознаны»), как кастрюли, и плита не «опознает» их.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ► Детектор присутствия кастрюли в индукционном поле

Детектор присутствия кастрюли вмонтирован в плиты, содержащие индукционные поля. Во время работы плиты, детектор присутствия кастрюли автоматически начинает или заканчивает выделение тепла в поле приготовления, в моменте размещения кастрюли на плите или снятия её с плиты. Это обеспечивает экономию энергии.

- Если поле приготовления используется в соединении с соответствующей кастрюлей, на табло подаётся установка мощности нагревания.
- Индукция требует использования специальных кастрюль, дно которых оборудовано в магнитические материалы (Таблица - стр. 13).

Если в поле приготовления не помещена кастрюля или помещена на нём несоответствующая кастрюля, то на табло появится символ  . Поле не включается. Если в течении 10 минут не будет обнаружена кастрюля, операция «включение» будет отменена. Выключить поле приготовления необходимо с помощью сенсорного управления, а не только сняв кастрюлю с плиты.



**Детектор кастрюли не функционирует, как сенсор плиты «включить/выключить.**

Керамическая нагревательная плита оборудована в сенсоры, обслуживаемые прикосновением пальца к обозначенным поверхностям. Каждое перенаправление сенсора подтверждается акустическим сигналом.

Следует обратить внимание на то, что при включении и выключении, а также регулировании уровня мощности нагревания всегда следует нажимать только один сенсор! В случае одновременного нажатия большего количества сенсоров (за исключением случая выключения нагревательного поля или часов), система игнорирует введенные сигналы управления, а при более продолжительном нажатии – зазвучит сигнал неисправности. После окончания эксплуатации, следует выключить поле нагревания регулятором, а не руководствоваться показателями детектора посуды.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Соответствующее качество кастрюль является основным условием качественной работы плиты.

### ► Подбор посуды для приготовления в индукционном поле



- Всегда следует пользоваться кастрюлями высокого качества, с идеально плоским дном: пользование кастрюлями данного вида защитит от образования пунктов с очень высокой температурой, в которых приготавливаемая пища могла бы во время процесса приготовления подгорать. Кастрюли и сковороды с толстыми металлическими стенками обеспечивают превосходное распределение тепла.
- Обращайте внимание на то, чтобы дно кастрюль было сухим: во время наполнения кастрюли водой либо приготавливаемыми продуктами, или во время использования кастрюли, вынутой из холодильника, следует перед размещением её на плите проверить, является ли дно посуды полностью сухим. Это позволит избежать загрязнения поверхности плиты.
- Крышка на кастрюле не позволяет улетучиваться теплу и, таким образом, сокращается время нагревания и экономится использование электрической энергии.

Наиболее и наименее возможные диаметры посуды, рекомендованные в нижеприведенной таблице, а также зависящие от качества посуды.

Нагревательное индукционное поле	Диаметр дна кастрюли для индукционного процесса приготовления	
Диаметр (мм)	Минимум (мм)	Оптимальное (мм)
220	140	220
180	90	180



При использовании кастрюль меньших по диаметру, чем минимальные, указанные в таблице выше, нагревательное индукционное поле может не функционировать.



Для обеспечения оптимального контроля температуры индукционным модулем, дно посуды должно быть плоским.

Вогнутое дно посуды или глубокий штамп товарного знака производителя, имеют негативное влияние на контроль температуры индукционным модулем и могут в последствии быть причиной перегрева посуды.

Не следует применять повреждённую посуду, например, с деформированным дном, так как в результате может возникнуть перегрев.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ► Подбор кастрюль для индукционного поля

<b>Обозначения на кухонной посуде</b>	 Проверь, находится ли на этикетке знак, информирующий, что кастрюля может применяться, для приготовления на индукционных плитах
	Применяй магнитические кастрюли (с эмалированной жести, ферритовой нержавеющей стали, из чугуна. Проверь, прикладывая магнит ко дну кастрюли (магнит должен притянуться)
<b>Нержавеющая сталь</b>	Не обнаруживает присутствия кастрюли За исключением кастрюль из ферромагнитной стали
<b>Алюминий</b>	Не обнаруживает присутствия кастрюли
<b>Чугун</b>	Высокая отдача
<b>Эмалированная сталь</b>	Высокая отдача
<b>Стекло</b>	Не обнаруживает присутствия кастрюли
<b>Фарфор</b>	Не обнаруживает присутствия кастрюли
<b>Посуда с медным дном</b>	Не обнаруживает присутствия кастрюли

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ► Панель управления

- После включения плиты в электрическую сеть, на несколько секунд загораются все указатели. Нагревательная плита готова к эксплуатации.
- Нагревательная плита оборудована в электронные сенсоры, которые включаем, прижимая пальцем в течение минимум 1 секунды.
- Каждое включение сенсоров сигнализируется звуком.

 **Не следует устанавливать на поверхностях сенсоров какие-либо предметы (при этом может включиться сигнал распознания неисправности), данные поверхности надо постоянно содержать чистыми.**

## Включение нагревательной плиты

Сенсор «включение/выключение» (1) придерживать пальцем не менее 1 секунды. Нагревательная плита будет активна, на всех указателях мощности будет светиться цифра «0» и пульсировать десятичная точка.

Если в течение 10 секунд никакой из сенсоров не будет перенаправлен, то нагревательная плита выключится. Если активна блокада, то светится диод при сенсоре ключ (8) и в этом случае включить нагревательную плиту не удастся (смотри «Разблокировка нагревательной плиты»)

## Включение нагревательного поля

После включения нагревательной плиты сенсором «включение/выключение» (1), в течение следующих 10 секунд следует включить выбранное нагревательное поле.

1. После прикосновения к сенсору, обозначающему выбранное нагревательное поле (2), на соответствующем этому полю указателе уровня мощности, загорится цифра «0» и десятичная точка.
2. Сенсором «+» (2) или «-» (4) устанавливаем желаемую степень нагревания.

Если в течение 10 секунд после включения плиты никакой из сенсоров не будет перенаправлен, то нагревательное поле выключится.

Нагревательное поле активно, когда светится десятичная кнопка, это означает, что поле готово к исполнению установок нагревательной мощности.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Установка уровня мощности нагревания индукционного поля

Во время установки параметров на указателе нагревательного поля (3) «0» и десятичной точки, можете начать устанавливать желаемый уровень мощности нагревания при помощи сенсора «+» (2) или сенсора «-» (4).



В целях безопасности сети электрического питания, плита может работать с максимальной мощностью 3500 W. Превышение данной мощности во время изменения установки нагревательного поля сигнализируется коротким звуковым сигналом. В этом случае изменение установки нагревательного поля невозможно. Чтобы изменить установку нагревательного поля, которое заблокировано, следует уменьшить мощность другого действующего поля, а затем активизировать поле, которое было заблокировано.

## Функция Booster

Функция «Booster» основана на увеличении мощности:

- переднего левого нагревательного поля Ø 220 – с 2300 Вт на 3000 Вт,
- заднего левого и переднего правого полей Ø 180 - с 1085 Вт на 1400 Вт,
- заднего правого поля Ø 220 - с 1500 Вт на 2300 Вт.

Если индукционное поле включено и активно, нажимая сенсор (9) Вы включите функцию «Booster» (ускорение приготовления) ; засветится сигнал: буква «Р» на дисплее поля. Функция „-“ (4) выключается очередным нажатием сенсора (9) либо нажатием сенсора „-“ (4) при активном индукционном поле.



Для переднего левого поля функция «Booster» выключается автоматически по истечении 5 минут. Для остальных нагревательных полей функция «Booster» не выключается автоматически.

## Функция блокады

Функция блокады включается сенсором «ключ» (8), служит в целях защиты включенного нагревательного поля перед несоответствующим изменением установок или выключением нагревательных полей детьми, домашними животными и т. п. Если заблокируем нагревательную плиту в момент, когда все нагревательные поля выключены, плита будет защищена перед непреднамеренным включением, а её включение будет возможно только после разблокировки.



После выхода из действия и исчезновения напряжения в сети и затем повторным его появлением, блокада будет автоматически устранена.

## Блокирование нагревательной плиты

В целях блокирования нагревательной плиты следует нажать сенсор «ключ» (8) и придерживать до момента, когда начнёт светиться сигнализационный диод. В начале нажатия на сенсор раздаётся короткий акустический сигнал.



В целях блокирования нагревательной плиты на всех табло должна светиться цифра «0» или должна быть установлена мощность нагревания хотя бы для одного поля.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Снятие блокирования нагревательной плиты

С целью разблокирования нагревательной плиты, следует нажать сенсор «ключ» (8) и придержать до момента погасания сигнализационного диода. В конце нажатия на сенсор раздаётся короткий акустический сигнал.



**С целью снятия блокирования нагревательной плиты на всех табло должна светиться цифра «0» или должна быть установлена нагревательная мощность хотя бы для одного поля.**

## Указатель остаточного нагревания

В момент включения горячего нагревательного поля указывается «Н», как сигнал «нагревательное поле – горячее»



**В это время нельзя дотрагиваться до нагревательного поля под угрозой получения ожёга и нельзя ставить на него чувствительных на температуру предметов!**



Когда этот указатель погаснет, можно дотронуться до нагревательного поля, зная, что оно ещё не остыло до уровня температуры окружающей среды.



**При отсутствии напряжения указатель остаточного нагревания не светится.**

## Ограничение времени работы

С целью повышения надёжности работы, индукционная плита оборудована в ограничитель времени работы, для каждого из нагревательных полей. Максимальное время работы устанавливается соответственно с последней выбранной степенью нагревательной мощности. Если не изменяем степени нагревательной мощности в течение продолжительного времени (см. таблицу), тогда соответствующее нагревательное поле будет автоматически отключено и активизируется указатель остаточного нагревания. Можем, однако, в любой момент включать и обслуживать отдельные нагревательные поля согласно с инструкцией пользования.



**В целях экономии электроэнергии нагревательный уровень «9» по истечении 30 минут будет автоматически уменьшен на уровень «8», но время работы не изменится.**

Степень мощности нагревания	Максимальное время работы в часах
1	2
2	8,6
3	6,7
4	5,3
5	4,3
6	3,5
7	2,8
8	2,3
9	2
P - Ø 180 / Ø 220	1,5
P - Ø 220 Данное обозначение касается переднего левого поля	0,08

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Функция автоматического догрева

- Выбранное нагревательное поле должно быть установлено на уровень мощности «0»
- Нажатие сенсора (4) приведёт к переходу на уровень мощности 9.
- Затем следует прикоснуться к сенсору «+» (2) выбранного нагревательного поля, на указателе появится буква «A».
- Теперь следует выбрать уровень мощности, который Вы запланировали сенсором (4).

На указателе уровня мощности данного нагревательного поля попеременно появляется буква «A» и запрограммированный целенаправленно пользователем уровень мощности. По истечении времени, необходимого на «приход» дополнительной мощности, нагревательное поле автоматически переключится на выбранный уровень мощности, который останется на указателе.



Если после выключения функции автоматики быстрого нагревания, сенсор выбора уровня мощности останется на позиции «9» дольше, чем 3 секунды, это значит, что выбор уровня мощности реализован не будет, функция автоматики быстрого догрева выключится.



Если посуда будет снята с нагревательного поля и снова поставлена на него перед истечением 10 минут, нагревание с использованием дополнительной мощности будет действовать до конца.

Уровень нагревательной мощности	Продолжительность времени автоматического догрева дополнительной мощностью (в минутах)
0	-
1	0,8
2	2,4
3	3,8
4	5,2
5	6,8
6	2,0
7	2,8
8	3,6
9	0,2

## Функция часов

Программирующие часы облегчают процесс приготовления, благодаря возможности запрограммировать время действия нагревательных полей.

## Включение часов

Программирующие часы облегчают процесс приготовления, благодаря возможности запрограммировать время действия нагревательных полей. Могут также служить как таймометр (алармовы?) часы-будильник.

- Прикосновением к сенсору «включение/выключение» нагревательных полей (2), следует выбрать соответствующее нагревательное поле. Будет светиться десятичная точка.
- Прикосновением к сенсору «+» (2) или «-»(4) следует запрограммировать желаемый уровень мощности в шкале от 1 до 9.
- Прикосновением к сенсору «включение/выключение» часов (5), включаем часы. На указателе часов (6) появятся цифры «00».

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

- Прикосновением к сенсору «+» (5) или « - » (4) программируем желаемое время приготовления (от 01 до 99 минут). Часы начнут действовать через несколоко секунд. Загорится контрольная лампочка временно запрограммированного нагревательного поля.



**Все нагревательные поля могут работать одновременно в системе временного программирования при помощи часов. Непрерывное придерживание сенсоров «+» (5) или « - » (4) ускорит введение времени приготовления.**

### Функция подогрева

Функция подогрева блюда удерживает тепло готовой пищи на нагревательном поле. Выбранное нагревательное поле включено на низкую мощность нагревания. Мощность нагревательного поля управляется функцией «Подогрев блюда», так как температура блюда выносит около 65 гр. С. Поэтому тёплое, готовое к употреблению блюдо, не изменяет вкусовые качества и не пригорает ко дну кастрюли. Данную функцию можно также использовать для растапливания масла, шоколада, и т.п.

Условием правильного пользования функцией является применение соответствующей кастрюли с плоским дном, чтобы температура кастрюли точно измерялась датчиком, размещенным в нагревательном поле.

Функцию «Подогрев блюда» можно включить на каждом нагревательном поле.

Принимая во внимание микробиологию, не рекомендуется очень долго удерживать блюда в тепле, поэтому сенсорная панель в этой функции отключится через 2 часа.

Функция подогрева блюда установлена, как дополнительная мощность нагревания между позицией «0,1» и появляется на табло, как символ „*L*”

Включение функции подогрева выполняется также, как описано в пункте «**Включение нагревательного поля**».

Отключение функции подогрева выполняется также, как изложено в пункте «**Отключение нагревательных полей**».

# **ЭКСПЛУАТАЦИЯ**

---

## **Введение изменений запрограммированного времени приготовления**

---

В каждый момент приготовления можно изменить запрограммированное время его продолжительности

- Прикосновением к сенсору «включение/выключение» нагревательных полей (2), следует выбрать соответствующее нагревательное поле. Светится десятичная точка.
- Прикосновением к сенсору «включение/выключение» часов (5) включаем часы. Пульсирует указатель выбранного поля.
- Прикосновением сенсора «+» (5) или «-» (4) программируем новое время приготовления .

## **Контроль истечения времени приготовления**

---

Время, оставшееся до конца приготовления можно в каждый момент проверить, прикасаясь к сенсору «включение/выключение» (2) нагревательного поля.

## **Выключение часов**

---

По истечении запрограммированного времени приготовления, включится звуковой сигнал, который можно выключить, прикасаясь к какому-либо сенсору или сигнал выключится автоматически по истечении 2 минут. Если есть надобность преждевременного выключения часов:

- Прикосновением к сенсору «включение/выключение» нагревательных полей (2), следует выбрать соответствующее нагревательное поле. Светится десятичная точка.
- Затем следует нажать сенсор «включение/выключение» часов (5).
- Прикосновением к сенсору «-» (4), уменьшаем время приготовления до позиции «00». Функция часов выключится, а поле нагревания будет продолжать действовать, пока не выключим его вручную.

## **Быстрое выключение часов**

---

- Прикосновение к сенсору «включение/выключение» нагревательных полей (2), следует выбрать соответствующее нагревательное поле. Светится десятичная кнопка.
- Затем следует прикоснуться к сенсору «включение/выключение» часов (5).
- Одновременным нажатием сенсоров «+» (5) и «-» (4) нагревательное поле будет включено. На указателе часов появится «00», а на указателе нагревательного поля останется уровень установленной мощности.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Часы, как звуковой сигнал

Часы, программирующие время приготовления, могут применяться, как дополнительный звуковой сигнал, если нет временного управления действия нагревательных полей.

### Включение звукового сигнала

Если кухонная плита выключена:

- Прикосновением к сенсору «включение/выключение» нагревательной плиты (1), включаем плиту.
- Затем надо пркоснуться к сенсору «включение/выключение» часов (5).
- Нажатием сенсоров «+» (5) и «-» (4) следует выбрать желаемое время.

### Выключение звукового сигнала

По истечении запрограммированного времени включится непрерывный звуковой сингал, который можно выключить прикасаясь к любому сенсору или подождать, пока он выключится автоматически по истечению 2 минут.

Если есть потребность преждевременного выключения звукового сигнала:

- Надо пркоснуться к сенсору «включение/выключение» часов (5).
- Прикосновением к сенсору «-» (4) уменьшаем время звукового сигнала до поиски «00». Функция звукового сигнала выключится. Одновременным нажатием сенсоров «+» (5) и «-» (4) часы будут выключены.
- Если часы запрограммирован, как звуковой сигнал - «будильник», тогда они не будут действовать как часы программирующие время приготовления (часы, как звуковой сигнал - «будильник» надо выключить).

### Выключение нагревательных полей

- Нагревательное поле должно быть активным. Светиться десятичная кнопка.
  - Прикосновения к сенсору «включение/выключение» данного нагревательного поля при помощи сенсора «-» (4) - уменьшаем степень мощности до «0».
- По истечени 3 секунд нагревательное поле выключиться.

### Выключение всей нагревательной плиты

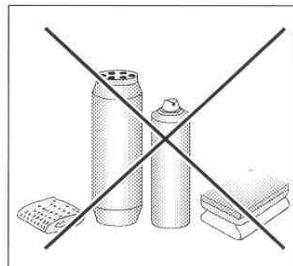
- Нагревательная плита работает, когда включено хотя бы одно нагревательное поле
  - Нажимая сенсор «включение/выключение» (1) выключим всю нагревательную плиту.
- Если нагревательное поле горячее, то на указателе нагревательного поля (3) светиться буква «H» - символ остаточного нагревания.

## ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

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

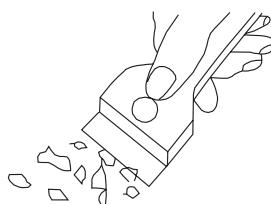


**По ходу очистки керамики, действуют те же принципы, что в случае ухода за стеклянными поверхностями. В ни коем случае не следует применять абразивные или едкие моющие средства, песок для скобления или губки с шерховатой поверхностью. Не следует также применять паровые моечные устройства.**



### Очистка после каждого временного применения

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



### Устранение пятен

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

## ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

---

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.

В любом случае не следует наносить очищающее средство на горячую плиту. Лучше всего, позволить очищающим средствам позволить подсохнуть а потом, стереть их влажной тряпкой. Возможные остатки очищающего средства, следует стереть влажной тряпкой 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.

# ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

В каждой аварийной ситуации следует:

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

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

## ДЕЙСТВИЯ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЯ
7. Не светится указатель остаточного тепла, но нагревательные поля ещё горячие	- перерыв в подаче электричества, оборудование отключилось от сети.	- указатель остаточного тепла начнёт опять действовать, как только включиться и отключиться панель управления.
8. Трещина в кухонной керамической плите.	 Опасность! Срочно отключить керамическую плиту от сети (предохранитель). Обратиться в ближайший сервис.	
9. Если повреждение всё ещё остаётся не отремонтированным.	Отключить кухонную керамическую плиту от сети (предохранитель!). Обратиться в ближайший пункт по ремонту. <b>Важно!</b> Вы несёте ответственность за правильное состояние оборудования и правильную его эксплуатацию в домашнем хозяйстве. Если Вы вызываете сервис по причине ошибки обслуживания плиты, то такой визит сервисного обслуживания, даже в период действия гарантии, будет связан для Вас с дополнительной оплатой услуги. За повреждения, которые возникли по причине несоблюдения данной инструкции, производитель ответственности не несёт.	
10. Индукционная плита издаёт «хрипящие» звуки.	Это нормальное явление. Работает охлаждающий вентилятор электронной системы.	
11. Индукционная плита издаёт свистящие звуки.	Это нормальное явление. Согласно с частотой работы катушек во время пользования несколькими нагревательными зонами одновременно, при работе на максимальную мощность, плита издаёт лёгкий свист.	
12. Символ E2	Перегрев индукционных катушек	- недостаточное охлаждение, - проверить, соответствуют ли инструкции обслуживания установка и монтаж плиты в мебель. - проверить, соответствует ли кастрюля параметрам со стр. 13 данной инструкции.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Номинальное напряжение	230V 1N~50 Hz
Номинальная мощность:	<b>BNI6*, BHIW6*, BCCW6*</b>
- индукционное нагревательное поле Бустер:	2300/3000 W
Ø 220 mm переднее левое	
- индукционное нагревательное поле Бустер:	1500/2300 W
Ø 220 mm заднее правое	
- индукционное нагревательное поле Бустер:	1085/1400W
Ø 180 mm	
Габарит	576 x 518 x 50;
Вес	ca.10,5 kg;

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

## ГАРАНТИЯ,

### Гарантия

Гарантийные обязательства в соответствии с гарантийным талоном

-Изготовитель не несет ответственности за какие бы то ни было повреждения, вызванные неправильным обращением с устройством.

*Пожалуйста, впишите сюда данные, указанные на устройстве*

Тип.....

Заводской номер.....

**RO**