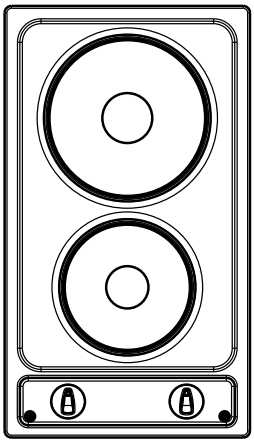
Hansa
Haushaltsgeräte



BHEI3*

RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

DE GEBRAUCHSANWEISUNG / ELEKTRO-KOCHFELD MIT STEUERUNG

RO INSTRUCŢIUNI DE UTILIZARE / PLITĂ ELECTRICĂ INCORPORABILĂ

IO-HOB-1059 / 8507616
(10.2019 / v1)

# УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ,

*Плита это соединение исключительной простоты обслуживания и идеальной эффективности. По прочтении руководства обслуживание плиты не составит для вас никаких проблем.*

*Плита, которая покинула завод, перед упаковкой подвергалась тщательной проверке по безопасности и функциональности на контрольных стендах.*

*Перед включением плиты просим Вас внимательно ознакомиться с данным руководством. Соблюдение изложенных в нем указаний позволит Вам избежать ошибок в процессе пользования плитой.*

*Руководство следует хранить таким образом, чтобы оно всегда было под рукой. Чтобы избежать несчастных случаев, следует строго соблюдать указания,.*

***Внимание!***
*Плитой можно пользоваться только после ознакомления с содержанием данного руководства.*

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

*Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения , не влияющие на действие устройства.*

## Производитель свидетельствует

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

- **директива по низковольтному оборудованию 2014/35/EC,**
- **директива по электромагнитной совместимости 2014/30/EC**
- **директива по экологическому проектированию 2009/125/EC,**
- **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

**Указания по безопасности ..... 4**
**Описание изделия..... 9**
**Установка ..... 10**
**Обслуживание..... 11**
**Очистка и уход за плитой..... 12**

**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.

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.

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

- При эксплуатации прибор нагревается, соблюдать предельную осторожность.
- Необходимо обратить внимание на то, чтобы дети не играли с плитой. Непосредственный контакт с работающей плитой грозит ожогом!
- 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.
- Следует обращать внимание, чтобы другая мелкая бытовая техника, а также её присоединительные электропровода, не прикасалась непосредственно варочной панели, поскольку изоляция такой техники нестойка к воздействию высоких температур.
- Во время жарки плиту не следует оставлять без присмотра. Масла и жиры из-за перегрева или выкипания могут загореться.
- Нельзя допускать до загрязнения варочной панели и заливания её кипящими жидкостями. Если плита загрязнится, её следует немедленно очистить.
- Сначала установите посуду на варочной панели, а затем включайте плиту.
- Не следует ставить на рабочей поверхности - 25 кг.
- Запрещается пользоваться неисправной плитой. Неисправности может устранить только квалифицированный специалист.
- В каждой ситуации, причиной которой является техническая неполадка, следует безусловно отключить электропитание плиты и сообщить о неполадке в сервис-центр.
- Следует строго соблюдать правила и указания этого руководства. Лица, не ознакомившиеся с содержанием руководства, не должны пользоваться плитой.
- Внимание!
  В случае повреждения неотключаемого питательного провода, во избежание опасности он должен быть заменен у производителя или в специализированной ремонтной мастерской квалифицированным специалистом.

# КАК ЭКОНОМИТЬ ЭНЕРГИЮ



Тот, кто ответственно использует электроэнергию, не только экономит свои деньги, но и сознательно бережёт окружающую среду. Поэтому давайте поможем природе – будем экономить электроэнергию! А делается это таким образом:

- Применение соответствующей посуды для приготовления пищи.

Кастрюли с плоским и толстым дном позволяют сэкономить до 1/3 электроэнергии. Посуду следует прикрывать крышками – в противном случае потребление электроэнергии вырастёт в 4 раза!

- Посуду для приготовления еды следует подобрать к поверхности конфорок. **Дно посуды не может быть меньше, чем конфорка (зона нагрева).**
- Следует содержать поверхность конфорок и дно кастрюль в чистоте.

Загрязнения мешают теплопередаче – сильные загрязнения можно устранить лишь сильнодействующими веществами, вредными для окружающей среды.

- Без надобности «не заглядывать в кастрюли».
- Вовремя выключать плиту и использовать остаточное тепло.

При длительном приготовлении пищи, нагревательные элементы можно выключить за 5-10 минут до окончания варки. Таким образом мы можем сэкономить до 20% электроэнергии.

- Не устанавливать плиту в непосредственной близости от холодильников /морозильных камер.

Потребление электроэнергии плитой возрастёт, а это совершенно лишнее.

## РАСПАКОВКА



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

## ИЗЪЯТИЕ ИЗ ЭКСПЛУАТАЦИИ



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

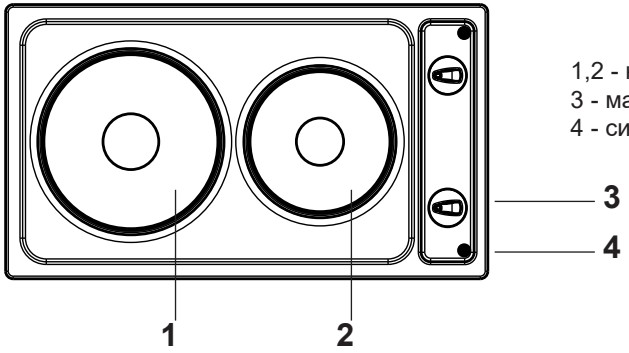
Об этом информирует знак, расположенный на устройстве, инструкции по эксплуатации и упаковке.

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

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

# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

## Описание плиты BHEI3*




1,2 - нагревательные плитки
3 - маховики
4 - сигнальная лампочка

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

- Номинальное напряжение: 230V 1N ~ 50 Hz
- Размеры плиты: 510 x 290 x 40 мм
- Вес 6 kg

**Плита оборудована:**

- нагревательная плитка Ø 145 - 1000 Вт (1500 Вт)
- нагревательная плитка Ø 180 - 1500 Вт (2000 Вт)
- ускоренного нагрева Ø 145 - 1500 Вт / Ø 180 - 2000 Вт

# УСТАНОВКА

## Установка плиты BHEI3*

- подготовить место (отверстие) в настольной плите мебели по размерам, приведенным на монтажном чертеже (рис. А),
- минимальное расстояние, которое следует установить между нижним кожухом плиты и полкой, составляет 80 мм,
- слегка завинтить при помощи шурупа лапки под доской (рис. В),
- подключить плиту при помощи провода по схеме,
- очистить настольную плиту от пыли, установить плиту в отверстие, установить перпендикулярно крепящие лапки и завернуть шурупы до упора,
- щель между настольной плитой и стеклом, лучше всего заполнить силиконом .

Рис. А

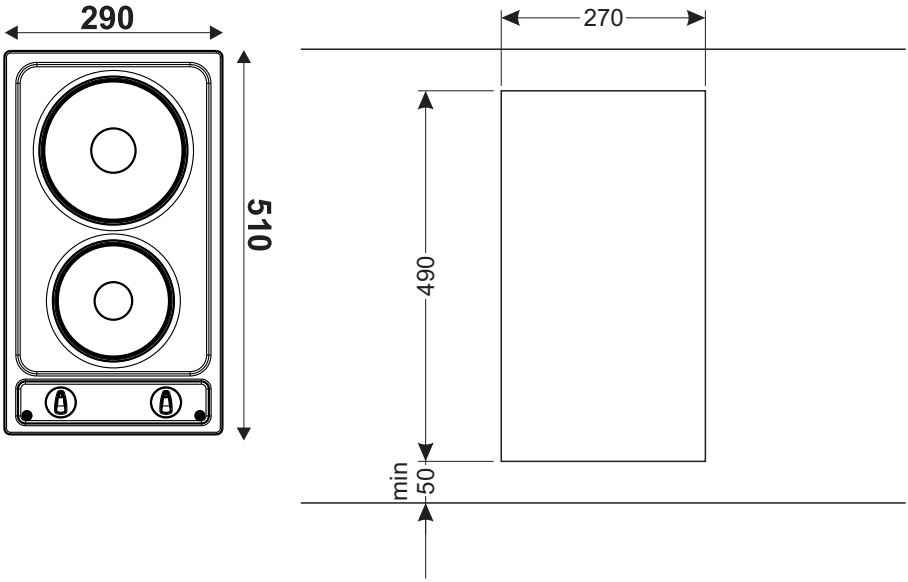
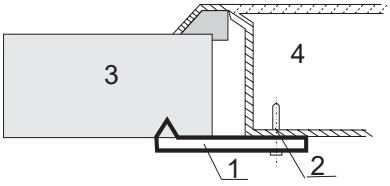



Рис. В




1 - крепежная лапка
2 - шуруп
3 - доска стола
4 - рабочая плита

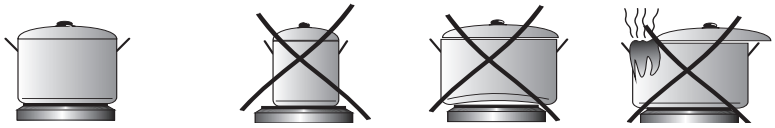
# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## До первоначального пуска плиты

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

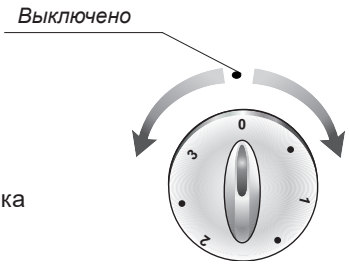
### Подбор посуды

**Правильно подобранная посуда должна иметь дно, размер и форма которого были бы приблизительно равны поверхности используемой зоны нагрева.** Не следует пользоваться посудой с вогнутым или выпуклым дном. Надо помнить, чтобы посуда всегда имела хорошо подобранную крышку. Загрязнённая поверхность зон нагрева и кастрюль мешает полностью использовать тепло.



## Включение нагревательной плиты.

Включение выбранного нагревательного поля (1,2) происходит путем поворота маховика (3), в этот момент загорится контрольная лампочка (4), степень нагрева поля регулируется установкой маховика.




● МИН. Подогрев
**1** Тушение овощей, медленная варка
● Варка супов, большого количества еды
**2** Медленная жарка
● Приготовление на гриле мяса, рыбы
**3** МАКС. Быстрое разогревание, быстрая варка, жарка
**0** Выключение

**Внимание!**
Обратите внимание на:
– чистоту плитку - грязная плитка не переносит всей мощности,
– защищайте плитку перед коррозией,
– выключайте плитку прежде чем снимаете посуду,
– не оставляйте на включенной плитку посуды с блюдами, приготовленными на жирах, маслах без присмотра, горячий жир подвергается самовоспламенению.

# УХОД И ОЧИСТКА

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



**Перед началом чистки плиту нужно выключить, обращая внимание на то, чтобы все ручки находились в положении „•” / „0”. Чистку можно начинать только после того, как плита остыгнет.**

## Нагревательные плитки

Засорение, напр. пригоревшие остатки блюд с поверхности плиток устраняем при помощи тряпочки (черную поверхность плитки не следует ни в коем случае мыть ни скоблить). Декоративные кольца из нержавейки следует мыть при использовании жидкостей для мойки посуды или деликатных жидких средств для скобления. Затем, следует их вытереть до суха.

Поверхности плиток от времени до времени протираем вазелиновым или силиконовым маслом. Не следует употреблять для этой цели звериные и растительные жиры, такие как сливочное масло, топленое сало, растительное масло и пр.

## Рабочая плита

**•Эмалированную рабочую плиту** следует чистить при помощи теплой воды с добавкой небольшого количества жидкостей для мойки посуды. Сильные засорения можно устранить исключительно деликатными средствами для скобления посуды.

## Периодический осмотр

Помимо действий, необходимых для поддержания плиты в чистоте, следует:

- проводить периодические проверки работы элементов управления и рабочих групп плиты. После истечения гарантийного срока, минимум раз в два года, следует производить осмотр технического состояния плиты в сервисном центре,
- устранять выявленные эксплуатационные дефекты,
- при необходимости провести замену вышедших из строя деталей и узлов

**Внимание!** Все ремонтные и регуляционные работы должны производиться соответствующим сервисным центром или мастером, имеющим необходимую квалификацию и допуск.

# *SEHR GEEHRTER KUNDE*

*Das Kochfeld gilt als Verknüpfung einer maximal vereinfachten Bedienung und der höchsten Leistungsfähigkeit. Nachdem Sie diese Gebrauchsanleitung gelesen haben, ist die Bedienung des Gerätes kein Problem mehr.*
*Das Kochfeld, welches das Herstellerwerk verlässt, ist vor dem Einpacken an den jeweiligen Prüfständen auf Sicherheit und Funktionstüchtigkeit sorgfältig geprüft worden.*
*Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, lesen Sie bitte diese Gebrauchsanlwesiung aufmerksam durch. Bei Beachtung der darin enthaltenen Hinweise lassen sich Fehler durch unsachgemäße Bedienung des Gerätes vermeiden.*
*Die Gebrauchsanweisung sollte daher an einer gut zugänglichen Stelle aufbewahrt werden. Um Unfälle zu vermeiden, ist der Inhalt der vorliegenden Gebrauchsanweisung genau zu befolgen.*

***Achtung!***

*Das Gerät ist erst nach dem Durchlesen/Verstehen dieser Gebrauchsanweisung zu benutzen.*
*Das Gerät ist ausschließlich zum Kochen im haushaltsüblichen Rahmen ausgelegt. Ein anderweitiger Gebrauch jeder Art (z.B. zur Raumbeheizung) wäre nicht bestimmungsgemäß und könnte gefährlich sein.*
*Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, die jedoch die Gerätefunktion nicht beeinträchtigen.*

***Übereinstimmungserklärung des Herstellers***

*Hiermit erklärt der Hersteller, dass das Gerät grundsätzlich den folgenden EU Richtlinien entspricht:*

- *Niederspannungsrichtlinie* **2014/35/EC***,*
- *Elektromagnetische Verträglichkeit* **2014/30/EC**,
- *ErP Richtlinie* **2009/125/EC**,

*Dem Gerät wurde deshalb das CE Zeichen zugewiesen und es erhielt* ***die Konformitätserklärung*** *vorgesehen für die Marktaufsichtsbehörde.*

# INHALTSVERZEICHNIS

**Grundinformationen.....13**
**Sicherheitshinweise.....15**
**Gerätebeschreibung.....18**
**Technische Daten.....18**
**Installation.....19**
**Bedienung.....20**
**Reinigung und Pflege.....22**

**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 zulöschen. 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!).

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

Zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger verwenden.

- Es ist dafür zu sorgen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzanschlusskabel die heißen Stellen des Kochfeldes nicht berührt.
- Nach der Installation des Gerätes muss das Kabelstecker zugänglich bleiben.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Kühlgeräten installiert werden.
- Das Kochfeld darf beim Braten nicht ohne Aufsicht gelassen werden. Speiseöle und Fette können sich überhitzen und dadurch selbst entzünden.
- Im Falle einer Störung des Kochfeldes darf es erst nach der Behebung des Fehlers wieder genutzt werden.
- Die Durchführung von jeglichen Änderungen und Reparaturen des Kochfeldes durch Personal ohne Fachwissen ist verboten.
- Im Falle von einem beliebigen technischen Fehler ist das Kochfeld von der Stromversorgung umgehend zu trennen (nach den vorstehenden Regeln) und anschließend der Kontakt mit dem zuständigen technischen Kundendienst aufzunehmen.
- Wird das Gerät zum Kochen und Braten genutzt, entstehen im Raum, in dem sich das Gerät befindet, Wärme und Feuchtigkeit. Vergewissern Sie sich, dass der Raum entsprechend gelüftet wird. Öffnungen für natürliche Lüftung müssen geöffnet sein oder andere Systeme mechanischer Lüftung müssen eingebaut werden (mechanischer Dunstabzug).
- Sollte das Gerät intensiv oder über einen längeren Zeitraum genutzt werden, mag es erforderlich sein, dass eine bessere Lüftung zum Beispiel durch das Öffnen eines Fensters oder auch eine wirksamere Lüftung zum Beispiel durch die Steigerung der Leistungsfähigkeit mechanischer Lüftung, soweit es eine solche gibt, sichergestellt werden.

## TIPPS ZUM ENERGIESPAREN



Wer mit Energie verantwortungsvoll umgeht, der entlastet nicht nur die Haushaltskasse, sondern handelt auch der Umwelt bewusst zugute. Solche Personen brauchen unsere Unterstützung. Darum helfen Sie elektrische Energie sparen. Es reicht aus, wenn die nachstehenden Hinweise befolgt werden:

- **Geeignetes Kochgeschirr verwenden**
  Verwenden Sie Töpfe mit einem flachen Topfboden. Dabei lässt sich oft bis zu einem Drittel elektrischer Energie einsparen. Achten Sie auf den Topfdeckel und garen Sie in geschlossenen Töpfen oder Pfannen, sonst wird der Energieverbrauch vervierfacht!
- **Kochgeschirr der Größe der jeweiligen Kochzonen anpassen**
  Das Koch- oder Bratgeschirr sollte nie kleiner als die benutzte Kochzone sein.
- **Kochzonen und Topfböden sauber halten**
  Verschmutzte Oberflächen verhindern die Wärmeübertragung - fest eingebrannte Speisereste auf den Kochzonen können oft nur mit chemischen Mitteln entfernt werden, die jedoch die Umwelt stark belasten.
- **Unnötiges "in den Topf gucken" vermeiden.**
- **Im entsprechenden Zeitpunkt die Kochzonen ausschalten und dann die erzeugte Restwärme nutzen.**
  Schalten Sie bei langen Kochzeiten die Kochzone 5 bis 10 Minuten vor Ende des Kochens aus. Dadurch lässt sich bis zu 20% elektrischer Energie ersparen.
- **Kochfeld nicht in direkter Nähe von Kühl-/Gefriergeräten einbauen**
  Dadurch steigt der Energieverbrauch unnötig.

## AUSPACKEN



Das Gerät wird durch seine Verpackung gegen Transportschäden geschützt. Nach dem Auspacken sind die Verpackungsmaterialien so zu entsorgen, dass dadurch kein Risiko für die Umwelt entsteht.
Alle Materialien, die zur Verpackung verwendet werden, sind umweltverträglich, können hundertprozentig wiederverwertet werden und sind mit entsprechendem Symbol gekennzeichnet.
**Achtung!** Die Verpackungsmaterialien (Polyethylenbeutel, Styroporstücke usw.) sind beim Auspacken außer Kinderreichweite zu halten.

## ENTSORGUNG DES ALTGERÄTS



Eine solche Kennzeichnung informiert darüber, dass dieses Gerät nach dem Ablauf des Nutzungszeitraumes nicht zusammen mit anderen Hausabfällen gelagert werden darf.
Der Benutzer ist verpflichtet, Altgeräte bei speziellen Sammelstellen für die Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte abzugeben. Der Leiter der jeweiligen Sammelstelle bildet gemeinsam mit anderen lokalen Sammelstellen, Fachgeschäften und zuständigen kommunalen Einheiten ein spezielles System, das die Rückgabe und Entsorgung eines solchen Gerätes ermöglicht.
Die richtige Vorgehensweise mit Elektro- und Elektronikschrott trägt zur Verhinderung schädlicher Folgen für die menschliche Gesundheit und die natürliche Umwelt bei, die aus der Anwesenheit von Schadstoffen sowie einer falschen Lagerung und Weiterverarbeitung solcher Materialien folgen.

# GERÄTEBESCHREIBUNG

## Elektro-Kochfeld Typ BHEI3*

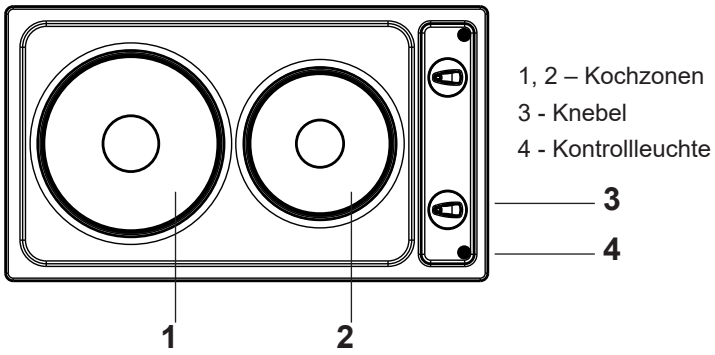



**Abb.1**

## Technische Daten

| | |
|---|---|
| - Nennspannung | 230 V, ~50 Hz |
| - Abmessungen | 510 x 290 x 40 mm |
| - Gewicht | 6 kg |

Das Kochfeld ist ausgestattet mit:

| | |
|---|---|
| Kochzonen - normal | Ø 180 – 1500 W |
| | Ø 145 – 1000 W |
| zum schnellen Kochen | Ø 145 – 1500 W oder |
| | Ø 180 – 2000 W |

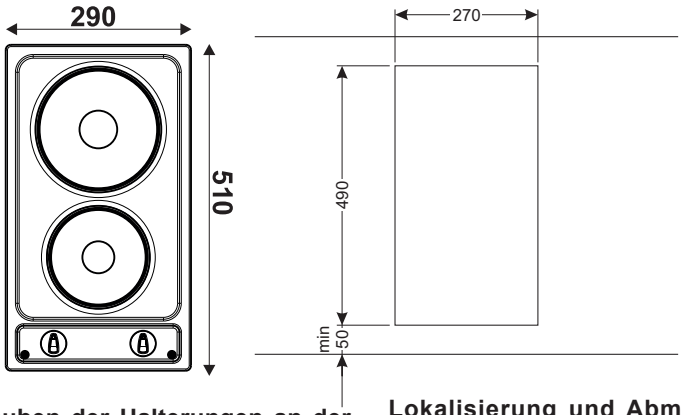
# INSTALLATION

## Installation des Kochfeldes

- Den Einbauort (Öffnung) in der Arbeitsplatte der Küchenmöbel entsprechend den Abmessungen auf der Montagezeichnung vorbereiten (Abb. 2).
- Der minimale Freiraum, der unter dem Keramik-Kochfeld zu belassen ist, beträgt 80 mm.
- Das Kochfeld unter Beachtung der in der Gebrauchsanweisung enthaltenen Hinweise ans Stromnetz anschließen.
- Die Griffe von unten leicht anziehen.
- Die Oberfläche des Möbelstücks von Staub reinigen, das Kochfeld in die vorbereitete Öffnung einsetzen und anschließend zur Oberfläche der Arbeitsfläche fest andrücken.
- Die Halterungen (Abb. 3) senkrecht zur Kante des Kochfeldes platzieren und anschließend fest anschrauben.

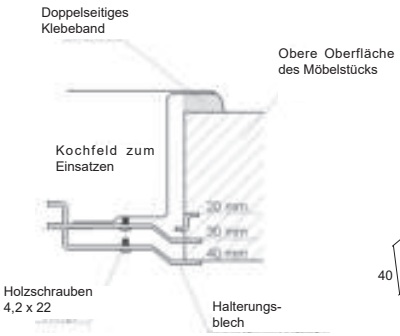
### Montage des Kochfeldes in der Küchenarbeitsplatte

**Abb.2**

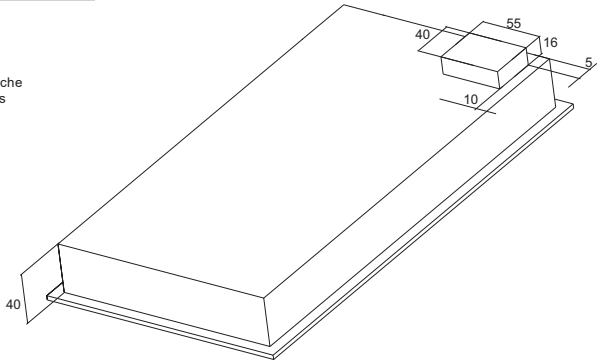



### Festschrauben der Halterungen an der Oberfläche der Küchenarbeitsplatte

**Abb.3**




### Lokalisierung und Abmessungen der Anschlussleiste



# BEDIENUNG

**Lesen Sie bitte diese Gebrauchsanweisung aufmerksam durch und beachten Sie die darin enthaltenen Hinweise. Nähere Informationen zum Kochfeld entnehmen Sie dem Typenschild des Kochfeldes.**

Das Kochfeld ist mit einem Kabel, das mit Blitzschutz und Erdnung fest verbunden ist, ausgestattet und darf nur ans Stromnetz mit einer Spannung von 230 V ~ 50 Hz mit Schutzerdung angeschlossen werden. Der Stromkreis, von dem die Steckdose versorgt wird, muss mit einer Sicherung 16 A geschützt werden.

### Einschalten des Gerätes:

Die ausgewählte Kochzone (1, 2) wird durch Drehen des Schalters (3) eingeschaltet. In diesem Moment leuchtet die Kontrollleuchte, mit der das Einschalten des Kochfeldes (4) signalisiert wird, auf. Die Stufe der Aufwärmung der Kochzone wird durch eine entsprechende Stellung des Schalters geregelt. Die Kochzonen werden mit den Energie-Schaltern, mit denen eine stufenweise Regulierung der Heizleistung möglich ist, gesteuert. Die garantiert für eine maximale Nutzung von Energie, die für die Bedürfnisse des Benutzers erforderlich ist, ohne dass Energieverluste entstehen.

### Welche Maßnahmen sollten vor dem ersten Benutzen des Elektro-Kochfeldes getroffen werden?

Bevor man beginnt, das Gerät zu nutzen, sollten die Kochzonen über ca. 4 Minuten ohne Koch- bzw. Bratgeschirr erhitzt werden.

**Beim ersten Einschalten des Gerätes können vorübergehend Gerüche auftreten. Darum ist das Raumlüftungssystem einzuschalten oder das Fenster zu öffnen.**

### NUTZUNG DER KOCHZONEN
### Tipps zum Energiesparen




**Abb.4** **Abb.5**

Energie lässt sich einsparen, wenn geeignetes Kochgeschirr verwendet wird. Gut gewähltes Koch- bzw. Bratgeschirr muss einen flachen und soliden Boden haben und der Durchmesser des Geschirrs muss dem Durchmesser der jeweiligen Kochzone entsprechen. Dadurch wird eine bessere Wärmeleitung sichergestellt (Abb. 4)

**Wie kommt es zu Energieverlusten?**

Abb. 5 A – Das Kochgeschirr ist im Verhältnis zur Kochzone zu klein.
Abb. 5 B – Das Kochgeschirr hat einen gewölbten Boden.
Abb. 5 C – Der Topfdeckel ist falsch aufgesetzt.

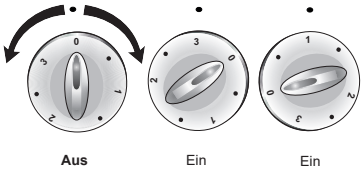
**Achten Sie auf Folgendes:**

- Schalten Sie die Kochzone nicht ein, solange das Kochgeschirr darauf nicht gestellt wurde.
- Das Kochgeschirr, das auf die Kochzonen gestellt werden soll, muss einen sauberen und trockenen Boden haben.
- Es ist verboten, die Gerichte im Geschirr aus Kunststoffen auf dem Kochfeld zuzubereiten.
- Auf dem Kochfeld dürfen keine Küchenutensilien aus Kunststoffen wie Löffel, Gabeln, usw. abgestellt werden.
- Verwenden Sie immer Töpfe mit Deckel und achten Sie darauf, dass weder der Topfdeckel über den Topfrand hinausreicht noch der Dampf auf das Kochfeld tropft.
- Schützen Sie das Kochfeld vor Korrosion.
- Schalten Sie bei langen Kochzeiten die Kochzone 5 bis 10 Minuten vor Ende des Kochens aus.

Die Symbole auf den Knebeln weisen auf die Kochzonen, denen sie zugeordnet sind, hin.

Eine Kochzone ist eingeschaltet, wenn:
●die Ziffer „0” des Knebels sich unter dem horizontalen Teil des Arbeitsbereichs des Schalters befindet, falls die Beschreibung der Stellung am Rande des Knebels verwendet wird;
●die Markierung im Knebel sich unter der Ziffer „0” im Arbeitsbereich des Schalters befindet, falls die Beschreibung der Stellung im Arbeitsbereich des Schalters verwendet wird.
Die Arbeitsleistung wird allmählich eingestellt, indem der Knebel nach rechts oder links gedreht wird. Beim Einschalten einer beliebigen Kochzone leuchtet die Kontrolldiode auf.

**Abb. 6**




| Stellung des Knebels | Art einer Tätigkeit |
|---|---|
| 3 | Bringen zum Sieden, schnelles Erhitzen, Braten |
| • | Braten von Fleisch |
| 2 | Langsames Braten |
| • | Kochen von größeren Mengen, Kochen von Suppen |
| 1 | Kochen von Kartoffeln |
| • | Dünsten von Gemüse |
| 0 | Ausschalten |

**Allgemeine Informationen zur Nutzung der Kochzonen**
Je nach der Art des genutzten Kochfeldes kann es mit normalen Kochzonen oder mit Kochzonen zum schnellen Kochen ausgestattet sein.

**Kochen und Braten auf normalen Kochzonen und Kochzonen zum schnellen Kochen**

Die Kochzone zum schnellen Kochen unterscheidet sich von der normalen Kochzone durch eine höhere Heizleistung. Zur Unterscheidung wurde der Rand der Kochzone zum schnellen Kochen rot markiert. Im Laufe der Zeit kann die Farbe langsam verwischt werden.

**Kochen**

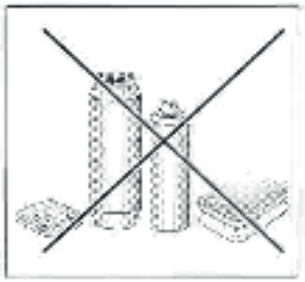
**Um ein Gericht zum Kochen zu bringen, muss der Knebel auf 3 gestellt werden. Zum Fortkochen stellen Sie ihn erneut auf 1 und anschließend - je nach Bedarf - erhöhen oder reduzieren Sie die Heizleistung des Kochfeldes. (Siehe: Tabelle).**

**Braten**

Um Öl zu erhitzen, bringen Sie den Knebel auf 3. Dann legen Sie den Braten in die Pfanne und drehen Sie den Knebel wieder auf 2 und anschließend - je nach Bedarf - erhöhen oder reduzieren Sie die Heizleistung des Kochfeldes.

# REINIGUNG UND PFLEGE

Wird eine tägliche Reinigung und Pflege des Glaskeramik-Kochfeldes sowie dessen entsprechende Wartung sichergestellt, trägt dies zur Verlängerung eines störungsfreien Betriebs des Gerätes entscheidend bei.



⚠ Vor der Reinigung schalten Sie das Kochfeld aus (Stellen Sie alle Knebel auf “0“) und warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist. Anschließend beginnen Sie mit der Reinigung des Kochfeldes. Verwenden Sie dazu ein feuchtes Tuch und etwas Spülmittel. Verwenden Sie weder Scheuermittel noch aggressive Reinigungsmittel. Zur Reinigung der Geräte dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

## Kochzonen

- Verschmutzungen - wie zum Beispiel eingebrannte Speisereste- sind mit weichem Tuch von der Oberfläche der Kochzonen zu entfernen. Die schwarze Fläche des Kochfeldes dürfen Sie weder reinigen noch scheuern. Dekorative Ringe aus nichtrostendem Stahl dürfen mit Spülmittel oder mit leichten Reinigungsemulsionen gereinigt und anschließend trocken gewischt werden.

Ab und zu ist die Oberfläche des Kochfeldes mit Paraffinöl oder Silikonöl zu behandeln.

⚠ **Dafür sind tierische oder pflanzliche Fette, Butter, Schmalz, Öle usw. nicht geeignet.**

## Arbeitsfläche

- Emaillierte Arbeitsfläche des Kochfeldes darf ausschließlich mit warmem Wasser mit etwas Spülmittel gereinigt werden. Starke Verschmutzungen sollten dagegen nur mit feinen Scheuermitteln behandelt werden.

# STIMAT CUMPĂRĂTOR!

*Plita este simplă în exploatare şi foarte efectivă. După ce veţi face cunoştinţă cu instrucţiunea dată, exploatarea instalaţiei nu vă va creea mici o problemă.*

*Instalaţia, fabricată de uzină, înainte de a fi împachetată a fost supusă unui control riguros, referitor la siguranţă şi funcţionalitate la puncetele de control.*

*Vă rugăm să faceţi cunoştinţă cu instrucţiunea dată înainte de a conecta instalaţia. Respectarea indicaţiilor din instrucţiune vă garantează utilizarea corectă a instalaţiilor.*

*Păstraţi instrucţiunea la îndemînă. Respectaţi indicaţiile cu stricteţe pentru a preîntîmpina accidentele.*

***Atenţie!***

*Instalaţia trebuie utilizată doar după ce faceţi cunoştinţă cu instrucţiunea de exploatare.*

*Instalaţia trebuie utilizată doar în condiţii casnice, pentru prepararea bucatelor. Utilizarea necorespunzătoare (de exemplu pentru încălzirea încăperilor) poate fi periculoasă.*

*Producătorul păstrează după sine dreptul de a aduce modificări, ce nu ar influienţa la funcţionarea instalaţiei.*

# CUPRINS

**Instrucţiuni privind tehnica de securitate.....25**
**Descrierea instalaţiei.....29**
**Insatalarea.....30**
**Deservirea.....31**
**Curăţarea şi îngrijirea instalaţiei.....32**

**Observaţie.** Dispozitivul şi toate piesele componente ale acestuia care sunt la îndemâna utilizatorului devin fierbinţi 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 excepţia cazului în care se află sub supraveghere permanentă.

Acest dispozitiv poate fi utilizat de copii care au vârsta de peste 8 ani şi mai mari, de către persoane cu capacităţi fizice, senzoriale şi mentale limitate şi de către persoane fără experienţă şi care nu cunosc dispozitivul, atunci când acestea sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea dispozitivului în siguranţă care le sunt transmise de către persoanele care sunt răspunzătoare de siguranţa lor. Aveţi grijă la copii, nu-i lăsaţi să se joace cu aparatul. Curăţarea şi activităţile de deservire nu trebuiesc realizate de către copii care nu sunt supravegheaţi.

**Observaţie.** Încălzirea fără supraveghere a unturii sau a uleiului pe plita cu inducţie poate fi periculoasă şi poate cauza incendii.

## INDICAŢII PRIVIND TEHNICA DE SECURITATE

NICIODATĂ nu încercaţi să stingeţi focul cu ajutorul apei, ci opriţi dispozitivul şi acoperiţi flacăra cu un capac sau cu un pled care nu este inflamabil.

**Observaţie.** Pericol de incendiu: nu amplasaţi nici un fel de lucruri pe suprafaţa de fierbere.

Nu se recomandă comandarea dispozitivului cu ajutorul ceasului extern sau cu ajutorul sistemului de comandă de la distanţă.

Pentru curăţarea aparatului nu se recomandă folosirea dispozitivelor de curăţare cu ajutorul aburilor.

- La utilizare instalaţia se încălzeşte, trebuie de respectat distanţa cu atenţie maximă.
- Rugăm să atrageţi atenţie deosebită copiilor aflaţi în apropierea instalaţiei. Contactul direct cu plita poate duce la arsuri !
- Trebuie să atrageţi atnţie ca altă tehnică casnică mai mică sau firele de contact ale acestora, să nu se afle în contact direct cu suprafaţa de pregătire, deoarece izolaţia acestei tehnici nu este rezistentă la contactul cu temperaturile ridicate.
- În timpul preparării, instalaţia nu se recomandă de lăsat fără supraveghere. Uleiurile şi grăsimile la supraîncălzire pot să ia foc.
- Nu se admite murdărirea exagerată a suprafeţei de preparare cît şi udarea acesteia cu lichide fierbinţi. Dacă instalaţia se murdăreşte aceasta trebuie curăţată imediat.
- Mai întîi poziţionaţi vasele pe instalaţie, apoi conectaţi instalaţia.
- Nu se recomandă să puneţi pe suprafaţa de lucru – 25 kg.
- Se interzice utilizarea instalaţiei defectate. Defectele trebuie înlăturate de către un specialist calificat.
- În fiecare situaţie, cînd drept pricină apare un defect tehnic, trebuie de deconectat instalaţia şi de adus la cunoştinţa cetrului de deservire acest lucru.
- Trebuie de respectat cu stricteţe regulile şi indicaţiile instrucţiunii date. Persoane, ce nu au făcut cunoştinţă cu conţinutul instrucţiunii nu ar trebui să utilizeze instalaţia.
- Atenţie!
  În caz de deteriorare a firului electric, pentru a exclude un eventual pericol acesta trebuie să fie schimbat de către producător sau de către un specialist calificat al unei atelier de reparaţie de specialitate.

# CUM ECONOMISIM ENERGIA



Acela, care utilizează cu grijă energia electrică nu doar îşi economiseşte propriii bani, dar respectă şi mediul înconjurător.
Deci, haideţi să-i ajutăm mediului înconjurător, naturii - prin economisirea energiei electrice! În felul următor:

- Utilizarea vaselor corespunzătoare pentru prepararea bucatelor. Cratiţe cu fundul plat şi 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 ochiului. **Fundul vasului nu poate fi mai mic, decît ochiul plitei (zona de încălzire).**
- Suprafaţa instalaţiei şi fundurile vaselor trebuie păstrate în curăţenie.
  Murdăria – încurcă transmiterea căldurii – murdărirea excesivă poate fi înlăturată doar prin utilizarea soluţiilor cu efect puternic, care sunt dăunătoare mediului înconjurător.
- Fără necesitate „nu ridicaţi capacul”.
- Deconectaţi instalaţia la timpul potrivit şi folosiţi căldura rămasă. La prepararea îndelungată a bucatelor, elementele de căldură pot fi deconectate cu 5-10 minute înainte de finisarea fierberii. În aşa mod putem economisi pînă la 20% energie electrică.
- Nu instalaţi instalaţia în apropierea frigiderilor/ congelatoarelor. Consumul de energie electrică se va mări, fără necesitate.

## SCOATEREA AMBALAJULUI



Pe perioada transportării instalaţiei, aceasta este protejată de deteriorări prin ambalaj. După scoaterea ambalajului, Vă rugăm să înlăturaţi elementele ambalajului printr-un mod ce nu dăunează mediului înconjurător.

Toate materialele utilizate la confecţionarea ambalajului, nu dăunează mediului înconjurător şi pot fi returnate. Acestea sunt însemnate în modul corespunzător.

Menţiune! Materialele utilizate la confecţionarea ambalajului (săculeţele din polietilenă, bucăţelele de siropor ş.a.) nu trebuie păstrate la îndemîna copiilor.

## LICHIDAREA INSTALAŢIILOR UZATE



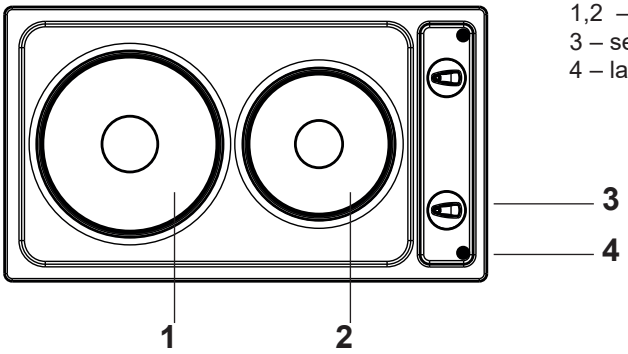
După expirarea termenului de exploatare, instalaţia dată nu se lichidează împreună cu alte deşeuri comunale, el trebuie predat la punctul de primire şi utilizare a instalaţiilor electice şi electronice. Despre acest fapt ne informează simbolul, de pe instalaţie, de pe instrucţiune sau de pe ambalaj.

Masele plastice din instalaţie pot fi utilizate repetat conform destinaţiei acestora. Prin utilizarea repetată, utilizarea materialelor sau alte forme de utilizare a instalaţiilor uzate, Vă aduceţi contribuţia la păstrarea mediului înconjurător.

Informaţia referitor la lichidarea instalaţiilor uzate Vă poate fi oferită de administraţia locală.

## DESCRIEREA INSTALAŢIEI

### Descrierea plitei BHEI3 *




1,2 – suprafeţe de încălzire
3 – selectoare
4 – lampa de semnalizare

## DATE TEHNICE

- tensiune nominală: 230V 1N ~ 50 Hz
- mărimea plitei: 510 x 290 x 40 mm
- Greutatea: 6 kg

**Plita are în componenţă:**

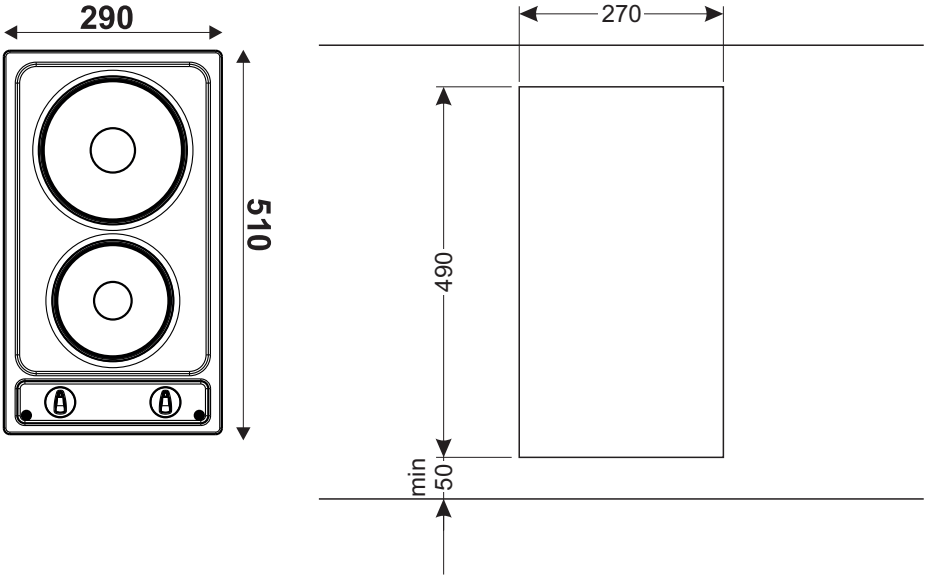
- suprafaţă de încălzire Ø 145 – 1000W (1500W)
- suprafaţă de încălzire Ø 180 – 1500W (2000W)

# INSTALAREA

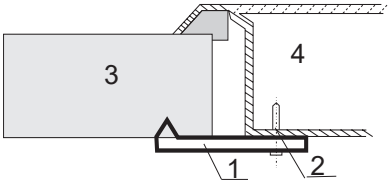
## Instalarea plitei

- Pregătiţi locul (orificiul) în conformitate cu dimensiunile instalaţiei, din planul indicat (desen A).
- Distanţa minimă, care trebuie respectată între carcasul de jos a instalaţiei şi poliţă – 80 mm.
- De înşurubat uşor cu ajutorul şurubului plăcile de fixare sub placă (desen B),
- De conectat plita cu ajutorul firului în conformitate cu schema indicată,
- De curăţat plita de praf, de instalat plita în orificiu, de montat perpendicular plăcile de fixare şi de înşurubat şurubul pînă la sfîrşit,
- Spaţiul între plită şi sticlă, cel mai bine ar fi de completat cu silicon.

Desen A




Desen B




1 – plăci de fixare
2 – şurub
3 – tabla mesei
4 – plita de lucru

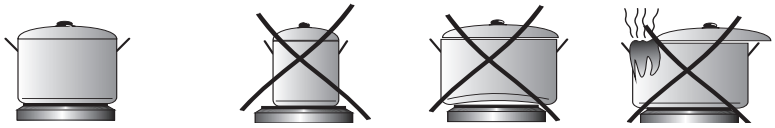
# DESERVIREA

## Pînă la prima conectare a instalaţiei

- nstalaţia trebuie bine curăţată.
- Pînă la prima conectare a instalaţiei se pot strecura mirosuri deaceea în încăperea unde se află instalaţia trebuie conectat sistemul de ventilare, sau de deschis geamul.
- Trebuie de efectuat operaţiuni de deservire, respectînd indicaţiile privind tehnica de securitate.

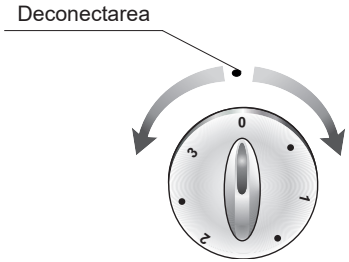
### Alegerea vaselor

**Vasele trebuie alese în modul corespunzător, aşa încît fundul, mărimea şi forma să corespundă suprafeţei de încălzire.** Nu se recomandă utilizarea vaselor cu fundul concav sau convex. Deasemenea trebuie întotdeauna de ales bine capacul. Suprafaţa murdară a zonelor de încălzire sau a vaselor nu permite utilizarea corectă a căldurii emanate.



## Conectarea suprafeţei de încălzire.

Conectarea zonei de încălzire selectate (1,2) se efectuează prin rotirea selectorului (3), moment în care se va conecta lampa de control (4), nivelul de încălzire a zonei se selectează prin rotirea selectorului.




● Min. Încălzirea
1 Legume înăbuşite, fierbere lentă
● Fierberea supelor, a unei cantităţi mari de bucate
2 Prăjire lentă
● Prepararea cărnii şi a peştelui la gril
3 Max. Încălzirea rapidă, fierberea rapidă, prăjirea
0 Deconectarea

**Atenţie !**

Atrageţi atenţie la:
- curăţenia instalaţiei – o instalaţie murdară nu suportă toată intensitatea,
- păziţi instalaţia de corozie,
- deconectaţi instalaţia înainte de a lua vasele de pe ea,
- nu lăsaţi fără atenţie pe instalaţia conectată, vase cu bucate preparate pe baza grăsimilor, uleiurilor, grăsimile înfierbîntate pot lua foc.

# ÎNGRIJIREA ŞI CURĂŢAREA

Îngrijirea curentă a instalaţiei de către utilizator – menţinerea instalaţiei în curăţenie şi conservarea acesteia, au o mare importanţă asupra funcţionării îndelungate a instalaţiei.



**Înainte de a începe curăţarea instalaţiei, aceasta trebuie deconectată, atrăgînd atenţie ca toate butoanele să se afle în poziţie „●”/ „0”. Curăţarea poate fi începută doar după ce instalaţia se răceşte.**

## Suprafeţele de încălzire

Murdăririle, de exemplu resturile de mîncare arse, trebuiesc înlăturate de pe aceste suprafeţe cu ajutorul cîrpelor (suprafaţa de culoare neagră ainstalaţiei nu se recomandă de spălat). Sferele decorative din inox, se recomandă a fi spălate cu ajutorul detergenţilor delicaţi. Apoi, trebuie şterse pînă la uscarea totală.

Suprafeţele instalaţiei din cînd în cînd, trebuiesc şterse cu vazilin sau ulei de silicon. Nu se recomandă pentru utilizarea în acest scop grăsimi animaliere şi vegetale, de exemplu ulei de floarea soarelui, slănină topită, unt ş.a..

## Suprafeţele de lucru

Suprafaţa de lucru emaliată trebuie curăţată cu ajutorul apei calde cu adăugarea unei cantităţi mici de detergenţi. Murdărirea intensivă poate fi înlăturată cu ajutorul detergenţilor abrazivi.

## Controlul periodic

În afara acţiunilor, necesare pentru pen tru păstrarea instalaţiei în curăţenie, mai este necesar:

- de efectuat control periodic a elementelor de comandă şi a grupelor de funcţionare a instalaţiei. După expirarea termenului de garanţie, minim o dată la doi ani, trebuie de efectuat controlul situaţiei tehnice a instalaţiei la centrul de deservire;
- de înlăturat defectele ce se ivesc în procesul de exploatare;
- în caz de necesitate de schimbat elementele care sau defectat;

**Atenţie!**

Toate lucrările de reparaţie trebuiesc efectuate de către centrul de deservire respectiv sau de către un specialist cu calificarea necesară.

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