Hansa

BHI68902/BHI68102

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ / ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

RU

СОДЕРЖАНИЕ

Правила для безопасной эксплуатации 3
Обзор изделия 11
Информация об изделии 13
Несколько слов об индукционных плитах 13
Перед использованием новой варочной поверхности 14
Использование сенсорных элементов управления 14
Выбор соответствующей посуды 15
Использование варочной поверхности 17
Использование функции Boost 19
Использование функции Bridge 20
Блокировка элементов управления 22
Предупреждение об остаточном тепле 23
Использование таймера 24
Правила приготовления пищи на индукционной плите 27
Параметры нагрева 29
Уход и чистка 30
Советы и рекомендации 32
Отображение неисправностей и их проверка 34
Технические характеристики 35
Установка 36
Утилизация 41
Хранение и транспортировка 42
Гарантия, послепродажное обслуживание 43

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ СО СЛЕДУЮЩИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания прибора отключите его от электросети.
- Подключение к надлежащей системе заземления является важным и обязательным.
- Средства для отсоединения должны быть встроены в стационарную проводку в соответствии с правилами подключения.
- Изменения в системе электропроводки должны производиться только квалифицированным специалистом-электриком.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность пореза

- Будьте осторожны - края панели острые.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями перед установкой или использованием прибора.
- Ни в коем случае нельзя класть на этот прибор какие-либо горючие материалы или изделия.

ПРАВИЛА ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это может снизить затраты на установку.
- Во избежание возникновения опасности данный прибор должен быть установлен в соответствии с приведенными инструкциями по монтажу.
- Установка и заземление прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Прибор должен быть подключен к цепи, которая включает автоматический изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- • ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитные устройства для варочной поверхности, разработанные производителем прибора для приготовления пищи или указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации в качестве подходящих или встроенных в прибор защитных устройств для варочной поверхности. Использование несоответствующих защитных устройств может привести к несчастным случаям.
- • Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантий или претензий по ответственности.
- Подробная информация об установке приводится в разделе «Установка».

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели разбита или треснула, немедленно отключите прибор от сети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключайте варочную поверхность с помощью выключателя на стене.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность ожогов

- Во время использования открытые части прибора могут нагреться настолько, что это может привести к ожогам.
- Не прикасайтесь и не допускайте соприкосновения одежды или каких-либо других предметов, кроме соответствующей кухонной посуды, со стеклянной керамической поверхностью, пока поверхность не остынет.
- Не следует класть на поверхность варочной панели металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
- Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.

- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не находятся над другими включенными конфорками. Ручки должны находиться вне досягаемости для детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность пореза

- При снятии защитной крышки открывается очень острое лезвие скребка для варочной поверхности. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Перегрев приводит к образованию дымящихся и жирных пятен, которые могут вызвать возгорание.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе никаких предметов или посуды.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную поверхность, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления).

ПРАВИЛА ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забравшиеся на варочную поверхность, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Дети или лица с ограниченными возможностями, ограничивающими их способность пользоваться прибором, должны пользоваться прибором под присмотром ответственного и компетентного лица. Инструктор должен быть уверен, что они могут пользоваться прибором без опасности для себя или окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве пользователя. Все остальные работы по техническому обслуживанию должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной поверхности.
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не вставайте на варочную поверхность.
- Не используйте сковороды или другую посуду с зазубренными краями и не водите ими по стеклянной поверхности, так как это может привести к появлению царапин на стекле.

ПРАВИЛА ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Не используйте для чистки варочной поверхности металлические мочалки, щетки или любые другие грубые абразивные чистящие средства , так как они могут поцарапать керамическое стекло.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его агентом по сервисному обслуживанию или другими квалифицированными специалистами во избежание возникновения опасности.
- Данный прибор предназначен для использования только в домашних условиях! Гарантия производителя не распространяется на коммерческое использование любого рода!
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время использования прибор и его доступные части нагреваются.
- Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.
- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с ним опасности.

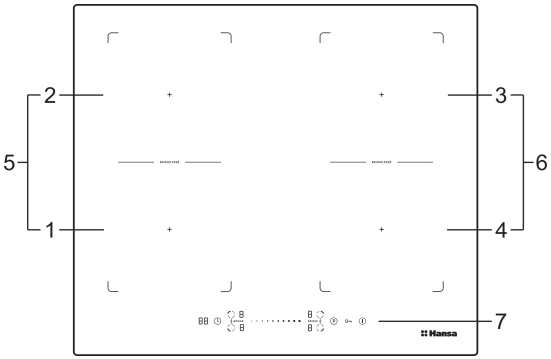
ПРАВИЛА ДЛЯ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Дети не должны играть с прибором. Дети не должны выполнять уборку и техническое обслуживание прибора без присмотра взрослого.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Приготовление пищи на плите с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой, а выключите прибор и затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность возгорания: запрещается хранение каких-либо предметов на варочных поверхностях.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если на поверхности появились трещины, выключите прибор во избежание поражения электрическим током, если поверхности варочных панелей изготовлены из стеклокерамики или аналогичных материалов, которые защищают токоведущие части.
- Прибор не предназначен для использования с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ВНИМАНИЕ: Необходимо следить за процессом приготовления. Необходимо постоянно контролировать процесс кратковременного приготовления.
- После установки доступ к кабелю питания будет невозможен.

Поздравляем вас с приобретением новой варочной поверхности. Мы рекомендуем уделить некоторое время с данной инструкцией по установке и эксплуатации, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать прибор.
Перед использованием внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните данное руководство по эксплуатации/монтажу для дальнейшего использования.

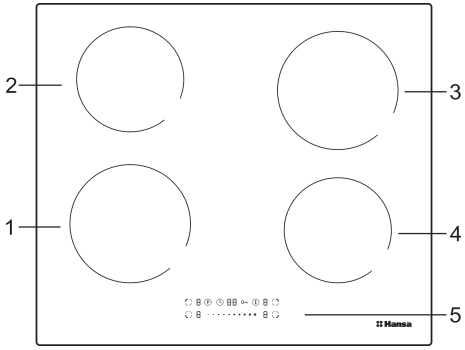
Вид сверху

BHI68902



1. Зона 180 мм макс. 1800 / 2100 Вт
2. Зона 180 мм макс. 1800 / 2100 Вт
3. Зона 180 мм макс. 1800 / 2100 Вт
4. Зона 180 мм макс. 1800 / 2100 Вт
5. Зона 180*380 мм макс. 3000/ 3600 Вт
6. Зона 180*380 мм макс. 3000/ 3600 Вт
7. Панель управления

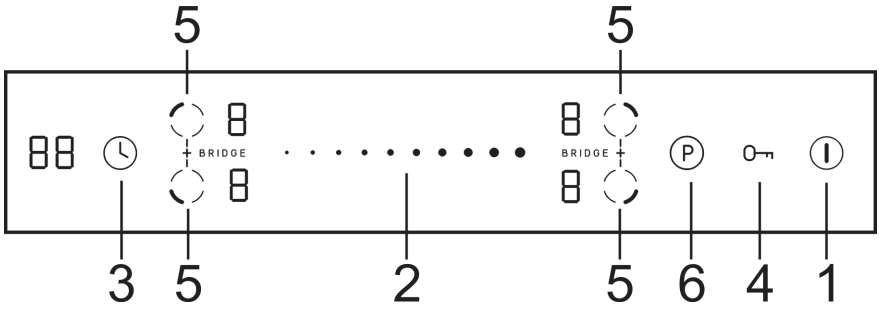
BHI68102



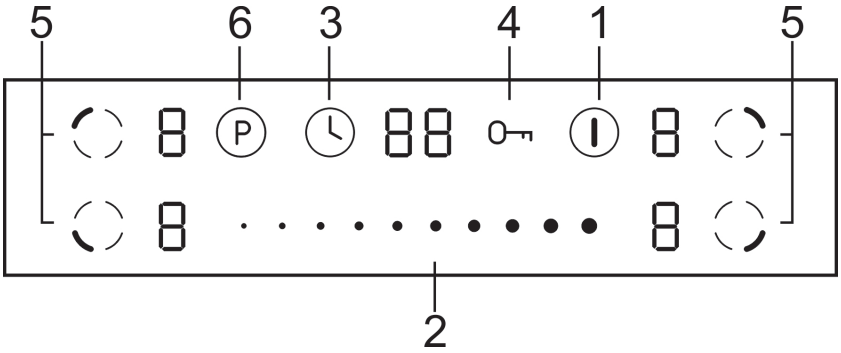
1. Зона 180 мм макс. 1800 / 2100 Вт
2. Зона 160 мм макс. 1200 / 1600 Вт
3. Зона 180 мм макс. 1800 / 2100 Вт
4. Зона 160 мм макс. 1200 / 1600 Вт
5. Панель управления

Панель управления

BHI68902



BHI68102



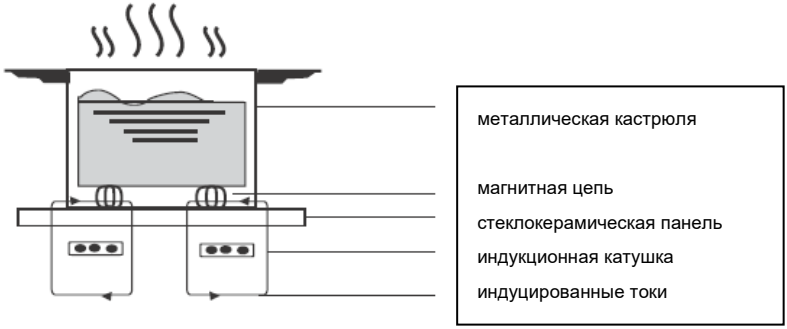
1. Переключатель включения/выключения
2. Выбор уровня мощности
3. Установка таймера
4. Блокировка от детей
5. Сенсоры зон нагрева/ Функция Bridge (объединение зон)BHI68902
6. Функция Boost (повышение мощности)

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

Индукционная варочная поверхность может стать незаменимым помощником при приготовлении разнообразных блюд благодаря термостойкому нагреву, микрокомпьютерному управлению и выбору нескольких режимов мощности, что действительно является оптимальным выбором для современных семей.
Варочная поверхность ориентирована на потребителя и имеет индивидуальный дизайн. Она отличается безопасностью и надежностью работы, что делает вашу жизнь комфортной и позволяет в полной мере получать удовольствие от жизни.

НЕСКОЛЬКО СЛОВ ОБ ИНДУКЦИОННЫХ ПЛИТАХ

Технология индукционной кухни — это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не косвенно, через нагрев стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только потому, что кастрюля со временем нагревает его.

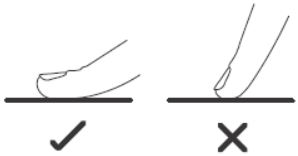


ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Прочтите данное руководство, обратив особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».
- Снимите всю защитную пленку, которая, возможно, еще осталась на индукционной варочной поверхности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому не нужно на них давить.
- Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.
- Каждое касание будет сопровождаться сигналом.
- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми и сухими и чтобы на них не было никаких предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкая пленка воды может затруднить использование элементов управления.



ВЫБОР СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПОСУДЫ

- Используйте только посуду с основанием, пригодным для приготовления пищи на индукционной плите. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить, подходит ли посуда, проведя магнитный тест. Поднесите магнит к основанию посуды. Если она притягивается, значит, посуда пригодна для использования на индукционной плите.
- Если у вас нет магнита:
  1. Налейте немного воды в посуду, которую вы хотите проверить.
  2. Выполните действия, описанные в разделе «Начало приготовления».
  3. Если индикатор U не мигает, а вода нагревается, значит, посуда подходит.
- Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.



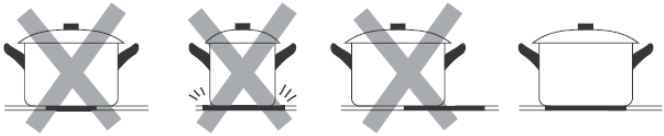
Размер конфорки (мм)	Минимальный размер посуды (диаметр/мм)
160	120
180	140
210	180
Функция Bridge (объединение зон)	250

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.

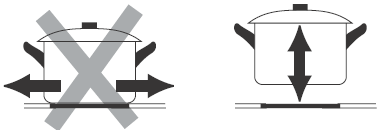


ВЫБОР СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ПОСУДЫ

Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и соответствует размеру конфорки для приготовления пищи. Всегда ставьте посуду по центру конфорки.



Всегда поднимайте посуду со стеклянной поверхности — следите за тем, чтобы она не скользила по ней, иначе она может поцарапать стекло.



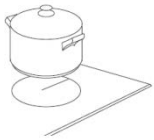
Начало приготовления

- После включения питания раздается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут, указывая на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Нажмите на кнопку включения/выключения ⏻. На всех индикаторах появится «–».



2. Поставьте подходящую посуду на выбранную зону нагрева. Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.

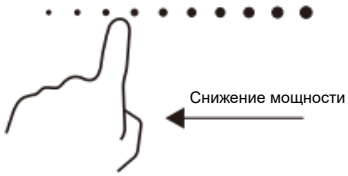


3. Выберите режим нагрева, прикоснувшись к регулятору уровня мощности или выбора зоны нагрева.
   - Если вы не выберете режим нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная поверхность автоматически выключится. Нужно будет снова начать с шага 1.
   - Вы можете изменить режим нагрева в любой момент во время приготовления.



Когда вы закончите готовить

1. Выключите конфорку, нажав переключатель уровня мощности. Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



2. Выключите всю варочную поверхность, нажав на кнопку включения/выключения.



3. Остерегайтесь горячих поверхностей



На дисплее появится символ «H», означающий, что зона приготовления слишком горячая, к ней нельзя прикасаться. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Горячую зону приготовления также можно использовать для энергосбережения, если вы хотите разогреть еще несколько кастрюль, используйте еще горячую конфорку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ BOOST

Активация функции Boost

1. Выберите зону с функцией усиления.



2. При нажатии на клавишу функции Boost индикатор уровня мощности покажет «P».



Отмена функции Boost

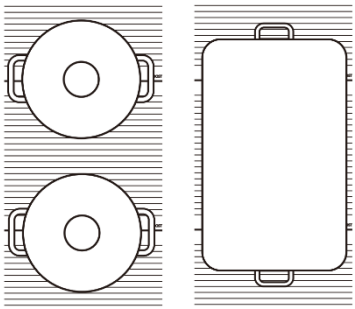
1. Выберите нужный уровень мощности на ползунке.



- Функция Boost работает только в течение 5 минут. По истечении этого времени зона автоматически перейдет на уровень мощности 9.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ФУНКЦИИ BRIDGE BHI68902

- Функция объединения зон (Bridge) позволяет использовать две соседние конфорки как единую большую зону или две независимые, в зависимости от потребностей приготовления.
- Расширенная зона нагрева включает два индукционных элемента, мощность которых регулируется отдельно. При работе функции объединения зон активируется только та зона, на которой стоит посуда. Функция Bridge доступна только на конфорках № 3 и № 4.
- Для обнаружения посуды и равномерного распределения тепла, необходимо расположить ее по центру нагревательной зоны.



Активация функции Bridge

1. Чтобы активировать данную функцию как единую большую зону, нажм ите одновременно символы передней левой зоны и задней левой зоны (и ли передней правой и задней правой).



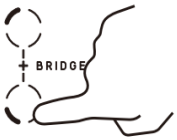
2. Раздастся звуковой сигнал, сигнализирующий о переходе варочной панели в режим выбора зоны Bridge, и соответствующий индикатор начнет мигать.



3. Установите необходимый уровень мощности.

Отмена функции Bridge

1. Нажмите соответствующую зону приготовления, чтобы отменить функцию мостовой зоны



2. Регулировка мощности будет осуществляться как в обычном режиме.



БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

- Панель управления можно заблокировать для предотвращения непреднамеренного включения (например, чтобы дети случайно не включили варочную зону).
- Пока панель управления заблокирована, все кнопки кроме кнопки включения/выключения будут отключены.

Чтобы заблокировать панель управления

Нажмите на кнопку блокировки . На индикаторе таймера отобразится «Lo».

Чтобы разблокировать панель управления

1. Убедитесь, что варочная поверхность включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд.
3. Вы может пользоваться варочной поверхностью.

После включения блокировки все элементы управления, кроме кнопки включения/выключения будут заблокированы. В случае необходимости можно будет немедленно выключить панель нажатием данной кнопки. Но для последующего включения прибора потребуется разблокировать панель.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОСТАТОЧНОМ ТЕПЛЕ

После окончания работы конфорки еще некоторое время сохраняют остаточное тепло. Буква «H» на дисплее служит предупреждением о необходимости соблюдать осторожность.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Автоматическое выключение

В целях безопасности варочная панель оснащена функцией автоматического выключения. Эта функция срабатывает в случае, если вы забыли выключить одну из конфорок. Время отключения по умолчанию приведено в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию (в часах)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- Вы можете использовать его как минутный таймер. В этом случае таймер не выключит ни одну из конфорок по истечении установленного времени.
- Вы можете использовать его в качестве таймера отключения, чтобы выключить одну или несколько конфорок по истечении времени.

Использование таймера для отсчета минут

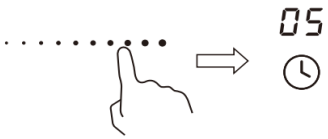
1. Убедитесь, что варочная поверхность включена. Клавиша выбора зоны должна быть не активирована (индикатор зоны «-» не мигает).

Примечание: Вы можете установить минутный таймер до или после завершения настройки мощности конфорки.

2. Коснитесь индикатора таймера, на дисплее отобразится "00", а вторая цифра "0" начнетмигать. 0-0-



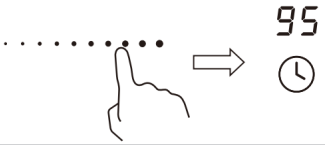
3. Установите необходимое количество времени с помощью слайдера, например, 5.



4. Снова коснитесь кнопки управления таймером, после чего начнет мигать первая цифра “ 0 ”. -0-5



5. Установите время с помощью слайдера (например, 9). Таймер будет установлен на 95 минут.



- Когда время будет установлено, сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время
- По истечении работы таймера в течение 30 секунд будет длиться звуковой сигнал, а индикатор таймера покажет "- - ".

Использование таймера для отключения одной или нескольких конфорок:

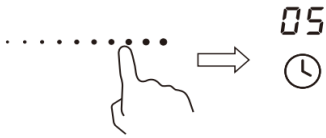
1.Нажмите на регулятор той кулинарной зоны, для которой хотите установить таймер.



2. Коснитесь индикатора таймера, на дисплее отобразится "00", а вторая цифра "0" начнет мигать.



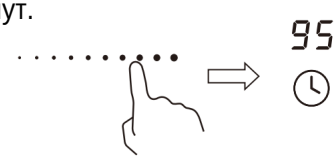
3. Установите необходимое количество времени с помощью слайдера, например, 5.



4. Снова коснитесь кнопки управления таймером, после чего начнет мигать первая цифра “ 0 ” .



5. Установите время с помощью слайдера (например, 9). Таймер будет установлен на 95 минут.



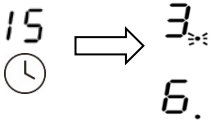
•Когда время будет установлено, сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.

- По истечении времени таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически выключится.

Примечание: Другие конфорки будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Если таймер установлен более чем на одной конфорке:

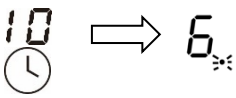
1. Когда вы устанавливаете таймер для нескольких конфорок, соответствующие конфорки обозначаются красными точками. На дисплее таймера отображается минимальное установленное значение таймера. Точка соответствующей конфорки мигает.



(установлено на 15 минут)

(установлено на 25 минут)

2. По истечении времени обратного отсчета, соответствующая зона отключится. Затем дисплей покажет следующий таймер, а точка соответствующей зоны будет мигать.



Примечание: чтобы узнать оставшееся время другой зоны, коснитесь кнопки выбора зоны нагрева.

Отмена таймера

Нажмите на ползунок управления, чтобы установить таймер на «00», таймер будет отключен.

Будьте осторожны при готовке на высокой температуре, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете функцию Boost. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно воспламеняться, что представляет опасность пожара.

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЕ

Рекомендации по приготовлению

- Когда блюдо закипит, уменьшите мощность.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Уменьшите количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте готовку на более высокой мощности и уменьшите ее, когда блюдо полностью прогреется.

Варка на медленном огне (томление), приготовление риса

- Варка на медленном огне происходит при температуре ниже температуры кипения, около 85 °C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность жидкости для приготовления пищи. Это основной принцип приготовления вкусных супов и нежных тушеных блюд, так как ароматы раскрываются без переваривания продуктов. Соусы на основе яиц и с добавлением муки также следует готовить при температуре ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, в том числе для приготовления риса методом впитывания, может потребоваться установка более высокого уровня, чем самый низкий, чтобы обеспечить правильное приготовление блюда в течение рекомендованного времени.

Приготовление стейков

Для приготовления сочных ароматных стейков:

1. Перед приготовлением оставьте мясо при комнатной температуре на 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с обеих сторон маслом. Сбрызните разогретую сковороду небольшим количеством масла, а затем выложите на нее мясо.
4. Переворачивайте стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его прожарки, которую вы хотите получить. Время приготовления может варьироваться примерно от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы оценить степень его прожарки — чем он тверже на ощупь, тем он более «прожаренный».
5. Перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он остыл и стал нежным.

ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ НА ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЕ

Для быстрой жарки с перемешиванием

1. Выберите сковороду-вок с плоским дном, совместимую с керамикой, или большую сковороду для жарки.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Обжаривание с перемешиванием должно быть быстрым. Если вы готовите большое количество продуктов, разделите их на несколько небольших порций.
3. Слегка разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи, постоянно помешивая. Когда они станут горячими, но все еще хрустящими, убавьте мощность конфорки, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они хорошо прогрелись.
7. Немедленно подавайте к столу.

ПАРАМЕТРЫ НАГРЕВА

Уровень нагрева	**Применение**
1 - 2	• деликатный разогрев для небольшого количества продуктов • растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают • мягкое тушение на медленном огне • медленный разогрев
3 - 4	• повторный разогрев • быстрое тушение • варка риса
5 - 6	• приготовление блинов
7 - 8	• обжаривание • приготовление макаронных изделий
9	• быстрая жарка с перемешиванием • жарка • доведение блюда до кипения • кипячение воды

Что?	Как?	Важно!
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или несахаристых жидкостей на стекле)	1. Выключите питание варочной поверхности. 2. Нанесите средство для чистки варочной поверхности, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной поверхности.	• При выключении питания варочной поверхности индикация «горячая поверхность» не отображается, но зона приготовления может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. • Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, подходит ли вам данное чистящее средство. • Никогда не оставляйте на варочной поверхности остатки чистящих средств: на стекле могут остаться пятна.

Проливание кипящих жидкостей, растопленных продуктов и горячих сахаристых жидкостей на стекло	Немедленно удалите их с помощью лопатки или скребка, подходящего для стеклокерамических плит, но будьте осторожны с горячими поверхностями зоны приготовления: 1. Выключите питание варочной поверхности на стене. 2. Держите скребок или инструмент под углом 30° и соскребите загрязнения или пролитую жидкость в холодное место на варочной поверхности. 3. Вытрите загрязнения или пролитую жидкость салфеткой для мытья посуды или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2-4, описанные выше в разделе «Повседневные загрязнения на стекле».	• Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от растопленных и сахаристых продуктов, а также от их остатков. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить, или они могут даже привести к необратимому повреждению поверхности стекла. • Опасность пореза: при снятой защитной крышке лезвие скребка становится острым как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.
Проливание на сенсорные элементы управления	1. Выключите питание варочной поверхности. 2. Вытрите пролитую жидкость 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Полностью вытрите это место насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной поверхности.	• Варочная поверхность может подать звуковой сигнал и выключиться сама по себе, а сенсорные элементы управления могут не работать, если на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной поверхности обязательно насухо протрите сенсорную панель управления.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что варочная поверхность подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в подаче электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы не реагируют на касание.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. в Инструкции в разделе «Использование керамической варочной поверхности».
Сенсорными элементами управления сложно управлять.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или вы прикасаетесь к ним кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечками пальцев.
На варочной поверхности появились царапины.	Используется посуда с неровными краями. Используются неподходящие абразивные губки или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор соответствующей посуды». См. раздел «Уход и чистка».
Посуда издает потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои из разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
При работе на высокой температуре индукционная варочная поверхность издает негромкое жужжание.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите температуру.

Слышен шум вентилятора охлаждения.	Для предотвращения перегрева электроники в индукционной варочной поверхности включился охлаждающий вентилятор, встроенный в нее. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключите индукционную поверхность.	Это нормально, никаких действий не требуется. Не выключайте питание индукционной варочной поверхности на стене во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается, и индикаторы не появляются на дисплее.	Индукционная варочная поверхность не может распознать посуду, поскольку она не подходит для приготовления пищи в индукционном режиме. Индукционная варочная поверхность не может распознать посуду, поскольку она слишком мала для зоны приготовления или расположена не по центру.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной плите. См. раздел «Выбор соответствующей посуды». Расположите посуду по центру и убедитесь, что ее основание соответствует размеру конфорки.
Индукционная варочная поверхность или конфорка неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите питание индукционной варочной поверхности на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту.

ОТОБРАЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ИХ ПРОВЕРКА

При возникновении неисправности индукционная варочная поверхность автоматически перейдет в защитный режим и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
E4/E5	Неисправность датчика температуры	Обратитесь в сервисный центр.
E7/E8	Неисправность датчика температуры IGBT	Обратитесь в сервисный центр.
E2/E3	Ненормальное напряжение питания	Проверьте, в порядке ли подача питания. Включите питание после того, как подача питания нормализуется.
E6/E9	Недостаточное тепловое излучение индукционной варочной панели	После того как индукционная варочная поверхность остынет, снова включите ее.

Выше приведены оценки и описание распространенных неисправностей. Не разбирайте прибор самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной варочной поверхности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

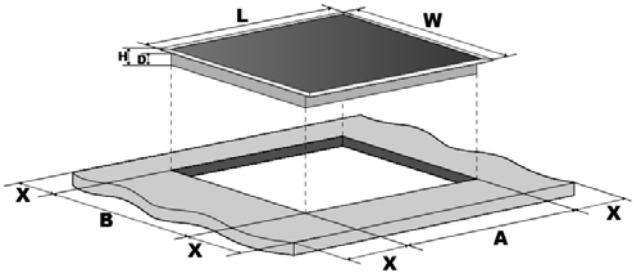
Индукционная варочная поверхность	BHI68902
Зоны приготовления	4
Напряжение питания	220-240 В~ 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	7200 Вт
Размер изделия Г×Ш×В (мм)	590×520×58
Размеры ниши для встраивания (мм)	560×490
Индукционная варочная поверхность	BHI68102
Зоны приготовления	4
Напряжение питания	220-240 В~ 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	7400 Вт
Размер изделия Г×Ш×В (мм)	590×520×58
Размеры ниши для встраивания (мм)	560×490

Значения массы и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся совершенствовать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

Выбор оборудования для установки

- Вырежьте отверстие под варочную поверхность в соответствии с размерами, показанными на чертеже ниже.
- Для установки и эксплуатации вокруг отверстия необходимо оставить как минимум 50 мм.
- Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 30 мм. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы избежать деформации, вызванной излучением тепла от плиты. См. рисунок ниже:

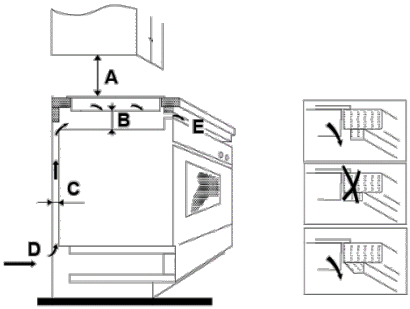
Внимание: В качестве материала рабочей поверхности необходимо использовать пропитанную древесину или другой изоляционный материал.





	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
	590	520	58	54	560	490	50 мин.

При любых обстоятельствах следите за тем, чтобы варочная поверхность хорошо вентилировалась, а отверстия для входа и выхода воздуха не были заблокированы. Убедитесь, что варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии.
Примечание: Безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	Вход воздуха	Выход воздуха 5 мм

Перед установкой варочной поверхности убедитесь, что

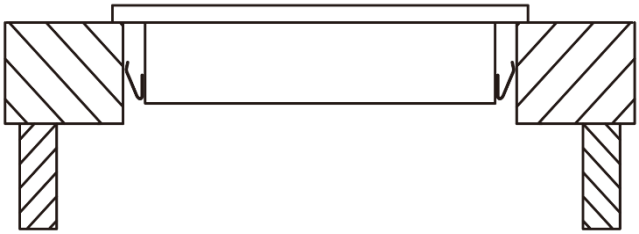
- Рабочая поверхность ровная, горизонтальная и не имеет конструктивных элементов, мешающих установке.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Если варочная поверхность установлена над духовкой, в духовку встроен охлаждающий вентилятор.
- Установка должна производиться в соответствии со всеми требованиями к зазорам и применимыми стандартами и предписаниями.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в стационарную проводку, установленную и расположенную в соответствии с местными правилами и предписаниями по монтажу электропроводки.
- • Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать расстояние между контактами с воздушным зазором 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазовых] проводах, если местные правила подключения допускают такое изменение требований).
- После установки варочной поверхности выключатель легко доступен для пользователя.
- В случае сомнений относительно установки проконсультируйтесь с местными органами управления строительством и законодательными актами.
- Для отделки стен, окружающих варочную поверхность, используются термостойкие и легко моющиеся материалы (например, керамическая плитка).

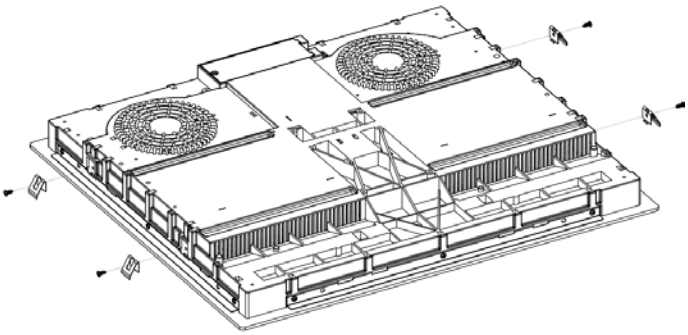
После установки варочной поверхности убедитесь, что

- Доступ к кабелю питания через дверцы шкафа или выдвижные ящики невозможен.
- Снаружи шкафа к основанию варочной поверхности поступает достаточный поток воздуха.
- Если варочная поверхность установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной поверхности установлен термозащитный барьер.
- Изолирующий выключатель доступен для пользователя.

Установка крепежных кронштейнов

- Прибор должен быть установлен на устойчивой и гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилий к элементам управления, выступающим из варочной поверхности.
- После установки закрепите варочную поверхность на рабочей поверхности с помощью четырех креплений в нижней части варочной панели (см. рисунок).
- Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с толщиной рабочей поверхности.



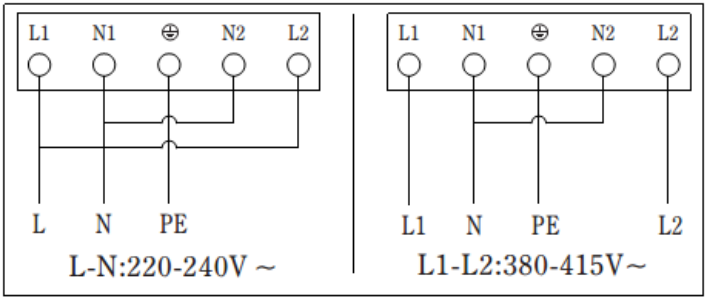


Внимание!

- Варочная поверхность должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Обратитесь к соответствующим специалистам. Никогда не проводите эту операцию самостоятельно.
- Варочная поверхность не должна устанавливаться на холодильном оборудовании, посудомоечных машинах, стиральных и сушильных машинах.
- Варочная поверхность должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить оптимальное тепловое излучение для повышения ее надежности.
- Стена и зона индукционного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать нагрев.
- Чтобы избежать каких-либо повреждений, многослойный слой и клей должны быть термостойкими.
- Данная керамическая поверхность может быть подключена только к источнику питания с системным сопротивлением не более 0,427 Ом. В случае необходимости проконсультируйтесь с поставщиком для получения информации о сопротивлении системы.

Подключение варочной поверхности к электросети

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или с помощью однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.



- Если кабель поврежден или нуждается в замене, это должен сделать специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором не менее 3 мм между контактами.
- Установщик должен убедиться в том, что выполнено правильное электрическое подключение и оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или зажат.
- Регулярная проверка и замена кабеля должны выполняться только квалифицированными специалистами.

УТИЛИЗАЦИЯ

 **УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте данный прибор вместе с несортированными бытовыми отходами. Такие отходы необходимо собирать отдельно для специальной обработки.**	Данный прибор маркирован в соответствии с европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, вы поможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть нанесен при утилизации ненадлежащим образом. Обозначение на изделии указывает на то, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует сдать в пункт сбора для вторичной переработки электротехнических и электронных товаров. Данный прибор должен быть утилизирован как специальные отходы. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке данного изделия обратитесь в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели. Для получения более подробной информации об обработке, утилизации и вторичной переработке данного изделия обратитесь в местное городское управление, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели изделие.

Хранение и транспортировка

До начала эксплуатации, а также при длительных перерывах в использовании, прибор следует хранить в оригинальной заводской упаковке в сухом, защищенном от прямых солнечных лучей, воздействия низких температур, пыли, паров агрессивных веществ и т.п. месте, исключая резкие перепады температур и образование конденсата, соблюдая рекомендации ГОСТ 15150-69.

Перевозите прибор в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований манипуляционных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке;

Не ставьте прибор непосредственно на землю (даже в упаковке) – это может привести к проникновению влаги в упаковку и коррозии деталей;

При транспортировке держите или ставьте прибор параллельно полу (согласно манипуляционному знаку «вверх»  на коробке, где нижняя черта указывает на низ товара).

Если оригинальная упаковка отсутствует, необходимо принять меры, чтобы уберечь прибор от внешних ударов, а также не класть на него тяжести.

ГАРАНТИЯ, ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Производитель не отвечает за какой-либо ущерб, причиненный в результате ненадлежащего обращения с оборудованием.

Сервис

• Производитель оборудования рекомендует, чтобы все ремонтные и регулировочные работы выполнялись заводской сервисной службой или авторизованной сервисной службой производителя. Исходя из правил техники безопасности, не следует ремонтировать устройство самостоятельно.

• Ремонт, выполняемый лицами, не имеющими требуемой квалификации, может представлять серьезную опасность для пользователя устройства.

• Устройство теряет свою гарантию в результате самовольной адаптации, изменений, нарушения пломб или других мер защиты оборудования или его частей, а также других самовольных вмешательств в оборудование, которые не соответствуют инструкции по эксплуатации.

Запрос на ремонт и помощь в случае неисправности.

Если устройство требует ремонта, обратитесь в сервисный центр.
Список АСЦ, сервисных центров, авторизованных для проведения данных работ, приведен на сайте www.hansa.ru
Также информацию об АСЦ вы можете получить по телефону горячей линии:
8 800 550 11 26

Дата производства указана на шильде присутствующем на приборе.

Дата указана в формате: месяц/год.

Гарантийный срок 1 год

Срок службы прибора 7 лет

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.

V1.1

Компания изготовитель:
Foshan Shunde Bravo Electric Co., Ltd.
Building A, No.1 ShiLong Road, Xintang, Lunjiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China
Сделано в Китае

Импортер на территорию РФ:
ООО «Гипер»
196140 г. Санкт-Петербург ул. Шереметьевская д.13 литера А офис 502

Вопросы по гарантии и претензии по качеству направлять в:
ООО «Гипер»
196140 г. Санкт-Петербург ул. Шереметьевская д.13 литера А офис 502
8 800 550 11 26
www.hansa.ru

EAC