



**Hansa**

Haushaltsgeräte

**BHI69300**

**BHI66077**

**BHI69100**

---

**RU РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**RO INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE**

---

Кухонная плита Hansa - это соединение исключительной простоты обслуживания и высокой эффективности. После прочтения инструкции, Вы сможете обслуживать плиту без каких-либо трудностей.

Кухонная плита, перед упаковкой и вывозом с фабрики, была тщательно проверена на контрольных местах на предмет безопасности и функциональности.

Просим Вас внимательно изучить инструкцию обслуживания перед включением оборудования.

Соблюдение содержащихся в ней указаний предостережёт Вас от неправильной эксплуатации кухонной плиты.

Инструкцию следует хранить так, чтобы она всегда была под рукой.

Следует точно следовать инструкции обслуживания в целях избежания несчастных случаев.

### **Внимание!**

Оборудование обслуживать только после прочтения данной инструкции.

Оборудование было запроектировано исключительно для приготовления пищи.

Всякое другое его применение (например, обогревание помещения) является несоответствующим его назначению и может быть опасным.

Производитель оставляет за собой право возможности внедрения изменений, не влияющих на функционирование оборудования.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>Основная информация.....</b>	<b>3</b>
<b>Указания по безопасности эксплуатации .....</b>	<b>4</b>
<b>Описание изделия.....</b>	<b>6</b>
<b>Установка и монтаж .....</b>	<b>7</b>
<b>Эксплуатация.....</b>	<b>11</b>
<b>Чистка и консервация.....</b>	<b>22</b>
<b>Действия в аварийных ситуациях.....</b>	<b>24</b>
<b>Технические данные.....</b>	<b>26</b>

### **Декларация производителя**

Производитель настоящим декларирует, что данная продукция соответствует основным требованиям нижеперечисленных европейских директив:

- Директива о низком напряжении **2006/95WE**,
- Директива электромагнитной совместимости **2004/108WE**.

И поэтому на данном изделии находится знак **CE**, а также получена для него декларация соответствия открытого доступа для правомочных органов и организаций, контролирующих рынок.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Перед первым использованием керамической плитой, следует прочесть инструкцию по эксплуатации изделия. Данным образом обеспечим безопасное пользование плитой и избежим её повреждения и поломки.
- Если в непосредственной близости с включенной керамической плитой находятся радио, телевизор либо другое волноизлучающее оборудование, следует проверить: обеспечено ли правильное функционирование панели управления керамической плитой.
- Плиту должен подключить квалифицированный специалист – электрик.
- Нельзя устанавливать плиту в непосредственной близости с холодильным оборудованием.
- Мебель, в которую будет встроена плита, должна выдерживать температуру 100 градусов по С. Это касается: шпона (фанерной облицовки), краёв, поверхностей, выполненных из искусственных материалов, клеев, а также лаков.
- Пользоваться плитой можно только после её установки и монтажа в мебели. Таким образом Вы предохраните себя от прикосновения к деталям, находящимся под напряжением.
- Ремонт электрического оборудования могут осуществлять только квалифицированные специалисты. непрофессиональный ремонт может повлечь за собой серьёзную опасность для пользователя.
- Оборудование только тогда отключено от электрической сети, когда выключен предохранитель или вилка вынута из электрогнезда.
- Вилка переключательного провода должна быть доступна после подключения плиты.
- Внимание! Дети не могут играть с оборудованием.
- Данное оборудование не предназначено для эксплуатации пользователями (в том числе и детьми) с ограниченными физическими или психическими способностями, или пользователями с отсутствием знания инструкции и опыта пользования оборудованием. Это возможно только под наблюдением и в присутствии людей, отвечающих за безопасность вышеназванных лиц и согласно инструкции эксплуатации оборудования.
- **Люди, с имплантированными органами, поддерживающими жизненные функции (например, аппарат сердца, инсулиновый насос либо слуховой аппарат), должны убедиться, что действие данных аппаратов не будет нарушено из-за работы индукционной плиты (поле частоты действия индукционной плиты составляет 20-50 kHz).**
- В случае исчезновения напряжения в сети, пропадают все установленные ранее настройки. После появления напряжения в сети, рекомендуется соблюдать всевозможную осторожность. Пока нагревательные поля горячие, будет светиться указатель частичного нагревания «Н», а также, как при первом включении, ключ блокады.
- Встроенный в электронную систему указатель остаточного нагревания показывает, что плита включена умеренно, то есть – ещё горячая.
- Если гнездо электросети находится вблизи нагревательного поля, следует обратить внимание, чтобы кабели плиты не прикасался к нагретым местам плиты.
- При использовании масел и жиров, запрещается оставлять плиту без наблюдения, по причине угрозы пожара.

## УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Не применять посуды из искусственных материалов и из алюминиевой фольги: они расплавляются при высоких температурах и могут испортить керамическую плиту.
- Сахар, лимонная кислота, соль и т.п. продукты в жидком и твёрдом состоянии, а также искусственные материалы не должны попадать на нагревательное поле.  
Если, вследствие невнимания, сахар либо искусственные материалы попадут на горячую плиту, ни в коем случае не отключайте плиту, а только соскребите сахар или пластик острым скребком. Берегите руки от ожёгов и травм!
- При пользовании керамической плитой, следует применять только кастрюли с плоским ровным дном, в противном случае могут образоваться устойчивые царапины на плите.
- Нагревательная поверхность керамической плиты обладает сопротивлением на термический шок - не реагирует ни на холод, ни на тепло.
- Следует избегать падения предметов на плиту. От точечного удара, например, падения баночки с приправами, может образоваться трещина и разводы на керамической плите.
- Если дойдёт до повреждения, то кипящие приготавливаемые блюда могут попасть на детали керамической плиты под электрическим напряжением.
- Если поверхность треснула, следует плиту отключить от электрического напряжения, во избежание возможного поражения электрическим током.
- Нельзя использовать поверхность плиты, как доску для нарезки либо рабочий стол.
- Не рекомендуется класть на поверхность кухонной плиты металлических предметов, таких, как: ножи, вилки, ложки и крышки, а также алюминиевая фольга, так как они могут нагреться.
- Нельзя монтировать кухонную плиту над духовым шкафом без вентилятора, над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником или стиральной машиной.
- Если в оборудовании есть галогеновые нагревательные поля, то смотреть на них вредно для глаз!
- Если плита встроена в столешницу шкафчика, металлические предметы, находящиеся в шкафчике, могут нагреться до высокой температуры от потока воздуха, который проникает из вентиляционной системы плиты. (см. рис. 2)
- Следует выполнять указания по уходу и чистке керамической плиты. В случае нарушения её эксплуатации производитель ответственности не несёт.

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 ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЮ



Тот, кто экономно использует электроэнергию, сохраняет не только семейный бюджет, но и сознательно бережёт окружающую среду. Поможем окружающей среде, экономя электроэнергию!

Экономить электроэнергию можно следующим образом:

### •Применяя правильную посуду для приготовления пищи.

Кастрюли с плоским и толстым дном позволят экономить до 1/3 электроэнергии. Следует помнить о том, что кастрюлю при приготовлении пищи, надо накрывать крышкой, так как в противном случае расход электроэнергии возрастёт в четыре раза!

### •Соблюдая чистоту нагревательных полей и дна посуды.

Загрязнения задерживают передачу тепла. Следует помнить, что сильно подгоревшие загрязнения можно чистить уже только теми средствами, которые в высокой степени загрязняют окружающую среду.

### •Без необходимости не снимать крышку с кастрюли во время приготовления.

### •Не устанавливать кухонную плиту в непосредственной близости холодильников / морозильников.

Потребление электроэнергии при монтаже плиты в непосредственной близости холодильника / морозильника возрастёт.

## РАСПАКОВКА



Оборудование на время транспортировки предохранено упаковочными материалами от повреждения. После распаковки оборудования следует снять

все элементы упаковки (утилизировать способом, не загрязняющим окружающую среду). Все материалы, применявшиеся для упаковки, являются безвредными для окружающей среды, обозначены соответствующими символами и в 100% могут быть переработаны.

**Внимание! Упаковочные материалы (полиэтиленовые пакеты, пенопласт и т.п.) во время распаковки держать вдали от детей.**

### УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ

Данное оборудование обозначено символом с перечёркнутым контейнером для отходов, согласно европейской директиве **2002/96/WE**, а также в соответствии с польским Уставом «Об использованном электрическом оборудовании и электрон-ной технике».

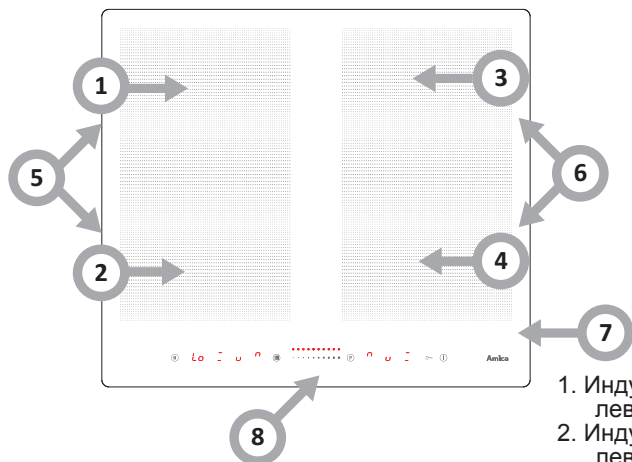


Такой знак означает, что данное оборудование после его использования не может утилизироваться с другими отходами домашнего хозяйства.

Пользователь обязан отдать использованное оборудование на утилизацию в пункт, который занимается сбором использованного электрооборудования и электронной техники. Пункты, которые занимаются сбором - в их числе: местные пункты, магазины, районные пункты - это система, которая предоставляет возможность утилизации использованного электрического оборудования. Правильная утилизация использованного электрического оборудования и электронной техники поможет избежать опасности для здоровья людей и окружающей среды, от последствий несоответствующего хранения и утилизации оборудования, а также от разложения вредных химических элементов.

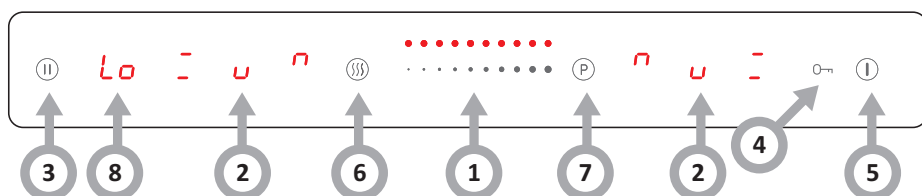
# ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

## Описание плиты



1. Индукционная зона нагрева (задняя левая)
2. Индукционная зона нагрева (передняя левая)
3. Индукционная зона нагрева (задняя правая)
4. Индукционная зона нагрева (передняя правая)

## ▶ Панель управления



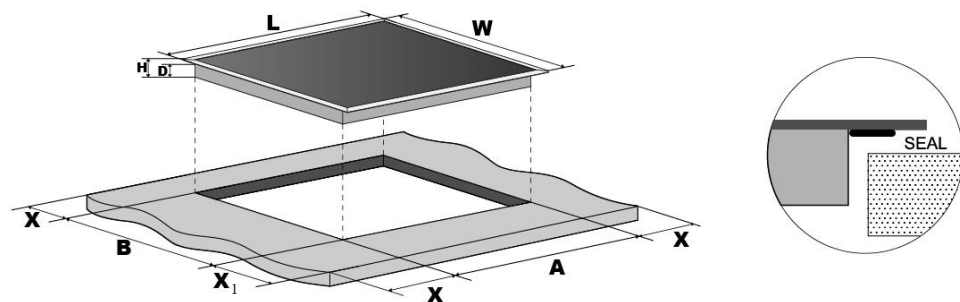
1. Сенсор-слайдер (настройка мощности / времени)
2. Сенсор выбора зоны нагрева
3. Сенсор функции Пауза (Stop'n Go)
4. Сенсор блокировки - ключ
5. Сенсор питания вкл / выкл
6. Сенсор функции поддержки тепла
7. Сенсор функции «бустер»
8. Сенсор таймера и минутной стрелки

# УСТАНОВКА И МОНТАЖ

## Подготовка столешницы мебели для монтажа и установки плиты

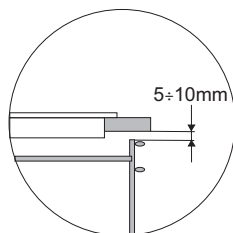
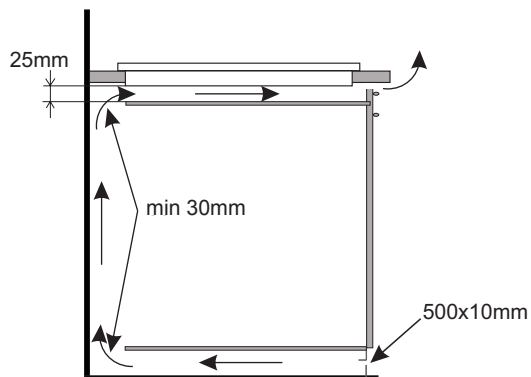
- Необходимая толщина столешницы от 28 до 40 мм, глубина столешницы - минимум 600 мм. Столешница должна быть плоской и ровной по уровню. Следует уплотнить и предохранить столешницу от попадания влаги со стороны стены.
- Расстояние между краем отверстия и краем столешницы спереди должно составлять не 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.

Рис. 1

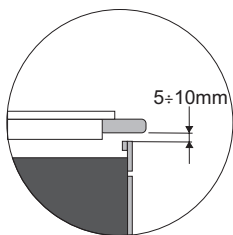
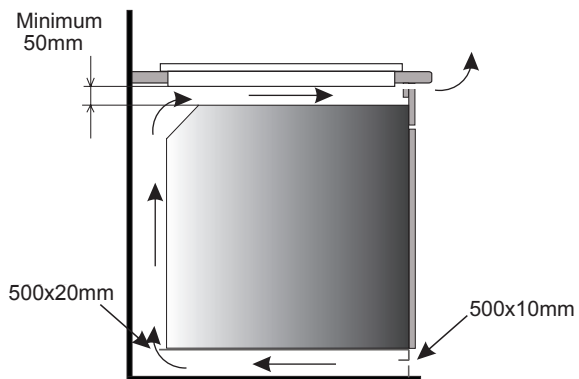


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)	X <sub>1</sub> (mm)
590	520	60	56	560 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub>	490 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub>	50 min	60

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

---

## ► Подключение плиты к электричеству

### **Внимание!**

Подключение плиты к электричеству может выполнить только высококвалифицированный специалист по электрике, имеющий соответствующее образование и квалификацию. Запрещается самостоятельно менять что-либо или ремонтировать в электрооборудовании плиты!

## ► Указания для специалиста - электрика

В комплекте к плите есть контактная пластина, которая даёт возможность выбора правильных соединений для конкретного вида напряжения электрической сети.

Контактная пластина даёт возможность для следующих соединений:

- однофазное 230 V ~
- двухфазное 400 V 2N~

### **Внимание!**

Следует помнить о необходимости подключения предохранительной цепи для клеммы контактной пластины, обозначенной символом  $\oplus$ . Электропроводка, питающая плиту, должна быть соответствующим образом предохранена и, дополнительно к предохранению линии подачи электроэнергии, может иметь специальный выключатель, благодаря которому возможно отключение электричества в аварийной ситуации.

Перед подключением плиты к электрической сети, следует ознакомиться с информацией, которая находится в номинальной таблице и схеме подключения.

**Внимание!** Специалист по электрике обязан выдать пользователю «Свидетельство подключения кухонной плиты к электросети» (находится в гарантийной карте).

На схеме показан способ подключения. Подключение кухонной плиты другим способом может привести к её повреждению.

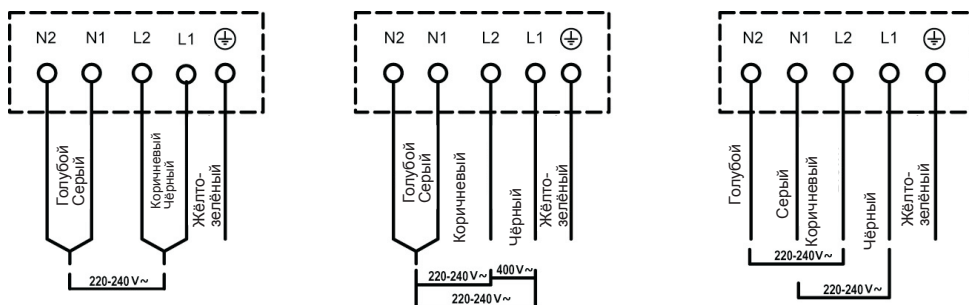
# УСТАНОВКА И МОНТАЖ

## Подключение плиты к источнику электропитания

Индукционную плиту должен подключить квалифицированный специалист – электрик. Перед подключением плиты необходимо проверить следующее:

1. Электрическую схему подключения оборудования к электропитанию, которая находится на электрическом кабеле плиты.
2. Мощность напряжения, указанного в номинальной таблице.
3. Соответствие электрических кабелей данному оборудованию.

Запрещается для подключения плиты использовать соединители, удлинители и т.п., так как они могут стать причиной пожара. Электрический кабель не может прикасаться к горячим поверхностям, а также острым краям плиты. Любые изменения электропроводки в помещении могут производиться только высококвалифицированным специалистом. Схема соединения показана ниже:



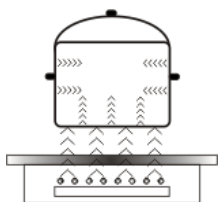
- В случае повреждения электрический кабель необходимо заменить в специализированной ремонтной мастерской.
- Если оборудование подключено непосредственно к электропитанию, следует использовать выключатель, разделяющий все цепи с интервалом минимум 3 мм.
- Специалист, подключающий оборудование, должен убедиться, что плита установлена и подсоединена согласно со схемой и в соответствии с принятыми нормами.
- Электрический кабель должен быть ровным! Электрический кабель не может быть перекручен либо прижат оборудованием!
- Электрический кабель должен периодически проверяться квалифицированным специалистом. В случае необходимости замену электрокабеля также должен произвести соответствующий специалист.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ► Перед первым включением плиты

- Сначала следует тщательно очистить керамическую плиту. Керамическую плиту следует трактовать, как стеклянную поверхность.
- При первом использовании плиты может быть временное выделение запахов, поэтому следует включить вентиляцию в помещении либо открыть окно.
- Выполнить действия по обслуживанию, следуя правилам безопасности.

## ► Принципы действия индукционного поля



Электрический генератор питает катушку, расположенную внутри оборудования. Данная катушка создаёт магнитное поле и в момент размещения на плите кастрюли к ней (кастрюле) проникает индукционный ток. Этот ток превращает кастрюлю в датчик тепла, в то время как стеклянная поверхность плиты остаётся холодной.

Данная система требует применения кастрюль, дно которых реагирует на действие магнитного поля.

Магнитная индукционная технология характеризуется двумя преимуществами:

- Тепло выделяется исключительно с помощью кастрюли и возможно максимальное его использование.
- Отсутствует явление тепловой инерции, потому как приготовление начинается автоматически, от момента размещения кастрюли на плите, и заканчивается в момент снятия её с плиты.

### **Защитное оборудование:**

если кухонная плита была установлена и эксплуатируется правильно, то потребность в защитном оборудовании возникает крайне редко.

**Вентилятор:** он служит для охраны и охлаждения управляющих и питательных элементов. Вентилятор может работать при двух разных скоростях, действует автоматически. Вентилятор работает тогда, когда нагревательные поля выключены и действует до момента достаточного охлаждения электронной системы.

**Транзистор:** температура электронных элементов непрерывно измеряется с помощью антенны-щупа. Если тепло возрастает в опасных пределах, данная система автоматически уменьшит мощность нагревательного поля либо отключит нагревательные поля, находящиеся вблизи нагретых электронных элементов.


**Детектирование:** детектор присутствия кастрюли включает плиту, а тем самым нагревание. Маленькие предметы, расположенные в нагревательной зоне (например, ложка, нож, кольцо...) не будут восприняты, как кастрюля и плита не включится.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## ▶ Детектор присутствия кастрюли в индукционном поле

Детектор присутствия кастрюли вмонтирован в плиты, которые имеют индукционные поля. Во время работы плиты, детектор присутствия кастрюли автоматически либо начинает либо задерживает выделение тепла в поле приготовления в момент размещения кастрюли на плите, или в момент снятия его с плиты. Это обеспечивает экономию электроэнергии.

- Если на рабочее поле (поле приготовления) поставлена соответствующая кастрюля, то на табло появится показатель уровня тепла.
- Индукция требует применения специальных кастрюль с магнетическим дном (См. таблицу на стр. 15).

Если на рабочем поле (поле приготовления) нет кастрюли либо находится на нём не соответствующая кастрюля – на табло появится символ . Рабочее поле не включится.

Если в течение 1 минут рабочее поле не распознает кастрюли, операция «включение плиты» будет аннулирована.

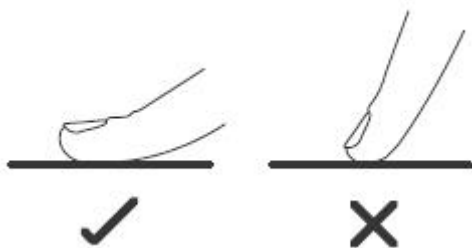
Рабочее поле отключается не только, когда снимается с него кастрюля, но и с помощью сенсорного управления.



**Детектор кастрюли не действует в качестве сенсора плиты «включить/выключить».**

Керамическая нагревательная плита оборудована в сенсоры, обслуживаемые прикосновением пальца к обозначенным поверхностям.

Каждое перенаправление сенсора подтверждается акустическим сигналом.



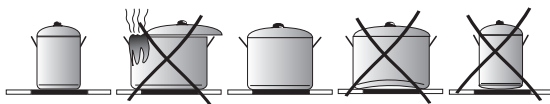
Необходимо обращать внимание на то, чтобы при включении и отключении, а также при выборе уровня мощности нагревания всегда нажимать только один сенсор. В случае одновременного нажатия большего количества сенсоров (за исключением часов и ключа), система игнорирует введенные сигналы управления, а при более продолжительном нажатии активизирует сигнал неисправности (ошибки).

После пользования плитой необходимо отключить нагревательное поле регулятором, а не руководствоваться только показателем детектора посуды.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Соответствующее качество кастрюль является основным условием высокой отдачи работы плиты.

### Подбор посуды для приготовления в индукционном поле



- Всегда следует пользоваться кастрюлями высокого качества, с идеально плоским дном: пользование кастрюлями данного типа предохраняет от образования пунктов с надмерно высокой температурой, в которых приготавливаемая пища могла бы подгорать. Кастрюли и сковородки с толстыми металлическими стенками лучше всего обеспечивают необходимое распределение тепла.
- Следует обращать внимание на то, чтобы дно кастрюль было сухим: во время наполнения кастрюли либо во время пользования кастрюлей, вынутой из холодильника, следует перед размещением её на плите проверить дно. Необходимо, чтобы её поверхность была совершенно сухой. Это позволит избежать загрязнения поверхности плиты.
- Крышка на кастрюле предотвращает испарение тепла и таким образом сокращает время нагревания и экономит электроэнергию.

Энергия лучше всего передаётся тогда, когда размер кастрюли соответствует размеру нагревательного поля.

Наименьшие и наибольшие диаметры приводятся в таблице ниже и зависят от качества посуды.

Индукционное нагревательное поле	Диаметр дна кастрюли для индукционного приготовления	
	Минимум (мм)	Оптимальное (мм)
Диаметр (мм)		
1, 2, 3, 4	140	220
5, 6	200	220 x 400




При использовании кастрюль с меньшим минимальным диаметром дна, чем указано в таблице, индукционное нагревательное поле может не действовать.



Для обеспечения оптимального контроля температуры индукционным модулем, дно кастрюли должно быть плоским. Вогнутое дно кастрюли либо дно со слишком выпукло выштампованным торговым знаком производителя, имеют негативное влияние на контроль температуры индукционным модулем и могут стать причиной перегрева посуды. Не следует использовать повреждённую посуду, например, с деформированным дном, так как будет образовываться повышенная температура.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Подбор кастрюль к индукционному полю

Обозначение на кухонной посуде		<b>Проверьте, находится ли на этикетке знак информирующий о том, что кастрюля подходит для индукционных плит</b>
		Применяйте магнетические кастрюли (с эмалированного металла, ферритовой нержавеющей стали, чугуна), проверьте, прикладывая магнит ко дну кастрюли (он должен притянуться)
Нержавеющая сталь		Не определяет присутствия кастрюли
		За исключением кастрюль из ферромагнетической стали
Алюминий		Не определяет присутствия кастрюли
Чугун		Высокая эффективность
		Внимание: кастрюли могут поцарапать плиту
Эмалированная сталь		Высокая эффективность
		Рекомендуется посуда с плоским, толстым и гладким дном
Стекло		Не определяет присутствия кастрюли
Фарфор		Не определяет присутствия кастрюли
Посуда с медным дном		Не определяет присутствия кастрюли

# ОБСЛУЖИВАНИЕ



## Панель управления

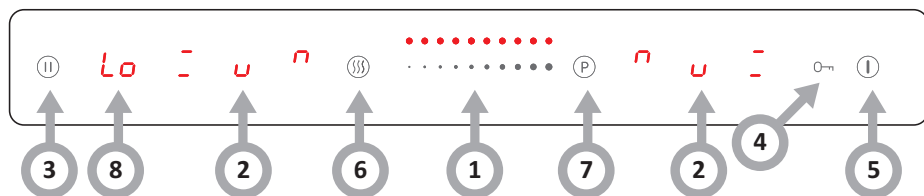
- После подключения плиты к электрической сети на минуту загорятся все индикаторы. Варочная плита готова к эксплуатации.
- Варочная плита оснащена электронными сенсорами, которые включаются при нажатии пальцем через минимум 1 секунду.
- Каждое включение сенсоров сигнализируется звуковым сигналом.



**Не следует ставить никаких предметов на поверхности сенсоров (это может стать причиной выключения плиты), необходимо постоянно поддерживать чистоту этих поверхностей.**

## Включение варочной плиты

Сенсор включения/выключения (5) нужно удерживать пальцем в течение как минимум 1 секунды. Переход варочной поверхности в активное состояние сигнализируется звуковым сигналом. Активное состояние плиты подтверждается появлением пиктограммы  на дисплее таймера и пиктограммы  на сегменте выбора зон нагрева.



**Если в течение 60 секунд не провести перенастройку сенсоров, тогда варочная плита выключается.**

## Включение зоны нагрева

После включения варочной плиты сенсором вкл/выкл (5), в течение следующих 60 секунд следует включить выбранную зону нагрева (2).

1. После касания сенсора (на дисплее), обозначающего зону нагрева (2), на соответствующем этой зоне индикаторе уровня мощности появится мигающая цифра «0». Это будет длиться в течение 5 секунд, в течение этого времени следует настроить соответствующую мощность зоны нагрева.



**Зона нагрева активирована, если на дисплее мигает цифра, это означает, что зона готова к выполнению настроек мощности нагрева.**

## Настройка уровня мощности нагрева индукционной зоны

В то время, когда на индикаторе зоны нагрева мигает цифра «0», можно начать настройку мощности нагрева, двигаясь пальцем по сенсору slider (1). Начало настройки мощности нагрева начинается от уровня «0».



Сенсор изменения мощности нагрева (1) – это сенсор, выполненный по технологии «Slider» (слайдер) и позволяющий регулировать мощность нагрева (1-9), а также настройки часов (1-99) посредством касания и движения пальцем по указанной области (1):

- вправо увеличивается значение мощности нагрева
- влево уменьшается значение мощности нагрева.

Кроме того возможен прямой выбор соответствующего значения мощности нагрева на сенсоре путем нажатия в любое место сенсора изменения мощности нагрева (1).

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Выключение зон нагрева

- Зона нагрева должна быть активна. На индикаторе уровня мощности нагрева мигает цифра. Выключение зоны нагрева наступает после снижения мощности нагрева до уровня «0» с помощью сенсора-слайдера (1).
- Выключение зоны нагрева также наступает после касания сенсора вкл/выкл варочной поверхности (5). Таким образом будут выключены все зоны нагрева.

## Выключение всей варочной поверхности

- Варочная поверхность работает, если включена как минимум одна зона нагрева.
- Сенсором включения/выключения (5) производится выключение всей поверхности.

Если зона нагрева горячая, на индикаторе светится буква «Н» – символ остаточного нагрева.

## Функция блокировки

Функция блокировки используется для защиты включенной зоны нагрева от несанкционированного изменения настроек или включения зоны нагрева детьми, домашними животными и т.д.

Если плита нагрева будет заблокирована, когда все зоны отключены, то плита нагрева будет защищена от непреднамеренного запуска, а ее включение возможно только после разблокировки.

## Блокировка варочной поверхности

Блокировка варочной поверхности возможна в любое время, даже когда выключена сенсорная панель плиты.

Чтобы заблокировать варочную поверхность, следует нажать сенсор блокировки клавиша (4), пока не прозвучит звуковой сигнал и на дисплее часов появится символ «Lo». Символ «Lo» будет гореть в течение 60 секунд, или же этот символ будет загораться попеременно с символом «-». Через 60 секунд символ «Lo» гаснет, но блокировка остается активной.




**Поверхность остается заблокированной вплоть до ее разблокировки, даже во время включения и выключения сенсорной панели. Отключение плиты от сети питания либо исчезновение напряжения в сети вызовет выключение блокировки плиты.**

## Разблокировка плиты нагрева

Для того, чтобы разблокировать плиту нагрева, следует нажать на сенсор блокировки клавиша (4), подождав, пока не прозвучит короткий звуковой сигнал.

## Функция Stop'n Go (функция паузы)

Функция Stop'n go действует как стандартная пауза. С ее помощью можно в любой момент приостановить функционирование плиты и вернуться к предыдущим настройкам.

- Зона нагрева должна быть активна. Нажать датчик «⏸» (3), на всех дисплеях появятся пиктограммы  и будет приостановлено функционирование всех зон нагрева. После включения функции «⏸» будут активными только сенсоры «⏸» (3) и «⏹» (5).
- Нажать сенсор «⏸» повторно, чтобы выключить функцию, на дисплеях появятся предыдущие настройки, а зоны нагрева опять начнут функционировать.



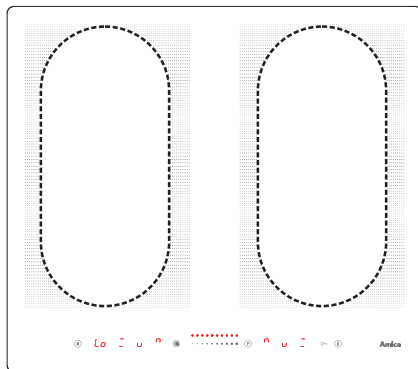
# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Функция Bridge

- С помощью функции Bridge можно контролировать 2 зоны нагрева в качестве одной. Функция Bridge очень удобна, особенно, если для приготовления пищи используются кастрюли типа противень.



Функция Bridge действует в двух зонах, создавая пару (см. рисунок)



- Для включения функции Bridge, нажать сенсор выбора зоны (2). Настройка мощности нагрева осуществляется сенсором-слайдером (1) для двух зон одновременно.
- При изменении положения кастрюли с одной зоны на другую, включенная функция Bridge обнаружит изменение положения кастрюли и для нового положения будет настроена такая же мощность нагрева.
- Для выключения функции Bridge (бридж) следует нажать сенсор (2), либо сенсор (7) либо сенсор (8).

## Функция Booster (бустер)

Функция Booster состоит в увеличении мощности данной зоны нагрева

- При включенной и активной зоне нагрева (2) нажатие сенсора (7) приведет к включению функции Booster (ускорение приготовления), что сигнализируется появлением пиктограммы (8) на дисплее зоны нагрева (2).
- Выключение функции Booster наступает после нажатия сенсора (2) и деактивации функции (8) сенсором (7) либо снижения мощности нагрева при активной зоне нагрева.

## ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Функция Booster может быть активирована только для одной зоне (в паре) либо для функции «Bridge».
- Функция Booster автоматически выключается через 5 минут работы
- Если функция Booster активирована для одной зоны, наступает снижение мощности нагрева следующих зон ниже уровня 2.
- Если начальная настройка мощности нагрева была установлена на 0, настройка на позицию 9 будет возможна только через 5 минут.



Время действия функции Booster ограничено сенсорной панелью до 5 минут. После автоматического выключения функции Booster, далее зона нагрева функционирует на номинальной мощности. Функция Booster может быть повторно включена при условии, что температурные датчики в электронных системах и катушки имеют такую возможность. Если кастрюля будет снята с зоны нагрева во время действия функции Booster, эта функция будет и далее активна и будет продолжаться отсчет времени. В случае превышения температуры (электронной системы или катушки) зоны нагрева во время действия функции Booster, она автоматически выключается. Зона нагрева возвращается к номинальной мощности.

Все зоны нагрева оснащены функцией Booster.

Две зоны нагрева (передняя и задняя) образуют пару. Функцию Booster можно включить в данный момент только для одной зоны нагрева в паре.






Если при включении функции Booster общая мощность будет слишком высока, мощность нагрева второй зоны в паре будет автоматически снижена. Значение пониженной мощности нагрева зависит от величины используемых кастрюль.

### Функция «Поддержка тепла»

Функция «Поддержка тепла» удерживает тепло готовой пищи в зоне нагрева. Выбранные зоны нагрева включены на низкую мощность нагрева. Благодаря этой функции имеется возможность получения теплого, готового к употреблению блюда, которое не меняет своего вкуса и не пригорает ко дну кастрюли. Это функцией можно также пользоваться для растапливания масла, шоколада и т.д.

Условием правильного использования функции является применение соответствующей кастрюли с плоским дном, чтобы ее температура могла точно измеряться посредством сенсора, расположенного в зоне нагрева. Функцию подогрева блюда можно включить в любой зоне. Учитывая микробиологические показатели, не рекомендуется слишком долго держать блюдо в тепле, поэтому также при этой функции сенсорная панель выключается через 8 часов.

В зоне нагрева можно установить 3 уровня температуры нагрева 42°C, 74°C и 94°C.

Для активации функции «Поддержка тепла» нажать сенсор  или  (2) и далее нажать сенсор  (6).

- нажать сенсор функции Поддержка тепла (6), что сигнализируется загоранием одной черточки на дисплее (—) – это означает выбор уровня нагрева 42°C,
- нажать сенсор функции Поддержка тепла (6) второй раз, что сигнализируется загоранием двух черточек на дисплее (—) - это означает выбор уровня нагрева 74°C,
- нажать сенсор функции Поддержка тепла (6) третий раз, что сигнализируется загоранием трех черточек на дисплее (—) - это означает выбор уровня нагрева 94°C.
- Для выключения функции «Поддержка тепла» активировать зону сенсором 2 и нажать сенсор-слайдер(1), для выключения функции «Поддержка тепла» вместе с настройками определенной мощности зоны нагрева

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## Указатель остаточного нагрева

В момент отключения горячего нагревательного поля, показывается «Н», сигнализирующее «Горячее поле!».



**В это время нельзя дотрагиваться до нагревательного поля, так как можно обжечься. Также нельзя ставить на него предметы, восприимчивые к теплу!**

Когда этот указатель погаснет, можно дотронуться до нагревательного поля, но надо помнить, что оно ещё не остыло до уровня комнатной температуры.



**При отсутствии напряжения, указатель остаточного нагрева не светиться.**

## 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 нагрева. Можем, однако, в любой момент включать и обслуживать отдельные нагревательные поля согласно с инструкцией пользования.

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

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Функция таймера

Программирующий таймер облегчает процесс приготовления пищи благодаря возможности запрограммировать время действия зон нагрева. Он также может быть использован в качестве минутного таймера

## Включение таймера

Таймер устанавливает процесс приготовления благодаря возможности программирования времени функционирования зоны нагрева. Эта функция может быть запущена только для приготовления пищи (при мощности нагрева больше, чем «0»). Функцию таймера можно включить в данный момент для всех зон нагрева. Таймер можно установить в пределах от 1 до 99 минут.

Чтобы установить время таймера, следует:

- сенсором выбора зоны нагрева (2) выбрать зону нагрева и настроить сенсором-слайдером(1) мощность нагрева в диапазоне 1-9. На дисплее мигает выбранная мощность нагрева в диапазоне 1-9.
- После этого на протяжении 10 секунд следует прикоснуться к сенсору таймера (8). На дисплее появится цифра «10» с мигающим нулем.
- Следует настроить время таймера сенсором-слайдером(1). В первую очередь осуществляется настройка цифры, обозначающей единицы, и далее настройка цифры, обозначающей десятки (после повторного нажатия датчика Таймер (8)).

Действие таймера начнется автоматически по истечении нескольких минут.

По истечении времени таймера плита выключится автоматически, что будет сопровождаться единичным звуковым сигналом. На дисплее таймера появится символ «- -»



Десятичная запятая рядом с цифрой означает, что зона нагрева имеет временное управление.

## Изменение запрограммированного времени приготовления пищи

В любой момент приготовления пищи запрограммированное время можно изменить.

- С этой целью следует с помощью сенсора выбора зоны нагрева (2) выбрать соответствующую зону нагрева. Цифра мощности нагрева начнет мигать на протяжении 10 секунд.
- После этого с помощью сенсора таймера (8) следует активировать функцию таймера. Цифры на таймере начнут мигать
- С помощью сенсора-слайдера (1) настроить новое время таймера.

# ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Контроль истечения времени приготовления.

Время, оставшееся до конца приготовления, видно на дисплее таймера. При запрограммированных нескольких зонах демонстрируется самое короткое время для всех зон.

## Выключение таймера

При возникновении необходимости преждевременного выключения таймера следует:

- При помощи сенсора зоны нагрева (2) выбрать зону с временным управлением. Цифра мощности начнет мигать.
- После этого с помощью сенсора таймера (8) следует активировать функцию таймера. Цифры на таймере начнут мигать.
- С помощью сенсора-слайдера (1) уменьшить время до 00. Функция таймера отключится, а зона нагрева будет в дальнейшем активна до тех пор, пока мы не выключим ее вручную.

## Таймер в качестве минутного таймера

Таймер может использоваться в качестве минутной стрелки, если не настроена мощность нагрева ни одной из зон.

## Включение минутного таймера

Если плита нагрева включена:

- Коснутся сенсора таймера (8). На дисплее появится цифра «10» с мигающим нулем.
- Следует настроить время таймера сенсором-слайдером (1). В первую очередь осуществляется настройка цифры, обозначающей единицы, и далее настройка цифры, обозначающей десятки (после повторного нажатия датчика Таймер (8)). Об истечении времени минутного таймера плиты просигнализирует звуковой сигнал протяженностью 30 секунд. На дисплее таймера появится пиктограмма «- -».

## Выключение минутного таймера

По истечении запрограммированного времени, включится непрерывный звуковой сигнал, который можно отключить, прикоснувшись к любому сенсору, или же сигнал выключится через 30 секунд

Если существует необходимость выключения минутного таймера раньше, следует:

- Сенсором таймера (8) активировать функцию минутного таймера. Цифры минутного таймера начнут мигать.
- С помощью сенсора-слайдера (1) снизить время до 00. Функция минутного таймера отключится.

## ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

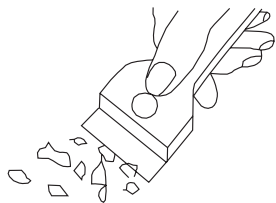
Постоянное содержание пользователем плиты в чистоте, а также правильный уход за ней, значительно влияют на продолжительность срока её безаварийного действия.



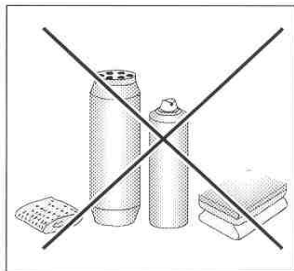
При чистке керамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей. Ни в коем случае не применять острых (агрессивных в реакции) чистящих средств, песка для чистки или губки с царапающей поверхностью. Нельзя также применять аппаратов для чистки паром.

### Чистка после каждого пользования

- **Лёгкие, неподгоревшие загрязнения вытереть влажной тряпочкой без чистящего средства.** Применение средства для мытья посуды может привести к появлению голубоватых разводов. Эти устойчивые пятна не всегда возможно устранить при первой чистке, даже при применении специального чистящего средства.
- **Сильно подгоревшие загрязнения чистить острым скребком. Затем вытереть поверхность влажной тряпочкой.**



*Скребок для чистки плиты*



### Чистка пятен

- **Светлые пятна перламутрового цвета (остаются после алюминииум)** можно ликвидировать с холодной нагревательной плиты с помощью специального чистящего средства. Известковые остатки (например, после выкипания воды), можно убрать уксусом или специальным чистящим средством.
- Убирая такие загрязнения, как сахар, пища с содержанием сахара, синтетические материалы (например, полиэтилен..) и алюминиевая фольга, - нельзя отключить данное нагревательное поле! Следует сейчас же соскрести остатки (в горячем состоянии) острым скребком с горячего нагревательного поля. После ликвидации загрязнения можно плиту отключить и остывшую уже плиту очистить специальным чистящим средством.

Запрещается для чистки применять средство «Cillit».

Специальные чистящие средства можно приобрести в универмагах, специальных электротехнических магазинах, магазинах бытовой химии, в магазинах пищевых продуктов и в салонах кухонь. Острый скребок можно купить в магазинах «Умелые руки», в магазинах стройматериалов, а также в магазинах с малярскими принадлежностями.

## ЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

Никогда не наносить чистящее средство на горячую нагревательную плиту!

Нанеся чистящее средство, лучше позволить ему подсохнуть, а потом вытереть его влажным способом. Остатки чистящего средства следует вытереть влажной тряпочкой перед следующим нагреванием. В противном случае чистящие средства могут дейсвоать разъедающе.

**В случае неправильных действий с нагревательной керамической поверхностью плиты, производитель не несёт гарантийной ответственности!**

### Периодический контроль

Кроме действий по содержанию плиты в чистоте, следует выполнять следующее:

- Проводить периодический контроль работы управляющих элементов и систем рабочей плиты. По окончании гарантийного срока, не менее одного раза в 2 года, следует обратиться в сервисный пункт на технический контроль плиты.
- Устранить эксплуатационные повреждения, если таковые были обнаружены
- Осуществить консервацию на следующий период рабочих систем плиты.

### Внимание!

Если при включенном состоянии плиты обслуживание управления по какой-то причине невозможно, то следует отключить главный выключатель плиты либо выкрутить соответствующий предохранитель и обратиться в сервис.

### Внимание!

В случае образования трещин или поломки керамической плиты, следует сейчас же отключить нагревательную плиту и отключить оборудование от электросети. Для этого надо отключить предохранитель или вынуть вилку из розетки.

Затем необходимо обратиться в сервис.

### Внимание!

Все действия по ремонту и регулиационные работы должны выполняться соответствующими пунктами по ремонтному обслуживанию или специалистами с соответствующей квалификацией.

## 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	- 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.	 Опасности! 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.	

### Коды ошибок

Код ошибок	Причина	Решение проблемы
F3 - F8	Авария датчика температуры	Контакт с сервисно-ремонтной службой
F9 - FE	Авария системы IGBT	Контакт с сервисно-ремонтной службой
E1 / E2	Проблема с включением плиты	Проверьте уровень напряжения электропитания
E3 / E4	Проблема с температурой	Проверить кастрюлю
E5 / E6	Проблема с излучением тепла	Повторно включите плиту после её полного отключения

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

---

ТИП	ВНИ69300 ВНИ66077 ВНИ69100
Номинальное напряжение	220 - 240 V / 50 Hz
Номинальная мощность плит:	
- индукционное нагревательное поле: 220 x 200 mm	1800 / 3000 W
- индукционное нагревательное поле: 220 x 400 mm	3000 / 4000 W
Размеры	590 x 520 x 60
Вес	13,6

Соответствует требованиям норм ЕН 60335-1; ЕН 60335- 2-6, обязующих в Европейском Союзе.

**Амика Вронки С.А**  
**Ул. Мицкевича, 52**  
**64-510 Вронки, Польша**  
**Тел. (+48) 67 25 46 100**  
**Факс (+48) 67 25 40 320**

---