



Hebermann

GUTE TECHNIK

**Плитка индукционная
настольная**

Руководство по эксплуатации

HVIC 1101



ВВЕДЕНИЕ.....	4
ИНФОРМАЦИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
О ПРИНЦИПЕ РАБОТЫ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТКИ.....	11
ОБЗОР ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТКИ	13
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	14
УПРАВЛЕНИЕ	18
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	19
ОЧИСТКА И УХОД.....	21
СОВЕТЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	22
ИНФОРМАЦИЯ ПО ГАРАНТИИ	23
ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ДЕТАЛИ	24
СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА.....	24
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR.....	25
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ.....	26

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение продукции **Hebermann**. Мы уверены, что настольная индукционная плитка оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации изделия, ознакомьтесь со всеми пунктами данного руководства. Просим Вас сохранять его на весь срок службы данной плитки.

В начале приведен раздел с некоторыми важными условиями безопасной работы изделия. В руководстве приведены полезные советы по уходу и чистке изделия. Также вы найдете некоторые советы по экономии электроэнергии.

Данное изделие сертифицировано в соответствии с действующим техническим регламентом.

Если когда-нибудь в процессе эксплуатации изделия возникнут неполадки, на последних страницах руководства Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности. Ваша индукционная плитка изготовлена из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, технические характеристики, дизайн и комплектацию изделия без предварительного уведомления с целью улучшения характеристик продукции, поэтому рисунки и обозначения, приведенные далее, могут несколько отличаться от приобретенной Вами модели.

Гарантия — 1 год.

Подробная информация указана в гарантийном талоне внутри упаковки.

Срок эксплуатации — 10 лет.



Перед использованием плитки просим Вас внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации и сохранить его для дальнейшего использования.

В случае утери данного руководства по эксплуатации, получить новое можно на официальном сайте.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что изделие не повреждено, полностью укомплектовано и торговой организацией правильно заполнен гарантийный талон. Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам индукционной плитки, указанным в руководстве по эксплуатации и на наклейке с технической информацией на изделии. В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должен выполнить специалист, имеющий право на проведение данных работ.

Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы. Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период) за дефекты и повреждения изделия, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов; за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

Информация о технике безопасности

Внимательно изучите настоящие указания перед установкой или эксплуатацией данной индукционной плитки.

Просьба передать данную информацию лицу, ответственному за установку варочной поверхности, поскольку это может уменьшить Ваши затраты на установку.

Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию плитки, соблюдайте рекомендации, приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации.

Неправильная установка изделия может привести к потере гарантии и отклонению претензий по качеству.

Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу:

- Перед проведением любых работ с плиткой или уходом за ней отключите изделие от электросети;
- Необходимым и обязательным условием эксплуатации является наличие подключения к надлежащей системе электрической проводки;
- Изменения во внутреннюю систему электрической проводки должны вноситься только квалифицированным специалистом.

Опасность поражения электрическим током

Запрещается готовить на сломанной или треснувшей плитке. Если Вы заметили поломку или трещину на поверхности, немедленно отключите подачу электричества на изделие и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

Во избежание несчастного случая из-за повреждения шнура питания, он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.

Опасность контакта с горячей поверхностью

Доступные части плитки могут сильно нагреваться в процессе использования и стать причиной травм.

Не касайтесь стекла плитки, исключите контакт стекла варочной поверхности с тканью или иными предметами, кроме пригодной посуды, до тех пор, пока поверхность не остынет.

Не оставляйте на поверхности плитки металлические предметы (такие как ножи, вилки, ложки и крышки), т.к. они могут нагреться.

Запрещается помещать на поверхность плитки воспламеняющиеся материалы или продукты.

Следите за тем, чтобы дети не касались ручек посуды.

Несоблюдение этих требований может привести к ожогам.

Опасность для здоровья

Данная индукционная плитка соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Пользователи с имплантированными кардиостимуляторами не должны приближаться к работающему прибору с индукционными конфорками **ближе, чем на 30 см.**

В случае наличия у пользователя включенного имплантированного кардиостимулятора (или иного медицинского прибора), ему необходимо получить у лечащего врача информацию о соответствии прибора требованиям директивы 90/385/ЕЭС Совета Европейских сообществ от 20 июня 1990 г., а также DIN EN 45502-2-1 и DIN EN 45502-2-2, и был ли он выбран, имплантирован и запрограммирован согласно VDE-AR-E 2750-10, а также проинформировать его о намерении использовать индукционную плитку. Также обязательно использование только неметаллических кухонных принадлежностей (лопатки, шумовки и т.п.) и посуды с неметаллическими ручками этими пользователями. При выполнении условий, перечисленных выше, применение данной индукционной плитки не представляет опасности при использовании по назначению.

Информация общего характера

- Не допускайте детей к плитке без присмотра взрослых.
- Не прикасайтесь к нагревательным элементам. Используйте панель управления.
- Не эксплуатируйте плитку с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Оставление на варочной поверхности продуктов, готовящихся на жире или масле, может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой; выключите изделие и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

- Не используйте плитку для хранения каких-либо предметов.
- Не используйте пароочистители для очистки изделия.
- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте плитку, если она имеет повреждения.
- Защитите днище плитки от пара и влаги.
- Не устанавливайте изделие возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с плитки кухонной посуды при открывании двери или окна.
- Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае, вызовите электрика.

Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.

Убедитесь в правильности установки изделия. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка, которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.

Используйте соответствующий электросетевой кабель.

Не допускайте спутывания электропроводов.

Сетевой кабель не должен быть туго натянут.

При подключении плитки к розеткам, расположенным на близком от нее расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка не касается горячего прибора или горячей посуды.

Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.

Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.

Детали, защищающие токоведущие или изолированные части плитки, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.

Не подключайте плитку к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

Для отключения плитки от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.

Эксплуатация

ВНИМАНИЕ

Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки (кроме наклеек, содержащих техническую информацию) и защитную пленку (если она имеется).

Используйте плитку в жилых помещениях в местах, предназначенных для приготовления пищи.

Не изменяйте параметры данного изделия.

Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.

Не оставляйте плиту без присмотра во время ее работы.

После каждого использования выключайте конфорки.

Не полагайтесь на детектор наличия посуды.

Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.

При использовании плитки не касайтесь её мокрыми руками. Не касайтесь варочной поверхности, если на нее попала вода.

Не используйте изделие как столешницу или подставку для каких-либо предметов.

Не кладите на плитку, рядом с ней или внутрь нее легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

ВНИМАНИЕ

Существует опасность возгорания или взрыва.

Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.

При нагреве жиры и масла могут выделять легковоспламеняющиеся пары. Не допускайте присутствия открытого пламени и нагретых предметов при использовании для приготовления жиров и масел.

ВНИМАНИЕ

Существует риск повреждения плитки.

Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.

Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.

Не допускайте падения на поверхность каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.

Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.

Не кладите на плитку алюминиевую фольгу.

Стекланную/стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по ней посуду, устанавливая посуду с поврежденным дном. Для перемещения подобных предметов обязательно поднимайте их.

Данное изделие предназначено только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

Данная плитка может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.

Не позволяйте детям играть с плиткой.

Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.

Не подпускайте детей и домашних животных к индукционной плитке, когда она работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Детям **младше 3 лет** запрещается находиться рядом с плиткой, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

О принципе работы индукционной плитки

Индукционная плитка подходит для приготовления любых блюд.

Благодаря специальной системе обеспечения безопасности плитка отличается высокой безопасностью и надежностью.

Принцип работы индукционной плитки исключает возникновение огня, дыма и гари. Он основан на индукционном нагреве, который представляет из себя нагрев тел в электромагнитном поле за счет теплового действия вихревых электрических токов, протекающих по нагреваемому телу и возбуждаемых в нем благодаря закону электромагнитной индукции.

Индукционная плитка имеет катушку (индуктор), изготовленную из многожильного провода с изолированными жилами. Когда переменный ток высокой частоты проходит через катушку, в ней и вокруг нее создается переменное электромагнитное поле. Если поместить кастрюлю с дном из ферромагнитных материалов на поверхность плитки, то электромагнитное поле создаст в нем электрический ток, который приведет к нагреву материала дна кастрюли (эффект Джоуля). В отличие от электрических плит, где нагрев происходит с помощью ТЭНа, при использовании индукционного нагрева тепло генерируется непосредственно в толще дна кастрюли.

В индукционной плите нет потерь тепла при его передаче от конфорки к посуде, которые присутствуют при приготовлении на электроплите, так как нагревается непосредственно посуда, в которой готовятся продукты. Нагрев посуды осуществляется практически мгновенно, без прогрева самой плиты.

Преимущество индукционного нагревательного элемента - быстрый набор температуры, даже по сравнению с газовыми конфорками.

Если убрать посуду с плитки, энергопередача немедленно прекращается. Поверхность индукционной плиты нагревается только от контакта с горячей посудой. Но даже в таких случаях примерно через минуту после снятия посуды плита становится холодной. Это свойство особенно важно в домах, где есть маленькие дети, которые любят изучать все новое путем прикосновения.

Низкая теплопроводность стеклокерамики, из которой изготовлена верхняя поверхность плитки, обеспечивает большую безопасность и высокий коэффициент полезного действия при сравнении с обычной электроплитой.

Индукционная плитка имеет высокий коэффициент полезного действия до 94 %, что существенно сокращает затраты на электроэнергию для приготовления блюд. В таблице ниже приведены КПД различных типов плит.

О ПРИНЦИПЕ РАБОТЫ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТКИ

Источник тепла	КПД
Индукция	90%
Газ	40%
Электричество	47%
Галоген	58%

Мощность

В технических характеристиках индукционной плитки указана номинальная мощность, потребляемая при приготовлении. Мощность, указанная в технических характеристиках, была измерена в лабораторных условиях с использованием максимально подходящей посуды. При использовании другой посуды с другим дном, мощность может отличаться. На потребляемую мощность влияет толщина дна, материал, его форма и диаметр, а также температура при приготовлении пищи.

Если диаметр дна посуды меньше диаметра индуктора, то потребляемая мощность снизится. Диаметр дна должен быть равен или больше диаметра индуктора. Чем ближе к индуктору плиты расположена магнитная часть дна, тем выше будет потребляемая мощность.

Иногда производят посуду, адаптируя ее для работы с индукционной плитой - они встраивают в немагнитный материал посуды диск, выполненный из магнитного материала. Диаметр диска может быть меньше дна посуды, следовательно потребляемая мощность будет ниже. Диск может быть «утоплен» в дно и закрыт слоем немагнитного металла. Потребляемая мощность плитки в таком случае тоже будет меньше.

Материал дна обладает двумя характеристиками: толщина скин-слоя и поверхностное сопротивление. Чем тоньше скин-слой и чем выше поверхностное сопротивление, тем лучше.

Разница в поглощаемой мощности и в скорости нагрева может доходить до 20% на разной посуде.

Плитка нагревается от разогретого дна посуды, чем больше диаметр дна посуды и чем выше температура приготовления, тем выше температура поверхности плитки.

Нагрев электроники близок к пороговому при работе на высоких мощностях, а также при использовании неподходящей посуды. Если при работе на высоких мощностях возникнет сильный нагрев электроники, плитка автоматически снизит мощность или выключится, после охлаждения мощность вернется на прежний уровень.

ОБЗОР ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТКИ

Мощность плитки незначительно зависит от напряжения в сети. При использовании длинных удлинителей с малым сечением проводников напряжение может быть низким. Во избежание этого используйте удлинители с большим сечением проводов и с минимально подходящей длиной, не включайте в один удлинитель несколько мощных электроприборов.

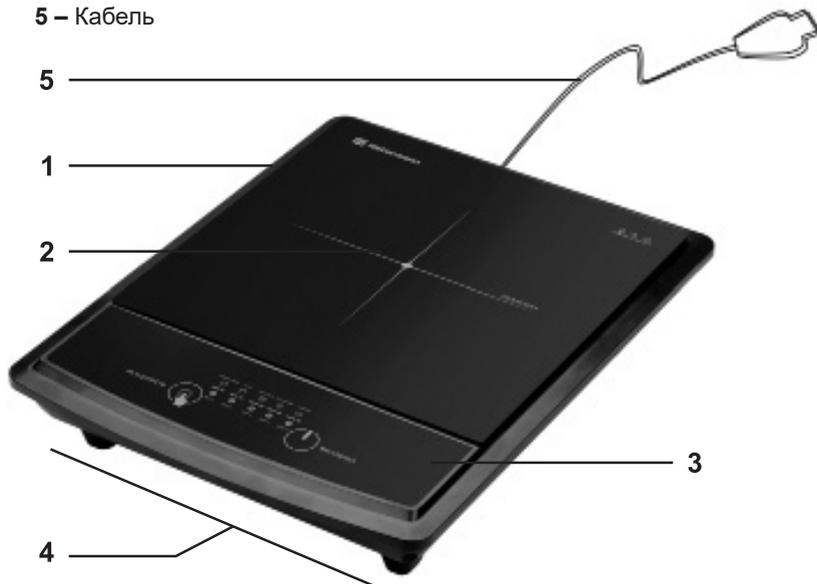
Обзор индукционной плитки

Все размеры указаны приблизительно. Мы постоянно работаем над совершенствованием нашей продукции, поэтому оставляем за собой право изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления

Изображения устройства приведены для справки, разные модели могут отличаться.

Описание модели HBIC 1101

- 1 – Стеклокерамическая основа
- 2 – Зона нагрева
- 3 – Панель управления
- 4 – Ножки
- 5 – Кабель



ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Технические характеристики

Тип	Индукционная плитка настольная
Управление	Кнопочное
Материал	Стеклокерамика
Мощность	2000 Вт
Количество конфорок	1
Цвет	Черный
Длина силового кабеля	100 см
Страна-производитель	КНР
Размер устройства (ВхШхГ)	65x280x350 мм
Размер упаковки	85x315x395 мм
Вес в упаковке / без упаковки	2,7 /1,8 кг

Комплектность

- Индукционная плитка настольная
- Гарантийный талон
- Упаковка

Эксплуатация

Правильный выбор посуды

На индукционной плитке используйте только посуду из ферромагнитных сплавов, например:

- Стальную посуду с эмалированным покрытием;
- Чугунную посуду;
- Специальную посуду из нержавеющей стали для индукционных варочных поверхностей.

Рекомендуемая толщина посуды **не менее 6 мм**, диаметр **не менее 12 см** без вкладок постороннего металла, например, алюминия.

Не используйте на индукционной плитке рассекатели или посуду из следующих материалов:

- Обычная тонкая сталь;
- Стекло;
- Керамика;
- Медь;
- Алюминий.

Дно посуды должно быть гладким, без рельефа.

Ищите символ индукции, размещенный на упаковке или на дне посуды.



Induction

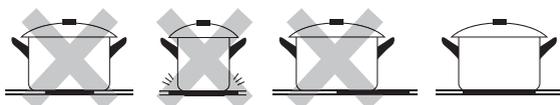
Пригодность посуды можно проверить с помощью магнита, если он притягивается, посуда подходит для индукционной варочной поверхности.

Правильное использование посуды

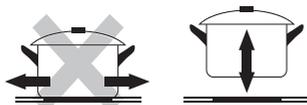
- Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь в том, что дно кастрюли или сковороды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет те же размеры, что и зона нагрева. Всегда ставьте кастрюлю или сковороду в центр зоны нагрева.



Всегда поднимайте кастрюли и сковороды, чтобы передвинуть их. Не перемещайте посуду непосредственно по варочной поверхности, это может привести к появлению царапин на стекле.



Для настольной индукционной плитки, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики шириной **300 мм**, максимальный вес, распределенный на зону нагрева, **не должен превышать 12 кг**.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Индукционная плитка имеет защиту от перегрева. Если дно посуды очень горячее, и температура стеклокерамической поверхности превысила пороговое значение, плитка автоматически выключится.

Не блокируйте вентиляционные отверстия на корпусе плитки. Плитка выключится при перегреве, если заблокированы вентиляционные отверстия и охлаждение внутренних элементов не происходит должным образом.

Индукционная плитка выдерживает перепады напряжения и может работать как при повышенном, так и при пониженном напряжении питания. Мощность нагрева при этом изменяется незначительно. Если напряжение **ниже 90 В**, то плита может начать работать некорректно, если **превышает 270 В** — может выйти из строя.

Шумы, возникающие во время работы индукционной плиты

Технология индукционного нагрева основана на разогреве металлической посуды индуцированными вихревыми токами, создаваемыми высокочастотным электромагнитным полем. При определенных условиях могут возникать вибрации, связанные с магнитострикционным эффектом, которые могут вызывать образование негромких шумов.

Перечисленные звуки характерны для технологии индукционного нагрева. Они не указывают на возникновение неисправностей.

Низкочастотное гудение, как при работе трансформатора, возникает, когда вы готовите на высоком уровне мощности нагрева, и связано с количеством энергии, которую индукционная плита подает на посуду. Этот шум исчезнет или станет тише после того, как вы уменьшите уровень мощности.

Негромкое жужжание. Возникает, если посуда пустая. Оно исчезнет, когда вы добавите в посуду воду и продукты. Также шум может зависеть от геометрической формы дна посуды.

Треск. Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов. Он вызван вибрацией, возникающей в месте стыка этих слоев. Этот шум является специфическим для конкретной посуды. Он может измениться в зависимости от количества и типа продуктов, которые вы будете использовать для готовки.

Шум вентилятора. Индукционная плитка оснащена вентилятором, чтобы не допустить перегрева и выхода из строя электронных компонентов, требующих особого температурного режима при работе. После выключения плитки вентилятор работает в течение некоторого времени, чтобы охладить нагретые электронные компоненты.

Установка и подключение

Распакуйте индукционную плиту и удалите все упаковочные материалы.

Если вы приобрели плиту в холодное время года, перед использованием дайте ей нагреться до комнатной температуры.

Устанавливайте плитку на ровной устойчивой горизонтальной неметаллической поверхности, способной выдержать вес плитки с наполненной посудой на ней.

Не используйте плитку на ковре или скатерти, это заблокирует впускное отверстие или выход воздуха и повлияет на выделение тепла.

ВНИМАНИЕ

*Запрещается использовать плиту на любых металлических поверхностях!
В противном случае есть риск порчи плитки.*

Проверьте, что вентиляционные отверстия снизу и с боков не заблокированы. Убедитесь, что от задней стенки плиты до стены **минимум 10 см**, чтобы обеспечить надлежащую вентиляцию.

От передней части плиты до края поверхности должно быть **не менее 10 см**, чтобы предотвратить случайное падение прибора

Используйте стандартную розетку, ток должен быть **не менее 15 А**, если используется плита мощностью **более 1600 Вт**.

ВНИМАНИЕ

Запрещается подключать плиту через тиристорные и импульсные регуляторы напряжения.

Не используйте плиту во влажной среде или вблизи огня.

Не нагревайте пустую кастрюлю и не перегревайте ее.

Не кладите такие предметы, как ножи, вилки, ложки, крышку кастрюли и т. д., на плоскую поверхность во время работы плитки.

Не прикасайтесь к посуде во время работы плитки, она горячая.

Не нагревайте кастрюлю, если на плиту для приготовления пищи положена бумага или одежда, чтобы избежать пригорания.

Избегайте ударов и падений предметов на поверхность плитки, выключите питание, если стекло треснуло, свяжитесь с сервисным центром.

Не нагревайте консервы или любые другие продукты в герметичной таре, иначе они взорвутся.

УПРАВЛЕНИЕ

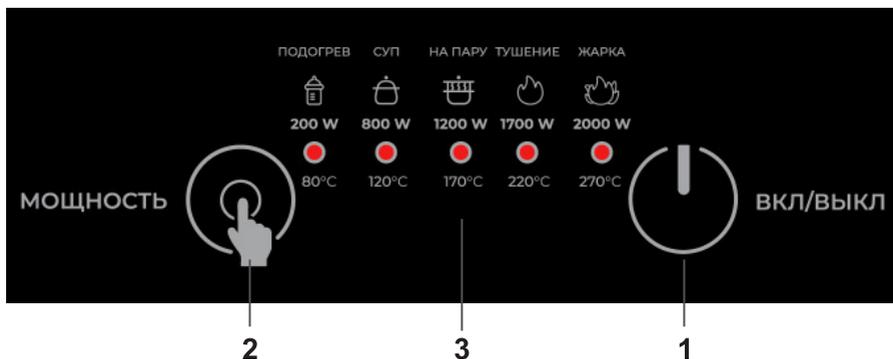
Не нагревайте алюминиевую фольгу, это может привести к возникновению опасности.

Не перемещайте плитку, когда на ней стоит посуда или когда она подключена к сети.

Поверхность плитки при приготовлении может быть горячей после окончания приготовления, не прикасайтесь к стеклу.

Управление

- 1 – кнопка Включения/выключения
- 2 – кнопка установки мощности нагрева
- 3 – индикаторы установленной мощности



После включения индукционной плитки в сеть раздается звуковой сигнал, индикаторы будут подсвечены **в течение 1-2 секунд** (панель управления неактивна), а затем переключается в режим ожидания.

1. Нажмите кнопку 

Раздается звуковой сигнал, и индукционная плитка перейдет в режим ожидания.

2. Нажмите кнопку  для активации нагрева.

Каждое нажатие на кнопку меняет мощность нагрева в последовательности

Подогрев — Суп — На пару — Тушение — Жарка.

200 Вт — 800 Вт — 1200 Вт — 1700 Вт — 2000 Вт.

Если вы активировали нагрев, но не установили подходящую посуду на плитку, звуковой сигнал будет звучать **каждые 2–3 секунды**. Если это продлится **1 минуту**, нагрев автоматически выключится и плитка перейдет в режим ожидания.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

3. Вы можете отключить нагрев кнопкой  или изменить мощность нагрева кнопкой  в любой момент приготовления.

Примечание

Разница в поглощаемой мощности и в скорости нагрева может достигать 20% для разной посуды.

Рекомендации по приготовлению

Очистите плитку (см. раздел **«Очистка и уход»**).

Ознакомьтесь с разделом **«Управление»**.

Перед включением убедитесь, что поверхность панели управления сухая и чистая.

Ниже приведена таблица с заводскими значениями режимов. Мощность будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от Вашей посуды и размера порции. Поэкспериментируйте с плиткой для определения подходящих Вам настроек.

Название режима	Значение мощности	Назначение
Подогрев	200 Вт	Деликатный подогрев небольшого количества пищи
Суп	800 Вт	Повторный нагрев Быстрое томление Приготовление риса
На пару	1200 Вт	Приготовление на пару, приготовление блинов
Тушение	1700 Вт	Тушение Приготовление макаронных изделий
Жарка	2000 Вт	Быстрое жарение Доведение блюда до кипения

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на поверхность во время приготовления.

Не храните и не оставляйте какие-либо предметы на зонах нагрева. Устанавливайте на них только соответствующую посуду.

Соблюдайте осторожность в процессе жарки, т. к. масло и жир нагреваются очень быстро. При очень высокой температуре масло и жир самовоспламеняются, что создает серьезный риск возникновения пожара.

Когда блюдо начинает кипеть, уменьшайте степень нагрева.

Старайтесь чаще пользоваться крышкой для посуды, это уменьшит время нагрева и поможет сэкономить электричество.

Старайтесь свести к минимуму количество жидкости и/или жира, чтобы сократить время приготовления.

Начинайте приготовление на высоких температурах, а затем, по мере прогрева пищи, постепенно уменьшайте степень нагрева.

Томление, приготовление риса

Томление происходит при температуре, близкой к температуре кипения (примерно при **80 °C**), когда пузырьки лишь время от времени поднимаются к поверхности жидкости.

Томление – ключ к приготовлению вкуснейших супов и нежных рагу, так как вкус раскрывается без чрезмерного длительного приготовления. Соусы на основе яиц и муки также должны готовиться ниже температуры кипения.

В некоторых случаях, например при приготовлении риса путем впитывания жидкости, может потребоваться более высокая степень нагрева, чтобы приготовить пищу за рекомендованное время надлежащим образом.

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочный, ароматный стейк:

1. Перед приготовлением дайте мясу полежать при комнатной температуре примерно **20 минут**.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте мясо подсолнечным маслом с двух сторон. Налейте немного масла на горячую сковороду и затем положите на нее мясо.
4. За время жарки переверните стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. На каждую сторону может потребоваться **от 2 до 8 минут**. Нажмите на стейк, чтобы понять степень прожарки: чем он тверже, тем выше степень прожарки.
5. Перед подачей положите стейк на теплую тарелку и оставьте на несколько минут, чтобы мясо стало более нежным.

Быстрое обжаривание при постоянном помешивании

1. Выберите подходящую для индукционной поверхности сковороду «WOK» или большую сковороду с плоским дном.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Обжаривать следует быстро. Если Вы готовите много еды, то готовьте маленькими порциями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и не дайте охладиться.
5. Быстро обжарьте овощи. Когда овощи разогреются, но будут все еще хрустящими, уменьшите степень нагрева, добавьте в сковороду мясо и соус.
6. Перемешивайте ингредиенты, чтобы обеспечить их равномерный нагрев.
7. Сразу же подавайте блюдо.

Очистка и уход

Риск повреждения поверхностей!

Не используйте для чистки плитки струи пара.

Не мойте индукционную плитку под струей воды.

Стеклокерамические варочные поверхности устойчивы к нагрузке, но при точечном воздействии могут образовываться трещины.

Поддерживайте панель управления в чистом состоянии и не ставьте на нее никакие предметы.

Запрещается использовать абразивные или коррозионные чистящие средства (например, порошки, пятновыводители и металлические мочалки) для чистки стеклокерамической поверхности. При необходимости пользуйтесь деревянными или пластмассовыми кухонными принадлежностями, специальными средствами по уходу за стеклокерамикой и специальным скребком.

Опасность получения порезов!

При снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с защитной крышкой в недоступном для детей месте.

1. Отключите подачу тока на плитку.

ВНИМАНИЕ

При отключении подачи электрического тока на плитку, поверхность еще может быть горячей.

ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТИ

2. Нанесите средство для очищения, когда стекло еще теплое, но не горячее. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности — это может привести к образованию пятен
3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем.
4. Подключите подачу тока на плитку.

Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потеков или таяния сладких блюд. Остывшие пятна очень трудно вывести. В некоторых случаях эти пятна могут повредить стекло. Держа скребок под углом **30 °С**, отодвиньте загрязнение на холодную часть варочной поверхности. Уберите загрязнение при помощи тряпочки или бумажного полотенца.

Что делать в случае неисправности

Просмотр этого раздела поможет самостоятельно устранить некоторые неполадки.

Индукционная плитка не включается:

1. Убедитесь, что плитка подключена к сети.
2. Проверьте наличие электричества в доме/районе.

Посуда не нагревается

1. Расположите посуду по центру зоны нагрева и убедитесь, что диаметр ее дна совпадает с диаметром зоны нагрева.
2. Неподходящая посуда.

Различные шумы и звуки могут быть обусловлены:

1. Технологией индукционного приготовления пищи;
2. Запустился встроенный в индукционную плитку охлаждающий вентилятор.

Индукционная плитка внезапно отключилась, прозвучал звуковой сигнал.

В таблице приведены возможные причины возникновения неисправности.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ГАРАНТИИ

Описание	Методы устранения
Отсутствует посуда или неподходящая посуда	Пожалуйста, используйте посуду, подходящую для индукционной варочной поверхности
Неисправен температурный датчик индукционной катушки	Обратитесь в сервисный центр
Неисправен температурный датчик тепловых режимов	Обратитесь в сервисный центр
Неподходящее напряжение сети	Проверьте напряжение электропитания. Высокое напряжение (<i>выше 270 ±10 В</i>)/ Низкое напряжение (<i>ниже 180 ±10 В</i>)
Сработала защита от высокой температуры на варочной поверхности	Отключите варочную поверхность. Дождитесь охлаждения и снова включите варочную поверхность
Вентилятор не работает или заблокирован, поэтому не может рассеивать тепло	Отключите варочную поверхность. Дождитесь охлаждения и снова включите панель
Отказ датчика NTC	Обратитесь в сервисный центр
Индукционная катушка без винта или винт ослаблен	Обратитесь в сервисный центр
Произошла ошибка связи между платой управления и главной платой	Обратитесь в сервисный центр

Информация по гарантии

Срок службы: **10 лет.**

Производитель гарантирует, что в течение этого периода запасные детали для продукции будут доступны.

Приобретая продукцию, получите гарантийный талон, утвержденный вашим уполномоченным дилером.

Продавец, дилер, агентство или представитель, у которого потребитель приобретает продукцию, несет ответственность за выдачу и доставку гарантийного талона потребителю. Фальсификация гарантийного талона, удаление и уничтожение оригинального серийного номера на продукции делает его недействительной.

Если вам требуется обслуживание продукции, вы можете обратиться в сервисный центр.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ДЕТАЛИ

Сохраняйте гарантийный талон на продукцию. Если клиент не может предоставить гарантийный талон, продукция считается исключенной из гарантии. Данная гарантия не распространяется на сбои, возникающие в результате ненадлежащего или коммерческого использования плитки, следующие ситуации не покрываются гарантией:

- Любые повреждения и неисправности, возникающие в результате установки и использования плитки с нарушением инструкций, приведенных в руководстве;
- Любые повреждения и неисправности, возникающие при погрузке, разгрузке и обращении с продукцией после ее доставки заказчику;
- Любые повреждения и поломки из-за низкого или чрезмерного напряжения, неправильной электрической установки, использования при напряжении, которое отличается от указанного на табличке изделия;
- Повреждения и неисправности из-за пожара и/или молнии;
- Разбитое стекло;
- Вмешательство и ремонт оборудования кем-либо, кроме уполномоченного лица;
- Проблемы, возникающие при монтаже любой детали, кроме деталей, поставляемых производителем.

Обслуживание и запасные детали

При необходимости вы можете приобрести запасные детали в нашем уполномоченном сервисном центре. В упаковке продукции находится список уполномоченных сервисных центров. Чтобы запросить запасную деталь при обращении в сервисный центр или к дилеру, укажите версию продукции, указанную на плитке.

Транспортировка

Если требуется транспортировка перевозите в оригинальной упаковке и соблюдайте знаки, указанные на ней. Если оригинальная упаковка не доступна не помещайте тяжелые предметы на плитку.

Сервисная служба

Адрес и телефонный номер ближайшего уполномоченного сервисного центра Вы можете найти на сайте www.hebermann.ru или в гарантийном талоне. При вызове специалистов из Сервисной службы, сообщите им, номер модели и заводской номер Вашей плитки.

Гарантия на изделие — **1 год**. Срок службы — **10 лет**.

Подробные условия гарантийного обслуживания Вы найдете в гарантийном талоне внутри упаковки.



Hebermann

Благодарим Вас за выбор техники Hebermann!

Мы заботимся о наших покупателях на каждом шаге взаимодействия с брендом: от момента выбора и до гарантийного обслуживания.

Если Вы столкнулись с неисправностью в работе техники, оставьте заявку на обслуживание на официальном сайте elexir.pro

e⁺LEXIR



Программа Elexir распределяет заявки только в **авторизованные сервисные центры**, прошедшие аттестацию службы качества бренда Hebermann.



100% оригинальные запчасти
Все запчасти производитель Hebermann напрямую отправляет в сервисные центры мастерам.



Квалифицированные мастера ремонта крупной встраиваемой бытовой техники.



elexir.pro

ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 «Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)»: знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или на его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибора его необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по раздельному сбору отходов электронного и электрического оборудования.

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать прибор дилеру в момент приобретения нового равнозначного прибора.

Кроме того, в точках продаж электронных, электрических изделий, площадь которых превышает 400 м², можно, приобретая новое изделие, бесплатно, без каких-либо обязательств сдавать электронные приборы размером менее 25 см, подлежащие утилизации.

Надлежащий раздельный сбор отходов, отслуживших электроустройств для последующей переработки и утилизации, совместимый с охраной природы, позволяет избежать негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также способствует повторному использованию материалов, из которых состоит прибор.

***Hebermann* активно участвует в сохранении окружающей среды:**

- Осуществлен переход к использованию материалов, уменьшающих воздействие на окружающую среду в процессах производства и эксплуатации.
- В производстве применяются более экологически чистые хладагенты.
- Сокращено потребление энергии и воды, как в процессе производства техники, так и путем внедрения экономичных решений в модели техники.
- Используем перерабатываемые и переработанные материалы в производстве самой бытовой техники и в упаковке.

Техника *Hebermann* соответствует стандартам устойчивого развития и оценкам экологических характеристик.

Путаетесь в терминах, связанных с переработкой? Словарик всего из пяти слов поможет разобраться:



1. Разборка отходов — начальный этап переработки, когда из всего, поступившего для переработки, выбирают только то, что подходит для вторичного использования.



2. Сортировка отходов — уже отобранные элементы, детали, части корпусов сортируют в зависимости от материала изготовления: пластик, металл, стекло и т. д.



3. Рециклинг — применение отходов по прямому назначению, а также их возврат в производственный цикл (после определенной подготовки).



4. Утилизация отходов, брака, отслуживших изделий — их повторное применение, использование для изготовления чего-то нового, сюда входят и оказание услуг, и выполнение работ, и рециклинг.



5. Переработка — в отличие от утилизации это именно процесс превращения отходов в энергию или новую продукцию.

Для улучшения качества жизни на всех уровнях мы предлагаем каждому участвовать в экологичной утилизации — не выбрасывать, а сдавать отслужившую технику.