



**Hebermann**

GUTE TECHNIK

# **Индукционная варочная поверхность**

**Руководство по эксплуатации**

**HVKI 3020.1 B**

**HVKI 4530.1 B**

**HVKI 6040.1 B**





ВВЕДЕНИЕ.....	4
ИНФОРМАЦИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ .....	12
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.....	18
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ .....	21
МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ .....	25
УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.....	27
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ.....	29
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....	30
ОЧИСТКА И УХОД.....	32
СОВЕТЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	34
ИНДИКАЦИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ПРОВЕРКА.....	36
ПРОГРАММА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ELEXIR.....	37
ПРАВИЛА УТИЛИЗАЦИИ.....	38

## ВВЕДЕНИЕ

### **Уважаемый покупатель!**

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

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

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

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

**Гарантия – 2 года.**

Подробная информация указана в гарантийном талоне внутри упаковки.

**Срок эксплуатации – 10 лет.**



Перед использованием варочной поверхности 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 варочной поверхности, 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, условиям эксплуатации либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов, а также за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.*

### ***Информация о технике безопасности***

- Перед проведением любых работ с варочной поверхностью или уходом за ней отключите изделие от электросети.
- Необходимым и обязательным условием эксплуатации варочной поверхности является наличие подключения к надлежущей системе электрической проводки.
- Изменения во внутреннюю систему электрической проводки должны вноситься только квалифицированным специалистом.
- Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.
- Опасность получения порезов! Будьте осторожны, т. к. поверхность имеет острые края. Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

### **Важные указания по технике безопасности**

- Внимательно изучите настоящие указания перед установкой или эксплуатацией данной варочной поверхности.
- Просьба передать данную информацию лицу, ответственному за установку варочной поверхности, поскольку это может уменьшить Ваши затраты на установку.
- Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию варочной поверхности, соблюдайте рекомендации приведенные в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Надлежащая установка и подключение варочной поверхности должны осуществляться только специалистом, обладающим соответствующей квалификацией.
- Варочная поверхность должна быть подключена к электрической цепи с выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка изделия может привести к потере гарантии и отклонению претензий по качеству.
- Запрещается помещать на варочную поверхность воспламеняющиеся материалы или продукты.

### **Опасность поражения электрическим током!**

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

- Всегда отключайте варочную поверхность от сети перед очисткой и уходом. Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

### **Опасность контакта с горячей поверхностью!**

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

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

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

- Не допускайте детей к варочной поверхности без присмотра взрослых.

- Ручки посуды могут нагреваться. Убедитесь, что ручки посуды не располагаются над другими включенными зонами нагрева. Следите за тем, чтобы дети не касались ручек. Несоблюдение этих требований может привести к ожогам.

### **Опасность получения порезов!**

Будьте осторожны при использовании скребка для очистки: при снятии защитной крышки скребка открывается доступ к острому лезвию. Используйте скребок для очистки с максимальной осторожностью и всегда храните его с надетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.

Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к получению травмы или порезов.

### **Информация общего характера**

- Данная варочная поверхность соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

- Не эксплуатируйте варочную поверхность 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 варочные поверхности для хранения каких-либо предметов.

- Не используйте парочистители для очистки изделия.

## ИНФОРМАЦИЯ О ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- При обнаружении трещин на стеклокерамической поверхности или при ее растрескивании отключите ее от сети во избежание поражения электрическим током.

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

### ВНИМАНИЕ

*Установка варочной поверхности должна осуществляться только квалифицированным специалистом!*

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте варочную поверхность, если она имеет повреждения.
- Следуйте приложенным инструкциям по установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Защитите днище варочной поверхности от пара и влаги.
- Не устанавливайте изделие возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с варочной поверхности кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки изделия над выдвижными ящиками убедитесь, что между дном варочной поверхности и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет шириной 8 мм между столешницей и передней частью изделия под ней.
- Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные отсутствием достаточного для вентиляции пространства.

### ВНИМАНИЕ

*Существует риск пожара и поражения электрическим током.  
Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.*



### Подключение к электросети

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке или по уходу за изделием его следует отключить от сети электропитания.
- 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.
- Варочная поверхность должна быть подключена к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее **3 мм**.
- Убедитесь в правильности установки изделия. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данной варочной поверхности), 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 варочной поверхности к розеткам, расположенным на близком от нее расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному изделию) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному изделию) и сетевой кабель. Для замены сетевого кабеля обратитесь в авторизованный сервисный центр или к электрику.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части варочной поверхности, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля (если это применимо к данному изделию) в розетку только в конце установки варочной поверхности. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте варочную поверхность к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения варочной поверхности от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.

### 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 варочную поверхность в жилых помещениях в местах, предназначенных для приготовления пищи.

- Не изменяйте параметры данного изделия.

- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.

- Не оставляйте варочную поверхность без присмотра во время ее работы.

- После каждого использования выключайте конфорки.

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

- При использовании варочной поверхности 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 варочную поверхность, рядом с ней легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

- В случае наличия у пользователя включенного имплантированного кардиостимулятора (или иного медицинского прибора 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, VDE-AR-E 2750-10, а также проинформировать его о намерении использовать индукционную варочную поверхность. 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 варочной поверхности не представляет опасности при использовании по назначению.

- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию.

#### ВНИМАНИЕ

*Существует риск повреждения варочной поверхности.*

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

- 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 варочную поверхность 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 варочная поверхность 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 варочной поверхностью. Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к варочной поверхности, 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 варочной поверхностью, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

# ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

## Обзор варочной поверхности

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

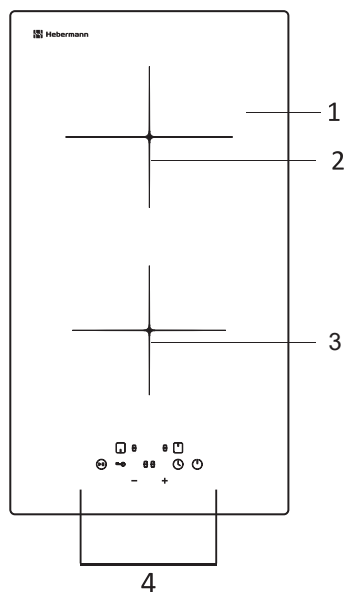
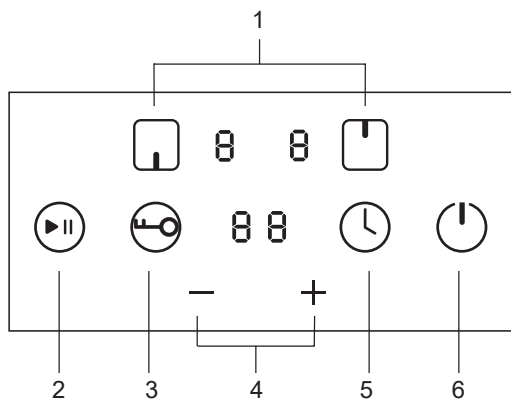
Изображения устройства приведены для справки, разные модели могут отличаться.

### Описание модели НКК1 3020.1 В:

- 1 - Стеклокерамическая основа
- 2 - Зона нагрева 180 мм, макс. 2000 Вт
- 3 - Зона нагрева 160 мм, макс. 1500 Вт
- 4 - Панель управления

### Панель управления:

- 1 - Сенсор выбора зон нагрева
- 2 - Функция Stop&Go
- 3 - Сенсор блокировки
- 4 - Сенсор выбора режима мощности нагрева/управления таймером
- 5 - Сенсор таймера
- 6 - Сенсор включения/выключения



## ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

### Технические характеристики

<b>Тип</b>	Индукционная варочная поверхность
<b>Управление</b>	Сенсорное, таймер
<b>Нагревательный элемент</b>	Индукция
<b>Материал</b>	Стеклокерамика
<b>Мощность</b>	3500 Вт
<b>Количество конфорок</b>	2 конфорки
<b>Функции безопасности</b>	Датчик распознавания наличия посуды, защита от перегрева, индикатор остаточного тепла, сенсор блокировки поверхности, отключение при выкипании, функция Stop&Go
<b>Таймер конфорок</b>	Есть
<b>Индукционная конфорка</b>	1x1500 Вт (Ø 160 мм); 1x2000 Вт (Ø 180 мм)
<b>Цвет</b>	Black
<b>Ширина</b>	300 мм
<b>Длина силового кабеля</b>	100 см
<b>Страна-производитель</b>	КНР
<b>Размер устройства</b>	61x290x520 мм
<b>Размер для встраивания</b>	270x490 мм
<b>Размер упаковки</b>	115x390x590 мм
<b>Вес в упаковке / без упаковки</b>	5 кг / 4,1 кг

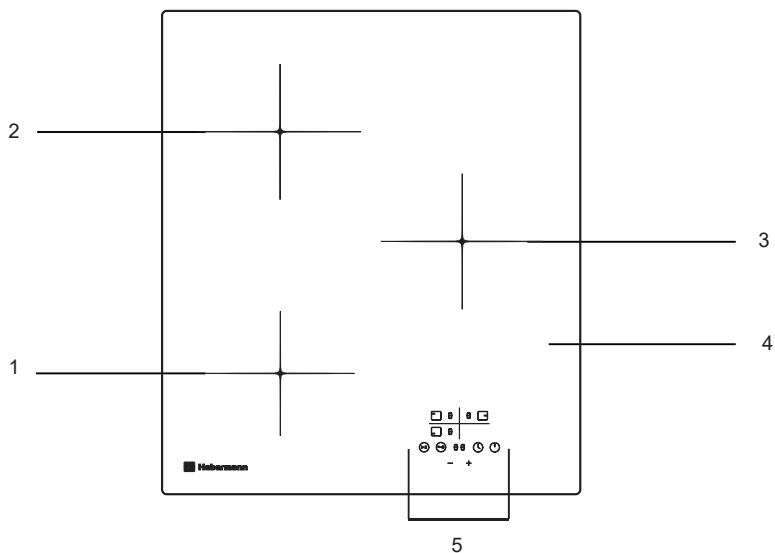
### Комплектность

- Варочная поверхность
- Уплотнитель
- Крепеж
- Гарантийный талон
- Упаковка

## ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

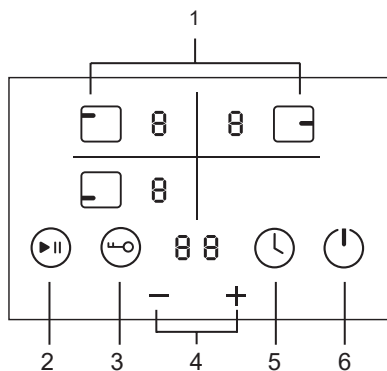
### Описание оборудования НКК 4530.1 В:

- 1 - Зона нагрева 160 мм, макс. 1500 Вт
- 2 - Зона нагрева 180 мм, макс. 2000 Вт
- 3 - Зона нагрева 180 мм, макс. 2000 Вт
- 4 - Стеклокерамическая основа
- 5 - Панель управления



### Панель управления:

- 1 - Сенсор выбора зон нагрева
- 2 - Функция Stop&Go
- 3 - Сенсор блокировки
- 4 - Сенсор выбора режима мощности нагрева/управления таймером
- 5 - Сенсор таймера
- 6 - Сенсор включения/выключения



## ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

<b>Тип</b>	Индукционная варочная поверхность
<b>Управление</b>	Сенсорное, таймер
<b>Нагревательный элемент</b>	Индукция
<b>Материал</b>	Стеклокерамика
<b>Мощность</b>	5500 Вт
<b>Количество конфорок</b>	3 конфорки
<b>Функции безопасности</b>	Датчик распознавания наличия посуды, защита от перегрева, индикатор остаточного тепла, сенсор блокировки поверхности, отключение при выкипании, функция Stop&Go
<b>Таймер конфорок</b>	Есть
<b>Индукционная конфорка</b>	1x1500 Вт (Ø 160 мм); 2x2000 Вт (Ø 180 мм)
<b>Цвет</b>	Black
<b>Ширина</b>	450 мм
<b>Длина силового кабеля</b>	100 см
<b>Страна-производитель</b>	КНР
<b>Размер устройства</b>	61x450x520 мм
<b>Размер для встраивания</b>	425x490 мм
<b>Размер упаковки</b>	115x510x580 мм
<b>Вес в упаковке / без упаковки</b>	7,1 кг / 6,5 кг

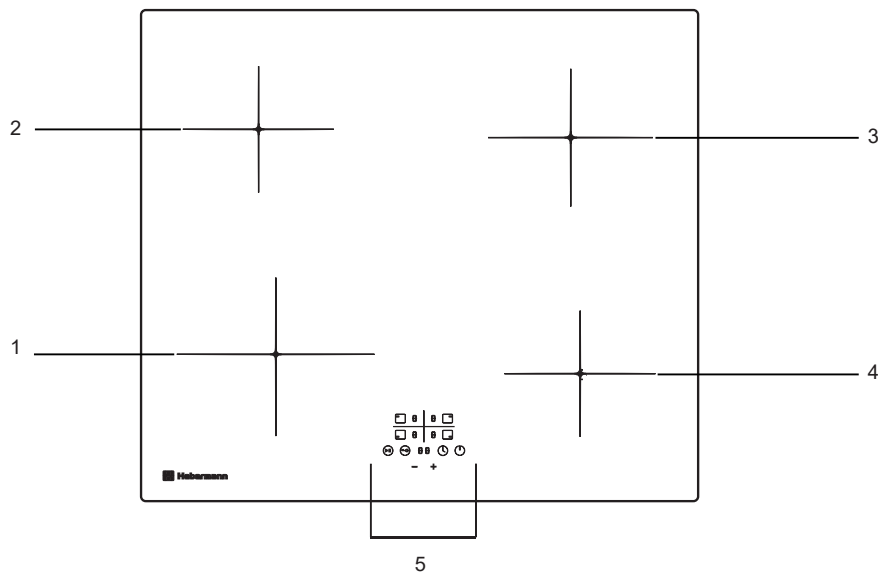
### Комплектность

- Варочная поверхность
- Уплотнитель
- Крепеж
- Гарантийный талон
- Упаковка

## ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

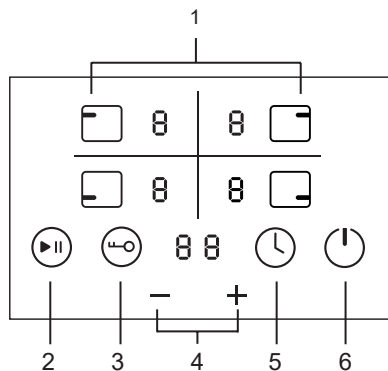
### Описание оборудования НККІ 6040.1 В:

- 1 - Зона нагрева 210 мм, макс. 1800 Вт
- 2 - Зона нагрева 160 мм, макс. 1400 Вт
- 3 - Зона нагрева 180 мм, макс. 1800 Вт
- 4 - Зона нагрева 160 мм, макс. 1400 Вт
- 5 - Стеклокерамическая основа
- 6 - Панель управления



### Панель управления:

- 1 - Сенсор выбора зон нагрева
- 2 - Функция Stop&Go
- 3 - Сенсор блокировки
- 4 - Сенсор выбора режима мощности нагрева/управления таймером
- 5 - Сенсор таймера
- 6 - Сенсор включения/выключения





## ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

<b>Тип</b>	Индукционная варочная поверхность
<b>Управление</b>	Сенсорное, таймер
<b>Нагревательный элемент</b>	Индукция
<b>Материал</b>	Стеклокерамика
<b>Мощность</b>	6400 Вт
<b>Количество конфорок</b>	4 конфорки
<b>Функции безопасности</b>	Датчик распознавания наличия посуды, защита от перегрева, индикатор остаточного тепла, сенсор блокировки поверхности, отключение при выкипании, функция Stop&Go
<b>Таймер конфорок</b>	Есть
<b>Индукционная конфорка</b>	2x1400 Вт (Ø 160 мм); 1x1800 Вт (Ø 210 мм)
<b>Цвет</b>	Black
<b>Ширина</b>	590 мм
<b>Длина силового кабеля</b>	100 см
<b>Страна-производитель</b>	КНР
<b>Размер устройства</b>	61x590x520 мм
<b>Размер для встраивания</b>	560x490 мм
<b>Размер упаковки</b>	115x650x595 мм
<b>Вес в упаковке / без упаковки</b>	9,0 кг / 7,9 кг

### Комплектность

- Варочная поверхность
- Уплотнитель
- Крепеж
- Гарантийный талон
- Упаковка

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

## *Эксплуатация варочной поверхности*

### **Общая информация**

Приготовление пищи на индукционных варочных поверхностях – это безопасный, передовой, наиболее эффективный и экономичный способ приготовления. В индукционных поверхностях происходит нагрев непосредственно самого дна посуды благодаря электромагнитному полю, которое образуется между посудой и рабочими элементами варочной поверхности. Стеклокерамическая основа может нагреваться только за счет соприкосновения с нагреваемой посудой.

### **Преимущества индукционных варочных поверхностей**

Технология индукционного нагрева означает радикальное изменение традиционных способов нагрева, потому что тепло образуется непосредственно в посуде, установленной на варочной поверхности. Поэтому данная технология обладает рядом преимуществ:


- Для приготовления пищи требуется меньше времени, так как нагревается непосредственно посуда.
- Происходит экономия электроэнергии.
- Упрощается уход за варочной поверхностью и ее очистка. Выкипевшие на поверхность продукты не так быстро пригорают.
- Возможен точный контроль процесса приготовления пищи и повышенная безопасность: энергия подается и отключается мгновенно. Если с включенной индукционной конфорки убрать посуду, то она прекращает нагрев.

### **Правильный выбор посуды**

На индукционной варочной поверхности можно использовать 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**, без вкладок постороннего металла, например алюминия. Индукционные варочные поверхности Hebermann обладают встроенными датчиками распознавания посуды. Если дно посуды слишком тонкое, посуда не будет распознана и конфорка не включится. Это дополнительная мера безопасности, чтобы избежать случайного опасного нагрева столовых приборов или ножей, попавших в зону конфорки.

Пользуйтесь только той посудой, которая предназначена для приготовления пищи на индукционных поверхностях. Ищите символ индукции, размещенный на упаковке или на дне посуды.  INDUCTION

Пригодность посуды также можно проверить с помощью магнита.

Поднесите магнит ко дну посуды. Если он притягивается, то данная посуда подходит для индукционной варочной поверхности.

Если у Вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в посуду, которую Вы хотите проверить на пригодность, поставьте ее на варочную поверхность и включите соответствующую конфорку.

2. Если на дисплее не мигает символ  и вода начала прогреваться, то данная посуда подходит.

### Неподходящая посуда

Не используйте на индукционной варочной поверхности рассекатели или посуду из следующих материалов:

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

### Характеристики дна посуды

Характеристики дна посуды могут повлиять на равномерность приготовления пищи. Посуда из материалов, способствующих распределению тепла, например посуда с многослойным дном типа «сэндвич» из нержавеющей стали, обеспечивает экономии времени приготовления и энергии. Дно должно быть гладким, без рельефа.

### Пустая посуда или посуда с тонким дном

Не нагревайте пустую посуду и не используйте посуду с тонким дном. Варочная поверхность оборудована защитной системой предохранителей, но пустая кастрюля может нагреться так быстро, что функция защитного отключения не успеет сработать и будет достигнута очень высокая температура. Дно посуды может расплавиться и повредить стеклокерамическую поверхность. Если это произошло, выключите конфорку и не трогайте посуду. Если после остывания варочная поверхность не работает, обратитесь в сервисный центр.

### Обнаружение посуды конфоркой

Каждая конфорка имеет минимальный предел обнаружения стоящей на ней посуды, зависящий от материала, из которого изготовлена применяемая посуда. Следует использовать конфорку, которая больше всего соответствует диаметру посуды. Ставьте посуду только по центру конфорки. Дно должно закрыть половину ее диаметра или больше.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Диаметр зоны нагрева, мм	Минимальный диаметр посуды, мм
160	120
180	140
210	160

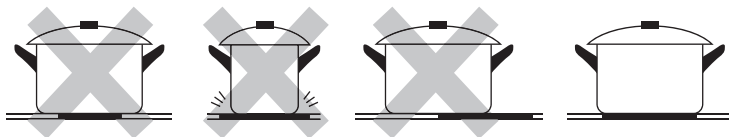
Рекомендуемая толщина дна — от **6 мм**, а диаметр — **не меньше 12 см**. Это условия, которых достаточно для предотвращения температурной деформации. Дно посуды должно быть гладким — без рельефа, чтобы оно максимально плотно прилегало к варочной поверхности.

### Правильное использование посуды

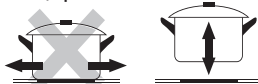
- Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



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 варочных поверхностей, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики шириной **300 мм**, максимальный вес, распределенный на две зоны нагрева, не должен превышать **12 кг**.

Для варочных поверхностей, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики шириной **450 мм**, максимальный вес, распределенный на все три зоны нагрева, не должен превышать **15 кг**.

Для варочных поверхностей, имеющих рабочую поверхность из стеклокерамики шириной **600 мм**, максимальный вес, распределенный на все четыре зоны нагрева, не должен превышать **20 кг**.

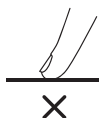
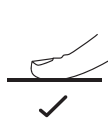
Не рекомендуется использование посуды весом более **5 кг** (общего веса с продуктами) даже на самой большой зоне нагрева.

## Использование сенсорного управления

Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий прикладывать не требуется.

Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.

Каждый раз при прикосновении будет издаваться звуковой сигнал.



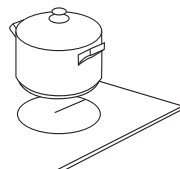
Убедитесь в том, что панель управления чистая, сухая и ничем не покрыта (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление варочной панелью.

### Начало приготовления

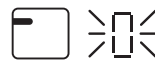
**1. Коснитесь сенсора «ВКЛ/ВЫКЛ».** После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех индикаторах появится символ «-» или «--», указывая на то, что индукционная варочная поверхность в режиме ожидания.




**2. Установите пригодную посуду на выбранную зону нагрева.** Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.



**3. Коснитесь индикатора выбора зоны нагрева.** Рядом с сенсором начнет мигать индикатор, выберите степень нагрева, касаясь «+» или «-». Рядом с индикатором зоны нагрева будут отображаться цифры от 0 до 9.



Если на дисплее отображается мигающий символ  это может означать следующее:



- Вы не поставили посуду на выбранную зону нагрева.

- Посуда, которую Вы используете, не подходит для индукционной поверхности. Посуда имеет слишком маленький диаметр или неправильно расположена относительно центра зоны нагрева.

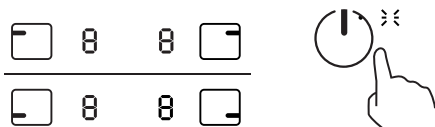
Зона нагрева автоматически выключится через **2 минуты**, если на нее не будет установлена подходящая посуда надлежащим образом.

Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления пищи (см. п. 3). Если прикоснуться к символам «+» или «-», степень нагрева будет увеличиваться или уменьшаться. Если Вы не настроите степень нагрева в течение **1 минуты**, варочная поверхность автоматически выключится. Затем Вам придется вернуться к пункту 1.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ


### Окончание приготовления

1. Прикоснитесь индикатору той зоны нагрева, которую Вы хотите выключить.



2. Выключите зону нагрева касанием символа «-» несколько раз до появления на дисплее символа «0». При длительном прикосновении к сенсору «-» степень нагрева также уменьшится до 0.

3. Коснитесь сенсора **«ВКЛ/ВЫКЛ»**. Остерегайтесь горячей поверхности.



 Индикатор **«H»** означает, что данная зона еще горячая и к ней не следует прикасаться. После того, как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет.


### Блокировка панели управления

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить ее несанкционированное использование (например, случайное включение детьми зоны нагрева).

Когда блокировка активна, все элементы панели управления, кроме сенсора **«ВКЛ/ВЫКЛ»** и сенсора функции **Stop&Go** отключены.

### Функция паузы Stop&Go

Выберите зону нагрева, затем коснитесь сенсора функции **Stop&Go**  , выбранная зона приостановит нагрев, на дисплее высветится индикатор  .

Если Вы хотите возобновить работу, коснитесь сенсора  ещё раз.

### Включение блокировки

Включить блокировку возможно только на включенной варочной поверхности.

Коснитесь сенсора блокировки  . Индикатор таймера покажет **«Lo»**.

### Отключение блокировки

1. Убедитесь, что варочная поверхность включена.
2. Прикоснитесь на несколько секунд к сенсору блокировки.
3. С индикатора таймера исчезнут символы **«Lo»**.
4. Теперь Вы можете начать пользоваться варочной поверхностью.

### ВНИМАНИЕ

*Когда функция блокировки включена, активным остаются только сенсор «ВКЛ/ВЫКЛ» и сенсор функции Stop&Go, которые дают Вам возможность экстренно выключить варочную поверхность, но при повторном включении варочной поверхности Вам сначала понадобится снять блокировку.*

## Защита от перегрева

В варочную поверхность встроен датчик температуры, который анализирует температуру внутри нее. В случае повышения температуры выше заданной отметки варочная поверхность автоматически выключается.

## Предупреждение о наличии остаточного тепла

После выключения зон нагрева на варочной поверхности будет сохраняться остаточное тепло. Индикатор «Н» служит для предупреждения о том, что зона нагрева еще не остыла.

## Автоматическое отключение

Еще одной функцией обеспечения безопасности варочной поверхности является автоматическое отключение. Данная функция срабатывает каждый раз, когда Вы забываете выключить зону нагрева (если на ней есть подходящая посуда для приготовления). Ниже приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева.

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Допустимое время работы (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Лица, использующие кардиостимуляторы, могут эксплуатировать данную варочную поверхность только с разрешения своего лечащего врача.

## Использование таймера

Таймер можно использовать двумя способами:

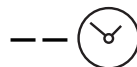
- В функции напоминания, когда по истечении заданного времени таймера прозвучит звуковой сигнал, но не будет отключена зона нагрева;
  - Для отключения одной зоны нагрева по истечении заданного времени.
- Максимальное время установки таймера составляет **99 минут**.

## Использование таймера в функции напоминания

Если Вы не выбрали ни одной зоны нагрева, убедитесь, что варочная поверхность включена. Функцию напоминания можно использовать без выбора зоны нагрева.

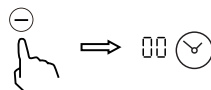
1. Прикоснитесь к сенсору таймера, на индикаторе таймера появится символ «00».

2. Настройте время касанием сенсоров «-» и «+». Индикатор напоминания начнёт мигать и будет виден на дисплее таймера.

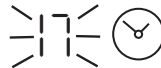


## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

Одно касание «-» или «+» уменьшит или увеличит время таймера на **1 минуту**. Длительное касание «-» или «+» уменьшит или увеличит время таймера на **10 минут**.



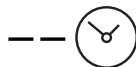
Если установленное время превышает **99 минут**, таймер автоматически вернется к значению **«0 минут»**.



**3.** После настройки таймера начнется обратный отсчет.

Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени, а индикатор таймера будет мигать в течение **5 секунд**.

**4.** По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал в течение **30 секунд**, а дисплей таймера отобразит символ «--».



### Настройка таймера на отключение одной зоны нагрева

Выберите зону нагрева, для которой будет установлен таймер (коснитесь соответствующего индикатора).

**1.** Коснитесь сенсора таймера, и на индикаторе таймера появится значение **«30»**.

**2.** Задайте время касанием сенсоров управления таймером.

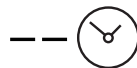


### ПРИМЕЧАНИЕ

*Красная точка рядом с индикатором степени нагрева означает, что на дисплее отображается время таймера для этой зоны.*

**3.** Когда время, показанное на дисплее таймера, заканчивается, индикатор показывает «--» и соответствующая зона выключается автоматически.

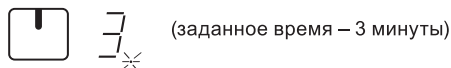
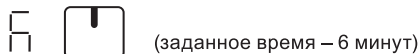
Другие зоны нагрева продолжат работать, если они были включены ранее.



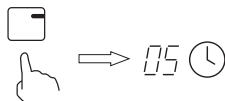
### Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева

**1.** Выполните шаги из предыдущего пункта для каждой зоны.

**2.** Индикатор таймера будет показывать наименьшее время (например, если для **зоны № 2** задано время **3 минуты**, а для **зоны № 3** — **5 минут**, то индикатор показывает **03**).



**3.** Если Вы хотите проверить время для другой зоны нагрева, коснитесь сенсора выбора зоны.





## Монтаж варочной поверхности

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности, пользуясь значениями, которые указаны ниже.

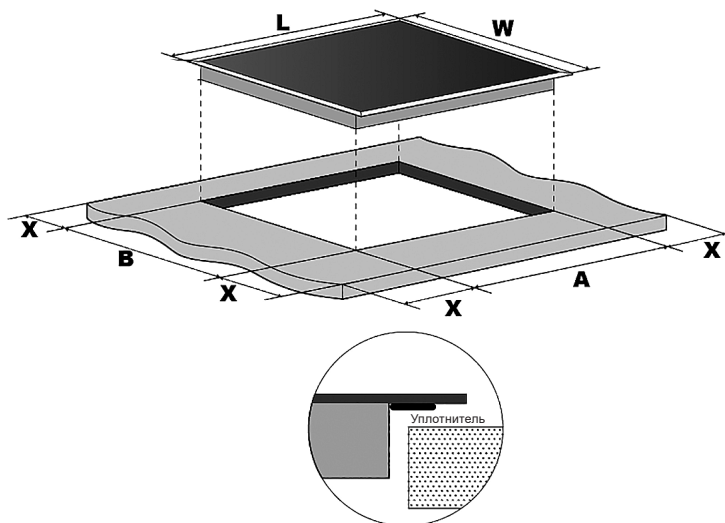
Отверстие для варочной поверхности должно находиться минимум в **5 см** от края столешницы. Толщина рабочей поверхности должна быть не менее **30 мм**. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, которая должна выдерживать повышение температуры до **85 °С**, чтобы предотвратить повреждение покрытия столешницы.

Варочная поверхность может быть установлена на кухне, в столовой или жилой комнате.

### ВНИМАНИЕ

*Не используйте силиконовые герметики для герметизации встроенной варочной поверхности. В противном случае будет сложнее ее демонтировать, если в будущем потребуется ремонт устройства.*

*Изделие нельзя устанавливать в ванной или душевой.*

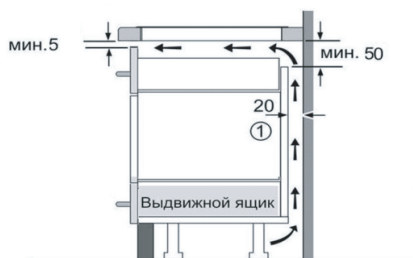
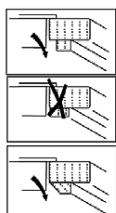
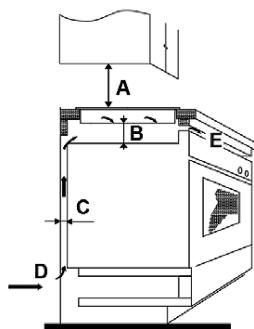


Модель	L, мм	W, мм	A, мм	B, мм	X, мм
НВКІ 6040.1 В	590	520	560	490	мин. 50
НВКІ 4530.1 В	450	520	425	490	мин. 50
НВКІ 3020.1 В	290	520	270	490	мин. 50

## МОНТАЖ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Столешница, изготовленная из материала, содержащего древесные волокна, может набухать при намокании. Поэтому нанесите на торцевую поверхность выреза для варочной поверхности специальный герметик, защищающий ее от пара или конденсирующейся влаги, которая может появляться.

При любых условиях следите за тем, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной поверхности не были заблокированы. Следите внимательно за рабочим состоянием варочной поверхности. (См. рисунок далее.)



① Должно быть предусмотрено пространство для циркуляции воздуха.

Размеры в мм

A, мм	B, мм	C, мм	D	E
760	мин. 50	мин. 30	Забор воздуха	Отвод воздуха 5 мм

### ВНИМАНИЕ

Безопасное расстояние между поверхностью и кухонным шкафом (A) должно быть не менее 760 мм.

Эксплуатация варочной поверхности разрешена только после ее монтажа в мебель, предназначенную для встраиваемых варочных поверхностей и отвечающую необходимым стандартам.

При установке варочной поверхности под вытяжкой ознакомьтесь с инструкциями по установке вытяжки, в которых приведены данные о минимальном расстоянии между ними.

## Установка варочной поверхности

### ВНИМАНИЕ

*Не закрывайте необходимые для вентиляции промежутки между нишей для встраивания и духовым шкафом (если он присутствует).*

*Вблизи варочной поверхности не должно быть огнеопасных и горючих материалов, таких как масло, ткань и т.д., которые могут воспламениться.*

Установка варочной поверхности вблизи холодильников или морозильных камер не рекомендуется. Аккуратно снимите с изделия все упаковочные материалы.

#### **Перед установкой варочной поверхности убедитесь, что:**

- Столешница ровная и установлена по уровню, никакие части мебели не препятствуют подводу воздуха.
  - Столешница из термостойкого материала.
  - Если варочная поверхность устанавливается над духовым шкафом, духовой шкаф должен быть оборудован системой встроенного тангенциального охлаждения (кулер).
  - Установка соответствует всем общепринятым требованиям и стандартам установки встроенной техники.
  - Подходящий автоматический выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную электропроводку, установлен и размещен в соответствии с местными правилами и нормами электропроводки.
- Автоматический выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать отключение прибора от сети электропитания с зазором между контактами, равным **3 мм**, во всех полюсах (или во всех активных проводниках (фаза), если местными правилами организации электропроводки допускается такое отклонение от требований).
- Автоматический выключатель находится в легкодоступном месте для пользователя.
  - Вы проконсультировались с местными компетентными строительными органами и ознакомились с внутренними нормативными документами (при возникновении сомнений касательно установки).
  - Стены, находящиеся непосредственно рядом с варочной поверхностью, облицованы легко очищаемым термостойким покрытием (например, керамической плиткой).

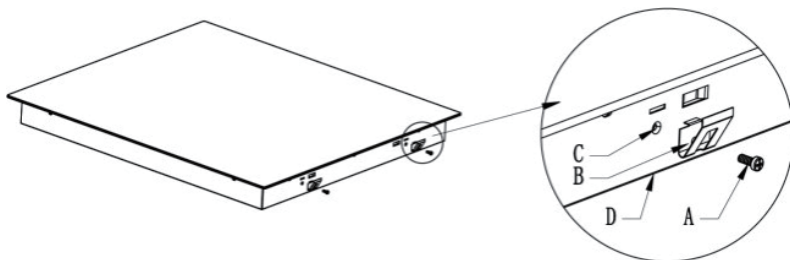
## УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

### После установки варочной поверхности убедитесь, что:

- Кабель электропитания не соприкасается с дверцами и выдвижными ящиками мебели.
- Зазоры для подачи воздуха к нижней части варочной поверхности достаточно широки, чтобы обеспечить нужный поток для охлаждения.
- Если варочная поверхность устанавливается над выдвижным ящиком или шкафом, с нижней стороны поверхности должна быть установлена теплозащитная перегородка.
- Автоматический выключатель находится в легкодоступном месте для пользователя.

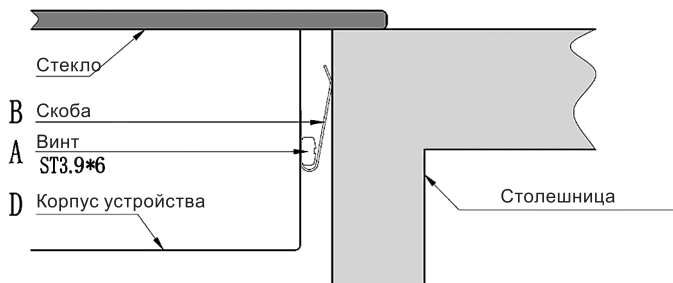
### Перед размещением крепежных скоб:

- Поместите варочную поверхность на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку), закрепите скобы винтами, но не затягивайте их.



После установки закрепите варочную поверхность на столешнице при помощи скоб, прикрученных винтами к нижней части варочной поверхности. Отрегулируйте положение скоб в соответствии с толщиной различных вариантов столешницы.

A	B	C	D
Винт	Скоба	Отверстие для винта	Нижняя часть варочной поверхности



# ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

## *Подключение варочной поверхности*

Варочная поверхность должна подключаться только к сети электропитания с параметрами 220–240 В, 50/60 Гц.

Подключение должно проводиться в соответствии с электрической схемой. Подключение должен производить квалифицированный специалист.

Соединительная коробка находится под задней крышкой корпуса варочной поверхности. Чтобы открыть крышку, воспользуйтесь отверткой среднего размера. Вставьте отвертку в прорезь и откройте крышку.

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом.

Модель	Электропитание	Подключение	Диаметр кабеля	Кабель	Предохранитель
НВК1 3020.1 В	220–240 В, 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль	2x1,5 мм <sup>2</sup>	H07RN-F	16 А*
НВК1 4530.1 В	220–240 В, 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль	2x2,5 мм <sup>2</sup>	H07RN-F	25 А*
НВК1 6040.1 В	220–240 В, 50/60 Гц	1 фаза + нейтраль	2x2,5 мм <sup>2</sup>	H07RN-F	32 А*

\* Рассчитано с учетом фактора одновременности в соответствии со стандартом EN 60 335-2-6/2015.

Из-за особенностей конструкции (отсутствия открытых токопроводящих частей) в индукционных варочных поверхностях нет заземляющего контура. Провод индукционных варочных поверхностей имеет только две изолированные жилы: **L** и **N**.

## **ВНИМАНИЕ**

*Варочная поверхность должна быть подсоединена к выделенной линии, исключающей возможность подключения других электроприборов.*

*Осторожно! Частое ослабление и затягивание винтов в распределительной коробке приводит к ухудшению прочности затяжки. Таким образом, рекомендуется количество ослаблений и затягиваний винтов свести к минимуму.*

*Все кабели должны быть правильно проложены и прочно закреплены.*

*Изготовитель не несет ответственности за несчастные случаи, которые могут произойти из-за неправильного подключения.*



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

### *Рекомендации по приготовлению*

Очистите варочную поверхность (см. раздел «Очистка и уход»).

Ознакомьтесь с разделом «Использование сенсорного управления» для правильного управления варочной поверхностью.

### **Настройка степени нагрева**

Ниже приведена таблица с рекомендуемыми настройками. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от Вашей посуды и размера порции. Поэкспериментируйте с варочной поверхностью для определения подходящих Вам настроек.

<b>Настройка степени нагрева</b>	<b>Назначение</b>
1-2	Деликатный подогрев небольшого количества пищи плавление шоколада, масла и продуктов лёгкого возгорания. Деликатное томление, медленный нагрев
3-4	Повторный нагрев, быстрое томление, приготовление риса
5-6	Приготовление блинов
7-8	Тушение, приготовление макаронных изделий
9	Быстрое жарение, подрумянивание мяса, доведение блюда до кипения, кипячение воды

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 **85 °C**), когда пузырьки лишь время от времени поднимаются к поверхности жидкости.

Томление – вот 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 варочной поверхности струи пара.
- Не рассыпайте сахар или сладкие смеси на поверхность во время приготовления.
- Не ставьте материалы или вещества, которые могут расплавиться (пластмасса или алюминиевая фольга) во время приготовления, на конфорки.
- Стеклокерамические варочные поверхности устойчивы к нагрузке, но при точечном воздействии могут образовываться трещины.
- Держите сенсоры управления всегда чистыми и не ставьте на них 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.
- Не мойте стеклокерамические поверхности тряпками с ворсом или губками для посуды: будут возникать разводы, которые приводят к обесцвечиванию варочной поверхности при нагревании.
- Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодированных, никелированных или хромированных) не пользуйтесь чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт или отбеливающие вещества.

Загрязнение	Способ очищения	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей и выкипевшим несладким блюдом)	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Отключите подачу тока на варочную поверхность</li><li>2. Нанесите средство для очищения, когда стекло еще теплое, но не горячее</li><li>3. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем</li><li>4. Подключите подачу тока на варочную поверхность</li></ol>	При отключении подачи электрического тока на варочную поверхность индикатор остаточного тепла «Н» погаснет, но поверхность еще может быть горячей. Будьте осторожны и внимательны! Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания к использованию чистящих средств и щеток. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: это может привести к образованию пятен



<b>Загрязнение</b>	<b>Способ очищения</b>	<b>Важная информация</b>
<p><b>Перекипевшие блюда, таяние пищи, разлив горячих сладких блюд на стекле</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите варочную поверхность. Уберите как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамических варочных поверхностей загрязнение. Будьте осторожны с горячими зонами нагрева</li> <li>2. Отключите варочную поверхность от сети. Держа скребок под углом 30°, отодвиньте загрязнение на холодную часть варочной поверхности</li> <li>3. Уберите загрязнение при помощи тряпочки или бумажного полотенца</li> <li>4. Выполните действия 2-4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле»</li> </ol>	<p>Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потеков или таяния сладких блюд. Если они остынут их будет очень трудно вывести. В некоторых случаях эти пятна могут повредить стекло. 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</p>
<p><b>Разлив блюд на сенсорную панель управления – должна сработать функция отключения при выкипании</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите подачу тока</li> <li>2. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления</li> <li>3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой</li> <li>4. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой</li> <li>5. Снова подключите подачу тока на варочную поверхность</li> </ol>	<p>Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная поверхность может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением убедитесь, что поверхность панели управления сухая и чистая</p>

## СОВЕТЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Советы по устранению неисправностей

Просмотр этого раздела, посвященного советам по устранению неисправностей, поможет самостоятельно устранить некоторые неполадки. Если устранить неполадки самостоятельно не получается, следует обратиться за помощью к специалисту или в сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Решение
<b>Варочная поверхность не включается</b>	Нет подачи тока	Убедитесь, что варочная поверхность подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если Вы проверили все эти варианты и варочная поверхность все еще не включается – обратитесь в сервисный центр или к квалифицированному техническому специалисту
<b>Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения</b>	Функция блокировки активна	Отключите функцию блокировки (длительное прикосновение к сенсору «Блокировка»)
<b>Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом</b>	На сенсорах панели управления может быть тонкий слой жидкости. Возможно, Вы прикасаетесь к сенсору кончиками, а не подушечками пальцев	Убедитесь, что панель управления сухая и чистая. Убедитесь, что Вы прикасаетесь к сенсорам подушечками пальцев
<b>На стекле появляются царапины</b>	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края (дно)	Пользуйтесь посудой с ровным дном (см. раздел «Правильный выбор посуды»)
	Неподходящие приспособления или средства для очистки	См. раздел «Очистка и уход»

## СОВЕТЫ ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможная причина	Решение
<b>Из индукционной варочной поверхности доносится звук работы вентилятора</b>	Чтобы не допустить перегрева электронных компонентов, запустился встроенный в индукционную варочную поверхность охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжить работать даже после отключения индукционной варочной поверхности	Это нормальное явление; никаких действий предпринимать не требуется. Пока вентилятор работает, не отключайте питание индукционной варочной поверхности
<b>Индукционная варочная поверхность издает низкий гудящий шум при использовании на высокой степени нагрева</b>	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи	Это нормально, но звук должен стать тише или совсем исчезнуть при уменьшении степени нагрева
<b>Посуда не нагревается</b>	Индукционная варочная поверхность не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционной варочной поверхности	Используйте подходящую для индукционного приготовления посуду (см. раздел «Правильный выбор посуды»)
	Индукционная варочная поверхность не может обнаружить посуду, поскольку ее диаметр слишком мал для зоны нагрева или же посуда установлена не по центру	Расположите посуду по центру зоны нагрева и убедитесь, что диаметр ее дна совпадает с диаметром зоны нагрева
<b>Индукционная варочная поверхность внезапно отключилась, прозвучал звуковой сигнал, и отобразился код ошибки (обычно чередуясь с одной или двумя цифрами на дисплее таймера)</b>	Техническая неисправность	Запишите код ошибки (буквы и цифры), отключите подачу питания на индукционную варочную поверхность и свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом или сервисным центром (см. таблицу в разделе «Индикация неисправностей и проверка»)
<b>Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления</b>	Причиной этого может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс)	Это нормальное явление, не указывающее на наличие неисправности

## ИНДИКАЦИЯ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ПРОВЕРКА

### *Индикация неисправностей и проверка*

В таблице ниже приведены наиболее часто встречающиеся неисправности. Не производите демонтаж варочной поверхности самостоятельно. В противном случае Вы можете подвергнуть опасности себя и повредить изделие. При возникновении сбоя в работе индукционной варочной поверхности автоматически включается защитная функция и на дисплее отображаются следующие коды неисправностей:

<b>Код</b>	<b>Описание</b>	<b>Методы устранения</b>
<b>U</b>	Отсутствует посуда или неподходящая посуда	Пожалуйста, используйте посуду, подходящую для индукционной варочной поверхности
<b>F3 F4 F9 FA</b>	Неисправен температурный датчик индукционной катушки / тепловых режимов	Обратитесь в сервисный центр
<b>E1 E2</b>	Неподходящее напряжение сети	Проверьте напряжение. Оно не должно быть выше 270 или ниже 180 В (допустимо отклонение $\pm 10$ В)
<b>E3</b>	Сработала защита от высокой температуры на варочной поверхности	Отключите варочную поверхность. Дождитесь охлаждения и снова включите варочную поверхность
<b>E5</b>	Вентилятор не работает или заблокирован, поэтому не может рассеивать тепло	Отключите варочную поверхность. Дождитесь охлаждения и снова включите ее
<b>d0</b>	Отказ датчика NTC, который не может определить переменную температуру. NTC – это термистор, который помещается в середину катушки индукционной варочной поверхности	Обратитесь в сервисный центр
<b>01</b>	Индукционная катушка без винта или винт ослаблен	
<b>E0</b>	Произошла ошибка связи между платой управления и главной платой	



# 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](https://elexir.pro)

# e<sup>+</sup>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](https://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 м<sup>2</sup>, 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.

Воспользуйтесь Картой утилизации GREENPEACE, чтобы найти ближайший пункт сдачи техники, отслужившей свой срок службы.

