

**GARTZ**

**GARTZ**

ТЕЛЕФОН ГОРЯЧЕЙ ЛИНИИ  
8(800)775-13-08  
[WWW.GARTZ.RU](http://WWW.GARTZ.RU)

**EAC**

**ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**ИНДУКЦИОННАЯ  
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ  
HIS650B**

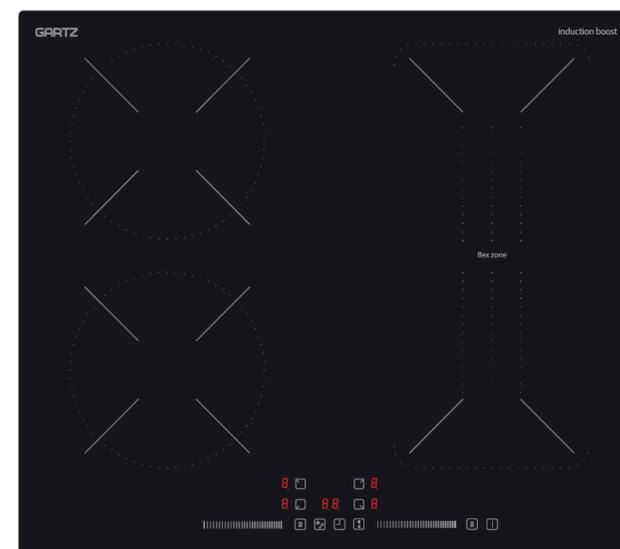
**СЕРИЯ HIS**

## ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

### ПРЕДИСЛОВИЕ

Перед началом использования вашего нового продукта GARTZ, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство, чтобы убедиться, что вы знаете, как использовать функции и возможности вашего нового прибора безопасным образом.

# GARTZ



**HIS650B**

## СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности.....	5
Описание и комплектация.....	10
Установка прибора.....	12
Подготовка к работе.....	18
Чистка и уход.....	28
Рекомендации по приготовлению.....	29
Устранение неисправностей.....	31
Утилизация и переработка.....	36
Гарантийный талон.....	37
Для заметок.....	38

GARTZ

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность для нас важна, пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием вашей варочной панели.

### УСТАНОВКА

#### Опасность поражения электрическим током

- ▶ Отключите прибор от сети электросети перед проведением любых работ или обслуживанием.
- ▶ Подключение к заземленной электрической системе является обязательным.
- ▶ Все изменения в домашней электрической системе должны выполняться только квалифицированным электриком.
- ▶ Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

#### Опасность порезов

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

### Правила техники безопасности

- ▶ Внимательно прочитайте эти инструкции перед установкой или использованием данного прибора.
- ▶ На этот прибор ни в коем случае не должны помещаться горючие материалы или продукты.
- ▶ Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это может снизить затраты на установку.
- ▶ Во избежание опасности, данный прибор должен быть установлен в соответствии с данными инструкциями по установке.
- ▶ Установка и заземление данного прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- ▶ Данный прибор должен быть подключен к электрической цепи, включающей изоляционный выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.

- ▶ Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантийных обязательств.
- ▶ Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или недостатком опыта и знаний, если они под надзором или получили инструктаж относительно безопасного использования прибора и они понимают возникающие опасности.
- ▶ Детям запрещено играть с прибором. Чистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.
- ▶ Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен специалистом авторизованного сервисного центра.
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если варочная поверхность стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токоведущие части, треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ▶ Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на варочной поверхности, так как они могут нагреться.
- ▶ Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- ▶ Прибор не предназначен для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ▶ Панель и ее открытые части нагреваются во время использования.
- ▶ Необходимо соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- ▶ Дети младше 8 лет должны находиться на расстоянии, если они не находятся под постоянным присмотром.
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление пищи на варочной поверхности с жиром или маслом без наблюдения может быть опасным и привести к возгоранию.
- ▶ **НИКОГДА** не пытайтесь потушить огонь водой, выключите прибор и затем накройте пламя, например, крышкой или пожарным одеялом.
- ▶ Процесс приготовления пищи должен проходить под наблюдением. Кратковременный процесс приготовления должен контролироваться непрерывно.
- ▶ Опасность возгорания: не храните предметы на варочной поверхности.

## УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ И ОБСЛУЖИВАНИЯ

### Опасность поражения электрическим током

- ▶ Не готовьте на поврежденной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломается или треснет, немедленно выключите прибор из сети (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- ▶ Перед чисткой или обслуживанием отключите варочную плиту от сети.
- ▶ Несоблюдение этого требования может привести к удару током или смерти.

### Опасность для здоровья

- ▶ Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности. Однако, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, например, с инсулиновыми помпами) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвержены электромагнитным полем.
- ▶ Несоблюдение этого совета может привести к смерти.

### Осторожно горячая поверхность

- ▶ Во время использования, открытые части данного прибора нагреваются до температуры, способной вызвать ожоги при касании.
- ▶ Не допускайте контакта вашего тела, одежды или любого предмета, кроме подходящей посуды, со стеклом, пока поверхность не остынет.
- ▶ Держите детей подальше от горячей плиты.
- ▶ Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки не нависают над другими включенными варочными зонами. Разворачивайте посуду для недосягаемости детей.
- ▶ Несоблюдение данной рекомендации может привести к ожогам.

## Опасность порезов

- ▶ Если вы пользуетесь скребком для очистки поверхности, учтите, что лезвие скребка открыто, когда защитная крышка снята. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- ▶ Несоблюдение техники безопасности может привести к травмам или порезам.

## Инструкции по безопасности

- ▶ Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- ▶ Перелившиеся через край продукты приводят к образованию дыма и жирных следов, которые могут воспламениться.
- ▶ Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- ▶ Никогда не оставляйте на приборе никаких предметов или посуды.
- ▶ Не кладите и не оставляйте рядом с прибором намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как они могут подвергнуться воздействию электромагнитного поля.
- ▶ Никогда не используйте прибор для обогрева или отопления помещения.
- ▶ После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данной инструкции (т. е. с помощью сенсорного управления). Не полагайтесь исключительно на функцию обнаружения посуды для выключения варочных зон, когда вы снимаете кастрюли.
- ▶ Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или залезать на него. Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, залезающие на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- ▶ Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне, где используется прибор.
- ▶ Дети или лица с ограниченными возможностями, которые не могут полноценно пользоваться прибором, должны пройти обучение по его использованию у ответственного и компетентного лица. Обучающий должен убедиться, что они могут пользоваться прибором без опасности для себя и окружающих.

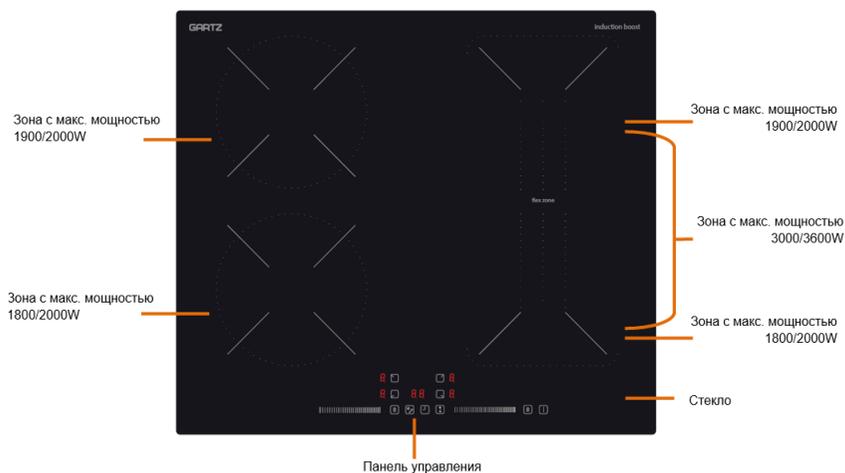
- ▶ Не ремонтируйте и не заменяйте никакие части прибора, если это не рекомендовано в инструкции. Все другие виды обслуживания должны выполняться квалифицированным техником.
- ▶ Не ставьте и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель
- ▶ Не вставляйте на варочную панель.
- ▶ Не используйте кастрюли с зазубренными краями и не двигайте кастрюли по поверхности, так как это может поцарапать поверхность.
- ▶ Не используйте для очистки варочной панели металлические мочалки или любые другие жесткие абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стекло.
- ▶ Данный прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:
  - персоналом в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - загородных домах;
  - в небольших мотелях и апартаментах;
  - вариантах проживания типа "кровать и завтрак".

Данная техника не предназначена для использования в промышленных масштабах!

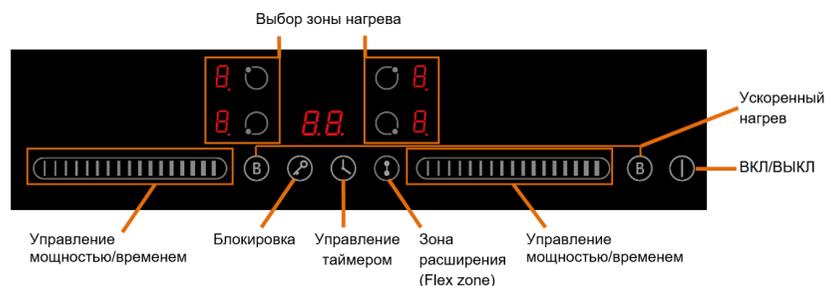
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.

Поздравляем вас с приобретением новой варочной панели. Мы рекомендуем вам уделить некоторое время на прочтение данного Руководства по эксплуатации, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать варочную панель. Для установки, пожалуйста, прочитайте раздел "Установка". Перед использованием внимательно прочтите все инструкции по технике безопасности и сохраните данное Руководство для дальнейшего использования.

## ОПИСАНИЕ И КОМПЛЕКТАЦИЯ



## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### ПРИМЕЧАНИЕ

Все изображения в данном руководстве приведены только для пояснения. Любое расхождение между реальным объектом и иллюстрацией на чертеже относится к реальному объекту.

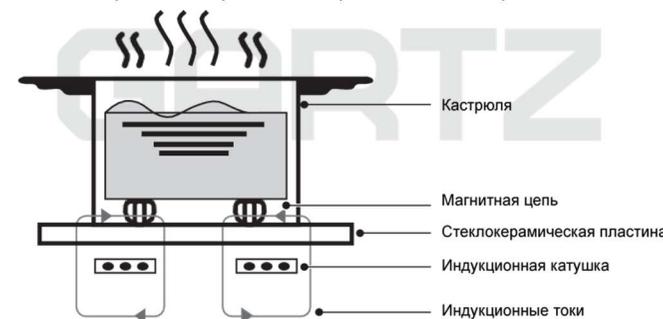
## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКЕРИСТИКИ

Варочная панель, модель	HIS650B
Серия	HIS
Количество конфорок	4 конфорки
Напряжение питания	220-240В ~ 50 Гц или 60 Гц
Установленная электрическая мощность	7400 Вт
Размер изделия ДхШхВ (мм)	590x520x62
Размеры для встраивания АхВ (мм)	560x490

Вес и размеры могут быть изменены, поскольку мы постоянно стремимся к улучшению нашей продукции, мы можем изменять характеристики без предварительного уведомления.

## Принцип работы

Приготовление пищи на индукционной варочной панели — это безопасная, эффективная и экономичная технология приготовления. Она работает за счет электромагнитных вибраций, генерирующих тепло напрямую в посуде, а не косвенно, через нагрев стеклянной поверхности. Стекло нагревается только потому, что посуда, стоящая на нем, нагревает его.



## Перед использованием новой варочной панели

- ▶ Прочитайте данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».
- ▶ Снимите все защитные пленки, которые могли остаться на индукционной варочной панели до использования.

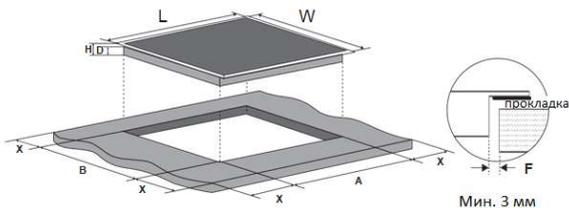
## УСТАНОВКА ПРИБОРА

### Размеры ниши

Сделайте вырез в рабочей поверхности в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

Для установки по периметру выреза необходимо оставить расстояние не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Пожалуйста, выбирайте для рабочей поверхности термостойкий материал (дерево, аналогичные волокнистые или гигроскопические материалы не должны использоваться в качестве материала для столешницы, если они не имеют специальной обработки и пропитки), чтобы избежать электрического удара и сильной деформации, вызванной тепловым нагреванием, см. рисунок ниже:

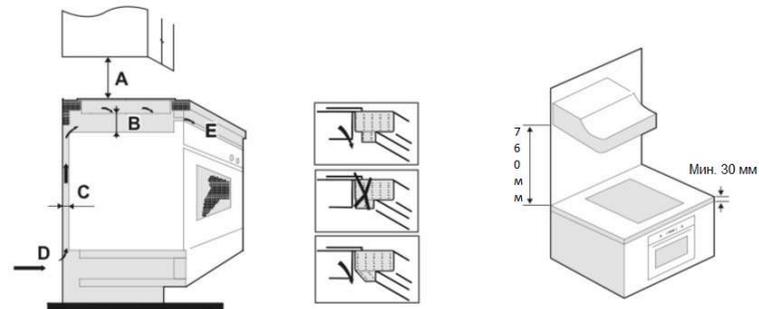


**⚠ Примечание:** Безопасное расстояние между сторонами варочной панели и внутренней поверхностью столешницы должно составлять не менее 3 мм.

L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	62	58	560 +4 +1	490+4 +1	Мин. 50	Мин. 3

При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная панель находится в исправном состоянии, см. рисунок ниже.

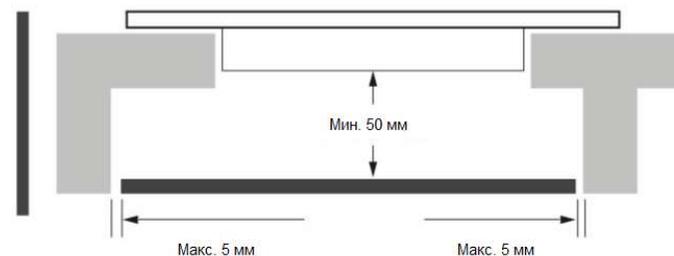
**⚠** Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.



A	B	C	D	E
760	Мин. 50	Мин. 20	Подача воздуха	Вывод воздуха 5 мм

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Обеспечение достаточной вентиляции.

Убедитесь, что керамическая варочная панель хорошо вентилируется и что воздушные отверстия не заблокированы. Чтобы избежать случайного контакта с перегревающимся низом варочной панели или получения непредвиденного удара током во время работы, необходимо установить деревянную подкладку, закрепленную винтами, на расстоянии не менее 50 мм от низа варочной панели. Следуйте приведенным ниже требованиям.



**⚠** Вокруг варочной панели есть вентиляционные отверстия. НЕОБХОДИМО обеспечить, чтобы эти отверстия не были заблокированы столешницей при установке панели.

- ▶ Помните, что клей, соединяющий пластиковый или деревянный материал с мебелью, должен выдерживать температуру не ниже 150°C, чтобы избежать отклеивания обшивки.
- ▶ Задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 90°C.

### Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- ▶ Рабочая поверхность имеет необходимый проем для встраивания, ровная, никакие элементы не мешают установке.
- ▶ Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- ▶ Если варочная панель установлена над духовым шкафом, духовой шкаф должен иметь встроенный охлаждающий вентилятор.
- ▶ Установка должна соответствовать всем требованиям, стандартам и нормам и иметь свободное пространство.
- ▶ Должен быть установлен изолированный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания. Выключатель должен быть расположен в соответствии с общими правилами и нормами электропроводки.
- ▶ Изолированный выключатель должен быть установленного типа и обеспечивать разделение контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных фазах проводников, если местные правила электромонтажа допускают эти изменения). Изоляция не будет доступна после установки варочной панели.
- ▶ Если возникли сомнения относительно установки, обратитесь в квалифицированному электрику.
- ▶ Используйте термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическая плитка) для поверхностей вокруг варочной панели.
- ▶ Кабель питания не должен быть доступным через дверцы шкафа или ящики.
- ▶ Поток свежего воздуха должен циркулировать от внешнего корпуса варочной панели к ее основанию.
- ▶ Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается термозащитный барьер.

### После установки варочной панели убедитесь, что

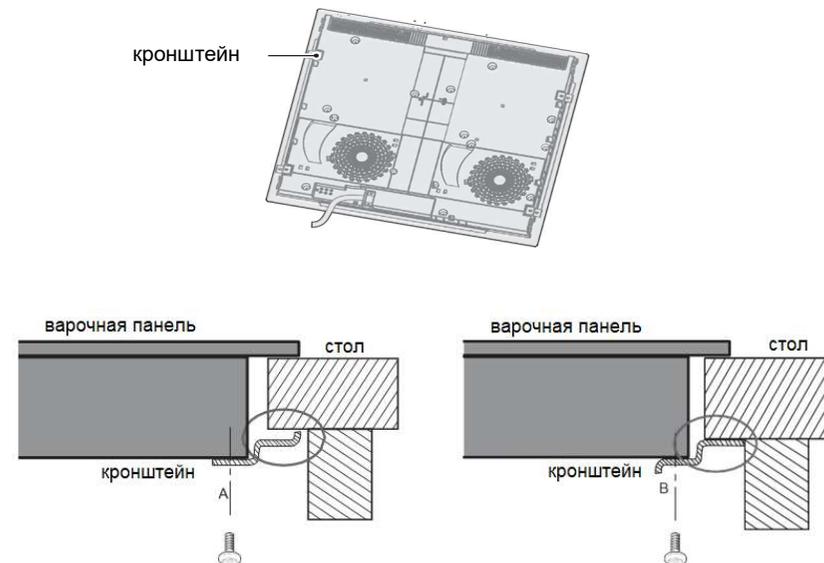
- ▶ Кабель питания не должен быть доступным через дверцы шкафа или ящики
- ▶ Поток свежего воздуха должен циркулировать от внешнего корпуса варочной панели к ее основанию.
- ▶ Если варочная панель устанавливается над выдвижным ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается термозащитный барьер.
- ▶ Изолированный выключатель легко доступен пользователю.

### Перед установкой крепежа

Прибор следует разместить на устойчивую, ровную поверхность. Не применяйте силу при установке элементов управления, выступающих из варочной панели.

### Установка крепежа

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, закрепив четыре болта в кронштейны в нижней части варочной панели (см. рисунок). Отрегулируйте болты, чтобы они подходили для различной толщины рабочей поверхности.



Не прижимайте установочные кронштейны ко внутренней поверхности столешницы, оставьте между ними небольшой зазор (см. рисунок). Это позволит предотвратить повреждение варочной поверхности в случае деформации столешницы.

**ВНИМАНИЕ**

1. Для установки и подключения рекомендуем обращаться в авторизованные сервисные центры. Вы можете воспользоваться услугами других специалистов с необходимой и достаточной квалификацией или сделать это самостоятельно.
2. Варочная панель не должна устанавливаться на холодильное оборудование, посудомоечные машины и роторные сушилки.
3. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловыделение для повышения ее надежности.
4. Стена и нагреваемая зона над рабочей поверхностью должны выдерживать нагрев.
5. Во избежание повреждений материалы и клей должны быть термостойкими.
6. Не используйте пароочиститель.

**Подключение варочной панели к электросети**

⚠ Варочная панель должна быть подключена к сети электропитания только квалифицированным специалистом. Перед подключением варочной панели к сети питания убедитесь, что:

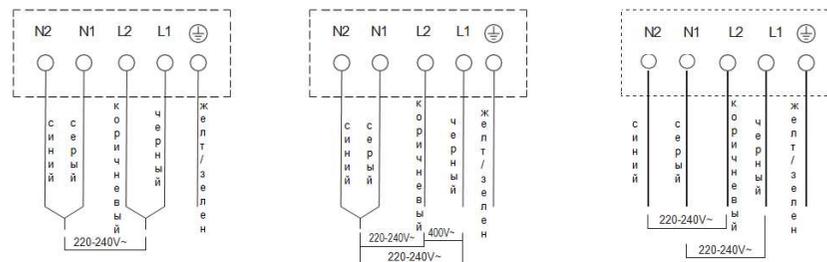
1. Система электроснабжения соответствует энергопотреблению варочной панели.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводских маркировках прибора.
3. Сечение кабеля электропитания выдержит нагрузку, указанную на заводских маркировках прибора.

Для подключения варочной панели к сети электропитания не используйте адаптеры, редукторы и разветвители, они могут привести к перегреву и воспламенению.

Кабель электропитания не должен соприкасаться с какими-либо горячими элементами и должен быть расположен таким образом, чтобы температура в любой точке не превышала 75°C.

⚠ Проконсультируйтесь с электриком, убедитесь, что местная система электропитания подходит для использования прибора без каких-либо изменений. Любые изменения могут быть осуществлены только квалифицированным электриком.

Источник питания должен быть подключен согласно соответствующему стандарту или к однополюсному автоматическому выключателю. Способ подключения показан ниже.



- ▶ Если прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить всеполярный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
- ▶ Специалист по установке должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- ▶ Кабель не должен быть согнут или зажат.
- ▶ Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только авторизованными специалистами.

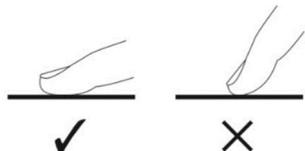


Нижняя поверхность и шнур питания варочной панели будут недоступны после установки.

## ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

### О сенсорном управлении

- ▶ Управление реагирует на прикосновение, поэтому вам не нужно оказывать никакого давления.
- ▶ Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- ▶ Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда будет зафиксировано прикосновение.
- ▶ Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что на них нет никаких объектов (например, посуды или ткани). Даже небольшой след от воды может затруднить работу управления.



### Выбор посуды для приготовления

- ▶ Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционных плит. На упаковке или на дне посуды должен быть изображен символ индукции.
- ▶ Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя тест с магнитом:
  - Поднесите магнит ко дну посуды, если он притягивается, значит, посуда подходит для индукции.
  - Если у вас нет магнита: Налейте немного воды в посуду, которую вы хотите проверить. Если индикатор  не мигает, а вода нагревается, значит, посуда подходит.
- ▶ Посуда из следующих материалов не подходит для данной поверхности: нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания; стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняная посуда.
- ▶ Некоторые кастрюли и сковороды, представленные на рынке, не подходят для готовки на индукционной плите, поскольку их дно только частично сделано из ферромагнитного материала, с частями из других материалов. Эти участки могут нагреваться на разных уровнях или с меньшей мощностью.
- ▶ В некоторых случаях, когда дно изготовлено в основном из неферромагнитного материала, варочная панель может не распознать посуду и не включить варочную зону.

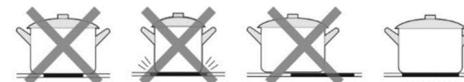


Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



### Размер посуды

- ▶ Убедитесь, что основание вашей посуды гладкое, плотно прилегает к поверхности и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте посуду, диаметр которых соответствует графическому обозначению выбранной зоны. Использование посуды чуть большего размера обеспечит максимальную эффективность использования энергии. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может быть ниже ожидаемой. Всегда устанавливайте посуду по центру варочной поверхности.



- ▶ Всегда поднимайте посуду с поверхности - не передвигайте ее, иначе она может поцарапать стекло.

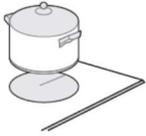
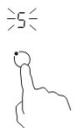
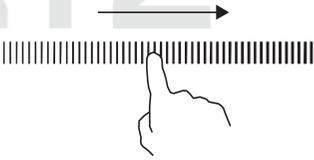
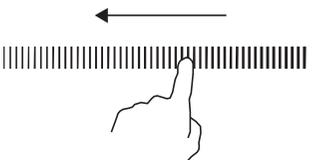


Зоны нагрева подстраиваются под диаметр посуды до определенного предела. Однако дно этой посуды должно иметь минимальный диаметр в соответствии с требованиями соответствующей варочной зоны. Чтобы обеспечить наилучшую эффективность вашей варочной панели, пожалуйста, размещайте посуду в центре зоны нагрева.

Зона приготовления	Диаметр основания посуды для индукционной поверхности	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
1	140	180
2	140	180
3	140	180
4	140	180
FLEX	180	250-280

## Порядок работы

### 1. Начало процесса приготовления

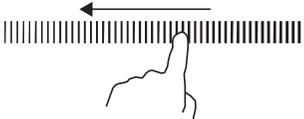
<p>Коснитесь элемента управления ВКЛ/ ВЫКЛ. после чего отобразится “_”</p>	
<p>Поместите подходящую посуду на зону приготовления, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления чистые и сухие.</p>	
<p>Коснитесь кнопки соответствующей зоны нагрева, которую хотите выбрать. Рядом с кнопкой загорится индикатор.</p>	
<p>Выберите уровень нагрева, коснувшись слайдера: вправо – увеличения, влево – уменьшения мощности</p> <p>Если вы не выберете уровень мощности в течение 1 минуты, панель автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать заново.</p> <p>Вы можете изменить уровень мощности во время приготовления пищи.</p>	<p>УВЕЛИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ</p>  <p>СНИЖЕНИЕ МОЩНОСТИ</p> 

Если на дисплее поочередно мигает «» во время выбора нагрева, это означает, что:

- ▶ Вы не поставили посуду на выбранную зону для готовки;
- ▶ Используемая вами посуда не подходит для индукционных плит;
- ▶ Посуда слишком мала или неправильно расположена на варочной поверхности.

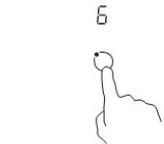
Нагрев не начнется, если на варочной зоне нет подходящей посуды. Панель автоматически выключится через 2 минуты, если на него не помещена подходящая посуда

### 2. Завершение процесса приготовления

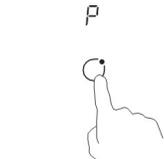
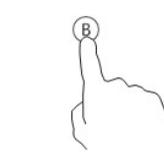
<p>Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.</p>	
<p>Выключите зону нагрева нажатием кнопки регулировки мощности, пока значение не достигнет «0». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».</p>	<p>СНИЖЕНИЕ МОЩНОСТИ</p> 
<p>Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки включения/ выключения.</p>	
<p><b>⚠ Осторожно: горячие поверхности</b></p> <p>Индикатор «Н» показывает, какая зона приготовления горячая на ощупь. Он исчезнет, когда поверхность остынет до минимальной температуры.</p> <p>Если вы хотите нагреть другую посуду, используйте все еще горячую плиту.</p>	

### 3. Использование функции ускоренного нагрева (BOOST)

① Активация функции ускоренного нагрева:

Коснитесь управления нагревательной зоны	
Коснитесь управления функцией ускоренного нагрева <b>B</b> . Убедитесь, что на дисплее отображается «р».	

② Отмена функции ускоренного нагрева:

Коснитесь управления нагревательной зоны, для которой вы хотите отменить функцию ускоренного нагрева.	
Выключите зону приготовления, коснувшись кнопки функции ускорения <b>B</b> . Убедитесь, что на дисплее отображается "0".	

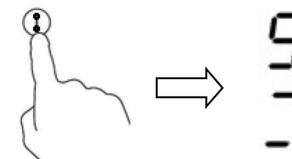
- ▶ Данная функция применима к любой конфорке.
- ▶ Через 5 минут зона приготовления возвращается к исходным настройкам.
- ▶ Если первоначальная мощность нагрева равна 0, через 5 минут после включения функции быстрого нагрева конфорка переключится на мощность 9.

### 4. Зона расширения (FLEX ZONE)

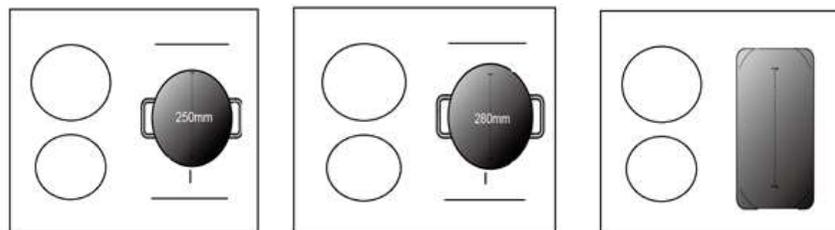
- ▶ Эту зону можно использовать как одну зону или как две разные зоны, в зависимости от потребностей приготовления пищи в любое время.
- ▶ Свободная зона состоит из двух независимых индукторов, которые можно контролировать отдельно.

#### 4.1 Как большая зона

Чтобы активировать свободную область в одну большую зону, коснитесь элемента управления «Зона расширения».



На большой зоне мы предлагаем использовать следующую посуду: диаметром 250 мм или 280 мм (приемлема квадратная или овальная посуда).

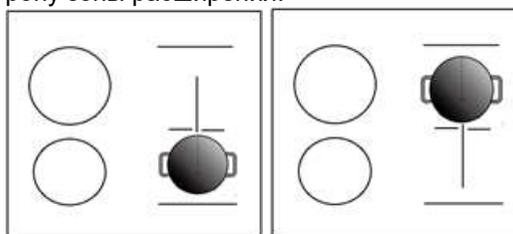


Мы не рекомендуем использовать другую посуду, кроме вышеупомянутых, поскольку это может повлиять на нагрев прибора.

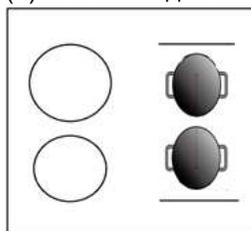
#### 4.2 Как две независимые зоны

Чтобы использовать гибкую зону как две разные зоны, у вас есть два варианта нагрева.

(а) Поставьте кастрюлю на правую верхнюю или правую нижнюю сторону зоны расширения.



(б) Поставьте две кастрюли по обе стороны зоны расширения.



● Примечание: убедитесь, что диаметр кастрюли больше 140 мм.

## 5. Блокировка управления

- ▶ Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, дети случайно включают зоны приготовления пищи).
- ▶ Когда управление заблокировано, все элементы управления, кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., отключены.

Блокировка управления	
Коснитесь кнопку блокировки.	Индикатор таймера покажет «Lo».
Разблокировка управления	
Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки некоторое время.	

 Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме кнопки включения/выключения . В случае чрезвычайной ситуации вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки включения/выключения , но сначала вы должны разблокировать варочную панель.

## 6. Управление таймером

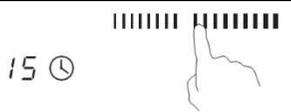
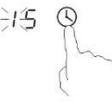
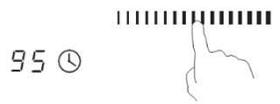
Вы можете использовать таймер двумя разными способами:

- ① Вы можете использовать его в качестве отсчета времени. В этом случае таймер не выключит ни одну зону приготовления, когда истечет установленное время.
- ② Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких зон приготовления после истечения установленного времени. Максимальное время работы таймера – 99 минут.

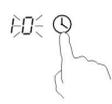
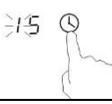
### ① Использование таймера в качестве отсчета времени

Если вы не выбираете какую-либо зону приготовления пищи:

Убедитесь, что варочная панель включена. Коснитесь кнопки таймера.	
<b>● ПРИМЕЧАНИЕ</b> Для использования режима отсчета	

времени необходимо, чтобы хотя бы одна зона была активна.	
Установите время, коснувшись регулятора (например, 5).	
Коснитесь кнопки таймера снова, "1" будет мигать.	
Установите время, коснувшись регулятора (например, 9), теперь установленное вами время - 95 минут.	
Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.	
Раздастся звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет "- -", когда установленное время истечет.	

### ② Установка таймера для одной конфорки

Коснитесь зоны, на которой вы хотите установить таймер.	
В течении короткого времени коснитесь элемента управления таймером, на дисплее таймер появится «10», а «0» будет мигать.	
Установите время, коснувшись регулятора (например, 5)	
Снова коснитесь регулятора таймера, «1» начнет мигать.	
Установите время, коснувшись регулятора (например, 9), теперь установленное вами время - 95	

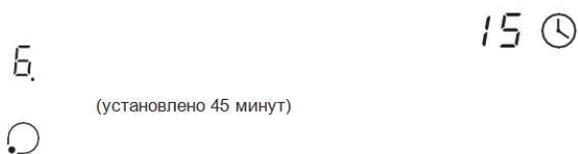
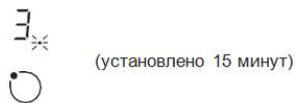
минут.	
Когда время будет установлено, начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.	 
ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет светиться, указывая на выбранную зону.	
Когда время на таймере истечет, соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена.	- 

 Другие зоны приготовления продолжают работу, если они были включены ранее. Изображения, показанные выше, представлены только для справки, окончательный результат может отличаться.

### Установка нескольких зон

Процедура установки нескольких зон аналогична процедуре установки одной зоны.

При одновременной установке времени для нескольких варочных зон загорятся точки на соответствующих варочных зонах. На минутном дисплее отображается мин. таймер. Точка соответствующей зоны мигает, как показано ниже:



По истечении времени обратного отсчета соответствующая зона выключится. Затем на дисплее отобразится новое значение таймера, а точка на соответствующей зоне начнет мигать, как показано на рисунке:



Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, соответствующий таймер мотобразится на индикаторе таймера.

### Отмена таймера

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, для которой вы хотите отменить таймер.	 
2. Коснитесь регулятора таймера, индикатор начнет мигать.	
Коснитесь регулятора, чтобы установить таймер на «00», таймер будет отменен.	

### Рабочее время по умолчанию

Еще одной функцией безопасности варочной панели является автоматическое выключение. Она сработает, если вы забудете выключить конфорку. Время выключения по умолчанию показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочее время по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

При снятии посуды нагрев индукционной варочной панели может быть немедленно прекращен, а через 2 минуты варочная панель автоматически отключится.

 Людям с нарушением сердечного ритма следует проконсультироваться с врачом перед использованием этого устройства.

## ЧИСТКА И УХОД

Вид очистки	Способ	Важные примечания
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы и пятна от пищи).	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите варочную панель с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.</li> <li>2. Нанесите средство для очистки варочной панели пока стекло еще теплое (но не горячее!).</li> <li>3. Вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Подключите питание варочной панели.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Когда варочная панель выключена и индикатор горячей поверхности отсутствует, но конфорка может быть еще горячей! Будьте предельно осторожны.</li> <li>– Металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и агрессивные/ абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваше чистящее или моющее средство.</li> <li>– Никогда не оставляйте остатки чистящих средств на варочной панели: стекло может окраситься.</li> </ul>
Пролившиеся, расплавленные и засахаренные пятна.	<p>Немедленно удалите их лопаткой, шпателем или скребком с лезвием, подходящими для керамических варочных панелей, не касаясь рукой поверхности горячих конфорок:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите варочную панель с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.</li> <li>2. Удерживая лезвие или инструмент под углом 30°С, соскребите загрязнение или пролитую жидкость на остывшую область варочной панели.</li> <li>3. Протрите загрязнение или разлившуюся жидкость тряпкой или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Выполните шаги 2-4 из приведенного выше пункта "Повседневные загрязнения на стекле".</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Убирайте пятна, оставленные расплавленными и сладкими продуктами или пролитой пищей, как можно скорее. Если оставить их на стекле, остывшие пятна может быть трудно или невозможно удалить.</li> <li>– Используйте острые скребки с особой осторожностью. Храните их вне досягаемости детей.</li> </ul>
Пролитые на сенсорную панель жидкости.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите варочную панель с помощью кнопки ВКЛ./ВЫКЛ.</li> <li>2. Соберите жидкость.</li> <li>3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.</li> <li>4. Вытрите участок насухо бумажным полотенцем.</li> <li>5. Снова включите варочную панель.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Варочная панель может издавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, если на них попала жидкость. Перед включением варочной панели обязательно вытрите насухо область сенсорного управления.</li> </ul>

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

 Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро. При крайне высоких температурах масло и жир могут воспламениться самопроизвольно, что представляет серьезную пожарную опасность.

- ▶ Когда температура дойдет до кипения, уменьшите температурный режим.
- ▶ Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию, удерживая тепло.
- ▶ Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- ▶ Начните готовить на высокой температуре и уменьшайте ее, когда еда прогреется».

### Медленное кипение (томление)

Процесс варки происходит при температуре ниже точки кипения, около 85°С, когда пузырьки только начинают время от времени появляться на поверхность. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, потому что вкус сохраняется, когда продукты не разварены. Соусы на основе яиц и муки также следует готовить на пониженной температуре.

Некоторые блюда (например приготовление риса), могут потребовать более высокой температуры, чтобы обеспечить правильное приготовление блюда в течение рекомендованного времени.

### Жарка стейка

1. Перед приготовлением оставьте мясо при комнатной температуре на 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла в раскаленную сковороду, затем положите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на сторону. Нажмите на стейк, чтобы определить степень прожарки - чем он плотнее, тем более прожаренным он будет.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он стал нежным перед подачей.

## Для жарки на сковороде

1. Выберите сковороду с плоским дном или большую сковороду с аналогичным дном, совместимую с индукционной панелью.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Процесс должен происходить быстро. Если вы готовите большое количество пищи, готовьте продукты несколькими маленькими партиями.
3. Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала обжарьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но еще хрустящими, уменьшите температуру, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они прогрелись.
7. Блюдо можно сразу подавать на стол.

## Режим нагрева

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точные настройки зависят от нескольких факторов, включая ваши кухонные принадлежности и количество готовящейся пищи. Экспериментируйте с керамической варочной панелью, чтобы определиться с режимами, которые наилучшим образом вам подходят

Установленная температура	Подходит для
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• деликатного подогрева небольших порций пищи</li> <li>• растапливания шоколада, масла и продуктов, которые быстро горят</li> <li>• деликатного тушения</li> <li>• медленного подогрева</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• повторного нагревания</li> <li>• поддержания кипячения</li> <li>• приготовления каши</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• приготовления блинов</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• пассировка</li> <li>• приготовления пасты</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подрумянивания мяса</li> <li>• обжаривание</li> <li>• доведения супа до кипения</li> <li>• кипячения воды</li> </ul>

## УСТРАНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ниже в таблице приведен перечень простейших неисправностей, которые Вы можете устранить самостоятельно.

Если неисправность устранить не удастся, обратитесь к специалистам авторизованного сервисного центра.

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Варочная панель не включается	Электропитание не подключено	Убедитесь, что варочная панель подключена к исправной электросети. Проверьте, не произошло ли отключение электроэнергии в вашем доме или районе. Если вышеперечисленные пункты не помогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновение	Разблокируйте управление	Разблокируйте элементы управления, см. раздел «Использование варочной панели»
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения	Возможно, на поверхность сенсорной панели попала вода, или Вы касаетесь кончиком пальца	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая и вы используйте подушечку пальца для прикосновения к элементам управления
Царапины на стекле	Посуда с грубыми или неровными краями. Использование неподходящей, металлической мочалки или абразивных чистящих средств	Используйте посуду с плоским и гладким дном, см. разделы "Выбор правильной посуды" и "Уход и чистка".
Во время приготовления кастрюля или сковорода издает треск	Это может быть связано со структурой Вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному)	Это нормальное явление для посуды и не указывает на неисправность
Индукционная плита издает слабый жужжащий шум при использовании на высокой мощности нагрева	Это связано с технологией индукционного приготовления пищи	Это нормально, однако шум должен утихнуть при уменьшении температуры

Вентилятор, встроенный в панель, издает шум.	Вентилятор предназначен для того, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать и после отключения панели.	Это нормальное явление и не требует никаких действий. Не отключайте питание индукционной варочной панели от сети, пока вентилятор работает.
Посуда не нагревается, мигает дисплей.	Панель не может обнаружить посуду, так как она не подходит для индукционной поверхности. Панель не может обнаружить посуду, так как она намного меньше конфорки или расположена не по центру.	Используйте подходящую посуду (см. раздел «Выбор посуды для приготовления»). Поставьте посуду ровно в центр конфорки, чтобы основание посуды совпадало с краями конфорки.
Индукционная панель перестала работать, звучит сигнал, а на дисплее отображен код ошибки (как правило, чередуются одна-две цифры на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите буквы и цифры кода ошибки. Отключите варочную панель от сети питания. Свяжитесь с квалифицированным специалистом

## Отображение неисправностей, советы и подсказки

Варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С ее помощью технический специалист может проверить работу нескольких компонентов, не разбирая и не снимая варочную панель с рабочей поверхности.

① Коды ошибок, которые возникают во время использования клиентом и их решения клиентом или специалистом авторизованного сервисного центра:

Ошибка	Возможная причина	Решение
Отсутствие автоматического восстановления		
E1	Ошибка датчика температуры керамической плиты - обрыв цепи.	Проверьте соединение или замените датчик температуры варочной панели.
E2	Ошибка датчика температуры керамической плиты - короткое замыкание.	
Eb	Ошибка датчика температуры керамической плиты	
E3	Высокая температура датчика керамической плиты.	Подождите, пока температура керамической плиты не вернется к нормальной. Нажмите кнопку "ВКЛ./ВЫКЛ.", чтобы перезапустить устройство.
E4	Ошибка датчика температуры (термистора) IGBT- обрыв цепи.	Замените дисплейную плату.
E5	Ошибка датчика температуры IGBT- короткое замыкание.	
E6	Высокая температура IGBT.	Дождитесь, пока температура IGBT вернется к норме. Нажмите кнопку «ВКЛ/ВЫКЛ», чтобы перезапустить устройство.  Проверьте, плавно ли работает вентилятор; если нет, замените вентилятор.
E7	Напряжение питания ниже номинального.	Проверьте, в норме ли напряжение питания.
E8	Напряжение питания ниже номинального.	
U1	Ошибка соединения.	Включите питание после восстановления питания в норму. Переставьте соединение между дисплейной платой и силовой платой. Замените силовую плату или дисплейную плату.

② Конкретная неисправность и ее решение.

Выше описаны решения и проверка общих неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасностей и повреждений индукционной варочной поверхности.

Неисправность	Проблема	Решение А	Решение Б
LED не загорается при подключении прибора.	Прибор не подключен к электросети.	Проверьте, работает ли розетка и хорошо ли вставлена вилка в розетку, (при ее наличии).	
	Неисправность соединения платы дополнительного питания и платы дисплея.	Проверьте соединение.	
	Повреждена плата дополнительного питания.	Замените плату дополнительного питания.	
	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Некоторые кнопки не работают или LED-дисплей неисправен.	Плата дисплея повреждена.	Замените плату дисплея.	
Индикатор режима приготовления включается, но нагрев не начинается.	Высокая температура варочной панели.	Внешняя температура может быть слишком высокой. Возможно, воздухозаборник или вентиляционное отверстие заблокированы.	
	Возникли проблемы с вентилятором.	Проверить, работает ли вентилятор; если нет - замените его.	
	Повреждена плата питания.	Замените плату питания.	

Нагрев внезапно прекращается во время работы, на дисплее мигает "u".	Неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду (смотрите инструкцию по эксплуатации).	Система обнаружения посуды повреждена, заменить плату питания.
	Диаметр посуды слишком маленький.		
Нагревательные зоны с одной стороны (например, первой и второй зоны) отображают "u".	Панель перегрелась.	Прибор перегрелся. Подождите, когда температура вернется к нормальным значениям. Для перезапуска прибора нажать "ВКЛ/ВЫКЛ".	
	Соединение между платой питания и дисплеем неисправно.	Проверьте соединение	
	Поврежден экран дисплея.	Заменить плату дисплея.	
Двигатель вентилятора звучит ненормально.	Основная плата повреждена.	Замените плату питания.	
	Поврежден мотор вентилятора.	Замените вентилятор.	

## УТИЛИЗАЦИЯ И ПЕРЕРАБОТКА

### Важные инструкции по защите окружающей среды

Данный продукт соответствует директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). На данный прибор нанесен классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE). Данный символ указывает на то, что данный прибор не должен утилизироваться вместе с другими бытовыми отходами по истечении срока его службы.

Использованное устройство должно быть перемещено в официальный пункт сбора для утилизации электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы сбора, пожалуйста, свяжитесь с Управляющей компанией вашего дома. Каждый играет важную роль в восстановлении и вторичной переработке старых электроприборов. Надлежащая утилизация использованного прибора помогает предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



### Соответствие директиве RoHS

Этот прибор требует специализированной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации о обработке, восстановлении и переработке этого продукта, пожалуйста, обратитесь в службу по утилизации бытовых отходов.

### Информация об упаковке

Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и переработке этого продукта, пожалуйста, обратитесь в службу по утилизации бытовых отходов.



Фирма-производитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, комплектацию и дизайн приборов.

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Название оборудования	Индукционная варочная панель
Модель	HIS650B
Дата продажи	См. дата в чеке
Гарантийный период	12 месяцев

1. Бесплатное гарантийное обслуживание техники производится в течение гарантийного срока при наличии у клиента документа, подтверждающего покупку: кассового или товарного чека, в котором указано наименование товара и дата его продажи.
2. Гарантия не распространяется в следующих случаях:
  - повреждений или поломки техники, вызванные неправильной эксплуатацией, внешними воздействиями или самостоятельными попытками ее ремонта
  - при наличии признаков механических повреждений, нарушения правил эксплуатации или других видимых повреждений
  - при использовании товара в целях обеспечения потребностей учреждений, организаций и прочих предприятий
3. Доставка техники в авторизованный сервисный центр осуществляется клиентом своими силами и за свой счет (если иное не оговорено с официальным представителем), исключение составляют крупно-габаритные товары.
4. Гарантийные обязательства не распространяются на расходные материалы и детали.



Официальный дистрибьютор:  
ООО "РУСИНВЕСТ",  
109044, г. Москва,  
ул. Воронцовская, д 2/10,  
стр. 1, ком. 9

