

HIBERG

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ	5
ЗАМЕЧАНИЯ ПО ПОСУДЕ	5
ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	6
КОМПЛЕКТАЦИЯ	6
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	7
ИНДУКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	8
ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	10
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	18
ОТОБРАЖЕНИЕ ОШИБОК И ИХ ИСПРАВЛЕНИЕ	30
УСТАНОВКА	30
УХОД И ОЧИСТКА	33
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	36
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	38

ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение техники HIBERG. При правильном использовании она прослужит Вам долгие годы. Продукция HIBERG соответствует требованиям самых высоких мировых стандартов качества, сочетает в себе утончённый дизайн, функциональность и доступную цену.

Техника HIBERG возьмёт на себя часть Ваших домашних забот и будет очень полезна в быту.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящее Руководство. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации и уходу за изделием. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства по эксплуатации. Если техника перейдёт к другому пользователю, обязательно передайте его вместе с ней. Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данное изделие, ознакомлены с Руководством и мерами безопасности.

Производитель и импортёр не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с Руководством должным образом. Если руководство было утеряно или испорчено, тем самым препятствуя ознакомлению с ним, вы всегда можете обратиться в справочную службу либо самостоятельно ознакомиться/скачать Руководство на официальном сайте **www.hiberg.ru**. Если вы столкнулись с неправильной работой изделия, ещё раз внимательно изучите Руководство. Если содержащейся в нём информации недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру 8-800-350-50-19 (**звонок по России бесплатный**) для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР HIBERG!

На нашем веб-сайте **www.hiberg.ru** вы сможете:

- найти рекомендации по использованию изделий и информацию о техническом обслуживании;
- найти Руководства по эксплуатации;
- получить информацию о новинках и особенностях техники HIBERG.

Поддержка потребителей и сервисное обслуживание

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель техники, продуктовый номер, серийный номер. Данная информация находится в таблице с техническими данными.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

При покупке варочной поверхности необходимо проверить её на отсутствие механических повреждений, дефектов внешнего оформления и упаковки, проверить функционирование, сохранность гарантийных пломб, на соответствие спецификации и комплектности.

Примечание: проверка на функционирование является обязанностью продавца. Проверьте наличие гарантийного и отрывного талонов, правильность их заполнения (наличие даты продажи и печати фирмы-продавца). Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Во избежание повреждения варочной поверхности при транспортировке в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности:

- оберегайте прибор от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождём или мокрым снегом.

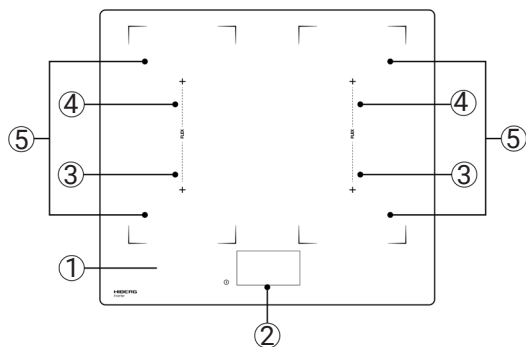
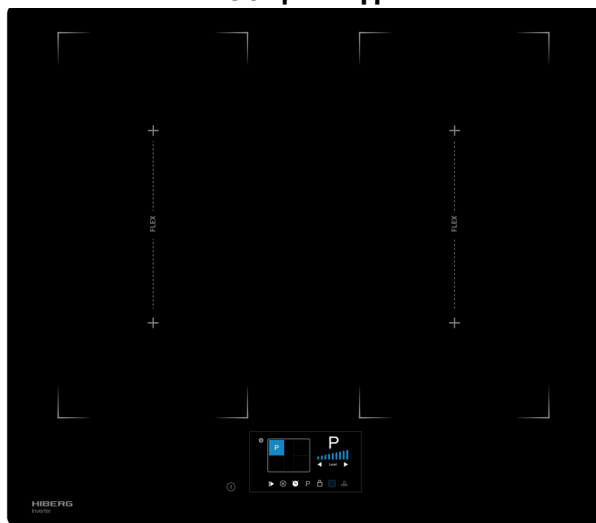
ЗАМЕЧАНИЯ ПО ПОСУДЕ

Посуда, которую можно использовать на индукционной варочной панели, должна отвечать ряду требований:

- диаметр дна используемой посуды должен быть достаточно большим, чтобы полностью закрывать варочную область, обозначенную на стекле;
- индукционные конфорки могут работать с небольшой кухонной посудой, эта способность определяется типом посуды (материал и размеры);
- помните, что индукционные элементы работают только с посудой, которая имеет ферромагнитное (материал, притягиваемый магнитом) дно;
- на индукционных конфорках используйте посуду только с ровным и гладким дном. Использование посуды с деформированным, вогнутым или волнообразным дном приведёт к перегреву, который может повредить стекло или саму посуду;
- имейте в виду, что используемая посуда может оказывать значительное влияние на производительность любой индукционной варочной панели. В магазинах вам может встретиться посуда, которая хоть и обозначена как пригодная для индукционного нагрева, однако она может плохо работать или создавать проблемы при распознавании индукционной конфоркой из-за недостатка или плохого качества ферромагнитного материала дна посуды.

ОБЗОР ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Общий вид



1. Стеклокерамическая панель.
2. TFT дисплей с сенсорным управлением
3. Зона приготовления пищи: 2000/2300 Вт (функция увеличения мощности BOOST)

4. Зона приготовления пищи: 1500/1800 Вт (функция увеличения мощности BOOST)
5. Объединенная зона приготовления (FLEX ZONE) – 2500/2800 Вт (функция увеличения мощности BOOST)

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Варочная поверхность.
- Инструкция по эксплуатации.
- Индивидуальная упаковка.
- Крепежный комплект.

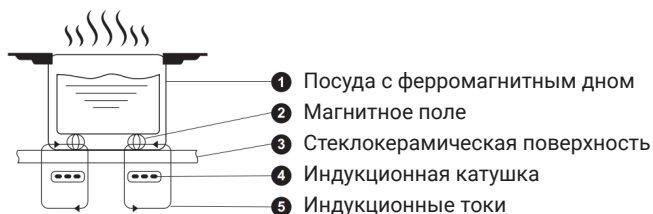
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	i-MSD 6249 B
Поверхность	стеклокерамическая
Управление	сенсорный цветной TFT-дисплей
Индукционные конфорки, шт	4
Режимов нагрева	9
Таймер (минут)	99
Функция BOOST	есть
Функция объединения	есть
Функция пауза	есть
Функция подогрев	есть
Мощность, кВт	7,2
Фронтальная конфорка (2 шт.), Вт/мм	2000/2800 (BOOST)/190x190
Задняя конфорка (2 шт.), Вт/мм	1500/2000 (BOOST)/190x190
Количество объединяемых зон	2
Сенсор распознавания наличия посуды	есть
Автовыключение	есть
Защита от перелива	есть
Замок от детей	есть
Индикатор остаточного тепла	есть
Цвет	черный
Габариты изделия (ШхГхВ), (мм)	590*520*60
Габариты для встраивания (ШхГ), (мм)	565*495
Габариты в упаковке (ШхГхВ), (мм)	650*595*110
Вес нетто, кг	10,55
Вес брутто, кг	11,6
Длина шнура, см	100
Диапазон номинальных напряжений, В	220-240
Номинальная частота, Гц	50/60

Производитель и импортёр оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид, комплектацию изделия (товара) и т. д. без предварительного уведомления. Вся представленная в инструкции информация, касающаяся комплектации, технических характеристик, функций, цветовых сочетаний и т. д. носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

ИНДУКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В индукционной варочной панели используется современная безопасная и эффективная технология приготовления. В основе ее работы лежат электромагнитные колебания, которые генерируют тепло непосредственно в сковороде, а не косвенно, нагревая поверхность стекла. Стекло становится горячим только потому, что сковорода в конечном итоге нагревает его.



Перед использованием варочной поверхности

- Перед использованием новой индукционной варочной панели внимательно прочтите данное Руководство, обратив особое внимание на раздел «Меры предосторожности».

- Полностью снимите защитную плёнку с индукционной варочной панели.

Приготовление с помощью индукции - это безопасная, передовая и эффективная технология приготовления пищи. Она работает за счет создания электромагнитного излучения в подходящей посуде, в которой готовятся продукты. Стеклокерамическая поверхность не нагревается напрямую, хотя может нагреваться за счет конвекции, идущей от посуды - это совершенно нормально.

Выбор посуды для приготовления

- Используйте только посуду с основанием, подходящим для приготовления на индукционной варочной панели. Обратите внимание на обозначение индукции на упаковке или дне сковороды.

- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда для приготовления пищи, проведя магнитный тест.

Поднесите магнит к основанию сковороды.

Если он притягивается, значит, сковорода пригодна для использования на индукционной варочной панели.

Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в посуду, которую вы хотите проверить.

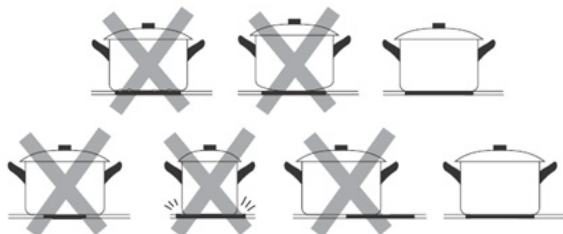
2. Выберите любую зону, уровень мощности по умолчанию будет установлен на 5, который отображается на дисплее. Поставьте посуду на выбранную зону и если на дисплее отображается вопросительный знак (?) и надпись "Посуда не обнаружена", значит, посуда не подходит. Не используйте посуду с ребристым или



изогнутым дном. Убедитесь, что дно посуды ровное, гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет такой же размер, как и зона приготовления. Используйте посуду, диаметр которой соответствует изображению выбранной зоны. Вы добьетесь максимальной эффективности, если размер посуды будет соответствовать размеру зоны приготовления и она будет находиться в центре. Маленькая посуда размером менее 14 см может не обнаружиться.

Посуда, изготовленная из следующих материалов, непригодна к использованию: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



Всегда снимайте посуду с индукционной плиты вертикально – не сдвигайте, иначе она может поцарапать стекло.



После снятия посуды индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев и автоматически выключиться через 2 минуты.

Новая варочная поверхность издает разные непонятные шумы. Означает ли это, что она неисправна?

- **Звуки потрескивания.** Обычно эти звуки можно отнести на счет использования сковородок и различных материалов, из которых они изготовлены. Основание сковороды изготовлено из различных материалов, которые при нагревании будут расширяться с разной скоростью.

- **Звуки щелчка.** Обычно они возникают из-за работы электронных компонентов прибора при их включении и выключении.

- **Свистящие звуки.** Это может быть вызвано тем, что одна или несколько конфорок работают на высокой мощности, а также тем, что посуда изготовлена из разных материалов.

- **Жужжащие звуки.** Эти звуки могут возникать, когда выбран высокий уровень мощности, т.е. функция boost. Шумы, связанные с высоким уровнем мощности, будут уменьшаться по мере нагревания посуды и снижения уровня мощности.

• **Шипящие/жужжащие звуки.** Эти шумы обычно слышны при включенном вентиляторе системы охлаждения варочной панели.

Все перечисленные выше шумы являются нормальными и не указывают на неисправность. За дополнительной информацией обращайтесь в службы поддержки клиентов, указанные в разделе «Условия гарантийных обязательств» ниже.

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели оставлена посуда неподходящего размера или немагнитная посуда (например, алюминиевая), какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать готовить на индукционной плите ещё в течение 1 минуты.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры позволяет контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При обнаружении превышения температуры индукционная варочная панель автоматически прекращает работу.

Индикатор остаточного тепла

ВНИМАНИЕ! На дисплее в соответствующей зоне появится буква “Н”, указывающая на то, что прибор слишком горячий, чтобы к нему можно было прикасаться. Это происходит из-за конвекции тепла, передаваемого стеклу от противня, и является нормальным явлением для индукционной варочной панели.

Автоматическое выключение

Автоматическое выключение — это функция защиты индукционной варочной панели. Прибор автоматически отключается, если

вы забудете его выключить. В таблице ниже приведены значения времени работы по умолчанию для различных уровней мощности:

Уровень мощности	1~3	4~6	7~8	9
Таймер по умолчанию (мин)	360	180	120	90

ОПИСАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

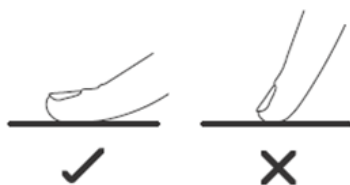
Использование сенсоров управления

• Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно сильно нажимать на них.

• Используйте подушечку пальца, а не его кончик.

• При каждом нажатии вы будете слышать звуковой сигнал.

• Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми и сухими и чтобы на них не было никаких предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкий слой воды может затруднить работу сенсоров.



Сенсорный TFT-экран заменяет панель управления. Когда на экране в режиме ожидания отобразятся дата и время, коснитесь его в любом месте, чтобы перейти к управлению индукционной варочной панелью.

Экран в режиме ожидания

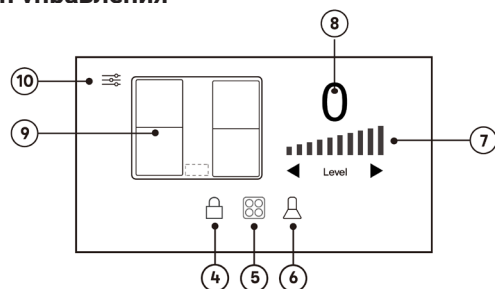


1- сенсор включения/выключения

2- отображение времени

3- отображение даты

Главный экран управления



4- сенсор блокировки от детей

5- сенсор управления зонами нагрева

6- сенсор управления кухонной вытяжкой (опционально при подключении к дополнительным приборам, приобретается отдельно)

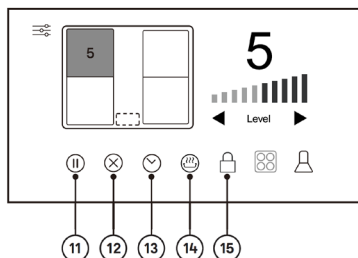
7- сенсор управления уровнем нагрева

8- сенсор отображения уровня мощности настраиваемой зоны

9- визуализация зон нагрева

10- главное меню

Управление зонами нагрева



11- сенсор «паузы»

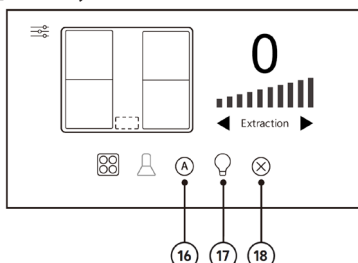
12- сенсор остановки функции

13- сенсор управления таймером

14- сенсор активации «поддержания тепла»

15- сенсор блокировки от детей

Панель управления кухонной вытяжкой с модулем беспроводной связи (приобретается отдельно)

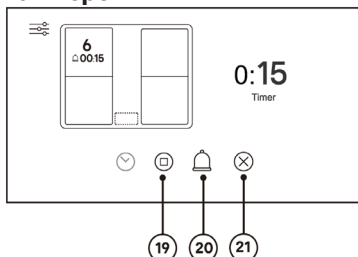


16- сенсор автоматического включения вытяжки

17- сенсор управления освещением вытяжки

18- сенсор остановки функций

Панель управления таймером

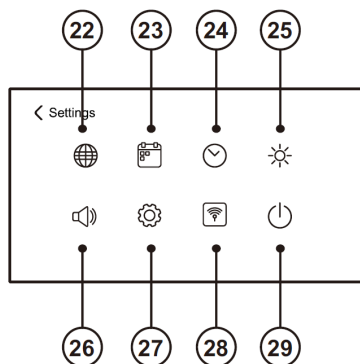


19- сенсор автоматического выключения

20- сенсор включения звукового сигнала/напоминания/будильника

21- сенсор остановки функций

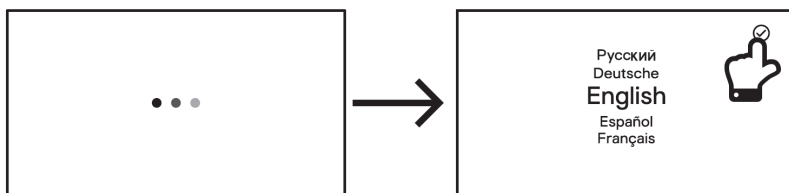
Панель настроек



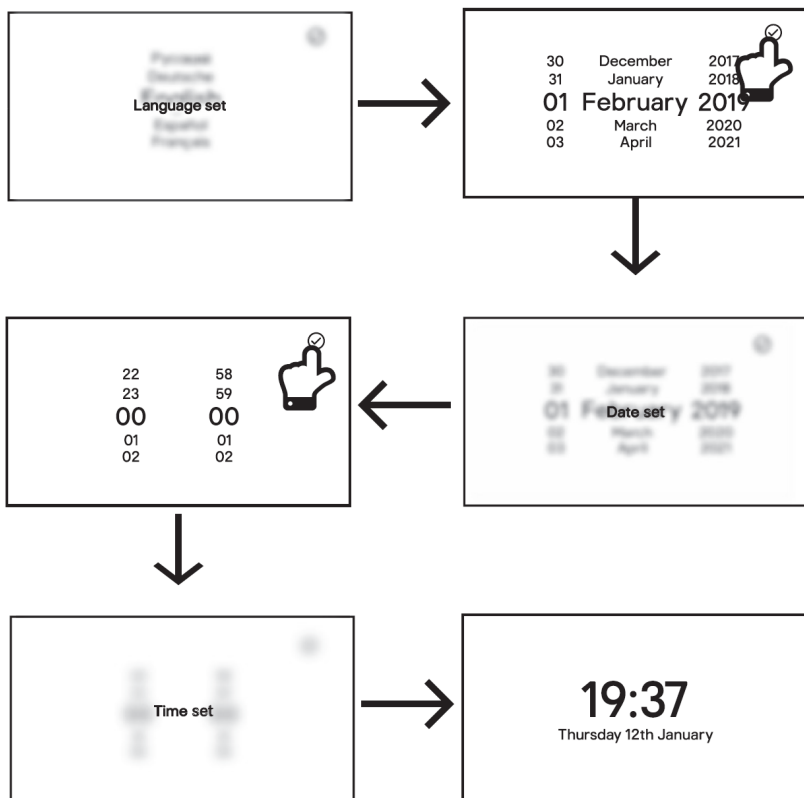
- 22- сенсор выбора языка
- 23- сенсор настройки даты
- 24- сенсор настройки времени
- 25- сенсор настройки яркости
- 26- сенсор регулировки звуковых сигналов
- 27- сенсор сброса настроек
- 28- сенсор подключения к устройствам
- 29- сенсор настройки режима ожидания

Настройки языка, даты и времени

Включите питание устройства, выберите нужный язык и коснитесь сенсора с галочкой для подтверждения.



Выберите нужную дату и время и коснитесь сенсора с галочкой для подтверждения.



Варочная панель готова к использованию.

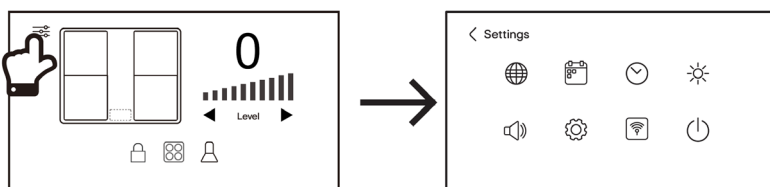
В случае отключения электроэнергии дата и время автоматически сбрасываются.

Системные настройки

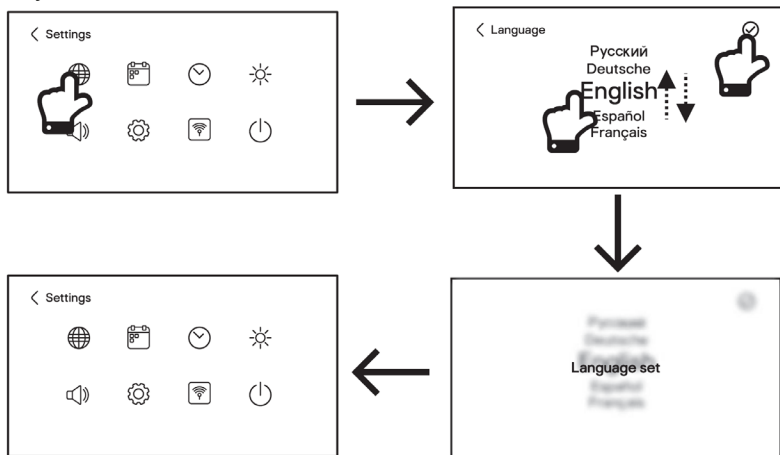
1. Удерживайте сенсор включения/выключения в течение двух секунд, и на дисплее отобразятся текущие дата и время. Коснитесь экрана в любом месте, чтобы продолжить.



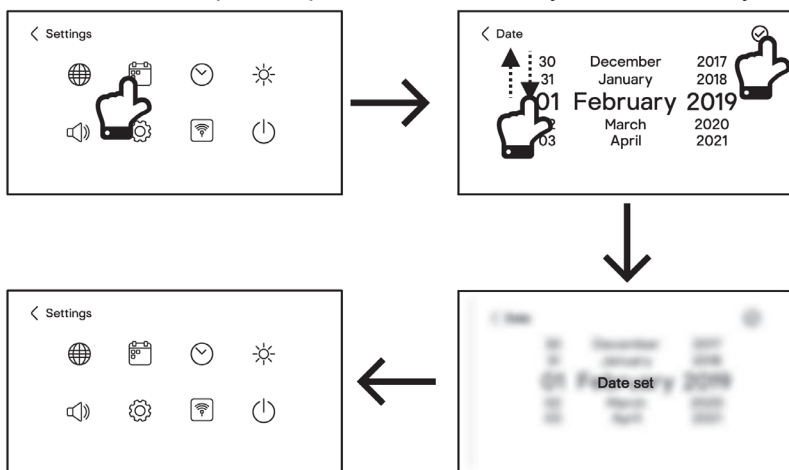
В любое время можно настроить различные параметры (такие как громкость и яркость) следующим образом:



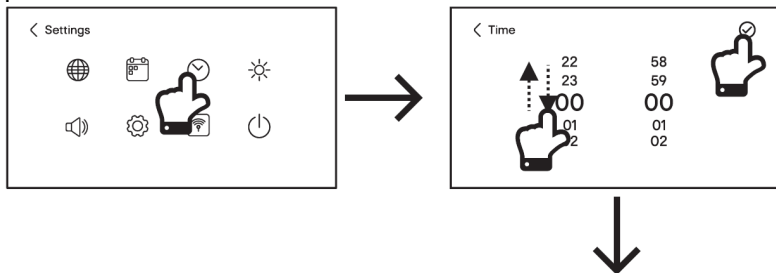
2. Коснитесь сенсора главного меню, а затем сенсора языка, чтобы выбрать нужный язык.

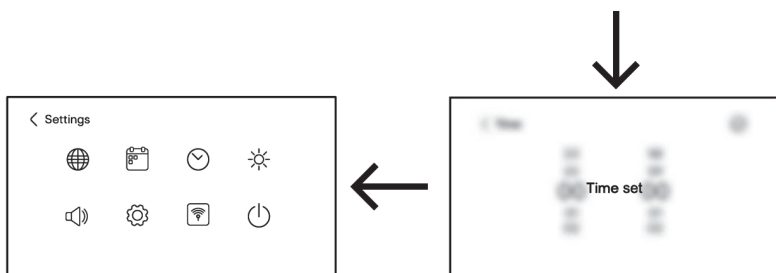


3. Коснитесь сенсора настройки даты, чтобы установить дату.

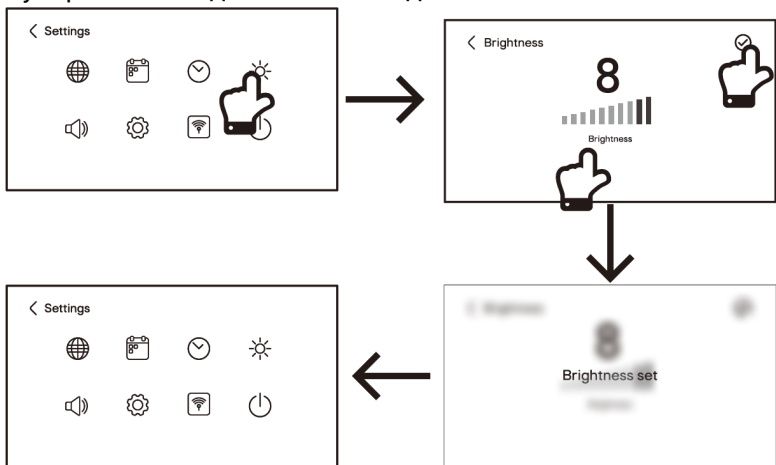


4. Коснитесь сенсора настройки времени, чтобы установить правильное время.

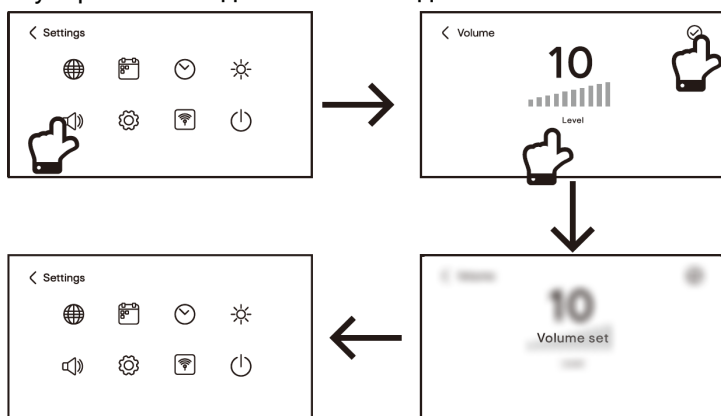




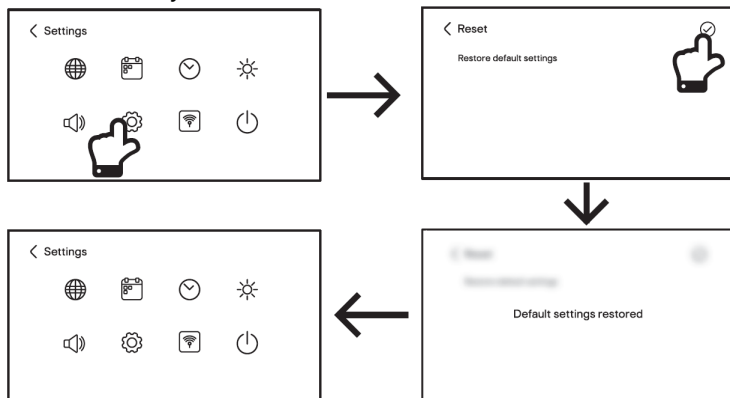
5. Коснитесь сенсора настройки яркости, чтобы установить желаемый уровень яркости. Яркость по умолчанию установлена на уровне 8 и может регулироваться в диапазоне от 1 до 15.



6. Коснитесь сенсора настройки громкости, чтобы настроить уровень громкости звука. Громкость по умолчанию установлена на уровне 10 и может регулироваться в диапазоне от 0 до 15.



7. Коснитесь сенсора сброса настроек, чтобы восстановить настройки варочной панели по умолчанию.

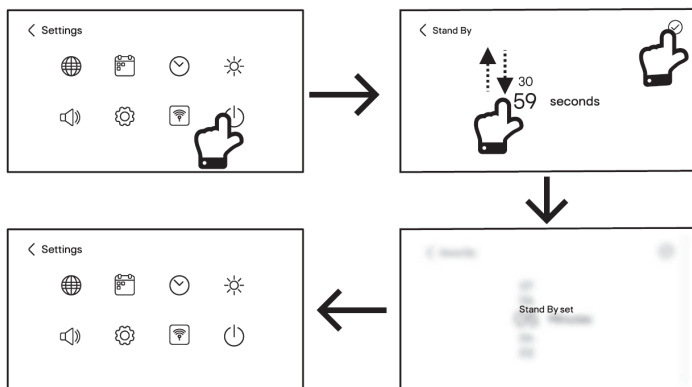


8. Нажмите сенсор подключения к устройствам, чтобы запустить процедуру сопряжения для подключения варочной панели к вытяжке (приобретается отдельно) Обратитесь к разделу «Удаленное управление вытяжкой», который находится далее в этой инструкции.

9. Коснитесь сенсора настройки режима ожидания, чтобы задать время, через которое панель управления вернется в режим ожидания.

(a) По умолчанию экранное время ожидания установлено на 30/59 секунд.

(b) Время ожидания автоматически выключается через 2 минуты и не регулируется.



ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

1. Нажмите на сенсор включения в течение двух секунд, и на дисплее отобразятся текущие дата и время. Для продолжения нажмите на экран в любом месте.

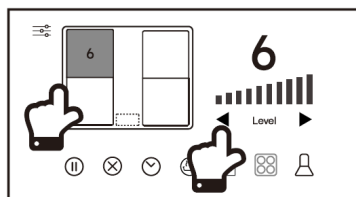


2. Поставьте чистую и сухую посуду, подходящую для приготовления на inductionной печи, на выбранную зону нагрева.

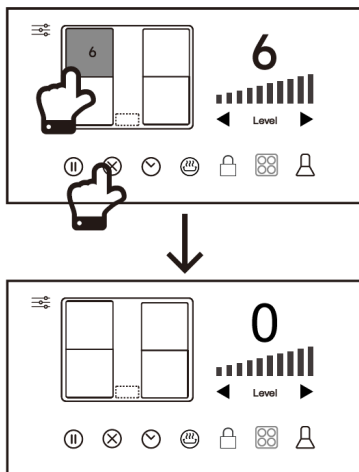
3. Коснитесь зоны нагрева/конфорки на панели управления/дисплее, и она окрасится в синий цвет и покажет уровень мощности (по умолчанию 0). Сенсор регулировки уровня нагрева также покажет уровень 0.

Примечание: Всегда следите за тем, чтобы зона приготовления/конфорка, которую Вы выбрали для нагрева, была выделена синим цветом.

4. Установите желаемый уровень мощности нагрева с помощью сенсора в диапазоне от 1-9-P, проводя пальцем по слайдерной регулировке. Вы также можете коснуться регулировке мощности в любом месте, чтобы сразу перейти к новому уровню мощности. При настройке выбранной конфорки на дисплее отобразится новый уровень мощности, который можно изменить в любое время.



5. Чтобы остановить приготовление, коснитесь сенсора соответствующей зоны (или зон) на панели управления, а затем сенсора остановки.

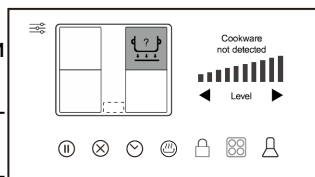


ВНИМАНИЕ! После использования на каждой конфорке будет отображаться сообщение «Н», предупреждающее о том, что стекло слишком горячее и к нему нельзя прикасаться. Хотя при приготовлении на индукционной поверхности не выделяется тепло, но это тепло будет передаваться на стеклянную поверхность за счет конвекции посуды. Это нормальное явление для индукционных плит.

На панели управления отобразились сообщения «?» и «Посуда не обнаружена», если:

- посуда установлена не на той конфорке;
- посуда несовместима с индукционными конфорками;
- посуда слишком маленькая или неправильно расположена, не по центру конфорки;

В результате зона нагрева/конфорка автоматически отключится через одну минуту.



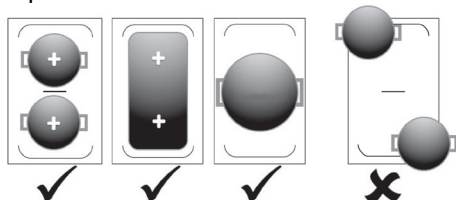
⚠ Примечание: Панель управления не выключается автоматически при отображении сообщения «Н». Когда надпись «Н» исчезнет, начнет отсчет установленного времени ожидания до выключения, после чего плита автоматически выключится.

Использование функции объединения зон «FLEX ZONE»

Конфорки в левой и правой части могут использоваться как по отдельности, так и объединяться в общие управляемые зоны.

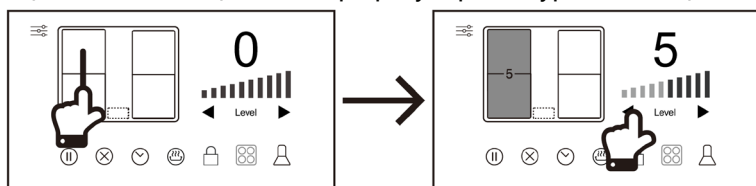
При конфигурации в виде объединенной зоны передняя и задняя зоны соединены и могут управляться с помощью одной настройки мощности.

Как и прежде, убедитесь, что посуда правильно размещена на выбранной зоне приготовления. Ниже приведены примеры правильного и неправильного размещения на «Flex» зоне.



Соединение двух зон вместе:

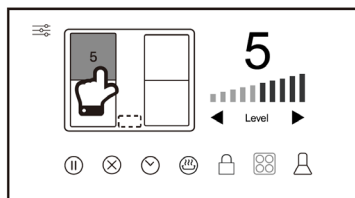
Чтобы соединить две зоны/конфорки, проведите пальцем по обеим зонам одним плавным движением. При этом на дисплее будет проведена жирная белая линия, а когда вы отпустите ее, зоны будут соединены в одну с уровнем мощности по умолчанию 0. Установите требуемый уровень мощности с помощью сенсора регулировки уровня мощности.



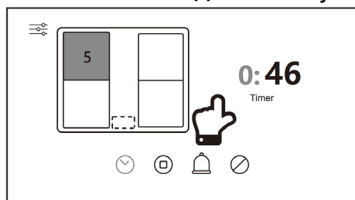
Использование таймера.

Использование таймера в качестве звукового сигнала.

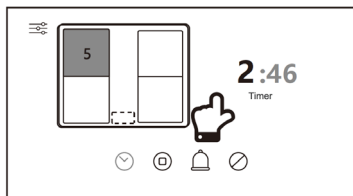
1. Выберите зону (или зоны) приготовления.
2. Коснитесь сенсора управления таймером, и сенсор регулировки уровня мощности изменится на настройку времени таймера.



3. Сначала автоматически выбираются минуты; при необходимости отрегулируйте время в диапазоне от 01 до 59 минут.



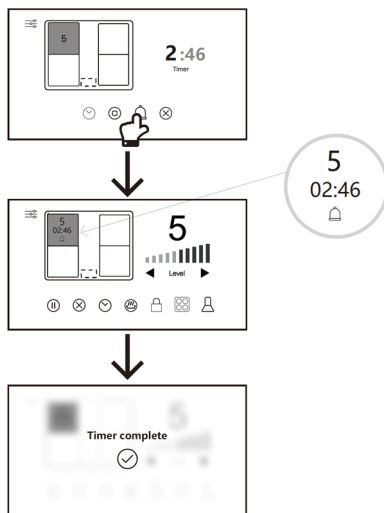
4. Нажмите на сенсор часов «0» и при необходимости отрегулируйте таймер в диапазоне 0-6. Чтобы определить максимально допустимое время в зависимости от уровня мощности, обратитесь к таблице ниже.



Уровень мощности	Максимально допустимое время
1-3	6 часов
4-6	3 часа
7-8	2 часа
9	90 минут

Коснитесь сенсора звукового сигнала/ будильника, чтобы настроить таймер на оповещение, и зона приготовления продолжит работать на выбранном уровне мощности и будет показывать таймер в пределах выбранной зоны. Таймер начнет обратный отсчет, а по завершении подаст звуковой сигнал и отобразит сообщение «Таймер завершен».

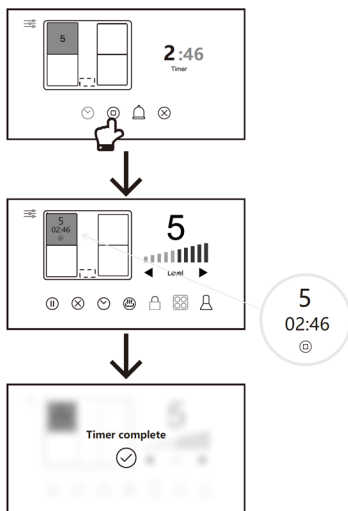
ВАЖНО: При этом конфорка продолжит работать на выбранном уровне мощности и не выключится!



Использование таймера для автоматического выключения конфорки:

1. Выполните шаги 1-4, описанные выше в разделе «Использование таймера в качестве звукового сигнала».

2. Коснитесь сенсора автоматического выключения, чтобы настроить таймер на автоматическое выключение выбранной конфорки. Таймер начнет обратный отсчет и по завершении подаст звуковой сигнал и отобразит сообщение «Таймер завершен». Конфорка будет выключена.



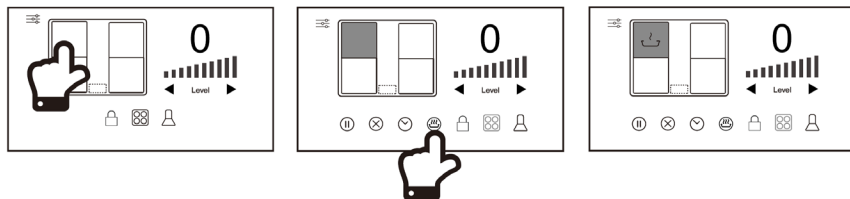
Функция поддержания тепла

Варочная панель оснащена функцией поддержания тепла, на выбор предлагается пять режимов работы.

1. Первый режим: плавление или размораживание ($50 \pm 5^\circ\text{C}$),
2. Второй режим: нагрев и поддержание тепла ($70 \pm 5^\circ\text{C}$),
3. Третий режим: медленное приготовление ($90 \pm 5^\circ\text{C}$),
4. Четвертый режим: автоматическая жарка, температура масла поддерживается на уровне $210 \pm 15^\circ\text{C}$,
5. Пятый режим: автоматическое закипание ($100 \pm 2^\circ\text{C}$). После закипания воды в течение 15 минут автоматически прекращается.

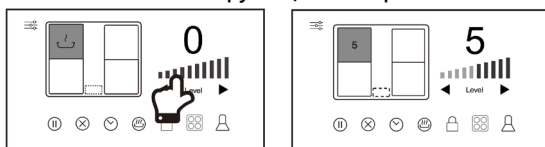
Использование функции поддержания тепла:

Нажмите сенсор поддержания тепла после выбора конфорки. Нажмите сенсор еще раз, чтобы переключиться на первый режим.



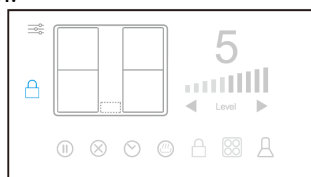
Выключение функции сохранения тепла:

После выбора соответствующей конфорки проведите вправо сенсор регулировки, чтобы выключить функцию сохранения тепла до уровня 0.

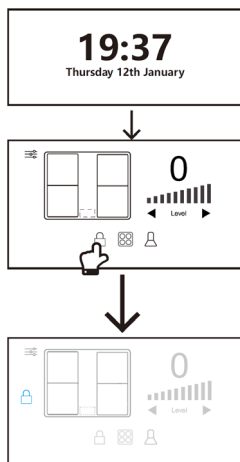


Функция блокировки от детей

Панель управления может быть заблокирована для предотвращения случайного использования. При включении функции защиты от детей все элементы управления отключаются, за исключением основной кнопки включения/выключения.

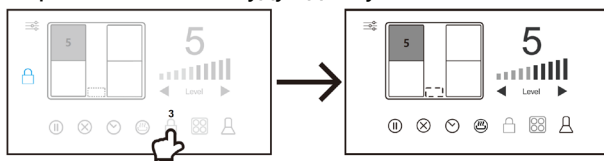


Варочная панель также может быть заблокирована во время приготовления, но, если нажать главную кнопку включения/выключения, приготовление будет остановлено. Обратите внимание, что при повторном включении варочной панели блокировка от детей по-прежнему будет работать.



Выключение функции блокировки от детей:

Нажмите и удерживайте сенсор блокировки от детей в течение 3 секунд, и значок блокировки от детей на левой панели исчезнет, после чего все функции варочной панели будут доступны снова.



Функция паузы

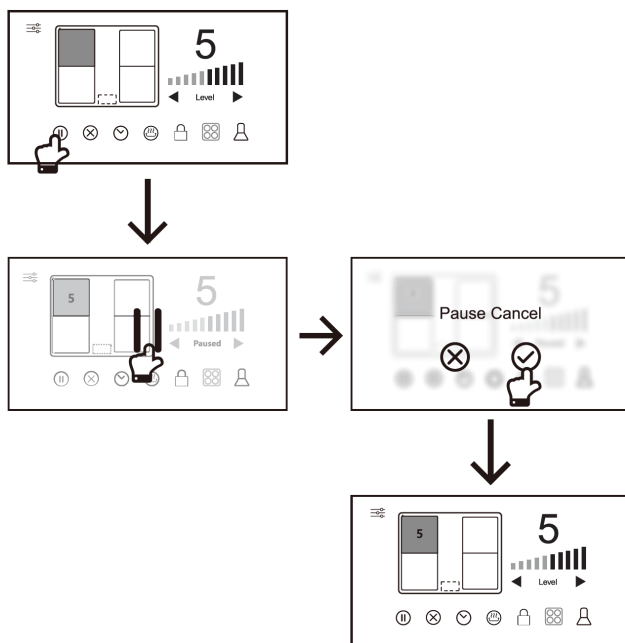
В случае необходимости процесс приготовления может быть временно приостановлен.

Включение функции паузы:

Коснитесь сенсора паузы, и на экране отобразится большой значок паузы. Все конфорки выключатся, и все установленные таймеры также будут приостановлены.

Отмена функции приостановки приготовления:

Коснитесь большого значка паузы, отображаемого на панели управления, в этот момент на экране появится надпись «отмена паузы», а затем нажмите на галочку, и все выбранные зоны приготовления и таймеры возобновят работу с ранее приостановленными настройками.



Дистанционное управление вытяжкой

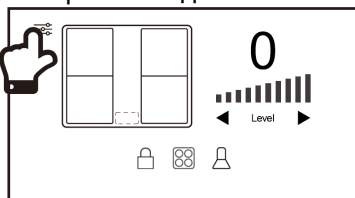
ВАЖНО: Этот раздел применим только в том случае, если вы отдельно приобрели кухонную вытяжку с модулем беспроводной связи.

Процесс подключения вытяжки к варочной панели состоит из трех этапов:

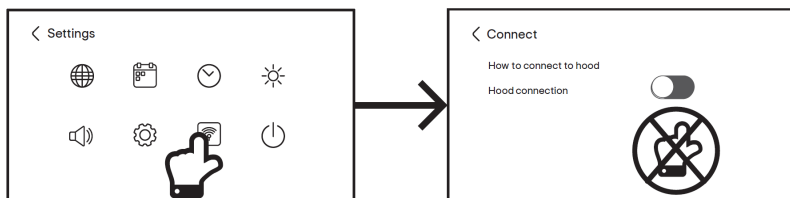
- А)** Настройте варочную панель на передачу радиочастотного сигнала.
- Б)** Настройте вытяжку на прием этого сигнала.
- В)** Подтвердите подключение между двумя приборами и завершите процесс сопряжения.

Этап А

1. Прежде чем приступить к работе, необходимо включить индукционную плиту и включить отображение дисплея.



2. Нажмите сенсор меню настроек на дисплее. Нажмите на сенсор подключения устройств, чтобы начать процедуру сопряжения и передать радиочастотный сигнал с варочной панели. Пока не нажимайте сенсор подключения вытяжки на варочной панели!

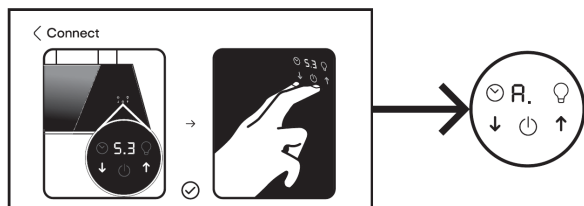


ВАЖНО: Для продолжения подключения, вытяжку необходимо подключить к источнику питания. Включите вытяжку и выполните этапы Б и В в течение 2х минут. Если подключение не удалось, снова выключите вытяжку, подождите одну минуту и повторите попытку.

Этап Б

1. При первом подключении вытяжки панель управления будет мигать белым цветом в режиме настроек.

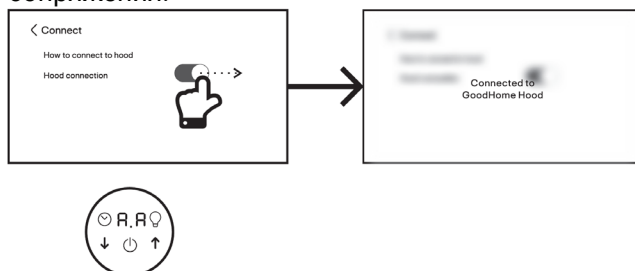
2. Коснитесь в течение двух секунд сенсоров увеличения и уменьшения скорости вращения вентилятора на панели управления вытяжкой, и оба значка станут синими, а на дисплее автоматически появится символ «А». Вытяжка настроена на прием сигнала.



Этап В

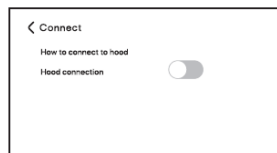
1. Теперь нажмите сенсор подключения вытяжки на варочной панели, и она загорится синим цветом.

2. На варочной панели на короткое время отобразится сообщение о подключении, указывающее на то, что варочная панель теперь подключена к вытяжке и процесс сопряжения завершен. На панели управления вытяжки также отобразятся двойные символы «А», указывающие на завершение сопряжения.

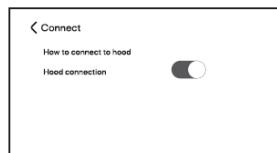


ВАЖНО: Как только варочная панель и вытяжка будут сопряжены, вы сможете использовать приборы тремя способами: автономным, полуавтоматическим и автоматическим управлением.

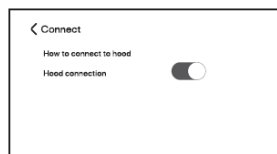
1. Независимое управление - сенсор подключения вытяжки на варочной панели выключен, и Вы можете управлять вентилятором и вытяжкой вручную по мере необходимости независимо от каких-либо настроек варочной панели.



2. Полуавтоматическое управление - сенсор подключения вытяжки на варочной панели включен, и Вы можете управлять вентилятором вытяжки и вытяжкой вручную с помощью главного сенсора управления на дисплее варочной панели.

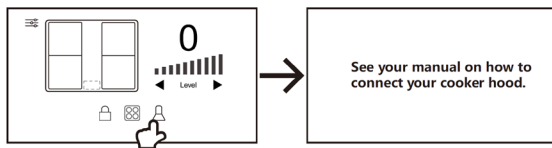


3. Автоматическое управление - сенсор подключения вытяжки на варочной панели включен, и варочная панель будет управлять вентилятором и вытяжкой в зависимости от уровня мощности, используемого на варочной панели.



⚠ Примечание: Вам не нужно повторно выполнять процесс сопряжения, если вы отключите подключение вытяжки на варочной панели. Ссылка сохранена в памяти и будет активирована повторно, как только вы снова включите подключение вытяжки.

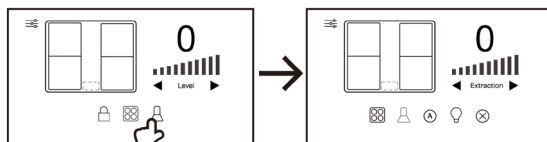
⚠ Примечание: Если вы нажмете сенсор «вытяжки» на панели управления до завершения подключения, вы увидите следующее сообщение на экране:



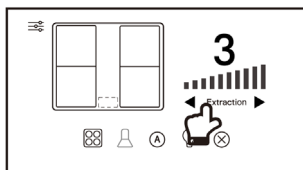
Управление вытяжкой с дисплея варочной поверхности

Убедитесь, что подключение варочной панели и вытяжки завершено и сенсор подключения вытяжки включен!

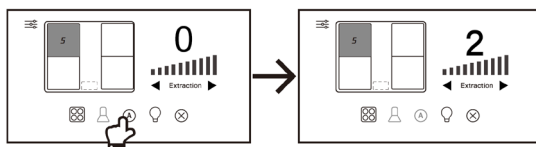
1. На дисплее варочной панели коснитесь сенсора вытяжки, чтобы получить доступ к панели управления вытяжкой, после активации сенсор станет синим.



2. Чтобы вручную регулировать скорость работы вытяжки, поверните или коснитесь сенсора управления мощностью в диапазоне 0-5 и В для максимальной скорости. Сенсор включения/выключения вытяжки на дисплее вытяжки будет попеременно мигать синим и белым. Это полуавтоматическое управление.



3. Чтобы автоматически отрегулировать скорость работы вытяжки, нажмите на сенсор автоматического управления вытяжкой на варочной панели. Сенсор загорится зеленым, и варочная панель автоматически отрегулирует скорость вытяжки в соответствии с выходной мощностью варочной панели. Дополнительные сведения приведены в таблице ниже.



ВАЖНО: Мощность вытяжки зависит от общей мощности, выбранной для варочной панели, как показано в таблице ниже.

Максимальная мощность каждой конфорки варочной панели равна 10, включая 1-9 и повышенную (10).

Уровень скорости работы вытяжки	Комбинированная мощность варочной панели
Скорость 2	Эта скорость будет выбрана, если суммарная выходная мощность всех зон равна 8 или меньше. Например, для зоны А значение равно 3, а для зоны Б - 4.
Скорость 4	Эта скорость будет выбрана, когда суммарная выходная мощность всех зон будет находиться в диапазоне от 9 до 24. Например, для зоны А значение равно 3, для зоны Б значение равно 4, а для зоны Д значение равно 6.
Скорость 5	Эта скорость будет выбрана, когда суммарная выходная мощность всех зон составит от 25 до 32 Вт. Например, для зоны А значение равно 9, для зоны Б - 8, для зоны Д - 7 и для зоны В - 6.
Скорость P – «Boost»	Эта скорость будет выбрана, когда суммарная выходная мощность всех зон превысит 32. Например, для зоны А значение равно 8, для зоны Б значение равно 9, для зоны Д значение равно 9, а для зоны В значение равно 10.

 **Примечание:** При использовании функции автоматического управления скорость 1 и скорость 3 на вытяжке недоступны.

ВАЖНО: Пожалуйста, обратите внимание, что нельзя изменить текущее состояние работы вытяжки с панели управления в режиме автоматического управления. Если вы попытаетесь выключить вытяжку, варочная панель снова включит ее!

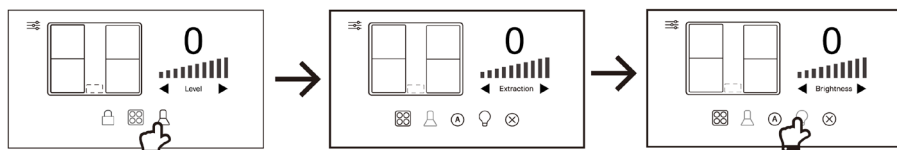
Если вы хотите снова управлять вытяжкой вручную и перейти к независимому управлению, отключите значок автоматического управления вытяжкой и выключите сенсор подключения вытяжки на варочной панели.

В обоих автоматических режимах, а также в том случае, если ни одна из варочных зон не активна, вытяжка автоматически перейдет в режим таймера примерно через 10 секунд бездействия и постепенно снизит мощность, чтобы выключиться через некоторое время.

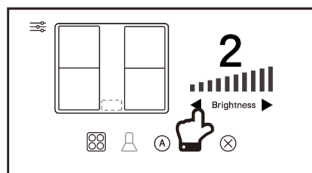
 **Примечание:** Пока варочная панель еще включена, значок включения/выключения на вытяжке будет мигать, но если варочная панель работает в режиме таймера, вместо этого будет мигать значок таймера на вытяжке, и вы сможете понизить уровень мощности, чтобы выключить вытяжку, как и раньше.

Изменение яркости подсветки вытяжки на варочной панели

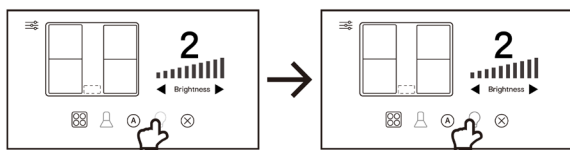
1. Выберите «Панель управления вытяжкой» в главном меню варочной поверхности. Коснитесь сенсора управления освещением, чтобы выбрать функцию регулировки яркости.



2. Отрегулируйте уровень яркости, регулируя сенсор уровня в диапазоне от 0 до 5.



Примечание: Вы можете выключить лампу, нажав на сенсор «Стоп». При передаче этого сигнала на вытяжку произойдет небольшая задержка.



ОТОБРАЖЕНИЕ ОШИБОК И ИХ ИСПРАВЛЕНИЕ

При возникновении ошибок индукционная варочная панель автоматически перейдёт в защитный режим и отобразит соответствующие защитные коды:

Код ошибки	Возможная причина	Как исправить
	Нет посуды или посуда не подходит для готовки на индукционной поверхности.	Поставить или заменить посуду.
ER03	Вода или предмет попали на панель управления.	Очистите панель управления.
E2E	Перегрев.	Перезапустите панель, после того как она остынет.
E3 E	Высокое напряжение.	Проверьте подключение питания.
E4 E	Низкое напряжение.	Проверьте подключение питания.

Приведённые выше рекомендации являются рекомендациями по устранению распространенных ошибок. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо повреждений индукционной варочной панели. В любой непонятной ситуации свяжитесь со службой сервисного обслуживания.

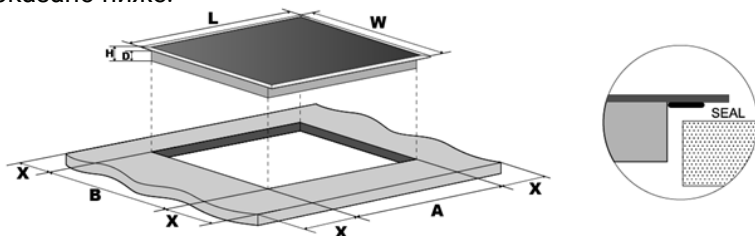
УСТАНОВКА

Подготовка к установке

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

Для установки и использования необходимо оставить пространство не менее 5 см вокруг отверстия.

Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Выбирайте термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки, как показано ниже:

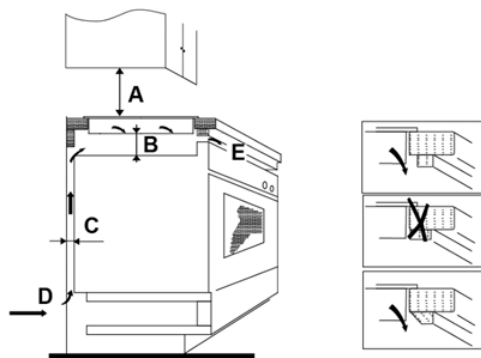


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	58	54	565	495	50 мин.

Убедитесь, что варочная панель индукционной плиты хорошо проверяется, а вход и выход воздуха не заблокированы.

Убедитесь, что варочная панель находится в рабочем состоянии, как показано ниже.

⚠ Примечание: безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин.	20 мин.	забор воздуха	выход воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- поверхность рабочей зоны прямая и ровная и что ничего не нарушает требований по размещению;
- столешница изготовлена из термостойкого материала;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, убедитесь, что он оснащен встроенным охлаждающим вентилятором;
- установка производится по всем требованиям и соответствующим стандартам и инструкциям;
- подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отключение от сети питания и включённый в постоянную проводку, размещен и подключён в соответствии с местными правилами и нормами монтажа электропроводки;
- поверхность стены вокруг варки отделана термостойкими и легко чистящимися материалами, например, керамической плиткой.

После установки варочной панели убедитесь, что:

- кабель питания не проходит через дверцы шкафа или ящики;
- имеется нормальный поток свежего воздуха снаружи рабочей поверхности к основанию варочной панели;
- если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, между ними установлен теплоизоляционный барьер;
- разъединитель доступен для потребителя.

ВНИМАНИЕ! Перед размещением крепежных скоб поместите прибор на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку). Не надавливайте на выступающие элементы.

Вырежьте столешницу по указанным размерам (рис.1). Заклейте сре-
занный край столешницы силиконом или фторопластом и дайте ему вы-
сохнуть перед установкой варочной панели.



Проклейте прилагаемый уплотнитель вдоль нижнего края варочной
панели так, чтобы его концы перекрывали друг друга.



Не используйте клей для
установки варочной поверх-
ности. После присоединения
уплотнителя установите ва-
рочную поверхность в выемку
в столешнице. Слегка нада-
вите на поверхность сверху
вниз, чтобы плотнее прижать
её.

Предостережения

1. Индукционная плита должна устанавливаться квалифицированным
специалистом. Никогда не выполняйте эту операцию самостоятельно.

2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посу-
домоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной
машиной или сушилкой для белья, так как повышенная влажность может
привести к повреждению электроники варочной панели.

3. Индукционная плита должна быть установлена таким образом, что-
бы обеспечить лучшее тепловыделение для её надёжной работы.

4. Стена и зона искусственного нагрева над поверхностью стола долж-
ны выдерживать нагрев.

5. Во избежание каких-либо повреждений многослойный слой и клей
должны быть термостойкими.

Подключение варочной панели к электросети

Данную варочную панель должен подключать к сети электропитания
только квалифицированный специалист.

Перед подключением варочной панели к сети электропитания убедит-
есь, что:

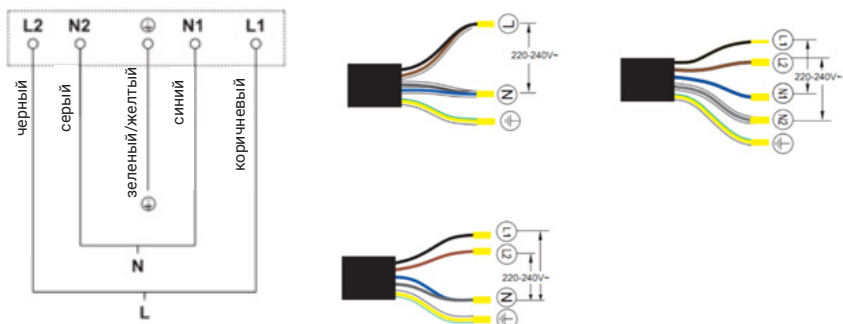
- система электропроводки соответствует потребляемой варочной па-
нелью мощности;
- напряжение соответствует значению, указанному на заводской та-
бличке;

- отрезки кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на заводской табличке.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, редукторы или ответвительные устройства, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель питания не должен касаться горячих поверхностей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура ни в коем случае не превышала 75°C.

⚠ Проконсультируйтесь с электриком, подходит ли система электропроводки без изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным специалистом.



Если кабель повреждён или нуждается в замене, то во избежание несчастных случаев операция должна выполняться квалифицированным специалистом с использованием специальных инструментов.

Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.

Специалист по установке должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует требованиям техники безопасности.

Кабель не должен быть перегнут или сжат.

Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированными специалистами.

УХОД И ОЧИСТКА

Для поддержания стеклокерамической панели в надлежащем состоянии её следует очищать соответствующими средствами. Стеклокерамическая панель должна очищаться после каждого использования, когда она будет тёплой или холодной. Такая очистка будет несложной, поскольку исключается нарастание грязи от повторных использований.

Ни в коем случае не употребляйте агрессивные чистящие средства. Для очистки варочной панели нельзя использовать пароструйные устройства.

УХОД ЗА СТЕКЛОМ

При очистке необходимо учитывать степень загрязнения, используемые средства и продукты должны варьироваться в зависимости от этой степени.

Слабое загрязнение

Слабое загрязнение без пригорания можно очистить влажной тряпкой с мягким моющим средством или тёплой мыльной водой.

Сильное загрязнение

Сильное загрязнение и жир следует очищать средствами, предназначенными специально для стеклокерамики. Следуйте инструкции изготовителя.

Пятна пригоревшей пищи можно удалять специальным скребком.

Радужные разводы, которые образовались от сухих частиц жира, представших ко дну посуды, или от попадания жира между стеклом и посудой при готовке, можно удалять с поверхности стекла при помощи никелированной мочалки для посуды и воды или специальным очистителем для стеклокерамики.

Пластмассовые предметы, сахар или пища с большим содержанием сахара, которые расплавились на варочной панели, должны немедленно удаляться в горячем состоянии скребком.

Если цвет стекла изменился, это не влияет на эффективность или прочность и обычно вызвано несоответствующей очисткой или низкокачественной посудой.

Следы металла появляются от металлической посуды, скользящей по стеклу. Их можно удалить путём тщательной очистки специальным средством для стеклокерамики, хотя может оказаться, что очистку нужно будет повторить более одного раза. Потёртости – результат использования абразивных чистящих средств или посуды с неровным дном.

Будьте предельно осторожны при использовании скребков для стекла. Лезвие может быть причиной травмы!

Если вы неправильно используете скребок, лезвие может сломаться и осколки могут застрять между декоративной боковой накладкой и стеклом. Если это произошло, не пытайтесь удалить осколки рукой – используйте щипцы-плоскогубцы или остроконечный нож.

Используйте лезвие только на стеклокерамической поверхности – не допускайте контакта корпуса скребка со стеклом, т. к. он может поцарапать стеклокерамику.

Пользуйтесь лезвиями, которые находятся в безупречном состоянии, заменяйте лезвие, как только на нём появляются признаки износа.

Когда вы заканчиваете пользоваться скребком, уберите лезвие внутрь и закройте скребок.

Посуда может прилипнуть к стеклу, если что-то расплавилось между ними. Не пытайтесь оторвать посуду, когда она остыла, – вы можете расколоть стеклокерамику. Не вставайте на стекло и не опирайтесь на него, т. к. оно может разбиться и причинить травму. Не ставьте на стекло никакие предметы.

Производитель оставляет за собой право вносить в инструкции любые изменения, которые сочтёт необходимыми или полезными, не изменяя при этом основные характеристики изделия.

УТИЛИЗАЦИЯ



УТИЛИЗАЦИЯ: не утилизируйте данное изделие вместе с неотсортированными бытовыми отходами. Сбор таких отходов должен производиться отдельно для специальной переработки.

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2011/65/EU, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного прибора поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, причинение которого возможно при неправильной утилизации.

Этот символ на приборе означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Его следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования.

Утилизацию данного прибора должен производить специалист. Для получения дополнительной информации о переработке, рекуперации и утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретен прибор.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Настоящий документ не ограничивает определённые законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговорённые законом обязательства, предполагающие наличие соглашения сторон либо договора.

ПРАВИЛЬНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ТАЛОНА

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп продавца. При отсутствии штампа продавца и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется с даты производства изделия.

Запрещается вносить в гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать какие-либо указанные в нём данные.

ВНЕШНИЙ ВИД И КОМПЛЕКТНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ

Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность. Все претензии по внешнему виду и комплектности изделия предъявляйте продавцу при покупке изделия.

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:

- если изделие использовалось не по прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошёл в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых стало попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости и т. д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети;
- если произошёл естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и других материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия.

СТОИМОСТЬ РЕМОНТА ОПЛАЧИВАЕТСЯ ПОКУПАТЕЛЕМ, ЕСЛИ:

- гарантийный период закончился;
- гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- для определения вида поломки потребовалась экспертиза, в результате которой было доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ HIBERG

ЕСЛИ У ВАС ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ГАРАНТИЙНОМУ
СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ЛИБО ВЫ ХОТИТЕ ПРИОБРЕСТИ
ЗАПЧАСТИ ИЛИ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ К ПРОДУКЦИИ HIBERG,
ОБРАТИТЕСЬ В ЛЮБОЙ АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
ИЛИ ПО ЕДИНОМУ ТЕЛЕФОНУ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ:

8-(800)-350-50-19 (звонок по России бесплатный)

ПРИ ОБРАЩЕНИИ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ:

1. Характер неисправности (как можно точнее).
2. Номер модели.
3. Серийный номер.
4. Имя покупателя, адрес, номер телефона.
5. Дату покупки.
6. Удобную дату для визита специалиста.

Получить консультацию по товару можно на официальном сайте:

www.hiberg.ru



**Продукция сертифицирована и прошла все испытания в соответствии с
требованиями законодательства РФ и ЕАЭС**



Срок службы — 5 лет с даты изготовления.

Гарантийный срок — 2 года.

Изготовитель: Hiberger Technologies Co., LTD

Адрес: NO. 503-5, Block A, Building 5, Science and Technology Park, Jiaozuo City,
Henan Province, urban-rural integration Demonstration Zone, Китай

Импортёр: ООО «Диорит-Технис», 347800, Россия, Ростовская область,
г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152.

Изготовлено в Китае.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № _____

Дата приобретения: _____

Серийный номер: _____

ФИО и телефон покупателя: _____

Наименование и юридический адрес организации продавца: _____

Подпись продавца: _____

Печать продающей организации: _____

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, производящего ремонт изделия. После ремонта данный гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращён владельцу.

Купон № 1

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон № 2

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон № 3

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.



HIBERG

THE PRIME CHOICE



● Холодильники



● Вытяжки



● Стиральные машины



● Морозильные камеры



● Варочные поверхности



● Посудомоечные машины



● Настольные духовки



● Духовые шкафы



● Телевизоры



● Мясорубки



info@hiberg.ru



● Аэрогрили



**Сканируй и получай
расширенную гарантию
и бонусы от HIBERG!***

www.hiberg.ru

8-800-350-50-19

* Предоставление бонусов, участия в акциях и специальных предложениях осуществляется в соответствии с правилами программы HIBERG. Полные условия размещены по QR-коду.

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой.

Организатор вправе изменять условия, порядок и сроки проведения.