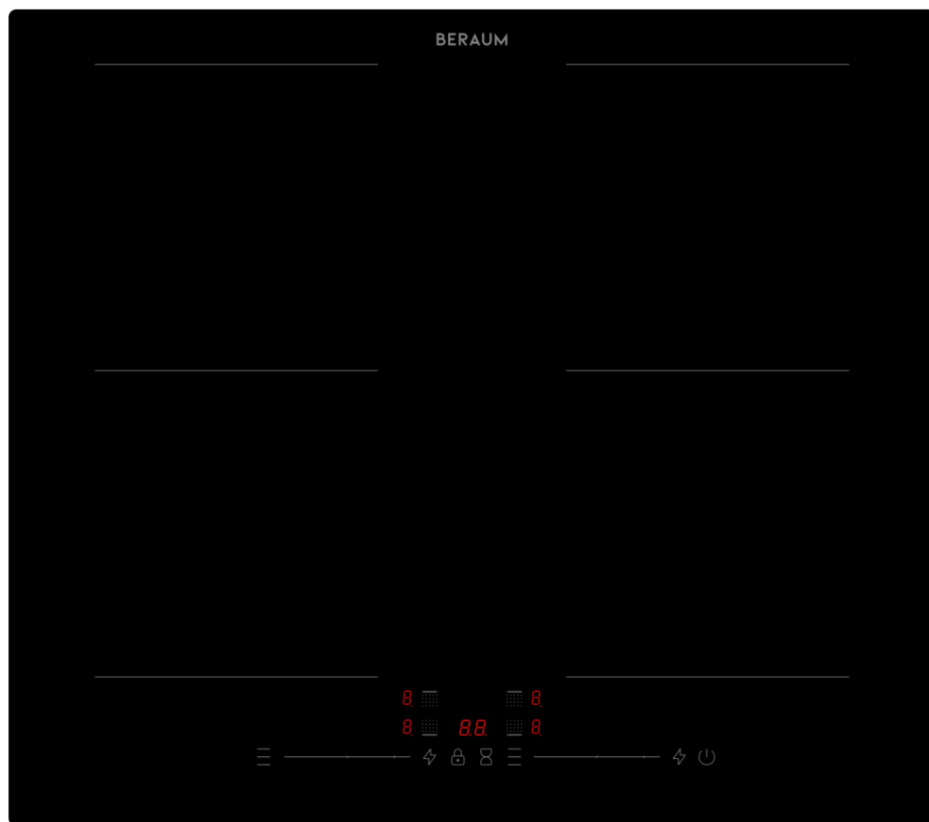


BERAUM

ВСТРАИВАЕМАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ МОДЕЛЬ HI-4C1F1



www.beraum.com

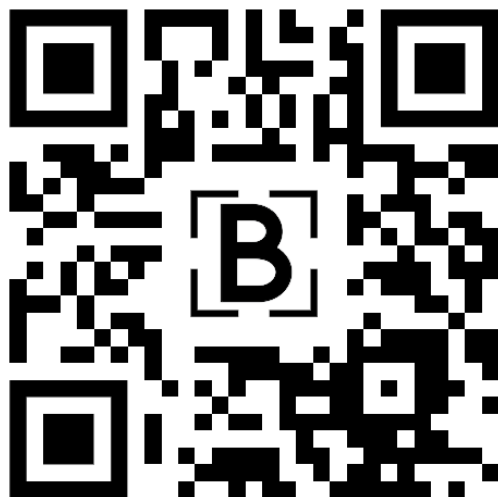
Уважаемый покупатель!

Компания BERAUM приветствует Вас и благодарит за Ваш выбор в пользу нашей продукции. Мы надеемся, что данный прибор станет прекрасным помощником на Вашей кухне.

Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

Актуальную инструкцию Вы всегда сможете найти на нашем официальном сайте www.beraum.com в разделе поддержка.



Оглавление

Важная информация о безопасности	4
Принцип работы	8
Выбор подходящей посуды.....	10
Основные сведения	11
Функции	12
Устранение неполадок.....	16
Очистка и уход	19
Подключение и установка	21
Технические характеристики.....	25
Комплектация	25
Гарантия	26
Гарантийный талон	27
Правила утилизации	28

Важная информация о безопасности



Внимание! Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током. Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.



Внимание! Лица, использующие кардиостимуляторы, могут эксплуатировать данный прибор только с разрешения своего лечащего врача.



Внимание! Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

Информация общего характера

- Перед окончательной установкой прибора в нишу проверьте прибор на наличие дефектов корпуса, а также проверьте работу функций прибора.
- Максимальный вес нагрузки на конфорку 5кг, максимальный вес нагрузки на варочную панель 15кг.
- Варочная панель предназначена для непромышленной и некоммерческой эксплуатации в жилых помещениях.
- Не используйте варочные поверхности для хранения каких-либо предметов на ней.
- Не оставляйте на варочной панели продукты, готовящихся на жире или масле – это может представлять опасность и привести к пожару.
- Ни в коем случае не пытайтесь залить пламя водой. Вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. Отключите прибор от сети, если не будете использовать его длительное время.
- Не оставляйте изделия из магнитных материалов рядом с индукционной варочной панелью, они могут быть повреждены.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов. Не кладите на конфорки столовые приборы, крышки кастрюль, алюминиевую фольгу и другие металлические предметы, так как они могут сильно нагреться.
- Стеклокерамическая рабочая поверхность может нагреваться во время работы. Будьте аккуратны и не обожгитесь.
- При обнаружении трещин на стеклокерамической панели или при ее растрескивании, отключите прибор во избежание поражения электрическим током и обратитесь в авторизованный сервисный центр или к специалисту с равнозначной квалификацией.

- В случае повреждения шнура питания замените его, или обратитесь в сервисный центр.
- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.
- Не устанавливайте прибор над стиральной или посудомоечной машиной.
- Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.
- В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между дном прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.
- Обеспечьте свободный вентиляционный просвет в соответствии с инструкцией по установке.

Подключение к электросети

- Прибор должен быть заземлен.
- Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по уходу за ним, его следует отключить от сети электропитания.
- Убедитесь в правильности установки прибора. Неплотно зафиксированный сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору), которая неплотно держится в розетке, может привести к перегреву контактов.
- Используйте соответствующий электросетевой кабель.
- Не допускайте спутывания электропроводов.
- Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.
- Сетевой шнур не должен быть туго натянут.
- При подключении прибора к розеткам, расположенным на близком от него расстоянии, убедитесь, что сетевой шнур или вилка (если это применимо к данному прибору) не касается горячего прибора или горячей посуды.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Эксплуатация

- Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).
- При транспортировке варочной панели в холодную погоду от 0 °C и ниже, после внесения её в теплое помещение, не включайте варочную панель сразу, это может привести к выходу её из строя. Варочной панели необходимо дать прогреться в течение нескольких часов.
- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- После каждого использования выключайте конфорки.
- Не кладите на конфорки столовые приборы или крышки кастрюль. Они могут сильно нагреться.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- В случае образования на приборе трещин, немедленно отключите его от сети электропитания. Это позволит предотвратить поражение электрическим током.
- Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию. Образующие сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.
- Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не ставьте на панель управления горячую кухонную посуду.
- Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.

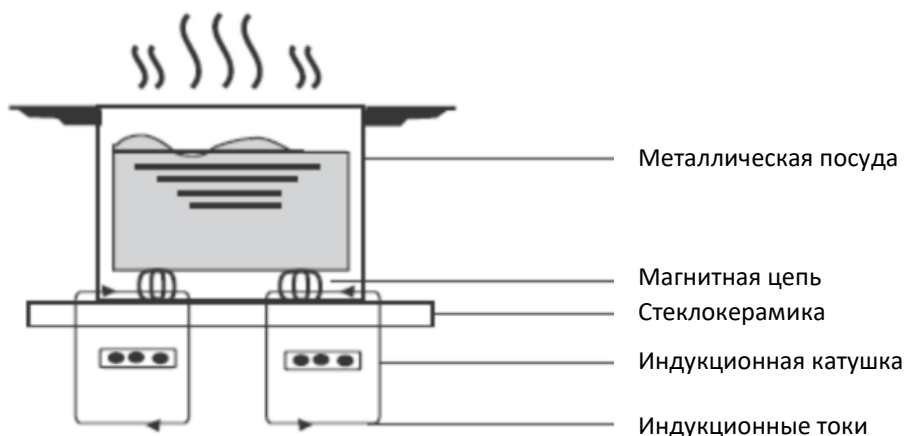
- Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.
- Не включайте конфорки без кухонной посуды или с пустой кухонной посудой.
- Не кладите на прибор алюминиевую фольгу.
- Стеклокерамическую поверхность можно поцарапать, передвигая по ней чугунную или алюминиевую посуду, а также посуду с поврежденным дном. При перемещении подобных предметов обязательно поднимайте их с варочной панели.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

Принцип работы

Индукционная плита – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не косвенно, через нагрев стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только потому, что кастрюля в конечном итоге нагревает его.

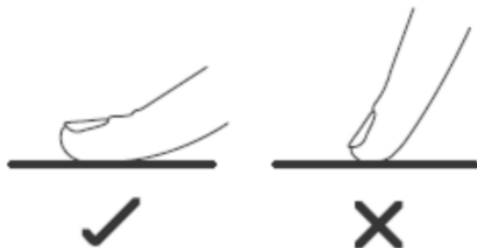


Особенности работы индукционных варочных панелей

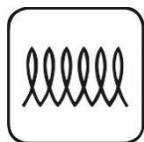
- Индукционная варочная панель может издавать свистящие или потрескивающие звуки во время работы. На самом деле они исходят от посуды в результате индивидуальных характеристик её дна.
- Индукционная варочная панель оснащена внутренней системой охлаждения для контроля температуры электронных частей в процессе ее эксплуатации. Система охлаждения может работать в течение нескольких минут после выключения варочной панели, будет слышен шум вентилятора.

Сенсорное управление

- Кнопки управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прилагать усилие.
- Прикасайтесь к панели подушечкой пальца, а не кончиком.
- При каждом контакте с панелью вы услышите звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы кнопки управления всегда были чистыми, сухими, и чтобы их не закрывал никакой предмет (например, столовый прибор или тряпка). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу сенсорного управления.



Выбор подходящей посуды




Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционных плит. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.

Проверить, подходит ли посуда для индукционной панели, можно с помощью магнитного теста. Поднесите магнит к дну кастрюли.



Если он притягивается, значит, кастрюля пригодна для индукции. Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в кастрюлю.

2. Если  не мигает на дисплее, а вода нагревается, значит, кастрюля подходит.

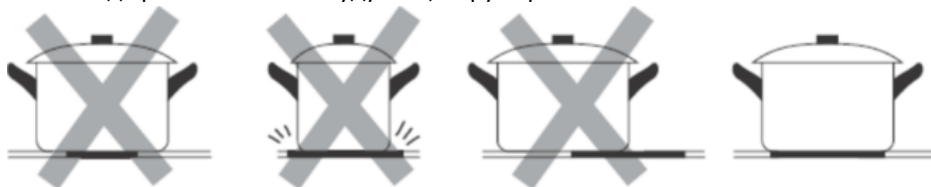
Не подходит посуды из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.

Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, ровное, чистое и плотно прилегает к стеклу.

Не нарушайте рекомендации по размерам и весу посуды для разных варочных зон. Всегда располагайте посуду по центру варочной зоны.

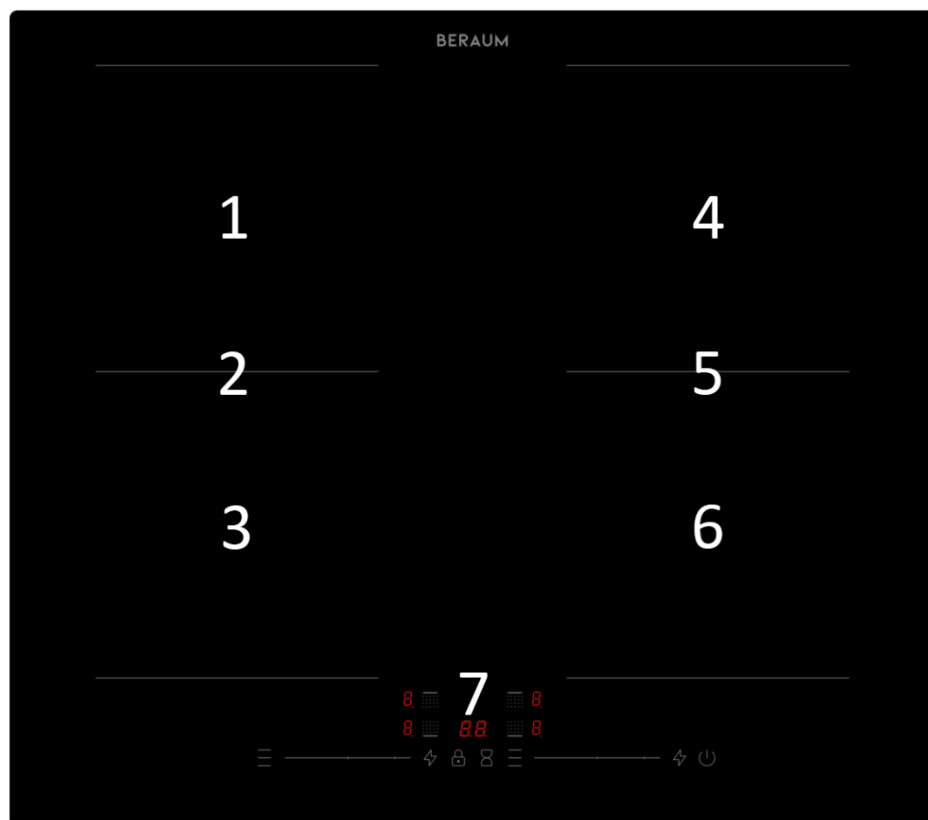


Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной панели – не сдвигайте их, иначе они могут поцарапать стекло.



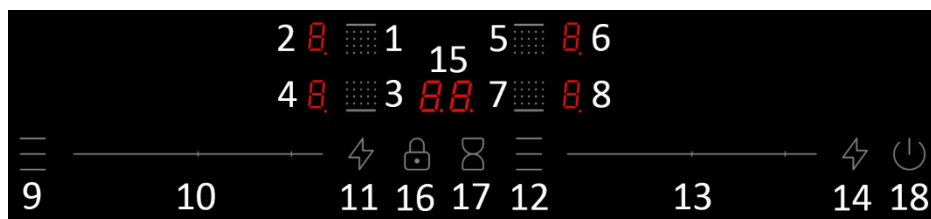
Основные сведения

Вид сверху



- | | |
|---|--|
| 1 | Конфорка 1900Вт (Boost 2000Вт), диаметр посуды 140-180мм. |
| 2 | Flex Zone 3000Вт (Boost 3600Вт), диаметр посуды 250-280мм. |
| 3 | Конфорка 1800Вт (Boost 2000Вт), диаметр посуды 140-180мм. |
| 4 | Конфорка 1900Вт (Boost 2000Вт), диаметр посуды 140-180мм. |
| 5 | Flex Zone 3000Вт (Boost 3600Вт), диаметр посуды 250-280мм. |
| 6 | Конфорка 1800Вт (Boost 2000Вт), диаметр посуды 140-180мм. |
| 7 | Панель управления |

Описание кнопок панели управления



1	Верхняя левая конфорка	10	Левый слайдер управления
2	Дисплей верхней левой конфорки	11	Режим Boost левых конфорок
3	Нижняя левая конфорка	12	Flex Zone правой стороны
4	Дисплей левой нижней конфорки	13	Правый слайдер управления
5	Верхняя правая конфорка	14	Режим Boost правых конфорок
6	Дисплей верхней правой конфорки	15	Дисплей таймера
7	Нижняя правая конфорка	16	Блокировка панели управления
8	Дисплей нижней правой конфорки	17	Таймер
9	Flex Zone левой стороны	18	Вкл/Выкл

Примечание! Уменьшение или увеличение мощности/времени таймера регулируется с помощью **слайдера управления**. Для левой и правой стороны варочной панели предусмотрен левый и правый слайдер управления. Для увеличения проведите пальцем по слайдеру слева направо, для уменьшения - справа налево.

Функции

Начало готовки

1. Нажмите кнопку **Вкл/Выкл** в течение 1 секунды. Панель подаст один звуковой сигнал, а на дисплее отобразится «-» или «--». Панель перешла в **режим ожидания**.
2. Поместите подходящую посуду на конфорку.
3. Нажмите кнопку необходимой зоны нагрева. Дисплей рядом с кнопкой начнет мигать.
4. Установите мощность от 1 до 9 с помощью соответствующего **слайдера управления**.

Завершение готовки

1. Нажмите кнопку зоны нагрева, которую хотите отключить.
2. С помощью **слайдера управления** установите мощность 0.
- 2.1 Для отключения всех зон нагрева панели достаточно нажать кнопку **Вкл/Выкл** в течение 1 секунды.

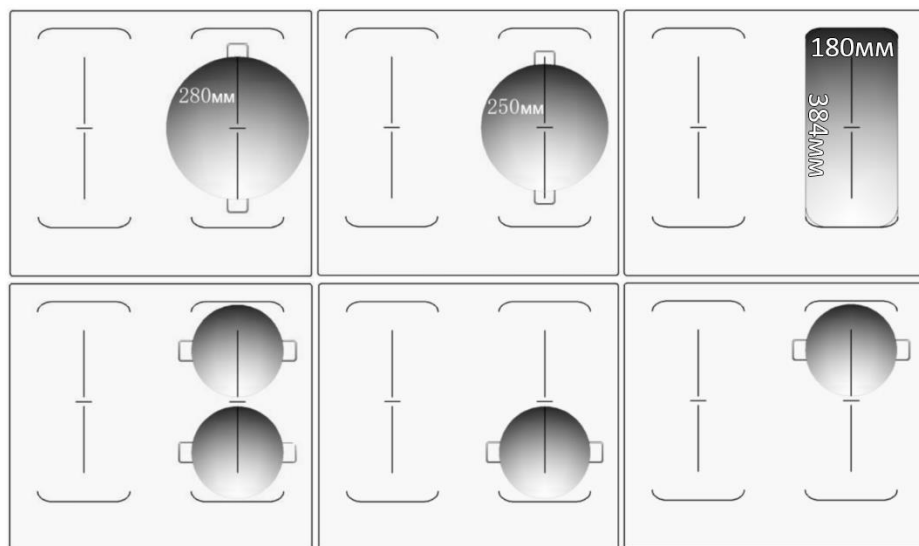
Примечание! Если конфорка горячая, на дисплее будет отображаться значок остаточного тепла «Н»

Flex Zone

Flex Zone – функция, позволяющая использовать две конфорки как одну зону нагрева. Эту функцию можно использовать для большой посуды (допускается прямоугольная посуда), чтобы ускорить процесс нагрева, используя одновременно две конфорки.

1. Поместите подходящую посуду между верхней и нижней конфоркой.
2. В режиме ожидания нажмите кнопку **Flex Zone**.
3. Установите желаемую мощность с помощью **слайдера управления**.

Возможное расположение посуды в активированном режиме Flex Zone показано на рисунках ниже:



Boost

Режим Boost – временное увеличение максимальной мощности конфорок. Одновременно может работать две конфорки в режиме Boost, или две Flex Zone. Функцию Boost можно включить для двух конфорок только если одна конфорка (либо Flex Zone) находится слева, а вторая справа. Время работы функции 5 минут.

1. Включите панель, выберите необходимую зону нагрева.
2. Нажмите кнопку **Boost** для активации функции. На дисплее отобразится индикатор «P».
3. Для отключения функции снова выберите зону нагрева, и нажмите кнопку **Boost**.

Таймер

Таймер на 99 минут с звуковым сигналом. Время отображается на **Дисплее таймера** в минутах. Таймер можно одновременно использовать для напоминания без отключения варочных зон, и с отключением. Для включения таймера необходимо чтобы хотя бы одна зона нагрева была активна.

Использование таймера для напоминания без отключения варочных зон

1. Убедитесь, что одна из зон нагрева **активна**.
2. Нажмите кнопку **Таймер**. После нажатия кнопки на дисплее таймера появится значение «10», что означает 10 минут. Изменение значения происходит путем изменения отдельно **единиц** и **десятков**. Цифра «0» будет мигать, указывая на то, что активен режим изменения **единиц**.
3. С помощью любого слайдера управления установите значение **единиц**.
4. Нажмите кнопку таймера, далее с помощью слайдера управления установите значение **десятков**.
5. Нажмите кнопку таймера еще раз или не предпринимайте никаких действий в течение 5 секунд чтобы применить настройки.
6. По истечении установленного времени панель будет подавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а на дисплее будет отображаться «--».
7. Для принудительного отключения таймера достаточно выключить панель кнопкой **Вкл/Выкл**, либо установить время таймера «00».

Использование таймера для напоминания с отключением варочных зон

1. Убедитесь, что одна из зон нагрева **активна**. Нажмите кнопку активной зоны.
2. Нажмите кнопку **Таймер**. После нажатия кнопки на дисплее таймера появится значение «10», что означает 10 минут. Изменение значения происходит путем изменения отдельно **единиц** и **десятков**. Цифра «0» будет мигать, указывая на то, что активен режим изменения **единиц**.

3. С помощью любого слайдера управления установите значение **единиц**.
4. Нажмите кнопку таймера, далее с помощью слайдера управления установите значение **десятков**.
5. Нажмите кнопку таймера еще раз или не предпринимайте никаких действий в течение 5 секунд чтобы применить настройки. Рядом с дисплеем зоны, для которой активирован таймер, загорится индикатор «.».

Примечание! Таймер можно использовать для **отключения** любой из зон и в режиме **напоминания** одновременно. Дисплей таймера всегда отображает наименьшее время. Если время таймера **напоминания** больше чем любое установленное время для одной из зон, то рядом с дисплеем одной из зон индикатор «.» будет мигать, указывая на то, что отображаемое время таймера относится именно к этой зоне. Для того, чтобы узнать время остальных зон, нажмите на кнопку соответствующей зоны и на дисплее таймера будет отображаться время этой зоны в течение нескольких секунд. Что бы узнать время таймера напоминания нажмите на кнопку **Таймер**.

6. По истечении установленного времени панель подаст звуковой сигнал, на дисплее будет отображаться «-», а зона нагрева отключится.
7. Для принудительного отключения таймера достаточно выключить панель кнопкой **Вкл/Выкл**, либо установить мощность зоны приготовления «0».

Блокировка кнопок

Варочная панель оснащена функцией блокировки кнопок. Данная функция может использоваться, например, для предотвращения случайных нажатий детьми. При активации функции все кнопки будут заблокированы, кроме кнопки **Вкл/Выкл**.

1. Для активации функции нажмите и удерживайте кнопку «**Блокировка панели управления**». На дисплее отобразится «Lo».
2. Для отключения функции нажмите и удерживайте кнопку «**Блокировка панели управления**». Надпись «Lo» на дисплее погаснет.

Рекомендации по выбору уровня нагрева

Приведенные ниже настройки являются рекомендациями. Точные настройки зависят от используемой посуды и количества приготовляемой пищи. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы определить наиболее подходящие для вас настройки.

Уровень нагрева	Рекомендация
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Деликатный разогрев небольшой порции еды; • Томление шоколада; • Нежное тушение.
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Быстрое тушение; • Приготовление риса.
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Приготовление блинов.
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Жарка; • Приготовление пасты.
9 Boost	<ul style="list-style-type: none"> • Стер-фрай; • Обжарка; • Кипячение воды.

Автоматическое отключение

Панель оснащена автоматической функцией защиты варочной панели. Если вы забыли выключить панель, она отключится автоматически. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности приведено ниже.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы в часах	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Панель автоматически отключит нагрев при снятии посуды с конфорки, а через 2 минуты панель выключится.

Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается.	Нет подачи тока.	<p>Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена.</p> <p>Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если Вы проверили все эти варианты, и панель всё ещё не включается, обра-</p>

Проблема	Возможная причина	Решение
		титесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом.	На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды/масла. Возможно, Вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев.	Убедитесь, что поверхность панели управления сухая, чистая, и что Вы нажимаете на кнопки подушечками пальцев.
На стекле появляются царапины.	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края.	Пользуйтесь посудой с ровным дном. Ознакомьтесь с разделом «Выбор подходящей посуды».
	Неподходящие приспособления или средства для очистки.	Ознакомьтесь с разделом «Очистка и уход».
Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления.	Причиной этого может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс).	Это нормальное для посуды явление, не указывающее на наличие неисправности.
Индукционная варочная панель издает низкий гудящий шум при использовании на высокой степени нагрева.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но звук должен стать тише при уменьшении степени нагрева.
Из индукционной варочной поверхности доносится звук работы вентилятора.	Чтобы не допустить перегрева электронных компонентов, запущился встроенный в индукционную варочную панель охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжить работать даже после отключения индукционной варочной панели.	Это нормальное явление. Никаких действий предпринимать не требуется. Пока вентилятор работает, не отключайте питание индукционной варочной панели.

Проблема	Возможная причина	Решение
Посуда не нагревается	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционной панели.	Используйте подходящую для индукционного приготовления посуду. Ознакомьтесь с разделом «Выбор подходящей посуды».
	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку ее диаметр слишком мал для зоны нагрева, или же посуда установлена не по центру зоны нагрева.	Расположите посуду по центру зоны нагрева.
Индукционная варочная панель внезапно отключилась, прозвучал звуковой сигнал, и отобразился код ошибки (обычно чередуясь с одной или двумя цифрами на дисплее).	Техническая неисправность.	Запишите код ошибки (буквы и цифры), отключите подачу питания на индукционную варочную панель и свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом.

Коды ошибок

Код	Проблема
U -	Отсутствует посуда; диаметр посуды слишком мал для обнаружения; неподходящая посуда.
E3	Высокая температура конфорки. Возможно, посуда пустая. Отключите панель, проверьте ошибку через 30 минут.
E7	Питание сети ниже 220-240В. Проверьте питание сети.
E8	Питание сети выше 220-240В. Проверьте питание сети.
E6	Высокая температура внутри панели. Отключите панель, проверьте ошибку через 30 минут.
E1, E2, Eb	Неисправность датчика температуры конфорки.
E4, E5	Неисправность датчика температуры IGBT.
U1	Неисправность платы управления.

Очистка и уход

Загрязнение	Механизм действия	Важная информация
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей и перелившимся несладким блюдом).	Отключите питание сети. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплое, но не горячее. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Подключите питание сети.	При отключении подачи электрического тока на панель индикатор остаточного тепла погаснет, но панель может быть всё ещё горячей. Будьте крайне внимательны! Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания по использованию чистящих средств или щеток. Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, т.к. это может привести к образованию неудаляемых пятен.
Перекипевшие блюда, разлив горячих сладких блюд на стекле.	Уберите их как можно быстрее при помощи скребка для стеклокерамических варочных панелей. Держа скребок под углом 30°, перенесите загрязнения на холодную часть варочной панели. Уберите загрязнения при помощи тряпки или бумажного полотенца.	Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потегов и таяния сладких блюд. Если они остынут, их очень трудно вывести. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стекло.

<p>Разлив блюд на сенсорную панель управления.</p>	<p>Отключите питание сети. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. Подключите питание сети.</p>	<p>Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь, что поверхность панели управления сухая.</p>
--	---	---

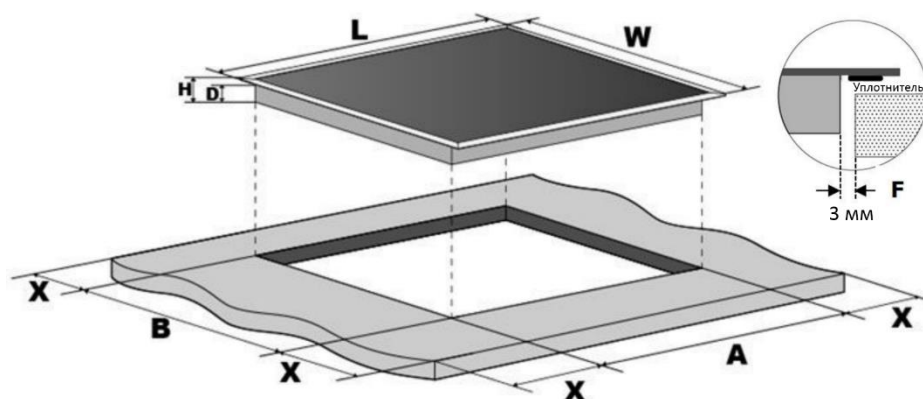
Подключение и установка



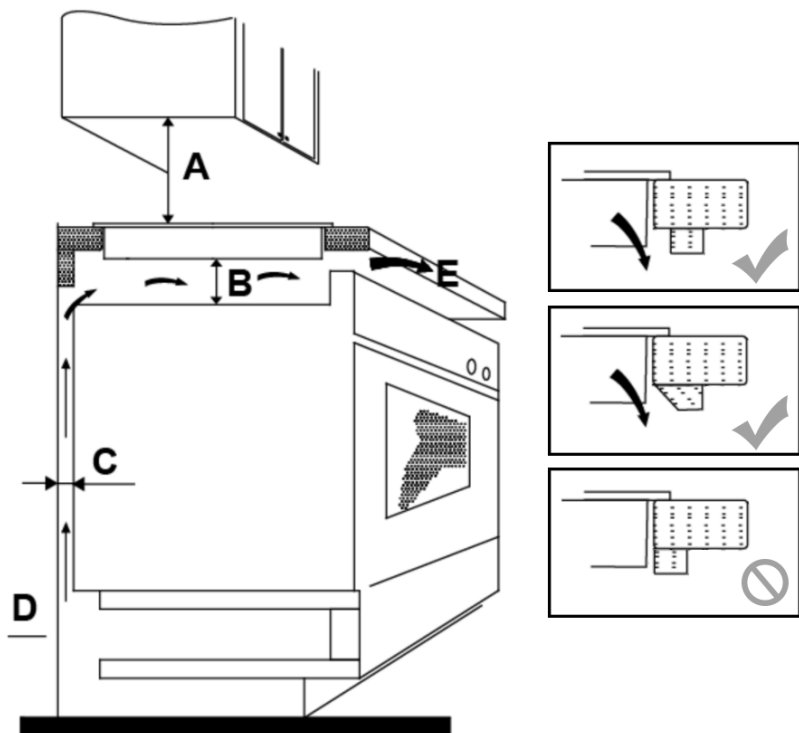
Внимание! Монтаж и подключение варочной панели должны выполняться квалифицированным специалистом. Перед монтажом обязательно проверьте панель на наличие дефектов корпуса, сколов, трещин. Не закрепляя панель установите её в нишу, подключите панель к сети и проверьте работу функций. Только после проверки закрепите панель в нише, используя рекомендации, описанные в данном руководстве.

Установка

1. Вырежьте нишу в столешнице, ориентируясь на размеры на схеме и инструкции, приведенные ниже.



L	W	H	D	A	B	X	F
590 мм	520 мм	62 мм	58 мм	560 мм	490 мм	50 мм	3 мм



A	B	C	D	E
760 mm	50 mm	20 mm	Впуск воздуха	Выпуск воздуха 5 mm

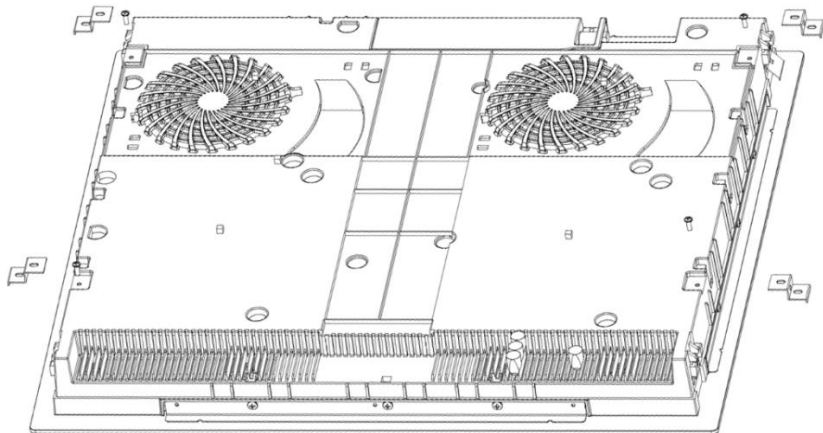
Важная информация

- Не устанавливаете варочную панель над посудомоечной, стиральной, сушильной машиной, а также любым другим прибором, работающим с жидкостью или образующим влагу и конденсат.
- Материал кухонного гарнитура должен выдерживать температуру не менее 90 °C. Клей, которым пластик или дерево соединяется с мебелью должен выдерживать температуру не менее 150 °C.
- Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней (вытяжкой) должно быть не менее 760 мм.
- Толщина рабочей поверхности должна быть не менее 30 мм. Выбирайте рабочую поверхность из термостойкого материала, чтобы предотвратить её деформацию при пользовании варочной панелью. Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной. Торцы выреза следует соответствующим образом загерметизировать, для защиты от влаги и грязи.

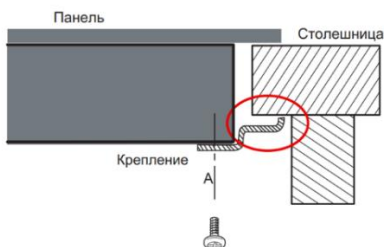
- Расстояние от края стекла панели до каждой боковой стенки кухонного гарнитура не менее 50 мм.
- Высота вентиляционной щели под столешницей не менее 5 мм. Вентиляционный зазор не должен быть перекрыт краем столешницы.
- Расстояние между дном корпуса варочной панели и корпусом духового шкафа (полкой) должно быть не менее 50 мм.
- Должен быть обеспечен впуск воздуха снизу шкафа, а ширина вентиляционного канала не менее 20 мм.
- Расстояние между торцами столешницы и боковыми стенками корпуса варочной панели 3 мм.
- При любых условиях следите за тем, чтобы забор и отвод воздуха для вентиляции варочной панели не были блокированы. Следите внимательно за рабочим состоянием варочной панели.
- Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, то он должен быть оснащен встроенным вентилятором.

2. Наклейте уплотнительную ленту вдоль края стекла с обратной стороны панели.

3. Установите панель в нишу, затем закрепите, как показано на рисунке.



Толщина столешницы менее 40 мм



Толщина столешницы более 40 мм

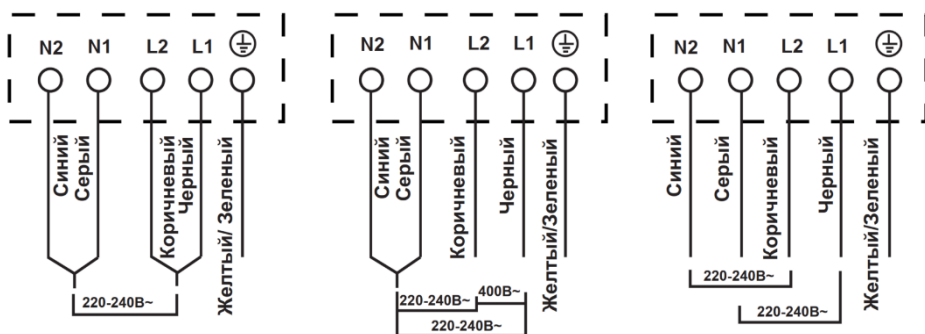


Подключение к сети

Важная информация

- Подключение варочной панели к сети должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Кабель питания не должен прикасаться к дверцам или выдвижным ящикам шкафа.
- Кабель питания не должен касаться поверхностей, температура которых выше 75 °С.
- Если кабель питания поврежден, не используйте его.
- Запрещено перегибать кабель и использовать удлинители.
- Если прибор оснащен вилкой, после подключения должен быть обеспечен доступ к розетке.
- При подключении прибора к сети необходимо установить автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. К выключателю должен быть обеспечен доступ.
- Бытовая электропроводка должна соответствовать потребляемой мощности и напряжению варочной панели.

Поддерживается однофазное и двухфазное подключение к сети. Обязательно наличие заземления. Схема подключения:



Технические характеристики

Модель	HI-4C1F1
Цвет	Черный
Максимальный вес нагрузки на панель	15 кг
Максимальный вес нагрузки на конфорку	5 кг
Количество конфорок	4
Количество Flex Zone	2
Тип индукционного нагрева	Непрерывный
Количество степеней нагрева	9 + Boost
Диаметр конфорок	180 мм
Минимальный диаметр посуды	140 мм
Максимальный диаметр посуды	280 мм
Напряжение сети питания	220-240В 50/60Гц
Общая мощность	7400 Вт
Размеры прибора ШхГхВ	590x520x62 мм
Толщина стекла	4 мм
Материал стекла	Стеклокерамика
Размер ниши для встраивания ШхГ	560x490 мм
Длина кабеля питания	1.1 м
Уровень шума	До 68 дБ
Вес нетто/брутто	7.8/9.1 кг

Прибор сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель: Guangdong Midea Consumer Electric Manufacturing Co., LTD.

Адрес: 19 SanLe Road, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, China.

Прибор сделан в КНР.

Импортер: ИП Берлинков Максим Денисович, Россия, Санкт-Петербург, Октябрьская наб. 20 к.1 кв.6, 193091

Внимание! Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

Комплектация

Варочная панель	1 шт.
Инструкция	1 шт.
Комплект креплений	1 комплект
Уплотнитель	1 шт.

Гарантия

1. Данные гарантийные обязательства действительны только для индукционных варочных панелей BERAUM. Период гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев и начинается со дня продажи техники магазином.
2. Производитель гарантирует устранение заводских дефектов или неисправностей техники, выявленных в течение периода гарантийного обслуживания. Претензии по внешнему виду могут быть предъявлены только в момент принятия товара покупателем, после принятия товара покупателем ответственность за все внешние повреждения возлагается на покупателя.
3. Гарантия распространяется только на изделия, используемые в некоммерческих личных, семейных или домашних целях. В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения. Гарантийный ремонт выполняется бесплатно уполномоченным сервисным центром на дому у клиента или в мастерской по усмотрению сервис-центра.
4. Гарантия не распространяется на царапины, трещины и аналогичные механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.
5. Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:
 - Отсутствует чек о покупке товара;
 - Наличие внутри прибора следов жидкости и насекомых;
 - Наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного обращения или использования техники, с нарушением правил эксплуатации, а также возникших в результате небрежной транспортировки техники клиентом или торгующей организацией;
 - Установление факта ремонта (попытки ремонта) техники посторонними лицами;
 - Панели, установленные не уполномоченными лицами, гарантийному ремонту не подлежат;
 - Гарантийное обслуживание не распространяется на регулировку, чистку и уход за изделием.



Для подключения и установки варочной панели вы должны воспользоваться услугами квалифицированных специалистов. В случае неправильного подключения и установки вы лишаетесь права на бесплатный гарантийный ремонт.

Дата производства прибора указывается в серийном номере, на 6 и 7 позициях.

XX - X X X XX - XX XX - XX XX - XXXX
Год производства товара
Месяц производства товара

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь на официальный сайт компании BERAUM, www.beraum.com.

Гарантийный талон

Наименование	
Модель	
Серийный номер	
Дата производства	
Дата продажи	
Подпись продавца	
Подпись покупателя	

Отметки о произведенном гарантийном ремонте

№	Дата	Устраненная неисправность	Подпись мастера

Условия гарантийного обслуживания сервисными службами

(в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)

1. Требования потребителей, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 12 месяцев со дня начала действия гарантийного срока при условии, что неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения покупателем правил оформления, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, катастрофы и т.п.), воздействия иных посторонних факторов. Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных изготовителях пунктах сервисного обслуживания;
2. Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявления других предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранить сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно заполненный гарантийный талон, с датой продажи и четко различимой печатью продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки);
3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушений условий эксплуатации, оговоренных в инструкции;
4. Использование приборов в целях, отличных от бытовых, является нарушением правил надлежащей эксплуатации приборов;
5. Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение о целесообразности их замены или ремонта остается за службой сервиса.

Правила утилизации

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 года № 49 "Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)"

Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или на его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибора его необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

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

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

Кроме того, в точках продажи электронных изделий, площадь которых превышает 400 м², можно бесплатно, без обязательства приобретать новое изделие, сдавать электронные приборы размером менее 25 см, подлежащие утилизации. Надлежащий раздельный сбор отходов для последующего направления утилизированного прибора на обработку, повторное использование материалов и совместимая с охраной природы утилизация позволяют избежать отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также способствуют повторному использованию/переработке материалов, из которых состоит прибор.

beraum.com