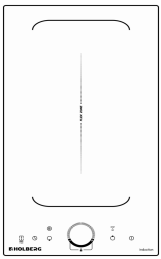
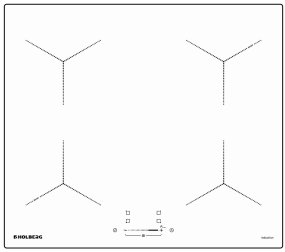
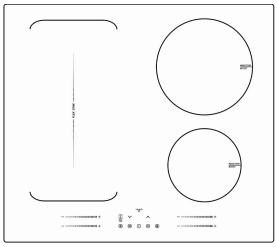
HOLBERG

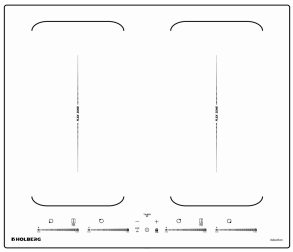
ВСТРАИВАЕМЫЕ ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ

HINH 329SBL BZ
HINH 649SBL
HINH 649SBL LBZ
HINH 649SBL 2BZ









EAC

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед использованием варочной панели. Сохраните это руководство для дальнейшего использования.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

СОДЕРЖАНИЕ

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ 2
ОПИСАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ 8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 12
ВЫБОР ПОСУДЫ 13
ЭКСПЛУАТАЦИЯ 14
СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ 25
УХОД И ОЧИСТКА 28
НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТАНЕНИЕ 30
КОДЫ ОШИБОК 32
МОНТАЖ И УСТАНОВКА 33
ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ 38
СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ 38
УТИЛИЗАЦИЯ 38

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Опасность поражения электрическим током

• Отключите варочную панель от электросети перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания.
• Подключение к системе заземления необходимо и обязательно.
• Изменения в домашней электропроводке должен производить только квалифицированный электрик.
• Несоблюдение этого правила может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность травмы

• Будьте осторожны: края панели острые.
• Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

• Внимательно прочтите данную инструкцию перед установкой или использованием данной варочной панели.
• Ни в коем случае нельзя размещать на варочную панель горючие материалы или продукты.
• Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку панели.
• Во избежание опасности варочную панель необходимо устанавливать в соответствии с настоящими инструкциями по установке.
• Данная варочная панель должна быть правильно установлена и заземлена только квалифицированным специалистом.
• Данная варочная панель должна быть подключена к цепи, оснащенной разъединителем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.

• Неправильная установка варочной панели может привести к анулированию любых претензий по гарантии или ответственности.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

• Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, немедленно выключите панель от сети электропитания и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

• Выключайте варочную панель перед чисткой или техническим обслуживанием.

• Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

• Данная варочная панель соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

• Однако лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновые помпы) должны проконсультироваться с врачом или производителем имплантатов перед использованием варочной панели, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля.

• Несоблюдение этого совета может привести к смерти.

Опасность горячей поверхности

• Во время использования доступные части варочной панели нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.

• Не допускайте контакта тела, одежды или каких-либо предметов, кроме подходящей посуды, с индукционным стеклом, пока его поверхность не остынет.

• Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки не следует размещать на поверхности варочной панели поскольку они могут нагреться.
• Не подпускайте детей при работе варочной панели.
• Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими включенными конфорками.
• Несоблюдение этого правила может привести к ожогам.

Опасность пореза скребком
• Острое лезвие скребка для варочной панели может быть опасно даже когда защитная крышка задвинута. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
• Несоблюдение мер предосторожности может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности
• Никогда не оставляйте работающую варочную панель без присмотра. Кипение приводит к появлению дыма и жирных пятен, которые могут воспламениться.
• Никогда не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
• Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на варочной панели.
• Не размещайте и не оставляйте намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, плееры) рядом с варочной панелью, так как на них может воздействовать ее электромагнитное поле.
• Никогда не используйте варочную панель для обогрева помещения.
• После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т. е. с помощью сенсорного управления).

Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, которая отключит зоны приготовления пищи, когда вы снимите посуду.
• Не позволяйте детям играть с варочной панелью, сидеть, стоять или забираться на нее.
• Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над варочной панелью. Дети могут получить серьезные травмы.
• Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования варочной панели.
• Дети или лица с ограниченными возможностями, ограничивающими их возможности использования варочной панели, должны использовать варочную панель при присутствии ответственного и компетентного человека, который проинструктирует их по ее использованию, при этом он должен быть уверен, что может использовать варочную панель без опасности для себя и своего окружения.
• Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части варочной панели, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом авторизованного сервисного центра.
• Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
• Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
• Не стойте на варочной панели.
• Не используйте кастрюли с неровными краями и не передвигайте кастрюли по поверхности индукционного стекла, так как это может поцарапать стекло.
• Не используйте мочалки или другие абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, так как они могут поцарапать индукционное стекло.
• Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен специалистом сервисного центра или лицом с аналогичной квалификацией.

• Варочная панель предназначена для использования в домашних и аналогичных целях, таких как:
- кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
- фермерские дома;
- клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;
- условия проживания типа постель и завтрак.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Варочная панель и ее доступные части во время использования нагреваются. Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.

• Детей младше 8 лет следует держать подальше от варочной панели, если они не находятся под постоянным присмотром.
• Варочную панель могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию варочной панели и понимают связанные с этим опасности.
• Детям запрещено играть с варочной панелью. Чистка и пользовательское обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

ВНИМАНИЕ: приготовление пищи на плите с жиром или маслом без присмотра может быть опасным и привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, а выключите варочную панель и затем прикройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

ВНИМАНИЕ: Опасность возгорания: не храните предметы на варочной поверхности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: если поверхность треснута, выключите варочную панель, чтобы избежать поражения электрическим током (для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичного материала, которые защищают детали, находящиеся под напряжением).

• Запрещается использовать пароочиститель.

• Варочная панель не предназначена для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: За процессом приготовления необходимо следить. Кратковременный процесс приготовления должен постоянно контролироваться.

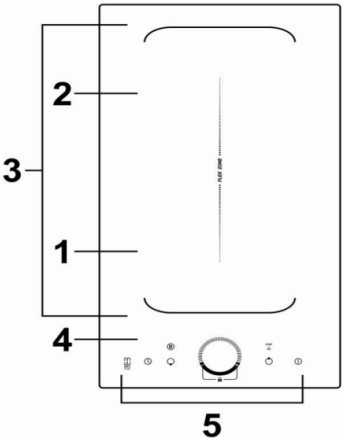
ВНИМАНИЕ: Чтобы предотвратить опрокидывание панели, необходимо установить стабилизирующее устройство. (См инструкции по установке).

ВНИМАНИЕ: Используйте только защитные детали, разработанные производителем варочной панели или указанные производителем варочной панели в инструкции по использованию как подходящие или защитные детали, встроенные в панель. Использование неподходящих деталей защиты может привести к несчастным случаям. Варочная панель оснащена заземлением только для функциональных целей.

ОПИСАНИЕ

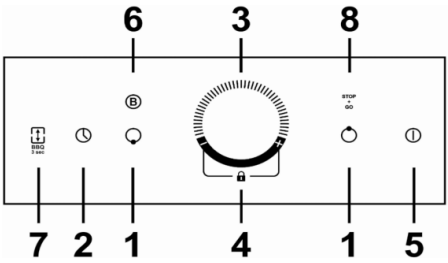
Вид сверху

Модель: HINH 329SBL BZ



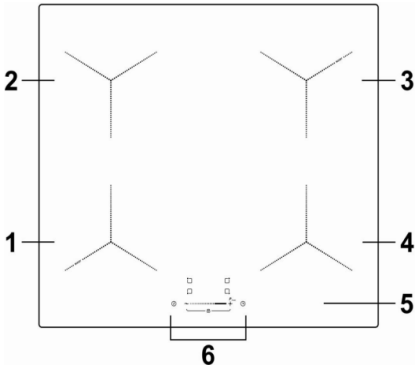
1. Зона 1. 1800 Вт. до 2000 Вт.
2. Зона 2. 1500 Вт. до 1800 Вт.
3. Гибкая зона 2500 Вт. до 2800 Вт.
4. Стеклянная панель.
5. Панель управления.

Панель управления



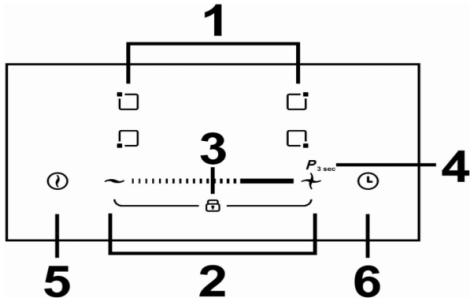
1. Кнопка управления выбором зоны нагрева.
2. Кнопка настройки таймера.
3. Кнопка выбора уровня мощности.
4. Индикатор блокировки панели управления.
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
6. Кнопка управления функцией Boost (Быстрое приготовление)
7. Функция Барбекю и Гибкий контроль зон.
8. Кнопка управления функцией пауза Стоп+Пуск.

Модель: HINH 649SBL



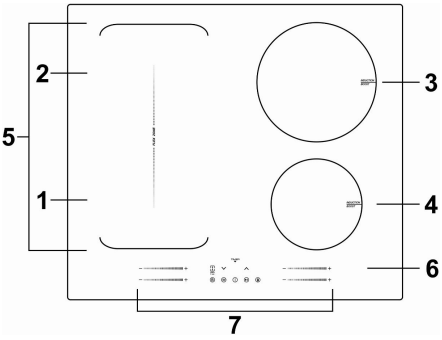
1. Зона 1. 1800 Вт. до 2000 Вт.
2. Зона 2. 1500 Вт.
3. Зона 1800 Вт. до 2000 Вт.
4. Зона 1500 Вт.
5. Стеклянная панель.
6. Панель управления.

Панель управления



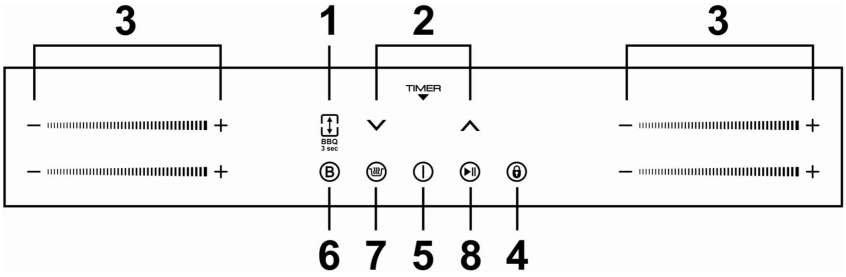
1. Кнопка управления выбором зоны нагрева.
2. Кнопка регулировки уровня мощности.
3. Кнопка блокировки панели управления.
4. Управление функцией увеличения мощности.
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
6 . Кнопка настройки таймера.

Модель: HINH 649SBL LBZ



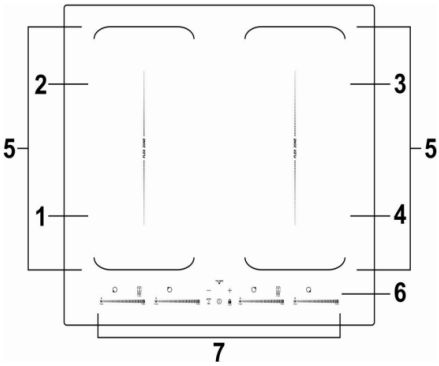
1. Зона 1. 2000 Вт. до 2600 Вт.
2. Зона 2. 1500 Вт. до 2000 Вт.
3. Зона 2. 2000 Вт. до 2600 Вт.
4. Зона 2. 1500 Вт. до 2000 Вт.
5. Гибкая зона 2800 Вт. до 3500 Вт.
6. Стеклянная панель.
7. Панель управления.

Панель управления



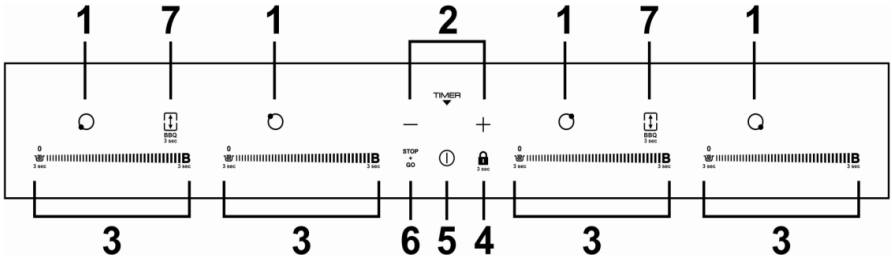
1. Управление зоной Барбекю и гибким контролем зон.
2. Кнопка настройки таймера.
3. Регуляторы уровня мощности.
4. Управление блокировкой панели управления.
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
6. Управление функцией повышения мощности.
7. Функция поддержания тепла.
8. Управление фукцией пауза Стоп+Пуск.

Модель: HINH 649SBL 2BZ



1. Зона 1. 2000 Вт. до 2600 Вт.
2. Зона 2. 1500 Вт. до 2000 Вт.
3. Зона 3. 2000 Вт. до 2600 Вт.
4. Зона 4. 1500 Вт. до 2000 Вт.
5. Гибкая зона 2800 Вт. до 3500 Вт.
6. Стеклянная панель
7. Панель управления

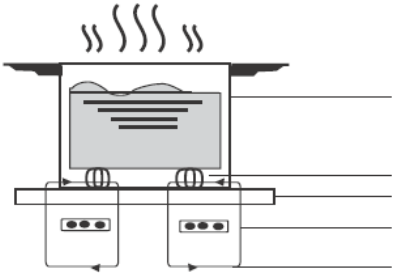
Панель управления



1. Кнопка управления выбором зоны нагрева.
2. Кнопка настройки таймера.
3. Кнопка настройки уровня мощности /Boost/ поддержание тепла.
4. Управление блокировкой панели управления.
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ.
6. Управление функцией пауза Стоп+Пуск.
7. Функция Барбекю и Гибкий контроль зон.

Описание приготовления на индукционной панели

Приготовление на индукционной варочной панели — это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Индукционная варочная панель работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только потому, что посуда со временем его нагревает.



железная посуда

магнитная цепь

керамическая стеклянная панель

индукционная катушка

индуцированные токи

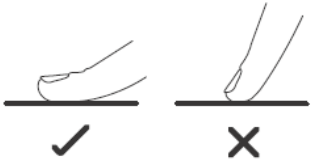
Перед использованием новой индукционной варочной панели

• Прочтите данное руководство, уделив особое внимание разделу Предупреждения по технике безопасности.

• Удалите всю защитную пленку, которая могла остаться на индукционной плите.

Использование сенсорного управления

• Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно прилагать никаких усилий.



• Используйте подушечку пальца, а не его кончик.

• Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда будете касаться панели управления.

• Убедитесь, что элементы управления всегда чистые,

сухие и что их не закрывает какой-либо предмет (например, посуда или ткань). Даже капля воды может затруднить работу панели управления.

Выбор правильной посуды

⚠ • Используйте только посуду с дном подходящим для индукционной панели. Найдите индукционный символ на упаковке или на дне посуды.



• Вы можете проверить подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест.
Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, то посуда подходит для индукционной панели.

• Если у вас нет магнита:

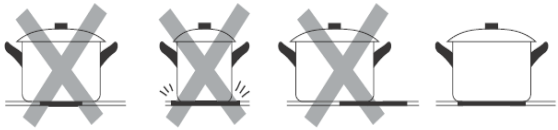
1. Налейте немного воды в посуду, которую хотите проверить.
2. Если на дисплее не мигает ⊍ и вода греется, посуда пригодна.

• Не подходит посуда, изготовленная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитной основы, стекло, дерево, фарфор, керамика фаянс.

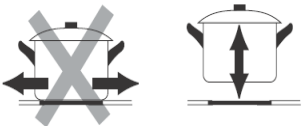
⚠ Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, ровно прилегает к панели и имеет тот же размер, что и зона приготовления пищи. Используйте посуду, диаметр которой равен изображению выбранной зоны. При использовании правильной посуды энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете посуду с меньшим дном, эффективность может быть меньше ожидаемой. Всегда располагайте посуду по центру зоны приготовления пищи.



Всегда снимайте посуду с индукционной панели – не скользите по панели, иначе она может поцарапать стекло.



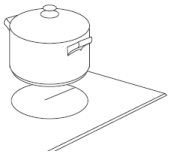
Использование индукционной плиты

Начало приготовления

1. Коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ
После включения питания раздается один звуковой сигнал, на всех дисплеях отображается «-» или «--», указывая на то, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.



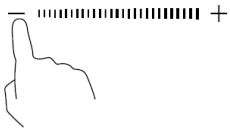
2. Поставьте на конфорку подходящую посуду, которую вы хотите использовать.
• Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления пищи чистые и сухие.



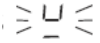
3. Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева и индикатор рядом с кнопкой будет мигать.



4. Установите уровень мощности, коснувшись «-», «+» или проведя пальцем по элементу управления «-» + «  », или просто коснитесь любой точки «-».



а. Если вы не установите мощность в течение 1 минуты, индукционная панель автоматически выключится. Вам придется начать заново с шага 1.
б. Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.
в. Если провести пальцем по «--» , мощность будет меняться от ступени 1 до ступени 9.

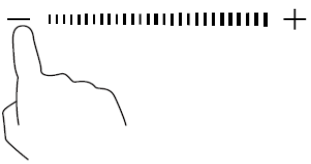
Если дисплей мигает попеременно  **с указанием режима нагрева,** это значит что:
• вы поставили посуду не на ту конфорку.
• используемая вами посуда не подходит для индукционной плиты.
• посуда слишком мала или расположена неправильно по центру зоны приготовления.
Нагрев не происходит, если на зоне приготовления пищи нет подходящей посуды.
Дисплей автоматически выключится через 1 минуту, если на нем не окажется подходящей посуды.

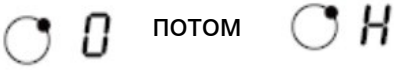
Завершение приготовления

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.



2. Выключите конфорку, нажав «-» или проведя по «--» влево.
Убедитесь что на дисплее питания отображается «0», а затем «Н».





3. Выключите варочную панель, коснувшись кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.



4. Остерегайтесь горячих поверхностей. Индикатор «H» покажет, какая конфорка горячая на ощупь. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Его также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если вы хотите нагреть дополнительную посуду, используйте еще горячую конфорку.

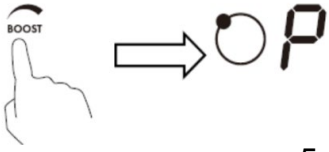


Функция быстрого приготовления «Boost»

При активации функции Boost, Вы просто заимствуете на время немного мощности у свободной конфорки, если приготовить блюдо нужно очень быстро.

Использование функции Boost для увеличения мощности

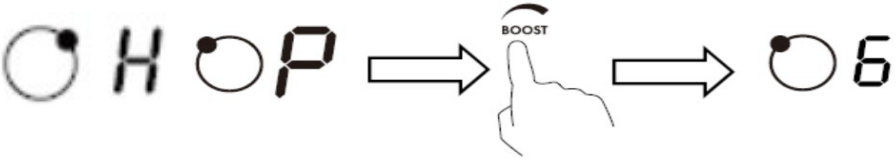
1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, мощность которой вы хотите увеличить.
2. Нажмите для активации функции «Boost» кнопку (B) или «P», зона нагрева начнет работать в режиме «Boost». На дисплее мощности отобразится буква «P», указывающая на то, что зона работает в режиме усиления мощности.



3. Увеличение мощности продлится 5 минут, а затем зона вернется к уровню мощности, установленному перед выбором функции.

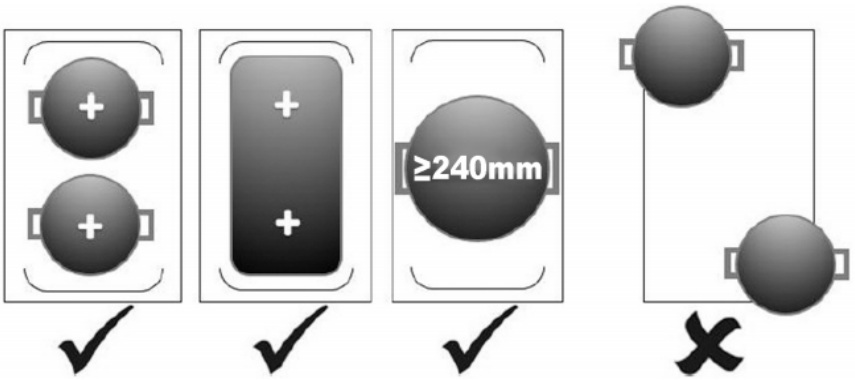


4. Если вы хотите отменить данную функцию в течение этих 5 минут, коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать. Затем нажмите кнопку Boost. Зона нагрева вернется к уровню мощности, который был установлен ранее.



Ограничения при использовании

Три зоны были разделены на две группы. В одной группе, если вы используете увеличение мощности в одной зоне, сначала убедитесь, что другая зона работает на уровне мощности 5 или ниже. Когда вы выбираете одну зону и нажимаете кнопку «Boost», если другая зона работает на уровне мощности выше 5, на дисплее выбранной зоны замигают символы «P» и «9», а уровень мощности автоматически установится на 9.



Использование функции поддержания тепла

Функция поддержания тепла предназначена для поддержания тепла приготовленных блюд.

Использование режима поддержания тепла для получения стабильной температуры

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую вы хотите использовать для поддержания тепла, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.



2. Нажмите кнопку , на индикаторе конфорки отобразится буква «A».



3 Если вы хотите отменить функцию поддержания тепла, нажмите кнопку еще раз. Зона нагрева вернется к ступени мощности «0».

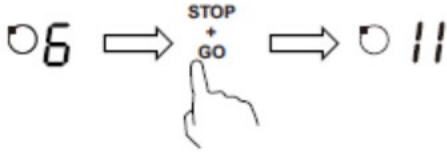


Использование функции Паузы — Стоп+Пуск

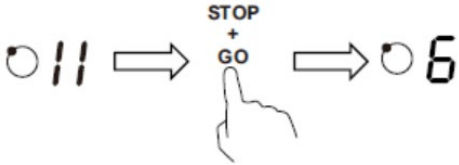
Функцию паузы Стоп+Пуск можно использовать в любой момент во время приготовления.

Функция позволяет остановить приготовление и затем вернуться к приготовлению.

1. Убедитесь, что зона приготовления работает.
Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую вы хотите использовать с функцией паузы Стоп+Пуск, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.
2. Нажмите кнопку паузы Стоп+Пуск, на индикаторе конфорки отобразится «II». После этого работа индукционной варочной панели будет отключена в пределах всех варочных зон, кроме кнопок паузы Стоп+Пуск, включения/выключения и блокировки.



3. Чтобы отменить паузу, коснитесь кнопки Стоп+Пуск, после чего зона приготовления пищи вернется на уровень мощности, который вы установили ранее.



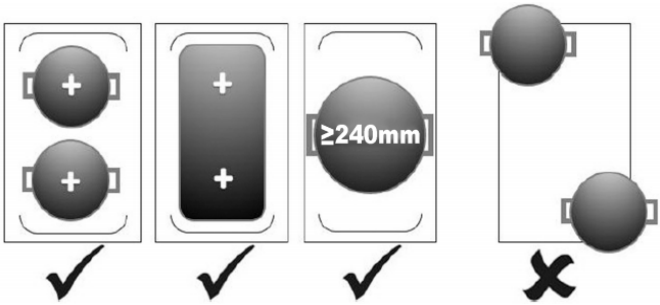
Гибкая зона

• Эту зону можно использовать как одну зону или как две разные зоны в зависимости от потребностей приготовления пищи в любое время.

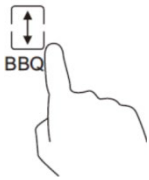
• Гибкая зона состоит из двух независимых индукторов, которыми можно управлять отдельно. При работе в одной зоне посуда нагревается в одной зоне в пределах гибкой зоны, сохраняя тот же уровень мощности, что и зона, в которой изначально была размещена посуда, а часть, не закрытая посудой, не будет нагреваться.

ВАЖНО: Обязательно ставьте посуду по центру одной конфорки. Если у вас большая посуда, овальная, прямоугольная или вытянутая посуда, обязательно ставьте ее по центру зоны приготовления, закрывая оба плюса на комфорке.

Примеры удачного и неудачного размещения:

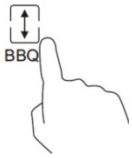


Активация одной зоны



1. Чтобы активировать гибкую зону как одну большую зону, просто нажмите специальную кнопку.
2. Настройка мощности работает так же, как и в любой другой обычной области.

Активация двух зон



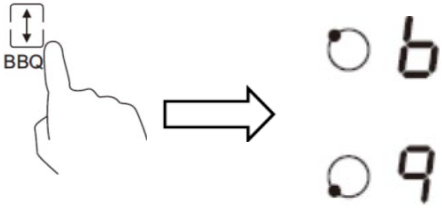
Чтобы использовать гибкую область как две разные зоны с разными настройками мощности, снова нажмите специальную кнопку, и зоны вернутся к своим старым настройкам.

Использование функции барбекю



Барбекю — это функция, используемая в режиме гибкой зоны, которая позволяет поддерживать температуру поверхности посуды на необходимом уровне.

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, на которой вы хотите использовать барбекю, индикатор рядом с кнопкой замигает.
2. Нажмите кнопку гибкой зоны и удерживайте ее в течение 3 секунд, чтобы активировать функцию барбекю. Затем отобразятся буквы «b» и «q».



Блокировка панели управления

• Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение конфорок детьми).
• Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, за исключением элемента управления ВКЛ/ВЫКЛ, отключаются.
Чтобы заблокировать панель управления, коснитесь кнопки управления блокировкой «  ». Индикатор таймера отобразит «Lo».
Чтобы разблокировать элементы управления:
1. Убедитесь, что индукционная плита включена.
2. Нажмите и некоторое время удерживайте кнопку блокировки клавиатуры.
3. Теперь вы можете начать пользоваться индукционной панелью.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВКЛ/ВЫКЛ. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить индукционную плиту с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, но при следующей операции вам необходимо сначала разблокировать варочную панель.

Защита от перегрева

Установленный датчик температуры может контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При обнаружении чрезмерной температуры индукционная плита автоматически прекращает работу.

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели осталась посуда не подходящего размера, материала (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания через 1 минуту, но приготовление будет продолжаться еще 1 минуту.

Защита от автоматического отключения

Автоматическое отключение — это функция защиты индукционной плиты. Она автоматически выключится, если вы забудете выключить приготовление пищи.

Время работы по умолчанию для различных уровней мощности 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

Когда посуду убирают, индукционная панель может немедленно прекратить нагрев и автоматически выключиться через 2 минуты.

⚠ Людям с кардиостимулятором следует проконсультироваться со своим врачом перед использованием варочной панели.

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя способами:

• Вы можете использовать его как таймер. В этом случае таймер не выключит ни одну конфорку по истечении установленного времени.

• Вы можете его настроить на выключение одной конфорки по истечении установленного времени.

• Вы можете установить таймер до 99 минут.

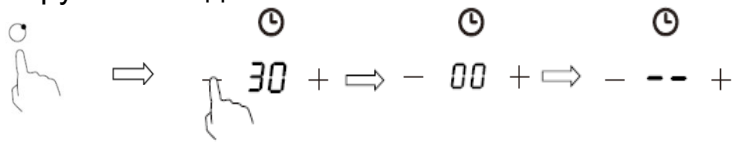
Использование таймера в качестве минутного таймера,

если вы не выбираете ни одну варочную зону.

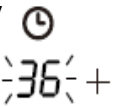
1. Убедитесь, что варочная панель включена.
ПРИМЕЧАНИЕ. Вы можете использовать таймер, даже если не выбираете ни одну зону приготовления.



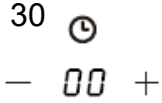
2. Нажмите кнопку «v» или «^», индикатор таймера начнет мигать, «00» отобразится на дисплее таймера.
3. Установите время, коснувшись кнопки «v» или «^».
ВНИМАНИЕ: коснитесь кнопки «v» или «^» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
Удерживайте кнопку «v» или «^» таймера, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.
Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 0 минутам.
4. Отмените время, коснувшись кнопки «v» или «^» и прокрутив вниз до «0».



5. Когда время будет установлено, таймер сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

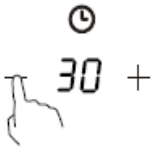


6. Зуммер подаст звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «- -» по окончании времени установки.

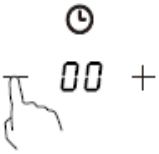


Установка таймера для выключения одной конфорки
Настройка зоны приготовления:
1. Прикоснитесь к элементу выбора зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер (например, зона 2#).



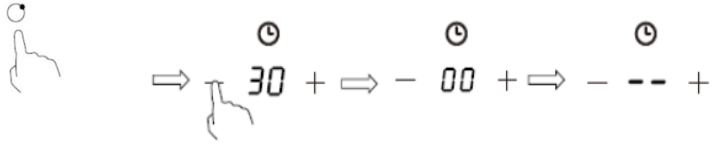


2. Нажмите кнопку «v» или «^», индикатор таймера начнет мигать,на дисплее появится цифра «30».
3. Установите время, коснувшись кнопки «v» или «^».

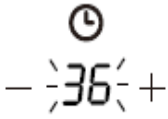


ПРИМЕЧАНИЕ: коснитесь кнопки «v» или «^» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
Нажмите и удерживайте кнопку «v» или «^», время таймера уменьшится или увеличится на 10 минут.
Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 0 минутам.

4. Чтобы отменить установку таймера, коснитесь кнопки управления выбором зоны нагрева, затем коснитесь «v» или «^» и прокрутите вниз до «0», таймер будет отменен, и на минутном дисплее отобразится «00», а затем "--".



5. Когда время будет установлено, таймер сразу же начнет обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ. Рядом с индикатором уровня мощности загорится красная точка, указывая, что зона выбрана.



6. По истечении времени таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически выключится и на дисплее отобразится «H». Другие конфорки продолжат работать, если они были включены ранее.



Установка таймера для выключения более одной конфорки

1. Если использовать эту функцию для более чем одной зоны нагрева, индикатор таймера покажет самое короткое время (например, время настройки зоны 3# — 3 минуты, время настройки зоны 2# — 6 минут, индикатор таймера показывает «3»).

ПРИМЕЧАНИЕ. Мигающая красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что индикатор таймера показывает время зоны нагрева.

Если вы хотите проверить установленное время другой зоны нагрева, коснитесь ползунка зоны нагрева один раз. Таймер укажет установленное время.



(установлено на 6 минут)



(установлено на 3 минуты)

2. По истечении времени таймера приготовления соотвествующая зона нагрева автоматически отключится и на дисплее отобразится «H».

ПРИМЕЧАНИЕ. Если вы хотите изменить время после установки таймера, вам придется начать с шага 1.

Рекомендации по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно, если вы используете функцию Boost. При очень высоких температурах масло и жир самовозгораются, что представляет собой серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению

• Когда пища закипит, уменьшите температуру.

• Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию за счет сохранения тепла.

• Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.

• Начните приготовление на высокой температуре и уменьшите ее, когда пища полностью прогреется.

Тушение, варка риса

• Кипение происходит при температуре ниже точки кипения, около 85˚C, когда пузырьки лишь время от времени поднимаются на поверхность жидкости для приготовления пищи. Это ключ к созданию вкусных супов и нежных рагу, потому что вкус раскрывается без переваривания пищи. Вам также следует готовить соусы на основе яиц и муки ниже температуры кипения.

• Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы обеспечить правильное приготовление пищи в рекомендованное время.

Обжаренный стейк

Чтобы приготовить сочные и ароматные стейки:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем положите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления переворачивайте стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и желаемой степени его приготовления. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы оценить, насколько он приготовлен: чем плотнее он на ощупь, тем более «хорошо прожаренным» он будет.
5. Перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягким.

Для жарки

1. Выберите плоский вок или большую сковороду, подходящую для индукционной панели.
2. Подготовьте все ингредиенты и посуду. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество продуктов, готовьте их несколькими порциями меньшего размера.
3. Ненадолго разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но все еще хрустящими, переключите конфорку на более низкую мощность, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они полностью прогрелись.
7. Подавайте немедленно.

Настройка нагрева

Приведенные ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от вашей посуды и объема готовки.

Поэкспериментируйте с индукционной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят вам.

Режим нагрева	Приготовление
1 - 2	• деликатный разогрев небольших объемов продуктов • растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают. • тихое кипение • медленное разогревание
3 - 4	• разогрев • быстрое кипение • приготовление риса
5 - 6	• блины
7 - 8	• тушение • приготовление макарон
9 •	• жарка • обжаривание • доведение супа до кипения • кипячение воды

Уход и очистка

Что?	Как?	Информация
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или остатки не сладких веществ на стекле).	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!). 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели.	• Когда питание варочной панели выключено, индикации «горячая поверхность» не будет, но варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Прочные мочалки, некоторые нейлоновые губки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваш очиститель или губка. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может испачкаться.

Кипение, плавление и горячие сладкие пролития на панель	Немедленно удалите их с помощью скребка (в комплекте), подходящего для индукционных стеклянных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны: 1. Выключите питание варочной панели. 2. Держите лезвие под углом 30° и соскребайте грязь или пролитую жидкость в прохладную область варочной панели. 3. Очистите загрязнения или разливы с помощью сухой ткани или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2–4, описанные выше в разделе «Ежедневные загрязнения на стекле».	• Удалите пятна, оставленные едой или побочные эффекты, как только насколько это возможно. Если оставить остывать на панели, их может быть трудно удалить или даже навсегда повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: лезвие в скребке является бритвенно-острым. Используйте крайне аккуратно и всегда храните безопасно и вне досягаемости детей.
Побочные эффекты на сенсорном управлении	1. Выключите питание варочной панели. 2. Впитайте разлив полотенцем. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите место насухо. бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной панели.	• Варочная панель может издать звуковой сигнал и автоматически отключиться, а сенсорное управление может не работать, пока есть жидкость на панели. Прежде, чем снова включить варочную панель, обязательно протрите область сенсорного управления насухо.

Неисправности и их устранение

Проблема	Возможная причина	Что делать
Варочная панель не включается	Нет питания.	Убедитесь, что индукционная плита подключена к источнику питания и что он включен. Проверьте, есть ли электроэнергия в вашей сети. Если вы все проверили, а проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Сенсорное управление не реагирует.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. См. раздел «Эксплуатация».
Сенсорное управление включается с трудом.	Может быть небольшая пленка воды на панели управления или вы возможно, прикасаетесь кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло царапается.	Посуда с грубыми краями. Неподходящая абразивная губка или используемые чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор правильной посуды». См. «Уход и чистка».
Некоторые сковороды издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано изготовлением вашей посуды (слои разных металлов вибрирует по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная панель издает тихий жужжащий шум при использовании на высоком температурном режиме.	Это вызвано технологией индукционной готовки.	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть при уменьшении мощности нагрева.

Шум вентилятора, исходящий от индукционной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную панель, включился для предотвращения варочной панели от перегрева.	Это может продолжаться даже после того, как вы выключили индукционную панель. Это нормально и не требует никаких действий. Не отключайте панель во время работы вентилятора
Посуда не нагревается и дисплей не включается	Индукционная панель не может обнаружить посуду, потому что она не подходит для индукционной готовки. Индукционная панель не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для варочной зоны или неправильно отцентрирована на ней.	Используйте посуду, подходящую для индукционной плиты. См. раздел «Выбор подходящей посуды». Отцентрируйте посуду и убедитесь, что ее дно соответствует размеру варочной зоны.
Индукционная панель или варочная зона выключились неожиданно, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередуются с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите ошибку (буквы и цифры), отключите плиту и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Отображение кодов и проверка неисправностей

В случае возникновения неисправности индукционная панель автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Что делать
F3/F4	Неисправность датчика температуры индукционной катушки.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
F9/FA	Датчик температуры неисправности IGBT.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E1/E2	Нет напряжение питания.	Проверьте, включено ли питание, подача нормальная.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E5	Высокая температура датчика температуры IGBT	Перезапустите варочную панель после того, как она остынет.

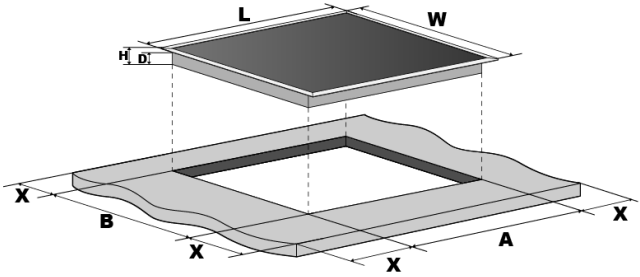
Вышеизложенное представляет собой оценку и проверку типичных неисправностей.
Пожалуйста, не разбирайте варочную панель самостоятельно, чтобы избежать опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

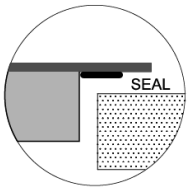
Монтаж

Вырезаем рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.

Для правильной установки и использования вокруг отверстия должно быть оставлено пространство минимум 5 см.

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

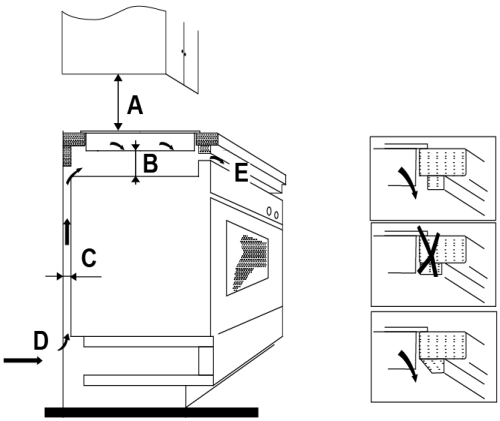




L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
288	520	60	56	268	500	50 Мин
590	520	55	51	560	490	50 Мин
590	520	60	56	560	490	50 Мин
590	520	55	51	560	490	50 Мин

⚠ При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется и отверстия для входа и выхода воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная панель находится в рабочем состоянии. Как показано ниже.

ПРИМЕЧАНИЕ: Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом должно быть более 760 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 Мин	20 Мин	Воздухозаборник	Выход воздуха 5мм

Прежде чем установить варочную панель, убедитесь, что:

• Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие элементы конструкции не мешают занимаемому пространству.

• Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.

• Если варочная панель установлена над духовкой, духовка должна иметь встроенный охлаждающий вентилятор.

• Установка должна соответствовать всем требованиям к зазорам и применимым стандартам и правилам.

• Подходящий разъединительный выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, должен быть встроен в постоянную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и положениями по электромонтажу. Разъединитель должен быть утвержденного типа и обеспечивать зазор между контактами шириной 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила электромонтажа допускают такое изменение требований).

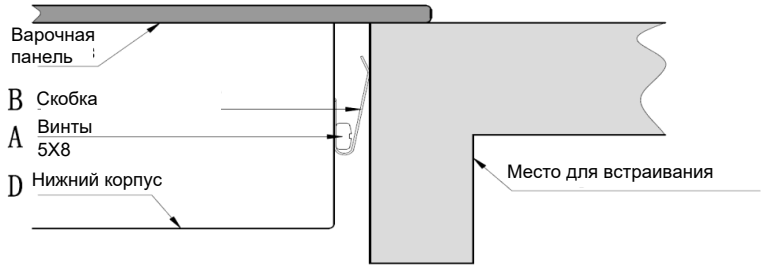
• Разъединитель должен быть легко доступен при установке варочной панели.
• Вы должны проконсультироваться с местными нормативными правилами, если у вас есть сомнения относительно установки.
• Необходимо использовать термостойкие и легко чистящиеся покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.
После установки варочной панели убедитесь, что
• кабель питания доступен через дверцы шкафа или ящики.
• имеется достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
• если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.

Установка кронштейна

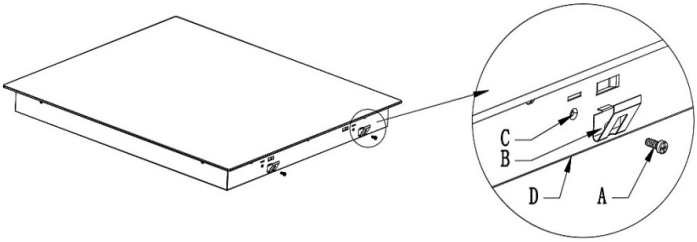
Прежде чем установить крепежный кронштейн, варочную панель следует установить на устойчивую гладкую поверхность. Не прилагайте силу к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Регулировка положения кронштейна

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив 4 кронштейна к нижней части варочной панели (см. рисунок).



A	B	C	D
Винты 5x8	Скобка	Винтовое отверстие	Нижний корпус



Предостережения

1. Индукционная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Пожалуйста, никогда не проводите установку самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить лучшее теплоизлучение и повысить ее надежность.
4. Стена и зона искусственного нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.
5. Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть термостойкими.

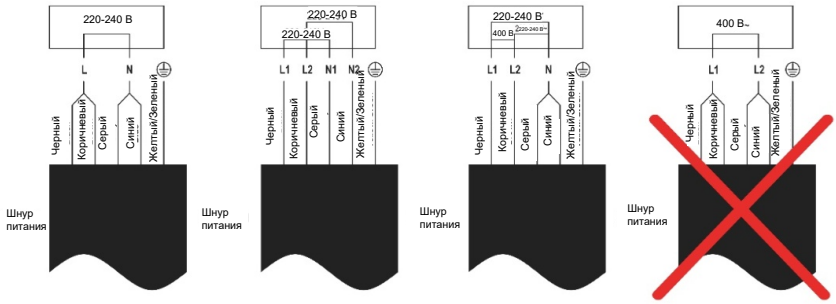
Подключение варочной панели к электросети

Эту варочную панель должен подключать к электросети только квалифицированный специалист.
Прежде чем подключить варочную панель к электросети, убедитесь, что:
1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

3. Секции силового кабеля выдерживают нагрузку, указанную на паспортной табличке.

Для подключения варочной панели к электросети не используйте переходники и разветвители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание. Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен располагаться так, чтобы его температура ни в какой точке не превышала 75˚С.

Уточните у электрика, подходит ли ваша электропроводка для данной варочной панели. Любые изменения должны производиться только квалифицированным специалистом.



- Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев операция должна выполняться специалистом авторизованного сервисного центра.
- Если варочная панель подключается непосредственно к сети, необходимо установить всеполюсный автоматический выключатель с зазором между контактами минимум 3 мм.
- Установщик должен убедиться, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель питания не должен быть согнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только специалистами авторизованного сервисного центра.

Технические характеристики

	HINH 329SBL BZ	HINH 649SBL	HINH 649SBL LBZ	HINH 649SBL 2BZ
Зоны приготовления пищи	2 зоны	4 зоны	4 зоны	4 зоны
Напряжение питания	220-240В~	220-240В~	220-240В~	220-240В~
Установленная электрическая мощность	3000-3800Вт	6600-7400Вт	6600-7400Вт	6600-7400Вт
Габариты, Д×Ш×В (мм)	288X520X60	590X520X55	590X520X60	590X520X55
Встраиваемые размеры А×В (мм)	268X500	560X490	560X490	560X490

Сервисная информация

По вопросам гарантии и сервиса обращаться:
E-mail: service@holberg.ru
Телефон: +8 (800) 222-65-02

Утилизация



УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте варочную панель как несортированные бытовые отходы. Необходим сбор таких отходов отдельно для специальной переработки.

Данное устройство маркировано в соответствии с Европейской директивой 2012/1 /EC об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию этого прибора, вы поможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае может быть нанесен при неправильной утилизации.
Данный символ означает, что с устройством нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует сдать в пункт сбора для переработки электрических и электронных товаров.
Это устройство требует специальной утилизации. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке обратитесь в службу по утилизации бытовых отходов.

Правообладатель: Общество с ограниченной ответственностью “АБ Дистри”. Адрес: 236038, Калининградская область, г. Калининград, ул. Артиллерийская, 77-22

Произведено по заказу: Общество с ограниченной ответственностью “АБ Дистри”. Адрес: 236038, Калининградская область, г. Калининград, ул. Артиллерийская, 77-22

Импортер: Общество с ограниченной ответственностью “АБ Дистри”. Адрес: 236038, Калининградская область, г. Калининград, ул. Артиллерийская, 77-22

Гарантийный срок указан в гарантийном талоне.

EAC

Срок службы варочной панели – не менее 5 лет со дня начала эксплуатации.

Продукция компании HOLBERG.
Произведено в Китае