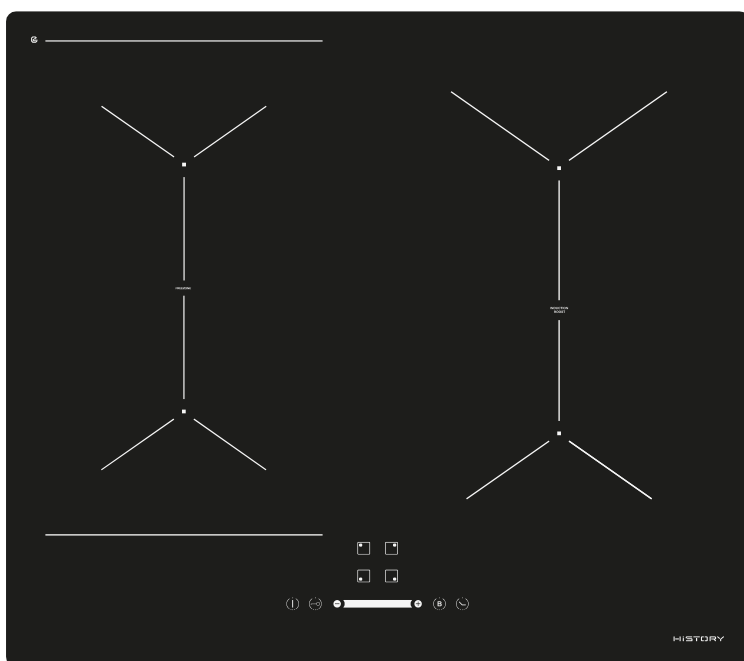


Руководство по эксплуатации

HISTORY



Электрическая варочная панель
HI 6411 GBK



БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ HiSTORY!

HiSTORY разрабатывает современную бытовую технику с характерным сочетанием стиля и производительности для удобства и комфорта наших покупателей. Компания использует международный опыт при разработке продукции и открыта пожеланиям пользователей, чтобы сделать технику надежным и желанным помощником в вашем доме.

Мы будем признательны, если вы пришлете свои наблюдения по работе, качеству исполнения и удобству пользования купленного вами товара на адрес: **info@hi-story.ru**

Перед использованием новой техники внимательно изучите Руководство по эксплуатации. Соблюдение правил безопасности, эксплуатации и профилактики обеспечит длительный срок использования прибора, а также позволит сэкономить ваше время и деньги.

Пожалуйста, сохраните данное Руководство Пользователя и используйте его в течение всего срока службы.

Знак	Значение
	Важная информация
	Предупреждение - Внимание
	Опасность поражения электрическим током
	Опасность возникновения пожара

СОДЕРЖАНИЕ

1. Важные предупреждения о безопасности	4
Общие предупреждения	4
Опасность поражения электрическим током	5
Опасность возникновения пожара	6
Цель использования	7
2. Защита окружающей среды	7
Соблюдение правил WEEE и утилизация отходов изделия	7
3. Описание устройства	8
Технические характеристики	8
Общий вид и характеристики зон нагрева	9
Панель управления	10
4. Защита от перегрева и отключение	11
5. Включение и эксплуатация	12
Памятка по индукции	12
Посуда	13
Сенсорное управление	14
Начало работы	14
Использование функции Boost (ускоренный нагрев)	16
Блокировка управления (защита от детей)	16
Таймер	16
Зона расширения	18
6. Уход и обслуживание	20
Очистка	20
Транспортировка и хранение	21
Индикация неисправностей и осмотр	21
7. Установка	23
Гарантия изготовителя	29

1. Важные предупреждения о безопасности

Внимательно прочтите руководство по эксплуатации перед установкой и использованием прибора. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным подключением и использованием прибора, не распространяется.

Общие предупреждения

- Следуйте инструкциям по безопасности.
- Прочтите также другие документы, прилагаемые к прибору.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить ваши затраты на установку.
- Руководство по эксплуатации может подходить для нескольких моделей.
- Храните его в легкодоступном месте для дальнейшего обращения.
- Распакуйте и осмотрите варочную панель. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте варочную панель и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.
- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети рекомендуем только при помощи квалифицированных специалистов. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Устройство не предназначено для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Перед установкой, обслуживанием и ремонтом отключите прибор от электрической сети.
- Не используйте прибор, если он поврежден.
- Дети в возрасте до 8 лет и домашние животные не должны находиться рядом во время и после использования, кроме случаев, когда за ними ведется постоянное наблюдение.
- Детям до 8 лет опасно прикасаться к прибору и пользоваться им без надзора взрослых.
- Использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний допускается, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с прибором.

- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т.д.) может представлять опасность для детей. Храните упаковку в недоступном для детей месте во избежание риска удушья.
- Дети не должны выполнять обслуживание и очистку прибора без присмотра взрослых.
- Варочная панель не предназначена для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на горячие или работающие конфорки.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью специального скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель. Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Не оставляйте на конфорках металлические предметы (например, крышки кастрюль, ножи, вилки, ложки, и пр.), так как они могут нагреться и стать причиной ожога.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Сохраняйте свободное пространство вокруг всех частей, требующих циркуляции воздуха.
- Держите время приготовления пищи под контролем.
- Убедитесь, что устройство выключено после использования.



Опасность поражения электрическим током

- Существует риск поражения электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, возникший по причине подключения устройства неквалифицированным специалистом с несоблюдением предписаний электроэнергетической компании.
- Включайте устройство только в заземленную розетку с напряжением и частотой, соответствующими техническим данным прибора (только переменный ток). Не используйте адаптеры и удлинители.
- Отключайте прибор от электрической сети во время очистки, ремонта и обслуживания.
- Отключайте кабель питания, потянув за вилку, а не за кабель.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к поражению электрическим током.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность получения короткого замыкания и удара электрическим током!



Опасность возникновения пожара

- Соединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок во избежание риска короткого замыкания и пожара.
- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла (напр., картофель-фри) готовьте под постоянным контролем. Во избежание возгорания и получения ожогов!
- Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.
- Не храните рядом или под прибором легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства или аэрозоли. Во избежание возгорания.

Цель использования

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ИНЫХ, В ТОМ ЧИСЛЕ КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ И В ОБЩЕСТВЕННЫХ МЕСТАХ.

ГАРАНТИЯ СОХРАНЯЕТСЯ ТОЛЬКО ПРИ СЛЕДОВАНИИ ЭТИМ УСЛОВИЯМ.

2. Защита окружающей среды

Соблюдение правил WEEE и утилизация отходов изделия



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом. На этом изделии есть символ (WEEE), указывающий на то, что отходы электрического и электронного оборудования следует сдавать отдельно. Это означает, что оборудование требует обращения в соответствии с Директивой ЕС 2012/19/EU для переработки или сбора отходов, чтобы свести к минимуму воздействие на окружающую среду.

Свяжитесь с местными и региональными органами для получения дополнительной информации. Электронные изделия, не прошедшие контролируемый процесс сбора отходов, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека из-за содержащихся в них вредных веществ. Проконсультируйтесь у официального дилера или в центре сбора мусора вашего муниципального управления об утилизации изделия. Перед утилизацией изделия отрежьте штепсельную вилку, чтобы не подвергать опасности детей.

3. Описание устройства

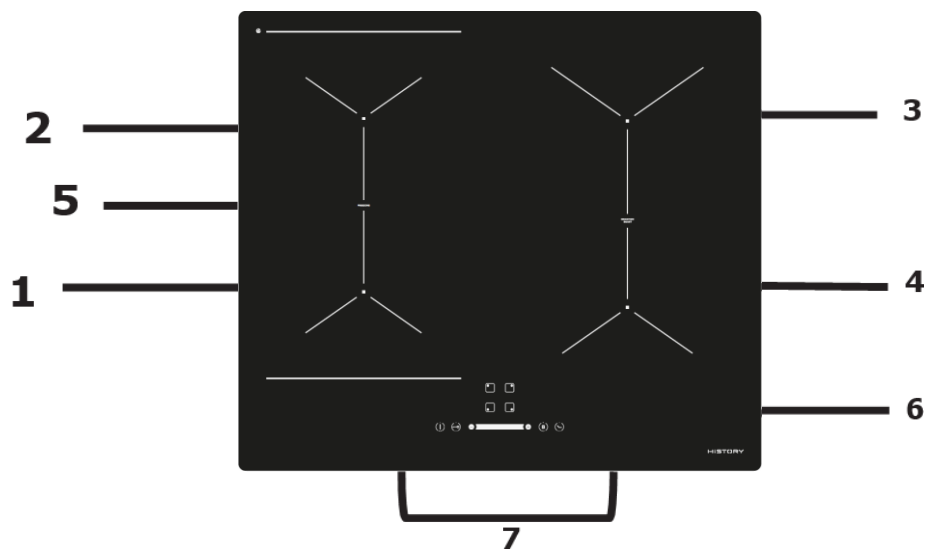
Технические характеристики

Характеристики	Значение
Наименование модели	HI 6411 GBK
Тип поверхности	Электрическая индукционная

Материал исполнения	Стеклокерамика
Напряжение, частота тока	220-240 В, 50 -60 Гц
Количество нагревательных элементов	4 индукционных нагревательных элемента
Диаметр конфорок	2 x Ø 190 мм 1 x Ø 180 мм 1 x Ø 210 мм
Мощность конфорок	1 x 2000/2800 Вт 1 x 1500/2000 Вт 1 x 1800/2300 Вт 1 x 1200/1500 Вт Зона расширения (мост) 3000/3600 Вт
Общая номинальная мощность	7200 Вт
Источник тепла каждой конфорки	Индукционная катушка
Управление	Сенсорный слайдер, 9 уровней мощности
Дополнительный функции	Индикатор остаточного тепла
	Автоматическое отключение
	Блокировка управления (защита от детей)
	Датчик обнаружения посуды
	4 x Boost
	Таймер 1 - 99 мин.
Размер прибора ДхШхВ (мм)	590X520X60
Размеры встраивания АхВ (мм)	565X495

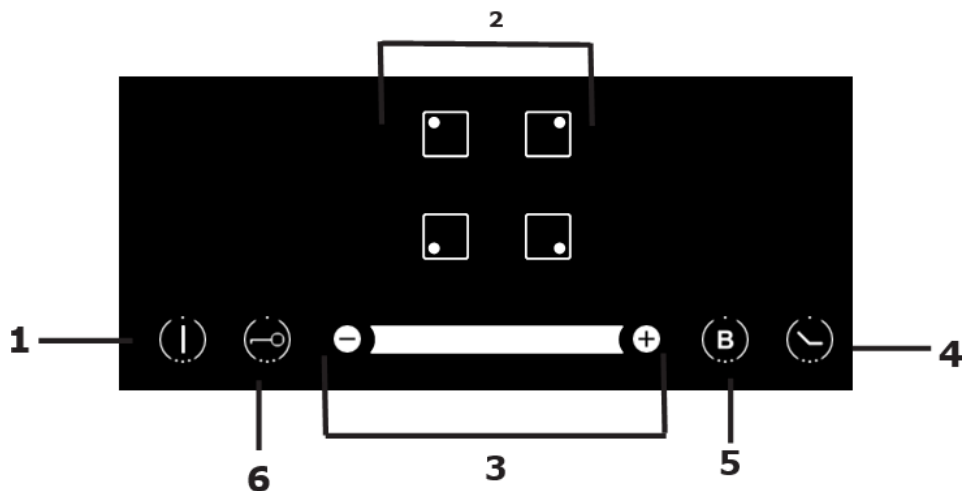
Размеры даны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

Общий вид и характеристики зон нагрева



1. Фронтальная левая зона — Ø 190 мм — 2000/2800 Вт
2. Задняя левая зона — Ø 190 мм — 1500/2000 Вт
3. Задняя правая зона — Ø 210 мм — 1800/2300 Вт
4. Фронтальная правая зона — Ø 180 мм — 1200/1500 Вт
5. Зона расширения — 190 мм x 385 мм — 3000/3600 Вт
6. Стеклокерамическая поверхность
7. Панель управления

Панель управления



1. Вкл./Выкл.
2. Выбор зоны нагрева
3. Регулировка мощности/настройка Таймера
4. Таймер
5. Функция Boost
6. Блокировка управления (защита от детей)

Элементы управления	Описание
	Выбор зоны нагрева
	ВКЛ./ВЫКЛ .
	Слайдер регулировки мощности / Таймера
	Блокировка управления (защита от детей)

	Таймер
	Функция Boost

Индукционная варочная панель подходит для всех видов приготовления пищи благодаря четырем зонам нагрева, электронному сенсорному управлению и многофункциональностью, что делает ее идеальным выбором для современной семьи. Индукционная варочная панель чрезвычайно удобна в использовании, долговечна и безопасна.

4. Защита от перегрева и отключение

Защита от перегрева

Встроенный датчик контролирует температуру в зонах приготовления пищи. Когда температура превышает безопасный уровень, зона приготовления автоматически выключается.

Защитное автоматическое отключение

Автоматическое отключение – функция защиты вашей варочной поверхности, которая срабатывает, если вдруг вы забыли отключить оборудование. Общее время работы при различной мощности приведено в таблице.

Уровень нагрева	1~3	4~6	7~8	9
Время работы (мин)	360	180	120	90

Когда емкость снята, зона приготовления немедленно прекращает нагрев, и варочная панель автоматически отключается через 2 минуты.

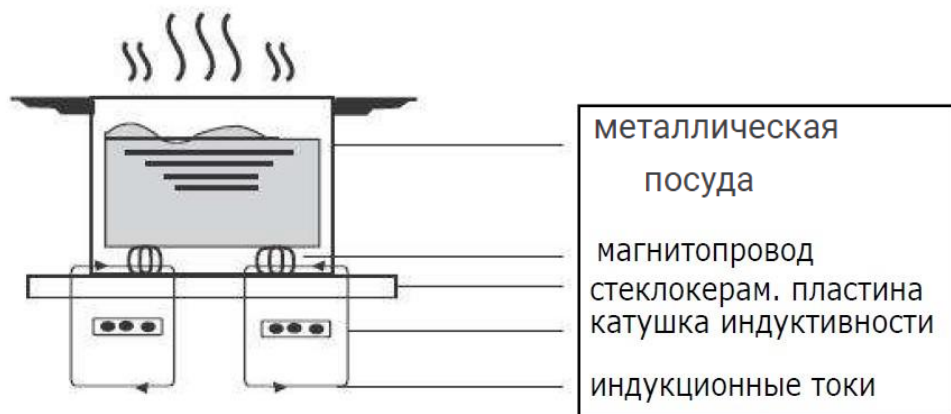
Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели были оставлены предметы неподходящего размера или посуда из немагнитного материала (например, из алюминия), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель через 1 минуту автоматически переходит в режим ожидания. Вентилятор задержит работу индукционной панели на следующую минуту.

5. Включение и эксплуатация

Памятка по индукции

Индукция — это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в дно посуды, а не через нагрев поверхности стекла. Стекло нагревается только из-за того, что в результате сковорода его нагревает.



Перед первым использованием прочтите это руководство по эксплуатации, обратив особое внимание на раздел «Важные предупреждения о безопасности».

Снимите всю защитную пленку, которая может быть на индукционной варочной панели. Стеклокерамическую поверхность очистите влажной тканью и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

Посуда

Используйте посуду только с дном, пригодным для индукционного приготовления. Найдите символ индукции на упаковке или на дне посуды.

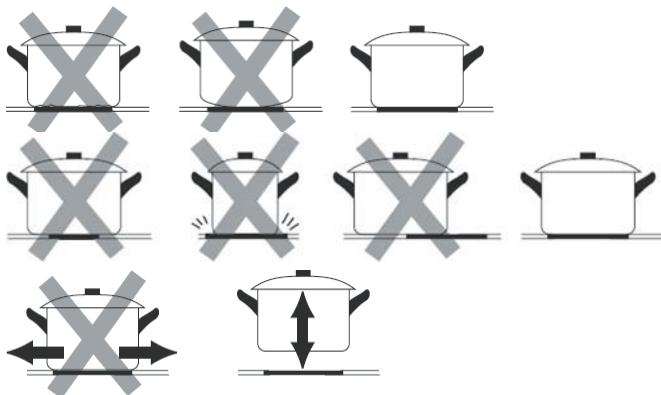
Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Поместите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, то посуда подходит для индукции.



Если у вас нет магнита:

1. Налейте немного воды в емкость, которую хотите проверить.
2. Если на дисплее не отображается символ , а вода нагревается, емкость подходит для индукционной варочной панели.

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



- Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу.
- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- Используйте такие емкости, диаметр которых больше, чем графическое изображение на выбранной зоне. При применении более широкой сковороды энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы будете использовать небольшую посуду, эффективность будет меньше ожидаемой.
- Чтобы посуда не царапала стекло, всегда снимайте ее с поверхности, поднимая вверх, а не сдвигая.

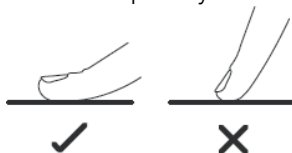


Важные указания

- Не охлаждайте горячую посуду на неиспользуемых конфорках, так как под дном посуды образуется конденсат, что может привести к коррозии дна посуды.
- Не ставьте на варочную панель мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.

Сенсорное управление

- Панель управления реагирует на прикосновение, не применяйте чрезмерного усилия.
- Нажимайте на сенсоры подушечкой пальца.
- При нажатии вы услышите звуковой сигнал, это будет означать, что действие произведено.
- Убедитесь, что элементы управления сухие, чистые, и что нет объектов (например, посуды, полотенца), которые закрывают их. Даже тонкая пленка воды может повлиять на работу панели управления.



Начало работы

1. Нажмите и удерживайте кнопку **Вкл./Выкл.** до появления звукового сигнала. Индикатор на дисплее покажет готовность к работе.
2. Поместите подходящую посуду на зону приготовления, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность рабочей зоны чистые и сухие.
3. Кнопками  выберите зону приготовления, которую вы хотите использовать. На дисплее отобразится символ «0».



4. Выберите необходимый уровень мощности с помощью слайдера.



- ❶ Если в течение 60 секунд вы не выберете уровень мощности, индукционная плита автоматически отключится. Чтобы продолжить, начните с пункта 1.

Во время приготовления вы можете в любой момент изменить уровень мощности.

Если на дисплее мигает значение



Это означает, что:

вы не поместили посуду на правильную зону приготовления, или посуда, которую вы используете, не пригодна для индукции, или посуда слишком мала или не установлена в центре зоны приготовления.

Нагрева не произойдет, пока в зоне приготовления не будет подходящей посуды. Если в течение 1 минуты вы не поместите в зону приготовления подходящую посуду, дисплей автоматически выключится.

По окончании приготовления пищи

1. Коснитесь элемента управления зоной приготовления, которую вы хотите отключить.
2. Нажмите кнопку , чтобы снизить мощность до уровня «0», или одновременно нажмите на кнопки  и , уровень мощности сразу опустится до уровня «0».

❶ **Примечание (Индикатор остаточного тепла H)**

«H» покажет, к какой конфорке прикосаться еще горячо. Индикация исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

Остаточный нагрев также может быть использован в качестве функции энергосбережения: если вы хотите разогреть блюдо, используйте еще горячую конфорку.

Использование функции Boost (ускоренный нагрев)

Активация функции Boost



1. Выберите зону нагрева с помощью кнопок .
2. Прикоснитесь к кнопке , индикатор зоны покажет « P.», а мощность достигнет максимума.

Отключение функции Boost

1. Выберите соответствующую зону нагрева.
2. Прикоснитесь к слайдеру регулировки мощности, чтобы отключить функцию Boost. Мощность зоны нагрева вернется на уровень 9.

 Функция Boost может быть применена к любой зоне нагрева. Через 5 минут работы Boost мощность зоны нагрева вернется на уровень 9.

Блокировка управления (защита от детей)

Чтобы предотвратить непреднамеренное использование, например, чтобы дети случайно не включили зоны приготовления, вы можете заблокировать элементы управления.

Когда элементы управления заблокированы, отключаются все кнопки, кроме Вкл./Выкл.

Включение блокировки управления

Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. На индикаторе таймера появится «Lo».

Отключение блокировки управления

- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд.
- Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.

Таймер

Вы можете настроить таймер на отключение одной конфорки по истечении заданного времени.

Также, вы можете установить таймер в качестве будильника. В этом случае таймер не отключит зону приготовления по истечении установленного времени.

Таймер можно настроить до 99 минут.

1. Выберите кнопками  работающую зону приготовления, для которой необходимо установить таймер отключения.
2. Нажмите кнопку , индикатор таймера начнет мигать
3. Используя  и  установите время отключения зоны приготовления от 1 до 99 минут.



ⓘ Однократное касание  или  уменьшает или увеличивает время на 1 минуту.

Касание и удержание  или  уменьшает или увеличивает время на 10 минут.

Одновременное удержание  и  отключает таймер.

4. Когда время таймера будет установлено, начнется его отсчет. Через 5 секунд на дисплее вернется показания текущего уровня мощности.

Красная точка рядом с уровнем мощности указывает на установленный таймер.



5. Когда время таймера истечет, соответствующая зона приготовления автоматически отключится. Другие зоны продолжают работу, если они были включены ранее.

ⓘ Примечание

Если таймер установлен для нескольких зон приготовления, красные точки отображаются для каждой такой зоны приготовления.

На дисплее отображается таймер с минимальным значением, и кнопка соответствующей зоны мигает.

По истечении времени обратного отсчета, соответствующая зона выключится, а на дисплее отобразится таймер с минимальным значением на текущий момент, и кнопка соответствующей зоны начнет мигать.

Коснитесь элемента управления выбором зоны приготовления, соответствующий таймер отобразится на дисплее.

Если вы не выбрали ни одну зону приготовления пищи



1. Проверьте, что варочная панель включена.
Нажмите кнопку , индикатор таймера начнет мигать.
2. Используя кнопки  или  установите время от 1 до 99 минут.
Однократное касание  или  уменьшает или увеличивает время на 1 минуту.
Касание и удержание  или  уменьшает или увеличивает время на 10 минут.
Одновременное удержание  и  отключает таймер .
3. Когда время таймера будет установлено, начнется его отсчет.
4. Зуммер в течение 30 секунд будет выдавать звуковой сигнал, а индикатор таймера отключится, когда установленное время закончится.

Примечание

При одновременном использовании «таймера в качестве будильника» и «таймера для отключения зон» дисплей будет отображать оставшееся время будильника в качестве первого приоритета.

Нажмите зону приготовления, чтобы показать оставшееся время таймера выключения.

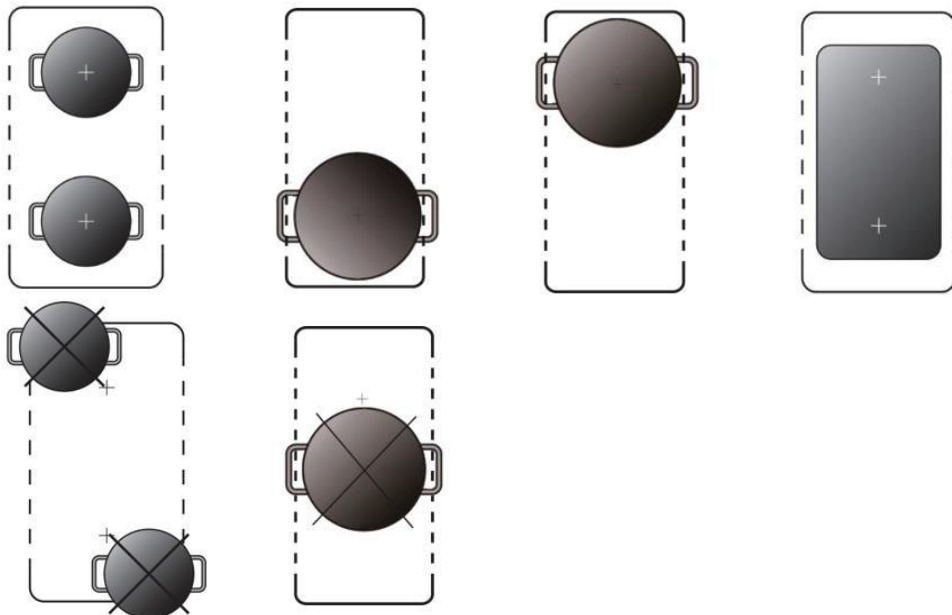
Зона расширения (Индукционный мост FLEX ZONE)

В зависимости от потребностей приготовления эта область может использоваться в любое время как одна зона или как две разные.

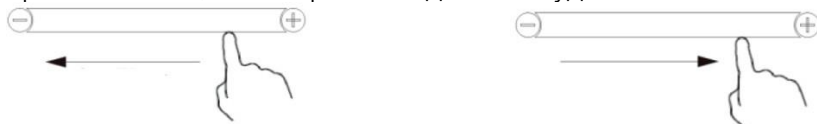
Зона расширения состоит из двух независимых индукторов, управление которыми может производиться по отдельности. При работе «моста» в качестве одной зоны кухонную посуду можно перемещать с одной конфорки на другую в пределах зоны расширения, сохраняя тот же уровень мощности, при котором кухонная посуда была помещена на варочную панель, и часть зоны, не занятая кухонной посудой, не будет нагреваться.

Важно: Размещать кухонную посуду следует в центре одной зоны приготовления. При использовании кастрюль большого размера, овальных, прямоугольных и удлиненных емкостей убедитесь, что они расположены в центре зоны приготовления, закрывая оба креста.

Примеры правильного и неправильного расположения:



1. Чтобы использовать зону расширения как одну большую, нажмите одновременно кнопки  и .
2. На дисплее рядом с уровнем мощности загорится индикатор  или  .
3. Отрегулируйте с помощью слайдера регулировки мощность зоны приготовления, на которой находится посуда.



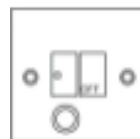
4. При перемещении посуды между фронтальной и задней зонами приготовления, функция расширения автоматически определит новое положение, сохраняя заданную мощность.

6. Уход и обслуживание



Предупреждение!

Всегда отключайте прибор от электрической сети перед чисткой, ремонтом или обслуживанием. В случае возникновения неисправности обратитесь в сервисный центр.



Очистка



Осторожность!

- *Маркировка и декоративные рисунки на варочной поверхности могут стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном.*
- *Регулярно очищайте индукционную панель, чтобы удалить остатки пищи.*
- *Незамедлительно удаляйте пятна, оставленные расплавленной и сладкой едой или следами перелива. Если позволить им остыть на стекле, их может быть трудно удалить или даже окончательно повредить стеклянную поверхность.*

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования.

Следуйте следующим рекомендациями по очистке:

Вид загрязнения	Метод очистки	Важно!
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные едой, или немасляные подтеки на стекле)	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Пока стекло теплое (но не горячее!), используйте чистящее средство для варочной панели 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажной салфеткой. 4. Включите электропитание варочной панели.	• Когда электропитание варочной панели выключено, индикация "горячая поверхность" будет отсутствовать, но зона приготовления все еще будет горячей! Будьте очень внимательны. • Жесткие металлические мочалки, нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что ваше чистящее средство или губка подходят. • Не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может загрязниться.

Следы перелива и плавления, а также сахарные разводы на стекле	Их следует немедленно удалять с помощью лопатки для переворачивания, шпателя или скребка, подходящих для стеклокерамических варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон приготовления: 1. Выключите электропитание варочной панели с помощью выключателя. 2. Держите лезвие или другой инструмент по углом 30° и соскоблите загрязнение или разливы на холодную часть варочной панели. 3. Очистите загрязнение или разливы кухонным полотенцем или бумажной салфеткой. 4. Выполните действия с 2 по 4 для "Ежедневные загрязнения на стекле", приведенные выше.	• Как можно быстрее удалите пятна, оставленные расплавленной и сладкой едой или следами перелива. Если позволить им остыть на стекле, их может быть трудно удалить или даже окончательно повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: когда предохранительная крышка снята, острое лезвие в скребке открыто. Пользуйтесь с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
---	---	--

Транспортировка и хранение

- Размещайте изделие лицевой стороной вверх в соответствии с инструкциями по упаковке.
- Изделие хрупкое, обращайтесь с ним осторожно.
- Не подвергайте его воздействию влаги.
- Не переворачивайте его.
- Не храните изделие в среде с температурой ниже -25 °C или выше 60 °C более 2 часов.

Индикация неисправностей и осмотр

Перед обращением в сервисный центр, пожалуйста, убедитесь, что прибор правильно подключен, любой из следующих случаев не покрывается гарантией производителя:

- повреждения, вызванные неправильной установкой, использованием, хранением или техническим обслуживанием;
- повреждения, вызванные несанкционированной разборкой и ремонтом;
- повреждения, вызванные неправильной очисткой;
- использование индукционной плиты в коммерческих целях.

При возникновении сбоев в работе варочная поверхность автоматически перейдет в защитный режим, на дисплее будут отображены коды ошибок:

Код ошибки	Возможные причины	Что делать
	Не установлена емкость, или емкость не подходит для индукционной плиты	Установите подходящую емкость.
ER03	Вода или иные предметы находятся на элементах управления	Освободите панель управления
F1E / F3E / F4E / E5E	Техническая неисправность одного из модулей варочной плиты	Обратитесь в авторизованный сервисный центр
E1E	Высокая температура датчика температуры стеклянной поверхности	Запустите устройство снова после полного остывания
E2E	Высокая температура датчика температуры IGBT	Запустите устройство снова после полного остывания
E3E	Слишком высокое напряжение в электрической сети	Проверьте, в норме ли напряжение в электрической сети ; Включите после того, как напряжение вернется к допустимым значениям
E4E	Слишком низкое напряжение в электрической сети	Проверьте, в норме ли напряжение в электрической сети ; Включите после того, как напряжение вернется к допустимым значениям

Выше приведены общие соображения и проверка общих отказов.
Не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения варочной панели.

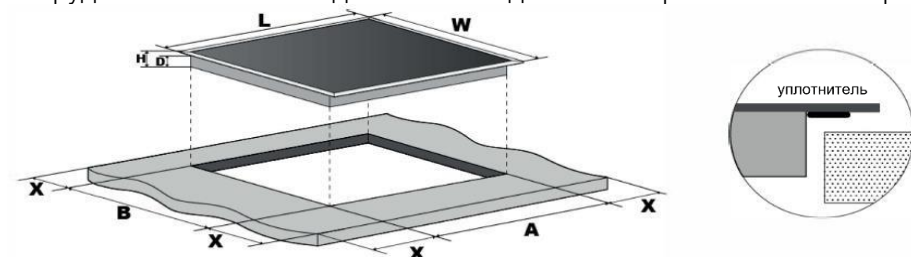
7. Установка

Выбор монтажного оборудования

Выпилите часть рабочей поверхности в соответствии с размерами, указанными на рисунке.

Для установки и эксплуатации вокруг отверстия должно быть оставлено пространство минимум в 50 мм. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности не менее 30 мм.

Во избежание деформации рабочей поверхности от излучаемого оборудованием тепла она должна быть сделана из термостойкого материала.

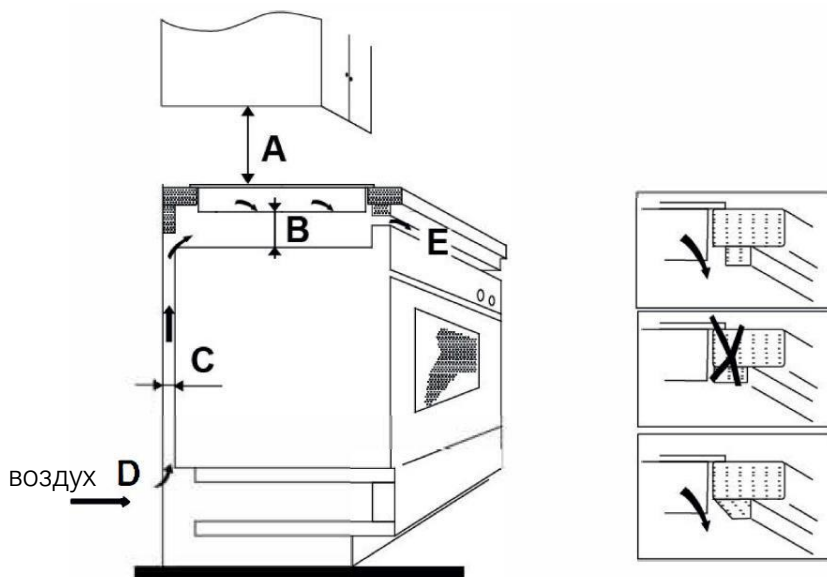


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	60	55	565	495	50 мин

При любых обстоятельствах обеспечьте хорошую вентиляцию индукционной варочной панели, а отверстия входящего и выходящего воздуха не блокированы. Проверьте, что индукционная варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии, как показано ниже.

❗ Примечание:

Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мм	20 мм	Воздухозаборник	Вент. отверстия 5 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность ровная, и никакие строительные элементы не нарушают требования к пространству;
- рабочая поверхность выполнена из теплостойкого материала;
- если варочная плита установлена над духовкой, духовка оснащена охлаждающим вентилятором/системой;
- установка должна соответствовать всем габаритным требованиям и применимым стандартам и нормативам;
- соответствующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания, включен в постоянную проводку, смонтирован и установлен в соответствии с местными нормами и требованиями к электроустановкам;
- выключатель должен иметь утвержденный тип и обеспечивать размыкание контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех активных [фазах] проводниках в случае, если местные правила электромонтажа позволяют вносить такие изменения требований);

- должен быть обеспечен легкий доступ потребителя к выключателю установленной варочной панели;
- при возникновении сомнений относительно установки следует проконсультироваться с местной службой технического контроля строительства;
- поверхности стен, окружающих варочную панель, следует покрыть теплостойкой и легко чистящейся отделкой (например, керамической плиткой).

После установки варочной панели убедитесь, что

- отсутствует доступ к кабелю электропитания через дверцы или ящики посудного шкафа;
- имеется эффективный приток свежего воздуха с наружной части мебели в основание варочной панели;
- если варочная панель установлена над ящиком или посудным шкафом, то под основанием варочной панели должен быть установлен защитный барьер от перегрева;
- выключатель легко доступен для потребителя.

Подключение варочной панели к источнику питания



Подключение варочной панели к электросети должно выполняться только лицами с соответствующей квалификацией.



ЭТОТ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН

Перед подключением варочной панели к электросети проверьте, что:

1. домашняя электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной панелью;
2. напряжение соответствует значению, указанному в паспортной табличке;
3. сечение кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Не используйте для подключения варочной панели к электросети адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание. Кабель электропитания не должен касаться нагретых частей и должен быть установлен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.



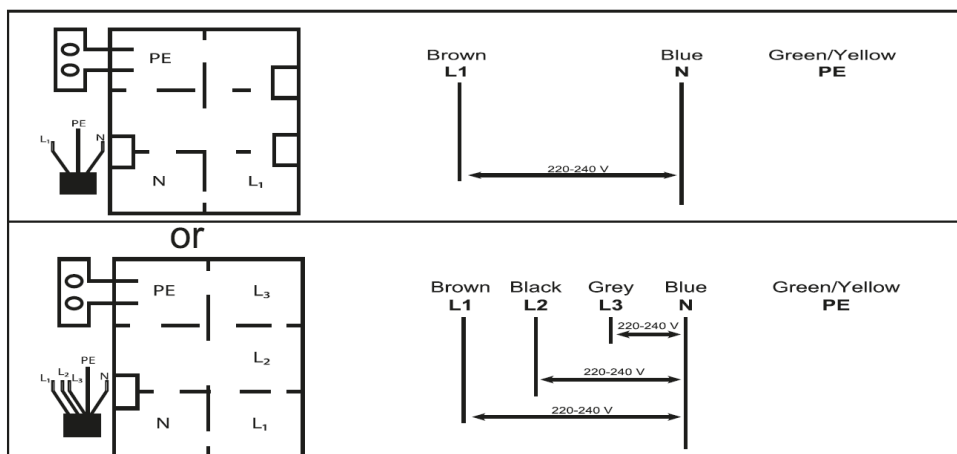
С помощью электрика проверьте, пригодна ли домашняя электропроводка без внесения изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Этот прибор поставляется в комплекте с 3-х жильным кабелем, следующих цветов:

Коричневый = L (фаза)

Синий = N (ноль)

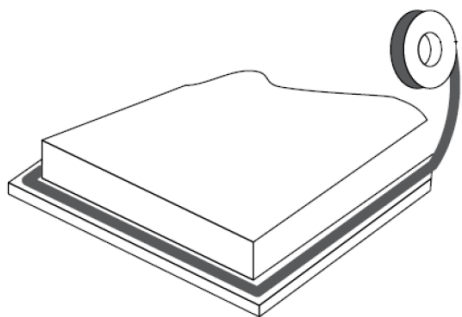
Зеленый и желтый = E (заземление)



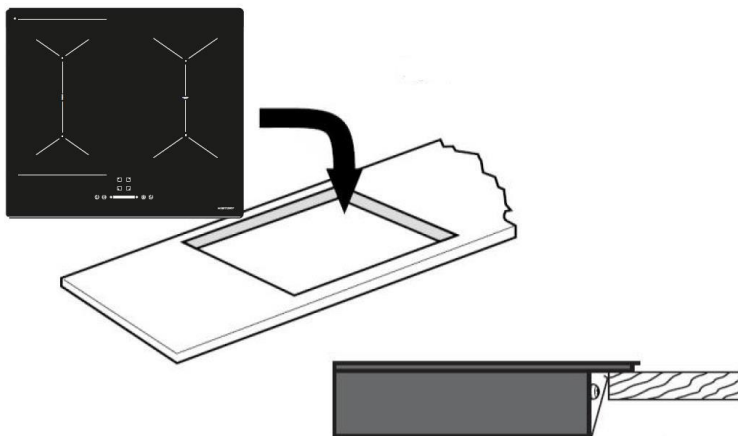
Для этого прибора требуется автоматический выключатель на 32А

- Если кабель поврежден или должен быть заменен, это должен сделать квалифицированный специалист с помощью соответствующих инструментов, чтобы избежать каких-либо несчастных случаев.
- Если устройство должно быть подключено непосредственно к электрической сети, должен быть установлен автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
- Установщик должен гарантировать выполнение правильного электрического соединения, соответствующего правилам безопасности.
- Кабель не должен быть изогнутым или сдавленным.
- Кабель необходимо регулярно проверять, и его замена должна производиться квалифицированными специалистами.

Монтаж



Приклейте прилагаемый уплотнитель вдоль нижнего края варочной панели, убедившись, что концы перекрываются.



Не используйте клей для крепления варочной панели к столешнице.

После установки уплотнителя установите варочную панель в вырез в столешнице. Слегка надавите на варочную панель, чтобы вдавить ее в столешницу, обеспечивая хорошее уплотнение по внешнему краю.



Предостережения

1. Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или специалистами. Пожалуйста, никогда не выполняйте установку самостоятельно.
2. Не следует устанавливать варочную панель 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 хорошее теплоотведение, повышающее ее надежность.
4. Стена и зона нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.
5. Чтобы избежать какого-либо ущерба, нагрев следует предотвращать с помощью многослойной прокладки и клейкого материала.

Гарантия изготовителя

Фирма-изготовитель предоставляет на приобретенный вами бытовой прибор HiSTORY гарантию сроком 24 месяца.

Внимание! Важная информация для потребителей

Бытовой прибор HiSTORY предназначен для использования исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности, либо удовлетворением бытовых потребностей в офисе предприятия, учреждения или организации. Использование прибора в целях, отличных от вышеуказанных, является нарушением правил надлежащей эксплуатации прибора.

Наличие фирменной заводской типовой таблички на приборе обязательно! Пожалуйста, убедитесь в ее наличии и сохраните ее на приборе в течение всего срока службы прибора. Удаление таблички с серийным номером ведет к обезличению прибора и к возможным нарушениям правил его эксплуатации.

Изготовитель не несет ответственность за недостатки в приборе, если сервисной службой будет доказано, что они возникли после передачи прибора потребителю вследствие нарушения им правил пользования, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, природной катастрофы и т.п.), попадания бытовых насекомых и грызунов, воздействия иных посторонних факторов, а также вследствие существенных нарушений технических требований, оговоренных в инструкции по эксплуатации, в том числе нестабильности параметров электросети, установленных ГОСТ 13109 -97.

Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявлении иных предусмотренных законом требований, убедительно просим вас сохранять документы о покупке (чек, квитанцию, иные документы, подтверждающие дату и место покупки).

Рекомендуем доверять подключение (установку) приборов, требующих специального под ключения (установки), только организациям (предпринимателям), занимающимся по роду своей деятельности осуществлением таких работ. Просим сохранять квитанции и иные документы о подключении (установке) вашего прибора в течение срока его эксплуатации.

Соблюдение рекомендаций и указаний, содержащихся в инструкции по эксплуатации (правилах пользования), поможет избежать проблем в

эксплуатации прибора и его обслуживании.

Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение вопроса о целесообразности их замены или ремонта остается за службами сервиса.

В период после истечения гарантийного срока наша Служба сервиса, а также мастерские наших партнеров всегда готовы предложить вам свои услуги. Список адресов уполномоченных изготовителем пунктов авторизованного сервисного обслуживания находится на сайте www.hi-story.ru.

Срок службы бытовых приборов HiSTORY

Официальный срок службы устройства составляет 10 лет. Учитывая надежность и высокое качество комплектующих, фактический срок службы может быть существенно выше официального.

Срок службы изделия исчисляется с даты его покупки, либо при невозможности ее определения, с даты изготовления изделия, нанесенной на типовую табличку изделия. Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере на корпусе прибора.

Серийный номер:

