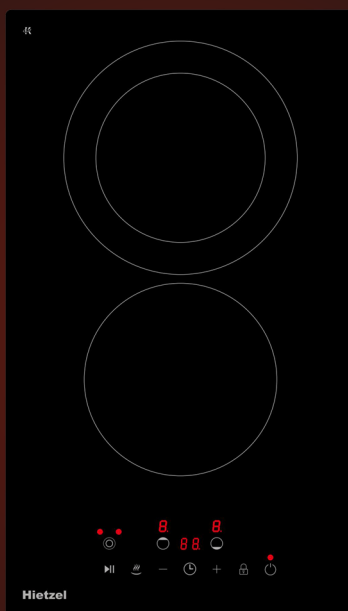


Hietzel

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

HCB 251 F BL



Дата изготовления прибора содержится в серийном номере товара.

Серийный номер товара указан на этикетке, которая размещена на приборе.

Пример серийного номера товара: HCB251FBL26012000001, где

HCB251FBL – код товара

26 – год выпуска (2026 год)

01 – месяц выпуска (январь)

20 – число выпуска

00001 – код завода

Уважаемый Покупатель!

Мы благодарны Вам за то, что Вы выбрали продукцию «Hietzel».

Мы постарались сделать всё, чтобы Вы остались довольны нашим изделием.

Перед тем, как приступить к установке и использованию вытяжки, ознакомьтесь, пожалуйста, с содержанием данного руководства, а также с правилами безопасности.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	5
2. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	8
3. РАБОТА ПРИБОРА	9
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ	10
5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	16
6. ИНДИКАЦИЯ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ	18
7. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ	22
8. УТИЛИЗАЦИЯ	28
9. СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ	29

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано.



ISO9001 : 2000

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

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочтите эту информацию перед использованием варочной поверхности.

УСТАНОВКА

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением любых работ или технического обслуживания необходимо отключить прибор от электросети.
- Подключение к надежной системе заземления является необходимым и обязательным.
- Изменения в системе внутренней электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Необходимо соблюдать осторожность - края панели острые.
- Острое, как бритва, лезвие скребка для варочной панели обнажается, когда предохранительная крышка убирается. Использовать его с особой осторожностью и всегда хранить в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

Важные рекомендации по безопасности

- Внимательно прочесть данное руководство перед установкой или использованием этого прибора.
- Запрещается класть на прибор горючие материалы или другие продукты.
- Предоставить настоящую информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это может снизить Ваши затраты на установку.
- Во избежание опасности данный прибор следует устанавливать в соответствии с данными инструкциями.
- Данный прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Данный прибор должен быть подключен к цепи, в которой есть изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию любых гарантийных обязательств или претензий.
- Данный прибор 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 наблюдением или инструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности.
- Детям запрещается играть с прибором и производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.
- При повреждении шнура питания он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или иными квалифицированными лицами во избежание опасности.

- Предупреждение: если поверхность варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала, защищающего токоведущие части, треснула, выключите прибор, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Во избежание нагревания запрещается класть металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на поверхность варочной панели.
- Запрещается использовать пароочиститель для очистки варочной панели.
- Прибор не предназначен для работы с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не хранить предметы на варочных поверхностях.
- Следует контролировать процесс приготовления. Кратковременный процесс приготовления необходимо постоянно контролировать.
- ВНИМАНИЕ: Приготовление пищи на варочной поверхности с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не тушить огонь водой. Необходимо выключить прибор и сбить пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Опасность поражения электрическим током

- Не готовить на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели сломалась или треснула, необходимо немедленно отключить прибор от электросети (настенный выключатель) и обратиться к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или обслуживанием выключить варочную поверхность с помощью настенного выключателя.
- Несоблюдение этого указания может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, людям с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) необходимо проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата перед использованием этого прибора, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвержены влиянию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этого указания может привести к смерти.

Опасность горячей поверхности

- Во время эксплуатации доступные части этого прибора нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не позволяйте своему телу, одежде или другим предметам, кроме подходящей посуды, соприкоснуться со стеклокерамическим покрытием, пока поверхность не остынет.
- Не допускать детей к прибору.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Необходимо убедиться, что ручки кастрюли не выступают за другие включенные конфорки. Держать ручки недоступными для детей.
- Несоблюдение этого указания может привести к ожогам.

Важные инструкции по безопасности

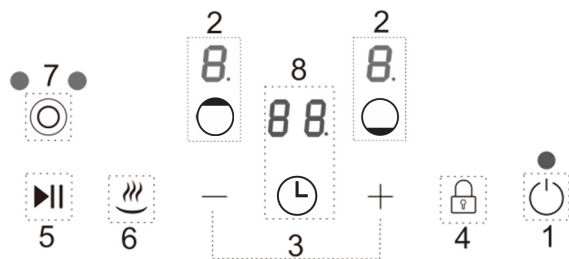
- Не оставлять включенный прибор без присмотра. Выкипание вызывает дым и разбрызгивание жира, который может воспламениться.
- Не использовать прибор в качестве поверхности для работы или хранения.
- Не оставлять на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Не размещать и не оставлять какие-либо намагнитенные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может влиять его электромагнитное поле.
- Не использовать прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключать зоны приготовления пищи и варочную поверхность, как описано в данном руководстве (т.е. с помощью сенсорного управления). При снятии посуды с варочной поверхности не полагаться на функцию определения посуды, чтобы отключить зоны приготовления пищи.
- Детям запрещается играть с прибором, сидеть, вставать или взбираться на него.
- Запрещается хранить предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забравшиеся на варочную поверхность, могут получить серьезные травмы.
- Запрещается оставлять детей одних или без присмотра в месте, где используется прибор.
- Дети или люди с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность пользоваться прибором, должны иметь ответственного и компетентного человека, который обучит их использованию. Инструктор должен убедиться, что он может использовать прибор без опасности для себя и своего окружения.
- Не ремонтировать и не заменять какие-либо части прибора, если это специально не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не класть и не ронять тяжелые предметы на варочную поверхность.
- Не вставать на варочную поверхность.
- Не использовать посуду с зазубренными краями и не перетаскивать посуду по поверхности индукционного стекла, так как это может его поцарапать.
- Не использовать мочалки и другие агрессивные абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, т.к. они могут поцарапать индукционное стекло.
- Этот прибор предназначен для использования в домашних условиях и аналогичных областях, таких как кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих местах, фермерских домах, клиентами в гостиницах, отелях и других жилых помещениях.
- **ВНИМАНИЕ:** прибор и его доступные части нагреваются во время использования.
- Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
- Дети в возрасте до 8 лет должны находиться вдали от прибора, если они не находятся под постоянным наблюдением.

2. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	HCB 251 F BL
Зоны нагрева	2
Напряжение	220-240 В ~ 50 Гц или 60 Гц
Номинальная мощность	3200 Вт
Верхняя зона нагрева	200 мм, 1000/2000 Вт
Нижняя зона нагрева	165 мм, 1200 Вт
Длина кабеля	1,2 м
Вес	5,3 кг
Размер изделия Ш*Д*В, мм	300x520x45
Размер встраивания Ш*Д, мм	280x495

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



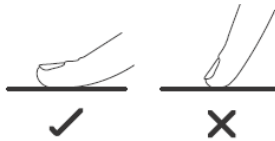
Элементы управления прибора

1		ВКЛ / ВЫКЛ	Включение и выключение плиты
2		Зона нагрева 1	Выбор зоны нагрева
		Зона нагрева 2	
3		Больше / Меньше	Управление мощностью выбранной зоной нагрева. Установка времени таймера.
4		Блокировка	Включение блокировки панели управления плиты (кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ)
5		Пауза	Пауза и продолжение работы плиты
6		Поддержание тепла	Функция поддержания тепла для выбранной зоны нагрева
7		Функция увеличенной зоны нагрева	Включение/выключение увеличенной зоны нагрева зоны нагрева 2
		Таймер	Активация таймера автоматического отключения
8		Дисплей	Оставшееся время таймера Время таймера закончилось / не установлено Блокировка панели управления активирована Коды ошибок

3. РАБОТА ПРИБОРА

СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

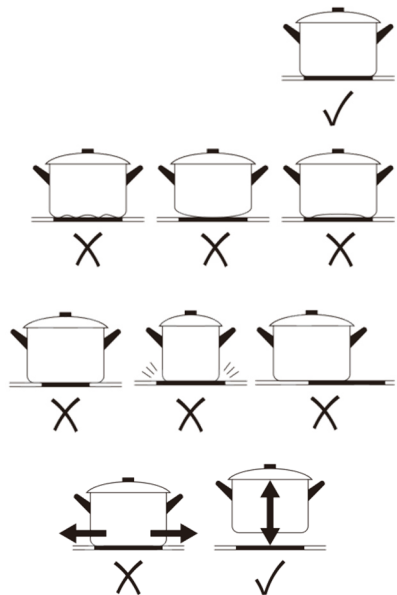
- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому на них не нужно сильно надавливать.
- Для корректной работы используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Каждый раз при регистрации касания будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление.
- В ходе приготовления следите, чтобы посуда не касалась элементов управления, чтобы избежать ожогов и неполадок в управлении прибором.



ВЫБОР ПОДХОДЯЩЕЙ ПОСУДЫ

Перед использованием посуды, убедитесь, что её дно чистое. Загрязнения (например песок и грязь) могут повредить варочную поверхность.

- Не использовать посуду с неровными краями, с изогнутым или деформированным дном.
- Не нагревайте пустую посуду.
- Убедитесь, что дно кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет размер зоны нагрева. Используйте посуду, диаметр которой соответствует выбранной зоне нагрева. При использовании кастрюли оптимального размера будет использоваться энергия с максимальной эффективностью.
- Всегда необходимо центрировать посуду на зоне нагрева.
- Всегда поднимайте вверх посуду с варочной поверхности. Не сдвигайте, иначе можно поцарапать стекло.



4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

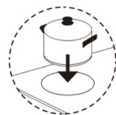
Нажмите кнопку включения  .

После включения прозвучит звуковой сигнал и на дисплее отобразится - или - - .

Варочная поверхность в режиме ожидания.

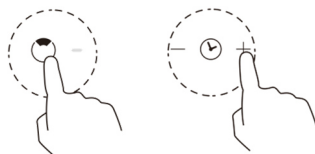


Разместите подходящую посуду по центру желаемой зоны приготовления. Убедитесь, что поверхность зоны приготовления и дно посуды чистые и сухие.



ВЫБОР МОЩНОСТИ НАГРЕВА


Нажмите на символ выбора зоны нагрева, которую Вы хотите использовать. Пока соответствующий значок мигает, установите требуемую мощность нагрева для выбранной зоны нагрева (от 1 до 9), используя клавиши «-» и «+».

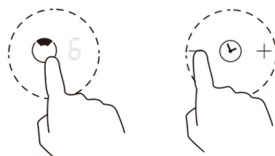


Если уровень мощности не выбран в течении 30 секунд, варочная поверхность автоматически отключится. В ходе работы уровень нагрева может быть изменен способом, описанным ниже.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗОНЫ НАГРЕВА

Нажмите на кнопку зоны нагрева, которую Вы хотите выключить.

Пока соответствующий значок мигает, удерживайте кнопку «-», пока на дисплее не появится  .



ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Нажмите кнопку включения  .

Когда все индикаторы погаснут (за исключением индикатора остаточного тепла), варочная поверхность выключена.



Осторожно!

Зоны нагрева могут оставаться очень горячими даже после их выключения, что может привести к ожогам!

Не прикасайтесь к зонам нагрева до тех пор, пока они не остынут до безопасной температуры и предупреждения об остаточном нагреве (на дисплее зоны приготовления) не погаснут!

Обратите внимание, что они также гаснут в случае отключения питания.





Экономьте энергию с помощью предупреждения об остаточном нагреве.

Если Вы хотите разогреть дополнительную посуду, Вы можете сэкономить энергию, используя оставшийся нагрев.

Для этого выберите зону приготовления, в которой индикатор остаточного нагрева все еще включен.

ПАУЗА

Чтобы приостановить работу всех зон нагрева на неопределенный период времени (до 10 минут), выполните следующие действия.



Установка паузы

Нажмите клавишу паузы **||** во время работы.

Работа всех зон нагрева будет остановлена, а дисплей начнет мигать.

Если в течение 10 минут работа не возобновляется, варочная панель автоматически выключается.

Возобновление работы

Чтобы продолжить работу, снова нажмите клавишу паузы **||**.

Работа продолжается с теми же настройками.


ФУНКЦИЯ «СОХРАНИТЬ В ТЕПЛЕ»

Эта функция предназначена для поддержания температуры разогретых продуктов непосредственно после приготовления, а не для повторного разогрева охлажденных продуктов.


Чтобы использовать функцию "Сохранить в тепле" для сохранения приготовленных блюд теплыми при соответствующем энергопотреблении, выполните следующие действия:


Активация функции «Сохранить в тепле»


Нажмите кнопку выбора той зоны приготовления, для которой Вы хотите активировать функцию.

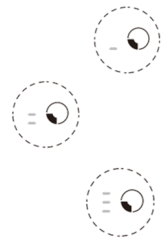
Пока индикатор соответствующей зоны приготовления мигает, нажмите клавишу «Сохранить в тепле» .

Оптимизируйте мощность зоны нагрева для сохранения продуктов теплыми:

Нажмите кнопку «Сохранить в тепле» один раз, чтобы перейти на уровень 1. На дисплее отобразится «».

Дважды нажмите кнопку «Сохранить в тепле», чтобы перейти на уровень 2. На дисплее отобразится «».

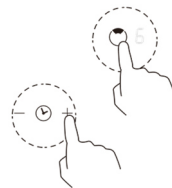
Трижды нажмите кнопку «Сохранить в тепле», чтобы перейти на уровень 3. На дисплее отобразится «».



Отключение функции «Сохранить в тепле»

Нажмите кнопку выбора зоны приготовления, для которой Вы хотите отключить функцию «Сохранить в тепле».

Используйте кнопки «-» и «+», чтобы отключить функцию «Сохранить в тепле», установить желаемый уровень мощности или выключить зону нагрева.




ТАЙМЕР

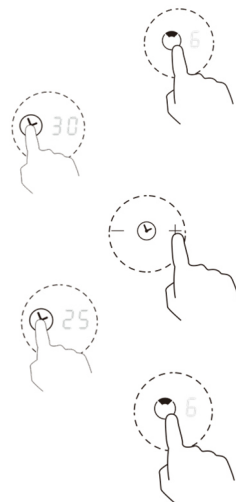
Функцию таймера можно использовать двумя способами:

- Можно использовать его в качестве напоминания. В этом случае таймер не выключит ни одну зону нагрева в установленное время. По истечении заданного времени (до 99 минут) прозвучит звуковой сигнал.
- Можно настроить его на отключение одной или нескольких зон нагрева по истечении заданного времени.

Установка таймера отключения

Чтобы настроить таймер таким образом, чтобы зона нагрева автоматически выключалась по истечении заданного времени, выполните следующие действия:

- Нажмите клавишу выбора зоны нагрева, для которой Вы хотите включить таймер отключения, и установите желаемый уровень мощности, если это еще не сделано.
- Пока индикатор конфорки мигает, нажмите клавишу таймера .
- На дисплее отобразится **30**.
- Пока цифра мигает, измените её на желаемую с помощью клавиш «-» и «+» на таймере (в течение минуты).
- Нажмите и удерживайте клавиши «-» и «+», чтобы увеличивать или уменьшать время с шагом 10 минут.
- Через 5 секунд без дополнительного ввода данных дисплей перестанет мигать, и установленное время будет автоматически подтверждено. Начнется обратный отсчет, и на дисплее таймера отобразится оставшееся время.
- Для обозначения активного таймера рядом с соответствующим индикатором выбранной зоны нагрева загорается точка.

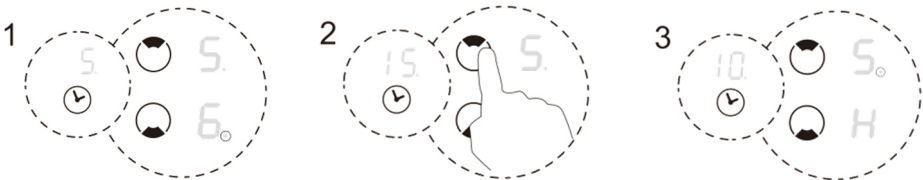


По истечении заданного времени соответствующая зона автоматически выключается.

Настройка таймера отключения для нескольких конфорок

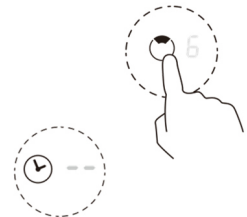
Если Вы хотите включить таймер для нескольких зон нагрева, повторите процедуру установки таймера, описанную выше, для других зон нагрева:

- Когда таймер включен для нескольких зон нагрева, на дисплее таймера всегда отображается минимальное оставшееся время.
- Точка, загорающаяся рядом с соответствующим указателем мощности, указывает на зону нагрева, к которой относится установленный таймер. Пример смотрите на рисунке (1):
 - Зона приготовления 1: Уровень мощности 6, оставшееся время 5 мин.
 - Зона приготовления 2: Уровень мощности 5, оставшееся время 15 мин
- Для отображения оставшегося времени работы другой зоны нагрева, нажмите соответствующую клавишу выбора зоны нагрева (2).
- По истечении более короткого установленного времени соответствующая зона нагрева выключается, на дисплее отображается другое оставшееся время, а на соответствующем указателе мощности мигает точка.
- Пример смотрите на рисунке (3):
 - Зона приготовления 1: Зона приготовления выключена, оставшееся время истекло.
 - Зона приготовления 2: Уровень мощности 5, оставшееся время составляет 10 мин.
- Когда, наконец, истечет и это оставшееся время, соответствующая зона приготовления также выключится, а индикатор времени погаснет.



Удаление и изменение настроек таймера

- Чтобы удалить настройки таймера, нажмите кнопку выбора зоны нагрева, для которой Вы хотите удалить настройки таймера, если это применимо.
- Нажмите клавишу таймера (⏸). После этого таймер будет отключен.
- Чтобы изменить настройку времени, сбросьте таймер, как описано выше.




БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Чтобы предотвратить непреднамеренное включение зон нагрева (например, если дети случайно включают зоны нагрева), Вы можете заблокировать панель управления.



Выключение варочной панели при включенной блокировке клавиш.




Даже если панель управления заблокирована, клавиша  включения/выключения остается активной.

Таким образом, в экстренной ситуации Вы можете выключить варочную панель в любое время.

Однако для дальнейшей работы необходимо сначала снять блокировку панели управления.


Чтобы воспользоваться функцией блокировки, выполните следующие действия:

Блокировка панели управления

- Нажмите на кнопку блокировки панели управления .
- На дисплее таймера отображается .
- Если таймер был установлен ранее, то через 5 секунд на дисплее отобразится оставшееся время таймера.
- Нажмите любую клавишу, на дисплее отобразится  на 5 секунд, а затем дисплей снова будет показывать оставшееся время таймера.
- Панель управления заблокирована, за исключением кнопки включения/выключения.



Разблокировка панели управления

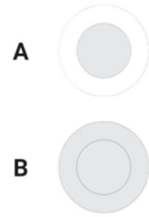
- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Нажмите кнопку блокировки не менее чем на 3 секунды.
- Надпись  на дисплее исчезнет.
- Вы снова сможете пользоваться варочной панелью в обычном режиме.




ФУНКЦИЯ УВЕЛИЧЕННОЙ ЗОНЫ НАГРЕВА

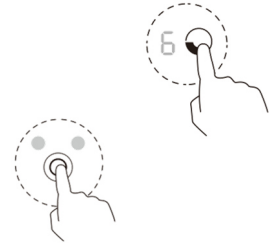
Зона нагрева 2 имеет 2 отдельные зоны нагрева, из которых Вы можете использовать только центральную секцию **(А)** или одновременно с центральной секцией включить вторую зону **(В)**.


Когда выбрана соответствующая зона нагрева 2, активна только центральная секция **(А)**. Чтобы увеличить или уменьшить площадь нагрева, выполните следующие действия:



Увеличение площади нагрева

- Нажмите клавишу выбора зоны для двух варочных панелей, которую Вы хотите увеличить, и установите уровень мощности, если она еще не установлена.
- Пока мигает индикатор соответствующей зоны приготовления, нажмите клавишу  один раз чтобы дополнительно активировать вторую зону нагрева **(В)**.
- Выбранная зона нагрева теперь работает на заданном уровне мощности.



Чтобы переключаться между секциями нагрева во время работы в последовательности В > А > В > А ..., нажмите клавишу  еще раз.

Если Вы выключите зону приготовления 2 или варочную панель, функция увеличенной зоны нагрева будет отключена, и ее, возможно, потребуется установить повторно.

5. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Приведенные ниже настройки являются только рекомендациями. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая посуду и объем, который необходимо приготовить. Необходимо поэкспериментировать с индукционной плитой, чтобы подобрать параметры, которые больше всего подходят.

Уровень мощности	Наиболее подходящее применение
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • деликатный разогрев небольшого количества еды • растапливание шоколада, масла • быстро подгорающие продукты • кипение на медленном огне • поддержание блюда горячим
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • повторный подогрев • кипение на медленном огне • приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • жарка оладьев • жарка блинов • готовка рыбы или овощей на пару • тушение
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • обжаривание • приготовление макаронных изделий
9	<ul style="list-style-type: none"> • стир-фрай • обжаривание • доведение супа/воды до кипения

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Соблюдайте осторожность при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, а при очень высокой температуре масло и жир могут самопроизвольно воспламениться, что представляет серьезную опасность пожара.

- Когда блюдо закипит, необходимо уменьшить температуру.
- Использование крышки сократит время приготовления и экономит электроэнергию за счет сохранения тепла.
- Необходимо свести к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте приготовление на высокой мощности и уменьшите ее, когда пища прогреется.

Тушение, приготовление риса

- Томление происходит ниже точки кипения, примерно при 85°C, когда пузырьки время от времени поднимаются на поверхность жидкости при варке. Это ключ к вкусным супам и нежным тушеным блюдам, потому что аромат раскрывается без пережарки. Также при температуре ниже точки кипения следует готовить соусы на основе яиц и муки.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса, может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы еда была приготовлена должным образом в рекомендованное время.

Обжарка стейка

Для приготовления сочных стейков:

- Перед приготовлением оставить мясо при комнатной температуре примерно на 20 минут.
- Разогреть посуду с толстым дном.
- Смазать обе стороны стейка маслом. Сбрызнуть горячую посуду небольшим количеством масла, а затем опустить мясо на горячую посуду.
- Во время приготовления следует перевернуть стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его приготовления. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Необходимо надавить на стейк, чтобы оценить, насколько он приготовлен - чем он тверже на ощупь, тем более «прожаренным» он будет.
- Перед подачей на стол необходимо оставить стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он расслабился и стал мягким.

Для жарки во фритюре (стир-фрай, вок)

- Выбрать вок с плоским дном или большую сковороду.
- Подготовить все ингредиенты и оборудование. Жарка должна быть быстрой.
- Большие количества, следует готовить несколькими маленькими партиями.
- Слегка разогреть посуду и добавить две столовые ложки масла.
- Сначала необходимо приготовить любое мясо, отложить его и сохранять теплым.
- Обжарить овощи, помешивая. Когда они будут горячими, но все еще хрустящими, установить зону нагрева на более низкую настройку, вернуть мясо в посуду и добавить соус.
- Осторожно перемешать ингредиенты, чтобы они полностью нагрелись.
- Подавать сразу.

6. ИНДИКАЦИЯ И ПРОВЕРКА НЕИСПРАВНОСТЕЙ

КОД НЕИСПРАВНОСТИ И ЕЕ РЕШЕНИЕ

Код ошибки	Причина	Что необходимо предпринять
E8	Короткое замыкание реле	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E9	Сообщение об ошибке датчика NTC / обрыв цепи	
E5	Сообщение об ошибке датчика NTC / короткое замыкание	
E4	Неисправность сенсора варочной поверхности	
F	Отсутствует связь между дисплеем и основной платой	

ОСОБЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ РЕШЕНИЯ

Неисправность	Причина	Что необходимо предпринять
Прибор не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что варочная панель полностью и надлежащим образом подключена к исправному источнику питания.
		Проверьте, не сработал ли предохранитель. Нет ли сбоев в подаче электроэнергии в Вашем доме.
Сенсорные кнопки не реагируют на нажатия.	Панель управления заблокирована. На дисплее надпись Lo .	Разблокируйте панель управления в соответствии с инструкцией.
	Прибор не включен.	Включите варочную поверхность.
Сенсорные кнопки плохо реагируют на нажатия.	Жидкость или грязь на панели управления.	Убедитесь, что панель управления полностью чистая и сухая. Обратите внимание, что тонкая пленка влаги может быть незаметна.
	На правильное нажатие на кнопки.	Нажимайте только одну кнопку всем пальцем. Используйте для нажатия все подушечку пальца.
Зоны нагрева отключаются и включаются снова во время работы.	Процесс нагрева осуществляется через определенные промежутки времени.	Это предусмотрено конструкцией и не является неисправностью.
Дисплей работает, но посуда не нагревается.	Сработала защита от перегрева.	См. раздел «Зона нагрева выключается неожиданно».
Процесс нагрева занимает необычно много времени.	Используется неподходящая посуда.	См. раздел «Выбор посуды».
	Колебания в электросети.	Колебания напряжения сети всего на 10 В могут значительно увеличить время приготовления.

Зона нагрева выключается неожиданно.	Время работы превысило максимально возможное.	При необходимости снова включите прибор и выберите зону нагрева. Максимальное время непрерывной работы указано в таблице автоматического отключения.
	После включения не был предпринято никаких действий в течении 1 минуты.	Снова включите варочную панель и в течение 1 минуты установите мощность нужной зоны приготовления.
	Сработало автоматическое отключение при перегреве.	Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия не были перекрыты и чтобы температура окружающей среды не была слишком высокой.
		Убедитесь, что посуда не выступает за границы зон приготовления в направлении панели управления, чтобы предотвратить ее перегрев.
	Жидкость или грязь на панели управления.	Очистить и высушить панель управления, затем включить прибор снова.
Варочная поверхность неожиданно отключается или включается.	Случайное нажатие кнопок на панели управления.	Следите за тем, чтобы на панели управления ничего не лежало. Не трогайте её даже когда она выключена. При необходимости снова включите / выключите варочную панель и используйте ее в соответствии с описанием.
Шум во время работы (щелчки, потрескивание).	Прибор во время работы может издавать разные звуки.	Легкое потрескивание или щелчки являются нормальными и безвредными. Если шум слишком громкий или звучит необычно, отправьте аудиозапись в авторизованный сервис.

Царапины на стеклянной поверхности.	Следы металла или другие загрязнения могут выглядеть как царапины.	Стеклокерамика более устойчива к механическим повреждениям, чем сталь. Следы загрязнения, возникающие в результате эксплуатации, не представляют собой повреждений и, как правило, могут быть удалены с помощью соответствующего чистящего средства.
	Используется неподходящая посуда.	Используйте посуду с чистым и ровным дном.
	Используется неподходящие чистящие средства.	Используйте только чистящие средства и посуду, подходящие для стеклянных поверхностей.
Возникает неисправность / отображается код ошибки.	Скачки напряжения в сети питания.	Отключите варочную панель от сети электропитания как минимум на 12 часов (отключите предохранитель), чтобы перезагрузить электронику, а затем снова включите ее.
	Техническая ошибка. Коды ошибки смотрите в таблице.	Убедитесь, что напряжение в сети составляет 230 В (если это не так, обратитесь к поставщику электроэнергии). Запишите код ошибки, отключите варочную панель от сети питания и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

7. УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ



ОСТОРОЖНО!

Опасность поражения электрическим током и получения травм!

Данный прибор может устанавливаться/подключаться, заземляться и вводиться в эксплуатацию только сертифицированным электриком в соответствии с действующими правилами и стандартами!

Это очень опасно для неквалифицированных специалистов!

Не допускайте детей и домашних животных!



ОСТОРОЖНО!

Опасность получения травм!

Некоторые детали устройства могут иметь острые края!

Соблюдайте соответствующие меры предосторожности при обращении с прибором, например, надевайте рабочие перчатки!

При монтаже необходимо соблюдать все требования к размерам и расстояниям, приведенные в данном руководстве, а также другие применимые правила.

Убедитесь, что рабочая поверхность, предназначенная для установки варочной панели, соответствует всем необходимым требованиям, что при установке можно обеспечить достаточную вентиляцию, как описано в следующих разделах, и что ничто не выступает в зону приготовления.

Требования, касающиеся электробезопасности

- Перед установкой прибора убедитесь, что местное напряжение и частота соответствуют информации, указанной на заводской табличке (В и Гц).
- Если Вы не уверены, обратитесь к поставщику электроэнергии или квалифицированному электрику.
- Автоматический выключатель (плавкий предохранитель), обеспечивающий полное отключение от электросети, должен быть встроен в стационарную электропроводку в соответствии с местными правилами (см. раздел "Подключение к электросети").
- Перед установкой прибор должен быть надлежащим образом заземлен.

Требования к месту установки / условиям монтажа

- Кухня должна быть сухой и иметь эффективную вентиляцию в соответствии с действующими техническими правилами и стандартами.
- Материалы, из которых изготовлены смежные и прилегающие поверхности, должны быть огнестойкими/термостойкими при температуре до 90°C, а используемые клеи - при температуре до 150°C, чтобы исключить деформацию поверхностей или отслоение покрытий.
- Если Вы не уверены в этом, установите расстояние не менее 200 мм между краями прибора и соответствующими материалами или защитите их слоем огнеупорного материала.

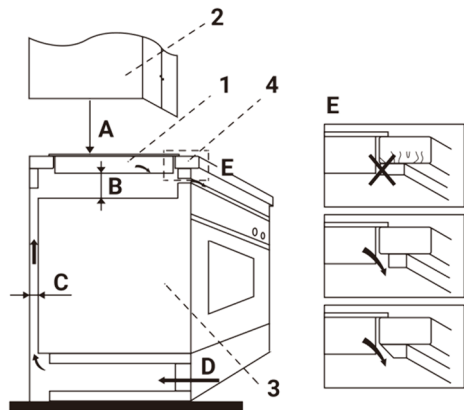
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком, мебельным отделением или чем-либо подобным, с нижней стороны необходимо установить теплозащитный экран (см. соответствующий раздел).
- Для правильной работы варочной панели способ установки должен обеспечивать хорошее рассеивание тепла.
- Поверхности стен вокруг зоны приготовления должны легко очищаться (например, керамическая плитка).
- Во избежание сбоев в работе и неоправданно высокого энергопотребления варочную панель нельзя устанавливать в непосредственной близости от холодильников или морозильных камер, посудомоечных или сушильных машин.
- Установка варочной панели должна обеспечивать хорошее тепловыделение для обеспечения надлежащей работы.

Вентиляция и отступы

Убедитесь в том, что прибор хорошо проветривается и что вентиляционные каналы не заблокированы и не перекрыты чем-либо.

Соблюдайте рисунок и указанные размеры:

1. Варочная поверхность
2. Вытяжной вентилятор или верхние шкафы кухни
3. Духовой шкаф (если есть)
4. Столешница



A	Расстояние до	
	- вытяжного вентилятора	мин. 650 мм
	- вытяжки	мин. 500 мм
	- мебели	мин. 760 мм
B	Расстояние до	
	- встроенного духового шкафа	мин. 50 мм
C	Приточный вентиляционный канал	мин. 20 мм
D	Приточный вентиляционный канал	мин. 10 мм
E	Выпускной вентиляционный канал	мин. 5 мм

Выбор и подготовка рабочей поверхности

- Для установки варочной панели выбирайте столешницу из теплоизоляционного и термостойкого материала.
- Дерево и аналогичные волокнистые или влагопроницаемые материалы можно использовать для изготовления рабочей поверхности только в том случае, если они пропитаны.
- Защитите верхний край рабочей поверхности, примыкающий к стене за варочной панелью, от попадания жидкостей или влаги, например, с помощью защитной ленты.
- Следите за тем, чтобы поверхность рабочей поверхности была ровной и горизонтальной.
- Толщина рабочей поверхности должна составлять не менее 30 мм и соответствующие размеры, указанные в технических характеристиках Вашей модели варочной панели.
- Оставьте безопасный зазор не менее 3 мм между боковыми сторонами основания варочной панели и вырезанными поверхностями столешницы, а также рамку столешницы вокруг варочной панели шириной не менее 50 мм.



ОСТОРОЖНО!

Опасность получения травм!

Некоторые детали устройства могут иметь острые края!

Соблюдайте соответствующие меры предосторожности при обращении с прибором, например, надевайте рабочие перчатки!

Указания перед монтажом и инсталляцией

Перед установкой варочной панели следуйте инструкции.

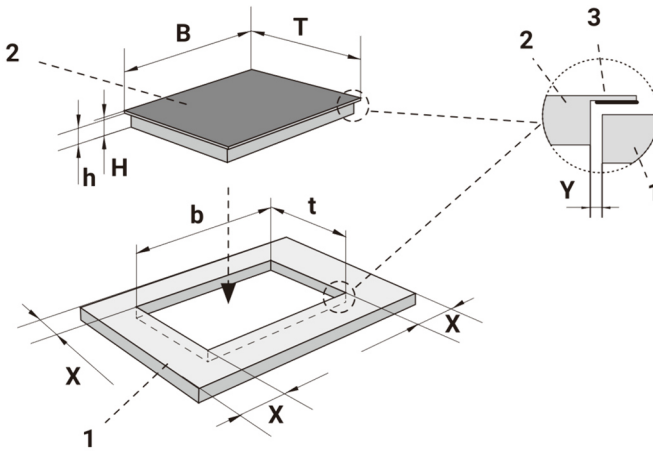
Очистите прибор и область вокруг места установки.

Подготовьте к установке варочной панели следующее оборудование:

- Варочная панель и принадлежности, включая данное руководство, входят в комплект поставки
- Пила для вырезания отверстия в столешнице
- Измерительный инструмент и уровень
- Отвертка
- Карандаш или для разметки
- Защитные перчатки или что-то подобное.

Подготовка отверстия для установки

Выпилите отверстие для установки варочной панели в столешнице в соответствии с размерами, указанными на следующем рисунке.

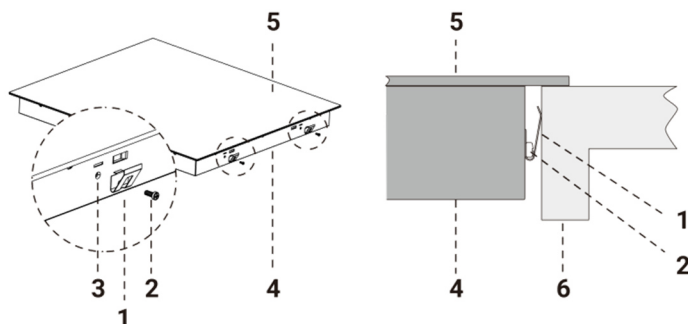


1	Столешница (мин. толщина 30 мм)
2	Варочная поверхность
3	Уплотнитель (прокладка)

Варочная поверхность		
B	Ширина	300 мм
T	Глубина	520 мм
H	Высота	45 мм
h	Высота подстольной части	40 мм
Отверстие в столешнице		
b	Ширина	280+5 мм
t	Глубина	495+5 мм
X	Отступ	мин. 50 мм
Y	Отступ	мин. 3 мм

Установка и закрепление варочной панели

- Установите варочную панель на чистую, устойчивую и гладкую поверхность (например, используйте упаковку в качестве подставки).
- Следите за тем, чтобы на элементы, выступающие из варочной панели, не оказывалось давление.
- Установите 4 монтажных кронштейна (1) с помощью прилагаемых винтов (2) и ввинтите их в соответствующие отверстия для винтов (3) на основании варочной панели (4), как показано на рисунках.
(Это гарантирует, что варочная панель будет зафиксирована в вырезе столешницы после установки).



1	Дистанционная скоба
2	Винт
3	Отверстие для винта
4	Корпус варочной поверхности
5	Стеклокерамическая поверхность
6	Столешница

- Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с условиями установки.
- Проверьте, не повреждена ли прокладка варочной панели и правильно ли она установлена на варочной панели.
- Вставьте варочную панель в подготовленный вырез в рабочей поверхности, предварительно проложив кабели и выровняв их по центру.
- Убедитесь, что она надежно закреплена.

ПРИМЕЧАНИЕ



- На внешней стороне варочной панели имеются вентиляционные отверстия. При установке варочной панели следите за тем, чтобы они не были закрыты столешницей!
- При установке варочной панели следите за тем, чтобы ее соединительный кабель не был раздавлен, согнут или перекручен!

Подключение варочной панели к электросети

Варочная панель оснащена вилкой.

Подключите ее к правильно установленной и заземленной розетке, следуя приведенным ниже инструкциям.

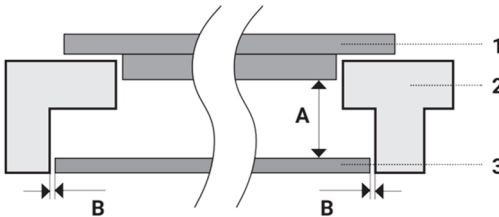
Важные указания по подключению к электросети

- Перед установкой прибора убедитесь, что соблюдены требования электробезопасности (см. соответствующий раздел в начале этой главы).
- Для подключения используйте сетевой кабель, входящий в комплект поставки, и при необходимости заменяйте его на кабель того же типа.
- Кабель должен быть проложен таким образом, чтобы его нельзя было перегнуть, раздавить или перекрутить, а его температура не превышала 75°C.
- Не используйте переходники или разветвители для подключения варочной панели к электросети, так как это может привести к перегреву и возгоранию.

Установка теплозащитного экрана под варочной панелью

При установке варочной панели над выдвижным ящиком, мебельным отсеком или чем-либо подобным соблюдайте следующие меры предосторожности в соответствии с инструкциями по установке:

- Установите защитную пластину из термостойкого материала (например, из перфорированного листового металла для обеспечения вентиляции) на расстоянии не менее 50 мм под варочной панелью (см. иллюстрацию).
- При использовании клея следите за тем, чтобы его термостойкость составляла 150°C.
- Убедитесь, что пространство между варочной панелью и защитной панелью достаточно проветривается.



1	Варочная поверхность
2	Столешница/мебель
3	Теплозащитный экран
A	мин. 50 мм
B	макс. 5 мм



ВНИМАНИЕ!

Опасность получения травм и повреждений!

Во избежание серьезных травм или повреждения от перегрева, электричества или функциональных элементов убедитесь, что после установки доступ к соединительному кабелю и нижней поверхности варочной панели будет закрыт (например, через дверцы шкафов, выдвижные ящики и т.д.)!

8. УТИЛИЗАЦИЯ



Не выбрасывать этот прибор вместе с несортированными бытовыми отходами. Сбирать такие отходы необходимо отдельно для специальной переработки.

Этот прибор имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ ЕС по Утилизации электрического и электронного оборудования (УЭЭО). Обеспечивая правильную утилизацию этого прибора, Вы сможете предотвратить любой возможный ущерб окружающей среде и здоровью человека, который в противном случае мог бы быть причинен, если бы он был утилизирован неправильным образом.

Символ на изделии указывает на то, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует сдать в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров.

Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и переработке этого прибора обратиться в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы его приобрели.

Для получения более подробной информации об обращении, восстановлении и переработке этого прибора, обратиться в местную городскую администрацию, в службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где Вы приобрели прибор.

9. СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Используйте свое изделие в соответствии с инструкциями по эксплуатации. Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по адресам, указанным на сайте www.hietzel.ru в разделе «Гарантия и возврат».

По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне. Официальный срок службы изделия составляет 10 лет. Учитывая надежность и высокое качество устройства, фактический срок службы может быть существенно выше официального. Гарантийный срок изделия указан в гарантийном талоне, который вложен с руководством по эксплуатации.

Контактная информация:

Импортер (уполномоченное изготовителем лицо):

Общество с ограниченной ответственностью «ВЕЛТ».

Место нахождения: 248000, г. Калуга, ул. Луначарского, д. 57, стр. 2, Российская Федерация.

Телефон: +7 800 707-51-71

Изготовитель: Zhongshan Fansheng Electric Appliances Co., Ltd.

Место нахождения: 4/F, 10th Building, No.268, Dongfu 3rd Rd., Suicheng Village, Dongfeng Town, ZhongShan City, Guangdong, Китай.





hietzel.ru
