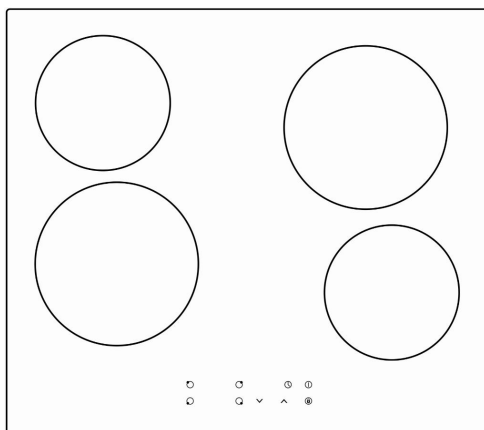




## ВСТРАИВАЕМАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

**HELH 649SBL**



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 .....           | 7  |
| ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....        | 8  |
| ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....                       | 10 |
| РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ .....      | 17 |
| УХОД И ОЧИСТКА .....                     | 20 |
| НЕИСПРАВНОСТИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ .....      | 22 |
| КОДЫ ОШИБОК .....                        | 24 |
| МОНТАЖ И УСТАНОВКА .....                 | 25 |
| ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ .....             | 30 |
| СЕРВИСНАЯ ИНФОРМАЦИЯ .....               | 30 |
| УТИЛИЗАЦИЯ .....                         | 30 |

### **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 аннулированию 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.

### 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 кастрюли 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.
- 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 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, отелях 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.

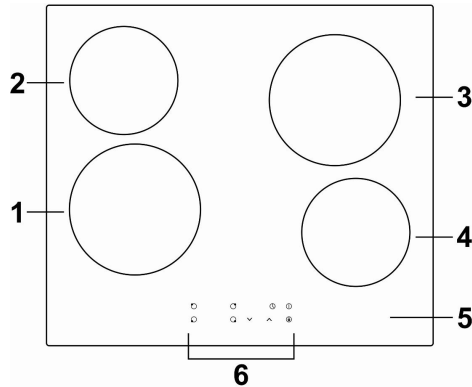
**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** если поверхность треснута, выключите варочную панель, чтобы избежать поражения электрическим током (для варочных поверхностей из стеклокерамики или аналогичного материала, которые защищают детали, находящиеся под напряжением).

- Запрещается использовать пароочиститель.
- Варочная панель не предназначена для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

## ОПИСАНИЕ

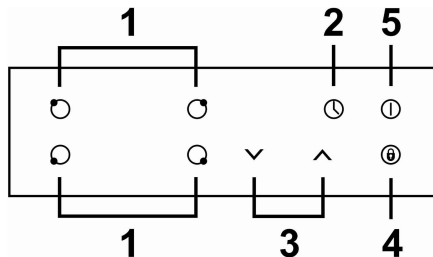
Модель: HELN 649SBL

Вид сверху



1. Керамическая плита макс. зона 1800 Вт
2. Керамическая плита макс. зона 1200 Вт
3. Керамическая плита макс. зона 1800 Вт
4. Керамическая плита макс. зона 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

## Панель управления



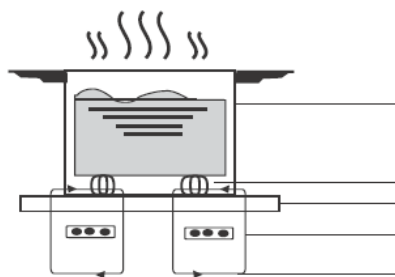
1. Управление выбором зоны нагрева.
2. Управление таймером
3. Кнопки регулирования мощности.
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка включения/ выключения.

### Информация о товаре

Керамическая варочная панель с микрокомпьютером может удовлетворить различные потребности кухни, благодаря нагреву резистивной проволоки, микрокомпьютерному управлению и выбору нескольких мощностей, что действительно является оптимальным выбором для современных семей.

### 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 поверхности. Поверхность становится горячей только потому, что посуда со временем ее нагревает.



железная посуда

магнитная цепь

керамическая стеклянная

панель

индукционная катушка

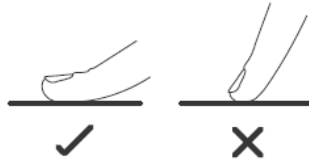
индуцированные токи

### Перед использованием новой керамической варочной панели

- Прочтите данное руководство, уделив особое внимание разделу “Предупреждения по технике безопасности”.
- Удалите всю защитную пленку, которая могла остаться на керамической 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.



## Использование керамической варочной панели

### Начало приготовления

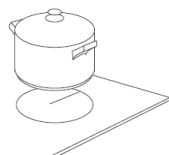
- После включения питания раздается звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, а затем гаснут, указывая на то, что плита перешла в режим ожидания.

1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ , все индикаторы показывают «-»



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 5 секунд.

4. Установите уровень мощности, выполнив следующие действия:

а) Нажмите кнопку



б) Или коснитесь регулятора уровня мощности.



- а. Если вы не установите мощность в течение 5 секунд варочная панель автоматически выключится. Вам придется начать заново с шага 3.
- б. Вы можете изменить настройку нагрева в любой момент во время приготовления.

### Окончание приготовления

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



2. Выключите варочную зону, коснувшись «-» и прокрутив вниз до «0».

Или коснитесь уровня мощности «0».

Убедитесь, что на дисплее питания отображается «0», а затем «Н».



ПОТОМ



3. Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ».

4. Остерегайтесь горячих поверхностей. Буква Н показывает, какая конфорка горячая на ощупь. Она исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Ее также можно использовать в качестве функции энергосбережения. Если вы хотите нагреть дополнительную посуду, используйте еще горячую конфорку.



### 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:

1. Коснитесь кнопки управления блокировкой 
2. Одновременно при касании кнопки , индикатор таймера отобразит «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления:

1. Убедитесь, что керамическая плита включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки  в течение 3 секунд.
3. Теперь вы можете начать пользоваться плитой.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме ВКЛ/ВЫКЛ. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить 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 керамической плиты. При обнаружении чрезмерной температуры керамическая плита автоматически прекращает работу.

## Предупреждение об остаточном тепле

Когда плита проработает некоторое время, на ней останется некоторое остаточное тепло. Буква «Н» предупреждает вас о том, что плита еще горячая.

## Автоматическое отключение

Еще одной функцией безопасности плиты является автоматическое отключение. Это происходит, когда вы забываете выключить конфорку. Время выключения по умолчанию показано на рис.

| Мощность                          | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
|-----------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Рабочий таймер по умолчанию (час) | 8 | 8 | 8 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |

## Настройка таймера

Таймер можно использовать двумя способами:

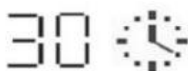
- Вы можете использовать его как таймер, когда работает хоть одна конфорка. В этом случае таймер не выключит ни одну конфорку по истечении установленного времени.
- Вы можете его настроить на выключение одной конфорки по истечении установленного времени.
- Вы можете установить таймер до 99 минут.

**Использование таймера в качестве минутного таймера,** если вы не выбираете ни одну варочную зону.

1. Убедитесь, что варочная панель включена и хотя бы одна конфорка работает.
2. Коснитесь элемента управления таймером, индикатор таймера покажет «30».

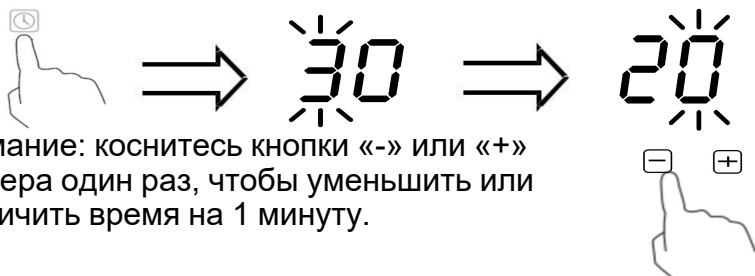


Отрегулируйте настройку таймера, коснувшись элемента управления функцией таймера, индикатор таймера показывает «30».



Цифры будут мигать, установите таймер по шкале уровня мощности.

После установки таймера цифры будут мигать в течение 3 секунд, а затем начнет мигать цифра 1, пожалуйста, установите таймер по шкале уровня мощности во время мигания.

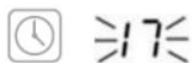


Внимание: коснитесь кнопки «-» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

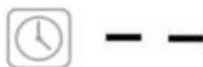
Нажмите и удерживайте кнопку «-» или «+» таймера, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 00 минутам.

4. Когда время будет установлено, оно сразу же начнет обратный отсчет по 1 минуте, на дисплее отобразится оставшееся время.



5. По истечении установленного времени зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит «- -».

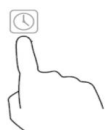


### Установка таймера для выключения одной конфорки

1. Прикоснитесь к регулятору выбора зоны нагрева.



2. Прикоснитесь к кнопки управления таймером, таймер индикатора покажет значение «30».



Установите время, коснувшись кнопки управления таймером. Или коснитесь элемента управления таймером, индикатор таймера отобразит значение «30».



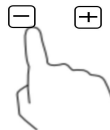
3. Цифры будут мигать, установите таймер по шкале уровня мощности.

После установки таймера, он будет мигать в течение 3 секунд, а затем начнет мигать цифра 1, пожалуйста, установите таймер по шкале уровня мощности во время мигания.



Внимание: коснитесь кнопки «-» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте кнопку «-» или «+», чтобы время таймера уменьшилось или увеличилось на 10 минут.

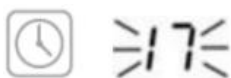


Если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к 00 минутам.

4. Прикоснувшись к кнопке управления выбором зоны нагрева, а затем коснувшись кнопки «Таймер», функция таймера автоматически отключится, и на минутном дисплее отобразится «--».



5. Когда время будет установлено, таймер сразу же начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.



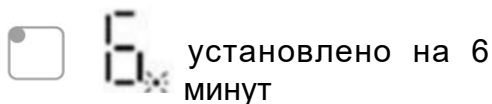
**ПРИМЕЧАНИЕ.** Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что зона выбрана.



### Установка таймера для выключения более чем одной конфорки

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

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.



установлено на 6 минут



установлено на 3 минуты



2. По истечении времени таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически отключится.

**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 экономит 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 керамической 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 керамической плитой, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят вам.

| Режим нагрева | Приготовление                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 - 2         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• деликатный разогрев небольших объемов продуктов</li> <li>• растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают.</li> <li>• тихое кипение</li> <li>• медленное разогревание</li> </ul> |
| 3 - 4         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• разогрев</li> <li>• быстрое кипение</li> <li>• приготовление риса</li> </ul>                                                                                                                          |
| 5 - 6         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• блины</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |
| 7 - 8         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• тушение</li> <li>• приготовление макарон</li> </ul>                                                                                                                                                   |
| 9             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• жарка</li> <li>• обжаривание</li> <li>• доведение супа до кипения</li> <li>• кипячение воды</li> </ul>                                                                                                |

## Уход и очистка

| Что?                                                                                                                | Как?                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Информация                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или остатки не сладких веществ на стекле). | <ol style="list-style-type: none"><li>1. Выключите электропитание варочной панели.</li><li>2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!).</li><li>3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.</li><li>4. Снова включите питание варочной панели.</li></ol>                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Когда питание варочной панели выключено, индикации «горячая поверхность» не будет, но варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны.</li><li>• Прочные мочалки, некоторые нейлоновые губки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваш очиститель или губка.</li><li>• Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может испачкаться.</li></ul> |
| Кипение, плавление и горячие сладкие пролития на панель                                                             | <p>Немедленно удалите их с помощью скребка (в комплекте), подходящего для индукционных стеклянных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей варочной зоны:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Выключите питание варочной панели.</li><li>2. Держите лезвие под углом 30° и соскребайте грязь или пролитую жидкость в прохладную область варочной панели.</li><li>3. Очистите загрязнения или разливы с помощью сухой ткани или бумажного полотенца.</li><li>4. Выполните шаги 2–4, описанные выше в разделе «Ежедневные загрязнения на стекле».</li></ol> | <ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li><li>• Опасность порезов: лезвие в скребке является бритвенно-острым. Используйте крайне аккуратно и всегда храните безопасно и вне досягаемости детей.</li></ul>                                                                                                         |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Побочные эффекты на сенсорном управлении</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите питание-варочной панели.</li> <li>2. Впитайте разлив полотенцем.</li> <li>3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.</li> <li>4. Протрите место насухо. бумажным полотенцем.</li> <li>5. Снова включите питание варочной панели.</li> </ol> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Варочная панель может издать звуковой сигнал и автоматически выключиться, а сенсорное управление может не работать, пока есть жидкость на них. Прежде чем снова включить варочную панель, обязательно протрите область сенсорного управления насухо.</li> </ul> |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Проблема                                                                                         | Возможная причина                                                                                    | Что делать                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Варочная панель не включается                                                                    | Нет питания.                                                                                         | Убедитесь, что индукционная плита подключена к источнику питания и что он включен.<br>Проверьте, есть ли электроэнергия в вашей электросети. 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.<br><br>Неподходящая абразивная губка или используемые чистящие средства.    | Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор правильной посуды».<br><br>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                                                                                                                                                     | <p>Индукционная панель не может обнаружить посуду, потому что она не подходит для индукционной готовки.</p> <p>Индукционная панель не может обнаружить посуду, поскольку она слишком мала для варочной зоны или неправильно отцентрирована на ней.</p> | 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                                                                                                |
|----------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E1       | Режим короткого замыкания датчика температуры.      | Обратитесь в авторизованный сервисный центр.                                                              |
| E2       | Режим неправильного определения температуры датчика | Обратитесь в авторизованный сервисный центр.                                                              |
| E3       | Режим защиты поверхности панели от перегрева        | Когда датчик температуры обнаруживает, что температура опускается ниже 180°, он может возобновить работу. |
| E4       | Открытый режим датчика температуры                  | Обратитесь в авторизованный сервисный центр.                                                              |

Выше изложенное представляет собой оценку и проверку типичных неисправностей.

Пожалуйста, не разбирайте варочную панель самостоятельно, чтобы избежать опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

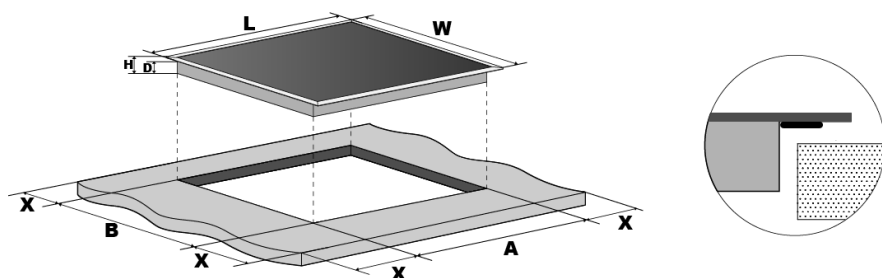
## Монтаж

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:

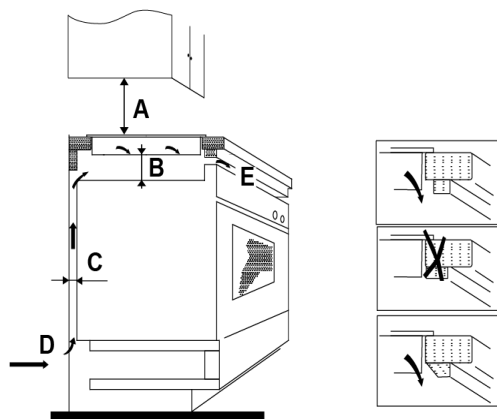


| Модель      | L(мм) | W(мм) | H(мм) | D(мм) | A(мм) | B(мм) | X(мм) |
|-------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| HELH 649SBL | 590   | 520   | 52    | 48    | 560   | 490   | 50мин |



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 | 30 мин | Воздухозаборник | Выход воздуха 10мм |

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 актами, 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

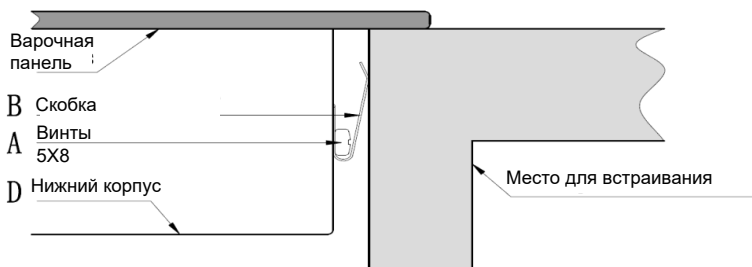
- кабель питания доступен через дверцы шкафа или ящики.
- имеется достаточный приток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной панели устанавливается теплозащитный барьер.

## Установка кронштейна

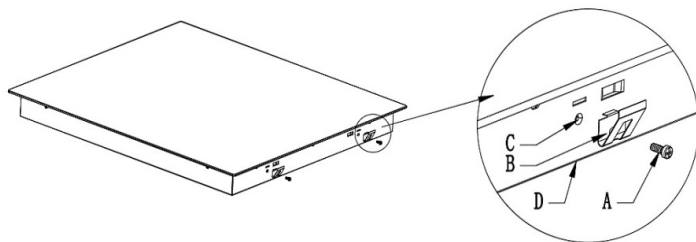
Прежде чем установить крепежный кронштейн, варочную панель следует установить на устойчивую гладкую поверхность. Не прилагайте силу к элементам управления, выступающим из варочной панели.

## 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:

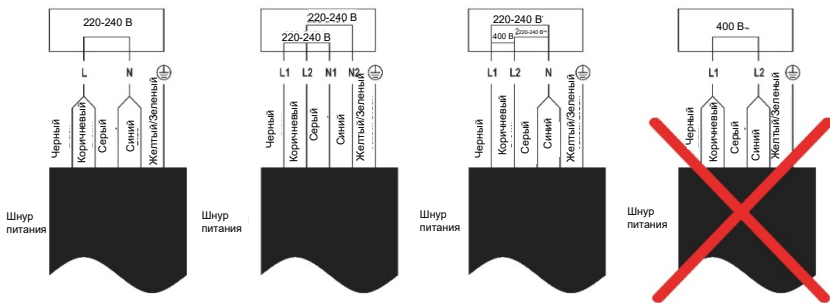
1. Бытовая электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение соответствует значению, указанному на заводской табличке.

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°C.



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

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
|                                      | HELH 649SBL |
| Зоны приготовления пищи              | 4 зоны      |
| Напряжение питания                   | 220-240В~   |
| Установленная электрическая мощность | 5490-6533Вт |
| Габариты, Д×Ш×В (мм)                 | 590х520х52  |
| Встраиваемые размеры А×В (мм)        | 560Х490     |

### Сервисная информация

По вопросам гарантии и сервиса обращаться:

E-mail: [service@holberg.ru](mailto: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 /ЕС 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.



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

Продукция компании HOLBERG.  
Произведено в Китае