

HIBERG

THE PRIME CHOICE

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

СОДЕРЖАНИЕ

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ	4
РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ	5
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	7
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	8
МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	9
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	12
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ	12
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ	14
ФУНКЦИЯ BOOST	15
FLEX ZONE / ФУНКЦИЯ ОБЪЕДИНЕНИЯ ЗОН	15
ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ	17
БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ	17
ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА	17
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА	18
ЧИСТКА И УХОД	20
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	23
ОШИБКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ	24
УСТАНОВКА	24
ПОДКЛЮЧЕНИЕ	27
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	30
УТИЛИЗАЦИЯ	31
УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ	32
СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ HIBERG	33
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН	34

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ

Благодарим вас за покупку!

Вы стали обладателем инновационной высокотехнологичной техники HIBERG. Мы инвестируем в новейшие технологии, чтобы предлагать нашим клиентам ультрасовременные решения, которые соответствуют самым высоким стандартам. Наши изделия, сочетающие в себе функциональность, эргономику и эстетику, гармонично вписываются в любой интерьер.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР HIBERG



На нашем сайте и в наших соцсетях вы сможете найти рекомендации по использованию изделий, видеоинструкции, получить информацию о новинках. При необходимости консультации вы всегда можете обратиться на единую горячую линию HIBERG по федеральному номеру

8-800-350-50-19

Звонок по России бесплатный.

Вы держите в руках краткую версию инструкции. Печатная версия данной инструкции представлена в сокращённом формате согласно внутренней политике компании HIBERG по охране окружающей среды и рациональному использованию природных ресурсов.

Чтобы ознакомиться с полным руководством пользователя, отсканируйте указанный ниже QR-код.

Пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с полной версией руководства пользователя. Оно содержит важные указания по безопасности, эксплуатации и уходу за изделием. Производитель и импортёр не несут ответственности перед конечным потребителем, если он по каким-либо причинам не ознакомился с руководством пользователя и нарушил правила эксплуатации изделия.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

При покупке варочной поверхности необходимо проверить её на отсутствие механических повреждений, дефектов внешнего оформления и упаковки, проверить функционирование, сохранность гарантийных пломб, соответствие спецификации и комплектности.

Примечание: проверка на функционирование является обязанностью продавца. Проверьте наличие гарантийного и отрывного талонов, правильность их заполнения (наличие даты продажи и печати фирмы-продавца). Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации.

Во избежание повреждения варочной поверхности при транспортировке в упаковке изготовителя соблюдайте меры предосторожности:

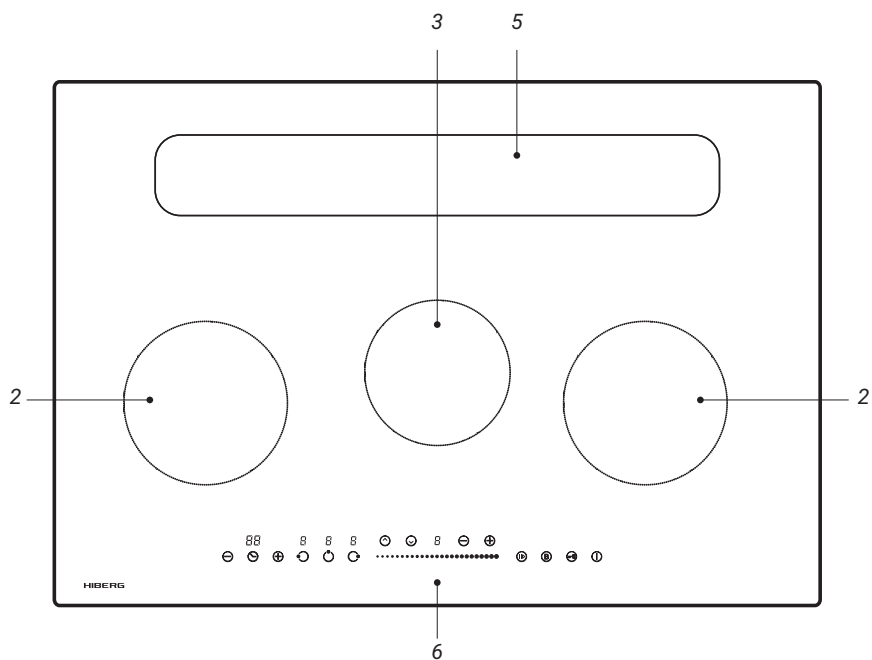
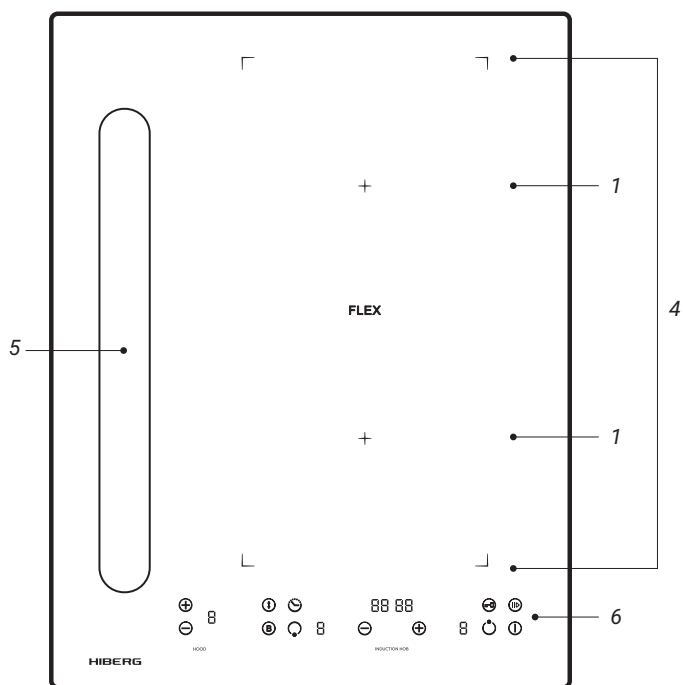
- оберегайте прибор от резких толчков и падений;
- избегайте длительного пребывания под дождём или мокрым снегом.

Замечания по посуде

Посуда, которую можно использовать на индукционной варочной панели, должна отвечать ряду требований:

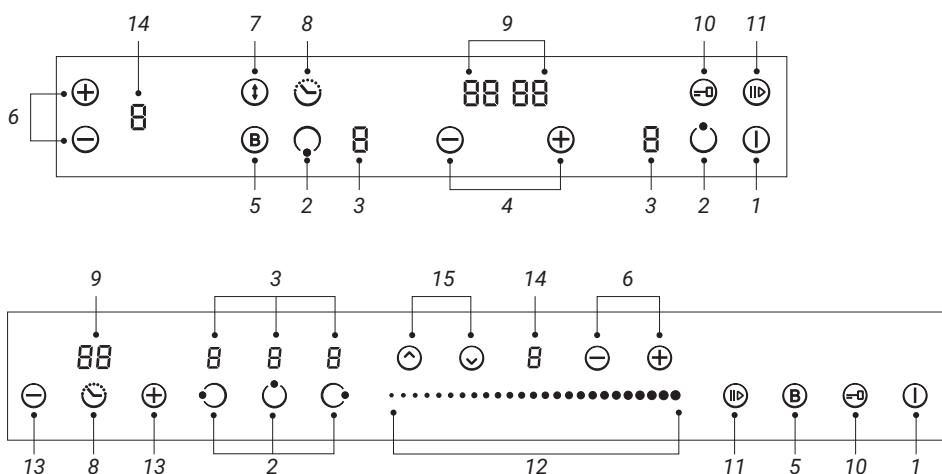
- диаметр дна используемой посуды должен быть достаточно большим, чтобы полностью закрывать варочную область, обозначенную на стекле;
- индукционные конфорки могут работать с небольшой кухонной посудой, эта способность определяется типом посуды (материал и размеры);
- помните, что индукционные элементы работают только с посудой, которая имеет ферромагнитное (материал, притягиваемый магнитом) дно;
- на индукционных конфорках используйте посуду только с ровным и гладким дном. Использование посуды с деформированным, вогнутым или волнообразным дном приведёт к перегреву, который может повредить стекло или саму посуду.

Имейте в виду, что используемая посуда может оказывать значительное влияние на производительность любой индукционной варочной панели. В магазинах вам может встретиться посуда, которая хоть и обозначена как пригодная для индукционного нагрева, однако она может плохо работать или создавать проблемы при распознавании индукционной конфоркой из-за недостатка или плохого качества ферромагнитного материала дна посуды.



1. Зона приготовления пищи: 190 мм – 1800/2200 Вт (функция увеличения мощности BOOST).
2. Зона приготовления пищи: 180 мм – 1800/2200 Вт (функция увеличения мощности BOOST).
3. Зона приготовления пищи: 160 мм – 1200/1500 Вт (функция увеличения мощности BOOST).
4. Объединенная зона приготовления (FLEX ZONE) – 3000/3500 Вт (функция увеличения мощности BOOST).
5. Вытяжка/воздухоочиститель.
6. Панель управления.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- | | |
|--|--|
| 1. Сенсор включения/отключения. | 8. Сенсор таймера. |
| 2. Сенсор выбора зоны. | 9. Дисплей таймера. |
| 3. Индивидуальный дисплей зоны. | 10. Сенсор блокировки (замок от детей). |
| 4. Сенсоры настройки мощности/таймера. | 11. Сенсор паузы. |
| 5. Сенсор BOOST. | 12. Слайдерный сенсор настройки мощности. |
| 6. Сенсоры регулировки мощности вытяжки. | 13. Сенсоры настройки таймера. |
| 7. Сенсор объединения зон. | 14. Индивидуальный дисплей вытяжки. |
| | 15. Сенсоры воздуховода вытяжки (выше/ниже). |

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МОДЕЛЬ	i5-VM7 B	i7-VM7 B
Индукционная варочная поверхность с интегрированной вытяжкой		
Мощность общая, Вт	3565	6065
Варочная поверхность		
Поверхность	Стеклокерамическая	
Управление	Сенсорное	
Индукционные конфорки	2	3
Тип	Инверторная	
Режимы нагрева	9	
Таймер отключения/напоминания, мин.	99	
Функция Boost	Есть	
Функция пауза	Есть	
Конфорка, Вт (190 мм)	1800/2200 BOOST×2	—
Конфорка, Вт (180 мм)	—	1800/2200 BOOST×2
Конфорка, Вт (160 мм)	—	1200/1500 BOOST
Зона объединения (FLEX ZONE)	Есть	—
Сенсор распознавания наличия посуды	Есть	
Автовыключение	Есть	
Защита от перелива	Есть	
Защита от перегрева	Есть	
Блокировка от детей	Есть	
Индикатор остаточного тепла	Есть	
Вытяжка		
Мощность двигателя, Вт	150	
Производительность	750	
Количество скоростей	4+1	
Таймер отключения	Есть	
Работа в режиме рециркуляции	Фильтр PLAZMA с очисткой и обеззараживанием воздуха	
Энергопотребление системы PLAZMA фильтра, Вт	15	
Синхронизация работы вытяжки с варочной панелью	Есть	
Длина шнура, см	100	
Цвет	Чёрный	
Диапазон номинальных напряжений, В	220-240	
Номинальная частота, Гц	50-60	
Защита от поражения током	I	
Габариты изделия (Ш×Г×В), (мм)	400×520×240	760×520×295
Габариты для встраивания (Ш×Г), (мм)	350×490	710×490
Габариты в упаковке (Ш×Г×В), (мм)	740×490×420	940×660×530
Вес нетто, кг	13	34
Вес брутто, кг	20	41

Производитель и импортёр оставляют за собой право изменять конструкцию, технические характеристики, функции, внешний вид, комплектацию изделия (товара) и т. д. без предварительного уведомления. Вся представленная в инструкции информация, касающаяся комплектации, технических характеристик, функций, цветовых сочетаний и т. д., носит информационный характер и ни при каких условиях не является публичной офертой.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Лица, пользующиеся прибором, обязаны знать правила безопасного обращения с бытовыми приборами и внимательно изучить данное руководство.

⚠ ВНИМАНИЕ! Ответственность за безопасную эксплуатацию варочной поверхности и за ее содержание в надлежащем состоянии несет владелец.

Необходимо открывать форточку, а также включать кухонную вытяжку для удаления продуктов сгорания.

Периодически (не реже одного раза в полгода) проверяйте состояние шнура питания.

При обнаружении каких-либо дефектов (трещины, следы оплавлений, затверждение материала) немедленно обращайтесь в сервисную службу для их замены.

Особую осторожность проявляйте при приготовлении блюд с большим количеством жира и масла. Перегретые, они легко воспламеняются. Знайте, что нельзя тушить воспламенившееся масло или жир водой.

В случае возгорания, посуду нужно плотно накрыть крышкой.

⚠ ВНИМАНИЕ! Для правильной и безопасной работы необходимо, чтобы оборудование было установлено в помещении с хорошей вентиляцией!

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке прибора в соответствии с данной инструкцией по монтажу и действующими предписаниями и стандартами.

Техническое обслуживание варочной панели производится специалистами уполномоченных организаций в соответствии с действующими региональными правилами.

Срок службы варочной поверхности — 5 лет, по истечении которого необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми газовыми приборами, для определения возможности и срока дальнейшей эксплуатации варочной панели или необходимости её замены.

Использование прибора для приготовления пищи ведет к повышению температуры и влажности в помещении. Поэтому в помещении кухни

должна быть хорошая вентиляция, для чего необходимо держать открытыми естественные вентиляционные отверстия или должно быть установлено механическое вентиляционное устройство.

При интенсивном и продолжительном использовании прибора может потребоваться дополнительная вентиляция (открытие окна и эффективное проветривание или включение механического вентиляционного устройства).

Запрещается:

- самостоятельно устанавливать и запускать варочную поверхность в работу;
- использовать при монтаже варочной поверхности герметик/клей любого вида;
- использовать оборудование для обогрева помещений;
- продолжительность непрерывной работы варочной поверхности не должна превышать 6 ч.;
- эксплуатировать устройство без заземления;
- включать варочную поверхность и пользоваться ею при отсутствии тяги в дымоходе;
- устанавливать оборудование в местах с повышенным риском пожарной безопасности;
- помещать на варочную панель легко воспламеняющиеся предметы (бумагу, тряпки и т.п.);
- сушить над варочной поверхностью белье;
- оставлять работающее устройство без присмотра;
- допускать резкое охлаждение разогретой конфорки (пролив холодной воды и т. п.);
- разрешать детям самостоятельно пользоваться варочной поверхностью или играть с ней. Панель не предназначена для использования детьми, людьми с ограниченными физическими и/или умственными способностями, или ограниченным опытом и знаниями, если они не контролируемы или не проконсультированы о пользовании прибором лицом, ответственным за их безопасность;
- оставлять детей без присмотра около работающей или горячей варочной поверхности;
- пользоваться неисправным оборудованием или при поврежденном шнуре питания или розетке;
- использовать пар для чистки устройства.

- вносить изменения в конструкцию, переоборудовать прибор или использовать запасные части, не рекомендованные заводом-производителем;
- разбирать и ремонтировать собственными силами и средствами.

Нарушение правил установки и эксплуатации может привести к несчастным случаям или вывести оборудование из строя. В случаях самовольной установки или переоборудования устройства, его владелец теряет право на бесплатный ремонт и техническое обслуживание на протяжении гарантийного срока эксплуатации.

Необходимо выключать прибор из электросети в случаях очистки и выполнения работ, связанных с обслуживанием устройства.

⚠ ВНИМАНИЕ! Категорически запрещается закрывать решетки вентиляционных каналов!

С целью предотвращения пожара запрещается класть на поверхность или вешать вблизи нее пожароопасные вещества и легковоспламеняющиеся материалы. Следите, чтобы электрошнуры других приборов были убраны от варочной поверхности.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во время работы оборудование сильно нагревается. Избегайте прикосновения к конфоркам.

Не ставьте блюда, которые готовятся, без присмотра, чтобы не допустить их возгорания.

При нагревании жиров, масла будьте осторожны. Они могут воспламениться при достижении высокой температуры. При их возгорании не лейте на них воду, накройте кастрюлю или сковороду крышкой, чтобы погасить пламя, и выключите варочную поверхность.

Используйте подходящую посуду для приготовления и подогрева пищи, чтобы предотвратить ее разливание и разбрызгивание.

С целью соблюдения гигиены и безопасности содержите устройство в чистом виде. Накопление жиров и других продуктов на варочной панели может привести к пожару.

Оберегайте оборудование от влияния атмосферных явлений (солнца, дождя, снега и т. п.).

Если вы продолжительное время не планируете использовать изделие, отключите его от электросети.

При выявлении неисправности в работе необходимо обратиться в сервисный центр и до устранения неисправностей не пользоваться устройством.

Комплектация

1. Варочная поверхность с вытяжкой.
2. Инструкция по эксплуатации.
3. Индивидуальная упаковка.
4. Крепёжный комплект.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Элементы панели управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий прилагать не требуется.

Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.

Каждый раз при прикосновении будет издаваться звуковой сигнал.

Убедитесь в том, что панель управления всегда чистая, сухая и ничем не покрыта (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкая плёнка воды может затруднить управление варочной панелью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЫТЯЖКИ

Режим ожидания. После включения питания прозвучит один звуковой сигнал, и вытяжка перейдёт в режим ожидания. Если в течение 60 сек. не будет никаких действий, дисплей погаснет, а вытяжка автоматически выключится. Можно повторно включить вытяжку в любое время, коснувшись сенсора включения.

Настройка уровня мощности. Нажмите и удерживайте сенсор выбора мощности в течение 1 сек., чтобы включить вытяжку, можете выбрать уровень мощности, нажав сенсоры $\oplus$ или $\ominus$.

BOOST. Нажмите и удерживайте сенсор в течение 1 сек. после установки уровня мощности, вытяжка сразу перейдет в режим максимальной производительности. Пожалуйста, обратите внимание, что режим BOOST может длиться не более 10 мин., после чего он автоматически перейдет на уровень 4.

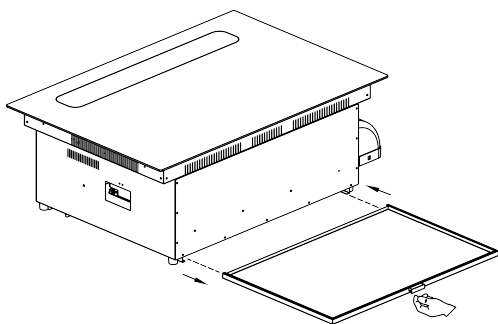
Выключение и отложенное выключение. Нажмите сенсор $\ominus$, чтобы выключить вытяжку (P>4>3>2>1>d>выключить). Можно нажать и удерживать клавишу в течение одной сек, чтобы перейти в режим отложенного выключения (d). Режим отложенного выключения может длиться не более 5 мин. Через 5 мин. вытяжка автоматически выключится. В режиме отложенного выключения можно нажать $\ominus$, чтобы выключить вытяжку, или нажать $\oplus$, чтобы включить вытяжку до уровня 1.

Подключение к варочной панели (только для модели i7-VM7 В. Существует функция синхронизации вытяжки и индукционной варочной поверхности. Когда вытяжка находится в выключенном или отложенном режиме, если индукционная варочная панель работает, вытяжка автоматически переключается на уровень 1. Затем, когда индукционная плита будет выключена, вытяжка автоматически перейдет в режим отложенного выключения.

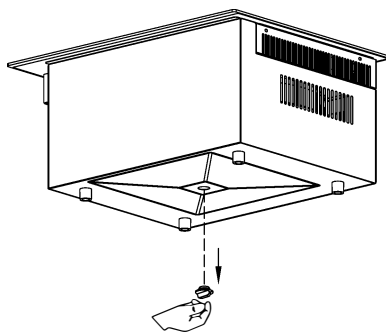
Функция PLASMA. Нажмите и удерживайте сенсоры регулировки мощности вытяжки ⊕ и ⊖ одновременно в течение 1 сек., функция PLASMA будет активирована, а на дисплее появится точка ●. Нажмите и удерживайте ⊕ и ⊖ снова, чтобы отключить функцию ПЛАЗМЫ.

Для i7-VM7 В вытяжка автоматически поднимается или опускается при включении или выключении варочной панели, а также может управляться вручную нажатием сенсоров ⬆ ⬇.

В случае попадания большого количества жидкости внутрь устройства через вытяжной канал, снимите силиконовую заглушку в нижней части корпуса, чтобы слить жидкость.



i7-VM7 В



i5-VM7 В

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Начало приготовления

После включения питания раздастся один звуковой сигнал. Все индикаторы включатся на 1 сек., а затем погаснут, указывая, что стеклокерамическая варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Коснитесь кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» и установите подходящую посуду на выбранную зону нагрева. Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.
2. Нажмите на сенсор выбора зоны нагрева. Индикатор, находящийся рядом с сенсором, начнёт мигать.
3. Коснитесь пальцем сенсора регулировки мощности.

Если вы не настроите степень нагрева в течение 1 мин., варочная панель автоматически выключится. Затем вам придётся вернуться к пункту 1.

Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления пищи.

Окончание приготовления

1. Коснитесь того индикатора выбора зоны нагрева, которую вы хотите выключить.
2. Выключите зону нагрева касанием пальца сенсора регулировки мощности  до символа «0». Проверьте, что на дисплее появился «0», затем «Н».
3. Выключите всю варочную панель касанием кнопки «ВКЛ./ ВЫКЛ.».

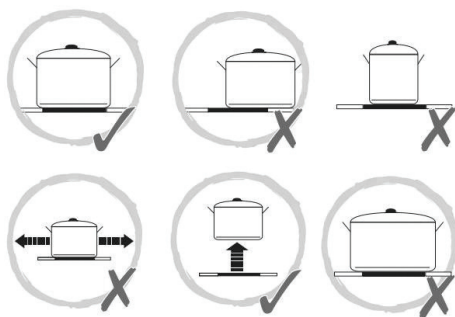
ВНИМАНИЕ! Остерегайтесь касаться горячей поверхности!

Индикатор «Н» означает, что данная зона ещё горячая и к ней не следует прикасаться. После того как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет. Индикатор «Н» также помогает экономить энергию, указывая на всё ещё горячую зону нагрева, которую можно использовать для последующего приготовления пищи.

Если на дисплее мигает символ

Если на варочной панели оставлена кастрюля неподходящего размера или немагнитная (например, алюминиевая), какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания. Через 1 мин. панель выключится и начнёт остывать.

⚠ ВНИМАНИЕ! Никогда не двигайте посуду по варочной поверхности. Всегда поднимайте посуду, чтобы переставить её на другое место! Используйте крышку, если высота посуды более 150 мм.



ФУНКЦИЯ BOOST

С функцией BOOST у одной варочной зоны может быть установлена максимальная мощность за 1 сек., которая будет поддерживаться в течение 5 мин. Так вы можете использовать всю мощность варочной плиты, и процесс приготовления будет более быстрым.

Все зоны варочной панели могут работать с функцией BOOST. Для того чтобы использовать эту функцию, необходимо прежде всего проверить, что другая варочная зона отключена. Нельзя использовать другие зоны в той же группе одновременно с функцией BOOST. В противном случае на дисплее появится значок F и для обеих варочных зон их мощность автоматически установится на режиме «9».

1. Коснитесь иконки варочной зоны для которой вы хотите включить функцию Boost. Индикатор, расположенный рядом с сенсором, загорится на 5 сек.
2. Коснитесь иконки Boost, и выбранная варочная зона начнёт работать в этом режиме. На дисплее с указанием мощности появится значок «P», чтобы показать, что функция Boost работает.

Функция BOOST будет работать в течение 5 мин., а затем выбранная зона вернётся к предыдущей настройке мощности.

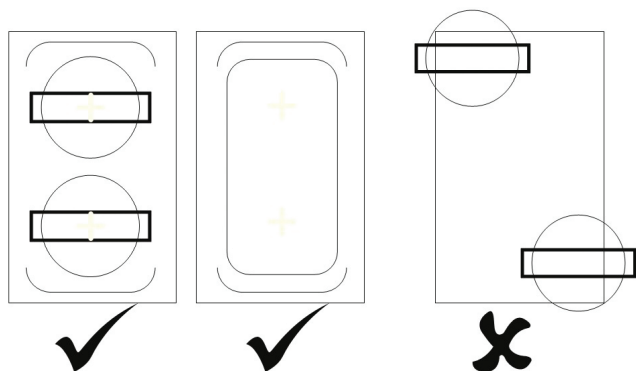
Если вы хотите выключить функцию BOOST раньше окончания 5 мин., коснитесь иконки выбора варочной зоны, на которой включена функция BOOST. Индикатор, расположенный рядом с сенсором, загорится. После этого коснитесь иконки функции BOOST. Варочная зона вернётся к предыдущей настройке мощности.

FLEX ZONE / Функция объединения зон (только для модели i5-VM7 B)

Если ваша модель оборудована технологией FLEX ZONE, вы можете использовать пространство с FLEX ZONE как 2 независимые варочные зоны или как единую варочную зону в соответствии с вашими потребностями.

FLEX ZONE состоит из двух независимых индукторов, которые могут управляться по отдельности. Когда эта область работает как единая, посуду можно ставить в любое место внутри этой зоны, при этом мощность нагрева не изменится, а пространство, на котором не стоит посуда, нагреваться не будет.

⚠ ВНИМАНИЕ! Убедитесь, что посуда находится внутри FLEX ZONE. В случае больших кастрюль, овальной посуды, прямоугольной и вытянутой формы, убедитесь, что посуда размещена в центре и покрывает оба креста.



Примеры правильного и неправильного расположения посуды на FLEX ZONE.

Единая FLEX ZONE:

Чтобы активировать FLEX ZONE как единую зону, коснитесь соответствующего сенсора. После активации включится индикатор. Мощность нагрева регулируется так же, как и для любой другой зоны.

Как 2 отдельные зоны:

Коснитесь соответствующего символа ещё раз, и варочные зоны вернуться к предыдущей настройке.

ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ

Данная функция может быть использована в любой момент приготовления пищи. «Пауза» позволяет отключить варочную поверхность, а затем вернуться к работе с заданными настройками.

1. Убедитесь, что хотя бы одна из зон нагрева работает.
2. Нажмите необходимый сенсор выбора зоны нагрева, после чего индикатор замигает.
3. Нажмите сенсор включения функции паузы, и перестанут работать все зоны нагрева, а также все сенсоры, кроме сенсоров включения паузы и блокировки.
4. Для снятия с паузы повторно нажмите сенсор «Пауза», и все зоны нагрева начнут работу с настройками, которые были установлены перед остановкой работы.

БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить её несанкционированное использование (например, случайное включение детьми зоны нагрева).

Включение блокировки

Чтобы заблокировать панель управления, нажмите и удерживайте в течение 3 сек. сенсор блокировки. Появится надпись «Lo».

Отключение блокировки

Убедитесь, что варочная панель включена. Нажмите и удерживайте в нажатом положении сенсор блокировки 3 сек. Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.

Когда функция блокировки включена, активной остаётся только кнопка «ВКЛ./ВЫКЛ.», которая даёт вам возможность в случае срочной необходимости экстренно выключить варочную панель, но при повторном включении варочной панели вам сначала понадобится снять блокировку.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

В варочную панель встроен датчик температуры, который анализирует температуру внутри варочной панели. В случае повышения температуры выше определённой отметки варочная панель автоматически выключается.

⚠ ВНИМАНИЕ! Предупреждение о наличии остаточного тепла: по завершении работы панель некоторое время будет сохранять тепло. Индикатор «Н» служит для предупреждения о том, что зона нагрева ещё не остыла.

Автоматическое отключение

Ещё одной функцией обеспечения безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Данная функция срабатывает каждый раз, когда вы забываете выключить зону нагрева.

Через 2 мин. после снятия посуды варочная панель прекращает нагрев и автоматически отключается.

Ниже приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева:

Степень нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Допустимое время работы (часов)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать двумя разными способами:

- в функции напоминания, когда по истечении заданного времени таймер не будет отключать зону нагрева;
- для отключения одной или нескольких зон нагрева по истечении заданного времени.

Максимальное время установки таймера составляет 99 мин.

Использование таймера в функции напоминания

1. Убедитесь, что включена варочная панель и включена хотя бы одна функция приготовления.

Примечание: режим напоминания можно использовать, даже если не выбрана ни одна из конфорок.

2. Нажмите сенсор таймера. Индикатор начнёт мигать, а на дисплее таймера отобразится число «30».
3. Установите время, нажав на сенсоры «-» или «+» таймера.

Подсказка:

- нажмите сенсор «-» или «+» на таймере один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 мин.;
 - нажмите и удерживайте кнопку «-» или «+» на таймере, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 мин.;
 - одновременное нажатие клавиш «-» или «+» приведёт к отключению таймера, а индикатор таймера погаснет.
4. Когда время будет установлено, немедленно начнется обратный отсчёт. На дисплее отобразится оставшееся время.
 5. Звуковой сигнал прозвучит в течение 30 сек., а индикатор таймера погаснет по истечении установленного времени.

Настройка таймера на отключение одной зоны нагрева

1. Выберите конфорку.
2. Коснитесь сенсора таймера.
3. Установите время. С помощью кнопок «+» и «-» вы можете настроить время от 1 до 99 мин.
4. Когда время будет установлено, немедленно начнется обратный отсчёт. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 сек.

Примечание: точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что зона выбрана.

Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева

Если данная функция настроена для нескольких зон нагрева, на дисплее таймера будет высвечиваться наименьшее время (например, если для зоны № 2 заданное время составляет 3 мин., а для зоны № 1 — 6 мин., то на дисплее таймера будет показано «3»).

Примечание: красная точка рядом с индикатором степени нагрева будет мигать.

Когда время на дисплее таймера заканчивается, соответствующая зона выключается автоматически.

Примечание: если вы желаете изменить время после установки таймера, вам потребуется вернуться к пункту 1.

ЧИСТКА И УХОД

Для поддержания стеклокерамической панели в надлежащем состоянии её следует очищать соответствующими средствами. Стеклокерамическая панель должна очищаться после каждого использования, когда она будет тёплой или холодной. Такая очистка будет несложной, поскольку исключается нарастание грязи от повторных использований.

Ни в коем случае не употребляйте агрессивные чистящие средства или такие, которые могут поцарапать поверхность (см. таблицу, в которой приведены различные общепотребительные средства, которыми можно пользоваться). Для очистки варочной панели нельзя использовать пароструйные устройства.

Уход за стеклом

При выборе способа и средства очистки необходимо учитывать степень загрязнения и его происхождение.

Слабое загрязнение

Слабое загрязнение без пригорания можно очистить влажной тряпкой и мягким моющим средством или тёплой мыльной водой.

Сильное загрязнение

Сильное загрязнение и жир следует очищать средствами, предназначенными специально для стеклокерамики. Выполняйте инструкции изготовителя.

Пятна пригоревшей пищи можно удалять специальным скребком.

Радужные разводы от сухих частиц жира, приставших ко дну посуды, или от попадания жира между стеклом и посудой при готовке можно удалять с поверхности стекла при помощи никелированной мочалки для посуды и воды или специальным очистителем для стеклокерамики.

Пластмассовые предметы, сахар или пища с большим содержанием сахара, которые расплавились на варочной панели, должны немедленно удаляться в горячем состоянии скребком.

Если цвет стекла изменился, это не влияет на эффективность или прочность и обычно вызвано несоответствующей очисткой или низкокачественной посудой.

Следы металла появляются от металлической посуды, скользящей по стеклу. Их можно удалить путём тщательной очистки специальным средством для стеклокерамики, хотя может оказаться, что очистку нужно будет повторить более одного раза.

Потёртости – результат использования абразивных чистящих средств или посуды с неровным дном.

Будьте предельно осторожны при использовании скребков для стекла. Лезвие может быть причиной травмы!

Если вы неправильно используете скребок, лезвие может сломаться и осколки могут застрять между декоративной боковой накладкой и стеклом. Если это произошло, не пытайтесь удалить осколки рукой – используйте щипцы-плоскогубцы или остроконечный нож.

Используйте лезвие только на стеклокерамической поверхности – не допускайте контакта корпуса скребка со стеклом, т. к. он может поцарапать стеклокерамику.

Пользуйтесь лезвиями, которые находятся в безупречном состоянии, заменяйте лезвие, как только на нём появляются признаки износа.

Когда вы заканчиваете пользоваться скребком, уберите лезвие внутрь и закройте скребок.

Посуда может прилипнуть к стеклу, если что-то расплавилось между ними. Не пытайтесь оторвать посуду, когда она остыла, – вы можете расколоть стеклокерамику. Не вставляйте на стекло и не опирайтесь на него, т. к. оно может разбиться и причинить травму. Не ставьте на стекло никакие предметы.

Производитель оставляет за собой право вносить в инструкции любые изменения, которые сочтёт необходимыми или полезными, не изменяя при этом основные характеристики изделия.

ЗАГРЯЗНЕНИЕ	СПОСОБ ЧИСТКИ	ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ
Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, пятна от пищи).	1. Отключите подачу тока на панель. 2. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплое, но не горячее. 3. Произведите очистку стекла вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. 4. Снова подключите подачу тока на панель.	• При отключении подачи электрического тока на панель индикатор остаточного тепла погаснет, но панель может быть всё ещё горячей. Будьте крайне внимательны! • Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда внимательно изучайте показания по использованию чистящих средств или щеток. • Никогда не оставляйте остаток чистящего средства на варочной панели. Это может привести к образованию пятен.
Пролив блюд на сенсорную панель управления.	1. Отключите подачу тока на панель. 2. Уберите загрязнение с помощью впитывающего приспособления. 3. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. 4. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. 5. Снова подключите подачу тока на панель.	• Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом. Перед включением варочной панели убедитесь, что поверхность панели управления сухая.
Перекипевшие блюда, таяние пищи, пролив горячих сладких блюд на стекле.	Уберите их как можно быстрее при помощи лопатки, шпателя или скребка для стеклокерамики. Однако будьте крайне осторожны с горячими зонами нагрева: 1. Отключите подачу тока на панель. 2. Держа скребок под углом 30°, перенесите загрязнения на холодную часть варочной панели. 3. Уберите загрязнения при помощи тряпки или бумажного полотенца. 4. Прodelайте шаги 2-4, описанные в пункте «Повседневные загрязнения на стекле» выше.	• Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потёков и таяния сладких блюд. Если они остынут, их очень трудно вывести. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стеклокерамическую основу. • Опасность получения порезов: при снятии защитной крышки открывается доступ к острому лезвию скребка. Используйте скребок с максимальной осторожностью и всегда храните его с одетой защитной крышкой в недоступном для детей месте.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

НЕИСПРАВНОСТИ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕТОДЫ УСТРАНЕНИЯ
Варочная панель не включается.	Нет подачи тока.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте наличие электричества в доме/районе. Если вы проверили все эти варианты и панель всё ещё не включается, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсорная панель управления не реагирует на прикосновения.	Функция блокировки активна.	Отключите функцию блокировки. См. раздел «Использование варочной панели».
Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом.	На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды. Возможно, вы нажимаете на кнопки не подушечками, а кончиками пальцев.	Убедитесь, что поверхность панели управления сухая, и нажимайте на кнопки подушечками пальцев.
На стекле появляются царапины.	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края. Неподходящие приспособления или средства для очистки.	Пользуйтесь посудой с ровным дном. См. раздел «Замечания по посуде». См. раздел «Чистка и уход».
Некоторая посуда гудит или издаёт треск в процессе приготовления.	Причиной этого может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс).	Это нормальное для посуды явление, не указывающее на наличие неисправности.
Индукционная панель издаёт небольшой гудящий звук при использовании на высоких уровнях мощности.	Причиной этому является технология, используемая в индукционных панелях.	Это нормально, но звук должен стать значительно тише или совсем исчезнуть при уменьшении степени нагрева.
Слышен звук вентилятора из индукционной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключите индукционную панель.	Это нормально и не требует никаких действий с вашей стороны. Не отключайте панель от электропитания, пока вентилятор работает.
Посуда не нагревается и не отображается на дисплее.	Индукционная панель не может определить, что на её поверхности расположена посуда, потому что посуда не подходит для использования на индукционной панели. Индукционная панель не может определить, что на ней расположена посуда, потому что её размер слишком маленький или она расположена не точно по центру.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на индукционной панели. См. раздел выбора правильной посуды. Поставьте посуду в центр и убедитесь, что посуда подходит под размер выбранной варочной зоны.
Панель или варочная зона неожиданно самостоятельно выключилась, начала издавать звуки, и на дисплее появился код ошибки.	Технический сбой.	Пожалуйста, запишите появившиеся на дисплее буквы и цифры, отключите варочную панель от электросети и позвоните квалифицированному специалисту.

ОШИБКИ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Если возникнет какая-либо ошибка в работе индукционной панели, то система защиты включится самостоятельно и на дисплее появится соответствующий код:

КОД ОШИБКИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	ДЕЙСТВИЕ
	Нет посуды или посуда не подходит для готовки на индукционной поверхности.	Замените посуду.
Et	Вода или посуда попали на панель управления.	Очистите панель управления.
E2	Высокое напряжение.	Проверьте напряжение
E1	Низкое напряжение.	Проверьте напряжение.

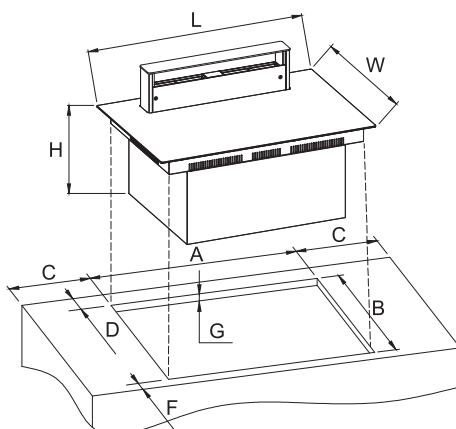
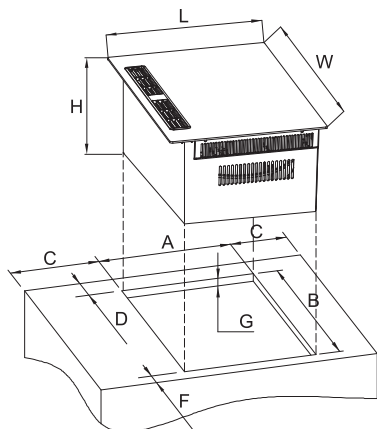
Прочие ошибки — обратитесь по горячей линии или в сервисный центр.

Выше указаны наиболее частые проблемы и их решения. Пожалуйста, не демонтируйте варочную панель самостоятельно, чтобы избежать каких-либо повреждений.

УСТАНОВКА

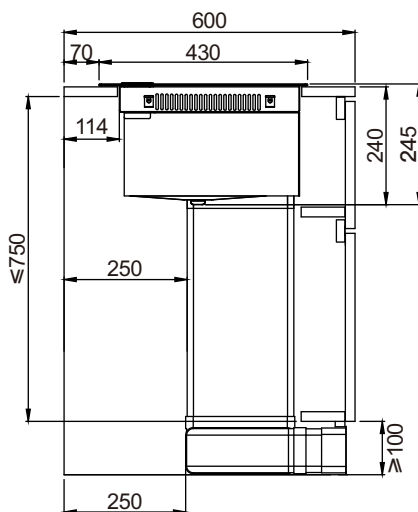
Для установки варочной поверхности вокруг отверстия должно быть оставлено пространство не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Выберите термостойкий материал столешницы, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки, как показано ниже:

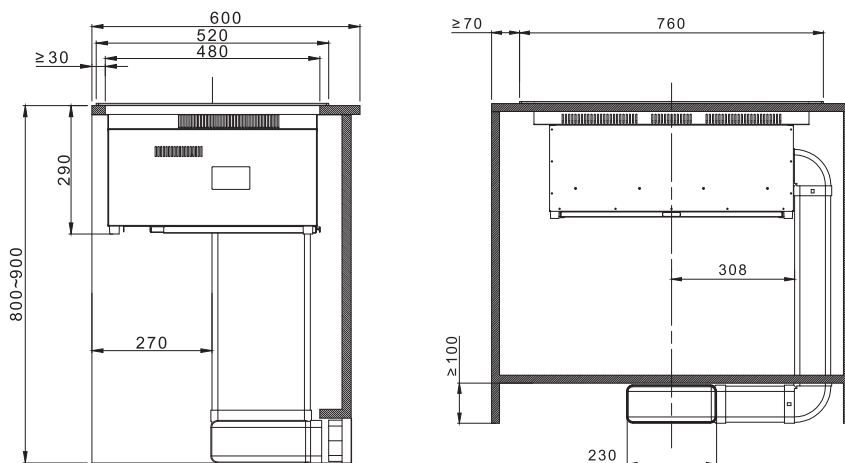


МОДЕЛЬ	L (мм)	W (мм)	H (мм)	A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	F (мм)	G (мм)
i5-VM7 B	400	520	240	350	490	≥50	≥70	≥40	15-50
i7-VM7 B	760	520	295	710	480	≥70	≥50	≥40	15-50

i5-VM7 B:



i7-VM7 B:



Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- поверхность рабочей зоны прямая и ровная, ничего не нарушает требований по размещению;
- столешница изготовлена из термостойкого материала;
- если варочная панель устанавливается над духовкой, убедитесь, что духовка оснащена встроенным охлаждающим вентилятором;
- установка производится по всем требованиям и соответствующим стандартам и инструкциям;
- подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отключение от сети питания и включённый в постоянную проводку, размещён и подключён в соответствии с местными правилами и нормами монтажа электропроводки;
- поверхность стены вокруг варки отделана термостойкими и легко чистящимися материалами, например, керамической плиткой.

После установки варочной панели убедитесь, что:

- кабель питания не проходит через дверцы шкафа или ящики;
- имеется нормальный поток свежего воздуха с наружной части рабочей поверхности к основанию варочной панели;
- если варочная панель установлена над ящиком или шкафом, между ними установлен теплоизоляционный барьер;
- разъединитель доступен для потребителя.

⚠ ВНИМАНИЕ! Перед размещением крепежных скоб поместите прибор на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку). Не надавливайте на выступающие элементы.

Меры предосторожности

Установка варочной панели должна проводиться квалифицированными сотрудниками или техническими специалистами. Наши специалисты всегда к вашим услугам. Просим не проводить работы по установке и подключению самостоятельно.

Запрещается устанавливать варочную панель над холодильным оборудованием, посудомоечной машиной и барабанной сушилкой.

Установка должна быть выполнена с максимальной возможностью отвода тепла, вырабатываемого варочной панелью.

Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.

Во избежание повреждений изолирующий промежуточный слой и клей должны быть теплостойкими.

Не используйте пароочистители для очистки прибора.

Данная варочная панель может быть подключена только к источнику питания с полным сопротивлением не более 0,427 Ом.

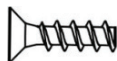
При необходимости свяжитесь с вашим поставщиком электроэнергии для получения сведений о полном сопротивлении.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Необходимый комплект для установки:



Винт ST 4×5 (4 шт.)



Винт ST 4×14 (4 шт.)



Крепежная скоба (4 шт.)



Уплотнительная лента
(2 шт.)



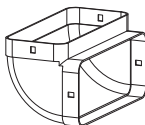
Прямоугольный
воздуховод (2 шт.)



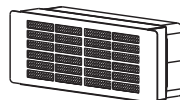
Изгиб воздуховода 90°
(i7-VM7 B: 1 шт.)



Алюминиевый скотч
(i7-VM7 B: 7 шт.)
(i5-VM7 B: 5 шт.)

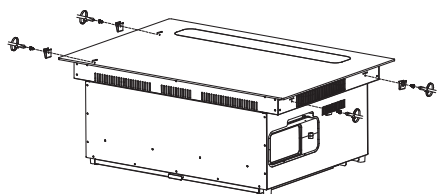


Изгиб воздуховода (2 шт.)

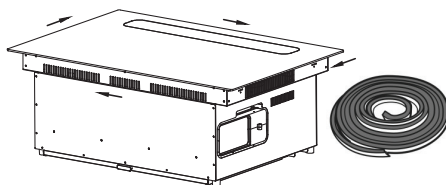


Вывод в цоколь (1 шт.)

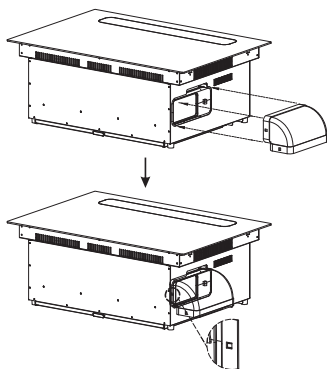
1. Привинтите крепежные скобы.



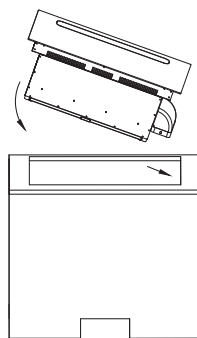
2. Прикрепите самоклеющуюся уплотнительную ленту по периметру нижней части стеклокерамической поверхности.



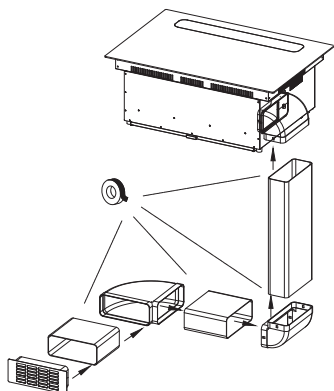
3. Установите изгиб воздуховода.



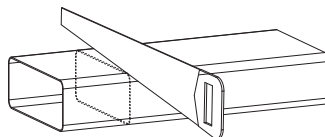
4. Установите устройство в подготовленную нишу.



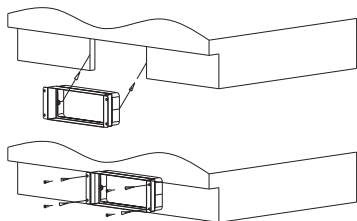
5. Установите патрубки воздуховода (*приобретаются отдельно). Стыки заклейте алюминиевым скотчем.



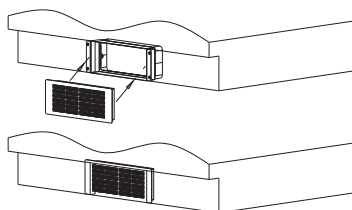
6. Отрежьте часть патрубка (*приобретается отдельно) если длина не подходит.



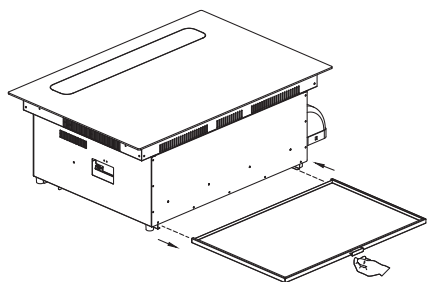
7. Установите вывод в сборе в цоколе кухонного шкафа и зафиксируйте винтами.



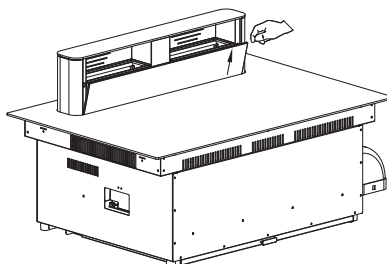
8. Установите решетку вывода



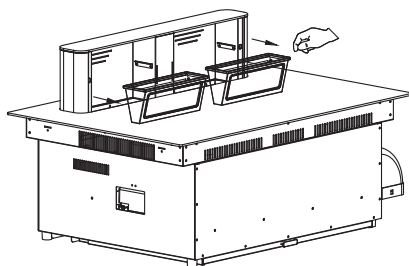
Снятие и установка поддона для сбора масла:



Снятие стеклянной панели вытяжки:



Снятие маслоприемников с фильтрами:



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети должно производиться квалифицированным специалистом.

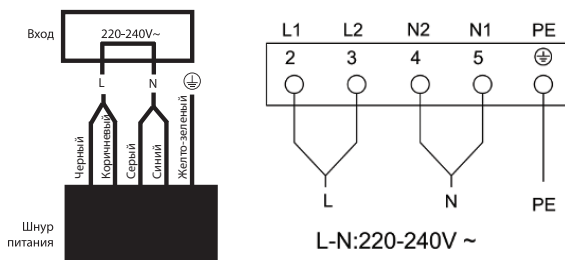
Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

- система домашней проводки выдерживает мощность, указанную на варочной панели;
- напряжение сети соответствует этикетке;
- кабель может выдержать нагрузки, указанные на этикетке; не используйте адаптеры, переходники и преобразователи, так как они могут привести к перегреву и возгоранию.

Кабель не должен касаться горячих частей варочной панели и должен располагаться так, чтобы температура его участков не превышала 75°C.

Проверьте с электриком, подходит ли домашняя система для установки. Изменения должны вноситься только компетентным электриком.

Подключение к электросети должно производиться по соответствующему стандарту или с применением однополюсного выключателя. Способ подключения представлен на рисунках ниже (L – фаза N – нейтраль).



Если кабель электропитания поврежден или его требуется заменить, во избежание любых несчастных случаев эту процедуру должен выполнять технический специалист по послепродажному обслуживанию с использованием надлежащих инструментов.

Если прибор подключается к электросети напрямую, должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель (расстояние между контактами — не менее 3 мм).

Монтажник должен убедиться в том, электрическое подключение произведено правильно и отвечает правилам техники безопасности.

Кабель электропитания изделия не должен быть согнут или сжат.

Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и, в случае необходимости, поручите его замену только лицу с надлежащей квалификацией.

УТИЛИЗАЦИЯ



Не утилизируйте данное изделие вместе с неотсортированными бытовыми отходами. Сбор таких отходов должен производиться отдельно для специальной переработки.

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой 2011/65/EU, касающейся отходов электрического и электронного оборудования (WEEE). Правильная утилизация данного прибора поможет предотвратить причинение потенциального вреда окружающей среде и здоровью человека, что возможно при неправильной утилизации.

Этот символ на приборе означает, что прибор нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Его следует доставить в специальный пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования.

Утилизацию данного прибора должен производить специалист. Для получения дополнительной информации о переработке, рекуперации и утилизации данного прибора обратитесь в местный орган городского управления, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где был приобретён прибор.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

Уважаемый покупатель!

Настоящий документ не ограничивает определённые законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговорённые законом обязательства, предполагающие наличие соглашения сторон либо договора.

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп Продавца. При отсутствии штампа Продавца и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется с даты его производства.

Запрещается вносить в гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать указанные в нём данные.

Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность. Все претензии по внешнему виду и комплектности предъявляйте Продавцу при покупке техники.

Гарантийный ремонт не осуществляется в случаях:

- если изделие использовалось не по прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошёл в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых стало попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости и т. д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- неисправностей, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети;
- если произошёл естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и других материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия.

Стоимость ремонта оплачивается покупателем, если:

- гарантийный период закончился;
- гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- для определения вида поломки потребовалась экспертиза, в результате которой было доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ HIBERG

ЕСЛИ У ВАС ВОЗНИКЛИ ВОПРОСЫ ПО ГАРАНТИЙНОМУ
СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ ЛИБО ВЫ ХОТИТЕ ПРИОБРЕСТИ
ЗАПЧАСТИ ИЛИ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ К ПРОДУКЦИИ HIBERG,
ОБРАТИТЕСЬ В ЛЮБОЙ АВТОРИЗОВАННЫЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР
ИЛИ ПОЗВОНТЕ ПО ЕДИНОМУ НОМЕРУ ТЕЛЕФОНА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ

8 800 350 50 19

(ЗВОНОК ПО РОССИИ БЕСПЛАТНЫЙ)

Получить консультацию по товару можно на официальном сайте:

www.hiberg.ru



Продукция сертифицирована и прошла все испытания в соответствии
с требованиями законодательства РФ и ЕАЭС



Срок службы — 5 лет.

Гарантийный срок — 2 года.

Изготовитель: Hiberg Technologies Co., LTD

Адрес: NO. 503-5, Block A, Building 5, Science and Technology Park, Jiaozuo City, Henan
Province, urban-rural integration Demonstration Zone, Китай

Импортёр/Importer: ООО «Диорит-Технис»/LLC «Diorit-Tekhnis»

Адрес: 347800, Россия, Ростовская обл., г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152

Address: 347800, Russia, Rostov region, Kamensk-Shakhtinsky, 152 Voroshilova Str.

Тел./Tel.: +7 (86365) 4-05-05. E-mail: info@hiberg.ru

Изготовлено в Китае

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № _____

Дата приобретения: _____

Серийный номер: _____

ФИО и телефон покупателя: _____

Наименование и юридический адрес организации продавца: _____

Подпись продавца: _____

Печать продающей организации: _____

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, который выполняет ремонт изделия. После ремонта данный гарантийный талон, за исключением заполненного отрывного купона, должен быть возвращён владельцу.

Купон № 1

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон № 2

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.

Купон № 3

Модель № _____

Серийный номер: _____

Дата поступления в ремонт: _____

Дата выдачи прибора: _____

Вид ремонта: _____

М.П.



HIBERG

THE PRIME CHOICE



● Холодильники



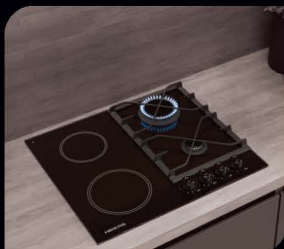
● Вытяжки



● Стиральные машины



● Морозильные камеры



● Варочные поверхности



● Посудомоечные машины



● Настольные духовки



● Духовые шкафы



● Телевизоры



● Мясорубки



info@hiberg.ru



● Аэрогрили

Присоединяйтесь к нам в социальных сетях:



Здесь вы сможете подробно ознакомиться с ассортиментом бренда HIBERG, найти интересующую информацию о технике, посмотреть видеообзоры понравившихся товаров, принять участие в конкурсах и розыгрышах, а также быть в курсе последних акций и новинок!



**Не пропусти!
QR-код для тебя!**

www.hiberg.ru
8-800-350-50-19