

BERAUM

HI-2CR

HI-2CR35 I

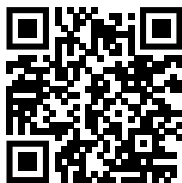
ВСТРАИВАЕМАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

**Руководство
пользователя**

ПРИЯТНОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ!

Компания BERAUM приветствует Вас и благодарит за Ваш выбор в пользу нашей продукции. Мы надеемся, что данный прибор станет прекрасным помощником на Вашей кухне.

Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас **сохранять эту инструкцию** на весь срок службы данного прибора.



Актуальную инструкцию
Вы всегда сможете найти
на странице товара на
beraum.com

ОГЛАВЛЕНИЕ

Правила безопасности	4
Правила эксплуатации	6
Принцип работы	8
Подходящая посуда	11
Основные сведения	13
Функции	15
Устранение неполадок	23
Очистка и уход	27
Правила утилизации	29
Гарантия и гарантийный талон.....	30
Комплектация.....	33

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ



Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.



Лица, использующие кардиостимуляторы, могут эксплуатировать данный прибор только с разрешения лечащего врача.



Существует риск травмы, ожогов и поражения электрическим током.

БЕЗОПАСНОСТЬ ДЕТЕЙ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор.



Не позволяйте детям играть с прибором.

Храните все упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Не подпускайте детей и домашних животных к работающему или остывающему прибору.

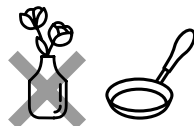
Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Используйте прибор только для приготовления пищи



Перед первым использованием удалите всю упаковку, наклейки и защитную пленку (если она имеется).

Не допускайте падения на поверхность прибора каких-либо предметов или кухонной посуды. Это может привести к ее повреждению.

Не следует использовать прибор в других целях, например, для обогрева помещений.

После каждого использования выключайте конфорки.

Не храните предметы на варочных поверхностях.

Не оставляйте посторонние предметы на панели или рядом с ней



Не оставляйте изделия из магнитных материалов рядом с индукционной варочной панелью, они могут быть повреждены.

Не кладите на прибор, рядом с ним легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

Не ставьте на панель управления кухонную посуду.

Не кладите на конфорки столовые приборы, крышки кастрюль, алюминиевую фольгу и другие металлические предметы, так как они могут сильно нагреться.

Не допускайте попадания воды на прибор



При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.

Не касайтесь прибора, если на него попала вода.

Не позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.

Будьте бдительны при работе с маслом и жирами



Не оставляйте на варочной панели продукты, готовящиеся на жире или масле – это может представлять опасность и привести к пожару.

Помещение продуктов в горячее масло может привести к его разбрызгиванию. Образующиеся сильно нагретым маслом пары могут привести к самопроизвольному возгоранию.

Использованное масло может содержать остатки продуктов, что может привести к его возгоранию при более низких температурах по сравнению с маслом, которое используется в первый раз.

При ЧП и чистке выключайте прибор из сети



В случае возгорания не пытайтесь залить пламя водой. Вместо этого выключите прибор и накройте пламя, например, крышкой или одеялом.

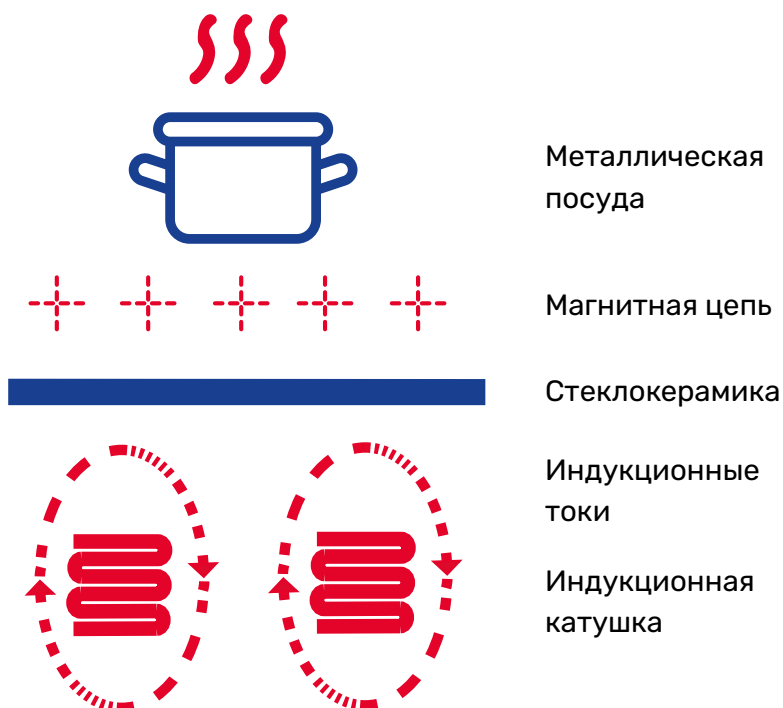
При обнаружении трещин на стеклокерамической панели, отключите прибор во избежание поражения током.

Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы. Отключите прибор от сети, если не будете использовать его длительное время.

Отключайте прибор от сети электропитания перед выполнением любых действий по уходу и чистке.

Принцип работы

Индукционная плита – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она **работает за счет электромагнитных колебаний**, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не косвенно, через нагрев стеклянной поверхности.





Стекло становится горячим только потому, что кастрюля в конечном итоге нагревает его.



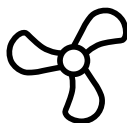
Индукционная варочная панель может издавать свистящие или потрескивающие звуки во время работы.



На самом деле звуки исходят от посуды в результате индивидуальных характеристик её дна.



Индукционная варочная панель оснащена внутренней системой охлаждения для контроля температуры электронных частей в процессе ее эксплуатации.



Система охлаждения может работать в течение нескольких минут после выключения варочной панели, будет слышен шум вентилятора.

Сенсорное управление



Кнопки управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прилагать усилие.



Прикасайтесь к панели подушечкой пальца, а не кончиком.



Следите за тем, чтобы кнопки управления всегда были чистыми и сухими.

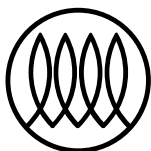


Следите за тем, чтобы кнопки не закрывал никакой предмет.



При каждом контакте с панелью вы услышите звуковой сигнал.

Подходящая посуда



Используйте только посуду с дном, подходящим для индукционных плит. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.



Магнитный тест:

Поднесите магнит к дну кастрюли.

Если он притягивается, значит, кастрюля пригодна для индукции.



Если у вас нет магнита:

Налейте немного воды в кастрюлю.

Если данный знак не мигает на дисплее, а вода нагревается, значит, кастрюля подходит.

Не подходит посуда из материалов:

чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс.



Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.

Убедитесь, что дно гладкое, ровное, чистое и прилегает к стеклу.

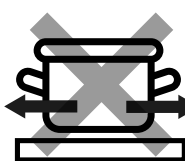


Максимальная нагрузка на варочную панель — не более 10 кг.

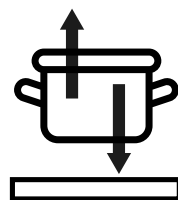
Не нарушайте рекомендации по размерам и весу посуды для разных варочных зон.



Всегда располагайте посуду по центру варочной зоны.



Не двигайте посуду по варочной панели, чтобы не поцарапать стекло. Для перемещения посуды нужно её поднять.

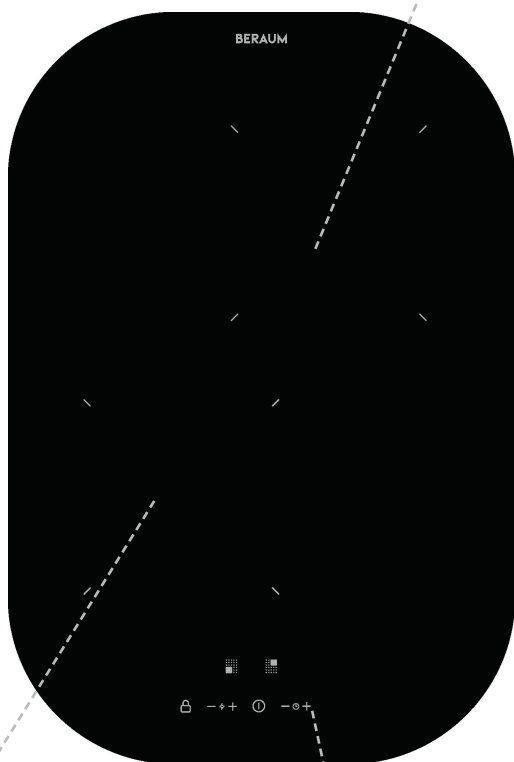


Основные сведения

**Конфорка 1800 Вт
Boost 2000 Вт**

Мин. диаметр посуды: 75 мм

Макс. диаметр посуды: 240 мм



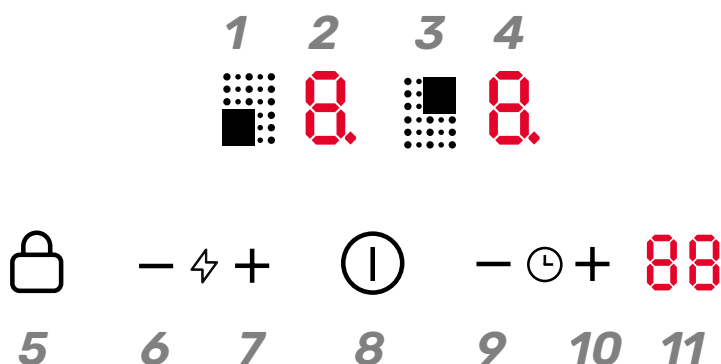
**Конфорка 1800 Вт
Boost 2000 Вт**

Мин. диаметр посуды: 75 мм

Макс. диаметр посуды: 190 мм

Панель управления

Кнопки панели управления



- | | |
|-------------------------------------|------------------------|
| 1. Левая конфорка | 6. Уменьшение мощности |
| 2. Дисплей мощности левой конфорки | 7. Увеличение мощности |
| 3. Правая конфорка | 8. Вкл/Выкл |
| 4. Дисплей мощности правой конфорки | 9. Уменьшение времени |
| 5. Блокировка | 10. Увеличение времени |
| | 11. Дисплей таймера |

Функции

Начало готовки ①

1. Включение

Кратким касанием нажмите кнопку Вкл/Выкл – варочная панель перейдёт в режим ожидания.

Раздастся звуковой сигнал, на кнопке питания загорится индикатор, а на дисплее конфорок отобразится «-» или «Н».

2. Установка мощности

Нажмите на кнопку необходимой зоны нагрева и с помощью кнопок «+» или «-» установите мощность от 1 до 9/P.

5

При первом нажатии кнопки «+» «-» устанавливается уровень мощности 5.

Завершение готовки ①

Отключение одной конфорки

Нажмите кнопку зоны нагрева, которую хотите отключить. Нажатием кнопки «-» установите мощность 0.

Н

Если конфорка горячая, на дисплее будет отображаться значок остаточного тепла Н

Отключение всех конфорок

Для отключения всех зон нагрева достаточно нажать кнопку Вкл/Выкл в течение 1 секунды.

Варочная панель выключится, а все кнопки, кроме Вкл/Выкл, будут неактивны.

Режим Boost

Временное увеличение максимальной мощности конфорок

1.

Включите панель, выберите необходимую зону нагрева.

2.

Нажимайте кнопку «+» для увеличения мощности: после достижения 9-го уровня ещё раз нажмите «+», чтобы перейти в режим Boost – на индикаторе отобразится P.

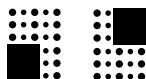
3.

Для отключения функции снова выберите зону нагрева и нажмите кнопку «-» – панель вернется к уровню мощности 9.

05
МИН

Через 5 минут работы в режиме Boost панель автоматически возвращается к 9-му уровню мощности.

Повторно включить режим Boost можно через 5 минут.



Режим Boost можно включить на всех зонах нагрева одновременно.

Таймер

Включение таймера

1.

Кнопкой выберите включенную конфорку — для неё начнёт мигать индикатор уровня мощности.

2.

Кнопками таймера «+» или «-» установите нужное значение от 0 до 99 минут.

На дисплее таймера будет отображаться время в минутах. Через 5 сек начнется отсчет времени.

3.

По истечении заданного времени сработает таймер и отключит конфорку.

При этом раздастся звуковой сигнал и продолжится в течение 30 секунд.



Чтобы отключить звук таймера, нажмите любую кнопку.



Если установить значение «00», через 5 секунд таймер отключится.

Изменение таймера

1.

Нажмите кнопку конфорки — начнёт мигать индикатор уровня мощности.

2.

Кнопками таймера «+» или «-» измените значение времени. Через 5 секунд настройка вступит в силу — индикация перестанет мигать и запустится отсчёт времени.

Таймер

Памятка



Время отображается в минутах.

При настройке времени кнопками «+» и «-» значение изменяется циклически, с шагом 1 (01, 02, 03 ... 99, 00, 01 и тд.).



05



Таймер можно настроить отдельно для каждой конфорки.

Чтобы посмотреть значение таймера, установленное для конфорки, нажмите на соответствующую кнопку конфорки.

Что означают точки рядом с дисплеем мощности?

Для конфорки с наименьшим значением будет мигать точка и отображаться время таймера. Для конфорки с наибольшим значением точка будет просто гореть.

Блокировка кнопок



Варочная панель оснащена функцией блокировки кнопок. Данная функция может использоваться, например, для предотвращения случайных нажатий детьми.



При активации функции все кнопки будут заблокированы, кроме кнопки блокировки.

Функция не работает, если панель выключена.

1.



Для активации функции нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку Блокировки.

2.

Для отключения функции нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку Блокировки.

Панель вернётся к состоянию до блокировки.

Защита от перелива



Ваша варочная панель оснащена функцией «Защита от перелива». Она автоматически активируется, если система фиксирует долгое одновременное нажатие более чем двух сенсорных кнопок.

Чаще всего такое срабатывание случается, когда на панель управления попадает жидкость (при выкипании содержимого посуды или случайном пролитии), а также жир и остатки пищи.

Правило 2 секунд



Если в течение 2 секунд одновременно нажаты две или более кнопки, варочная панель подаёт непрерывный звуковой сигнал;



Если в течение 2 секунд проблема устранена, варочная панель продолжит работу в исходном режиме;



Если кнопки остаются нажатыми, через 2 секунды панель автоматически отключается.

Рекомендации по выбору уровня нагрева

Приведенные ниже настройки являются рекомендациями.

Точные настройки зависят от используемой посуды и количества приготавливаемой пищи.

Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы определить наиболее подходящие для вас настройки.

Уровень нагрева	Мощность (Вт)	Рекомендация
1-2	150-300	Разогрев небольшой порции еды Томление шоколада Нежное тушение
3-4	500-700	Быстрое тушение Приготовление риса
5-6	900-1100	Приготовление блинов
7-8	1400-1600	Жарка Приготовление пасты
9 BOOST	1800-2000	Стир-фрай Обжарка Кипячение воды

Автоматическое отключение

Для защиты варочной панели предусмотрена функция её автоматического отключения. **Если вы забыли выключить прибор, он отключится через определённое время**, заданное по умолчанию для разных уровней мощности.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы в часах	8	8	8	4	4	4	2	2	2

02
МИН

Панель автоматически отключит нагрев при снятии посуды с конфорки, а через 2 минуты выключится.

Устранение неполадок

Проблема	Возможная причина	Решение
<i>Варочная панель не включается</i>	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.
<i>Сенсорная панель управления не работает надлежащим образом</i>	На кнопках панели управления может быть тонкий слой воды/масла. Некорректное нажатие клавиш.	Убедитесь, что поверхность панели управления сухая, чистая, и что Вы нажимаете на кнопки подушечками пальцев.
<i>На стекле появляются царапины</i>	Используемая посуда имеет грубые/шероховатые края.	Пользуйтесь посудой с ровным дном. Ознакомьтесь с разделом «Выбор подходящей посуды».
	Неподходящие приспособления или средства для очистки.	Ознакомьтесь с разделом «Очистка и уход».

Проблема	Возможная причина	Решение
<i>Некоторая посуда гудит или издает треск в процессе приготовления</i>	Причиной этого может быть конструкция посуды (слои разных металлов имеют разный резонанс).	Это нормальное для посуды явление, не указывающее на наличие неисправности.
<i>Индукционная варочная панель издает низкий гудящий шум при использовании на высокой степени нагрева</i>	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но звук должен стать тише при уменьшении степени нагрева.
<i>Из индукционной варочной поверхности доносится звук работы вентилятора</i>	Чтобы не допустить перегрева электронных компонентов, запустился встроенный в индукционную варочную панель охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжить работать даже после отключения индукционной варочной панели.	Это нормальное явление. Никаких действий предпринимать не требуется. Пока вентилятор работает, не отключайте питание индукционной варочной панели.

Проблема	Возможная причина	Решение
<i>Посуда не нагревается</i>	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционной панели.	Используйте подходящую для индукционного приготовления посуду. Ознакомьтесь с разделом «Подходящая посуда»
	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку ее диаметр слишком мал для зоны нагрева или посуда установлена не по центру зоны нагрева.	Расположите посуду по центру зоны нагрева.
<i>Индукционная варочная панель внезапно отключилась, прозвучал звуковой сигнал, и отобразился код ошибки (обычно чередуясь с одной или двумя цифрами на дисплее)</i>	Техническая неисправность.	Запишите код ошибки (буквы и цифры), отключите подачу питания на индукционную варочную панель и свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом.

Коды ошибок

Код	Проблема	Причина	Действие
E3, E4	Неисправность датчика температуры IGBT.	Обрыв контакта	Неисправность датчика или превышена температура внутри варочной панели.
E2, E9	Неисправность датчика температуры конфорки.	Короткое замыкание	Отключите варочную панель на 30 минут от сети, затем проверьте наличие ошибки.
E7	Высокое напряжение	Напряжение в сети превышает 290 В	Когда напряжение в сети вернётся к нормальным значениям, устройство автоматически выйдет из состояния сигнализации ошибки и возобновит работу в прежнем режиме.
E8	Низкое напряжение	Напряжение в сети ниже 170 В	
U	Не обнаружена посуда	Посуда отсутствует/ посуда не подходит для варочной панели/диаметр посуды слишком мал для обнаружения	Если посуда установлена правильно (проблема устранена), панель автоматически выйдет из состояния сигнализации ошибки и возобновит работу в прежнем режиме.

Очистка и уход

Загрязнение	Механизм действия
Повседневные загрязнения на стекле Отпечатки пальцев, пятна, оставленные пищей и перелившимся несладким блюдом	Отключите питание сети. Нанесите средство по уходу, когда стекло ещё теплое, но не горячее. Произведите очистку и вытрите досуха мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Подключите питание сети.
Разлив блюд на сенсорную панель управления	Отключите питание сети. Протрите сенсорную панель управления чистой влажной тряпкой или губкой. Протрите панель управления досуха бумажной салфеткой. Подключите питание сети.
Перекипевшие блюда, разлив горячих сладких блюд на стекле	Держа скребок под углом 30°, перенесите загрязнения на холодную часть варочной панели. Уберите загрязнения при помощи тряпки или бумажного полотенца.

Рекомендации по уходу



Металлические щетки, некоторые нейлоновые щетки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло.

Всегда внимательно изучайте показания по использованию чистящих средств или щеток.



Как можно быстрее устраняйте пятна, оставшиеся от потеков и таяния сладких блюд.

Если они остынут, их очень трудно вывести. В некоторых случаях такие пятна могут повредить стекло.



Перед включением варочной панели убедитесь, что поверхность панели управления сухая.

Пока жидкость присутствует на панели управления, варочная панель может выключаться, издавать звуковые сигналы, управление может не работать надлежащим образом.



Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели.

Это может привести к образованию неудаляемых пятен.

Правила утилизации



Согласно ст. 26 законодательного декрета от 14 марта 2014 г. № 49 "Исполнение директивы 2012/19/ЕС об утилизации отходов электронного и электрического оборудования (RAEE)" Знак перечеркнутого мусорного бака, приведенный на приборе или на его упаковке, означает, что по завершении срока службы прибора его необходимо утилизировать отдельно от других отходов.

Поэтому пользователь должен будет сдать отслуживший прибор в подходящие муниципальные центры по разделному сбору отходов электронного и электрического оборудования.

В качестве альтернативы самостоятельной утилизации можно сдать прибор дилеру на момент приобретения нового равнозначного прибора. Кроме того, в точках продажи электронных изделий, площадь которых превышает 400 м², можно бесплатно, без обязательства приобретать новое изделие, сдавать электронные приборы размером менее 25 см, подлежащие утилизации.

Надлежащий отдельный сбор отходов для последующего направления утилизированного прибора на обработку, повторное использование материалов и совместимая с охраной природы утилизация позволяют избежать отрицательного воздействия на окружающую среду и здоровье людей, а также способствуют повторному использованию/переработке материалов, из которых состоит прибор.

Гарантия

1.

Период гарантийного обслуживания составляет 12 месяцев и начинается со дня продажи.

Срок эксплуатации

изделия: 6 лет

Данные гарантийные обязательства действительны только для индукционных варочных панелей BERAUM.

Гарантийный ремонт выполняется бесплатно уполномоченным сервисным центром на дому у клиента или в мастерской по усмотрению сервис-центра.

3.

Гарантия распространяется только на изделия, используемые в некоммерческих личных, домашних целях.

В противном случае гарантийный срок составляет 3 месяца с момента приобретения.

2.

Производитель гарантирует устранение заводских дефектов или неисправностей техники, выявленных в течение периода гарантийного обслуживания.

Претензии по внешнему виду могут быть предъявлены только в момент приемки товара покупателем, после приемки товара покупателем ответственность за все внешние повреждения возлагается на покупателя.

4.

Гарантия не распространяется на царапины, трещины и аналогичные механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации.

Гарантийный ремонт не производится в случаях, если:

Панель установлена не уполномоченными на то лицами;

Внутри прибора обнаружены следы жидкости и/или насекомых;

Установлен факт ремонта (попытки ремонта) техники посторонними лицам;

Отсутствует чек о покупке.

Гарантия не распространяется на регулировку, чистку и уход за изделием, наличие повреждений и неисправностей, возникших в результате неправильного обращения или использования техники, с нарушением правил эксплуатации, а также возникших в результате небрежной транспортировки техники клиентом или торгующей организацией.



Для подключения и установки варочной панели вы должны воспользоваться услугами квалифицированных специалистов. **В случае неправильного подключения и установки вы лишаетесь права на бесплатный гарантийный ремонт.**

XX	-	X	X	X	XX	-	XX	XX	-	XX	XX	-	X
Год производства товара													
Месяц производства товара													

Гарантийный талон*

Наименование	
Модель	
Серийный номер	
Дата продажи	
Дата производства	
Подпись продавца	
Подпись покупателя	

Отметки о произведенном гарантийном ремонте

№	Дата	Устраненная неисправность	Подпись мастера

Условия гарантийного обслуживания сервисными службами (в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей»)

1. Требования потребителей, соответствующие законодательству РФ, могут быть предъявлены в течение 12 месяцев со дня начала действия гарантийного срока при условии, что неполадки в изделии не возникли вследствие нарушения покупателем правил оформления, транспортировки, хранения, действия третьих лиц, непреодолимой силы (пожара, катастрофы и т.п.), воздействия иных посторонних факторов. Гарантийное обслуживание осуществляется в уполномоченных изготовителем пунктах сервисного обслуживания;
2. Для подтверждения даты покупки прибора при гарантийном ремонте или предъявления других предусмотренных законом требований, убедительно просим Вас сохранить сопроводительные документы (чек, квитанцию, правильно заполненный гарантийный талон, с датой продажи и четко различимой печатью продавца, иные документы, подтверждающие дату и место покупки);
3. Гарантия не распространяется на приборы с неисправностями, возникшими вследствие нарушения условий эксплуатации, оговоренных в инструкции;
4. Использование приборов в целях, отличных от бытовых, является нарушением правил надлежащей эксплуатации приборов;
5. Неисправные узлы приборов в гарантийный период бесплатно ремонтируются или заменяются новыми. Решение о целесообразности их замены или ремонта остается за службой сервиса.

Комплектация

Варочная панель	1 шт
Шаблон для лёгкого выреза в столешнице	1 шт
Комплект креплений	1 комплект
Уплотнитель	1 шт
Инструкция	2 шт

beraum.com