

BERAUM

HI-4C I FHI

ВСТРАИВАЕМАЯ
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
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	9
Подходящая посуда	12
Основные сведения	14
Функции	16
Функции вытяжки	24
Очистка вытяжки	28
Устранение неполадок	36
Очистка и уход	41
Правила утилизации	43
Гарантия и гарантийный талон	44
Комплектация	47
Инструкция по монтажу	48

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.



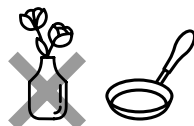
Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

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 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 позволяйте жидкости полностью выкипать из посуды.

Не касайтесь прибора, если на него попала вода.

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 розетки



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

При обнаружении трещин на стеклокерамической панели отключите прибор во избежание

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.

Уделяйте особое внимание обращению и уходу за вытяжкой



Необходимо регулярно очищать вытяжку как внутри, так и снаружи (**не реже одного раза в месяц**) в строгом соответствии с инструкцией по обслуживанию.

При включении варочной панели доступные части вытяжки могут нагреваться.

Не используйте вытяжку без жирособирающего фильтра.

Несоблюдение правил очистки вытяжки, замены и чистки фильтров приводит к угрозе возникновения пожара.

Не ставьте на решетку вытяжки посуду и другие предметы.

Если вытяжка используется одновременно с другими приборами, работающими на газе или ином топливе, помещение должно быть хорошо проветриваемым.



Категорически запрещается поджигать пищу (фламбирование). Использование открытого огня может привести к повреждению фильтров и возникновению пожара. При жарке необходимо соблюдать особую осторожность, чтобы предотвратить перегрев и возгорание масла.

Принцип работы

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





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



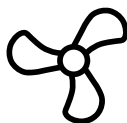
Индукционная варочная панель может издавать свистящие или потрескивающие звуки во время работы.



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.

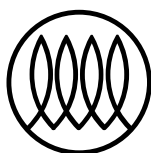


Следите за тем, чтобы кнопки не закрывал никакой предмет.



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 подходят посуды 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.

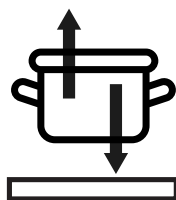


Максимальная нагрузка на зону нагрева – не более 4 кг.

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.

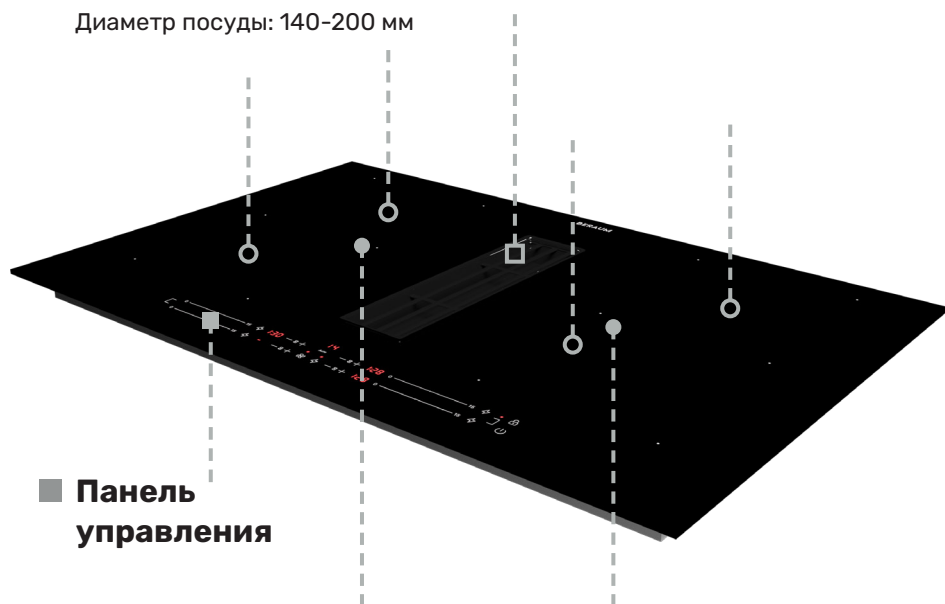
Основные сведения

○ Конфорка 1800 Вт

Boost 2000 Вт

Диаметр посуды: 140-200 мм

□ Решетка вытяжки



■ Панель управления

● Flex Zone 3000 Вт

Boost 3600 Вт

Диаметр посуды: 250-280 мм

Кнопки панели управления



- 1.** Дисплей вытяжки
- 2.** Автоматический режим вытяжки
- 3.** Выбор скорости вытяжки
- 4.** Режим Boost вытяжки
- 5.** Flex Zone левой стороны
- 6.** Слайдер управления мощностью верхней левой зоны
- 7.** Режим Boost верхней левой зоны
- 8.** Дисплей мощности/таймера верхней левой зоны
- 9.** Увеличение и уменьшение времени таймера верхней левой зоны
- 10.** Слайдер управления мощностью нижней левой зоны
- 11.** Режим Boost нижней левой зоны
- 12.** Дисплей мощности/таймера нижней левой зоны
- 13.** Увеличение и уменьшение времени таймера нижней левой зоны
- 14.** Flex Zone правой стороны
- 15.** Увеличение и уменьшение времени таймера верхней правой зоны
- 16.** Дисплей мощности/таймера верхней правой зоны
- 17.** Слайдер управления мощностью верхней правой зоны
- 18.** Режим Boost верхней правой зоны
- 19.** Увеличение и уменьшение времени таймера нижней правой зоны
- 20.** Дисплей мощности/таймера нижней правой зоны
- 21.** Слайдер управления мощностью нижней правой зоны
- 22.** Режим Boost нижней правой зоны
- 23.** Блокировка
- 24.** Вкл/Выкл

Функции

Начало готовки



1.

Нажмите кнопку **Вкл/Выкл** в течение 1 секунды. Панель подаст один звуковой сигнал, а на дисплее отобразится **—** или **— —**

2.

Панель перешла в **режим ожидания**. Поместите подходящую посуду на конфорку.

3. 8:88

Нажмите кнопку необходимой зоны нагрева. **Дисплей** рядом с кнопкой **начнет мигать**.

4.

Установите **мощность от 1 до 15** с помощью соответствующего слайдера управления.

Завершение готовки



1.

Нажмите кнопку зоны нагрева, которую хотите отключить.

2.

С помощью слайдера управления **установите мощность 0**.

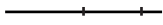
2.1

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

Примечание: Если конфорка горячая, на дисплее будет отображаться значок остаточного тепла **H**

Таймер

Отключение одной или нескольких зон приготовления по истечении заданного времени.

1. 

Коснитесь слайдера управления активной зоны.

2. - +

С помощью кнопок таймера «+» и «-» установите время в минутах.

Каждое нажатие кнопки прибавляет или уменьшает время на 1 минуту.

3. 8:88

Настройки автоматически применяются, если не выполнять никаких действий в течение нескольких секунд.

Установленное время будет отображаться на дисплее.

4. 

Для отключения таймера нажмите **Вкл/Выкл**, или нажмите кнопки таймера «+» и «-» одновременно.

При нажатии и удержании одной из кнопок время таймера изменяется на 10 минут.

Максимальное время таймера

Мощность	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15
Минуты	480	360	240	120	90

FLEX ZONE []

Функция, позволяющая использовать две конфорки как одну зону нагрева.

Flex Zone можно использовать для большой посуды (*допускается прямоугольная посуда*), чтобы ускорить процесс нагрева, используя одновременно две конфорки.

1. 

Поместите подходящую посуду между ближней и дальней конфоркой.

2. []

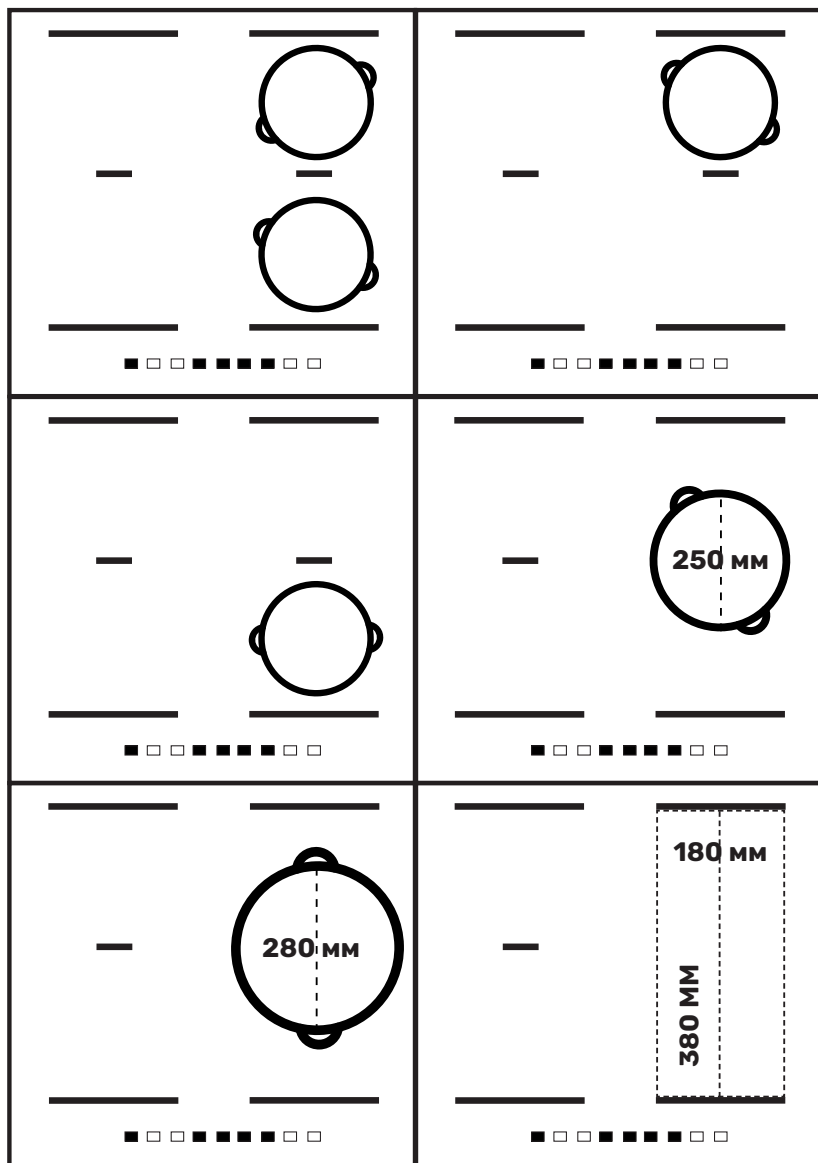
В режиме ожидания нажмите кнопки **FLEX ZONE** (5 или 14).

3. 

Установите желаемую мощность с помощью **слайдера управления**.

Flex Zone можно использовать одновременно на левых и правых конфорках.

Расположение посуды в активированном режиме **Flex Zone** показано на рисунках.



Режим Boost



Временное увеличение максимальной мощности конфорок.

1. 

Включите панель, выберите необходимую зону нагрева.

2. 

Нажмите кнопку **Boost** для активации функции. На дисплее отобразится индикатор **P**.

3. 

Для отключения функции снова выберите зону нагрева и нажмите кнопку **Boost**.

Boost можно активировать одновременно для двух зон нагрева. Это возможно только если одна зона находится слева, а вторая - справа. При этом зоны могут использоваться в режиме Flex Zone.

05

Максимальное время работы: 5 минут

Блокировка кнопок



Варочная панель оснащена функцией блокировки кнопок. При активации функции все кнопки будут заблокированы, кроме кнопки Вкл/Выкл.



Данная функция может использоваться, например, для предотвращения случайных нажатий детьми.

1. 



Для активации функции нажмите и удерживайте кнопку **Блокировка**.

На дисплее отобразится «Lo».

2. 

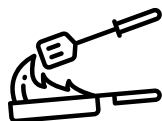
Для отключения функции нажмите и удерживайте кнопки **Блокировка**.

Надпись «Lo» на дисплее погаснет.

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.**

Время отключения					
Мощность	1-3	4-6	7-9	10-12	13-15
Минуты	480	360	240	120	90



Панель автоматически отключит нагрев при снятии посуды с конфорки, а через 1 минуту зона нагрева выключится.

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	Рекомендация
1-2	Деликатный разогрев небольшой порции еды Томление шоколада Нежное тушение
3-5	Быстрое тушение Приготовление риса
6-11	Приготовление блинов
12-13	Жарка Приготовление пасты
14-15 BOOST	Стир-фрай Обжарка Кипячение воды

Вытяжка

Перед использованием настройте режим вытяжки.



Режим рециркуляции (очистение воздуха с помощью угольных фильтров).



Режим отвода воздуха.

1. 

Выключите варочную панель с помощью кнопки **Вкл/Выкл**.

2.  

Нажмите и удерживайте кнопку **Блокировка** в течение трех секунд.

3.   

Нажмите и удерживайте кнопку **Автоматический режим вытяжки** в течение трех секунд.

4.  

С помощью кнопки **Блокировка** установите необходимое значение: «**ou**» – режим отвода воздуха, «**in**» – режим рециркуляции.

5. 

Нажмите кнопку **Вкл/Выкл** для подтверждения настроек.

На дисплее левой нижней конфорки отобразится значение «**ou**» или «**in**».

Выбор скорости

1. 

Включите варочную панель кнопкой **Вкл/Выкл**.

2. 

С помощью кнопки **Выбор скорости** вытяжки установите необходимую мощность от **0** до **3**.

На дисплее вытяжки отобразится выбранное значение.

3.   

Для отключения вытяжки нажмите **Вкл/Выкл**, или установите мощность вытяжки **0**, или нажмите и удерживайте кнопку **Выбор скорости** вытяжки в течение трех секунд.

Режим Boost

Позволяет кратковременно увеличить производительность вытяжки.

1. 

Включите варочную панель кнопкой **Вкл/Выкл**.

2.  

Нажмите кнопку **Режим Boost вытяжки**. На дисплее вытяжки отобразится «b».

3.   

Для отключения функции выключите панель кнопкой **Вкл/Выкл**, или установите мощность вытяжки **0**, или нажмите еще раз кнопку **Режим Boost вытяжки**.



Время работы
Boost 10 минут.

Авто-режим Auto

Функция автоматически меняет скорость работы мотора вытяжки в зависимости от выбранной мощности зоны нагрева и от количества активных зон.

1.

Включите варочную панель кнопкой **Вкл/Выкл**.

2. Auto

Нажмите кнопку **Автоматический режим вытяжки** для активации функции. На дисплее вытяжки отобразится «А».

3. Auto

Для отключения вытяжки нажмите **Вкл/Выкл** или нажмите еще раз кнопку **Автоматический режим вытяжки**.



После отключения варочной панели кнопкой **Вкл/Выкл** или после отключения всех зон нагрева, вытяжка автоматически выключится через **2 минуты**.

Авто-отключение

Автоматическая функция защиты

Мощность	1	2	3
Минуты	480	240	120

Оповещение о замене угольных фильтров

Спустя **180 часов** работы вытяжки необходимо менять угольные фильтры на новые для корректной работы вытяжки в режиме рециркуляции.



Точную дату замены подскажет автоматическая система оповещения. Когда приблизится срок замены, на дисплее вытяжки будет отображаться код «FC».

1.

Замените угольные фильтры, следуя инструкциям из раздела «Очистка вытяжки».

2.

Выключите панель кнопкой **Вкл/Выкл**.
Нажмите и удерживайте кнопку **Блокировка** в течение трех секунд.

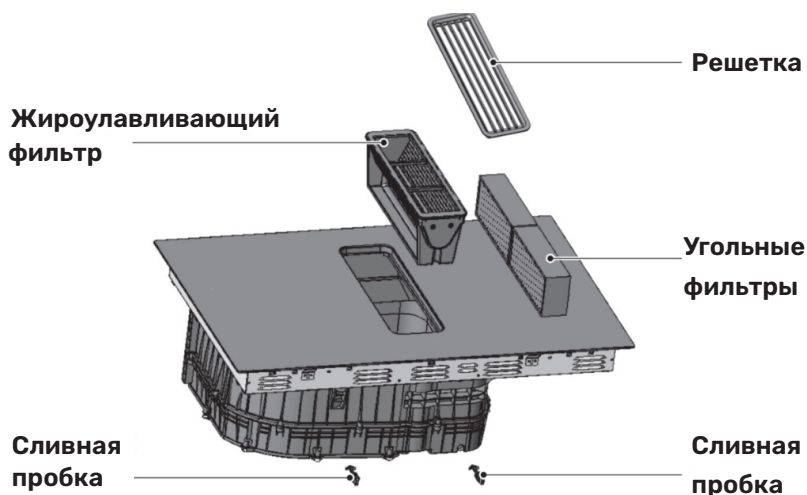
3.

Нажмите и удерживайте кнопку **Выбор скорости вытяжки** в течение трех секунд.
На экране вытяжки отобразится код «CL».

Очистка вытяжки

Компоненты, подлежащие очистке или замене

Регулярно выполняйте очистку. Рекомендуем производить очистку каждые 7 дней.



Не используйте вытяжку без решетки или без жироулавливающего фильтра.

Очистка решетки и жироулавливающего фильтра

1.

Выключите варочную панель кнопкой **Вкл/Выкл.**

2.

Снимите решетку, затем снимите жироулавливающий фильтр.

3.

Очистите решетку.
См. раздел «Ручная очистка жироулавливающего фильтра и решетки».

4.

Очистите жироулавливающий фильтр.
См. раздел «Ручная очистка жироулавливающего фильтра и решетки».

См. раздел «Очистка жироулавливающего фильтра в посудомоечной машине»

5.

При необходимости замените угольные фильтры.
См. раздел «Замена угольных фильтров»

6.

Если в прибор попали какие-либо предметы или остатки пищи, удалите их.

7.

Протрите внутреннюю часть вытяжки тканью, смоченной в мыльной воде, затем чистой влажной тканью, после этого чистой сухой тканью.

8.

Установите сухие и чистые жироулавливающий фильтр и решетку.

Ручная очистка жирособиравшего фильтра и решетки

1.

Замочите жирособиравший фильтр и решетку в горячей мыльной воде.

2.

Очистите жирособиравший фильтр и решетку с помощью неметаллической неабразивной щетки.

3.

Тщательно промойте жирособиравший фильтр и решетку, затем высушите их.



Не используйте агрессивные, кислотные или щелочные чистящие средства.

Очистка жирособиравшего фильтра в посудомоечной машине

1.

Поместите жирособиравший фильтр в посудомоечную машину.

Следите, чтобы фильтр не был зажат другой посудой.

2.

Запустите программу мойки с температурой не выше 70 °С.

3.

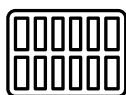
После окончания мойки высушите фильтр.



Не очищайте решетку с помощью посудомоечной машины.

Замена угольных фильтров

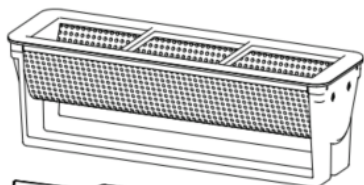
Регулярно заменяйте угольные фильтры. После замены фильтров сбросьте оповещение о замене угольных фильтров.



Средний срок эксплуатации угольных фильтров – 6 месяцев.



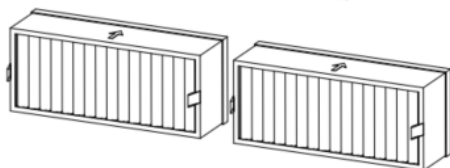
Решетка



Жироулавливающий
фильтр



Фиксатор угольных
фильтров

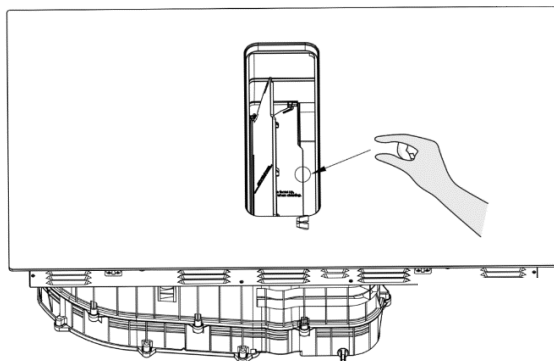


Угольные фильтры

Инструкция по замене угольных фильтров

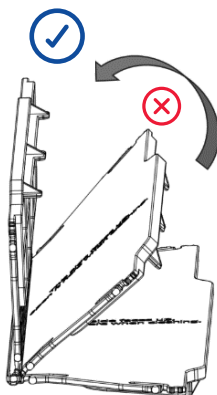
1.

Выключите вароч-
ную панель кнопкой
Вкл/Выкл.



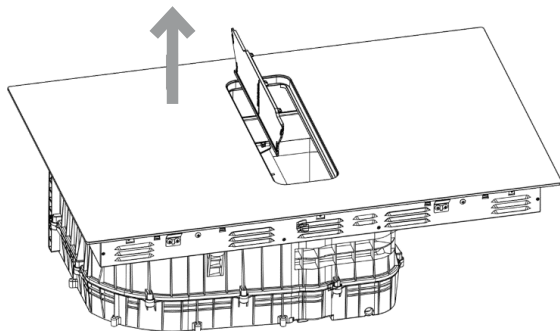
2.

Снимите решетку и
жироулавливающий
фильтр.



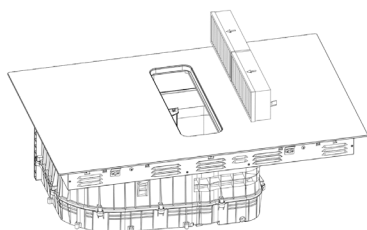
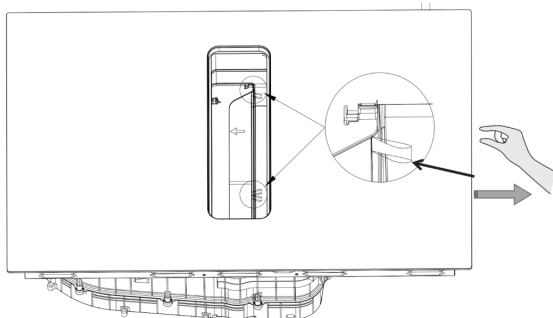
3.

Поднимите фиксатор
угольных фильтров,
затем демонтируйте
его.



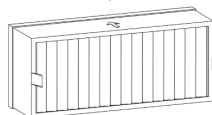
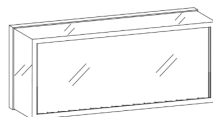
4.

Демонтируйте
угольные фильтры.



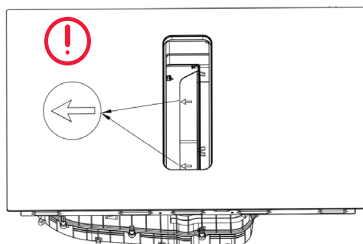
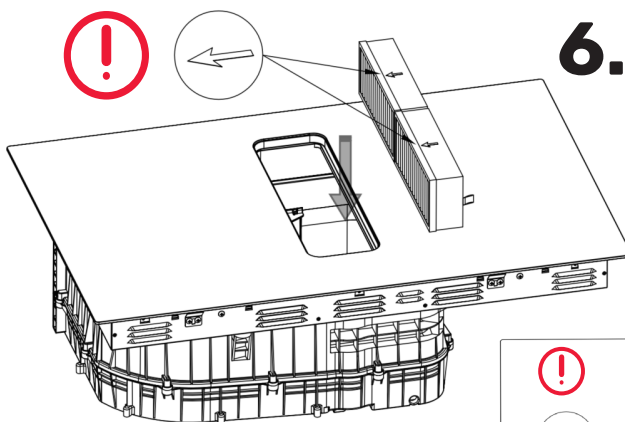
5.

Снимите упаковку
с новых угольных
фильтров.



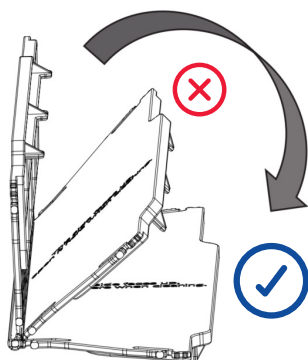
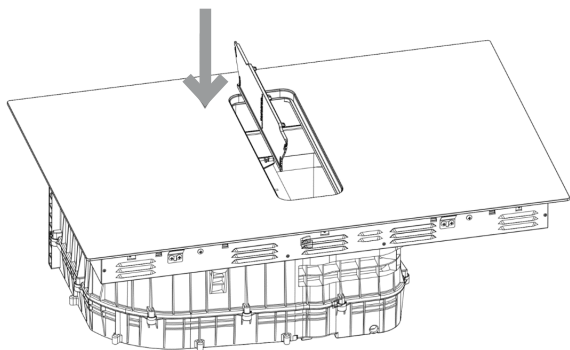
6.

Установите
новые угольные
фильтры.

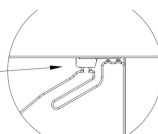


7.

Установите фиксатор угольных фильтров.

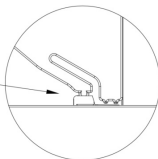


1



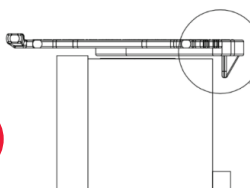
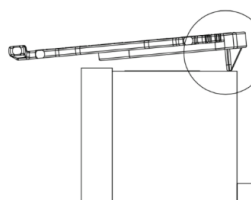
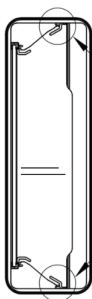
Надавите до щелчка

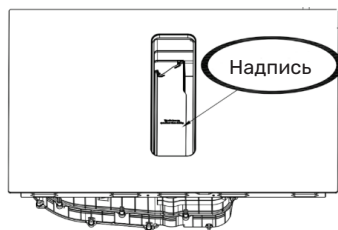
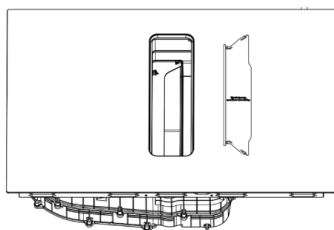
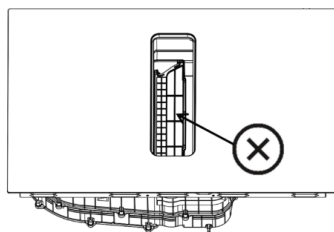
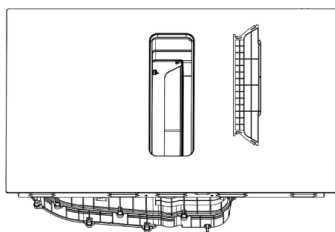
2



8.

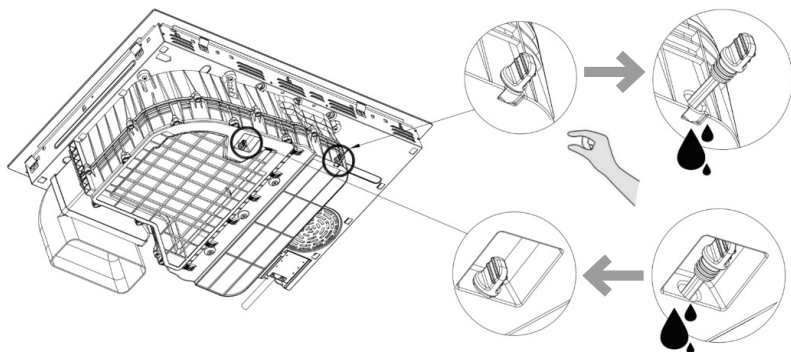
Убедитесь в правильности установки фиксатора угольных фильтров.





Очистка внутренней полости вытяжки

В процессе работы на дне вытяжки собирается конденсат, остатки масла, пищи, а также жидкость, которая могла попасть сверху с варочной панели. **Регулярно очищайте и сливайте скопившуюся жидкость.**



1.

Выключите варочную панель. **Убедитесь, что она остыла.**

2.

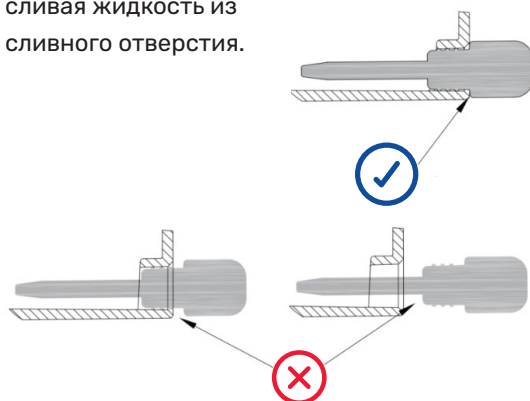
Вытяните одной рукой сливную пробку, а второй рукой держите контейнер, сливая жидкость из сливного отверстия.

3.

Выполните операцию в шаге №2 дважды для каждого сливного отверстия.

4.

Установите сливные пробки. Проверьте правильность установки.



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 «Подходящая посуда».
	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 же 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
u	Отсутствует посуда; диаметр посуды слишком мал для обнаружения; неподходящая посуда.
EL	Питание сети ниже 220-240В. Проверьте питание.
EH	Питание сети выше 220-240В. Проверьте питание.
FC	См. раздел «Оповещение о замене угольных фильтров»
E1,E2,E7	Неисправность датчика температуры конфорки.
E3,E4	Неисправность датчика температуры IGBT.
EU	Неисправность соединения между платой дисплея и основной платой.
EF	Одновременное нажатие нескольких кнопок сенсорной панели. Очистите стекло панели управления.
C1	Высокая температура зоны нагрева. Возможно, установлена пустая посуда. Выключите питание на 30 минут, затем проверьте наличие ошибки.
C2	Высокая температура внутри панели. Отключите панель, проверьте ошибку через 30 минут.
B3,B5	Высокая температура, сбой запуска вытяжки. Возможно, в вытяжку попала горячая жидкость или пища. Произведите очистку.
FS	Неисправен вентилятор охлаждения.
B7	Неисправность вытяжки.
Bd	Неисправность соединения между платой управления и платой привода вытяжки.

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 с встроенной вытяжкой	1 шт
Угольные фильтры	1 комплект (2 шт)
Решетка вытяжки	1 шт
Жировой фильтр	1 шт
Комплект креплений	1 шт
Фланец вытяжки	1 шт
Угловой воздуховод 90 градусов	1 шт
Кабель питания	1 шт
Инструкция	2 шт

BERAUM

HI-401FHI

ВСТРАИВАЕМАЯ
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

**Инструкция
по установке**

Внимание! Монтаж и подключение варочной панели должны выполняться квалифицированным специалистом.

Перед установкой



Перед монтажом обязательно **проверьте панель на наличие дефектов** корпуса, сколов, трещин.



Не закрепляя панель, установите её в нишу, подключите панель к сети и **проверьте работу функций.**



Только после проверки **закрепите панель в нише, используя рекомендации,** описанные в данном руководстве.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

Следуйте внимательно всем рекомендациям в инструкции



Используйте прибор в жилых помещениях. Прибор предназначен для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.

Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети.

Не изменяйте параметры данного прибора.

Прибор должен быть заземлен.

При транспортировке панели в холодную погоду при температуре от 0 °C и ниже, не включайте её сразу после переноса в теплое помещение; дайте панели прогреться в течение нескольких часов.

Проверьте фиксацию, плотность и защищенность контактов



Следите за тем, чтобы не повредить вилку (если это применимо к данному прибору) и сетевой кабель.

При подключении прибора к близко расположенным розеткам убедитесь, что шнур или вилка не касаются горячих приборов или посуды.

В случае повреждения шнура питания замените его или обратитесь в сервисный центр.

Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку. Это может привести к перегреву контактов.

Используйте соответствующий электросетевой кабель.

Сетевой шнур не должен быть туго натянут.

Не допускайте спутывания электропроводов.

Предусмотрите возможность для легкого отключения от сети



Позаботьтесь об установке защиты от поражения электрическим током.

Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от утечки тока и пускатели.

Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Выберите оптимальное место для установки прибора и вентиляции



Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.

В случае установки прибора над выдвижными ящиками убедитесь, что между дном прибора и верхним ящиком имеется достаточное для вентиляции пространство.

Обеспечьте свободный вентиляционный просвет в соответствии с инструкцией по установке.

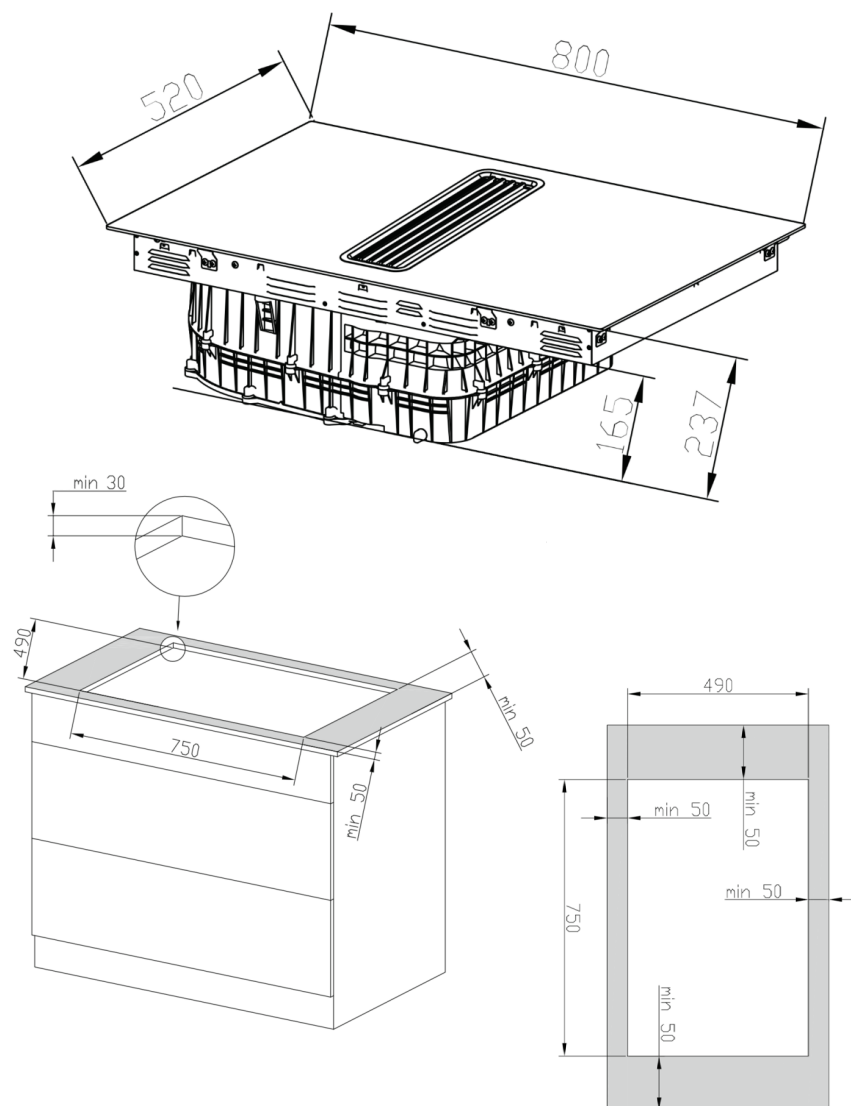
Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.

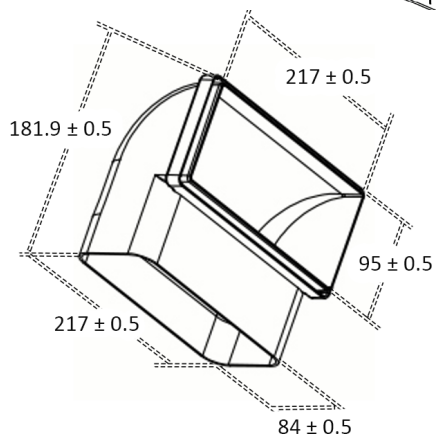
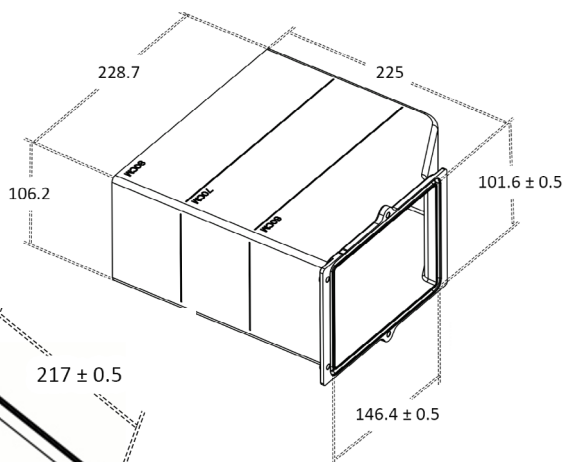
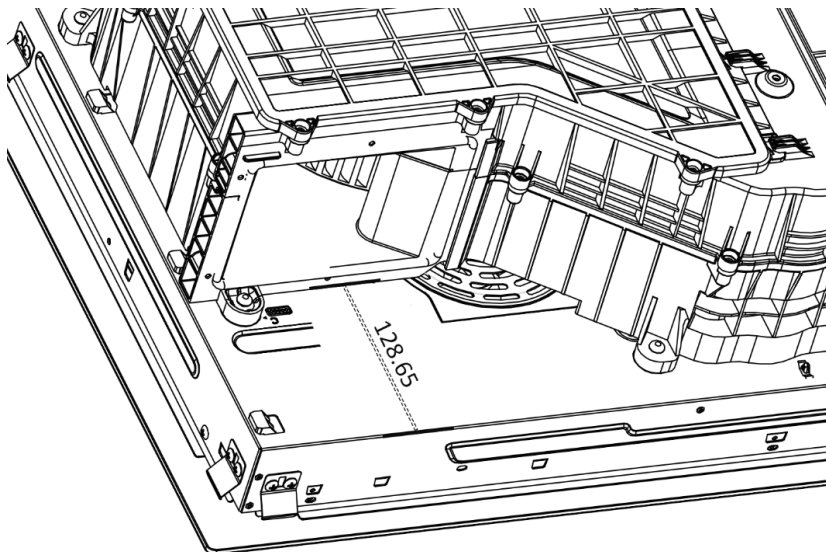
Поверхности срезов столешницы необходимо покрыть герметиком во избежание их разбухания под воздействием влаги.

Не устанавливайте прибор возле дверей или под окнами. Это позволит избежать падения с прибора кухонной посуды при открывании двери или окна.

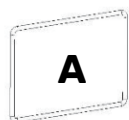
Вентиляционные отверстия должны быть открыты.

Размеры устройства и ниши для встраивания



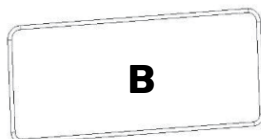


В комплекте



A

x 1

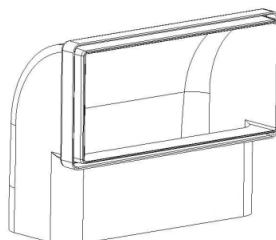


B

x 1



x 1



x 1



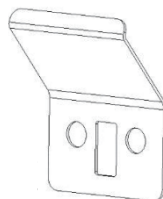
7 x M5



4 x ST 3.5

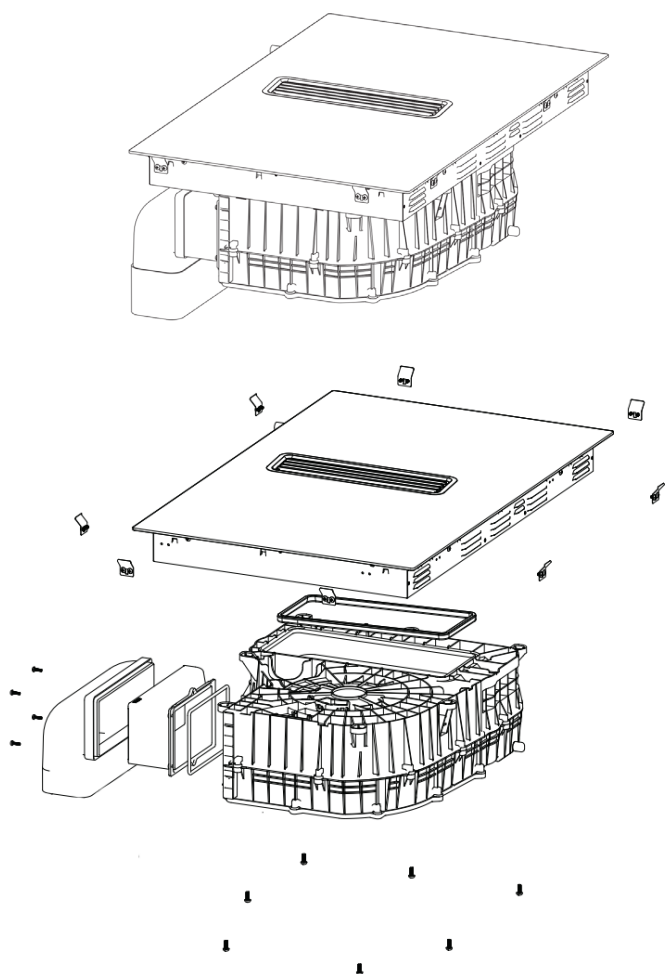


16 x ST 3.9



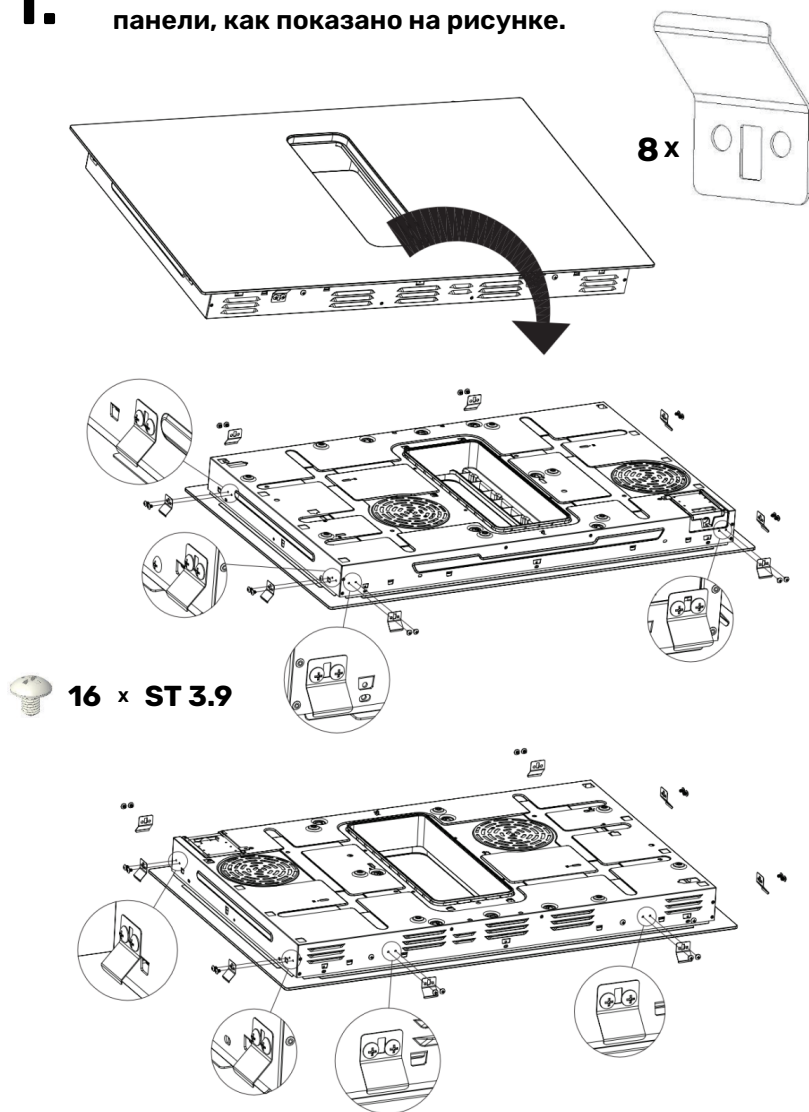
x 8

Схема устройства



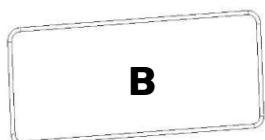
Сборка и установка

- 1.** Установите крепления варочной панели, как показано на рисунке.

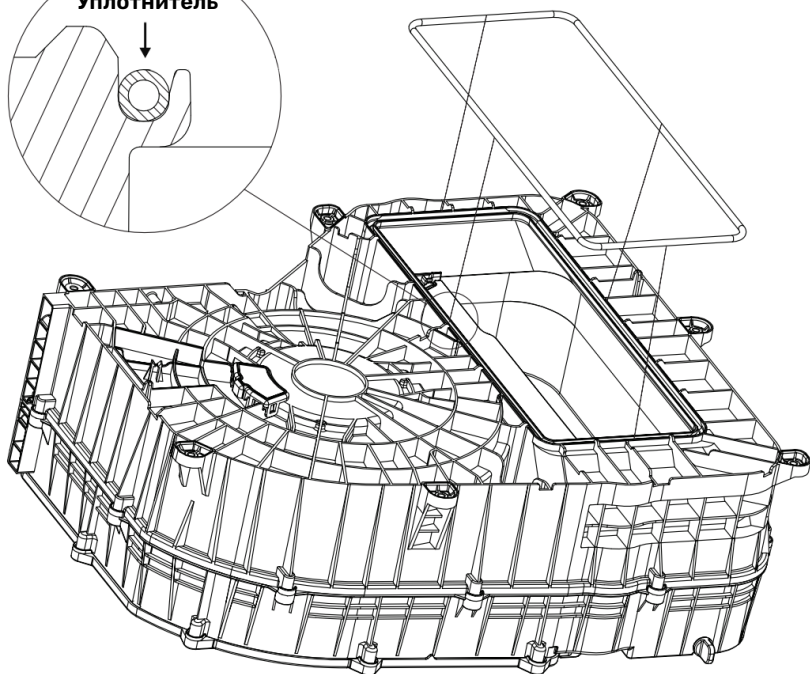


2.

**Установите уплотнитель
в корпус вытяжки.**

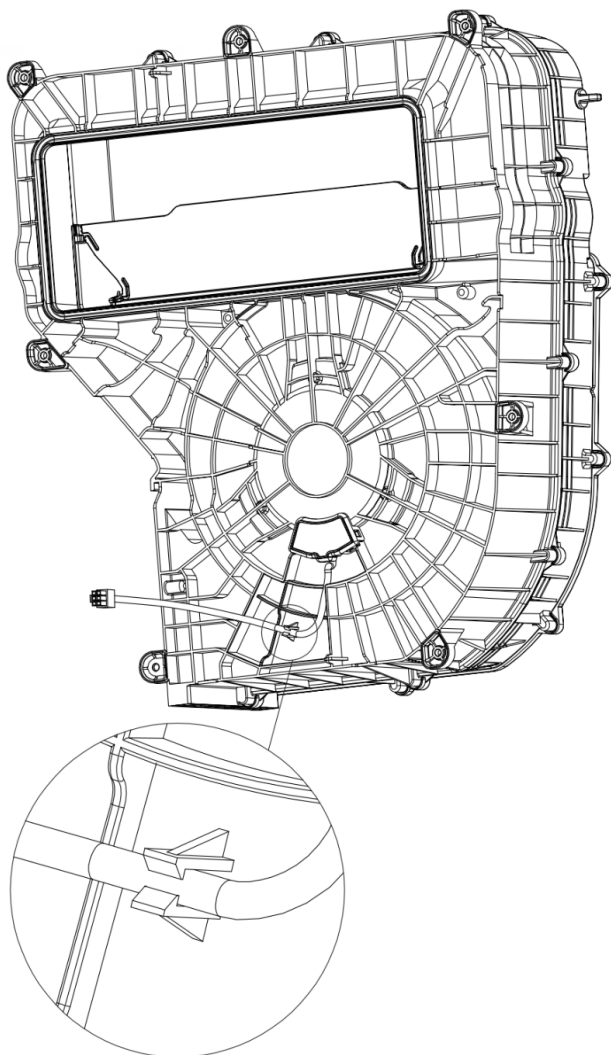


x 1



3.

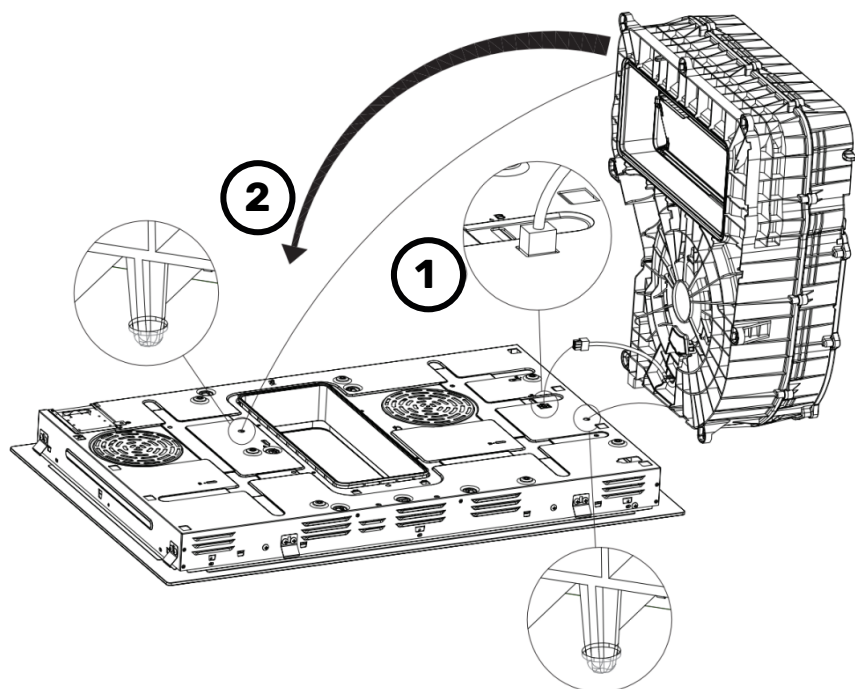
Проверьте и при необходимости зафиксируйте кабель питания вытяжки, как показано на рисунке.



4.

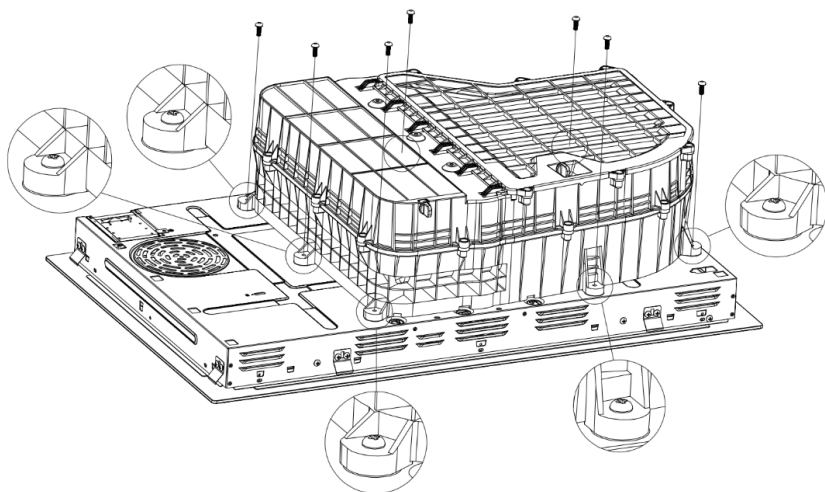
Подключите кабель вытяжки к варочной панели, затем соедините корпус вытяжки с корпусом варочной панели.

Выступы на корпусе вытяжки должны совпасть с отверстиями в корпусе варочной панели.



- 5.** Закрепите корпус,
как показано на рисунке.

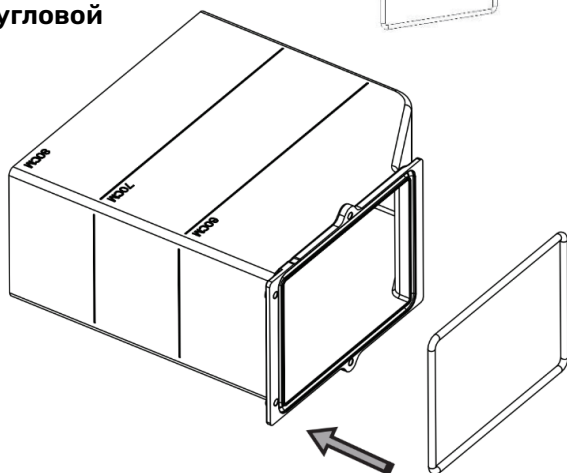
 **7 x M5**



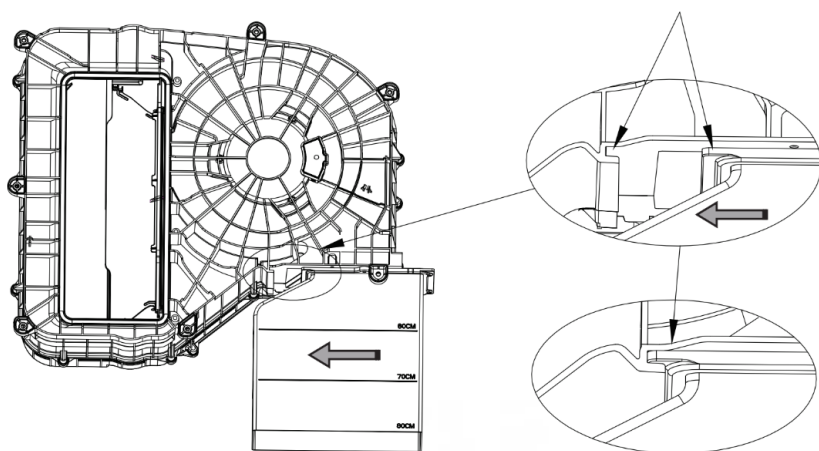
6.

Установите уплотнитель
в фланец, затем закрепите
его. Установите угловой
воздуховод.

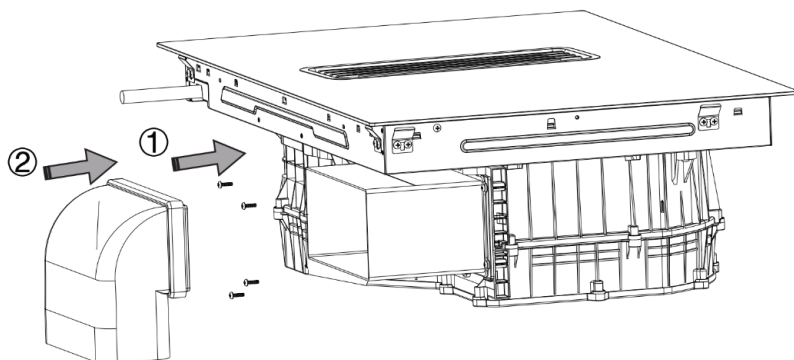
A x 1

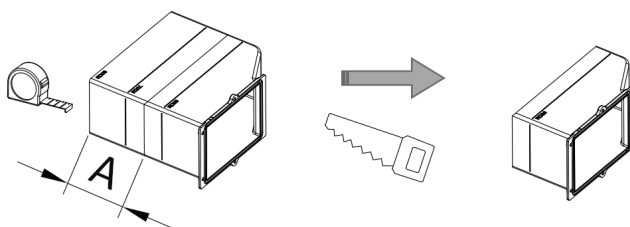
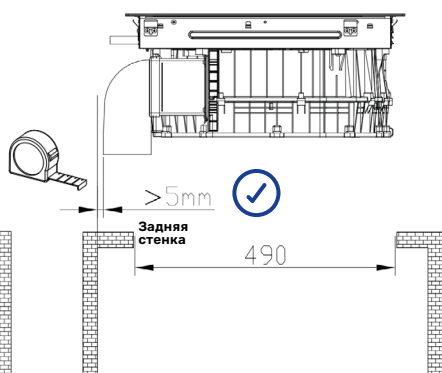
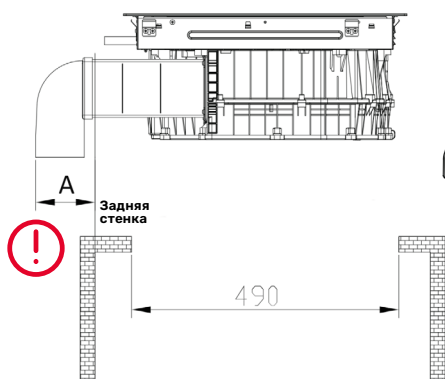
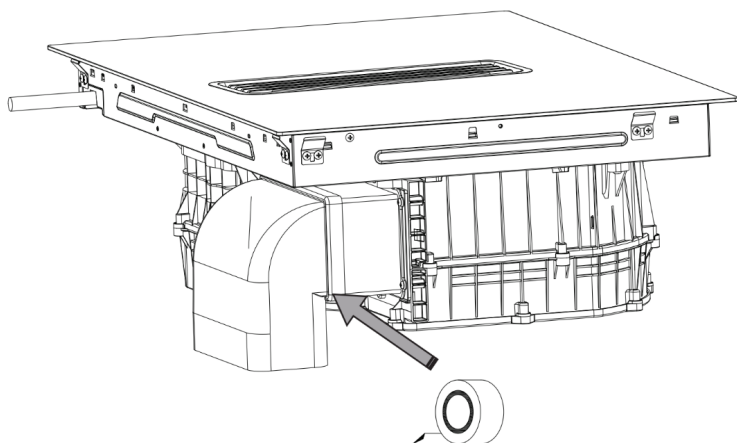


Убедитесь, что расстояние между угловым воздуховодом и задней стенкой не менее 5 мм. При необходимости укоротите фланец.

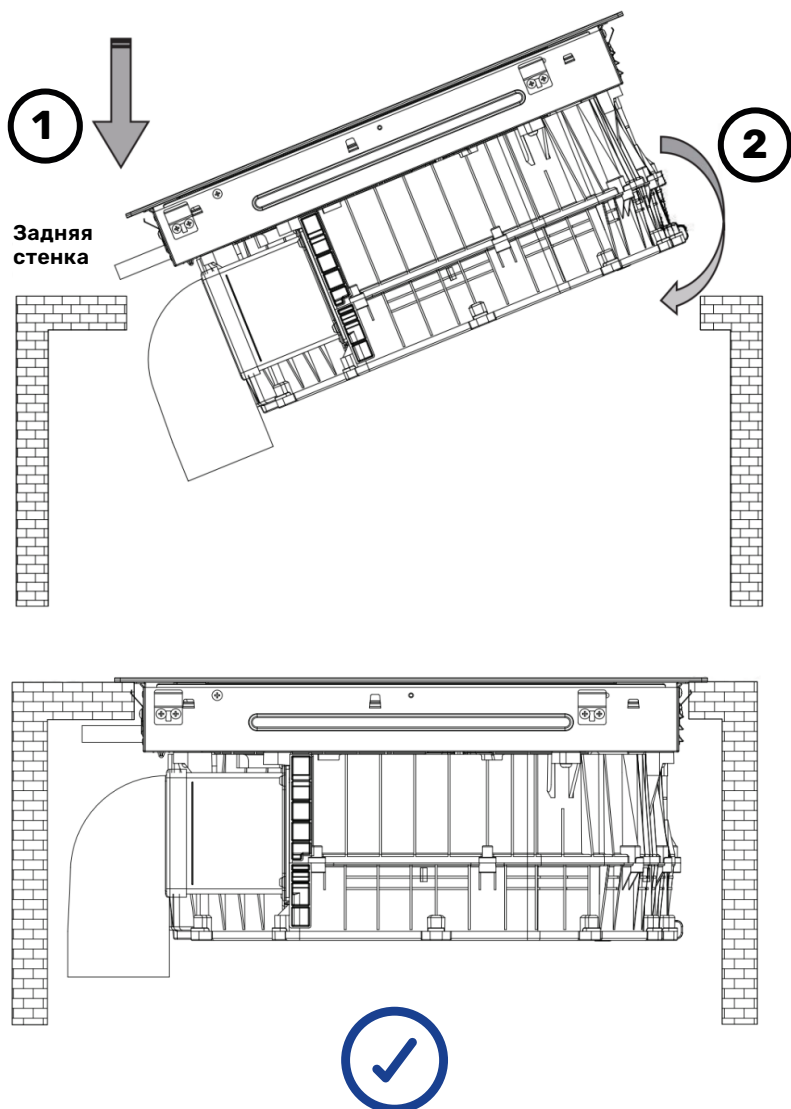


 **4 x ST 3.5**



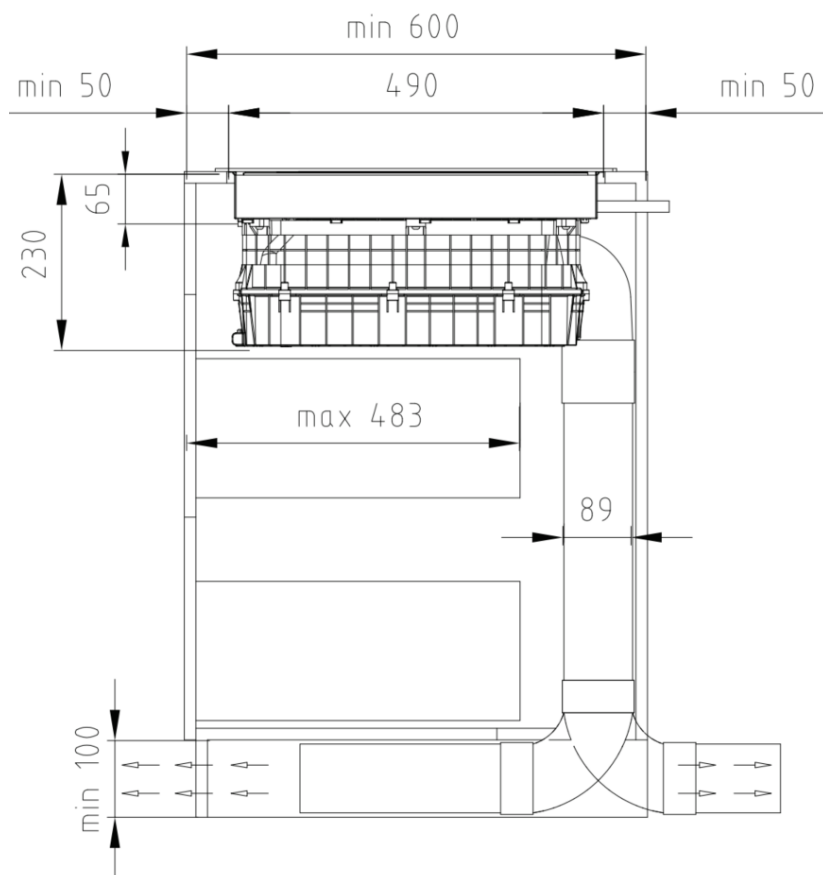


- 7.** Установите панель в нишу,
как показано на рисунке.



8.

Для удлинения воздуховода допускается использовать воздуховоды прямоугольного сечения 217х84мм и 220х90мм.



ОГРАНИЧЕНИЕ МОЩНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Данная функция создана для ограничения максимальной мощности потребления прибора, чтобы не допустить перегрузки сети. Ограничение потребления происходит путем ограничения максимальной мощности индукционных катушек. **Не пользуйтесь этой функцией без крайней необходимости.** Для регулировки мощности конфорок всегда используйте способы, описанные в разделе «Функции».

1.

Выключите варочную панель кнопкой **Вкл/Выкл**.

2.

Нажмите и удерживайте кнопку **Блокировка** в течение трех секунд.

3.

Одновременно нажмите две кнопки максимальной **мощности 15**, соответствующие верхней левой зоне и нижней левой зоне.

4.

На дисплеях зон отобразятся значения: верхняя левая зона – «P0», нижняя левая зона – «74», нижняя правая зона – «00». «74» и «00» это изменяемые значения мощности, которые обозначают текущую максимальную мощность 7400 Вт.

5.

С помощью кнопки **Блокировка** выберите одно из значений мощности.

Всего пять значений: 2800 Вт, 3500 Вт, 4500 Вт, 5800 Вт, 7400 Вт.

6.

Для подтверждения и выхода нажмите кнопку **Вкл/Выкл**.

Важная информация



Столешница кухонного гарнитура должна быть ровной и горизонтальной.

Материал кухонного гарнитура должен выдерживать температуру не менее **90 °С**. Клей, которым пластик или дерево соединяется с мебелью, должен выдерживать температуру не менее **150 °С**.

Если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, то он должен быть оснащен встроенным вентилятором.



Не устанавливайте варочную панель над стиральной, сушильной, посудомоечной машиной, а также любым другим прибором, работающим с жидкостью или образующим влагу.

Надлежащие расстояния

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

Высота вентиляционной щели под столешницей не менее **5 мм**. Край столешницы не должен перекрывать вентиляционный зазор.

Необходимо обеспечить впуск воздуха снизу шкафа и ширину вентиляционного канала не менее **20 мм**.

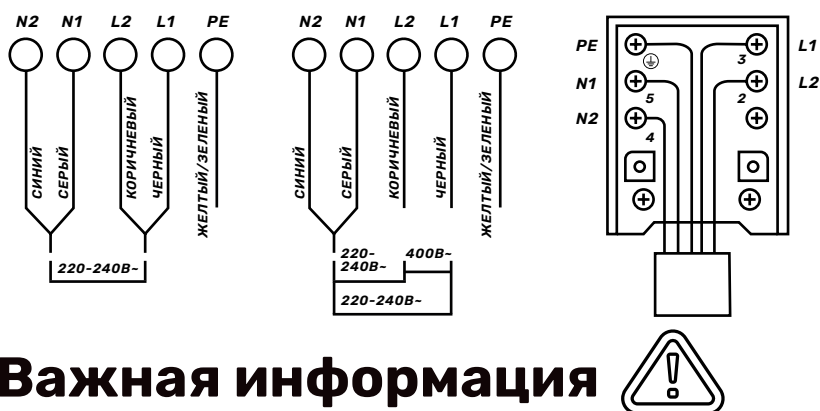
Расстояние от края стекла панели до каждой боковой стенки кухонного гарнитура должно быть не менее **50 мм**.

Расстояние между дном корпуса варочной панели и корпусом духового шкафа (полкой) должно быть не менее **50 мм**.

Расстояние между торцами столешницы и боковыми стенками корпуса варочной панели — **3 мм**.

Подключение к сети

Поддерживается однофазное и двухфазное подключение к сети. Смотрите схему на рисунке. **Обязательно наличие заземления.**



Важная информация

Кабель питания не должен прикасаться к дверцам или выдвижным ящикам шкафа.

Запрещено перегибать кабель и использовать удлинители.

Бытовая электропроводка должна соответствовать потребляемой мощности и напряжению варочной панели.

Если прибор оснащен вилкой, после подключения должен быть обеспечен доступ к розетке.

Кабель питания не должен касаться поверхностей, температура которых выше **75 °C**.

Если кабель питания поврежден, не используйте его.

При подключении прибора к сети необходимо установить автоматический выключатель с минимальным расстоянием между контактами **3 мм**.

К выключателю должен быть обеспечен доступ.

Технические характеристики

Модель	HI-4C1FH1
Цвет	Черный
Максимальный вес нагрузки	16 кг
Максимальный вес нагрузки на конфорку	4 кг
Количество конфорок	4
Количество Flex Zone	2
Количество степеней нагрева	15 + Boost
Диаметр конфорок	180 мм
Минимальный диаметр посуды	140 мм
Максимальный диаметр посуды	250 мм
Напряжение сети питания	220-240В 50/60Гц
Общая мощность	7400 Вт
Размеры прибора ШхГхВ	800x520x237 мм
Толщина стекла	4 мм
Материал стекла	Стеклокерамика
Размер ниши для встраивания ШхГ	750x490 мм
Длина кабеля питания	1,5 м
Уровень шума	До 65 дБ
Вес нетто/брутто	23,5/27,3 кг

Прибор сертифицирован в соответствии с действующим техническим регламентом.

Производитель:
Guangdong Midea
Consumer Electric
Manufacturing Co., LTD.

Адрес: 19 SanLe Road,
Beijiao, Shunde, Foshan,
Guangdong, China.
Прибор сделан в КНР.

Импортер: ИП Берлин-
ков Максим Денисович,
Россия, Санкт-Петербург,
Октябрьская наб.
20 к.1 кв.6, 193091

Внимание!

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

Тип индукционного нагрева	Непрерывный
Тип мотора вытяжки	BLDC
Количество скоростей вытяжки на панель	3 + Boost
Диаметр индукционных катушек	180 мм
Срок службы угольных фильтров вытяжки	~180 часов
Класс энергоэффективности	A
Минимальная мощность вытяжки в режиме отвода	328 м3/ч
Максимальная мощность вытяжки в режиме отвода	516 м3/ч
Максимальная мощность вытяжки в режиме отвода с использованием Boost	647 м3/ч
Уровень шума на минимальной мощности вытяжки	57 дБ
Уровень шума на максимальной мощности вытяжки в режиме отвода	65 дБ
Уровень шума на максимальной мощности вытяжки в режиме отвода с использованием Boost	70 дБ
Минимальная мощность вытяжки в режиме рециркуляции	355 м3/ч
Максимальная мощность вытяжки в режиме рециркуляции	473 м3/ч
Максимальная мощность вытяжки в режиме рециркуляции с использованием Boost	530 м3/ч
Уровень шума на минимальной мощности вытяжки в режиме рециркуляции	62 дБ
Уровень шума на максимальной мощности вытяжки в режиме	67 дБ
Уровень шума на максимальной мощности вытяжки в режиме	70 дБ
Эффективность фильтрации жира жировым фильтром	77,9 %
Эффективность фильтрации	Металл
Сечение прямоугольного воздуховода вытяжки	217x84 мм - 220x90 мм

beraum.com