

# homsair

RU

**ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ  
ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ, тип: HV  
HV32VK / HV32xx**





## БЛАГОДАРИМ ВАС

за доверие и поздравляем с приобретением нового изделия.

Для более удобного и простого использования изделия мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой или использованием прибора. Она поможет Вам быстрее познакомиться с новым изделием

Данное руководство содержит важную информацию по безопасной установке, использованию Вашего изделия и уходу за ним, а также необходимые предупреждения, которые позволяют Вам извлечь максимальную пользу из изделия.

Храните данное руководство в надежном и удобном месте с тем, чтобы пользоваться им при необходимости.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:  
**[www.homsair.ru](http://www.homsair.ru)**

# НОМС air

## СОДЕРЖАНИЕ

стр.3 .....	МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	<b>МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ</b>
стр.8 .....	СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ	
стр.9 .....	РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР	<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА</b>
стр.10 .....	ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	
стр.11 .....	ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ	
стр.12 .....	ВНЕШНИЙ ВИД	
стр.13 .....	ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	
стр.14 .....	ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ	<b>УСТАНОВКА ПРИБОРА</b>
стр.15 .....	УСТАНОВКА ПРИБОРА	
стр.20 .....	ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ	
стр.23 .....	ВЫБОР ПОСУДЫ	<b>ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА</b>
стр.24 .....	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА	
стр.28 .....	ПРОЦЕСС ЭКСПЛУАТАЦИИ И ФУНКЦИИ	
стр.37 .....	УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	<b>УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>
стр.39 .....	ЧИСТКА ПРИБОРА	
стр.40 .....	ТРАНСПОРТИРОВКА И УТИЛИЗАЦИЯ	
стр.41 .....	СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	
стр.42 .....	ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	<b>ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ</b>

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

**Внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования!**

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

### ОБЩИЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Данный прибор должен быть установлен и подключён в соответствии с действующими правилами.

Изготовитель не несёт ответственности за неправильную установку и использование.

После распаковки прибора убедитесь, что на нем отсутствуют видимые повреждения. Если прибор был повреждён во время транспортировки, не устанавливая его, немедленно обратитесь к поставщику.

# MEРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Гарантия на данный прибор действительна только при его бытовом использовании.
- Этот прибор предназначен только для приготовления или подогрева пищевых продуктов и жидкостей. Не использовать для любых других целей.
- Не допускается устанавливать варочную панель отдельно от кухонного гарнитура или использовать ее в качестве рабочей поверхности.
- При использовании сетевого адаптера следуйте инструкциям изготовителя.
- Не перекручивайте и не перегибайте сетевой шнур, не допускайте его контакта с горячими поверхностями. После установки убедитесь, что сетевой шнур не зажат прибором.
- Для стеклокерамических плит не рекомендуется использовать посуду с алюминиевым дном, так как алюминий может оставить трудноудаляемые следы на стеклокерамике.
- Держите поверхность варочной панели в чистоте.
- Не накрывайте варочную панель тканью или защитным чехлом, поскольку это может привести к их сильному нагреванию и возгоранию.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Поверхность прибора сильно нагревается во время использования и некоторое время остаётся горячей после того, как он был выключен. Не прикасайтесь и не очищайте зону нагрева, пока она полностью не остынет.
- Если сетевой кабель повреждён, его замену должен производить специалист сервисной службы или соответствующий квалифицированный специалист, чтобы избежать несчастных случаев.
- Не ставьте горячую посуду на панель управления.



## **Существует опасность поражения электрическим током!**

- Отключите прибор от электросети перед выполнением с ним каких-либо ремонтных работ или работ по техническому обслуживанию.
- Подключение прибора к исправной системе заземления является обязательным.
- Внесение изменений в систему внутренней (домашней) проводки должно выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.
- Не готовьте на сломанной или повреждённой варочной панели.



Если поверхность панели сломалась или на ней появилась трещина, немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



**Внимание!** Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования.

- Не допускайте контакта тела, одежды, иных предметов, кроме подходящей посуды, с поверхностью прибора до её остывания.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на поверхности варочной панели, поскольку могут нагреться.
- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Проверьте, чтобы они не нависали над другими работающими варочными зонами. Не допускайте, чтобы дети прикасались к ручкам посуды на варочной панели. Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Выкипание жидкости, перелив жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления, привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для работы или хранения чего-либо.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (при помощи панели управления).
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

# **МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

---

- Если под варочной панелью располагается кухонный ящик, убедитесь в наличии достаточного (5 см) свободного пространства между содержимым ящика и нижней частью варочной панели. Это необходимо для обеспечения вентиляции.
- Не кладите в ящик, располагающийся под варочной панелью, воспламеняющиеся предметы (например, спреи). Ящики для хранения столовых приборов должны быть изготовлены из термостойких материалов.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Влезая на прибор, дети могут быть серьёзно травмированы.
- Запрещается проводить ремонтные работы или замену частей прибора, если специальных рекомендаций об этом не приводится в данной инструкции. Все другие виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не кладите и не допускайте падения тяжёлых предметов на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями, с шероховатым или повреждённым дном (не эмалированные чугунные кастрюли) и не передвигайте посуду по поверхности панели, так как это может привести к повреждению и появлению царапин на стекле.
- Не используйте металлические мочалки, щётки или любые другие грубые абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и аналогичных условиях, таких как: комнаты приёма пищи для персонала магазинов, офисов и других учреждений; фермерские дома; кухни для постояльцев гостиниц, мотелей и прочих мест временного проживания.

## МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

### СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

(В ОТНОШЕНИИ ДЕТЕЙ И ЛЮДЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ)

- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Прибор не предназначен для использования детьми. Держите прибор и его кабель в недоступном для детей месте.
- В целях безопасности храните упаковку (полиэтиленовую пленку, коробку, пенопластовые вкладыши и прочее) вне пределов их досягаемости.



**Внимание!** Не разрешайте маленьким детям играть с упаковочной пленкой, так как это может привести к удушью!

- Не допускается использование этого устройства лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также лицами с недостатком опыта и знаний, если они не находятся под присмотром, и им не были разъяснены способы безопасного обращения с устройством и опасности с ним связанные.

---

**Производитель не несёт ответственности за повреждения, вызванные пренебрежением требованиями безопасности, несоблюдением правил эксплуатации изделия или некорректной настройкой органов управления.**

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### РАСШИФРОВКА АББРЕВИАТУР

**BK** – BLACK – ЧЕРНОЕ СТЕКЛО

**HV32BK**

**2** – КОЛИЧЕСТВО КОНФОРОК

**3** – ШИРИНА МОДЕЛИ 30 см

**V**- VITRUM CERAMICS – КЕРАМИЧЕСКОЕ СТЕКЛО

**H** - НОВ – ПАНЕЛЬ

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	HV32ВК HV32xx
<b>НАПРЯЖЕНИЕ</b>	220-240 В~ / 50-60 Гц
<b>МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ</b>	2400 Вт
<b>УПРАВЛЕНИЕ</b>	Сенсорное
<b>МАТЕРИАЛ ИСПОЛНЕНИЯ</b>	Стеклокерамика
<b>ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ</b>	Электрическая
<b>КОЛИЧЕСТВО НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ</b>	2 шт.
<b>ДИАМЕТР КОНФОРОК</b>	2 x Ø165 мм
<b>ВНЕШНИЕ РАЗМЕРЫ (ШxГxВ)</b>	510 x 290 x 50 мм
<b>РАЗМЕРЫ ДЛЯ МОНТАЖА (ШxГ)</b>	490 x 275 мм
<b>ВЕС НЕТТО</b>	4,2 кг

### ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После установки изделия, пожалуйста, выбрасывайте упаковочный материал, принимая во внимание условия безопасности и охраны окружающей среды. Для повторного использования выброшенного упаковочного материала, выбрасывайте его в специально предусмотренные мусороприемники, в зависимости от особенностей мусора (фольга, картон, пенопласт). Прежде чем выбросить в мусор какое-либо электрическое изделие, отрежьте его кабель, чтобы предотвратить использование этого изделия другими.



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

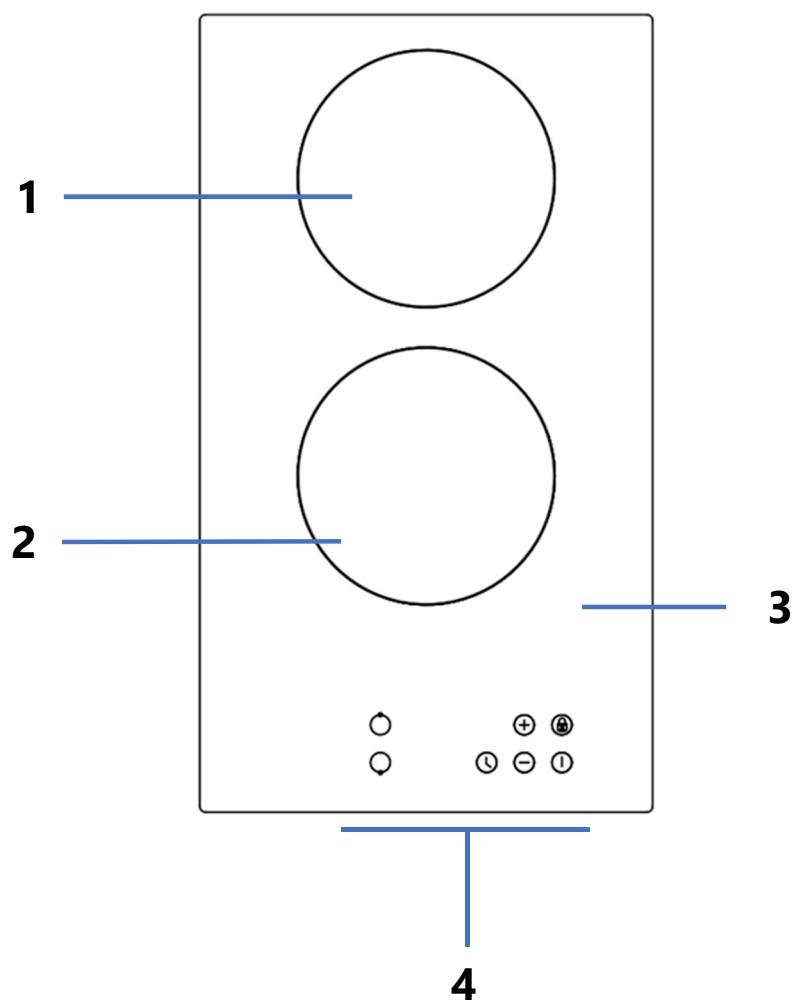
### ДАННЫЕ ПО ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЮ

ХАРАКТЕРИСТИКИ	ЗНАЧЕНИЕ
НАИМЕНОВАНИЕ МОДЕЛИ	HV32BK HV32xx
ТИП ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ	Электрическая, стеклокерамика
ТИП КОНФОРОК	Hi-Light быстрого нагрева
НОМИНАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ КОНФОРОК	2 x 1200 Вт

Для снижения воздействия на окружающую среду при приготовлении пищи необходимо выбирать режим приготовления с наименьшим уровнем энергопотребления.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

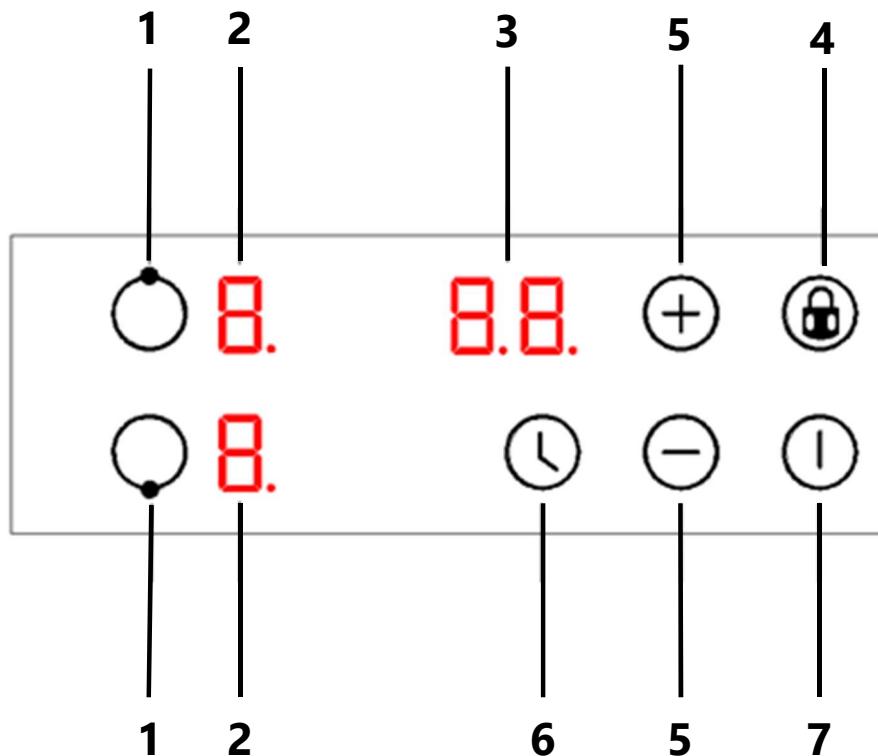
### ВНЕШНИЙ ВИД



1. Варочная зона  $\varnothing$  165 мм.
2. Варочная зона  $\varnothing$  165 мм.
3. Стеклокерамическая поверхность.
4. Панель управления.

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Выбор зоны нагрева.
2. Дисплей мощности.
3. Дисплей таймера.
4. Блокировка кнопок панели управления.
5. Настройка мощности, времени таймера.
6. Включение таймера.
7. Включение/выключение варочной панели.

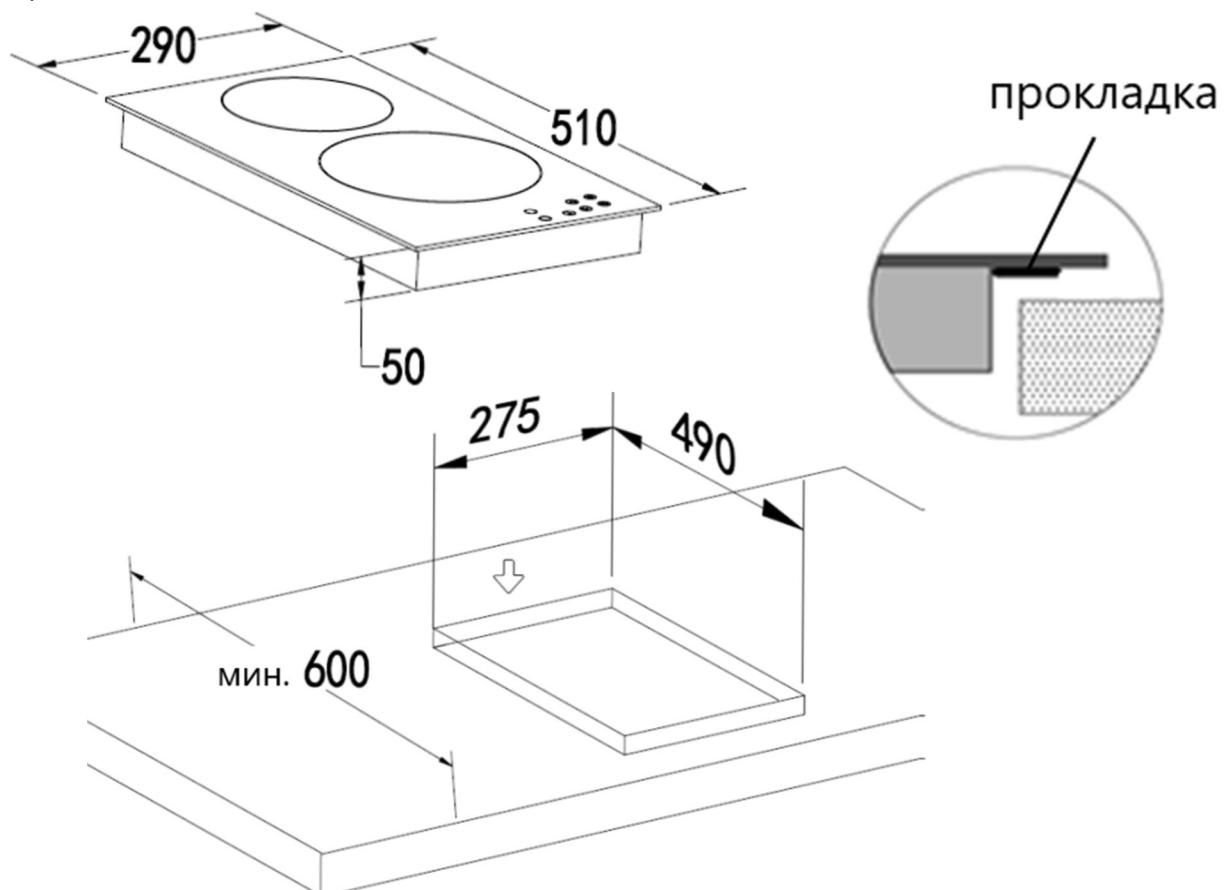
## УСТАНОВКА ПРИБОРА

### ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ



Установку может проводить только сертифицированный специалист.

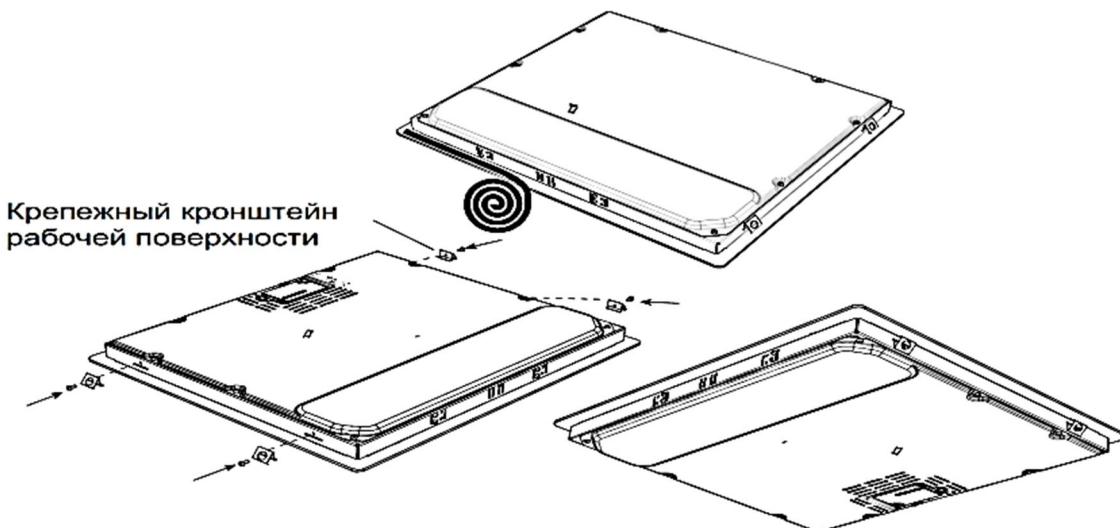
- Установщик обязан следовать действующему законодательству и правилам, принятым в стране.
- Убедитесь, что толщина столешницы не менее 30 мм. Выбирайте столешницу из жаропрочного материала во избежание значительных деформаций под воздействием тепла от варочной панели. Изделие должно быть установлено на идеально ровной поверхности.
- Вырежьте нишу в столешнице согласно размерам на приведённом ниже рисунке.
- Для правильной установки и комфортного использования рекомендуется оставлять запас пространства в 50 мм вокруг отверстия.



# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## ПОРЯДОК КРЕПЛЕНИЯ И УСТАНОВКИ

1. При помощи коротких шурупов привинтите 4 фиксирующие скобы в отверстия, расположенные по бокам варочной панели;



2. Поставляемая в комплекте с варочной панелью уплотняющая лента служит для предотвращения попадания жидкости под прибор. Ленту необходимо аккуратно закрепить снизу по всему периметру варочной панели (см. Рис.).

3. Вставьте варочную панель в подготовленный вырез в кухонном модуле, выровняйте и слегка нажмите в центре вплоть до идеального прилегания варочной панели к поверхности столешницы.

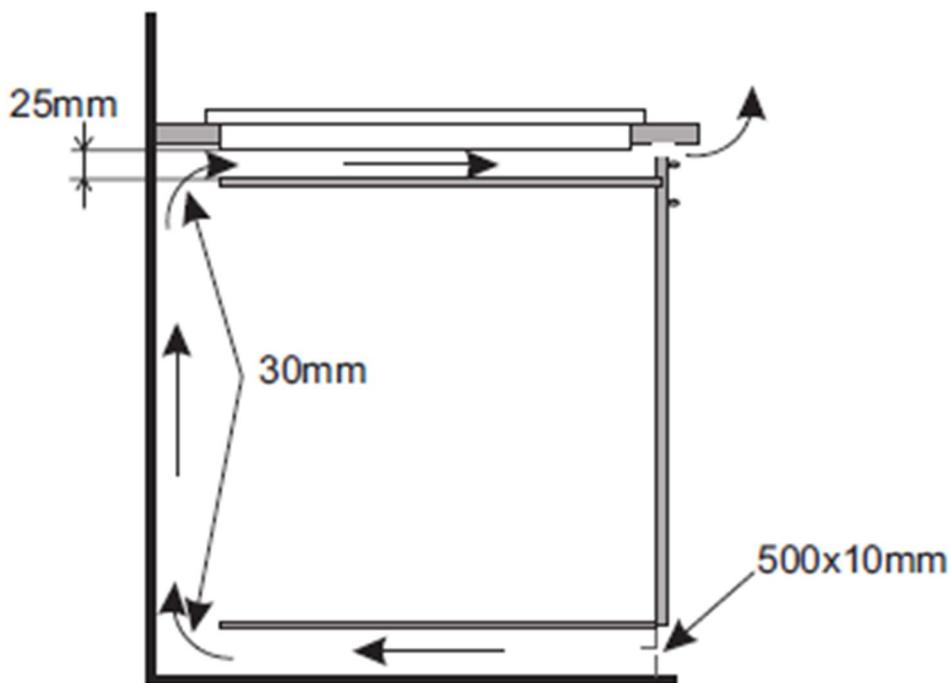
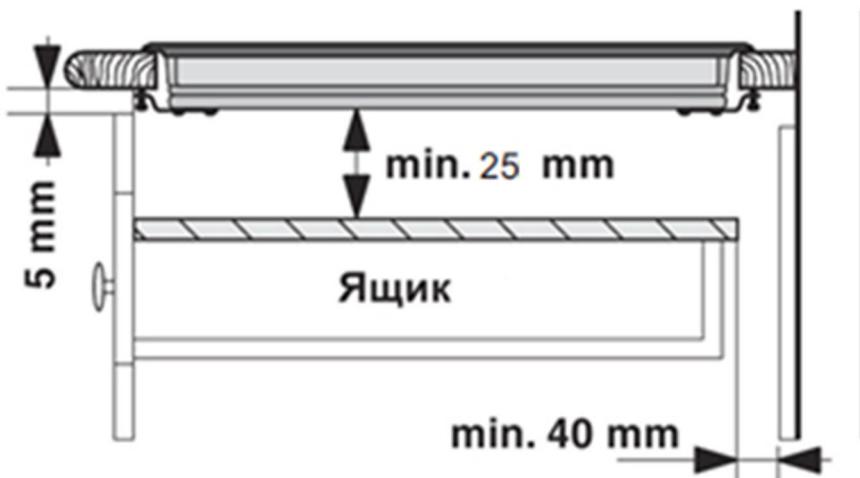


В соответствии с правилами безопасности, после установки изделия в кухонный модуль должна быть исключена возможность касания с электрическими частями.

Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

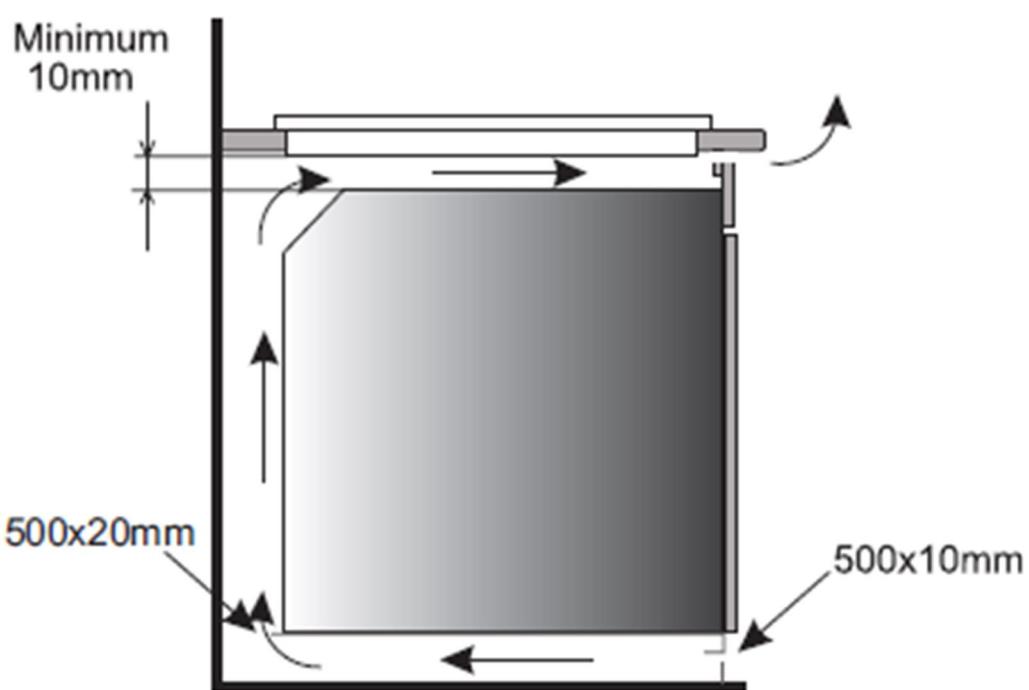
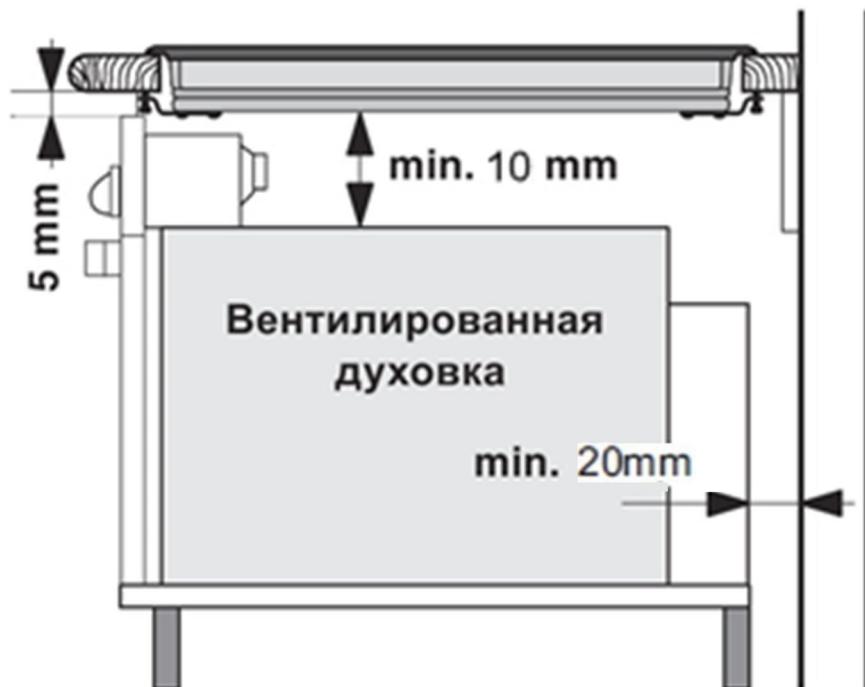
### ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЗАЗОРОВ ПРИ УСТАНОВКЕ НАД КУХОННЫМ ЯЩИКОМ



Под низом столешницы надо оставить не менее 25 мм свободной поверхности – это необходимо для обеспечения циркуляции воздуха и во избежание перегрева поверхностей.

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЗАЗОРОВ ПРИ УСТАНОВКЕ НАД ДУХОВЫМ ШКАФОМ



Запрещается монтаж панели над духовым шкафом без обеспечения вентиляции!

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

### ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЗАЗОРОВ ПРИ УСТАНОВКЕ НАД ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Для обеспечения надлежащей вентиляции и во избежание перегрева прилегающих поверхностей варочная панель должна быть установлена:

1. На минимальном расстоянии 50 мм от задней стенки или от любой вертикальной поверхности;
2. Между проемом под варочную панель и расположенным снизу духовым шкафом должно быть соблюдено расстояние не менее 10 мм.



Не рекомендуется устанавливать варочную панель непосредственно над холодильным или морозильным оборудованием, посудомоечными, стиральными и сушильными машинами, так как влажность может повредить электронные компоненты прибора.

При необходимости установите между варочной панелью и другим оборудованием герметичную разделительную вставку.



Электрическое подключение варочной панели и встраиваемого духового шкафа должно выполняться раздельно для обеспечения безопасности, и предоставления возможности демонтажа духового шкафа отдельно от варочной панели.

# **УСТАНОВКА ПРИБОРА**

- Убедитесь, что расстояние между панелью и стеной или какими-либо предметами на столешнице составляет как минимум 50 мм.
- При установке панели следует предусмотреть достаточно свободного пространства. Сзади может быть стена, с одной стороны – стена или высокие предметы. Однако, с другой стороны не должно быть стены или разделительных перегородок, высота которых превышает уровень, на котором установлена панель.
- Кухонная мебель или опора, в которой установлена панель, а также края мебели, покрытие из ламината и клей должны выдерживать температуру до 100 °C.
- Декоративные элементы мебели, находящиеся вблизи края панели, должны быть жаропрочными.
- Запрещается устанавливать варочную панель над невентилируемой плитой или посудомоечной машиной.
- Если под варочной панелью находится ящик, в него нельзя класть легковоспламеняющиеся или не термостойкие предметы и вещества (к примеру, аэрозоли).
- Материалы, из которых изготовлены рабочие поверхности (к примеру, столешница) зачастую расширяются при контакте с водой. Для защиты выреза панели следует нанести слой лака или специального герметика. Необходимо соблюдать особую тщательность при монтаже уплотнительной ленты, поставляющейся с варочной панелью, которая служит для предотвращения утечки жидкости под прибор.

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



Подключение может проводить только сертифицированный специалист.



Запрещается самостоятельно переделывать и изменять электрические соединения. Подключение, несоответствующее схеме электрических соединений, может привести к повреждению варочной поверхности.



**ВНИМАНИЕ!** Данное оборудование должно подключаться только к сети электропитания с параметрами 230 В~, 50/60 Гц. Обязательно следует подсоединять провод заземления. Подключение должно проводиться в соответствии с электрической схемой.

Клеммная колодка находится под задней крышкой корпуса варочной панели. Чтобы открыть крышку, воспользуйтесь отверткой среднего размера. Вставьте отвертку в прорезь, и откройте крышку.

- Подключение к сети электропитания должно осуществляться с помощью заземленного штепселя или многополярного выключателя с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Электрическая цепь должна быть отделена от сети с помощью специальных устройств, таких, как предохранители и замыкатели.
- Не забудьте подключить схему безопасности к клемме соединительной коробки, отмеченной .
- Если устройство не оснащено штепсelem, при установке необходимо предусмотреть возможность его отключения в соответствии с действующими правилами.
- Кабель прибора не должен касаться горячих частей варочной панели или плиты.

# УСТАНОВКА ПРИБОРА

## СЕТЕВОЙ КАБЕЛЬ



Перед подключением керамической варочной панели к источнику питания важно прочитать информацию на внутренней этикетке прибора и свериться со схемой подключения.

Кабельные соединения должны соответствовать схеме, расположенной в нижней части варочной панели.

Для подключения варочной панели необходима специальная силовая розетка на 30 ампер.

- Убедитесь, что кабель прибора не перегибается и не находится в контакте с горячими частями прибора.
- Если сетевой кабель питания поврежден, его необходимо заменить.
- Сетевой кабель питания следует подключить в соответствии со следующими инструкциями:

Откройте клеммную колодку на нижней стороне варочной панели.

Отвинтите клеммные винты, фиксирующие кабель.

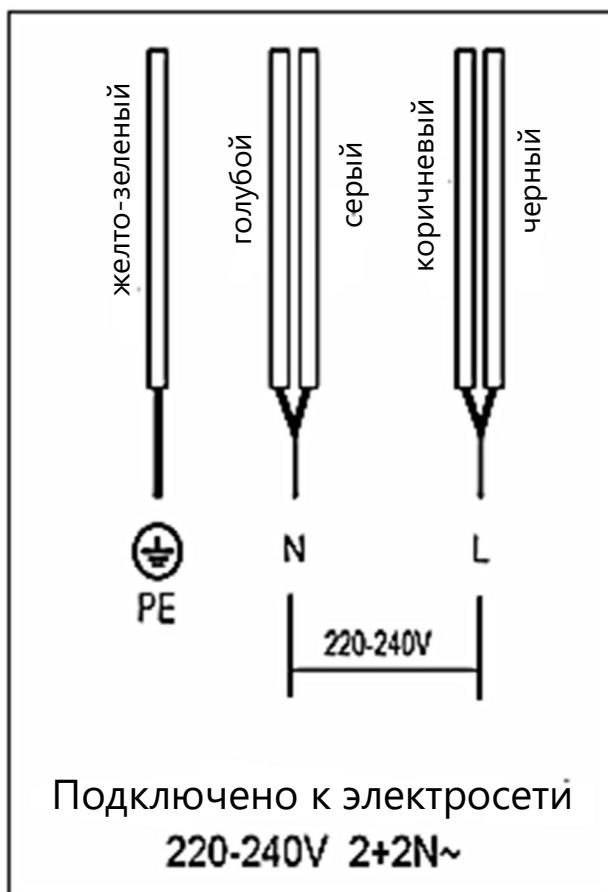
«Зелено-желтый» провод заземления должен быть подключен к клемме с маркировкой  . Он должен быть примерно на 10 мм длиннее, чем провод под напряжением и нейтральный провода.

Синий нейтральный провод должен быть подключен к клемме, помеченной буквой (N) , провод под напряжением L должен быть подключен к клемме, помеченной буквой L (220-420V 1N~) (Рис.1).

## УСТАНОВКА ПРИБОРА

### СЕТЕВОЙ КАБЕЛЬ

Рис.1



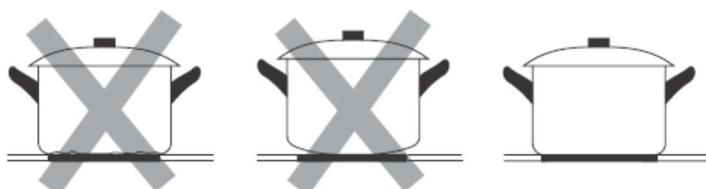
# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

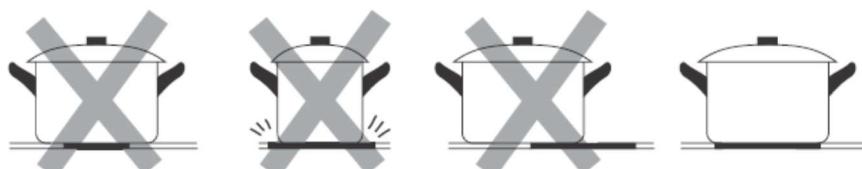
Стеклокерамическая варочная панель не требует подбора специальной посуды. Вы можете использовать посуду любого типа. Следуйте приведенным ниже рекомендациям.



Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.

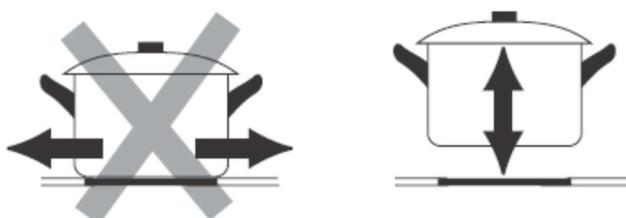


Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая, плотно прилегает к стеклу, а диаметр дна такой же, как диаметр варочной зоны. Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны. Посуда для варки ни в коем случае не должна быть меньше нагревательного поля.



**Внимание!** Для стеклокерамических плит не рекомендуется использовать посуду с алюминиевым дном, так как алюминий может оставить трудноудаляемые следы на стеклокерамике.

Всегда поднимайте посуду над поверхностью варочной панели, не двигайте её по поверхности, так как посуда может поцарапать стекло.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### РАСПАКОВКА



На время транспортировки, панель защищена от повреждений упаковкой.

Все материалы примененные для упаковки, не вредят окружающей среде и полностью пригодны для переработки. Они обозначены соответствующим знаком.

Данная модель создана с учетом интересов покупателей и способна удовлетворить самый взыскательный вкус. Варочная поверхность удобна и надежна в работе и позволяет с комфортом использовать ее на кухне.

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ

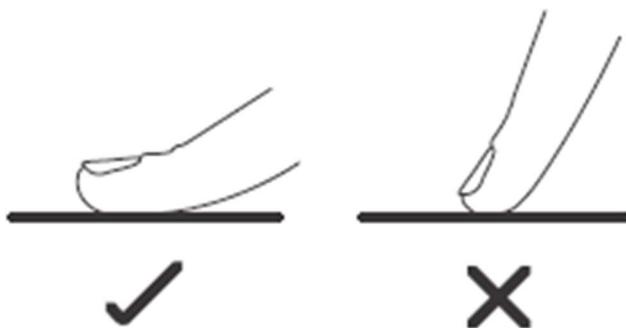
- Сначала следует тщательно очистить керамическую панель. Протрите ее влажной тряпкой, после чего тщательно высушите поверхность. Не используйте моющие средства, которые не предназначены для чистки стеклокерамических поверхностей.
- Удалите защитную плёнку, которая может оставаться на варочной панели.

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ

Ваша варочная панель оснащена электронным управлением с чувствительными сенсорными кнопками. Органы управления реагируют на касание, нет необходимости прикладывать усилие.

- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.



- При касании пальцем кнопки, активируется соответствующая команда. Каждое нажатие сопровождается звуковым сигналом.
- Активация подтверждается световыми индикаторами на панели управления (значения мощности, времени) и звуковыми сигналами.
- Убедитесь, что панель управления всегда чистая и сухая, и ни один предмет (например, посуда или ткань) не расположены на ней. Даже небольшое количество воды может затруднить управление.



При использовании прибора в обычном режиме не следует одновременно нажимать несколько кнопок.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ

На дисплее прибора могут отображаться следующие обозначения

СИМВОЛ	ЗНАЧЕНИЕ	ФУНКЦИЯ/ПРИЧИНА
0	Ноль	Включение конфорки.
1 ... 9	Уровень мощности	Задание уровня нагрева конфорки.
A	Ускорение нагрева	Автоматическое приготовление пищи.
E	Сообщение об ошибке	Неисправность электроники.
F	Сообщение об ошибке	Неисправность функционирования конфорок.
H	Остаточное тепло	Конфорка горячая.
Lo	Блокировка	Блокировка панели управления.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Встроенный температурный датчик контролирует температуру внутри варочной панели. Когда фиксируется избыточная температура, варочная панель отключается автоматически.

В случае перегрева панели на дисплее отобразиться символ «X» и прибор отключится. В это время не касайтесь поверхности панели во избежание сильных ожогов. Дайте поверхности остуть.



### ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО!

Если варочная панель работала в течение некоторого времени, варочные зоны сохраняют остаточное тепло после выключения. Предупреждением об этом является буква «H» на дисплее. **Соблюдайте осторожность**, не касайтесь горячих поверхностей.

## АВТООТКЛЮЧЕНИЕ

Все зоны нагрева имеют функцию автоматического отключения после работы длительное время.

Время автоотключения зависит от выставленной мощности, как указано в таблице ниже.

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6-9
Время по умолчанию	6 часов	6 часов	5 часов	5 часов	4 часа	1,5 часа

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

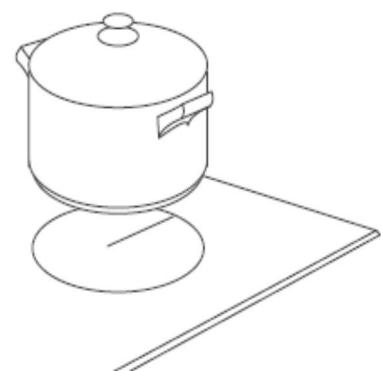
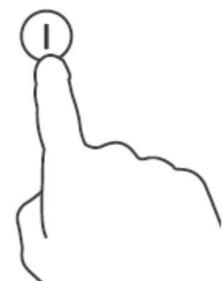
## НАЧАЛО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После подключения питания, раздастся однократный звуковой сигнал, индикаторы загорятся на секунду и погаснут. Это означает, что варочная поверхность находится в режиме готовности.

1. Коснитесь на панели управления кнопки  . На дисплее отобразится символ «0».
2. С помощью кнопки  или  выберите конфорку на которой планируете начать готовить.
3. Поставьте подходящую кастрюлю на конфорку, которую хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.
4. Коснитесь кнопки регулировки мощности «+» или «-» и выберите уровень мощности от 1 до 9.

Если вы не выбираете уровень мощности в течение 1 минуты, варочная панель отключиться автоматически. Придётся снова начать с шага 1.

- Вы можете изменить настройки мощности в любой момент во время приготовления пищи, выбрав варочную панель и нажимая на кнопки «-» или «+», чтобы отрегулировать значение мощности в сторону увеличения или уменьшения.



## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

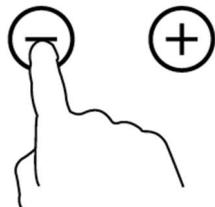
Когда закончится процесс приготовления пищи, нажмите на кнопку «-» и установите уровень мощности варочной зоны на 0. Затем отключите прибор нажав кнопку  на панели управления и удерживая ее в течении 3 секунд.



**Будьте осторожны с горячими  
поверхностями!**

На дисплее мощности работавшей варочной зоны отобразится буква «Н», указывая, что поверхность ещё горячая.

Эта индикация пропадёт, когда варочная зона охладится до безопасной температуры. Не касайтесь конфорок и не ставьте на них чувствительные к нагреванию предметы до тех пор, пока индикатор «Н» не погаснет.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО НАГРЕВА

Данный прибор имеет функцию быстрого нагрева. Для активации этой функции необходимо:

- Нажмите кнопку «+» или «-», чтобы установить мощность на уровень 9, затем нажмите кнопку «+», чтобы на дисплее попеременно отображались «A» и «9».
- Нажмите «-» чтобы установить уровень мощности, который будет задан по окончании быстрого нагрева. Время работы функции быстрого нагрева в зависимости от установленной мощности приведено в таблице ниже.

Уровень Мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Усиленный нагрев будет осуществляться в течение...	1 МИН	3 МИН	4,8 МИН	6,5 МИН	8,5 МИН	2,5 МИН	3,5 МИН	4,5 МИН	5 МИН

**Пример:** нажмите кнопку «+», чтобы установить быстрый нагрев (на дисплее мощности варочной панели отобразиться «A»), и нажмите кнопку «-», чтобы выбрать мощность 4. Варочная панель начнет готовить с мощностью 9 в течение 6,5 минут. После этого мощность варочной панели установится на значение 4.

Если во время времени работы функции быстрого нагрева нажать на «-», можно уменьшить мощность приготовления. Если нажать на «+», можно увеличить мощность. Прошедшее время будет пересчитано заново, в соответствии с новыми установками.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Панель управления можно заблокировать для предотвращения её несанкционированного использования (например, чтобы дети случайно не включили варочную зону).

Пока панель управления заблокирована, все кнопки кроме ① не будут реагировать на касание. Вы всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ① в случае необходимости, но при следующем включении потребуется отключить блокировку.

### Чтобы заблокировать панель управления:

- нажмите кнопку блокировки  на панели управления и удерживайте нажатой в течении 3 секунд. Включится блокировка. На дисплее таймера появится символ «**Lo**».

### Чтобы разблокировать панель управления:

- Убедитесь, что варочная панель включена.
- Нажмите и удерживайте кнопку  на панели управления в течении 3 секунд. Блокировка отключится и индикатор «**Lo**» на дисплее таймера погаснет.
- Теперь вы снова можете использовать все кнопки варочной панели.

# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## ТАЙМЕР

Вы можете использовать таймер для удобства приготовления. Он может быть использован самостоятельно или для определенных варочных зон.



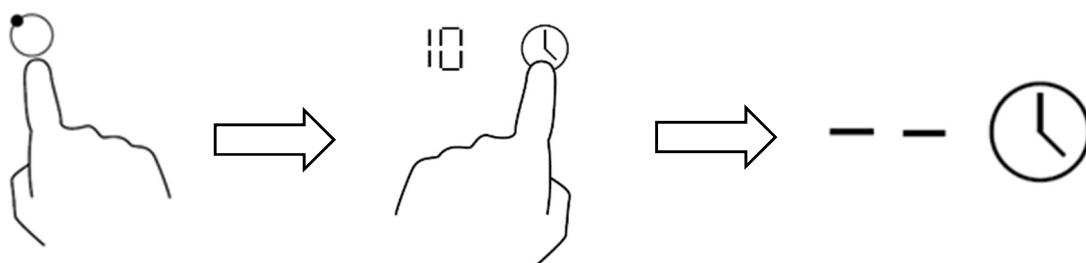
На таймере можно задать время в пределах 99 минут.

Если не выбрана ни одна из варочных зон.

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите кнопку таймера на панели управления, на дисплее таймера отобразится «--».



3. Установите значение таймера с помощью кнопок «-» или «+». Индикатор таймера начнёт мигать, на дисплее таймера будет отображаться установленное время. Через 20 секунд индикаторы выключатся, но таймер продолжит работу.
4. При завершении отсчета раздастся сигнал, который будет звучать в течении 2 мин. Нажмите любую клавишу для отключения сигнала. Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту. Удерживайте кнопку «-» или «+» нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут. Для отмены таймера нажмите на кнопку выбора варочной зоны, а затем нажмите кнопку таймера.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ВАРОЧНОЙ ЗОНЫ

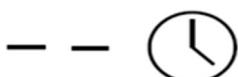
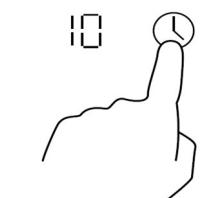
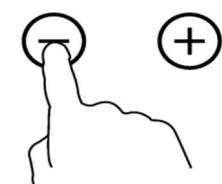
1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, для которой хотите установить данную функцию.
2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «30».
3. Установите значение таймера с помощью кнопок «-» или «+».
4. После установки заданного времени обратный отсчёт начинается немедленно. На дисплее отображается оставшееся время, индикатор таймера мигает в течение 5 секунд.



Красный индикатор рядом с дисплеем мощности варочной зоны будет гореть, показывая, что выбрана данная варочная зона.

**Совет:** Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту. Удерживайте кнопку «-» или «+» нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут. При попытке установить время, превышающее 99 минут, произойдёт автоматический возврат в 0 минут.

Для отмены таймера нажмите на кнопку выбора соответствующей варочной зоны, а затем нажмите кнопку таймера. На дисплее таймера отобразится «--».



# НОМСайр

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ВАРОЧНЫХ ЗОН

Если функция применяется для нескольких зон нагрева, на дисплее таймера отображается наименьшее оставшееся время.

#### Например:

если для одной зоны задано время 3 минуты, а для второй зоны задано время 6 минут, то дисплей таймера будет показывать «3».



Примечание: красный индикатор будет мигать рядом с дисплеем мощности той зоны нагрева, для которой отображается время на дисплее таймера.

По истечении заданного времени соответствующая зона нагрева отключится автоматически.



# ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

## УРОВНИ МОЩНОСТИ

Приведённые ниже настройки носят только рекомендательный характер. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, в том числе от посуды и объёма пищи. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы определить настройки, которые лучше всего подходят для Вас.

Уровень мощности	Применимость
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>разогревание небольших объёмов пищи;</li><li>растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают;</li><li>мягкое тушение;</li><li>медленное разогревание;</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>разогревание;</li><li>активное тушение;</li><li>приготовление риса;</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>блинчики, оладьи;</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>пассерование;</li><li>приготовление макаронных изделий (пасты);</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>жарение (приготовление блюд восточной кухни);</li><li>обжаривание мяса;</li><li>доведение супа до кипения;</li><li>кипячение воды.</li></ul>

## ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- По достижении точки кипения уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит продолжительность приготовления и сэкономит электроэнергию благодаря сохранению тепла.
- Сведите до минимума используемое количество жидкости или жира, чтобы сократить продолжительность приготовления.
- Начинайте процесс приготовления на высоком уровне мощности, и постепенно уменьшайте уровень мощности, по мере приготовления пищи.

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Варочная панель или конфорка не включается	<ul style="list-style-type: none"><li>• Варочная панель неправильно подключена к сети электропитания.</li><li>• Перегорел защитный предохранитель.</li><li>• Оборудование заблокировано.</li><li>• Сенсорные кнопки покрыты жиром или влагой.</li><li>• На панели управления находятся предметы.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Проверьте подключение к сети электропитания.</li><li>• Произведите замену предохранителя.</li><li>• Проверьте наличие блокировки панели и разблокируйте её.</li><li>• Протрите панель влажной тряпкой и вытрите насухо.</li><li>• Уберите предметы с панели управления.</li></ul>
Панель управления не работает.	Неисправность панели управления.	Обратитесь в сервисный центр.
Конфорка не работает.	Неисправность конфорки.	Обратитесь в сервисный центр.
На панели управления отображается символ [ E1 ].	Неисправность электронных частей панели управления и дисплея.	Обратитесь в сервисный центр.

# НОМСАИР

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
На панели управления отображается символ [ E2 ].	Неисправность системы электропитания прибора.	Обратитесь в сервисный центр.
На панели управления отображается символ [ Lo ].	Включена блокировка панели управления.	Нажмите кнопку блокировки на панели управления и удерживайте нажатой в течение 3 секунд, чтобы разблокировать панель управления.

# УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## ЧИСТКА ПРИБОРА

Постоянное содержание прибора в чистоте, и правильный уход за ним, значительно влияют на продолжительность срока безаварийной эксплуатации.



### **Существует опасность ожога!**

Не приступайте к очистке варочной панели, если стеклокерамическая поверхность горячая.

При чистке керамики необходимо соблюдать те же принципы, что и при чистке стеклянных поверхностей. Ни в коем случае не применять агрессивных чистящих средств, песка для чистки или губки с царапающей поверхностью. Не применяйте пароочиститель для чистки варочной панели.



## ЧИСТКА ПОСЛЕ КАЖДОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Лёгкие, не подгоревшие загрязнения вытереть влажной тряпкой без чистящего средства.
- Рекомендуется очищать поверхность варочной панели от пролитых продуктов сразу же после завершения использования.
- Для очистки поверхности используйте мягкую ткань или бумажные полотенца. В случае высыхания на поверхности пролитых продуктов может потребоваться специальное средство для очистки стеклокерамики.
- Не используйте прочие абразивные чистящие средства, металлические щетки, так как они могут поцарапать поверхность варочной панели.
- Специальные чистящие средства можно приобрести в специальных электротехнических магазинах, магазинах бытовой химии, в магазинах пищевых продуктов и в салонах кухонь.

## УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

### ИНФОРМАЦИЯ О ТРАНСПОРТИРОВКЕ

- Храните оригинальную упаковку.
- Перевозите в оригинальной упаковке, придерживайтесь требований указательных знаков по транспортировке, имеющихся на упаковке.
- Если оригинальная упаковка отсутствует, то примите меры, чтобы уберечь Ваш прибор от внешних ударов. Не кладите на него тяжести.
- При транспортировке держите или ставьте Ваш прибор параллельно полу (верхней частью к верху).

### УТИЛИЗАЦИЯ

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать.
- Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.
- Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.
- Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



# **НОМСАИР**

## **УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

### **СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПОСЛЕ ПРОДАЖИ**

**Просим вас придерживаться следующих мер:**

1. При покупке товара требуйте, чтобы продавец поставил свою отметку в гарантийном талоне.
2. Используйте свое изделие в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
3. Если у Вас возникнут вопросы по изделию, Вы можете обратиться в пункты обслуживания по адресам, указанных в Вашем гарантийном талоне.
4. По окончании сервисных работ, не забудьте потребовать у сервисного специалиста отметку в гарантийном талоне.
5. Официальный срок службы изделия составляет 7 лет. Учитывая надежность и высокое качество, фактический срок службы может быть существенно выше официального.
6. Гарантийный срок указан в гарантийном талоне, который вложен с инструкцией по эксплуатации.

На всю электротехническую продукцию НОМСаир распространяется действие Технического Регламента Таможенного Союза:

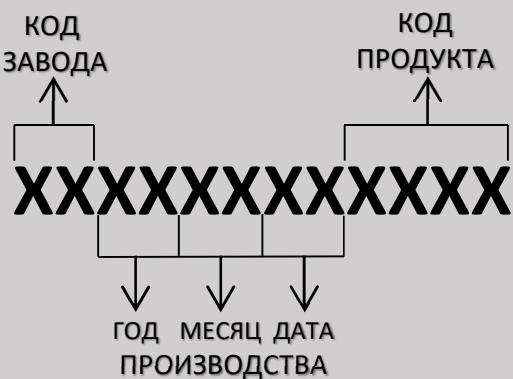
- |                  |                                                                                          |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| TP TC 004/2011   | «О безопасности низковольтного оборудования»                                             |
| TP TC 020/2011   | «Электромагнитная совместимость технических средств»                                     |
| TP ЕАЭС 037/2016 | «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники» |

# ИНФОРМАЦИЯ ОТ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Каждая варочная панель HOMSair имеет уникальный серийный номер.

Дата производства изделия указана в серийном номере изделия.

Серийный номер состоит из букв и цифр:  
Пример:



## Торговая марка

## HOMSair

Тип продукции

Варочная панель

Модель

**HV32BK**

**HV32xx**

Изготовитель

GUANGDONG ATLAN ELECTRONIC  
APPLIANCE MANUFACTURE CO., LTD  
No. 12, East 3 Road, Jiangyi Avenue, Leliu  
Town, Shunde, Foshan, Guangdong. China.

Уполномоченное изготовителем  
лицо – импортер на территории  
Российской Федерации

ООО «МАУНФЕЛД РУС»  
123182, г. Москва, ул. Щукинская, д. 2  
этаж 1, пом. 170, каб. 1  
[www.homsair.ru](http://www.homsair.ru) / [info@homsair.ru](mailto:info@homsair.ru)  
Тел. +7 (495) 380-19-82

Импортер на территории  
Республики Беларусь

ООО «МАУНФЕЛД БАЙ»  
РБ, Минская обл., Минский р-н,  
Щомыслицкий с/с, район  
д. Антонишки, д. 92, корп. 1, пом. 4  
[www.homsair.by](http://www.homsair.by) / [info@homsair.by](mailto:info@homsair.by)  
Тел. +375 17 317-35-35

# HOMSair

По всем вопросам технического обслуживания, приобретения аксессуаров, а также по вопросам, связанным с региональным сервисным обслуживанием техники HOMSair просим вас обращаться в ближайшую авторизованную сервисную службу. Наши специалисты помогут вам в кратчайшие сроки.

Список сервисных центровсмотрите на сайте:

[www.homsair.ru](http://www.homsair.ru)

Производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления покупателя вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия, а также в инструкцию по эксплуатации.