

THE PRIME CHOICE
HIBERG

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ

Уважаемый покупатель	4
Рекомендации покупателю	4
Описание и техническая информация	5
Характеристики моделей	6
Комплектация	7
Меры предосторожности	7
Использование и техническое обслуживание	9
Использование сенсорной панели управления	9
Использование варочной панели	9
Функция Boost	11
Flex зона	12
Функция поддержания тепла (подогрева)	13
Функция Паузы (Stop&Go)	14
Включение и отключение блокировки	14
Защита от перегрева	15
Использование таймера	15
Настройка таймера на отключение одной зоны нагрева	17
Настройка таймера на отключение нескольких зон нагрева	18
Руководство по приготовлению	18
Настройка температуры	19
Уход и чистка	20
Устранение неисправностей	21
Ошибка на дисплее и их устранение для индукционных панелей	22
Установка	22
Размещение крепежных скоб	24
Подключение варочной поверхности к электросети	24
Уход и очистка	26
Гарантия и сервис	28
Гарантийный талон	29

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем Вас с приобретением встраиваемой электрической варочной поверхности HIBERG. При правильном использовании она прослужит Вам долгие годы. Внимательно прочитайте данную инструкцию и сохраните ее для дальнейшего использования.

Компания «Интер-Трейд» предлагает богатый ассортимент товаров т. м. HIBERG для дома и кухни, а также продукты для персонального ухода. Техника HIBERG - это устройства, которые возьмут на себя часть Ваших домашних забот, помогут готовить вкусные блюда или заботиться о красоте и здоровье. Продукция HIBERG сочетает утонченный дизайн, функциональность и доступные цены, а также соответствует требованиям самых высоких мировых стандартов качества.

Цель компании - угодить даже самому взыскательному покупателю, поэтому компания производит постоянные исследования потребностей рынка и активно развивает послепродажный сервис. Все это в совокупности становится основой для долгосрочных и стабильных взаимоотношений с клиентами.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящую инструкцию. Она содержит важные указания по безопасности, эксплуатации изделия и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего **Руководства** по эксплуатации и, если варочная поверхность перейдет к другому хозяину, передайте ее вместе с прибором.

Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данный прибор ознакомлены с **Руководством** и мерами безопасности.

Данный прибор предназначен для использования в быту, кухнях-столовых и других подобных местах.

Производитель равно как импортер не несут ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с **Руководством** должным образом. Если по каким-то причинам инструкция была утеряна или испорчена, что препятствует ознакомлению с **Руководством**, Вы всегда можете обратиться в справочную службу, либо самостоятельно ознакомиться/скачать инструкцию на официальном сайте **www.hiberg.ru**.

Если Вы заметили, что прибор работает неправильно, еще раз внимательно изучите **Руководство**. Если же информации в Руководстве недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру **8-800-700-12-25** (звонок по России бесплатный) для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПОКУПАТЕЛЮ

При покупке варочной поверхности необходимо проверить ее на отсутствие механических повреждений конструкции, внешних оформлений и упаковки, на функционирование, на сохранность гарантийных пломб, на соответствие спецификации и комплектности.

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

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

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

Индукционная варочная поверхность – использует безопасную, передовую, эффективную и экономичную технологию приготовления пищи. Она работает с помощью электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно на кастрюле, а не через нагрев поверхности стекла. Стекло нагревается только потому, что кастрюля в конечном итоге нагревает его.

ЗАМЕЧАНИЯ О ПОСУДЕ, КОТОРУЮ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НА ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Диаметр дна используемой посуды должен быть достаточно большим, чтобы полностью закрывать варочную область, обозначенную на стекле.
- Индукционные конфорки могут работать с небольшой кухонной посудой, эта способность определяется типом посуды (материал и размеры).

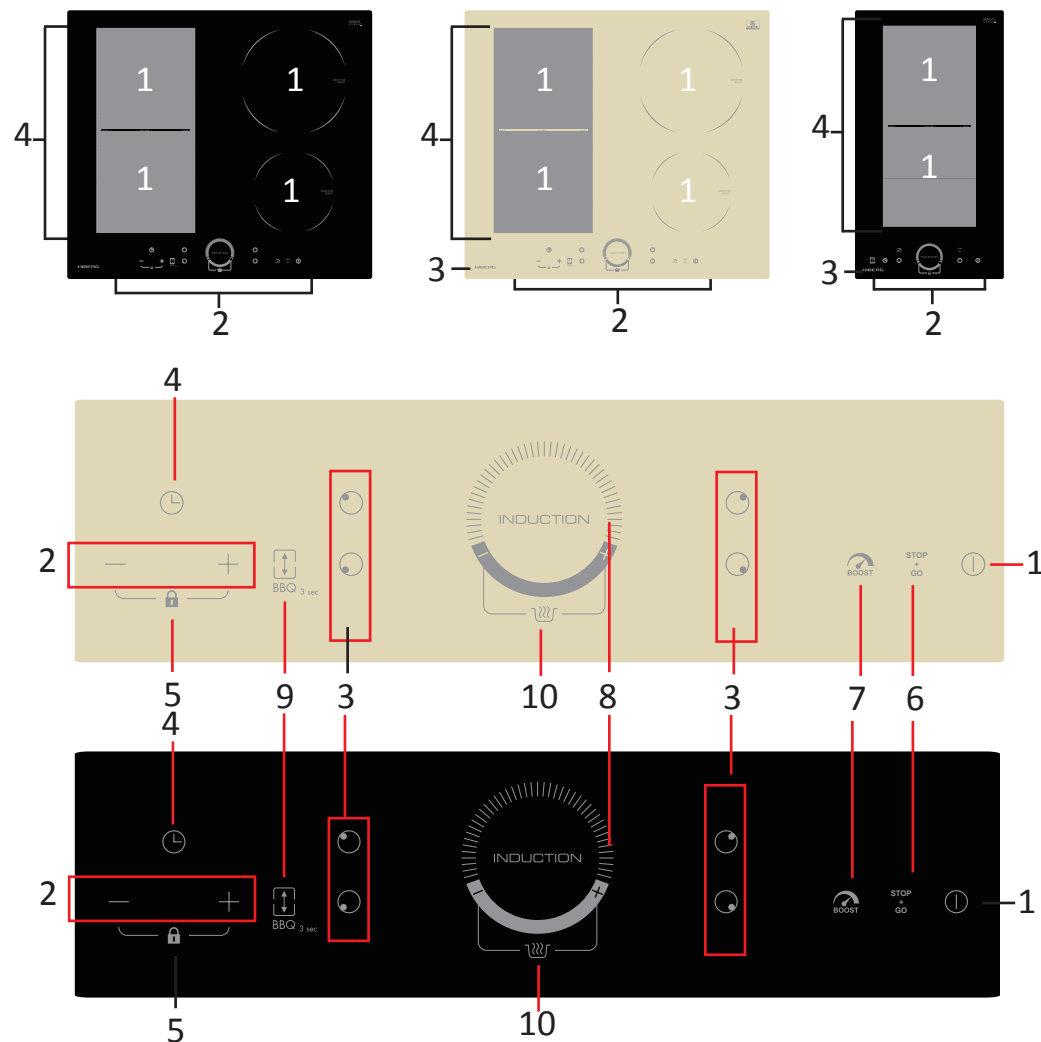
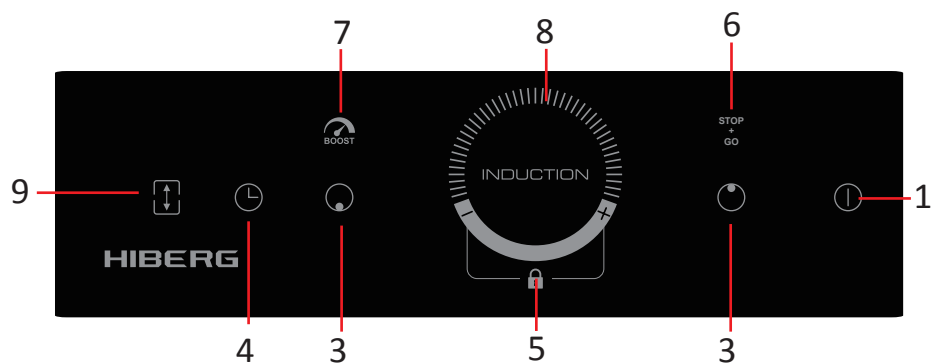
- Помните, что индукционные элементы работают только с посудой, которая имеет ферромагнитное (материал, притягиваемый магнитом) дно.
- На индукционных конфорках используйте посуду только с ровным и гладким дном. Использование посуды с деформированным, вогнутым или волнообразным дном приведет к перегреву, который может повредить стекло или саму посуду.
- Имейте в виду, что используемая посуда может оказывать значительное влияние на производительность любой индукционной варочной панели. В магазинах вам может встретиться посуда, которая хоть и обозначена как пригодная для индукционного нагрева, однако она может плохо работать или создавать проблемы при распознавании индукционной конфоркой из-за недостатка или плохого качества ферромагнитного материала дна посуды.

ОПИСАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- 1 - Конфорки
- 2 - Панель управления
- 3 - Стеклокерамическая поверхность
- 4 - FLEX-зона

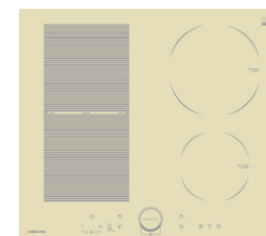
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ:

- 1 - Сенсор включения/выключения
- 2 - Сенсоры регулировки времени таймера
- 3 - Выбор зоны нагрева
- 4 - Сенсор установки таймера
- 5 - Сенсор блокировки
- 6 - Сенсор
- 7 - Сенсор включения функции «Boost» (увеличения мощности)
- 8 - Ползунковый сенсор изменения мощности (круговой слайдер)
- 9 - Сенсор включения/выключения FLEX-зоны
- 10 - Сенсор включения/выключения функции подогрева (поддержания блюда горячим)
- 11 - функция барбекю (опционально) используется совместно со специальными противнями HIBERG (опционально)



ЭЛЕКТРО-ВАРОЧНЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Характеристики моделей



Модель	HIBERG i-MS 3029 B	HIBERG i-MS 6049 B/Y
Поверхность	стеклокерамическая	
Управление	сенсорное слайдерное	
Индукционные конфорки	есть	
Режимов нагрева	9	
Таймер (минут)	99	
Функция Boost	есть	
Мощность, Вт	3500	7000
Фронтальная конфорка (1), Вт	1500 / 180 мм	2000, B=2600 /180мм *
Фронтальная конфорка (2), Вт	-	1500, B=1800 /160мм *
Задняя конфорка (1), Вт	2000 / 180 мм	1500, B=2000 /180мм *
Задняя конфорка (2), Вт	-	2000, B=2600 /210мм *
Керамика	Schott Ceran (Германия)	Schott Ceran (Германия)/ NEG (Япония)
Сенсор распознавания наличия посуды	есть	
Автовыключение	есть	
Защита от перелива	есть	
Замок от детей	есть	
Индикатор остаточного тепла	есть	
Габариты изделия (мм), (ШхГхВ)	288x520x52	590x520x52
Габариты для встраивания (мм), (ШхГ)	268x500	495x425
Габариты в упаковке (мм), (ШхГхВ)	380x575x115	635x545x115
Вес нетто, кг	4,4	8,83
Вес брутто, кг	5,8	9,6

Диапазон номинальных напряжений: 220-240 В, номинальная частота: 50/60 Гц

* Мощность индукции с включенной функцией «Boost» (**увеличением мощности**).

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут незначительно отличаться от приобретенной Вами модели.

КОМПЛЕКТАЦИЯ

- Варочная поверхность
- Инструкция по эксплуатации
- Индивидуальная упаковка
- Крепежный комплект



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ:

Просьба сохранять Гарантийный талон вместе с Инструкцией в течение всего срока службы изделия. Эти документы содержат важную техническую информацию об изделии.

Перед первым использованием необходимо внимательно прочитать инструкции по установке и подключению.

Для обеспечения безопасности установка плиты должна выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими стандартами по установке. Кроме того, любые внутренние работы с панелью должен производить только квалифицированный технический специалист, в том числе, замену гибкого питающего кабеля изделия. Пожалуйста, никогда не занимайтесь установкой самостоятельно.

Имейте в виду:

⚠ Если конфорки включены или были недавно выключены, некоторые поверхности будут горячими. Опасность ожога! Не допускайте к ним детей.

⚠ Если стеклокерамика раскололась или треснула, необходимо немедленно отключить плиту от электросети, чтобы не допустить риска поражения электрическим током.

⚠ Не оставляйте ничего на варочной области плиты, когда она не включена. Не допускайте риска возгорания.

⚠ Не кладите металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки или крышки, на поверхность конфорки, т.к. они могут сильно нагреться. Не оставляйте никаких магнитящихся предметов (кредитные карты, карты памяти) или электронных гаджетов (ноутбуки, планшеты, mp3-плееры, телефоны) на варочной поверхности или около нее.

⚠ Данный прибор соответствует нормам безопасности и электромагнитной совместимости. Несмотря на это не рекомендуется пользоваться прибором лицам, имеющим кардиостимуляторы, слуховые аппараты и другие подобные имплантаты, так как при работе индукционной варочной панели могут возникать помехи, препятствующие нормальной работе этих устройств. Для пользования индукционной варочной панелью следует проконсультироваться с врачом.

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Варочная панель может быть встроена между элементами кухонной мебели, причем один из них может быть выше варочной панели, а другой должен быть одинаковой высоты с ней.
- Присоединительные кабели электроприборов не должны касаться горячих конфорок. Опасность короткого замыкания!
- Варочная поверхность не должна быть установлена непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильником, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может привести к повреждению электроники варочной панели.
- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла (например, картофель фри) готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!
- Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.
- Варочная панель не предназначена для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на горячие или работающие конфорки.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Не храните под прибором легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!
- Не ставьте на варочную панель мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки, что может привести к коррозии дна посуды.
- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не используйте варочную панель в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- Не готовьте на варочной панели в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную панель.
- Не кладите на варочную панель пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Для очистки варочной панели не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра.
- Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и получения травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!
- Стены и зоны выше поверхности рабочего стола должны выдерживать высокие температуры.
- Межпанельные составы и клеи должны быть устойчивы к воздействию высоких температур.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть с помощью сенсорного управления).
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте кастрюли и сковородки по поверхности стекла, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.

 При манипуляциях с варочной панелью перед ее установкой необходимо осторожно обращаться с ней, поскольку в панели может быть выступающая часть или острые края, которые могут быть причиной травмы.

⚠ При установке секций или каких-либо устройств над панелью следует закрывать ее доской, чтобы не повредить стекло случайным ударом или тяжелым предметом.

⚠ Производитель и импортер не берут на себя ответственность за любое неправильное функционирование или повреждение варочной панели, вызванное ее неверной установкой.

ПОМНИТЕ, ЧТО ГАРАНТИЯ НЕ РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ НА СТЕКЛОКЕРАМИКУ, ЕСЛИ ОНА ПОСТРАДАЛА ОТ СИЛЬНОГО УДАРА ИЛИ ОТ НЕСООТВЕТСТВУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед первым включением

Перед подключением варочной панели к электросети, убедитесь, что напряжение и частота сети соответствуют напряжению и частоте варочной панели, указанным на паспортной табличке, которая расположена на нижней стороне панели, и в гарантии или, при его наличии, в техническом паспорте на изделие, который должен храниться вместе с настоящей инструкцией в течение срока службы изделия.

⚠ Прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, психическими или сенсорными способностями. Он также не должен использоваться людьми, которые не имеют опыта обращения с подобными приборами или которые не знакомы с прибором, за исключением тех случаев, когда они находятся под присмотром человека, который заботится об их безопасности.

⚠ Не разрешайте детям играть с варочной панелью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОЙ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- Элементы панели управления реагируют на прикосновения, поэтому никаких усилий прилагать не требуется.
- Касайтесь элементов управления подушечкой пальца, а не кончиком.
- Каждый раз при прикосновении будет издаваться звуковой сигнал.
- Убедитесь в том, что панель управления всегда чистая, сухая и ничем не покрыта (например, кухонными принадлежностями или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить управление варочной панелью.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Начало приготовления

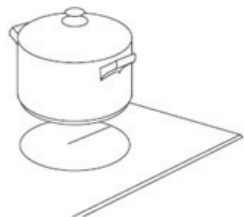
- После включения питания раздастся один звуковой сигнал, все индикаторы включатся на 1 секунду, а затем погаснут, указывая, что стеклокерамическая варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Коснитесь кнопки «ВКЛ/ВЫКЛ» . На всех индикаторах появится символ «-».



2. Установите пригодную посуду на выбранную зону нагрева.

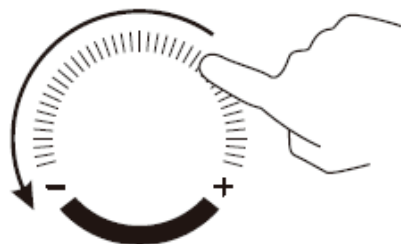
- Перед этим убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.



3. Нажмите на сенсор выбора зоны нагрева. Индикатор, находящийся рядом с сенсором, начнет мигать.



4. Проведите вдоль слайдера.



- Если Вы не настроите степень нагрева в течение 5 секунд, вам необходимо будет начать с пункта 3.
- Если Вы не настроите степень нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически выключится. Затем Вам придется вернуться к пункту 1.
- Степень нагрева можно регулировать в процессе приготовления пищи.

ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

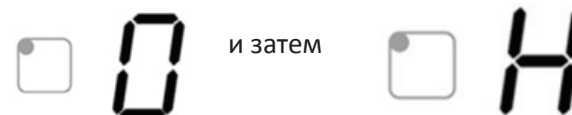
1. Коснитесь того индикатора выбора зоны нагрева, которую Вы хотите выключить.



2. Выключите зону нагрева касанием символа «-» и проведите подушечкой пальца до символа «0»;

Или коснитесь режима мощности 0 на панели;

Или проведите пальцем вдоль слайдера до крайней левой точки и коснитесь символа “-”.



Проверьте, что на дисплее появился “0”, затем “Н”.

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



4. Остерегайтесь горячей поверхности!

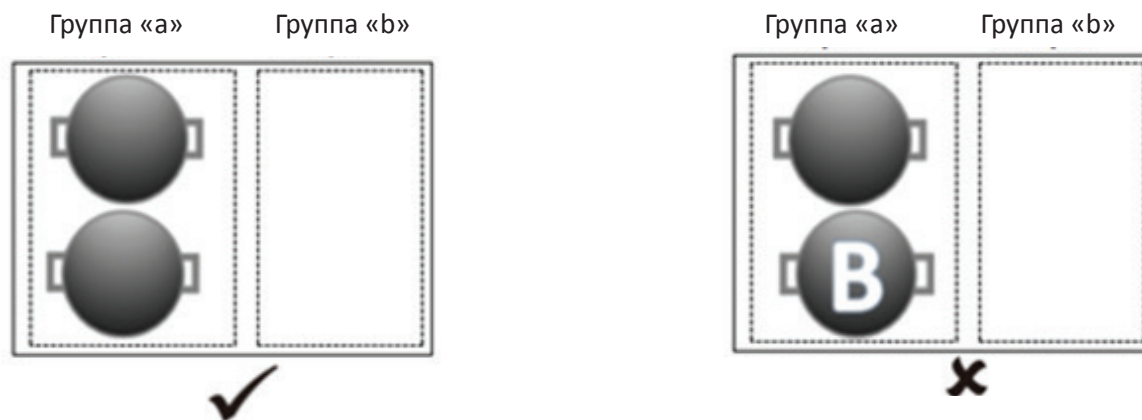
Индикатор «Н» означает, что данная зона еще горячая и к ней не следует прикасаться. После того, как нагретая зона остынет до безопасной температуры, данный индикатор исчезнет. Индикатор «Н» также помогает экономить энергию, указывая на все еще горячую зону нагрева, которую Вы можете использовать для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



ФУНКЦИЯ BOOST

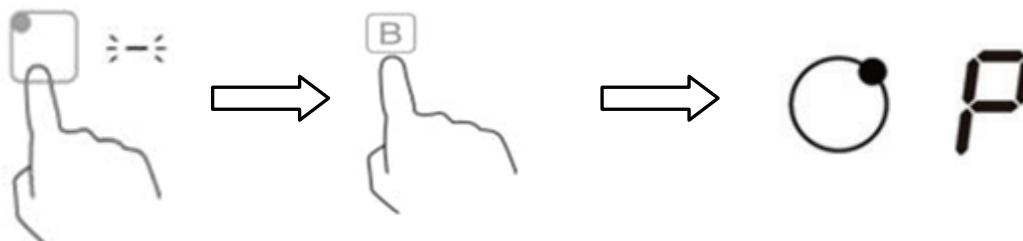
С функцией Boost у одной варочной зоны может быть установлена максимальная мощность за 1 секунду и поддерживать ее в течение 1 минуты. Так Вы можете использовать всю мощность варочной плиты и процесс приготовления будет более быстрым.

1. Все зоны варочной панели могут работать с функцией Boost. Для того чтобы использовать эту функцию необходимо прежде всего проверить, что остальные варочные зоны в той же группе отключены. Нельзя использовать другие зоны в той же группе одновременно с функцией Boost. В противном случае на дисплее появится значок **F** и для обеих варочных зон их мощность автоматически установиться на режиме **9**.



2. Коснитесь иконки варочной зоны для которой вы хотите включить функцию Boost, индикатор, рядом с сенсором, загорится на 5 секунд.

3. Коснитесь иконки Boost и выбранная варочная зона начнет работать в этом режиме. На дисплее с указанием мощности появится значок “P”, чтобы показать, что функция Boost работает.



4. Функция Boost будет работать в течение 5 минут, а затем выбранная зона вернется к предыдущей настройке мощности.

5. Если вы хотите выключить функцию Boost раньше окончания 5 минут, коснитесь иконки выбора варочной зоны, на которой включена функция Boost, индикатор, рядом с сенсором, загорится. После этого коснитесь иконки функции Boost. Варочная зона вернется к предыдущей настройке мощности.

FLEX ЗОНА

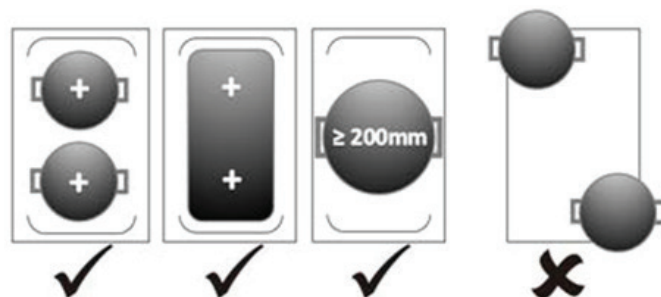
Если ваша модель оборудована технологией Flex зона, вы можете использовать пространство с Flex зоной как 2 независимые варочные зоны или как единую варочную зону, в соответствии с Вашими потребностями.

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

Внимание! Убедитесь, что посуда находится внутри Flex зоны. В случае больших кастрюль, посуды овальной, прямоугольной и вытянутой формы, убедитесь, что

посуда размещена в центре и покрывает оба креста.

Примеры правильного и неправильного расположения посуды на Flex зоне.



Единая зона:

1. Чтобы активировать Flex зону как единую зону, коснитесь соответствующего символа.
2. Мощность нагрева регулируется также, как и для любой другой зоны.

Как 2 отдельные зоны:

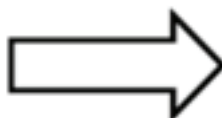
Коснитесь соответствующего символа еще раз и варочные зоны вернуться к предыдущей настройке.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕПЛА (ПОДОГРЕВА)

Используйте данную функцию для подогрева ваших блюд.

При подогреве поддерживается постоянная температура.

1. Нажмите необходимый сенсор выбора зоны нагрева, после чего индикатор замигает.
2. Нажмите на круговом слайдере одновременно «+» и «-», появится символ «А» на индикаторе выбранной зоны.



3. Для отмены функции поддержания тепла необходимо повторно нажать одновременно «+» и «-», зона нагрева автоматически перейдет на уровень мощности «0».



ФУНКЦИЯ ПАУЗЫ (STOP&GO)

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

1. Убедитесь, что хотя бы одна из зон нагрева работает.
2. Нажмите необходимый сенсор выбора зоны нагрева, после чего индикатор замигает.
3. Нажмите сенсор включения функции Stop&Go, появится символ II и перестанут работать все зоны нагрева, а также все сенсоры, кроме сенсоров включения, Stop&Go и блокировки.



4. Для снятия с паузы, повторно нажмите Stop&Go и все зоны нагрева начнут работу с настройками, которые были установлены перед остановкой работы.



БЛОКИРОВКА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

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

ВКЛЮЧЕНИЕ БЛОКИРОВКИ

Чтобы заблокировать панель управления, одновременно нажмите «-» и «+». Индикатор таймера покажет «Lo».

ОТКЛЮЧЕНИЕ БЛОКИРОВКИ

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопки «-» и «+» 3 секунды.
3. Теперь Вы можете начать пользоваться варочной панелью.

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

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ О НАЛИЧИИ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

По истечении некоторого времени работы в панели будет сохраняться остаточное тепло. Индикатор «Н» служит для предупреждения о том, что зона нагрева еще не остыла.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Еще одной функцией обеспечения безопасности варочной панели является автоматическое отключение. Данная функция срабатывает каждый раз, когда Вы забываете выключить зону нагрева. Ниже приведена таблица допустимого времени работы для отдельных степеней нагрева:

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать двумя разными способами:

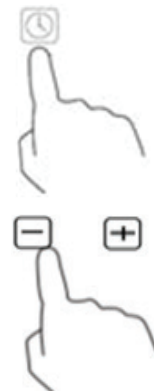
- в функции напоминания, когда по истечении заданного времени таймер не будет отключать зону нагрева;
- для отключения одной или нескольких зон нагрева по истечении заданного времени;
- максимальное время установки таймера составляет 99 минут.

Использование таймера в функции напоминания

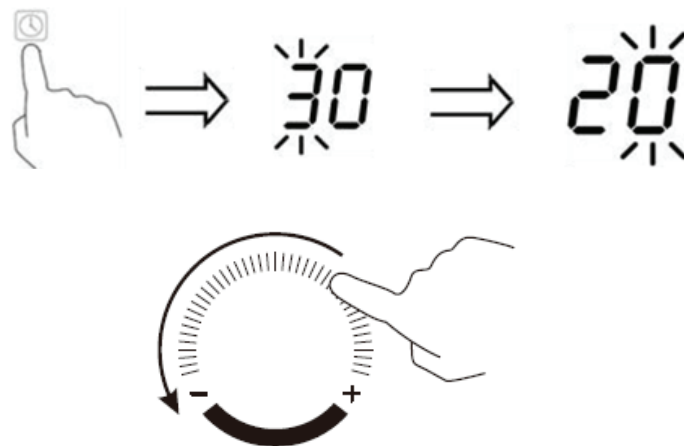
1. Убедитесь, что варочная панель и хотя бы одна варочная зона включена.

2. Коснитесь кнопки таймера, и на индикаторе таймера появится число 30.

Установите время, используя символы «-» и «+».



Или коснитесь кнопки таймера, на индикаторе таймера появится число 30. Сначала будут мигать десятки, настройте их с помощью слайдера. После того, как вы настроите десятки, первая цифра будет мигать еще 3 секунды. После этого будет мигать вторая цифра, настройте ее также с помощью слайдера.



3. Совет: коснитесь символа «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

коснитесь и удерживайте символ «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут. если установленное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению «0 минут».

3. После настройки таймера начнется обратный отсчет. Дисплей таймера будет отображать остаток заданного времени, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



4. По истечении заданного времени варочная панель подаст звуковой сигнал в течение 30 секунд, а дисплей отобразит символ «- -».

