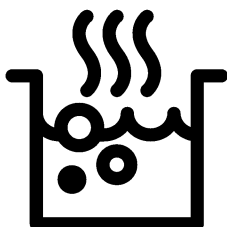




Кірістірілген темір пеш
Пайдаланушы нұсқаулығы
Встраиваемая варочная поверхность
Руководство пользователя



HII 64500 FHT

KK / RU

185.9277.27/R.AH/26.12.2019/5-5
7757188621

Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!


Құрметті тұтынушы,


Бекө өнімін таңдағаныңызға рақмет. Жоғары сапамен және заманауи технологиямен өндірілген өнімнен ең жақсы нәтижелерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдаланбай тұрып осы пайдаланушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды толығымен оқып шығыңыз және болашақта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырсаңыз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен ақпараттағы нұсқауларды орындаңыз.


Бұл пайдаланушы нұсқаулығы бірнеше басқа үлгіге де қатысты екенін есте сақтаңыз. Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылықтар көрсетіледі.


Белгілердің түсіндірмесі


Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:

	Пайдалану туралы маңызды ақпарат немесе пайдалы кеңестер.
--	---

	Өмірге және меншікке қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескерту.
--	--

	Ток соғуы туралы ескерту.
--	---------------------------

	Өрт қаупі туралы ескерту.
---	---------------------------

	Ыстық беттер туралы ескерту.
--	------------------------------



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер 4

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері	4
Электр қауіпсіздігі.....	5
Өнім қауіпсіздігі	6
Дұрыс пайдалану	7
Балар қауіпсіздігі.....	8
Ескі өнімді тастау	8
Орама материалдарын тастау.....	8

2 Құрылғыңыз 9

Жалпы шолу	9
Техникалық сипаттамалары.....	9

3 Орнату 10

Орнатудан бұрын.....	10
Орнату және қосу	11
Келешекте тасымалдау.....	14

4 Дайындық 15

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер.....	15
Алғашқы қолдану.....	15
Құрылғыны алғаш рет тазалау.....	15

5 Кемпіректі қолдану жолы 16

Пісіру туралы жалпы мәліметтер.....	16
Кемпіректерді қолдану.....	18
Басқару тақтасы.....	18

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету 27

Жалпы мәліметтер	27
Пісіру тақтасын тазалау.....	27

7 Ақаулықтарды іздеу және жою28

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

Бұл бөлім жеке жарақаттан немесе меншіктің зақымдалуынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды.

Бұл нұсқауларды орындамау бүкіл кепілдікті жояды.

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- Бұл құрылғыны физикалық, сезу және ойлау қабілеттері шектеулі (балаларды қоса), не болмаса тәжірибесі не білімі жоқ адамдар қадағалаумен және құрылғыны пайдалануға байланысты нұсқауларды

бермейінше қолданбауы тиіс.

Қадағалаудағы балалар құрылғымен ойнамауы керек.

- Егер әлдекім өнімді пайдаланса немесе біреуден сатып алса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа тиісті құжаттамалар мен бөлшектер онымен бірге берілуі тиіс.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандары ғана орындауы қажет. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес. Орнату алында нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.
- Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция

тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.

Электр қауіпсіздігі

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес құрылғыны жерге тұйықтаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.
- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жумаңыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары

кезінде өнімді желіден ажырату керек.

- Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
- Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатындай орнату керек. Бөлуді құрылыс ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.
- Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды уәкілетті және білікті кісілер ғана орындауы қажет.
- Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
- Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.

Өнім қауіпсіздігі

- АБАЙЛАҢЫЗ: Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызады. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстау керек.
- Серпіліс пен қимыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
- Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қызады.
- Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
- Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Май бар кемпірікте қадағалаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН отты сумен өшіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақ немесе өртке төзімді жапқыш сияқты бірдемемен жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Әзірлеу процесі қадағалануы керек. Қысқа мерзімді әзірлеу процесі үздіксіз қадағалануы керек.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Егер бүт сынған болса, ток соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Пеш әйнегі сынған жағдайда: Барлық конфоркаларды және электр қыздырғыш элементтерді дереу өшіріп, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. Құрылғының бетіне қол тигізбеңіз. Жабдықты пайдаланбаңыз.
- Пайдаланудан кейін кемпірік элементін басқару элементі арқылы өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды кемпірік бетіне қоймау

керек, өйткені олар қызуы мүмкін.

- Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Пісіру бетіндегі немесе кәстрөл түбіндегі ылғалдылық себебінен жиналған бу қысымы кәстрөлді жылжытуы мүмкін. Сондықтан, пештің беті мен кәстрөлдердің түбтері әрқашан құрғақ болғанын тексеріңіз.
- Пеш плиталары «Индукция» технологиясымен жабдықталған. Уақыт пен ақшаны үнемдеуге мүмкін беретін индукция кемпірегі индукциялы пісіруге жарамды кәстрөлдер үшін пайдаланылуы қажет, әйтпесе плита тақталары іске қосылмайды. бөлімін қараңыз. *Пісіру туралы жалпы мәліметтер, Бет 16*, кәстрөлдерді таңдау.
- Индукция кемпіректері магнит өрісін жасайтындықтан, олар инсулин мөлшерлеуіші мен электрстимуляторы секілді құралдарды қолданатын

кісілерге кері әсерін тигізеді.

- АБАЙЛАҢЫЗ: Тек әзірлеу жабдығының өндірушісі жасаған немесе жабдықтың өндірушісі пайдалану нұсқаулығында жарамда деп көрсеткен пісіру тақтасының қорғағыштарын немесе жабдықта кірістірілген пісіру тақтасының қорғағыштарын пайдаланыңыз. Жарамсыз қорғағыштарды пайдалану сәтсіз жағдайларға әкелуі мүмкін.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындай қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тиеуін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.

- **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылыту үшін пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны дұрыс пайданланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

Балар қауіпсіздігі

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жетуге болатын бөліктер ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.
- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ ұстаңыз. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.
- Электр жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске қосулы болғанда балардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың

өніммен ойнауын болдырмаңыз.

- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.

Ескі өнімді тастау

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:



Бұл өнім ЕО WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар. Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

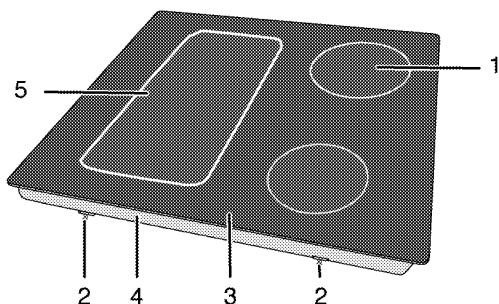
Сіз сатып алған өнім ЕО RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

Орама материалдарын тастау

- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерге қойыңыз. Өнімнің орама материалдары қайта өңделетін материалдардан жасалған. Қайта өңделетін қалдық нұсқауларына сәйкес сұрыптаңыз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй қалдықтарымен бірге тастамаңыз.

2 Құрылғыңыз

Жалпы шолу



- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|--------------------------|
| 1 | Индукциялы пісіру табасы | 4 | Негізгі жабыны |
| 2 | Біріктіру қысқышы | 5 | Индукциялы пісіру табасы |
| 3 | Әйнекті керамикадан жасалған беті | | |

Техникалық сипаттамалары

Кернеу / жиілік	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50/60 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	ең жоғ. 7200 Вт
Сым түрі / қимасы	мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	55 мм/580 мм/510 мм
Орнату өлшемдері (ені / тереңдігі)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Жапарғылары	
Артқы сол жақ	Индукциялы пісіру табасы
Өлшемі	180 мм
Қуаты	1800/3000 Вт
Алдыңғы сол жақ	Индукциялы пісіру табасы
Өлшемі	180 мм
Қуаты	1800/3000 Вт
Алдыңғы оң жақ	Индукциялы пісіру табасы
Өлшемі	145 мм
Қуаты	1500/2200 Вт
Артқы оң жақ	Индукциялы пісіру табасы
Өлшемі	210 мм
Қуаты	2000/3700 Вт



Құрылғының сапасын жақсарту кезінде техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.



Бұл нұсқаулықтағы суреттер үлгі ретінде берілген және құрылғының өзінен шамалы өзгешіліктері бар болуы мүмкін.



Құрылғының зат таңбасындағы немесе ілеспе құжаттағы мәндер тиісті стандарттаға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған. Бұл мәндер құрылғыны қолдану жағдайларына байланысты өзгеруі мүмкін.

3 Орнату

Құрылғыны күші бар қағидаларға сәйкес білікті маман орнатуы қажет. Әйтпесе, кепілдігі жойылады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.



Орынды және электр қондырғыларын дайындау – тұтынушы жауапкершілігінде.



ҚАУІПТІ:

Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.

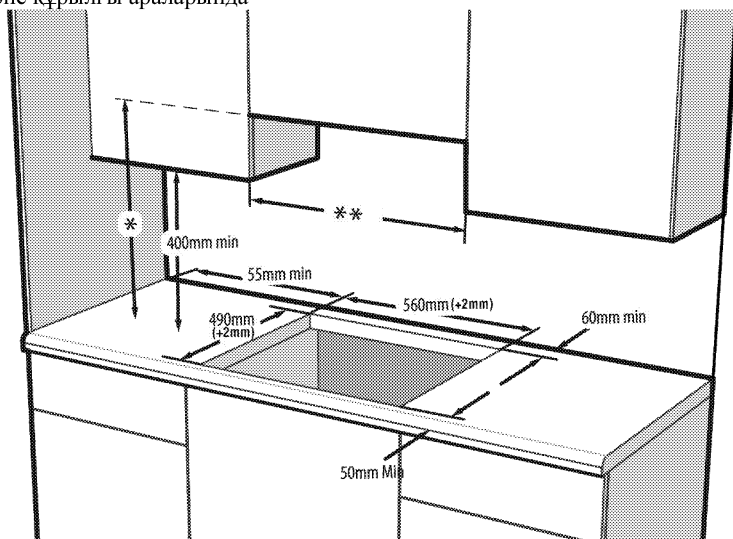


ҚАУІПТІ:

Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз. Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

Орнатудан бұрын

Пісіру тақтасы саудадағы жұмыс үстелі үшін жасалған. Ас бөлме қабырғалары мен жиһазы және құрылғы араларында



* Сорып алу құралының пайдаланушы нұсқаулығында ұсынылғандай сору құралының ең аз биіктігі

қауіпсіздік аралық қалуы қажет. Суретті қараңыз (өлшемдер мм-де)

- Сонымен қатар, құрылғыны жеке өзін орнатуға болады. Кемпірек беті үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыңыз.
- Сорып алу құралы ас бөлме плитасының үстінде орнатылуы қажет болса, орнату биіктігіне қатысты ас бөлме сорып алу құралы өндірушісінің нұсқауларына қараңыз (ең азы 650мм).
- Орама материалдары мен тасымалдау кілттерін шығарып алыңыз.
- Пайдаланылатын беттер, синтетикалық қабатты материалдар және клейлер ыстыққа төзімді (кем дегенде 100 °C) болуы қажет.
- Жұмыс үстелі көлденеңінен тегістеліп, бекітілуі қажет.
- Орнату өлшемдеріне байланысты жұмыс үстелінде кемпірек үшін ойық кесіңіз.

** Жиһаз арасындағы ең аз қашықтық пісіру тақтасының еніне тең болуы керек

Орнату және қосу

- Құрылғыны күші бар нормалар мен ережелерге сәйкес орнату және қосу қажет.



Кемпіректі шеттері немесе бұрыштары өткір жерлерге орнатпаңыз.

Шыны керамикалы бетті сындырып алу қаупі бар!

Электрикалық жалғау

Өнімді «Техникалық сипаттамалары» кестесінде көрсетілгендей қуаты жарамды шағын тізбек үзгішпен қорғалған жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Өнімді трансформатормен бірге немесе онсыз пайдалану кезінде жерге қосу орнатымын білікті электрикке орындатқызыңыз. Біздің компания өнімді жергілікті ережелерге сай жерге қосу орнатымысыз пайдалануға байланысты туындаған зақымдарға жауапты болмайды.



ҚАУІПТІ:

Құрылғыны қуат берілу жабдығына уәкілетті немесе білікті маман қосуы қажет. Құрылғының кепілдік уақыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.



ҚАУІПТІ:

Қуат сым қысылған, майысқан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындай жерде орналасуы қажет. Бүлінген қуат сымын білікті электр маманы ауыстыруы қажет. Әйтпесе, электр тоғының соғу, қысқа тұйықталу немесе өрт қаупі бар!

- Желіге жалғау ұлттық нормативтерге сәйкес жасалуы керек.
- Желіден қуаттану мәліметтері өнімнің түр белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Түр белгісі құрылғының артқы жағында орналасқан.
- Құрылғының қуат беру сым "Техникалық сипаттамалар" кестесіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.



ҚАУІПТІ:

Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тоғы соғуының қаупі бар!

Қуат сымын қосу

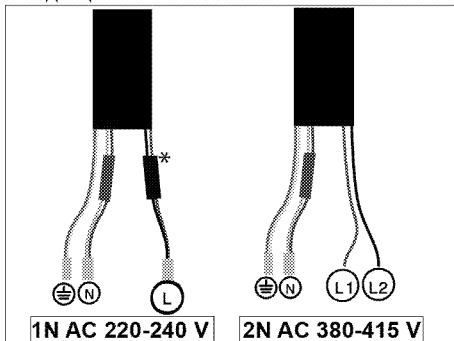


Сым жүргізу барысында ұлттық/жергілікті электр нормативтерін қолданып, тиісті розетка шығысын/желісін және пеш тығынын пайдалану керексіз. Өнім қуатының шектері тығын мен розетка шығысы/желісі тасымалдай алатын токтан тыс болса, өнім бекітілген электр орнатуы арқылы тікелей тығынсыз және розетка шығысынсыз/желісінсіз қосылуы керек.


1. Токпен жабдықтау құралындағы барлық түйіспелерді ажырату мүмкін болмаса, ажыратқыш құрал ең аз дегенде 3мм түйіспелі санылауымен (балқымалы сактандырғыш, қорғаушы желілік ажыратқыштар, тұйықтаушылар) қосылып, осы ажыратқыш құралының барлық түйіспелері құрылғыға ЭИИ нұсқауларына сәйкес лайықталуы қажет. Осы қағидаларды орындамау құрылғының жұмыс істеуі кезінде ақаулықтар тудырып, кепілдігін жойдыруы мүмкін.

Қосымша қауіпсіздік шарасы ретінде қорғаныстық ажырату құралын пайдалануға кеңес беріледі.


Егер құрылғымен бірге сым жабдықталмаған болса:




2. Бір фазалық қосылым үшін сымдарды төменде көрсетілгендей жалғаңыз:

- Қоңыр/Қара сым = L (Фаза)
- Көк/Сұр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)


» немесе

- Сұр/Қара сым = L (Фаза)
- Көк/Қоңыр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)

3. Екі фазалы қосылым үшін сымдарды төменде көрсетілгендей жалғаныз:

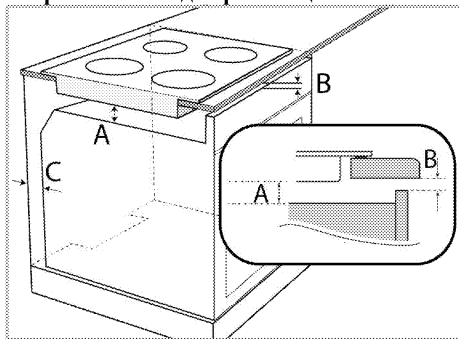
- Қоңыр сым = L1 немесе L2 (Фаза 1 немесе Фаза 2)
- Қара сым = L2 немесе L1 (Фаза 2 немесе Фаза 1)
- Көк/Сұр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)

» немесе

- Қара сым = L1 (Фаза 1)
- Сұр сым = L2 (Фаза 2)
- Көк/Қоңыр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)

Өнімді орнату

Егер пеш астында орналасқан болса:



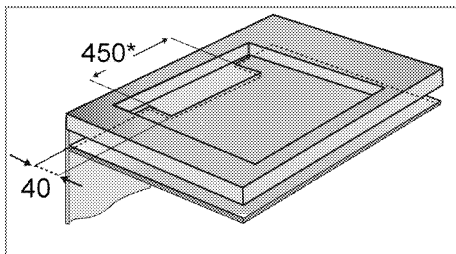
A мин. 15 мм

B мин. 2 мм

C 20 мм

Егер тақта астында орналасқан болса:

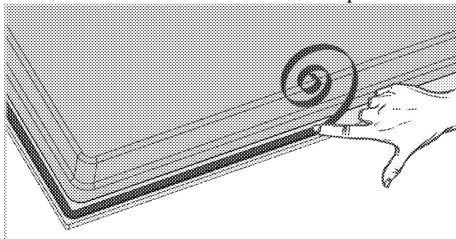
Төмендегі суретте көрсетілгендей, артқы жағындағы желдеткіш саңылауды қамтамасыз ету қажет.



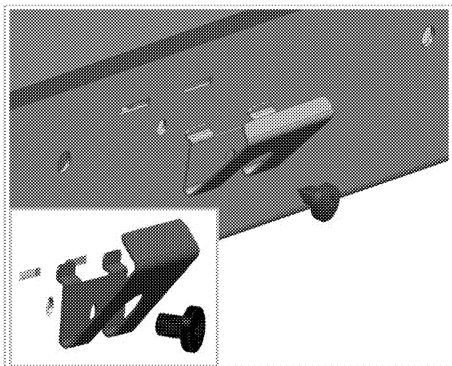
* мин.

индукциялы темірпеш қақпағын орнату кезінде, өнімді орнату бетіне қатарлас қойыңыз. Сондай-ақ, өнім мен тұтқыштың арасына сұйықтық кіріп кетпеуі үшін, темірпеш қақпағының тұтқышпен жанасатын бөліктеріне төменде сипатталғандай нығыздау төселімдерін қолданыңыз.

1. Суретте көрсетілгендей, тұтқыштың бетін дайындаңыз.
2. Темірпеш қақпағын кері аударып тегіс бетке қойыңыз.
3. Пісіру панелін орнату кезінде қаптамда көзделген тығыздағыш төсемді келесі суретте көрсетілгендей, шынының сыртқы шетінен ішінде 1-ден 2 мм-ге дейін қалатынына кепілдік беріңіз.



4. Орнату серіпшелерін төменгі корпустың саңылаулары арқылы суретте көрсетілгендей енгізіп бұрау арқылы бекітіңіз.

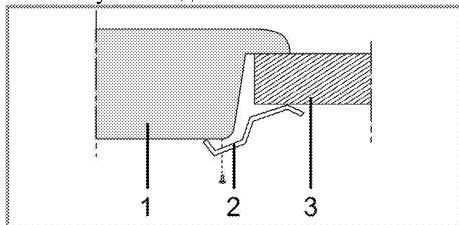


Кейбір үлгілер үшін өнім әлдеқашан бекітілген бекіту серіппелерімен келуі мүмкін.



Өнімдегі бекіту серіппелерінің саны өнім үлгісіне байланысты әр түрлі болады.

5. Темірпеш қақпағын тұтқыштың үстіне орнатыңыз да, туралаңыз.
6. Конфорка асуйлік тағанға орналастырылғанда, ол қысқыштардың көмегімен оңай бекітіледі. Егер асуйлік тағанның өлшемдері жарамсыз болса, 2 орнату қысқышын өнімнің алдыңғы жағына төмендегі суретте көрсетілгендей бекітуге болады.

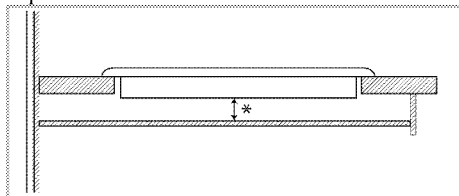


- 1 Темірпеш қақпағы
- 2 Орнату қысқышы
- 3 Тұтқыш



Темірпеш қақпағын шкапка орнату кезінде, жоғарыдағы суретте көрсетілгендей шкафты темірпеш қақпағынан ажыратып тұратын тақтай қойылуы керек. Кірістірілген пештің үстіне орнату кезінде, бұл амалды жасаудың қажеті жоқ.

Мысалы, тартпаға орнатылғандықтан өнімнің астыңғы жағына қол жеткізу мүмкін болса, сол бөлімді ағаш тактаймен жабу керек.

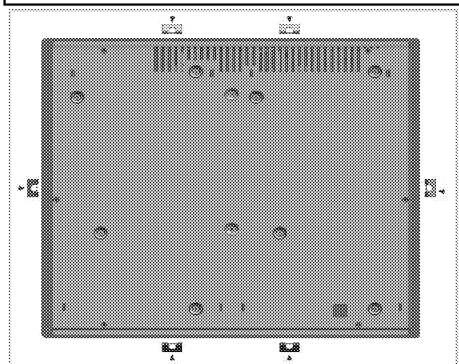


* мин. 15 мм

Артқы көрінісі (жалғау тесіктері)



Төмендегі суретте көрсетілген байланыс саңылауларының орналасуы схемалық болып табылады, өнім үлгісіне байланысты түрленуі мүмкін. Оларды өніміңіздегі байланыс саңылауларына қарай бекітіңіз.




ҚАУІПТІ:

Газ және электр жүйесін зақымдау қаупі бар болғандықтан, қауіпсіздік жағынан алғанда басқа тесіктерге жалғамаған жөн.



ҚАУІПТІ:

Конфорка газ және электрмен жұмыс істейтін құрамдастардан тұрады. Сол себепті конфорка берілген бекіту элементтері мен бұрандалардың көмегімен және нұсқаулықта көрсетілгендей тек бекіту саңылаулары арқылы есептегішке бекітілуі тиіс. Әйтпесе, ол өмір және мүлік қауіпсіздігіне зақым келтіреді.


 Өнімдегі бекіту серіппелерінің саны өнім үлгісіне байланысты әр түрлі болады.

Соңғы тексеру

1. Өнімді пайдаланыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.

Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы қорап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың қорапқа салып, тығыздап ораңыз.

 Тасымалдау кезінде туындаған болуы мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде ешбір зақымның болмауын тексеріңіз.

4 Дайындық

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер

Келесі ақпарат осы құралды қоршаған ортаға зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыңыз.
- Пісіру үшін қақпағы бар қазандарды/табаларды пайдаланыңыз. Қақпағы жоқ ыдыста пісіру қуаттың тұтынылуын 4 есеге арттыруы мүмкін.
- Тағам әзірленетін қазанның астына сәйкес келетін жанарғыны пайдаланыңыз. Әрдайым тағамдарға сәйкес келетін ыдыс өлшемін қолданыңыз. Ыдыс тағамнан үлкен болса, оны пісіру үшін көбірек қуат кетеді.
- Электр жанарғылармен пісіру кезінде асты тегіс қазандарды пайдаланған жөн. Асты жұқа қазандар ыстықты жақсырақ өткізеді. Тұтынылатын қуаттың 1/3 бөлігін үнемдеуге болады.

- Ыдыстар мен қазандар пісіру аймақтарына сәйкес келуі керек. Ыдыстардың не қазандардың асты пісіру панелінен кіші болмауы тиіс.
- Пісіру аймақтары мен қазандардың астын таза ұстаңыз. Лас болған жағдайда ыстықтың өткізуі нашарлауы мүмкін.

Алғашқы қолдану

Құрылғыны алғаш рет тазалау



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

1. Барлық бума материалдарын алып тастаңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сүртіңіз және матамен құрғатыңыз.

5 Кемпіректі қолдану жолы

Пісіру туралы жалпы мәліметтер



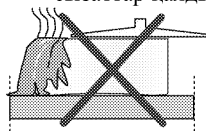
Табаға ешқашан үшген бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз!** Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

- Тағамдарды қуырудан бұрын, оларды әрқашан жақсылап құрғатып, ыстық майға жайлап салыңыз. Қуырудан бұрын мұздатылған тағамдар толығымен ерітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Майды қыздыру кезінде, пайдаланып жатқан ыдысты жаппаңыз.
- Табалар мен кәстрөлдерді тұтқалары қызып кетпеуі үшін тұтқалары кемпірек үстінде тұрмайтындай етіп қойыңыз. Ыдыстарды кемпірек үстіне теңгерімсіз және оңай құлап кететіндей жағдайда қоймаңыз.
- Бос ыдыстарды және кәстрөлдерді пісіру аймағы үстіне қосулы кезінде қоймаңыз. Олар бүлінеді.
- Пісіру аймағын үстінде ыдыстарсыз және кәстрөлдерсіз іске қосу құрылғыны бүлдіреді. Пісіру аймақтарын тағамды пісіру толығымен аяқталған соң өшіріңіз.
- Құрылғының беті ыстық болуы мүмкіндігінен, пластика және алюминий ыдыстарды үстіне қоймаңыз. Бет үстінде кез-келген еріген заттарды дереу тазалаңыз. Мұндай ыдыстарды тағамдарды сақтау үшін де пайдалануға болмайды.
- Жайпақ түпті кәстрөлдер мен ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Кәстрөлдер мен табаларға тағамның тиісті мөлшерін салыңыз. Сондықтан, ыдыстардың сыртынан ағып кетуін

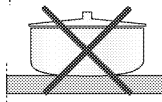
болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды. Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын пісіру аймағына қоймаңыз. Кәстрөлдерді пісіру аймағының ортасында тұратындай етіп қойыңыз. Кәстрөлді басқа пісіру аймағына жылжыту қажет болса, оны сырғытпай, көтеріп пісіру аймағына қойыңыз.

Кәстрөлді таңдау

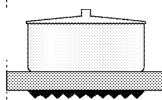
- Шыны керамикалы беттер ыстыққа төзімді және жоғары температура өзгешіліктері әсер етпейді.
- Шыны керамикалы беттерді сақтау орны немесе бөлу тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Түптері механикалық өңделген кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Өткір жүздер бетте сызаттар қалдырады.



Төгілген сұйықтық шыны керамикалы бетті бүлдіріп, өрт тудырады.



Ойыс немесе дөңгес түпті ыдыстарды пайдаланбаңыз.



Жайпақ түпті кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Ыстықты жақсырақ тартады.

Индукциялы кемпіректерге идукциялы пісіруге арналған ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

Кәстрөлді тексеру

Кәстрөл индукциялы кемпірекке үлесімді келетінін не келмейтінін тексеру үшін келесі әдістерді пайдаланыңыз.

1. Кәстрөл түбінде магнит бар болса, онда ол үлесімді болады.
2. Кәстрөлді пісіру аймағына қойып, кемпіректі қосқанда, "L" жарқ етпесе, кәстрөл үйлесімді.

Кәстрөлдің индукциялы пісіруге үйлесімді екенін білдіретін белгілері мен ескертпелері бар арнайы магнитті түпті болат, тефлон

және алюминий кәстрөлдерін пайдалануға болады. Шыны және керамикалы ыдыстарды, табаларды және магнитті емес алюминий түпті тот баспайтын болат ыдыстарды пайдалануға болмайды.

Кәстрөлдің тұрғанын сезетін жүйе

Индукциялы пісіруде, пісіру аймағындағы ыдыспен жабылған аймаққа ғана ток беріледі. Ыдыстың түбін жүйе сезіп, тек осы аймақ ғана автоматты түрде қосылады. Пісіру кезінде ыдыс пісіру аймағынан көтерілсе, пісіру тоқтайды. Таңдалған пісіру аймағы және "L" белгісі баламалы түрде жпшылықтайды.

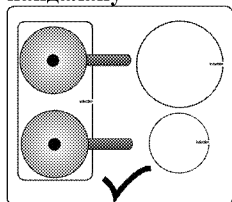
Қауіпсіз пайдалану

Жапыспайтын (тефлонды) кәстрөлді майсыз немесе тым аз маймен пайдаланғанда, тым қатты қыздыру деңгейін таңдамаңыз.

Ыдысқа сәйкес келетін пісіру аймағын таңдау

Үлкен пісіру аймағы	Орташа пісіру аймағы	Кішкентай пісіру аймағы
<p>Ø 24 cm Ø 21 cm</p> 	<p>Ø 18 cm</p> 	<p>Ø 14,5 cm</p> 
<p>Үлкен пісіру аймағы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кәстрөлге автоматты түрде сәйкес келеді. • Қуатты өте жақсы таратады. • Өте жақсы қыздыру қамтамасыз етеді. Сирек немесе сирек үлкен құймақшалар немесе үлкен балықтар секілді тағамдарды пісіру үшін пайдаланылады. 	<p>Орташа пісіру аймағы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Кәстрөлге автоматты түрде сәйкес келеді. • Қуатты өте жақсы таратады. • Өте жақсы қыздыру қамтамасыз етеді. Пісірудің барлық түрлері үшін пайдаланылады. 	<p>Кішкентай пісіру аймағы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Жай пісіру үшін пайдаланылады (тұздықтар, кремдер). • Кішкентай өлшемдер немесе кісілер саны негізінде өлшемдер дайындауға пайдаланылады.

Кең беттік пісіру аймағында табақтарды пайдалану



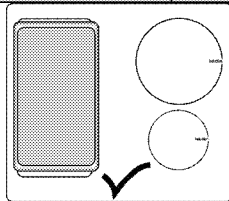
Кең беттік пісіру аймағын екі бөлік түрінде артқы сол жақ және алдыңғы оң жақ пісіру аймақтары түрінде пайдалануға болады.

Кемпіректің үстіне шанышқылар, пышақтар немесе кәстрөл қақпақтары секілді металды заттарды қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.

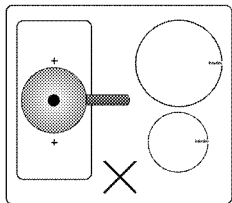
Пісіру үшін ешқашан алюминий қабыршақ қағазын пайдаланбаңыз. Алюминий қабыршақ қағазымен оралған тағамды пісіру аймағының үстіне қоймаңыз.

i Кемпіректің астында пеш бар болса және қосулы болса, кемпіректің сезгіш құралдары пісіру деңгейін төмендетуі немесе пешті өшіруі мүмкін.

i Кемпірек қосулы кезінде, несие карталары немесе кассеталар секілді магниттік мүліктерді кемпіректен алшақ ұстаңыз.



Үлкен табақтар үшін кең беттік пісіру аймағын пайдалануға болады.



Табак кең беттік пісіру аймағының екі ортасын да жабуы керек. Пісіру аймағын басқа жолдармен пайдаланбаңыз.

Кемпіректерді қолдану

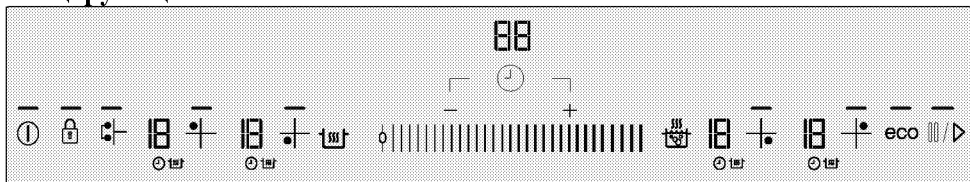


ҚАУІПТІ:

Кемпірек үстіне қандай-да бір заттың түсіп кетуіне жол бермеңіз. Тіпті тұз сауыты секілді кішкентай заттарда кемпіректі бұлдіруі мүмкін. Шытынаған кемпіректерді пайдаланбаңыз. Су осы шытынаулар арасынан өтіп, қысқа тұйықталуды тудырады.

Құрылғы беті бүлінген жағдайда (мыс, көрінетін шытынаулар), электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны дереу өшіріңіз.

Басқару тақтасы



Сипаттамалар



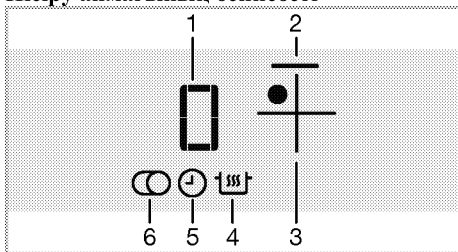
Реттеу аймағы (температура деңгейіне арналған)

- Жарық қажетті түймешіктің жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді
- Косу/Өшіру түймешігі
- Түймешіктерді құлптау түймешігі
- Таймерді іске қосу / өшіру түймешігі
- Таймер деңгейін арттыру кілті
- Таймердің деңгейі төмендейтін кілт
- Жылдам қыздыру түймешігі / Көмекші түймешігі
- Жылы ұстау түймешігі
- Токтату түймешігі
- Үнемдеу режимі түймешігі
- Кең беттік пісіру аймағын таңдау пернесі
- Пісіру аймағын таңдау басқару құрылғылары
-
-
-





Суреттер тек ақпарат алу мақсатында жұмсалған. Сыртқы көріністер мен функциялар пісіру тақтасының үлгісіне байланысты әр түрлі болады.

Пісіру аймағының бейнебеті



- 1 Температура көрсеткіші (температураның мәні 0 ... 19/0 ... 9. (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.))
 - 2 Пісіру аймағы шамы
 - 3 Пісіру аймағын таңдау түймешігі
 - 4 Жылы ұстау функциясының белгісі (*)
 - 5 Таймер белгісі
 - 6 Бірнеше бөліктен тұратын пісіру аймағының белгісі (*)
- * Үлгіге байланысты әр түрлі болады.

 Құрылғы тұртпелі басқару тақтасымен басқарылады. Тұртпелі басқару тақтасында жасалған әрбір әрекет дыбыстық сигналмен расталады.


 Басқару тақтасын әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. беттегі ылғалдылық пен кір функцияларға әсер етуі мүмкін


Пісіру тақтасын іске қосу

1. Басқару тақтасындағы "⓪" түймешігін түртіңіз.

"⓪" түймешігінің шамы іске қосылады.

Пісіру тақтасы қолданылуға дайын.


 20 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

 Кезкелген ("🔒" түймешігі) ұзақ басылғанда, өнім автоматты түрде қауіпсіздік мақсатында өшеді.

Пісіру тақтасын өшіру


1. Басқару тақтасындағы "⓪" түймешігін түртіңіз.

Пісіру тақтасы өшіп, Күту режиміне оралады.

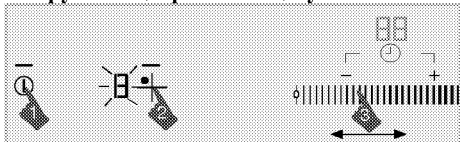
 Пісіру тақтасы өшкеннен кейін пісіру аймағы бейнебетінде пайда болатын "H" немесе "h" белгілері пісіру аймағының әлі ыстық екенін көрсетеді. Пісіру аймақтарын қолмен ұстамаңыз.

Сақталған ыстық көрсеткіші

Пісіру аймағы бейнебетінде пайда болатын "H" белгісі пісіру тақтасының әлі ыстық екенін білдіреді және тағамды жылы ұстау үшін қолданылады. Бұл белгі кейін "h" белгісіне ауысып, пісіру тақтасының шамалы ыстық екенін білдіреді.


 Қуат жоқ болғанда, сақталған ыстық көрсеткіш шамы іске қосылмайды және пайдаланушыға ыстық пісіру аймақтары жайлы ескертпейді.

Пісіру аймақтарын іске қосу



1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, "⓪" түймешігін түртіңіз.
2. Іске қосу үшін, пісіру аймағының таңдау түймешігін түртіңіз.


"0" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде пайда болып, қажетті пісіру аймағы шамы қосылады.

 20 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

Температура деңгейін орнату

Реттеу аймағын түртіп немесе сайсағыңызбен аймақ бойымен сырғытып, температура деңгейін "0" және "19" аралығында реттеніз.

Кейбір үлгілердегі температура деңгейі 1, 2, 3...19, ал басқа үлгілерде 1.1, 2.2, ... 9. болып табылады. (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.)

 Егер пісіру тақтасы қызып кетсе, белсенді пісіру аудандары қауіпсіздік себептеріне байланысты 14-деңгейге (14-деңгейден жоғары деңгейде болса) түсіп, жоғары деңгейге орнатылмайды. Пісіру тақтасының температурасы қауіпсіз деңгейге түссе, олар жоғары деңгейге орнатылмайды. Егер пісіру тақтасы критикалық деңгейге дейін қызып кетсе, ол автоматты түрде өшіп, пісіру аудандары белсендірілмейді.

Пісіру аймақтарын өшіру:

Пісіру аймағын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. **Температура деңгейін "0" мәніне дейін төмендету**
Пісіру аймағын өшіру үшін, температура деңгейін "0" мәніне дейін төмендетіңіз.
2. **Қажетті пісіру аймағына қатысты таймер мүмкіндігі арқылы өшіру**
Уақыт аяқталғанда, таймер пісіру аймағына тағайындалған таймер өшеді. "0" немесе "00" мәндері барлық бейнебеттерде көрсетіледі. Пісіру тақтасының бейнебетінде "⓪" белгісі жоқ болады.
Уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру

үшін, басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түртіңіз.

3. Қажетті пісіру аймағы белгісін 3 секунд түртіңіз.

Өшіру үшін, пісіру аймағы белгісін шамамен 3 секунд түртіңіз.

Кең беттік пісіру аймағын қосу

1. Тамақ жылыту сөресін қосу үшін "1" пернесін түртіңіз.

2. Кең беттік пісіру аймағын таңдау пернесін түртіңіз

» 0 сол жақ артқы пісіру аймағының дисплейінде көрсетіледі және кең беттік пісіру аймағының жарығы жыпылықтайды.



3. Реттеу аймағын тұрткенде немесе саусақты аймақта сырғытқанда, температураны 0 мен 19 арасында реттеңіз.

Кейбір үлгілердегі температура деңгейі 1, 2, 3...19, ал басқа үлгілерде 1.1, 2.2, ... 9. болып табылады. (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.)

» Пісіру аймағы жұмыс істей бастайды. Егер басқа пісіру аймағы таңдалса немесе 10 секунд бойы ешбір әрекет орындалмаса, кең беттік пісіру аймағының жарығы үздіксіз жанады.

Сол жақ пісіру аймақтарының біреуі немесе екеуі де жұмыс істеп тұрғанда кең беттік пісіру аймағын қосу

Сол жақ пісіру аймақтарының біреуі немесе екеуі де жұмыс істеп тұрғанда кең беттік пісіру аймағын белсендіру арқылы пісіру аймақтарының екеуін де біріктіруге болады. Осылайша, бірдей мәндермен кеңірек пісіру аймағын пайдалануға болады.

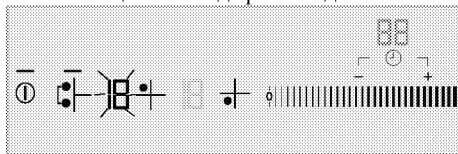


1. Сол жақ пісіру аймақтарының біреуі немесе екеуі де жұмыс істеп тұрғанда сол жақ пісіру аймақтарының біреуін тандаңыз.

2. Кең беттік пісіру аймағын таңдау пернесін түртіңіз

» Сол жақ артқы пісіру аймағының дисплейінде алдында таңдалған пісіру аймағының температурасы көрсетіледі және кең беттік пісіру аймағының жарығы жыпылықтайды.

» Біріктірілген пісіру аймақтары таңдалған сол жақ пісіру аймағының температурасы мен таймерімен (қол жетімді болса) жұмыс істеуді жалғастырады. Пісіру аймақтарын біріктірмей тұрып таңдалған сол жақ пісіру аймағының мәні болдырылмайды.



i Егер кең беттік пісіру аймағы белсенді кезде сол жақ пісіру аймағын таңдау пернелерінің кез келгенін түртсеңіз, пісіру аймақтары бөлінеді және өшіріледі.

» Кейінірек кезеңдегі температура мәнін өзгерту үшін кең беттік пісіру аймағын таңдау пернесін түртіңіз және пісіру аймағын белсендіріңіз. Реттеу аймағында қалаған температура мәнін реттеңіз.

Кең беттік пісіру аймағын өшіру

Кең беттік пісіру аймағын 4 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. **Температура деңгейін "0" дейін түсіру арқылы**

Кең беттік пісіру аймағын температура деңгейін "0" дейін түсіру арқылы өшіруге болады.

2. **Кең беттік пісіру аймағы үшін таймермен өшіру опциясын пайдалану арқылы**

Уақыт біткенде, таймер кең беттік пісіру аймағын өшіреді. 0 сол жақ пісіру аймағы дисплейінде көрсетіледі және таймер дисплейінде 00 саны пайда болады. Артқы сол жақ пісіру аймағы дисплейіндегі "1" нышаны жоғалады.

3. **Сол жақ пісіру аймақтарының кез келгенінің нышанын түрту арқылы**

Егер кең беттік пісіру аймағы белсенді кезде сол жақ пісіру аймақтарының кез келгенінің

нышанын түртсеңіз, пісіру аймақтары бөлінеді және өшіріледі.

4. Кең беттік пісіру аймағының нышанын 3 секунд бойы түрту арқылы.

Егер кең беттік пісіру аймағының нышанын 3 секунд бойы түртсеңіз, пісіру аймағы өшіріледі

Жоғары қуат (Көмекші) функциясы

Тез қыздыру үшін, көмекші функциясын қолдануға болады. Дегенмен, бұл функцияны ұзақ уақыт пісіру үрдісіне қолданбаған дұрыс. Көмекші функциясы барлық пісіру аймақтарында қол жетімді емес болуы мүмкін.

Көмекші функциясын тікелей таңдау:

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, "ⓘ" түймешігін түртіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. "ⓘ" түймешігін түртіңіз.

Таңдалған пісіру аймағы жоғарғы қуатпен жұмыс істейді және 3 шам пісіру аймағы бейнебетінде бір уақытта жыпылықтайды. Көмекшінің уақыты аяқталғанда, пісіру аймағы өшеді.

Пісіру аймағы белсенді болғанда,

Көмекші функциясын таңдау:

1. Пісіру аймағы нақты деңгейде кем дегенде 20 секунд жұмыс істегеннен кейін "ⓘ" түймешігін түртіңіз.

i Пісіру аймағы таңдалған деңгейде кем дегенде 20 секундта өз жұмысын аяқтауы керек.

2. Таңдалған пісіру аймағы жоғарғы қуатпен жұмыс істейді және 3 шам пісіру аймағы бейнебетінде бір уақытта жыпылықтайды. Көмекшінің уақыты аяқталғанда, пісіру аймағы орнатылған температура деңгейіне ауысып, таңдалған температура деңгейі ғана көрсетіледі.

Көмекші функциясын алдын ала өшіру:

Көмекші функциясын кез келген уақытта өшіру үшін, "ⓘ" түймешігін түртіңіз.

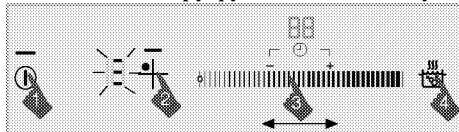
Жылдам қыздыру

Жылдам қыздыру пісіру үрдісіне көмектесетін функция болып табылады. Оны қысқа мерзімде тез қыздыру үшін

пайдалануға болады. Барлық пісіру аймақтарында жылдам қыздыру функциясы бар. Бұл функция температура деңгейін алдын ала орнату арқылы жұмыс істейді.

i Жылдам қыздыру функциясын пісіру аймағы іске қосылғаннан және температура деңгейін реттегеннен кейін 20 секунд ішінде орнатуға болады.

Жылдам қыздыру функциясын таңдау:



1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, "ⓘ" түймешігін түртіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. Қажетті температура деңгейін реттеу үшін, реттеу аймағын түртіңіз немесе саусағыңызбен аймақ бойымен сырғытыңыз.
4. "ⓘ" түймешігін түртіңіз. Таңдалған пісіру аймағы нақты уақыт аралығында жоғары қуатпен жұмыс істейді (келесі кестені қараңыз). 3 шам мен орнатылған температура мәні пісіру аймағы бейнебетінде бір уақытта көрсетіледі.
5. Жылдам қыздыру уақыты аяқталғанда, пісіру аймағы орнатылған температура деңгейіне ауысып, таңдалған температура мәні ғана көрсетіледі.

Кесте: Жылдам қыздыру функциясының жұмыс уақыты

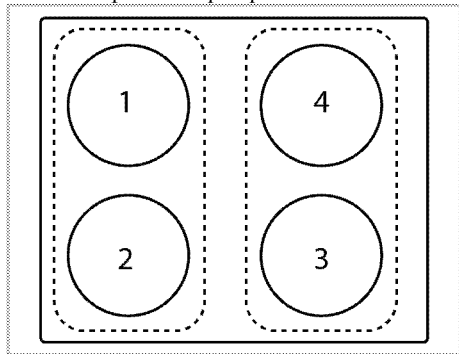
Температура деңгейі		Әрекет ету уақытының шегі - секунд
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56

8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Кейбір үлгілердегі температура деңгейі 1, 2, 3...19, ал басқа үлгілерде 1.1, 2.2, ... 9. болып табылады. (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.)

2 аймақты бір уақытта бір жағында пайдалану

Оның өнімділігі белсенді аймақтардың санына байланысты өзгертілуі мүмкін. Егер екі аймақ бірдей уақытта қолданылса, бір жақта орналасқан аймақтар пайдаланылуы тиіс. Бұл пайдалану жолы қосымша пісіру және табаны анықтаудағы өнімділікті қамтамасыз етеді. Төмендегі суретте екі пісіру аймағын бір уақытта пайдалану бойынша ұсыныстар көрсетілген.



Пісіру тақтасының жалпы қуат шектеуіне байланысты, оң жақ немесе сол жақ аудандар бір уақытта пайдаланылған жағдайда орнатылған деңгейлермен салыстырғанда бірінші пісіру тақтасы деңгейіне түсуі мүмкін.

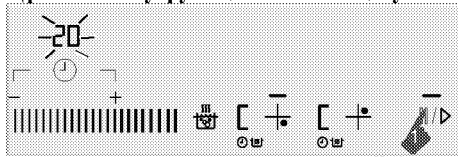
Жылдам қыздыру функциясын өшіру:

Кез келген уақытта Жылдам қыздыру функциясын өшіру үшін, "⏸" түймешігін түрткіз.

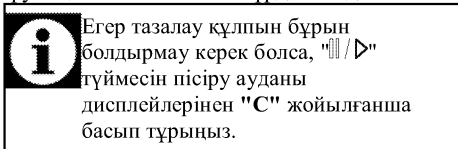
Құлыпты алу

Құлыпты алу басқару тақтасындағы барлық түймешіктердің әрекет етуін 20 секундқа алдын алып, пайдаланушыға қолданыстағы пісіру тақтасын тез тазалауға мүмкіндік береді.

Құлыпты алу функциясын іске қосу



1. Пісіру тақтасы қосылса, пісіру "|||/▷" тақтасының уақыт дисплейінде 20 көрсетілгенше басып тұрыңыз.
 - » "|||/▷" қосылады және уақыт дисплейінде 20-дан кері саналады. "С" пісіру ауданы дисплейлерінде пайда болады. Басқару тақтасындағы келесіден басқа ешбір түймешік сол уақытта жұмыс істемейді: "⏸".
- Құлыпты алу функциясын өшіру**
Құлыпты алу функциясын өшіру үшін, кез келген түймешікті түртудің керегі жоқ. Пісіру тақтасы 20 секундтан кейін дыбыстық сигнал беріп, "|||/▷" шамы мен құлыпты алу функциясы автоматты түрде өшеді.



Егер тазалау құлын бұрын болдырмау керек болса, "|||/▷" түймесін пісіру ауданы дисплейлерінен "С" жойылғанша басып тұрыңыз.

Балалардан құлыптау

Пісіру тақтасы Күту режимінде болғанда, оны Балалардан құлттау функциясы арқылы балалардың пісіру аймақтарына жақындап қалудан сақтай аласыз. Балалардан құлттау функциясы Күту режимінде ғана іске қосылады немесе өшеді.

Балалардан құлттау функциясын іске қосу

1. пісіру тақтасы Күту режимінде болғанда, "🔒" түймешігін **екі сигнал дыбысы** естілгенше басып тұрыңыз. Балалардан құлттау функциясы іске қосылып, "🔒" түймешігінің шамы өшеді.

i Балалардан құлттау функциясы белсенді болғанда кез келген түймешікті бассаңыз, "8" түймешігінің шамы жыпылықтайды.

Балалардан құлттау функциясын өшіру

1. Балалардан құлттау функциясы белсенді болғанда, "8" түймешігін **сигнал дыбысы** естілгенше басып тұрыңыз.

» Балалардан құлттау функциясы өшіп, "8" түймешігінің шамы өшеді.

Түймешіктерді құлттау

Пісіру тақтасы жұмыс істеп тұрғанда, қателесіп функциялардың өзгеруін алдын алу мақсатында түймешіктерді құлттау мүмкіндігін іске қосуға болады.

Түймешіктерді құлттау функциясын қосу

1. **Пісіру тақтасы істеп тұрғанда**, "8" түймешігін **екі сигнал дыбысы** естілгенше басып тұрыңыз.

"8" түймешігінің шамы жыпылықтап, барлық пісіру аймақтары құлтталады.

i Түймешіктерді құлттау функциясын **әрекет ету режимінде** ғана іске қосуға болады. Түймешіктерді құлттау функциясы белсенді болғанда, "1" түймешігі ғана жұмыс істейді. Кез келген басқа түймешікті түрткенде, "8" түймешігінің шамы түймешіктерді құлттау функциясының белсенді екенін көрсетеді. Түймешіктер құлтталғанда пісіру тақтасы өшірулі болса, түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тақтасын қайта қосқанда өшіп тұруы керек.

Түймешіктерді құлттау функциясын өшіру

1. "8" түймешігін 2 секундтай басыңыз. Әрекет дыбыстық сигналмен расталады. "8" түймешігінің шамы өшіп, басқару тақтасының құлпы алынады.

Таймер функциясы

Бұл функция пісіру үрдісіне көмектеседі. Пісіру барысында пештің қасында болудың қажет жоқ. Пісіру аймағы тандалған уақыт аяқталғанда автоматты түрде өшеді.

Таймерді іске қосу

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, "1" түймешігін түртіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. Қажетті температура деңгейін реттеу үшін, реттеу аймағын түртіңіз немесе саусағыңызбен аймақ бойымен сырғытыңыз.
4. Таймерді іске қосу үшін, "2" түймешігін түртіңіз. **"00"** мәні таймер бейнебетінде көрсетіліп, "2" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде жыпылықтай бастайды.
5. Қажетті ұзақтықты келесіні түртумен орнатыңыз: "—" / "+". Алға жылдам жылжыту үшін, "—" немесе "+" басып тұруға болады.

Нақты уақыт аралығында жыпылықтап болған соң, "2" белгісі үнемі жанып тұрады. "2" белгісінің жанып тұруы функцияның белсенді екенін білдіреді.

i Таймер қолданыстағы тек пісіру аймақтары үшін орнатылады.

i Таймерді басқа пісіру аймақтарына орнату үшін, жоғарыда сипатталған әрекетті қайталаңыз.

i Пісіру аймағы мен температура мәні таңдалмаса, таймерді реттеу мүмкін емес.

i Таймер белсенді болғанда, тандалған пісіру аймағы үшін орнатылған уақыт ғана таймер бейнебетінде көрсетіледі.

Таймерді өшіру

Орнатылған уақыт аяқталғанда, пісіру тақтасы автоматты түрде өшіп, дыбыстық ескерту шығады. Дыбыстық ескертуді өшіру үшін, кез келген түймешікті басыңыз.

Таймерлерді алдын ала өшіру

Таймерді алдын ала өшіру үшін, пісіру тақтасы орнатылған температурада өшкенше жұмыс істеп тұрады.

Таймерді екі түрлі жолмен өшіруге болады: **1-таймерді мәнін "00" мәніне төмендету арқылы өшіру:**

1. Өшірілетін пісіру аймағын таңдаңыз.

2. Қажетті пісіру аймағының таймерін тандап, "⌚" түймешігін түртіңіз.
3. Таймер бейнебетінде "00" пайда болғанша мәнін "▬" түртумен төмендетіңіз. Алға жылдам жылжыту үшін, "▬" басып тұруға болады.

"⌚" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде біраз жыпылықтап, ұзаққа өшеді және таймер жоқ болады.

2-таймерді таймер түймешігін 3 секундтай басу арқылы өшіру:

1. Өшірілетін пісіру аймағын тандаңыз.
2. Қажетті пісіру аймағының таймерін тандап, "⌚" түймешігін түртіңіз.
3. "⌚" түймешігін шамамен 3 секундтай түртіңіз.


"⌚" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде біраз жыпылықтап, ұзаққа өшеді және таймер жоқ болады.

Жылы ұстау функциясы (кез келген үлгілерде)

Бұл функцияны тағамды пісіру үрдісі аяқталғаннан кейін жылы ұстау үшін қолдануға болады. Жылы ұстау функциясы екі түрлі жолмен қолданылуы мүмкін: таймерді орнату және орнатпау арқылы.

Жылы ұстау функциясын таймерді орнатпау арқылы іске қосу

1. Нақты температураға орнатылған және жылы ұстау функциясы қолданылатын пісіру аймағын тандаңыз.
2. Қажетті пісіру аймағы үшін жылы ұстау функциясын іске қосу үшін, "⌚" түймешігін түртіңіз.



Пісіру аймағы төмен температурамен жұмыс істей береді.
"⌚" және "u" белгілері пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.

Жылы ұстау функциясын таймерді орнату арқылы іске қосу



1. Температура мен таймер орнатылған және жылы ұстау функциясы

қолданылатын қажетті пісіру аймағын тандаңыз.

2. Қажетті пісіру аймағы үшін жылы ұстау функциясын іске қосу үшін, "⌚" түймешігін түртіңіз.

"⌚" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.

пісіру аймағы нақты уақыт аралығында орнатылған температурамен жұмыс істейді. Уақыт аяқталғанда, жылы ұстау функциясына ауысып, төмен температурамен жұмыс істеуді бастайды.

"u" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.

Жылы ұстау функциясын өшіру


1. Таймер белсенді болса, жылы ұстау функциясы іске қосылған пісіру аймағын тандаңыз.

Жылы ұстау функциясын өшіру үшін, "⌚" түймешігін түртіңіз.

пісіру аймағы бұрынғы уақытпен және температурамен жұмыс істей береді.

2. Таймер өшірілсе, жылы ұстау функциясы іске қосылған пісіру аймағын тандаңыз. Жылы ұстау функциясын өшіру мақсатында қажетті температураны орнату үшін реттеу аймағын түртіңіз немесе саусағыңызбен аймақ бойымен сырғытыңыз.


Пісіру аймағы жаңа орнатылған температурамен жұмыс істей береді.



Жылы ұстау функциясын болдырмау үшін, "⌚" түймешігін түртіп, пісіру тақтасын толығымен өшіріңіз.

Тоқтату функциясы

Осы функцияны пайдаланумен пісіру тақтасындағы (таймерден бөлек) барлық белсенді пісіру аудандарының 1-деңгейіндегі температурасын белгілі бір уақытқа түсіре аласыз.



Таймер кез келген пісіру аймағына орнатылған болса, ол тоқтатылған күйде жұмыс істей береді.

1. Пісіру тақтасы жұмыс істеп тұрғанда, "⏸/▷" түймешігін түртіңіз.

Барлық белсенді пісіру аудандары 1-деңгейдегі температурада пайдаланыла береді.

2. Барлық тоқтатылған пісіру аймақтарының жұмысын бұрынғы параметрлермен қайта қосу үшін, "|||/▷" түймешігін түртіңіз.

Үнемдеу режимі

Барлық пісіру аймақтарын төмен деңгейге өзгерту үшін, осы функцияны қолдануға болады.



Үнемдеу режимі тек белсенді пісіру аймақтар үшін іске қосылады.

1. Пісіру аймағы жұмыс істеп тұрғанда, "eco" түймешігін түртіңіз.
» Белсенді пісіру аймағы үнемдеу режиміне ауысып, оның деңгейі жарты мәнге төмендейді.

Индукциялы пісіру аймақтарын қауіпсіз және тиімді қолдану

Әрекет ету қағидалары: Индукциялы пісіру тақтасы әрекет ету қағидаларының бір мүмкіндігі ретінде тікелей пісіру ыдысын қыздырады. Сондықтан, оның басқа пісіру тақтасы түрлерімен салыстырғанда артықшылықтары бар. Ол тиімдірек жұмыс істейді және пісіру тақтасының беті қызып кетпейді.

Индукциялы пісіру тақтасында жоғары қолдану қауіпсіздігімен қамтамасыз ететін үздік қауіпсіздік жүйесі бар.



Пісіру тақтасында үлгіге байланысты 145, 180, 210 және 280 мм. индукциялы пісіру аймақтары бар болуы мүмкін. Индукциялы мүмкіндікпен әрбір пісіру аймағы қойылатын ыдыстың диаметрімен сәйкес келеді. Қуат ыдыс пісіру аймағымен байланысқан жағдайда ғана артады. Сонда қуат аз мөлшерде тұтынылады.

Әрекет ету уақытының шегі

Пісіру тақтасының басқару тақтасы әрекет ету уақытымен шектелген. Бір немесе бірнеше пісіру аймағы қосулы тұрғанда, пісіру аймағы автоматты түрде нақты уақыт өткен соң өшеді (1-кестені қараңыз). Пісіру аймағына тағайындалған таймер бар болса, таймер бейнебеті де кейінірек өшеді. Әрекет ету уақытының шегі тандалған температура деңгейіне байланысты болады. Ең ұзақ әрекет ету уақыты осы температура деңгейінде қолданылады.

Пісіру аймағы жоғарыда сипатталғандай автоматты түрде өшкен соң, пайдаланушы оны қайта іске қоса алады.

1-кесте: Әрекет ету уақытының шегі

Температура деңгейі		Әрекет ету уақытының шегі - сағат
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Жоғары қуат (Көмекші) функциясы	Жоғары қуат (Көмекші) функциясы	10 минут

Кейбір үлгілердегі температура деңгейі 1, 2, 3...19, ал басқа үлгілерде 1.1, 2.2, ... 9. болып табылады. (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.)

Қызып кетуден қорғау

Пісіру тақтасында қызып кетуден қорғайтын сенсорлар бар. Әрекетті орындау қызып кету жағдайында бақылануы мүмкін:

- Белсенді пісіру аймағы өшірілуі мүмкін.
- Тандалған деңгей төмендеуі мүмкін. Дегенмен, бұл жағдай көрсеткіште көрінбеуі мүмкін.

Тасып кетуден сақтайтын қауіпсіздік жүйесі

Пісіру тақтасында Тасып кетуден сақтайтын қауіпсіздік жүйесі бар. Басқару тақтасында дейін тасып кетсе, жүйе қуат қосылымын бірден үзіп, пісіру тақтасын өшіреді. Осы

уақытта "Е" ескерту белгісі бейнебетте көрсетіледі.

Нақты қуатты орнату

Индукциялы пісіру тақтасы әрекет ету қағидаларының бір мүмкіндігі ретінде командаларға бірден жауап береді. Ол қуат параметрлерін өте жылдам өзгертеді. Сонда тағамның (суды, сүтты) тасып кетуін алдын алады.

Әрекет ету шуы

Кейбір шу индукциялы пісіру тақтасынан шығуы мүмкін. Бұл дыбыстар қалыпты және индукциялы пісірудің бір бөлігі.


- Шу жоғары температура деңгейлерінде қатты шығады.
- Ыдыс құрамы шуға себепші болуы мүмкін.
- Төмен деңгейлерде қалыпты қосулы/өшірулі дыбысы әрекет ету қағидаларының себебінен естілуі мүмкін.
- Шу бос ыдыс қызған жағдайда естілуі мүмкін. Сол ыдысқа су немесе тағам салғанда, дыбыс естілмейді.
- Электр жүйесін салқындататын желдеткіштен шығатын шу естілуі мүмкін.

Ақаулық кодтары / ескерту хабарлары және ақаулық көздері

2-кесте:

Ақаулық себебі	Көрсеткіш	Дисплей
Екі немесе одан көп түймешік басылған я болмаса тасып кеткен тамақ түймешіктерге түскен.	"E" белгісі жыпылықтайды	Пісіру аймағының бейнебеті
Пісіру тақтасы қызып кетті	"H" белгісі жыпылықтайды	Пісіру аймағының бейнебеті
Аймақты	"L" белгісі	Пісіру

тиісті ыдыс жоқ.	жанады	аймағының бейнебеті
Түртпелі басқару жабдығының қатесі	"Fх**" белгісі жанады	Таймер бейнебеті
Индукциялы құрылғы ақаулығы.	"Ех**" белгісі жанады	Пісіру аймағының бейнебеті
Түртпелі түймешік сезімталдығына қатысты ақаулық	"F2" белгісі жанады	Таймер бейнебеті
Түртпелі басқарудағы қосылым ақаулығы.	"F3" белгісі жанады	Таймер бейнебеті
Индукциялы құрылғы ақаулығы.	"Ех***" белгісі жыпылықтайды	Пісіру аймағының бейнебеті
х**: "1,2,...,9"		

	Түртпелі басқару тақтасында пайда болуы мүмкін ақаулық хабарлары туралы қосымша ақпарат алу үшін 2-кестені қараңыз. Егер "Fх" және "Ех" хабарлары үнемі көрсетілсе, өкілетті қызмет көрсету агентіне қоңырау шалыңыз.
	Түртпелі басқару тақтасының бетіне қатты бу әсер етсе, басқару жүйесі толығымен өшіп қалып, "Е" ақаулық туралы сигналын беруі мүмкін. Сигнал дыбыстары естіледі.
	Түртпелі басқару тақтасының бетін таза ұстаңыз. Қате әрекеттер жасалуы мүмкін.

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету

Жалпы мәліметтер

Құрылғы жиі аралықпен тазаланып тұрса, құрылғының қызмет көрсету мерзімі ұзартылып, ақаулықтар ықтималдығы төмендейді.



ҚАУШПІ:

Қызмет көрсету және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз.
Электр тогы соғуының қаупі бар!



ҚАУШПІ:

Тазалауды бастаудан бұрын, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз.
Ыстық беттер жануға алып келеді!

- Құрылғыны әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдықтарын оңай алып тастауға мүмкін болады, бұл құрылғыны келесі жолы пайдаланғанда олардың жануынан сақтайды.
- Құрылғыны тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар қажет емес. Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Әрқашан тазалаудан кейін артық сұйықтық толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құрғатылып сүртілгенін тексеріңіз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сүрту үшін жұмсақ матаны сұйық (қатты емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртіңіз.



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.



Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.

Пісіру тақтасын тазалау

Шыны керамикалы бет

Шыны керамикалы бетті (ситалл) тазалағыш зат қалдықтарын қалдырмауға көңіл бөле отырып салқын сумен сүртіңіз, сөйтіп жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Пісіру тақтасын келесі жолы пайдаланғанда қалдықтар шыны керамикалы бетті бүлдіруі мүмкін.

Шыны керамикалы бетте (ситалл) кеуіп қалған қалдықтарды ешқашан ілгек жүздерімен, болат қырғышпен немесе ұқсас құралдармен тазалауға болмайды.

Калцийлі дақтарды (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны секілді қас кетіргіштің аз мөлшерімен кетіріңіз.

Егер беті тым қатты ластанған болса, жуғыш затты жұмсақ матаға құйып, жақсылап сіңгенше күтіңіз. Одан кейін, пісіру тақтасының бетін құрғақ матамен сүртіңіз.



Қою крем немесе шербет секілді қант қосылған тағамдар дереу құрылғы бетінің суығанын күтпей тазалануы қажет. Әйтпесе, шыны керамикалы бет бір жолаға бүлінуі мүмкін.

Уақыт өте құрылғының қаптаулары немесе басқа да беттері шамалы түссіздену мүмкін. Бұл өнімнің жұмысына әсер етпейді.

Шыны керамикалы беттің түссізденуі мен дақтануы қалыпты жағдай болып табылады және ақаулық емес.

7 Ақаулықтарды іздеу және жою

Пісіру кезінде су тамшылайды.

- Пісіру кезінде пайда болған бу көтеріліп, құрылғының салқын беттеріне тигенде су тамшыларына айналады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Ысығу мен салқындату кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шығарады.

- Метал бөліктері қызған кезде кеңейіп, дыбыстар шығарады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Құрылғы істемейді.

- Балқығыш тежегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тежегіш қоратиасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Құрылғы ашасы (жерге тұтықталған) розеткаға қосылмаған. >>> *Штепсельдің айырын тексеріңіз.*
- Кемпіректі қайта қосқанда, бейнебет жанбаса >>> *Құрылығыны ажыратқыштан ажыратыңыз. 20 секунд күтіп, қайта қосыңыз.*
- Қызып кетуден сақтау қосылған. >>> *Кемпіректі салқындатыңыз.*
- Пісіру кәстрөлі жарамды емес. >>> *Кәстрөлді тексеріңіз.*

"L" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.

- Кәстрөл қосылған пісіру аймағына қойылмаған. >>> *Пісіру аймағында кәстрөл бар-жоғын тексеріңіз.*
- Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келмейді. >>> *Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келетін не келмейтінін тексеріңіз.*
- Кәстрөл ортаға дұрыс қойылмаған не кәстрөлдің төменгі жағы пісіру аймағына сәйкес келетіндей жеткілікті көлемді емес. >>> *Көлемді кәстрөл таңдап, оны пісіру аймағының ортасына дұрыстап қойыңыз.*
- Кәстрөл немесе пісіру аймағы қатты қызып кеткен. >>> *Оларға салқындауға уақыт беріңіз.*

Жұмыс кезінде тандалған пісіру аймағы кенеттен өшіп қалады.

- Тандалған пісіру аймағына арналған пісіру уақыты аяқталған болуы мүмкін. >>> *Пісіруді аяқтау үшін жаңа пісіру уақытын орнатыңыз.*
- Қызып кетуден сақтау қосылған. >>> *Кемпіректі салқындатыңыз.*
- Нысан түртпелі басқару тактасын жауып тұруы мүмкін. >>> *Тактадағы нысанды алып тастаңыз.*

Кәстрөл пісіру аймағы қосулы тұрсада жылымайды.

- Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келмейді. >>> *Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келетін не келмейтінін тексеріңіз.*
- Кәстрөл ортаға дұрыс қойылмаған не кәстрөлдің төменгі жағы пісіру аймағына сәйкес келетіндей жеткілікті көлемді емес. >>> *Көлемді кәстрөл таңдап, оны пісіру аймағының ортасына дұрыстап қойыңыз.*

Салқындату желдеткіші кемпірек өшірулі болсада, жұмыс істеп тұрады.

- Бұл ақаулық емес. Салқындату желдеткіші пісіру тактасындағы электронды құралдар тиісті температурға дейін салқындағанша істеп тұрады.

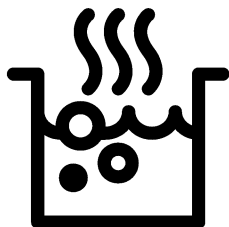


Осы бөлімде келтірілген нұсқауқауларды орындасаңызда ақаулықтарды жоя алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзіңіз жөндемеңіз.



Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

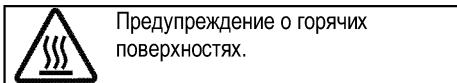
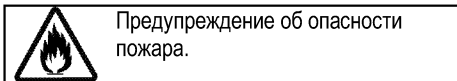
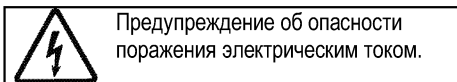
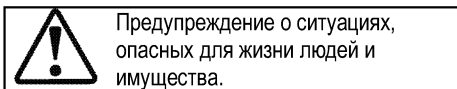
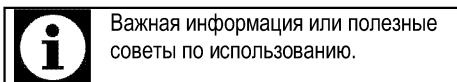
Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сюглюдже/Стамбул/Турция



Произведено в Турции

<u>1</u>	<u>Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды</u>	<u>4</u>
	Общие правила техники безопасности.....	4
	Электробезопасность.....	5
	Безопасность изделия.....	6
	Использование по назначению.....	8
	Безопасность детей.....	8
	Утилизация старого изделия.....	9
	Утилизация упаковочных материалов.....	9
<u>2</u>	<u>Общие сведения</u>	<u>10</u>
	Обзор.....	10
	Технические характеристики.....	10
<u>3</u>	<u>Установка</u>	<u>11</u>
	До начала установки.....	11
	Установка и подключение.....	12
	Для будущей транспортировки.....	15
<u>4</u>	<u>Подготовка к эксплуатации</u>	<u>16</u>
	Рекомендации по экономии электроэнергии.....	16
	Подготовка к эксплуатации.....	16
	Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	16
<u>5</u>	<u>Правила эксплуатации варочной панели</u>	<u>17</u>
	Общие сведения о приготовлении пищи.....	17
	Эксплуатация варочных панелей.....	19
	Панель управления.....	19
<u>6</u>	<u>Уход и техническое обслуживание</u>	<u>28</u>
	Общие сведения.....	28
	Чистка варочной панели.....	28
<u>7</u>	<u>Поиск и устранение неисправностей</u>	<u>29</u>

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие

вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Если стекло электроплиты разбилось: незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 17*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим

дозатор инсулина или кардиостимулятор.

- **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат

повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

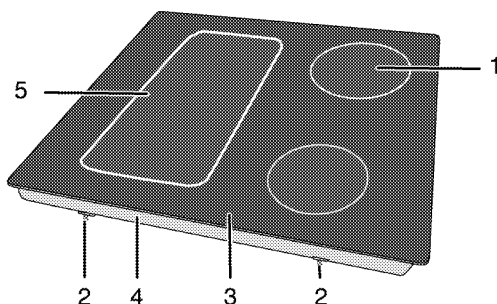
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор






- | | | | |
|---|--------------------------------|---|-----------------------|
| 1 | Индукционная конфорка | 4 | Основная крышка |
| 2 | Монтажный зажим | 5 | Индукционная конфорка |
| 3 | Стеклокерамическая поверхность | | |

Технические характеристики

Напряжение/частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50/60 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 7200 Вт
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Задняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	1800/3000 Вт
Передняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	1800/3000 Вт
Передняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	145мм
Мощность	1500/2200 Вт
Задняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	210 мм
Мощность	2000/3700 Вт

Степень защиты IP 44

	При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

	Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.
---	--

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



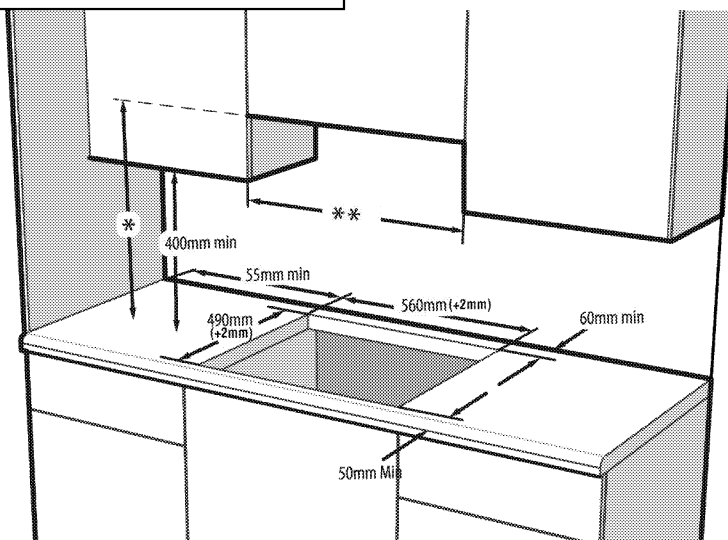
ОПАСНО:

Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.




* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации.

** Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

Установка и подключение


- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.




Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:
Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.




ОПАСНО:
Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная


табличка находится на задней стороне корпуса прибора.

- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

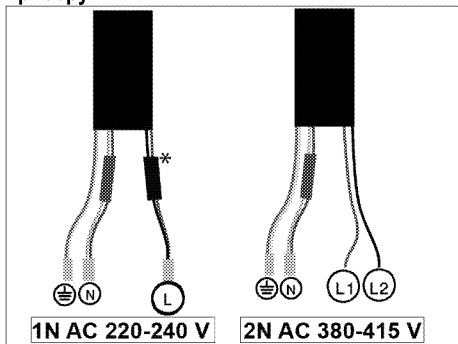
Подключение кабеля питания



При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

- Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор. В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети

- коричневый/черный провод = L (фаза)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

» или

- серый/черный провод = L (фаза)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

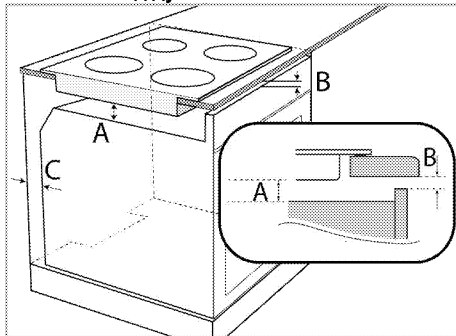
3. Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети

- коричневый провод = L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)
- черный провод = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

» или

- черный провод = L1 (фаза 1)
- серый провод = L2 (фаза 2)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

Инструкция по монтажу Установка над духовкой



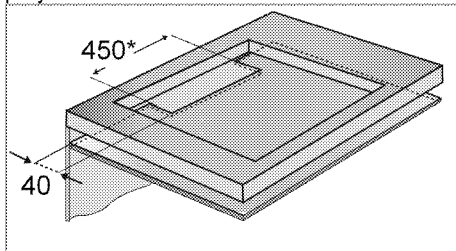
A мин. 15 мм

B мин. 2 мм

C 20 мм

Установка над столешницей

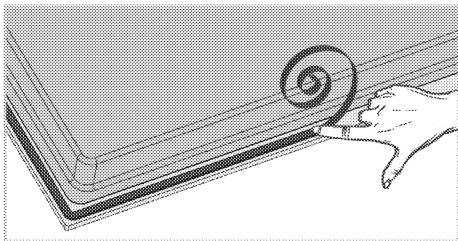
Необходимо обеспечить вентиляционное отверстие в задней части, как показано на рисунке ниже



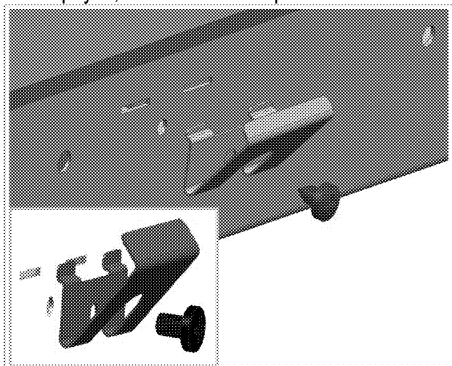
* мин.

Индукционную варочную панель следует устанавливать параллельно краю столешницы. Для предотвращения попадания посторонних веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей в тех местах, где варочная панель прилегает к столешнице, проложите уплотнительную прокладку.

1. Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



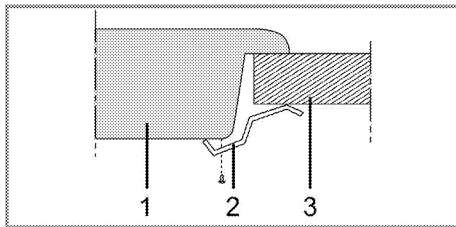
4. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и закрутите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.



i Некоторые модели изделия могут поставляться в комплекте с уже установленными фиксирующими пружинами.

i Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

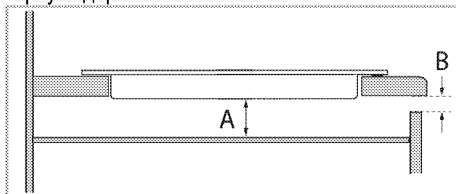
5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
 6. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано на рисунке ниже.



- 1 Варочная панель
 2 Монтажный зажим
 3 Столешница

i Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.

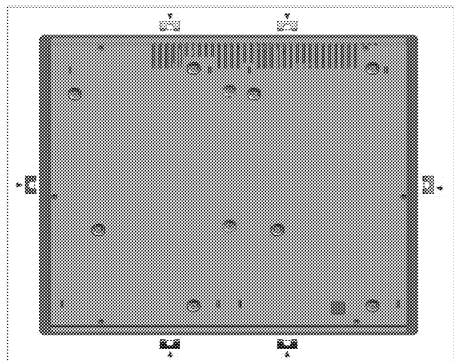


A мин. 15 мм

B мин. 2 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

i Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



ОПАСНО:

Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.



ОПАСНО:

Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на барной стойке следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.



Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.
Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



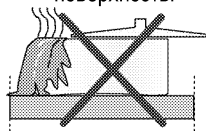
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту.

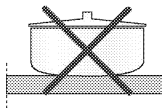
Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Рекомендации по выбору посуды

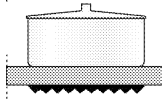
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

Для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать только ту посуду, которая пригодна для индукционного нагрева.

Проверка посуды

Проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно следующими способами.

1. Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.
2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор "H" не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка,

указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. Стеклоянную и керамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного дна использовать нельзя.

Определения наличия и размера посуды

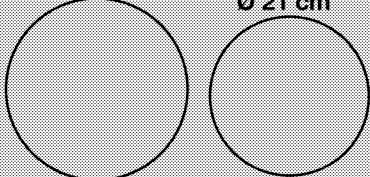
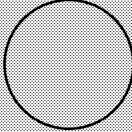
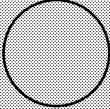
На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается.

При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ "L".

Правила безопасности

Не устанавливайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием (тефлон) без жира или с малым количеством жира.

Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

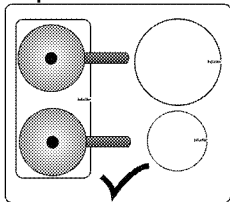
Большая конфорка Ø 24 cm Ø 21 cm 	Обычная конфорка Ø 18 cm 	Малая конфорка Ø 14,5 cm 
Большая конфорка <ul style="list-style-type: none"> • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления больших блинов или крупной рыбы. 	Обычная конфорка <ul style="list-style-type: none"> • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления любых блюд. 	Малая конфорка <ul style="list-style-type: none"> • Подходит для приготовления продуктов на медленном огне (соусы, кремы). • Подходит для приготовления небольшого количества продуктов или порционных блюд.

Не кладите на плиту металлические предметы (вилки, ножи, крышки) – они могут нагреться. Ни в коем случае не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу. Ни в коем случае не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.

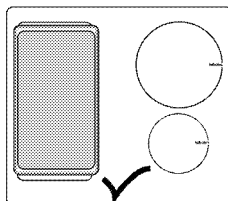
i Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.

i Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).

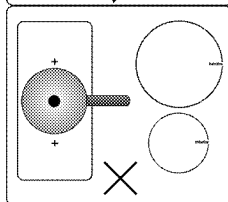
Использование посуды на большой зоне нагрева



Вы можете использовать большую зону нагрева по половинкам отдельно, как заднюю левую и переднюю левую зону нагрева.



Большую зону нагрева можно использовать для большой посуды.



Посуда должна покрывать оба центра большой зоны нагрева. Не используйте зону нагрева иными способами.

Эксплуатация варочных панелей



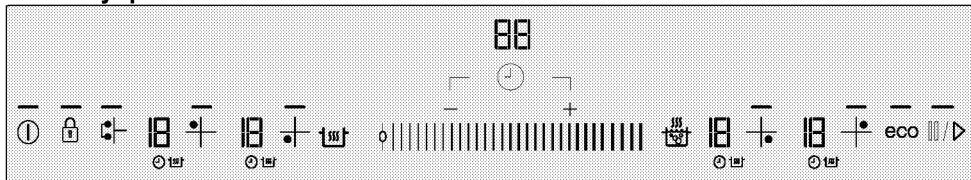
ОПАСНО:

Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Панель управления





Технические характеристики





Диапазон регулирования (уровня температуры)


— Сигнальный индикатор включения кнопки


 Выключатель


 Выключатель блокировки кнопок

 Кнопка включения/выключения таймера


 Кнопка увеличения значения для настройки таймера


 Кнопка уменьшения значения для настройки таймера

 Кнопка быстрого нагрева / Кнопка ускоренного разогрева

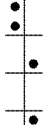
 Кнопка подогрева


 Кнопка останова

 Кнопка «Экономичный режим»

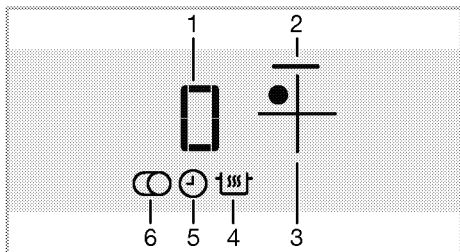
 Кнопка выбора большой зоны нагрева

Кнопки выбора конфорок



 Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.

Цифровой индикатор конфорки



- 1 Индикатор температуры (диапазон регулирования температуры от 0 до 19/ 0 ... 9. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.))
 - 2 Световой индикатор конфорки
 - 3 Кнопка выбора конфорки
 - 4 Символ функции подогрева (*)
 - 5 Символ таймера
 - 6 Символ многоконфорки (*)
- * В зависимости от модели.

i Управление этим прибором осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

i Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

Включение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "⏸" на панели управления.

При этом включится индикатор кнопки "⏸". Это означает, что варочная панель готова к работе.

i Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

i Если нажимать какую-либо кнопку (кнопку "🔒") в течение продолжительного времени, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

Выключение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "⏸" на панели управления. Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

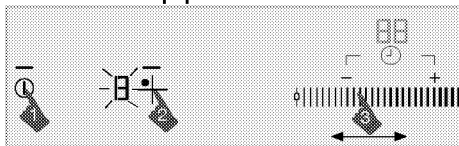
i После выключения варочной панели на цифровом индикаторе конфорки появится символ «Н» или «h». Это означает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

Индикатор остаточного тепла

Символ «Н», который появляется на цифровом индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом «h», что означает, что конфорка уже немного остыла.

i При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет.

Включение конфорок



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⏸".
2. Включите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.

На цифровом индикаторе конфорки появится цифра «0», и включится соответствующий ей световой индикатор.

i Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Регулирование температуры

Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от «0» до «19», коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем. На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)



Если варочная панель перегреется, настройка активной зоны нагрева в целях безопасности опустится до 14-го уровня (если установлен уровень выше 14-го), и тогда выбор более высокого уровня будет невозможен. Когда температура варочной панели опустится до безопасного уровня, тогда снова можно будет установить высокий уровень. Если варочная панель нагреется до критического уровня, она автоматически выключится и активация зон нагрева будет невозможна.

Выключение конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

- 1. Снижение уровня температуры до «0»**
При снижении уровня температуры до «0» конфорка выключается.
- 2. Выключение конфорки по таймеру**
По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры «00» или «00», а символ «⌚» на цифровом индикаторе варочной панели исчезнет. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.
- 3. Прикосновение к символу соответствующей конфорки в течение 3 секунд**
Коснитесь символа конфорки, которую нужно выключить, и не отпускайте примерно 3 секунды.

Включение большой зоны нагрева

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки «1».
2. Коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева
» На дисплее левой задней зоны нагрева появится 0, и начнет мигать индикатор большой зоны нагрева.



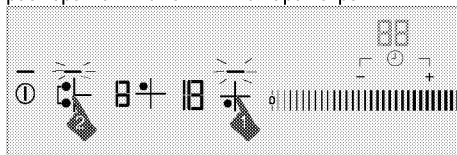
3. Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от 0 до 19, коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем.

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

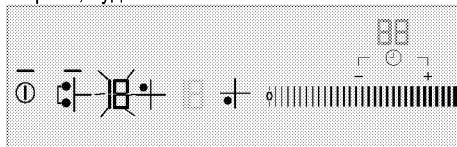
» Зона нагрева начнет работать. Если будет выбрана другая зона нагрева, или если в течение 10 секунд не будет выполнено никаких действий, индикатор большой зоны нагрева начнет светиться постоянным светом.

Включение большой зоны нагрева во время работы одной или обеих левых зон нагрева

Во время работы одной или обеих левых зон нагрева вы можете совместить обе зоны нагрева, включив большую зону нагрева. Таким образом, вы сможете использовать зону нагрева большего размера почти с такими же параметрами.



1. Выберите одну из левых зон нагрева, в то время как работают одна или обе левые зоны нагрева.
2. Коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева
» На дисплее левой задней зоны нагрева появится значение температуры ранее выбранной зоны нагрева, и начнет мигать индикатор большой зоны нагрева.
» Совмещенные зоны нагрева продолжат работать со значениями температуры и таймера (при наличии) выбранной вами левой зоны нагрева. Значение левой зоны нагрева, которая не была выбрана перед совмещением зон нагрева, будет отменено.



Если вы коснетесь кнопок выбора одной из левых зон нагрева, в то время как большая зона нагрева активна, зоны нагрева разделяются и выключаются.

» Чтобы изменить значение температуры на более поздней стадии, коснитесь кнопки выбора большой зоны нагрева и включите зону нагрева. Установите нужное значение температуры в зоне регулирования.

Выключение большой зоны нагрева

Большую зону нагрева можно выключить 4 различными способами:

1. Уменьшив уровень температуры до «0»

Вы можете выключить большую зону нагрева, уменьшив уровень температуры до «0».

2. Используя выключение с помощью функции таймера для большой зоны нагрева

По истечении заданного времени таймер выключит большую зону нагрева. На дисплее левой зоны нагрева появится 0, а на дисплее таймера появится 00. Символ "⌚" на дисплее левой задней зоны нагрева исчезнет.

3. Прикосновением к символу любой из левых зон нагрева

Если вы коснетесь символа любой из левых зон нагрева, в то время как большая зона нагрева активна, зоны нагрева разделяются и выключаются.

4. Прикосновением к символу большой зоны нагрева в течение 3 секунд.

Если вы коснетесь символа большой зоны нагрева в течение 3 секунд, зона нагрева выключится.

Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать эту функцию для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех конфорках.

Прямой выбор ускоренного разогрева:

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⏻".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Коснитесь кнопки "⚡".

Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По завершении времени ускоренного разогрева конфорка выключится.

Выбор ускоренного разогрева при включенной конфорке:

1. Прикоснитесь к "⚡" после того, как конфорка поработает не менее 20 секунд на определенном уровне.



Конфорка завершит работу в течение не менее 20 секунд на выбранном уровне.

2. Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По окончании периода ускоренного разогрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только уровень температуры.

Преждевременное выключение режима ускоренного разогрева:

Вы можете выключить режим ускоренного разогрева в любое время кнопкой "⏻".

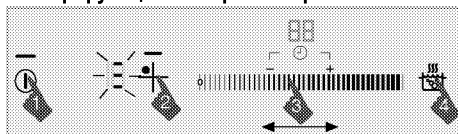
Быстрый нагрев

Функция быстрого нагрева облегчает приготовление пищи. Она может быть использована для быстрого нагрева в течение короткого времени. Функция быстрого нагрева предусмотрена во всех конфорках. Эту функцию можно задействовать, одновременно настроив уровень температуры.



Функцию быстрого нагрева можно установить в течение 20 секунд после включения конфорки и настройки уровня температуры.

Выбор функции быстрого нагрева:



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "⏻".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проводя по ней пальцем.
4. Коснитесь кнопки "⚡".
Выбранная конфорка в течение определенного времени будет работать на высокой мощности (см. следующую таблицу). При этом будут светиться три световых индикатора конфорки, а на цифровом индикаторе конфорки будет отображаться заданный уровень температуры.

5. По окончании периода быстрого нагрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только значение температуры.

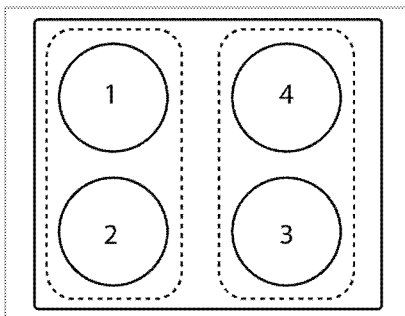
Таблица: Время работы быстрого нагрева

Уровень температуры		Предельное время работы (секунды)
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19 , и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Использование двух конфорок на одной стороне одновременно

Производительность варочной панели можно изменять в зависимости от числа работающих конфорок. Если вы хотите использовать две конфорки одновременно, нужно использовать конфорки на одной стороне. Таким образом можно повысить производительность готовки и улучшить работу функции определения посуды. На рисунке ниже приведен рекомендуемый способ одновременного использования двух конфорок.



Вследствие ограничения общей мощности варочной панели может произойти уменьшение значения первой настройки уровня варочной панели по сравнению с другими настройками уровней, если правая и левая зоны нагрева будут использоваться одновременно.

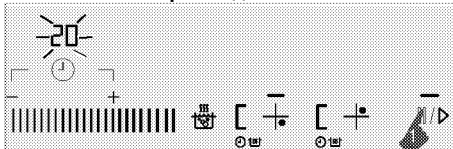
Выключение функции быстрого нагрева:

Режим быстрого нагрева можно отключить в любой момент кнопкой "⏏".

Блокировка для чистки

Если во время работы варочной панели нужно быстро удалить загрязнения, используя блокировку для чистки, можно на 20 секунд заблокировать все кнопки панели управления.

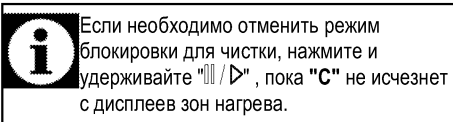
Установка блокировки для чистки



- Во время работы варочной панели нажмите и удерживайте "⏏ / ▷" до появления индикации «20» на дисплее времени варочной панели.
 - » "⏏ / ▷" включится, и на дисплее времени начнется обратный отсчет начиная с показания 20. "C" появится на дисплеях зон нагрева. В это время ни одна из кнопок панели управления не функционирует, кроме "ⓘ".

Отмена блокировки для чистки

Для отмены блокировки для чистки никакие кнопки нажимать не нужно. Через 20 секунд прозвучит звуковой сигнал, индикатор "⏏ / ▷" погаснет, и блокировка для чистки будет автоматически отменена.




Блокировка от детей

На время, пока варочная панель находится в режиме ожидания, можно установить защиту от случайного включения конфорок детьми.

Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.


Включение блокировки от детей

1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите кнопку  и не отпускайте, пока не прозвучат два звуковых сигнала.


Установится блокировка от детей, и погаснет

индикатор кнопки .



Если после установки блокировки от детей нажать какую-либо кнопку, индикатор кнопки  начнет мигать.

Отключение блокировки от детей

1. При установленной блокировке от детей нажмите кнопку  и не отпускайте, пока не прозвучит один звуковой сигнал.


» Блокировка от детей будет снята, и погаснет


индикатор кнопки .

Блокировка кнопок



Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек во время работы варочной панели.

Включение блокировки кнопок

1. Во время работы варочной панели, нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока не прозвучат два звуковых сигнала.

После этого начнет мигать индикатор кнопки , и кнопки управления всех конфорок блокируются.




Блокирование кнопок управления возможно только в рабочем режиме. После установки блокировки кнопка будет действовать только кнопка . Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать индикатор кнопки , предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому перед использованием варочной панели при последующем включении блокировку кнопок нужно будет снять.

Отмена блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку  и не отпускайте 2 секунды.






Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого индикатор



кнопки  погаснет, и панель управления будет разблокирована.

Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

Включение таймера

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки .
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Включите таймер, коснувшись кнопки . На цифровом индикаторе таймера появятся цифры «00», а на цифровом индикаторе конфорки начнет мигать символ .
5. Установите нужное время, коснувшись "—"  или "+"  для быстрого увеличения значения времени.

Символ  будет еще некоторое время мигать, а потом начнет светиться постоянно. Если символ  светится постоянно, значит, таймер работает.



Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.



Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.



Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.



После запуска таймера на цифровом индикаторе таймера отображается время только для выбранной конфорки.

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную.

Таймеры можно отключать двумя способами.

1) Отключение таймера путем уменьшения заданного времени до «00»

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "⌚".
3. Уменьшайте значение на таймере времени до тех пор, пока не появятся цифры «00», нажав и удерживая "▬". Можно коснуться и удерживать "▬" для быстрого увеличения значения.

Символ "⌚" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом **исчезнет**. Это означает, что таймер выключен.

2) Отключение таймера путем нажатия кнопки таймера на 3 секунды

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "⌚".
3. Коснитесь кнопки "⌚" и не отпускайте примерно 3 секунды.

Символ "⌚" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом **исчезнет**. Это означает, что таймер выключен.

Функция подогрева (при наличии)

Использование этой функции позволяет сохранять блюда теплыми после окончания процесса приготовления. Функцию подогрева можно применять двумя способами: с таймером или без него.

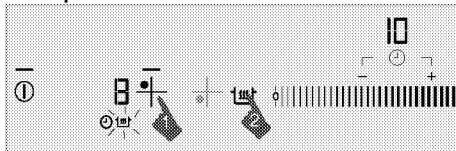
Включение режима подогрева без установки таймера

1. Выберите конфорку с уже установленным уровнем температуры, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "☰".



Конфорка продолжит работу при низком уровне температуры. На цифровом индикаторе конфорки появятся символы "☰" и «u».

Включение режима подогрева с установкой таймера



1. Выберите конфорку с уже установленными уровнем температуры и временем таймера, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "☰".

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "☰".

В течение заданного времени конфорка будет работать при выбранном уровне температуры. По истечении заданного времени она переключится в режим подогрева и будет работать при низком уровне температуры. На цифровом индикаторе конфорки появится символ «u».

Выключение режима подогрева

1. Если таймер включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева.

Выключите режим подогрева, коснувшись кнопки «"☰"».

Конфорка продолжит работу при заданных ранее настройках времени и температуры.

2. Если таймер не включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.

Конфорка продолжит работу при новом уровне температуры.



Режим подогрева также отменяется при выключении варочной панели кнопкой "⌚".

Пауза

С помощью этой функции можно на определенное время уменьшить уровень температуры на первом уровне всех активных зон нагрева варочной панели (**кроме таймера**).

С помощью этой функции можно на определенное время остановить работу варочной панели (**кроме таймера**).



Во время паузы все установленные таймеры конфорок продолжают работать.

1. Во время работы варочной панели коснитесь кнопки "||| / ▷".

Все активные зоны нагрева продолжат работать на 1-ом уровне, при этом будет использоваться установленное значение температуры.

2. Чтобы возобновить работу конфорок, снова коснитесь кнопки "||| / ▷".

Экономный режим

Используя эту функцию, вы можете переключить все конфорки на более низкий уровень.



Экономичный режим можно включить только для работающих конфорок.

1. Во время работы конфорки прикоснитесь к кнопке "eco".

» Активная конфорка переключится на экономный режим, и уровень ее мощности уменьшится наполовину.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип действияИндукционная панель нагревает непосредственно посуду, что является особенностью принципа ее работы. Поэтому по сравнению с другими плитами такая плита обладает многими преимуществами. Она работает более эффективно, и при этом поверхность конфорок не нагревается. Индукционная варочная панель оснащена отличными системами защиты, обеспечивающими практически полную безопасность при эксплуатации.



Индукционные варочные панели в зависимости от модели могут иметь конфорки диаметром 145, 180, 210 и 280 мм. При индукционном способе нагрева каждая конфорка определяет диаметр установленной на нее посуды. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью конфорки, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

Таблица 1: Ограничение времени работы

Уровень температуры		Предельное время работы (час)
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)	Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)	10 минут

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. В течение этого периода на индикаторе появляется предупреждающий символ «Е».

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на управляющие воздействия. Мощность можно изменить так быстро, что жидкость (вода или молоко) не успеет «сбежать», даже если она уже поднялась до самого края посуды.

Шумы при работе варочной панели

Во время работы индукционной варочной панели могут быть слышны шумы. При индукционном способе нагрева эти шумы являются нормальным явлением.

- При высоких уровнях мощности шум усиливается.
- Шум может возникать при использовании посуды из некоторых сплавов.
- При низких уровнях мощности периодически слышны щелчки, как при включении или отключении. Это особенность работы индукционной конфорки.
- Шум может издавать стоящая на конфорке пустая посуда. Если налить в нее воду или положить продукты, шум прекратится.
- Может быть слышен шум работающего вентилятора, который охлаждает электронную систему.

Коды ошибок / предупреждающие сообщения и причины ошибок

Таблица 2:

Причина ошибки	Индикация	Индикация
Нажаты две или более кнопки или на кнопки пролита жидкость.	Мигающий символ «Е»	Цифровой индикатор конфорки
Перегрев варочной панели	Мигающий символ «Н»	Цифровой индикатор конфорки
На конфорке нет соответствующей посуды.	Отображается символ	Цифровой индикатор конфорки
Аппаратная	Отображается	Цифровой

ошибка сенсорной панели управления.	символ «Fх**»	индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры.	Отображается символ «Ех**»	Цифровой индикатор конфорки
Ошибка чувствительности сенсорной кнопки	Отображается символ «F2»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка связи сенсорной панели управления.	Отображается символ «F3»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры.	Мигает символ «Ех**»	Цифровой индикатор конфорки
х**: «1,2,...9»		

	Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2. Если сообщения «Fх» и «Ех» отображаются постоянно, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы.
	Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается подачей сигнала неисправности «Е». Подаются звуковые сигналы.
	Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время приготовления пищи образуются капли воды.

- Пар, который образуется при приготовлении пищи, при попадании на холодные поверхности конденсируется в капли воды. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*
- Сработала защита от перегрева. >>> *Дождитесь, пока плита остынет.*
- Неподходящая посуда. >>> *Проверьте пригодность посуды.*

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "E".

- На включенной конфорке нет посуды. >>> Проверьте, есть ли посуда на конфорке.
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.
- Перегрев посуды или конфорки. >>> Дождитесь, пока они остынут.

Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

- Истекло время работы, заданное для выбранной конфорки. >>> Можно снова установить время приготовления или же закончить приготовление блюда.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- На сенсорной панели управления находится посторонний предмет. >>> Уберите посторонний предмет с панели.

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена

- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.

После выключения плиты вентилятор продолжает работать.

- Это не является неисправностью. Вентилятор охлаждения продолжит работать, пока электронные компоненты варочной поверхности не охладятся до подходящей температуры.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

