

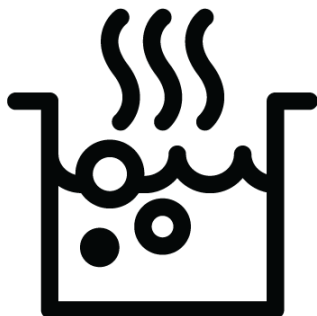
beiko

Встраиваемая варочная панель

Руководство по эксплуатации

Кіріктірілген плита

Пайдаланушы нұсқаулығы



HII64400MT

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Спасибо за выбор нашего продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Поэтому внимательно прочитайте данное руководство и любую другую документацию, предоставленную перед использованием изделия.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков. Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройству или окружающей среды.

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

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	4	7 Техническое обслуживание и чистка.....	24
1.1 Использование по назначению	4	7.1 Общая информация об очистке	24
1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных ...	4	7.2 Очистка варочной панели	25
1.3 Электробезопасность	5	7.3 Очистка панели управления.....	25
1.4 Безопасность при транспортировке	7	8 Устранение неполадок.....	26
1.5 Меры безопасности во время монтажа	7		
1.6 Безопасность использования ...	8		
1.7 Предупреждения о температуре	9		
1.8 Безопасность во время приготовления	9		
1.9 Индукция	9		
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки.....	10		
2 Руководство по окружающей среде	11		
2.1 Директива по отходам	11		
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	11		
2.2 Информация об упаковочном материале	11		
2.3 Советы по энергосбережению..	11		
3 Ваш прибор	12		
3.1 Описание изделия	12		
3.2 Технические характеристики	13		
4 Первое использование	14		
4.1 Первичная очистка	14		
5 Правила эксплуатации варочной панели	14		
5.1 Общая информация по использованию варочной поверхности	14		
5.2 Панель управления	17		
6 Общая информация о выпечке	22		
6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности	22		



1 Инструкция по технике безопасности

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.



1.2 Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями.

стями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.

- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначено для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- Поворачивайте ручку кастрюль и сковородок вглубь рабочей поверхности, чтобы дети не могли схватить их и обжечься.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Перед утилизацией изношенных и неиспользуемых изделий:
 1. Отсоедините вилку от розетки.
 2. Срежьте кабель питания и отсоедините его от изделия.
 3. Примите меры предосторожности, чтобы предотвратить попадание детей в изделие.
 4. Не позволяйте детям играть с изделием, когда оно находится в режиме ожидания.



1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте

- устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
 - Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
 - Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
 - Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
 - Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
 - Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
 - Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
 - Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.
 - Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
 - Если длина линии питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
 - Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
 - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте вставки устройства в заглушки, которые являются жирными, нечистыми или могут подвергаться воздействию воды (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.

1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его

лентой. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.

- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.

1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые

нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.

- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Существует риск того, что пламя варочной панели воспламенит шторы и легковоспламеняющиеся материалы вокруг варочной панели. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.
- Со стороны задней или боковой стенки места установки изделия не должно быть газового шланга, пластиковой водопроводной трубы и розетки. В противном случае они могут деформироваться под воздействием тепла при работе варочной панели и могут создать угрозу безопасности.



1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность варочной панели треснула, отключите изделие от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если стеклянная поверхность варочной панели разбита: Выключите все газовые и (если применимо) электрические конфорки. Отключите изделие от электричества. Не прикасайтесь к поверхности прибора. Не используйте прибор.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.

- Никогда не используйте прордукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.

1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Не размещайте легко воспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.

1.8 Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении твердого или жидкого масла опасно оставлять варочную поверхность без присмотра, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной тканью (и т. п.).
- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

1.9 Индукция

- Электроприводные зоны вашей варочной панели оснащены передовой технологи-

ей «Индукция». На индукционных плитах, экономящие время и энергию, следует использовать посуду, подходящую для индукционной варки. В противном случае конфорка не будет работать. Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли».

- Поскольку индукционная плита создает магнитное поле, она может оказывать вредное воздействие на людей, которые используют такие устройства, как кардиостимуляторы и инсулиновые помпы.
- После использования уберите конфорку из панели управления, не следует полагаться на датчик для кастрюли.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны помещаться на конфорку, так как они нагреваются.
- Не храните металлические предметы в ящиках под варочной панелью. Во время

длительного и интенсивного использования эти материалы здесь могут перегреться.

- Не размещайте электронные продукты, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры, на индукционной варочной панели. Возможно повреждение прибора.

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS ЕС (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

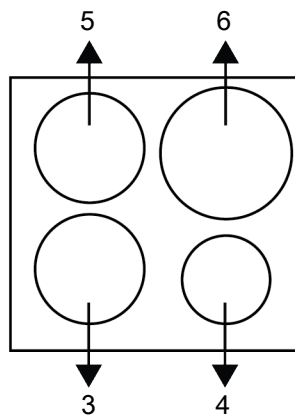
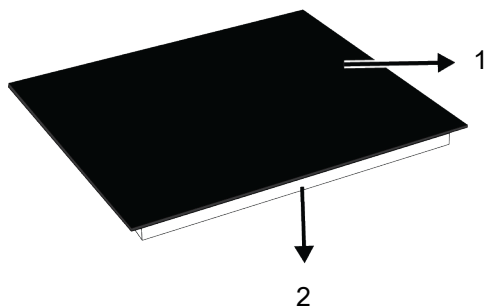
2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Держите конфорки и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

3.1 Описание изделия



- 1 Стеклопанель варочная поверхность
- 3 Индукционная варочная зона
- 5 Индукционная варочная зона

- 2 Нижний корпус
- 4 Индукционная варочная зона
- 6 Индукционная варочная зона

3.2 Технические характеристики

Общие технические условия	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	52 /590 /520 *
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Напряжение/частота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Общая потребляемая мощность (кВт)	макс. 7,2 kW

Варочные зоны

Передняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	2000 Вт / Бустер 2300 Вт

Передняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	145 мм
Питание	1600 Вт / Бустер 1800 Вт


Задняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	2000 Вт / Бустер 2300 Вт


Задняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	210 мм
Питание	2000 Вт / Бустер 2300 Вт


Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

* Высота варочной панели, указанная в технической таблице, соответствует высоте нижней крышки изделия.

 Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.

 Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.

 Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

4.1 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

5 Правила эксплуатации варочной панели

5.1 Общая информация по использованию варочной поверхности

Предупреждения общего характера

- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные зоны без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.

- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стекляннной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.

Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная плита похожа на разомкнутую цепь. Схема замыкается, когда на нее ставят кастрюли / сковороды, подходящие для индукционного приготовления, и электронная система под поверхностью стекла генерирует магнит-

ное поле. Металлическое основание кастрюль / сковородок нагревается за счет энергии этого магнитного поля. Таким образом, тепло выделяется не на поверхности варочной панели, а непосредственно на кастрюлях/сковородах над ней. Стеклопанель нагревается теплом кастрюль/сковородок.

Преимущества приготовления на индукции

Индукционные плиты обладают некоторыми преимуществами, так как тепло передается непосредственно к кастрюлям/сковородам.

- Пища, которая переливается во время приготовления, не пригорает быстро, поскольку стеклянная варочная поверхность не нагревается напрямую. Она чистится легче.
- Приготовление пищи будет происходить быстрее, так как тепло выделяется непосредственно на кастрюлях/сковородах. Таким образом, это экономит время и энергию по сравнению с другими типами плит.
- Поскольку тепло передается непосредственно кастрюлям/сковородам, потери тепла отсутствуют, и это обеспечивает более эффективное приготовление пищи.
- Тот факт, что передача тепла прекращается и поверхность для приготовления пищи не нагревается напрямую, когда кастрюли/сковороды снимаются с поверхности, обеспечивает более безопасное использование от возможных несчастных случаев во время приготовления пищи.

Для безопасной эксплуатации:

- Не выбирайте высокие уровни нагрева при использовании кастрюль/сковородок с антипригарным покрытием, покрытых небольшим количеством масла или используемых без масла (тефлонового типа).
- Не используйте стеклянную варочную поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для резки.

- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки от кастрюль, так как они могут нагреться.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не кладите продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, в зону индукции.
- Держите магнитные предметы, такие как кредитные карты или ленты, подальше от варочной панели во время ее работы.
- Если под вашей варочной панелью есть духовка и она работает, датчики на варочной панели могут снизить уровень нагрева или выключить варочную поверхность.
- Ваша варочная панель оснащена системой автоматического отключения. Подробная информация об этой системе представлена в следующих разделах. Однако, если вы используете для приготовления пищи кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения.

Кастрюли/сковороды

Вы должны использовать ферромагнитные качественные кастрюли/сковороды с этикеткой или предупреждением о том, что они подходят для индукционного приготовления на вашей индукционной поверхности. Как правило, чем выше содержание железа, тем лучше будут работать кастрюли/сковороды. Диаметр дна кастрюль / сковородок должен соответствовать индукционной зоне. Предлагаемые виды посуды перечислены ниже.

Подходящие кастрюли/сковороды:

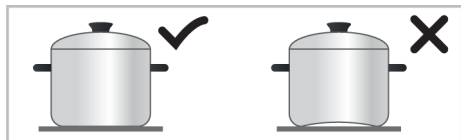
- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

Неподходящие кастрюли/сковороды:

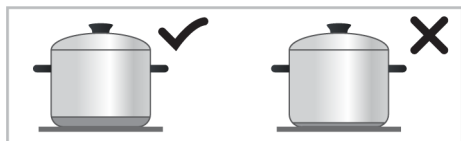
- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стекланные кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

Рекомендации:

- Используйте только кастрюли/сковороды с плоским дном. Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.

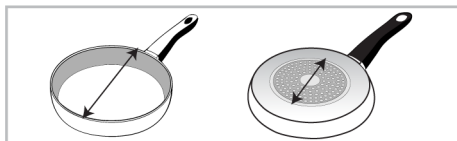


- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые края могут поцарапать поверхность.

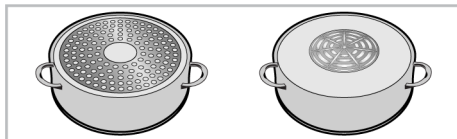


- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться большими индукционными варочными зонами.

Таким образом, варочная зона должна быть выбрана в соответствии с величиной ферромагнитного поля.



- Некоторые кастрюли/сковороды имеют основу из не ферромагнитных материалов, например алюминия. Эти типы кастрюль/сковородок могут не нагреваться должным образом или могут вообще не обнаруживаться индукционной поверхностью. В некоторых случаях может появиться предупреждение о несовместимости кастрюли/сковороды.



i Равномерное распределение посуды справа и слева и на центральных конфорках положительно влияет на эффективность приготовления при готовке нескольких блюд на индукционных поверхностях.

Тест кастрюль/сковородок

Проверьте, подходит ли ваша кастрюля для приготовления пищи на индукционной поверхности, используя следующие методы.

1. Совместима, если в основании кастрюли находится магнит.
2. Совместима, если **!** не мигает, когда вы ставите кастрюлю на индукционную зону и включаете ее.

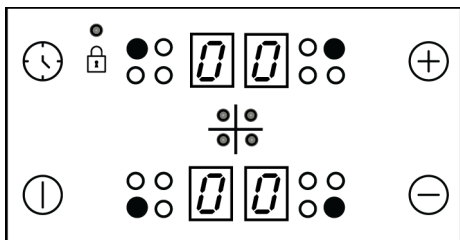
Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
145	мин 100 - макс. 145
180	мин 100 - макс. 180
210	мин 140 - макс. 210
240	мин 140 - макс. 240





Диаметр варочной зоны - mm	Диаметр кастрюли - mm
280	мин 125 - макс. 280
320	мин 125 - макс. 320
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	ширина 230 - длина 390

Обнаружение кастрюль/сковородок индукционными варочными панелями зависит от диаметра и материала ферромагнетика в основании кастрюль/сковород. Чтобы обеспечить обнаружение кастрюль/сковородок и обеспечить эффективное приготовление пищи, кастрюли/сковороды следует выбирать в соответствии с размером вашей варочной панели. Размеры кастрюль/сковородок, рекомендуемые для размеров варочной поверхности, указаны выше.

5.2 Панель управления







Кнопки :

-  Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
-  Кнопка таймера
-  Кнопка "Увеличить"
-  Кнопка "Уменьшить"

Символы :

-  Символ блокировки кнопок

Кнопки выбора конфорки :


-  Кнопка выбора задней левой конфорки
-  Кнопка выбора передней левой конфорки
-  Кнопка выбора передней правой конфорки
-  Кнопка выбора задней правой конфорки

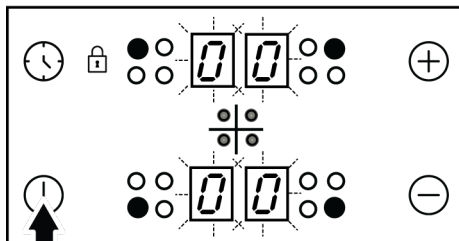
Режим кипячения может варьироваться в зависимости от типа кастрюли, размера кастрюли и размера конфорки. Для более равномерного кипения можно использовать зону нагрева на одну ступень больше. Использование большей зоны нагрева не приводит к потере энергии на индукционных плитах, потому что тепло создается только в соответствующей зоне посуды.


Общие предупреждения для панели управления

- Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.
- Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая выполняемая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.


Включение варочной панели


1. Прикоснитесь к кнопке  на панели управления.
 - ⇒ Символ "0" появляется на всех индикаторах конфорок.



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


Выключение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке  на панели управления.
⇒ Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

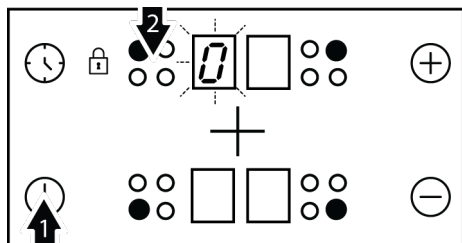
 Символ “Н” или “h”, который появляется на индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.


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.

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



Включение конфорок





1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке .
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к кнопке выбора.
⇒ На цифровом индикаторе конфорки появится цифра “0”, и соответствующий индикатор загорится ярче.

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

Регулирование температуры

Прикоснитесь к кнопкам  или , чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от “1” до “9” или от “9” до “1”.

 На уровнях от 1 до 7 вода или масло в кастрюле могут кипеть или прекращать активность. Поэтому пользователю может казаться, что изделие время от времени включается и выключается. Такое может происходить, особенно при небольшом количестве воды или масла, но это не является неисправностью; просто так работает изделие.

 Внешняя 280 мм индукционная конфорка варочной панели (если ваш прибор оснащен 280 мм индукционной конфоркой варочной панели) активизируется только при размещении на варочную панель-кастрюли, диаметр которой может покрыть варочную панель, и если температура настроена на уровне выше 8.

Выключение конфорок:

Есть три способа выключения конфорок:

1. **Снижение уровня температуры до “0”:** Можно выключить конфорку, уменьшив регулировку температуры до уровня “0”.
2. **Прикосновением к символу соответствующей конфорки в течение некоторого времени:** Включите конфорку, нажав на соответствующий символ в течение некоторого времени, чтобы значение температуры упало до “0”.
3. **Используя выключение по опции таймера для нужной конфорки:** По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На соответствующем ин-

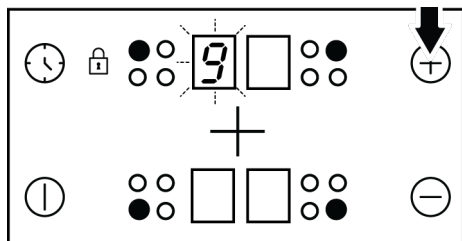
дикаторе появится “0” или “00”. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.

Повышенная мощность (ускоренный разогрев) Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

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

Включение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке ①.
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.
3. Сначала прикоснитесь к кнопке ⊕ или ⊖, чтобы достичь уровня “9”.



4. Когда конфорка достигнет уровня “9”, прикоснитесь один раз к кнопке ⊕, чтобы установить температуру конфорки на “P”.

Выключение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

- Чтобы выключить функцию ускоренного разогрева, прикоснитесь к кнопке ⊖ и установите температуру на уровень “9”. Конфорка выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне “9”.

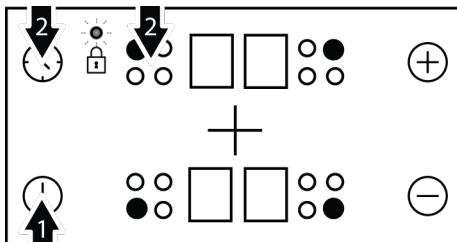
- Можно уменьшить уровень температуры, прикоснувшись к кнопке ⊖, либо полностью выключить конфорку, уменьшив уровень температуры до “0”.

Блокировка кнопок

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

Включение блокировки кнопок

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке ①.
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам ⊙ и ⊙, чтобы включить блокировку кнопок.



⇒ Кнопки будут заблокированы, на символе ⊙ загорится точка.



Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться варочной панелью, сначала нужно снять блокировку кнопок.

Отмена блокировки кнопок

1. Когда функция блокировки кнопок активна, одновременно прикоснитесь к кнопкам ⊙ и ⊙.
- ⇒ Кнопки будут разблокированы, точка на символе ⊙ исчезнет.

Блокировка от детей Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

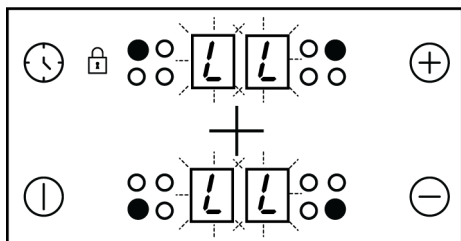
Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.



Блокировка от детей отменяется в случае отключения электроэнергии.

Включение блокировки от детей

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке ①.
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам ⊖ и ⊕. После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке ⊕, чтобы включить блокировку от детей.



⇒ Блокировка от детей будет включена, а на всех индикаторах конфорок появится символ “L”.

Выключение блокировки от детей

1. При заблокированных кнопках включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке ①.
2. Одновременно прикоснитесь к кнопкам ⊖ и ⊕. После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке ⊖, чтобы выключить блокировку от детей.

⇒ Блокировка от детей будет выключена, а на всех индикаторах конфорок символ “L” исчезнет.

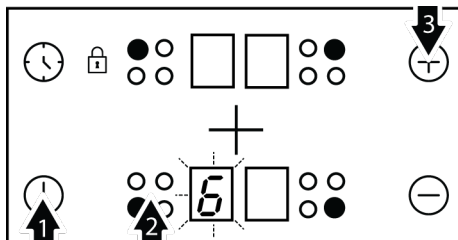
Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока го-

товится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

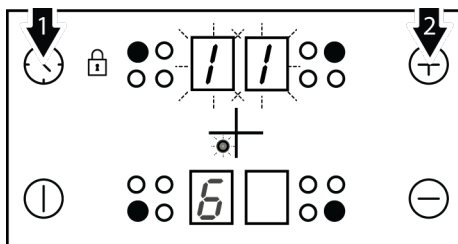
Включение таймера

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке ①.
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорок.



3. Прикоснитесь к кнопкам ⊕ или ⊖, чтобы установить нужный уровень температуры.
4. Прикоснитесь к кнопке ⌚, чтобы включить таймер.

⇒ На индикаторе таймера появятся цифры “00”, а на индикаторе выбранной конфорки появится десятичная точка.



Индикаторы правой задней и левой задней конфорки служат в качестве индикатора таймера, когда таймер активен.

5. Прикоснитесь к кнопкам ⊕ или ⊖, чтобы установить нужное время.



Таймеры можно установить только для уже использующихся 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.



Когда выбрана конфорка, для которой был установлен таймер, вы можете увидеть оставшееся время, снова прикоснувшись к кнопке

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 для выключения вручную.
1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
 2. Прикоснитесь к кнопке , чтобы включить таймер.
 3. Пока на экране таймера не появится "00", прикоснитесь к кнопке , чтобы установить значение на "00".
- ⇒ Свет в форме точки на соответствующем индикаторе конфорки **полностью** выключается, после мигания в течение некоторого времени, и таймер отменяется.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип действия: Индукционная 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.



Ваша варочная панель оборудована индукционными конфорками диаметром 145, 180 и 210-280 мм, в зависимости от модели. При индукционном способе нагрева каждая конфорка определяет каждую установленную на нее посуду. 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 конфорки можно включить снова.

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 минут
P (ускоренный разогрев)	5-10 минут *
(*) Через 5 минут температура понизится до уровня 9	

Таблица 1: Таблица 1: Ограничение времени работы

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. При этом на цифровом индикаторе светится символ “F”.

Точная регулировка мощности

Благодаря своему принципу действия индукционная варочная панель мгновенно реагирует на управляющие воздействия. Мощность можно изменить так быстро, Таким образом, вы можете предотвратить переливание жидкости из посуды (с водой или молоком), даже если она уже поднялась до самого края посуды.



Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается звуковым сигналом неисправности.



Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

6 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

- Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. Не тушите огонь водой! При возгорании масла накройте посу-

ду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что посуда, которую вы используете, сухая и держите ее крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».

- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от

рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазоне.

Таблица для приготовления

Пища	Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)	
Растапливание			
Растапливание шоколада (например, марка Dr. Oetker, темный шоколад %55-60, 150 г)	1	20 ... 30	
Масло (200 г)	6	5 ... 6	
Кипячение, Нагревание, Поддержка температуры			
Вода 1 Л (Кипячение)	P	3 ... 5	
Вода 3 Л (Кипячение)	P	8 ... 10	
Молоко 1 Л (Кипячение)	6	4 ... 6	
Молоко 1 Л (Поддержка температуры)	1-2	18 ... 22	
Растительное масло (Нагревание) (Подсолнечное масло 0,5 Л)	8	3 ... 5	
Кипячение			
Очищенный картофель крупно измельченный (2 шт. большого размера)	9	12 ... 14	
Филе лосося	8	10 ... 15	
Сосиски	9	2 .. 4	
Макароны (150 г)	8	8 ... 12	
Приготовление, Обжаривание			
Рисовые блюда (200 г рис)	6	8 ... 14	
Пазля *	9	15 ... 20	
Ноев пудинг **			
	Кипячение фасоли - нута Кипячение фасоли - нута - для Ноева пудинга	9	5 ... 6
	Кипячение фасоли - нута приготвление - для Ноева пудинга	3	10 ... 30
	Пшеница Кипячение фасоли - нута - для Ноева пудинга	9	2 ... 5
	Пшеница приготвление - для Ноева пудинга	3	10 ... 30
	Ноев пудинг -Все ингредиенты	8	20 ... 25
Голени с овощами **			
	Обжаривание овощей	9	3 ... 8
	Запекание	4-5	120 ... 150
Супы (Например, Чечевичный суп)	6-7	17 ... 20	
Обжарка с небольшим количеством масла			
Филе морского окуня	8	3 ... 7	
Стейк без костей ** (3-5 см)	8	5 ... 9	
Сосиски	8	2 ... 5	
Жаренные яйца	7	4 ... 8	
Жаренная картошка			
Баурсак	8	13 ... 16	

Пища	Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
Шницель	8	5 ... 7
Наггетсы	8	4 ... 6
* Рекомендуется сковорода вок.		
** Рекомендуется чугунная сковорода/кастрюля.		

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливков, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.

- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Для варочных поверхностей:

- Кислая грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на конфорках и их компонентах. Удалите вытекшие жидкости сразу после охлаждения плиты, выключив ее.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью мощного средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появления царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чи-

стящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Стеклянные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистяки из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистяки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.

- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

7.2 Очистка варочной панели

Стеклянная варочная поверхность

Следуйте инструкциям по очистке стеклянных поверхностей, описанным в разделе «Общая информация по очистке» для очистки стеклянной варочной поверхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.

- Продукты на основе сахара, такие как темные сливки, крахмал и сироп, следует очищать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклянная варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.
- Не используйте чистящие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

7.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед

выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

8 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продавцу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.
- Если варочная панель не включается при нажатии кнопки включения/выключения >>> Отключите ее и подождите не менее 20 секунд, прежде чем включить.
- Имеется защита от перегрева. >>> Дайте вашей духовке остыть.
- Возможно, используется неподходящая посуда. >>> Проверьте посуду.

На дисплее варочной зоны постоянно горит значок .

- Посуду нельзя размещать на рабочей варочной панели. >>> Проверьте, находится ли кастрюля в зоне приготовления.
- Ваша посуда может не подходить для индукции. >>> Проверьте, подходит ли ваша посуда для индукционной варочной панели.
- Посуда может быть неправильно центрирована в зоне варочной поверхности, или нижняя поверхность посуды может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной поверх-

ности. >>> Отцентрируйте посуду, выбрав кастрюлю, которая достаточно широка для зоны варочной панели.

- Посуда или зона конфорки могут быть слишком горячими. >>> Дайте вашей плите остыть.

Выбранная зона конфорки внезапно отключается во время работы.

- Время приготовления в выбранном отсеке, возможно, истекло. >>> Вы можете задать новое время приготовления либо закончить приготовление.
- Имеется защита от перегрева. >>> Дайте вашей духовке остыть.
- Какой-либо предмет мог закрыть сенсорную панель управления. >>> Уберите предмет с панели.

Несмотря на то, что конфорка включена, кастрюля не нагревается.

- Посуда может не подходить для индукционной варочной панели. >>> Проверьте, подходит ли ваша посуда для индукционной варочной панели.
- Посуда может быть неправильно центрирована в зоне варочной поверхности, или нижняя поверхность посуды может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной поверхности. >>> Отцентрируйте посуду, выбрав кастрюлю, которая достаточно широка для зоны варочной панели.

Охлаждающий вентилятор продолжает работать, даже если варочная панель выключена.

- Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура электронного оборудования в варочной панели не упадет до соответствующего уровня.

Шум от варочной поверхности во время приготовления

- Во время процесса приготовления могут доноситься некоторые звуки из варочной поверхности. Данные звуки

связаны с составом посуды. Эти звуки нормальные, они не являются неисправностью и являются частью индукционной технологии.

Возможные шумы и их причины

- **Шум вентилятора:** Варочная поверхность оснащена вентилятором, который включается автоматически в зависимости от температуры прибора. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости от температуры.
- **Низкое гудение, такое же, как при работе трансформатора:** Связано с сущностью индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды для приготовления пищи, такого рода гудящие звуки могут быть слышны в зависимости от материала емкостей для приготовления пищи. Таким образом, при использовании разной посуды могут издаваться различные звуки.
- **Звуки треска:** Причина этому является конструкция и материал дна посуды. Звук треска может быть слышен, если кухонная посуда сделана из разных слоев с разными материалами.
- **Свистящий шум:** Свистящий шум может быть слышен, когда две конфорки на одной стороне варочной поверхности используются для приготовления с разными уровнями нагрева.

Коды ошибок/причины и возможные решения

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 22 E 26	Индукционная варочная поверхность перегрета.	Выключите индукционную варочную поверхность и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура варочной поверхности опускается ниже установленных пределов.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд. На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара.	Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты. Проблема будет решена после очистки панели управления.
E 47	Не используется кастрюля, пригодная для индукционного нагрева.	Ошибка должна быть устранена при использовании посуды, пригодной для индукционного нагрева.
E 1 – E 15	Ошибка связи в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 16 – E 21	Ошибка датчика температуры в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 31 – E 45	Ошибка оборудования электронной платы индукционной конфорки.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 48 E 49 E 51	Ошибка датчика индукционной варочной поверхности.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 52 – E 57	Ошибка датчика индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура варочной поверхности опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49. Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию

8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года. Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

Веко өнімін таңдағаныңызға рахмет. Біз өніміңіздің жоғары сапада және озық технологиямен жасала отырып, сізге ең жақсы өнімділікті қамтамасыз еткенін қалаймыз. Сондықтан өнімді пайдаланар алдында, осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді есіңізде сақтаңыз. Осылайша, өзіңізді және өніміңізді орын алуы мүмкін қауіптерден қорғайсыз. Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Өнімді басқа біреуге берсеңіз, оны нұсқаулықпен бірге беріңіз. Бұл нұсқаулықта өніміңіздің кепілдік шарттары, пайдалану және ақауларды жою әдістері берілген.

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

ЕСКЕРТПЕ Өнім немесе оның қоршаған ортасына материалдық зақым алып келуі мүмкін қауіп.

E

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	32
1.1 Пайдалану мақсаты	32
1.2 Балалар, әлсіз адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі	32
1.3 Электр қауіпсіздігі	33
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі	35
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	35
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі	36
1.7 Температура туралы ескертулер...	36
1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	37
1.9 Индукция	37
1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	38
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық.....	38
2.1 Қалдықтар туралы директива	38
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	38
2.2 Қаптама туралы ақпарат.....	38
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар.....	38
3 Өніміңіз	39
3.1 Өнім ақпараты	39
3.2 Техникалық сипаттамалар.....	40
4 Бірінші рет қолдану.....	41
4.1 Бастапқы тазалау.....	41
5 Плитаны қалай пайдаланамыз.....	41
5.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат	41
5.2 Плитаны басқару блогы	44
6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат.....	49
6.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер.....	49
7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	50
7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	50
7.2 Плитаны тазалау	52
7.3 Басқару тақтасын тазалау.....	52
8 Ақаулық себебін іздеу және түзету	52



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

- Бұл бөлім жеке жарақат немесе материалдық зақым қауіпінің алдын алуға қажетті сақтық шараларды қамтиды.
- Егер өнім басқа адамға жеке пайдалану үшін немесе екінші пайдаланушысы ретінде берілетін болса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа да тиісті құжаттар мен бөлшектер бірге берілуі керек.
- Біздің компания осы нұсқауларды орындамаған жағдайда орын алуы мүмкін зақымдар үшін жауапты емес.
- Бұл нұсқауларды орындамау кез келген кепілдіктің күшін жояды.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашанда өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе немесе импорттаушы компания белгілейтін тұлға жасауы керек.
- Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен аксессуарларды пайдаланыңыз.
- Осы пайдаланушы нұсқаулығында нақты көрсетілмеген болса, өнімнің құрамдасын жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз.

- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



1.1 Пайдалану мақсаты

- Бұл өнім үйде қолдануға арналған. Ол коммерциялық мақсатта қолдануға жарамайды.
- Өнімді бақшаларда, балкондарда және басқа ашық жерлерде пайдаланбаңыз. Бұл өнім үй шаруашылығында және дүкендер, кеңселер және басқа да жұмыс бөлмелеріндегі жұмыскерлер асүйінде пайдалануға арналған.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін ғана пайдалану керек. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарда қолдануға болмайды.

1.2 Балалар, әлсіз



адамдар және үй жануарлары қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері дамымаған немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар бақылауда болған жағдайда немесе қауіпсіз пайдалану және

қауіптер туралы нұсқаулық жүргізілген жағдайда пайдалана алады.

- Балалар өніммен ойнамауы керек. Қадағалайтын адам болмаса, балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын жасамауы тиіс.
- Бақылауда ұсталмаса немесе қажетті нұсқауларды алмаса бұл өнімді физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар (соның ішінде балалар) пайдаланбауы керек.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау қажет.
- Электр өнімдері балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарлары өніммен ойнамауы, оған мінуі немесе ішіне кірмеуі тиіс.
- Балалар қол жеткізе алатын заттарды өнімге қоймаңыз.
- Қазандар мен табалардың тұтқаларын есептегішке қарай бұраңыз, сонда балалар оларды ұстап, күйіп қалмайды.
- **ЕСКЕРТУ:** Пайдаланған кезде, өнімнің қолжетімді беттері қызады. Балаларды өнімге жібермеңіз.
- Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат алу және тұншығу қаупі бар.

- Тозған және жарамсыз өнімдерді тастамас бұрын:

1. Розеткадан толықтай суырыңыз.
2. Қуат сымын кесіп, оны өнімнен ашасымен бірге ажыратыңыз.
3. Балалардың өнімге кірмеуін қадағалаңыз.
4. Күту режимінде тұрған өніммен балалардың ойнамауын қадағалаңыз.

1.3 Электр қауіпсіздігі

- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген номиналды токқа сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электршіге тапсырыңыз. Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.
- Өнімнің ашасы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек. Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электртехникалық нормаларға сәйкес келетін және барлық полюстерді желіден ажырататын механизм (сақтандырғыш, қосқыш, пернелі ауыстырып қосқыш және т.б.) болуы керек.

- Жөндеу, техникалық қызмет көрсету және тазалау алдында өнімді розеткадан ажыратыңыз немесе сақтандырғышты сөндіріңіз.
 - Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
 - (Егер өніміңізде желі кабелі болмаса) тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде сипатталған қосу кабелін пайдаланыңыз.
 - Қуат кабелін өнімнің астына және артына жабыстырмаңыз. Қуат кабелінің үстіне ауыр зат салмаңыз. Қуат кабелі майыспауы, мыжылмауы және кез келген жылу көзімен байланыста болмауы керек.
 - Өнімді құрастырғаннан немесе тазалағаннан кейін орнына орнатқан кезде, қуат кабелінің қысылып қалмауын қадағалаңыз.
 - Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді пайдаланбаңыз.
 - Өніммен жұмыс істеу үшін ұзартқыш сымды немесе көп қосқышты ашаны пайдаланбаңыз.
 - Конвертор адаптерін (аша түріне арналған) пайдалану қажет болған жағдайда мақұлданған адаптерді пайдалану үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе импорттаушыға хабарласыңыз.
 - Электр желісінің ұзындығы жеткілікті деңгейде болмаса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 - Портативті қуат көздері немесе бірнеше ашалар қызып кетіп, өртенуі мүмкін. Бірнеше ашаларды және портативті қуат көздерін өнімнен алыс ұстаңыз.
 - Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ықтимал қауіптің алдын алу үшін өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсеткен тұлға ауыстыруы керек.
- Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:
- Өнімнің ашасын ешқашан сынған, бос немесе розеткадан тыс розеткаға салмаңыз. Ашаның розеткаға толығымен салынғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе қосылымдар қызып кетіп, өрт шығуы мүмкін.
 - Құрылығыны майлы, таза емес немесе су тиюі мүмкін ашаларға (мысалы, су ағып кетуі мүмкін жұмыс үстелінің жанындағылар) салудан аулақ

болыңыз. Әйтпесе, қысқа тұйықталу және ток соғу қаупі бар.

- Айырды ешқашан су қолмен ұстамаңыз!
- Сымның өзін емес, ашаның корпусын пайдаланып, ашаны розеткадан алыңыз.



1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдаудың алдында оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып ораңыз. Өнімнің қозғалмалы бөліктерін зақымдап алмау үшін мықтап бекітіңіз.
- Өнімді орнатпас бұрын, тасымалдау кезінде өнімге еш зақым келмегеніне көз жеткізіңіз. Зақымдалған болса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.



1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

- Орнатуды бастамас бұрын, сақтандырғышты ажырату арқылы құрылғы қосылатын электр желісін қуат көзінен ажыратыңыз.

- Тасымалдау және орнату кезінде әрдайым қорғаныш қолғап киіңіз. Әйтпесе, өнімнің өткір қырларынан жарақат алу қаупі бар!
- Өнімді орнатудың алдында оның зақымдануын тексеріңіз. Өнім зақымданған болса, оны орнатпаңыз.
- Орнатылатын жиһаздың ішкі бетін жабу үшін қандай да бір жылу оқшаулағыш материалдарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
- Өнімді орнату аймағына тікелей күн сәулесі түспеуі керек және электр немесе газ жылытқыштары сияқты жылу көздері болмауы керек.
- Өнімнің барлық желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.
- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Пештің жалыны пердені және пештің жанындағы жануы мүмкін заттарды өртеуі мүмкін. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.
- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.
- Егер өнім орнатылатын жердің артында розетка болса, өнімнің розеткамен де, розеткаға

салынған ашамен де жанаспайтындығына көз жеткізу керек.

- Өнім орнатылатын жердің артында немесе шетінде газ түтікшесі, пластик су құбыры және розетка болмауы тиіс. Әйтпесе, пеш жұмыс істеген кезде қызу әсерінен деформациялануы мүмкін және қауіп төндіруі мүмкін.

1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

- Әр қолданғаннан кейін, өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, розеткадан суырып, қуатын өшіріңіз.
- Пайдалану кезінде сыну немесе зақым келу орын алса, өнімді пайдаланбаңыз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пештің бетінде жарықтар пайда болса, электр тогының соғу қауіпін болдырмау үшін өнімді ажыратыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пеш әйнегінің беті сынған болса:

Газдың барлығын және (бар болса) электр қыздырғыш плиталарын өшіріңіз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.

- Құрылғы бетін тимеңіз.
- Құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны аяғыңызбен баспаңыз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз
- Тұтанғыш заттарды пісіру аймағына жақын қоймаңыз. Бұл өрт тудыруы мүмкін.
- Бұл өнім қашықтан басқару пультімен немесе сыртқы сағаттармен пайдалануға жарамайды.

1.7 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім пайдаланылу кезінде, өнім мен оның қосалқы бөлшектері ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.
- Өнімнің жанына жанғыш / жарылғыш заттарды қоймаңыз, өйткені жұмыс істеп тұрғанда беті ыстық болады.

- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: Заттарды пісіру бетіне қоймаңыз.

1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

- **ЕСКЕРТУ:** Тамақ дайындаудың қысқа мерзімді процестерін үнемі қадағалап отыру керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Қатты немесе сұйық маймен пісірген кезде, пешті қараусыз қалдыру қауіпті, бұл өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз; өнімді розеткадан ажыратыңыз, содан кейін жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы шүберекпен (және т.б.) жабыңыз.
- Ыдыс-аяқта алкогольдік сусындарды қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, өрт тудыруы мүмкін, себебі ол ыстық беттермен жанасқанда тұтанады.

1.9 Индукция

- Электр қуатымен жұмыс істейтін пісіру аймақтары озық «Индукция» технологиясымен жабдықталған. Уақыт пен қуатты үнемдейтін пештің индукциялық аймақтарында индукциялық пісіруге жарамды

ыдыстарды пайдалану керек, әйтпесе пісіру аймағы жұмыс істемейді. Толық ақпаратты «Кэстрөлді таңдау» бөлімінен қараңыз.

- Индукциялық плита магнит өрісін тудыратындықтан, ол кардиостимуляторлар немесе инсулин помпалары сияқты құрылғыларды пайдаланатын адамдарға зиянды әсер етуі мүмкін.
- Пайдаланғаннан кейін, басқару панелінен аймақты жабыңыз, кастрюль сенсорына толықтай сенім артпаңыз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ сияқты металл заттарды плитаның бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызады.
- Металл заттарды пештің астындағы жәшіктерде сақтамаңыз. Ұзақ және қарқынды пайдалану кезінде мұндағы материалдар қызуы мүмкін.
- Индукциялық пештің үстіне ұялы телефондар, планшеттер, компьютерлер сияқты электрондық құрылғыларды қоймаңыз. Өніміңіз зақымдалуы мүмкін.



1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!

- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді тазалау үшін бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.

2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

2.1 Қалдықтар туралы директива

2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

Бұл EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде қалдық электр және электрондық жабдық (WEEE) классификациясының белгісі бар.



Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және жоюға келетін жоғары сапалы бөлшектер мен материалдардан жасалған. Әйтсе де, қызмет мерзімі аяқталғанда, өнім қалдығын

үйдегі кәдімгі немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты жоятын жинау пунктіне алып барыңыз. Жинау пункттері туралы ақпаратты жергілікті әкімшіліктен сұраңыз. Құрылғыны тиісті түрде қоқысқа лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарды болдырмайды.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

Сіз сатып алған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Бұл директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

2.2 Қаптама туралы ақпарат

Өнімнің қаптама материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Қаптама қалдықтарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз, оны жергілікті билік белгілеген қаптама материалдарын жинау орындарына апарыңыз.

2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

ЕО 66/2014 сәйкес энергия тиімділігі туралы ақпарат өнімге қоса берілген чекте қамтылған.

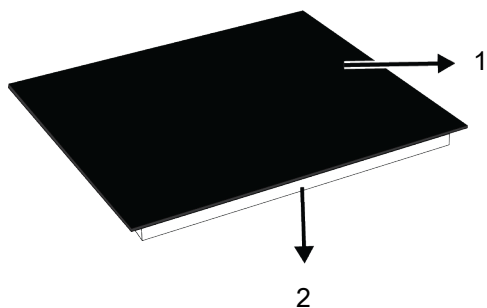
Төмендегі нұсқаулар өнімді экологиялық таза жолмен пайдалануға және қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Пісіру аймағына сәйкес келетін өлшемі мен қақпағы бар кәстрөлдерді/табаларды пайдаланыңыз. Тамақ әзірлеу үшін әрқашан дұрыс мөлшердегі кәстрөлді таңдаңыз. Дұрыс емес өлшемдегі контейнерлер қажет болғаннан көп энергияны тұтынады.
- Пісіру аймағын және кәстрөлдердің түбін таза ұстаңыз. Ластану пісіру аймағы мен кәстрөлдің түбі арасындағы жылу алмасуды азайтады.

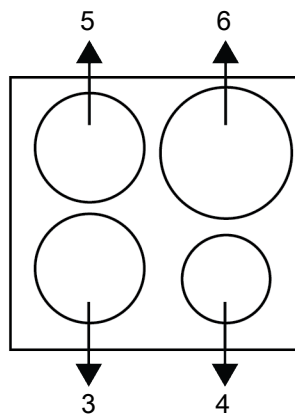
3 Өніміңіз

3.1 Өнім ақпараты

КК



- 1 Шыны әзірлеу беті
- 3 Индукциялық әзірлеу аймағы
- 5 Индукциялық әзірлеу аймағы



- 2 Төменгі корпус
- 4 Индукциялық әзірлеу аймағы
- 6 Индукциялық әзірлеу аймағы

3.2 Техникалық сипаттамалар

Пештің жалпы сипаттамасы	
Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	52 /590 /520 *
Орналылатын пештің өлшемдері (ені / тереңдігі) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Кернеу/жиілік	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Өнімде қолданылатын/қолдануға жарамды кабельдің түрі мен қимасы	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Жалпы тұтынылатын қуат (кВт)	max. 7,2 kW

Әзірлеу аймақтары

Алдыңғы сол жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	180 мм
Қуат	2000 Вт / Күшейткіш 2300 Вт

Алдыңғы оң жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	145 мм
Қуат	1600 Вт / Күшейткіш 1800 Вт

Артта сол жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	180 мм
Қуат	2000 Вт / Күшейткіш 2300 Вт

Артқы оң жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	210 мм
Қуат	2000 Вт / Күшейткіш 2300 Вт

* Техникалық кестеде көрсетілген плита биіктігі өнімнің төменгі корпусының биіктігі болып табылады.



Техникалық сипаттама өнімнің сапасын жақсарту үшін алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



Осы нұсқаулықтағы суреттер схема жүзінде берілген және өніммен тура сәйкес келмеуі мүмкін.



Өнім жапсырмасында немесе бірге жүретін құжатта көрсетілген мәндер қатысты стандарттарға сәйкес зертханалық шарттарда алынған. Өнімнің пайдалану және қоршаған орта жағдайларына байланысты бұл мәндер әртүрлі болуы мүмкін.

4 Бірінші рет қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын, сәйкесінше келесі бөлімдерде көрсетілген келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

4.1 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Өнімнің беттерін дымкыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп, шүберекпен құрғатыңыз.

5 Плитаны қалай пайдаланамыз

5.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Плитаға заттардың түсуіне жол бермеңіз. Түз тазалағыштар сияқты кішкене заттар да плитаны зақымдауы мүмкін. Жарылған плиталарды пайдаланбаңыз. Су бұл жарықтар арқылы өтіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін. Егер беті қандай да бір зақымданған болса (мысалы, көрінетін жарықтар), алдымен сақтандырғышты өшіріңіз, содан кейін электр тоғының соғу қаупін азайту үшін өнімді желіден ажырату үшін уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
- Плитада теңгерілмеген және оңай қисаятын кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз.
- Кәстрөлдерді/табаларды бос күйінде қыздырмаңыз. Кәстрөлдер мен құрылғы зақымдалуы мүмкін.
- Плитаның оттықтарын әр пайдаланудан кейін әрдайым сөндіріп отырыңыз.
- Егер сіз плиталарды ешқандай кәстрөлсіз немесе кәстрөлдерсіз/табаларсыз пайдалансаңыз, құрылғыны зақымдайсыз. Әрбір әрекеттер кейін плиталарды әрдайым сөндіріп тұрыңыз.
- Әр қолданғаннан кейін пісіру беті ыстық болады, сондықтан пластик кәстрөлдерді / кәстрольдерді пісіру бетіне салмаңыз. Беттегі мұндай материалды дереу тазалаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіруі мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазартқыш кремдерді немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы рет пайдаланған кезде түтін мен иіс бірнеше сағат бойы пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және оларды кетіру үшін жақсы желдету қажет. Пайда болған түтін мен иістермен тікелей тыныс арудан аулақ болыңыз.

- Шыны пісіру бетіндегі температураның кенеттен өзгеруі зақым келтіруі мүмкін, пісіру кезінде суық сұйықтықтарды төгіп алмаңыз.
- Тағамның жеткілікті мөлшерін кәстрөлдерге және табаларға салыңыз. Осылайша, сіз кәстрөлдерден/табалардан тағамның төгілуіне жол бермей, қажетсіз тазалаудың қажеті болмайды.
- Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын оттықтарға/аймақтарға қоймаңыз.
- Кәстрөлдерді оттықтарда/аймақтарда ортада орналастырыңыз. Егер сіз кәстрөлді басқа оттыққа/аймаққа қойғыңыз келсе, оны қажетті оттыққа қарай сырғытпаңыз; алдымен оны көтеріп, содан кейін басқа оттыққа қойыңыз.

Индукциялық пештің жұмыс принципі

Индукциялық плита ашық тізбекке ұқсайды. Тізбек оған индукциялық пісіруге жарайтын ыдыс-аяқ / ыдыс орнатылған кезде және әйнек бетінен төмен электронды жүйе магнит өрісін тудырғанда аяқталады. Кәстрөлдердің / ыдыстардың металл негізі осы магнит өрісінен энергия алу арқылы қызады. Осылайша, жылу плитаның бетінде емес, тікелей оның үстіндегі кәстрөлдерде/табаларда пайда болады. Шыны бет әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының қызуымен қызады.

Индукциямен әзірлеудің артықшылықтары

Индукциялық плиталар кейбір артықшылықтарды ұсынады, өйткені жылу тікелей эзiрлеу кәстрөлдерiне/табаларына берiледi.

- Эзiрлеу кезiнде асып кететiн тағамдар тез жанбайды, өйткенi тiкелей шыны эзiрлеу бетi қыздырылмайды. Ол оңайырақ тазаланады.
- Эзiрлеу жылдамырақ болады, өйткенi жылу тiкелей эзiрлеу кәстрөлдерiнде/табаларында туындайды. Осылайша, ол плитаның басқа түрлерiмен салыстырғанда уақыт пен энергияны үнемдейдi.
- Жылу тiкелей эзiрлеу кәстрөлдерiне/таабаларына берiлетiндiктен, жылу шығыны болмайды және бұл эзiрлеудi тиiмдiрек етедi.
- Эзiрлеу кәстрөлдерi/табалары эзiрлеу бетiнен алынған кезде жылу берудiң тоқтайтыны және эзiрлеу бетiнiң тiкелей қызбайтыны эзiрлеу кезiнде болуы мүмкiн сәтсiз жағдайлардан қауiпсiздеу пайдалануды қамтамасыз етедi.

Қауiпсiз жұмыс үшiн:

- Майдың аз мөлшерi жағылған немесе майсыз пайдаланылатын (тефлон түрi) жабыспайтын эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын пайдаланғанда, жоғары қыздыру деңгейлерiн таңдамаңыз.
- Шыны эзiрлеу бетiн бiрдеңе қоюға болатын бет ретiнде немесе кесетiн бет ретiнде пайдаланбаңыз.
- Ас үй құралдары немесе кәстрөл қақпақтары сияқты металл заттарды плитаға қоймаңыз, олар қызып кетуi мүмкiн.
- Эзiрлеу үшiн ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз. Алюминий фольгаға оралған тағамды индукциялық аймаққа ешқашан қоймаңыз.
- Несие қарталары немесе таспалар сияқты магниттiк заттарды жұмыс iстеп тұрғанында плитадан алыс ұстаңыз.
- Егер плитаның астында тұмпапеш бар болса және жұмыс iстеп тұрса, плитадағы датчиктер эзiрлеу деңгейiн төмендетуi немесе плитаны өшiруi мүмкiн.

- Плитада автоматты өшiру жүйесi бар. Бұл жүйе туралы толық ақпарат келесi бөлiмдерде берiлген. Алайда, эзiрлеу үшiн түбi жiнiшке кәстрөлдердi пайдалансаңыз, бұл кәстрөлдер өте тез қызады, ал ыдыстың түбi балқып, автоматты өшiру жүйесi iске қосылмай тұрып эзiрлеу бетi мен құрылғыны зақымдауы мүмкiн.

Эзiрлеу кәстрөлдерi/табалары

Индукциялық плитада индукциялық эзiрлеумен үйлесiмдi екендiгi туралы жапсырмасы немесе ескертуi бар ферромагниттiк, сапалы эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын ғана пайдалану керек. Әдетте, темiр құрамы неғұрлым жоғарырақ болса, эзiрлеу кәстрөлдерiнiң/табаларының жұмысы соғұрлым жақсырақ болады. Пiсiруге арналған кәстрөлдердiң / кәстрөлдердiң негiзгi диаметрi индукциялық аймаққа сәйкес келуi керек. Ұсынылған өлшемдер төменде тiзiлген.

Қолайлы кәстрөлдер/табалар:

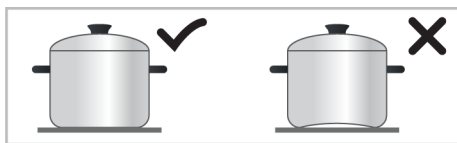
- Құйылған темiрден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Эмальданған болат кәстрөлдер/табалар
- Болат және тот баспайтын болаттан жасалған кәстрөлдер/табалар (индукциямен үйлесiмдi екенiн көрсететiн этикеткасы немесе ескертуi бар)

Жарамсыз кәстрөлдер/табалар:

- Алюминий кәстрөлдер/табалар
- Мыстан жасалған кәстрөлдер/табалар
- Жезден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Шыны кәстрөлдер/табалар
- Қыш бұйымдар
- Керамика және фарфор

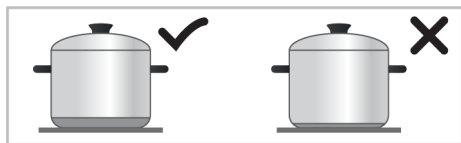
Ұсыныстар:

- Түбi тегiс эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын ғана пайдаланыңыз. Дөңес немесе ойыс түптерi бар кәстрөлдердi/табаларды пайдаланбаңыз.

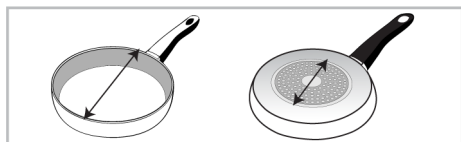


- Тек түптерi қалың, өңделген эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын пайдаланыңыз. Егер түбi жiнiшке кәстрөлдердi

пайдалансаңыз, бұл кәстрөлдер өте тез қыздырады және ыдыстың түбі еріп, автоматты түрде өшіру жүйесі іске қосылмай тұрып әзірлеу беті мен құрылғыны зақымдауы мүмкін. Үшкір жиектер бетте сызаттар тудыруы мүмкін.

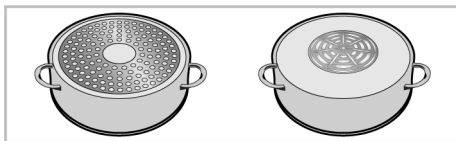


- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының түптерінде шын диаметрінен кішірек ферромагниттік өрісі болады. Плита тек осы аумақты қыздырады. Сондықтан жылу біркелкі үлестірілмейді және әзірлеу өнімділігі төмендейді. Бұған қоса, мұндай әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын үлкен индукциялық плиталар анықтамауы мүмкін. Осылайша, әзірлеу плитасын ферромагниттік өрістің өлшеміне сәйкес таңдау керек.



- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінде/табаларында алюминий сияқты ферромагниттік емес материалдарды

қамтитын түбі болады. Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының бұл түрлері жеткілікті мөлшерде қыздырылмауы немесе индукциялық плита оларды мүлде анықтамауы мүмкін. Кейбір жағдайларда жаман кәстрөлдерінде/табаларында туралы ескерту пайда болуы мүмкін.



i Ас пісіру беттерін таңдауға арналған оң және сол жақтағы ыдыстарды және ортадағы ас пісіру беттерін тең бөлу индукциялық ас пісіру беттері бірнеше тағамды пісірген кезде пісіру өнімділігіне оң әсер етеді.

Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын тексеру
Төмендегі әдістерді пайдаланып, кәстрөліңіз индукциялық плитада әзірлеумен үйлесімді екенін тексеріңіз.

1. Кәстрөл түбінде магнит болса, ол үйлесімді.
2. Егер кәстрөлді индукциялық плитаға қойып, плитаны қосқан кезде **L** жыпылықтамаса, ол үйлесімді.

Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының ұсынылған өлшемдері

Әзірлеу аймағының диаметрі - mm	Кәстрөлдің диаметрі - mm
145	мин. 100 - макс. 145
180	мин. 100 - макс. 180
210	мин. 140 - макс. 210
240	мин. 140 - макс. 240
280	мин. 125 - макс. 280
320	мин. 125 - макс. 320
Беті кең (икемді) әзірлеу аймағы	ені 230 - ұзындығы 390

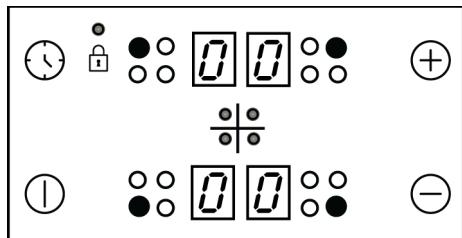
Индукциялық плиталардың әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын анықтауы кәстрөлдердің/табалардың түбіндегі ферромагниттің диаметрі мен материалына байланысты. Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының анықталуын қамтамасыз ету және тиімді әзірлеуге қол жеткізу үшін әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын

плитаның өлшеміне сәйкес таңдау керек. Плита өлшемдеріне ұсынылған әзірлеу кәстрөлдері/табалары өлшемдері жоғарыда келтірілген. Қайнау әрекеті кәстрөлдің түріне, кәстрөлдің мөлшері мен пісіру алаңының мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін. Біртекті қайнату үшін бір сатылы үлкен

пісіру алаңын пайдалануға болады. Үлкенірек пісіру алаңын пайдалану

индукциялық плиталардағы энергияны ысырап етпейді, өйткені жылу тек тиісті қазан аймағында жасалады.

5.2 Плитаны басқару блогы



Пернелер :

- Қосу/өшіру пернесі
- Таймер пернесі
- Арттыру пернесі
- Азайту пернесі

Таңбалар :

Пернелер құлпы таңбасы

Әзірлеу аймағын таңдау пернелері :

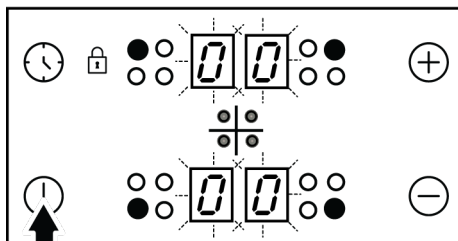
- Артқы сол жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі
- Алдыңғы сол жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі
- Алдыңғы оң жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі
- Артқы оң жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі

Басқару тақтасына арналған жалпы ескертулер

- Суреттер тек ақпарат алу мақсатында жұмсалған. Сыртқы көріністер мен функциялар пісіру тақтасының үлгісіне байланысты әр түрлі болады.
- Бұл өнім түртпелі басқару тақтасымен басқарылады. Түртпелі 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 түймешігін түрткізіз.
⇒ “0” белгішесі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде көрсетіледі.



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

Пісіру тақтасын өшіру

1. Басқару тақтасындағы түймешігін түрткізіз.
⇒ Пісіру тақтасы өшіп, Күту режиміне оралады.

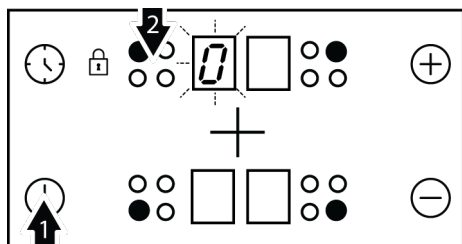
Пісіру аймағы бейнебетінде көрсетілетін “Н” немесе “h” белгісі пісіру аймағының әлі ыстық екенін білдіреді. Пісіру аймақтарын қолмен ұстамаңыз.

Сақталған ыстық көрсеткіші


Пісіру аймағы бейнебетінде пайда болатын “Н” 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, ① түймешігін түрттіңіз.
2. Іске қосу үшін, пісіру аймағының таңдау түймешігін түрттіңіз.
⇒ “0” белгісі пісіру аймағы бейнебетінде көрсетіліп, тиісті бейнебет одан әрі жарықтандырылады.

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

Температура деңгейін орнату

⊕ немесе ⊖ түймешіктерін температураны “1” және “9” немесе “9” және “1” мәндеріне орнату үшін түрттіңіз.

 1–7 деңгейлерінде кастрюльдегі су немесе май қайнауы немесе тоқтауы мүмкін. Бұл пайдаланушының өнім жүйелі қосылып өшеді деп ойлауына әкелуі мүмкін. Су немесе май мөлшері аз болғанда бұл жағдай қателік болмайды; жай ғана өнімді пайдалану жолы болып есептеледі.

 280 мм индукциялық пештегі пісіру аймақтың сыртқы бөлігі (құрылғыңыз 280 мм индукциялық пештің пісіру аймағымен жабдықталған жағдайда) тек пісіру аймағының бетін толығымен жабатын кең кастрюль қойылғанда және температура 8 деңгейден жоғары мәнге орнатылғанда ғана белсендіріледі.

Пісіру аймақтарын өшіру:

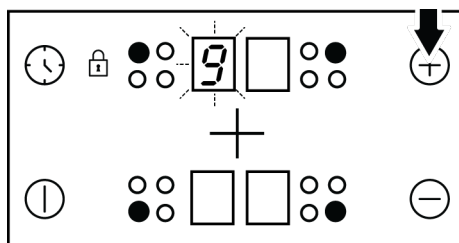
Пісіру аймағын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. **Температура деңгейін “0” мәніне дейін төмендету:** Пісіру аймағын өшіру үшін, температураны “0” деңгейіне төмендетіп реттеңіз.
2. **Қажетті пісіру аймағы белгісін біраз түрттіңіз:** Пісіру аймағын іске қосу үшін, тиісті белгісін біраз басып, температураны “0” мәніне төмендетіңіз.
3. **Қажетті пісіру аймағы үшін таймер опциясындағы өшіру функциясын қолдану:** Уақыт аяқталғанда, таймер пісіру аймағына тағайындалған таймер өшеді. “0” немесе “00” мәні тиісті бейнебетте көрсетіледі. Уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түрттіңіз.

Жоғары қуат (Көмекші) Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін. жылдам қыздыру үшін, “P” көмекші функциясын қолдануға болады. Дегенмен, бұл функцияны ұзақ уақыт пісіру үрдісіне қолданбаған дұрыс. Көмекші функциясы барлық пісіру аймақтарында қол жетімді емес болуы мүмкін.

Жоғары қуатты іске қосу (Көмекші):

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, ① түймешігін түрттіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. ⊕ немесе ⊖ түймешігін түртіп, алдымен “9” деңгейіне жетіңіз.



4. Пісіру аймағы “9” деңгейінде болғанда, ⊕ түймешігін бір рет түртіп, пісіру аймағы температурасын “P” деңгейіне орнатыңыз.

Жоғары қуатты өшіру (Көмекші):

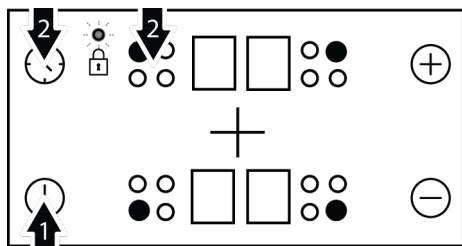
- Көмекші функциясын өшіру үшін, ⊖ түймешігін түртіп, температура деңгейін “9” мәніне орнатыңыз. Пісіру аймағын көмекші режимінен шығып, “9” деңгейінде жұмыс істей береді.
- Температура деңгейін төмендету үшін, ⊖ түймешігін түртіңіз немесе пісіру аймағын толығымен өшіру үшін, температура деңгейін “0” мәніне дейін төмендетіңіз.

Түймешіктерді құлттау

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

Түймешіктерді құлттау функциясын қосу

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, ⊕ түймешігін түртіңіз.
2. Түймешіктерді құлттау функциясын іске қосу үшін, ⌚ және ●● түймешіктерін бір уақытта түртіңіз.



⇒ Түймешіктерді құлттау функциясы іске қосылып, белгідегі 🔒 нүктесі жанады.

i Түймешіктер құлтталған кезде пісіру тақтасын өшірсеңіз, түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тақтасын қайта іске қосқан кезде жұмыс істейді. Түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тақтасы әрекет ету мақсатында өшіп тұруы керек.

Түймешіктерді құлттау функциясын өшіру

1. Түймешіктерді құлттау функциясы белсенді болғанда, ⌚ және ●● түймешіктерін бір уақытта түртіңіз.
⇒ Түймешіктерді құлттау функциясы іске қосылып, белгідегі 🔒 нүктесі жоқ болады.

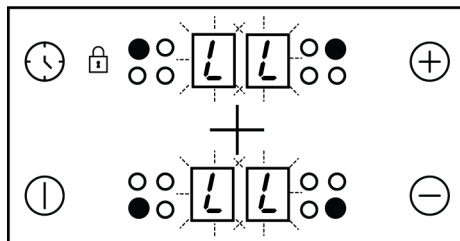
Балалардан құлттау Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

Балалардың абайсызда пісіру аймағына жақындап қалуын алдын алу мақсатында пісіру тақтасын қорғай аласыз. Балардан құлттау функциясы Күту режимінде ғана іске қосылып, өшеді.

i Электр қуаты өшіп қалған жағдайда балалар құлпы жойылады.

Балардан құлттау функциясын іске қосу

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, ⊕ түймешігін түртіңіз.
2. ⊖ және ⊕ түймешіктерін бір уақытта “бип” сигналынан кейін түртіп, ⊕ түймешігін Балардан құлттау функциясын іске қосу үшін түртіңіз.



⇒ Балардан құлттау функциясы іске қосылып, “L” белгісі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде көрсетіледі.

Балардан құлттау функциясын өшіру

1. Түймешіктерді құлттау функциясы белсенді болғанда, пісіру тақтасын іске қосу үшін ⊕ түймешігін түртіңіз.

2. ⊖ және ⊕ түймешіктерін бір уақытта “бип” сигналынан кейін түртіп, Балардан құлттау функциясын өшіру үшін ⊖ түймешігін түртіңіз.

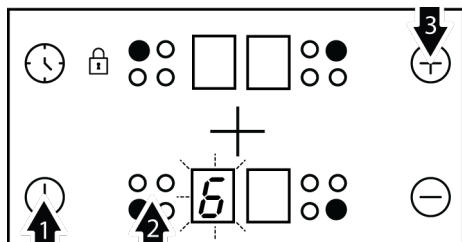
⇒ Балардан құлттау функциясы өшіп, “L” белгісі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде жоғ болады.

Таймер функциясы

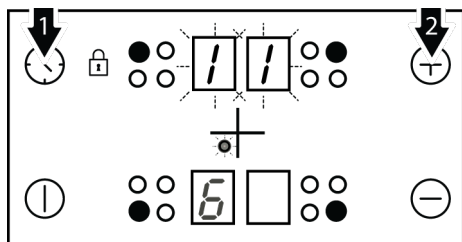
Бұл функция пісіру үрдісіне көмектеседі. Пісіру барысында пештің қасында болудың қажет жоқ. Пісіру аймағы таңдалған уақыт аяқталғанда автоматты түрде өшеді.

Таймерді іске қосу

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, ① түймешігін түртіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін тұрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.



3. Қажетті температура деңгейін орнату үшін, ⊕ немесе ⊖ түймешіктерін түртіңіз.
4. Таймерді іске қосу үшін, ⊙ түймешігін түртіңіз.
⇒ “00” белгісі таймер бейнебетінде жанып, ондық белгіштері таңдалған пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.



① артқы оң жақ пен сол жақ пісіру аймағы бейнебеттері таймер белсенді болғанда таймер бейнебеті функциясын атқарады.

5. қажетті уақыты орнату үшін, ⊕ немесе ⊖ түймешіктерін түртіңіз.

① Таймерді пісіру аймақтары қолданылғанда ғана орнатуға болады.

① Таймерді басқа пісіру аймақтарына орнату үшін, жоғарыда сипатталған әрекетті қайталаңыз.

① Пісіру аймағы мен температура мәні таңдалмаса, таймерді реттеу мүмкін емес.

① Таймер орнатылған пісіру аймағы таңдалғанда, қалған уақытты көру үшін, ⊙ түймешігін қайтадан түртіңіз.

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.
1. Өшірілетін пісіру аймағын таңдаңыз.
 2. Таймерді іске қосу үшін, ⊙ түймешігін түртіңіз.
 3. Таймер бейнебетінде “00” мәні көрсетілгенше, ⊖ түймешігін “00” мәніне орнату үшін түртіңіз.
⇒ Қажетті пісіру аймағы бейнебетіндегі нүкте пішіміндегі шам мен таймер бейнебеті өздігіне **толығымен** біраз жыпылықтап болған соң өшіп, таймер іске қосылмайды.

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 үздің қауіпсіздік жүйесі бар.

i Пісіру тақтасында үлгіге байланысты 145, 180, және 210-280 мм. индукциялы пісіру аймақтары бар болуы мүмкін. Индукция мүмкіндігімен әрбір пісіру аймағы қойылатын ыдыс 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 таңдалған 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.

Температура деңгейі	Әрекет ету уақытының шегі - сағат
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20-30 мин.
P (Көмекші)	5-10 мин. *
(*) Пісіру тақтасы 5 минуттан соң 9-деңгейге төмендейді	

Кесте 1: 1-кесте: Әрекет ету уақытының шегі

Қызып кетуден қорғау

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

- Белсенді пісіру аймағы өшірілуі мүмкін.

- Таңдалған 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. Сол уақытта “F” ескертуі 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 пісіру ыдыстың (суы, сүті және т.б. бар) тасып кетуін алдын алады.

i Түртпелі басқару тақтасының беті қатты бұға шалдықса, басқару жүйесі толығымен өшіп қалып, ақаулық туралы сигнал беруі мүмкін.

i Түртпелі басқару тақтасының бетін таза ұстаңыз. Қате әрекеттер жасалуы мүмкін.

6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде сіз дайындық және тамақ әзірлеу бойынша кеңестер таба аласыз.

6.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

- Табаға ешқашан үштен 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 қуырмас бұрын әрқашан артық суын кетіріңіз және қыздырылған майдың ішіне ақырын салыңыз. Қуырмас бұрын мұздатылған тағамдардың жібітіңіз.
- Майды қыздырғанда, сіз қолданатын ыдыстың құрғақ екеніне көз жеткізіп, оның қақпағын ашық ұстаңыз.
- Қуатты үнемдеп әзірлеу туралы ұсыныстарды «Қоршаған орта туралы нұсқаулар» бөлімінен қараңыз.
- Тамақ өнімдеріне арналған пісіру температурасы мен уақытының мәні рецепт пен мөлшерге байланысты өзгеруі мүмкін. Осы себепті бұл мәндер диапазон түрінде берілген.

Әзірлеу үстелі

Тамақ	Температура деңгейі	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Еріту		
Шоколадты еріту (мысалы, Dr.Oetker бренді, ашық шоколад 55-60% какао, 150 г)	1	20 ... 30
Май (200 г)	6	5 ... 6
Kaynatma, Isıtma ve Sıcak TutmaҚайнату, қыздыру, жылы ұстау		
Су 1 л (Қайнату)	P	3 ... 5
Су 3 л (Қайнату)	P	8 ... 10
Сүт 1 л (Қайнату)	6	4 ... 6
Сүт 1 л (Жылы ұстау)	1-2	18 ... 22
Көкөніс майы (Қыздыру) (Күнбағыс дәнінен жасалған май 0,5 л)	8	3 ... 5
Қайнату		

Тамақ	Температура деңгейі	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Қабығы ашылған картоп ірі етіп туралған (2 дана үлкен өлшем)	9	12 ... 14
Ақсерке сүбесі	8	10 ... 15
Сосиска	9	2 .. 4
Паста (150 г)	8	8 ... 12
Әзірлеу, қуыру		
Күріш тамағы (200 г күріш)	6	8 ... 14
Паэлья *	9	15 ... 20
Ашуре **		
Бұршақ пен нұтты қайнату Қайнату - Ашуре үшін	9	5 ... 6
Бұршақ пен нұтты қайнату әзірлеу - Ашуре үшін	3	10 ... 30
Бидай Қайнату - Ашуре үшін	9	2 ... 5
Бидай әзірлеу - Ашуре үшін	3	10 ... 30
Ашуре -Барлық ингредиенттер	8	20 ... 25
Көкөністер қосылған жіліншік **		
Көкөністерді қуыру	9	3 ... 8
Пісіру	4-5	120 ... 150
Сорпалар (Мысалы, жасымық сорпасы)	6-7	17 ... 20
Аз майда қуыру		
Теңіз алабұғасының сүбесі	8	3 ... 7
Сүйексіз стейк ** (3-5 см)	8	5 ... 9
Сосиска	8	2 ... 5
Қуырылған жұмыртқа	7	4 ... 8
Қуырылған картоп		
Бауырсақ	8	13 ... 16
Шницель	8	5 ... 7
Наггетс	8	4 ... 6
* Уок кәстрелі ұсынылады.		
** Құйылған таба/кәстрөл ұсынылады.		

7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау

7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен

- пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін бұмен тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
 - Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бұмен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот

кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).

- Өр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, құрылғының ешбір бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

Пісіру беттері үшін:

- Сүт, томат пастасы және май сияқты қиықылдық қоспалар пісіру бетінде және пісіру аймақтарының құрамдас бөліктерінде қатты дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін, пісіру беті салқындағаннан кейін бірден ағып кеткен сұйықтықтарды өшіріп тазалаңыз.

Іпох – тот баспайтын беттер

- Іпох тот баспайтын болаттан жасалған беттер мен тұтқаларды тазарту үшін қиықыл немесе хлор бар тазартқыштарды қолданбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бет уақыт өте келе түсін өзгерте алады. Бұл қалыпты. Өр пайдаланудан кейін бетті тот баспайтын немесе іпох бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.
- Бір бағыттық сүртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және іпох беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.
- Шыны және іпох беттеріндегі қақ, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күпестен дереу алып тастаңыз. Дақтар ұзақ уақыт сақталса, тот басуы мүмкін.
- Пісіру панеліне шашыратылған/жағылған тазартқыштарды дереу алып тастау керек. Бетінде қалған абразивті тазартқыштар беттің ағаруына әкеледі.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және шыны беттерге арналған микрофибра матамен тазалап, құрғақ микрофибра матамен сүртіңіз.
- Егер тазалаудан кейін жуғыш заттың қалдықтары қалса, оларды суық сумен сүртіп, таза және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Ешқандай жағдайда әйнектің бетіндегі кептірілген қалдықтарды жүзі кетілген пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас қырғыш құралдармен тазаламаңыз.
- Шыны бетіндегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазартқышпен ашық саудада қолжетімді қатты тазартқышпен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ластанған болса, тазартқышты даққа ысқышпен жағыңыз және оның әрекет етуін біраз күтіңіз. Содан кейін әйнектің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Шыны беттердегі түссіздену мен дақтар қалыпты құбылыс және ақаулар емес.

Пластик бөлшектер мен боялған беттер

- Пластик бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ыстықшы пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз. Олар беттерді зақымдауы мүмкін.
- Өнімнің құрамдас бөліктерінің буындары дымқыл болмайтынына және онда жуғыш заттың қалмайтынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, бұл қосылыстарда коррозия пайда болуы мүмкін.

7.2 Плитаны тазалау

Шыны эзірлеу беті

Шыны эзірлеу бетін тазалау үшін «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде шыны беттер үшін сипатталған тазалау қадамдарын орындаңыз. Арнайы жағдайларда тазалауды төмендегі ақпаратқа сай орындауға болады.

- Күңгірт крем, крахмал және шәрбат сияқты қантқа негізделген тағамдарды бетінің салқындауын күтпестен дереу тазалау керек. Әйтпесе, шыны эзірлеу беті біржола зақымдалуы мүмкін.
- Плита ыстық кезде орындайтын тазалау әрекеттер үшін тазалау заттарын пайдаланбаңыз, әйтпесе тұрақты дақтар пайда болуы мүмкін.

7.3 Басқару тақтасын тазалау

- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Панельді тазалау үшін астындағы тұтқалар мен тығыздағыштарды алып тастамаңыз. Басқару тақтасы мен тұтқалар зақымдалуы мүмкін.
- Басқару тұтқалары бар iNox панельдерін тазалаған кезде тұтқаның айналасындағы iNox тазалағыштарын пайдаланбаңыз. Тұтқаның айналасындағы индикаторлар өшірілуі мүмкін.
- Сенсорлық басқару тақталарын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Егер құрылғы кілтті құлыптау функциясымен жабдықталған болса, басқару тақтасын тазаламас бұрын кілт құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде қате анықтау орын алуы мүмкін.

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағаннан кейін мәселе жойылмаса, сатушыға немесе уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Ешқашан өнімді өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

Өнім жұмыс істемейді.

- Сақтандырғыш ақаулы немесе жарылған болуы мүмкін. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды өзгертіңіз немесе қайта іске қосыңыз.
- Құрылғыны (жерге қосылған) розеткаға қосуға болмайды. >>> Құрылғының розеткаға қосылғанын тексеріңіз.
- (Құрылғыңызда таймер болса) Басқару панеліндегі пернелер жұмыс істемейді. >>> Өнімде кілт құлпы болса, перне құлпы қосулы болуы мүмкін, кілт құлпын өшіріңіз.
- Қосу/өшіру пернесін басқан кезде плита қосылмаса >>> Оны розеткадан ажыратып, розеткаға қоспас бұрын кем дегенде 20 секунд күтіңіз.
- Оның қызып кетуден қорғауы бар. >>> Плитаның суығанын күтіңіз.

- Сәйкес кәстрөлдерді қолдануға болмайды. >>> Кәстрөлдеріңізді тексеріңіз.

Убелгішесі плита аймағының дисплейінде әрқашан жанып тұрады.

- Кәстрөлдерді жұмыс істейтін плитаға қоюға болмайды. >>> Плита аймағында кәстрөл бар-жоғын тексеріңіз.
- Сіздің кәстроль индукцияға сәйкес келмеуі мүмкін. >>> Пештің индукциялық плитаға сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Кәстрөл плита аймағына дұрыс орнатылмаған болуы мүмкін немесе табаның астыңғы беті тандалған плита аймағы үшін жеткілікті кең болмауы мүмкін. >>> Пісіру аймағына жеткілікті кең кәстрөлді таңдау арқылы плита аймағын ортаға келтіріңіз.
- Кәстрөл немесе плита аймағы тым ыстық болуы мүмкін. >>> Олардың суығанын күтіңіз.

Таңдалған плита аймағы жұмыс істеп тұрған кезде кенеттен өшеді.

- Таңдалған бөліктің пісіру уақыты біткен болуы мүмкін. >>> Жаңа пісіру уақытын орнатуға немесе пісіруді аяқтауға болады.
- Оның қызып кетуден қорғауы бар. >>> Плитаның суығанын күтіңіз.
- Сенсорлық басқару тақтасын нысан жауып алған болуы мүмкін. >>> Панельдегі нысанды алып тастаңыз.

Плита аймағы қосулы болса да, кәстрюль қызбайды.

- Кәстрөл индукциялық плитаға сәйкес келмеуі мүмкін. >>> Пештің индукциялық плитаға сәйкес келетінін тексеріңіз.
- Кәстрөл плита аймағына дұрыс орнатылмаған болуы мүмкін немесе табаның астыңғы беті таңдалған плита аймағы үшін жеткілікті кең болмауы мүмкін. >>> Пісіру аймағына жеткілікті кең кәстрөлді таңдау арқылы плита аймағын ортаға келтіріңіз.

Салқындату желдеткіші плита өшірілген болса да жұмысын жалғастырады.

- Бұл қате емес. Салқындату желдеткіші плитадағы электронды жабдық тиісті температураға түскенше жұмысын жалғастырады.

Ықтимал шулар мен себептері

- **Желдеткіш шуы:** пеш құрылғының температурасына сәйкес автоматты түрде іске қосылатын желдеткішпен жабдықталған. Желдеткіш әртүрлі жұмыс деңгейлеріне ие және температураға байланысты әртүрлі деңгейлерде жұмыс істейді.
- **Трансформатордың жұмыс шуы сияқты төменгі дыбыс:** бұл индукциялық технологияның сипатына байланысты. Жылу пісіруге арналған ыдыстың түбіне тікелей берілетіндіктен, мұндай ызылдаған дыбыстар пісіру ыдысының материалына сәйкес естілуі мүмкін. Осылайша, әртүрлі ыдыс-аяктармен әртүрлі шу естілуі мүмкін.
- **Жарылған шу:** Мұның себебі пісіру ыдысының негізінің құрылымы мен материалында. Пісіруге арналған ыдыс әртүрлі материалдардан тұратын әртүрлі қабаттардан жасалған болса, жарылған дыбыс естілуі мүмкін.
- **Ыңылдаған дыбыс:** әр түрлі пісіру деңгейлерімен пісіру үшін пештің бір жағындағы екі пісіру алаңы пайдаланылғанда, шырылдаған дыбыс естілуі мүмкін.

Қате кодтары/себептері және ықтимал шешімдер

Қате кодтары	Қате себептері	Мүмкін шешімдер
E 2	Дисплей мен тұтқа интерфейс тақтасы арасындағы байланыс қатесі	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 22 E 26	Индукциялық плита қызып кетті.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанын күтіңіз. Плита температурасы шекті деңгейден төмен түскен кезде қате жойылады.
E 46	Бір немесе бірнеше перне 10 секундтан астам уақыт басулы күйде болады. Басқару панелінде қандай да бір зат қалып қалған немесе басқару құралы буланған.	Қолыңызды плитадан алған кезде мәселе шешіледі. Басқару панелін тазалаған соң мәселе шешіледі.
E 47	Индукциялық қыздыруға арналған кәстрөл пайдаланылып жатқан жоқ.	Индукциялық қыздыруға арналған кәстрөл пайдаланылған кезде қате жойылуы керек.

Қате кодтары	Қате себептері	Мүмкін шешімдер
E 1 – E 15	Индукциялық плитадағы байланыс қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 16 – E 21	Индукциялық плитадағы температура сенсорының қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 23 E 24	Индукциялық плитадағы бағдарламалық жасақтама қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 25	Индукциялық плитадағы желдеткіш жұмысының қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 31 – E 45	Индукциялық плитадағы электронды тактаның аппараттық қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 48 E 49 E 51	Индукциялық плитадағы сенсор қатесі.	Сенсорлық жабдық жұмыс жағдайларына сәйкес болуы керек. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 52 – E 57	Индукциялық плитадағы жоғары температура қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанын күтіңіз. Сенсор температурасы шекті деңгейден төмен түскен кезде қате жойылады. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.

