

EN

RU

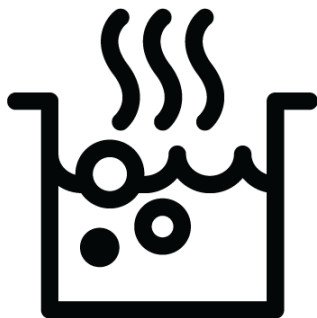
KK

Hotpoint

Built-in Hob / User Manual

Встраиваемая варочная панель / Руководство по эксплуатации

Кіріктірілген плита / Пайдаланушы нұсқаулығы



HQ 1760S BA

185930383/ EN/ RU/ KK/ R.AC/ 18.02.25 22:39
7757182128



Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Hotpoint product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table of Contents

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Safety Instructions | 4 |
| 1.1 | Intended Use..... | 4 |
| 1.2 | Child, Vulnerable Person and Pet Safety | 4 |
| 1.3 | Electrical Safety..... | 5 |
| 1.4 | Transportation Safety | 6 |
| 1.5 | Installation Safety..... | 7 |
| 1.6 | Safety of Use | 7 |
| 1.7 | Temperature Warnings | 8 |
| 1.8 | Cooking Safety | 8 |
| 1.9 | Induction | 9 |
| 1.10 | Maintenance and Cleaning Safety | 9 |
| 2 | Environmental Instructions | 9 |
| 2.1 | Waste Directive..... | 9 |
| 2.1.1 | Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product | 9 |
| 2.2 | Package Information..... | 10 |
| 2.3 | Recommendations for Energy Saving..... | 10 |
| 3 | Your product | 10 |
| 3.1 | Product introduction | 10 |
| 3.2 | Technical Specifications..... | 11 |
| 4 | First Use | 12 |
| 4.1 | Initial Cleaning | 12 |
| 5 | How to use the hob | 12 |
| 5.1 | General Information About Using the Hob..... | 12 |
| 5.2 | Hob control unit..... | 14 |
| 6 | General Information About Cooking | 20 |
| 6.1 | General information about cooking with hob | 20 |
| 7 | Maintenance and Cleaning | 22 |
| 7.1 | General Cleaning Information..... | 22 |
| 7.2 | Cleaning the hob..... | 23 |
| 7.3 | Cleaning the Control Panel | 23 |
| 8 | Troubleshooting | 23 |

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

1.9 Induction

- The electrically operated zones of your hob are equipped with advanced “Induction” technology. On the induction hob zones, which save time and energy, cookware suitable for induction cooking must be used; otherwise the hob zone will not work. For detailed information, see the section “Pot selection”.
- Since the induction hob creates a magnetic field, it can have harmful effects for people who use devices such as pacemakers or insulin pumps.
- Close the zone from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface as they will get hot.

- Do not store metal objects in drawers under the hob. During long and intensive use, the materials here may overheat.
- Do not place electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your appliance may be damaged.

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

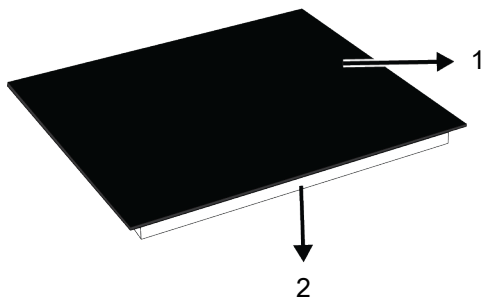
2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

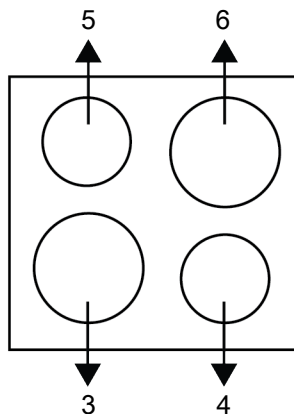
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Induction cooking zone
- 5 Induction cooking zone



- 2 Lower housing
- 4 Induction cooking zone
- 6 Induction cooking zone

3.2 Technical Specifications

| | |
|---|--|
| General specifications | |
| Product external dimensions (height/width/depth) (mm) | 50 * /590 /520 |
| Hob installation dimensions (width / depth) (mm) | 560 (+2) /490 (+2) |
| Voltage/Frequency | 1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz |
| Cable type and section used/suitable for use in the product | min. H05V2V2-F 5 x 1,5 mm ² |
| Total power consumption (kW) | max. 5,6 kW |

Cooking zones


| | |
|------------|------------------------|
| Front left | Induction cooking zone |
| Dimension | 180 mm |
| Power | 1800 W |


| | |
|-------------|------------------------|
| Front right | Induction cooking zone |
| Dimension | 145 mm |
| Power | 1400 W |


| | |
|-----------|------------------------|
| Rear left | Induction cooking zone |
| Dimension | 145 mm |
| Power | 1400 W |

| | |
|------------|------------------------|
| Rear right | Induction cooking zone |
| Dimension | 180 mm |
| Power | 1800 W |

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.

 Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

 Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

 Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

5 How to use the hob

5.1 General Information About Using the Hob

General warnings

- Do not allow any object to fall onto the glass cooking surface. Even small objects such as salt shakers can damage the glass cooking surface. Do not use a cracked glass cooking surface. Water can seep into these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (for example, visible cracks), first turn off the fuse, then unplug the product and call the authorized service to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unstable or easily tipping cookware on the glass cooking surface.
- Do not heat empty cookware. Cookware and the product may be damaged.
- Be sure to turn off the cooking zones after each use.
- If you operate the cooking zones without the cookware, you will damage the product. Turn off the cooking zones after each use.
- The cooking zones will be hot after each use, so do not place plastic cookware on the cooking zones. Clean up any melted material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquid during cooking.

- Put the appropriate amount of food in the cookware. This will prevent the food from overflowing and you will not have to do unnecessary cleaning.
- Do not place lids of cookware on the cooking zones.
- Place the cookware so that it is centered on the cooking zones. If you want to move the cookware to another cooking zone, lift it up and place it on the desired cooking zone instead of sliding it.

Working principle of induction hob

An induction hob is like an open circuit. When an induction-compatible cookware is placed on it, the circuit is completed and an electronic system located just below the glass cooking surface produces a magnetic field. The metal base of the cookware heats up by receiving energy from this magnetic field. In this way, the heat is produced not on the glass surface of the hob, but directly in the cookware above it. The glass surface heats up with the heat of the cookware.

Advantages of induction cooking

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cookware.

- Foods that overflow during cooking do not burn quickly as the cooking glass surface is not directly heated. Easier cleaning is provided.

- Since the heat is generated directly in the cookware, cooking is faster, thus saving time and energy compared to other types of hobs.
- Since the heat is given directly to the cookware, there is no heat loss and more efficient cooking is achieved.
- As soon as the cookware is removed from the cooking zone, heat transfer stops and the cooking zone does not heat up directly, providing safer use against possible accidents that may occur during cooking.

For safe use:

- Do not select high heating levels when using non-stick cookware coated with no oil or very little oil (Teflon type).
- Do not use the glass cooking area as a surface to place items on or to cut on.
- Do not place metal objects such as cutlery or cookware lids on the cooking zone as they can get hot.
- Never use aluminum foil for cooking. Never place food wrapped in aluminum foil on the induction cooking zone.
- Keep magnetic objects, such as credit cards or tapes, away from the product while the cooking zones are in operation.
- If there is an oven under your hob and it is operating, the sensors in the product may reduce the cooking level or turn the product off.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is available in the following sections.

Cookware

It is recommended that you use only cookware that is ferromagnetic, of good quality and labeled or marked as induction compatible for your induction hob. In general, the higher the iron content, the better the cookware will perform. The diameter of the cookware base should match the induction cooking area. Recommended sizes are listed below.

Suitable cookware:

- Cast iron cookware
- Enamelled steel cookware

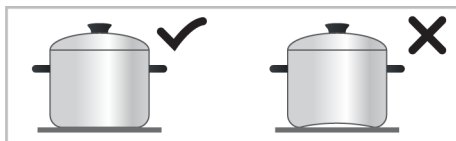
- Steel and stainless steel cookware (with a label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable cookware:

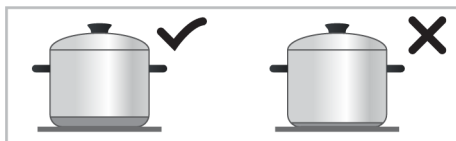
- Aluminum cookware
- Copper cookware
- Brass cookware
- Glass cookware
- Clay cooking pots
- Ceramic and porcelain cookware

Recommendations:

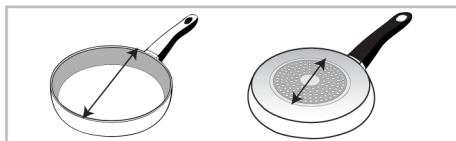
- Use only flat-bottomed cookware. Do not use cookware with concave or convex bases.



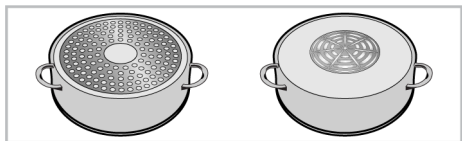
- Only use thick-based, processed cookware. If you use thin-based cookware, these cookware will heat up very quickly and the base of the cookware may melt before the automatic shut-off system is activated, damaging the cooking surface and the product. Sharp edges will scratch the surface.



- Some cookware has a ferromagnetic field at the bottom that is smaller than its actual diameter. Only this area is heated by the cooking zone. Therefore, the heat is not distributed evenly and the cooking performance decreases. In addition, such cookware may not be detected by large induction cooking zones. For this reason, the cooking zone should be selected according to the size of the ferromagnetic field.



- Some cookware has a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminum. These types of cookware may not heat up sufficiently or may not be detected by the induction cooking zone at all. In some cases, a bad cookware warning may appear.



When cooking multiple dishes on induction cooking zones, distributing the cookware equally to the right-left and middle areas when selecting the cooking zone positively affects the cooking performance.

Cookware test

Test if your cookware is compatible with induction hobs using the methods below.

- If the base of the cookware holds a magnet, it is compatible.
- When you place the cookware on the induction cooking zone and turn on the product, if **L** does not flash, it is compatible.

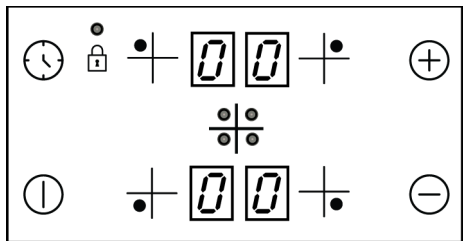
Recommended cookware sizes

In order for the induction cooking area to recognize the cookware, it depends on the ferromagnetic diameter and material of the cookware base. For the recognition of the cookware and efficient cooking, the cookware should be selected according to the cooking zone size. The recommended cookware sizes according to the cooking zone size are given below.

The boiling behavior can vary depending on the type of cookware, the size of the cookware and the size of the cooking zone. For a more uniform boiling behavior, a cooking zone that is one size larger can be used. Using a larger cooking zone does not waste energy on induction hobs, because the heat is only created in the relevant cookware.

| Cooking zone diameter - mm | Pot diameter - mm |
|--|------------------------|
| 145 | min. 100 - max. 145 |
| 180 | min. 100 - max. 180 |
| 210 | min. 140 - max. 210 |
| 240 | min. 140 - max. 240 |
| 280 | min. 125 - max. 280 |
| 320 | min. 125 - max. 320 |
| 2 x (92,7 x 200) | min. 100 - max. 180 |
| Cooking zone with wide (flexi) surface | width 230 - length 390 |

5.2 Hob control unit



Keys :

- ⓘ On/Off key

- 🕒 Timer key
- ⊕ Increase key
- ⊖ Decrease key

Symbols :

- 🔒 Key lock symbol

Cooking zone selection keys :


- ⦿ Rear left cooking zone selection key
- ⦿ Front left cooking zone selection key
- ⦿ Front right cooking zone selection key

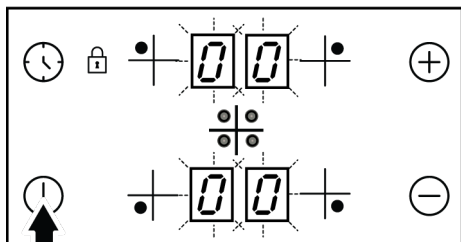
⊕ Rear right cooking zone selection key


General warnings for the control panel

- Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.
- This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.


Turning on the hob


1. Touch the  key on the control panel.
⇒ "0" icon appears on all cooking zone displays.



 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.


Turning off the hob

1. Touch the  key on the control panel.
⇒ The hob will turn off and return to Standby mode.

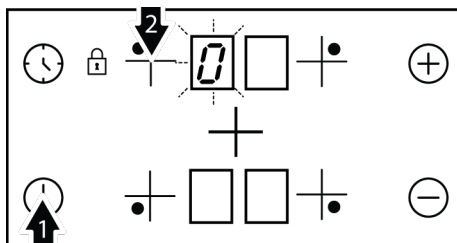
 "H" or "h" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.


Residual heat indicator


"H" symbol that appears on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" symbol meaning less hot.

 When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.



Turning on the cooking zones





1. Touch  key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
⇒ "0" symbol appears on the cooking zone display and the related display illuminates more brightly.

 If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

Touch  or  keys to set the temperature level between "1" and "9" or "9" and "1".

 The product might start-stop when it is operating on levels from 1 to 7, especially with cookware with a small diameter and when water-oil is little. This is not a fault.

 The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

Turning off the cooking zones:





A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0":** You can turn the cooking zone off by dropping the temperature adjustment to "0" level.
2. **By touching the relevant cooking zone symbol for a certain time:** Turn on the cooking zone by pressing relevant symbol for a certain time to drop temperature value to "0".
3. **By using the turn-off on the timer option for the desired cooking zone:** When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on related display. When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.



High Power (Booster) It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

For rapid heating, you can use booster function "P". However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.

Turning on High Power (Booster):

1. Touch  key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch  or  key firstly to reach the level "9".
4. When the cooking zone is at level "9", touch  key once to set cooking zone temperature to "P".




Turning off High Power (Booster):

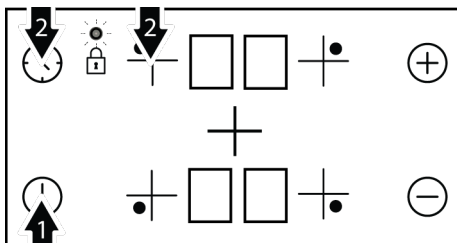
- To disable the Booster function, touch  and set the temperature to level "9". Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level "9".
- You can decrease the temperature level by touching  or you can switch off the cooking zone completely by decreasing the temperature level to "0".


Keylock


You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake when the hob is operating.

Activating the keylock




1. Touch  key to turn on the hob.
2. Touch  and  keys simultaneously to activate the keylock.



⇒ Keylock will be activated and the dot on the symbol  will light up.


 If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock will be activated next time you turn the hob on again. Key lock must be deactivated in order to be able to operate the hob.

Deactivating the keylock


1. When the keylock is active, touch  and  keys simultaneously.
- ⇒ Keylock will be deactivated and the dot on the symbol  will disappear.

Childlock It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

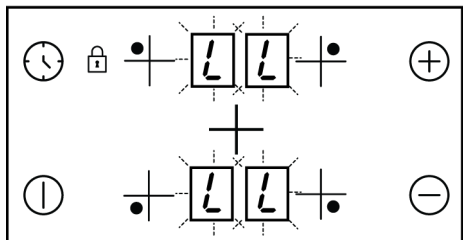
You can protect the hob against being operated unintentionally in order to prevent children from turning on the cooking zone. Child Lock can only be activated and deactivated in Standby mode.

 Child lock will be cancelled in case of power failure.

Activating the childlock

1. Touch  key to turn on the hob.

- Touch ⊖ and ⊕ keys simultaneously
After “beep” signal touch ⊕ to activate the childlock.



⇒ Childlock will be activated and “L” symbol appears on all cooking zone display.

Deactivating the childlock

- When the keylock is active, touch 1 key to turn on the hob.
- Touch ⊖ and ⊕ keys simultaneously
After “beep” signal touch ⊖ to deactivate the childlock.

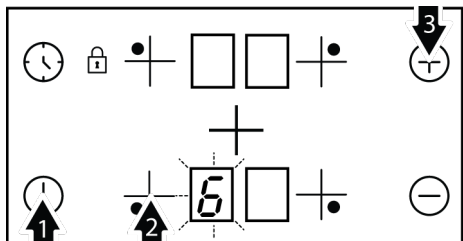
⇒ Childlock will be deactivated and “L” symbol disappears on all cooking zone display.

Timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected.

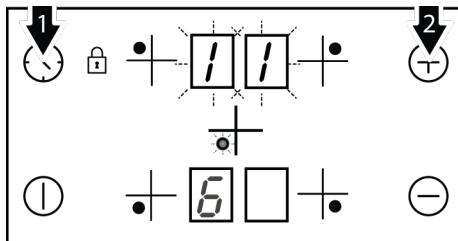
Activating the timer

- Touch 1 key to turn on the hob.
- Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.



- Touch ⊕ or ⊖ keys to set the desired temperature level.
- Touch 1 key to turn the timer on.

⇒ “00” symbol will illuminate on timer display and decimal point will appear on the selected cooking zone display.



i Right rear and left rear cooking zone displays serve as timer display when the timer is active.

- Touch ⊕ or ⊖ keys to set the desired time.

i The timer can only be set for the cooking zones already in use.

i Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.



i Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.

i When the cooking zone for which a timer was set is selected, you can see the remaining time by touching the 1 key again.

Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.

Turning off the timers earlier

- ✓ If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off.
1. Select the cooking zone you want to turn off.
 2. Touch  key to turn the timer on.
 3. Until "00" appears on the timer screen, touch  to set the value to "00".
- ⇒ Dot shaped light on the relevant cooking zone display itself turns off **completely** after having flashed for a certain period of time and the timer is cancelled.

Power management function (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

If your product has a power management function, you can change the total power setting that the hob will draw with the help of this function. There are 6 different levels for the power management function.



Power management can only be done when the product is first installed and first energized. You can complete the setting by following the steps below within 30 seconds when the product is first energized.

Power management function - Adjustable total power levels








Power management display indicator Total power

| | |
|----|--------|
| 25 | 2.5 kW |
| 30 | 3 kW |
| 36 | 3.6 kW |
| 44 | 4.4 kW |
| 54 | 5.4 kW |
| 57 | 5.7 kW |



If the total power of your product is below the desired power, your product will operate at the total power level given in the technical table. (Technical Specifications [▶ 11])

To change the total power;

1. When the product is first energized, touch the keys //// within 30 seconds.
2. The power management level set is displayed on the timer display.
3. Touch the  key to switch between levels and set the total power value you want to set.
4. Confirm the setting by touching the  key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated



The temperature levels you may assign to the hobs may vary as per the total power level set. The temperature level provided to the hob be reduced automatically as per the power setting to be performed by the hob. This is not an error.



If a key other than the specified sequence is touched while changing the power level, the setting cannot be made. You have to repeat the steps from the beginning to make the setting.

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob heats directly the cooking vessel as a feature of its operating principles. Therefore, it has various advantages when compared to other hob types. It operates more efficiently and the hob surface does not heat up. Induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum usage safety.



Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210-280 mm depending on the model. With induction feature, each cooking zone detects each vessel placed on them. Energy builds up only where the vessel contacts with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too. The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level. The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

| Temperature level | Automatic turning off periods - hours |
|--|---------------------------------------|
| 0 | 0 |
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 20-30 minute |
| P (Booster) | 5-10 minute* |
| (*) The hob will drop to level 9 after 5 minutes | |

Table 1: Table-1: Automatic turning off periods

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:

- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Overflow safety system

Your hob is equipped with overflow safety system. If there is any overflow that spills onto the control panel, system will cut the power connection immediately and turn off your hob. "F" warning appears on display during this period.

Precise power setting

Induction hob reacts the commands immediately as a feature of its operating principles. It changes the power settings very fast. Thus, you can prevent a cooking pot (containing water, milk and etc.) from overflowing even if it was just about to overflow.



If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give error signal.



Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 General Information About Cooking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

6.1 General information about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the "Environmental Instructions" section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

| Food | Temperature level | Baking time (min) (approx.) |
|---|-------------------|-----------------------------|
| Melting | | |
| Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g) | 1 | 20 ... 35 |
| Butter (200 g) | 6 | 5 ... 6 |
| Boiling, Heating, Keeping Warm | | |
| Water 1 L (Boiling) | 9 | 2 ... 8 |
| Water 3 L (Boiling) | 9 | 8 ... 10 |
| Milk 1 L (Boiling) | 6 | 4 ... 6 |
| Milk 1 L (Keeping warm) | 1-2 | 18 ... 22 |
| Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L) | 8 | 3 ... 5 |
| Boiling | | |
| Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size) | 9 | 12 ... 14 |
| Salmon fillet | 8 | 10 ... 15 |
| Sausage | 9 | 2 ... 4 |
| Pasta (150 g) | 8 | 8 ... 12 |
| Whole chicken (1,5 kg) | 7-9 | 55 ... 70 |
| Mixed vegetable stew | 6-8 | 10 ... 20 |
| Noodle | 9 | 3 ... 6 |
| Cooking, Sauteing | | |
| Rice dish (200 g rice) | 6-8 | 10 ... 30 |
| Paella * | 9 | 15 ... 20 |
| Noah's pudding ** | | |
| Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding | 9 | 5 ... 6 |
| Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding | 3 | 10 ... 30 |
| Wheat Boiling - for noah's pudding | 9 | 2 ... 5 |
| Wheat cooking - for noah's pudding | 3 | 10 ... 30 |
| Noah's pudding -All ingredients | 8 | 20 ... 25 |

| Food | Temperature level | Baking time (min) (approx.) |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------------------|
| Shanks with vegetable ** | | |
| Vegetable sauteing | 9 | 3 ... 8 |
| Baking | 4-5 | 120 ... 150 |
| Soups (E.g. Lentil soup) | 6-7 | 17 ... 20 |
| Risotto | 7-8 | 15 ... 25 |
| Chicken Fajitas | 9 | 10 ... 20 |
| Chicken, vegetable, squid noodles | 8-9 | 10 ... 18 |
| Creamy mushroom chicken | 8-9 | 10 ... 18 |
| Stir Fry Chili Chicken * | 8-9 | 5 ... 10 |
| Spinach and minced meat dish | 6-7 | 10 ... 15 |
| Beef stew | 7-8 | 60 ... 70 |
| Bulgur pilaf (200 g) | 6-8 | 15 ... 35 |
| Beef Stragonoff | 8-9 | 10 ... 15 |
| Shallow fry | | |
| Sea bass fillet | 8 | 3 ... 7 |
| Sirloin Steak ** (3-5 cm) | 8 | 5 ... 9 |
| Sausage | 8 | 2 ... 5 |
| Fried egg | 7 | 4 ... 8 |
| Omelet | 7-8 | 3 ... 6 |
| Burger Patty | 6-8 | 6 ... 10 |
| Chicken Ballantine (200 g) | 8-9 | 6 ... 10 |
| Crepe | 8-9 | 2 ... 5 |
| Flatbread | 6-7 | 2 ... 5 |
| Open bread | 7-9 | 2 ... 5 |
| Pan Pastry | 8-9 | 6 ... 12 |
| French fruit tost | 8-9 | 2 ... 5 |
| Mixed Vegetable Stir Fry * | 7-8 | 9 ... 13 |
| French fry | | |
| Boortsog | 8 | 13 ... 16 |
| Schnitzel | 8 | 5 ... 7 |
| Nugget | 8-9 | 4 ... 8 |
| Frozen Potatoes (500 g) | 8-9 | 8 ... 15 |
| Fresh potatoes (500 g) | 8-9 | 8 ... 15 |
| Fresh apple sliced potatoes (200 g) | 8-9 | 5 ... 10 |
| Chicken Katsu | 8-9 | 3 ... 6 |
| Mixed Fry | 8-9 | 10 ... 15 |
| Shrimp Tempura | 8-9 | 5 ... 7 |
| Rice cakes | 9 | 3 ... 7 |
| * Wok pan is recommended. | | |
| ** Cast pan/pot is recommended. | | |

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob

zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.

- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

- It has overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- Appropriate pots may not be used. >>> Check your pots.

The symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.
- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.

- The pot or the hob zone may be very hot.
>>> Wait for them to cool down.

The selected hob zone suddenly turns off while it is working.

- The cooking time of the selected zone may have expired. >>> You can set a new cooking time or finish cooking.
- There is overheat protection. >>> Wait for your hob to cool down.
- An object may be covering the touch control panel. >>> Remove the object from the panel.

Even though the hob zone is turned on, the pot does not heat up.

- The pot may not be compatible with the induction hob. >>> Check if your pot is suitable for the induction hob.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

The cooling fan continues to run even though the hob is turned off.

- This is not an error. The cooling fan continues to operate until the electronic equipment inside the hob cools to the appropriate temperature.

There is a noise coming from the hob while cooking

- There may be some noises coming from the hob during cooking. These noises depend on the composition of the cookware. These noises are normal, not a malfunction and are part of induction technology.

Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has different operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.
- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

| Error codes | Error reasons | Possible solutions |
|----------------------|--|---|
| E 22 E 26 | Induction hob is overheated. | Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits. |
| E 27 | A pot suitable for induction heating is not used. | The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used. |
| E 42 | Incorrect electrical wiring connection has been made. | It should be checked whether the electrical cable connection is made correctly according to the values given in the technical table and the correct connection should be made. When the correct connection is made, the error will disappear. |
| E 46 | One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour. | The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned. |
| E 47 | A pot suitable for induction heating is not used. | The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used. |
| E 1 – E 15 | Communication error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 16 – E 21 | Temperature sensor error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 23 E 24 | Software error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 25 | Fan operation error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 31 – E 45 | Electronic board hardware error on induction hob. | Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 48 E 49 E 51 | Sensor error on induction hob. | Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |
| E 52 – E 57 | High temperature error on induction hob. | Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed. |

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia / Authorized representative by manufacturer:

IHP Appliances Limited Liability Company, 398005, Lipetsk region, city district city of Lipetsk, Lipetsk, pl.Metallurgov, 2

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: The first two digits of the serial number indicate factory code, second two digits - the year of manufacture, and the third two digits indicate the week. For example, "7410-05-000001" means that the product was manufactured in the 5th week of 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-3333-887.

The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Vă mulțumim că ați ales acest Hotpoint produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

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 устройства или окружающей среды.

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

Произведено в Турции

Содержание

| | |
|---|-----------|
| 1 Инструкция по технике безопасности | 30 |
| 1.1 Использование по назначению | 30 |
| 1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных | 30 |
| 1.3 Электробезопасность | 31 |
| 1.4 Безопасность при транспортировке | 33 |
| 1.5 Меры безопасности во время монтажа | 33 |
| 1.6 Безопасность использования ... | 34 |
| 1.7 Предупреждения о температуре | 35 |
| 1.8 Безопасность во время приготовления | 35 |
| 1.9 Индукция | 35 |
| 1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки | 36 |
| 2 Руководство по окружающей среде | 37 |
| 2.1 Директива по отходам | 37 |
| 2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора | 37 |
| 2.2 Информация об упаковочном материале | 37 |
| 2.3 Советы по энергосбережению.. | 37 |
| 3 Ваш прибор | 38 |
| 3.1 Описание изделия | 38 |
| 3.2 Технические характеристики | 39 |
| 4 Первое использование | 40 |
| 4.1 Первичная очистка | 40 |
| 5 Правила эксплуатации варочной панели | 40 |
| 5.1 Общая информация об использовании варочной панели | 40 |
| 5.2 Панель управления | 43 |
| 6 Общая информация о кулинарии | 49 |
| 6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности | 49 |

| | |
|--|-----------|
| 7 Техническое обслуживание и чистка | 51 |
| 7.1 Общая информация об очистке | 51 |
| 7.2 Очистка варочной поверхности | 53 |
| 7.3 Очистка панели управления | 53 |
| 8 Устранение неполадок | 53 |

RU



1 Инструкция по технике безопасности

RU

- 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 лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний,

если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.

- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание пользователей не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электрические изделия опасны для детей и домашних животных. Дети и любимцы не должны играть с, забираться на продукт и внутрь продукта.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- Поворачивайте ручки кастрюль и сковородок в сторону столешницы, чтобы дети не могли схватиться за них и обжечься.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования поверхность продукта нагревается. Держите детей подальше от продукта.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.
- Перед утилизацией продукта:
 1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
 2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
 3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не залезали внутрь продукта.
 4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он 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 значению 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 шнура 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 подключения устройства к жирным, грязным или подверженным воздействию воды розеткам (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 пузырчатой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его скотчем. 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 изделие будет 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 с использованием 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 отключайте конфорку при помощи 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 Руководство по окружающей среде

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 EC (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.

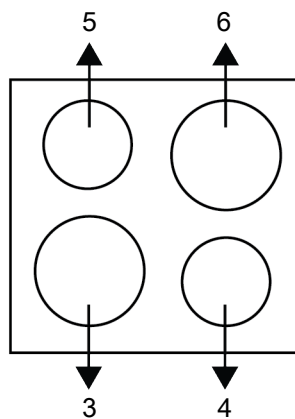
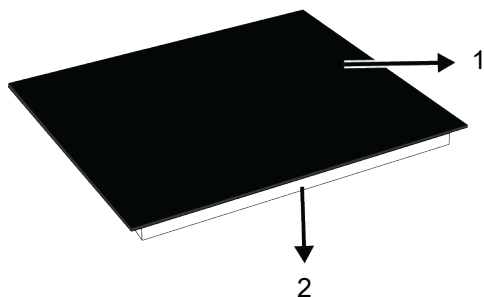
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- 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 Ваш прибор

3.1 Описание изделия

RU



- 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

RU

| Общие параметры | |
|--|--|
| Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина) | 50 * /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 1,5 mm ² |
| Общая потребляемая мощность (кВт) | макс. 5,6 kW |

Варочные зоны

| | |
|----------------|----------------------------|
| Передняя левая | Индукционная варочная зона |
| Размеры | 180 мм |
| Питание | 1800 Вт |

| | |
|-----------------|----------------------------|
| Передняя правая | Индукционная варочная зона |
| Размеры | 145 мм |
| Питание | 1400 Вт |

| | |
|--------------|----------------------------|
| Задняя левая | Индукционная варочная зона |
| Размеры | 145 мм |
| Питание | 1400 Вт |

| | |
|---------------|----------------------------|
| Задняя правая | Индукционная варочная зона |
| Размеры | 180 мм |
| Питание | 1800 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 варьироваться.

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 об использовании варочной панели

Общие предупреждения

- Не позволяйте никаким предметам падать на стеклянную варочную поверхность. Даже мелкие предметы, такие как солонка, могут повредить стеклянную поверхность для приготовления пищи. Не используйте треснувшие стеклянные варочные поверхности. Вода может просочиться в эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видны трещины), сначала выключите предохранитель, затем отключите изделие от сети и позвоните в авторизованную службу, чтобы снизить риск поражения электрическим током.
- Не используйте нестабильную или легко опрокидываемую посуду на стеклянную варочную поверхность.
- Не нагревайте пустую посуду. Посуда и изделие могут быть повреждены.
- Обязательно выключайте зоны приготовления пищи после каждого использования.
- Если вы будете управлять зонами приготовления пищи без посуды, вы повредите продукт. Отключайте зоны приготовления после каждого использования.

- Зоны приготовления пищи будут горячими после каждого использования, поэтому не размещайте пластиковую посуду на зонах приготовления пищи. Немедленно очистите поверхность от расплавленного материала.
- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности могут привести к повреждению, будьте осторожны, чтобы не пролить холодную жидкость во время приготовления.
- Положите необходимое количество пищи в посуду. Это предотвратит переполнение пищи, и вам не придется делать ненужную чистку.
- Не кладите крышки посуды на зоны приготовления пищи.
- Поместите посуду так, чтобы она была сосредоточена на зонах приготовления пищи. Если вы хотите переместить посуду в другую зону приготовления пищи, поднимите ее и поместите в желаемую зону приготовления, а не сдвигайте ее.

Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная плита похожа на разомкнутый контур. Когда на него помещается индукционно-совместимая посуда, схема завершена, и электронная система, расположенная чуть ниже стеклянной варочной поверхности, создает магнитное поле. Металлическое основание посуды нагревается, получая энергию от

этого магнитного поля. Таким образом, тепло вырабатывается не на стеклянной поверхности варочной панели, а непосредственно в посуде над ней. Стеклянная поверхность нагревается от нагрева посуды.

Преимущества индукционной кулинарии

Индукционные плиты предлагают некоторые преимущества, так как тепло передается непосредственно на посуду.

- Продукты, которые переполняются во время приготовления, не горят быстро, так как поверхность варки не нагревается напрямую. Более простая очистка предусмотрена.
- Поскольку тепло генерируется непосредственно в посуде, приготовление пищи происходит быстрее, что экономит время и энергию по сравнению с другими типами варочных панелей.
- Поскольку тепло подается непосредственно в посуду, нет потерь тепла и достигается более эффективное приготовление пищи.
- Как только посуда удаляется из зоны приготовления, теплопередача прекращается и зона приготовления не нагревается напрямую, обеспечивая более безопасное использование от возможных несчастных случаев, которые могут произойти во время приготовления.

Для безопасного использования:

- Не выбирайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием, покрытой без масла или с очень небольшим количеством масла (тип тефлона).
- Не используйте стеклянную зону для приготовления пищи в качестве поверхности для размещения предметов или разрезания.
- Не кладите металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки посуды, в зону приготовления пищи, так как они могут нагреться.

- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не помещайте продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, в зону индукционного приготовления.
- Держите магнитные предметы, такие как кредитные карты или ленты, подальше от продукта, пока работают зоны приготовления пищи.
- Если под вашей плитой есть духовка, и она работает, датчики в продукте могут снизить уровень приготовления или выключить продукт.
- Ваша варочная панель имеет систему автоматического отключения. Подробная информация об этой системе доступна в следующих разделах.

Посуда

Рекомендуется использовать только ферромагнитную посуду хорошего качества, маркированную или маркированную как индукционная, совместимая с вашей индукционной плитой. В общем, чем выше содержание железа, тем лучше будет работать посуда. Диаметр основания посуды должен соответствовать зоне индукционного приготовления. Рекомендуемые размеры указаны ниже.

Подходящая посуда:

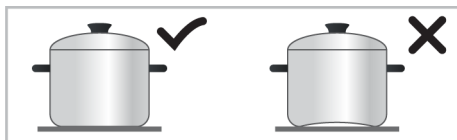
- Чугунная посуда
- Эмалированная стальная посуда
- Посуда из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что она совместима с индукцией)

Неподходящая посуда:

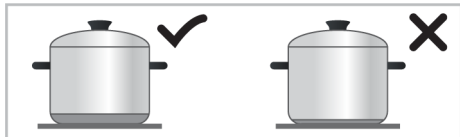
- Алюминиевая посуда
- Медная посуда
- Латунная посуда
- Стеклянная посуда
- Глиняные горшки для приготовления пищи
- Керамическая и фарфоровая посуда

Рекомендации:

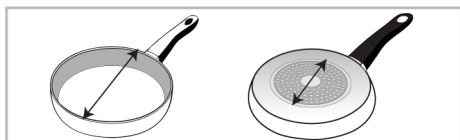
- Используйте только посуду с плоским дном. Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым основанием.



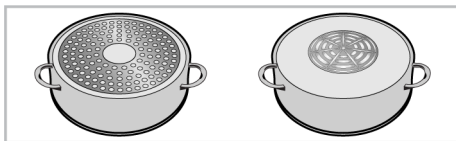
- Используйте только обработанную посуду на толстой основе. Если вы используете тонкую посуду, эта посуда будет нагреваться очень быстро, и основание посуды может расплавиться до активации системы автоматического отключения, повредив поверхность для приготовления пищи и продукт. Острые края поцарапают поверхность.



- Некоторая посуда имеет ферромагнитное поле внизу, которое меньше, чем его фактический диаметр. Только эта область нагревается за счет зоны приготовления пищи. Таким образом, тепло не распределяется равномерно и производительность приготовления снижается. Кроме того, такая посуда может не обнаруживаться большими зонами индукционного приготовления пищи. По этой причине зону приготовления следует выбирать в соответствии с размером ферромагнитного поля.



- Некоторая посуда имеет основание, которое содержит неферромагнитные материалы, такие как алюминий. Эти типы посуды могут не нагреваться достаточно или не могут быть обнаружены индукционной зоной приготовления пищи вообще. В некоторых случаях может появиться предупреждение о плохой посуде.



i При приготовлении нескольких блюд в индукционных зонах приготовления, распределение посуды поровну на правую-левую и среднюю зоны при выборе зоны приготовления положительно влияет на производительность приготовления.

Тест посуды

Проверьте, совместима ли ваша посуда с индукционными плитами, используя приведенные ниже методы.

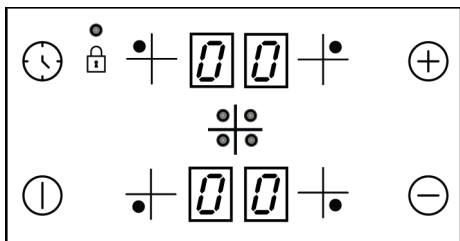
- Если основание посуды держит магнит, оно совместимо.
- Когда вы помещаете посуду в зону индукционного приготовления и включаете продукт, если **L** не мигает, он совместим.

Рекомендуемые размеры посуды

Для того, чтобы зона индукционного приготовления распознавала посуду, это зависит от ферромагнитного диаметра и материала основания посуды. Для распознавания посуды и эффективного приготовления пищи посуда должна быть выбрана в соответствии с размером зоны приготовления. Рекомендуемые размеры посуды в соответствии с размером зоны приготовления приведены ниже. Поведение кипения может варьироваться в зависимости от типа посуды, размера посуды и размера зоны приготовления. Для более равномерного поведения кипения можно использовать зону приготовления пищи, которая на один размер больше. Использование большей зоны приготовления пищи не тратит энергию на индукционные плиты, потому что тепло создается только в соответствующей посуде.

| | |
|--|------------------------|
| 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 |
| 280 | мин 125 - макс. 280 |
| 320 | мин 125 - макс. 320 |
| 2 x (92,7 x 200) | мин 100 - макс. 180 |
| Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью | ширина 230 - длина 390 |

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

Общие предупреждения для панели управления

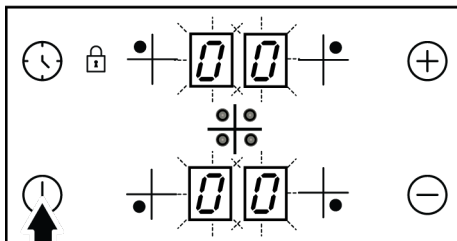
- Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.
- Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая выполняемая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, 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 "h" или "H", который появляется на индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

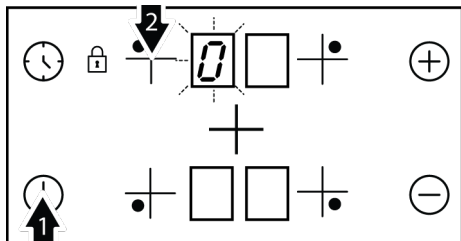
Индикатор остаточного тепла

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 ①.
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 индикаторе 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 .
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”.

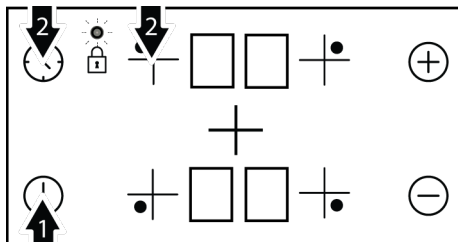
Блокировка кнопок


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


Включение блокировки кнопок

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке .




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.

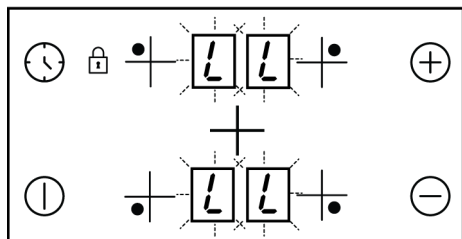
Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

 Блокировка от детей отменяется в случае отключения электроэнергии.

Включение блокировки от детей

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке .

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.

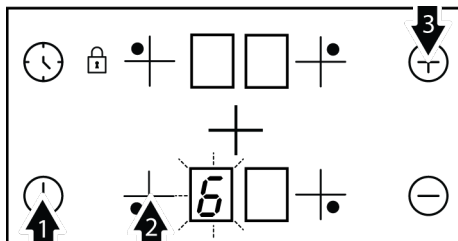
⇒ Блокировка от детей будет выключена, а на всех индикаторах конфорок символ “L” исчезнет.

Таймер

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

Включение таймера

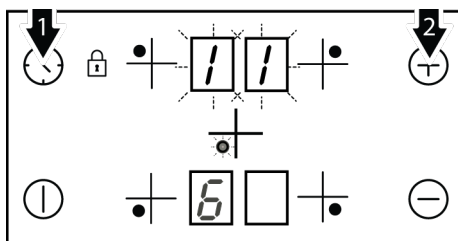
1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке ①.
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.



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.



① Индикаторы правой задней и левой задней конфорки служат в качестве индикатора таймера, когда таймер активен.

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

① Таймеры можно установить только для уже использующихся конфорок.

① Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.

① 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", прикасайтесь 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.

Функция управления питанием (Варируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.)

Если в вашем изделии предусмотрена функция управления питанием, вы можете изменить общую мощность, потребляемую варочной панелью, с помощью этой функции. Есть 6 различных уровней для функции управления питанием.



Управление питанием может быть выполнено только при первой установке и первом включении продукта. Вы можете завершить настройку, выполнив приведенные ниже шаги, в течение 30 секунд, когда продукт впервые будет заряжен.

Функция управления питанием-регулируемые уровни общей мощности

Индикатор дисплея управления питанием

| | |
|----------------|---------|
| Общая мощность | |
| 25 | 2.5 кВт |
| 30 | 3 кВт |
| 36 | 3.6 кВт |
| 44 | 4.4 кВт |
| 54 | 5.4 кВт |
| 57 | 5.7 кВт |



Если общая мощность вашего продукта ниже желаемой мощности, ваш продукт будет работать на уровне общей мощности, приведенном в технической таблице. (Технические характеристики [▶ 39])

Изменить общую мощность;

1. Когда продукт впервые подается питание, прикоснитесь к клавишам / / в течение 30 секунд.
2. Установленные уровни управления питанием отображаются на дисплее таймера.
3. Коснитесь Клавиша для переключения между уровнями и установки общего значения мощности, которое вы хотите установить.
4. Подтвердите настройку, коснувшись Ключ и выключите варочную панель. Значение общей мощности, которое вы установили, должно быть активировано

i Уровни температуры, которые вы можете назначить варочной панели, могут отличаться в зависимости от установленного общего уровня мощности. Уровень температуры, обеспеченный варочной панелью, автоматически снижается в соответствии с настройкой мощности, выполняемой варочной плитой. Это не ошибка.

i Если при изменении уровня мощности затрагивается клавиша, отличающаяся от указанной последовательности, настройка не может быть выполнена. Вы должны повторить шаги с самого начала, чтобы сделать настройку.

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 различными системами защиты, обеспечивающими практически полную безопасность при эксплуатации.

i 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 конфорку можно включить снова.

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

ствия. 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 кулинарии

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

- Перед жаркой продуктов всегда удалите 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 диапазонах.

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 ... 35 |
| Масло (200 г) | 6 | 5 ... 6 |
| Кипячение, Нагревание, Поддержка температуры | | |

| Пицца | Уровень температуры | Время выпекания (мин) (прибл.) | |
|--|---|--------------------------------|-------------|
| Вода 1 Л (Кипячение) | 9 | 2 ... 8 | |
| Вода 3 Л (Кипячение) | 9 | 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 | |
| Курица целиком (1,5 кг) | 7-9 | 55 ... 70 | |
| Смешанное овощное рагу | 6-8 | 10 ... 20 | |
| Лапша | 9 | 3 ... 6 | |
| Приготовление, Обжаривание | | | |
| Рисовые блюда (200 г рис) | 6-8 | 10 ... 30 | |
| Паэлья * | 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 | |
| Ризотто | 7-8 | 15 ... 25 | |
| Фахитас с курицей | 9 | 10 ... 20 | |
| Курица, овощи, лапша с кальмарами | 8-9 | 10 ... 18 | |
| Сливочно-грибная курица | 8-9 | 10 ... 18 | |
| Жареная чили-курица * | 8-9 | 5 ... 10 | |
| Блюдо из шпината и мясного фарша | 6-7 | 10 ... 15 | |
| Говяжье рагу | 7-8 | 60 ... 70 | |
| Плов с булгуром (200 г) | 6-8 | 15 ... 35 | |
| Бефстроганов | 8-9 | 10 ... 15 | |
| 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 | |
| Омлет | 7-8 | 3 ... 6 | |

| Пища | Уровень температуры | Время выпекания (мин) (прибл.) |
|---|---------------------|--------------------------------|
| Котлета из бургера | 6-8 | 6 ... 10 |
| Куриный баллантин (200 г) | 8-9 | 6 ... 10 |
| Тонкие блины | 8-9 | 2 ... 5 |
| Лепешка | 6-7 | 2 ... 5 |
| Открытый хлеб | 7-9 | 2 ... 5 |
| Выпечка на сковороде | 8-9 | 6 ... 12 |
| Французский фруктовый тост | 8-9 | 2 ... 5 |
| Смешанное овощное рагу * | 7-8 | 9 ... 13 |
| Жаренная картошка | | |
| Баурсак | 8 | 13 ... 16 |
| Шницель | 8 | 5 ... 7 |
| Наггетсы | 8-9 | 4 ... 8 |
| Замороженный картофель (500 г) | 8-9 | 8 ... 15 |
| Свежий картофель (500 г) | 8-9 | 8 ... 15 |
| Свежий нарезанный яблоками картофель (200 г) | 8-9 | 5 ... 10 |
| Курица кацу | 8-9 | 3 ... 6 |
| Смешанное жареное | 8-9 | 10 ... 15 |
| Темпура из креветок | 8-9 | 5 ... 7 |
| Рисовые лепешки | 9 | 3 ... 7 |
| * 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 для чистки паровые чистящие средства.

- 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 (чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и металлические 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, включив 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 каждого использования очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появление царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут окисляться в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Стеклопачные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте щетки 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 щетки 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 поверхности

Стеклопанельная 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.

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.

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.

- 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.

Символ на дисплее зоны варочной панели постоянно горит.

- Там не может быть кастрюлю на этой варочной зоне работает. >>> Проверьте, есть ли кастрюля в зоне варочной панели.
- Ваш горшок может быть несовместим с индукцией. >>> Проверьте, подходит ли ваш горшок для индукционных плит.
- Горшок может быть неправильно отцентрирован на зоне варочной панели или нижняя поверхность горшка может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной панели. >>>

Центрируйте зону варочной панели, выбрав горшок, достаточно широкий для зоны варочной панели.

- Горшок или зона варочной панели могут быть очень горячими. >>> Подождите, пока они остынут.

Выбранная зона варочной панели внезапно выключается во время работы.

- Время приготовления в выбранной зоне, возможно, истекло. >>> Вы можете установить новое время приготовления или закончить приготовление.
- Есть защита от перегрева. >>> Подождите, пока ваша плита остынет.
- Объект может закрывать сенсорную панель управления. >>> Удалите объект с панели.

Несмотря на то, что зона варочной панели включена, горшок не нагревается.

- Горшок может быть несовместим с индукционной плитой. >>> Проверьте, подходит ли ваш горшок для индукционной плиты.
- Горшок может быть неправильно отцентрирован на зоне варочной панели или нижняя поверхность горшка может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной панели. >>> Центрируйте зону варочной панели, выбрав горшок, достаточно широкий для зоны варочной панели.

Вентилятор охлаждения продолжает работать, даже если плита выключена.

- Это не ошибка. Вентилятор охлаждения продолжает работать до тех пор, пока электронное оборудование внутри варочной панели не остынет до соответствующей температуры.

Во время приготовления слышен шум от варочной панели

- Во время приготовления пищи из варочной панели могут быть какие-то звуки. Эти шумы зависят от состава посуды. Эти шумы являются нормальными, а не неисправными и являются частью индукционной технологии.

Возможные звуки и причины:

- **Шум вентилятора:** На варочной панели есть вентилятор, который автоматически работает в зависимости от температуры продукта. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости от температуры. После выключения варочной панели, если температура высока в зависимости от температуры продукта, вентилятор может продолжать работать некоторое время.
- **Низкий гул, как работа трансформатора:** В этом и заключается природа индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды, этот вид гудения может возникать в зависимости от материала посуды. Таким образом, разные звуки могут быть услышаны с разной посудой.
- **Треск звука:** Это связано с материалом и структурой дна посуды. Если посуда изготовлена из разных материалов и слоев, может возникнуть треск.
- **Звук свистка:** Свистящий звук может быть слышен при приготовлении пищи на двух зонах варочной панели на одной стороне варочной панели на разных уровнях приготовления.

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. |
| 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 Sütlüce, 34445, Turkey)

RU

Импортер на территории РФ / Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО "Ай Эйч Пи Апплаенсес", 398005, Россия, Липецкая область, г.о. город Липецк, г. Липецк, пл. Metallургов, д. 2

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-3333-887.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: Первые две цифры серийного номера обозначают код завода, вторые две - год выпуска, а третьи две цифры – неделю.

Например, "7410-05-000001" означает, что продукт был произведен на 5ой неделе 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

Hotpoint 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 | 60 |
| 1.1 Пайдалану мақсаты | 60 |
| 1.2 Бала, осал адам және үй жануарларының қауіпсіздігі | 60 |
| 1.3 Электр қауіпсіздігі | 61 |
| 1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі | 63 |
| 1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік | 63 |
| 1.6 Пайдалану қауіпсіздігі | 64 |
| 1.7 Температура туралы ескертулер... | 64 |
| 1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік | 65 |
| 1.9 Индукция | 65 |
| 1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі..... | 66 |
| 2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық..... | 66 |
| 2.1 Қалдықтар туралы директива | 66 |
| 2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру | 66 |
| 2.2 Қаптама туралы ақпарат..... | 66 |
| 2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар..... | 66 |
| 3 Өніміңіз | 67 |
| 3.1 Өнім ақпараты | 67 |
| 3.2 Техникалық сипаттамалар..... | 68 |
| 4 Бірінші рет қолдану..... | 69 |
| 4.1 Бастапқы тазалау..... | 69 |
| 5 Плитаны қалай пайдаланамыз..... | 69 |
| 5.1 Хобты пайдалану туралы жалпы ақпарат..... | 69 |
| 5.2 Плитаны басқару блогы | 72 |
| 6 Пісіру туралы жалпы ақпарат..... | 77 |
| 6.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер..... | 77 |
| 7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау | 79 |
| 7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат | 79 |
| 7.2 Плитаны тазалау | 81 |
| 7.3 Басқару тақтасын тазалау..... | 81 |
| 8 Ақаулық себебін іздеу және түзету | 81 |



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 Бала, осал адам



және үй жануарларының қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой дағдыларында нашар дамыған немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар өнімді қауіпсіз пайдалану мен қауіп-

катерлер туралы қадағаланатын немесе үйретілген болса, пайдалана алады.

- Балалар өніммен ойнамауы керек. Тазалауды және пайдаланушыға қызмет көрсетуді балалар, егер оларды қадағалайтын адам болмаса, жасамауы керек.
- Бұл өнімді шектеулі физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті бар адамдар (соның ішінде балалар), егер олар қадағалау астында болмаса немесе қажетті нұсқауларды алмаса, қолдануға болмайды.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау керек.
- Электр өнімдері балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарлары өніммен ойнамауы, көтерілмеуі немесе кірмеуі керек.
- Балалар өнімге қол жеткізе алатын заттарды қоймаңыз.
- Балалар ұстап қалмауы және жанып кетпеуі үшін кастрюльдер мен кастрюльдердің тұтқасын есептегіштің бүйіріне бұрыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пайдалану кезінде өнімнің қолжетімді беттері ыстық болады. Балаларды өнімнен алыс ұстаңыз.

- Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат пен тұншығу қаупі бар.

- Ескірген және пайдасыз өнімдерді тастамас бұрын:

1. Қуат қосқышын ажыратып, розеткадан шығарыңыз.
2. Қуат кабелін үзіп, оны өнімнің штепсельімен ажыратыңыз.
3. Балалардың өнімге кіруіне жол бермеу үшін сақтық шараларын қолданыңыз.
4. Балаларға өніммен жұмыс істемейтін режимде ойнауға рұқсат бермеңіз.

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.

- Құрылғыны 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 қаупін 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.
- Қолданудан кейін аймақты басқару панелінен жабыңыз, кастрюль сенсорына сенбеңіз.
- 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!

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.

- 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.

КК

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:

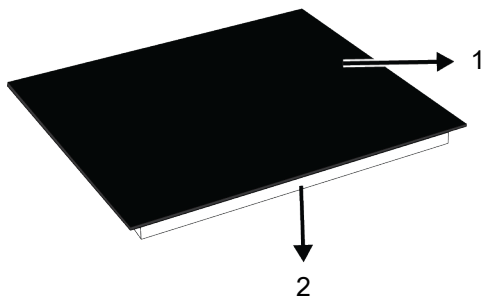
- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Пісіру аймағына сәйкес келетін өлшемі мен қақпағы бар кәстрөлдерді/табаларды пайдаланыңыз. Тамақ әзірлеу үшін әрқашан дұрыс мөлшердегі кәстрөлді

тандаңыз. Дұрыс емес өлшемдегі контейнерлер қажет болғаннан көп энергияны тұтынады.

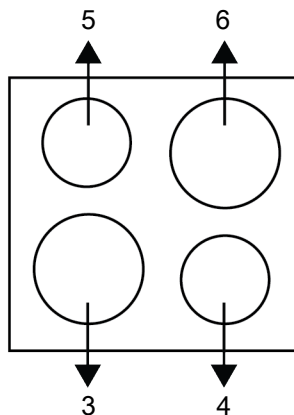
- Пісіру аймағын және кәстрөлдердің түбін таза ұстаңыз. Ластану пісіру аймағы мен кәстрөлдің түбі арасындағы жылу алмасуды азайтады.

3 Өніміңіз

3.1 Өнім ақпараты



- 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

| | |
|---|-----------------------------------|
| Жалпы сипаттамалар | |
| Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм) | 50 * /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 1,5 mm2 |
| Жалпы тұтынылатын қуат (кВт) | max. 5,6 kW |

Әзірлеу аймақтары

| | |
|-----------------|----------------------------|
| Алдыңғы сол жақ | Индукциялық әзірлеу аймағы |
| Өлшемі | 180 мм |
| Қуат | 1800 Вт |

| | |
|----------------|----------------------------|
| Алдыңғы оң жақ | Индукциялық әзірлеу аймағы |
| Өлшемі | 145 мм |
| Қуат | 1400 Вт |

| | |
|---------------|----------------------------|
| Артта сол жақ | Индукциялық әзірлеу аймағы |
| Өлшемі | 145 мм |
| Қуат | 1400 Вт |

| | |
|--------------|----------------------------|
| Артқы оң жақ | Индукциялық әзірлеу аймағы |
| Өлшемі | 180 мм |
| Қуат | 1800 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 Хобты пайдалану туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Ешқандай нысанның шыны пісіру бетіне түсуіне жол бермеңіз. Тіпті тұз шайқалтқыштар сияқты ұсақ заттар да шыны пісіру бетіне зақым келтіруі мүмкін. Жарылған шыны пісіру бетін пайдаланбаңыз. Су осы жарылыстарға еніп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін. Егер беті қандай да бір жолмен зақымдалса (мысалы, көрінетін жарықтар), алдымен сақтандырғышты өшіріңіз, содан кейін өнімді ажыратып, электр тогының соғу қаупін азайту үшін уәкілетті қызметке қоңырау шалыңыз.
- Шыны пісіру бетіне тұрақсыз немесе оңай өңделетін ыдыс-аяқтарды пайдаланбаңыз.
- Бос ыдыс-аяқтарды қыздырмаңыз. Ыдыс-аяқ және өнім зақымдалуы мүмкін.
- Әр қолданғаннан кейін пісіру аймақтарын өшіргеніңізге көз жеткізіңіз.
- Егер сіз пісіру аймақтарын ыдыс-аяқсыз жұмыс істесеңіз, сіз өнімге зақым келтіресіз. Әр қолданғаннан кейін пісіру аймақтарын өшіріңіз.
- Әрбір қолданғаннан кейін пісіру аймақтары ыстық болады, сондықтан пластикалық ыдыс-аяқтарды пісіру аймақтарына салмаңыз. Бетіндегі кез келген еріген материалды дереу тазалаңыз.

ЕСКЕРТУ: Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіруі мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазалағыш 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 кенеттен температураның өзгеруі зақым келтіруі мүмкін, пісіру кезінде суық сұйықтықтың төгілуіне жол бермеңіз.
- Тиісті азық-түлік мөлшерін ыдысқа салыңыз. Бұл азық-түліктің толып кетуіне жол бермейді және қажетсіз тазалауды қажет етпейді.
- Пісіру аймақтарына ыдыс-аяқ қақпақтарын орналастырмаңыз.
- Пісіру ыдысын пісіру аймақтарына шоғырландырылған етіп орналастырыңыз. Егер ыдыс-аяқты басқа пісіру аймағына жылжытқыңыз келсе, оны жылжытудың орнына, оны көтеріп, қажетті пісіру аймағына орналастырыңыз.

Индукциялық губканың жұмыс принципі

Индукциялық кабель ашық тізбек сияқты. Индукцияға үйлесімді ыдыс-аяқ орналастырылған кезде, тізбек аяқталады және шыны пісіру бетінің астындағы электронды жүйе магнит өрісін шығарады. Ыдыс-аяқтың металл негізі осы магнит өрісінен энергия алу арқылы қызады. Осылайша, жылу құмыраның шыны бетінде емес, тікелей оның үстіндегі ыдыста шығарылады. Шыны беті ыдыс-аяқтың жылуымен қызады.

Индукциялық пісірудің артықшылықтары

Индукциялық құмыралар кейбір артықшылықтарды ұсынады, өйткені жылу ыдыс-аяққа тікелей тасымалданады.

- Пісіру кезінде толып кететін тағамдар тез күйіп кетпейді, өйткені пісіру шыны беті тікелей қыздырылмайды. Жеңіл тазалау қамтамасыз етіледі.
- Жылу ыдыс-аяқта тікелей пайда болғандықтан, пісіру жылдамырақ, осылайша басқа құмыра түрлерімен салыстырғанда уақыт пен энергияны үнемдейді.
- Жылу ыдыс-аяққа тікелей берілетіндіктен, жылу жоғалмайды және тиімдірек пісіруге қол жеткізіледі.
- Пісіру аймағынан ыдыс-аяқ алынып тасталғаннан кейін, жылу беру тоқтатылады және пісіру аймағы тікелей қызбайды, бұл пісіру кезінде орын алуы мүмкін ықтимал апаттардан қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз етеді.

Қауіпсіз пайдалану үшін:

- Майсыз немесе өте аз маймен жабылған жабыспайтын ыдыс-аяқтарды пайдаланған кезде жоғары қыздыру деңгейін таңдамаңыз (Тефлон түрі).
- Элементтерді орналастыру немесе кесу үшін шыны пісіру аймағын бет ретінде пайдаланбаңыз.
- Асхана немесе ыдыс-аяқ қақпақтары сияқты металл заттарды пісіру аймағына қоймаңыз, себебі олар ысып кетуі мүмкін.
- Пісіру үшін алюминий фольганы ешқашан пайдаланбаңыз. Индукциялық пісіру аймағына алюминий фольгаға оралған тағамды ешқашан қоймаңыз.
- Несие карталары немесе таспалар сияқты магнитті заттарды пісіру аймақтары жұмыс істеп тұрған кезде өнімнен алыс ұстаныңыз.
- Егер пештің астында пеш болса және ол жұмыс істесе, өнімдегі датчиктер пісіру деңгейін төмендетуі немесе өнімді өшіруі мүмкін.
- Сіздің саусағыңызда автоматты түрде өшіру жүйесі бар. Бұл жүйе туралы егжей-тегжейлі ақпаратты келесі бөлімдерде табуға болады.

Ыдыс-аяқ

Тек ферромагнитті, сапалы және индукциялық құмыраңызға сәйкес келетін индукция ретінде белгіленген немесе

белгіленген ыдыс-аяқтарды пайдалану ұсынылады. Жалпы, темірдің мөлшері неғұрлым жоғары болса, ыдыс соғұрлым жақсы жұмыс істейді. Ыдыс-аяқ негізінің диаметрі индукциялық пісіру аймағына сәйкес келуі керек. Ұсынылған өлшемдер төменде келтірілген.

Сәйкес ыдыс-аяқ:

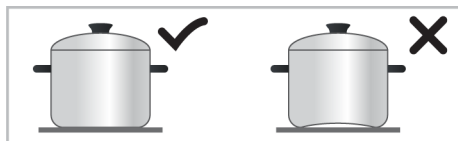
- Темір ыдысын құйыңыз
- Эмальданған болаттан жасалған ыдыс-аяқ
- Болат және тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс-аяқ (индукцияға сәйкес келетінін көрсететін жапсырма немесе ескерту бар)

Ыңғайсыз ыдыс-аяқ:

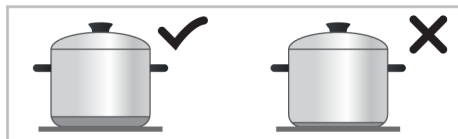
- Алюминий ыдысы
- Мыс ыдыс-аяқ
- Жезден жасалған ыдыс-аяқ
- Шыны ыдыс-аяқ
- Балшық пісіретін ыдыстар
- Керамикалық және фарфор ыдыс-аяқ

Ұсыныстар:

- Тек тегіс түбі бар ыдыс-аяқтарды пайдаланыңыз. Конвейер немесе конвейер негіздері бар ыдыс-аяқтарды пайдаланбаңыз.

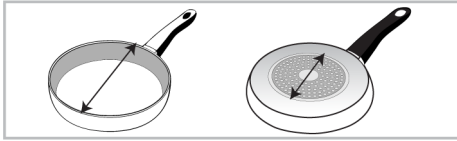


- Тек қалың негізделген, өңделген ыдыс-аяқтарды пайдаланыңыз. Егер сіз жұқа негізделген ыдыс-аяқтарды қолдансаңыз, бұл ыдыс-аяқтар өте тез қызады және ыдыс-аяқтың негізі автоматты түрде өшіру жүйесі іске қосылғанға дейін еріп, пісіру беті мен өнімге зиян тигізуі мүмкін. Өткір жиектер бетті сызады.

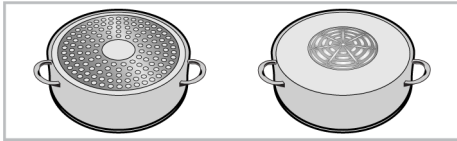


- Кейбір ыдыс-аяқтардың төменгі жағында оның нақты диаметрінен кішірек ферромагниттік өрісі бар. Тек осы аймақты пісіру аймағы қыздырады. Сондықтан жылу біркелкі бөлінбейді

және пісіру өнімділігі төмендейді. Сонымен қатар, мұндай ыдыс-аяқтарды үлкен индукциялық пісіру аймақтары анықтамауы мүмкін. Осы себепті, пісіру аймағын ферромагниттік өрістің өлшеміне сәйкес таңдау керек.



- Кейбір ыдыс-аяқтарда алюминий сияқты ферромагниттік емес материалдар бар негіз бар. Бұл ыдыс-аяқ түрлері жеткілікті түрде қызып кетпеуі немесе индукциялық пісіру аймағында мүлдем анықталмауы мүмкін. Кейбір жағдайларда дұрыс емес ыдыс-аяқ ескертуі пайда болуы мүмкін.



i Индукциялық пісіру аймақтарында бірнеше ыдыс-аяқ дайындаған кезде, пісіру аймағын таңдау кезінде ыдыс-аяқтарды оң жақ және ортаңғы аймақтарға бірдей тарату пісіру өнімділігіне оң әсер етеді.

Ыдыс-аяқ сынағы

Төмендегі әдістерді қолдана отырып, ыдыс-аяқтың индукциялық шұңқырлармен үйлесімділігін тексеріңіз.

1. Егер ыдыс-аяқтың негізінде магнит болса, ол үйлесімді.
2. Пісіру ыдысын индукциялық пісіру аймағына қойып, өнімді қосқан кезде, егер **!** жыпылықтамаса, ол үйлесімді.

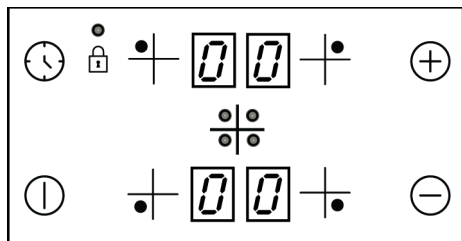
Ұсынылған ыдыс-аяқ өлшемдері

Индукциялық пісіру аймағының ыдыс-аяқтарды тануы үшін ол ферромагниттік диаметрі мен ыдыс-аяқ базасының материалына байланысты. Ыдыс-аяқ пен тиімді пісіруді тану үшін ыдыс-аяқ пісіру аймағының өлшеміне сәйкес таңдалуы керек. Пісіру аймағының өлшеміне сәйкес ұсынылған ыдыс-аяқ өлшемдері төменде келтірілген.

Қайнау тәртібі ыдыс-аяқтың түріне, ыдыс-аяқтың мөлшеріне және пісіру аймағының мөлшеріне байланысты әр түрлі болуы мүмкін. Біртекті қайнату мінез-құлқы үшін бір өлшемді үлкенірек пісіру аймағын пайдалануға болады. Үлкен пісіру аймағын пайдалану индукциялық құмыраларға энергияны ысырап етпейді, өйткені жылу тек тиісті ыдыста жасалады.

| Әзірлеу аймағының диаметрі - мм | Кәстрөлдің диаметрі - мм |
|----------------------------------|--------------------------|
| 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 |
| 2 x (92,7 x 200) | мин. 100 - макс. 180 |
| Беті кең (ікемді) әзірлеу аймағы | ені 230 - ұзындығы 390 |

5.2 Плитаны басқару блогы



Пернелер :

- ⓪ Қосу/өшіру пернесі
- 🕒 Таймер пернесі
- ⊕ Арттыру пернесі
- ⊖ Азайту пернесі

Таңбалар :

- 🔒 Пернелер құлпы таңбасы

Әзірлеу аймағын таңдау пернелері :

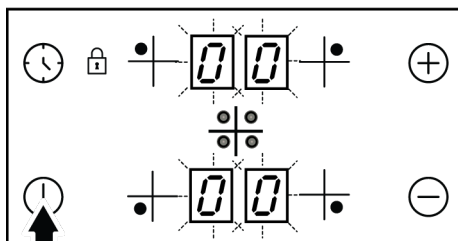
- ⊕ Артқы сол жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі
- ⊕ Алдыңғы сол жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі
- ⊕ Алдыңғы оң жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі
- ⊕ Артқы оң жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі

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 ⓪ түймешігін түрткіңіз.
⇒ “0” белгішесі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде көрсетіледі.



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

Пісіру тақтасын өшіру

1. Басқару тақтасындағы ⓪ түймешігін түрткіңіз.
⇒ Пісіру тақтасы өшіп, Күту режиміне оралады.

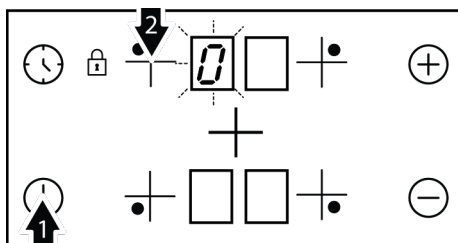
⓪ Пісіру аймағы бейнебетінде көрсетілетін “Н” немесе “h” белгісі пісіру аймағының әлі ыстық екенін білдіреді. Пісіру аймақтарын қолмен ұстамаңыз.

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.

⓪ 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, ⊕ түймешігін түртіңіз.
2. Іске қосу үшін, пісіру аймағының таңдау түймешігін түртіңіз.
 - ⇒ “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 түртіңіз.

 1–7 деңгейлерінде кастрөлдегі 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 кастрөл 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 түртіңіз:** 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 түртіңіз.

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, ⊕ түймешігін түртіңіз.
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):

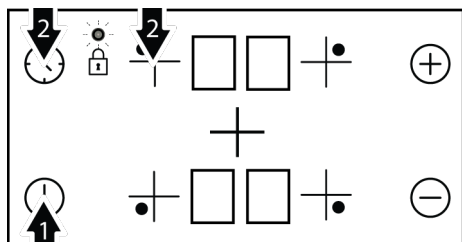
- Көмекші функциясын өшіру үшін, ⊖ түймешігін түртіп, температура деңгейін “9” мәніне орнатыңыз. Пісіру аймағын көмекші режимінен шығып, “9” деңгейінде жұмыс істей береді.
- Температура деңгейін төмендету үшін, ⊖ түймешігін түртіңіз немесе пісіру аймағын толығымен өшіру үшін, температура деңгейін “0” 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, ① түймешігін түрткіңіз.
2. Түймешіктерді құлттау функциясын іске қосу үшін, ② және  түймешіктерін бір уақытта түрткіңіз.



⇒ Түймешіктерді құлттау функциясы іске қосылып, белгідегі  нүктесі жанады.

 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, ③ және  түймешіктерін бір уақытта түрткіңіз.
- ⇒ Түймешіктерді құлттау функциясы іске қосылып, белгідегі  нүктесі жоқ болады.




Балалардан құлттау

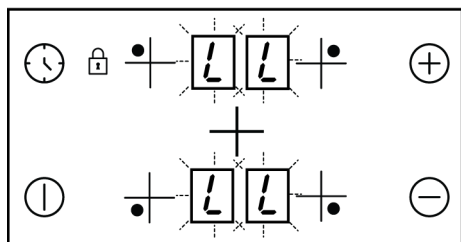
Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

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

 Электр қуаты өшіп қалған жағдайда балалар құлпы жойылады.




Балардан құлттау функциясын іске қосу

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, ① түймешігін түрткіңіз.
2.  және  түймешіктерін бір уақытта “бип” сигналынан кейін түрткіп,  түймешігін Балардан құлттау функциясын іске қосу үшін түрткіңіз.



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

Балардан құлттау функциясын өшіру

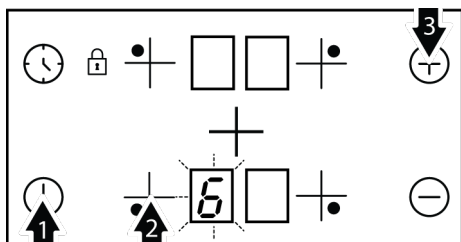
1. Түймешіктерді құлттау функциясы белсенді болғанда, пісіру тақтасын іске қосу үшін ① түймешігін түрткіңіз.
 2.  және  түймешіктерін бір уақытта “бип” сигналынан кейін түрткіп, Балардан құлттау функциясын өшіру үшін  түймешігін түрткіңіз.
- ⇒ Балардан құлттау функциясы өшіп, “L” белгісі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде жоғ болады.

Таймер функциясы

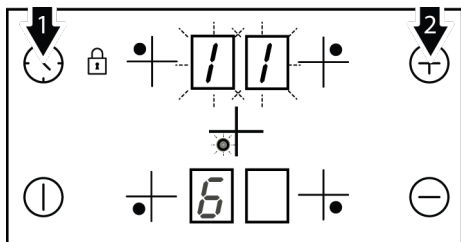
Бұл функция пісіру үрдісіне көмектеседі. Пісіру барысында пештің қасында болудың қажет жоқ. Пісіру аймағы таңдалған уақыт аяқталғанда автоматты түрде өшеді.

Таймерді іске қосу

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, ① түймешігін түртіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту 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 бөлгіштері 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 уақытты 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.

Қуатты басқару функциясы (Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.)

Өнімде қуатты басқару функциясы болса, осы функцияның көмегімен плита алатын жалпы қуат параметрін өзгертуге болады. Қуатты басқару функциясы үшін 6 түрлі деңгей бар.



Қуатты басқару өнімді бірінші рет орнатып, бірінші рет қуаттандырған кезде ғана жүзеге асырылуы мүмкін. Өнім бірінші рет қуаттандырылғаннан кейін 30 секунд ішінде төмендегі қадамдарды орындау арқылы параметрді аяқтауға болады.

Қуатты басқару функциясы - Реттелетін жалпы қуат деңгейлері

Қуат басқару дисплей индикаторы Жалпы қуат

| | |
|----|---------|
| 25 | 2.5 кВт |
| 30 | 3 кВт |
| 36 | 3.6 кВт |
| 44 | 4.4 кВт |
| 54 | 5.4 кВт |
| 57 | 5.7 кВт |



Егер өніміңіздің жалпы қуаты қажетті қуаттан төмен болса, өніміңіз техникалық кестеде көрсетілген жалпы қуат деңгейінде жұмыс істейді. (Техникалық сипаттамалар ► 68)

Жалпы қуатты өзгерту;

1. Өнім бірінші рет қуаттандырылған кезде, пернелерді басыңыз ⊕/⊖/⊕/⊖/⊕30 секунд ішінде.
2. Қуат басқару деңгейінің жиынтығы таймер дисплейінде көрсетіледі.
3. Қол тигізу ⊕ деңгейлер арасында ауысу және орнатқыңыз келетін жалпы қуат мәнін орнату үшін пернені басыңыз.
4. Параметрді нұқу арқылы растаңыз ⊕ түймешігін басып, құмыраны өшіріңіз. Сіз орнатқан жалпы қуат мәні белсендіріледі



Шұңқырларға тағайындай алатын температура деңгейлері жалпы қуат деңгейіне байланысты әр түрлі болуы мүмкін. Қабырғаға берілген температура деңгейі қуат параметріне сәйкес автоматты түрде төмендетіледі. Бұл қате емес.



Егер қуат деңгейін өзгерту кезінде көрсетілген реттіліктен басқа кілтке қол тигізілсе, параметрді жасау мүмкін емес. Параметрді жасау үшін қадамдарды басынан бастап қайталауыңыз керек.

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.



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 тандалған температура деңгейіне байланысты болады. Ең ұзақ әрекет ету уақыты осы температура деңгейінде қолданылады. Пісіру аймағы жоғарыда сипатталғандай автоматты түрде өшкен соң, пайдаланушы оны қайта іске қоса алады.

| | |
|---|-----------------------------------|
| 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.

6 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 өртеке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен

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.



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



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

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 скеніне көз жеткізіп, оның қақпағын ашық ұстаңыз.
- Қуатты үнемдеп әзірлеу туралы ұсыныстарды «Қоршаған орта туралы нұсқаулар» бөлімінен қараңыз.

- Yemekler için verilen pişirme sıcaklık ve süre değerleri yemek tarifine ve miktara bağlı olarak değişkenlik gösterebilir. Bu nedenle bu değerler aralık olarak verilmiştir.

Әзірлеу үстелі

| Тамақ | Температура деңгейі | Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен) |
|---|---------------------|------------------------------------|
| Еріту | | |
| Шоколадты еріту (мысалы, Dr.Oetker бренді, ащы шоколад 55-60% какао, 150 г) | 1 | 20 ... 35 |
| Май (200 г) | 6 | 5 ... 6 |
| Kaynatma, ısıtma ve sıcak tutmaҚайнату, қыздыру, жылы ұстау | | |
| Су 1 л (Қайнату) | 9 | 2 ... 8 |
| Су 3 л (Қайнату) | 9 | 8 ... 10 |
| Сүт 1 л (Қайнату) | 6 | 4 ... 6 |
| Сүт 1 л (Жылы ұстау) | 1-2 | 18 ... 22 |
| Көкөніс майы (Қыздыру) (Күнбағыс дөнінен жасалған май 0,5 л) | 8 | 3 ... 5 |
| Қайнату | | |
| 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 |
| Тұтастай тауық (1,5 кг) | 7-9 | 55 ... 70 |
| Аралас көкөніс бұқтырмасы | 6-8 | 10 ... 20 |
| Кеспе | 9 | 3 ... 6 |
| Әзірлеу, қуыру | | |
| Күріш тамағы (200 г күріш) | 6-8 | 10 ... 30 |
| 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 |
| Ризотто | 7-8 | 15 ... 25 |
| Тауық фажитасы | 9 | 10 ... 20 |
| Тауық еті, көкөніс, кальмар кеспесі | 8-9 | 10 ... 18 |
| Кремді саңырауқұлақ тауық еті | 8-9 | 10 ... 18 |

| Тамақ | Температура деңгейі | Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен) |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------------------------|
| Араластырып қуырыңыз Чили тауық еті * | 8-9 | 5 ... 10 |
| Шпинат және тартылған ет тағамы | 6-7 | 10 ... 15 |
| Сыр еті | 7-8 | 60 ... 70 |
| Бұлгур палауы (200 г) | 6-8 | 15 ... 35 |
| Сыр етінен жасалған строгамофф | 8-9 | 10 ... 15 |
| 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 |
| Омлет | 7-8 | 3 ... 6 |
| Бургер Пэтти | 6-8 | 6 ... 10 |
| Балантин тауық еті (200 г) | 8-9 | 6 ... 10 |
| Қреп | 8-9 | 2 ... 5 |
| Жалпақ нан | 6-7 | 2 ... 5 |
| Ашық нан | 7-9 | 2 ... 5 |
| Табаған піскен нан | 8-9 | 6 ... 12 |
| Француз жеміс тосты | 8-9 | 2 ... 5 |
| Аралас көкөніс қуыру * | 7-8 | 9 ... 13 |
| Қуырылған картоп | | |
| Бауырсақ | 8 | 13 ... 16 |
| Шницель | 8 | 5 ... 7 |
| Наггетс | 8-9 | 4 ... 8 |
| Мұздатылған картоп (500 г) | 8-9 | 8 ... 15 |
| Балғын картоптар (500 г) | 8-9 | 8 ... 15 |
| Жаңа алма кесілген картоп (200 г) | 8-9 | 5 ... 10 |
| Тауық Катеу | 8-9 | 3 ... 6 |
| Аралас қуыру | 8-9 | 10 ... 15 |
| Асшаяндар Темпура | 8-9 | 5 ... 7 |
| Күріш торттары | 9 | 3 ... 7 |
| * 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 буды тазарту өнімдерін пайдаланбаңыз.

- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бумен 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).
- Әр 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 қышқылдық 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 қышқыл немесе хлор бар тазартқыштарды қолданбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бет уақыт өте келе түсін өзгерте алады. Бұл қалыпты. Әр 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 күтпестен 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 қақ 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.

- Күнгірт 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.

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.

7.3 Басқару тақтасын тазалау

- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүргіп, 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 сүргіңіз. Егер құрылғы кілтті құлыптау функциясымен жабдықталған болса, басқару тақтасын тазаламас бұрын кілт құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде қате анықтау орын алуы мүмкін.

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

NOV ZONE дисплейіндегі Xi_I белгісі үнемі жанып тұрады.

- Құмыраның жұмыс істеп тұрған аймағында кастрюль болмауы мүмкін. >> > Хоб аймағында кастрюль бар-жоғын тексеріңіз.
- Сіздің кастрюль индукцияға сәйкес келмеуі мүмкін. >>> Сіздің кастрюль индукциялық шұңқырларға жарамды ма, жоқ па, тексеріңіз.
- Кәстрөл құмыраның аймағына дұрыс бағытталмауы мүмкін немесе құмыраның төменгі беті таңдалған құмыраның аймағы үшін жеткілікті кең болмауы мүмкін. >> > Хоб аймағы үшін жеткілікті кең кастрюльді таңдау арқылы хоб аймағын орталықтандырыңыз.
- Кәстрөл немесе құмыраның аймағы өте ыстық болуы мүмкін. >> > Олардың салқындауын күтіңіз.

Таңдалған хоб аймағы жұмыс істеп тұрған кезде кенеттен өшеді.

- Таңдалған аймақтың пісіру уақыты аяқталған болуы мүмкін. >>> Жаңа пісіру уақытын орнатуға немесе пісіруді аяқтауға болады.
- Шамадан тыс қызудан қорғау бар. >> > Хобыңыздың салқындауын күтіңіз.
- Нысан сенсорлық басқару панелін қамтуы мүмкін. >>> Нысанды панельден алып тастаңыз.

Құмыраның аймағы қосылғанымен, кастрюль қызбайды.

- Кәстрөл индукциялық құмырамен үйлеспей мүмкін. >>> Сіздің кастрюль индукциялық шұңқыр үшін жарамды ма, жоқ па, тексеріңіз.
- Кәстрөл құмыраның аймағына дұрыс бағытталмауы мүмкін немесе құмыраның төменгі беті таңдалған құмыраның аймағы үшін жеткілікті кең болмауы мүмкін. >> > Хоб аймағы үшін жеткілікті кең кастрюльді таңдау арқылы хоб аймағын орталықтандырыңыз.

Салқындатқыш желдеткіш құлып өшірілгеніне қарамастан жұмысын жалғастырады.

- Бұл қате емес. Салқындатқыш желдеткіш құмыраның ішіндегі электронды жабдық тиісті температураға дейін салқындағанша жұмысын жалғастырады.

Пісіру кезінде шұңқырдан шу шығады

- Пісіру кезінде шұңқырдан кейбір шу шығуы мүмкін. Бұл шу ыдыстың құрамына байланысты. Бұл шуылдар

қалыпты, ақаулық емес және индукциялық технологияның бөлігі болып табылады.

Ықтимал дыбыстар мен себептері:

- **Желдеткіш шуы:** Құмыраның өнімнің температурасына сәйкес автоматты түрде жұмыс істейтін желдеткіші бар. Желдеткіш әртүрлі жұмыс деңгейлеріне ие және температураға сәйкес әртүрлі деңгейде жұмыс істейді. Қақпақ өшірілгеннен кейін, егер өнім температурасына сәйкес температура жоғары болса, желдеткіш біраз уақыт жұмысын жалғастыруы мүмкін.
- **Трансформатордың жұмысы сияқты төмен ылғалдылық:** Бұл индукциялық технологияның табиғаты. Жылу ыдыс-аяқтың түбіне тікелей тасымалданатындықтан, ыдыс-аяқтың материалына байланысты бұл түрі пайда болуы мүмкін. Сондықтан әр түрлі дыбыстар әр түрлі ыдыс-аяқпен естілуі мүмкін.
- **Дыбыстың бұзылуы:** Бұл ыдыс-аяқтың түбінің материалы мен құрылымына байланысты. Егер ыдыс-аяқ әртүрлі материалдардан және қабаттардан жасалған болса, жарылыс шуылдары пайда болуы мүмкін.
- **Дыбыс шығару:** Әр түрлі пісіру деңгейлерінде пештің бір жағында екі құмыра аймағында пісіру кезінде ысқырған 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. |
| 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 тақтаның 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. |

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey

ТҮРКИЯДА жасалған

Ресей Федерациясындағы импорттаушы / Өндіруші уәкілеттік берген тұлға:

ООО "Ай Эйч Пи Апплаенсес », 398005, Ресей, Липецк облысы, г.о. Липецк қаласы, Липецк, Металлургов алаңы, 2
үй

Өндірілген күні өнімде орналасқан рейтингі жапсырмасында көрсетілген өнімнің сериялық нөміріне енгізіледі, атап айтқанда: Сериялық нөмірдің алғашқы екі саны зауыт кодын көрсетеді, келесі екі саны - шығарылған жылын, ал үшінші екі саны - нешінші аптасында өндірілгенін көрсетеді.

Мысалы, «7410-05-100001» өнім 2010 жылдың 5-ші аптасында шығарылғанын білдіреді.

Сертификат нөмірін байланыс орталығымыздан (8-800-3333-887) сұрай аласыз Өндіруші электр құрылғысының модификациясына, құрылымына және техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

КК