

Hotpoint

Built-in Hob

User Manual

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



HS 1460B BT

EN / RU / KK

185.9301.09/R.AB/16.12.2024

7757183011



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

Hotpoint thank you for choosing the product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product and keep it as a reference. If you give the product to someone else, give the manual with it. Follow the instructions, taking into account all the information and warnings stated in the user manual.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user manual. If you give the product to someone else, give the manual with it.

The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

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



Hazard that may result in burns due to contact with hot surfaces.



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

Purpose of usage.....	4
Child, vulnerable person and pet safety.....	4
Electrical safety.....	5
Transportation safety	6
Installation safety	6
Safety of use.....	7
Temperature warnings	7
Accessory use.....	7
Cooking safety.....	8
Induction.....	8
Maintenance and cleaning safety	8

2 Environmental Instructions 10

Waste regulation	10
Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product.....	10
Package information	10
Recommendations for energy saving	10

3 Your product 11

Product introduction.....	11
Product control panel introduction and usage	12

Hob control	12
General information on hob	12
Technical specifications.....	13

4 First use 14

First cleaning.....	14
---------------------	----

5 How to use the hob 15

General information on hob usage	15
Control panel.....	18

6 General information about cooking 26

General warnings about cooking with hob ..	26
--	----

7 Maintenance and care 27

General cleaning information	27
Cleaning the hob.....	28
Cleaning the control panel	28

8 Troubleshooting 29

1 Safety instructions

- This section contains safety instructions that will help prevent any risks of personal injuries or material damage.
- If the product is transferred to another person or used second hand, the operating manual, product labels, other relevant documents and accessories should be delivered with the product.
- Our company shall not be held responsible for any damage that may occur as a result of failure to comply with these instructions.
- Failure to comply with these instructions shall render any warranty void.
- **▲** Always have the installation and repair work performed by the manufacturer, the authorized service or a person specified by the importer.
- **▲** Use genuine spare parts and accessories only.
- **▲** Do not attempt to repair or replace any part of the product unless it is clearly specified in the operating manual.
- **▲** Do not perform technical modifications on the product.



Purpose of usage

- This product is designed for home use. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoor environments. The appliance is intended to be used in household and staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- **WARNING:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.



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 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 workbench so that children can not grab and burn.
- **WARNING:** 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.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of

children, disconnect the power plug and make the product inoperable before disposing of the product.



Electrical safety

- Connect 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 product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, 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.
- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage

and frequency values specified on the type label.

- **(Not all products are supplied with a supply cord, so if your product DOES NOT have a supply cord)** Use only the connecting cable specified in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cord under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cord. The power cord should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables or extension leads.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.

(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)

- Do not plug the product into an outlet that is loose, has come out of its socket, is broken, dirty, oily, with risk of water contact (for example, water that may leak from the counter).

- Never touch the plug with wet hands! To unplug, do not hold the cord, always hold the plug.
- Make sure that the product plug is securely plugged into the outlet to avoid arcing.



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 material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.



Installation safety

- Before the product is installed, check the product for any damage. If the product is damaged, do not install it.
- Do not install the product near heat sources (radiators, stoves, etc.).
- Keep all ventilation ducts open around the product.

Safety of use

- Make sure that the product is turned off after each use.
- If you do not use the product for a long time, disconnect it or turn off the fuse from the fuse box.
- Do not operate defective or damaged product. If any, disconnect the electricity / gas connections of the product and call the authorized service.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Do not climb on the product to reach anything or for any other reason.
- Do not use the product in situations that may affect your judgment, such as drug intake and / or alcohol use.
- Flammable objects kept in the cooking area may catch fire. Never store flammable objects in the cooking area.
- Cast iron, aluminum or cookware with damaged / rough bottom parts may lead to scratching the glass surface. When replacing cookware, always raise the containers, do not slide on the surface.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the

hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.

- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

Temperature warnings

- **WARNING:** While the product is operating, exposed parts will be hot. Do not touch the product and heating elements. Children under the age of 8 should not be brought close to the product without an adult.
- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the edges will be hot while it is operating.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

Accessory use

- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance.

The use of inappropriate guards can cause accidents.



Cooking safety

- **WARNING:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Be careful when using alcohol in your food. Alcohol evaporates at high temperatures and may catch fire when exposed to hot surfaces, causing a fire.



Induction

- Hotplates are equipped with "Induction" technology. Your induction hob that provides both time and money savings must be used with pots suitable for induction cooking; otherwise hotplates will not operate. For detailed information, see the section "Pot selection".
- As induction hobs create a magnetic field, they may cause harmful impacts for

people who use devices such as insulin pump or pacemaker.

- Close the hotplate 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 in the hotplate as they will get hot.
- Metal items stored in drawers under the hob may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the hob.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your product may be damaged.



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 an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass surface can cause the glass to

scratch and crack. Make sure that the bottom is clean before placing the cookware.

Keep the glass ceramic surface clean.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

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. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential 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.

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 materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

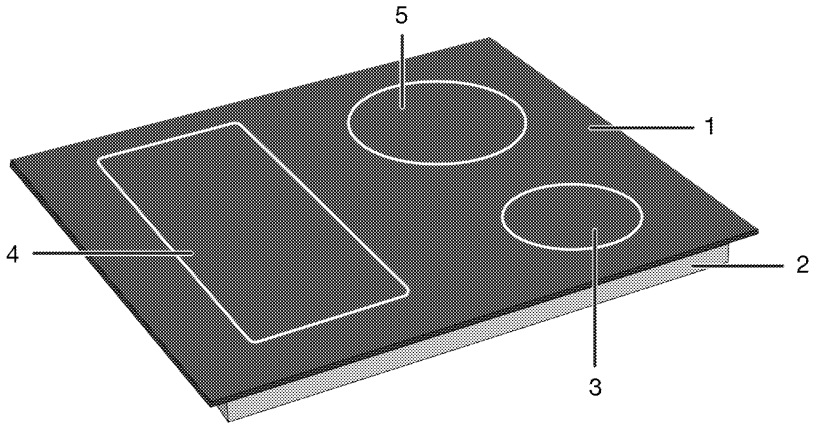
Recommendations for energy saving

Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before cooking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of cooking for prolonged cooking. Now you can save up to 20% electricity by using heat.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hotplate. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob cooking surfaces and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the cooking area and the pot base.

3 Your product

Product introduction



1 Glass cooking surface

2 Lower housing

3 Induction cooking zone

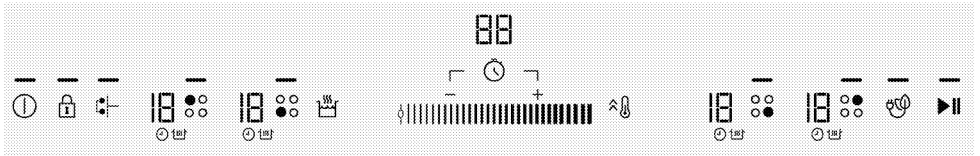
4 Induction cooking zone

5 Induction cooking zone

Product control panel introduction and usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

Hob control



Setting area for temperature level



Keys

- : On/Off key
- : Key lock key
- : Wide surface cooking zone combination key
- : Keep warm key
- : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- : Economic mode key
- : Cleaning lock key
- : Timer key
- : Timer increase key
- : Timer decrease key

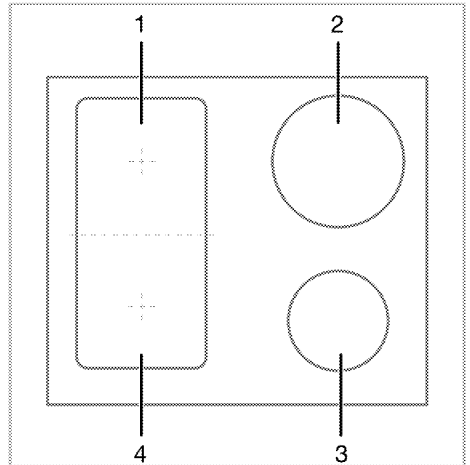
Cooking zone selection keys

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

Indicators

- : The light indicating that the relevant key is operated
- : Temperature indicator of the relevant cooking zone
- : Timer indicator
- : Timer symbol of the relevant cooking zone
- : Keep warm symbol of the relevant cooking zone

General information on hob



- 1 Rear left - Induction cooking zone
- 2 Rear right - Induction cooking zone
- 3 Front right - Induction cooking zone
- 4 Front left - Induction cooking zone

Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots. Using proper pots for these cooking zones and the combination function are described in the "How to use the hob" section.

Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	45,2 mm*/580 mm/510 mm (For models that come with mounting springs and sealing gasket attached to the product, consider the width and depth measurements as 10 mm more than these measurements.)
Hob installation dimensions (width/depth)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltage / frequency	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V; 50/60 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption	max. 7,4 kW

Burners

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200W / Booster: 3100 W
Front left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster: 3100 W
Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1500 W / Booster: 2200 W
Rear right	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2400 W / Booster: 3700 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 in the following sections.

First 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 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.

NOTICE Smoke and smell may emit for a couple of hours during the initial operation. This is quite normal. Ensure that the room is well ventilated to remove the smoke and smell. Avoid directly inhaling the smoke and the smell that emits.

5 How to use the hob

General information on hob usage

General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Operating principle of the induction hob

Induction hob is like an open circuit. The circuit completes when a cooking pots/pans suitable for induction cooking is placed on it and an electronic system below the glass surface generates a magnetic field. The metal base of the pots/pans is heated by taking

energy from this magnetic field. Thus, the heat is not generated on the surface of the hob, but directly on the pots/pans above it. Glass surface is heated with the heat of the cooking pots/pans.

Advantages of cooking with induction

Induction hobs offer some advantages as the heat is transferred directly to the cooking pots/pans.

- Foods that overflow during cooking do not burn rapidly as the glass cooking surface is not heated directly. It is cleaned more easily.
- Cooking shall be faster as the heat is generated directly on the cooking pots/pans. Thus, it saves time and energy with respect to other hob types.
- As the heat is given directly to the cooking pots/pans, there is no heat loss, and it provides a more efficient cooking.
- The fact that the heat transfer stops and the cooking surface is not heated directly when the cooking pots/pans is removed from the cooking surface provides a safer use against possible accidents while cooking.

For a safe operation:

- Do not select high heating levels when using non-sticking cooking pots/pans coated with little amount of oil or used without oil (teflon type).
- Do not use glass cooking surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Do not place metal objects such as cutlery or pot lids on your hob as they may get hot.
- Never use aluminium foil for cooking. Never place food wrapped in aluminium foil on the induction zone.
- Keep magnetic objects such as credit cards or tapes away from the hob while it is operating.
- If there is an oven under your hob and it is being operated, the sensors on the hob may reduce the cooking level or turn off the hob.
- Your hob has an automatic shut-off system. Detailed information about this system is provided in the following sections. However, if you use thin based pots for your cooking, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage

the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated.

Cooking pots/pans

You shall use ferromagnetic, quality cooking pots/pans which bear a label or warning that it is compatible for induction cooking only with your induction hob. Generally, the higher the iron content, the better the cooking pots/pans shall perform. The base diameter of the cooking pots/pans shall match the induction zone. Suggested dimensions are listed below.

Suitable pots/pans:

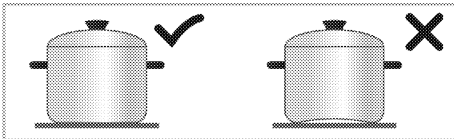
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

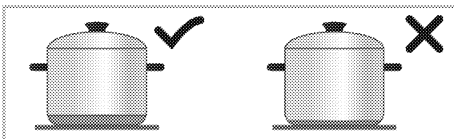
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.

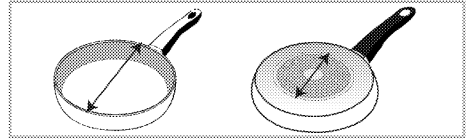


- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.

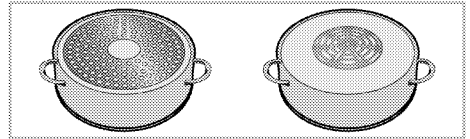


- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the

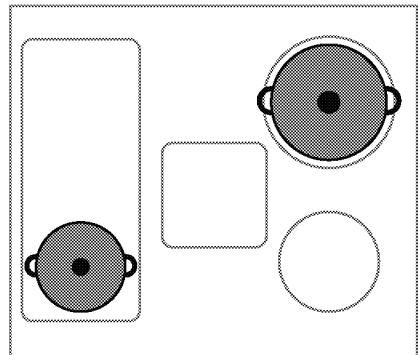
hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.

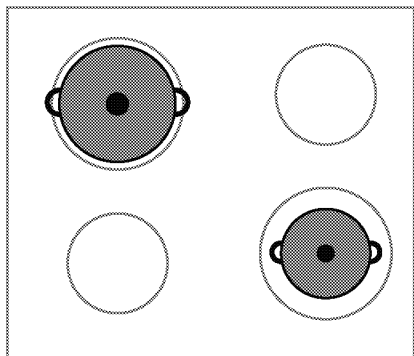


- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



- **i** Equal distribution of the cookware on the right and left and center hobs for the selection of hobs affects the cooking performance positively while cooking multiple meals on the induction hobs.





Cooking pots/pans test

Test whether your pot is compatible with cooking with an induction hob using the methods below.

1. It is compatible if the base of your pot holds a magnet.
2. It is compatible if **L** does not flash when you place your pot on the induction hob and turn on the hob.

Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - 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
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

The detection of cooking pots/pans by the induction hobs depend on the diameter and material of the ferromagnetic in the base of the pots/pans. To ensure detection of the cooking pots/pans and achieve an efficient cooking, the cooking pots/pans shall be selected as per the size of your hob. The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Automatic detection of the cooking pots/pans

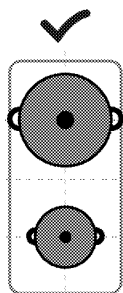
When you place any cooking pots/pans compatible with induction on your hob, your hob automatically detects which hob the cooking pots/pans is placed on and provides directions on the control panel.

"0" flashes for 10 seconds on the temperature display of the relevant hob where you have placed the cooking pots/pans. Thus, you can select and operate the hob where your cooking pots/pans is placed, by assigning a temperature value quickly. Assigning a temperature value to the hob is described in the following sections.

Cooking zone with wide surface (flexi)

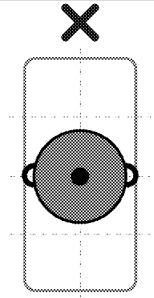
Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces). You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones



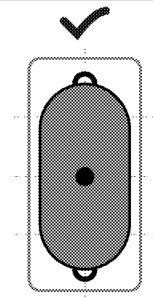
Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.

As two independent cooking zones



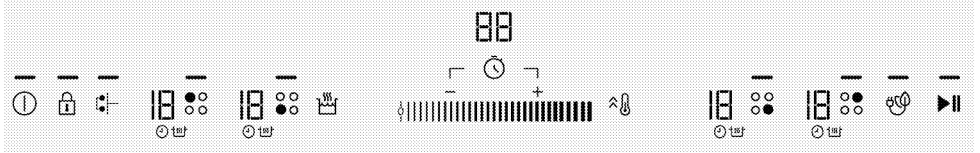
For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.

As a single cooking zone



For cooking operations on large cooking pots/pans, place the pots/pans so that it covers the centres of both cooking zones and that it is centred on the cooking zone.

Control panel



Setting area for temperature level



Keys

- : On/Off key
- : Key lock key
- : Wide surface cooking zone combination key
- : Keep warm key
- : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- : Economic mode key
- : Cleaning lock key
- : Timer key
- : Timer increase key
- : Timer decrease key

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

Indicators

- : The light indicating that the relevant key is operated
- : Temperature indicator of the relevant cooking zone
- : Timer indicator

- : Timer symbol of the relevant cooking zone
- : Keep warm symbol of the relevant cooking zone

General warnings for the control panel

- This appliance is controlled with a touch control panel. Each operation performed in the touch control panel is confirmed with an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. A damp and dirty surface may cause problems in operating the functions.
- The hob automatically returns to stand-by mode if no operation is performed within 20 seconds.
- The appliance turns itself off due to safety reasons if any key (key) is pressed for a long period.
- The light on the activated or selected keys are illuminated.

Turning the hob on

1. Touch the key on the control panel. The light on the key illuminates. The hob is ready to use.

Turning the hob off

1. Touch the key on the control panel.

The hob turns off and returns to stand-by mode.

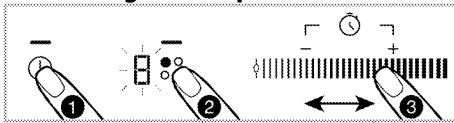
Remaining heat indicator

There is a heat indicator for each hob zone on the control panel. This indicator indicates that the hob is still hot when it is turned off. Do not touch the relevant hob(s) until the remaining heat indicator disappears.

Symbol	Description
H	High temperature
h	Low temperature

i In case of a power failure, the remaining heat indicator does not illuminate and warn the user against hot hobs.

Turning the hobs on (cooking zone) and setting the temperature level



1. Turn the hob on by touching the ⓘ key.
2. Touch the selection key of the hob you want to turn on.

The "0" symbol is displayed on the hob zone display and the — light of the relevant hob zone selection key is illuminated.

3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "19".

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. 9. on some other models. This varies as per product model.

i If your hob overheats, the levels of the hobs being operated are reduced to level 14 if the level is higher than 14 and they cannot be set to a higher due to safety reasons. When the temperature of your hob is reduced to a safe level, it shall be possible to set it on a higher level again. In case of a critical heating of your hob, the hob turns itself off and the hobs cannot be operated.

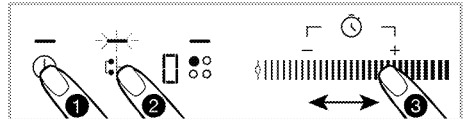
Turning off the hobs:

A selected hob zone may be turned off in 3 different ways:

1. **By setting the temperature as "0"**
You may turn off the hob by reducing the temperature setting to "0".
2. **Using the timer off function for the desired hob zone**
When the time is off, the timer turns off the hob connected to it. All displays indicate "0" or "00". The ⓘ symbol on the hob display disappears.
The setting of the timer for the hob zone is described in the following chapters.
3. **By touching the relevant hob zone symbol for about 3 seconds**
Touch the symbol of the hob you want to turn off for about 3 seconds.

Combination of the hob zones with wide surface (flexi) (if hob zones with wide surfaces are available on your hob)

1. Turn the hob on by touching the ⓘ key.
2. Touch the selection key for the hob zone with wide surface.
» The 0 symbol is displayed on the rear left hob zone display and the — light of the hob zone with wide surface flashes.

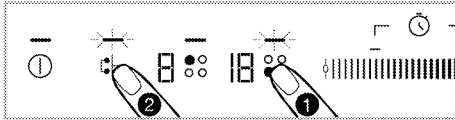


3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between 0 and 19.
While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. 9. on some other models. This varies as per product model.
» The hob starts to operate. If another hob is selected or if you wait for 10 seconds without any operation, the light of the hob with wide surface illuminates solidly.

i The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hobs on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hobs on the right.

Combination of the hobs with wide surface (flexi) while one or both of the hobs on the left are operating (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

While one or both of the hobs on the left are operating separately, you may combine both hobs by activating the hob with wide surface. In this way, you may operate a wider hob surface with the same values.

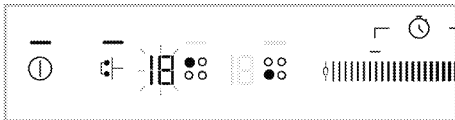


1. While one or both of the hobs on the left are operating, select any of the hobs on the left.

2. Touch the selection key for the hob zone with wide surface.

» On the display of the rear left hob zone, the temperature of the left hob zone you have selected before is displayed and the light of the hob zone with wide surface flashes.

» Combined hobs resume to operate with the temperature and, if applicable, with the timer setting of the left hob you have selected. The value for the left hob that was not selected before combination is cancelled.



» To change the temperature value afterwards, activate the hob zone with wide surface by touching its selection key. Set the temperature level you want to change from the setting field.

i If you touch any of the left hob zone selection keys while the hob zone with wide surface is active, the hob zones are separated and turned off.


Turning the hobs with wide surface off (if hobs with wide surfaces are available on your hob)

The hob zone with wide surface may be turned off in 4 different ways:

1. **By setting the temperature as "0"**

You may turn the hob with wide surface off by reducing the temperature setting to "0".

2. Using the timer off function for the hob zone with wide surface

When the time is off, the timer turns off the hob with wide surface. The display of the left hob zone displays **0**, and the clock display displays **00**. The  symbol on the rear left hob display turns off.

3. By touching the symbol for any of the left hobs

If you touch the symbol of any of the left hob zone keys while the hob zone with wide surface is active, the hob zones are separated and turned off.



4. By touching the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds

If you touch the symbol for the hob zone with wide surface for about 3 seconds, the hob zone turns off.

High power setting (BOOSTER)

You may use the booster to heat with maximum power. However, we do not recommend cooking for a long period at this position. High power setting may not be available on all hobs. When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.


Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys.
3. Touch the  key.

The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively.

When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, the hob zone is turned off.


Selecting high power setting (BOOSTER) while the hob zone is active:

1. Touch the  key when the hob is on and the relevant hob zone has been operated at least for 20 seconds at a specific level.

i The hob zone shall operate at least 20 seconds at the selected level.

2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for high power setting expires, the hob zone switches to the set temperature level and the temperature level you have selected only is displayed on the screen.


Turning the high power setting (BOOSTER) off before its expiration:

You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the  key.

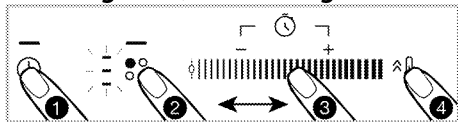
Quick Heating



Quick Heating function facilitates cooking. All hobs are equipped with Quick Heating function. Quick Heating function may be operated within 20 seconds after setting the desired hob zone temperature.

This function is used for quick heating operations within short periods. When the quick heating period expires, the hob zone resumes to operate with the set temperature level.

 Quick Heating function may be operated within the first 20 seconds after turning the hob on.

Selecting the Quick Heating function:



1. Turn the hob on by touching the .
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the desired temperature level.
4. Touch the .

The selected hob zone operates with high power for the period specified in the following table. 3 lights and the temperature level you have selected are displayed respectively on the hob zone display.

5. When the period for quick heating expires, the hob zone switches to the set temperature level and the temperature level you have selected only is displayed on the screen.

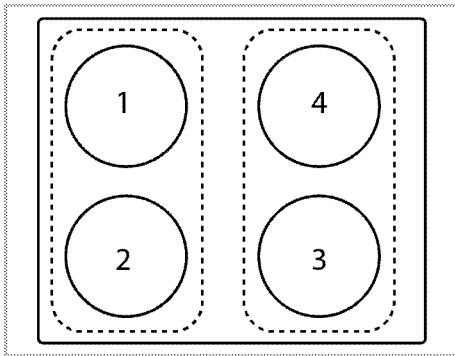
Table: Operating Periods for Quick Heating

Temperature level		Operating period limit - seconds
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.


Using 2 hobs simultaneously

The performance of the hob may vary as per the number of active hobs. When two hobs shall be used simultaneously, the hobs on the same side shall be used. Thus, better cooking and pot/pan detection performance shall be obtained. You may see the recommended way of using two hobs simultaneously in the figure below.



Due to the total power limitation of hobs, the level of the hob set first may be reduced as per the set temperature levels when both left and right hobs are operated simultaneously.

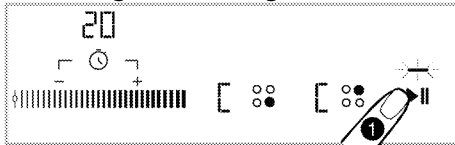
Turning the Quick Heating function off:




You may turn the Quick Heating function off whenever you desire by touching the  key.

Cleaning lock


Cleaning lock allows the user to clean for a short period of time by preventing the operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is on. The appliance does not draw power during this period.


Activating the cleaning lock



1. While the hob is on, keep the  key pressed until 20 is displayed on the clock screen of the hob.
 - » The  light turns on and countdown from 20 starts on the clock screen of the hob. The "C" symbol appears on the hob zone displays. No key other than the  key may be operated during this period.

Deactivating the cleaning lock




You do not need to press any key to deactivate the cleaning lock. hob gives a single signal after 20 seconds, the  light turns off and the cleaning lock is automatically deactivated.



- i** If you want to turn off the cleaning lock prematurely, wait until the "C" symbol disappears from the hob zone displays by touching the  key.

Child Lock




While the hob is off, you may protect the hob with the child lock to prevent children from turning the hob on. You may activate or deactivate the child lock while the hob is off (stand-by mode).

Activating the child lock

1. While the hob is off, keep the  key pressed until **one signal** are heard. Child lock function shall be activated and  light of the  key shall be illuminated.

- i** If any key is pressed while the child lock is active, the  light of the  key flashes.




Deactivating the child lock




1. While the child lock is active, keep the  key pressed until **one signal** is heard.
 - » Child lock function shall be deactivated and  light of the  key shall be turned off.

Key Lock

While the hob is on, you may activate the key lock to prevent changing of functions inadvertently.



Activating the key lock

1. **While the hob is on,** keep touch the  key pressed until **one signals** are heard. The  light of the  key shall flash and all hobs shall be locked.

- i** You may activate the key lock while the hob is in operating mode only. Only the  key operate while the key lock is active. When you touch any other key, the  light of the  key flashes to indicate that the key lock is active. If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock shall be deactivated to Turn the hob on again.

Deactivating the key lock








1. Keep the  key pressed for 2 seconds.



The operation shall be confirmed with an audible signal. The  light of the  key turns off and the control panel is unlocked.





Timer function

This function facilitates cooking for you. You do not need to attend the hob throughout the cooking period. The hob zone turns off automatically after the period you have selected.

Activating the timer

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Select the desired hob zone by touching the Hob Zone Selection keys.
3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the desired temperature level.
4. Activate the timer by touching the  key. The "00" symbol illuminates on the timer screen and the  symbol start to flash on the hob zone display.
5. Set the desired period by touching the /  keys. You may also advance the timer faster by touching the key  or  for a long period of time.

The  symbol illuminates solidly after flashing on the hob zone display for a specific period of time. When the  symbol illuminates solidly, this shows that the function is activated.

-  The timer may only be used for hobs that are being operated.
-  Repeat the procedure above for other hobs that you want to set a timer for.
-  Timer cannot be set without selecting the hob zone and the temperature level of the hob zone.
-  While the timer is active, the time set for the selected hob zone is displayed on the timer screen.

Turning off the timers

The hob turns off automatically and an audible warning is given when the set time has expired.




Press any key to turn off the audible warning.


Turning off the timers prematurely

If the timer is turned off prematurely, the hob continues to operate with the set temperature until it is turned off.



You may turn off the timer prematurely with two different methods:


1- Turning off by reducing the timer setting to "00" level:

1. Select the hob you want to turn off.
2. Select the timer of the relevant hob by touching the  key.
3. Wait until the "00" symbol is displayed on the timer screen by touching the  key to reduce the value. You may also advance the timer faster by touching the  key for a long period of time.

The  symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, **then** it turns off completely and the timer is cancelled.

2- Turning off by touching the timer key for about 3 seconds:

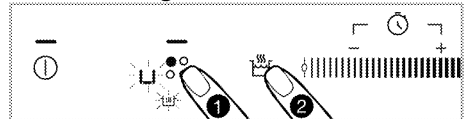
1. Select the hob you want to turn off.
2. Select the timer of the relevant hob by touching the  key.
3. Keep the  key pressed for about 3 seconds.


The  symbol flashes for a specific period of time on the hob zone display, **then** it turns off completely and the timer is cancelled.


Keep warm function (if applicable)

You may use this function to keep your meal warm when the cooking is completed. Keep warm function is used with two different methods; by setting a timer or without setting a timer.



Activation of the keep warm function without setting a timer



1. Select the hob that you want to activate the keep warm function and for which the temperature is set
2. Activate the keep warm function for the relevant hob zone by touching the  key.


- i** The hob zone continues to operate at low temperature. The  symbol and the "u" symbol illuminates on the hob zone display.

Activation of the keep warm function by setting a timer

1. Select the hob that you want to activate the keep warm function and for which the temperature and the timer is set
2. Activate the keep warm function for the relevant hob zone by touching the  key. The  symbol illuminates on the display of the hob zone.

The hob zone continues to operate at the set temperature for the set period of time. When the timer has expired, it switches to the keep warm function and starts to operate at low temperature. The "u" symbol appears on the hob zone displays.


Turning the keep warm function off

1. If the timer is active, select the hob where the keep warm function is active. Turn the keep warm function off by touching the  key.

The hob zone continues to operate at the previous period and temperature setting.

2. If the timer is not active, select the hob where the keep warm function is active. Deactivate the keep warm function by setting the temperature you desire by touching on the setting area or by sliding your finger on the area.


The hob continues to operate at the new temperature you have set.

- i** You may cancel the keep warm function if you Turn the hob off completely by touching the  key.


Stop function

With this function, you may reduce the temperature levels of all functions operating at the hob (**excluding the timer**) to the 1st level for a while.

- i** If the timer is set for any hob zone, the timer resumes to operate during the stop function.

1. Touch the  key while your hob is on.

All hobs that are being operated continue to operate at 1st level.










2. Touch the  key again to operate all stopped hobs with their previous settings.

Power management

You may set the total power of the hob as you desire with this function. **"Power management"** includes 9 different power levels (see Table - Power management level).
Table - Power management level

Power management level	Total power
P1	1.2 kW
P2	2.4 kW
P3	3 kW
P4	3.6 kW
P5	4.4 kW
P6	5.4 kW
P7	5.7 kW
P8	6.7 kW
P9	7.4 kW

Follow the steps below to change the total power of your hob. When the hob is off, the following procedure shall be applied within 10 seconds.

1. Touch the  key.
2. Touch the  key.
3. Touch the  key.
4. Touch the  key.
5. Touch the  key.
6. Touch the  key to activate the **"Power management"** setting.
7. Select the desired power level by touching the  key. The other level shall be displayed whenever you touch the  key.
8. Confirm the selected level setting by touching the  key.
9. Your hob shall start to operate with the total power setting at the selected level.

Economic operation mode

You may switch all hobs to the lower level using this function.

- i** Economic operation mode may be activated for the hobs that are being operated only.

1. Touch the  key while your hob zone is on.

» The active hob zone switches to economic operation mode and its power is reduced to half.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle: Induction heater heats the cooking pot directly due to its operating principle. Thus, it has many advantages over other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is cooler.

Your induction hob is equipped with superior safety system that shall ensure operation with maximum safety.

i Your hob may be equipped with hobs with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm with induction feature depending on the model. Thanks to the induction feature, each hob zone automatically detects the pot placed on it. Energy occurs on the contact area of the pot only, and thus minimum level of power is consumed.

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.

Table-1: Automatic turning off periods

Temperature level		Automatic turning off periods - hours
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6

Temperature level		Automatic turning off periods - hours
19	9	
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Quick heating	Quick Heating	10 minutes

While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.

Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors that ensure protection against overheating. You may observe the following in case of overheating:

- The hob zone that is operating may be turned off.
 - The selected level may be reduced.
- However, this is not reflected on the display.

Overflow protection system

Your hob is equipped with an overflow protection system. In case of any overflow on the control panel for any reason, the system cuts off the power connection automatically to turn off your hob. At this time, "E" symbol appears on the display.

Precise power setting

Induction hob responds to the commands issued immediately as per its operating principle. Its power settings are changed very rapidly. Thus, you may prevent overflowing of a meal (water, milk) that is about to overflow by turning the appliance off immediately.

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

General warnings 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.

7 Maintenance and care

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 a permanent stain.
- The appliance shall 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 appliance 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 may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber 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.

For the hob:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the burners/hotplates, clean any overflow fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or 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 inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

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 residue 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. It may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the appliance are not left as damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

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.

- 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.

Cleaning the control panel

- When cleaning the panels with knob control, wipe the panel and knobss with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the control 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 knobs. The indicators around the knobs may be deleted.
- 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.

8 Troubleshooting

Consult the Authorised Service Agent or technician with license or the dealer where you have purchased the product if you cannot remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- Buttons/knobs/keys on the control panel do not function. >>> *If your product equipped with key lock function, keylock may be enabled. Please disable it.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait minimum 20 seconds and then reconnect it.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- The cooking pot is not suitable. >>> *Check your pot.*

symbol appears on the cooking zone display.

- You have not placed the pot on the active cooking zone. >>> **Check if there is a pot on the cooking zone.**
- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*
- Cooking pot or cooking zone is overheated. >>> *Allow them to cool down.*

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

- Cooking time for the selected cooking zone may be over. >>> *You may set a new cooking time or finish cooking.*
- Overheat protection is active. >>> *Allow your hob to cool down.*
- An object may be covering the touch control panel. >>> *Remove the object on the panel.*

The pot does not get warm even if the cooking zone is on.

- Your pot is not compatible with induction cooking. >>> *Check if your cooking pot is compatible with induction hob.*
- The cooking pot is not centered properly or the bottom surface of the pot is not wide enough for the cooking zone. >>> *Choose a pot wide enough and center the pot on the cooking zone properly.*

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.

Noise from the cooker during cooking

Some sounds may be heard from the cooker while cooking. These sounds are due to the composition of the cooking vessel. These sounds are normal, they are not a malfunction and they are a part of induction technology.

Possible noises and reasons

- **Fan noise:** The cooker is equipped with a fan that activates automatically according to the temperature of the appliance. The fan has various operating levels and operates at different levels as per the temperature.
- **Lower buzz like the operating noise of a transformer:** This is due to the nature of the induction technology. As the heat is transmitted directly to the base of the cooking vessel, such buzz sounds may be heard as per the material of the cooking vessel. Thus, different noises may be heard with different cookware.
- **Cracking noise:** The reason of this is the structure and material of the base of the cooking vessel. A cracking sound may be heard if the cooking vessel is made of various layers with different materials.
- **Whining noise:** A whining sound may be heard when two cooking zones on the same side of the cooker are used to cook with different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions - For hob

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
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.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
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.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error has occurred in auto cook mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool. If the problem persists, contact the authorized service.

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.Metallur gov, 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

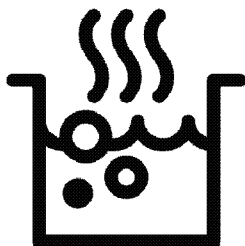
You can ask for certification number from our Call Center 8-800-3333-887

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

Hotpoint

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU



Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Благодарим вас за выбор продукта Hotpoint. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документы перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя.

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения 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.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

1	Инструкции по технике безопасности	4
	Цель использования	4
	Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5
	Электробезопасность	5
	Безопасность при транспортировке.....	7
	Меры безопасности во время монтажа	7
	Безопасность использования.....	7
	Предупреждения о температуре.....	8
	Использование аксессуаров	9
	Безопасность во время приготовления	9
	Индукция.....	9
	Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки	10
2	Руководство по окружающей среде	11
	Регламент утилизации отходов	11
	Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования	11
	Утилизация упаковочных материалов	11
	Советы по энергосбережению	11
3	Ваш прибор	12
	Принципы работы устройства.....	12
	Принципы работы и использование панели управления устройства.....	13
	Управление варочной панелью.....	13
	Общая информация о варочной поверхности.....	13
	Технические характеристики	14
4	Первая эксплуатация	15
	Первая очистка	15
5	Правила эксплуатации варочной панели	16
	Общая информация по использованию варочной поверхности	16
	Панель управления.....	20
6	Общая информация по приготовлению	30
	Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности.....	30
7	Уход и техническое обслуживание	31
	Общая информация по уходу	31
	Очистка варочной панели	32
	Очистка панели управления.....	32
8	Устранение неполадок	33

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
 - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
 - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
 - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
 - **▲** Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
 - **▲** Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
 - **▲** Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
 - **▲** Не выполняйте технические модификации устройства.
- ▲** **Цель использования**
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
 - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует

использовать для таких целей, как обогрев помещения.



Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.

- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- Поверните ручку кастрюль и сковородок, чтобы дети не могли схватиться и получить ожог.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- (Если у вашего продукта есть вилка) В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



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.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
 - Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
 - Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
 - (Если у вашего продукта нет шнура питания) Используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
 - Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
 - Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
 - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- (Если у вашего продукта есть вилка)
- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта

с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).

- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.

Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.

Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.

Безопасность использования

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и

позвоните в авторизованный сервис.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Чугун, алюминий и кухонная посуда с поврежденными / шероховатыми основаниями могут привести к царапинам на поверхности стекла. При замене посуды всегда поднимайте емкости, не скользите ими по поверхности.
- Давление пара, возникающее из-за влаги на поверхности варочной панели или на дне кастрюли,

может привести к смещению кастрюли. Поэтому следите за тем, чтобы поверхность варочной панели и дно кастрюль всегда были сухими.

- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.



Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.

Использование

аксессуаров

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

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

Безопасность во время приготовления

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель

без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически ЗАПРЕЩАЕТСЯ гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.

Индукция

- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Подробную информацию смотрите в разделе «Выбор кастрюли».
- Индукционные варочные панели создают магнитное

поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.

- 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 размещаться на конфорку, из-за того, что они нагреваются.
- Металлические предметы, хранящиеся в ящиках под варочной панелью, могут сильно нагреваться при длительном и интенсивном использовании. Не храните металлические предметы в ящиках под варочной панелью.
- Не кладите на индукционную плиту электронные продукты, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры. Ваш

продукт может быть поврежден.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Соль, остатки сахара на дне посуды или на поверхности стекла могут привести к царапинам и трещинам. Убедитесь, что дно чистое, прежде чем ставить посуду. Держите стеклокерамическую поверхность в чистоте.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU).

Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

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

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

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

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

запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

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

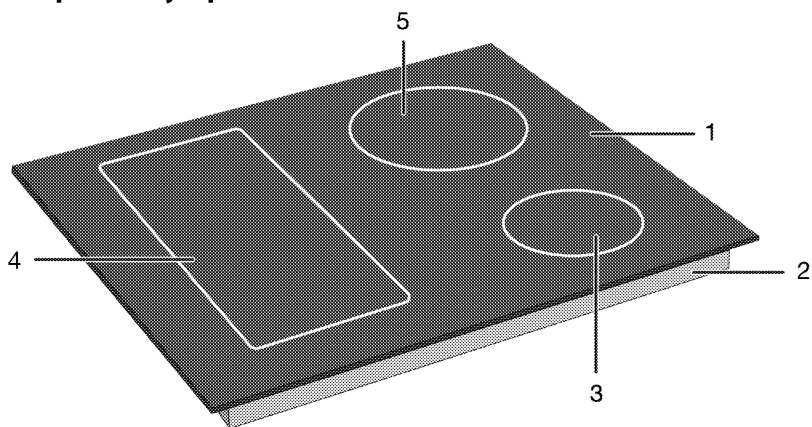
Советы по энергосбережению

Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту. Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- Выключите устройство за 5-10 минут до окончания приготовления при длительном приготовлении. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для посуды неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Следите за чистой поверхностью варочной панели и дна кастрюль. Грязь снижает теплопередачу между конфоркой и дном кастрюли.

3 Ваш прибор

Принципы работы устройства



1 Стеклокерамическая варочная поверхность

2 Нижний корпус

3 Индукционная варочная зона

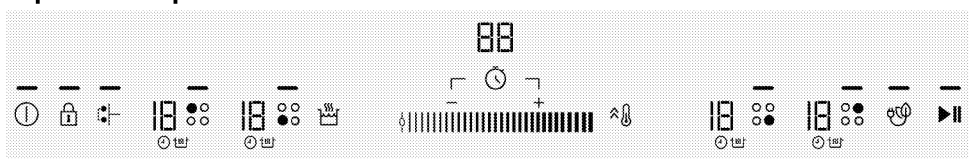
4 Индукционная варочная зона

5 Индукционная варочная зона

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

Управление варочной панелью



Область настройки уровня температуры



Кнопки

- : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- : Кнопка блокировки кнопок
- : Символ комбинированной варочной зоны широкой поверхности
- : Кнопка поддержания температуры
- : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- : Кнопка экономичного режима
- : Кнопка блокировки очистки
- : Кнопка таймера
- : Кнопка увеличения таймера
- : Кнопка уменьшения таймера

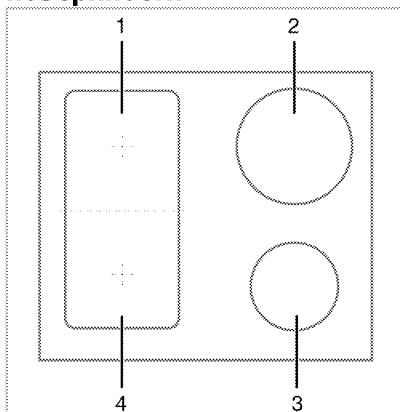
Кнопки выбора конфорки

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

Индикаторы

- : Световой индикатор, указывающий на нажатие соответствующей кнопки
- : Индикатор температуры соответствующей варочной зоны
- : Индикатор таймера
- : Символ таймера соответствующей варочной зоны
- : Символ сохранения тепла соответствующей конфорки

Общая информация о варочной поверхности



- 1 Задняя левая - Индукционная варочная зона
- 2 Задняя правая - Индукционная варочная зона
- 3 Передняя правая - Индукционная варочная зона
- 4 Передняя левая - Индукционная варочная зона

Ваша плита оборудована варочными зонами с широкими поверхностями (зоны Flexi). Вы можете использовать эту варочную зону как отдельные конфорки, независимо друг от друга. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную зону для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль. Использование подходящих кастрюль для этих конфорок и комбинированная функция описаны в разделе «Как пользоваться варочной панелью».

Технические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	45,2 мм*/580 мм/510 мм(Для моделей, которые поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию, считайте, что размеры ширины и глубины на 10 мм больше этих размеров.)
Монтажные размеры варочной поверхности (ширина/глубина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напряжение / частота	1N~ 220-240 В/2N~ 380-415 В; 50/60 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05V2V2-F 5 x 2,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	макс. 7,4 кВт

Зоны нагрева

Задняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Мощность	2200Вт / Бустер: 3100 Вт
Передняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Мощность	2200 Вт / Бустер: 3100 Вт
Передняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	145 мм
Мощность	1500 Вт / Бустер: 2200 Вт
Задняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	210 мм
Мощность	2400 Вт / Бустер: 3700 Вт

Класс защиты - I

Степень защиты IP 44

- * Высота варочной поверхности, указанная в технической таблице, является высотой от основания устройства.



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



Изображения 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 Первая эксплуатация

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

Первая очистка

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общая информация по использованию варочной поверхности

Предупреждения общего характера

- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные зоны без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.

- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.

Принцип работы индукционной варочной панели

Индукционная плита похожа на разомкнутую цепь. Схема замыкается, когда на нее ставят кастрюли / сковороды, подходящие для индукционного приготовления, и электронная система под поверхностью стекла генерирует магнитное поле. Металлическое основание кастрюль / сковородок нагревается за счет энергии этого магнитного поля. Таким образом, тепло выделяется не на поверхности варочной панели, а непосредственно на кастрюлях/сковородах над ней. Стеклянная поверхность нагревается теплом кастрюль/сковородок.

Преимущества приготовления на индукции

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

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

напрямую, когда кастрюли/сковороды снимаются с поверхности, обеспечивает более безопасное использование от возможных несчастных случаев во время приготовления пищи.

Для безопасной эксплуатации:

- Не выбирайте высокие уровни нагрева при использовании кастрюль/сковородок с антипригарным покрытием, покрытых небольшим количеством масла или используемых без масла (тефлонового типа).
- Не используйте стеклянную варочную поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для резки.
- Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки от кастрюль, так как они могут нагреться.
- Никогда не используйте алюминиевую фольгу для приготовления пищи. Никогда не кладите продукты, завернутые в алюминиевую фольгу, в зону индукции.
- Держите магнитные предметы, такие как кредитные карты или ленты, подальше от варочной панели во время ее работы.
- Если под вашей варочной панелью есть духовка и она работает, датчики на варочной панели могут снизить уровень нагрева или выключить варочную поверхность.
- Ваша варочная панель оснащена системой автоматического отключения. Подробная информация об этой системе представлена в следующих разделах. Однако, если вы используете для приготовления пищи кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения.

Кастрюли/сковороды

Вы должны использовать ферромагнитные качественные кастрюли/сковороды с этикеткой или предупреждением о том, что они подходят для индукционного приготовления на вашей индукционной поверхности. Как правило, чем выше содержание железа, тем лучше будут

работать кастрюли/сковороды. Диаметр дна кастрюль / сковородок должен соответствовать индукционной зоне. Предлагаемые виды посуды перечислены ниже.

Подходящие кастрюли/сковороды:

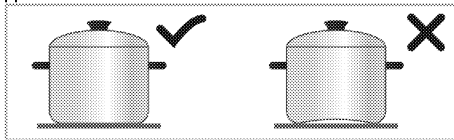
- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

Неподходящие кастрюли/сковороды:

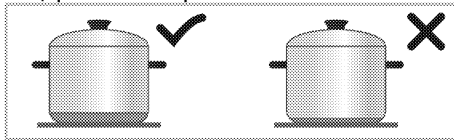
- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стеклянные кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

Рекомендации:

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

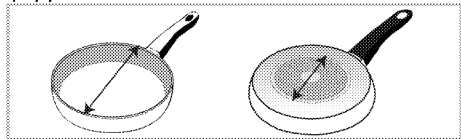


- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые края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

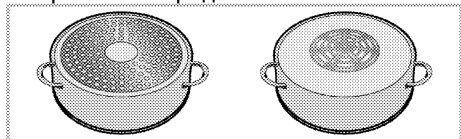


- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность

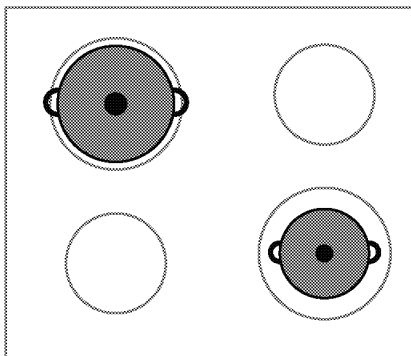
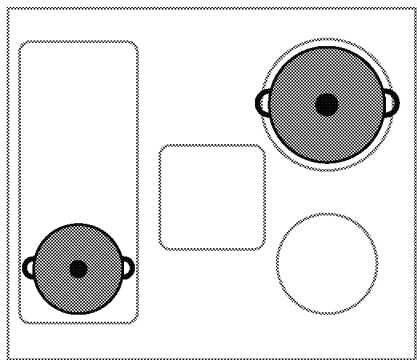
приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться большими индукционными варочными зонами. Таким образом, варочная зона должна быть выбрана в соответствии с величиной ферромагнитного поля.



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



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



Тест кастрюль/сковородок

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

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

Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
145	мин 100 - макс 145
180	мин 100 - макс 180
210	мин 140 - макс 210
240	мин 140 - макс 240
280	мин 125 - макс 280
320	мин 125 - макс 320
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	ширина 230 - длина 390

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

Режим кипячения может варьироваться в зависимости от типа кастрюли, размера кастрюли и размера конфорки. Для более

равномерного кипения можно использовать зону нагрева на одну ступень больше. Использование большей зоны нагрева не приводит к потере энергии на индукционных плитах, потому что тепло создается только в соответствующей зоне посуды.

Автоматическое определение кастрюль/сковородок

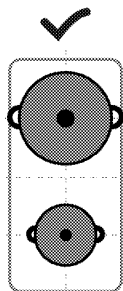
Когда вы ставите на варочную панель любые кастрюли/сковороды, совместимые с индукционным нагревом, варочная панель автоматически определяет, на какой варочной панели установлена кастрюля/сковорода, и предоставляет указания на панели управления.

«0» мигает в течение 10 секунд на индикаторе температуры соответствующей варочной панели, на которую вы поместили кастрюли/сковороды. Таким образом, вы можете выбирать и управлять варочной панелью, на которой находятся ваши кастрюли/сковороды, быстро задав значение температуры. Назначение значения температуры варочной панели описано в следующих разделах.

Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью

Ваша варочная поверхность оборудована варочными зонами с широкими поверхностями (гибкие зоны нагрева). Вы можете использовать эту варочную зону как отдельные конфорки независимо друг от друга для ваших небольших кастрюль/сковородок. Вы можете активировать комбинированную функцию для этих конфорок и превратить их в единую варочную поверхность для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль.

В виде двух независимых конфорок

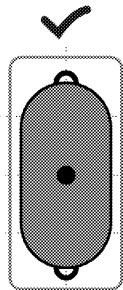


Конфорки с широкой поверхностью имеют две конфорки: переднюю и заднюю. Вы можете использовать эти зоны как две независимые конфорки для разных уровней температуры с двумя разными кастрюлями/сковородами. Поместите кастрюли/сковороды, центрируя отдельные конфорки.



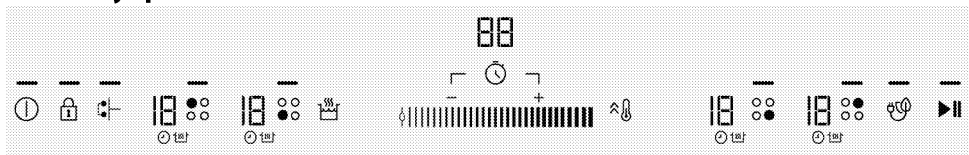
Для приготовления с использованием одной кастрюли/сковороды поместите ее в центр передней или задней конфорки. Не ставьте кастрюли/сковороды в центр зоны.

В виде одной конфорки



При приготовлении пищи на больших кастрюлях/сковородах размещайте кастрюли/сковороды так, чтобы они закрывали центры обеих конфорок и находились по центру зоны.











Панель управления







Область настройки уровня температуры








Кнопки

-  : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
-  : Кнопка блокировки кнопок
-  : Символ комбинированной варочной зоны широкой поверхности
-  : Кнопка поддержания температуры
-  : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
-  : Кнопка экономичного режима
-  : Кнопка блокировки очистки
-  : Кнопка таймера
-  : Кнопка увеличения таймера
-  : Кнопка уменьшения таймера








Кнопки выбора конфорки

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




Индикаторы

-  : Световой индикатор, указывающий на нажатие соответствующей кнопки
-  : Индикатор температуры соответствующей варочной зоны
-  : Индикатор таймера
-  : Символ таймера соответствующей варочной зоны
-  : Символ сохранения тепла соответствующей конфорки


Общие предупреждения для панели управления

-  Данный прибор управляется при помощи сенсорной панели управления. Любая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.
-  Всегда содержите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность способна создавать проблемы при использовании функций.
-  Если в течение 20 секунд не будет выполнено ни одной операции, мультиварка автоматически вернется в режим ожидания.
-  Если любая клавиша ( клавиша) находится в нажатом положении в течение длительного времени, прибор отключится по соображениям безопасности.
-  На активированных или выбранных клавишах загорятся лампочки .

Включение мультиварки

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
На кнопке  загорится лампочка . Мультиварка готова к использованию.

Выключение мультиварки

1. Коснитесь кнопки  на панели управления.
Мультиварка выключится и вернется в режим ожидания.

Индикатор оставшегося тепла

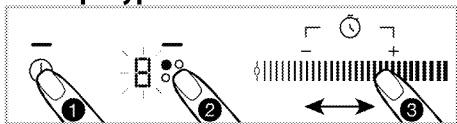
На панели управления располагается индикатор нагрева для каждой зоны конфорки. Данный индикатор указывает на



то, что мультиварка, когда выключена, все еще горячая. Не прикасайтесь к соответствующей конфорке (-ам), пока индикатор оставшегося тепла не исчезнет.

Символ	Описание
H	Высокая температура
h	Низкая температура

i В случае сбоя питания индикатор оставшегося тепла не загорится и предупредит пользователя о горячих конфорках.

Включение конфорок (зона приготовления) и установка уровня температуры



1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке .
2. Коснитесь кнопки выбора конфорки, которую хотите включить.
Символ "0" отобразится индикаторе зоны конфорки, и загорит  индикатор соответствующей клавиши выбора зоны конфорки.
3. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите уровень температуры между "0" и "19".
В то время как уровень температуры повышен в 1,2,3 ... 19 на некоторых моделях, он может быть увеличен на 1,1., 2,2. ... 9. на некоторых других моделях. Это зависит от модели продукта.



i Если ваша мультиварка перегревается и если уровень выше 14, уровни используемых конфорок уменьшатся до уровня 14, и их нельзя установить на более высокий уровень из соображений безопасности. Когда температура вашей мультиварки снизится до безопасного уровня, можно будет снова установить ее на более высокий уровень. В случае критического нагрева вашей мультиварки она отключится, и конфорки перестанут работать.

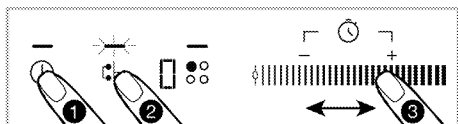
Выключение конфорок:

Выбранную конфорку можно выключить 3 разными способами:

1. **Установив температуру на «0»**
Вы можете выключить конфорку, снизив температуру до "0".
2. **Использование функции выключения таймера для желаемой зоны конфорки**
Когда время выключено, таймер выключает подключенную к нему конфорку. Все дисплеи показывают "0" или "00". Символ  на индикаторе варочной панели исчезнет. Настройка таймера для зоны конфорки описана в следующих главах.
3. **Нажатием на символ соответствующей зоны конфорки примерно на 3 секунды**
Коснитесь символа конфорки, которую хотите выключить, примерно на 3 секунды.

Комбинация конфорок с широкими поверхностями (flexi) (если в вашей мультиварке есть конфорки с широкими поверхностями)

1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке .
2. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны конфорки с широкой поверхностью.
» Символ **0** отобразится на индикаторе зоны конфорок сзади слева, и лампа  зоны конфорки с широкой поверхностью замигает.



3. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите уровень температуры между **0** и **19**.

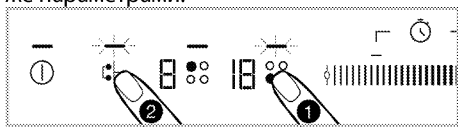
В то время как уровень температуры повышен в 1,2,3 ... 19 на некоторых моделях, он может быть увеличен на 1,1., 2,2. ... 9. на некоторых других моделях. Это зависит от модели продукта.

» Мультиварка начинает работу. Если выбрана другая конфорка или если вы подождете 10 секунд, не выполняя никаких действий, лампа конфорки с широкой поверхностью будет гореть постоянно.

i Конфорки с широкой поверхностью слева описаны в качестве примера. Если конфорки справа имеют широкую поверхность на вашем приборе, то же самое относится и к конфоркам справа.

Комбинация конфорок с широкой поверхностью (flexi) при работе одной или обеих конфорок слева (при наличии в вашей мультиварке конфорок с широкими поверхностями)

Пока одна или обе конфорки слева работают по отдельности, вы можете объединить обе конфорки, активировав конфорку с широкой поверхностью. Таким образом, вы можете использовать более широкую поверхность мультиварки с теми же параметрами.



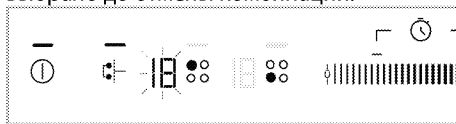
1. Пока работают одна или обе конфорки слева, выберите любую из них.

2. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны конфорки с широкой поверхностью.

» На дисплее задней левой конфорки отобразится температура зоны левой конфорки, которую вы выбрали ранее, и

замигает лампа конфорочной зоны с широкой поверхностью.

» Комбинированные конфорки возобновят работу с заданной температурой и, по мере возможности, с настройкой таймера левой конфорки, которую вы выбрали. Значение для левой конфорки, которое не было выбрано до отмены комбинации.



» Чтобы впоследствии изменить значение температуры, активируйте зону конфорки с широкой поверхностью, коснувшись ее клавиши выбора. Задайте уровень температуры, который вы хотите изменить, в поле настроек.

i Если коснуться любой из кнопок выбора зоны левой конфорки, когда активна зона конфорки с широкой поверхностью, зоны конфорки разделятся и выключатся.

Выключение конфорок с широкой поверхностью (при наличии в вашей мультиварке конфорок с широкой поверхностью)

Конфорку с широкой поверхностью можно выключить 4 способами:

1. Установив температуру на «0»

Вы можете выключить конфорку с широкой поверхностью, снизив температуру до «0».

2. Использование функции выключения таймера для конфорки с широкой поверхностью

Когда время отключено, таймер выключит конфорку с широкой поверхностью. На дисплее зоны левой конфорки отобразится **0**, а на дисплее часов отобразится **00**.

Символ ⌚ на дисплее задней левой конфорки погаснет.

3. Прикоснувшись к символу любой левой конфорки

Если коснуться к символу любой из кнопок зоны левой конфорки, когда активна зона конфорки с широкой поверхностью, зоны конфорок разделятся и выключатся.

4. Прикоснувшись к символу зоны конфорки с широкой поверхностью примерно на 3 секунды

Если вы прикоснетесь к символу зоны конфорки с широкой поверхностью в течение примерно 3 секунд, зона конфорки выключится.

Настройка высокой мощности (BOOSTER)

Вы можете использовать бустер для нагрева с максимальной мощностью. Однако мы не рекомендуем готовить в этом положении длительное время. Настройка высокой мощности может не быть доступна на всех мультиварках. По истечении периода для настройки высокой мощности (см. Таблицу пределов рабочего времени) конфорка отключится.

Непосредственный выбор настройки высокой мощности (BOOSTER):

1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке ①.
2. Выберите желаемую конфорку, прикоснувшись к клавишам выбора конфорки.
3. Нажмите кнопку ^⏏.

Выбранная конфорка заработает с максимальной мощностью, и на индикаторе зоны конфорки замигают 3 индикатора соответственно.

По истечении периода для настройки высокой мощности (см. Таблицу пределов рабочего времени) конфорка отключится.

Выбор режима высокой мощности (BOOSTER) при активной зоне конфорки:

1. Прикоснитесь к кнопке ^⏏, когда мультиварка включена и соответствующая конфорка проработала не менее 20 секунд на определенном уровне.

i Зона конфорки должна работать не менее 20 секунд на выбранном уровне.

2. Выбранная конфорка заработает с максимальной мощностью, и на индикаторе зоны конфорки замигают 3

индикатора соответственно. По истечении периода настройки высокой мощности зона конфорки переключится на установленный уровень температуры, и на экране отобразится только выбранный вами уровень температуры.

Отключение настройки высокой мощности (BOOSTER) до истечения срока ее действия:

Вы сможете выключить настройку высокой мощности, когда захотите, прикоснувшись к кнопке ^⏏.

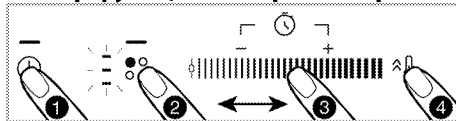
Быстрый нагрев

Функция быстрого нагрева облегчает приготовление пищи. Все конфорки оснащены функцией быстрого нагрева. Функцию быстрого нагрева можно включить в течение 20 секунд после установки желаемой температуры конфорки.

Данная функция используется для быстрого нагрева за короткие промежутки времени. Когда период быстрого нагрева истекает, зона конфорки возобновит работу с установленным уровнем температуры.

i Функцию быстрого нагрева можно включить в течение первых 20 секунд после включения мультиварки.

Выбор функции быстрого нагрева:



1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке ①.
2. Выберите желаемую конфорку, прикоснувшись к клавишам выбора конфорки
3. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите желаемый уровень температуры.
4. Нажмите кнопку ^⏏.
Выбранная зона конфорки работает с высокой мощностью в течение периода, указанного в следующей таблице. 3 лампочки и выбранный вами уровень

температуры отобразятся соответственно на индикаторе зоны конфорки.

5. По истечении периода быстрого нагрева зона конфорки переключится на установленный уровень температуры, и на экране отобразится только выбранный вами уровень температуры.

Таблица: Периоды работы Быстрого нагрева

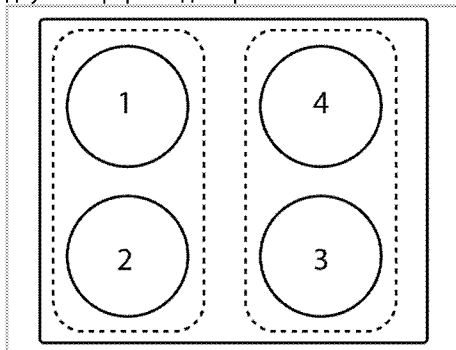
Уровень температуры		Лимит рабочего времени - секунды
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

В то время как уровень температуры повышен в 1,2,3 ... 19 на некоторых моделях, он может быть увеличен на 1,1., 2,2. ... 9. на некоторых других моделях. Это зависит от модели продукта.

Одновременное использование 2-х конфорок


Производительность мультиварки может варьироваться в зависимости от количества активных конфорок. При одновременном использовании двух конфорок следует использовать конфорки на одной стороне. Таким образом, будет достигнуты лучшие характеристики приготовления и обнаружения кастрюли/сковороды. На

рисунке ниже вы можете найти рекомендуемый способ использования двух конфорок одновременно.



Из-за общего ограничения мощности конфорок уровень конфорки установленной вначале, может быть уменьшен в соответствии с установленными уровнями температуры, когда левая и правая конфорки работают одновременно.

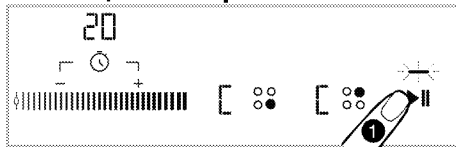
Отключение функции быстрого нагрева:



Вы можете отключить функцию быстрого нагрева, когда захотите, прикоснувшись к кнопке .


Блокировка очистки

Блокировка очистки позволяет пользователю выполнять очистку в течение короткого периода времени, предотвращая нажатие всех клавиш на панели управления в течение 20 секунд, когда мультиварка включена. В этот период устройство не потребляет электроэнергию.


Активация блокировки очистки





1. Пока мультиварка включена, удерживайте кнопку  нажатой до тех пор, пока на экране часов плиты не отобразится 20.
» Загорится лампа  на экране часов мультиварки начнется обратный отсчет от 20. Символ "C" появится на зонах конфорок.

В этот период нельзя использовать никакую иную кнопку, кроме кнопки .

Отключение блокировки очистки




Чтобы отключить блокировку очистки не нужно нажимать какие-либо кнопки. Мультиварка подаст однократный сигнал через 20 секунд, лампа  выключится и блокировка очистки автоматически отключится.




 Если вы хотите преждевременно отключить блокировку очистки, подождите, пока "C" символ исчезнет с индикации конфорок при нажатии кнопки .

Блокировка от детей


Пока мультиварка выключена, вы можете защитить ее блокировкой от детей, дабы дети не могли ее включить. Вы можете включить или отключить блокировку от детей, когда мультиварка выключена (режим ожидания).



Активация блокировки от детей

1. Пока мультиварка выключена, удержите кнопку  **до появления одного** сигналов. Функция блокировки от детей активируется, и загорится индикатор  клавиши .

 Если во время блокировки от детей нажать любую клавишу, индикатор  клавиши  начнет мигать.

Отключение блокировки от детей




1. Пока активна блокировка от детей, удержите кнопку  **до появления одного** сигнала.





» Функция блокировки от детей будет отключена и подсветка  кнопки  выключена.

Блокировка кнопок

Пока мультиварка выключена, вы можете активировать блокировку клавиш, дабы предотвратить непреднамеренное изменение функций.


Активация блокировки клавиш



1. **Пока мультиварка выключена**, нажмите кнопку  **до появления одного** сигналов. Индикатор  кнопки  замигает, и все варочные панели будут заблокированы.

 Вы можете активировать блокировку клавиш только тогда, когда мультиварка находится в рабочем режиме. Только кнопка  может работать, пока активна блокировка клавиатуры. Когда вы коснетесь любой другой кнопки, ее индикатор  замигает , указывая на то, что блокировка клавиатуры активна.

Если вы выключите мультиварку, когда клавиши заблокированы, блокировка клавиш будет отключена для повторного включения мультиварки.

Отключение блокировки клавиш



1. Удерживайте кнопку  нажатой 2 секунды.


Операция подтвердится звуковым сигналом. Подсветка  клавиши  погаснет, и панель управления разблокируется.





Функция таймера

Эта функция облегчит вам приготовление пищи. На протяжении всего периода приготовления не нужно стоять у мультиварки. Конфорка автоматически отключится по истечении выбранного периода.

Активация таймера

1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке .
2. Выберите желаемую конфорку, прикоснувшись к клавишам выбора конфорки.
3. Коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней, установите желаемый уровень температуры.
4. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке .

Символ "00" на экране таймера загорится символ, а на индикаторе зоны конфорки замигает символ .

5. Установите желаемый период, коснувшись клавиш  / . Вы также можете установить таймер быстрее, удержав кнопку  или  на более длительное время.

Символ ⌚ будет гореть постоянно после того, как в течение определенного периода времени он помигает на индикаторе зоны конфорки. Если символ ⌚ горит постоянно, это значит, что функция активирована.

i Таймер можно использовать только для работающих конфорок.

i Повторите описанную выше процедуру для других конфорок, для которых вы хотите установить таймер.

i Таймер не может быть установлен без выбора зоны конфорки и уровня температуры зоны конфорки.

i Пока таймер активен, на экране таймера отображается время, установленное для выбранной конфорки.

Отключение таймеров

Мультиварка автоматически выключится, и по истечении установленного времени прозвучит звуковой сигнал. Нажмите любую клавишу, чтобы отключить звуковое предупреждение.

Отключение таймеров

Если таймер выключится преждевременно, мультиварка продолжит работать с заданной температурой до тех пор, пока не будет выключена.

Вы можете отключить таймер преждевременно двумя способами:

1- Отключение путем уменьшения настройки таймера до уровня «00»:

1. Выберите конфорку, которую хотите выключить.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки, прикоснувшись к кнопке ⌚.
3. Подождите, пока символ "00" не отобразится на экране таймера, коснувшись кнопки ▬ для уменьшения значения. Вы также можете установить таймер быстрее, удержав кнопку ▬ на более длительное время.

Символ ⌚ замигает в течение определенного периода времени на

индикаторе зоны конфорки, **затем** он полностью отключится, и таймер отменится.

2- Выключение нажатием кнопки таймера примерно на 3 секунды:

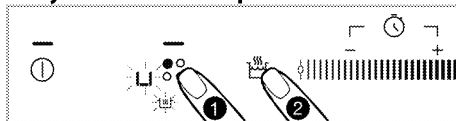
1. Выберите конфорку, которую хотите выключить.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки, прикоснувшись к кнопке ⌚.
3. Удерживайте кнопку ⌚ нажатой около 3 секунд.

Символ ⌚ замигает в течение определенного периода времени на индикаторе зоны конфорки, **затем** он полностью отключится, и таймер отменится.

Функция поддержания тепла (если применимо)

Вы можете использовать эту функцию, чтобы блюдо оставалось теплым после завершения приготовления. Функция «Поддержание тепла» используется двумя разными способами: путем установки таймера либо без его установки.

Активация функции поддержания тепла без установки таймера




1. Выберите конфорку, для которой вы хотите активировать функцию поддержания тепла и для которой задана температура
2. Активируйте функцию поддержания тепла для соответствующей зоны конфорки, прикоснувшись к кнопке

i Зона конфорки продолжит работать при низкой температуре. Символ и "u" загорятся на индикаторе зоны конфорки.

Активация функции поддержания тепла путем установки таймера


1. Выберите конфорку, для которой вы хотите активировать функцию поддержания тепла и для которой установлены температура и таймер
2. Активируйте функцию поддержания тепла для соответствующей зоны конфорки, прикоснувшись к кнопке

На индикаторе зоны конфорки загорится символ .

Зона конфорки продолжит работать при заданной температуре в течение заданного периода времени. Когда таймер истечет, он переключится на функцию поддержания тепла и начнет работать при низкой температуре. Символ "u" появится на зонах конфорок.

Отключение функции поддержания тепла



1. Если таймер активен, выберите конфорку, на которой активна функция поддержания тепла.

Выключите функцию поддержания тепла, прикоснувшись к кнопке .

Зона конфорки продолжит работать с предыдущим периодом и заданной температурой.


2. Если таймер не активен, выберите конфорку, на которой активна функция поддержания тепла. Отключите функцию поддержания тепла, установив желаемую температуру, коснувшись области настройки или проведя пальцем по ней.


Конфорка продолжит работать при новой установленной вами температуре.

 Вы можете отменить функцию поддержания тепла, если полностью выключите конфорку, прикоснувшись к кнопке .


Функция остановки

С помощью этой функции вы можете снизить уровень температуры для всех функций, работающих в мультиварке (**без таймера**) до 1-го уровня на время.

 Если таймер установлен для какой-либо из конфорок, таймер возобновит работу во время функции остановки.

1. Коснитесь кнопки , когда мультиварка включена.

Все работающие конфорки продолжат работать на 1-м уровне.

2. Коснитесь кнопки  еще раз, чтобы вернуть все остановленные конфорки к их предыдущим настройкам.









Управление питанием

С помощью этой функции вы можете настроить общую мощность мультиварки по своему усмотрению. **“Управление питанием”** включает 9 различных уровней мощности (см. Таблица - Уровень управления питанием).

Таблица - Уровень управления питанием

Уровень управления питанием	Общая мощность
P1	1.2 кВт
P2	2.4 кВт
P3	3 кВт
P4	3.6 кВт
P5	4.4 кВт
P6	5.4 кВт
P7	5.7 кВт
P8	6.7 кВт
P9	7.4 кВт


Следуйте инструкциям ниже, чтобы изменить общую мощность вашей мультиварки. Когда мультиварка выключена, в течение 10 секунд необходимо выполнить следующую процедуру.

1. Нажмите кнопку .
2. Нажмите кнопку .
3. Нажмите кнопку .
4. Нажмите кнопку .
5. Нажмите кнопку .
6. Коснитесь кнопки , чтобы активировать параметр **“Управление питанием”** Настройка.
7. Выберите желаемый уровень мощности, прикоснувшись к кнопке . Другой уровень будет отображаться всякий раз, когда вы касаетесь кнопки .
8. Подтвердите выбранную настройку уровня, прикоснувшись к кнопке .
9. Ваша мультиварка начнет работать с установленной общей мощностью на выбранном уровне.

Экономичный режим работы

С помощью этой функции вы можете переключить все конфорки на более низкий уровень.

i Экономичный режим работы можно активировать только для работающих конфорок.

1. Прикоснитесь к кнопке , когда конфорка включена.

» Активная зона конфорки перейдет в экономичный режим работы, а ее мощность снизится вдвое.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип работы: Индукционный нагреватель нагревает кастрюлю напрямую благодаря своему принципу работы. Таким образом, она имеет множество преимуществ перед другими типами мультиварок. Работает более эффективно, а поверхность конфорки холоднее. Ваша индукционная мультиварка оснащена превосходной системой безопасности, обеспечивающая максимальную безопасность работы.

i Ваша мультиварка может быть оснащена конфорками диаметром 145, 180, 210 и 280 мм с индукционной функцией в зависимости от модели. Благодаря функции индукции каждая зона конфорки автоматически определяет поставленную на нее кастрюлю. Энергия возникает только в зоне контакта кастрюли, из-за этого потребляется минимальный уровень мощности.

Система автоматического выключения

Панель управления мультиваркой оснащена системой автоматического отключения. Если одна или несколько конфорок остаются включенными, они через некоторое время автоматически отключаются (см. Таблицу-1). Если для конфорки назначен таймер, экран таймера также отключится. Срок автоматического выключения зависит от выбранного уровня температуры. Для

этого уровня температуры применяется максимальный рабочий период. Пользователь может снова управлять зоной конфорки после ее автоматического выключения, как описано выше.

Таблица 1: Периоды автоматического отключения

Уровень температуры		Периоды автоматического выключения - часы
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Быстрый нагрев	Быстрый нагрев	10 минут

В то время как уровень температуры повышен в 1,2,3 ... 19 на некоторых моделях, он может быть увеличен на 1,1., 2,2. ... 9. на некоторых других моделях. Это зависит от модели продукта.

Защита от перегрева

Ваша мультиварка оснащена некоторыми датчиками, обеспечивающими защиту от перегрева. В случае перегрева вы можете наблюдать следующее:

- Возможно, работающая зона конфорки выключена.
- Возможно, выбранный уровень уменьшен. Однако на дисплее это не отражается.

Система защиты от переполнения

Ваша мультиварка оборудована системой защиты от перелива. В случае любого переполнения на панели управления по какой-либо причине система автоматически отключает питание, чтобы выключить вашу мультиварку. В это время, "E" появится на дисплее.

Точная настройка мощности

Индукционная мультиварка немедленно реагирует на выданные команды в соответствии с ее принципом работы. Настройки мощности меняются очень быстро. Таким образом, вы можете предотвратить переполнение блюда (воды, молока), которое вот-вот выйдет, путем немедленного выключения прибора.

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

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 удаляйте излишки воды и медленно кладите их в

нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.

- При нагревании масла убедитесь, что посуда, которую вы используете, сухая и держите ее крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазонах.

Общая информация по уходу

▲ Предупреждения общего характера

- 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 постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Для варочной панели:

- Кислотная грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на варочных панелях и компонентах конфорок / конфорок. Удалите любые вытекшие жидкости сразу после охлаждения варочной панели, выключив ее.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Стекланные поверхности

- При очистке стекланных поверхностей не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклannую поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стекланных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклannой 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 губкой 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 чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка варочной панели

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.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для переключателя. Индикаторы вокруг переключателей могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/переключатели/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваше устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении конфорки. >>> *Отключите прибор от автоматического выключателя. Подождите не менее 20 секунд, а затем снова подключите.*
- Защита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей поверхности остыть.*
- Неподходящая кастрюля. >>> *Проверьте кастрюлю.*

на дисплее зоны приготовления появляется символ.

- Вы не поместили кастрюлю в активную зону приготовления. >>> **Проверьте, находится ли кастрюля в зоне приготовления.**
- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*
- Кастрюля либо зона приготовления перегреты. >>> *Дайте им остыть.*

Выбранная зона приготовления внезапно отключается во время работы.

- Возможно, закончилось время приготовления для выбранной зоны приготовления. >>> *Вы можете задать новое время приготовления либо закончить приготовление.*
- Защита от перегрева активна. >>> *Дайте вашей поверхности остыть.*
- Возможно, сенсорную панель управления покрывает физический объект. >>> *Уберите объект с панели.*

Кастрюля не нагревается, даже при включенной зоне приготовления.

- Ваша кастрюля не совместима с индукционной готовкой. >>> *Проверьте, совместима ли ваша кастрюля с индукционной плитой.*
- Кастрюля не отцентрирована должным образом либо нижняя поверхность кастрюли недостаточно широка для зоны приготовления. >>> *Выберите кастрюлю достаточно широкую и правильно расположите кастрюлю по центру в зоне приготовления.*

Охлаждающий вентилятор продолжает работать, хотя варочная панель выключена.

- Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор будет работать до тех пор, пока электроника в варочной поверхности не остынет до подходящей температуры.

Шум от варочной поверхности во время приготовления

Во время процесса приготовления могут доноситься некоторые звуки из варочной поверхности. Данные звуки связаны с составом посуды. Эти звуки нормальные, они не являются неисправностью и являются частью индукционной технологии.

Возможные шумы и их причины

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

Коды ошибок/причины и возможные решения - Для варочной поверхности

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 22 E 26	Индукционная мультиварка перегрета.	Выключите индукционную мультиварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультиварки 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 мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку 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 мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной мультиварки.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку 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 мультиварку 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 мультиварки.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 52 - E 57	Ошибка высокой температуры в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультиварки опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 58 - E 59	Ошибка датчика/высокая температура в режиме автоматического приготовления.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ / Уполномоченное изготовителем лицо:

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

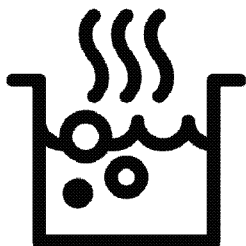
Например, "7410-05-000001" означает, что продукт был произведен на 5ой неделе 2010 года.

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

Hotpoint

Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



KK



ҚАЙТА ӨНДЕЛГЕН ЖӘНЕ
ҚАЙТА ӨНДЕУГЕ
БОЛАТЫН ҚАҒАЗ

Құрметті тұтынушы,

Өнімді қолданар алдында осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.

Hotpoint өнімді таңдағаныңызға рахмет. Біз жоғары сапа мен технологиямен жасалған өніміңіз сізге ең жақсы тиімділікті ұсынғанын қалаймыз. Мұны істеу үшін өнімді пайдаланбас бұрын осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз және оны анықтама ретінде сақтаңыз. Егер сіз өнімді басқа біреуге берсеңіз, онымен бірге нұсқаулықты беріңіз. Пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді ескере отырып, нұсқауларды орындаңыз.

Пайдаланушы нұсқаулығындағы барлық ақпарат пен ескертулерге назар аударыңыз.

Осылайша сіз өзіңізді және өніміңізді туындауы мүмкін қауіптерден қорғайсыз.

Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Егер сіз өнімді басқа біреуге берсеңіз, онымен бірге нұсқаулықты беріңіз.

Пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер бар:



Өлімге немесе жарақатқа әкелуі мүмкін қауіп.

ЕСКЕРТПЕ Өнімге немесе оның қоршаған ортаға материалдық зиян келтіруі мүмкін қауіп.



Ыстық беттермен жанасу салдарынан күйіп қалу қаупі бар.



Маңызды ақпарат немесе пайдалы пайдалану кеңестері.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY



1 Қауіпсіздік нұсқаулары 4

Қолдану мақсаты	4
Бала, осал адам және үй жануарларының қауіпсіздігі	4
Тасымалдау қауіпсіздігі.....	7
Орнату қауіпсіздігі.....	7
Температура туралы ескертулер.....	8
Пісіру қауіпсіздігі.....	9
Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	10

2 Экологиялық нұсқаулар 11

Қалдықтарды реттеу.....	11
Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік	11
Орама материалдарын тастау	11

3 Сіздің өніміңіз 12

Өнімнің басқару тақтасын енгізу және пайдалану	13
Бұл бөлімде өнімнің басқару тақтасының шолуын және негізгі қолданыстарын таба аласыз. Өнім түріне байланысты кескіндер мен кейбір мүмкіндіктерде айырмашылықтар болуы мүмкін.....	13
Плитаны басқару.....	13
Плита туралы жалпы ақпарат.....	13
Техникалық сипаттамалар	14

4 Бірінші қолдану 15

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын келесі бөлімдерде келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.....	15
---	----

5 Кемпіректі қолдану жолы 16

Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат	16
Басқару тақтасы.....	20

6 Пісіру туралы жалпы ақпарат 29

Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер	29
--	----

7 Күту мен техникалық қызмет көрсету 30

Тазалау туралы жалпы ақпарат	30
Плитаны тазалау	31
Басқару тақтасын тазалау	31

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету 32

1 Қауіпсіздік нұсқаулары

- Бұл бөлімде жарақат алу немесе материалдық зақымдану қаупін болдырмауға көмектесетін қауіпсіздік нұсқаулары бар.
- Егер өнім басқа адамға берілсе немесе екінші қолдан пайдаланылса, пайдалану нұсқаулығы, өнім жапсырмалары, басқа да тиісті құжаттар мен керек-жарақтар өніммен бірге жеткізілуі керек.
- Біздің компания осы нұсқауларды орындамау нәтижесінде орын алуы мүмкін кез келген зақым үшін жауапты емес.
- Осы нұсқауларды орындамау кез келген кепілдікті жарамсыз етеді.
- **▲** Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашан өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы көрсеткен тұлға орындаңыз.
- **▲** Түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен керек-жарақтарды ғана пайдаланыңыз.
- **▲** Пайдалану нұсқаулығында анық көрсетілмесе, өнімнің кез келген бөлігін жөндеуге

немесе ауыстыруға әрекеттенбеңіз.

- **▲** Өнімге техникалық өзгерістер енгізбеңіз.



Қолдану мақсаты

- Бұл өнім үйде пайдалануға арналған. Ол коммерциялық мақсатта қолдануға жарамсыз.
- Өнімді бақшаларда, балкондарда немесе басқа сыртқы ортада қолданбаңыз. Құрылғы дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы тұрмыстық және қызметкерлердің асханаларында пайдалануға арналған.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін пайдалану керек. Оны әртүрлі мақсаттарда, мысалы, бөлмені жылыту үшін қолдануға болмайды.



Бала, осал адам және үй жануарларының қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері дамымаған немесе

тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар қадағаланса немесе қауіпсіз пайдалану және қауіптер туралы оқытылады болса, пайдалана алады. өнім.

- Балаларға өніммен ойнауға болмайды. Тазалауды және пайдаланушыға техникалық қызмет көрсетуді, егер оларды қадағалайтын адам болмаса, балалар орындамауы керек.
- Бұл өнімді физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар (соның ішінде балалар) оларды бақылауда ұстамайынша немесе қажетті нұсқауларды алмайынша пайдаланбауы керек.
- Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау керек.
- Электрлік өнімдер балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарларымен ойнауға, үстіне шығуға немесе өнімге кіруге болмайды.
- Өнімге балалардың қолы жете алатын заттарды қоймаңыз.
- Кәстрөлдер мен табалардың тұтқасын балалар ұстап алып, күйіп қалмас үшін үстелдің бүйіріне бұраңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Қолдану кезінде өнімнің қол жетімді беттері ыстық болады. Балаларды өнімнен алыс ұстаңыз.
- Орам материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат алу және тұншығу қаупі бар.
- (Егер өнімде штепсель болса) Балалардың қауіпсіздігі үшін өнімді қоқысқа тастамас бұрын қуат ашасын ажыратып, өнімді жұмыс істемейтін етіп қойыңыз.



Электр қауіпсіздігі

- Өнімді түр жапсырмасында көрсетілген ағымдағы көрсеткіштерге сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосуды білікті электршіге орнатыңыз. Өнімді жергілікті/ұлттық ережелерге сәйкес жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.
- Бұйымның ашасы немесе электр қосылымы оңай қол жетімді жерде болуы керек (пеш жалыны оған әсер етпейтін жерде). Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электр ережелеріне сәйкес және

- желіден барлық полюстерді бөліп тұратын механизм (сақтандырғыш, ажыратқыш, ажыратқыш және т.б.) болуы керек.
- Орнату, жөндеу және тасымалдау кезінде өнімді розеткаға қосуға болмайды.
 - Өнімді түр жапсырмасында көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
 - (Егер өнімде қорек сымы болмаса) Тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілген қосу кабелін пайдаланыңыз.
 - Қуат сымын өнімнің астына және артына кептеліп алмаңыз. Қуат сымына ауыр зат қоймаңыз. Қуат сымы майыспауы, жаншылуы және кез келген жылу көзіне тиіп кетпеуі керек.
 - Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді немесе ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз.
 - Қуат сымы зақымдалған болса, ықтимал қауіптердің алдын алу үшін оны өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсететін тұлға ауыстыруы керек.(Егер өнімде штепсель болса)
 - Өнімді бос, розеткасынан шыққан, сынған, лас, майлы, су тию қаупі бар розеткаға қоспаңыз (мысалы, есептегіштен су ағып кетуі мүмкін).
 - Штепсельді дымқыл қолмен ұстамаңыз! Ажырату үшін сымнан ұстамаңыз, әрқашан ашадан ұстаңыз.
 - Доғаны болдырмау үшін өнімнің ашасының розеткаға мықтап жалғанғанын тексеріңіз..

Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдау алдында өнімді электр желісінен ажыратыңыз.
- Өнімді тасымалдау қажет болғанда, оны көпіршікті орама материалымен немесе қалың картонмен орап, мықтап жабыстырыңыз. Өнімнің алынбалы немесе жылжымалы бөліктерінің және бұйымның зақымдалуын болдырмау үшін өнімді таспамен мықтап бекітіңіз.
- Тасымалдау кезінде орын алуы мүмкін кез келген зақым бар-жоғын өнімнің жалпы көрінісін тексеріңіз.

Орнату қауіпсіздігі

- Өнімді орнатпас бұрын бұйымның зақымдалуын тексеріңіз. Өнім зақымдалған болса, оны орнатпаңыз.
- Өнімді жылу көздеріне (радиаторлар, пештер, т.б.) жақын орнатпаңыз.
- Өнімнің айналасындағы барлық желдету арналарын ашық ұстаңыз.

Қолдану қауіпсіздігі

- Әрбір пайдаланудан кейін өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз, оны ажыратыңыз немесе сақтандырғыш қорабынан сақтандырғышты өшіріңіз.
- Ақаулы немесе зақымдалған өнімді пайдаланбаңыз. Бар болса, өнімнің электр/газ қосылымдарын ажыратып, уәкілетті қызметке хабарласыңыз.

ЕСКЕРТУ: Егер беті жарылған болса, электр тогының соғу мүмкіндігін болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз.

- Еш нәрсеге жету үшін немесе басқа себептермен өнімнің үстіне шықпаңыз.
- Өнімді есірткі қабылдау және/немесе алкогольді пайдалану сияқты пікіріңізге әсер етуі мүмкін жағдайларда пайдаланбаңыз.
- Пісіру аймағында сақталатын тұтанғыш заттар өртенуі мүмкін. Тұтанғыш заттарды пісіру аймағында ешқашан сақтамаңыз.

- Астыңғы бөліктері зақымдалған / кедір-бұдырлы шойын, алюминий немесе ыдыс шыны бетін сызып тастауы мүмкін. Ыдыстарды ауыстырған кезде әрқашан ыдыстарды көтеріңіз, бетінде сырғып кетпеңіз.

- Плита бетіндегі немесе кәстрөлдің түбіндегі ылғалдың әсерінен пайда болатын бу қысымы кәстрөлдің қозғалуына себеп болуы мүмкін. Сондықтан плитаның беті мен кастрюльдердің түбі әрқашан құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

- Бұл өнім қашықтан басқару құралымен немесе сыртқы сағатпен пайдалануға жарамайды.



Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім жұмыс істеп тұрғанда, ашық қалған бөліктер ыстық болады. Өнімге және қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. 8 жасқа толмаған балаларды ересек адамсыз өнімге жақындатпау керек.

- Өнімнің жанына жанғыш/жарылғыш материалдарды қоймаңыз, себебі ол жұмыс істеп тұрғанда жиектері ыстық болады.

- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: заттарды пісіру беттерінде сақтамаңыз.



Аксессуарларды пайдалану

- **ЕСКЕРТУ:** Пісіру құрылғысының өндірушісі әзірлеген немесе құрылғының өндірушісі пайдалану нұсқаулығында сәйкес келетін немесе құрылғыға кіріктірілген плита қорғағыштарын ғана пайдаланыңыз. Сәйкес емес күзетшілерді пайдалану жазатайым оқиғаларға әкелуі мүмкін.


Пісіру қауіпсіздігі

- **ЕСКЕРТУ:** Пісіру процесін сақтау керек. Қысқа мерзімді пісіру процестерін үнемі қадағалап отыру керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Плитада май немесе май қосылған қараусыз пісіру қауіпті және өртке әкелуі мүмкін. Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндіруге тырыспаңыз, бірақ құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды жабыңыз, мысалы. қақпақпен немесе өрт көрпемен.
- Тамағыңызға алкогольді қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, ыстық беттерге әсер еткенде өртеніп, өрт тудыруы мүмкін.

Индукция

- Ыстық плиталар «Индукция» технологиясымен жабдықталған. Уақытты да, ақшаны да үнемдейтін индукциялық пешті индукциялық пісіруге жарамды кәстрөлдермен пайдалану керек; әйтпесе конфоркалар жұмыс істемейді. Егжей-тегжейлі ақпаратты «Кәстрөлді таңдау» бөлімінен қараңыз.

- Индукциялық плиталар магнит өрісін тудыратындықтан, олар инсулин помпасы немесе кардиостимулятор сияқты құрылғыларды пайдаланатын адамдарға зиянды әсер етуі мүмкін.
- Пайдаланғаннан кейін конфорканы басқару панелінен жабыңыз, кастрюль сенсорына сенбеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды конфоркаға қоюға болмайды, себебі олар қызып кетеді.
- Плитаның астындағы жәшіктерде сақталған металл заттар ұзақ және қарқынды пайдалану кезінде қатты қызып кетуі мүмкін. Металл заттарды плитаның астындағы жәшіктерде сақтамаңыз.
- Индукциялық плитаның үстіне ұялы телефондар, планшеттер, компьютерлер сияқты электрондық өнімдерді қоймаңыз. Өніміңіз зақымдалуы мүмкін.

 **Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі**

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді бу тазартқыштарымен

- тазаламаңыз, себебі электр тоғының соғуы мүмкін.
- Ыдыстың түбіндегі тұз, қант қалдықтары немесе әйнек бетіндегі мұндай бөлшектер әйнектің тырналуына және сынуына әкелуі мүмкін. Ыдысты қоймас бұрын түбінің таза екеніне көз жеткізіңіз. Шыны керамикалық бетін таза ұстаңыз.

2 Экологиялық нұсқаулар

Қалдықтарды реттеу

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік



Бұл өнім EO WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар.

Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

Пайдаланылған құралды тиісті түрде жою қоршаған ортаға және адам денсаулығына жағымсыз салдардың алдын алуға көмектеседі.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

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

Орама материалдарын тастау

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

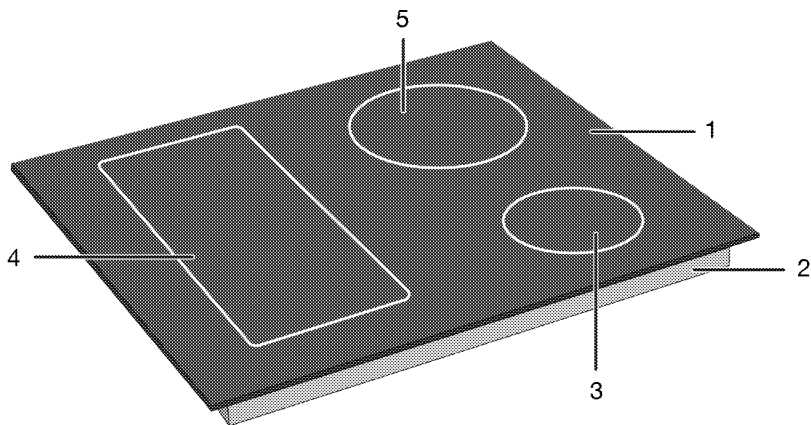
• Қуатты үнемдеу бойынша ұсыныстар

EO 66/2014 бойынша энергия тиімділігі туралы ақпарат өніммен бірге берілген кестеден таңдау болады. Келесі ұсыныстар өнімді экологиялық және энергияны үнемдейтін жолмен пайдалануға көмектеседі:

- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Ұзақ пісіру үшін өнімді пісірудің аяқталу уақытынан 5-10 минут бұрын өшіріңіз. Енді жылуды пайдалану арқылы электр қуатын 20 пайызға дейін үнемдеуге болады.
- Ыстық плитаға сәйкес келетін өлшемі мен қақпағы бар кәстрөлдерді/кастрөлдерді пайдаланыңыз. Тағамдарыңыз үшін әрқашан дұрыс өлшемді кастрюльді таңдаңыз. Дұрыс емес өлшемдегі контейнерлер үшін қажетті мөлшерден көп энергия қажет.
- Пісіру беттері мен кәстрөл табандарын таза ұстаңыз. Кір пісіру алаңы мен кәстрөл негізі арасындағы жылу алмасуды азайтады.

3 Сіздің өніміңіз

Өнімді таныстыру

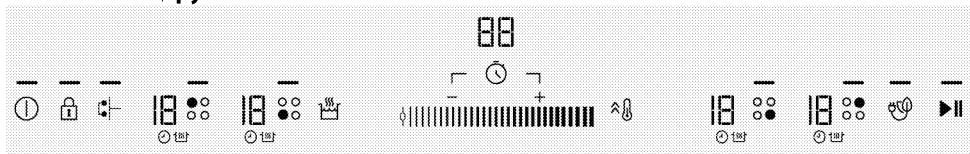


- 1 Шыны әзірлеу беті
- 2 Төменгі корпус
- 3 Индукциялық әзірлеу аймағы
- 4 Индукциялық әзірлеу аймағы
- 5 Индукциялық әзірлеу аймағы

Өнімнің басқару тақтасын енгізу және пайдалану

Бұл бөлімде өнімнің басқару тақтасының шолуын және негізгі қолданыстарын таба аласыз. Өнім түріне байланысты кескіндер мен кейбір мүмкіндіктерде айырмашылықтар болуы мүмкін.

Плитаны басқару



Температура деңгейін орнату аумағы



Пернелер

- : Қосу/өшіру пернесі
- : Пернелер құлпы пернесі
- : Кең бетті әзірлеу аймағының тіркесім пернесі
- : Жылы ұстау пернесі
- : Жылдам жылыту пернесі/Жоғары қуатты орнату (күшейткіш) пернесі
- : Үнемді режим пернесі
- : Тазалау құлпы пернесі
- : Таймер пернесі
- : Таймерді арттыру пернесі
- : Таймерді азайту пернесі

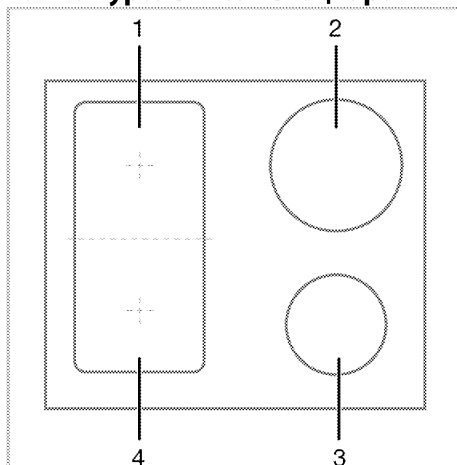
Әзірлеу аймағын таңдау пернелері

- : 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

Көрсеткіштер

- : Қатысты перне басылғанын көрсететін шам
- : Қатысты әзірлеу аймағының температура индикаторы
- : Таймер индикаторы
- : Қатысты әзірлеу аймағының таймер таңбасы
- : Қатысты әзірлеу аймағының жылы ұстау таңбасы

Плита туралы жалпы ақпарат



- 1 Артта сол жақ - Индукциялық әзірлеу аймағы
- 2 Артқы оң жақ - Индукциялық әзірлеу аймағы
- 3 Алдыңғы оң жақ - Индукциялық әзірлеу аймағы
- 4 Алдыңғы сол жақ - Индукциялық әзірлеу аймағы

Сіздің плитаңыз кең беттері бар плитаны пісіру беттерімен жабдықталған (Flexi беттері). Юл әзірлеу бетін бір біріне тәуелсіз жеке плита аймақтары ретінде пайдалана аласыз. Сіз осы әзірлеу аймақтары үшін тіркесім функциясын белсендіре және үлкен әзірлеу кәстрөлдері арқылы оларды әзірлеу әрекеттеріне арналған бір әзірлеу бетіне түрлендіре аласыз. Осы әзірлеу аймақтары үшін тиісті кәстрөлдерді пайдалану және тіркесім функциясы «Плитаны пайдалану жолы» бөлімінде сипатталған.

Техникалық сипаттамалар

Жалпы сипаттамалар

Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктігі/ені/тереңдігі)	45,2 мм*/580 мм/510 мм (Өнімге бекітілген серіппелер мен тығыздағыш тығыздағышпен бірге келетін модельдер үшін ені мен тереңдігін өлшеуді осы өлшемдерге қарағанда 10 мм артық деп санаңыз.)
Плитаны орнату өлшемдері (ені/тереңдігі)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Кернеу / жиілік	1N~ 220-240 В/2N~ 380-415 В ;50/60 Гц
Кабель түрі және пайдаланылған қимасы / өнімде пайдалануға жарамды	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 мм ²
Жалпы қуат тұтыну	макс. 7,4 кВт

Оттықтар

Артта сол жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшем	180 мм
Қуат	2200 Вт / Құшейткіш: 3100 Вт
Алдыңғы сол жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшем	180 мм
Қуат	2200 Вт / Құшейткіш: 3100 Вт
Алдыңғы оң жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшем	145 мм
Қуат	1500 Вт / Құшейткіш: 2200 Вт
Артқы оң жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшем	210 мм
Қуат	2400 Вт / Құшейткіш: 3700 Вт

* Техникалық кестеде көрсетілген плитаның биіктігі өнімнің негізгі қақпағының биіктігі болып табылады.



Өнімнің сапасын жақсарту үшін техникалық сипаттамалар алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.



Осы нұсқаулықтағы суреттер схемалық болып табылады және сіздің өніміңізге дәл сәйкес келмеуі мүмкін



Өнімнің жапсырмаларында немесе оған ілеспе құжаттамада көрсетілген мәндер тиісті стандарттарға сәйкес зертханалық жағдайларда алынады. Өнімнің пайдалану және қоршаған орта жағдайларына байланысты бұл мәндер әртүрлі болуы мүмкін.

4 Бірінші қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын келесі бөлімдерде келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

Бірінші тазалау

1. Барлық орауыш материалдарын алып тастаңыз.
2. Өнімнің беттерін дымқыл шүберекпен немесе губкамен сүртіңіз және шүберекпен құрғатыңыз

ЕСКЕРТПЕ Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін. Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ Құрылғы алғашқы іске қосылғанда, бір-екі сағат бойы түтін мен иіс шығуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Түтін мен иісті кетіру үшін бөлме дұрыс желдетілетінін тексеріңіз. Шығып жатқан түтін мен иісті тікелей жұтудан сақ болыңыз.

Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Плитаға заттардың түсуіне жол бермеңіз. Тұз тазалағыштар сияқты кішкене заттар да плитаны зақымдауы мүмкін. Жарылған плиталарды пайдаланбаңыз. Су бұл жарықтар арқылы өтіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін. Егер беті қандай да бір зақымданған болса (мысалы, көрінетін жарықтар), алдымен сақтандырғышты өшіріңіз, содан кейін электр тоғының соғу қаупін азайту үшін өнімді желіден ажырату үшін уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
- Плитада теңгерілмеген және оңай қисаятын кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз.
- Кәстрөлдерді/табаларды бос күйінде қыздырмаңыз. Кәстрөлдер мен құрылғы зақымдалуы мүмкін.
- Плитаның оттықтарын әр пайдаланудан кейін әрдайым сөндіріп отырыңыз.
- Егер сіз плиталарды ешқандай кәстрөлсіз немесе кәстрөлдерсіз/табаларсыз пайдалансаңыз, құрылғыны зақымдайсыз. Әрбір әрекеттер кейін плиталарды әрдайым сөндіріп тұрыңыз.
- Әр қолданғаннан кейін пісіру беті ыстық болады, сондықтан пластик кәстрөлдерді / кастрюльдерді пісіру бетіне салмаңыз. Беттегі мұндай материалды дереу тазалаңыз.
- Шыны пісіру бетіндегі температураның кенеттен өзгеруі зақым келтіруі мүмкін, пісіру кезінде суық сұйықтықтарды төгіп алмаңыз.
- Тағамның жеткілікті мөлшерін кәстрөлдерге және табаларға салыңыз. Осылайша, сіз кәстрөлдерден/табалардан тағамның төгілуіне жол бермей, қажетсіз тазалаудың қажеті болмайды.
- Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын оттықтарға/аймақтарға қоймаңыз.
- Кәстрөлдерді оттықтарда/аймақтарда ортада орналастырыңыз. Егер сіз кәстрөлді басқа оттыққа/аймаққа қойғыңыз келсе, оны қажетті оттыққа

қарай сырғытпаңыз; алдымен оны көтеріп, содан кейін басқа оттыққа қойыңыз.

Индукциялық пештің жұмыс принципі

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

Индукциямен әзірлеудің артықшылықтары

- Индукциялық плиталар кейбір артықшылықтарды ұсынады, өйткені жылу тікелей әзірлеу кәстрөлдеріне/табаларына беріледі.
- Әзірлеу кезінде асып кететін тағамдар тез жанбайды, өйткені тікелей шыны әзірлеу беті қыздырылмайды. Ол оңайырақ тазаланады.
 - Әзірлеу жылдамырақ болады, өйткені жылу тікелей әзірлеу кәстрөлдерінде/табаларында туындайды. Осылайша, ол плитаның басқа түрлерімен салыстырғанда уақыт пен энергияны үнемдейді.
 - Жылу тікелей әзірлеу кәстрөлдеріне/табаларына берілетіндіктен, жылу шығыны болмайды және бұл әзірлеуді тиімдірек етеді.
 - Әзірлеу кәстрөлдері/табалары әзірлеу бетінен алынған кезде жылу берудің тоқтайтыны және әзірлеу бетінің тікелей қызбайтыны әзірлеу кезінде болуы мүмкін сәтсіз жағдайлардан қауіпсіздеу пайдалануды қамтамасыз етеді.

Қауіпсіз жұмыс үшін:

- Майдың аз мөлшері жағылған немесе майсыз пайдаланылатын (тефлон түрі) жабыспайтын әзірлеу

кәстрөлдерін/табаларын пайдаланғанда, жоғары қыздыру деңгейлерін таңдамаңыз.

- Шыны әзірлеу бетін бірдеңе қоюға болатын бет ретінде немесе кесетін бет ретінде пайдаланбаңыз.
- Ас үй құралдары немесе кәстрөл қақпақтары сияқты металл заттарды плитаға қоймаңыз, олар қызып кетуі мүмкін.
- Әзірлеу үшін ешқашан алюминий фольганы пайдаланбаңыз. Алюминий фольгаға оралған тағамды индукциялық аймаққа ешқашан қоймаңыз.
- Несие карталары немесе таспалар сияқты магниттік заттарды жұмыс істеп тұрғанында плитадан алыс ұстаңыз.
- Егер плитаның астында тұмпапеш бар болса және жұмыс істеп тұрса, плитадағы датчиктер әзірлеу деңгейін төмендетуі немесе плитаны өшіруі мүмкін.
- Плитада автоматты өшіру жүйесі бар. Бұл жүйе туралы толық ақпарат келесі бөлімдерде берілген. Алайда, әзірлеу үшін түбі жіңішке кәстрөлдерді пайдалансаңыз, бұл кәстрөлдер өте тез қызады, ал ыдыстың түбі балқып, автоматты өшіру жүйесі іске қосылмай тұрып әзірлеу беті мен құрылғыны зақымдауы мүмкін.

Әзірлеу кәстрөлдері/табалары

Индукциялық плитада индукциялық әзірлеумен үйлесімді екендігі туралы жапсырмасы немесе ескертуі бар ферромагниттік, сапалы әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын ғана пайдалану керек. Әдетте, темір құрамы неғұрлым жоғарырақ болса, әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының жұмысы соғұрлым жақсырақ болады. Пісіруге арналған кәстрөлдердің / кәстрөлдердің негізгі диаметрі индукциялық аймаққа сәйкес келуі керек. Ұсынылған өлшемдер төменде тізілген.

Қолайлы кәстрөлдер/табалар:

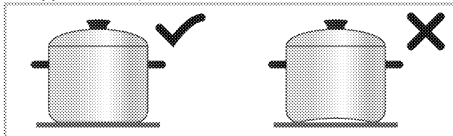
- Құйылған темірден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Эмальданған болат кәстрөлдер/табалар
- Болат және тот баспайтын болаттан жасалған кәстрөлдер/табалар (индукциямен үйлесімді екенін көрсететін этикеткасы немесе ескертуі бар)

Жарамсыз кәстрөлдер/табалар:

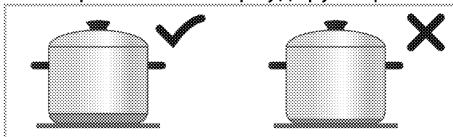
- Алюминий кәстрөлдер/табалар
- Мыстан жасалған кәстрөлдер/табалар
- Жезден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Шыны кәстрөлдер/табалар
- Қыш бұйымдар
- Керамика және фарфор

Ұсыныстар:

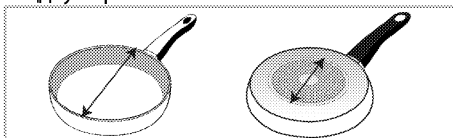
- Түбі тегіс әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын ғана пайдаланыңыз. Дөңес немесе ойыс түптері бар кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз.



- Тек түптері қалың, өңделген әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын пайдаланыңыз. Егер түбі жіңішке кәстрөлдерді пайдалансаңыз, бұл кәстрөлдер өте тез қызады және ыдыстың түбі еріп, автоматты түрде өшіру жүйесі іске қосылмай тұрып әзірлеу беті мен құрылғыны зақымдауы мүмкін. Үшкір жиектер бетте сызаттар тудыруы мүмкін.

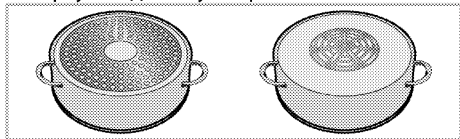


- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының түптерінде шын диаметрінен кішірек ферромагниттік өрісі болады. Плита тек осы аумақты қыздырады. Сондықтан жылу біркелкі үлестірілмейді және әзірлеу өнімділігі төмендейді. Бұған қоса, мұндай әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын үлкен индукциялық плиталар анықтамауы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

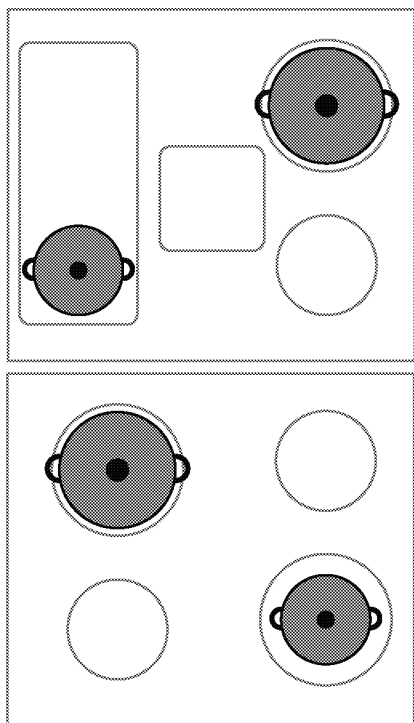


- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінде/табаларында алюминий сияқты ферромагниттік емес материалдарды қамтитын түбі болады.

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




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



Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын тексеру

Төмендегі әдістерді пайдаланып, кәстрөлді индукциялық плитада әзірлеумен үйлесімді екенін тексеріңіз.

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

Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының ұсынылған өлшемдері

Пісіру 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
Беті кең (икемді) әзірлеу аймағы	ені 230 - ұзындығы 390

Индукциялық плиталардың әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын анықтауы кәстрөлдердің/табалардың түбіндегі ферромагниттің диаметрі мен материалына байланысты. Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының анықталуын қамтамасыз ету және тиімді әзірлеуге қол жеткізу үшін әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын плитаңыздың өлшеміне сәйкес таңдау керек. Плита өлшемдеріне ұсынылған әзірлеу кәстрөлдері/табалары өлшемдері жоғарыда келтірілген.

Қайнау әрекеті кәстрөлдің түріне, кәстрөлдің мөлшері мен пісіру алаңының мөлшеріне байланысты өзгеруі мүмкін. Біртекті қайнату үшін бір сатылы үлкен пісіру алаңын пайдалануға болады. Үлкенірек пісіру алаңын пайдалану индукциялық плиталардағы энергияны ысырап етпейді, өйткені жылу тек тиісті қазан аймағында жасалады.

Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын автоматты анықтау

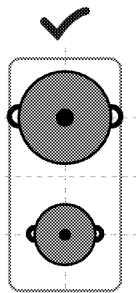
Индукциямен үйлесімді кез келген әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын плитаңызға қойғанда, плитаңыз әзірлеу кәстрөлдері/табалары қай плита оттығына қойылғанын автоматты түрде анықтайды және басқару тақтасында нұсқаулар береді.

Өзірлеу кәстрөлдерін/табаларын қойған қатысты плита аймағының температура дисплейінде «0» 10 секунд бойы жыпылықтайды. Осылайша, сіз температура мәнін жылдам тағайындау арқылы әзірлеу кәстрөлдері/табалары қойылған плита аймағын таңдап, жұмыс істете аласыз. Плита аймағына температура мәнін тағайындау келесі бөлімдерде сипатталған.

Беті кең әзірлеу аймағы (икемді)

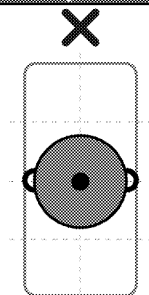
Плитаңыз кең бетті плитаның әзірлеу беттерімен (икемді беттер) жабдықталған. Кішірек әзірлеу кәстрөлдері/табалары үшін бұл әзірлеу бетін бір-бірінен тәуелсіз жеке плита аймақтары ретінде пайдалана аласыз. Сіз осы әзірлеу аймақтары үшін тіркесім функциясын белсендіре және үлкен әзірлеу кәстрөлдері арқылы оларды әзірлеу әрекеттеріне арналған бір әзірлеу бетіне түрлендіре аласыз.

Екі тәуелсіз әзірлеу аймағы ретінде



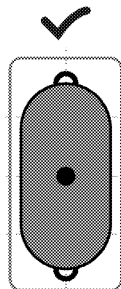
Беті кең әзірлеу аймақтарының екі әзірлеу аймағы бар: алдыңғы және артқы. Бұл аймақтарды екі әртүрлі әзірлеу кәстрөлдері/табалары бар әртүрлі температура деңгейлері үшін екі тәуелсіз әзірлеу аймағы ретінде пайдалануға болады. Өзірлеу кәстрөлдерін/табаларын бөлек әзірлеу аймақтарының ортасына орналастырыңыз.

Екі тәуелсіз әзірлеу аймағы ретінде



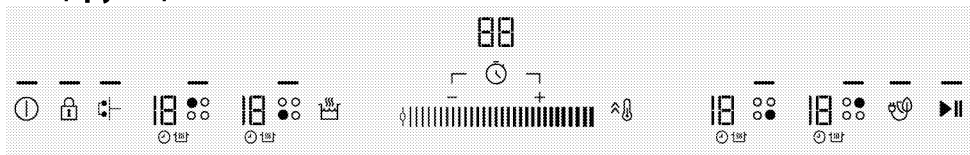
Бір кәстрөлмен/табамен әзірлеу әрекеті үшін алдыңғы немесе артқы әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз. Өзірлеу кәстрөлдерін/табаларын әзірлеу аймағының ортасына қоймаңыз.

Бір әзірлеу аймағы ретінде



Үлкен кәстрөлдерде/табаларда әзірлеу әрекеттері үшін кәстрөлдерді/табаларды әзірлеу аймақтарының орталарын жауып тұратындай етіп және әзірлеу аймағының ортасында болатындай етіп қойыңыз.

Басқару тақтасы



Температура деңгейін орнату аумағы



Пернелер

- : Қосу/өшіру пернесі
- : Пернелер құлпы пернесі
- : Кең бетті әзірлеу аймағының тіркесім пернесі
- : Жылы ұстау пернесі
- : Жылдам жылыту пернесі/Жоғары қуатты орнату (күшейткіш) пернесі
- : Үнемді режим пернесі
- : Тазалау құлпы пернесі
- : Таймер пернесі
- : Таймерді арттыру пернесі
- : Таймерді азайту пернесі

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

Көрсеткіштер

- : Қатысты перне басылғанын көрсететін шам
- : Қатысты әзірлеу аймағының температура индикаторы
- : Таймер индикаторы
- : Қатысты әзірлеу аймағының таймер таңбасы
- : Қатысты әзірлеу аймағының жылы ұстау таңбасы

Басқару тақтасына арналған жалпы ескертулер

- Бұл құрылғы сенсорлық басқару тақтасы арқылы басқарылады. Сенсорлық басқару тақтасында орындалатын әрбір әрекет дыбыстық сигналмен расталады.
- Басқару тақтасын әрқашан таза және құрғақ күйде ұстаңыз. Дымқыл және лас бет функцияларды пайдалану кезінде мәселелер тудыруы мүмкін.
- 20 секунд ішінде ешқандай әрекет орындалмаса плита күту режиміне автоматты түрде оралады.
- Кез келген перне (🔒 пернесі) ұзақ мерзімге басылса, қауіпсіздік себептеріне байланысты құрылғы өзін өшіреді.
- Белсендірілген немесе таңдалған пернелерде 🔥 шамы жанады.

Плитаны қосу

- Басқару тақтасында пернесін түртіңіз. Пернесіндегі 🔥 шамы жанады. Плита пайдалануға дайын.

Плитаны өшіру

- Басқару тақтасында пернесін түртіңіз. Плита өшеді және күту режиміне оралады.

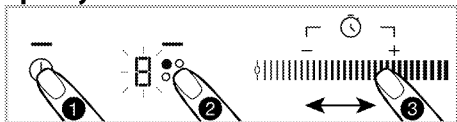
Қалған қызу индикаторы


Басқару тақтасында әр плита аймағы үшін жылу индикаторы бар. Бұл индикатор өшірілген кезде плита әлі ыстық екенін көрсетеді. Қалған жылу индикаторы сөнгенше қатысты әзірлеу беттеріне тимеңіз.

Таңба	Сипаттамасы
H	Жоғары температура
h	Төмен температура

i Электр қуаты өшіп қалған жағдайда, қалған қызу индикаторы жанбайды және пайдаланушыға ыстық әзірлеу беттері туралы ескертеді.

Әзірлеу аймағында әзірлеу беттерін қосу және температура деңгейін орнату



1. ① пернесін басу арқылы әзірлеу бетін қосыңыз.
2. Қосу керек әзірлеу бетінің таңдау пернесін түртіңіз.
Әзірлеу беті аймағы дисплейінде «0» таңбасы көрсетіледі және қатысты әзірлеу беті аймағын таңдау пернесінің  шамы жанады.
3. Орнату аймағын түрту немесе саусағыңызды орнату аймағында сырғыту арқылы мыналар арасында температура деңгейін орнатыңыз: «0» және «19» .
Температура деңгейі кейбір үлгілерде 1,2,3 ... 19 түрінде артады, кейбір басқа үлгілерде ол 1,1., 2,2 ... 9. түрінде артуы мүмкін. Бұл өнім үлгісіне қарай өзгеріп тұрады.

i Егер плита қатты қызып кетсе, деңгей 14-тен жоғарырақ болса, жұмыс істеп жатқан әзірлеу беттерінің деңгейлері 14-деңгейге дейін төмендетіледі және оларды қауіпсіздік себептерімен жоғарырақ орнату мүмкін емес. Сіздің плита температурасы қауіпсіз деңгейге дейін төмендеген кезде, ол қайтадан жоғары деңгейде, оны орнату үшін мүмкін болады. Егер плита тым қатты қызған жағдайда, плита өздігінен өшіп, әзірлеу беттерін пайдалану мүмкін емес болады.


Әзірлеу беттерін өшіру:

Таңдалған әзірлеу беті аймағын 3 түрлі тәсілмен өшіруге болады:

1. Температураны «0» мәніне орнату арқылы

Температура параметрін мына әнге дейін азайту арқылы әзірлеу бетін өшіруге болады: «0» .

2. Қалаған әзірлеу беті аймағы үшін таймермен өшіру функциясын пайдалану

Уақыт өшірулі кезде, таймер өзіне қосылған әзірлеу бетін өшіреді. Барлық дисплейлер мынаны көрсетеді: «0» немесе «00» . Әзірлеу беті дисплейіндегі  таңбасы жоғалады.


Әзірлеу беті аймағы үшін таймерді орнату келесі тарауларда сипатталған.

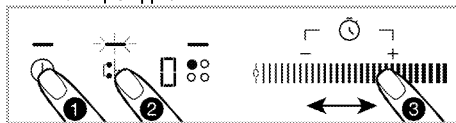
3. Шамамен 3 секунд бойы қатысты әзірлеу беті аймағы таңбасын түрту арқылы

Өшіру керек әзірлеу беті таңбасын шамамен 3 секунд бойы түртіңіз.

Беті кең әзірлеу беті аймақтарының тіркесімі (икемді) (беттері кең әзірлеу беті аймақтары плитаңызда қолжетімді болса)

1. ① пернесін басу арқылы әзірлеу бетін қосыңыз.
2. Беті кең әзірлеу беті аймағын таңдау пернесін түртіңіз.

» Артқы сол жақ әзірлеу беті аймағы дисплейінде 0 таңбасы көрсетіледі және беті кең әзірлеу беті аймағының  шамы жыпылықтайды.



3. Орнату аймағын түрту немесе саусағыңызды орнату аймағында сырғыту арқылы мыналар арасында температура деңгейін орнатыңыз: 0 және 19 .

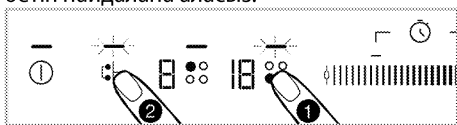
Температура деңгейі кейбір үлгілерде 1,2,3 ... 19 түрінде артады, кейбір басқа үлгілерде ол 1,1., 2,2 ... 9. түрінде артуы мүмкін. Бұл өнім үлгісіне қарай өзгеріп тұрады.

» Плита жұмыс істей бастайды. Басқа әзірлеу беті таңдалған болса немесе сіз ешбір әрекетсіз 10 секунд бойы күтсеңіз, беті кең әзірлеу бетінің шамы тұрақты түрде жанады.

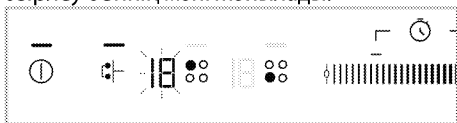
i Сол жақтағы беті кең әзірлеу беттері мысал ретінде сипатталған. Құрылғыңыздағы оң жақтағы әзірлеу беттерінің беттері кең болса, оң жақтағы әзірлеу беттеріне де бұл қатысты болады.

Сол жағындағы әзірлеу беттерінің біреуі немесе екеуі де жұмыс істеп жатса, беті кең әзірлеу беттерінің тіркесімі (икемді) (беттері кең әзірлеу беттері плитаңызда қолжетімді болса)

Сол жақтағы әзірлеу беттерінің біреуі немесе екеуі де бөлек жұмыс істеп жатса, беті кең әзірлеу бетін белсендіру арқылы әзірлеу беттерінің екеуін біріктіре аласыз. Осылайша, бірдей мәндермен кеңірек плата бетін пайдалана аласыз.



1. Сол жағындағы әзірлеу беттерінің біреуі немесе екеуі де жұмыс істеп жатса, сол жағындағы әзірлеу беттерінің кез келгенін таңдаңыз.
2. Беті кең әзірлеу беті аймағын таңдау пернесін түртіңіз.
 - » Артқы сол жақ әзірлеу беті аймағының дисплейінде сіз бұрын таңдаған сол жақ әзірлеу беті аймағының температурасы көрсетіледі және беті кең әзірлеу беті аймағының шамы жыпылықтайды.
 - » Біріктірілген әзірлеу беттері осы температурада және тиісті болса, сол жақ әзірлеу бетінің сіз таңдаған таймер параметрімен жұмыс істеуін жалғастырады. Біріктіру алдында таңдалмаған жоқ сол жақ әзірлеу бетінің мәні жойылады.



- » Кейін температура мәнін өзгерту үшін таңдау пернесін басу арқылы беті кең әзірлеу беті аймағын белсендіріңіз. Орнату

өрісінен өзгертіңіз келетін температура деңгейін орнатыңыз.

i Беті кең әзірлеу беті аймағы белсенді кезде сол жақ әзірлеу беті аймағын таңдау пернелерінің кез келген түртсеңіз, әзірлеу беті аймақтары бөлінеді және өшіріледі.

Беті кең әзірлеу беттерін өшіру (беттері кең әзірлеу беттері плитаңызда қолжетімді болса)

Беті кең әзірлеу беті аймағын 4 түрлі тәсілмен өшіруге болады:

1. Температураны «0» мәніне орнату арқылы

Температура параметрін «0» мәніне дейін азайту арқылы беті кең әзірлеу бетін өшіруге болады.

2. Беті кең әзірлеу беті аймағына арналған таймермен өшіру функциясын пайдалану

Уақыт өшірулі кезде, таймер беті кең әзірлеу бетін өшіреді. Сол жақ әзірлеу беті аймағы дисплейінде 0 көрсетіледі және сағат дисплейінде мына көрсетіледі: 00. Артқы сол жақ әзірлеу беті дисплейіндегі ⌚ таңбасы өшеді.

3. Сол жақ әзірлеу беттерінің кез келгенінің таңбасын түрту арқылы

Беті кең әзірлеу беті аймағы белсенді кезде сол жақ әзірлеу беті аймағы пернелерінің кез келгенінің таңбасын түртсеңіз, әзірлеу беті аймақтары бөлінеді және өшеді.

4. Беті кең әзірлеу беті аймағының таңбасын шамамен 3 секунд бойы түрту арқылы



Беті кең әзірлеу беті аймағының таңбасын шамамен 3 секунд бойы түртсеңіз, әзірлеу беті аймағы өшеді.

Жоғары қуат параметрі (BOOSTER) (КҮШЕЙТКІШ)

Максималды қуатпен жылыту үшін күшейткішті пайдалана аласыз. Дегенмен, бұл деңгейде ұзақ уақыт бойы әзірлеу ұсынылмайды. Жоғары қуат параметрі кейбір әзірлеу беттерінде қолжетімді болмауы мүмкін. Жоғары қуат параметрі («Жұмыс мерзімі шектеулері» кестесін

қараңыз) мерзімі біткенде, әзірлеу беті аймағы өшіріледі.


Жоғары қуат параметрін (BOOSTER) (КҮШЕЙТКІШ) тікелей таңдау:


1.  пернесін басу арқылы әзірлеу бетін қосыңыз.
2. Әзірлеу беті аймағын таңдау пернелерін тұрту арқылы қалаған әзірлеу беті аймағын таңдаңыз.
3.  пернесін түртіңіз.

Таңдалған әзірлеу беті аймағы максималды қуатпен жұмыс істейді және сәйкесінше әзірлеу беті аймағы дисплейінде 3 шам жыпылықтайды.

Жоғары қуат параметрі («Жұмыс мерзімі шектеулері» кестесін қараңыз) мерзімі біткенде, әзірлеу беті аймағы өшіріледі.


Әзірлеу беті аймағы белсенді кезде жоғары қуат параметрін (BOOSTER) (КҮШЕЙТКІШ) таңдау:

1. Плита қосулы кезде және қатысты әзірлеу беті аймағы нақты деңгейде кемінде 20 секунд бойы жұмыс істегенде  пернесін түртіңіз.

 Әзірлеу беті аймағы таңдалған деңгейде кемінде 20 секунд бойы жұмыс істейді.

2. Таңдалған әзірлеу беті аймағы максималды қуатпен жұмыс істейді және сәйкесінше әзірлеу беті аймағы дисплейінде 3 шам жыпылықтайды. Жоғары қуат параметрінің кезеңі аяқталған кезде, әзірлеу беті аймағы орнатылған температура деңгейіне ауысады және сіз таңдаған температура деңгейі ғана экранда көрсетіледі.

Мерзімі өткенге дейін жоғары қуат параметрін (BOOSTER) (КҮШЕЙТКІШ) өшіру:


 пернесін тұрту арқылы қалаған кезде жоғары қуат параметрін өшіруге болады.

Жылдам жылыту

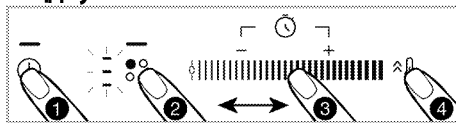
Жылдам жылыту функциясы әзірлеуді жеңілдетеді. Барлық әзірлеу беттері жылдам жылыту функциясымен жабдықталған. Жылдам жылыту функциясын қажетті әзірлеу беті аймағы температурасын



орнатқаннан кейін 20 секунд ішінде пайдалануға болады.

Бұл функция қысқа мерзімдерде жылдам жылыту әрекеттері үшін пайдаланылады. Жылдам қыздыру кезеңі аяқталған кезде, әзірлеу беті аймағы орнатылған температура деңгейінде жұмыс істеуін жалғастырады.

 Жылдам жылыту функциясын плита қосқаннан кейін алғашқы 20 секунд ішінде пайдалануға болады.

Жылдам қыздыру функциясын таңдау:



1.  пернесін басу арқылы әзірлеу бетін қосыңыз.
2. Әзірлеу беті аймағын таңдау пернелерін тұрту арқылы қалаған әзірлеу беті аймағын таңдаңыз
3. Орнату аумағын тұрту арқылы немесе аумақта саусағыңызды сырғыту арқылы қажетті температура деңгейін орнатыңыз.
4.  пернесін түртіңіз. Таңдалған әзірлеу беті аймағы төмендегі кестеде көрсетілген кезең бойы жоғары қуатпен жұмыс істейді. 3 шам және сіз таңдаған температура деңгейі сәйкесінше әзірлеу беті аймағы дисплейінде көрсетіледі.
5. Жылдам жылыту кезеңі аяқталған кезде, әзірлеу беті аймағы орнатылған температура деңгейіне ауысады және сіз таңдаған температура деңгейі ғана экранда көрсетіледі.

Кесте: Жылдам жылыту үшін жұмыс кезеңдері

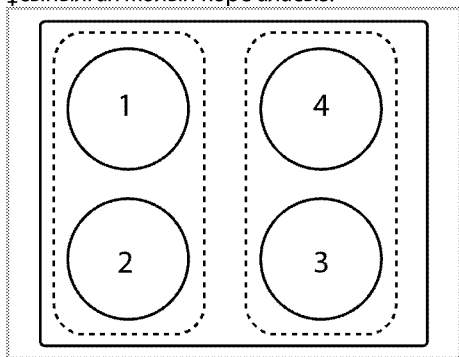
Температура деңгейі	Жұмыс кезеңінің шегі - секундтар	
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47

Температура деңгейі	Жұмыс кезеңінің шегі - секундтар
19	9
7	4
8	4.
9	5
10	5.
11	6
12	6.
13	7
14	7.
15	8
16	8.
17	9
18	9.
19	-

Температура деңгейі кейбір үлгілерде 1,2,3 ... 19 түрінде артады, кейбір басқа үлгілерде ол 1,1., 2,2 ... 9. түрінде артуы мүмкін. Бұл өнім үлгісіне қарай өзгеріп тұрады.

Бір уақытта 2 әзірлеу бетін пайдалану

Плита өнімділігі белсенді әзірлеу беттерінің санына сай әртүрлі болуы мүмкін. Екі әзірлеу беті бір мезгілде пайдаланылуы тиіс кезде, бірдей жақтағы әзірлеу беттері пайдаланылуы тиіс. Осылайша, жақсырақ әзірлеу және кәстрөлді/табаны анықтау өнімділігі алынады. Сіз төмендегі суретте бір мезгілде екі әзірлеу бетін пайдаланудың ұсынылған жолын көре аласыз.



Әзірлеу беттерінің жалпы қуат шектеуіне байланысты бірінші орнатылған әзірлеу бетінің деңгейі сол және оң әзірлеу беттері бір уақытта пайдаланылғанда, орнатылған

температура деңгейлеріне сай азаюы мүмкін.

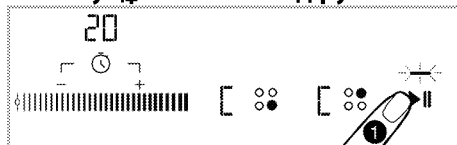
Жылдам жылыту функциясын өшіру:

Сіз пернесін тұрту арқылы жылдам жылыту функциясын қалаған кезде өшіре аласыз.

Тазалау құлпы

Тазалау құлпы плата қосулы кезде басқару тақтасындағы барлық пернелердің жұмысын 20 секунд бойы болдырмау арқылы пайдаланушыға қысқа уақыт кезеңі бойы тазалауға мүмкіндік береді. Құрылғы осы кезеңде қуатты тұтынбайды.

Тазалау құлпын белсендіру



1. Плита қосулы кезде, ►|| пернесін сағат экранында 20 саны көрсетілгенше басып тұрыңыз.

» ►|| шамы жанады және плитаның сағат экранында 20-дан бастап кері санақ басталады. «С» таңбасы әзірлеу беті аймағы дисплейлерінде пайда болады. Бұл кезеңде ① пернесінен басқа пернені пайдалану мүмкін емес.

Тазалау құлпын өшіру


Тазалау құлпын өшіру үшін ешбір пернені басудың қажеті жоқ. Плита 20 секундтан кейін бір сигнал береді, ►|| шамы өшеді және тазалау құлпы автоматты түрде өшіріледі.



i Сіз тазалау құлпын мерзімінен бұрын өшіргіңіз келсе, «С» таңбасы ►|| пернесін тұрту арқылы әзірлеу беті аймағы дисплейлерінен кеткенше күтіңіз.




Бала құлпы

Плита өшірулі кезде, балалардың плитаны қосуын болдырмау үшін бала құлпы арқылы плитаны қорғай аласыз. Плита өшірулі (күту режимінде) кезде бала құлпын белсендіре немесе өшіре аласыз.


Бала құлпын белсендіру



1. Плита өшірулі кезде,  пернесін **бір сигналы естілгенше** басып тұрыңыз.

Бала құлпы функциясы белсендіріледі және  пернесінің  шамы жанады.

 Бала құлпы белсенді кезде кез келген перне басылса,  пернесінің  шамы жыпылықтайды.

Бала құлпын өшіру

1. Бала құлпы белсенді кезде  пернесін **бір сигналы естілгенше** басып тұрыңыз.



» Бала құлпы функциясы өшеді және  пернесінің  шамы өшеді.





Пернелер құлпы

Плита қосулы кезде, функциялардың кездейсоқ өзгертілуін болдырмау үшін пернелер құлпын белсендіруге болады.




Пернелер құлпын белсендіру

1. **Плита қосулы кезде**,  пернесін **бір сигналы естілгенше** түртіп тұрыңыз.

 Пернесінің  шамы жыпылықтайды және барлық әзірлеу беттері құлыпталады.

 Плита жұмыс режимінде болған кезде ғана пернелер құлпын белсендіре аласыз. Пернелер құлпы қосулы кезде тек  пернесі жұмыс істейді. Кез келген басқа пернені түрткенде,  пернесінің  шамы жыпылықтап, пернелер құлпы белсенді екенін көрсетеді. Пернелер құлыптаулы кезде плитаны өшірсеңіз, пернелер құлпы өшіп, әзірлеу беті қайтадан қосылады.


Пернелер құлпын өшіру


1.  пернесін 2 секунд бойы басып тұрыңыз. Бұл әрекет дыбыстық сигналмен расталады.  пернесінің  шамы өшеді және басқару тақтасының құлпы ашылады.


Таймер функциясы





Бұл функция әзірлеуді жеңілдетеді. Әзірлеу кезеңінде плита жанында болу қажет емес. Әзірлеу беті аймағы сіз таңдаған кезеңнен кейін автоматты түрде өшеді.



Таймерді белсендіру


1.  пернесін басу арқылы әзірлеу бетін қосыңыз.


2. Әзірлеу беті аймағын таңдау пернелерін түрту арқылы қалаған әзірлеу беті аймағын таңдаңыз.
3. Орнату аумағын түрту арқылы немесе аумақта саусағыңызды сырғыту арқылы қажетті температура деңгейін орнатыңыз.
4.  пернесін түрту арқылы таймерді белсендіріңіз.


«00» таңбасы таймер экранында жанады және әзірлеу беті аймағы дисплейінде  таңбасы жыпылықтай бастайды.


5.  /  пернелерін түрту арқылы қажетті кезеңді орнатыңыз. Сондай-ақ ұзақ уақыт кезеңі үшін  немесе  пернесін түрту арқылы таймерді тезірек ілгерілетуге болады.

 таңбасы нақты уақыт кезеңі бойы әзірлеу беті аймағы дисплейінде жыпылықтаудан кейін тұрақты түрде жанады.  таңбасы тұрақты түрде жанғанда, бұл функция белсендірілгенін көрсетеді.

 Таймерді тек жұмыс істеп тұрған плиталар үшін пайдалануға болады.

 Таймерді орнату керек басқа әзірлеу беттері үшін жоғарыдағы процедураны қайталаңыз.

 Таймерді әзірлеу беті аймағын және әзірлеу беті аймағының температура деңгейін таңдаусыз орнату мүмкін емес.

 Таймер белсенді кезде, таңдалған әзірлеу беті аймағы үшін орнатылған уақыт таймер экранда көрсетіледі.

Таймерлерді өшіру

Плита автоматты түрде өшеді және орнатылған уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал беріледі. Дыбыстық ескертуді өшіру үшін кез келген пернені басыңыз.

Мерзімінен бұрын таймерлерді өшіру

Таймер мерзімінен бұрын өшірілсе, плита өшірілгенше орнатылған температурада жұмыс істеуді жалғастырады. Таймерді екі түрлі әдіспен мерзімінен бұрын өшіруге болады:

1- Таймер параметрін «00» деңгейіне азайту арқылы өшіру:

1. Өшіру керек әзірлеу бетін таңдаңыз.
2. ⏸ пернесін түрту арқылы қатысты әзірлеу бетінің таймерін таңдаңыз.
3. Таймер экранында «00» таңбасы көрсетілгенше күтіңіз. Ол үшін мәнді азайту үшін ▢ пернесін түртіңіз. Сондай-ақ ұзақ уақыт кезеңі үшін ▢ пернесін түрту арқылы таймерді тезірек ілгерілетуге болады.

Әзірлеу беті аймағы дисплейінде нақты уақыт кезеңі бойы ⏸ таңбасы жыпылықтайды, **содан кейін** ол толығымен өшеді және таймер жойылады.

2- Таймер пернесін шамамен 3 секунд бойы басу арқылы өшіру:

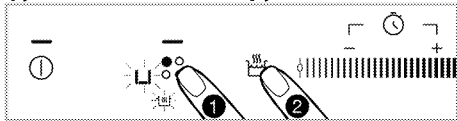
1. Өшіру керек әзірлеу бетін таңдаңыз.
2. ⏸ пернесін түрту арқылы қатысты әзірлеу бетінің таймерін таңдаңыз.
3. ⏸ пернесін шамамен 3 секунд бойы басып тұрыңыз.

Әзірлеу беті аймағы дисплейінде нақты уақыт кезеңі бойы ⏸ таңбасы жыпылықтайды, **содан кейін** ол толығымен өшеді және таймер жойылады.

Жылы ұстау функциясы (тиісті болса)

Әзірлеу аяқталған кезде тағамды жылы ұстау үшін осы функцияны пайдалануға болады. Жылы ұстау функциясы екі түрлі әдіспен пайдаланылады; таймер орнату арқылы немесе таймерді орнатусыз.

Таймерді орнатусыз жылы ұстау функциясын белсендіру



1. Жылы ұстау функциясын белсендіру керек және температура орнатылған әзірлеу бетін таңдаңыз
2. ⏸ пернесін түрту арқылы қатысты әзірлеу беті аймағы үшін жылы ұстау функциясын белсендіріңіз.

i Әзірлеу беті аймағы төмен температурада жұмыс істеуді жалғастырады. ⏸ және «u» таңбасы әзірлеу беті аймағы дисплейінде жанады.

Таймер орнату арқылы жылы ұстау функциясын белсендіру

1. Жылы ұстау функциясын белсендіру керек әрі температура мен таймер орнатылған әзірлеу бетін таңдаңыз
2. ⏸ пернесін түрту арқылы қатысты әзірлеу беті аймағы үшін жылы ұстау функциясын белсендіріңіз.

Әзірлеу беті аймағының дисплейінде ⏸ таңбасы жанады.

Әзірлеу беті аймағы орнатылған уақыт кезеңі бойы орнатылған температурада жұмыс істеуін жалғастырады. Таймер мерзімі аяқталған кезде, ол жылы ұстау функциясына ауысады және төмен температурада жұмыс істей бастайды. «u» таңбасы әзірлеу беті аймағы дисплейлерінде пайда болады.

Жылы ұстау функциясын өшіру

1. Таймер белсенді болса, жылы ұстау функциясы белсенді әзірлеу бетін таңдаңыз. ⏸ пернесін түрту арқылы жылы ұстау функциясын өшіріңіз.
2. Таймер белсенді емес болса, жылы ұстау функциясы белсенді әзірлеу бетін таңдаңыз. Орнату аумағын түрту арқылы немесе аумақта саусағыңызды сырғыту арқылы қалаған температураны орнату арқылы жылы ұстау функциясын белсенсіздіріңіз.

Әзірлеу беті сіз орнатқан жаңа температурада жұмыс істеуді жалғастырады.

i ⏸ пернесін түрту арқылы плитаны толығымен өшірсеңіз, жылы ұстау функциясынан бас тарта аласыз.

Тоқтату функциясы

Бұл функцияның арқылы сіз плитада жұмыс істеп жатқан барлық функциялардың

температура деңгейін (**таймерді қоспағанда**) біраз уақытқа 1-ші деңгейге төмендете аласыз.

i Кез келген әзірлеу беті аймағы үшін таймер орнатылған болса, таймер тоқтату функциясы кезінде жұмыс істеуін жалғастырады.

1. Плита қосулы кезде **▶||** пернесін түртіңіз. Жұмыс істеп жатқан барлық әзірлеу беттері 1-ші деңгейде жұмыс істеуді жалғастырады.
2. Барлық тоқтатылған әзірлеу беттерін алдыңғы параметрлермен жұмыс істету үшін **▶||** пернесін қайтадан түртіңіз.

Қуатты басқару

Осы функция арқылы плитаның жалпы қуатын қалағандай орнатуға болады. «Қуатты басқару» 9 түрлі қуат деңгейін қамтиды («Қуатты басқару деңгейі» кестесін қараңыз).
Кесте - Қуатты басқару деңгейі

Қуатты басқару деңгейі	Жалпы қуат
P1	1.2 кВт
P2	2.4 кВт
P3	3 кВт
P4	3.6 кВт
P5	4.4 кВт
P6	5.4 кВт
P7	5.7 кВт
P8	6.7 кВт
P9	7.4 кВт

Плитаның жалпы қуатын өзгерту үшін төмендегі қадамдарды орындаңыз. Плита өшірулі кезде, келесі процедура 10 секунд ішінде қолданылуы тиіс.

1. **○** пернесін түртіңіз.
2. **●** пернесін түртіңіз.
3. **○** пернесін түртіңіз.
4. **●** пернесін түртіңіз.
5. **○** пернесін түртіңіз.
6. «Қуатты басқару» параметрін белсендіру үшін **▶||** пернесін түртіңіз.
7. **▶||** пернесін түрту арқылы қажетті қуат деңгейін таңдаңыз. Сіз **▶||** пернесін түрткенде, басқа деңгейі көрсетіледі.
8. **○** пернесін түрту арқылы таңдалған деңгей параметрін растаңыз.

9. Плитаңыз таңдалған деңгейде жалпы қуаты параметрімен жұмыс істеуді бастайды.

Үнемді жұмыс режимі

Бұл функцияны пайдалану арқылы барлық әзірлеу беттерін төменірек деңгейге ауыстыруға болады.

i Үнемді жұмыс режимін тек жұмыс істеп тұрған әзірлеу беттері үшін белсендіруге болады.

1. Әзірлеу беті аймағы қосулы кезде **☺** пернесін түртіңіз.
» Белсенді әзірлеу беті аймағы үнемді жұмыс режиміне ауысады және оның қуаты жартысына дейін азаяды.

Индукциялық әзірлеу беттерін қауіпсіз және тиімді пайдалану

Жұмыс істеу принцибі: Жұмыс принцибіне байланысты индукциялық жылытқыш әзірлеу кәстрөлін тікелей қыздырады. Осылайша, басқа плита түрлерімен салыстырғанда оның көптеген артықшылықтары бар. Ол тиімдірек жұмыс істейді және әзірлеу беті салқындау болады. Индукциялық плитаңыз максималды қауіпсіз жұмыс істеуді қамтамасыз ететін тамаша қауіпсіздік жүйесімен жабдықталған.

i Үлгісіне байланысты плитаңыз индукциялық мүмкіндігі бар 145, 180, 210 және 280 мм диаметрлі әзірлеу беттерімен жабдықталуы мүмкін. Индукциялық мүмкіндік арқасында, әрбір әзірлеу беті аймағы үстіне қойылған кәстрөлді автоматты түрде анықтайды. Энергия тек кәстрөлдің түйісу аумағында орын алады, осылайша ең аз қуат тұтынылады.

Жүйені автоматты түрде өшіру

Плитаны басқаруда автоматты өшіру жүйесі бар. Бір немесе бірнеше әзірлеу беті аймағы қосулы қалса, әзірлеу беті аймағы біраздан кейін автоматты түрде өшеді (1-кестені қараңыз). Әзірлеу бетіне таймер тағайындалған жағдайда, таймер экраны да өшеді.

Автоматты өшіру үшін уақыт шегі таңдалған температура деңгейіне байланысты. Бұл

температура деңгейі үшін максималды жұмыс кезеңі қолданылады. Жоғарыда сипатталғандай, автоматты түрде өшкенінен кейін пайдаланушы әзірлеу беті аймағын қайтадан қоса алады.

1-кесте: Автоматты өшіру кезеңдері

Температура деңгейі		Автоматты өшіру кезеңдері - сағаттар
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	6
4	2.	6
5	3	6
6	3.	6
7	4	5
8	4.	5
9	5	5
10	5.	5
11	6	4
12	6.	4
13	7	4
14	7.	4
15	8	4
16	8.	2
17	9	2
18	9.	2
19	-	1
Жылдам жылыту	Жылдам жылыту	10 минут

Температура деңгейі кейбір үлгілерде 1,2,3 ... 19 түрінде артады, кейбір басқа үлгілерде ол 1,1., 2,2 ... 9. түрінде артуы мүмкін. Бұл өнім үлгісіне қарай өзгеріп тұрады.

Қызып кетуден қорғау

Плитаңыз қызып кетуден қорғауды қамтамасыз ету біраз датчиктермен жабдықталған. Қызып кету жағдайында мынаны байқауыңыз мүмкін:

- Жұмыс істеп тұрған әзірлеу беті аймағы өшірілген болуы мүмкін.
- Таңдалған деңгейі төмендеуі мүмкін. Дегенмен, бұл дисплейде көрсетілмейді.

Толып кетуден қорғау жүйесі

Плитаңыз толып кетуден қорғау жүйесімен жабдықталған. Қандай да бір себеппен басқару тақтасында кез келген толып кету көрсетілген жағдайда, плитаны автоматты түрде өшіру үшін жүйе қуат байланысын өшіреді. Бұл жолы дисплейде «Е» таңбасы пайда болады.

Дәл қуат параметрі

Жұмыс істеу принцибіне сай индукциялық плита берілген пәрмендерге дереу жауап береді. Оның қуат параметрлері өте тез өзгереді. Осылайша, сіз құрылғыны бірден өшіру арқылы ағып кетейін деп жатқан тамақтың (су, сүт) ағып кетуінің алдын ала аласыз.

6 Пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде тағамды дайындау және пісіру туралы кеңестер сипатталған.

Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

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

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

Тазалау туралы жалпы ақпарат

▲ Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге жағуға болмайды. Бұл тұрақты дақтарды тудыруы мүмкін.
- Құрылғыны әр пайдаланудан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай тазаланады және құрылғы кейінірек қайтадан пайдаланылғанда бұл қалдықтар жанбайды. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі ұзарады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін бумен тазалау өнімдерін пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетті зақымдауы мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазалау кремдерін, қақ тазалағыштарды немесе үшкір заттарды пайдаланбаңыз.
- Әр пайдаланудан кейін тазалау үшін арнайы тазалау заты қажет емес. Құрылғыны ыдыс сабынмен, жылы сумен және жұмсақ шүберекпен немесе губкамен тазалаңыз және құрғақ микроталшықты матамен құрғатыңыз.
- Тазалаудан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, әзірлеу кезінде шашыраған тағамдарды дереу тазалаңыз.
- Құрылғының ешбір құрамдасын ыдыс жуғыш машинада жууға болмайды.

Плита үшін:

- Сүт, қызанақ пастасы және май сияқты қышқыл кірлер плиталар мен оттықтардың/пештердің компоненттерінде тұрақты дақтарды кетіруі мүмкін, плитаны суытып болғаннан кейін, ағып кеткен сұйықтықтарды бірден өшіріңіз.

Тот баспайтын болаттан жасалған беттер

- Құрамында қышқыл немесе хлор бар тазалау заттарын тот баспайтын болаттан

жасалған беттерді және тұтқаларды тазалау үшін пайдаланбаңыз.

- Тот баспайтын болаттан жасалған беттің түсі уақыт өте келе өзгеруі мүмкін. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан кейін тот баспайтын болаттан жасалған бетке қолайлы жуғыш затпен тазалаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған беттерге қолайлы жұмсақ сабынды шүберекпен және сұйық (сызат түсірмейтін) жуғыш затпен тазалаңыз, оны бір бағытта сүртіңіз.
- Тот баспайтын болаттан және шыныдан жасалған беттердегі әк, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күтпестен, дереу кетіріңіз. Дақтар ұзақ уақыттан кейін тот басуы мүмкін.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалау кезінде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетті зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жууға арналған жуғыш затты, жылы суды және шыны беттерге арналған микроталшықты шүберекті пайдаланып тазалаңыз және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз.
- Егер тазалаудан кейін қалдық жуғыш зат болса, оны салқын сумен сүртіңіз және таза және құрғақ микроталшықты матамен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетті зақымдауы мүмкін.
- Шыны беттегі кепкен қалдықтарды ешбір жағдайларда тісті пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас сызат түсіретін құралдармен тазалауға болмайды.
- Шыны беттегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сатылымда бар қақты кетіру затымен, сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазарту затымен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ласталса, даққа тазалау затын ысқышпен жағып, оның тиісті түрде жұмыс істеуі үшін ұзақ күтіңіз. Содан кейін шыны бетті дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
- Шыны беттегі өңсізденулер мен дақтар қалыпты болып табылады және ақаулар емес.

Пластикалық бөлшектер мен боялған беттер

- Пластикалық бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш зат, жылы су және жұмсақ шүберекпен немесе ысқышпен тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз. Бұл беттерді зақымдауы мүмкін.
- Құрылғы құрамдастарының буындарының дымқыл және жуғыш затпен бірге қалмауын қадағалаңыз. Әйтпесе, бұл буындарда коррозия пайда болуы мүмкін.

Плитаны тазалау

Шыны әзірлеу беті

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

- Күңгірт крем, крахмал және шәрбат сияқты қантқа негізделген тағамдарды бетінің салқындауын күтпестен дереу тазалау керек. Әйтпесе, шыны әзірлеу беті біржола зақымдалуы мүмкін.

- Плита ыстық кезде орындайтын тазалау әрекеттер үшін тазалау заттарын пайдаланбаңыз, әйтпесе тұрақты дақтар пайда болуы мүмкін.

Басқару тақтасын тазалау

- Тақталарды тетік басқару элементі арқылы тазалағанда, тақтаны және тетіктерді дымқыл жұмсақ шүберекпен сүртіңіз және құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Басқару тақтасын тазалау үшін тетіктер мен астындағы нығыздағыштарды алмаңыз. Басқару тақтасы және тетіктер зақымдалуы мүмкін.
- Тот баспайтын тақталарды тетік басқару элементі арқылы тазалау кезінде тетіктердің айналасында тот баспайтын болатты тазалау заттарын пайдаланбаңыз. Тетіктердің айналасындағы индикаторлар өшуі мүмкін.
- Басқару тақталарын дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалаңыз және құрғақ шүберекпен кептіріңіз. Өнімде пернелер құлпы мүмкіндігі бар болса, басқару тақтасын тазалауды орындау алдында пернелер құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде дұрыс емес анықтау орын алуы мүмкін.

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағанмен ақаулықты түзете алмасаңыз, уәкілетті қызмет көрсету агентімен немесе лицензиясы бар техникпен немесе өнімді сатып алған дилерден кеңес алыңыз. Ақаулы өнімді ешқашан өзіңіз жөндеуге әрекеттенбеңіз.

Өнім жұмыс істемейді.

- Ток сақтандырғышы ақаулы немесе істен шыққан. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қалпына келтіріңіз.
- Өнім (жерге қосылған) розеткаға қосылмаған. >>> Штепсельдік қосылымды тексеріңіз.
- Басқару тақтасындағы түймелер/тұтқалар/пернелер жұмыс істемейді. >>> Егер сіздің өніміңіз пернені құлыптау функциясымен жабдықталған болса, пернелерді құлыптау қосулы болуы мүмкін. Оны өшіріңіз.
- Плитаны қайта қосқанда дисплей жанбаса. >>> Құрылғыны автоматты ажыратқыштан ажыратыңыз. Кем дегенде 20 секунд күтіңіз, содан кейін оны қайта қосыңыз.
- Қызып кетуден қорғау белсенді. >>> Плитаның суытуына мүмкіндік беріңіз.
- Пісіруге арналған ыдыс жарамайды. >>> Кәстрөліңізді тексеріңіз.

Пісіру алаңының дисплейінде «» және «» немесе «» таңбасы пайда болады.

- Сіз кәстрөлді белсенді пісіру алаңына қоймадыңыз. >>> Пісіру алаңында кәстрөлдің бар-жоғын тексеріңіз.
- Сіздің кәстрюль индукциялық пісірумен үйлесімді емес. >>> Кәстрөліңіздің индукциялық плитамен үйлесімділігін тексеріңіз.
- Пісіру кәстрөлінің ортасы дұрыс орнатылмаған немесе кәстрөлдің астыңғы беті пісіру алаңы үшін жеткілікті кең емес. >>> Кәстрөлді жеткілікті кең таңдап, кәстрюльді пісіру алаңының ортасына дұрыс қойыңыз.
- Пісіруге арналған кәстрюль немесе пісіру алаңы қызып кеткен. >>> Олардың суытуына мүмкіндік беріңіз.

Таңдалған пісіру алаңы жұмыс кезінде кенеттен өшеді.

- Таңдалған пісіру алаңы үшін пісіру уақыты аяқталуы мүмкін. >>> Жаңа пісіру уақытын орнатуға немесе пісіруді аяқтауға болады.
- Қызып кетуден қорғау белсенді. >>> Плитаның суытуына мүмкіндік беріңіз.
- Сенсорлық басқару тақтасын нысан жауып тұрған болуы мүмкін. >>> Панельдегі нысанды алып тастаңыз.

Пісіру алаңы қосулы болса да, кәстрөл қызбайды.

- Сіздің кәстрюль индукциялық пісірумен үйлесімді емес. >>> Кәстрөліңіздің индукциялық плитамен үйлесімділігін тексеріңіз.
- Пісіру кәстрөлінің ортасы дұрыс орнатылмаған немесе кәстрөлдің астыңғы беті пісіру алаңы үшін жеткілікті кең емес. >>> Кәстрөлді жеткілікті кең таңдап, кәстрюльді пісіру алаңының ортасына дұрыс қойыңыз.

Салқындату желдеткіші плита өшірулі болса да жұмысын жалғастырады.

- Бұл қате емес. Салқындату желдеткіші плитадағы электроника қолайлы температураға дейін суығанша жұмысын жалғастырады.

Пісіру кезінде пештен шығатын шу

Пісіру кезінде пештен кейбір дыбыстар естілуі мүмкін. Бұл дыбыстар пісіру ыдысының құрамына байланысты. Бұл дыбыстар қалыпты, олар ақаулық емес және олар индукциялық технологияның бөлігі болып табылады.

Ықтимал шулар мен себептері

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

Қате кодтары/себептері және ықтимал шешімдері - Плита үшін

Қате кодтары	Қате себептері	Ықтимал шешімдер
E 22 E 26	Индукциялық плита қызып кеткен.	Индукциялық пешті өшіріп, суығанша күтіңіз. Қате плитаның температурасы шектен төмен түскенде шешіледі.
E 46	Бір немесе бірнеше пернелер 10 секундтан астам басылып тұрады.	Қолыңызды плитадан алған кезде мәселе шешіледі.
E 47	Басқару панелінде нысан қалдырылған немесе басқару құралы бұға ұшыраған.	Басқару панелі тазаланған кезде мәселе шешіледі.
E 1 - E 15	Индукциялық жылытуға жарамды кәстрөл пайдаланылмайды.	Қате индукциялық жылытуға жарамды кәстрюльді пайдаланған кезде жойылуы керек.
E 16 - E 21	Индукциялық плитадағы байланыс қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 23 E 24	Индукциялық плитадағы температура сенсорының қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 25	Индукциялық плитадағы бағдарламалық құрал қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 31 - E 45	Индукциялық плитадағы желдеткіш жұмысының қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.

Қате кодтары	Қате себептері	Ықтимал шешімдер
E 48 E 49 E 51	Индукциялық плитадағы сенсор қатесі.	Сенсорлық жабдық жұмыс жағдайларына сәйкес болуы керек. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 52 - E 57	Индукциялық плитадағы жоғары температура қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанша күтіңіз. Қате сенсордың температурасы шектерден төмен түскенде шешіледі. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 58 - E 59	Автоматты пісіру режимінде сенсор қатесі / жоғары температура қатесі орын алды.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанша күтіңіз. Мәселе шешілмесе, уәкілетті қызметке 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.

