

EN

RU

KK

Hotpoint

Built-in Hob / User Manual

Встраиваемая варочная панель / Руководство по эксплуатации

Кіріктірілген плита / Пайдаланушы нұсқаулығы



HS 3560B BF

185920303/ EN/ RU/ KK/ R.AA/ 23.12.24 08:09
7757189016



Welcome!

Dear Customer,

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

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

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

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



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE

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

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions.....	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	How to use the hob	12
5.1	General information on hob usage.....	12
5.2	Hob control unit.....	15
6	General Information About Baking .	23
6.1	General warnings about cooking with hob	23
7	Maintenance and Cleaning	25
7.1	General Cleaning Information.....	25
7.2	Cleaning the hob.....	26
7.3	Cleaning the Control Panel	27
8	Troubleshooting.....	27



1 Safety Instructions

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



1.1 Intended Use

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



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
 - Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
 - Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
 - Do not put objects that children may reach on the product.
 - Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
 - **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
 - Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
 - Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 - 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 - 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.
-  **1.3 Electrical Safety**
- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
 - The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
 - Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
 - Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

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



1.4 Transportation Safety

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

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

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

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.
- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.
- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

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

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

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

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

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

1.7 Temperature Warnings

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

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

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

1.8 Cooking Safety

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

1.9 Induction

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

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

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

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

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



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

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

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

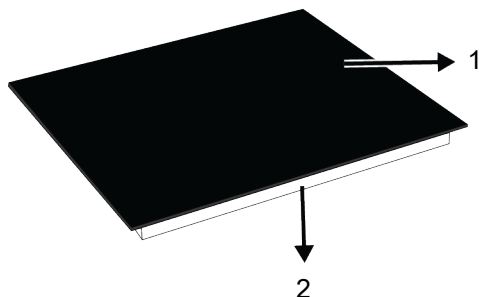
2.3 Recommendations for Energy Saving

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

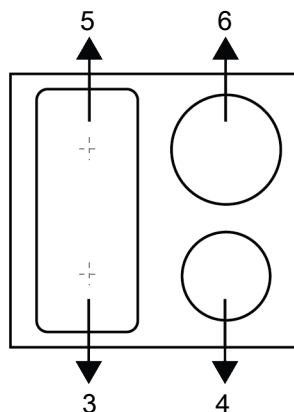
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between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

3 Your product

3.1 Product introduction



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



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

3.2 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	43 * /590 /520
Hob installation dimensions (width / depth) (mm)	560 (+2) /490 (+2)
Voltage/Frequency	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption (kW)	max. 7,4 kW

Cooking zones

Front left	Induction cooking zone
Dimension	210x210 mm
Power	2400 W / Booster 3700 W

Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1500 W / Booster 2500 W

Rear left	Induction cooking zone
Dimension	210x210 mm
Power	2400 W / Booster 3700 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2200 W / Booster 3100 W

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



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



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



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

4 First Use

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

4.1 Initial Cleaning

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

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

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

5 How to use the hob

5.1 General information 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

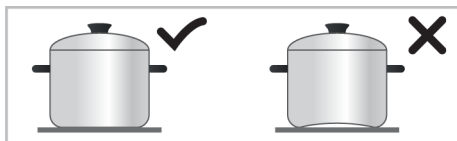
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

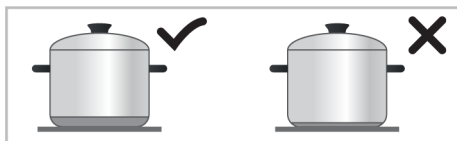
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

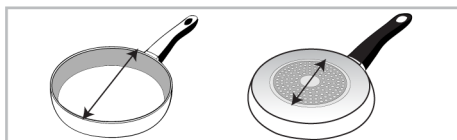
- Use flat bottomed cooking pots/pans only. Do not use pots/pans with convex or concave bases.



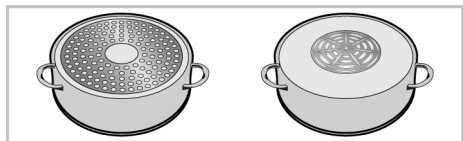
- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.



- 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.



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 vessel test

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

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

Recommended cooking pots/pans sizes

Cooking zone diameter - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max. 145
180	min. 100 - max. 180
210	min. 140 - max. 210
210 x 210	min. 140 - max. 210
320	min. 125 - max. 320
Cooking zone with wide (flexi) surface (220 x 440)	width 220 - length 400

Your hob has a "Pansense" function that will evaluate the compatibility of cookware. You can check your cookware using this function. Hob control unit  20]

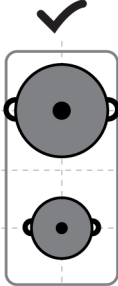
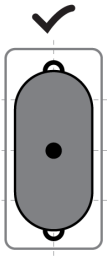
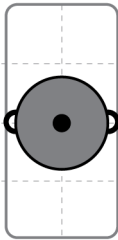
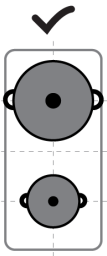
The cooking pots/pans sizes recommended for hob sizes are given above.

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 cook-

ing zone does not cause wasting of energy at induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Cooking zone with wide surface (flexi)

Your induction hob is equipped 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		As a single cooking zone	
	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.		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.
	 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.		 If you want to cook with two different cooking pots/pans at the same temperature level, you may combine the cooking zone with wide surface (flexible) and cook with two different cooking pots/pans at the same temperature. Place the cooking pots/pans so that the centres of the zones shall be centred again.

5.2 Hob control unit



— The light indicating that the relevant key is operated

 On/Off key

 Key lock key

 Wide surface cooking zone combination key *

 Quick heating key/High power setting (Booster) key

 Stop key

 Timer key

 Timer increase key

 Timer decrease key

 Hob-Hood connection key *

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

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

 Rear right cooking zone selection key

 Rear right cooking zone selection key

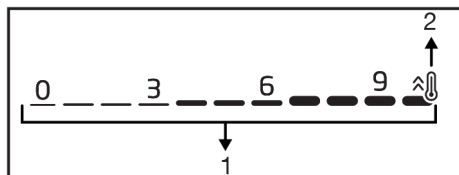


Illustration 1: Setting area for temperature level

- 1 Setting area for temperature level
- 2 Quick heating key/High power setting (Booster) key

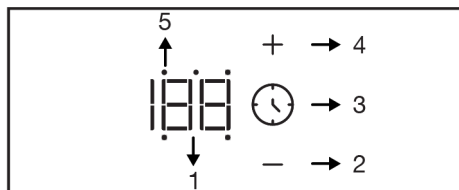


Illustration 2: Timer display

- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key
- 4 Timer increase key
- 5 Timer activity LED of the relevant cooking zone

General warnings for the control panel

i This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.

i Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob automatically returns to stand-by mode.

i When any key (except the  key) is touched for a long time, the product gives an "FF" warning.

i The — light on the keys that are actively working or selected will light up.

Turning on the hob

1. Touch the  key on the control panel.
⇒ The hob is ready for use.

Turning off the hob

1. Touch the  key on the control panel.
⇒ The hob turns off and returns to standby mode.

Residual heat indicator

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

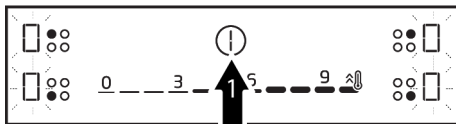
H : High temperature

h : Low temperature

i When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot zones.

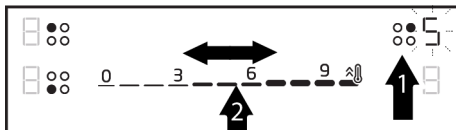
Turning on the hob zones (cooking section) and setting the temperature level

1. Turn on the hob by touching the  key.
⇒ "0" appears on the cooking zone displays.



2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

⇒ The selected cooking zone will appear as "0" and will light up brighter.



- Set the temperature level between "0" and "9" by touching or sliding your finger over the setting area of whichever zone you want to operate.

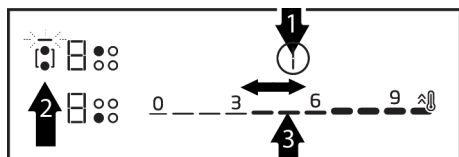
Turning off the cooking zones:

A selected zone can be turned off in 2 different ways:

- By decreasing the temperature to "0" level:** You can turn off the cooking zone by lowering the temperature setting to "0".
- Using the timer off function for the desired hob zone:** When the time is up, the timer turns off the cooking zone connected to it. All displays show "00". The ⌚ symbol on the cooking zone display disappears. The timer setting for the zone is explained in the following sections.

Combining the hob zone with wide surface (flexi)

- Turn on the hob by touching the ⌚ key.
- Touch the 🔑 key.
 - ⇒ The "0" symbol appears on the left cooking zone display and the — light of the 🔑 key lights up.



- Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.
 - ⇒ The hob starts operating. If another zone is selected or if no action is taken for 10 seconds, the — light of the 🔑 key goes off.

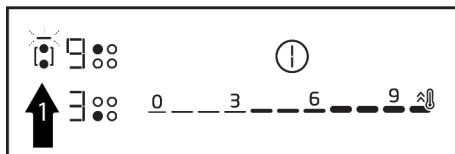


The hobs with wide surface on the left are described as an example. If the hob zones on the right have wide surfaces on your appliance, the same apply for the hob zones on the right.

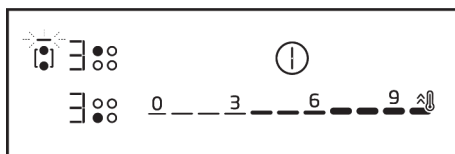
Combining the hob zone with wide surface while one or both of the hob zones on the left are operating

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

- While one or both of the hob zones on the left are operating, touch the 🔑 key.



- ⇒ The low level hob zone value appears on both hob zone displays and the — light of the 🔑 key is on.
- ⇒ The combined zones continue to operate at the temperature and timer values of the zone with the lower temperature value. The temperature and timer values of the burner with the higher temperature value before the combination are cancelled.



- To change the temperature value later, set the temperature level you want to change from the settings area.

Turning the hobs with wide surface off

You can separate the zones and set them to zero level by touching the 🔑 key.

High power setting (BOOSTER)

You can use the high power setting to heat at maximum power. However, it is not recommended to cook for a long time in this position. The high power setting may not be available on every cooking zone.

Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select the desired cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the  key.
 - ⇒ The selected hob zone operates at the highest power and 3 lights flash sequentially on the hob zone display.
 - ⇒ When the high power setting time (See Automatic shut-off times table) is over, the zone continues to operate at the highest temperature value.

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

1. When the hob is on and the relevant cooking zone is operating at a certain level, activate this zone by selecting it.
2. Touch the  key.
3. 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 has expired, hob zone will continue operating on the highest temperature level.

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

After activating the relevant cooking zone by touching the key, you can turn off the high power setting at any time by touching the  key. The cooking zone continues to operate at the highest temperature value. To turn it off, touch the active cooking zone setting area or slide your finger over the area to bring it to the "0" position.

Key Lock

While the hob is on or off, you can activate the key lock to prevent accidental changes to its functions.

Activating the key lock

1. Touch the  key to activate key lock.
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the — light of the  key will turn on and all cooking zones will be locked.

 When the key lock is active, only the  key works. When you touch any other key, the — light of the  key will flash, indicating that the key lock is active.
If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock must be deactivated to be able to turn the hob back on.

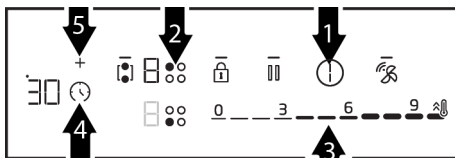
Deactivating the key lock

1. Touch the  key.
 - ⇒ After the 3-2-1 countdown on the display, the — light of the  key goes off and the key lock is deactivated.

Timer function

This function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the hob continuously during the cooking process. The hob will automatically turn off after the time you select.

Activating the timer



1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.
 - ⇒ The selected cooking zone will appear as "0" and will light up brighter.
3. Set the temperature level from "0" to "9" by touching the setting area or sliding your finger over the area.

4. Activate the timer by touching the  key.
⇒ "00" lights up on the timer display.
5. There are 4 activity LEDs around the "00" visible on the timer display. The Led of the active hob zone flashes and you can set timer for this zone.
6. If you want to set timer for a different active hob zone, select the relevant hob zone side by touching the  key until the LED around the clock display of that hob zone side lights up.
7. Set the desired time by touching the **+**/**-** keys. You can advance faster by touching the **+** or **-** key for a long time.
⇒ Activate the clock setting by touching the  key or waiting for approximately 10 seconds.



The timer can only be set for zones that are being operated.



Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.



The timer cannot be set without selecting the hob zone and the hob zone temperature value.



When the timer is active, the LED of the cooking zone with the least time setting flashes. If there is a time setting on the other zones, the LEDs of these zones will remain on.

Turning off timers

When the set time is up, the hob automatically turns off and gives an audible warning. Touch any key to turn off the sound alert.

Turning off timers early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set temperature until it is turned off.

Turning off the timer by decreasing the value to "00":

1. After activating the relevant cooking zone by touching the key, select the timer for the relevant cooking zone by touching the  key.
2. Decrease the value by touching the **-** key until "00" appears on the timer display. You can advance faster by touching the **-** key for a long time.
⇒ After the  symbol flashes for a certain period of time on the hob zone display, it goes out completely and timer is cancelled.

Stop function

- ✓ Using this function, you can reduce the temperature levels of all functions operating on the hob zone (except the timer) to stage 1 for a certain period of time.



If a timer is set for any hob zone, the timer continues to run during stopping.

1. While your hob is operating, touch the  key.
⇒ All operating zones continue to operate at temperature level 1.
2. Touch the  key again to restart all stopped cooking zones with their previous settings.

Settings

With this function, you can make power management, cooking-end audible signal time and hob-hood connection settings.

A1: "PanSense Function" Pot compatibility display setting

A2: Power management setting

A3: End of cooking sound warning time setting

A4: Cooker-hood connection setting

A5: "EnergiSense" Energy consumption display setting

1- "PanSense Function" Pot compatibility display setting (A1)

The PanSense function is a smart feature designed to optimize the performance of your induction hob. This mode helps you achieve the best cooking results by detecting the material, base structure and magnetic compatibility of the pan you are using. It adjusts to the characteristics of the pan you are using, ensuring you get perfect cooking results every time.

This function benefits: Best cooking results (automatically adjusts according to the characteristics of the pot you use on your hob), energy saving (optimizes energy consumption according to the type of pot), extends the life of the pot (transfers the optimum power that the pot can handle)

Your cooker automatically checks the cookware each time you start cooking. To manually check if the cookware you are using is PanSense compatible, you can follow the steps below.

1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
2. After turning off the product, touch the       keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display and "—" appears on all cooking zone displays.
3. Place the pots or pans you want to measure on the cooking zones.
4. "0" appears on the display between the  and  keys.
5. Touch the setting area. "1" appears between the  and  keys instead of "0" and the pot quality scan starts. The scan takes about 10 seconds and an animation appears on the display during the scan.

6. The quality of the pot is evaluated on a scale of 0-3. 0 is the worst quality and 3 is the best quality, showing the quality on the display.

7. Turn off the hob by touching the ① key.

2-Power Management Setting (A2)

- ✓ With this function, you can adjust the total power of the hob as you wish.

1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
2. After turning off the product, touch the       keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display.
3. Touch the "" key once for power management setting.
 - ⇒ "A2" appears on the timer display and "9" appears on the left rear cooking zone display.
4. Adjust the power level (see Table - Power management level) from "1" to "9" by touching the setting area or sliding your finger across the area.
5. Confirm the power management setting by touching the ① key.
 - ⇒ The hob will turn off and your hob will start operating at the total power setting of the selected level.

"Power management" includes 9 different power levels (see Table - Power management levels).

Table - Power management level

Power management level	Total power (kW)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7

3-End of cooking audible warning time setting (A3)

- ✓ With this function, you can adjust the cooking-end audible warning time setting of the hob as you wish.
1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
 2. After turning off the product, touch the         keys in order within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display.
 3. Touch the  key twice to set the end-of-cooking audible warning time.
 - ⇒ "A3" appears on the timer display, and "2" appears on the left rear cooking zone display.
 4. Set the warning time setting (see Table - End of cooking audible warning time) between "0" and "3" by touching the setting field or by sliding your finger over the field.
 5. Confirm the cooking-end audible warning time setting by touching the ① key.
 - ⇒ The stove will turn off and your stove will start operating with the warning time setting at the selected level.



The end-of-cooking audible warning time setting level is set as standard level 2 during production.

Cooking-end audible warning level	Cooking-end audible warning time
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

4- Cooker-hood connection setting (A4)

- ✓ With this function, you can connect the hob and the hood and have them work together automatically.
1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
 2. After turning off the product, touch the         keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display.
 3. Touch the  key three times to set the cooker-hood connection.
 - ⇒ "A4" appears on the timer display, and "0" appears on the left rear cooking zone display.
 4. Set the hood operating level (see Table - Hood operating level) between "0" and "7" by touching the setting field or by sliding your finger over the field.
 5. Confirm the Hob-hood connection setting by touching the ① key.
 - ⇒ The hob turns off and your hob starts operating with the selected hood operating level.

Table - Hood operating level

Hood operating level	Lamp	Hood (Boiling on a single zone)	Hood (Boiling on any 2 or more zones)	Frying
0	off	off	off	off
1	light	off	off	off
2	light	off	L1	L1
3	light	L1	L1	L1
4	light	L1	L1	L2

Hood operating level	Lamp	Hood (Boiling on a single zone)	Hood (Boiling on any 2 or more zones)	Frying
5	light	L1	L2	L2
6	light	L2	L3	L3
7	light	L3	L4	L4

Setting the hood operating level from the hob

- ✓ With this setting, you can adjust the operating level of your hood over the hob.

1. Turn on the hob by touching the ① key.
2. Touch the ⌘ key for 3 seconds.
 - ⇒ The — light of the ⌘ key goes off.
3. Touch the ⌘ key at which level you want to operate the hood until you reach the desired level.

5- "EnergiSense" Energy consumption display setting (A5)

EnergiSense is a smart feature that monitors the energy consumption of your induction hob. This function helps you develop more conscious and efficient cooking habits by showing you how much energy you are using with each cooking process. By trying different cooking techniques and comparing the total amount of energy consumed, you can develop sustainable cooking habits and reduce your carbon footprint.

1. Turn the hob on by touching the ① key and turn it off by touching the ① key again.
2. After turning off the product, touch the ⌚/⌘/⌘/⌘/⌘/⌘/⌘ keys within 10 seconds.
 - ⇒ The first setting, "A1", appears on the timer display.
3. Touch the ⌘ key four times to set the energy consumption display.
 - ⇒ On the timer display, "A5" appears, "0" appears between the ⌘ and ⌘ keys.
4. Touch the setting field to change the value from "0" to "1".

5. Turn off the hob by touching the ① key.
 - ⇒ The energy consumption display is enabled.

 To turn off the energy consumption display, follow the same steps and change the value from "1" to "0".

Energy consumption outlook

Activate the energy consumption setting as described above. When you turn off your hob by touching the ① key after each cooking, you can see the total energy the stove has used for cooking on the timer display. You can reach the Wh value of the cooking energy by multiplying the value on the display by 100. For example, if "03" appears on the display, it means that your hob has used $3 \times 100 = 300$ Wh in the last cooking.

Using induction hobs safely and effectively

Operating principle Induction hobs heat the cooking pot directly due to their working principle. For this reason, they have many advantages over other types of hobs. They work more efficiently and the hob surface is cooler. Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you with maximum safe use.

 Depending on the model, your hob may have 145, 180, 210, 280 and 320 mm diameter hobs with induction. Thanks to the induction feature, each hob automatically detects the container placed on it. Energy is generated only where the bottom of the container touches, thus achieving minimum energy consumption.

Automatic turning off system

There is an automatic turn-off system in the hob control. If one or more of the zones are left on, the hob zone will automatically

turn off after a certain period of time (See Table-1). If there is a timer assigned to the zone, then the timer display will also turn off.

The automatic turn-off time limit depends on the selected temperature level. The maximum operating time within this temperature level applies.

The hob zone may be operated by the user again after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Automatic turning off times

Temperature level	Automatic turning off times-hours
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Quick heating (booster)	10 minutes

6 General Information About Baking

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

6.1 General warnings about cooking with hob

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

Overheating protection

Your hob has some sensors that protect against overheating. In case of overheating, the following may be observed:

- The working cooking zone can be turned off
- The selected level may be reduced. However, this will not be visible 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. Meanwhile, "F" warning 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.

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.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Melting		
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 30
Butter (200 g)	6	5 ... 7
Butter (Clarified)(200 g)	3	11 ... 13
Boiling, Heating, Keeping Warm		

Food		Temperature level	Baking time (min) (approx.)
Water 1 L (Boiling)		P	4 ... 6
Water 3 L (Boiling)		P	8 ... 10
Milk 1 L (Boiling)		7	6 ... 7
Milk 1 L (Keeping warm)		Keeping warm	18 ... 20
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)		9	3 ... 5
Boiling			
Unshelled potato (2 Piece big size)		9	25 ... 35
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)		9	13 ... 15
Broccoli (300 g)		9	10 ... 14
Broccoli frozen (300 g)		9	7 ... 10
Sausage		8	4 ... 6
Pasta (150 g)		9	6 ... 10
Poached eggs		5	2 ... 3
Noodle		9	2 ... 7
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)		5	9 ... 12
Paella *		9	15 ... 20
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	4 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	4	10 ... 15
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	8 ... 10
	Wheat cooking - for noah's pudding	2	6 ... 8
	Noah's pudding -All ingredients	9	20 ... 24
Soups (E.g. Lentil soup)		7	20 ... 25
Sauted vegetable *		9	3 ... 5
Julienne cooking * (Chicken, Onion and Pepper)		9	5 ... 7
Veal cubes with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Searing ***	9	5 ... 8
	All ingredients	4	80 ... 90
Tomato sauce		3	10 ... 15
Bechamel sauce		7	5 ... 6
Shanks with vegetable **			
	Searing ***	9	3 ... 4
	Vegetable sauteing	9	3 ... 5
	All ingredients	4	180 ... 190
Tas kebab		6	25 ... 35
Bulgur pilaf (500 g)		7	25 ... 35
Shallow fry			
Sirloin Steak ** (2 cm)		9	2 ... 10
Rib steak ** (2 cm)		9	3 ... 10
Rolled sirloin steak		8	4 ... 10

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)
T-Bone ** (2 cm)	9	3 ... 10
Lamb chop ** (Searing ***)	9	3 ... 10
Lamb chop (Frying)	5	4 ... 10
Sausage	6	4 ... 6
Chicken breast (Searing ***)	8	3 ... 4
Chicken breast (Frying)	5	8 ... 10
Chicken breast (Butterfly cut)	8	4 ... 10
Salmon (150 g)	9	3 ... 10
Fish finger	9	5 ... 10
Fresh vegetable and mushroom sauteing (Carrot, Mushroom and Colourful Pepper)	9	5 ... 10
Pancake	4	3 ... 5
Omelet	7	4 ... 6
Fried egg	6	2 ... 4
Flatbread dough	9	4 ... 8
Buttered pancakes	7	5 ... 9
Meatballs/Minced Meat	7	5 ... 10
Homemade schnitzel	7	4 ... 8
Hellim Chesees	7	2 ... 6
Prawn	5	8 ... 12
French fry		
Boortsog	5	13 ... 15
Schnitzel	8	3 ... 10
Nugget	9	1,5 ... 10
Potato (frozen)	9	2 ... 10
Fresh potatoes	9	5 ... 10
Defrosting and heating		
Onion (frozen) (200 g)	6	2 ... 4
Spinash (frozen) (200 g)	7	2 ... 5
* Wok pan is recommended.		
** Cast pan/pot is recommended.		
*** Preheating the pan/pot is recommended.		

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or

chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

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

Inox - stainless surfaces

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

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

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

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the "General cleaning information" section for the cleaning of glass

cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

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

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth.

8 Troubleshooting

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

The product does not work.

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

The symbol on the hob zone display is constantly lit.

- There may not be a pot on the that hob zone is operating. >>> Check if there is a pot on the hob zone.

Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.

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

- Your pot may not be induction compatible. >>> Check if your pot is suitable for induction hobs.
- The pot may not be centered correctly on the hob zone or the bottom surface of the pot may not be wide enough for the selected hob zone. >>> Center the hob zone by selecting a pot that is wide enough for the hob zone.
- The pot or the hob zone may be very hot. >>> Wait for them to cool down.

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

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

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

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

selected hob zone. >>> Center the hob zone by choosing a pot that is wide enough for the hob zone.

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

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

There is a noise coming from the hob while cooking

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

Possible sounds and causes:

- **Fan noise:** The hob has a fan that automatically operates according to the temperature of the product. The fan has dif-

ferent operating levels and operates at different levels according to the temperature. After the hob is turned off, if the temperature is high according to the product temperature, the fan may continue to operate for a while.

- **Low hum like transformer operation:** This is the nature of induction technology. Since the heat is transferred directly to the bottom of the cookware, this kind of hum may occur depending on the material of the cookware. Therefore, different sounds may be heard with different cookware.
- **Crackling sound:** This is due to the material and structure of the bottom of the cookware. If the cookware is made of different materials and layers, crackling noise may occur.
- **Whistling sound:** A whistling sound may be heard when cooking on two hob zones on the same side of the hob at different cooking levels.

Error codes/reasons and possible solutions

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E1 – E11	An induction hob communication error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 16 - E 21	An induction hob temperature sensor error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E22 E26	Induction hob is overheating.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the hob temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.
E23 E24	An induction hob software error has occurred.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E25	An error occurred in the induction hob fan operation.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the problem persists, contact the authorized service.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E27 E47	Induction compatible pots were not used.	The error will disappear when an induction compatible pot is used.
E 31 - E 39	A hardware error has occurred in the induction hob electronic card.	Turn off the induction hob and turn it back on after 30 seconds. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 42	An electrical connection error has occurred.	Re-establish the correct electrical connection by referring to the product's technical table and installation manual.
E46	One or more keys were held down for more than 10 seconds. An object was left on the control panel or it was exposed to steam.	Once you take your hand off the hob, the problem will disappear. Once the control panel is cleaned, the problem will disappear.
E48 E49 E 51	An induction hob sensor error has occurred.	Sensor hardware must be brought into compliance with the conditions of use. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 52 - E 57	A high temperature error has occurred on the induction hob.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. The error will disappear when the sensor temperature drops below the limits. If the problem persists, contact the authorized service.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error occurred in automatic cooking mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool down. If the error persists, disconnect the product from the power supply and reconnect it. If the problem persists, contact an authorized service.
E 63	If your product is an induction hob with a hood; a filter error has occurred.	Remove and reattach the ventilation filters. If the problem persists, contact an authorized service.
FF	Any key may have been touched for a long period of time.	When you release any key for a long time,
	A pot may have been placed on the control unit.	When the pot on the control unit is removed,
	Food/liquid may have overflowed onto the control unit.	The error will disappear once the overflowing food/liquid residue is cleaned.

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia / Authorized representative by manufacturer:

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

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

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

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

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

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

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

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

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

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	34
1.1 Использование по назначению	34
1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных	34
1.3 Электробезопасность	35
1.4 Безопасность при транспортировке	37
1.5 Меры безопасности во время монтажа	37
1.6 Безопасность использования ...	38
1.7 Предупреждения о температуре	39
1.8 Безопасность во время приготовления	39
1.9 Индукция	39
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	40
2 Руководство по окружающей среде	41
2.1 Директива по отходам	41
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора	41
2.2 Информация об упаковочном материале	41
2.3 Советы по энергосбережению ..	41
3 Ваш прибор	42
3.1 Описание изделия	42
3.2 Технические характеристики	43
4 Первое использование	44
4.1 Первичная очистка	44
5 Правила эксплуатации варочной панели	44
5.1 Общая информация по использованию варочной поверхности	44
5.2 Панель управления	48
6 Общая информация о выпечке	57
6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности	57

7 Техническое обслуживание и чистка	59
7.1 Общая информация об очистке	59
7.2 Очистка варочной панели	61
7.3 Очистка панели управления	61
8 Устранение неполадок	61

RU



1 Инструкция по технике безопасности

RU

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

- Не вносите технических изменений в изделие.



1.1 Использование по назначению

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



1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

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

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

- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание пользователей не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электрические изделия опасны для детей и домашних животных. Дети и любимцы не должны сыграть с, взобраться дальше, или войти в продукт.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- Поверните ручку кастрюли и сковородок в сторону прилавка, чтобы дети не могли схватить и сжечь.

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования доступные поверхности продукта нагреваются. Держите детей подальше от продукта.

• Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.

• Перед отказом от изношенных и бесполезных продуктов:

1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не попадали в продукт.
4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.



1.3 Электробезопасность

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

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

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

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



1.4 Безопасность при транспортировке

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

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

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



1.5 Меры безопасности во время монтажа

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

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

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



1.6 Безопасность использования

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

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

1.7 Предупреждения о температуре

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

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



1.8 Безопасность во время приготовления

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



1.9 Индукция

- Электроприводные зоны вашей варочной панели оснащены передовой технологи-

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

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

длительного и интенсивного использования эти материалы здесь могут перегреться.

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

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



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

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

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

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



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

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

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

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

2.2 Информация об упаковочном материале

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

2.3 Советы по энергосбережению

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

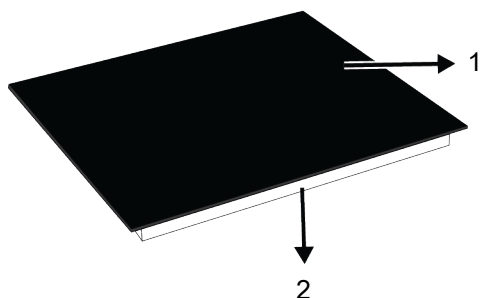
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

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

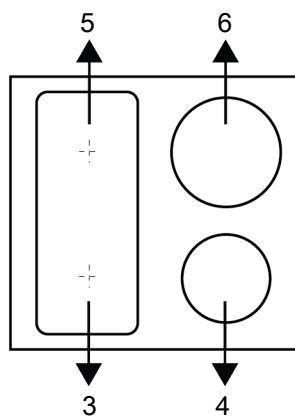
3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия

RU



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



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

3.2 Технические характеристики

RU

Общие параметры	
Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	43 * /590 /520
Монтажные размеры плиты (ширина/глубина) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Напряжение/частота	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Общая потребляемая мощность (кВт)	макс. 7,4 kW

Варочные зоны

Передняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	210x210 мм
Питание	2400 Вт / Бустер 3700 Вт

Передняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	145 мм
Питание	1500 Вт / Бустер 2500 Вт

Задняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	210x210 мм
Питание	2400 Вт / Бустер 3700 Вт

Задняя правая	Индукционная варочная зона
Размеры	180 мм
Питание	2200 Вт / Бустер 3100 Вт

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

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



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



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



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

4 Первое использование

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

4.1 Первичная очистка

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

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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

5.1 Общая информация 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 магнит-

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

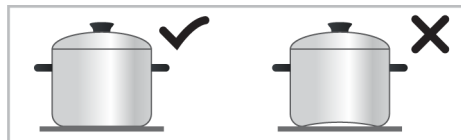
- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

Неподходящие кастрюли/сковороды:

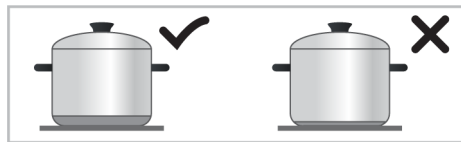
- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стекланые кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

Рекомендации:

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

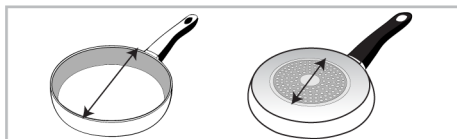


- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые края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

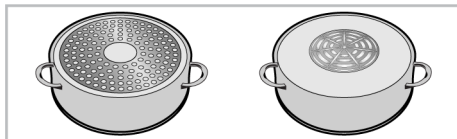


- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться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

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



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



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

Тест кастрюль/сковородок

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

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

Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

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

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
210 x 210	мин 140 - макс. 210
320	мин 125 - макс. 320
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью (220 x 440)	ширина 220 - длина 400

Ваша варочная панель имеет функцию «Pansense», которая оценит совместимость посуды. Вы можете проверить свою посуду с помощью этой функции. Панель управления [► 53]

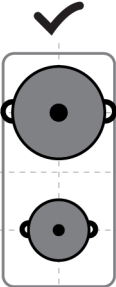
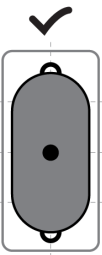
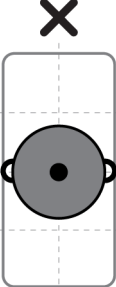
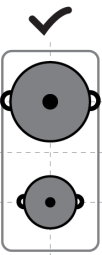
Размеры кастрюль/сковородок, рекомендуемые для размеров варочной поверхности, указаны выше.

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.

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		В виде одной конфорки	
	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.		При приготовлении пищи на больших кастрюлях/сковородах размещайте кастрюли/сковороды так, чтобы они закрывали центры обеих конфорок и находились по центру зоны.
	 Для приготовления с использованием одной кастрюли/сковороды поместите ее в центр передней или задней конфорки. Не ставьте кастрюли/сковороды в центр зоны.		 Если вы хотите готовить с использованием двух разных кастрюль/сковородок при одинаковой температуре, вы можете объединить конфорку с широкой поверхностью (гибкой) и готовить с использованием двух разных кастрюль/сковородок при одинаковой температуре. Установите кастрюли/сковороды так, чтобы центры зон снова оказались по центру.

5.2 Панель управления

RU



— Световой индикатор, указывающий на нажатие соответствующей кнопки

⏻ Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)

🔒 Кнопка блокировки кнопок

🔥 Кнопка комбинированной варочной зоны широкой поверхности *

⚡ Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)

⏸ Кнопка остановки

⌚ Кнопка таймера

➕ Кнопка увеличения таймера

➖ Кнопка уменьшения таймера

🔌 Кнопка соединения варочной поверхности - вытяжки *

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

Кнопки выбора конфорки:

● ○ Кнопка выбора задней левой конфорки

○ ○

○ ○ Кнопка выбора передней левой конфорки

● ○

○ ○ Кнопка выбора передней правой конфорки

○ ○

○ ● Кнопка выбора задней правой конфорки

○ ○

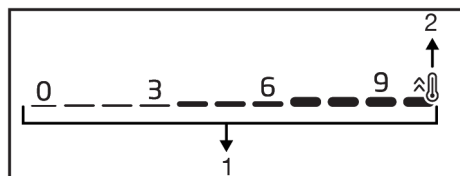


Иллюстрация 1: Область настройки уровня температуры

1 Область настройки уровня температуры

2 Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)

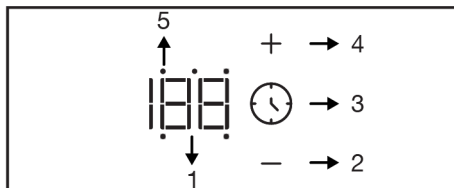


Иллюстрация 2: Дисплей таймера

1 Индикатор таймера

2 Кнопка уменьшения таймера

3 Кнопка таймера

4 Кнопка увеличения таймера

5 Светодиод активности таймера соответствующей варочной зоны

Общие предупреждения для панели управления

i Управление этим продуктом осуществляется с помощью сенсорной панели управления. Каждая операция, которую вы совершаете на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

i Всегда держите панель управления чистой и сухой. Если поверхность влажная и грязная, это может вызвать проблемы в работе функций.

i Если в течение 20 секунд не выполняется никаких действий, варочная панель автоматически возвращается в режим ожидания.

i При длительном прикосновении к какой-либо клавише (кроме клавиши 🔒) продукт выдает предупреждение «FF».



Загорится индикатор — на клавишах, которые активно работают или выбраны.

Включение варочной панели

1. Коснитесь клавиши ① на панели управления.

⇒ Варочная панель готова к использованию.

Выключение варочной панели

1. Коснитесь клавиши ① на панели управления.

⇒ Варочная панель выключается и возвращается в режим ожидания.

Индикатор остаточного тепла

Для каждой зоны панели управления имеется индикатор остаточного тепла. Этот индикатор указывает на то, что зона все еще горячая, когда она выключена. Не прикасайтесь к соответствующей зоне (зонам), пока индикатор остаточного тепла не исчезнет.

H: высокая температура

L: низкая температура

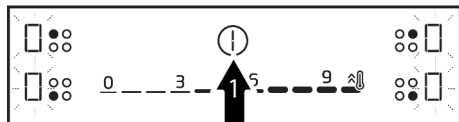


При отключении электроэнергии индикатор остаточного тепла не загорается и не предупреждает пользователя о горячих зонах.

Включение зон варочной панели (варочная секция) и установка температурного уровня

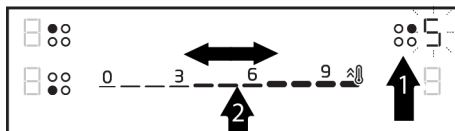
1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①.

⇒ "0" появляется на дисплеях зоны приготовления пищи.



2. Коснитесь клавиши выбора зоны приготовления пищи, которую вы хотите включить.

⇒ Выбранная зона приготовления будет отображаться как «0» и загорится ярче.



3. Установите уровень температуры между «0» и «9», коснувшись или проведя пальцем по области настройки той зоны, в которой вы хотите работать.

Отключение зон приготовления:

Выбранную зону можно отключить двумя различными способами:

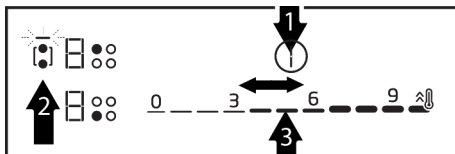
1. **При снижении температуры до уровня «0»:** Вы можете отключить зону приготовления, снизив настройку температуры до «0».
2. **Использование функции выключения таймера для желаемой зоны варочной панели:** Когда время истекло, таймер выключает подключенную к нему зону приготовления. На всех дисплеях отображается "0" или "00". Символ ⌚ на дисплее зоны приготовления исчезает. Настройка таймера для зоны объясняется в следующих разделах.

Сочетание варочной зоны с широкой поверхностью (flexi)

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①.

2. Коснитесь клавиши [•].

⇒ Символ «0» появляется на дисплее левой зоны приготовления пищи, и загорается индикатор — клавиши [•].



- Установите уровень температуры от «0» до «9», коснувшись области настройки или проведя пальцем по области.

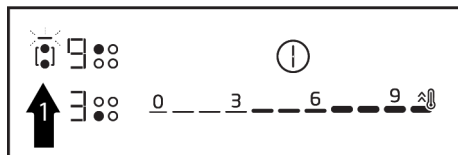
⇒ Плита начинает работать. Если выбрана другая зона или если в течение 10 секунд не предпринимается никаких действий, индикатор — клавиши [ⓘ] гаснет.



В качестве примера описаны варочные панели с широкой поверхностью слева. Если зоны варочной панели справа имеют широкие поверхности на вашем приборе, то же самое относится и к зонам варочной панели справа.

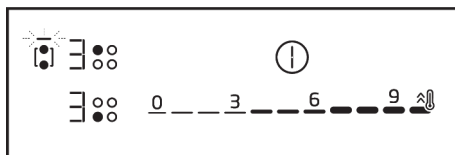
Объединение зоны варочной панели с широкой поверхностью при работе одной или обеих зон варочной панели слева

- ✓ В то время как одна или обе зоны варочной панели слева работают отдельно, вы можете объединить обе зоны варочной панели, активируя варочную панель с широкой поверхностью. Таким образом, вы можете использовать более широкую поверхность варочной панели с теми же значениями.
- Пока одна или обе зоны варочной панели слева работают, коснитесь клавиши [ⓘ].



- ⇒ Значение зоны низкоуровневой варочной панели отображается на обоих дисплеях зоны варочной панели и горит индикатор — клавиши [ⓘ].
- ⇒ Комбинированные зоны продолжают работать при значениях температуры и таймера зоны с меньшим значением температу-

ры. Значения температуры и таймера горелки с более высоким значением температуры перед комбинацией отменяются.



- Чтобы изменить значение температуры позже, установите уровень температуры, который требуется изменить в области настроек.

Отключение варочных панелей с широкой поверхностью

Вы можете разделить зоны и установить их на нулевой уровень, нажав клавишу [ⓘ].

Настройка высокой мощности (BOOSTER)

Вы можете использовать настройку высокой мощности для нагрева на максимальной мощности. Тем не менее, не рекомендуется готовить в течение длительного времени в таком положении. Настройка высокой мощности может быть доступна не во всех зонах приготовления.

Выбор настройки высокой мощности (BOOSTER) напрямую:

- Включите варочную панель, коснувшись клавиши [ⓘ].
- Выберите желаемую зону приготовления, коснувшись клавиш выбора зоны приготовления.
- Коснитесь клавиши [ⓘ].

- ⇒ Выбранная зона варочной панели работает на максимальной мощности, и на дисплее зоны варочной панели последовательно мигают 3 индикатора.
- ⇒ Когда время настройки высокой мощности (см. Таблицей времени автоматического отключения) истечет, зона продолжает работать при самом высоком значении температуры.

Выбор настройки высокой мощности (BOOSTER) при активной зоне варочной панели:

1. Когда плита включена и соответствующая зона приготовления работает на определенном уровне, активируйте эту зону, выбрав ее.
2. Коснитесь клавиши .
3. Выбранная зона варочной панели работает с максимальной мощностью, и на дисплее зоны варочной панели мигают 3 индикатора соответственно. Когда период для установки высокой мощности истечет, зона варочной панели продолжит работать при самом высоком уровне температуры.

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

После активации соответствующей зоны приготовления нажатием клавиши вы можете в любое время выключить настройку высокой мощности, коснувшись клавиши . Зона приготовления продолжает работать при самом высоком значении температуры. Чтобы выключить его, коснитесь активной области настройки зоны приготовления или проведите пальцем по области, чтобы переменить ее в положение «0».

Блокировка клавиш

Пока плита включена или выключена, Вы можете активировать блокировку клавиш, чтобы предотвратить случайное изменение его функций.

Активация блокировки ключа

1. Коснитесь клавиши , чтобы активировать блокировку клавиш.
- ⇒ После обратного отсчета 3-2-1 на дисплее загорится индикатор — клавиши , и все зоны приготовления будут заблокированы.

 Когда блокировка ключа активна, работает только ключ . Когда вы касаетесь любой другой клавиши, индикатор — клавиши  будет мигать, указывая на то, что блокировка клавиш активна. Если вы выключаете варочную панель, когда ключи заблокированы, блокировка клавиш должна быть отключена, чтобы иметь возможность снова включить варочную панель.

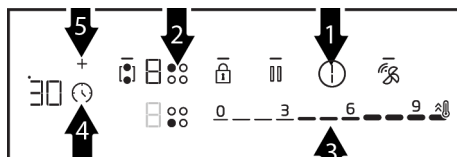
Деактивация блокировки ключа

1. Коснитесь клавиши .
- ⇒ После обратного отсчета 3-2-1 на дисплее индикатор — клавиши  гаснет, и блокировка клавиш деактивируется.

Функция таймера

Эта функция упрощает приготовление пищи. Вам не нужно постоянно стоять у варочной панели во время процесса приготовления. Плита автоматически выключится по истечении выбранного вами времени.

Активация таймера



1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши .
 2. Коснитесь клавиши выбора зоны приготовления пищи, которую вы хотите включить.
- ⇒ Выбранная зона приготовления будет отображаться как «0» и загорится ярче.
3. Установите уровень температуры от «0» до «9», коснувшись области настройки или проведя пальцем по области.
 4. Активируйте таймер, коснувшись клавиши .

⇒ «00» загорается на дисплее таймера.

5. На дисплее таймера вокруг «00» видны 4 светодиода активности. Светодиод активной зоны варочной панели мигает, и вы можете установить таймер для этой зоны.
6. Если вы хотите установить таймер для другой активной зоны варочной панели, выберите соответствующую сторону зоны варочной панели, коснувшись клавиши , пока светодиодный индикатор не загорится круглосуточно.
7. Установите желаемое время, коснувшись клавиш $+/ -$. Вы можете продвигаться быстрее, прикоснувшись к кнопке $+$ или $-$ в течение длительного времени.

⇒ Активируйте настройку часов, нажав кнопку  или подождите примерно 10 секунд.



Таймер может быть установлен только для зон, которые эксплуатируются.



Повторите описанные выше шаги для других зон, таймеры которых вы хотите установить.



Таймер нельзя установить без выбора зоны варочной панели и значения температуры зоны варочной панели.



Когда таймер активен, мигает светодиод зоны приготовления с наименьшей настройкой времени. Если в других зонах есть настройка времени, светодиоды этих зон останутся включенными.

Отключение таймеров

Когда установленное время истекло, варочная панель автоматически выключается и подает звуковое предупреждение. Коснитесь любой клавиши, чтобы выключить звуковое оповещение.

Выключение таймеров рано

Если таймер выключен рано, варочная панель будет продолжать работать при заданной температуре, пока не будет выключена.

Выключение таймера путем уменьшения значения до "00":

1. После активации соответствующей зоны приготовления пищи нажатием клавиши выберите таймер для соответствующей зоны приготовления пищи нажатием клавиши .
2. Уменьшите значение, нажав клавишу $-$, пока на дисплее таймера не появится «00». Вы можете продвигаться быстрее, касаясь клавиши $-$ в течение длительного времени.

⇒ После того, как символ  мигает в течение определенного периода времени на дисплее зоны варочной панели, он полностью гаснет и таймер отменяется.

Остановить функцию

- ✓ С помощью этой функции можно снизить температурные уровни всех функций, работающих в зоне варочной панели (кроме таймера), до стадии 1 на определенный период времени.



Если таймер установлен для любой зоны варочной панели, таймер продолжает работать во время остановки.

1. Пока плита работает, коснитесь клавиши .

⇒ Все рабочие зоны продолжают работать при температуре 1.

2. Нажмите кнопку  еще раз, чтобы перезапустить все остановленные зоны приготовления с их предыдущими настройками.

Настройки

С помощью этой функции вы можете управлять питанием, временем звукового сигнала окончания приготовления пищи и настройками подключения варочной панели к вытяжке.

A1: Настройка дисплея совместимости горшка «Функция PanSense»

A2: Настройка управления питанием

A3: Конец настройки времени звукового предупреждения о приготовлении

A4: Настройка подключения кухонной вытяжки

A5: Настройка отображения потребления энергии «EnergSense»

1-Настройка дисплея совместимости горшка «Функция PanSense» (A1)

Функция PanSense-это интеллектуальная функция, предназначенная для оптимизации производительности вашей индукционной варочной панели. Этот режим помогает вам достичь наилучших результатов приготовления, определяя материал, структуру основания и магнитную совместимость кастрюли, которую вы используете. Он подстраивается под характеристики кастрюли, которую вы используете, обеспечивая идеальные результаты приготовления каждый раз. Преимущества этой функции: Наилучшие результаты приготовления (автоматически регулируется в соответствии с характеристиками кастрюли, которую вы используете на варочной панели), энергосбережение (оптимизирует потребление энергии в соответствии с типом кастрюли), продлевает срок службы кастрюли (передает оптимальную мощность, которую кастрюля может обрабатывать)

Ваша плита автоматически проверяет посуду каждый раз, когда вы начинаете готовить. Чтобы вручную проверить, совместима ли посуда, которую вы используете, с PanSense, вы можете выполнить следующие действия.

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①, и выключите ее, снова коснувшись клавиши ①.

2. После выключения продукта прикоснитесь к клавишам  в течение 10 секунд.

⇒ Первый параметр, «A1», отображается на дисплее таймера, а «—» отображается на всех дисплеях зоны приготовления.

3. Поместите кастрюли или сковороды, которые вы хотите измерить, в зоны приготовления пищи.
4. «0» появляется на дисплее между клавишами  и .
5. Коснитесь области настройки. Между клавишами  и  появляется "1" вместо "0", и начинается проверка качества банка. Сканирование занимает около 10 секунд, и во время сканирования на дисплее появляется анимация.
6. Качество горшка оценивается по шкале 0-3. 0-худшее качество, а 3-лучшее качество, показывая качество на дисплее.
7. Выключите варочную панель, коснувшись клавиши ①.

2-Настройка управления питанием (A2)

- ✓ С помощью этой функции вы можете регулировать общую мощность варочной панели по своему желанию.

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①, и выключите ее, снова коснувшись клавиши ①.
2. После выключения продукта прикоснитесь к клавишам  по порядку в течение 10 секунд.
⇒ Первая настройка, «A1», появляется на дисплее таймера.
3. Нажмите кнопку «» один раз, чтобы настроить управление питанием.
⇒ «A2» появляется на дисплее таймера и «9» появляется на левом дисплее задней зоны приготовления пищи.

4. Отрегулируйте уровень мощности (см. Таблица-Уровень управления питанием) от «1» до «9», коснувшись области настройки или проведя пальцем по этой области.

5. Подтвердите настройку управления питанием, коснувшись клавиши ①.

⇒ Варочная панель выключится, и ваша варочная панель начнет работать при общей настройке мощности выбранного уровня.

«Управление питанием» включает 9 различных уровней мощности (см. Таблицу-Уровни управления питанием).

Таблица-Уровень управления питанием

Уровень управления питанием	Общая мощность (кВт)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

3-Окончание настройки времени звукового предупреждения (A3)

✓ С помощью этой функции вы можете настроить время звукового предупреждения на варочной панели по своему желанию.

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①, и выключите ее, снова коснувшись клавиши ①.

2. После выключения продукта прикоснитесь к клавишам       по порядку в течение 10 секунд.

⇒ Первая настройка, «A1», появляется на дисплее таймера.

3. Дважды коснитесь клавиши , чтобы установить время звукового предупреждения об окончании приготовления.

⇒ «A3» появляется на дисплее таймера, а «2» появляется на левом заднем дисплее зоны приготовления.

4. Установите время предупреждения (см. Таблицу-Время окончания приготовления звукового предупреждения) между «0» и «3», коснувшись поля настройки или проведя пальцем по полю.

5. Подтвердите настройку времени звукового предупреждения о готовке, нажав кнопку ①.

⇒ Плита выключится, и ваша печь начнет работать с установкой времени предупреждения на выбранном уровне.



Уровень настройки времени звукового предупреждения об окончании приготовления устанавливается в качестве стандартного уровня 2 во время производства.

Таблица-Приготовление пищи-настройка времени звукового предупреждения

Уровень звукового предупреждения в конце приготовления	Приготовление-время звукового предупреждения заканчивается
0	15 секунд
1	30 секунд
2	1 минута
3	2 минуты

4-Настройка подключения вытяжки (A4)

✓ С помощью этой функции вы можете подключить варочную панель и вытяжку и заставить их работать вместе автоматически.

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①, и выключите ее, снова коснувшись клавиши ①.

2. После выключения продукта прикоснитесь к клавишам       в течение 10 секунд.

- ⇒ Первая настройка, «A1», появляется на дисплее таймера.
- 3. Коснитесь клавиши  три раза, чтобы установить соединение вытяжки.
- ⇒ «A4» отображается на дисплее таймера, а «0» отображается на дисплее левой задней зоны приготовления пищи.

- 4. Установите рабочий уровень вытяжки (см. Таблица-Уровень вытяжки) между «0» и «7», коснувшись поля настройки или проведя пальцем по полю.
- 5. Подтвердите настройку подключения варочной панели к вытяжке, коснувшись клавиши .
- ⇒ Варочная панель выключается, и ваша варочная панель начинает работать с выбранным рабочим уровнем вытяжки.

Рабочий уровень стола-вытяжки

Уровень работы капота	Лампа	Вытяжка (Кипение на одной зоне)	Вытяжка (кипение в любых 2 или более зонах)	Жарка
0	Выключено	Выключено	Выключено	Выключено
1	Свет	Выключено	Выключено	Выключено
2	Свет	Выключено	L1	L1
3	Свет	L1	L1	L1
4	Свет	L1	L1	L2
5	Свет	L1	L2	L2
6	Свет	L2	L3	L3
7	Свет	L3	L4	L4

Установка уровня работы вытяжки от варочной панели

- ✓ С помощью этой настройки вы можете регулировать уровень работы капота над варочной панелью.
- 1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши .
- 2. Коснитесь клавиши  в течение 3 секунд.
- ⇒ Индикатор — клавиши  гаснет.
- 3. Коснитесь клавиши , на каком уровне вы хотите управлять капотом, пока не достигнете желаемого уровня.

5-Настройка отображения энергопотребления "EnergiSense" (A5)

EnergiSense-это интеллектуальная функция, которая контролирует энергопотребление вашей индукционной варочной панели. Эта функция поможет вам развить более сознательные и эффективные привычки приготовления пищи,

показывая вам, сколько энергии вы используете в каждом процессе приготовления.

Используя различные методы приготовления пищи и сравнивая общее количество потребляемой энергии, вы можете развить устойчивые привычки приготовления пищи и уменьшить свой углеродный след.

- 1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши , и выключите ее, снова коснувшись клавиши .
- 2. После выключения продукта прикоснитесь к клавишам       в течение 10 секунд.

⇒ Первая настройка, «A1», появляется на дисплее таймера.

- 3. Коснитесь клавиши  четыре раза, чтобы установить дисплей энергопотребления.

⇒ На дисплее таймера появляется «А5», «0» появляется между клавишами  и .

4. Коснитесь поля настройки, чтобы изменить значение с «0» на «1».

5. Выключите варочную панель, коснувшись клавиши .

⇒ Отображение потребления энергии включено.



Чтобы отключить отображение энергопотребления, выполните те же действия и измените значение с «1» на «0».

Прогноз потребления энергии

Активируйте настройку энергопотребления, как описано выше. Когда вы выключаете варочную панель, касаясь клавиши  после каждого приготовления, вы можете увидеть на дисплее таймера общую энергию, использованную плитой для приготовления пищи. Вы можете достичь значения Wh энергии приготовления пищи, умножив значение на дисплее на 100. Например, если на дисплее отображается «03», это означает, что ваша варочная поверхность использовала $3 \times 100 = 300 \text{ Вт} \cdot \text{ч}$ в последней кулинарии.

Безопасное и эффективное использование индукционных плит

Принцип работы Индукционные плиты нагревают кастрюлю напрямую из-за своего принципа работы. По этой причине они имеют много преимуществ перед другими типами варочных панелей. Они работают более эффективно, а поверхность варочной панели прохладнее. Ваша индукционная плита оснащена превосходными системами безопасности, которые обеспечат вам максимально безопасное использование.



В зависимости от модели ваша варочная поверхность может иметь индукционные варочные панели диаметром 145, 180, 210, 280 и 320 мм. Благодаря функции индукции каждая варочная панель автоматически определяет размещенный на ней контейнер. Энергия генерируется только там, где днище контейнера соприкасается, тем самым достигая минимального потребления энергии.

Автоматическая система отключения

В управлении варочной панели есть автоматическая система отключения. Если одна или несколько зон остаются включенными, зона варочной панели автоматически отключается через определенный период времени (см. Таблицу 1). Если для зоны назначен таймер, то отображение таймера также отключится. Ограничение времени автоматического отключения зависит от выбранного уровня температуры. Применяется максимальное время работы в пределах этого температурного уровня.

Зона варочной панели может снова управляться пользователем после ее автоматического выключения, как описано выше.

Таблица-1: Автоматическое время выключения

Уровень температуры	Время автоматического отключения-часы
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Быстрый нагрев (бустер)	10 минут

Защита от перегрева

На вашей варочной панели есть датчики, которые защищают от перегрева. В случае перегрева может наблюдаться следующее:

- Рабочую зону приготовления можно отключить
- Выбранный уровень может быть уменьшен. Однако это не будет видно на дисплее.

Система защиты от переполнения

Ваша варочная поверхность оснащена системой защиты от перелива. В случае переполнения панели управления по ка-

кой-либо причине система автоматически отключает подключение питания, чтобы выключить варочную панель. Между тем, на дисплее появляется предупреждение «F».

Точная настройка мощности

Индукционная плита реагирует на команды немедленно в соответствии с принципом работы. Его настройки мощности меняются очень быстро. Таким образом, вы можете предотвратить переполнение еды (воды, молока), которая собирается переполниться, немедленно выключив прибор.

6 Общая информация о выпечке

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

6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

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

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

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

Таблица для приготовления

Пища	Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
Растапливание		
Растапливание шоколада (например, марка Dr. Oetker, темный шоколад %55-60, 150 г)	1	20 ... 30
Масло (200 г)	6	5 ... 7
Масло (Топленое)(200 г)	3	11 ... 13
Кипячение, Нагревание, Поддержка температуры		
Вода 1 Л (Кипячение)	P	4 ... 6
Вода 3 Л (Кипячение)	P	8 ... 10
Молоко 1 Л (Кипячение)	7	6 ... 7
Молоко 1 Л (Поддержка температуры)	Поддержка температуры	18 ... 20
Растительное масло (Нагревание) (Подсолнечное масло 0,5 Л)	9	3 ... 5
Кипячение		
Очищенный картофель (2 шт. большого размера)	9	25 ... 35

Пища		Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
Очищенный картофель крупно измельченный (2 шт. большого размера)		9	13 ... 15
Брокколи (300 г)		9	10 ... 14
Брокколи замороженные (300 г)		9	7 ... 10
Сосиски		8	4 ... 6
Макароны (150 г)		9	6 ... 10
Вареные яйца		5	2 ... 3
Лапша		9	2 ... 7
Приготовление, Обжаривание			
Рисовые блюда (200 г рис)		5	9 ... 12
Пазлья *		9	15 ... 20
Ноев пудинг **			
	Кипячение фасоли - нута Кипячение фасоли - нута - для Ноева пудинга	9	4 ... 6
	Кипячение фасоли - нута приготовление - для Ноева пудинга	4	10 ... 15
	Пшеница Кипячение фасоли - нута - для Ноева пудинга	9	8 ... 10
	Пшеница приготовление - для Ноева пудинга	2	6 ... 8
	Ноев пудинг -Все ингредиенты	9	20 ... 24
Супы (Например, Чечевичный суп)		7	20 ... 25
Обжаренные овощи *		9	3 ... 5
Приготовление нарезки жульен * (Курица, Лук и Перец)		9	5 ... 7
Кусочки говядины с овощами **			
	Обжаривание овощей	9	3 ... 8
	Обжарка ***	9	5 ... 8
	Все ингредиенты	4	80 ... 90
Томатный соус		3	10 ... 15
Соус бешамель		7	5 ... 6
Голени с овощами **			
	Обжарка ***	9	3 ... 4
	Обжаривание овощей	9	3 ... 5
	Все ингредиенты	4	180 ... 190
Тас-кебаб		6	25 ... 35
Плов с булгуром (500 г)		7	25 ... 35
Обжарка с небольшим количеством масла			
Стейк без костей ** (2 см)		9	2 ... 10
Ребристый стейк ** (2 см)		9	3 ... 10
Рулет из стейка без костей		8	4 ... 10
Тибон стейк ** (2 см)		9	3 ... 10
Баранья отбивная ** (Обжарка ***)		9	3 ... 10
Баранья отбивная (Обжарка)		5	4 ... 10
Сосиски		6	4 ... 6
Куриная грудка (Обжарка ***)		8	3 ... 4
Куриная грудка (Обжарка)		5	8 ... 10
Куриная грудка (Нарезание в виде бабочки)		8	4 ... 10

Пища	Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
Лосось (150 г)	9	3 ... 10
Рыбные палочки	9	5 ... 10
Обжаривание свежих овощей и грибов (Морковь, Грибы и Цветной Перец)	9	5 ... 10
Оладьи	4	3 ... 5
Омлет	7	4 ... 6
Жаренные яйца	6	2 ... 4
Тесто для лепешек	9	4 ... 8
Блины с маслом	7	5 ... 9
Фрикадельки/Мясной фарш	7	5 ... 10
Домашний шницель	7	4 ... 8
Сыр Халуми	7	2 ... 6
Креветки	5	8 ... 12
Жаренная картошка		
Баурсак	5	13 ... 15
Шницель	8	3 ... 10
Наггетсы	9	1,5 ... 10
Картофель (замороженные)	9	2 ... 10
Свежий картофель	9	5 ... 10
Размораживание и подогревание		
Лук (замороженные) (200 г)	6	2 ... 4
Шпинат (замороженные) (200 г)	7	2 ... 5
* Рекомендуется сковорода вок.		
** Рекомендуется чугунная сковорода/кастрюля.		
*** Рекомендуется предварительно разогреть сковороду / кастрюлю.		

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

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

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

Для варочных поверхностей:

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

Нержавеющие поверхности

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

Стекланные поверхности

- При очистке стекланных поверхностей не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклannую поверхность.

- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназначенной для стекланных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на 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 с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклannую 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 поверхность.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

7.2 Очистка варочной панели

Стеклопанельная варочная поверхность

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

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

8 Устранение неполадок

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

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.

7.3 Очистка панели управления

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

- Если варочная панель не включается при нажатии кнопки включения/выключения >>> Отключите ее и подождите не менее 20 секунд, прежде чем включить.
- Имеется защита от перегрева. >>> Дайте вашей духовке остыть.
- Возможно, используется неподходящая посуда. >>> Проверьте посуду.

Символ / / на дисплее зоны варочной панели постоянно горит.

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

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

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

Выбранная зона варочной панели внешне выключается во время работы.

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

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

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

Вентилятор охлаждения продолжает работать, даже если плита выключена.

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

Во время приготовления слышен шум от варочной панели

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

Возможные звуки и причины:

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

Коды ошибок/причины и возможные решения

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 1 – E 11	Произошла ошибка связи индукционной варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 16 - E 21	Произошла ошибка датчика температуры индукционной варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 22 E 26	Индукционная плита перегревается.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Ошибка исчезнет, когда температура варочной панели упадет ниже допустимых пределов. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 23 E 24	Произошла ошибка программного обеспечения индукционной варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 25	Произошла ошибка при работе индукционного вентилятора варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 27 E 47	Индукционные совместимые горшки не использовались.	Ошибка исчезнет при использовании индукционно-совместимого бака.
E 31 - E 39	Произошла аппаратная ошибка в электронной карте индукционной варочной панели.	Выключите индукционную плиту и снова включите ее через 30 секунд. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 42	Произошла ошибка электрического подключения.	Установите правильное электрическое соединение, обратившись к технической таблице продукта и руководству по установке.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживались в течение более 10 секунд. Объект был оставлен на панели управления или он подвергся воздействию пара.	Как только вы уберете руку с варочной панели, проблема исчезнет. Как только панель управления будет очищена, проблема исчезнет.

RU

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 48 E 49 E 51	Произошла ошибка датчика индукционной варочной панели.	Сенсорное оборудование должно быть приведено в соответствие с условиями использования. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 52 - E 57	На индукционной варочной панели произошла высокая температурная ошибка.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Ошибка исчезнет, когда температура датчика упадет ниже допустимых значений. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 58 - E 59	В автоматическом режиме приготовления произошла ошибка датчика/ошибка высокой температуры.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Если ошибка не исчезнет, отключите устройство от источника питания и снова подключите его. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
E 63	Если ваш продукт представляет собой индукционную плиту с каплюшом; произошла ошибка фильтра.	Снимите и снова прикрепите вентиляционные фильтры. Если проблема не исчезнет, обратитесь в авторизованную службу.
FF	Любой ключ может быть затронут в течение длительного периода времени.	Когда вы отпускаете любой ключ на долгое время,
	Горшок, возможно, был помещен на блок управления.	Когда горшок на блоке управления будет снят,
	Еда/жидкость, возможно, перелетели на блок управления.	Ошибка исчезнет после очистки переполненных остатков пищи/жидкости.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Импортёр 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.

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

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

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

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

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

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	68
1.1 Пайдалану мақсаты	68
1.2 Бала, осал адам және үй жануарларының қауіпсіздігі	68
1.3 Электр қауіпсіздігі	69
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі	71
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	71
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі	72
1.7 Температура туралы ескертулер...	72
1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	73
1.9 Индукция	73
1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	74
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық.....	74
2.1 Қалдықтар туралы директива	74
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	74
2.2 Қаптама туралы ақпарат.....	74
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар.....	74
3 Өніміңіз	75
3.1 Өнім ақпараты	75
3.2 Техникалық сипаттамалар.....	76
4 Бірінші рет қолдану.....	77
4.1 Бастапқы тазалау.....	77
5 Плитаны қалай пайдаланамыз.....	77
5.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат	77
5.2 Плитаны басқару блогы	80
6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат.....	89
6.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер.....	89
7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	91
7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	91
7.2 Плитаны тазалау	93
7.3 Басқару тақтасын тазалау.....	93
8 Ақаулық себебін іздеу және түзету	93



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

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

- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



1.1 Пайдалану мақсаты

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

1.2 Бала, осал адам



және үй жануарларының қауіпсіздігі

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

катерлер туралы қадағаланатын немесе үйретілген болса, пайдалана алады.

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

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

- Ескірген және пайдасыз өнімдерді тастамас бұрын:

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

1.3 Электр қауіпсіздігі

- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген номиналды токқа сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электршіге тапсырыңыз. Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.
- Өнімнің ашасы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек. Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электртехникалық нормаларға

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

салынғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе қосылымдар қызып кетіп, өрт шығуы мүмкін.

- Құрылғыны майлы, таза емес немесе су тиюі мүмкін ашаларға (мысалы, су ағып кетуі мүмкін жұмыс үстелінің жанындағылар) салудан аулақ болыңыз. Әйтпесе, қысқа тұйықталу және ток соғу қаупі бар.
- Айырды ешқашан су қолмен ұстамаңыз!
- Сымның өзін емес, ашаның корпусын пайдаланып, ашаны розеткадан алыңыз.

1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

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

1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

- Орнатуды бастамас бұрын, сақтандырғышты ажырату арқылы құрылғы қосылатын электр желісін қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тасымалдау және орнату кезінде әрдайым қорғаныш қолғап киіңіз. Әйтпесе, өнімнің өткір қырларынан жарақат алу қаупі бар!
- Өнімді орнатудың алдында оның зақымдануын тексеріңіз. Өнім зақымданған болса, оны орнатпаңыз.
- Орнатылатын жиһаздың ішкі бетін жабу үшін қандай да бір жылу оқшаулағыш материалдарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
- Өнімді орнату аймағына тікелей күн сәулесі түспеуі керек және электр немесе газ жылытқыштары сияқты жылу көздері болмауы керек.
- Өнімнің барлық желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.
- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Пештің жалыны пердені және пештің жанындағы жануы мүмкін заттарды өртеуі мүмкін. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.

- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.
- Егер өнім орнатылатын жердің артында розетка болса, өнімнің розеткамен де, розеткаға салынған ашамен де жанаспайтындығына көз жеткізу керек.
- Өнім орнатылатын жердің артында немесе шетінде газ түтікшесі, пластик су құбыры және розетка болмауы тиіс. Әйтпесе, пеш жұмыс істеген кезде қызу әсерінен деформациялануы мүмкін және қауіп төндіруі мүмкін.



1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

- Әр қолданғаннан кейін, өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, розеткадан суырып, қуатын өшіріңіз.
- Пайдалану кезінде сыну немесе зақым келу орын алса, өнімді пайдаланбаңыз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Пештің бетінде жарықтар пайда болса, электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін өнімді ажыратыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пеш әйнегінің беті сынған болса:

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

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



1.7 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім пайдаланылу кезінде, өнім мен оның қосалқы бөлшектері ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа

толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.

- Өнімнің жанына жанғыш / жарылғыш заттарды қоймаңыз, өйткені жұмыс істеп тұрғанда беті ыстық болады.
- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: Заттарды пісіру бетіне қоймаңыз.

1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

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

1.9 Индукция

- Электр қуатымен жұмыс істейтін пісіру аймақтары озық «Индукция» технологиясымен жабдықталған. Уақыт пен қуатты үнемдейтін пештің индукциялық аймақтарында индукциялық пісіруге жарамды ыдыстарды пайдалану керек, әйтпесе пісіру аймағы жұмыс істемейді. Толық ақпаратты «Кэстрөлді таңдау» бөлімінен қараңыз.
- Индукциялық плита магнит өрісін тудыратындықтан, ол кардиостимуляторлар немесе инсулин помпалары сияқты құрылғыларды пайдаланатын адамдарға зиянды әсер етуі мүмкін.
- Қолданудан кейін аймақты басқару панелінен жабыңыз, кастрюль сенсорына сенбеңіз.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ сияқты металл заттарды плитаның бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызады.
- Металл заттарды пештің астындағы жәшіктерде сақтамаңыз. Ұзақ және қарқынды пайдалану кезінде мұндағы материалдар қызуы мүмкін.
- Индукциялық пештің үстіне ұялы телефондар, планшеттер, компьютерлер сияқты

электрондық құрылғыларды қоймаңыз. Өніміңіз зақымдалуы мүмкін.



1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

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

2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

2.1 Қалдықтар туралы директива

2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

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



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

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

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

КК

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

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

2.2 Қаптама туралы ақпарат

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

2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

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

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

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

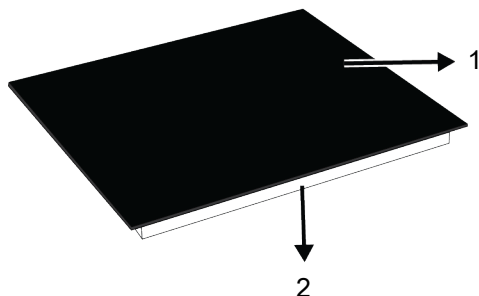
таңдаңыз. Дұрыс емес өлшемдегі контейнерлер қажет болғаннан көп энергияны тұтынады.

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

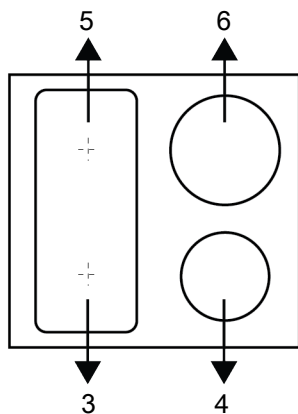
КК

3 Өніміңіз

3.1 Өнім ақпараты



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



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

3.2 Техникалық сипаттамалар

Жалпы сипаттамалар	
Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм)	43 * /590 /520
Орнаылатын пештің өлшемдері (ені / тереңдігі) (мм)	560 (+2) /490 (+2)
Кернеу/жиілік	1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz
Өнімде қолданылатын/қолдануға жарамды кабельдің түрі мен қимасы	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm2
Жалпы тұтынылатын қуат (кВт)	max. 7,4 kW

Әзірлеу аймақтары

Алдыңғы сол жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	210x210 мм
Қуат	2400 Вт / Күшейткіш 3700 Вт

Алдыңғы оң жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	145 мм
Қуат	1500 Вт / Күшейткіш 2500 Вт

Артта сол жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	210x210 мм
Қуат	2400 Вт / Күшейткіш 3700 Вт

Артқы оң жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	180 мм
Қуат	2200 Вт / Күшейткіш 3100 Вт

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

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

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

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

4 Бірінші рет қолдану

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

4.1 Бастапқы тазалау

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

5 Плитаны қалай пайдаланамыз

5.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

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

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

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

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

Индукциялық пештің жұмыс принципі

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

Индукциямен әзірлеудің артықшылықтары

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

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

Қауiпсiз жұмыс үшiн:

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

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

Эзiрлеу кәстрөлдерi/табалары

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

Қолайлы кәстрөлдер/табалар:

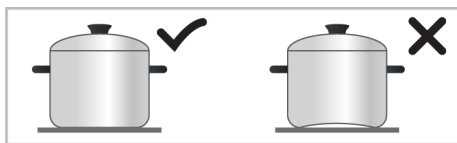
- Құйылған темiрден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Эмальданған болат кәстрөлдер/табалар
- Болат және тот баспайтын болаттан жасалған кәстрөлдер/табалар (индукциямен үйлесiмдi екенiн көрсететiн этикеткасы немесе ескертуi бар)

Жарамсыз кәстрөлдер/табалар:

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

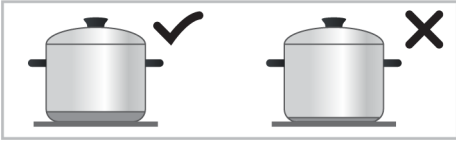
Ұсыныстар:

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

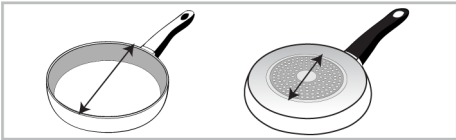


- Тек түптерi қалың, өңделген эзiрлеу кәстрөлдерiн/табаларын пайдаланыңыз. Егер түбi жiнiшке кәстрөлдердi

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

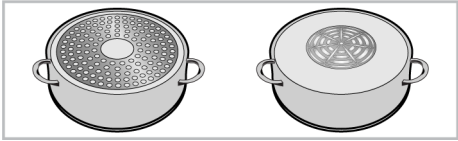


- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының түптерінде шын диаметрінен кішірек ферромагниттік өрісі болады. Плита тек осы аумақты қыздырады. Сондықтан жылу біркелкі үлестірілмейді және әзірлеу өнімділігі төмендейді. Бұған қоса, мұндай әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын үлкен индукциялық плиталар анықтамауы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



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

Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын тексеру

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

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

Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының ұсынылған өлшемдері

Әзірлеу аймағының диаметрі - мм	Кәстрөлдің диаметрі - мм
145	мин. 100 - макс. 145
180	мин. 100 - макс. 180
210	мин. 140 - макс. 210
210 x 210	мин. 140 - макс. 210
320	мин. 125 - макс. 320
Беті кең (ікемді) әзірлеу аймағы (220 x 440)	ені 220 - ұзындығы 400

Плитада ыдыстардың үйлесімділігін бағалайтын "Pansense" функциясы бар. Бұл функцияны пайдаланып ыдысыңызды тексеруге болады. Плитаны басқару блогы  85]

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

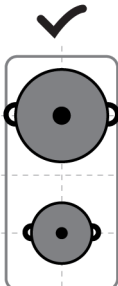
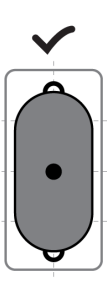
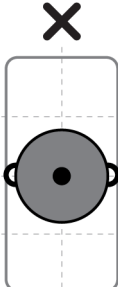
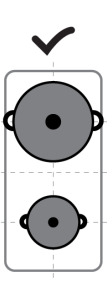
индукциялық плиталардағы энергияны ысырап етпейді, өйткені жылу тек тиісті қазан аймағында жасалады.

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.

КК

Екі тәуелсіз әзірлеу аймағы ретінде		Бір 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. Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын бөлек әзірлеу аймақтарының ортасына орналастырыңыз.		Үлкен кәстрөлдерде/табаларда әзірлеу әрекеттері үшін кәстрөлдерді/табаларды әзірлеу аймақтарының орталарын жауып тұратындай етіп және әзірлеу аймағының ортасында болатындай етіп қойыңыз.
			
	Бір кәстрөлмен/табамен әзірлеу әрекеті үшін алдыңғы немесе артқы әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз. Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын әзірлеу аймағының ортасына қоймаңыз.		Егер бірдей температура деңгейінде екі әртүрлі әзірлеу кәстрөлдерімен/табаларымен әзірлегіңіз келсе, беті кең әзірлеу аймағын (икемді) біріктіріп, бірдей температурада екі түрлі әзірлеу кәстрөлдерімен/табаларымен әзірлей аласыз. Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын аймақтардың орталары қайтадан ортаға болатындай етіп қойыңыз.

5.2 Плитаны басқару блогы



— Қатысты перне басылғанын көрсететін шам

⌚ Косу/өшіру пернесі

🔒 Пернелер құлпы пернесі

⬢ Кең бетті әзірлеу аймағының тіркесім пернесі *

⬆️ Жылдам қыздыру пернесі/Жоғары қуат параметрі (Күшейткіш) пернесі

⏸️ Тоқтату пернесі

⌚ Таймер пернесі

⬆️ Таймерді арттыру пернесі

⬆️ Таймерді азайту пернесі

🔥 Плита-түтін тартқышты қосу пернесі *

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

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

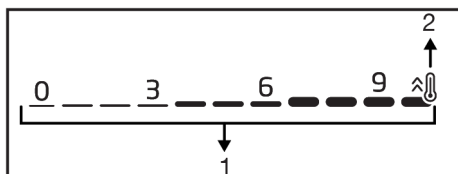


Иллюстрация 1: Температура деңгейін орнату аумағы

- 1 Температура деңгейін орнату аумағы
- 2 Жылдам қыздыру пернесі/Жоғары қуат параметрі (Күшейткіш) пернесі

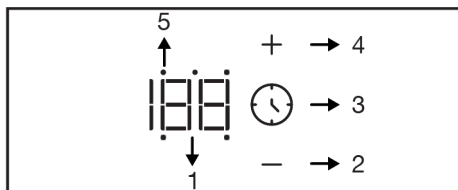


Иллюстрация 2: Таймер дисплейі

- 1 Таймер индикаторы
- 2 Таймерді азайту пернесі
- 3 Таймер пернесі
- 4 Таймерді арттыру пернесі
- 5 Қатысты пісіру аймағының таймер жарық диоды

Басқару панеліне арналған жалпы ескертулер

i Бұл өнімді сенсорлық басқару панелі басқарады. Сенсорлық басқару панелінде жасалған әрбір операция дыбыстық сигналмен расталады.

i Басқару панелін әрдайым таза және құрғақ ұстаңыз. Егер беті ылғалды және ластанған болса, ол функцияларды пайдалану кезінде қиындық тудыруы мүмкін.

i Егер 20 секунд ішінде ешқандай операция жасалмаса, НОВ автоматты түрде тұру режиміне оралады.

i Егер қандай да бір перне (🔒) пернені қоспағанда) ұзақ уақыт бойы басылса, өнім «FF» ескертуін береді.

i Белсенді жұмыс істейтін немесе таңдалған пернелердегі — шам жанады.

Құмыраны қосу

1. Басқару панеліндегі ① пернесін басыңыз.

⇒ Қабық пайдалануға дайын.

Қақпақты өшіру

1. Басқару панеліндегі ① пернесін басыңыз.

⇒ Қақпақ өшіп, күту режиміне оралады.

Қалдық жылу индикаторы

Басқару панелінің әрбір аймағы үшін қалдық жылу көрсеткіші бар. Бұл индикатор аймақ өшірілген кезде әлі де ыстық екенін көрсетеді. Қалдық жылу индикаторы жоғалғанша тиісті аймаққа(аймақтарға) тигізбеңіз.

H : Жоғары температура

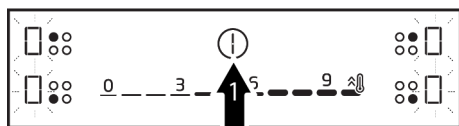
h : Төмен температура

i Қуат үзілген кезде, қалдық жылу индикаторы жанбайды және пайдаланушыға ыстық аймақтар туралы ескертпейді.

Шұңқыр аймақтарын қосу (пісіру бөлімі) және температура деңгейін орнату

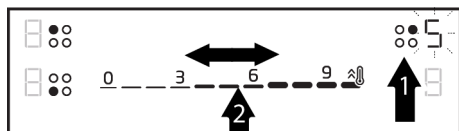
1. ① пернесін басу арқылы құмыраны қосыңыз.

⇒ «0» пісіру аймағының дисплейлерінде пайда болады.



2. Қосқыңыз келетін пісіру аймағының таңдау пернесін түрттіңіз.

⇒ Таңдалған пісіру аймағы «0» ретінде пайда болады және жарқырайды.



3. Сіз жұмыс істегіңіз келетін аймақтың параметр аймағына саусағыңызды тигізу немесе жылжыту арқылы «0» және «9» арасындағы температура деңгейін орнатыңыз.

Пісіру аймақтарын өшіру:

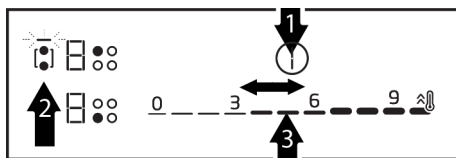
Таңдалған аймақты 2 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. Температураны «0» деңгейіне дейін төмендету арқылы: Пісіру аймағын «0» температура параметріне дейін төмендету арқылы өшіруге болады.
2. Қажетті хоб аймағы үшін таймерді өшіру функциясын пайдалану: Уақыт аяқталғаннан кейін, таймер оған қосылған пісіру аймағын өшіреді. Барлық дисплейлер «0» немесе «00» көрсетеді. Пісіру аймағының дисплейіндегі ⌚ белгісі жоғалады. Аймақ үшін таймер параметрі келесі бөлімдерде түсіндірілген.

Қабық аймағын кең бетімен біріктіру (иілгіш)

1. ⌚ пернесін басу арқылы құмыраны қосыңыз.
2. ⌚ пернесін басыңыз.

⇒ «0» белгісі сол жақ пісіру аймағының дисплейінде және ⌚ пернелерінің — шамында пайда болады.



3. Баптау аймағына тигізу немесе саусағыңызды ауданға жылжыту арқылы температура деңгейін «0» -ден «9» дейін орнатыңыз.

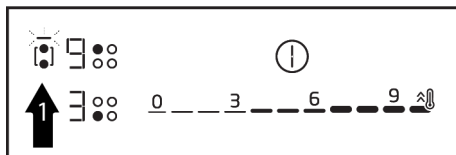
⇒ Шұңқыр жұмыс істей бастайды. Егер басқа аймақ таңдалса немесе 10 секунд ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, ⌚ пернесінің — жарығы өшеді.

i Сол жақта кең беті бар шұңқырлар мысал ретінде сипатталған. Егер оң жақтағы шұңқыр аймақтары құрылғыңызда кең беттерге ие болса, сол жақтағы шұңқыр аймақтарына да қатысты.

Сол жақтағы бір немесе екі қабат аймағы жұмыс істеп тұрғанда, қабат аймағын кең бетімен біріктіру

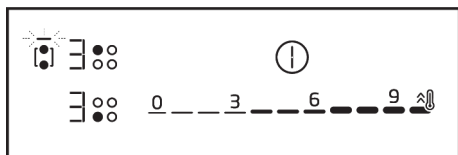
- ✓ Сол жақтағы хоб аймақтарының біреуі немесе екеуі де бөлек жұмыс істеген кезде, хоб аймақтарының екеуін де хоб аймағын кең беткеймен белсендіру арқылы біріктіруге болады. Осылайша, сіз бірдей мәндері бар кеңірек қабат бетімен жұмыс істей аласыз.

1. Сол жақтағы НОВ аймақтарының біреуі немесе екеуі де жұмыс істеп тұрған кезде, ⌚ пернесін басыңыз.



⇒ Төменгі деңгейдегі НОВ аймағының мәні НОВ аймағының екі дисплейінде де пайда болады және ⌚ кілтінің — жарығы қосулы.

- ⇒ Біріктірілген аймақтар төмен температура мәні бар аймақтың температурасы мен таймер мәндерінде жұмысын жалғастыруда. Комбинация жойылғанға дейін жоғары температура мәні бар күйдіргіштің температурасы мен таймер мәндері.



2. Кейінірек температура мәнін өзгерту үшін, параметрлер аймағынан өзгерткіңіз келетін температура деңгейін орнатыңыз.

Шұңқырларды кең бетімен өшіру

Аймақтарды бөліп, [🌀] пернесін басу арқылы оларды нөлдік деңгейге орнатуға болады.

Жоғары қуат параметрі (күшейткіш)

Максималды қуатпен қыздыру үшін жоғары қуат параметрін пайдалануға болады. Алайда, бұл позицияда ұзақ уақыт пісіру ұсынылмайды. Жоғары қуат параметрі әр пісіру аймағында қолжетімді болмауы мүмкін.

Жоғары қуат параметрін (күшейткішті) тікелей таңдау:

1. [⏻] пернесін басу арқылы құмыраны қосыңыз.
2. Пісіру аймағын таңдау пернелерін басу арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. [🌀] пернесін басыңыз.

⇒ Таңдалған НОВ аймағы ең жоғары қуатта жұмыс істейді және НОВ аймағының дисплейінде қатарынан 3 шам жыпылықтайды.

⇒ Жоғары қуат параметрлерін орнату уақыты аяқталған кезде (Автоматты өшіру уақыты кестесін қараңыз), аймақ ең жоғары температурада жұмысын жалғастырады.

НОВ аймағы белсенді болған кезде жоғары қуат параметрін (күшейткішті) таңдау:

1. Қақпақ қосылғанда және тиісті пісіру аймағы белгілі бір деңгейде жұмыс істегенде, оны таңдау арқылы осы аймақты іске қосыңыз.
2. [🌀] пернесін басыңыз.
3. Таңдалған НОВ аймағы максималды қуатпен және НОВ аймағының дисплейінде сәйкесінше 3 шам жарқылымен жұмыс істейді. Жоғары қуат параметрлерін орнату кезеңі аяқталғаннан кейін, НОВ аймағы ең жоғары температура деңгейінде жұмысын жалғастырады.

Жарамдылық мерзімі аяқталғанға дейін жоғары қуат параметрін (күшейткішті) өшіру:

Тиісті пісіру аймағын пернені басу арқылы белсендіргеннен кейін, [🌀] пернені басу арқылы кез келген уақытта жоғары қуат параметрін өшіруге болады. Пісіру аймағы ең жоғары температурада жұмысын жалғастыруда. Оны өшіру үшін, белсенді пісіру аймағын орнату аймағын түртіңіз немесе оны «0» күйіне келтіру үшін саусағыңызды осы аймаққа сырғытыңыз.

Кілтті құлыптау

Қақпақ қосулы немесе өшірулі болғанда, оның функцияларына кездейсоқ өзгерістерді болдырмау үшін кілт құлпын іске қосуға болады.

Кілт құлпын іске қосу

1. Кілттің құлпын белсендіру үшін [🔒] пернесін басыңыз.
- ⇒ Дисплейдегі 3-2-1 кері санаудан кейін [🔒] кілтінің — жарығы қосылып, барлық пісіру аймақтары құлыпталады.



Кілт құлпы белсенді болған кезде, тек ① пернесі жұмыс істейді. Кез-келген басқа кілтке тиген кезде,  кілтінің — жарығы жыпылықтайды, бұл кілттің құлпы белсенді екенін көрсетеді.

Егер кілттер құлыптаулы күйде құлыпты өшірсеңіз, құлыпты қайта қосу үшін құлыпты өшіру керек.

Кілттің құлпын өшіру

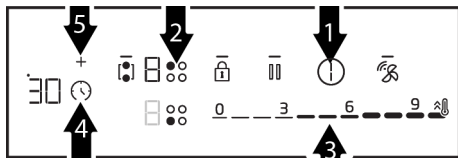
1.  пернесін басыңыз.

⇒ Дисплейдегі 3-2-1 кері қайтарудан кейін  кілтінің — жарығы өшеді және кілт құлпы өшіріледі.

Таймер функциясы

Бұл функция пісіруді жеңілдетеді. Пісіру процесінде құмыраның жанында үнемі тұрудың қажеті жоқ. Сіз таңдаған уақыттан кейін құмыра автоматты түрде өшеді.

Таймерді іске қосу



1. ① пернесін басу арқылы құмыраны қосыңыз.
2. Қосқыңыз келетін пісіру аймағының таңдау пернесін түртіңіз.
⇒ Таңдалған пісіру аймағы «0» ретінде пайда болады және жарқырайды.
3. Баптау аймағына тигізу немесе саусағыңызды ауданға жылжыту арқылы температура деңгейін "0" -ден "9" дейін орнатыңыз.
4. ⌚ пернесін басу арқылы таймерді іске қосыңыз.
⇒ «00» таймер дисплейінде жанады.

5. Таймер дисплейінде «00» айналасында 4 белсенді жарық диоды бар. Белсенді хоб аймағының жарықдиодты сәулесі жанады және сіз осы аймақ үшін таймерді орната аласыз.

6. Егер басқа белсенді хоб аймағы үшін таймерді орнатқыңыз келсе, сол хоб аймағының сағаттық дисплейінің айналасындағы жарық диоды жанғанша ⌚ пернесін басу арқылы тиісті хоб аймағының жағын таңдаңыз.

7. +/— пернелерін басу арқылы қажетті уақытты орнатыңыз. + немесе — пернесін ұзақ уақыт басу арқылы жылдамырақ алға жылжуға болады.

⇒ Сағат параметрін ⌚ пернесін басу немесе шамамен 10 секунд күту арқылы белсендіріңіз.



Таймерді тек жұмыс істеп тұрған аймақтар үшін орнатуға болады.



Жоғарыда көрсетілген қадамдарды таймерлері орнатқыңыз келетін басқа аймақтар үшін қайталаңыз.



Таймерді НОВ аймағын және НОВ аймағының температуралық мәнін таңдамай орнату мүмкін емес.



Таймер белсенді болған кезде, пісіру аймағының жарық диоды жыпылықтайды. Егер басқа аймақтарда уақыт белгіленсе, осы аймақтардың жарық диодтары қосылады.

Таймерлерді өшіру

Орнату уақыты аяқталғаннан кейін, НОВ автоматты түрде өшеді және естілетін ескерту береді.

Дыбыстық ескертуді өшіру үшін кез келген пернені басыңыз.

Таймерлерді ертерек өшіру

Егер таймер ертерек өшірілсе, таяқша өшірілгенге дейін орнатылған температурада жұмысын жалғастырады.

Таймерді «00» мәніне дейін төмендету арқылы өшіру:

1. Тиісті пісіру аймағын пернені басу арқылы іске қосқаннан кейін,  пернені басу арқылы тиісті пісіру аймағының таймерін таңдаңыз.
 2. Таймер дисплейінде «00» пайда болғанға дейін — пернесін басу арқылы мәнді азайтыңыз. — пернесін ұзақ уақыт басу арқылы жылдамырақ алға жылжуға болады.
- ⇒  белгісі НОВ аймағының дисплейінде белгілі бір уақыт аралығында жыпылықтағаннан кейін, ол толығымен өшіп, таймер өшіріледі.

Токтату функциясы

- ✓ Осы функцияны пайдаланып, хоб аймағында (таймерден басқа) жұмыс істейтін барлық функциялардың температура деңгейлерін белгілі бір уақыт кезеңіне дейін 1 кезеңге дейін төмендетуге болады.



Егер кез келген хоб аймағы үшін таймер орнатылса, таймер тоқтау кезінде жұмысын жалғастырады.

1. Құмыраңыз жұмыс істеп тұрғанда,  пернесін басыңыз.
 - ⇒ Барлық жұмыс аймақтары 1 температура деңгейінде жұмысын жалғастыруда.
2. Барлық токтатылған пісіру аймақтарын бұрынғы параметрлерімен қайта іске қосу үшін  пернесін қайта басыңыз.

Параметрлер

Осы функцияның көмегімен қуатты басқару, пісіру уақыты және қалпақшаны қосу параметрлерін жасауға болады.

A1: «PanSense функциясы» Потенциалды үйлесімділік дисплей параметрі

A2: Қуатты басқару параметрі

A3: Дыбыстық ескерту уақытын орнату аяқталды

A4: Пісіргішті қосу параметрі

A5: «EnergiSense» Энергия тұтыну дисплейінің параметрі

1- «PanSense функциясы» Потенциалды үйлесімділік дисплей параметрі (A1)

PanSense функциясы индукциялық кабельдің өнімділігін оңтайландыруға арналған ақылды функция болып табылады. Бұл режим сіз қолданатын табаның материалын, негіз құрылымын және магниттік үйлесімділігін анықтау арқылы ең жақсы пісіру нәтижелеріне қол жеткізуге көмектеседі. Ол сіз қолданатын табаның сипаттамаларына сәйкес келеді, бұл әр уақытта тамаша пісіру нәтижелерін алуды қамтамасыз етеді.

Бұл функцияның артықшылықтары: Үздік пісіру нәтижелері (құмыраңызда қолданатын кастрюльдің сипаттамаларына сәйкес автоматты түрде реттеледі), энергияны үнемдеу (қуат тұтынуды кастрюльдің түріне қарай оңтайландырады), кастрюльдің қызмет ету мерзімін ұзартады (кастрюль өңдей алатын оңтайлы қуатты тасымалдайды)

Пісіргіш пісіруді бастаған сайын ыдыс-аяқты автоматты түрде тексереді.

Пайдаланатын ыдыс-аяқтың PanSense үйлесімді екенін қолмен тексеру үшін төмендегі қадамдарды орынданыз.

1.  пернесін басу арқылы сауытты қосыңыз және  пернесін қайта басу арқылы оны өшіріңіз.
2. Өнімді өшіргеннен кейін, 10 секунд ішінде      пернелерін басыңыз.
 - ⇒ Бірінші параметр, “A1”, таймер дисплейінде пайда болады және “—” барлық пісіру аймағының дисплейлерінде пайда болады.
3. Өлшегіңіз келетін кастрюльдерді немесе кастрюльдерді пісіру аймақтарына орналастырыңыз.
4. «0»  және  пернелері арасындағы дисплейде пайда болады.

5. Параметр аймағын түрткіңіз. «1» «0» орнына  және  пернелерінің арасында пайда болады және кастрюль сапасын сканерлеу басталады. Сканерлеу шамамен 10 секундты алады және сканерлеу кезінде дисплейде анимация пайда болады.
6. Кэстрөлдің сапасы 0-3 шкаласы бойынша бағаланады. 0 - ең нашар сапа, ал 3 - дисплейдегі сапаны көрсететін ең жақсы сапа.
7.  пернесін басу арқылы құмыраны өшіріңіз.

2 Қуатты басқару параметрі (A2)

- ✓ Осы функцияның көмегімен сіз құмыраның жалпы қуатын қалағаныңызша реттей аласыз.
1.  пернесін басу арқылы сауытты қосыңыз және  пернесін қайта басу арқылы оны өшіріңіз.
 2. Өнімді өшіргеннен кейін, 10 секунд ішінде       пернелерін ретімен түрткіңіз.
 - ⇒ Бірінші параметр, «A1», таймер дисплейінде пайда болады.
 3. Қуатты басқару параметрі үшін «» пернесін бір рет басыңыз.
 - ⇒ «A2» таймер дисплейінде пайда болады, ал «9» сол жақта пісіру аймағының дисплейінде пайда болады.
 4. Қуат деңгейін (Кесте - Қуатты басқару деңгейін қараңыз) параметр аймағына тигізу немесе саусағыңызды аймақты жылжыту арқылы "1" -ден "9" -ға дейін реттеніз.
 5.  пернесін басу арқылы қуатты басқару параметрін растаңыз.
 - ⇒ Қақпақ өшіріледі және сіздің құмыраның таңдалған деңгейдің жалпы қуат параметрінде жұмыс істей бастайды.

«Қуатты басқару» 9 түрлі қуат деңгейлерін қамтиды (Кесте - Қуатты басқару деңгейлерін қараңыз).

Кесте - Қуатты басқару деңгейі

Қуатты басқару деңгейі	Жалпы қуат (кВт)
1	1.2
2	2.4
3	3
4	3.6
5	4.4
6	5.4
7	5.7
8	6.7
9	7.4

Дыбыстық ескерту уақытын орнату (A3) пісірудің 3-кезеңі

- ✓ Осы функцияның көмегімен құмыраның пісіру аяқталатын ескерту уақытын қалағаныңызша реттей аласыз.
1.  пернесін басу арқылы сауытты қосыңыз және  пернесін қайта басу арқылы оны өшіріңіз.
 2. Өнімді өшіргеннен кейін, 10 секунд ішінде       пернелерін ретімен түрткіңіз.
 - ⇒ Бірінші параметр, «A1», таймер дисплейінде пайда болады.
 3. Дыбыстық ескерту уақытын орнату үшін  пернесін екі рет басыңыз.
 - ⇒ «A3» таймер дисплейінде пайда болады, ал «2» сол жақ пісіру аймағының дисплейінде пайда болады.
 4. Параметр өрісіне тигізу немесе саусағыңызды өрістің үстіне жылжыту арқылы «0» және «3» арасында ескерту уақытын орнатыңыз (Кесте - Пісіру дыбыстық ескерту уақытының соңын қараңыз).
 5.  пернесін басу арқылы пісірудің дыбыстық ескерту уақытын растаңыз.

- ⇒ Пеш өшеді және пеш тандалған деңгейде ескерту уақытын орнату арқылы жұмыс істей бастайды.



Пісіру аяқталғаннан кейін естілетін ескерту уақытын орнату деңгейі өндіріс кезінде стандартты 2 деңгей ретінде орнатылады.

Кесте - Дыбыстық ескерту уақытын орнату

Дыбыс шығаратын ескерту деңгейі	Дыбыстық ескерту уақыты
0	15 секунд
1	30 секунд
2	1 минут
3	2 минут

4- Пештің шкафына қосылу параметрі (A4)

- ✓ Осы функцияның көмегімен қақпақ пен қақпақты қосуға және оларды автоматты түрде бірге жұмыс істеуге болады.
1. ① пернесін басу арқылы сауытты қосыңыз және ① пернесін қайта басу арқылы оны өшіріңіз.

Қапшықтың жұмыс деңгейі	Шам	Қақпақ (бір аймақта қайнату)	Қақпақ (кез келген 2 немесе одан да көп аймақта қайнату)	Қуыру
0	өшіру	өшіру	өшіру	өшіру
1	жарық	өшіру	өшіру	өшіру
2	жарық	өшіру	L1	L1
3	жарық	L1	L1	L1
4	жарық	L1	L1	L2
5	жарық	L1	L2	L2
6	жарық	L2	L3	L3
7	жарық	L3	L4	L4

Қақпақтың жұмыс деңгейін құмырадан орнату

- ✓ Осы параметрдің көмегімен қақпағыңыздың жұмыс деңгейін қақпағыңыздың үстінен реттей аласыз.
1. ① пернесін басу арқылы құмыраны қосыңыз.
2. ☞ пернесін 3 секунд басып тұрыңыз.

2. Өнімді өшіргеннен кейін, 10 секунд ішінде ☞ пернелерін басыңыз.

⇒ Бірінші параметр, «A1», таймер дисплейінде пайда болады.

3. Пештің қақпақшасының қосылымын орнату үшін ① пернесін үш рет басыңыз.

⇒ «A4» таймер дисплейінде пайда болады, ал «0» сол жақ пісіру аймағының дисплейінде пайда болады.

4. Қақпақтың жұмыс деңгейін (Кесте - Қақпақтың жұмыс деңгейін қараңыз) параметр өрісіне тигізу немесе саусағыңызды өрістің үстіне жылжыту арқылы «0» және «7» арасында орнатыңыз.

5. ① пернесін басу арқылы Hob-hood қосылым параметрін растаңыз.

⇒ Қақпақ өшіп, қақпақ тандалған қалпақша жұмыс деңгейімен жұмыс істей бастайды.

Кесте - Қапшықтың жұмыс деңгейі

⇒ ☞ пернесінің — жарығы өшеді.

3. Қажетті деңгейге жеткенше қақпақты жұмыс істегіңіз келетін ☞ пернесін түртіңіз.

5- «EnergiSense» Энергия тұтыну дисплейінің параметрі (A5)

EnergiSense - индукциялық құмыраңыздың энергия тұтынуын бақылайтын ақылды функция. Бұл функция әр пісіру процесінде

қанша энергия жұмсайтыныңызды көрсете отырып, неғұрлым саналы және тиімді пісіру әдеттерін дамытуға көмектеседі. Әр түрлі пісіру әдістерін қолданып, тұтынылатын энергияның жалпы мөлшерін салыстыра отырып, сіз тұрақты пісіру әдеттерін дамытып, көміртек ізін азайта аласыз.

1. ① пернесін басу арқылы сауытты қосыңыз және ① пернесін қайта басу арқылы оны өшіріңіз.
2. Өнімді өшіргеннен кейін, 10 секунд ішінде       пернелерін басыңыз.
 - ⇒ Бірінші параметр, «A1», таймер дисплейінде пайда болады.
3. Қуат тұтыну дисплейін орнату үшін  пернесін төрт рет басыңыз.
 - ⇒ Таймер дисплейінде «A5» пайда болады,  және  пернелерінің арасында «0» пайда болады.
4. «0» мәнін «1» мәніне өзгерту үшін параметр өрісін түртңіз.
5. ① пернесін басу арқылы құмыраны өшіріңіз.
 - ⇒ Энергия тұтыну дисплейі қосулы.

 Энергия тұтыну дисплейін өшіру үшін сол қадамдарды орындап, мәнді «1» -ден «0» -ге өзгертіңіз.

Энергияны тұтыну болжамы

Жоғарыда сипатталғандай қуат тұтыну параметрін іске қосыңыз. Әр пісіргеннен кейін ① пернесін басып, пештің таймер дисплейінде пісіру үшін пайдаланған жалпы энергиясын көре аласыз. Дисплейдегі мәнді 100-ге көбейту арқылы пісіру энергиясының Wh мәніне жетуге болады. Мысалы, дисплейде «03» пайда болса, бұл сіздің пешіңіз соңғы пісіруде $3 \times 100 = 300$ Wh пайдаланғанын білдіреді.

Индукциялық құбырларды қауіпсіз және тиімді пайдалану

Жұмыс принципі Индукциялық құмыралар жұмыс принципіне байланысты пісіру кастрюльін тікелей қыздырады. Осы себепті олардың басқа хоб түрлеріне қарағанда көптеген артықшылықтары бар. Олар тиімдірек жұмыс істейді және құмыраның беті салқындатқыш болып табылады. Индукциялық құмыраның сізге барынша қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ететін жоғары қауіпсіздік жүйелерімен жабдықталған.

 Модельге байланысты, қобдишаңызда индукциясы бар 145, 180, 210, 280 және 320 мм диаметрлі қобдишалар болуы мүмкін. Индукциялық мүмкіндіктің арқасында әрбір құмыра оған орналастырылған контейнерді автоматты түрде анықтайды. Энергия контейнердің түбіне тигенде ғана пайда болады, осылайша ең аз энергия тұтынуға қол жеткізіледі.

Жүйені автоматты түрде өшіру

НОВ басқару тактасында автоматты түрде өшіру жүйесі бар. Егер аймақтардың біреуі немесе бірнешеуі қалса, НОВ аймағы белгілі бір уақыт кезеңінен кейін автоматты түрде өшеді (1-кестені қараңыз). Егер аймаққа тағайындалған таймер болса, таймер дисплейі де өшеді.

Автоматты өшіру уақытының шегі таңдалған температура деңгейіне байланысты. Осы температура деңгейіндегі максималды жұмыс уақыты қолданылады. НОВ аймағын пайдаланушы жоғарыда сипатталғандай автоматты түрде өшіргеннен кейін қайта іске қосуы мүмкін.

1-кесте: Автоматты түрде өшіру уақыты

Температура деңгейі	Уақытты автоматты түрде өшіру
0	0
1	6
2	6
3	5

4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1

Жылдам жылыту
(күшейткіш)

10 минут

Шамадан тыс қызудан қорғау

Қабығыңызда шамадан тыс қызудан қорғайтын кейбір датчиктер бар. Шамадан тыс қызған жағдайда келесілерді байқауға болады:

- Жұмыс істейтін пісіру аймағын өшіруге болады
- Таңдалған деңгей азайтылуы мүмкін. Алайда, бұл дисплейде көрінбейді.

6 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат

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

6.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

- Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз! Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді

Ағыннан қорғану жүйесі

Сіздің қақпағыңыз ағыннан қорғаныс жүйесімен жабдықталған. Басқару панелінде қандай да бір себептермен толып кеткен жағдайда, жүйе қуат қосылымын автоматты түрде өшіреді. Сонымен қатар, дисплейде «F» ескертуі пайда болады.

Нақты қуат параметрі

Индукциялық НОВ өзінің жұмыс принципіне сәйкес дереу берілген командаларға жауап береді. Оның қуат параметрлері өте тез өзгереді. Осылайша, құрылғыны дереу өшіру арқылы тамақтың (су, сүт) толып кетуіне жол бермеуіңіз мүмкін.

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.

Әзірлеу үстелі

Тамақ	Температура деңгейі	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Еріту		
Шоколадты еріту (мысалы, Dr.Oetker бренді, ащы шоколад 55-60% какао, 150 г)	1	20 ... 30
Май (200 г)	6	5 ... 7
Май (Тазартылған)(200 г)	3	11 ... 13
Kaynatma, ısıtma ve Sıcak TutmaҚайнату, қыздыру, жылы ұстау		
Су 1 л (Қайнату)	P	4 ... 6
Су 3 л (Қайнату)	P	8 ... 10
Сүт 1 л (Қайнату)	7	6 ... 7
Сүт 1 л (Жылы ұстау)	Жылы ұстау	18 ... 20

Тамақ		Температура деңгейі	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Көкөніс майы (Қыздыру) (Күнбағыс дәнінен жасалған май 0,5 л)		9	3 ... 5
Қайнату			
Қабығы ашылған картоп (2 дана үлкен өлшем)		9	25 ... 35
Қабығы ашылған картоп ірі етіп туралған (2 дана үлкен өлшем)		9	13 ... 15
Брокколи (300 г)		9	10 ... 14
Брокколи қатырылған (300 г)		9	7 ... 10
Сосиска		8	4 ... 6
Паста (150 г)		9	6 ... 10
Қайнатылған жұмыртқа		5	2 ... 3
Кеспе		9	2 ... 7
Әзірлеу, қуыру			
Күріш тамағы (200 г күріш)		5	9 ... 12
Паэлья *		9	15 ... 20
Ашуре **			
	Бұршақ пен нұтты қайнату Қайнату - Ашуре үшін	9	4 ... 6
	Бұршақ пен нұтты қайнату әзірлеу - Ашуре үшін	4	10 ... 15
	Бидай Қайнату - Ашуре үшін	9	8 ... 10
	Бидай әзірлеу - Ашуре үшін	2	6 ... 8
	Ашуре -Барлық ингредиенттер	9	20 ... 24
Сорпалар (Мысалы, жасымық сорпасы)		7	20 ... 25
Қуырылған көкөніс *		9	3 ... 5
Жульен әдісімен әзірлеу * (Тауық, пияз және бұрыш)		9	5 ... 7
Бұзау етінің текшелері және көкөністер **			
	Көкөністерді қуыру	9	3 ... 8
	Кептіру ***	9	5 ... 8
	Барлық ингредиенттер	4	80 ... 90
Қызанақ соусы		3	10 ... 15
Бешамель соусы		7	5 ... 6
Көкөністер қосылған жіліншік **			
	Кептіру ***	9	3 ... 4
	Көкөністерді қуыру	9	3 ... 5
	Барлық ингредиенттер	4	180 ... 190
Тас кәуап		6	25 ... 35
Бұлгур палауы (500 г)		7	25 ... 35
Аз майда қуыру			
Сүйексіз стейк ** (2 см)		9	2 ... 10
Қабырға стейкі ** (2 см)		9	3 ... 10
Оралған сүйексіз стейк		8	4 ... 10
Сүйекті стейк ** (2 см)		9	3 ... 10
Жаншылған қой етінен жасалған котлет ** (Кептіру ***)		9	3 ... 10

Тамақ	Температура деңгейі	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Жаншылған қой етінен жасалған котлет (Қуыру)	5	4 ... 10
Сосиска	6	4 ... 6
Тауықтың төс еті (Кептіру ***)	8	3 ... 4
Тауықтың төс еті (Қуыру)	5	8 ... 10
Тауықтың төс еті (Көбелек тәрізді кесу)	8	4 ... 10
Ақсерке (150 г)	9	3 ... 10
Балық саусағы	9	5 ... 10
Балғын көкөністерді және саңырауқұлақтарды қуыру (Сәбіз, саңырауқұлақтар және түсті бұрыш)	9	5 ... 10
Панкейк	4	3 ... 5
Омлет	7	4 ... 6
Қуырылған жұмыртқа	6	2 ... 4
Жалпақ нан қамыры	9	4 ... 8
Майланған құймақ	7	5 ... 9
Тефтели/Фарш	7	5 ... 10
Үйдегі шницель	7	4 ... 8
Халуми ірімшігі	7	2 ... 6
Ашпаян	5	8 ... 12
Қуырылған картоп		
Бауырсақ	5	13 ... 15
Шницель	8	3 ... 10
Наггетс	9	1,5 ... 10
Картоп (қатырылған)	9	2 ... 10
Балғын картоптар	9	5 ... 10
Еріту және қыздыру		
Пияз (қатырылған) (200 г)	6	2 ... 4
Шпинат (қатырылған) (200 г)	7	2 ... 5
* Уок кәстрелі ұсынылады.		
** Құйылған таба/кәстрөл ұсынылады.		
*** Табаны / ыдысты алдын ала қыздыру ұсынылады.		

7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау

7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

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

тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.

- Тазалау үшін буды тазарту өнімдерін пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бұмен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ,

тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).

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

Пісіру беттері үшін:

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

Іnox – тот баспайтын беттер

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

Шыны беттер

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

Пластик бөлшектер мен боялған беттер

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

7.2 Плитаны тазалау

Шыны эзірлеу беті

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

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

7.3 Басқару тақтасын тазалау

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

КК

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

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

Өнім жұмыс істемейді.

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

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

НОВ ZONE дисплейіндегі ХQ/□/□ белгісі үнемі жанып тұрады.

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

Таңдалған хоб аймағы жұмыс істеп тұрған кезде кенеттен өшеді.

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

Құмыраның аймағы қосылғанымен, кастрюль қызбайды.

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

Салқындатқыш желдеткіш құлып өшірілгеніне қарамастан жұмысын жалғастырады.

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

Пісіру кезінде шұңқырдан шу шығады

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

қалыпты, ақаулық емес және индукциялық технологияның бөлігі болып табылады.

Ықтимал дыбыстар мен себептері:

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

КК

Қате кодтары/себептері және ықтимал шешімдер

Қате кодтары	Қате себептері	Ықтимал шешімдер
E1 – E11	Индукциялық түйісу қатесі пайда болды.	Индукциялық құмыраны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта қосыңыз. Егер қате орын алса, өнімді қуат көзінен ажыратып, оны қайта қосыңыз. Егер мәселе шешілмесе, уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
E 16 - E 21	Индукциялық құбырдың температурасы сенсорының қатесі орын алды.	Индукциялық құмыраны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта қосыңыз. Егер қате орын алса, өнімді қуат көзінен ажыратып, оны қайта қосыңыз. Егер мәселе шешілмесе, уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
E22 E26	Индукциялық кабель қызып жатыр.	Индукциялық құмыраны өшіріп, оның салқындауын күтіңіз. Құмыраның температурасы шектерден төмен түскенде қате жойылады. Егер мәселе шешілмесе, уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
E23 E24	Индукциялық НОВ бағдарламалық жасақтамасының қатесі орын алды.	Индукциялық құмыраны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта қосыңыз. Егер қате орын алса, өнімді қуат көзінен ажыратып, оны қайта қосыңыз. Егер мәселе шешілмесе, уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
E25	Индукциялық желдеткіш жұмысында қате орын алды.	Индукциялық құмыраны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта қосыңыз. Егер мәселе шешілмесе, уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
E27 E47	Индукцияға үйлесімді ыдыстар пайдаланылмады.	Индукциялық үйлесімді кастрюль қолданылған кезде қате жойылады.
E 31 - E 39	Индукциялық НОВ электрондық карточкасында аппараттық қате пайда болды.	Индукциялық құмыраны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта қосыңыз. Егер қате орын алса, өнімді қуат көзінен ажыратып, оны қайта қосыңыз. Егер мәселе шешілмесе, уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
E 42	Электрлік қосылым қатесі орын алды.	Өнімнің техникалық кестесі мен орнату нұсқаулығына сілтеме жасай отырып, дұрыс электр қосылымын қалпына келтіріңіз.
E46	Бір немесе бірнеше пернелер 10 секундтан артық ұстап тұрылды. Нысан басқару панелінде қалды немесе бұға ұшырады.	Қолыңызды құмырадан шығарғаннан кейін, мәселе жойылады. Басқару тақтасы тазартылғаннан кейін, мәселе жойылады.
E48 E49 E 51	Индукциялық сенсор қатесі орын алды.	Сенсорлық жабдық пайдалану шарттарына сәйкес келуі керек. Егер қате орын алса, өнімді қуат көзінен ажыратып, оны қайта қосыңыз. Егер мәселе шешілмесе, уәкілетті қызметке хабарласыңыз.

КК

