

EN

RU

KK

Hotpoint

Built-in Hob / User Manual

Встраиваемая варочная панель / Руководство по эксплуатации

Кіріктірілген плита / Пайдаланушы нұсқаулығы



HB 2560S BF

185262556/ EN/ RU/ KK/ R.AB/ 18.02.25 23:03
7757189271



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 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

1	Safety Instructions	4
1.1	Intended Use.....	4
1.2	Child, Vulnerable Person and Pet Safety	4
1.3	Electrical Safety.....	5
1.4	Transportation Safety	6
1.5	Installation Safety.....	7
1.6	Safety of Use	7
1.7	Temperature Warnings	8
1.8	Cooking Safety	8
1.9	Induction	9
1.10	Maintenance and Cleaning Safety	9
2	Environmental Instructions	9
2.1	Waste Directive.....	9
2.1.1	Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product	9
2.2	Package Information.....	10
2.3	Recommendations for Energy Saving.....	10
3	Your product	10
3.1	Product introduction	10
3.2	Technical Specifications.....	11
4	First Use	12
4.1	Initial Cleaning	12
5	How to use the hob	12
5.1	General Information About Using the Hob.....	12
5.2	Hob control unit.....	14
6	General Information About Cooking	20
6.1	General information about cooking with hob	20
7	Maintenance and Cleaning	22
7.1	General Cleaning Information.....	22
7.2	Cleaning the hob.....	24
7.3	Cleaning the Control Panel	24
8	Troubleshooting	24

1 Safety Instructions

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

1.1 Intended Use

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

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

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

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

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

1.3 Electrical Safety

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

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



1.4 Transportation Safety

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

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

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

1.5 Installation Safety

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

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

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

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

1.6 Safety of Use

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

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

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

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

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

1.7 Temperature Warnings

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

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

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

1.8 Cooking Safety

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

1.9 Induction

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

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

1.10 Maintenance and Cleaning Safety

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

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

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

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



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

Compliance with RoHS Directive:

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

2.2 Package Information

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

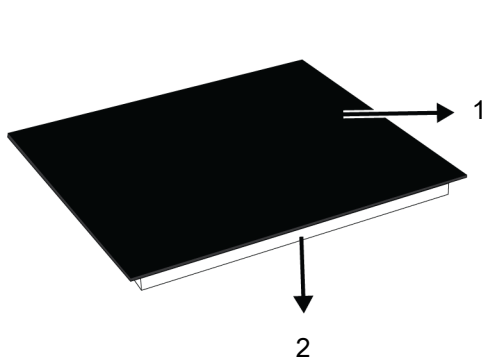
2.3 Recommendations for Energy Saving

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

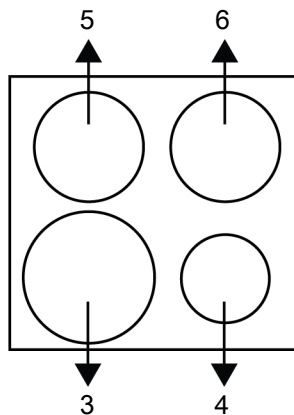
- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between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

3 Your product

3.1 Product introduction



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



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

3.2 Technical Specifications

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

Cooking zones


Front left	Induction cooking zone
Dimension	210 mm
Power	2000 W / Booster 3000 W


Front right	Induction cooking zone
Dimension	145 mm
Power	1600 W / Booster 1800 W


Rear left	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

Rear right	Induction cooking zone
Dimension	180 mm
Power	2000 W / Booster 2300 W

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

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

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

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

4 First Use

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

4.1 Initial Cleaning

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

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

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

5 How to use the hob

5.1 General Information About Using the Hob

General warnings

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

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

Working principle of induction hob

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

Advantages of induction cooking

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

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

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

For safe use:

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

Cookware

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

Suitable cookware:

- Cast iron cookware
- Enamelled steel cookware

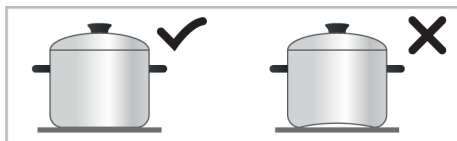
- Steel and stainless steel cookware (with a label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable cookware:

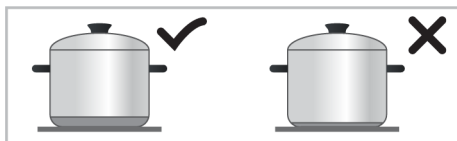
- Aluminum cookware
- Copper cookware
- Brass cookware
- Glass cookware
- Clay cooking pots
- Ceramic and porcelain cookware

Recommendations:

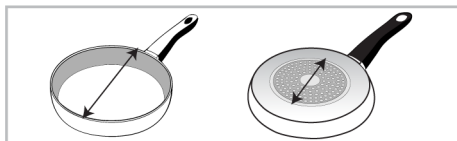
- Use only flat-bottomed cookware. Do not use cookware with concave or convex bases.



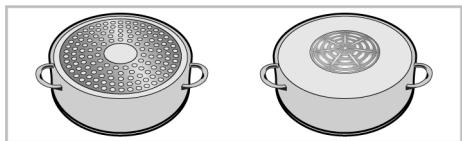
- Only use thick-based, processed cookware. If you use thin-based cookware, these cookware will heat up very quickly and the base of the cookware may melt before the automatic shut-off system is activated, damaging the cooking surface and the product. Sharp edges will scratch the surface.



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



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



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

Cookware test

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

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

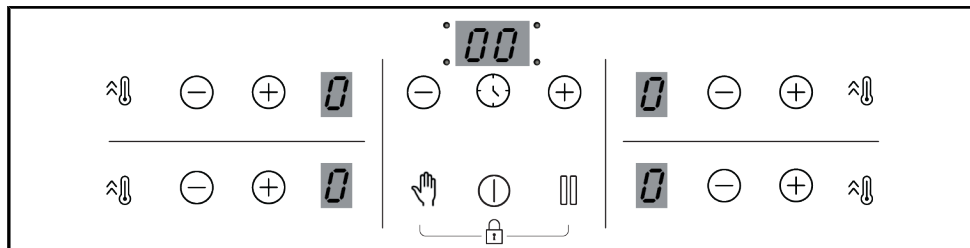
Recommended cookware sizes

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

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

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

5.2 Hob control unit







Keys



: On/Off key

: Timer key

: Quick heating key/High power setting (Booster) key

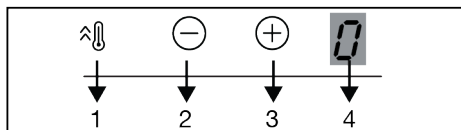
-  : Cleaning lock key
-  : Stop key
-  : Increase key
-  : Decrease key

Symbols

-  : Wide surface cooking zone combination symbol *
-  : Key lock symbol

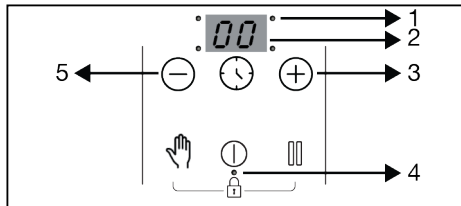
* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Cooking zone display



- 1 Quick heating key/High power setting (Booster) key
- 2 Temperature decrease key
- 3 Temperature increase key
- 4 Temperature indicator of the relevant hob

Timer display




- 1 Operation point LED for the timer
- 2 Timer indicator
- 3 Timer increase key
- 4 Operation point LED for the Key lock/Child lock
- 5 Timer decrease key

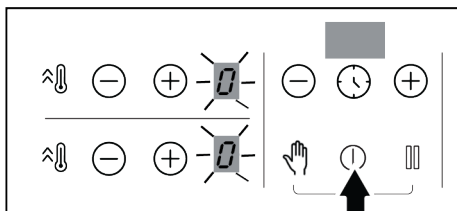
General warnings for the control panel

- This product is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.







- The hob will automatically return to Standby mode if no operation is performed within 10 seconds.
- The product will switch itself off for safety reasons if no key is touched for a long time.


Switching on the hob:

1. Switch on the hob by touching  key.
⇒ "0" appears on all the cooking zones display.



Switching off the cooking zone:

- ✓ An active cooking zone can be switched off in 4 different ways:
 - ✓ **By touching the  key;** Touch the  key.
1. **By dropping the temperature to "0" level;** You can switch off the cooking zone by adjusting the temperature setting to "0" level.
 2. **By using the switching off function on the timer for the desired cooking zone;** When the time is over, the timer will switch off the cooking zone assigned to it "0" or "00" will appear on related display.
 3. **By touching the zone / keys simultaneously for the desired cooking zone;** You can switch off the related cooking zone by touching its / keys simultaneously.

 If or is on after the cooking zone has been switched off, it means that the cooking zone is still hot. Do not touch the cooking zones.




Residual heat indicator

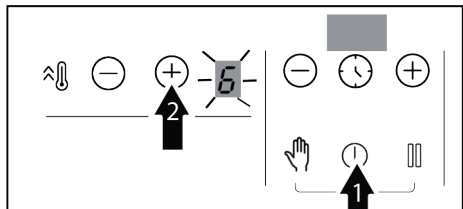
If symbol is flashing on the cooking zone display, it means that the hob is still hot and can be used to keep a small amount of food warm. The symbol will soon turn to symbol, which means it is less hot.



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

Adjusting the temperature level

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone / keys.



- ⇒ The relevant cooking zone will start to operate at the set temperature level.





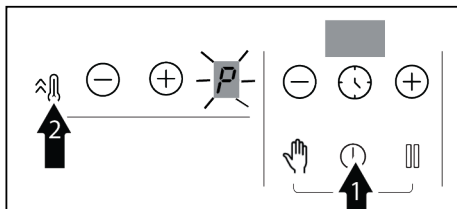
The outer section of the 280 mm induction hob cooking zone (if your product is equipped with a 280 mm induction hob cooking zone) is activated only when a saucepan large enough to cover the cooking zone is placed on the cooking zone and the temperature is set to a level higher than 8.

High power setting (BOOSTER)

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



Selecting the high power setting (BOOSTER):

1. Switch on the hob by touching  key.
2. Touch the  key of related zone.



- ⇒ Selected cooking zone will operate with maximum power and “P” symbol will appear on the cooking zone display. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level.

Switching off the high power setting (BOOSTER) prematurely:

You can switch off the high power setting anytime you want by touching the  or  key. Cooking zone goes out of booster and continues to operate at level “9”.



Working principle of 2 zones which are located same vertical direction:

If one zone is set to level booster and than the other zone, which is located same vertical direction set to bigger than level 6 (7, 8 and 9), first zone drops to level 9 and the other zone can be set bigger than level 6 (7, 8 and 9). If the second zone is set to level booster, first zone drops to level 6.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds while the hob is switched on to allow the user to make a short cleaning. Product will not draw any power throughout this time.


Activating the cleaning lock

1. Touch and hold the  key until a **single signal sound** is heard when any cooking zone is switched on.
2. A countdown begins from 20 on the timer display of the hob. None of the keys on the panel will function except the  key throughout this period.

Deactivating the cleaning lock

You do not have to press any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give a signal audio signal after 20 seconds and the cleaning lock will automatically be deactivated.






If you want to deactivate the cleaning lock earlier, touch and hold the  key until **two signal sound** is heard.

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

When the cooking zones are switched off, you can protect the hob with the child lock to prevent children from switching on the cooking zones. You can activate or deactivate the child lock only when the cooking zones are switched off (in the standby mode).




Activating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard when the hob is in the standby mode.
 - ⇒ The child lock will be activated. "L" will be displayed on all cooking zones display for a while and the decimal point of the  key will be turned on.



If any key is pressed when the child lock function is active, two signal sound will be heard and "L" will blink on all cooking zones display.

Deactivating the child lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the child lock is active.
2. The child lock function will be deactivated. "L" will blink on all cooking zones display and the light of the  key goes out.




Key Lock

You can activate the key lock in order to prevent the functions from being changed by mistake while the hob is operating.





Key lock will be canceled in case of power failure.




Activating the key lock

1. Touch and hold the both  and  keys simultaneously until **a single signal sound** is heard.
2. The Key lock will be activated and the decimal point of the  key will be turned on after blinking.



You can activate the key lock in the operation mode only. Only the  key will be functional when the key lock is active. When you touch any other button, the decimal point of the  key will blink to indicate that the key lock is active. If you switch the hob off when the keys are locked, you must deactivate the key lock in order to be able to switch on the hob again. If you touch any button without deactivating key lock, "L" will blink on all cooking zones display to indicate that the key lock is active. Deactivate the key lock to turn on the hob again.




Deactivating the key lock

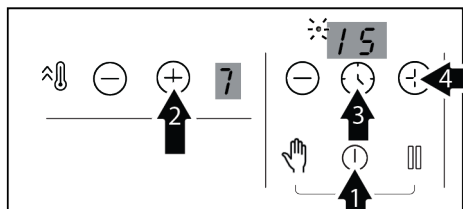
1. Touch the both  and  keys simultaneously until **two signal sound** is heard when the key lock is active.
2. The light of the  key will go out and the control panel will get unlocked.




Timer function


This function makes it easier for you to cook. You will not have to watch the hob for the whole cooking period. The cooking zone will be switched off automatically at the end of the time period you have set.



Activating the timer


1. Switch on the hob by touching  key.
2. Adjust the desired temperature level by touching the zone / keys.




3. Activate the timer by touching the  key. "00" symbol and decimal point of selected zone will blink on timer display.
4. Set the desired duration by touching the timer / keys.
5. After 10 second, the setting will be activated. Decimal point of selected zone will blink on timer display.
6. In order to set the timers of the other cooking zones, repeat the process explained above.

 If more than one timer value are set to different zones, the zone timer which has minimum timer value is displayed on the timer display and the decimal point for that zone blinks. The decimal points of the other zones illuminate continuously.

 You can see the remaining cooking time by touching the  key of all cooking zone. For each touching, different zone timer value is displayed. Finally, the minimum timer value is displayed again.

 Timer cannot be set without selecting the cooking zone and its temperature value.



 The timer can only be set for the operating cooking zones.

Deactivating the timer





Once the set time is over, the hob will be switched off automatically and give audible signal sound. Press any key to silence the audible signal sound. If you do not press any key, the signal sound will be cancel after a few minutes.

Deactivating the timers earlier


- ✓ If you deactivate the timer earlier, the hob will keep on operating at the set temperature until it is switched off. You can deactivate the timer earlier in two different ways:

1. **Deactivating the timer for related zone by dropping its value to "00"**: Touch the timer / keys until "00" appears on the display of the cooking zone whose timer is active.

⇒ Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.


⇒ **Deactivating the timer for related zone by touching the related zone / keys simultaneously**: Touch the related zone / keys simultaneously.


⇒ Decimal point symbol of the related zone will permanently goes off and the timer will be canceled.



 After this step, the temperature level of the related zone will be "0" also with the timer level.

Stop function

- ✓ You can decrease operating temperature level of the cooking zones to minimum level (level 1) by means of this function.

 If the timer is set for any cooking zone, it will continue operating during stoppage.

1. Touch the  key when any of the cooking zones is operating.

- All operating cooking zones will operate at minimum level (level 1)  symbol will appear on the display of the active cooking zones.
- Touch the  key again to reoperate all cooking zones with their previous settings.

Power management function

Your appliance is equipped with a power management function. You may change the total power that may be drawn by the hob with this function. There are 8 levels available for the power management function.








Power management function - Total power levels that may be set

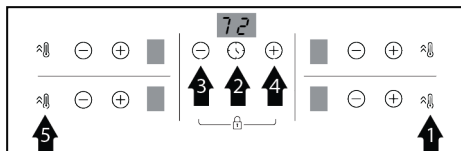
Power management display indicator


Total power


25	2,5 kW
30	3 kW
36	3,6 kW
44	4,4 kW
54	5,4 kW
57	5,7 kW
67	6,7 kW
72	7,2 kW


To change the total power;


- Turn the hob on by touching the  key. Turn off the hob on by touching the  again.
- Then touch respectively the  key of the right front zone, the , the timer  key, the timer  key, and finally the left front zone  key.



- The power management level set is displayed on the timer display.
- Touch the  key to switch between levels and set the total power value you want to set.

- Confirm the setting by touching the  key and turn off the hob. Total power value you have set shall be activated.


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


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

Using induction cooking zones safely and efficiently

Operating principles: Induction hob directly heats the cooking vessel as a matter of principle. Therefore, it has a lot of advantages as compared with other hob types. It operates more efficiently and the hob surface is colder.

Your induction hob is equipped with superior safety systems that will provide you maximum safe usage.

 Your hob can be equipped with induction cooking zones with a diameter of 145, 180, 210 and 280 mm depending on the model. Each cooking zone automatically detects the vessel placed on it thanks to the induction feature. Energy is generated only where the vessel comes into contact with the cooking zone and thus, minimum energy consumption is achieved.

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

Automatic turning off system

The hob control has an automatic turn off system. If one or more hob zone(s) are left on, the hob zone turns off automatically after a while (See Table-1). In case of a timer assigned to the hob, the timer screen is turned off then, too.

The time limit for automatic turn off depends on the selected temperature level. Maximum operating period is applied for this temperature level.

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

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

Table 1: Automatic turning off periods

Overheating protection

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

- Operating cooking zone may get switched off.
- Selected level may drop to level 7 from higher level.

Overflow safety system

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

6 General Information About Cooking

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

6.1 General information about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils

Precise power setting

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



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



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

bring risk of fire. Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

Cooking table

Food	Temperature level	Baking time (min) (approx.)	
Melting			
Chocolate melting (e.g..Dr.Oetker brand, bitter chocolate 55-60% cocoa,150 g)	1	20 ... 35	
Butter (200 g)	6	5 ... 6	
Boiling, Heating, Keeping Warm			
Water 1 L (Boiling)	P	2 ... 8	
Water 3 L (Boiling)	P	8 ... 10	
Milk 1 L (Boiling)	6	4 ... 6	
Milk 1 L (Keeping warm)	1-2	18 ... 22	
Vegetable oil (Heating) (Sunflower seed oil 0,5 L)	8	3 ... 5	
Boiling			
Unshelled potato coarsely minced (2 Piece big size)	9	12 ... 14	
Salmon fillet	8	10 ... 15	
Sausage	9	2 ... 4	
Pasta (150 g)	8	8 ... 12	
Whole chicken (1,5 kg)	7-9	55 ... 70	
Mixed vegetable stew	6-8	10 ... 20	
Noodle	9	3 ... 6	
Cooking, Sauteing			
Rice dish (200 g rice)	6-8	10 ... 30	
Paella *	9	15 ... 20	
Noah's pudding **			
	Bean-Chickpea boiling Boiling - for noah's pudding	9	5 ... 6
	Bean-Chickpea boiling cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Wheat Boiling - for noah's pudding	9	2 ... 5
	Wheat cooking - for noah's pudding	3	10 ... 30
	Noah's pudding -All ingredients	8	20 ... 25
Shanks with vegetable **			
	Vegetable sauteing	9	3 ... 8
	Baking	4-5	120 ... 150
Soups (E.g. Lentil soup)	6-7	17 ... 20	
Risotto	7-8	15 ... 25	
Chicken Fajitas	9	10 ... 20	
Chicken, vegetable, squid noodles	8-9	10 ... 18	

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

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.

- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.

- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

For the hobs:

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

Inox - stainless surfaces

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

- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

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

7.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

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

- 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.

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.

7.3 Cleaning the Control Panel

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

- 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
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 27	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 42	Incorrect electrical wiring connection has been made.	It should be checked whether the electrical cable connection is made correctly according to the values given in the technical table and the correct connection should be made. When the correct connection is made, the error will disappear.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 – E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 16 – E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 – E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 – E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia / Authorized representative by manufacturer:

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

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

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

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

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

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

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

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

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

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

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

Произведено в Турции

Содержание

1 Инструкция по технике безопасности	30
1.1 Использование по назначению	30
1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных	30
1.3 Электробезопасность	31
1.4 Безопасность при транспортировке	33
1.5 Меры безопасности во время монтажа	33
1.6 Безопасность использования ...	34
1.7 Предупреждения о температуре	35
1.8 Безопасность во время приготовления	35
1.9 Индукция	35
1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки	36
2 Руководство по окружающей среде	37
2.1 Директива по отходам	37
2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора	37
2.2 Информация об упаковочном материале	37
2.3 Советы по энергосбережению..	37
3 Ваш прибор	38
3.1 Описание изделия	38
3.2 Технические характеристики	39
4 Первое использование	40
4.1 Первичная очистка	40
5 Правила эксплуатации варочной панели	40
5.1 Общая информация об использовании варочной панели	40
5.2 Панель управления	43
6 Общая информация о кулинарии	50
6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности	50

7 Техническое обслуживание и чистка.....	52
7.1 Общая информация об очистке	52
7.2 Очистка варочной поверхности	53
7.3 Очистка панели управления.....	53
8 Устранение неполадок.....	54

RU



1 Инструкция по технике безопасности

RU

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



1.1 Использование по назначению

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



1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

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

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

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

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования поверхность продукта нагревается. Держите детей подальше от продукта.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.
- Перед утилизацией продукта:
 1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
 2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
 3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не залезали внутрь продукта.
 4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.



1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.

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

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

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

1.4 Безопасность при транспортировке

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

движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.

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



1.5 Меры безопасности во время монтажа

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

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

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



1.6 Безопасность использования

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

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

1.7 Предупреждения о температуре

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

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

1.8 Безопасность во время приготовления

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

1.9 Индукция

- Электроприводные зоны вашей варочной панели оснащены передовой технологи-

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

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

длительного и интенсивного использования эти материалы здесь могут перегреться.

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

1.10 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



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

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

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

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



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

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

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

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

2.2 Информация об упаковочном материале

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

2.3 Советы по энергосбережению

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

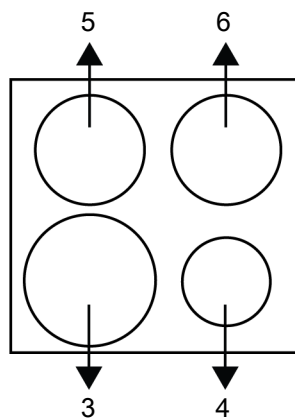
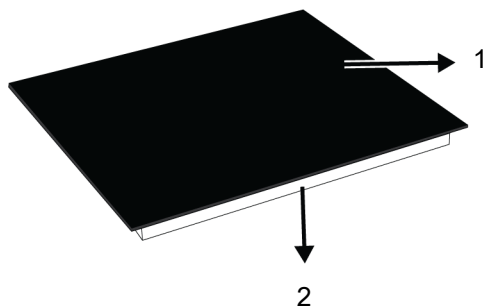
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

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

3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия

RU



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

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

3.2 Технические характеристики

RU

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

Варочные зоны

Передняя левая	Индукционная варочная зона
Размеры	210 мм
Питание	2000 Вт / Бустер 3000 Вт

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


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


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


Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

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

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

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

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

4 Первое использование

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

4.1 Первичная очистка

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

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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

5.1 Общая информация об использовании варочной панели

Общие предупреждения

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

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

Принцип работы индукционной варочной панели

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

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

Преимущества индукционной кулинарии

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

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

Для безопасного использования:

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

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

Посуда

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

Подходящая посуда:

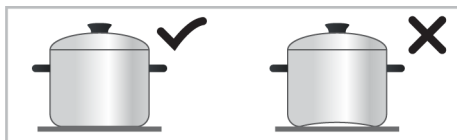
- Чугунная посуда
- Эмалированная стальная посуда
- Посуда из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что она совместима с индукцией)

Неподходящая посуда:

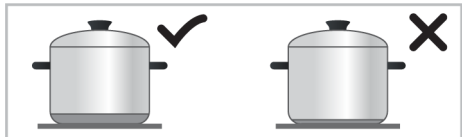
- Алюминиевая посуда
- Медная посуда
- Латунная посуда
- Стеклянная посуда
- Глиняные горшки для приготовления пищи
- Керамическая и фарфоровая посуда

Рекомендации:

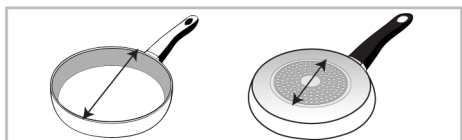
- Используйте только посуду с плоским дном. Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым основанием.



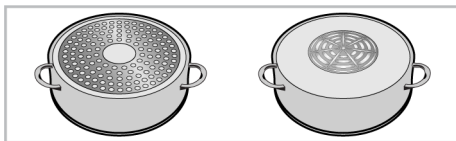
- Используйте только обработанную посуду на толстой основе. Если вы используете тонкую посуду, эта посуда будет нагреваться очень быстро, и основание посуды может расплавиться до активации системы автоматического отключения, повредив поверхность для приготовления пищи и продукт. Острые края поцарапают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



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



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



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

Тест посуды

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

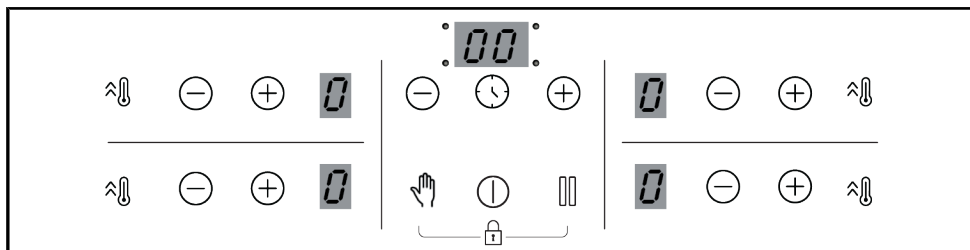
- Если основание посуды держит магнит, оно совместимо.
- Когда вы помещаете посуду в зону индукционного приготовления и включаете продукт, если **L** не мигает, он совместим.

Рекомендуемые размеры посуды

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

Диаметр варочной зоны - мм	Диаметр кастрюли - мм
145	мин 100 - макс. 145
180	мин 100 - макс. 180
210	мин 140 - макс. 210
240	мин 140 - макс. 240
280	мин 125 - макс. 280
320	мин 125 - макс. 320
2 x (92,7 x 200)	мин 100 - макс. 180
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью	ширина 230 - длина 390

5.2 Панель управления



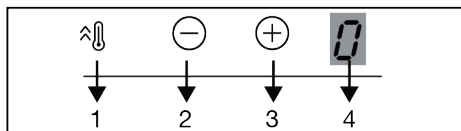
Кнопки

- : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- : Кнопка таймера
- : Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)
- : Кнопка блокировки очистки
- : Кнопка остановки
- : Кнопка "Увеличить"
- : Кнопка "Уменьшить"

Символы

- : Комбинированный символ варочной зоны широкой поверхности *
 - : Символ блокировки кнопок
- * Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

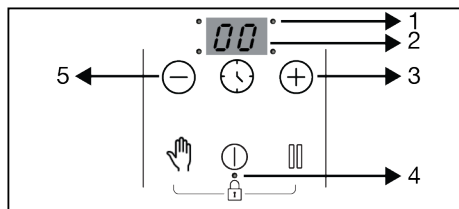
Дисплей варочной зоны



- 1 Кнопка быстрого нагрева/кнопка настройки высокой мощности (бустер)
- 2 Кнопка уменьшения температуры
- 3 Кнопка увеличения температуры

- 4 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны

Дисплей таймера




- 1 Светодиод точки срабатывания таймера
- 2 Индикатор таймера
- 3 Кнопка увеличения таймера
- 4 Светодиод рабочей точки для блокировки кнопок/блокировки от детей
- 5 Кнопка уменьшения таймера

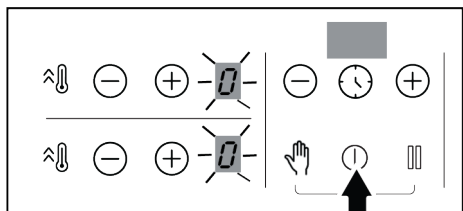
Общие предупреждения для панели управления

- Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели управления. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.
- Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.


- Если в течение 10 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.
- Если не прикасаться к кнопкам длительное время, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

Включение варочной панели:

1. Варочная панель включается кнопкой .
 - ⇒ “0” отображается на всех индикаторах зон нагрева.





Выключение зоны нагрева:

- ✓ Активную зону нагрева можно выключить 4 различными способами:
 - ✓ С помощью кнопки ; Коснитесь кнопки .
1. **Понижением температуры до “0”;** Можно выключить зону нагрева, уменьшив температуру до уровня “0”.
 2. **При помощи функции выключения по таймеру для нужной зоны нагрева;** По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую зону нагрева. На соответствующем индикаторе появится “0” или “00”. По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, коснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.
 3. **С помощью одновременного нажатия кнопок  для нужной зоны нагрева;** Можно выключить зону нагрева, нажав одновременно кнопки  / .



Если символ или отображается на индикаторе зоны нагрева после ее выключения, значит зона нагрева еще горячая. Не прикасайтесь к зонам нагрева.



Индикатор остаточного тепла

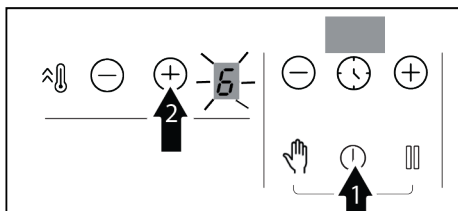
Если на индикаторе зоны нагрева всплывает символ , это указывает на то, что она еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом , это означает, что зона нагрева уже немного остыла.



При выключении питания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре зон нагрева, погаснет.

Регулирование температуры

1. Варочная панель включается кнопкой .
2. Установите нужную температуру с помощью кнопок .



- ⇒ Соответствующая зона нагрева начнет работать при заданном уровне температуры.




Внешняя индукционная зона нагрева (при наличии) 280 мм варочной панели включается только при установке на неё кастрюли, диаметр которой покрывает зону нагрева, и при температуре на уровне выше 8.

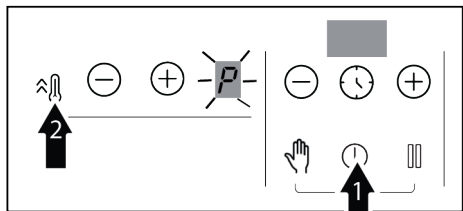
Установка высокой мощности (ускоренный разогрев)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать

этот режим для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может работать не на всех зонах нагрева.



Установка высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

1. Варочная панель включается кнопкой ①.
2. Коснитесь кнопки  соответствующей зоны.



⇒ Выбранная зона нагрева будет работать на максимальной мощности, на индикаторе зоны появится символ “P”. Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне “9”.

Преждевременный выход из режима высокой мощности (УСКОРЕННЫЙ РАЗОГРЕВ):

Из режима высокой мощности можно выйти в любое время, нажав кнопку  или . Зона нагрева выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне 9.


Принцип работы двух зон, расположенных в одном и том же вертикальном направлении:

Если одна зона установлена на режим ускорения, а затем другая зона, расположенная в том же вертикальном направлении, устанавливается на уровень больше 6 (7, 8 и 9), то первая зона снижается до уровня 9, а другая зона может быть установлена на уровень, превышающий 6 (7, 8 и 9). Если вторая зона установлена на режим ускорения, первая зона опустится до уровня 6.

Блокировка для чистки



Если во время работы варочной панели нужно быстро удалить загрязнения, используя блокировку для чистки, можно на 20 секунд заблокировать все кнопки панели управления. В течение этого времени изделие не будет потреблять электроэнергию.

Установка блокировки для чистки

1. При включении любой зоны нагрева нажмите кнопку  и не отпускайте, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.
2. На индикаторе таймера варочной панели начнется обратный отсчет с 20. В это время ни одна из кнопок панели управления не функционирует, кроме кнопки ①.

Отмена блокировки для чистки



Для отмены блокировки для чистки нажимать кнопки не нужно. Через 20 секунд прозвучит звуковой сигнал, и блокировка для чистки автоматически отключится.


 Чтобы досрочно отменить блокировку для чистки, нажмите и не отпускайте кнопку , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.


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

На время, пока варочная панель выключена, на ней можно установить защиту от случайного включения зон нагрева детьми. Включать и выключать блокировку от детей можно только при выключенных зонах нагрева (в режиме ожидания).




Включение блокировки от детей

1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте одновременно две кнопки  и , пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

⇒ Включится блокировка от детей. На индикаторах всех зон нагрева на некоторое время появится символ “L”, и включится десятичная точка кнопки .


 Если нажать любую кнопку при активной блокировке от детей, прозвучат два звуковых сигнала, и начнет вспыхивать на всех индикаторах зон нагрева символ “L”.

Отключение блокировки от доступа детей




1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите и удерживайте одновременно две кнопки  и , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.
2. Функция блокировки от детей будет выключена, а на всех индикаторах зон нагрева будет вспыхивать символ “L”, и погаснет подсветка кнопки .

Блокировка кнопок

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




 Блокировка клавиш будет отменена в случае сбоя питания..

Включение блокировки кнопок

1. Нажмите и удерживайте одновременно две кнопки  и , пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.
2. Включится блокировка кнопок и десятичная точка кнопки  после вспыхивания.

 Блокирование кнопок управления возможно только в рабочем режиме. При включенной блокировке кнопок будет работать только кнопка . Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать десятичная точка кнопки , предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Если выключить варочную панель при активной блокировке кнопок, необходимо выключить блокировку, чтобы можно было включить панель снова. Если коснуться какой-либо другой кнопки без выключения блокировки кнопок, начнет мигать символ “L” на всех индикаторах зон нагрева, означающий, что блокировка не выключена. Выключите блокировку кнопок, чтобы снова включить варочную панель.




Выключение блокировки кнопок

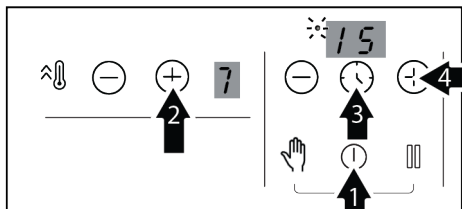
1. Когда на варочной панели включена блокировка от детей, нажмите одновременно две кнопки  и , пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.
2. Подсветка кнопки  погаснет, и панель управления будет разблокирована.

Таймер

Использование этой функции облегчает приготовление пищи. Не придется наблюдать за варочной панелью в процессе приготовления. По окончании заданного периода времени зона нагрева выключится автоматически.

Включение таймера

1. Включите варочную панель, нажав кнопку .
2. Установите нужную температуру с помощью кнопок зоны  .



3. Активируйте таймер нажатием кнопки . На индикаторе таймера будет вспыхивать символ “00” и десятичная точка выбранной зоны.
4. Установите нужное время, касаясь кнопок таймера \oplus/\ominus .
5. Через 10 секунд настройка вступит в силу. На индикаторе таймера будет вспыхивать десятичная точка выбранной зоны.
6. Чтобы установить таймеры других зон, повторите вышеуказанные действия.



Если установлено несколько периодов таймера для различных зон, на индикаторе таймера отображается таймер зоны с минимальным периодом, для этой зоны вспыхивает десятичная точка. Десятичные точки других зон горят постоянно.



Оставшееся время приготовления можно увидеть, прикоснувшись к кнопке любой зоны нагрева. При каждом касании меняется настройка таймера зоны. В заключение снова отображается минимальное заданное время таймера.



Таймер невозможно настроить, не выбрав зону нагрева и ее значение температуры.



Таймер можно установить только для уже работающих зон нагрева.

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку. Если не нажимать кнопку, звуковой сигнал прервется через несколько минут.

Преждевременное отключение таймеров

- ✓ Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную. Таймер можно досрочно отключать двумя способами:

1. **Отключение таймера соответствующей зоны путем уменьшения заданного времени до “00”:** Нажмите кнопки таймера \oplus/\ominus , пока на индикаторе зоны нагрева, таймер которой включен, не появятся цифры “00”.

⇒ Десятичная точка соответствующей зоны будет светиться постоянно, а заданное время таймера отменится.

⇒ **Отключение таймера соответствующей зоны одновременным нажатием кнопок \oplus/\ominus :** Одновременно коснитесь кнопок \oplus/\ominus соответствующей зоны.

⇒ Десятичная точка соответствующей зоны будет светиться постоянно, а заданное время таймера отменится.






После этого температура соответствующей зоны будет равняться “0” с уровнем таймера.

Пауза

- ✓ С помощью этой функции рабочую температуру зон нагрева можно уменьшить до минимального значения (уровень 1).



Во время паузы все установленные таймеры зон нагрева продолжают работать.

1. Во время работы любой зоны нагрева прикоснитесь к кнопке .
2. Все рабочие зоны нагрева будут работать на минимальном уровне (уровень 1). На индикаторе включенной зоны нагрева появится символ .
3. Чтобы снова возобновить работу выключенных зон нагрева с предыдущими настройками, коснитесь кнопки .

Функция управления мощностью








Ваше прибор оснащен функцией полного управления мощностью. С помощью этой функции вы можете изменить общую мощность, которую может потреблять варочная поверхность. Для функции управления мощностью доступно 8 уровней.

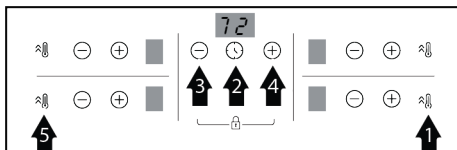
Функция управления мощностью - общие уровни мощности, которые можно установить



Индикатор дисплея управления питанием

Общая мощность	
25	2,5 кВт
30	3 кВт
36	3,6 кВт
44	4,4 кВт
54	5,4 кВт
57	5,7 кВт
67	6,7 кВт
72	7,2 кВт

Чтобы изменить общую мощность;

1. Включите конфорку, прикоснувшись к кнопке . Выключите варочную поверхность, снова коснувшись кнопки .
2. Затем нажмите соответственно кнопку  правой передней зоны, кнопку , кнопку таймера , кнопку таймера  и, в последнюю очередь, кнопку  левая передняя зона.



3. Установленный уровень управления мощностью отобразится на дисплее таймера.
4. Нажимайте кнопку , чтобы переключаться между уровнями и устанавливать значение общей мощности, которое вы хотите задать.
5. Подтвердите настройку, нажав кнопку , и выключите варочную поверхность. Установленное вами значение общей мощности будет активировано.



Уровни температуры, которые вы можете задать конфоркам, могут варьироваться в зависимости от установленного уровня общей мощности. Уровень температуры, подаваемый на конфорку, автоматически снизится в соответствии с настройкой мощности варочной поверхности. Это не является неисправностью.



Если при изменении уровня мощности нажимать кнопки, отличные от указанной последовательности, настройка не будет выполнена. Чтобы выполнить настройку, вам нужно повторить шаги с самого начала.

Безопасное и эффективное использование индукционных зон нагрева

Принцип действия: Индукционная варочная панель непосредственно нагревает варочную посуду. Поэтому она имеет много преимуществ по сравнению с другими типами варочной панели. Она работает более эффективно, а ее поверхность меньше нагревается.

Индукционная варочная панель оснащена высококлассными системами защиты, обеспечивающими максимально безопасную эксплуатацию.



Индукционные варочные панели в зависимости от модели могут иметь зоны нагрева диаметром 145, 180, 210 и 280 мм. Каждая зона нагрева автоматически определяет установленную на нее посуду, благодаря индукции. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью зоны нагрева, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.



Продукт может запускаться и останавливаться, когда он работает на уровнях от 1 до 7, особенно с посудой небольшого диаметра и когда воды мало. Это не является неисправностью.

Система автоматического выключения

Панель управления варочной поверхности оснащена системой автоматического отключения. Если одна или несколько конфорок остаются включенными, они через некоторое время автоматически отключаются (см. Таблицу-1). Если для конфорок назначен таймер, экран таймера также отключится.

Срок автоматического выключения зависит от выбранного уровня температуры. Для этого уровня температуры применяется максимальный рабочий период.

Пользователь может снова управлять зоной конфорки после ее автоматического выключения, как описано выше.

Уровень температуры	Периоды автоматического выключения - часы
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 минут
P (ускоренный разогрев)	10 минут (*)
(*) Через 10 минут варочная панель переключится на уровень 9	

Таблица 1: Периоды автоматического отключения

Защита от перегрева

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

- Рабочая зона нагрева может выключиться.
- Выбранный уровень может уменьшиться с более высокого до уровня 7.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель

управления прольется жидкость. В течение этого периода на индикаторе появляется предупреждающий символ “E”.

Точная регулировка мощности

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



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



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

6 Общая информация о кулинарии

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

6.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

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

- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что посуда, которую вы используете, сухая и держите ее крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазоне.

Таблица для приготовления

Пища	Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
Растапливание		
Растапливание шоколада (например, марка Dr. Oetker, темный шоколад %55-60, 150 г)	1	20 ... 35
Масло (200 г)	6	5 ... 6
Кипячение, Нагревание, Поддержка температуры		
Вода 1 Л (Кипячение)	P	2 ... 8
Вода 3 Л (Кипячение)	P	8 ... 10
Молоко 1 Л (Кипячение)	6	4 ... 6
Молоко 1 Л (Поддержка температуры)	1-2	18 ... 22
Растительное масло (Нагревание) (Подсолнечное масло 0,5 Л)	8	3 ... 5
Кипячение		
Очищенный картофель крупно измельченный (2 шт. большого размера)	9	12 ... 14
Филе лосося	8	10 ... 15
Сосиски	9	2 ... 4
Макароны (150 г)	8	8 ... 12
Курица целиком (1,5 кг)	7-9	55 ... 70
Смешанное овощное рагу	6-8	10 ... 20

Пицца	Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
Лапша	9	3 ... 6
Приготовление, Обжаривание		
Рисовые блюда (200 г рис)	6-8	10 ... 30
Паэлья *	9	15 ... 20
Ноев пудинг **		
Кипячение фасоли - нута Кипячение фасоли - нута - для Ноева пудинга	9	5 ... 6
Кипячение фасоли - нута приготвление - для Ноева пудинга	3	10 ... 30
Пшеница Кипячение фасоли - нута - для Ноева пудинга	9	2 ... 5
Пшеница приготвление - для Ноева пудинга	3	10 ... 30
Ноев пудинг -Все ингредиенты	8	20 ... 25
Голени с овощами **		
Обжаривание овощей	9	3 ... 8
Запекание	4-5	120 ... 150
Супы (Например, Чечевичный суп)	6-7	17 ... 20
Ризотто	7-8	15 ... 25
Фахитас с курицей	9	10 ... 20
Курица, овощи, лапша с кальмарами	8-9	10 ... 18
Сливочно-грибная курица	8-9	10 ... 18
Жареная чили-курица *	8-9	5 ... 10
Блюдо из шпината и мясного фарша	6-7	10 ... 15
Говяжье рагу	7-8	60 ... 70
Плов с булгуром (200 г)	6-8	15 ... 35
Бефстроганов	8-9	10 ... 15
Обжарка с небольшим количеством масла		
Филе морского окуня	8	3 ... 7
Стейк без костей ** (3-5 см)	8	5 ... 9
Сосиски	8	2 ... 5
Жаренные яйца	7	4 ... 8
Омлет	7-8	3 ... 6
Котлета из бургера	6-8	6 ... 10
Куриный баллантин (200 г)	8-9	6 ... 10
Тонкие блины	8-9	2 ... 5
Лепешка	6-7	2 ... 5
Открытый хлеб	7-9	2 ... 5
Выпечка на сковороде	8-9	6 ... 12
Французский фруктовый тост	8-9	2 ... 5
Смешанное овощное рагу *	7-8	9 ... 13
Жаренная картошка		
Баурсак	8	13 ... 16
Шницель	8	5 ... 7
Нагетсы	8-9	4 ... 8
Замороженный картофель (500 г)	8-9	8 ... 15

Пища	Уровень температуры	Время выпекания (мин) (прибл.)
Свежий картофель (500 г)	8-9	8 ... 15
Свежий нарезанный яблоками картофель (200 г)	8-9	5 ... 10
Курица кацу	8-9	3 ... 6
Смешанное жареное	8-9	10 ... 15
Темпура из креветок	8-9	5 ... 7
Рисовые лепешки	9	3 ... 7
* Рекомендуется сковорода вок.		
** Рекомендуется чугунная сковорода/кастрюля.		

7 Техническое обслуживание и чистка

7.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

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

средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.

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

Для варочных поверхностей:

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

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждого использования очищайте поверхность с помощью мощного средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появления царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.

- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут окисляться в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Стекло́нные поверхности

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

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте щетки из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

7.2 Очистка варочной поверхности

Стекло́нная варочная поверхность

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

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

7.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.

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

8 Устранение неполадок

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

Изделие не работает.

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

Символ на дисплее зоны варочной панели постоянно горит.

- Там не может быть кастрюлю на этой варочной зоне работает. >>> Проверьте, есть ли кастрюля в зоне варочной панели.
- Ваш горшок может быть несовместим с индукцией. >>> Проверьте, подходит ли ваш горшок для индукционных плит.

- Горшок может быть неправильно отцентрирован на зоне варочной панели или нижняя поверхность горшка может быть недостаточно широкой для выбранной зоны варочной панели. >>> Центрируйте зону варочной панели, выбрав горшок, достаточно широкий для зоны варочной панели.
- Горшок или зона варочной панели могут быть очень горячими. >>> Подождите, пока они остынут.

Выбранная зона варочной панели внезапно выключается во время работы.

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

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

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

Вентилятор охлаждения продолжает работать, даже если плита выключена.

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

Во время приготовления слышен шум от варочной панели

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

Возможные звуки и причины:

- **Шум вентилятора:** На варочной панели есть вентилятор, который автоматически работает в зависимости от температуры продукта. Вентилятор имеет разные рабочие уровни и работает на разных уровнях в зависимости

от температуры. После выключения варочной панели, если температура высока в зависимости от температуры продукта, вентилятор может продолжать работать некоторое время.

- **Низкий гул, как работа трансформатора:** В этом и заключается природа индукционной технологии. Поскольку тепло передается непосредственно на дно посуды, этот вид гудения может возникать в зависимости от материала посуды. Таким образом, разные звуки могут быть услышаны с разной посудой.
- **Треск звука:** Это связано с материалом и структурой дна посуды. Если посуда изготовлена из разных материалов и слоев, может возникнуть треск.
- **Звук свистка:** Свистящий звук может быть слышен при приготовлении пищи на двух зонах варочной панели на одной стороне варочной панели на разных уровнях приготовления.

Коды ошибок/причины и возможные решения

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

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 31 – E 45	Ошибка оборудования электронной платы индукционной конфорки.	Выключите индукционную варочную поверхность и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 48 E 49 E 51	Ошибка датчика индукционной варочной поверхности.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 52 – E 57	Ошибка датчика индукционной варочной поверхности.	Выключите индукционную варочную поверхность и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура варочной поверхности опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Импортер на территории РФ / Уполномоченное изготовителем лицо:

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

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

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

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

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

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

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

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

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

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

E

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Мазмұны

1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар	60
1.1 Пайдалану мақсаты	60
1.2 Бала, осал адам және үй жануарларының қауіпсіздігі	60
1.3 Электр қауіпсіздігі	61
1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі	63
1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік	63
1.6 Пайдалану қауіпсіздігі	64
1.7 Температура туралы ескертулер...	64
1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік	65
1.9 Индукция	65
1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	66
2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық.....	66
2.1 Қалдықтар туралы директива	66
2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру	66
2.2 Қаптама туралы ақпарат.....	66
2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар.....	66
3 Өніміңіз	67
3.1 Өнім ақпараты	67
3.2 Техникалық сипаттамалар.....	68
4 Бірінші рет қолдану.....	69
4.1 Бастапқы тазалау.....	69
5 Плитаны қалай пайдаланамыз.....	69
5.1 Хобты пайдалану туралы жалпы ақпарат.....	69
5.2 Плитаны басқару блогы	72
6 Пісіру туралы жалпы ақпарат.....	78
6.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер.....	78
7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау	80
7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат	80
7.2 Плитаны тазалау	81
7.3 Басқару тақтасын тазалау.....	81
8 Ақаулық себебін іздеу және түзету	82



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

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

- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



1.1 Пайдалану мақсаты

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

1.2 Бала, осал адам



және үй жануарларының қауіпсіздігі

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

катерлер туралы қадағаланатын немесе үйретілген болса, пайдалана алады.

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

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

- Ескірген және пайдасыз өнімдерді тастамас бұрын:

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

1.3 Электр қауіпсіздігі

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

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

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

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

1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

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

1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

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

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



1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

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

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

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

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



1.7 Температура туралы ескертулер

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

толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.

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

1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

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

1.9 Индукция

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

электрондық құрылғыларды қоймаңыз. Өніміңіз зақымдалуы мүмкін.



1.10 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

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

2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

2.1 Қалдықтар туралы директива

2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

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



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

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

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

КК

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

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

2.2 Қаптама туралы ақпарат

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

2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

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

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

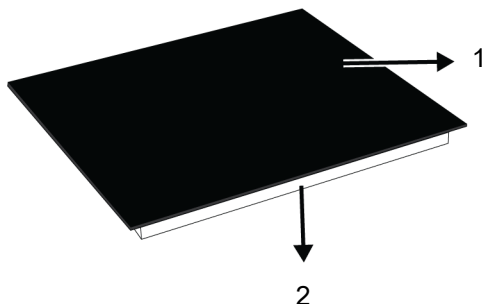
- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Пісіру аймағына сәйкес келетін өлшемі мен қақпағы бар кәстрөлдерді/табаларды пайдаланыңыз. Тамақ әзірлеу үшін әрқашан дұрыс мөлшердегі кәстрөлді

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

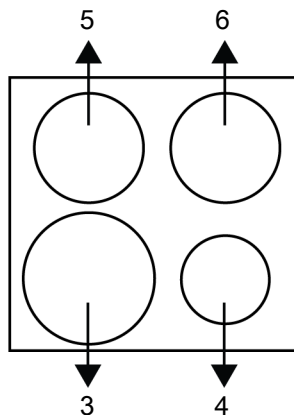
- Пісіру аймағын және кәстрөлдердің түбін таза ұстаңыз. Ластану пісіру аймағы мен кәстрөлдің түбі арасындағы жылу алмасуды азайтады.

3 Өніміңіз

3.1 Өнім ақпараты



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



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

3.2 Техникалық сипаттамалар

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

Әзірлеу аймақтары

Алдыңғы сол жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	210 мм
Қуат	2000 Вт / Күшейткіш 3000 Вт

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

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

Артқы оң жақ	Индукциялық әзірлеу аймағы
Өлшемі	180 мм
Қуат	2000 Вт / Күшейткіш 2300 Вт

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



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



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



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

4 Бірінші рет қолдану

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

4.1 Бастапқы тазалау

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

5 Плитаны қалай пайдаланамыз

5.1 Хобты пайдалану туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

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

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

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

- Шыны пісіру бетіндегі кенеттен температураның өзгеруі зақым келтіруі мүмкін, пісіру кезінде суық сұйықтықтың төгілуіне жол бермеңіз.
- Тиісті азық-түлік мөлшерін ыдысқа салыңыз. Бұл азық-түліктің толып кетуіне жол бермейді және қажетсіз тазалауды қажет етпейді.
- Пісіру аймақтарына ыдыс-аяқ қақпақтарын орналастырмаңыз.
- Пісіру ыдысын пісіру аймақтарына шоғырландырылған етіп орналастырыңыз. Егер ыдыс-аяқты басқа пісіру аймағына жылжытқыңыз келсе, оны жылжытудың орнына, оны көтеріп, қажетті пісіру аймағына орналастырыңыз.

Индукциялық губканың жұмыс принципі

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

Индукциялық пісірудің артықшылықтары

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

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

Қауіпсіз пайдалану үшін:

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

Ыдыс-аяқ

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

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

Сәйкес ыдыс-аяқ:

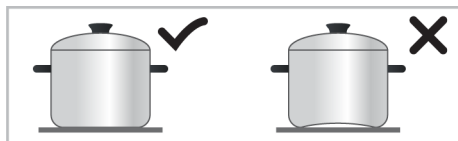
- Темір ыдысын құйыңыз
- Эмальданған болаттан жасалған ыдыс-аяқ
- Болат және тот баспайтын болаттан жасалған ыдыс-аяқ (индукцияға сәйкес келетінін көрсететін жапсырма немесе ескерту бар)

Ыңғайсыз ыдыс-аяқ:

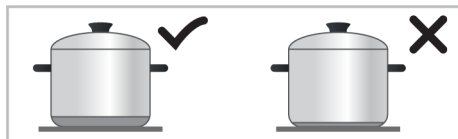
- Алюминий ыдысы
- Мыс ыдыс-аяқ
- Жезден жасалған ыдыс-аяқ
- Шыны ыдыс-аяқ
- Балшық пісіретін ыдыстар
- Керамикалық және фарфор ыдыс-аяқ

Ұсыныстар:

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

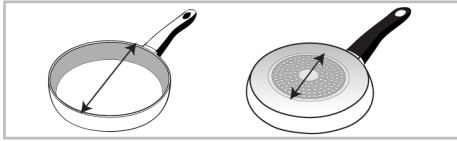


- Тек қалың негізделген, өңделген ыдыс-аяқтарды пайдаланыңыз. Егер сіз жұқа негізделген ыдыс-аяқтарды қолдансаңыз, бұл ыдыс-аяқтар өте тез қызады және ыдыс-аяқтың негізі автоматты түрде өшіру жүйесі іске қосылғанға дейін еріп, пісіру беті мен өнімге зиян тигізуі мүмкін. Өткір жиектер бетті сызады.

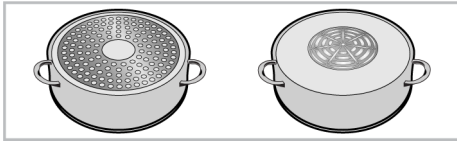


- Кейбір ыдыс-аяқтардың төменгі жағында оның нақты диаметрінен кішірек ферромагниттік өрісі бар. Тек осы аймақты пісіру аймағы қыздырады. Сондықтан жылу біркелкі бөлінбейді

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



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



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

Ыдыс-аяқ сынағы

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

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

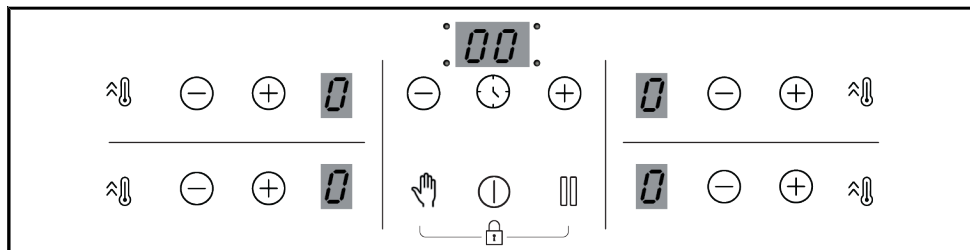
Ұсынылған ыдыс-аяқ өлшемдері

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

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

Әзірлеу аймағының диаметрі - мм	Кәстрөлдің диаметрі - мм
145	мин. 100 - макс. 145
180	мин. 100 - макс. 180
210	мин. 140 - макс. 210
240	мин. 140 - макс. 240
280	мин. 125 - макс. 280
320	мин. 125 - макс. 320
2 x (92,7 x 200)	мин. 100 - макс. 180
Беті кең (ікемді) әзірлеу аймағы	ені 230 - ұзындығы 390

5.2 Плитаны басқару блогы



Пернелер

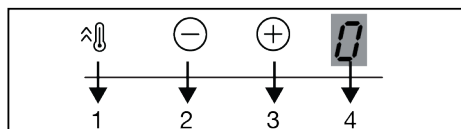
- ⌚ : Қосу/өшіру пернесі
- ⌚ : Таймер пернесі
- 🔥 : Жылдам қыздыру пернесі/Жоғары қуат параметрі (Күшейткіш) пернесі
- 👉 : Тазаалау құлпы пернесі
- ⏸ : Токтату пернесі
- ⊕ : Арттыру пернесі
- ⊖ : Азайту пернесі

Таңбалар

- ⬛ : Кең бетті әзірлеу аймағының тіркесім таңбасы *(Стандартты науа)
- 🔒 : Пернелер құлпы таңбасы

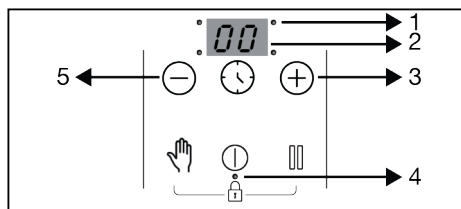
* Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.

Әзірлеу аймағын көрсету



- 1 Жылдам қыздыру пернесі/Жоғары қуат параметрі (Күшейткіш) пернесі
- 2 Температураны азайту пернесі
- 3 Температураны арттыру пернесі
- 4 Тиісті плитаның температура индикаторы

Таймер дисплейі



- 1 Таймер үшін жұмыс нүктесі жарық диоды

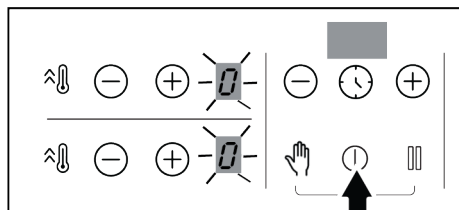
- 2 Таймер индикаторы
- 3 Таймерді арттыру пернесі
- 4 Пернелер құлпы/балалар құлпы үшін жұмыс нүктесі жарық диоды
- 5 Таймерді азайту пернесі

Басқару панеліндегі жалпы ескертулер

- Бұл құрылғы сенсорлық басқару панелі арқылы басқарылады. Сенсорлық басқару тақтасында жасаған әрбір әрекеттің дыбыстық сигналы болады.
- Басқару панелін әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. Беттің ылғалды және лас болуы функцияларда ақаулықпен жұмыс істеуіне әкелуі мүмкін.
- 10 секунд ішінде ешбір әрекет орындалмаса, плита автоматты түрде күту режиміне оралады.
- Ұзақ уақыт бойы ешбір перне басылмаса, құрылғы қауіпсіздік мақсатында өздігінен өшеді.

Плитаны қосу:

1. ⌚ пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.
- ⇒ Барлық әзірлеу аймақтарының дисплейінде «0» пайда болады.



Әзірлеу аймағын өшіру:

- ✓ Белсенді әзірлеу аймағын 4 түрлі жолмен өшіруге болады:

✓ ① пернесін түрту арқылы; ① пернесін түртіңіз.

1. **Температураны «0» деңгейіне түсіру арқылы;** Температура параметрін «0» деңгейіне реттеу арқылы әзірлеу аймағын өшіре аласыз.
2. **Қалаған әзірлеу аймағы үшін таймердегі өшіру функциясын пайдалану арқылы;** Уақыт аяқталған кезде таймер оған тағайындалған әзірлеу аймағын сөндіреді немесе тиісті дисплейде «00» немесе «00» таңбасы пайда болады.
3. **Қалаған әзірлеу аймағы үшін ⊕/⊖ пернелерін бір уақытта түрту арқылы;** Тиісті әзірлеу аймағын ⊕/⊖ пернелерін бір уақытта түрту арқылы өшіре аласыз.

i Әзірлеу аймағы өшірілгеннен кейін немесе қосулы тұрса, бұл әзірлеу аймағының әлі де ыстық екенін білдіреді. Әзірлеу аймақтарын ұстамаңыз.

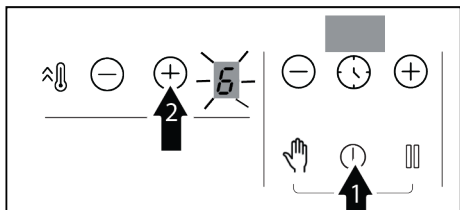
Қалған жылу индикаторы

Әзірлеу аймағының дисплейінде таңбасы жыпылықтап тұрса, бұл плитаның әлі ыстық екенін білдіреді және оны аз мөлшердегі тағамды жылы күйде ұстап тұру үшін пайдалануға болады. Шамалы уақыттан соң таңбасына ауысу арқылы қызудың бәсеңдегенін білдіреді.

i Электр қуаты өшкен кезде қалдық жылу индикаторы жанбайды және пайдаланушыларды ыстық әзірлеу аймақтары туралы ескертпейді.

Температура деңгейін реттеу

1. ① пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.
2. ⊕/⊖ пернелері арқылы қажетті температура деңгейін реттеңіз.



⇒ Тиісті әзірлеу аймағы орнатылған температура деңгейінде жұмыс істей бастайды.

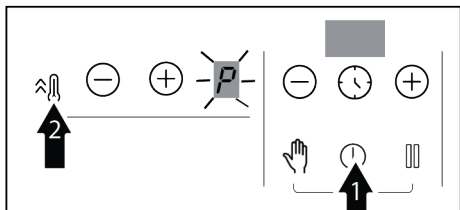
i 280 мм индукциялық плитаның әзірлеу аймағының сыртқы бөлігі (егер сіздің өніміңіз 280 мм индукциялық плита әзірлеу аймағымен жабдықталған болса) әзірлеу аймағын жабуға жеткілікті үлкен кәстрөл орнатылған кезде және температура 8 деңгейінен жоғары орнатылған кезде ғана қосылады.

Жоғары қуатты орнату (күшейткіш)

Жылдам қыздыру үшін күшейткіш функциясын пайдалана аласыз. Алайда бұл функцияны ұзақ уақыт бойы тамақ әзірлеу кезінде пайдаланбауға кеңес береміз. Күшейткіш функциясы барлық әзірлеу аймақтарыда қолжетімді болмауы мүмкін.

Жоғары қуатты параметрді (күшейткіш) таңдау

1. ① пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.
2. Тиісті аймақтан ^⌚ пернесін түртіңіз.



⇒ Таңдалған әзірлеу аймағы максималды қуатта жұмыс істейді және әзірлеу аймағының дисплейінде «P» таңбасы пайда болады. Әзірлеу аймағы күшейткіште жұмыс істеуін тоқтатып, өз деңгейінде жұмысын жалғастырады.

Жоғары қуат параметрін (КҮШЕЙТКІШ) мерзімінен бұрын өшіру:

⊖ немесе 🔊 пернелерін түрту арқылы кез-келген уақытта жоғары температура параметрін өшіре аласыз. Әзірлеу аймағы күшейткіште жұмыс істеуін тоқтатып, «9» деңгейінде жұмысын жалғастырады.

Бірдей тік бағытта орналасқан 2 аймақтың жұмыс принципі:

Егер бір аймақ күшейткіш деңгейіне орнатылса және бірдей тік бағытта орналасқан басқа аймақ үшін мән 6 деңгейінен (7, 8 және 9) жоғары болса, бірінші аймақ 9 деңгейге дейін төмендейді, ал екінші аймақ 6 деңгейінен (7, 8 және 9) жоғары деңгейге орнатылуы мүмкін. Егер екінші аймақ үшін күшейткіш деңгейі орнатылса, онда бірінші аймақ 6 деңгейіне дейін төмендейді.

Тазалау құлпы

Тазалау құлпы плита қосулы кезде басқару панеліндегі барлық пернелердің 20 секунд бойы басылмауын қамтамасыз етеді, бұл пайдаланушыға жылдам тазалауды жүзеге асыруға мүмкіндік береді. Осы уақыт аралығында құрылғы ешбір электр қуатын тұтынбайды.

Тазалау құлпын іске қосу

1. Кез келген әзірлеу аймағы қосылған кезде **бір сигнал дыбысы** естілгенше 🔊 пернесін басып, ұстап тұрыңыз.
2. Плитаның таймер дисплейінде кері санақ 20-дан басталады. ① пернесінен басқа панельдегі пернелердің барлығы осы кезеңде жұмыс жасамайды.

Тазалау құлпын сөндіру

Тазалау құлпын өшіру үшін қандай да бір пернені басудың қажеті жоқ. Плита 20 секундтан кейін дыбыстық сигнал береді және тазалау құлпы автоматты түрде өшеді.

① Тазалау құлпын ертерек өшіргіңіз келсе, **екі сигнал дыбысы** естілгенше 🔊 пернесін басып, ұстап тұрыңыз.

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

Әзірлеу аймақтары өшірілгенде, балаларға әзірлеу аймақтарын қосуға жол бермеу үшін плитаны балалардан қорғау құлпы арқылы қорғай аласыз. Балалардан қорғау құлпын тек әзірлеу аймақтары өшірілген кезде ғана қосуға немесе өшіруге болады (күту режимінде).

Балалардан қорғау құлпын іске қосу

1. Плита күту режимінде болғанда **бір сигнал дыбысы** естілгенше 🔊 және 🔊 пернелерін бір уақытта басып, ұстап тұрыңыз.
⇒ Балалардан қорғау құлпы іске қосылады. «L» таңбасы барлық әзірлеу аймақтарының дисплейінде біршама уақыт бойы көрсетіледі және 🔊 пернесінің ондық белгісі қосылады.

① Балалардан қорғау құлпы функциясы қосулы кезде кез-келген перне басылса, екі сигнал дыбысы естіледі және барлық әзірлеу аймақтарының дисплейінде «L» таңбасы жыпылықтайды.

Балалардан қорғау құлпын өшіру




1. Балалардан қорғау құлпы қосулы кезде екі сигнал дыбысы естілгенше 🔊 және 🔊 пернелерін бір уақытта басып, ұстап тұрыңыз.
2. Балалардан қорғау құлпы өшіріледі. Барлық әзірлеу аймақтарының дисплейінде «L» жыпылықтайды және 🔊 пернесінің шамы сөнеді.




Пернелерді құлыптау

Плита жұмыс істеп тұрған кезде функциялардың қателікпен өзгертілуін болдырмау үшін перне құлпын қоса аласыз.




① Қуат өшірілген жағдайда перне құлпы алынып тасталынады.

Пернелер құлпын іске қосу

1. Бір сигнал дыбысы естілгенше  және  пернелерін бір уақытта басып, ұстап тұрыңыз.
2. Перне құлпы іске қосылады және жыпылықтағаннан кейін  пернесінің ондық нүктесі қосылады.

 Перне құлпын тек жұмыс режимінде қосуға болады. Пернелер құлпы белсенді кезде тек  пернесі жұмыс істейді. Басқа пернелерді түрткен кезде, перне құлпының белсенді екенін көрсету үшін  пернесінің ондық нүктесі жыпылықтайды. Егер сіз перне құлпы белсенді кезде плитаны өшірсеңіз, плитаны қайта қосу үшін перне құлпын өшіруіңіз керек. Перне құлпын өшірмей кез келген пернені түртетін болсаңыз, барлық әзірлеу аймақтарының дисплейінде «L» таңбасы жыпылықтап, перне құлпы белсенді екенін көрсетеді. Плитаны қайта қосу үшін перне құлпын өшіріңіз.



Пернелер құлпын өшіру

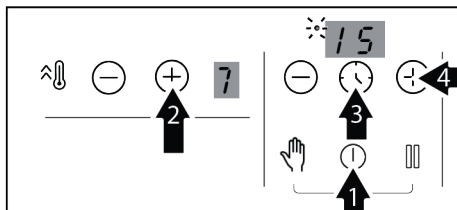
1. Перне құлпы қосулы кезде екі сигнал дыбысы естілгенше  және  пернелерін бір уақытта басып, ұстап тұрыңыз.
2.  пернесінің шамы сөніп, басқару тақтасының құлпы қолжетімді болады.



Таймер функциясы


Бұл функция тағам әзірлеуді жеңілдетеді. Тамақ әзірленгенше плитаға қарап тұрудың қажеті жоқ. Әзірлеу аймағы сіз орнатқан уақыт кезеңінің соңында автоматты түрде өшеді.



Таймерді іске қосу


1.  пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.
2.  пернелері арқылы қажетті температура деңгейін реттеңіз.




3. Таймерді  пернесін түрту арқылы растаңыз. Таймер дисплейінде «00» таңбасы және таңдалған аймақтың ондық нүктесі жыпылықтайды.
4.  пернелері арқылы қажетті ұзақтықты орнатаңыз.
5. 10 секундтан кейін параметр іске қосылады. Таймер дисплейінде таңдалған аймақтың ондық нүктесі жыпылықтайды.
6. Басқа әзірлеу аймақтарының таймерлерін орнату үшін жоғарыда түсіндірілген процесті қайталаңыз.

 Өртүрлі аймақтарға бірнеше таймер мәні орнатылса, таймер дисплейінде ең аз таймер мәні бар аймақ таймері көрсетіледі және сол аймақтың ондық нүктесі жыпылықтайды. Басқа аймақтардың ондық нүктелері үздіксіз жанып тұрады.

 Әзірлеу аймағының  пернесін басу арқылы тағам дайын болғанға дейінгі қалған уақытты көре аласыз. Өрбір түрткен кезде өртүрлі аймақтың таймер мәні көрсетіледі. Ақыр аяғында таймердің ең аз мәні қайта көрсетіледі.

 Әзірлеу аймағы мен температура мәнін таңдамай, таймерді орнату мүмкін емес.


 Таймерді тек жұмыс істеп тұрған әзірлеу аймақтары үшін орнатуға болады.

Таймерді өшіру

Орнатылған уақыт аяқталғаннан кейін плита автоматты түрде өшеді және дыбыстық сигнал береді. Дыбыстық сигнал дыбысын өшіру үшін кез-келген пернені басыңыз. Ешбір пернені баспасаңыз, сигнал дыбысы бірнеше минуттан кейін өшеді.


Таймерлерді ертерек өшіру


- ✓ Таймерді ертерек өшірсеңіз, орнатылған температурада плита сөнгенше жұмыс жасайды. Таймерді екі түрлі жолмен ертерек өшіруге болады:
1. **Тиісті аймақ үшін таймердің мәнін «00» мәніне түсіру арқылы өшіру:**
Таймер қосулы әзірлеу аймағының дисплейінде «00» пайда болғанша таймер ⊕/⊖ пернелерін түрткіңіз.
 - ⇒ Тиісті аймақтың ондық нүкте таңбасы біржола өшеді және таймер тоқтатылады.
 - ⇒ **Deactivating the timer for related zone by touching the related zone ⊕/⊖ keys simultaneously:** Touch the related zone ⊕/⊖ keys simultaneously.
 - ⇒ Тиісті аймақтың ондық нүкте таңбасы біржола өшеді және таймер тоқтатылады.



 Осы қадамнан кейін тиісті аймақтың температура деңгейі таймер деңгейіндегі «0» мәніне тең болады.

Тоқтату функциясы

- ✓ Бұл функция арқылы әзірлеу аймақтарының жұмыс температурасын ең төменгі деңгейге (1-деңгей) түсіруге болады.

 Таймер кез-келген әзірлеу аймағына орнатылса, ол тоқтау кезінде де жұмысын жалғастыра береді.

1. Кез-келген әзірлеу аймағы жұмыс істеп тұрған кезде  пернесін түрткіңіз.

2. Барлық жұмыс істейтін әзірлеу аймақтары минималды деңгейде жұмыс істейді (1-деңгей)  таңбасы белсенді әзірлеу аймақтарының дисплейінде пайда болады.
3. Барлық әзірлеу аймақтарын бұрынғы параметрлерімен қайта пайдалану үшін  пернесін қайта түрткіңіз.

Қуатты басқару функциясы








Құрылғыңыз қуатты басқару функциясымен жабдықталған. Осы функцияның көмегімен плита тұтынатын жалпы қуатты өзгерте аласыз. Қуатты басқару функциясы үшін 8 деңгей қолжетімді.

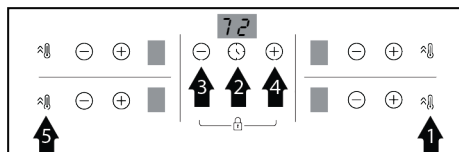
Қуатты басқару функциясы - Орнатылуы мүмкін жалпы қуат деңгейлері


Қуатты басқару дисплей индикаторы

Жалпы қуат	Қуат
25	2,5 кВт
30	3 кВт
36	3,6 кВт
44	4,4 кВт
54	5,4 кВт
57	5,7 кВт
67	6,7 кВт
72	7,2 кВт

Жалпы қуатты өзгерту үшін;

1.  пернесін басу арқылы плитаны қосыңыз.  пернесін қайта басу арқылы плитаны өшіріңіз.
2. Содан кейін тиісінше оң жақ алдыңғы аймақтағы  пернесін,  пернесін, таймердің  пернесін, таймердің  пернесін және ең соңында сол жақ алдыңғы аймақтағы  пернесін түрткіңіз.



3. Таймер дисплейінде орнатылған қуатты басқару деңгейі көрсетіледі.
4. Деңгейлер арасында ауысу және орнатқыңыз келетін жалпы қуат мәнін орнату үшін  пернесін түрткіңіз.

5. ① пернені түрту арқылы параметрді растаңыз және плитаны өшіріңіз. Сіз орнатқан жалпы қуат мәні іске қосылады.

i Плитаға орнатуға болатын температура деңгейлері орнатылған жалпы қуат деңгейіне байланысты өзгеруі мүмкін. Плитаға берілген температура деңгейі плита орындайтын қуат параметріне сәйкес автоматты түрде төмендетіледі. Бұл қандай да бір ақау емес.

i Қуат деңгейін өзгерту кезінде көрсетілген реттіліктен басқа перне басылса, параметрді орындау мүмкін болмайды. Параметрді орындау үшін қадамдарды басынан бастап қайталау керек.

Индукциялық әзірлеу аймақтарын қауіпсіз және тиімді пайдалану

Жұмыс істеу принциптері: Индукциялық плита негізінде әзірлеу ыдысын тікелей қыздырады. Сондықтан ол басқа плита түрлерімен салыстырғанда көптеген артықшылықтарға ие. Ол тиімдірек жұмыс істейді және плита беті салқынырақ болады. Индукциялық плита максималды қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ететін жоғары қауіпсіздік жүйелерімен жабдықталған.

i Плитаны модельге байланысты диаметрі 145, 180, 210 және 280 мм болатын индукциялық әзірлеу аймақтарымен жабдықтауға болады. Әрбір әзірлеу аймағы индукция мүмкіндігінің арқасында оған қойылған ыдысты автоматты түрде анықтайды. Энергия тек ыдыс әзірлеу аймағына тиген жерде ғана пайда болады және осылайша қуатты өте аз тұтынады.

i Әсіресе диаметрі аз ыдыстармен және су мен май аз болған кезде құрылғы 1-ден 7-ге дейінгі деңгейлерде жұмыс жасап, жұмысын тоқтатуы мүмкін. Бұл ешқандай да ақау емес.

Жүйені автоматты түрде өшіру

Плитада автоматты түрде өшіру жүйесі бар. Бір немесе бірнеше плита аймағы қосулы қалса, плита кішкене уақыттан кейін автоматты түрде өшеді (1-кестені қараңыз). Егер плитада таймер орнатылған болса, таймер дисплейі де өшеді.

Автоматты өшірудің уақыт шегі таңдалған температура деңгейіне байланысты. Бұл температура деңгейіне максималды жұмыс істеу уақыты қолданылады.

Плита аймағын пайдаланушы автоматты түрде өшірілген соң, төменде сипатталғандай пайдалана алады.

Температура деңгейі	Автоматты түрде өшу кезеңі - сағат
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	30 мин.
P (Күшейткіш)	10 мин. (*)
(*)Плита 10 минуттан кейін 9-деңгейге түседі	

Кесте 1: Жүйені автоматты түрде өшіру уақыттары

Қызып кетуден қорғау

Плита қызып кетуден қорғайтын сенсорлармен жабдықталған. Қызып кету жағдайында мыналарды байқауға болады:

- Жұмыс істейтін эзірлеу аймағы өшіп қалуы мүмкін.
- Таңдалған деңгей жоғары деңгейден 7 деңгейге дейін түсіп қалуы мүмкін.

Тасып кетуден қорғау жүйесі

Плитаңыз тасып кетуден қорғау жүйесімен жабдықталған. Басқару панеліне сұйықтық төгілсе, жүйе дереу қуатты ажыратып, плитаны өшіреді. Осы кезеңде индикаторда «E» ескертуі пайда болады.

Дәл қуат параметрі

Индукциялық плита жұмыс принципі ретінде пәрмендерге бірден жауап береді. Ол қуат параметрлерін өте жылдам өзгертеді. Осылайша, сіз (су, сүт және т.б. бар) кәстрөлдің толып, тасуының алдын аласыз.



Сенсорлық басқару панелінің беті қарқынды бұға тап болса, бүкіл басқару жүйесі өшіп, қате сигналын беруі мүмкін.



Сенсорлық басқару панелінің бетін таза ұстаңыз. Қате операциялар орын алуы мүмкін.

6 Пісіру туралы жалпы ақпарат

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

6.1 Плитамен эзірлеу туралы жалпы ескертулер

Плитамен эзірлеу туралы жалпы ескертулер

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

Эзірлеу үстелі

Тамақ	Температура деңгейі	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Еріту		
Шоколадты еріту (мысалы, Dr.Oetker бренді, ащы шоколад 55-60% какао, 150 г)	1	20 ... 35
Май (200 г)	6	5 ... 6
Kaynatma, Isıtma ve Sıcak Tutma Қайнату, қыздыру, жылы ұстау		
Су 1 л (Қайнату)	P	2 ... 8
Су 3 л (Қайнату)	P	8 ... 10
Сүт 1 л (Қайнату)	6	4 ... 6
Сүт 1 л (Жылы ұстау)	1-2	18 ... 22

Тамақ	Температура деңгейі	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)	
Көкөніс майы (Қыздыру) (Күнбағыс дәнінен жасалған май 0,5 л)	8	3 ... 5	
Қайнату			
Қабығы ашылған картоп ірі етіп туралған (2 дана үлкен өлшем)	9	12 ... 14	
Аксерке сүбесі	8	10 ... 15	
Сосиска	9	2 ... 4	
Паста (150 г)	8	8 ... 12	
Тұтастай тауық (1,5 кг)	7-9	55 ... 70	
Аралас көкөніс бұқтырмасы	6-8	10 ... 20	
Кеспе	9	3 ... 6	
Әзірлеу, қуыру			
Күріш тамағы (200 г күріш)	6-8	10 ... 30	
Паэлья *	9	15 ... 20	
Ашуре **			
	Бұршақ пен нұтты қайнату Қайнату - Ашуре үшін	9	5 ... 6
	Бұршақ пен нұтты қайнату әзірлеу - Ашуре үшін	3	10 ... 30
	Бидай Қайнату - Ашуре үшін	9	2 ... 5
	Бидай әзірлеу - Ашуре үшін	3	10 ... 30
	Ашуре - Барлық ингредиенттер	8	20 ... 25
Көкөністер қосылған жіліншік **			
	Көкөністерді қуыру	9	3 ... 8
	Пісіру	4-5	120 ... 150
Сорпалар (Мысалы, жасымық сорпасы)	6-7	17 ... 20	
Ризотто	7-8	15 ... 25	
Тауық фажитасы	9	10 ... 20	
Тауық еті, көкөніс, кальмар кеспесі	8-9	10 ... 18	
Кремді саңырауқұлақ тауық еті	8-9	10 ... 18	
Араластырып қуырыңыз Чили тауық еті *	8-9	5 ... 10	
Шпинат және тартылған ет тағамы	6-7	10 ... 15	
Сыр еті	7-8	60 ... 70	
Бұлгур палауы (200 г)	6-8	15 ... 35	
Сыр етінен жасалған стрононофф	8-9	10 ... 15	
Аз майда қуыру			
Теңіз алабұғасының сүбесі	8	3 ... 7	
Сүйексіз стейк ** (3-5 см)	8	5 ... 9	
Сосиска	8	2 ... 5	
Қуырылған жұмыртқа	7	4 ... 8	
Омлет	7-8	3 ... 6	
Бургер Пэтти	6-8	6 ... 10	
Балантин тауық еті (200 г)	8-9	6 ... 10	
Креп	8-9	2 ... 5	
Жалпақ нан	6-7	2 ... 5	

Тамақ	Температура деңгейі	Нан пісіру уақыты (мин.) (шамамен)
Ашық нан	7-9	2 ... 5
Табаған піскен нан	8-9	6 ... 12
Француз жеміс тосты	8-9	2 ... 5
Аралас көкөніс қуыру *	7-8	9 ... 13
Қуырылған картоп		
Бауырсақ	8	13 ... 16
Шницель	8	5 ... 7
Наггетс	8-9	4 ... 8
Мұздатылған картоп (500 г)	8-9	8 ... 15
Балғын картоптар (500 г)	8-9	8 ... 15
Жаңа алма кесілген картоп (200 г)	8-9	5 ... 10
Тауық Кату	8-9	3 ... 6
Аралас қуыру	8-9	10 ... 15
Асшаяндар Темпура	8-9	5 ... 7
Күріш торттары	9	3 ... 7
* Уок кәстрөлі ұсынылады.		
** Құйылған таба/кәстрөл ұсынылады.		

7 Техникалық қызмет көрсету және тазалау

7.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін буды тазарту өнімдерін пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бумен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ,

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

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

Пісіру беттері үшін:

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

Іпox – тот баспайтын беттер

- Іпox 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 іпox бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.
- Бір бағыттық сүртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және іпox беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.
- Шыны және іпox 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 әзірлеу беті

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

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

7.3 Басқару тақтасын тазалау

- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Панельді тазалау үшін астындағы тұтқалар мен тығыздағыштарды алып тастамаңыз. Басқару тақтасы мен тұтқалар зақымдалуы мүмкін.

- Басқару тұтқалары бар iNox панельдерін тазалаған кезде тұтқаның айналасындағы iNox тазалағыштарын пайдаланбаңыз. Тұтқаның айналасындағы индикаторлар өшірілуі мүмкін.
- Сенсорлық басқару тақталарын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Егер құрылғы кілтті

құлыптау функциясымен жабдықталған болса, басқару тақтасын тазаламас бұрын кілт құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде қате анықтау орын алуы мүмкін.

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

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

Өнім жұмыс істемейді.

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

NOV ZONE дисплейіндегі X|_| 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 үйлеспейді 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 өнімінің температурасына сәйкес автоматты түрде жұмыс істейтін желдеткіші бар. Желдеткіш әртүрлі жұмыс деңгейлеріне ие және температураға сәйкес әртүрлі деңгейде жұмыс істейді. Қақпақ өшірілгеннен кейін, егер өнім температурасына сәйкес температура жоғары болса, желдеткіш біраз уақыт жұмысын жалғастыруы мүмкін.

- **Трансформатордың жұмысы сияқты төмен ылғалдылық:** Бұл индукциялық технологияның табиғаты. Жылу ыдыс-аяқтың түбіне тікелей тасымалданатындықтан, ыдыс-аяқтың материалына байланысты бұл түрі пайда болуы мүмкін. Сондықтан әр түрлі дыбыстар әр түрлі ыдыс-аяқпен естілуі мүмкін.
- **Дыбыстың бұзылуы:** Бұл ыдыс-аяқтың түбінің материалы мен құрылымына байланысты. Егер ыдыс-аяқ әртүрлі материалдардан және қабаттардан жасалған болса, жарылыс шуылдары пайда болуы мүмкін.
- **Дыбыс шығару:** Әр түрлі пісіру деңгейлерінде пештің бір жағында екі құмыра аймағында пісіру кезінде ысқырған дыбыс естілуі мүмкін.

Қате кодтары/себептері және ықтимал шешімдер

Қате кодтары	Қате себептері	Мүмкін шешімдер
E 2	Дисплей мен тұтқа интерфейс тақтасы арасындағы байланыс қатесі	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 22 E 26	Индукциялық плита қызып кетті.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанын күтіңіз. Плита температурасы шекті деңгейден төмен түскен кезде қате жойылады.
E 46	Бір немесе бірнеше перне 10 секундтан астам уақыт басулы күйде болады. Басқару панелінде қандай да бір зат қалып қалған немесе басқару құралы буланған.	Қолыңызды плитадан алған кезде мәселе шешіледі. Басқару панелін тазалаған соң мәселе шешіледі.
E 47	Индукциялық қыздыруға арналған кәстрөл пайдаланылып жатқан жоқ.	Индукциялық қыздыруға арналған кәстрөл пайдаланылған кезде қате жойылуы керек.
E 1 – E 15	Индукциялық плитадағы байланыс қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 16 – E 21	Индукциялық плитадағы температура сенсорының қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 23 E 24	Индукциялық плитадағы бағдарламалық жасақтама қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, 30 секундтан кейін қайта іске қосыңыз. Мәселе қайта орын алса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.

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

Arcelik A.S.

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

ТҮРКИЯДА жасалған

Ресей Федерациясындағы импорттаушы / Өндіруші уәкілеттік берген тұлға:

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

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

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

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