

RU KZ

Индукционная варочная панель

бытовая

Индукциялық пісіру панелі

тұрмыстық

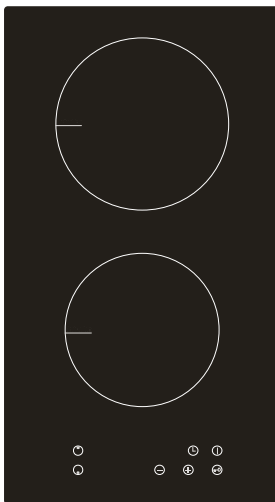


**Руководство по эксплуатации/ Инструкция по установке
Пайдалану бойынша нұсқаулық / Орнату бойынша нұсқау**

МОДЕЛИ:

ҮЛГІЛЕР: P EI523 B; PL EI523 B; P EI523 Si

P EI526 B



**Внимательно изучите данное руководство перед установкой или
эксплуатацией прибора и сохраните для дальнейшего использования
Аспапты орнату немесе пайдалану алдында осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз
және кейін пайдалану үшін сақтап қойыңыз**

RU

Содержание:

	RU	KZ
Введение.....	3	29
Раздел 1. Возможные опасности.....	3	29
Раздел 2. Описание.....	7	33
Раздел 3. Эксплуатация.....	9	35
Раздел 4. Рекомендации по приготовлению.....	16	42
Раздел 5. Уход за прибором.....	18	44
Раздел 6. Советы по устранению неполадок.....	19	45
Раздел 7. Технические характеристики.....	21	47
Раздел 8. Комплектность.....	21	47
Раздел 9. Установка.....	22	48

Индукционная варочная панель бытовая, тип ВЕСІ, соответствует требованиям ТУ 3468-020-53500398, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011.

Введение

Благодарим Вас за выбор данного прибора.

Прибор рассчитан на годы эксплуатации без проблем при условии его правильной установки и технического обслуживания.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой или использованием прибора. Желательно сохранять чек на вашу покупку и чек на оплату работ по установке вместе с этим руководством для дальнейшего использования. Документ включает в себя важную информацию по технике безопасности в дополнение к указаниям и рекомендациям, которые позволят вам в полной мере использовать все доступные функции.

Данный прибор должен быть установлен и подключён в соответствии с действующими правилами.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что индукционная варочная панель (далее по тексту – прибор) не повреждена, укомплектована, и в гарантийных обязательствах ГО 01-08 торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны.

Раздел 1. Возможные опасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте приведённую информацию, прежде чем использовать варочную панель.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электросети перед выполнением с ним каких-либо ремонтных работ или работ по техническому обслуживанию.
- Подключение прибора к исправной системе заземления является обязательным.
- Внесение изменений в систему внутренней (домашней) проводки должно выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или повреждённой варочной панели. Если поверхность панели сломалась, или на ней появилась трещина,

немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.

- Отключите варочную панель от сети перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.



Однако лицам с электрокардиостимуляторами не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью, так как нельзя гарантировать, что все электрокардиостимуляторы, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам, и что не возникнет интерференция, препятствующая надлежащей эксплуатации прибора. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при пользовании варочной панелью будут испытывать дискомфорт.

Опасность горячих поверхностей

- Во время использования доступные части прибора нагреваются достаточно сильно, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта тела, одежды, иных предметов, кроме подходящей посуды, со стеклом до остывания поверхности.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на поверхности варочной панели, поскольку могут нагреться
- Не допускайте детей к прибору.
- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Проверьте, чтобы они не нависали над другими работающими варочными зонами. Не допускайте, чтобы дети прикасались к ручкам посуды на варочной панели.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам.

Опасность порезов

- Лезвие скребка для чистки варочной панели выступает, когда убрана защитная крышка. Используйте с максимальной осторожностью и всегда храните в безопасном виде в недоступном для детей месте.
- Пренебрежение предосторожностью может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости, перелив жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления, привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для работы или хранения чего-либо.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть при помощи панели управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, влезать на прибор, сидеть или стоять на нём.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Влезая на прибор, дети могут быть серьёзно травмированы.
- Не оставляйте детей без присмотра в помещении с работающим прибором.
- С детьми или лицами, имеющими ограниченные возможности, затрудняющие пользование прибором, должно находиться ответственное компетентное лицо для проведения инструктажа по применению. Инструктирующий должен убедиться в том, что они могут использовать прибор без опасности для себя или окружающих.
- Запрещается проводить ремонтные работы или замену каких-либо частей прибора, если специальных рекомендаций о том не содержится в данном руководстве. Все другие виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не применяйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не роняйте тяжёлые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте посуду по поверхности панели, так как это может привести к появлению царапин на стекле.
- Не используйте металлические мочалки, щётки или любые другие грубые абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- Если повреждён сетевой шнур, его должен заменить производитель прибора, представитель сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией во избежание возникновения опасности.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и

аналогичных условиях, таких как: комнаты приёма пищи для персонала магазинов, офисов и других учреждений; фермерские дома; кухни для постояльцев гостиниц, мотелей и прочих мест временного проживания.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования.

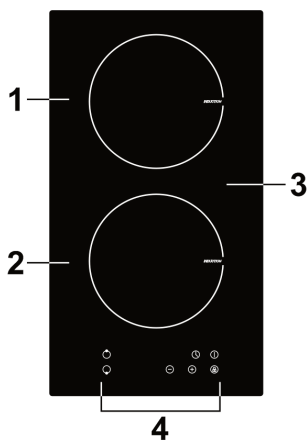
Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагретым поверхностям.

Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, если отсутствует постоянный контроль за ними.

- Допускается использование данного прибора детьми возрастом от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, тактильными или умственными возможностями или людьми, не обладающими достаточными навыками и знаниями, только если они находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность, или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с прибором опасности.
- Не допускаются игры детей с прибором. Чистка и уход за прибором не должны осуществляться детьми без присмотра.
- **ВНИМАНИЕ!** Неконтролируемый процесс приготовления на варочной панели пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию. ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой, необходимо отключить прибор от сети и накрыть пламя, например, крышкой или тарелкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание опасности возникновения пожара не храните вещи на поверхности варочной панели.
- **ВНИМАНИЕ!** В случае появления на стеклокерамической поверхности трещины отключите прибор от сети во избежание возможного поражения электрическим током.
- Не допускается использование пароочистителя.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ!** Процесс приготовления пищи всегда должен осуществляться под наблюдением. Кратковременные процессы должны контролироваться непрерывно.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание опрокидывания прибора необходимо зафиксировать его. Смотрите инструкции по установке.
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только те элементы безопасности варочной панели, которые разработаны изготовителем прибора, или указаны изготовителем в руководстве по эксплуатации в качестве подходящих, или встроены в прибор. Использование ненадлежащих элементов безопасности может привести к несчастному случаю.
Данный прибор имеет провод заземления, предназначенный для использования только по назначению.

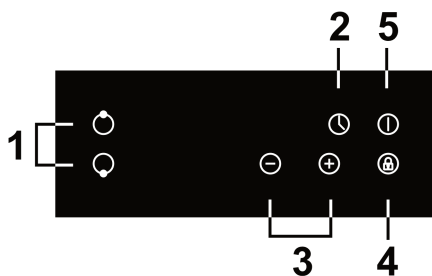
Раздел 2. Описание

Вид сверху



1. Варочная зона 2000 Вт max.
2. Варочная зона 1500 Вт max.
3. Стеклокерамическая пластина.
4. Панель управления.

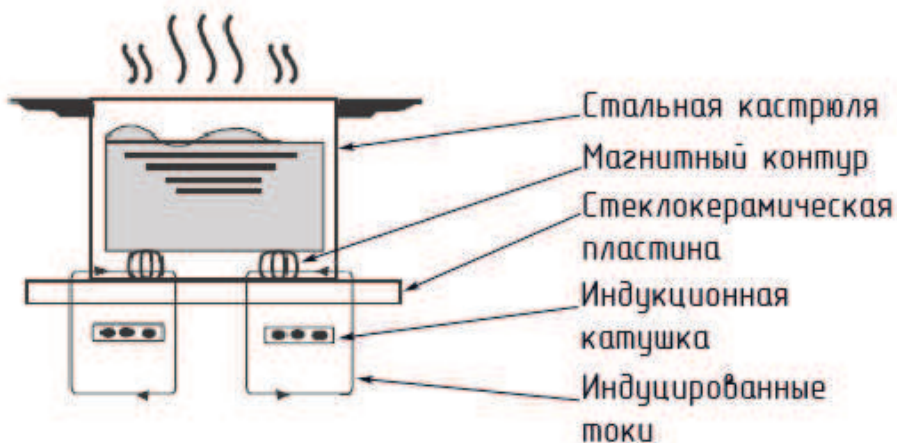
Панель управления



1. Выбор варочной зоны.
2. Таймер.
3. Регулировка мощности или настройка таймера.
4. Блокировка.
5. Вкл./Выкл.

Принцип работы индукционной панели

Процесс приготовления пищи на индукционной панели является безопасным, передовым, эффективным и экономичным. Принцип работы прибора заключается в электромагнитных колебаниях, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не косвенно через нагревание поверхности стекла. Стеклокерамическая пластина становится горячей только потому, что кастрюля нагревает её.




Перед первым использованием прибора

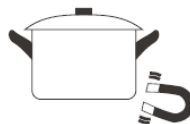
- Прочтите данное руководство, обращая особое внимание на раздел «Меры безопасности».
- Удалите защитную плёнку, которая может оставаться на приборе.

Раздел 3. Эксплуатация

Советы по выбору посуды



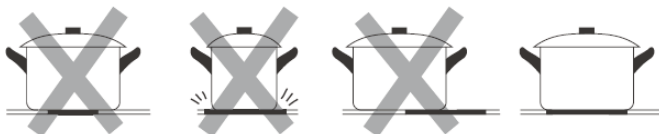
- Применяйте только посуду, имеющую дно, пригодное для использования с индукционной варочной панелью. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить пригодность посуды магнитом. Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, посуда подходит для индукционной панели.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую требуется проверить.
 2. Если на дисплее не мигает значок , и вода нагревается, значит посуда подходит.
- Кухонная посуда, изготовленная из следующих материалов, не подходит: обычная нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика, фаянс и глина.



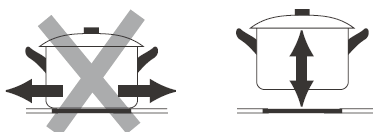
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая, плотно прилегает к стеклу, а диаметр дна такой же, как диаметр варочной зоны. Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны.



Всегда поднимайте посуду над поверхностью варочной панели, не двигайте её по поверхности, посуда может поцарапать стекло.



Размеры посуды

Варочные зоны имеют область действия, которая определяется автоматически в зависимости от диаметра посуды. Однако дно посуды

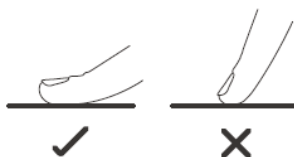
должно иметь минимальный диаметр, соответствующий выбранной варочной зоне. Для максимально эффективного использования варочной панели размещайте посуду в центре варочной зоны.

Диаметр основания посуды

Диаметр варочной зоны, мм	Минимальный диаметр посуды, мм
180	120

Использование сенсорной панели управления

- Под термином «кнопка» следует понимать область, обозначенную контуром, нанесённым на стеклокерамическую панель.
- Под термином «нажать на кнопку» следует понимать следующее действие: к поверхности, обозначенной контуром, приложить подушечку пальца и удерживать несколько секунд.
- Органы управления реагируют на касание, нет необходимости прикладывать усилие.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда управляющее касание зарегистрировано.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие, и что ни один предмет (например, посуда или ткань) не покрывает их. Даже тонкая плёнка воды может мешать работе элементов управления.



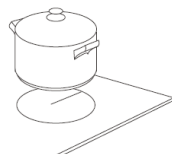
Для начала процесса приготовления

- После подачи электроэнергии раздастся однократный звуковой сигнал, все дисплеи включатся на одну секунду, затем погаснут, указывая, что варочная панель находится в режиме ожидания.

1. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.» ① на панели управления. На всех дисплеях отображается «-».



2. Поместите подходящую посуду на варочную зону, которую Вы планируете использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность варочной зоны чистые и сухие.



3. Нажмите кнопку выбора варочной зоны. Индикатор, расположенный рядом, начнёт мигать.

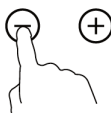



4. Установите уровень мощности с помощью кнопок «-», «+».

• Если вы не выберете варочную зону в течение 1 минуты, варочная панель отключится автоматически. Придётся начать действие с шага 1.

• Уровень мощности можно изменить в любой момент в процессе приготовления.

• При удерживании нажатой одной из кнопок «-», «+» можно изменять значение мощности вверх или вниз.



Если при установке уровня мощности дисплей варочной зоны продолжает мигать, или мигает индикация  это означает следующее:

- вы не поставили посуду в соответствующую варочную зону;
- посуда, которую вы используете, не подходит для индукционного приготовления пищи;
- посуда слишком мала или она неправильно установлена в варочной зоне.

Нагревание не происходит, если в варочной зоне нет посуды или установлена неподходящая посуда.

Дисплей автоматически отключится через 1 минуту, если в варочную зону не установлена подходящая посуда.

После завершения процесса приготовления

1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, которую вы хотите отключить.



2. Выключите варочную зону, нажимая «-», пока не отобразится «0».



Убедитесь, что на дисплее мощности отображается «0»,



а затем «Н».



3. Выключите варочную панель целиком, нажав кнопку «Вкл./Выкл.»



4. Будьте осторожны с горячими варочными зонами.


На дисплее мощности отобразится буква «Н», указывая, какая из варочных зон ещё горячая. Эта индикация пропадёт, когда варочная зона охладится до безопасной температуры. Вы можете применять это остаточное тепло как энергосберегающую функцию, например, для нагрева посуды для последующего приготовления пищи, используя варочную зону, пока она ещё горячая.




Блокировка панели управления

- Панель управления можно заблокировать для предотвращения её несанкционированного использования (например, чтобы дети случайно не включили варочную зону).
- Пока панель управления заблокирована, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не будут реагировать на касание.

Чтобы заблокировать панель управления

нажмите кнопку блокировки  на панели управления. На дисплее таймера отобразится «Lo».

Чтобы разблокировать панель управления

- Убедитесь, что индукционная панель включена.
- Нажмите кнопку блокировки  и удерживайте в течение некоторого времени.
- Теперь вы можете использовать индукционную панель.



Пока прибор находится в режиме блокировки, все кнопки кроме «Вкл./Выкл.» не будут реагировать на нажатие. Вы всегда можете выключить индукционную панель с помощью кнопки «Вкл./Выкл.» в случае необходимости, но при следующем включении первым делом потребуется отключить блокировку.

Защита от перегрева

Встроенный температурный датчик контролирует температуру внутри варочной панели. Когда фиксируется избыточная температура, варочная панель отключается автоматически.

Обнаружение мелких предметов

В том случае, если на варочной панели оставлена посуда

неподходящего размера или посуда не из ферромагнитного материала (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически перейдёт в режим ожидания через одну минуту. Вентилятор индукционной панели будет продолжать работать ещё в течение 1 минуты.

В случае удаления посуды в процессе приготовления индукционная варочная панель немедленно прекратит нагрев, автоматическое отключение произойдёт через 2 минуты.

Автоотключение

Одной из функций безопасности данной индукционной панели является автоматическое отключение. Оно происходит в том случае, если вы забыли отключить варочную зону. Продолжительность работы до отключения по умолчанию приведена в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию, час	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Таймер

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Использование в качестве независимого таймера. В этом случае он не отключает варочную зону по истечении заданного времени.
- Использование для отключения одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.
- На таймере можно задать время в пределах 99 минут.

Независимый таймер

Если не выбрана ни одна из варочных зон

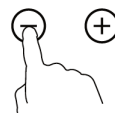
1. Убедитесь, что варочная панель включена.

Примечание: Вы можете использовать таймер, даже если ни одна из варочных зон не выбрана.

2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «30».



3. Установите значение таймера с помощью кнопок «-» или «+».

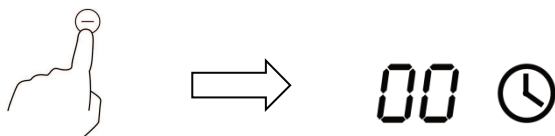


Совет: Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту.

Удерживайте кнопку «-» или «+» нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.

При попытке установить время, превышающее 99 минут, произойдёт автоматический возврат в 0 минут.

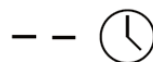
4. Для отмены таймера нажимайте на кнопку «-» до уменьшения заданного значения до 0, на дисплее отобразится «00».



5. После установки заданного времени обратный отсчёт начинается немедленно. На дисплее отображается оставшееся время, а индикатор таймера мигает в течение 5 секунд.



6. По истечении установленного времени звуковой сигнал будет работать в течение 30 секунд, а на дисплее таймера отобразится «--».



Установка времени работы одной варочной зоны

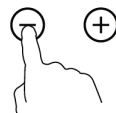
1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, для которой хотите установить данную функцию.



2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «30».



3. Установите значение таймера с помощью кнопок «-» или «+».

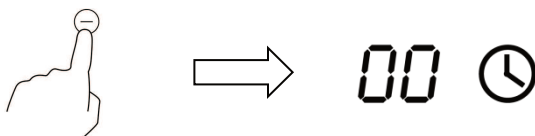


Совет: Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту.

Удерживайте кнопку «-» или «+» нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.

При попытке установить время, превышающее 99 минут, произойдёт автоматический возврат в 0 минут.

4. Для отмены таймера нажимайте на кнопку «-» до уменьшения заданного значения до 0, на дисплее отобразится «00».



5. После установки заданного времени обратный отсчёт начинается немедленно. На дисплее отображается оставшееся время, а индикатор таймера мигает в течение 5 секунд.



Примечание: Красный индикатор рядом с дисплеем мощности варочной зоны будет гореть, показывая, что выбрана данная варочная зона.



2. По истечении заданного времени соответствующая варочная зона отключится автоматически. На дисплее варочной зоны отобразится «Н».

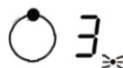


Другая варочная зона продолжит работать, если перед этим она была включена.

Установка времени работы нескольких варочных зон

1. Если функция применяется для обеих зон нагрева, на дисплее таймера отображается наименьшее оставшееся время.

Например, если для зоны № 1 задано время 3 минуты,



для зоны № 2 задано время 6 минут,



дисплей таймера будет показывать «3».



Примечание: Красный индикатор будет мигать рядом с дисплеем мощности той варочной зоны, для которой отображается время на дисплее таймера.

Если вы хотите проверить установленное время для другой зоны нагрева, нажмите кнопку выбора этой зоны. Таймер покажет установленное время.

2. По истечении заданного времени соответствующая варочная зона отключится автоматически. На дисплее варочной зоны отобразится «Н».



Примечание: Если вы хотите изменить заданное время после начала обратного отсчёта, необходимо начать с шага 1 (см. пункт «Установка времени работы одной варочной зоны»).

Раздел 4. Рекомендации по приготовлению

Советы по приготовлению

- По достижении точки кипения уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит продолжительность приготовления и сэкономит электроэнергию благодаря сохранению тепла.
- Сведите до минимума используемое количество жидкости или жира, чтобы сократить продолжительность приготовления.
- Начинайте процесс приготовления при высоком уровне мощности, а затем уменьшайте уровень мощности, когда продукты нагрелись.

Тушение, приготовление риса

Тушение происходит при температуре ниже температуры кипения воды, около 85°C, когда пузырьки лишь изредка достигают поверхности жидкости. В этом заключается секрет вкуснейших супов и нежного тушёного мяса, потому что вкус формируется без излишнего вываривания продуктов. Также при температуре ниже температуры кипения воды рекомендуется готовить блюда на яичной основе и густые мучные соусы.

Некоторые задачи, например, приготовление риса методом абсорбции, могут потребовать установления мощности выше, чем минимальное значение, чтобы гарантировать приготовления блюда в течение рекомендованного времени.

Запечатывание (обжаривание) стейка

Для приготовления сочного стейка с насыщенным вкусом:

Выдержите мясо при комнатной температуре в течение примерно 20 минут перед началом процесса приготовления.

Разогрейте сковороду с толстым дном.

Смажьте обе стороны стейка растительным маслом. Брызните небольшое количество растительного масла непосредственно на горячую сковороду, а затем опустите мясо на поверхность разогретой сковороды.

Переверните стейк только единожды в процессе приготовления. Точная продолжительность приготовления будет зависеть от толщины стейка и от желаемой степени прожаренности. Продолжительность может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Надавите на стейк,

чтобы определить, насколько он прожарен: чем он плотнее, тем сильнее прожарен.

Оставьте стейк «отдохнуть» на тёплой тарелке в течение нескольких минут, чтобы он стал ещё нежнее, перед подачей блюда на стол.

Жарка в масле (блюда восточной кухни)

Выберите керамическую сковороду WOK с плоским дном или большую сковороду.

Приготовьте все ингредиенты и необходимые столовые приборы. Жарение должно производиться быстро. Если Вы планируете приготовить большое количество продуктов, то рекомендуется готовить их несколькими небольшими партиями.

Кратковременно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки растительного масла.

Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и сохраняйте тёплым.

Пожарьте овощи. Пока они всё ещё горячие и хрустящие, установите более низкий уровень мощности, положите мясо обратно на сковороду и добавьте соус.

Аккуратно перемешивайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они полностью прожарились.

Подавайте на стол незамедлительно.

Раздел 5. Уход за прибором

Что?	Как?	Важно!
Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, следы и пятна от продуктов или пролитой несладкой жидкости).	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Нанесите моющее средство для стеклокерамических панелей на стекло, пока оно ещё тёплое (но не горячее!). 3. Ополосните и вытрите насухо поверхность с помощью чистой ткани или бумажного полотенца. 4. Снова подключите варочную панель к электрической сети. 	<ul style="list-style-type: none"> • После отключения прибора от сети на панели управления не будет отображаться индикатор остаточного тепла, при этом варочная зона может оставаться горячей. Будьте предельно осторожны! • Металлические мочалки, нейлоновые губки и грубые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли Ваше чистящее средство или мочалка. • Никогда не оставляйте на стеклокерамической поверхности моющее средство: на стекле могут образоваться пятна.
Перелив жидкости, расплавленные продукты и горячая пролитая сладкая жидкость.	<p>Удалите их незамедлительно при помощи мастихина или скребка, подходящих для стеклокерамической панели, но помните, что поверхность варочной зоны ещё горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Держите лезвие инструмента под углом 30° к поверхности и соскребите загрязнение или жидкость в сторону холодной поверхности. 3. Очистите загрязнение и пролитую жидкость с помощью ткани для мытья посуды или бумажного полотенца. 4. Прodelайте шаги 2-4 раздела «Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удалите пятна, образовавшиеся от расплавленных продуктов, сладкой пищи или пролитой жидкости как можно быстрее. Если оставить их на стекле и дать остыть, то их будет очень сложно удалить, также они могут привести к необратимому повреждению стеклокерамической поверхности. • Опасность пореза: скребок имеет лезвие, острое как бритва; когда удалена защитная крышка, используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Перелив жидкости на панель управления.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Смочите пролитые остатки пищи. 3. Протрите чистой влажной тканью или губкой. 4. Вытрите насухо поверхность с помощью бумажного полотенца. 5. Снова подключите варочную панель к электрической сети. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может подавать звуковые сигналы и самостоятельно отключаться, сенсорная панель управления может не работать, пока на ней находится жидкость. Убедитесь, что панель управления вытерта насухо, перед тем, как снова включить прибор.

Раздел 6. Советы по устранению неполадок

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Варочная панель не включается.	Нет электричества в сети.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и предохранитель включен. Проверьте, не было ли перебоя в подаче электроэнергии в вашем доме или в вашем районе. Если Вы всё проверили, но проблема не была устранена, свяжитесь со специалистом сервисной службы.
Сенсорные кнопки не реагируют на касание.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. См. раздел «Блокировка панели управления»
Сенсорные кнопки плохо реагируют на касание.	Возможно, на панели управления образовалась плёнка из воды, или для управления прибором вы пытаетесь нажимать на кнопки кончиком пальца вместо подушечки.	Убедитесь, что панель управления сухая и чистая, и используйте подушечку пальца для управления прибором.
На стекле появляются царапины.	Используется посуда с грубым дном. Используется неподходящее абразивное чистящее или моющее средство.	Используйте посуду с гладким ровным дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды». См. раздел «Уход и чистка».
Некоторая посуда производит потрескивающие или пощёлкивающие звуки.	Причиной этому может быть структура посуды (слои из разных металлов могут вибрировать по-разному).	Это нормальное для посуды явление и не указывает на неполадку с прибором.
Индукционная варочная панель издаёт низкий жужжащий звук при работе на высоких уровнях мощности.	Этот звук является особенностью технологии индукционного приготовления.	Это нормальное явление. При снижении уровня мощности звук станет тише или полностью исчезнет.
Из варочной панели слышен шум вентилятора.	В индукционную варочную панель встроен вентилятор охлаждения, предохраняющий электронику от перегрева. Он может продолжать работать даже после выключения варочных зон панели.	Это нормальное явление. Не требуется никаких действий. Не отключайте варочную панель от сети во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается и не отображается на дисплее.	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что та не подходит для индукционного приготовления.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. Раздел 3. Эксплуатация, пункт «Советы по выбору посуды».

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что та слишком мала для варочной зоны или не установлена должным образом.	Поместите посуду в центр варочной зоны и убедитесь, что диаметр основания посуды соответствует размеру варочной зоны.
Индукционная варочная панель или варочная зона неожиданно отключилась, раздался звуковой сигнал, и отобразился код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запомните или запишите код ошибки, отключите варочную панель от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Коды ошибок

В случае возникновения неисправности индукционная варочная панель автоматически переходит в защитный режим, и на дисплее отображаются соответствующие коды ошибок (см. таблицу ниже).

Неполадка	Возможные причины	Рекомендации
F3/F4	Отказ датчика температуры индукционной катушки	Пожалуйста, обратитесь к поставщику
F9/FA	Отказ датчика температуры биполярного транзистора с изолированным затвором	Пожалуйста, обратитесь к поставщику
E1/E2	Неправильное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте исправность источника питания. Включите питание после того, как убедитесь, что источник питания исправен.
E3	Перегрев датчика температуры индукционной катушки	Пожалуйста, обратитесь к поставщику
E5	Перегрев датчика температуры биполярного транзистора с изолированным затвором	Пожалуйста, перезапустите после того, как плита остынет

Выше указаны общие причины отказов.

Пожалуйста, не разбирайте прибор самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения индукционной варочной панели.

Раздел 7. Технические характеристики

Номер модели	EI523, EI526
Количество варочных зон	2
Характеристики электрической сети	220-240 В~/50 Гц
Потребляемая мощность	3300-3600 Вт
Размеры прибора Д×Ш×В (мм)	288×520×62
Размеры ниши для встраивания А×В (мм)	268×500

Вес и размеры прибора являются приблизительными. Так как мы постоянно прикладываем усилия для повышения качества наших приборов, их технические характеристики и внешний вид могут изменяться без предварительного уведомления.

Раздел 8. Комплектность

№ п/п	Наименование составных частей	Количество, шт.
1	Электрическая варочная панель бытовая	1
2	Руководство по эксплуатации	1
3	Гарантийные обязательства	1
4	Упаковка	1
5	Уплотнительный материал	1
6	Скоба	4
7	Винт	4

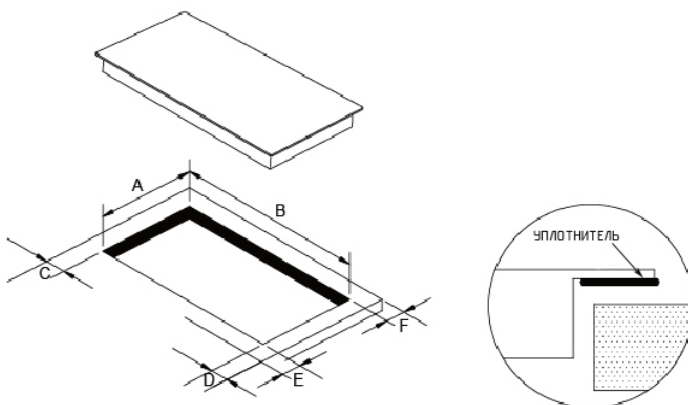
Раздел 9. Установка

Выбор оборудования для установки

Вырежьте нишу в столешнице согласно размерам на приведённом рисунке.

Для правильной установки и комфортного использования рекомендуется оставлять запас пространства в 50 мм вокруг отверстия.

Убедитесь, что толщина столешницы не менее 30 мм. Выбирайте столешницу из жаропрочного материала во избежание значительных деформаций под воздействием тепла от варочной панели. См. рисунки ниже.

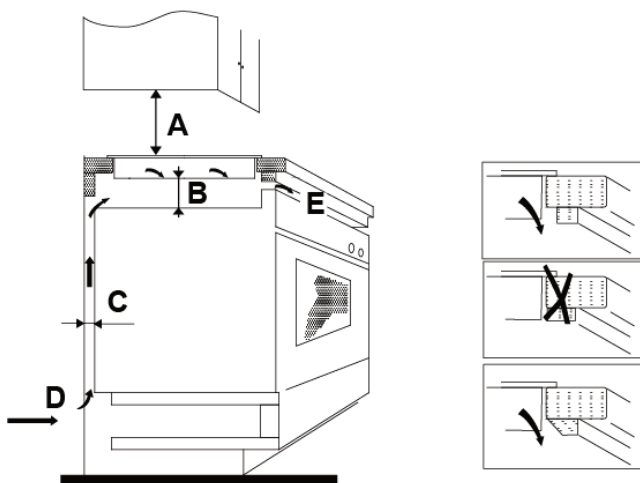


A, мм	B, мм	C, мм	D, мм	E, мм	F, мм
268	500	50	50	50	50

В любом случае убедитесь, что обеспечена достаточная вентиляция прибора, а вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что прибор установлен в благоприятном для работы пространстве. См. рисунки далее.



Примечание: Безопасное расстояние между панелью и предметом мебели над варочной панелью должно быть не менее 760 мм.



A, мм	B, мм	C, мм	D	E
760	50 min	20 min	Воздухозаборник	Зазор для выхода воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь в том, что:

- рабочая поверхность плоская и ровная, и никакие окружающие предметы не нарушают требований к пространству;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- если варочная панель установлена над духовкой, в духовке имеется встроенный вентилятор охлаждения;
- установка будет соответствовать всем требованиям по уходу и применяемым стандартам и правилам;
- имеется подходящий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электрической сети; он встроен в постоянную проводку, смонтирован и установлен так, чтобы соответствовать местным правилам и правилам электропроводки.

Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контакта с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила прокладки проводов позволяют это изменение требований).

(В изолирующем выключателе нет необходимости, если розетка после установки прибора легко доступна);

- изолирующий выключатель будет легко доступен пользователю после установки варочной панели;
- Вы проконсультировались с местными строительными органами и подзаконными актами, если у вас есть сомнения относительно установки;

- Вы используете жаростойкие и легко очищаемые покрытия для поверхностей стен, окружающих варочную поверхность.

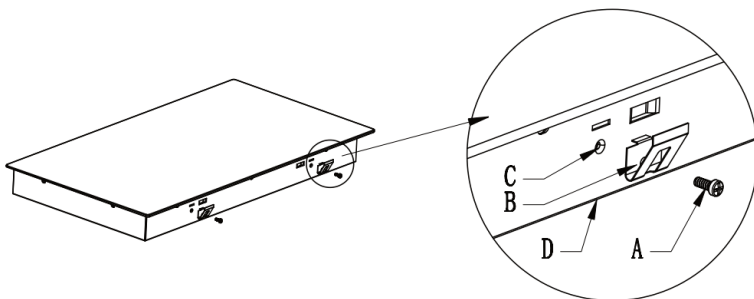
После установки варочной панели убедитесь в том, что:

- сетевой шнур не проложен через дверцы шкафа или ящики;
- имеется достаточный приток воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной панели;
- если варочная панель расположена над выдвижным ящиком или шкафом, то ниже основания варочной панели установлен теплозащитный барьер;
- изолирующий выключатель легко доступен пользователю.

Установка крепёжных скоб

Прибор следует поместить на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковочный материал). Не нажимайте с усилием на элементы, которые выступают над поверхностью прибора.

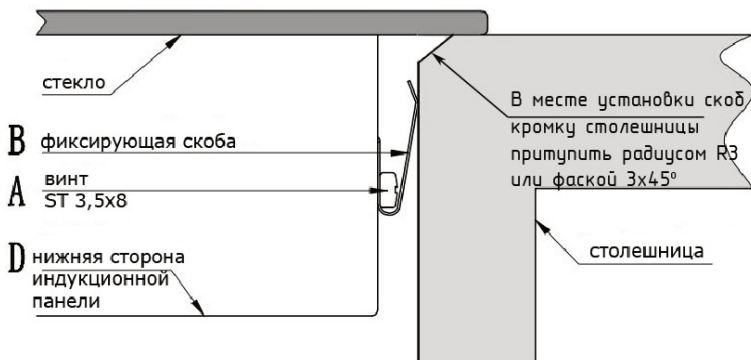
Закрепите четыре скобы в нижней части варочной панели с помощью винтов (как показано на рисунке ниже). После чего установите прибор в нишу столешницы.



A	B	C	D
винт	скоба	отверстие под винт	нижняя часть

Установка прибора

Перед установкой прибора рекомендуется в местах расположения фиксирующих скоб притупить кромки столешницы радиусом 3 мм или фаской 3×45° для простоты демонтажа варочной панели в случае необходимости.



Меры предосторожности

1. Установку прибора должен производить квалифицированный специалист сервисной службы или специалист с аналогичной квалификацией. В нашей сервисной службе работают профессионалы. Никогда не пытайтесь осуществить установку прибора самостоятельно.
2. Запрещается устанавливать варочную панель непосредственно над холодильным или морозильным оборудованием, посудомоечными, стиральными и сушильными машинами, так как влажность может повредить электронные компоненты прибора.
3. Стеклокерамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалась наиболее эффективная отдача теплового излучения для повышения её надежности.
4. Стена и область над поверхностью столешницы, подверженная нагреву, должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений, многослойная структура столешницы и клей должны быть устойчивы к нагреву.

Подключение варочной панели к электрической сети



Варочная панель должна быть подключена к источнику питания только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. внутренняя электропроводка подходит для питания, потребляемого варочной панелью;
2. напряжение соответствует значению, указанному на шильдике прибора;
3. сечение сетевого шнура может выдержать нагрузку, указанную на шильдике прибора.

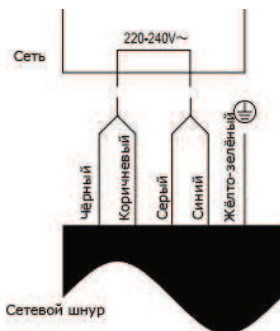
Для подключения варочной панели к источнику питания не используйте адаптеры, переходники или разветвляющие устройства, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Сетевой шнур не должен соприкасаться с горячими поверхностями и должен располагаться так, чтобы в любой момент времени его

температура не превышала 75°C.

Проконсультируйтесь с электриком по вопросу пригодности домашней электропроводки для подключения прибора без внесения изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным специалистом.

Подключение к электрической сети должно быть осуществлено согласно соответствующим действующим стандартам и правилам или с помощью однополюсного выключателя. Схема подключения показана далее.



1. Если сетевой кабель повреждён или нуждается в замене, его замену должен производить специалист сервисной службы с помощью предназначенных для этого инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если прибор включается непосредственно в электрическую сеть, необходимо установить выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
3. Электромонтёр должен гарантировать правильное подключение к электрической сети, оно должно соответствовать требованиям безопасности.
4. Кабель не должен быть согнут или сжат.
5. Кабель необходимо регулярно проверять, а замену его должен проводить только квалифицированный специалист.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не выбрасывайте данный прибор с бытовым мусором. Для данного прибора необходима сортировка для правильной вторичной переработки.

Данный прибор имеет маркировку соответствия Европейской Директиве 2002/96/ЕС «Утилизация электрических и электронных изделий» (WEEE). Проверьте, чтобы по окончании срока службы данный прибор был утилизирован надлежащим образом. Этим Вы сможете сохранить окружающую среду.

Наличие данного символа на продукте и упаковке свидетельствует о том, что данный продукт не может считаться бытовым отходом и утилизирован как таковой. Вместо этого его следует сдать в пункт приёма вторичного сырья (электрического и электронного оборудования) для дальнейшей переработки.

Данный прибор требует специальной утилизации. Для получения более детальной информации о переработке прибора, обратитесь в местный муниципалитет, ближайший пункт приёма вторсырья или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.

KZ

Мазмұны:

Кіріспе.....	29
1 бөлім. Ықтимал қауіптер.....	29
2 бөлім. Сипаттама.....	33
3 бөлім. Пайдалану.....	35
4 бөлім. Ас әзірлеу бойынша ұсыныстар.....	42
5 бөлім. Аспапқа күтім жасау.....	44
6 бөлім. Ақаулықтарды жою бойынша кеңестер.....	45
7 бөлім. Техникалық сипаттамалар.....	47
8 бөлім. Жинақтамалылық.....	47
9 бөлім. Орнату.....	48

ВЕСІ типті тұрмыстық индукциялық пісіру панелі ТШ 3468-020-53500398, КО ТР 004/2011, КО ТР 020/2011 талаптарына сәйкес келеді.

Кіріспе

Сізге осы аспапты таңдағаныңыз үшін алғыс айтамыз.

Аспап дұрыс орнатылған және техникалық қызмет көрсетілген кезде ол қиналмай көптеген жылдар бойы пайдалануға есептелген.

Өтінеміз, аспапты орнату немесе пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Кейін пайдалану үшін осы нұсқаулықпен бірге сіз сатып алған затқа арналған түбіртеккі және орнату бойынша жұмыстар төлеміне арналған түбіртеккі сақтаған жөн. Құжатта сізге барлық қол жетімді функцияларды толық шамада пайдалануға мүмкіндік беретін нұсқаулармен және ұсыныстармен қатар, қауіпсіздік техникасы бойынша маңызды ақпарат бар.

Осы аспап әрекетті ережелерге сәйкес орнатылып, жалғануы тиіс.

Сатып алу кезінде қаптаманы шешіп, индукциялық пісіру панелінің (ары қарай мәтін бойынша – аспап) зақымдалмағандығына, жинақталғандығына, және сауда ұйымының ГО 01-08 кепілдікті міндеттемелерінде «Сату туралы куәлік» пен кепілдікті талондардың дұрыс толтырылғандығына көз жеткізіңіз.

1 бөлім. Ықтимал қауіптер

Сіздің қауіпсіздік біз үшін маңызды. Өтінеміз, пісіру панелін пайдаланбас бұрын келтірілген ақпаратты оқып шығыңыз.

Орнату

Электр тоғына ұшырау қаупі

- Аспапқа қатысты қандай да бір жөндеу жұмыстарын немесе техникалық қызмет көрсету бойынша жұмыстарды орындау алдында аспапты электр желісінен сөндіріңіз.
- Аспапты міндетті түрде жарамды жерге тұйықтау желісіне жалғау керек.
- Ішкі (үй) желі жүйесіне өзгерістерді тек білікті электрші енгізу керек.
- Осы ұсыныстардың сақталмауы электр тоғына ұшырау немесе өлім жағдайына алып келуі мүмкін.

Пайдалану және қызмет көрсету

Электр тоғына ұшырау қаупі

- Сынған немесе зақымдалған пісіру панелінде ас әзірлемеңіз. Егер панель беті сынса, немесе онда жарықтар пайда болса, дереу аспапты электр желісінен сөндіріп, білікті маманға жүгініңіз.
- Тазарту немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін желіден

сөндіріңіз.

- Осы ұсыныстардың сақталмауы электр тоғына ұшырау немесе өлім жағдайына алып келуі мүмкін.

Денсаулық үшін қауіп

- Осы аспап электрлік-магниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.



Алайда электрлік кардиоинталандырғыштары бар тұлғаларға осы пісіру панелін пайдалану ұсынылмайды, себебі сатылымда бар барлық электрлік кардиоинталандырғыштардың жоғарыда көрсетілген стандарттарға сәйкес келетіндігіне, және аспаптың тиісінше қолданылуына кедергі келтіретін интерференцияның туындамайтындығына кепілдік беру мүмкін емес. Сонымен қатар, басқа құрылғылар, мысалы, есту аппараттары бар адамдар да пісіру панелін пайдаланған кезде жайсыздық сезінуі мүмкін.

Ыстық беттер қаупі

- Пайдалану кезінде аспаптың қол жетімді бөліктері күйіктер тудыратындай жеткілікті шамада қатты қызады.
- Жарамды ыдыстарды қоспағанда, бет салқындағанға дейін дененің, киімнің, басқа заттардың шынымен жанасуына жол бермеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттар пісіру панелінің бетінде орналаспау керек, себебі қызуы мүмкін
- Балаларды аспапқа жақындатпаңыз.
- Ыдыс тұтқалары ұстағанда ыстық болуы мүмкін. Олардың басқа жұмыс жасап тұрған пісіру аймақтары үстінде орналаспайтындығын тексеріңіз. Балалардың пісіру панеліндегі ыдыс тұтқаларына жанасуына жол бермеңіз.
- Осы ұсыныстардың сақталмауы күйіктерге алып келуі мүмкін.

Кесіп жарақаттану қаупі

- Қорғаныс қақпағы жиналған кезде, пісіру панелін тазартуға арналған қырғыш жүзі шығып тұрады. Максималды ұқыптылықпен пайдаланып, әрқашан балалар үшін қолы жетпейтін жерде қауіпсіз түрде сақтаңыз.
- Сақтық қағидаларын елемеу жарақаттарға немесе кесіп жарақаттануға алып келуі мүмкін.

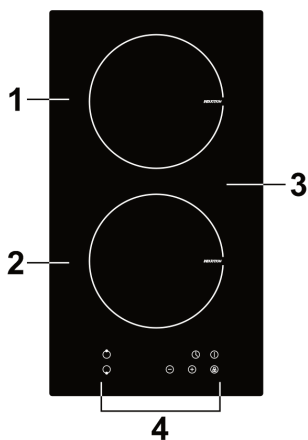
Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар

- Ешқашан жұмыс жасап тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Сұйықтықтың қайнап кетуі, майлы өнімдердің аспап бетіне төгілуі түтінденуге себепші болуы мүмкін тұтануға алып келуі мүмкін.
- Ешқашан аспапты жұмысқа немесе бірнәрсе сақтауға арналған бет ретінде пайдаланбаңыз.
- Ешқашан аспапта қандай да бір заттар немесе ыдыстар қалдырмаңыз.
- Ешқашан аспапты орынжай жылытқышы ретінде қалдырмаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін әрқашан, осы нұсқаулықта сипатталғандай, пісіру аймағын және пісіру панелін сөндіріңіз (яғни басқару панелі көмегімен).
- Балаларға аспаппен ойнауға, аспапқа мінуге, оған отыруға немесе тұруға рұқсат етпеңіз.
- Балаларды қызықтыратын заттарды аспап үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Аспапқа мінген кезде, балалар ауыр жарақаттануы мүмкін.
- Балаларды аспап жұмыс жасап тұрған орынжайда қараусыз қалдырмаңыз.
- Балалардың немесе аспапты пайдалануды қиындататын мүмкіндіктері шектеулі тұлғалардың жанында пайдалану бойынша нұсқамалық жүргізу үшін жауапты тұлға болу керек. Нұсқамалық беруші тұлға олардың аспапты өзі немесе айналасындағылар үшін қауіп төндірусіз пайдалана алатындығына көз жеткізу керек.
- Егер осы нұсқаулықта арнайы ұсыныстар көрсетілмесе, аспапты жөндеу немесе ауыстыру бойынша қандай да бір жұмыстар жүргізуге тыйым салынады. Барлық басқа қызмет көрсету түрлері білікті маманмен орындалу керек.
- Пісіру панелін тазарту үшін булы тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Ауыр заттарды пісіру панеліне қоймаңыз және құлатпаңыз.
- Пісіру панеліне тұрмаңыз.
- Жиектері тегіс емес ыдыстарды пайдаланбаңыз және ыдыстарды панель беті бойынша жылжытпаңыз, себебі бұл шыныда сырылудың пайда болуына алып келуі мүмкін.
- Пісіру панелін тазарту үшін металл жөкелер, шөткелер немесе кез келген басқа қатты абразивті тазарту құралдарын пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сыруы мүмкін.
- Егер желілік сым зақымдалған болса, қауіптің туындауына жол бермеу үшін оны аспап өндірушісі, сервис қызметінің өкілі немесе сәйкес біліктілігі бар маман ауыстыру керек.
- Осы аспап тұрмыста және ұқсас жағдайларда, мысалы, дүкендер, кеңселер және басқа мекемелер қызметкерлеріне арналған тамақтану бөлмелерінде; фермерлік үйлерде, қонақүйлер және адамдар уақытша тұратын басқа жерлер тұрғындарына арналған асүйлерде пайдалану үшін арналған.

- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап және оның қол жетімді бөліктері пайдалану барысында қатты қызады.
Абай болыңыз, қызған беттерге жанаспаңыз.
Егер тұрақты бақылау астында болмаса, аспапқа 8 жастан кіші балаларды жақындатпаңыз.
- 8 жастағы және одан үлкен жастағы балалар, физикалық, жанасу немесе ой-саналық мүмкіндіктері шектеулі адамдар немесе жеткілікті машықтары және білімдері жоқ адамдар олардың қауіпсіздігі үшін жауапты ересек адамның бақылауы астында болса ғана, немесе олар аспапты қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқамалықтан өткен және аспаппен байланысты қауіптерді түсінген жағдайда ғана, оларға осы аспапты пайдалануға рұқсат етіледі.
- Балалардың аспаппен ойнауына тыйым салынады. Аспапты тазарту және күтім жасау балалармен қараусыз жүзеге асырылмау керек.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пісіру панелінде тағамды маймен әзірлеудің бақыланбайтын процесі қауіпті болуы мүмкін және тұтануға алып келуі мүмкін. Отты сумен сөндіруге ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ, аспапты желіден сөндіріп, алауды, мысалы, қақпақпен немесе тәрелкемен жабу керек.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Өрттің туындауы қауіпінің алдын алу үшін заттарды пісіру панелінің бетінде сақтамаңыз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Шыны-керамикалық бетте жарықтар пайда болған жағдайда, ықтимал электр тоғына ұшырау жағдайының алдын алу үшін аспапты желіден сөндіріңіз.
- Булы тазартқышты пайдалануға болмайды.
- Аспап сыртқы таймерді немесе қашықтықтан басқарудың жеке жүйесін қолданумен жұмыс жасау үшін арналмаған.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Ас әзірлеу процесі әрқашан бақылау астында жүзеге асырылуы тиіс. Қысқа мерзімді үрдістер үздіксіз бақылануы тиіс.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспаптың аударылуының алдын алу үшін оны бекіту керек. Орнату бойынша нұсқаулықтарды қараңыз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап өндірушісімен әзірленген, немесе өндірушімен пайдалану бойынша нұсқаулықта жарамды ретінде көрсетілген немесе аспапқа кіріктірілген пісіру панелінің қауіпсіздік элементтерін ғана пайдаланыңыз. Сәйкес келмейтін қауіпсіздік элементтерінің қолданылуы жазатайым жағдайға алып келуі мүмкін.
Осы аспап тек тағайындалуы бойынша пайдалануға арналған жерге тұйықтау сымымен қамтылған.

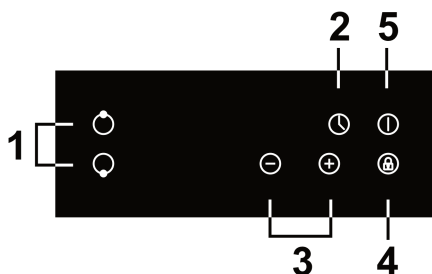
2 бөлім. Сипаттама

Жоғарыдан көрінісі



1. Пісіру аймағы 2000 Вт max.
2. Пісіру аймағы 1500 Вт max.
3. Шыны-керамикалық тілімше.
4. Басқару панелі.

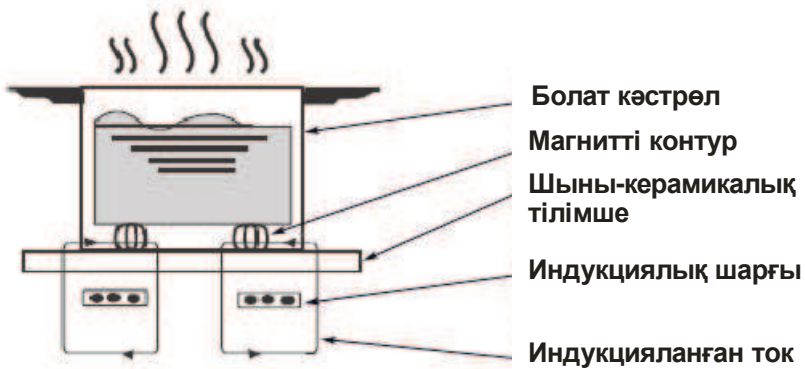
Басқару панелі



1. Пісіру аймағын таңдау.
2. Таймер.
3. Қуатты реттеу немесе таймерді баптау.
4. Бұғаттау.
5. Қос./Сөнд.

Индукциялық панельдің жұмыс жасау қағидаты

Индукциялық панельде ас әзірлеу процесі қауіпсіз, озық, тиімді және үнемді процесс болып табылады. Аспаптың жұмыс жасау қағидаты шыны беттерін қыздыру арқылы жанама емес, кәстрөл түбінде жылуды тікелей өндіретін құйынды тоқтар тудыратын электрлік-магниттік тербелістерде негізделеді. Шыны-керамикалық тілімше тек оны кәстрөл қыздыратындықтан ыстық болады.



Аспапты алғаш пайдалану алдында

- «Қауіпсіздік шаралары» бөліміне айрықша назар аударып, осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Аспапта қалуы мүмкін қорғаныс қабықшасын алып тастаңыз.

3 бөлім. Пайдалану

Ыдыстар таңдау бойынша кеңестер




• Тек индукциялық пісіру панелімен пайдалану үшін жарамды түбі бар ыдысты пайдаланыңыз. Қаптамада немесе ыдыс түбінде индукция таңбасын іздеңіз.

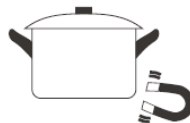
• Сіз ыдыс жарамдылығын магнитпен тексере аласыз. Ыдыс негізіне магнитті жақындатыңыз. Егер ол тартылса, ыдыс индукциялық панель үшін жарамды.

• Егер сізде магнит болмаса:

1. Тексергіңіз келетін кәстрөлге шамалы су құйыңыз.

2. Егер дисплейде  таңбасы жыпылықтаса, және су қызса, демек ыдыс жарамды.

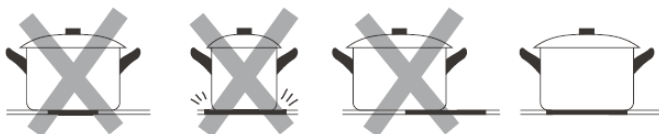
• Келесі материалдардан жасалған асүй ыдысы жарамсыз: қарапайым тот баспайтын болат, магнитті негізі жоқ алюминий немесе мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика, фаянс және саз.



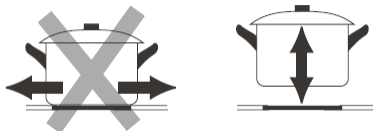
Жиектері тегіс емес және түбі иілген ыдыстарды пайдаланбаңыз.



Ыдыс бетінің түбі тегіс екендігіне, шыныға тығыз жанасатындығына, ал түбінің диаметрі пісіру аймағының диаметрімен сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз. Өрқашан ыдысты пісіру аймағының ортасына қойыңыз.



Өрқашан ыдысты пісіру бетінің үстіне көтеріңіз, оны бет бойынша қозғалтпаңыз, ыдыс шыныны сыруы мүмкін.



Ыдыс өлшемдері

Пісіру аймақтары ыдыс диаметріне байланысты автоматты анықталатын әрекет ету аймағына ие. Алайда ыдыс түбінің диаметрі кем дегенде таңдалған пісіру аймағына сәйкес келуі керек. Пісіру панелін барынша тиімді пайдалану үшін

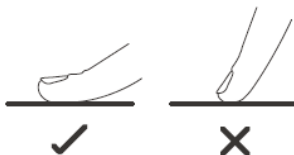
ыдысты пісіру аймағының ортасында орналастырыңыз.

Ыдыс негізінің диаметрі

Пісіру аймағының диаметрі, мм	Ыдыстың минималды диаметрі, мм
180	120

Сенсорлық басқару панелін пайдалану

- «Батырма» термині ретінде шыны-керамикалық панельге жазылған үзілмелі сызықпен белгіленген аймақты түсіну керек.
- «Батырмаға басу» термині ретінде келесі әрекетті түсіну керек: үзілмелі сызықпен белгіленген бетке саусақ жастықшасын басып, бірнеше секунд ұстап тұру.
- Басқару органдары жанасуға жауап қатады, күш түсіру қажеттілігі жоқ.
- Саусақ ұшын емес, оның жастықшасын пайдаланыңыз.
- Сіз басқару жанасуы тіркелген кезде, әркез дыбыстық сигнал естисіз.
- Басқару элементтерінің әрқашан таза, құрғақ екендігіне, және ешқандай заттың (мысалы, ыдыс немесе мата) оларды жауып тұрмағандығына көз жеткізіңіз. Тіпті судың жұқа қабықшасы басқару элементтерінің жұмысына кедергі келтіруі мүмкін.



Ас әзірлеу процесін бастау үшін

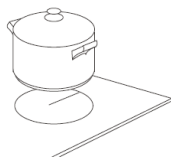
- Электр энергиясы берілгеннен кейін бірреттік дыбыстық сигнал беріледі, барлық дисплейлер бір секундқа қосылып, кейін сөнеді, бұл пісіру панелінің күту режимінде екендігін көрсетеді.

1. Басқару панелінде «Қос./Сөнд.» ① батырмасын басыңыз. Барлық дисплейлерде «-» көрсетіледі.



2. Сіз қолданғыңыз келетін пісіру аймағына жарамды ыдысты орналастырыңыз.

Ыдыс түбінің және пісіру аймағы бетінің таза және құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.



3. Пісіру аймағын таңдау батырмасын басыңыз. Қасында орналасқан индикатор жыпылықтай бастайды.

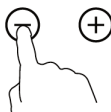



4. «-», «+» батырмалары көмегімен қуат деңгейін орнатыңыз.

• Егер сіз 1 минут ішінде пісіру аймағын таңдамасаңыз, пісіру панелі автоматты түрде сөндіріледі. Әрекетті 1 қадамнан бастауға тура келеді.

• Қуат деңгейін ас әзірлеу процесінде кез келген сәтте өзгертуге болады.

• «-», «+» батырмаларының бірін басулы күйінде ұстап тұрып, қуат мәнін жоғары немесе төмен өзгертуге болады.



Егер қуат деңгейін орнату кезінде пісіру аймағының дисплейі жыпылықтауды жалғастырса немесе  индикациясы жыпылықтаса, бұл келесіні білдіреді:

- сіз ыдысты сәйкес пісіру аймағына қоймадыңыз;
- сіз пайдаланып тұрған ыдыс индукциялық ас әзірлеу үшін жарамсыз;
- ыдыс тым кіші немесе ол пісіру аймағында дұрыс орнатылмаған.

Егер пісіру аймағында ыдыс болмаса немесе жарамсыз ыдыс орнатылса, қыздыру орындалмайды.

Егер пісіру аймағына жарамды ыдыс орнатылмаса, дисплей 1 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

Ас әзірлеу процесін аяқтағаннан кейін

1. Сіз сөндіргіңіз келетін пісіру аймағын таңдау батырмасын басыңыз.



2. «0» көрсетілгенге дейін «-» басып, пісіру аймағын сөндіріңіз.



Қуат дисплейінде «0» көрсетіліп тұрғандығына,



кейін «Н» көрсетіліп тұрғандығына көз жеткізіңіз.



3. «Қос./Сөнд.» батырмасын басып, пісіру панелін толықтай сөндіріңіз.



4. Ыстық пісіру аймақтарымен абай болыңыз.


Қуат дисплейінде «Н» әрпі көрсетіледі, ол пісіру аймақтарының әлі ыстық екендігін көрсетеді. Пісіру аймағы қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде, осы индикация жоғалады. Сіз осы қалдық жылуды энергия үнемдейтін функция ретінде, мысалы, әлі де ыстық болған кезде пісіру аймағын қолданып, кейін ас әзірлеу үшін ыдысты қыздыру үшін пайдалана аласыз.




Басқару панелін бұғаттау

- Басқару панелін оны рұқсатсыз қолданылуының алдын алу үшін бұғаттауға болады (мысалы, балалардың пісіру аймағын кездейсоқ қоспауы үшін).
- Басқару панелі бұғатталған кезде, «Қос./Сөнд.» қоспағанда, барлық батырмалар жанасуға жауап қатпайды.

Басқару панелін бұғаттау үшін

Басқару панелінде  бұғаттау батырмасын басыңыз. Таймер дисплейінде «Lo» көрсетіледі.

Басқару панелін бұғаттан шығару үшін

- Индукциялық панельдің қосулы екендігіне көз жеткізіңіз.
-  бұғаттау батырмасын басып, біршама уақыт ұстап тұрыңыз.
- Енді сіз индукциялық панельді пайдалана аласыз.



Аспап бұғатталған кезде, «Қос./Сөнд.» қоспағанда, барлық батырмалар басуға жауап қатпайды. Сіз қажет кезде «Қос./Сөнд.» батырмасы көмегімен индукциялық панельді сөндіре аласыз, алайда келесі қосу кезінде ең алдымен бұғаттауды сөндіру керек.

Қатты қызуға қарсы қорғаныс

Кіріктірілген температуралық қадаға пісіру панелі ішіндегі температураны қадағалайды. Тым жоғары температура тіркелген кезде, пісіру панелі автоматты түрде сөндіріледі.

Ұсақ заттардың анықталуы

Егер пісіру панелінде өлшемдері сәйкес келмейтін ыдыс немесе ферромагнитті материалдан (мысалы, алюминий) жасалған ыдыс, немесе қандай да бір басқа ұсақ зат (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) қалдырылса, пісіру панелі бір минуттан кейін күту режиміне ауысады. Индукциялық панель желдеткіші тағы 1 минут

жұмыс жасауды жалғастырады.

Ас әзірлеу процесінде ыдыс алынып тасталған жағдайда, индукциялық пісіру панелі дереу қыздыруды тоқтатады, автоматты сөндіру 2 минуттан кейін орын алады.

Автосөндіру

Осы индукциялық панельдің қауіпсіздік функцияларының бірі автоматты сөндіру болып табылады. Егер сіз пісіру панелін сөндіруді ұмыт қалдырсаңыз, осы жағдай орын алады. Ұйғарым бойынша сөндіруге дейінгі жұмыс ұзақтығы төменде кестеде келтірілген:

Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ұйғарым бойынша жұмыс уақыты, сағат	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Таймер

Сіз таймерді екі әр түрлі әдіспен пайдалана аласыз:

- Тәуелсіз таймер ретінде пайдалану. Осы жағдайда бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін ол пісіру аймағын сөндірмейді.
- Бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін бір немесе бірнеше пісіру аймағын сөндіру үшін пайдалану.
- Таймерде 99 минут шектерінде уақытты бекітуге болады.

Тәуелсіз таймер

Егер пісіру аймақтарының ешқайсысы таңдалмаса

1. Пісіру панелінің қосұлы екендігіне көз жеткізіңіз.

Ескертпе: Тіпті егер пісіру аймақтарының ешқайсысы таңдалмаса да, Сіз таймерді пайдалана аласыз.

2. Таймер батырмасын басыңыз, таймер дисплейінде «30» көрсетіледі.

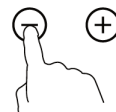


3. «-» немесе «+» батырмалары көмегімен таймер мәнін орнатыңыз.

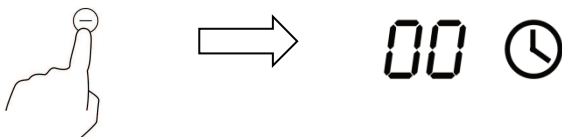
Кеңес: Мәнді 1 минутқа азайту немесе арттыру үшін «-» немесе «+» батырмасын бір рет басыңыз.

Мәнді 10 минутқа азайту немесе арттыру үшін «-» немесе «+» батырмасын басылған күйде ұстап тұрыңыз.

99 минуттан астам уақытты орнатуға талпынған кезде, 0 минутқа автоматты қайтару орын алады.



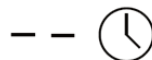
4. Таймерді қайтару үшін «-» батырмасын бекітілген мән 0 дейін азайғанға дейін басыңыз, дисплейде «00» көрсетіледі.



5. Бекітілген уақытты орнатқаннан кейін кері есептеу кідірместен басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі, ал таймер индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.



6. Бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал 30 секунд жұмыс жасайды, таймер дисплейінде «--» көрсетіледі.



Бір пісіру аймағының жұмыс уақытын орнату

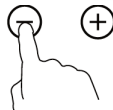
1. Осы функцияны орнатқыңыз келетін пісіру аймағын таңдау батырмасын басыңыз.



2. Таймер батырмасын басыңыз, таймер дисплейінде «30» көрсетіледі.



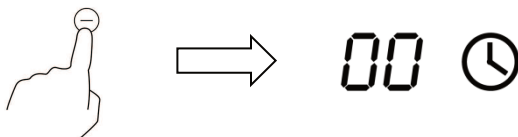
3. «-» немесе «+» батырмалары көмегімен таймер мәнін орнатыңыз. Кеңес: Мәнді 1 минутқа азайту немесе арттыру үшін «-» немесе «+» батырмасын бір рет басыңыз.



Мәнді 10 минутқа азайту немесе арттыру үшін «-» немесе «+» батырмасын басылған күйде ұстап тұрыңыз.

99 минуттан астам уақытты орнатуға талпынған кезде, 0 минутқа автоматты қайтару орын алады.

4. Таймерді қайтару үшін «-» батырмасын бекітілген мән 0 дейін азайғанға дейін басыңыз, дисплейде «00» көрсетіледі.



5. Бекітілген уақытты орнатқаннан кейін кері есептеу кідірместен басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі, ал таймер индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.



Ескертпе: Пісіру аймағының қуат дисплейі жанындағы қызыл индикатор жанады, осылайша осы пісіру аймағының таңдалғандығын көрсетеді.



2. Бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін сәйкес пісіру аймағы автоматты түрде сөндіріледі. Пісіру аймағының дисплейінде «Н» көрсетіледі.

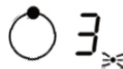


Егер ертеректе қосылған болса, басқа пісіру аймағы жұмыс жасауды жалғастырады.

Бірнеше пісіру аймағының жұмыс жасау уақытын орнату

1. Егер екі қыздыру аймағы үшін қолданылса, таймер дисплейінде ең кіші қалған уақыт көрсетіледі.

Мысалы, егер № 1 аймақ үшін 3 минут уақыты орнатылса,



№ 2 аймақ үшін 6 минут уақыты орнатылса,



таймер дисплейі «3» көрсетеді.



Ескертпе: Қызыл индикатор уақыты таймер дисплейінде көрсетілетін пісіру аймағының қуат дисплейі жанында жанады.

Егер сіз басқа қыздыру аймағы үшін орнатылған уақытты тексергіңіз келсе, осы аймақты таңдау батырмасын басыңыз. Таймер орнатылған уақытты көрсетеді.

2. Бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін сәйкес пісіру аймағы автоматты түрде сөнеді. Пісіру аймағының дисплейінде «Н» көрсетіледі.



Ескертпе: Егер сіз кері есептеу басталғанға дейін бекітілген уақытты өзгерткіңіз келсе, 1 қадамнан бастау керек («Бір пісіру аймағының жұмыс жасау уақытын орнату» тармағын қар.).

4 бөлім. Ас әзірлеу бойынша ұсыныстар

Ас әзірлеу бойынша кеңестер

- Қайнау нүктесіне жеткеннен кейін қуат деңгейін азайтыңыз.
- Қақпақтың қолданылуы ас әзірлеу ұзақтығын қысқартады және жылу сақтау арқасында электр энергиясын үнемдейді.
- Ас әзірлеу ұзақтығын қысқарту үшін қолданылатын май мөлшерін барынша азайтыңыз.
- Ас әзірлеу процесін жоғары қуат деңгейінде бастап, кейін өнімдер қызған кезде қуат деңгейін азайтыңыз.

Бұқтыру, күріш пісіру

Бұқтыру судың қайнау температурасынан төмен, шамамен 85°C температурасында, көпіршіктер сұйықтық бетіне сирек жеткен кезде орын алады. Ең дәмді сорпалардың және нәзік бұқтырылған ет құпиясы осында негізделеді, себебі дәм өнімдерді шамадан тыс пісірусіз қалыптасады. Сонымен қатар судың қайнау температурасынан төмен температурада жұмыртқа негізіндегі тағамдарды және қою ұн тұздықтарын әзірлеу ұсынылады.

Кейбір міндеттер, мысалы, абсорбция әдісімен күрішті әзірлеу, ұсынылған уақыт ішінде астың әзірленуіне кепілдік беру үшін, минималды мәннен жоғары қуатты орнатуды талап етуі мүмкін.

Стейкті мөрлеу (қуыру)

Дәмі қанық шүйгін стейк әзірлеу үшін:

Ас әзірлеу процесін бастау алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минут ұстаңыз.

Түбі қалың табаны қыздырыңыз.

Стейктің екі жағын да өсімдік майымен майлаңыз. Өсімдік майының бірнеше тамшысын тікелей ыстық табаға шашыратыңыз, кейін етті қыздырылған таба бетіне салыңыз.

Ас әзірлеу процесінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Нақты ас әзірлеу ұзақтығы стейк қалыңдығынан және қалаулы қуыру дәрежесінен тәуелді. Ұзақтық әр жаққа шаққанда 2 минуттан 8 минутқа дейін өзгеріп отыруы мүмкін. Қуыру дәрежесін анықтау үшін стейкке басыңыз: ол қаншалықты тығыз болса, ол соншалықты қатты қуырылған.

Үстелге асты ұсыну алдында, астың нәзіктеу болуы үшін стейкті жылы тәрелкеге «демалуға» қалдырыңыз.

Майда қуыру (шығыс асүй тағамы)

Түбі жалпақ WOK керамикалық табасын немесе үлкен табаны таңдаңыз.

Барлық ингредиенттерді және қажетті асүй құралдарын дайындаңыз. Қуыру жылдам жүргізілу керек. Егер Сіз азық-түлік өнімдерінің көп мөлшерін әзірлеуді жоспарласаңыз, онда оларды бірнеше шағын топтамалармен әзірлеу ұсынылады.

Табаны қысқа уақыт қыздырып, екі ас қасық өсімдік майын қосыңыз.

Алдымен кез келген етті әзірлеңіз, оны бөлек қойып, жылы күйінде сақтаңыз.

Көкөністерді қуырыңыз. Олар әлі ыстық және қытырлақ болған кезде, қуаттың төменірек деңгейін орнатыңыз, етті қайтадан табаға салып, тұздық қосыңыз.

Толықтай қуырылғандығына көз жеткізу үшін ингредиенттерді абайлап араластырыңыз.

Бірден үстелге ұсыныңыз.

5 бөлім. Аспапқа күтім жасау

Не?	Қалай?	Маңызды!
<p>Шыны-керамикалық беттің қарапайым ластануы (саусақ баспатаңбалары, өнімдер немесе төгілген тәтті емес сұйықтық белгілері және іздері).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелін электр желісінен сөндіріңіз. 2. Ол әлі жылы болғанда (бірақ ыстық емес!) шыныға шыны-керамикалық панельдерге арналған жуу құралын жағыңыз. 3. Таза мата немесе қағаз орамал көмегімен шайып, құрғата сүртіңіз. 4. Пісіру панелін қайтадан электр желісіне қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Аспапты желіден сөндіргеннен кейін басқару панелінде қалдық жылу индикаторы көрсетілмейді, осы кезде пісіру аймағы ыстық болып қалуы мүмкін. Аса сақ болыңыз! • Металл жөкелер, нейлон ысқыштар және қатты абразивті тазарту құралдары шыныны сыруы мүмкін. Өрқашан сіздің жуу құралының немесе жөкенің жарамды екендігін тексеру үшін заттаңбаны оқыңыз. • Ешқашан шыны-керамикалық бетте жуу құралын қалдырмаңыз: шыныда дақтар түзілуі мүмкін.
<p>Сұйықтықтың төгілуі, ерітілген өнімдер және ыстық төгілген тәтті сұйықтық.</p>	<p>Оларды кідірместен шыны-керамикалық панель үшін жарамды мастихин немесе қырғыш көмегімен кетіріңіз, бірақ пісіру аймағының беті әлі ыстық екендігін есте сақтаңыз.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелін электр желісінен сөндіріңіз. 2. Құрал жүзін бетке 30° бұрышпен ұстап, дақтарды немесе сұйықтықты салқын бетке қарай қырыңыз. 3. Ыдыс жууға арналған мата немесе қағаз орамал көмегімен дақтарды және төгілген сұйықтықты тазартыңыз. 4. Жоғарыдағы «Шыны-керамикалық беттің қарапайым ластануы» бөлімінің 2-4 қадамдарын орындаңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ерітілген өнімдерден, тәтті тағамнан немесе төгілген сұйықтықтан түзілген дақтарды барынша жылдам кетіріңіз. Егер оларды шыныда қалдырып, салқындауға мүмкіндік берсек, онда оларды кетіру қиынға түседі, себебі олар шыны-керамикалық беттің қайтарымсыз зақымдануына алып келуі мүмкін. • Кесіп жарақаттану қаупі: қырғыштың ұстара сияқты өткір жүзі бар; қорғаныс қақпағы алынған кезде, айрықша сақтықпен пайдаланыңыз және өрқашан балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
<p>Басқару панеліне сұйықтықтың төгілуі.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелін электр желісінен сөндіріңіз. 2. Төгілген тағам қалдықтарын суландырыңыз. 3. Таза дымқыл матамен немесе ысқышпен сүртіңіз. 4. Қағаз орамал көмегімен бетті құрғата сүртіңіз. 5. Пісіру панелін қайтадан электр желісіне қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіру панелі дыбыстық сигналдар беріп, өздігінен сөнуі мүмкін, сенсорлық басқару панелінде сұйықтық болған кезде, ол жұмыс жасамауы мүмкін. Аспапты қайта қосу алдында басқару панелінің құрғата сүртілгендігіне көз жеткізіңіз.

6 бөлім. Ақаулықтарды жою бойынша кеңестер

Мәселе	Ықтимал себептер	Жою әдісі
Пісіру панелі қосылмайды.	Желіде электр қуаты жоқ.	Пісіру панелінің электр желісіне жалғанғандығына және сақтандырыштың қосулы екендігіне көз жеткізіңіз. Сіздің үйде немесе сіздің ауданда электр энергиясын жеткізуде істен шығулардың жоқ болғандығын тексеріңіз. Егер Сіз барлығын тексерсеңіз, бірақ мәселе жойылмаса, сервис қызметінің маманымен хабарласыңыз.
Сенсорлық батырмалар жанасуға жауап қатпайды.	Басқару панелі бұғатталған.	Басқару панелін бұғаттан шығарыңыз. «Басқару панелін бұғаттау» бөлімін қар.
Сенсорлық батырмалар жанасуға нашар жауап қатады.	Бөлкім, басқару панелінде су қабықшасы түзілген шығар, немесе аспапты басқару үшін сіз батырмаларға саусақ жастықшалары орнына, саусақ ұшымен басуға тырысып жатқан шығарсыз.	Басқару панелінің құрғақ және таза екендігіне көз жеткізіңіз, және аспапты басқару үшін аспап жастықшасын пайдаланыңыз.
Шыныда сырылулар пайда болады.	Қатты түбі бар ыдыс қолданылады. Жарамсыз абразивті тазарту немесе жуу құралы қолданылады.	Тегіс бірдей түбі бар ыдыстарды пайдаланыңыз. «Жарамды ыдыстар таңдау» бөлімін қар. «Күтім және тазарту» бөлімін қар.
Кейбір ыдыстар жарылу немесе тарсылдау дыбыстарын шығарады.	Мұның себебі ыдыстар құрылымы болуы мүмкін (әр түрлі қабаттардан жасалған қабаттар әр түрлі дірілдеуі мүмкін).	Бұл ыдыс үшін қалыпты құбылыс және аспаппен байланысты ақаулықты білдірмейді.
Индукциялық пісіру панелі жоғары қуат деңгейлерінде жұмыс жасаған кезде төмен ызыңды дыбыстар шығарады.	Бұл дыбыс индукциялық ас әзірлеу технологиясының ерекшелігі болып табылады.	Бұл қалыпты құбылыс. Қуат деңгейі төмендеген кезде дыбыс бәсеңдейді немесе толықтай жойылады.
Пісіру панелінен желдеткіш шуы естіледі.	Индукциялық пісіру панелінде электрониканы қатты қызудан қорғайтын салқындатқыш желдеткіш кіріктірілген. Ол тіпті панельдің пісіру аймақтары сөндірілгеннен кейін жұмыс жасауды жалғастыруы мүмкін.	Бұл қалыпты құбылыс. Ешқандай әрекеттер қажет емес. Желдеткіш жұмыс жасаған кезде пісіру панелін желіден сөндірмеңіз.

Мәселе	Ықтимал себептер	Жою әдісі
Ыдыс қызбайды және дисплейде көрсетілмейді.	Индукциялық пісіру панелі ыдысты анықтай алмайды, себебі индукциялық ас әзірлеу үшін жарамсыз.	Индукциялық ас әзірлеу үшін жарамды ыдысты пайдаланыңыз. 3 бөлім. Пайдалану, «Ыдыстар таңдау бойынша кеңестер» қар.
	Индукциялық пісіру панелі ыдысты анықтай алмайды, себебі ол пісіру аймағы үшін тым кіші немесе тиісті жолмен орнатылмаған.	Ыдысты пісіру аймағының ортасына орналастырып. ыдыс негізінің диаметрінің пісіру аймағының өлшемдеріне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
Индукциялық пісіру панелі немесе пісіру аймағы кенет сөнді, дыбыстық сигнал шығарылды, және қателік коды көрсетілді (әдетте таймер дисплейінде бір немесе екі сан кезектесетін).	Техникалық ақаулық.	Өтінеміз, қателік кодын есте сақтаңыз немесе жазып алыңыз, пісіру панелін желіден сөндіріп, білікті маманға жүгініңіз.

Қателік кодтары

Ақаулықтар туындаған жағдайда индукциялық пісіру панелі автоматты түрде қорғаныс режиміне ауысады, және дисплейде сәйкес қателік кодтары көрсетіледі (төмендегі кестені қар.).

Ақаулық	Ықтимал себептер	Ұсыныстар
F3/F4	Индукциялық шарғының температура қадағасының істен шығуы	Өтінеміз, жеткізушіге жүгініңіз
F9/FA	Оқшауланған бекітпесі бар биполярлық транзистордың температура қадағасының істен шығуы	Өтінеміз, жеткізушіге жүгініңіз
E1/E2	Дұрыс емес қоректену кернеуі	Өтінеміз, қоректену көзінің жарамдылығын тексеріңіз. Қоректену көзінің жарамды екендігіне көз жеткізгеннен кейін қоректенуді қосыңыз.
E3	Индукциялық шарғының температура қадағасының қатты қызуы	Өтінеміз, жеткізушіге жүгініңіз
E5	Оқшауланған бекітпесі бар биполярлық транзистордың температура қадағасының қатты қызуы	Өтінеміз, плита салқындағаннан кейін қайта іске қосыңыз

Жоғарыда жалпы істен шығулар себептері көрсетілген.

Өтінеміз, индукциялық пісіру панелінің қауіптерінің және зақымдануының алдын алу үшін аспапты өздігінен бөлшектемеңіз.

7 бөлім. Техникалық сипаттамалар

Үлгі нөмірі	EI523, EI526
Пісіру аймақтарының саны	2
Электр желісінің сипаттамалары	220-240 В~/50 Гц
Тұтынылатын қуат	3300-3600 Вт
Аспап өлшемдері ҰхЕхБ (мм)	288х520х62
Кіріктіруге арналған ойық өлшемдері АхВ (мм)	268х500

Аспаптың салмағы және өлшемдері жуық шамалар болып табылады. Біз біздің аспаптардың сапасын жоғарылату үшін тұрақты әрекеттенетіндіктен, олардың сыртқы сипаттамалары және сыртқы көрінісі алдын ала хабарландырусыз өзгертілуі мүмкін.

8 бөлім. Жинақтамалылық

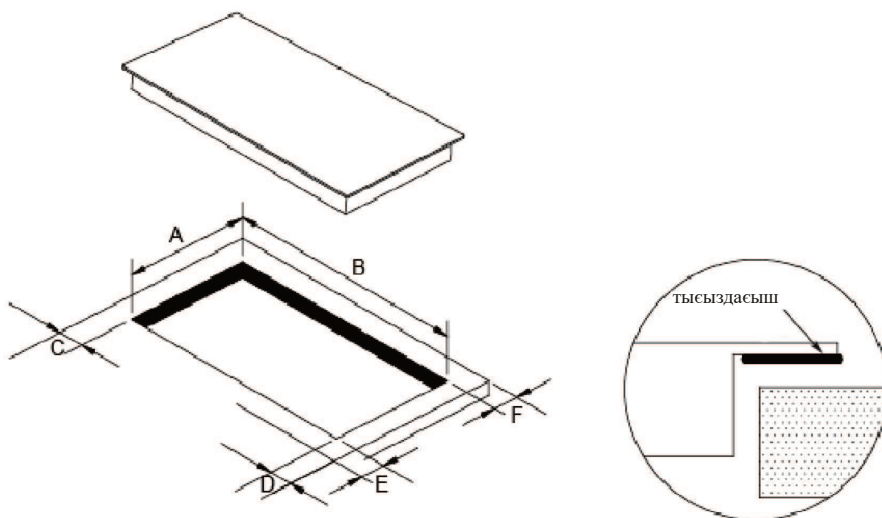
Р/б №	Құрамдас бөліктер атауы	Саны, дана
1	Тұрмыстық электрлік пісіру панелі	1
2	Пайдалану бойынша нұсқаулық	1
3	Кепілдікті міндеттемелер	1
4	Қаптама	1
5	Тығыздағыш материал	1
6	Қапсырма	4
7	Бұрама	4

9 бөлім. Орнату

Орнату үшін жабдықтарды таңдау

Келтірілген суреттегі өлшемдерге сәйкес үстел тақтайында ойықтарды кесіңіз. Дұрыс орнату және қолайлы пайдалану үшін саңылау айналасында 50 мм тең кеңістік қорын қалдыру ұсынылады.

Үстел тақтайының қалыңдығының кем дегенде 30 мм болатындығына көз жеткізіңіз. Пісіру панелінен бөлінетін жылу әсерінен туындайтын елеулі деформациялардың алдын алу үшін ыстыққа төзімді материалдан жасалған үстел тақтайын таңдаңыз. Төмендегі суретті қар.

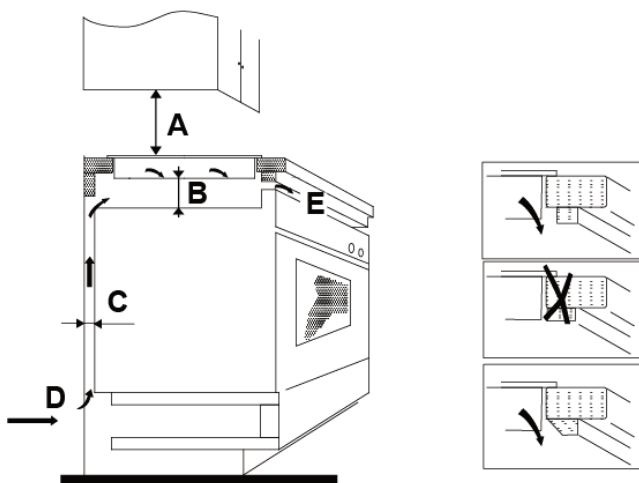


A, мм	B, мм	C, мм	D, мм	E, мм	F, мм
268	500	50	50	50	50

Кез келген жағдайда аспаптың жеткілікті желдетілуінің қамтамасыз етілгендігіне, ал желдету саңылауларының бұғатталмағандығына көз жеткізіңіз. Аспаптың жұмыс үшін жағымды кеңістікте орнатылғандығына көз жеткізіңіз. Кейінгі суреттерді қар.



Ескертпе: Панель және пісіру панелі үстіндегі жиһаз заты арасындағы қауіпсіз қашықтық кем дегенде 760 мм болу керек.



A, мм	B, мм	C, мм	D	E
760	50 min	20 min	Ауа жинағыш	Ауа шығаруға арналған саңылау 5 мм

Пісіру панелін орнату алдында келесілерге көз жеткізіңіз:

- жұмыс беті жалпақ және тегіс екендігіне, және ешқандай қоршаған заттар кеңістікке қойылатын талаптарды бұзбайтындығына;
- жұмыс беті термотөзімді материалдан жасалғандығына;
- егер пісіру панелі тұмшапеш астында орнатылғандығына, тұмшапеште кіріктірілген салқындату желдеткішінің бар екендігіне;
- орнатудың күтім бойынша барлық талаптарға және қолданылатын стандарттарға және ережелерге сәйкес келетіндігіне;
- электр желісінен толық сөндірілуді қамтамасыз ететін жарамды ажыратқыштың бар екендігіне; оның тұрақты сымдар жүйесіне кіріктірілгендігіне, жергілікті ережелерге және электрлік сымдар желісінің ережелеріне сәйкес келетіндей құрастырылғандығына және орнатылғандығына.

Оқшаулағыш ажыратқыш мақұлданған типті болу керек және барлық полюстарда (немесе барлық активті [фазалық] өткізгіштерде, егер сымдар желісінің жергілікті ережелері осы талаптардың өзгертілуіне мүмкіндік берсе) 3 мм ауа аралығымен түйіспенің бөлінуін қамтамасыз ету керек.

(Егер аспапты орнатқаннан кейін розетке жеңіл қол жетімді болса, оқшаулағыш ажыратқышта қажеттілік жоқ);

- пісіру панелін орнатқаннан кейін оқшаулағыш ажыратқыштың пайдаланушыға жеңіл қол жетімділікте болатындығына;
- егер сізде орнатуға сәйкес күмәндар болса, Сіздің жергілікті құрылыс органдарымен және заңасты актілермен кеңесетініңізге;

- Сіздің пісіру бетін қоршайтын қабырғалар беті ыстыққа төзімді және жеңіл тазартылатын жабындарды қолданатыныңызға.

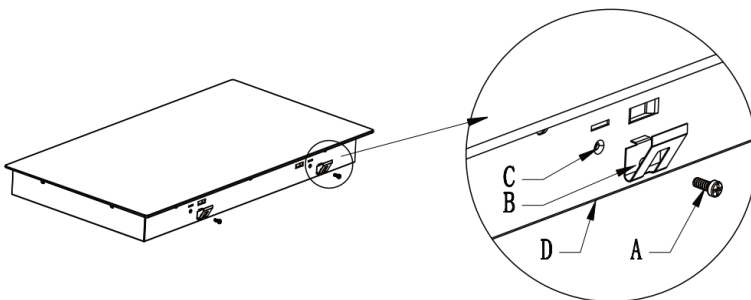
Пісіру панелін орнатқаннан кейін келесілерге көз жеткізіңіз:

- желілік сымның шкаф немесе жәшіктер есіктері арқылы өткізілмегендігіне;
- пісіру панелінің негізіне шкаф шектерінен тыс жеткілікті ауа ағынының бар екендігіне;
- егер пісіру панелі суырмалы жәшіктер немесе шкаф үстінде орналасса, онда пісіру панелінің негізінен төмен жылу-қорғаныстық бұғаттың орнатылғандығына;
- оқшаулағыш ажыратқыштың пайдаланушыға жеңіл қол жетімдікте екендігіне.

Бекіністік қапсырмаларды орнату

Аспапты орнықты, тегіс бетке орналастыру керек (қаптамалық материалды пайдаланыңыз). Аспап бетінің үстінде шығып тұратын элементтерге күш түсірумен баспаңыз.

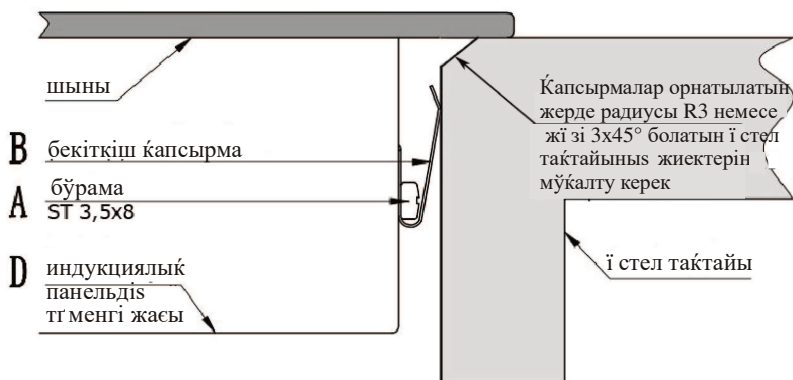
Бұрамалар көмегімен пісіру панелінің төменгі бөлігіндегі төрт қапсырманы бекітіңіз (төмендегі суретте көрсетілгендей) Осыдан кейін аспапты үстел тақтайының ойығына орнатыңыз.



A	B	C	D
бұрама	қапсырма	бұрамаға арналған саңылау	төменгі бөлік

Аспапты орнату

Қажет кезде пісіру панелін бөлшектеу қарапайымдылығы үшін аспапты орнату алдында бекіткіш қапсырмалар орналасатын жерлерде радиусы 3 мм немесе жүзі 3×45° болатын үстел тақтайының жиектерін мұқалту ұсынылады.



Сақтық шаралары

6. Аспапты орнатуды сервис қызметінің білікті маманы немесе аналогты біліктілігі бар маман жүргізу керек. Біздің сервис қызметінде кәсіпқойлар жұмыс жасайды. Ешқашан аспапты өздігінен орнатуға тырыспаңыз.
7. Пісіру панелін тікелей тоңазытқыш немесе мұздатқыш жабдықтар, ыдыс жуу, кір жуу және кептіру машиналары үстінде орнатуға тыйым салынады, себебі ылғалдық аспаптың электрлік компоненттерін зақымдауы мүмкін.
8. Шыны-керамикалық пісіру панелі оның сенімділігін жоғарылату үшін жылулық сәулеленудің барынша тиімді берілісі қамтамасыз етілетіндей орнатылу керек.
9. Қыздырылатын үстел тақтайының беті үстіндегі қабырға және аймақ жоғары температураға ұшырамау керек.
10. Зақымданулардың алдын алу үшін үстел қабатының көп қабатты құрылымы және желім қызуға төзімді болу керек.

Пісіру панелін электр желісіне жалғау



Пісіру панелі қоректену көзіне тік білікті маманмен жалғану керек.

Пісіру панелін электр желісіне жалғау алдында келесілерге көз жеткізіңіз:

1. ішкі электрлік сым желісінің пісіру панелі тұтынатын қоректену үшін жарамды екендігіне;
2. кернеудің аспап нәлінде көрсетілген мәнге сәйкес келетіндігіне;
3. желілік сым қимасының аспап нәлінде көрсетілген жүктемеге төзе алуы мүмкін екендігіне.

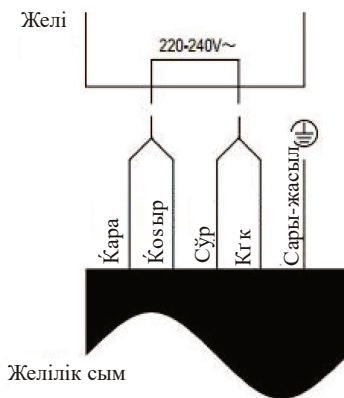
Пісіру панелін қоректену көзіне жалғау үшін адаптерлер, жалғастырғыштар немесе тармақтайтын құрылғылар пайдаланбаңыз, себебі олар қатты қызуды және тұтануды тудыруы мүмкін.

Желілік сым ыстық беттермен жанаспау керек және кез келген сәтте оның температурасы 75°C аспайтындай орналасу керек.

Үй электрлік сымдар желісінің өзгерістер енгізусіз аспап жалғау үшін

жарамдылығының мәселесі бойынша электршімен кеңесіңіз. Кез келген өзгерістер тек білікті маманмен жүргізілу керек.

Электрлік желіні жалғау сәйкес стандарттарға және ережелерге сәйкес немесе бір полюсті ажыратқыш көмегімен жүзеге асырылу керек. Қосылыс сұлбасы кейін көрсетілген.



1. Егер желілік шоғырсым зақымдалса немесе ауыстыруды қажет етсе, жазатайым жағдайлардың алдын алу үшін оны ауыстыруды сервис қызметінің маманы осы үшін арналған құралдар көмегімен жүргізу керек.
2. Егер аспап тікелей электр желісіне қосылса, түйіспелер арасындағы минималды қашықтық 3 мм болатын ажыратқышты орнату керек.
3. Электр монтері электр желісіне дұрыс жалғануға кепілдік беру керек, ол қауіпсіздік талаптарына сәйкес келу керек.
4. Шоғырсым бүгілмеу керек немесе қысылмау керек.
5. Шоғырсымды тұрақты тексеру керек, ал оны ауыстыруды тек білікті маман жүргізу керек.



КӨДЕГЕ ЖАРАТУ: Осы аспапты тұрмыстық қоқыспен бірге лақтырмаңыз. Осы аспап үшін дұрыс екіншілік өңдеу үшін сұрыптау қажет

Осы аспап 2002/96/EC «Электрлік және электронды бұйымдарды кәдеге жарату» (WEEE) Еуропалық Директивасына сәйкес таңбаланған. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін осы аспаптың тиісті жолмен кәдеге жаратылғандығын тексеріңіз. Осымен Сіз қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз.

Өнімде және қаптамада осы таңбаның болуы келесіні куәландырады: осы өнім тұрмыстық қалдық ретінде санала алмайды және тұрмыстық қалдық сияқты кәдеге жаратыла алмайды. Осының орнына оны кейін өңдеу үшін екіншілік шикізатты (электрлік және электронды жабдықтар) қабылдау орнына тапсыру керек.

Осы аспап арнайы кәдеге жаратуды талап етеді. Аспапты өңдеу бойынша толық ақпарат алу үшін жергілікті муниципалитетке, жақын екіншілік шикізатты қабылдау бекетіне немесе Сіз осы аспапты сатып алған дүкенге жүгініңіз.

