



Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



HII64401MTX

RU / KK

185.2620.40/R.AB/22.01.2020

7757189221

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды	4
	Общие правила техники безопасности.....	4
	Электробезопасность.....	5
	Безопасность изделия.....	6
	Использование по назначению.....	8
	Безопасность детей.....	8
	Утилизация старого изделия.....	9
	Утилизация упаковочных материалов.....	9
2	Общие сведения	10
	Обзор.....	10
	Технические характеристики.....	10
3	Установка	11
	До начала установки.....	11
	Установка и подключение.....	12
	Для будущей транспортировки.....	15
4	Подготовка к эксплуатации	16
	Рекомендации по экономии электроэнергии.....	16
	Подготовка к эксплуатации.....	16
	Очистка прибора перед началом эксплуатации	16
5	Правила эксплуатации варочной панели	17
	Общие сведения о приготовлении пищи.....	17
	Эксплуатация варочных панелей.....	19
	Панель управления.....	19
6	Уход и техническое обслуживание	24
	Общие сведения.....	24
	Чистка варочной панели.....	24
7	Поиск и устранение неисправностей	25

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие

вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.

- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
- Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
- После использования выключите нагревательный элемент варочной поверхности с помощью регулятора; не следует полагаться на датчик посуды.
- Не следует класть на варочную поверхность металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Следите за тем, чтобы дно посуды и поверхность конфорки были сухими, так как посуда может подпрыгивать под давлением пара, который образуется при нагревании влажных поверхностей.
- В этой варочной панели используется технология индукционного нагрева. Использование индукционной варочной панели позволяет сэкономить время и деньги. Однако готовить на ней следует только в той посуде, которая для этого подходит, так как с другой посудой эта варочная панель работать не будет. Правила выбора посуды см. в разделе *Общие сведения о приготовлении пищи, стр. 17*.
- Индукционные варочные панели создают магнитное поле, которое может нанести вред людям, использующим дозатор инсулина или кардиостимулятор.

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

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.

- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE). Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат

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

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

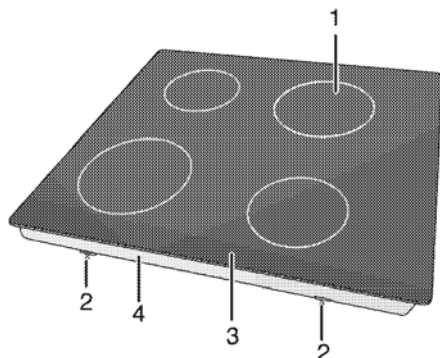
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

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

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|-----------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Индукционная конфорка | 3 | Стеклокерамическая поверхность |
| 2 | Монтажный зажим | 4 | Основная крышка |

Технические характеристики

Напряжение/частота	1Н~ 220-240 В/2Н~ 380-415 В; 50 Гц
Общая потребляемая мощность	макс. 7200 Вт
Тип кабеля/сечение	мин. H05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	52 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 (+2) мм/490 (+2) мм
Конфорки	
Задняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	2000/2300 Вт
Передняя левая	Индукционная конфорка
Размеры	180 мм
Мощность	2000/2300 Вт
Передняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	145 мм
Мощность	1600/1800 Вт
Задняя правая	Индукционная конфорка
Размеры	210 мм
Мощность	2000/2300 Вт
Класс защиты -1	

Степень защиты IP 44

	При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

	Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.
---	--

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.



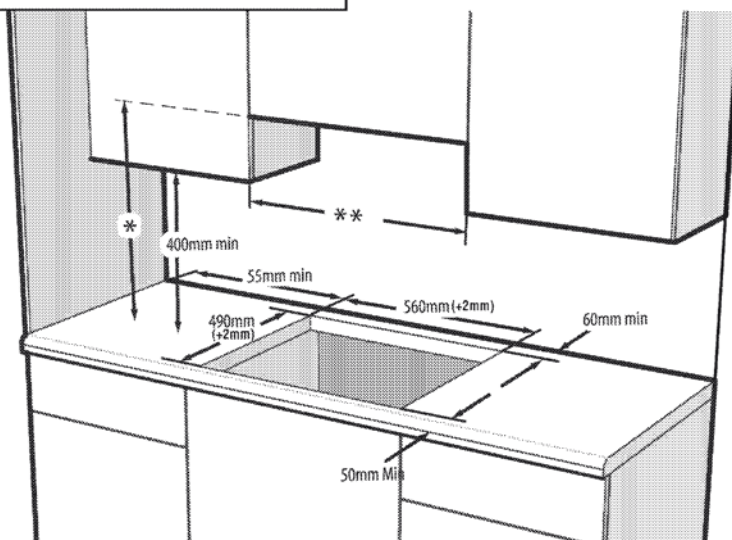
ОПАСНО:

Прежде чем приступить к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Плита может также стоять отдельно. Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства (мин. 650 мм).
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °С).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.



Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации.

Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.



Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО:

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО:

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на

паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.

- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".



ОПАСНО:

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

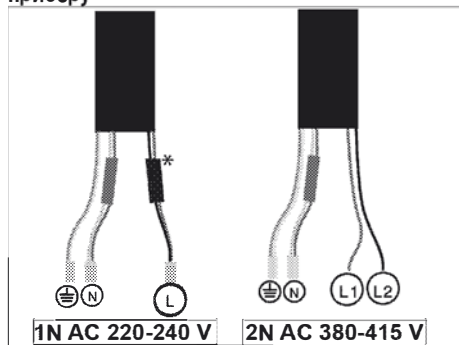
Подключение кабеля питания



При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

- Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор. В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



* (Она может отсутствовать в вашем изделии.)

2. Инструкция по подключению к однофазной электрической сети

- коричневый/черный провод = L (фаза)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

» или

- серый/черный провод = L (фаза)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

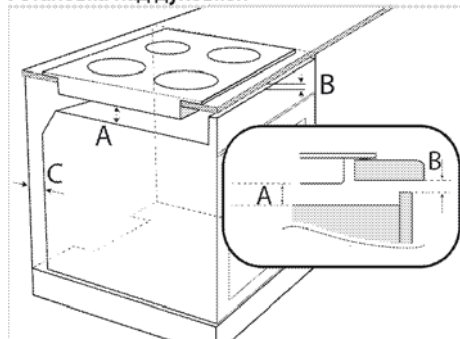
3. Инструкция по подключению к двухфазной электрической сети

- коричневый провод = L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)
- черный провод = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

» или

- черный провод = L1 (фаза 1)
- серый провод = L2 (фаза 2)
- синий/коричневый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) (земля)

Инструкция по монтажу Установка над духовкой



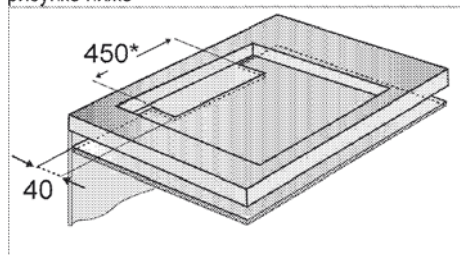
A мин. 5 мм

B мин. 5 мм

C 20 мм

Установка над столешницей

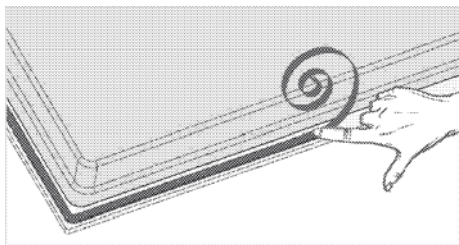
Необходимо обеспечить вентиляционное отверстие в задней части, как показано на рисунке ниже



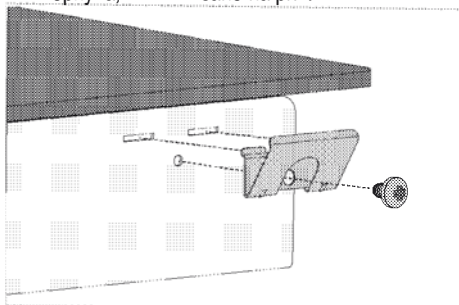
* мин.

Индукционную варочную панель следует устанавливать параллельно краю столешницы. Для предотвращения попадания посторонних веществ и жидкостей между варочной панелью и столешницей в тех местах, где варочная панель прилегает к столешнице, проложите уплотнительную прокладку.

1. Подготовьте поверхность столешницы, как показано на рисунке.
2. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
3. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



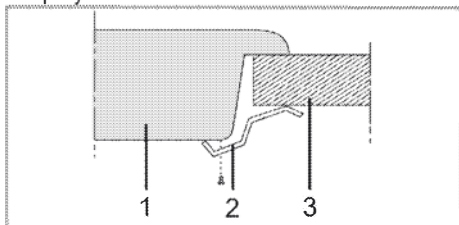
4. Чтобы закрепить фиксирующую пружину, вставьте в прорезь на пружине винт и закрутите его в отверстие в нижней части корпуса, как показано на рис.



i Некоторые модели изделия могут поставляться в комплекте с уже установленными фиксирующими пружинами.

i Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

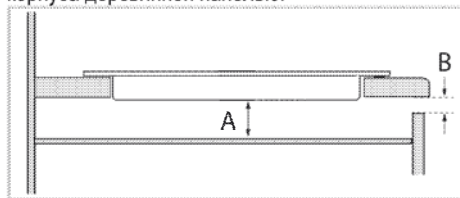
5. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
6. После размещения на рабочей поверхности варочную панель будет легко зафиксировать при помощи зажимов. Если размеры рабочей поверхности не позволяют этого сделать, можно закрепить два монтажных зажима на передней части продукта, как показано на рисунке ниже.



- 1 Варочная панель
2 Монтажный зажим

i Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.

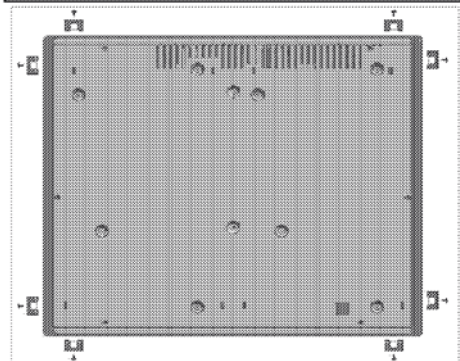


A мин. 5 мм

B мин. 2 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

i Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.



ОПАСНО:

Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.



ОПАСНО:

Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на барной стойке следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.



Количество фиксирующих пружин на вашем изделии может различаться в зависимости от модели.

Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.

2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготовляемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном.
Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.

- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.
- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.

Подготовка к эксплуатации

Очистка прибора перед началом эксплуатации



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

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



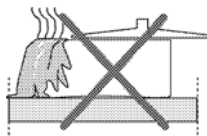
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленных масел. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную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

- Перед жареньем продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жареньем следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на плиту таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду – это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды – это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.

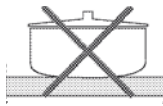
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Рекомендации по выбору посуды

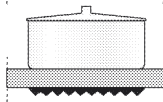
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.



Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.



Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно.

«Характеристики кипения могут изменяться в зависимости от типа котла, его размера и размера зоны приготовления, для более однородного кипения можно использовать зону приготовления на размер больше. Использование зоны приготовления более крупного размера не имеет отрицательного влияния на потребление энергии на индукционных плитах, так как нагревание создается только в зоне размещения котла»

Для приготовления пищи на индукционной плите можно использовать только ту посуду, которая пригодна для индукционного нагрева.

Проверка посуды

Проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, можно следующими способами.

1. Поднесите магнит ко дну посуды. Если магнит притягивается, значит, посуду можно использовать.
2. Поставьте посуду на включенную конфорку. Если индикатор  не мигает, значит, посуду можно использовать.

Можно использовать стальную посуду, посуду с тефлоновым покрытием или алюминиевую посуду со специальным ферромагнитным дном, на которой есть этикетка или пометка, указывающая на пригодность посуды для индукционного нагрева. Стекланную и керамическую посуду, а также посуду из нержавеющей стали или алюминия без ферромагнитного дна использовать нельзя.

Определения наличия и размера посуды

На индукционных конфорках электромагнитное поле появляется только в том месте, где стоит посуда. Система автоматически распознает дно

посуды, и нагревается только этот участок. Если снять посуду с конфорки, нагрев прекращается. При этом попеременно мигают индикатор выбранной конфорки и символ .

Правила безопасности

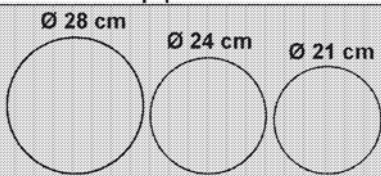
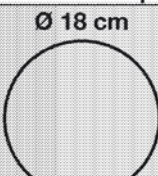
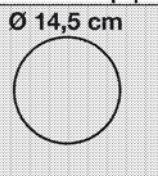
Не устанавливайте высокий уровень нагрева при использовании посуды с антипригарным покрытием (тефлон) без жира или с малым количеством жира.

Не кладите на плиту металлические предметы (вилки, ножи, крышки) – они могут нагреться.

Ни в коем случае не используйте для приготовления пищи алюминиевую фольгу. Ни в коем случае не кладите на конфорку продукты, завернутые в алюминиевую фольгу.

	Если варочная панель установлена над духовым шкафом, то во время его работы датчики варочной панели могут понизить уровень нагрева или выключить варочную панель.
	Не кладите рядом с работающей варочной панелью предметы с магнитными свойствами (кредитные карты, кассеты и т.п.).

Выбор конфорки в зависимости от размера посуды

Большая конфорка	Обычная конфорка	Малая конфорка
		
Большая конфорка • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления больших блинов или крупной рыбы.	Обычная конфорка • Зона нагрева определяется автоматически соответственно диаметру посуды. • Равномерная мощность по всей зоне нагрева. • Отличное распределение тепла. Подходит для приготовления любых блюд.	Малая конфорка • Подходит для приготовления продуктов на медленном огне (соусы, кремы). • Подходит для приготовления небольшого количества продуктов или порционных блюд.

Эксплуатация варочных панелей



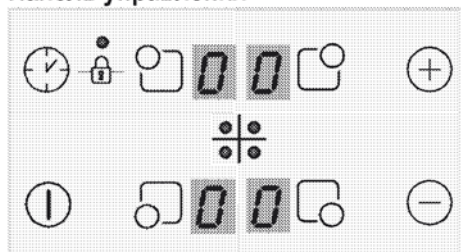
ОПАСНО:

Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание.

При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

Панель управления



Технические характеристики

ⓘ	Выключатель
+	Регулировка температуры/Увеличение времени таймера
-	Регулировка температуры/Уменьшение времени таймера
🔒	Блокировка кнопок
🕒	Включение/выключение таймера
📱	Кнопка выбора ближней левой конфорки
📱	Кнопка выбора дальней левой конфорки
📱	Кнопка выбора дальней правой конфорки
📱	Кнопка выбора ближней правой конфорки



Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности.

Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.



Управление этим изделием осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая выполняемая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

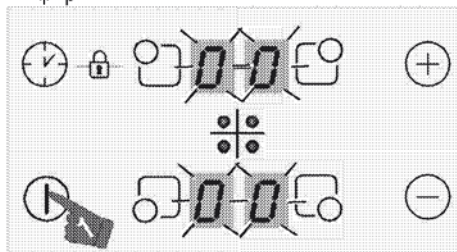


Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

Включение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке "ⓘ" на панели управления.

Символ "0" появляется на всех индикаторах конфорок.



Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Выключение варочной панели

1. Прикоснитесь к кнопке "ⓘ" на панели управления.

Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.



Символ "H" или "h", который появляется на индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая. Не прикасайтесь к конфоркам.

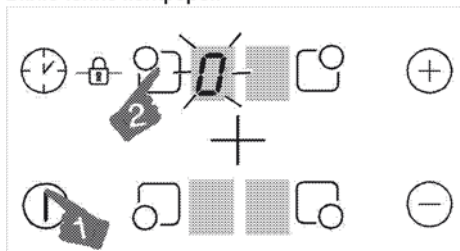
Индикатор остаточного тепла

Символ "H", который появляется на цифровом индикаторе конфорки, указывает, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Этот символ вскоре сменится символом "h", что означает, что конфорка уже немного остыла.



При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет.

Включение конфорок



1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
2. Включите нужную конфорку, прикоснувшись к кнопке выбора.

На цифровом индикаторе конфорки появится цифра "0", и соответствующий индикатор загорится ярче.



Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Регулирование температуры



На уровнях от 1 до 7 вода или масло в кастрюле могут кипеть или прекращать активность. Поэтому пользователю может казаться, что изделие время от времени включается и выключается. Такое может происходить, особенно при небольшом количестве воды или масла, но это не является неисправностью; просто так работает изделие.

Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от "1" до "9" или от "9" до "1".



Внешняя 280 мм индукционная конфорка варочной панели (если ваш прибор оснащен 280 мм индукционной конфоркой варочной панели) активируется только при размещении на варочную панель-кастрюли, диаметр которой может покрыть варочную панель, и если температура настроена на уровне выше 8.

Выключение конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. **Снижение уровня температуры до "0"**
Можно выключить конфорку, уменьшив регулировку температуры до уровня "0".
2. **Прикосновением к символу соответствующей конфорки "0" в течение некоторого времени**

Включите конфорку, нажав на соответствующий символ "0" в течение некоторого времени, чтобы значение температуры упало до "0".

3. **Используя выключение по опции таймера для нужной конфорки**

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На соответствующем индикаторе появится "0" или "00".

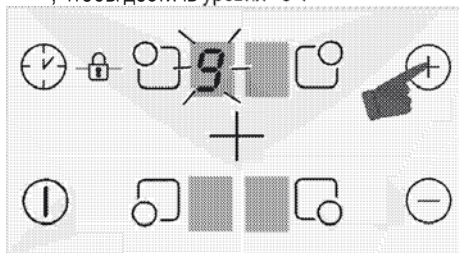
По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Чтобы выключить звуковой сигнал, прикоснитесь к любой кнопке на панели управления.

Повышенная мощность (ускоренный разогрев) (Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева "P". Однако не рекомендуется использовать эту функцию для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех конфорках.

Включение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

1. Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "1".
2. Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.
3. Сначала прикоснитесь к кнопке "+" или "-", чтобы достичь уровня "9".



4. Когда конфорка достигнет уровня "9", прикоснитесь один раз к кнопке "+", чтобы установить температуру конфорки на "P".

Выключение повышенной мощности (ускоренного разогрева):

- Чтобы выключить функцию ускоренного разогрева, прикоснитесь к кнопке "-" и установите температуру на уровень "9".

Конфорка выйдет из режима ускоренного разогрева и продолжит работать на уровне "9".

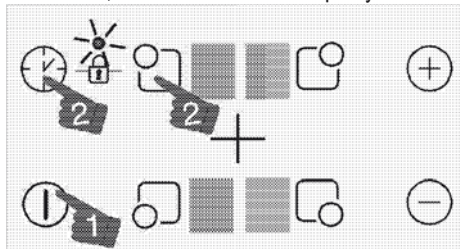
- Можно уменьшить уровень температуры, прикоснувшись к кнопке "⊖", либо полностью выключить конфорку, уменьшив уровень температуры до "0".

Блокировка кнопок

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

Включение блокировки кнопок

- Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⌚".
- Одновременно прикоснитесь к кнопкам "⌚" и "⏻", чтобы включить блокировку кнопок.



» Кнопки будут заблокированы, на символе  загорится точка.



Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому при следующем включении варочной панели они будут заблокированы. Чтобы пользоваться варочной панелью, сначала нужно снять блокировку кнопок.

Отмена блокировки кнопок

- Когда функция блокировки кнопок активна, одновременно прикоснитесь к кнопкам "⌚" и "⏻".

» Кнопки будут разблокированы, точка на символе  исчезнет.

Блокировка от детей

Эта функция дает возможность предотвратить случайное включение конфорок детьми.

Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.

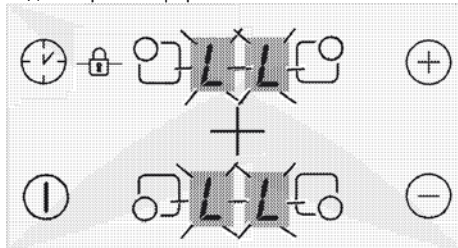


Блокировка от детей будет отменена в случае сбоя питания.

Включение блокировки от детей

- Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⌚".
- Одновременно прикоснитесь к кнопкам "⊖" и "⊕". После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке "⊕", чтобы включить блокировку от детей.

» Блокировка от детей будет включена, а на всех индикаторах конфорок появится символ "L".



Выключение блокировки от детей

- При заблокированных кнопках включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⌚".
- Одновременно прикоснитесь к кнопкам "⊖" и "⊕". После звукового сигнала прикоснитесь к кнопке "⊖", чтобы выключить блокировку от детей.

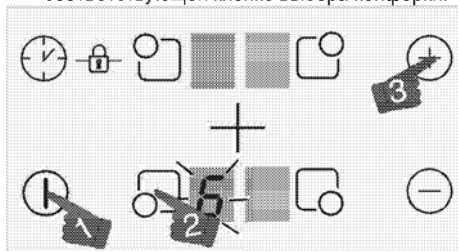
» Блокировка от детей будет выключена, а на всех индикаторах конфорок символ "L" исчезнет.

Таймер

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

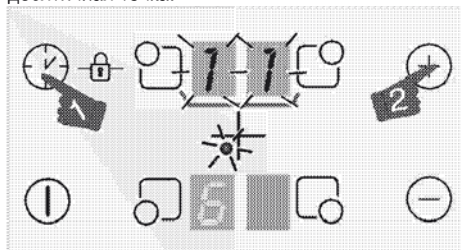
Включение таймера

- Включите варочную панель, прикоснувшись к кнопке "⌚".
- Выберите нужную конфорку, прикоснувшись к соответствующей кнопке выбора конфорки.



3. Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужный уровень температуры.
4. Прикоснитесь к кнопке "⌚", чтобы включить таймер.

На индикаторе таймера появятся цифры "00", а на индикаторе выбранной конфорки появится десятичная точка.



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

5. Прикоснитесь к кнопкам "+" или "-", чтобы установить нужное время.

i Таймеры можно установить только для уже использующихся конфорок.

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

i Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.

i Когда выбрана конфорка, для которой был установлен таймер, вы можете увидеть оставшееся время, снова прикоснувшись к кнопке "⌚".

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры для выключения вручную.

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.

2. Прикоснитесь к кнопке "⌚", чтобы включить таймер.
3. Пока на экране таймера не появится "00", прикасайтесь к кнопке "-", чтобы установить значение на "00".

Свет в форме точки на соответствующем индикаторе конфорки **полностью** выключается, после мигания в течение некоторого времени, и таймер отменяется.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип действия Индукционная панель нагревает непосредственно посуду, что является особенностью принципа ее работы. Поэтому по сравнению с другими плитами такая плита обладает многими преимуществами. Она работает более эффективно, и при этом поверхность конфорок не нагревается. Индукционная варочная панель оснащена отличными системами защиты, обеспечивающими практически полную безопасность при эксплуатации.

i Ваша варочная панель оборудована индукционными конфорками диаметром 145, 180 и 210-280 мм, в зависимости от модели. При индукционном способе нагрева каждая конфорка определяет каждую установленную на нее посуду. Тепло образуется только там, где дно посуды соприкасается с поверхностью конфорки, поэтому потребляется минимальное количество электроэнергии.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключаются (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

Таблица 1: Ограничение времени работы

Уровень температуры	Предельное время работы (часы)
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 минут
P (ускоренный разогрев)	5 минут (*)
(*) Через 5 минут температура понизится до уровня 9	

Защита от перегрева

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

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

Защита от заливания

Данная варочная панель оснащена системой защиты от заливания, которая немедленно выключает плиту и отключает электропитание, если на панель управления прольется жидкость. При этом на цифровом индикаторе светится символ "F".

Точная регулировка мощности

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

Шумы

В процессе приготовления, пользователь может услышать шумы

При использовании варочной панели, в зависимости от материала кастрюль в процессе приготовления могут возникать шумы. Шумы являются нормальным явлением при

использовании технологии индуктивности. Они не являются признаком неисправности.

Возможные типы и причины возникновения шумов:

Шум вентилятора

В варочной панели имеется вентилятор, который включается автоматически, в зависимости от температуры продукта. Для вентилятора существуют различные режимы скорости, которые активируются в зависимости от температуры.

Низкий гудящий шум, напоминающий работу трансформатора

Является естественным при использовании технологии индуктивности. Так как температура напрямую передается на посуду для приготовления, такой гудящий шум может возникать в зависимости от материала посуды. Поэтому, в зависимости от типа использованной посуды пользователь может слышать различные шумы.

Треск

В процессе приготовления может возникать звук треска. Причиной такого шума может стать контакт материала и основания посуды для приготовления. Если посуда имеет многослойную структуру из разных материалов, может возникнуть звук треска.

Свист.

Свистящий звук может возникать в процессе приготовления на двух сковородах, расположенных с одной стороны варочной панели, но на разных степенях приготовления.

Пустая кастрюля.

Шум может издавать стоящая на зоне нагрева пустая кастрюля. Если налить в нее воду или положить продукты, шум прекратится.



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 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО:

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



ОПАСНО:

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоты или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



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



Не используйте для чистки устройства парочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не являются признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

— При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> Это не является неисправностью.

Прибор не работает

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> Проверьте соединение штепсельной вилки.
- Если дисплей не загорается при повторном включении плиты. >>> Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- Неподходящая посуда. >>> Проверьте пригодность посуды.

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "E"

- На включенной конфорке нет посуды. >>> Проверьте, есть ли посуда на конфорке.
- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.
- Перегрев посуды или конфорки. >>> Дождитесь, пока они остынут.

Выбранная конфорка во время работы внезапно выключилась.

- Истекло время работы, заданное для выбранной конфорки. >>> Можно снова установить время приготовления или же закончить приготовление блюда.
- Сработала защита от перегрева. >>> Дождитесь, пока плита остынет.
- На сенсорной панели управления находится посторонний предмет. >>> Уберите посторонний предмет с панели.

Посуда не нагревается, хотя конфорка включена.

- Посуда не подходит для индукционного нагрева. >>> Проверьте, подходит ли посуда для использования на индукционной плите.
- Посуда смещена относительно центра конфорки или же дно посуды меньше конфорки. >>> Подберите посуду с соответствующим размером дна и поставьте ее в центре конфорки.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортёр на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию 8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

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

<https://masternix.ru/>



Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Бeko өнімін таңдағаныңызға рақмет. Жоғары сапамен және заманауи технологиямен өндірілген өнімнен ең жақсы нәтижелерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдаланбай тұрып осы пайдаланушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды толығымен оқып шығыңыз және болашақта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырсаңыз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен ақпараттағы нұсқауларды орындңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы бірнеше басқа үлгіге де қатысты екенін есте сақтаңыз.

Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылықтар көрсетіледі.

Белгілердің түсіндірмесі

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды ақпарат немесе пайдалы кеңестер.



Өмірге және меншікке қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескерту.



Ток соғуы туралы ескерту.



Өрт қаупі туралы ескерту.



Ыстық беттер туралы ескерту.



Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

МАЗМҰНЫ

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер **4**

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері	4
Электр қауіпсіздігі	5
Өнім қауіпсіздігі	6
Дұрыс пайдалану	7
Балар қауіпсіздігі	8
Ескі өнімді тастау	8
Орама материалдарын тастау	8

2 Құрылғыңыз **9**

Жалпы шолу	9
Техникалық сипаттамалары	9

3 Орнату **10**

Орнатудан бұрын	10
Орнату және қосу	11
Келешекте тасымалдау	13

4 Дайындық **14**

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер	14
Алғашқы қолдану	14
Құрылғыны алғаш рет тазалау	14

5 Кемпіректі қолдану жолы **15**

Пісіру туралы жалпы мәліметтер	15
Кемпіректерді қолдану	17
Басқару тақтасы	17

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету **22**

Жалпы мәліметтер	22
Пісіру тақтасын тазалау	22

7 Ақаулықтарды іздеу және жою **23**

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

Бұл бөлім жеке жарақаттан немесе меншіктің зақымдалуынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды.

Бұл нұсқауларды орындамау бүкіл кепілдікті жояды.

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- Бұл құрылғыны физикалық, сезу және ойлау қабілеттері шектеулі (балаларды қоса), не болмаса тәжірибесі не білімі жоқ адамдар қадағалаумен және құрылғыны пайдалануға байланысты нұсқауларды

бермейінше қолданбауы тиіс.

Қадағалаудағы балалар құрылғымен ойнамауы керек.

- Егер әлдекім өнімді пайдаланса немесе біреуден сатып алса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа тиісті құжаттамалар мен бөлшектер онымен бірге берілуі тиіс.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандары ғана орындауы қажет. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес. Орнату алыднда нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.
- Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция

тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.

Электр қауіпсіздігі

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес құрылғыны жерге тұйықтаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.
- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жумаңыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары

кезінде өнімді желіден ажырату керек.

- Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
- Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатындай орнату керек. Бөлуді құрылыс ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.
- Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды уәкілетті және білікті кісілер ғана орындауы қажет.
- Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
- Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.

Өнім қауіпсіздігі

- АБАЙЛАҢЫЗ: Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызады. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстау керек.
- Серпіліс пен қимыл жылдамдығына әсер ететін ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
- Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қызады.
- Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
- Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Май бар кемпірікте қадағалаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін

және өртке әкелуі мүмкін.

ЕШҚАШАН отты сумен өшіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақ немесе өртке төзімді жапқыш сияқты бірдеңемен жабыңыз.

- ЕСКЕРТУ: Әзірлеу процесі қадағалануы керек. Қысқа мерзімді әзірлеу процесі үздіксіз қадағалануы керек.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ: Егер бұт сынған болса, ток соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Пеш әйнегі сынған жағдайда: Барлық конфоркаларды және электр қыздырғыш элементтерді дереу өшіріп, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. Құрылғының бетіне қол тигізбеңіз. Жабдықты пайдаланбаңыз.
- Пайдаланудан кейін кемпірік элементін басқару элементі арқылы өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды кемпірік бетіне қоймау

керек, өйткені олар қызуы мүмкін.

- Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Пісіру бетіндегі немесе кәстрөл түбіндегі ылғалдылық себебінен жиналған бу қысымы кәстрөлді жылжытуы мүмкін. Сондықтан, пештің беті мен кәстрөлдердің түбтері әрқашан құрғақ болғанын тексеріңіз.
- Пеш плиталары «Индукция» технологиясымен жабдықталған. Уақыт пен ақшаны үнемдеуге мүмкін беретін индукция кемпірегі индукциялы пісіруге жарамды кәстрөлдер үшін пайдаланылуы қажет, әйтпесе плита тақталары іске қосылмайды. бөлімін қараңыз. *Пісіру туралы жалпы мәліметтер, Бет 15* , кәстрөлдерді таңдау.
- Индукция кемпіректері магнит өрісін жасайтындықтан, олар инсулин мөлшерлеуші мен электрстимуляторы секілді құралдарды қолданатын

кісілерге кері әсерін тигізеді.

- АБАЙЛАҢЫЗ: Тек әзірлеу жабдығының өндірушісі жасаған немесе жабдықтың өндірушісі пайдалану нұсқаулығында жарамда деп көрсеткен пісіру тақтасының қорғағыштарын немесе жабдықта кірістірілген пісіру тақтасының қорғағыштарын пайдаланыңыз. Жарамсыз қорғағыштарды пайдалану сәтсіз жағдайларға әкелуі мүмкін.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындай қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тиеуін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.

- **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылыту үшін пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны дұрыс пайданланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

Балар қауіпсіздігі

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жетуге болатын бөліктер ыстық болуы мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.
- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ ұстаңыз. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.
- Электр жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Иске қосулы болғанда балардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың

өніммен ойнауын болдырмаңыз.

- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.

Ескі өнімді тастау

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:



Бұл өнім EO WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар. Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа коқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

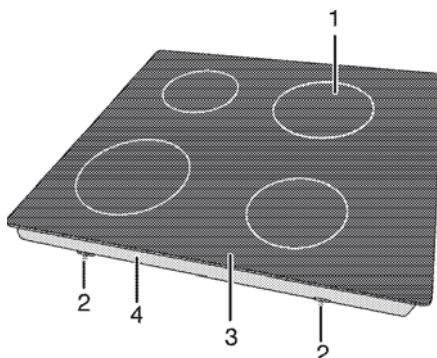
Сіз сатып алған өнім EO RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

Орама материалдарын тастау

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

2 Құрылғыңыз

Жалпы шолу



- | | | | |
|---|--------------------------|---|-----------------------------------|
| 1 | Индукциялы пісіру табасы | 3 | Әйнекті керамикадан жасалған беті |
| 2 | Біріктіру қысқышы | 4 | Негізгі жабыны |

Техникалық сипаттамалары

Кернеу / жиілік	1Н~ 220-240 В/2Н~ 380-415 В; 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	ен жоғ. 7200 Вт
Сым түрі / кимасы	мин.Н05V2V2-F 5 x 1,5 мм ²
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	52 мм/580 мм/510 мм
Орнату өлшемдері (ені / тереңдігі)	560 (+2) мм/490 (+2) мм

Жанарғылары

Артқы сол жак	Индукциялы пісіру табасы
Өлшемі	180 мм
Қуаты	2000/2300 Вт
Алдыңғы сол жак	Индукциялы пісіру табасы
Өлшемі	180 мм
Қуаты	2000/2300 Вт
Алдыңғы оң жак	Индукциялы пісіру табасы
Өлшемі	145 мм
Қуаты	1600/1800 Вт
Артқы оң жак	Индукциялы пісіру табасы
Өлшемі	210 мм
Қуаты	2000/2300 Вт



Құрылғының сапасын жақсарту кезінде техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.



Бұл нұсқаулықтағы суреттер үлгі ретінде берілген және құрылғының өзінен шамалы өзгешіліктері бар болуы мүмкін.



Құрылғының зат таңбасындағы немесе ілеспе құжаттағы мәндер тиісті стандарттаға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған. Бұл мәндер құрылғыны қолдану жағдайларына байланысты өзгеруі мүмкін.

i Орынды және электр қондырғыларын дайындау – тұтынушы жауапкершілігінде.



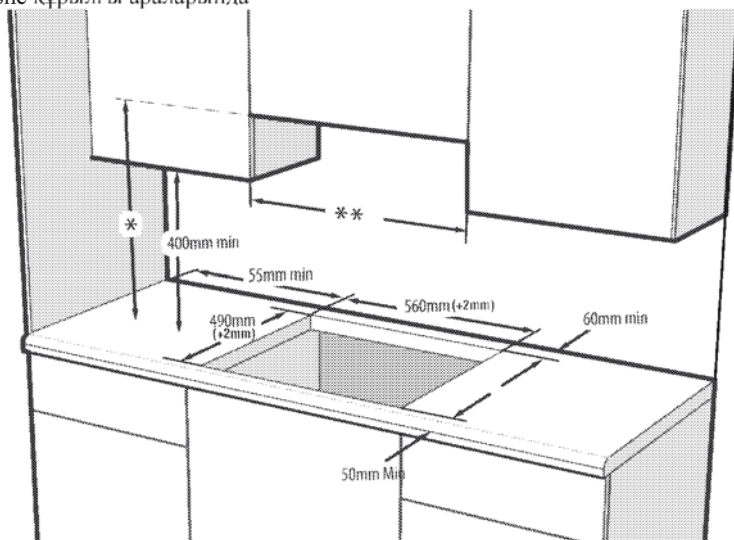
Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.



Орнаптап бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз.
Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

Пісіру тақтасы саудадағы жұмыс үстелі үшін жасалған. Ас бөлме қабырғалары мен жиһазы және құрылғы араларында

- Орнату өлшемдеріне байланысты жұмыс үстелінде кемпірек үшін ойық кесініз.



**** Жиһаз арасындағы ең аз қашықтық пісіру тақтасының еніне тең болуы керек**

Орнату және қосу

- Құрылғыны күші бар нормалар мен ережелерге сәйкес орнату және қосу қажет.



Кемпіректі шеттері немесе бұрыштары өткір жерлерге орнатпаңыз.
Шыны керамикалы бетті сындырып алу қаупі бар!

Электрикалық жалғау

Өнімді «Техникалық сипаттамалары» кестесінде көрсетілгендей қуаты жарамды шағын тізбек үзгішпен қорғалған жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Өнімді трансформатормен бірге немесе онсыз пайдалану кезінде жерге қосу орнатымын білікті электрикке орындатқызыңыз. Біздің компания өнімді жергілікті ережелерге сай жерге қосу орнатымынсыз пайдалануға байланысты туындаған зақымдарға жауапты болмайды.



ҚАУІПТІ:

Құрылғыны қуат берілу жабдығына уәкілетті немесе білікті маман қосуы қажет. Құрылғының кепілдік уақыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.



ҚАУІПТІ:

Қуат сым қысылған, майысқан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындай жерде орналасуы қажет.
Бүлінген қуат сымын білікті электр маманы ауыстыруы қажет. Әйтпесе, электр тоғының соғу, қысқа тұйықталу немесе өрт қаупі бар!

- Желіге жалғау ұлттық нормативтерге сәйкес жасалуы керек.
- Желіден қуаттану мәліметтері өнімнің түр белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Түр белгісі құрылғының артқы жағында орналасқан.
- Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесетіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.



ҚАУІПТІ:

Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тоғы соғуының қаупі бар!

Қуат сымын қосу

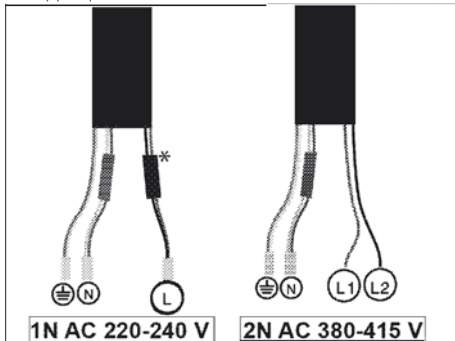


Сым жүргізу барысында ұлттық/жергілікті электр нормативтерін қолданып, тиісті розетка шығысын/желісін және пеш тығынын пайдалану керексіз. Өнім қуатының шектері тығын мен розетка шығысы/желісі тасымалдай алатын токтан тыс болса, өнім бекітілген электр орнатуы арқылы тікелей тығынсыз және розетка шығынсыз/желісінсіз қосылуы керек.

- Токпен жабдықтау құралындағы барлық түйіспелерді ажырату мүмкін болмаса, ажыратқыш құрал ең аз дегенде 3мм түйіспелі санылауымен (балкымалы сақтандырғыш, қорғаушы желілік ажыратқыштар, тұйықтаушылар) қосылып, осы ажыратқыш құралының барлық түйіспелері құрылғыға ЭИИ нұсқауларына сәйкес лайықталуы қажет. Осы қағидаларды орындамау құрылғының жұмыс істеуі кезінде ақаулықтар тудырып, кепілдігін жойдыруы мүмкін.

Қосымша қауіпсіздік шарасы ретінде қорғаныстық ажырату құралын пайдалануға кеңес беріледі.

Егер құрылғымен бірге сым жабдыкталмаған болса:



* (Ол өнімде болмауы мүмкін.)

2. Бір фазалық қосылым үшінсымдарды

төменде көрсетілгендей жалғаңыз:

- Қоңыр/Қара сым = L (Фаза)
- Көк/Сұр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)

» немесе

- Сұр/Қара сым = L (Фаза)
- Көк/Қоңыр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)

3. Екі фазалы қосылым үшінсымдарды

төменде көрсетілгендей жалғаңыз:

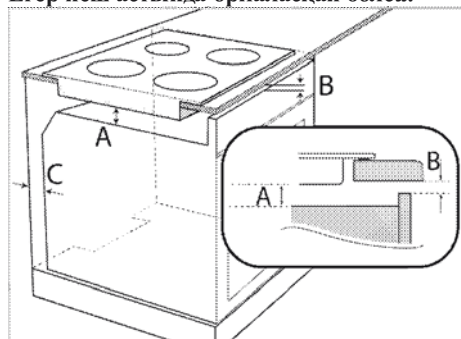
- Қоңыр сым = L1 немесе L2 (Фаза 1 немесе Фаза 2)
- Қара сым = L2 немесе L1 (Фаза 2 немесе Фаза 1)
- Көк/Сұр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)

» немесе

- Қара сым = L1 (Фаза 1)
- Сұр сым = L2 (Фаза 2)
- Көк/Қоңыр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E)  (Жер)

Өнімді орнату

Егер пеш астында орналасқан болса:



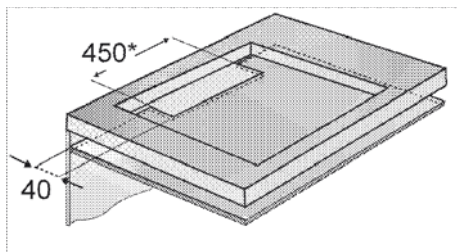
A мин. 5 мм

B мин. 5 мм

C 20 мм

Егер тақта астында орналасқан болса:

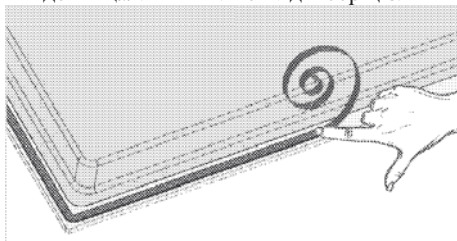
Төмендегі суретте көрсетілгендей, артқы жағындағы желдеткіш саңылауды қамтамасыз ету қажет.



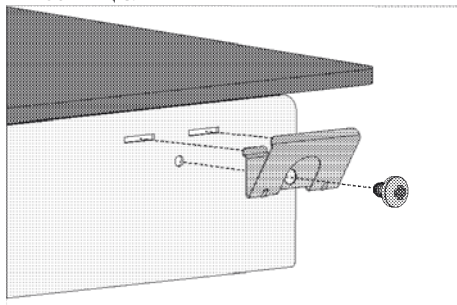
* мин.

индукциялы темірпеш қақпағын орнату кезінде, өнімді орнату бетіне қатарлас қойыңыз. Сондай-ақ, өнім мен тұтқыштың арасына сұйықтық кіріп кетпеуі үшін, темірпеш қақпағының тұтқышпен жанасатын бөліктеріне төменде сипатталғандай нығыздау төселімдерін қолданыңыз.

1. Суретте көрсетілгендей, тұтқыштың бетін дайындаңыз.
2. Темірпеш қақпағын кері аударып тегіс бетке қойыңыз.
3. Пісіру панелін орнату кезінде қаптамада көзделген тығыздағыш төсемді келесі суретте көрсетілгендей, шынының сыртқы шетінен ішінде 1-ден 2 мм-ге дейін қалатынына кепілдік беріңіз.



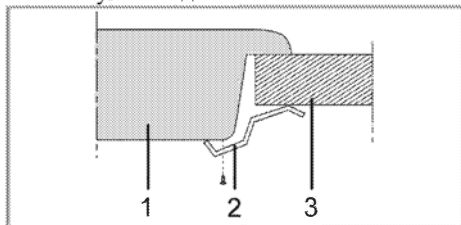
4. Орнату серіппелерін төменгі корпустың саңылаулары арқылы суретте көрсетілгендей енгізіп бұрау арқылы бекітіңіз.



i Кейбір үлгілер үшін өнім әлдеқашан бекітілген бекіту серіппелерімен келуі мүмкін.

i Өнімдегі бекіту серіппелерінің саны өнім үлгісіне байланысты әр түрлі болады.

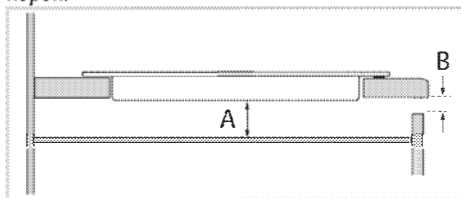
5. Темірпеш қақпағын тұтқыштың үстіне орнатыңыз да, туралаңыз.
6. Конфорка асүйлік тағанға орналастырылғанда, ол қысқыштардың көмегімен оңай бекітіледі. Егер асүйлік тағанның өлшемдері жарамсыз болса, 2 орнату қысқышын өнімнің алдыңғы жағына төмендегі суретте көрсетілгендей бекітуге болады.



- 1 Темірпеш қақпағы
- 2 Орнату қысқышы
- 3 Тұтқыш

i Темірпеш қақпағын шкафа орнату кезінде, жоғарыдағы суретте көрсетілгендей шкафты темірпеш қақпағынан ажыратып тұратын тақтай қойылуы керек. Кірістірілген пештің үстіне орнату кезінде, бұл амалды жасаудың қажеті жоқ.

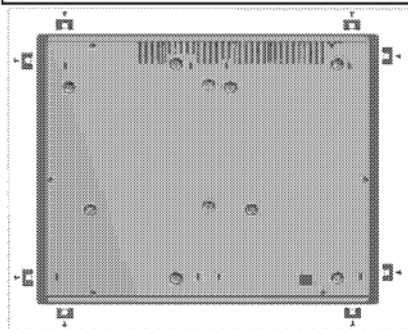
Мысалы, тартпаға орнатылғандықтан өнімнің астыңғы жағына қол жеткізу мүмкін болса, сол бөлімді ағаш тақтаймен жабу керек.



- A мин. 5 мм
B мин. 2 мм

Артқы көрінісі (жалғау тесіктері)

i Төмендегі суретте көрсетілген байланыс саңылауларының орналасуы схемалық болып табылады, өнім үлгісіне байланысты түрленуі мүмкін. Оларды өніміңіздегі байланыс саңылауларына қарай бекітіңіз.



КАУПШІ:
Газ және электр жүйесін зақымдау қаупі бар болғандықтан, қауіпсіздік жағынан алғанда басқа тесіктерге жалғамаған жөн.

КАУПШІ:
Конфорка газ және электрмен жұмыс істейтін құрамдастардан тұрады. Сол себепті конфорка берілген бекіту элементтері мен бұрандалардың көмегімен және нұсқаулықта көрсетілгендей тек бекіту саңылаулары арқылы есептегішке бекітілуі тиіс. Әйтпесе, ол өмір және мүлік қауіпсіздігіне зақым келтіреді.

i Өнімдегі бекіту серіппелерінің саны өнім үлгісіне байланысты әр түрлі болады.

Соңғы тексеру

1. Өнімді пайдаланыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.

Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы қорап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың қорапқа салып, тығыздап ораңыз.

i Тасымалдау кезінде туындаған болуы мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде кейбір зақымның болмауын тексеріңіз.

4 Дайындық

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер

Келесі ақпарат осы құралды қоршаған ортаға зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыңыз.
- Пісіру үшін қақпағы бар қазандарды/табаларды пайдаланыңыз. Қақпағы жоқ ыдыста пісіру қуаттың тұтынылуын 4 есеге арттыруы мүмкін.
- Тағам әзірленетін қазанның астына сәйкес келетін жанарғыны пайдаланыңыз. Әрдайым тағамдарға сәйкес келетін ыдыс өлшемін қолданыңыз. Ыдыс тағамнан үлкен болса, оны пісіру үшін көбірек қуат кетеді.
- Электр жанарғылармен пісіру кезінде асты тегіс қазандарды пайдаланған жөн. Асты жұқа қазандар ыстықты жақсырақ өткізеді. Тұтынылатын қуаттың 1/3 бөлігін үнемдеуге болады.

- Ыдыстар мен қазандар пісіру аймақтарына сәйкес келуі керек. Ыдыстардың не қазандардың асты пісіру панелінен кіші болмауы тиіс.
- Пісіру аймақтары мен қазандардың астын таза ұстаңыз. Лас болған жағдайда ыстықтың өткізуі нашарлауы мүмкін.

Алғашқы қолдану

Құрылғыны алғаш рет тазалау



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

1. Барлық бума материалдарын алып тастаңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сүртіңіз және матамен құрғатыңыз.

5 Кемпіректі қолдану жолы

Пісіру туралы жалпы мәліметтер



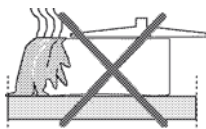
Табаға ешқашан үшген бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қауіпін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сүмен өшіруге тырыспаңыз!** Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз.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

- Тағамдарды қуырудан бұрын, оларды әрқашан жақсылап құрғатып, ыстық майға жайлап салыңыз. Қуырудан бұрын мұздатылған тағамдар толығымен ерітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Майды қыздыру кезінде, пайдаланып жатқан ыдысты жаппаңыз.
- Табалар мен кәстрөлдерді тұтқалары қызып кетпеуі үшін тұтқалары кемпірек үстінде тұрмайтындай етіп қойыңыз. Ыдыстарды кемпірек үстіне теңгерімсіз және оңай құлап кететіндей жағдайда қоймаңыз.
- Бос ыдыстарды және кәстрөлдерді пісіру аймағы үстіне қосулы кезінде қоймаңыз. Олар бүлінеді.
- Пісіру аймағын үстінде ыдыстарсыз және кәстрөлдерсіз іске қосу құрылғыны бүлдіреді. Пісіру аймақтарын тағамды пісіру толығымен аяқталған соң өшіріңіз.
- Құрылғының беті ыстық болуы мүмкіндігінен, пластика және алюминий ыдыстарды үстіне қоймаңыз. Бет үстінде кез-келген еріген заттарды дереу тазалаңыз.
- Мұндай ыдыстарды тағамдарды сақтау үшін де пайдалануға болмайды.
- Жайпак түпті кәстрөлдер мен ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

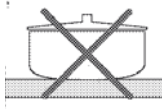
- Кәстрөлдер мен табаларға тағамның тиісті мөлшерін салыңыз. Сондықтан, ыдыстардың сыртынан ағып кетуін болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды. Кәстрөлдер мен табалардың қақпактарын пісіру аймағына қоймаңыз. Кәстрөлдерді пісіру аймағының ортасында тұратындай етіп қойыңыз. Кәстрөлді басқа пісіру аймағына жылжыту қажет болса, оны сырғытпай, көтеріп пісіру аймағына қойыңыз.

Кәстрөлді таңдау

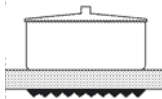
- Шыны керамикалы беттер ыстыққа төзімді және жоғары температура өзгешіліктері әсер етпейді.
- Шыны керамикалы беттерді сақтау орны немесе бөлу тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Түптері механикалық өңделген кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Өткір жүздер бетте сызаттар қалдырады.



Төгілген сұйықтық шыны керамикалы бетті бүлдіріп, өрт тудырады.



Ойыс немесе дөңгес түпті ыдыстарды пайдаланбаңыз.



Жайпак түпті кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Ыстықты жақсырақ тартады.

Кәстрөл түрлеріне, өлшеміне және пісіру алаңының өлшеміне байланысты қайнату әрекеті әр түрлі болуы мүмкін, бірқалыпты қайнату үшін бір саты үлкенірек пісіру алаңдарын пайдалануға болады. Үлкенірек пісіру алаңдарын пайдалану индукциялық кәстрөлдердің энергия тұтынысына теріс әсер етпейді, себебі жылу тек тиісті кәстрөл аймағында құрылады».

Индукциялы кемпіректерге идукциялы пісіруге арналған ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.

Кәстрөлді тексеру

Кәстрөл индукциялы кемпірекке үлесімді келетінін не келмейтінін тексеру үшін келесі әдістерді пайдаланыңыз.

1. Кәстрөл түбінде магнит бар болса, онда ол үлесімді болады.
2. Кәстрөлді пісіру аймағына қойып, кемпіректі қосқанда, "L" жарқ етпесе, кәстрөл үйлесімді.

Кәстрөлдің индукциялы пісіруге үйлесімді екенін білдіретін белгілері мен ескертпелері бар арнайы магнитті түпті болат, тефлон және алюминий кәстрөлдерін пайдалануға болады. Шыны және керамикалы ыдыстарды, табаларды және магнитті емес алюминий түпті тот баспайтын болат ыдыстарды пайдалануға болмайды.

Кәстрөлдің тұрғанын сезетін жүйе

Индукциялы пісіруде, пісіру аймағындағы ыдыспен жабылған аймаққа ғана ток беріледі. Ыдыстың түбін жүйе сезіп, тек осы аймақ ғана автоматты түрде қосылады. Пісіру кезінде ыдыс пісіру аймағынан

көтерілсе, пісіру тоқтайды. Тандалған пісіру аймағы және "L" белгісі баламалы түрде жыпылықтайды.

Қауіпсіз пайдалану

Жапыспайтын (тефлонды) кәстрөлді майсыз немесе тым аз маймен пайдаланғанда, тым қатты қыздыру деңгейін таңдамаңыз. Кемпіректің үстіне шанышқылар, пышақтар немесе кәстрөл қақпақтары секілді металды заттарды қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.

Пісіру үшін ешқашан алюминий қабыршақ қағазын пайдаланбаңыз. Алмюний қабыршақ қағазымен оралған тағамды пісіру аймағының үстіне қоймаңыз.



Кемпіректің астында пеш бар болса және қосулы болса, кемпіректің сезгіш құралдары пісіру деңгейін төмендетуі немесе пешті өшіруі мүмкін.



Кемпірек қосулы кезінде, несие карталары немесе кассеталар секілді магниттік мүліктерді кемпіректен алшақ ұстаңыз.

Ыдысқа сәйкес келетін пісіру аймағын таңдау

Үлкен пісіру аймағы	Орташа пісіру аймағы	Кішкентай пісіру аймағы
Үлкен пісіру аймағы • Кәстрөлге автоматты түрде сәйкес келеді. • Қуатты өте жақсы таратады. • Өте жақсы қыздыру қамтамасыз етеді. Сирек немесе сирек үлкен құймақшалар немесе үлкен балықтар секілді тағамдарды пісіру үшін пайдаланылады.	Орташа пісіру аймағы • Кәстрөлге автоматты түрде сәйкес келеді. • Қуатты өте жақсы таратады. • Өте жақсы қыздыру қамтамасыз етеді. Пісірудің барлық түрлері үшін пайдаланылады.	Кішкентай пісіру аймағы • Жай пісіру үшін пайдаланылады (тұздықтар, кремдер). • Кішкентай олшемдер немесе кісілер саны негізінде олшемдер дайындауға пайдаланылады.

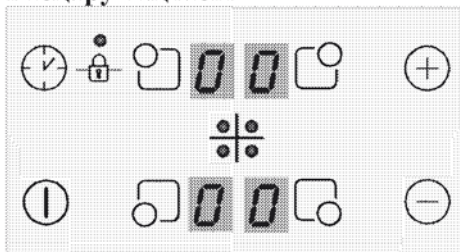
Кемпіректерді қолдану



ҚАУІПТІ:

Кемпірек үстіне қандай-да бір заттың түсіп кетуіне жол бермеңіз. Тіпті тұз сауыты секілді кішкентай заттарда кемпіректі бүлдіруі мүмкін. Шытынаған кемпіректерді пайдаланбаңыз. Су осы шытынаулар арасынан өтіп, қысқа тұйықталуды тудырады. Құрылғы беті бүлінген жағдайда (мыс, көрінетін шытынаулар), электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны дереу өшіріңіз.

Басқару тақтасы



Сипаттамалар

- Қосу/Өшіру түймешігі
- Температураны орнату/Таймерді көбейту
- Температураны орнату/Таймерді азайту
- Түймешіктерді құлптау
- Таймерді іске қосу/өшіру
- Алдыңғы сол жақтағы пісіру аймағын таңдау түймешігі
- Артқы сол жақтағы пісіру аймағын таңдау түймешігі
- Артқы оң жақтағы пісіру аймағын таңдау түймешігі
- Алдыңғы оң жақтағы пісіру аймағын таңдау түймешігі



Суреттер тек ақпарат алу мақсатында жұмсалған. Сыртқы көріністер мен функциялар пісіру тақтасының үлгісіне байланысты әр түрлі болады.



Бұл өнім тұртпелі басқару тақтасымен басқарылады. Тұртпелі басқару тақтасында жасалған әрбір әрекет дыбыстық сигналмен расталады.

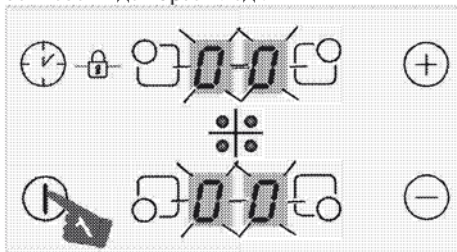


Басқару тақтасын әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. беттегі ылғалдылық пен кір функцияларға әсер етуі мүмкін

Пісіру тақтасын іске қосу

1. Басқару тақтасындағы "I" түймешігін түрткіңіз.

"0" белгішесі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде көрсетіледі.



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

Пісіру тақтасын өшіру

1. Басқару тақтасындағы "I" түймешігін түрткіңіз.

Пісіру тақтасы өшіліп, Күту режиміне оралады.



Пісіру аймағы бейнебетінде көрсетілетін "H" немесе "h" белгісі пісіру аймағының әлі ыстық екенін білдіреді. Пісіру аймақтарын қолмен ұстамаңыз.

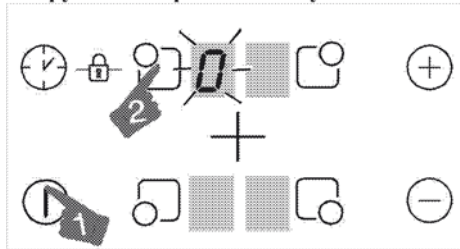
Сақталған ыстық көрсеткіші

Пісіру аймағы бейнебетінде пайда болатын "H" белгісі пісіру тақтасының әлі ыстық екенін білдіреді және тағамды жылы ұстау үшін қолданылады. Бұл белгі кейін "h" белгісіне ауысып, пісіру тақтасының шамалы ыстық екенін білдіреді.



Қуат жоқ болғанда, сақталған ыстық көрсеткіш шамы іске қосылмайды және пайдаланушыға ыстық пісіру аймақтары жайлы ескертпейді.

Пісіру аймактарын іске қосу



1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, "1" түймешігін түрткіңіз.
2. Іске қосу үшін, пісіру аймағының таңдау түймешігін түрткіңіз.

"0" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде көрсетіліп, тиісті бейнебет одан әрі жарықтандырылады.



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

Температура деңгейін орнату



1–7 деңгейлерінде кастрөлдегі су немесе май қайнауы немесе тоқтауы мүмкін. Бұл пайдаланушының өнім жүйелі қосылып өшеді деп ойлауына әкелуі мүмкін. Су немесе май мөлшері аз болғанда бұл жағдай қателік болмайды; жай ғана өнімді пайдалану жолы болып есептеледі.

"+" немесе "-" түймешіктерін температураны "1" және "9" немесе "9" және "1" мәндеріне орнату үшін түрткіңіз.



280 мм индукциялық пештегі пісіру аймақтың сыртқы бөлігі (құрылғыңыз 280 мм индукциялық пештің пісіру аймағымен жабдықталған жағдайда) тек пісіру аймағының бетін толығымен жабатын кең кастрөл қойылғанда және температура 8 деңгейден жоғары мәнге орнатылғанда ғана белсендіріледі.

Пісіру аймақтарын өшіру:

Пісіру аймағын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. **Температура деңгейін "0" мәніне дейін төмендету**
Пісіру аймағын өшіру үшін, температураны "0" деңгейіне төмендетіп реттеңіз.

2. **Қажетті пісіру аймағы белгісін "0" біраз түрткіңіз**

Пісіру аймағын іске қосу үшін, тиісті "0" белгісін біраз басып,

температураны "0" мәніне төмендетіңіз.

3. **Қажетті пісіру аймағы үшін таймер опциясындағы өшіру функциясын қолдану**

Уақыт аяқталғанда, таймер пісіру аймағына тағайындалған таймер өшеді. "0" немесе "00" мәні тиісті бейнебетте көрсетіледі.

Уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түрткіңіз.

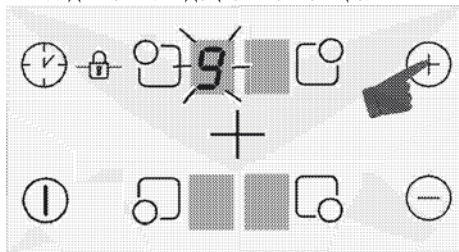
Жоғары қуат (Көмекші)

(Бұл мүмкіндік қосымша. Ол өнімде болмауы мүмкін.)

жылдам қыздыру үшін, "P" көмекші функциясын қолдануға болады. Дегенмен, бұл функцияны ұзақ уақыт пісіру үрдісіне қолданбаған дұрыс. Көмекші функциясы барлық пісіру аймақтарында қол жетімді емес болуы мүмкін.

Жоғары қуатты іске қосу (Көмекші)

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, "1" түймешігін түрткіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. "+" немесе "-" түймешігін түртіп, алдымен "9" деңгейіне жеткізіңіз.



4. Пісіру аймағы "9" деңгейінде болғанда, "+" түймешігін бір рет түртіп, пісіру аймағы температурасын "P" деңгейіне орнатаыңыз.

Жоғары қуатты өшіру (Көмекші)

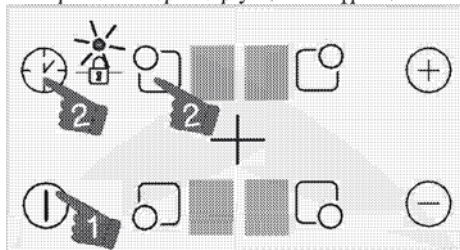
- Көмекші функциясын өшіру үшін, "⊖" түймешігін түртіп, температура деңгейін "9" мәніне орнатыңыз. Пісіру аймағын көмекші режимінен шығып, "9" деңгейінде жұмыс істей береді.
- Температура деңгейін төмендету үшін, "⊖" түймешігін түртіңіз немесе пісіру аймағын толығымен өшіру үшін, температура деңгейін "0" мәніне дейін төмендетіңіз.

Түймешіктерді құлттау

Пісіру тактасын жұмыс істеп тұрғанда, катенің кесірінен функциялардың өзгеруін алдын алу мақсатында түймешіктерді құлттау мүмкіндігін іске қосуға болады.

Түймешіктерді құлттау функциясын қосу

1. Пісіру тактасын іске қосу үшін, "⊕" түймешігін түртіңіз.
2. Түймешіктерді құлттау функциясын іске қосу үшін, "⊖" және "⊕" түймешіктерін бір уақытта түртіңіз.



» Түймешіктерді құлттау функциясы іске қосылып, белгідегі "L" нүктесі жанады.



Түймешіктер құлтталған кезде пісіру тактасын өшірсеңіз, түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тактасын қайта іске қосқан кезде жұмыс істейді. Түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тактасы әрекет ету мақсатында өшіп тұруы керек.

Түймешіктерді құлттау функциясын өшіру

1. Түймешіктерді құлттау функциясы белсенді болғанда, "⊖" және "⊕" түймешіктерін бір уақытта түртіңіз.
- » Түймешіктерді құлттау функциясы іске қосылып, белгідегі "L" нүктесі жоқ болады.

Балалардан құлттау

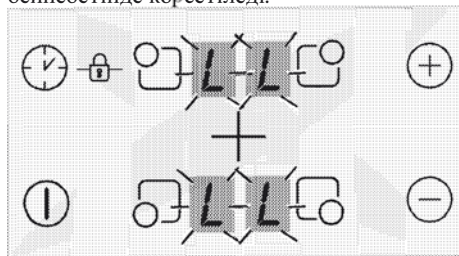
Балалардың абайсызда пісіру аймағына жақындап қалуын алдын алу мақсатында пісіру тактасын қорғай аласыз. Балардан құлттау функциясы Күту режимінде ғана іске қосылып, өшеді.



Электр қуаты ажыратылған жағдайда балалардан қорғау алынып тасталады.

Балардан құлттау функциясын іске қосу

1. Пісіру тактасын іске қосу үшін, "⊕" түймешігін түртіңіз.
 2. "⊖" және "⊕" түймешіктерін бір уақытта "бип" сигналынан кейін түртіп, "⊕" түймешігін Балардан құлттау функциясын іске қосу үшін түртіңіз.
- » Балардан құлттау функциясы іске қосылып, "L" белгісі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде көрсетіледі.



Балардан құлттау функциясын өшіру

1. Түймешіктерді құлттау функциясы белсенді болғанда, пісіру тактасын іске қосу үшін "⊕" түймешігін түртіңіз.
2. "⊖" және "⊕" түймешіктерін бір уақытта "бип" сигналынан кейін түртіп, Балардан құлттау функциясын өшіру үшін "⊖" түймешігін түртіңіз.

» Балардан құлттау функциясы өшіп, "L" белгісі барлық пісіру аймақтарының бейнебетінде жоқ болады.

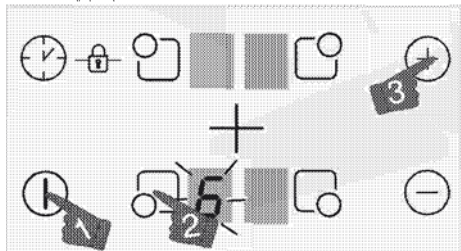
Таймер функциясы

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

Таймерді іске қосу

1. Пісіру тактасын іске қосу үшін, "⊕" түймешігін түртіңіз.

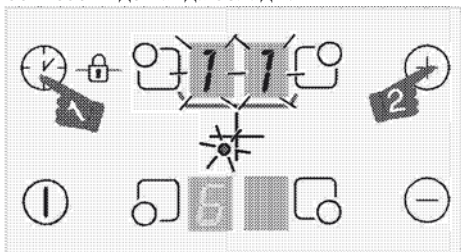
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.



3. Қажетті температура деңгейін орнату үшін, "+" немесе "-" түймешіктерін түртіңіз.

4. Таймерді іске қосу үшін, "⌚" түймешігін түртіңіз.

"00" белгісі таймер бейнебетінде жанып, ондық бөлгіштері таңдалған пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.



Таймерді іске қосу үшін, "⌚" түймешігін түртіңіз.

5. қажетті уақытты орнату үшін, "+" немесе "-" түймешіктерін түртіңіз.

Таймерді пісіру аймақтары қолданылғанда ғана орнатуға болады.

Таймерді басқа пісіру аймақтарына орнату үшін, жоғарыда сипатталған әрекетті қайталаңыз.

Пісіру аймағы мен температура мәні таңдалмаса, таймерді реттеу мүмкін емес.

Таймер орнатылған пісіру аймағы таңдалғанда, қалған уақытты көру үшін, "⌚" түймешігін қайтадан түртіңіз.

Таймерді өшіру

Орнатылған уақыт аяқталғанда, пісіру тактасы автоматты түрде өшіп, дыбыстық ескерту шығады.

Дыбыстық ескертуді өшіру үшін, кез келген түймешікті басыңыз.

Таймерлерді алдын ала өшіру

Таймерді алдын ала өшіру үшін, пісіру тактасы орнатылған температурада өшкенше жұмыс істеп тұрады.

1. Өшірілетін пісіру аймағын таңдаңыз.

2. Таймерді іске қосу үшін, "⌚" түймешігін түртіңіз.

3. Таймер бейнебетінде "00" мәні көрсетілгенше, "-" түймешігін "00" мәніне орнату үшін түртіңіз.

Қажетті пісіру аймағы бейнебетіндегі нүкте пішіміндегі шам мен таймер бейнебеті өздігіне **толығымен** біраз жыпылықтап болған соң өшіп, таймер іске қосылмайды.

Индукциялы пісіру аймақтарын қауіпсіз және тиімді қолдану

Әрекет ету қағидалары: Индукциялы пісіру тактасы әрекет ету қағидаларының бір мүмкіндігі ретінде тікелей пісіру ыдысын қыздырады. Сондықтан, оның басқа пісіру тактасы түрлерімен салыстырғанда артықшылықтары бар. Ол тиімдірек жұмыс істейді және пісіру тактасының беті қызып кетпейді.

Индукциялы пісіру тактасында жоғары қолдану қауіпсіздігімен қамтамасыз ететін үздік қауіпсіздік жүйесі бар.

Пісіру тактасында үлгіге байланысты 145, 180, және 210-280 мм. индукциялы пісіру аймақтары бар болуы мүмкін. Индукция мүмкіндігімен әрбір пісіру аймағы қойылатын ыдыс диаметрімен сәйкес келеді. Қуат ыдыс пісіру аймағымен байланысқан жағдайда ғана артады. Сонда қуат аз мөлшерде тұтынылады.

Әрекет ету уақытының шегі

Пісіру тактасының басқару тактасы әрекет ету уақытымен шектелген. Бір немесе

бірнеше пісіру аймағы қосулы тұрғанда, пісіру аймағы автоматты түрде нақты уақыт өткен соң өшеді (1-кестені қараныз). Пісіру аймағына тағайындалған таймер бар болса, таймер бейнебеті де кейінірек өшеді. Әрекет ету уақытының шегі таңдалған температура деңгейіне байланысты болады. Ең ұзақ әрекет ету уақыты осы температура деңгейінде қолданылады.

Пісіру аймағы жоғарыда сипатталғандай автоматты түрде өшкен соң, пайдаланушы оны қайта іске қоса алады.

1-кесте: Әрекет ету уақытының шегі

Температура деңгейі	Әрекет ету уақытының шегі - сағат
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	20 минут
P (Көмекші)	5 минут (*)
(*) Пісіру тақтасы 5 минуттан соң 9-деңгейге төмендейді	

Қызып кетуден қорғау

Пісіру тақтасында қызып кетуден қорғайтын сенсорлар бар. Әрекетті орындау қызып кету жағдайында бақылануы мүмкін:

- Белсенді пісіру аймағы өшірілуі мүмкін.
- Таңдалған деңгей төмендеуі мүмкін. Дегенмен, бұл жағдай көрсеткіште көрінбеуі мүмкін.

Тасып кетуден сақтайтын қауіпсіздік жүйесі

Пісіру тақтасында Тасып кетуден сақтайтын қауіпсіздік жүйесі бар. Басқару тақтасында дейін тасып кетсе, жүйе қуат қосылымын бірден үзіп, пісіру тақтасын өшіреді. Сол уақытта "F" ескертуі бейнебетте көрсетіледі.

Нақты қуатты орнату

Индукциялы пісіру тақтасы әрекет ету қағидаларының бір мүмкіндігі ретінде

командаларға бірден жауап береді. Ол қуат параметрлерін өте жылдам өзгертеді. Сонда пісіру ыдыстың (суы, суті және т.б. бар) тасып кетуін алдын алады.

Шулар

Пайдаланушы пісіру кезінде шуды есту мүмкін

Плитаны пайдалану кезінде кәстрөлдердің негізгі материалына байланысты кейбір шуылдар болуы мүмкін. Бұл шуылдар индукциялық технологияның қалыпты бөлігі болып табылады. Бұл ақаулық емес.

Мүмкін болатын шу себептері мен түрлері: Желдеткіштің шуы

Плитада өнімнің температурасына қарай автоматты түрде іске қосылатын желдеткіш бар. Желдеткіштің әртүрлі деңгейлері бар және температураға қарай әртүрлі деңгейлерде іске қосылады.

Трансформатор жұмысы сияқты төмен шуыл шу

Бұл Индукциялық технологияның табиғаты. Ыдыс-аяғына тікелей тасымалданғандықтан, ыдыстың материалына байланысты осындай шуылдың болуы мүмкін. Сондықтан пайдаланушы әртүрлі ыдыс-аяқпен түрлі шу ести алады.

Тындау

Пісіріп жатқанда, шудың пайда болуы мүмкін. Бұл ыдыс-аяқтың материалы мен құрылысына байланысты. Егер ыдыс-аяқ әртүрлі материалдардан жасалған әртүрлі қабаттардан жасалса, шудың пайда болуы мүмкін.

Шулы дыбыстар

Пісіру алаңының бір жағында әр түрлі тағам дайындау деңгейлері бар екі пешті дайындаған кезде шу болуы мүмкін.

Бос таба

Шу бос ыдыс қызған жағдайда естілуі мүмкін. Сол ыдысқа су немесе тағам салғанда, дыбыс естілмейді.



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



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

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету

Жалпы мәліметтер

Құрылғы жиі аралықпен тазаланып тұрса, құрылғының қызмет көрсету мерзімі ұзартылып, ақаулықтар ықтималдығы төмендейді.



ҚАУІПТІ:

Қызмет көрсету және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз.

Электр тогы соғуының қаупі бар!



ҚАУІПТІ:

Тазалауды бастаудан бұрын, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз.

Ыстық беттер жануға алып келеді!

- Құрылғыны әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдықтарын оңай алып тастауға мүмкін болады, бұл құрылғыны келесі жолы пайдаланғанда олардың жануынан сақтайды.
- Құрылғыны тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар қажет емес. Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртiңiз.
- Әрқашан тазалаудан кейін артық сұйықтық толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құрғатылып сүртілгенін тексеріңіз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сүрту үшін жұмсақ матаны сұйық (қатты емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртiңiз.



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.

Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.



Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.

Пісіру тақтасын тазалау

Шыны керамикалы бет

Шыны керамикалы бетті (ситалл) тазалағыш зат қалдықтарын қалдырмауға көңіл бөле отырып салқын сумен сүртiңiз, сөйтiп жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Пісіру тақтасын келесі жолы пайдаланғанда қалдықтар шыны керамикалы бетті бүлдіруі мүмкін.

Шыны керамикалы бетте (ситалл) кеуіп қалған қалдықтарды ешқашан ілгек жүздерімен, болат қырғышпен немесе ұқсас құралдармен тазалауға болмайды.

Кальцийлі дақтарды (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны секілді қық кетіргіштің аз мөлшерімен кетіріңіз.

Егер беті тым қатты ластанған болса, жуғыш затты жұмсақ матаға құйып, жақсылап сіңгенше күтіңіз. Одан кейін, пісіру тақтасының бетін құрғақ матамен сүртiңiз.



Қою крем немесе шербет секілді қант қосылған тағамдар дереу құрылғы бетінің суығанын күтпей тазалануы қажет. Әйтпесе, шыны керамикалы бет бір жолаға бүлінуі мүмкін.

Уақыт өте құрылғының қаптаулары немесе басқа да беттері шамалы түссіздену мүмкін. Бұл өнімнің жұмысына әсер етпейді. Шыны керамикалы беттің түссізденуі мен дақтануы қалыпты жағдай болып табылады және ақаулық емес.

7 Ақаулықтарды іздеу және жою

Ысығу мен салқындату кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шығарады.

- Метал бөліктері қызған кезде кеңейіп, дыбыстар шығарады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Құрылғы істемейді.

- Балқығыш тежегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тежегіш қорашасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Құрылғы ашасы (жерге тұтықталған) розеткаға қосылмаған. >>> *Штепсельдің айырын тексеріңіз.*
- Кемпіректі қайта қосқанда, бейнебет жанбаса >>> *Құрылығыны ажыратқыштан ажыратыңыз. 20 секунд күтіп, қайта қосыңыз.*
- Қызып кетуден сақтау қосылған. >>> *Кемпіректі салқындатыңыз.*
- Пісіру кәстрөлi жарамды емес. >>> *Кәстрөлді тексеріңіз.*

"I" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.

- Кәстрөл қосылған пісіру аймағына қойылмаған. >>> *Пісіру аймағында кәстрөл бар-жоғын тексеріңіз.*
- Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келмейді. >>> *Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келетін не келмейтінін тексеріңіз.*
- Кәстрөл ортаға дұрыс қойылмаған не кәстрөлдің төменгі жағы пісіру аймағына сәйкес келетіндей жеткілікті көлемді емес. >>> *Көлемді кәстрөл таңдап, оны пісіру аймағының ортасына дұрыстап қойыңыз.*
- Кәстрөл немесе пісіру аймағы қатты қызып кеткен. >>> *Оларға салқындауға уақыт беріңіз.*

Жұмыс кезінде таңдалған пісіру аймағы кенеттен өшіп қалады.

- Таңдалған пісіру аймағына арналған пісіру уақыты аяқталған болуы мүмкін. >>> *Пісіруді аяқтау үшін жаңа пісіру уақытын орнатыңыз.*
- Қызып кетуден сақтау қосылған. >>> *Кемпіректі салқындатыңыз.*
- Нысан түртпелі басқару тактасын жауып тұруы мүмкін. >>> *Тактадағы нысанды алып тастаңыз.*

Кәстрөл пісіру аймағы қосылу тұрсада жылымайды.

- Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келмейді. >>> *Кәстрөл индукциялы пісірумен сәйкес келетін не келмейтінін тексеріңіз.*
- Кәстрөл ортаға дұрыс қойылмаған не кәстрөлдің төменгі жағы пісіру аймағына сәйкес келетіндей жеткілікті көлемді емес. >>> *Көлемді кәстрөл таңдап, оны пісіру аймағының ортасына дұрыстап қойыңыз.*



Осы бөлімде келтірілген нұсқауқауларды орындасаңызда ақаулықтарды жоя алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзіңіз жөндетпеңіз.

<https://masternix.ru/>

<https://masternix.ru/>

<https://masternix.ru/>