

Hotpoint

Built-in Hob

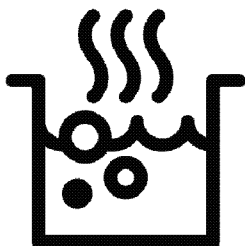
User Manual

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



HS 1560B BF

EN / RU / KK

185.9301.31/R.AA/9.06.2023

7757186348



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Dear Customer,

Please read this manual before using the product.

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

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

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

The user manual contains the following symbols:



Hazard that may result in death or injury.

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



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



Important information or useful usage tips.



Read the user manual.



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

TABLE OF CONTENTS

1 Safety instructions 4

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

2 Environmental Instructions 10

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

3 Your product 11

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

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

4 First use 14

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

5 How to use the hob 15

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

6 General information about cooking 25

General warnings about cooking with hob ..	25
--	----

7 Maintenance and care 26

General cleaning information	26
Cleaning the hob.....	27
Cleaning the control panel	27

8 Troubleshooting 28

1 Safety instructions

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



Purpose of usage

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



Child, vulnerable person and pet safety

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

unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the workbench so that children can not grab and burn.
- **WARNING:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- **(Not all products are supplied with a plug, so if your product DOES have a plug)** For the safety of

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

Electrical safety

- Connect the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the product should be in an easily accessible place (where it will not be affected by the flame of the stove). If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- The product must not be connected into the outlet during installation, repair, and transportation.
- Connect the product into an outlet that meets the voltage

and frequency values specified on the type label.

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

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

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

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



Transportation safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the product tightly with tape to prevent the removable or moving parts of the product and the product from damage.
- Check the overall appearance of the product for any damage that may have occurred during transportation.



Installation safety

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

Safety of use

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

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

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

Temperature warnings

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

Accessory use

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

The use of inappropriate guards can cause accidents.



Cooking safety

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



Induction

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

people who use devices such as insulin pump or pacemaker.

- Close the hotplate from its control panel after use, do not rely on the pot sensor.
- Metal objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed in the hotplate as they will get hot.
- Metal items stored in drawers under the hob may become very hot during long and intensive use. Do not store metal objects in drawers under the hob.
- Do not put electronic products such as mobile phones, tablets, computers on the induction hob. Your product may be damaged.



Maintenance and cleaning safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is an electric shock hazard!
- Do not clean the product with steam cleaners as this may cause electric shock.
- Salt, sugar residues on the bottom of the cookware or such particles on the glass surface can cause the glass to

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

Keep the glass ceramic surface clean.

2 Environmental Instructions

Waste regulation

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



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

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

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

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

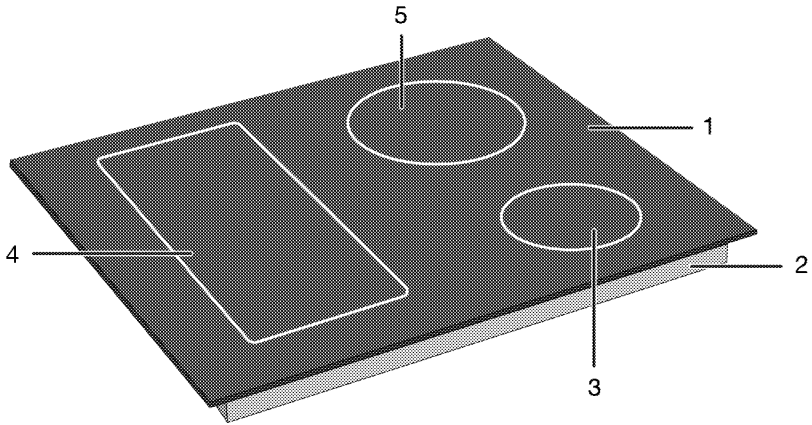
Recommendations for energy saving

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

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

3 Your product

Product introduction



1 Glass cooking surface

2 Lower housing

3 Induction cooking zone

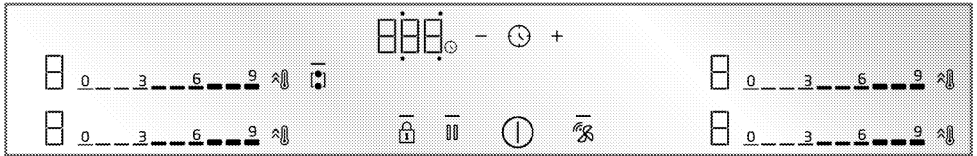
4 Induction cooking zone

5 Induction cooking zone

Product control panel introduction and usage

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

Hob control



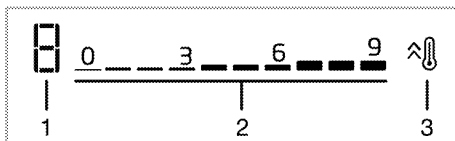
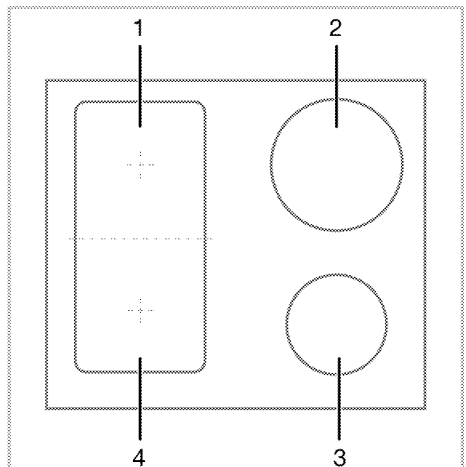
Keys and symbols

- : The light indicating that the relevant key is operated
- ⓘ : On/Off key
- 🔒 : Key lock key
- 👤 : Wide surface cooking zone combination key
- 🔥 : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- ▮▮ : Cleaning lock key
- 🕒 : Timer key
- +
-
- 👤 : Hob-Hood connection key *

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

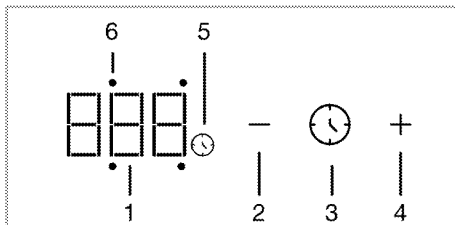
- 4 Timer increase key
- 5 Timer symbol
- 6 Timer activity LED of the relevant cooking zone

General information on hob



Cooking zone display

- 1 Temperature indicator of the relevant cooking zone
- 2 Setting area for temperature level
- 3 Quick Heating key/High power setting (booster) key



Timer display

- 1 Timer indicator
- 2 Timer decrease key
- 3 Timer key

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

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

Technical specifications

General specifications

Product external dimensions (height/width/depth)	48,2 mm*/590 mm/520 mm
Hob installation dimensions (width/depth)	560 (+2) mm /490 (+2) mm
Voltage / frequency	1N~ 220-240 V/2N~ 380-415 V ;50/60 Hz
Cable type and cross section used / suitable for use in the product	min. H05V2V2-F 5 x 2,5 mm ²
Total power consumption	max. 7,4 kW

Burners

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

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



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



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



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

4 First use

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

First cleaning

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

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

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

5 How to use the hob

General information on hob usage

General warnings

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

Operating principle of the induction hob

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

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

Advantages of cooking with induction

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

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

For a safe operation:

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

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

Cooking pots/pans

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

Suitable pots/pans:

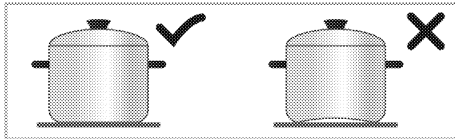
- Cast iron pots/pans
- Enamelled steel pots/pans
- Steel and stainless steel pots/pans (with label or warning indicating that it is induction compatible)

Unsuitable pots/pans:

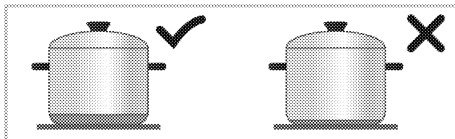
- Aluminium pots/pans
- Copper pots/pans
- Brass pots/pans
- Glass pots/pans
- Pottery
- Ceramic and porcelain

Recommendations:

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

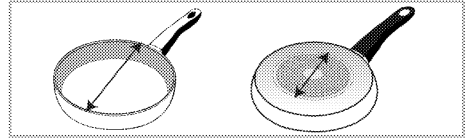


- Use cooking pots/pans with thick, processed bases only. If you use thin based pots, these pots shall heat up very quickly and the bottom of the pan may melt and damage the cooking surface and the appliance before the automatic shut-off system is activated. Sharp edges may cause scratches on the surface.

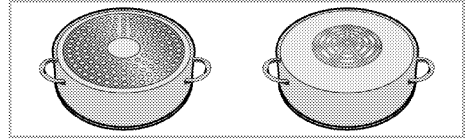


- The bases of some cooking pots/pans have a smaller ferromagnetic field than its true diameter. Only this area is heated by the

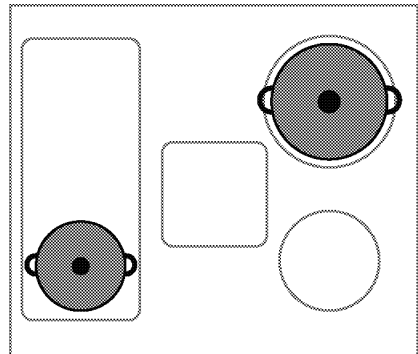
hob. Therefore, the heat is not evenly distributed and the cooking performance is decreased. Moreover, such cooking pots/pans may not be detected by large induction hobs. Thus, the cooking hob shall be selected according to the size of the ferromagnetic field.

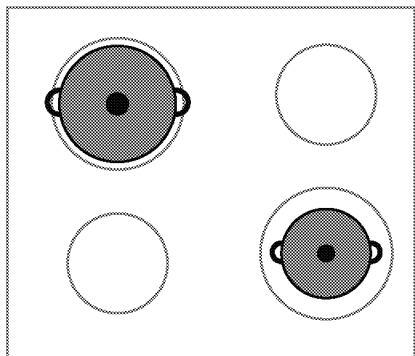


- Some cooking pots/pans have a base that contains non-ferromagnetic materials such as aluminium. These types of cooking pots/pans may not heat adequately or may not be detected by the induction hob at all. In some cases, a bad pots/pans warning may appear.



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





Cooking pots/pans test

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

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

Recommended cooking pots/pans sizes

Diameter of cooking zone - mm	Pot diameter - mm
145	min. 100 - max 145
180	min. 100 - max 180
210	min. 140 - max 210
240	min. 140 - max 240
280	min. 125 - max 280
320	min. 125 - max 320
Cooking zone with wide (flexi) surface	width 230 - length 390

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

Boiling behavior may vary depending on the pot types, size of the pot and size of the cooking zone. For a more homogenous boiling behavior, a one step larger cooking zone might be used. To use a larger cooking zone does not cause wasting of energy at

induction hobs, because the heat is only created in the relevant pot area.

Automatic detection of the cooking pots/pans

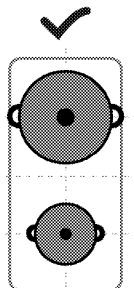
When you place any cooking pots/pans compatible with induction on your hob, your hob automatically detects which hob the cooking pots/pans is placed on and provides directions on the control panel.

Cooking zone with wide surface (flexi)

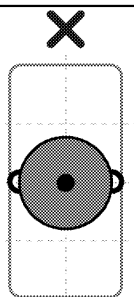
Your hob is equipped with hob cooking surfaces with wide surfaces (Flexi surfaces).

You may operate this cooking surface as individual hobs independent from each other for your smaller cooking pots/pans. You may activate the combination function for these cooking zones and transform them to a single cooking surface for cooking operations with your large cooking pots.

As two independent cooking zones

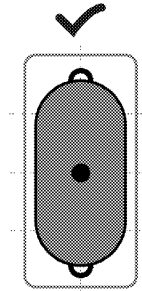


Cooking zones with wide surface have two cooking zones, as front and rear. You may use these zones as two independent cooking zones for different temperature levels with two different cooking pots/pans. Place the cooking pots/pans by centering the separate cooking zones.



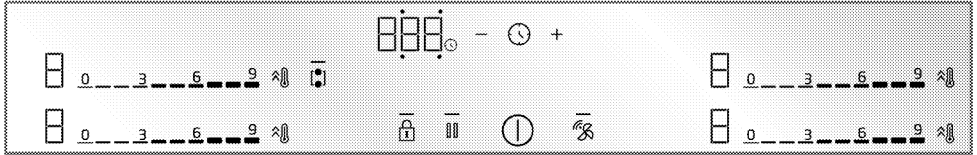
For cooking operation with a single cooking pot/pan, place it in the centre of the front or rear cooking zone. Do not place the cooking pot/pan at the centre of the cooking zone.

As a single cooking zone



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

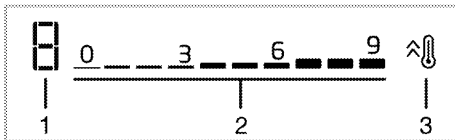
Control panel



Keys and symbols

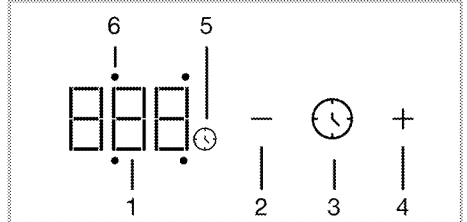
- : The light indicating that the relevant key is operated
- ⓘ : On/Off key
- 🔒 : Key lock key
- 👤 : Wide surface cooking zone combination key
- ⤴ : Quick Heating key/High power setting (booster) key
- 🔒 : Cleaning lock key
- ⌚ : Timer key
- ⊕ : Timer increase key
- ⊖ : Timer decrease key
- 🌀 : Hob-Hood connection key *

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



Cooking zone display

- 1 Temperature indicator of the relevant cooking zone
- 2 Setting area for temperature level
- 3 Quick Heating key/High power setting (booster) key



Timer display

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

General warnings for the control panel

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

Turning the hob on

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

Turning the hob off

1. Touch the ① key on the control panel.
» The hob turns off and returns to stand-by mode.

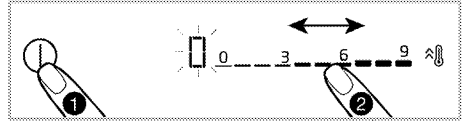
Remaining heat indicator

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

Symbol	Description
H	High temperature
h	Low temperature

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

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



1. Turn the hob on by touching the ① key.
» The "0" symbol appears on the hob zone displays.
2. Depending on the are you want to turn on, by touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between "0" and "9" .

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

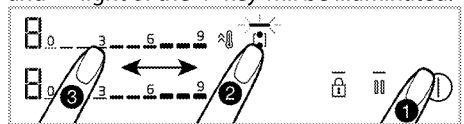
Turning off the hobs:

A selected hob zone may be turned off in 2 different ways:

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



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

1. Turn the hob on by touching the ① key.
2. Touch the 🍲 key.
» The display of the left hob zone displays 0 and 🔴 light of the 🍲 key will be illuminated.



3. By touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level between 0 and 9 .
While the temperature level is increased as 1,2,3...19 on some models, it may be increased

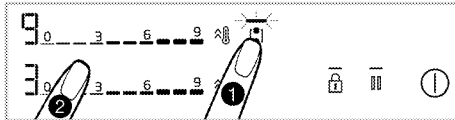
as 1,1.,2,2. ... 9. on some other models. This varies as per product model.


» The hob starts to operate. If another hob is selected or if you wait for 10 seconds without any operation, the  light of the  key will fade.



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

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

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



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


» On both of the hob zone displays, the hob zone with the lower degree will be displayed and  light of the  key will illuminate.

» Combined hobs resume to operate with the temperature of the hob zone which have a lower degree and, if applicable, with the timer setting value. Temperature and timer values of the hob zone that had a higher temperature value before combining will be cancelled.



» To change the temperature value afterwards, set the desired temperature level from the setting area.



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

You may separate and turn off the cooking zones by touching the  key

High power setting (BOOSTER)

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


Selecting high power setting (BOOSTER) directly:

1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Touch the  key of the hob you want.


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

When the period for High power setting (See Operating period limits table) has expired, hob will continue operating on the highest temperature level.

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

1. Touch the  key when the hob is on and the relevant hob zone is operating at a specific level.
2. The selected hob zone operates with maximum power and 3 lights flash on the hob zone display respectively. When the period for High power setting has expired, hob will continue operating on the highest temperature level.

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

You may turn the high power setting off whenever you desire by touching the  key. The hob zone continues to operate at the highest temperature value. Bring to 0 by touching active hob zone setting area or sliding your finger on the area to turn off.




Cleaning lock

Cleaning lock allows the user to clean for a short period of time by preventing the



operation of all keys on the control panel while the hob is on. The appliance does not draw power during this period.

Activating the cleaning lock



1. Touch and hold on the  key when the hob is on.
 - »  light will illuminate. The "00" symbol will be displayed on the displays of the hob zones. No key other than the  key may be operated during this period.




Deactivating the cleaning lock





Touch and hold on the  key to disable cleaning lock.  light will fade and cleaning lock will be disabled.

Key Lock




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

Activating the key lock

1. To activate the key lock, touch the  key until **one signal** is heard. The  light of the  key shall flash and all cooking zones shall be locked.

-  Only the  key operates while the key lock is active. When you touch any other key, the  light of the  key flashes to indicate that the key lock is active. If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock shall be deactivated to turn the hob on again.

Deactivating the key lock

1. Touch and hold the  key until one signal is heard. The operation shall be confirmed with an audible signal. The  light of  key will fade and the key lock will be deactivated.









Timer function



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





automatically after the period you have selected.

Activating the timer



1. Turn the hob on by touching the  key.
2. Depending on the area you want to turn on, by touching on the setting area or by sliding your finger on the area, set the temperature level you want.
3. Activate the timer by touching the  key. The "00" will illuminate and  symbol starts to blink.
4. There are 4 activity LEDs around the "00" displayed on the timer display. For the hob zone to be set a timer, touch the  key to select the relevant hob zone side.
5. Set the desired period by touching the  keys.  You may also advance the timer faster by touching the  or  key for a long period of time.

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

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

Turning off the timers




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


Touch any key to turn off the audible warning.

Turning off the timers prematurely

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


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



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



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

Stop function

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

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


 If the  key is touched while automatic cooking is active on the central cooking zone, the automatic cooking function will be cancelled.


1. Touch the  key while your hob is on. All hobs that are being operated continue to operate at 1st level.
2. Touch the  key again to operate all stopped hob cooking zones with their previous settings.

Settings

Using this function, you may change power management, cooking-end audible signal time, and hob-hood connection settings.








: Power management setting

: Cooking-end audible signal time

: Hob-Hood connection setting

1- Power management setting ()

You may set the total power of the hob as you desire with this function.

1. Turn on the hob by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
 2. Within 10 seconds after turning off the product, touch /// keys respectively.
- » On the timer display , on left rear hob display "9" will be displayed.

3. By touching on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the power level between (see Table - Power management level) "1" and "9".


4. Confirm the selected level setting by touching the  key.

» Your hob will turn off and will start to operate with the total power setting at the selected level.

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










Table - Power management level

Power management level	Total power
1	1,2 kW
2	2,4 kW
3	3 kW
4	3,6 kW
5	4,4 kW
6	5,4 kW
7	5,7 kW
8	6,7 kW
9	7,4 kW


 Total power value for the power management level of 5, 6, 7, 8, 9 is 3.6 kW in products that with the maximum total power consumption of 3.6 kW.

2- Cooking-end audible signal time setting ()

Using this function, you may set the cooking-end signal time of the hob as you want.

1. Turn on the hob by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
 2. Within 10 seconds after turning off the product, touch /// keys respectively.
- » Default setting  will be displayed on the timer display.
3. For cooking-send audible signal setting, touch  key once.
- » On the timer display , on the left rear hob display "2" will be displayed.
4. By touching on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your

finger on the area, set the signal time setting (see Table - Cooking-end audible signal time) between "0" and "3".

- By touching the  key, confirm the cooking-end audible signal time setting.
 - » Your hob will turn off and will start to operate with the signal time setting at the selected level.


 Factory default value for the cooking-end audible signal time setting is standard 2nd level.

Table - Cooking-end audible signal time setting






Cooking-end audible signal level	Cooking-end audible signal period
0	15 seconds
1	30 seconds
2	1 minute
3	2 minutes

Table - Hood operation level

Hood operation level	Lamp	Hood (Boiling on one hob)	Hood (Boiling on any 2 or more hobs)	Frying
0	off	off	off	off
1	light	off	off	off
2	light	off	L1	L1
3	light	L1	L1	L1
4	light	L1	L1	L2
5	light	L1	L2	L2
6	light	L1	L2	L3
7	light	L2	L2	L3









Setting hood operation level over the hob

With this setting, you may set hood operation level over the hob.

- Turn the hob on by touching the  key.
- Touch the  key for 3 seconds.
 - » The  light of the  key will go off.
- Touch the  key until the desired operation level for the hood is reached.

3- Hob-Hood connection setting (cF3)

Using this function, you may connect hob and hood to allow them to operate together automatically.

- Turn on the hob by touching the  key, and turn it off by touching  key again.
- Within 10 seconds after turning off the product, touch / / /  keys respectively.
 - » Default setting cF1 will be displayed on the timer display.
- Touch twice on  key for the Hob-Hood connection setting.
 - » On the timer display cF3, on the left rear hob display "4" will be displayed.
- By touching on the setting area of the left rear hob setting area or by sliding your finger on the area, set the hood operation level (see Table - Hood operation level) between "0" and "7".
- By touching the  key, confirm the hob-hood connection setting.
 - » Your hob will turn off and will start to operate with the selected hob operation level.

Using induction hobs safely and effectively

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

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

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

Automatic turning off system

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

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

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

Table-1: Automatic turning off periods

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

Temperature level	Automatic turning off periods - hours
7	2
8	2
9	1
Quick Heating	10 minutes

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

Overheating protection

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

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

Overflow protection system

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

Precise power setting

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

6 General information about cooking

This section describes tips on preparing and cooking your food.

General warnings about cooking with hob

- Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire. **Never attempt to extinguish a possible fire with water!** When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.
- Before frying foods, always remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.

7 Maintenance and care

General cleaning information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause a permanent stain.
- The appliance shall be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the appliance is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents may damage the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams, descalers or sharp objects during cleaning.
- There is no need for a special cleaning agent for cleaning after each use. Clean the appliance using dish soap, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry microfiber cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher.

For the hob:

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

Inox and stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless or inox surfaces and handles.
- Stainless or inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox

surfaces, taking care to wipe in one direction.

- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the inox-stainless and glass surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.

Glass surfaces

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

Plastic parts and painted surfaces

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

Cleaning the hob

Glass cooking surface

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

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

Cleaning the control panel

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

8 Troubleshooting

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

Product does not operate.

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

"", "", or "" symbol appears on the cooking zone display.

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

Selected cooking zone suddenly turns off during operation.

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

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

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

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

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

Noise from the cooker during cooking

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

Possible noises and reasons

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

Error codes/reasons and possible solutions - For hob

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 22 E 26	Induction hob is overheated.	Turn the induction cooker off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the hob comes down below the limits.
E 46	One or more keys are kept pressed for more than 10 seconds. An object is left on the control panel or the control is exposed to vapour.	The problem shall be resolved when you remove your hand from the hob. The problem shall be resolved when the control panel is cleaned.
E 47	A pot suitable for induction heating is not used.	The error shall be resolved when a pot suitable for induction heating is used.
E 1 - E 15	Communication error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 16 - E 21	Temperature sensor error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 23 E 24	Software error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 25	Fan operation error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 31 - E 45	Electronic board hardware error on induction hob.	Turn the induction hob off and operate again after 30 seconds. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.

Error codes	Error reasons	Possible solutions
E 48 E 49 E 51	Sensor error on induction hob.	Sensor equipment shall be rendered compatible for the operating conditions. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 52 - E 57	High temperature error on induction hob.	Turn the induction hob off and wait until it is cooled down. The error shall be resolved when temperature of the sensor comes down below the limits. Contact the authorized dealership if the issue is resumed.
E 58 - E 59	A sensor error / high temperature error has occurred in auto cook mode.	Turn off the induction hob and wait for it to cool. If the problem persists, contact the authorized service.
FF	Any one of the keys may have been touched long.	When long touching on one of the keys was stopped,
	A cooking pot may have come over the control unit.	When the cooking pot over the control unit is lifted,
	There may be food/liquid poured over the control unit.	Error will disappear when the food/liquid residues are cleaned.

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia: "IHP Appliances Sales"

Address: 125040, Moscow, district Begovoy, Leningradskiy pr-kt, 15, building 10, floor 1

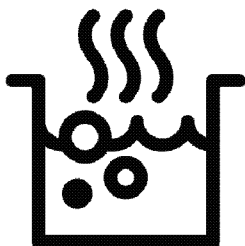
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05» indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-3333-887 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Hotpoint

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ
БУМАГА

Уважаемый покупатель,

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

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

Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя.

Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

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



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



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

1	Инструкции по технике безопасности	4
	Цель использования	4
	Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5
	Электробезопасность	5
	Безопасность при транспортировке.....	7
	Меры безопасности во время монтажа	7
	Безопасность использования.....	7
	Предупреждения о температуре.....	8
	Использование аксессуаров	9
	Безопасность во время приготовления	9
	Индукция.....	9
	Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки	10
2	Руководство по окружающей среде	11
	Регламент утилизации отходов	11
	Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования	11
	Утилизация упаковочных материалов	11
	Советы по энергосбережению	11
3	Ваш прибор	12
	Принципы работы устройства.....	12
	Принципы работы и использование панели управления устройства.....	13
	Управление варочной панелью.....	13
	Общая информация о варочной поверхности.....	13
	Технические характеристики	15
4	Первая эксплуатация	16
	Первая очистка	16
5	Правила эксплуатации варочной панели	17
	Общая информация по использованию варочной поверхности	17
	Панель управления.....	21
6	Общая информация по приготовлению	29
	Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности.....	29
7	Уход и техническое обслуживание	30
	Общая информация по уходу	30
	Очистка варочной панели	31
	Очистка панели управления.....	31
8	Устранение неполадок	32

1 Инструкции по технике безопасности

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

использовать для таких целей, как обогрев помещения.



Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

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

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



Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной

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

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

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

Безопасность при транспортировке

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

Меры безопасности во время монтажа

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

Безопасность использования

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

позвоните в авторизованный сервис.

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

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

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



Предупреждения о температуре

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

Использование

аксессуаров

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем.

Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Безопасность во время приготовления

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**

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

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

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

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

Индукция

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

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

- После использования отключайте конфорку при помощи панели управления, не следует полагаться на датчик для кастрюли.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на конфорку, из-за того, что они нагреваются.
- Металлические предметы, хранящиеся в ящиках под варочной панелью, могут сильно нагреваться при длительном и интенсивном использовании. Не храните металлические предметы в ящиках под варочной панелью.
- Не кладите на индукционную плиту электронные продукты, такие как мобильные телефоны, планшеты, компьютеры. Ваш

продукт может быть поврежден.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

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

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

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

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

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

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

запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

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

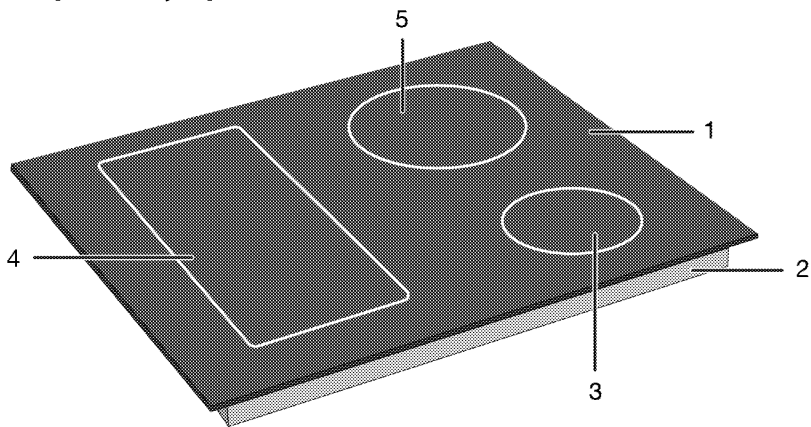
Советы по энергосбережению

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

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

3 Ваш прибор

Принципы работы устройства



1 Стеклокерамическая варочная поверхность

2 Нижний корпус

3 Индукционная варочная зона

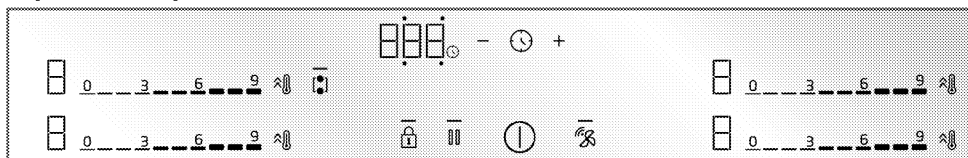
4 Индукционная варочная зона

5 Индукционная варочная зона

Принципы работы и использование панели управления устройства

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

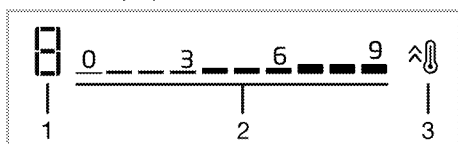
Управление варочной панелью



Кнопки и символы

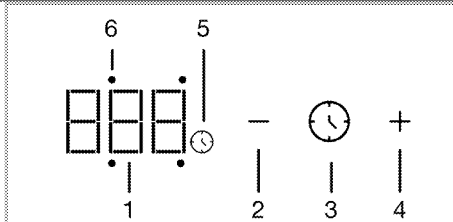
- : Световой индикатор, указывающий на нажатие соответствующей кнопки
- Ⓜ : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 🔒 : Кнопка блокировки кнопок
- 🔥 : Символ комбинированной варочной зоны широкой поверхности
- 🔥🔥 : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- 🔒🔥 : Кнопка блокировки очистки
- 🕒 : Кнопка таймера
- ⊕ : Кнопка увеличения таймера
- ⊖ : Кнопка уменьшения таймера
- 🔥🔥 : Кнопка соединения варочной поверхности - вытяжки *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.



Дисплей варочной зоны

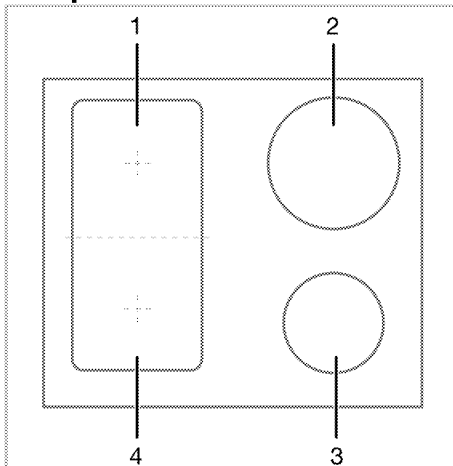
- 1 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны
- 2 Область настройки уровня температуры
- 3 Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)



Дисплей таймера

- 1 Индикатор таймера
- 2 Кнопка уменьшения таймера
- 3 Кнопка таймера
- 4 Кнопка увеличения таймера
- 5 Символ таймера
- 6 Светодиод активности таймера соответствующей варочной зоны

Общая информация о варочной поверхности



- 1 Задняя левая - Индукционная варочная зона
- 2 Задняя правая - Индукционная варочная зона

- 3 Передняя правая - Индукционная варочная зона
- 4 Передняя левая - Индукционная варочная зона

Ваша плита оборудована варочными зонами с широкими поверхностями (зоны Flexi). Вы можете использовать эту варочную зону как отдельные конфорки, независимо друг от друга. Вы можете активировать комбинированную функцию

для этих конфорок и превратить их в единую варочную зону для операций по приготовлению с использованием ваших больших кастрюль. Использование подходящих кастрюль для этих конфорок и комбинированная функция описаны в разделе «Как пользоваться варочной панелью».

Технические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	48,2 мм*/590 мм/520 мм
Монтажные размеры варочной поверхности (ширина/глубина)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Напряжение / частота	1N~ 220-240 В/2N~ 380-415 В ;50/60 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05V2V2-F 5 x 2,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	макс. 7,4 кВт

Зоны нагрева

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

Класс защиты - 1

Степень защиты IP 44

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



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



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



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

4 Первая эксплуатация

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

Первая очистка

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

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

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

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общая информация по использованию варочной поверхности

Предупреждения общего характера

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

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

Принцип работы индукционной варочной панели

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

Преимущества приготовления на индукции

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

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

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

Для безопасной эксплуатации:

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

Кастрюли/сковороды

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

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

Подходящие кастрюли/сковороды:

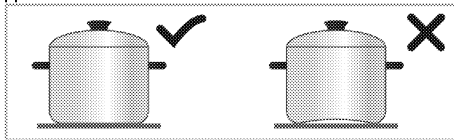
- Чугунные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из эмалированной стали
- Кастрюли/сковороды из стали и нержавеющей стали (с этикеткой или предупреждением о том, что они совместимы с индукционным нагревом)

Неподходящие кастрюли/сковороды:

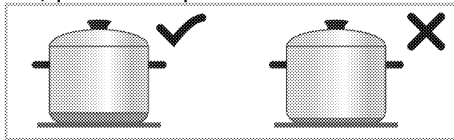
- Алюминиевые кастрюли/сковороды
- Медные кастрюли/сковороды
- Кастрюли/сковороды из латуни
- Стеклянные кастрюли/сковороды
- Глиняная посуда
- Керамика и фарфор

Рекомендации:

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

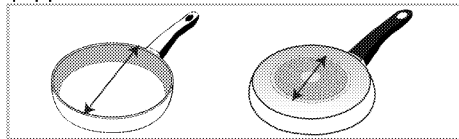


- Используйте кастрюли/сковороды только с толстым обработанным дном. Если вы используете кастрюли с тонким дном, эти кастрюли будут нагреваться очень быстро, а дно кастрюли может расплавиться и повредить варочную поверхность и прибор до того, как сработает система автоматического отключения. Острые края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

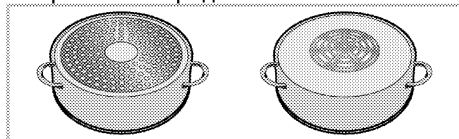


- Дно некоторых кастрюль/сковородок имеет меньшее ферромагнитное поле, чем их истинный диаметр. Только эта область нагревается варочной панелью. Следовательно, тепло распределяется неравномерно, и производительность

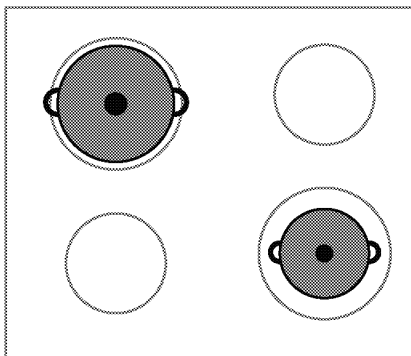
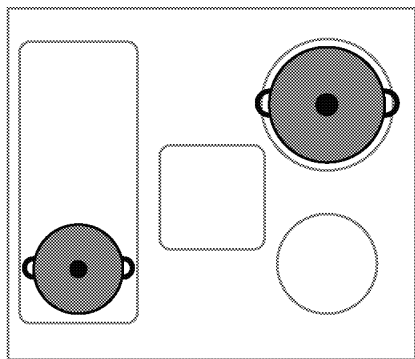
приготовления снижается. Более того, такие кастрюли/сковороды могут не распознаваться большими индукционными варочными зонами. Таким образом, варочная зона должна быть выбрана в соответствии с величиной ферромагнитного поля.



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



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



Тест кастрюль/сковородок

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

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

Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок

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

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

Режим кипячения может варьироваться в зависимости от типа кастрюли, размера

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

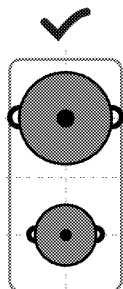
Автоматическое определение кастрюль/сковородок

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

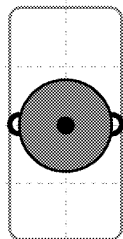
Конфорка с широкой (гибкой) поверхностью

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

В виде двух независимых конфорок

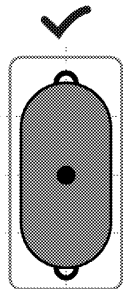


Конфорки с широкой поверхностью имеют две конфорки: переднюю и заднюю. Вы можете использовать эти зоны как две независимые конфорки для разных уровней температуры с двумя разными кастрюлями/сковородами. Поместите кастрюли/сковороды, центрируя отдельные конфорки.



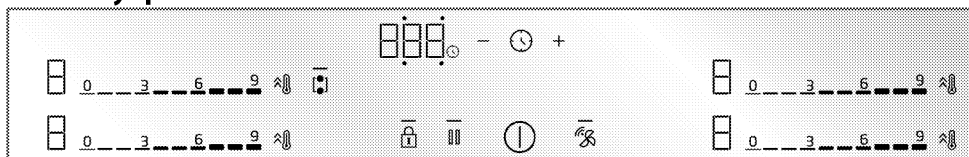
Для приготовления с использованием одной кастрюли/сковороды поместите ее в центр передней или задней конфорки. Не ставьте кастрюли/сковороды в центр зоны.

В виде одной конфорки



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

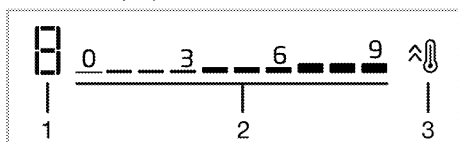
Панель управления



Кнопки и символы

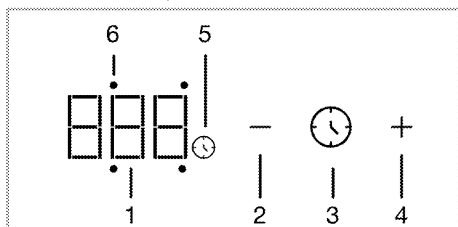
- : Световой индикатор, указывающий на нажатие соответствующей кнопки
- ⓘ : Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 🔒 : Кнопка блокировки кнопок
- 🔥 : Символ комбинированной варочной зоны широкой поверхности
- ⚡ : Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)
- 🔒 : Кнопка блокировки очистки
- 🕒 : Кнопка таймера
- ⊕ : Кнопка увеличения таймера
- ⊖ : Кнопка уменьшения таймера
- 🔗 : Кнопка соединения варочной поверхности - вытяжки *

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.



Дисплей варочной зоны

- 1 Индикатор температуры соответствующей варочной зоны
- 2 Область настройки уровня температуры
- 3 Кнопка быстрого нагрева/Кнопка настройки высокой мощности (booster)



Дисплей таймера

- 1 Индикатор таймера
- 2 Кнопка уменьшения таймера

- 3 Кнопка таймера
- 4 Кнопка увеличения таймера
- 5 Символ таймера
- 6 Светодиод активности таймера соответствующей варочной зоны

Общие предупреждения по панели управления

i Этот прибор управляется сенсорной панелью управления. Каждая операция, выполняемая через сенсорную панель управления подтверждается звуковым сигналом.

i Постоянно держите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность может вызвать проблемы в выполнении функций.

i Варочная панель автоматически возвращается в режим ожидания, если в течение 20 секунд не было произведено операций.

i Прибор отобразит на экране "FF" предупреждение по причинам безопасности, если любая клавиша (клавиша 🔒) удерживается в течение долгого времени.

i Свет — на включенных или выбранных клавишах загорится.

Включение варочной плиты

1. Коснитесь кнопки ⓘ на панели управления.
- » Варочная плита готова к эксплуатации.

Выключение варочной плиты

1. Коснитесь кнопки ⓘ на панели управления.
- » Плита выключается и возвращается в режим ожидания.

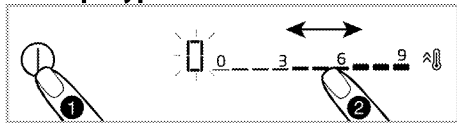
Индикатор оставшегося тепла


На панели управления имеется индикатор тепла для каждой варочной зоны. Этот индикатор указывает на то, что выключенная варочная панель все еще горячая. Не трогайте соответствующую (-ие) панель (-и) пока индикатор оставшегося тепла не исчезнет.

Символ	Описание
H	Высокая температура
h	Низкая температура

i В случае отключения энергии, индикатор оставшегося тепла не будет подсвечиваться и предупреждать пользователя о горячей плите.

Включение конфорок (варочной зоны) и настройка уровня температуры



1. Включите конфорку, коснувшись клавиши .

» Символ "0" появится на дисплее конфорки.

2. В зависимости от того, как вы хотите включить: коснувшись зоны настроек или проведя пальцем по этой области, настройте уровень температуры между "0" и "9".

Уровень температуры увеличивается в качестве 1, 2, 3 ... 19 на некоторых моделях, а на других моделях - 1,1, 2,2 ... 9. Это зависит от модели продукта.


Выключение конфорок:

Выбранную конфорку можно выключить 2 разными способами:


1. **Настроив температуру на "0"**

Вы можете выключить конфорку, снизив уровень температуры на "0".



2. **Используя функцию таймера отключения для желаемой конфорки**

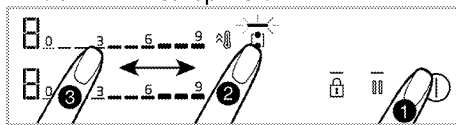
Таймер выключит подключенную к нему конфорку по истечении времени. Все дисплеи покажут "0" или "00". Символ  на дисплее конфорки исчезнет. Настройка таймера для конфорки описывается в следующих разделах.

Комбинация из конфорок с широкой поверхностью (гибкая) (при наличии конфорок с широкими поверхностями на вашей плите)

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши .



2. Нажмите кнопку .

» Дисплей левой конфорки укажет 0 и свет  клавиши  загорится.



3. Путем касания области настроек или проведения пальцем по области, настройте уровень температуры между 0 и 9.

Уровень температуры увеличивается в качестве 1, 2, 3 ... 19 на некоторых моделях, а на других моделях - 1,1, 2,2 ... 9. Это зависит от модели продукта.

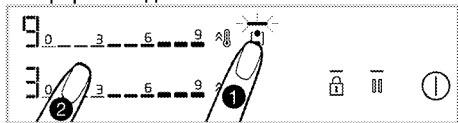
» Конфорка начнет работать. Свет  клавиши  погаснет, если будет выбрана другая конфорка или если вы подождете 10 секунд без какой-либо операции.


i Конфорки с широкими поверхностями на левой стороне описаны как в примере. Если широкую поверхность имеют конфорки с правой стороны, то же самое относится и к ним.



Комбинация из конфорок с широкой поверхностью (гибкая) при включенной одной или обеих конфорках на левой стороне (при наличии конфорок с широкими поверхностями)

Когда одна или обе конфорки на левой стороне включены по отдельности, вы можете совместить обе конфорки, активировав конфорку с широкой

поверхностью. Таким образом вы сможете использовать более широкую поверхность конфорки с одинаковыми значениями.



1. Когда одна или обе конфорки на левой стороне работают, коснитесь клавиши .


» На обоих дисплеях варочной зоны, будет указана конфорка с более низкой температурой, а свет  клавиши  будет подсвечен.

» Скомбинированные конфорки продолжат работать с температурой более низкой конфорки, и со значением таймера, при наличии. Значения температуры и таймера конфорки, которая имела более высокое значение температуры до комбинации будут отменены.



» А затем, чтобы изменить значение температуры, настройте желаемый уровень температуры через область для настроек.



Выключение варочной зоны с широкой поверхностью (при наличии конфорок с широкими поверхностями на вашей плите)

Вы можете отделить и выключить варочные зоны, коснувшись клавиши .

Кнопка настройки высокой мощности (BOOSTER)

Вы можете использовать усиление для нагревания с максимальной мощностью. Но мы не рекомендуем приготовление пищи в таком положении в течение долгого времени. Настройки высокой мощности могут быть недоступны на некоторых моделях. По истечении срока для настроек Высокой мощности (См. Таблица по ограничениям для времени использования), варочная зона выключится.


Выбор настроек высокой мощности (BOOSTER) напрямую:

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши .
2. Коснитесь клавиши  желаемой конфорки.


Выбранная конфорка будет работать с максимальной мощностью, а 3 лампочки будут мигать на экране конфорки соответственно.

По истечении срока для настроек Высокой мощности (См. Таблица по ограничениям для времени использования), варочная зона продолжит работать при самом высоком уровне температуры.

Выбор настроек высокой мощности (BOOSTER) при активной конфорке:

1. Коснитесь клавиши  при включенной конфорке, а соответствующая конфорка работает на определенном уровне.
2. Выбранная конфорка будет работать с максимальной мощностью, а 3 лампочки будут мигать на экране конфорки соответственно. По истечении срока для настроек Высокой мощности, варочная зона продолжит работать при самом высоком уровне температуры.

Выключение настроек высокой мощности (BOOSTER) до истечения времени:

Вы можете выключить настройку высокой мощности в любое время, коснувшись клавиши . Конфорка продолжит работать на самом высоком уровне температуры. Задайте 0, нажав на область настроек включенной конфорки или проведите пальцем по зоне для выключения.

Блокировка очистки

Блокировка очистки позволяет пользователю провести очистку на короткое время, предотвращая работу всех клавиш на панели управления при включенной варочной плите. Прибор не потребляет мощность в это время.

Активация блокировки очистки



1. Удерживайте клавишу при включенной конфорке.

» свет загорится. Символ будет отображаться на дисплеях варочных зон. Никакие клавиши кроме клавиши не будут работать в этот период.

Деактивация блокировки очистки

Удерживайте клавишу , чтобы отключить блокировку очистки. свет погаснет и блокировка очистки отключится.

Блокировка Кнопок

При включенной или выключенной плите, вы можете активировать блокировку кнопок, чтобы предотвратить случайной смены функций.

Активация блокировки кнопок

1. Для активации блокировки кнопок, коснитесь клавиши пока **вы не услышите** сигнал.

Свет клавиши будет мигать, а все варочные зоны заблокируются.

Только клавиша будет работать при активной блокировке кнопок. При нажатии любой другой клавиши, свет клавиши будет мигать, указывая на то, что блокировка кнопок активна. Если вы выключите конфорку при заблокированных клавишах, блокировка кнопок должна быть отключена перед повторным включением конфорки.

Отключение блокировки клавиш

1. Удерживайте клавишу пока вы не услышите сигнал. Работа должна подтвердиться звуковым сигналом. Свет клавиши погаснет и блокировка кнопок отключится.

Функция таймера

Эта функция облегчит вам приготовление пищи. Вам не нужно стоять у плиты в

течение приготовления. Варочная зона автоматически отключится после истечения выбранного времени.

Активация таймера



1. Включите конфорку, коснувшись клавиши .

2. В зависимости от того, как вы хотите включить: коснувшись зоны настроек или проведя пальцем по этой области, настройте желаемый уровень температуры.

3. Активируйте таймер, коснувшись клавиши .

На экране загорится "00" и символ начнет мигать.

4. 4 светодиода активности находятся около "00" показанного на таймере дисплея. Коснитесь клавиши чтобы выбрать соответствующую сторону варочной зоны для конфорки, для которой будет настроен таймер.

5. Установите желаемое время, нажимая кнопки /. Вы можете увеличивать время быстрее, коснувшись клавиши или , удерживая ее.

Символ будет гореть постоянно после того, как на индикаторе варочной зоны помигает в течение определенного периода времени. Постоянно горящий символ указывает на активированную функцию.

Таймер можно использовать только для работающих конфорок.

Повторите процедуру, указанную выше для других конфорок, для которых вы хотите выставить таймер.

Таймер нельзя выставить без выбора конфорки и уровня температуры.

Время, настроенное для выбранной конфорки отображается на дисплее таймера при активном таймере.

Выключение таймеров




Конфорка автоматически выключается, а также издает звуковое предупреждение по истечении времени.


Коснитесь любой клавиши для того, чтобы выключить звук предупреждения.

Преждевременное выключение таймеров

Если таймер отключается преждевременно, конфорка продолжит работать с настроенной температурой пока она не выключится.


Выключения таймера путем понижения до уровня "00":



1. Выберите таймер соответствующей конфорки, коснувшись клавиши .
2. Подождите пока "00" символ не отобразится на дисплее таймера, коснувшись клавиши , чтобы уменьшить значение. Вы можете изменять время быстрее, коснувшись клавишу , удерживая ее.

Символ  будет мигать в течение определенного времени на дисплее конфорки, а затем он выключится **полностью** а таймер отменится.

Функция остановки


С помощью этой функции вы можете остановить все функции, работающие на варочной панели (**кроме таймера**) на 1-ом уровне на некоторое время.

 Если таймер установлен для какой-либо варочной зоны, таймер продолжает отсчет во время функции остановки.

 Если прикоснуться к кнопке , когда в центральной зоне приготовления активна автоматическая варка, функция автоматического приготовления будет отменена.

1. Коснитесь клавиши  при включенной конфорке.




Все работающие конфорки продолжат работать на 1-ом уровне.

2. Коснитесь клавиши  повторно, чтобы возобновить все остановившиеся

варочные зоны с их прежними настройками.









Настройки

Используя данную функцию вы сможете менять настройки управлением мощностью, время звукого сигнала по окончании приготовления и соединение плиты-вытяжки.

-  Настройка управления мощностью
-  Время звукого сигнала по окончании приготовления
-  Настройка соединения плиты-вытяжки

1- Настройка управления мощностью

Вы можете настроить общую мощность конфорки по желанию благодаря этой функции.

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши , а коснувшись клавиши  повторно - выключите ее.
 2. Нажмите клавиши /// соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.
- » На дисплее таймера , на дисплее левой задней конфорке **"9"** отобразится.
3. Коснувшись области настроек для левой задней конфорки или проведя пальцем на области, настройте уровень мощности между (См. Таблица - Уровень управления мощностью) **"1"** и **"9"**.
 4. Подтвердите настройку желаемого уровня, нажав кнопку .

» Ваша конфорка выключится, а затем начнет работать на выбранном уровне настроек общей мощности.

"Управление мощностью" включает 9 разных уровней мощности (См. Таблица - Уровень управления мощностью).
Таблица - Уровень управления мощностью








Уровень управления мощностью	Общая мощность
1	1,2 кВт
2	2,4 кВт
3	3 кВт
4	3,6 кВт
5	4,4 кВт
6	5,4 кВт

Уровень управления мощностью	Общая мощность
7	5,7 кВт
8	6,7 кВт
9	7,4 кВт

i Значение общей мощности для уровня управления мощностью в 5, 6, 7, 8, 9 - 3,6 кВт в продуктах, максимальное потребление общей мощности которых имеют 3,6 кВт.

2- Настройка времени звукого сигнала по окончанию приготовления (CF2)

Используя данную функцию вы сможете настроить желаемое время звукого сигнала по окончанию приготовления для конфорки.

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши , а коснувшись клавиши  повторно - выключите ее.
2. Нажмите клавиши // соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.
» Настройка по умолчанию CF1 будет отображаться на дисплее таймера.
3. Для настройки звукого сигнала по окончании приготовления коснитесь клавиши  один раз.
» На дисплее таймера CF2, на дисплее левой задней конфорке "2" отобразится.
4. Коснувшись области настроек для левой задней конфорки или проведя пальцем на области, настройте время сигнала (См. Таблица - Время звукого сигнала по окончании приготовления) между "0" и "3".
5. Подтвердите настройку времени звукого сигнала по окончании приготовления, коснувшись клавиши .
» Ваша конфорка выключится, а затем начнет работать на выбранном уровне настроек времени сигнала.

i Заводские настройки звукого сигнала по окончании приготовления - стандартный 2-ой уровень.

Таблица - Настройка времени звукого сигнала по окончанию приготовления

Уровень звукого сигнала по окончанию приготовления	Период звукого сигнала по окончанию приготовления
0	15 секунд
1	30 секунд
2	1 минута
3	2 минуты

3 - Настройка соединения плиты-вытяжки (CF3)

Используя данную функцию Вы сможете соединить плиту и вытяжку, позволив им автоматически работать вместе.













1. Включите конфорку, коснувшись клавиши , а коснувшись клавиши  повторно - выключите ее.
2. Нажмите клавиши // соответственно в течение 10 секунд после выключения прибора.
» Настройка по умолчанию CF1 будет отображаться на дисплее таймера.
3. Дважды коснитесь клавиши  для настроек соединения Плиты-Вытяжки.
» На дисплее таймера CF3, на дисплее левой задней конфорке "4" отобразится.
4. Коснувшись области настроек для левой задней конфорки или проведя пальцем на области, настройте уровень работы вытяжки (См. Таблица - Уровень работы вытяжки) между "0" и "7".
5. Подтвердите настройки соединения плиты-вытяжки, коснувшись клавиши .
» Плита выключится, а затем начнет работать на выбранном уровне работы плиты.

Таблица - Уровень работы вытяжки

Уровень работы вытяжки	Лампа	Вытяжка (Кипячение на одной конфорке)	Вытяжка (Кипячение на любых 2 или более конфорках)	Обжаривание
0	выкл	выкл	выкл	выкл
1	свет	выкл	выкл	выкл
2	свет	выкл	L1	L1
3	свет	L1	L1	L1
4	свет	L1	L1	L2
5	свет	L1	L2	L2
6	свет	L1	L2	L3
7	свет	L2	L2	L3

Настройка уровня работы вытяжки через конфорку

Вы сможете настроить уровень работы вытяжки благодаря данной функции.

1. Включите конфорку, коснувшись клавиши .
2. Зажмите клавишу  на 3 секунды.
» Свет  клавиши  погаснет.
3. Нажимайте на клавишу  пока вы не дойдете до желаемого уровня работы вытяжки.

Безопасное и эффективное использование индукционных конфорок

Принцип работы: Индукционная конфорка непосредственно нагревает кастрюлю благодаря своему принципу работы. Таким образом, она имеет много преимуществ перед другими типами варочных панелей. Она работает более эффективно, а поверхность варочной панели является более холодной.

Ваша индукционная конфорка оснащена превосходной системой безопасности, которая обеспечивает максимальную безопасность работы.



Ваша плита может быть оснащена конфорками с диаметром в 145, 180, 210 и 280 мм с функцией индукции в зависимости от модели. Благодаря функции индукции, каждая конфорка автоматически обнаруживает расположенную на нее кастрюлю. Энергия вырабатывается только в зоне контакта кастрюли, при этом потребляется минимальный уровень мощности.

Система автоматического отключения

Управление плиты имеет систему автоматического отключения. Если одна или более конфорок включены, плита автоматически отключится через некоторое время (См. Таблица - 1). В случае заданного времени для таймера для конфорки, дисплей таймера также отключится. Срок автоматического выключения зависит от выбранного уровня температуры. Для данного уровня температура применяется максимальный период работы. Пользователь может снова использовать варочной зоной после ее автоматического выключения, как описано выше.

Таблица - 1: Периоды автоматического отключения

Уровень температуры	Периоды автоматического отключения - часы
0	0
1	6

Уровень температуры	Периоды автоматического отключения - часы
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Быстрый нагрев	10 минут

Уровень температуры увеличивается в качестве 1, 2, 3 ... 19 на некоторых моделях, а на других моделях - 1,1, 2,2. ... 9. Это зависит от модели продукта.

Защита от перегрева

Ваша конфорка оснащена с несколькими датчиками, которые обеспечивают защиту

от перегрева. Следующее может наблюдаться в случае перегрева:

- Рабочая конфорка может отключиться.
- Выбранный уровень может быть понижен. Но это не отобразится на дисплее.

Система защиты от переливания

Ваша плита оснащена системой защиты от переливания. В случае переливания на панель управления по какой-либо причине, система автоматически отключит питание, чтобы выключить плиту. Одновременно, "F" символ появится на дисплее.

Настройка определенной мощности

Индукционная плита отвечает на задаваемые команды сразу же из-за ее принципа работы. Ее настройки мощности меняются незамедлительно. Поэтому, вы можете предотвратить переливание продукта (вода, молоко), выключив прибор незамедлительно.

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

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

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

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

Общая информация по уходу

▲ Предупреждения общего характера

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

Для варочной панели:

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

Нержавеющие поверхности

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

Стекланные поверхности

- При очистке стекланных поверхностей не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклannую поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стекланных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклannой поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.

- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

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

Очистка варочной панели

Стеклянная варочная поверхность

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

- Продукты на основе сахара, такие как темные сливки, крахмал и сироп, следует

очищать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклянная варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.

- Не используйте чистящие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

Очистка панели управления

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

8 Устранение неполадок

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

Устройство не работает.

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

или на дисплее зоны приготовления появляется символ.

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

Выбранная зона приготовления внезапно отключается во время работы.

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

Кастрюля не нагревается, даже при включенной зоне приготовления.

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

Охлаждающий вентилятор продолжает работать, хотя варочная панель выключена.

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

Шум от варочной поверхности во время приготовления

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

Возможные шумы и их причины

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

Коды ошибок/причины и возможные решения - Для варочной поверхности

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 22 E 26	Индукционная мультиварка перегрета.	Выключите индукционную мультиварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультиварки опускается ниже установленных пределов.
E 46	Одна или несколько клавиш удерживаются нажатыми более 10 секунд. На панели управления остался какой-либо предмет, либо элемент управления подвергся воздействию пара.	Проблема будет решена, когда вы уберете руку с плиты. Проблема будет решена после очистки панели управления.
E 47	Не используется кастрюля, пригодная для индукционного нагрева.	Ошибка должна быть устранена при использовании посуды, пригодной для индукционного нагрева.
E 1 - E 15	Ошибка связи в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 16 - E 21	Ошибка датчика температуры в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 23 E 24	Программная ошибка индукционной мультиварки.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.

Коды ошибок	Причины ошибки	Возможные решения
E 25	Ошибка работы вентилятора в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 31 - E 45	Ошибка оборудования электронной платы индукционной конфорки.	Выключите индукционную мультиварку и снова включите ее через 30 секунд. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 48 E 49 E 51	Ошибка датчика индукционной мультиварки.	Сенсорное оборудование должно быть совместимо с условиями эксплуатации. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 52 - E 57	Ошибка высокой температуры в индукционной мультиварке.	Выключите индукционную мультиварку и подождите, пока она остынет. Ошибка должна быть устранена, когда температура мультиварки опустится ниже установленных пределов. Обратитесь в официальный дилерский центр, если проблема вновь возникнет.
E 58 - E 59	Ошибка датчика/высокая температура в режиме автоматического приготовления.	Выключите индукционную плиту и подождите, пока она остынет. Если проблема не устранена, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
FF	Одна из клавиш удерживалась в течение долгого времени.	Когда удерживание одной из клавиш прекращается,
	Кастрюля задела панель управления. Пицца/жидкость может попасть на панель управления.	Когда кастрюля поднимается с панели управления, Ошибка исчезнет, когда остатки пищи/жидкости будут устранены.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «Ай Эйч Пи Апплаенсес Сейлс»

Юридический адрес: Россия, 125040, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Беговой,
Ленинградский пр-кт, д. 15, стр. 10, этаж 1

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

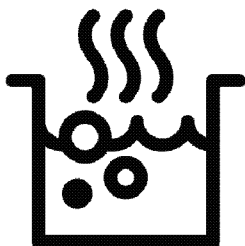
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

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

Hotpoint

Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



KK



ҚАЙТА ӨНДЕЛГЕН ЖӘНЕ
ҚАЙТА ӨНДЕУГЕ
БОЛАТЫН ҚАҒАЗ

Құрметті тұтынушы,

Өнімді қолданар алдында осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.

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

Пайдаланушы нұсқаулығындағы барлық ақпарат пен ескертулерге назар аударыңыз.

Осылайша сіз өзіңізді және өніміңізді туындауы мүмкін қауіптерден қорғайсыз.

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

Пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер бар:



Өлімге немесе жарақатқа әкелуі мүмкін қауіп.

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



Ыстық беттермен жанасу салдарынан күйіп қалу қаупі бар.



Маңызды ақпарат немесе пайдалы пайдалану кеңестері.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



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

<u>1 Қауіпсіздік нұсқаулары</u>	4	<u>4 Бірінші қолдану</u>	15
Қолдану мақсаты.....	4	Өнімді пайдалануды бастамас бұрын келесі бөлімдерде келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.	15
Бала, осал адам және үй жануарларының қауіпсіздігі.....	4		
Қолдану қауіпсіздігі.....	7	<u>5 Кемпіректі қолдану жолы</u>	16
Температура туралы ескертулер.....	7	Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат	16
Пісіру қауіпсіздігі	9	Басқару тақтасы	19
Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі.....	10		
<u>2 Экологиялық нұсқаулар</u>	11	<u>6 Пісіру туралы жалпы ақпарат</u>	27
Қалдықтарды реттеу	11	Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер	27
Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік	11		
Орама материалдарын тастау.....	11	<u>7 Күту мен техникалық қызмет көрсету</u>	28
<u>3 Сіздің өніміңіз</u>	12	Тазалау туралы жалпы ақпарат.....	28
Өнімнің басқару тақтасын енгізу және пайдалану.....	13	Плитаны тазалау	29
Бұл бөлімде өнімнің басқару тақтасының шолуын және негізгі қолданыстарын таба аласыз. Өнім түріне байланысты кескіндер мен кейбір мүмкіндіктерде айырмашылықтар болуы мүмкін.	13	Басқару тақтасын тазалау.....	29
Плитаны басқару.....	13		
Плита туралы жалпы ақпарат.....	13	<u>8 Ақаулық себебін іздеу және түзету</u>	30

1 Қауіпсіздік нұсқаулары

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

немесе ауыстыруға әрекеттенбеңіз.

- **▲** Өнімге техникалық өзгерістер енгізбеңіз.



Қолдану мақсаты

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



Бала, осал адам және үй жануарларының қауіпсіздігі

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

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

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



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

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

• **Тасымалдау қауіпсіздігі**

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

• **Орнату қауіпсіздігі**

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

• **Қолдану қауіпсіздігі**

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

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

- Еш нәрсеге жету үшін немесе басқа себептермен өнімнің үстіне шықпаңыз.
- Өнімді есірткі қабылдау және/немесе алкогольді пайдалану сияқты пікіріңізге әсер етуі мүмкін жағдайларда пайдаланбаңыз.
- Пісіру аймағында сақталатын тұтанғыш заттар өртенуі мүмкін. Тұтанғыш заттарды пісіру аймағында ешқашан сақтамаңыз.
- Астыңғы бөліктері зақымдалған / кедір-бұдырлы шойын, алюминий немесе ыдыс шыны бетін сызып тастауы мүмкін. Ыдыстарды ауыстырған кезде әрқашан ыдыстарды көтеріңіз, бетінде сырғып кетпеңіз.
- Плита бетіндегі немесе кастрөлдің түбіндегі ылғалдың әсерінен пайда болатын бу қысымы кастрөлдің қозғалуына себеп болуы мүмкін. Сондықтан плитаның беті мен кастрюльдердің түбі әрқашан құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

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



Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім жұмыс істеп тұрғанда, ашық қалған бөліктер ыстық болады. Өнімге және қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз. 8 жасқа толмаған балаларды ересек адамсыз өнімге жақындатпау керек.
- Өнімнің жанына жанғыш/жарылғыш материалдарды қоймаңыз, себебі ол жұмыс істеп тұрғанда жиектері ыстық болады.
- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: заттарды пісіру беттерінде сақтамаңыз.



Аксессуарларды пайдалану

- **ЕСКЕРТУ:** Пісіру құрылғысының өндірушісі әзірлеген немесе құрылғының өндірушісі пайдалану нұсқаулығында сәйкес келетін немесе құрылғыға кіріктірілген

плита қорғағыштарын ғана пайдаланыңыз. Сәйкес емес күзетшілерді пайдалану жазатайым оқиғаларға әкелуі мүмкін.



Пісіру қауіпсіздігі

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



Индукция

- Ыстық плиталар «Индукция» технологиясымен жабдықталған. Уақытты да, ақшаны да үнемдейтін индукциялық пешті индукциялық пісіруге жарамды кәстрөлдермен

пайдалану керек; әйтпесе конфоркалар жұмыс істемейді. Егжей-тегжейлі ақпаратты «Кәстрөлді таңдау» бөлімінен қараңыз.

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



Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

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

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

Қалдықтарды реттеу

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік



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

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

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

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

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

Орама материалдарын тастау

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

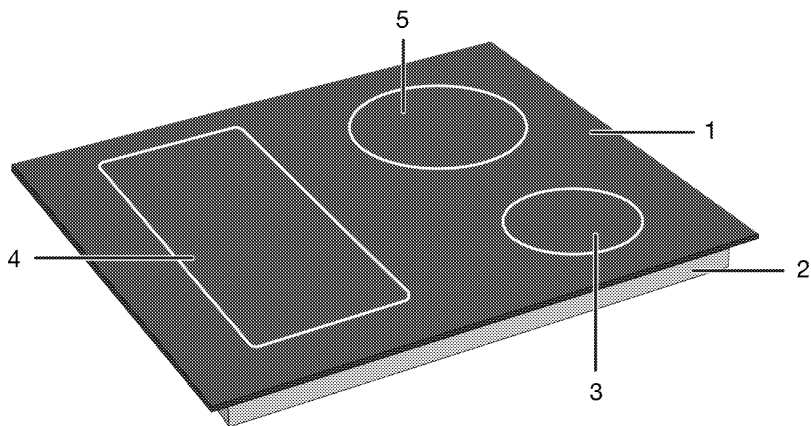
• Recommendations for energy saving

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

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

3 Сіздің өніміңіз

Өнімді таныстыру



1 Шыны әзірлеу беті

2 Төменгі корпус

3 Индукциялық әзірлеу аймағы

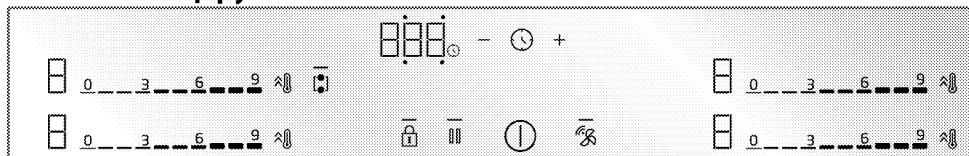
4 Индукциялық әзірлеу аймағы

5 Индукциялық әзірлеу аймағы

Өнімнің басқару тақтасын енгізу және пайдалану

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

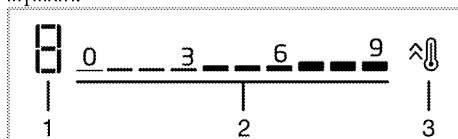
Плитаны басқару



Пернелер мен таңбалар

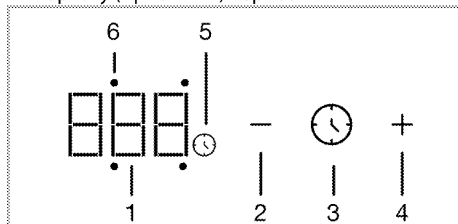
- : Қатысты перне басылғанын көрсететін шам
- Ⓢ : Косу/өшіру пернесі
- 🔒 : Пернелер құлпы пернесі
- 🔥 : Кең бетті әзірлеу аймағының тіркесім пернесі
- 🔥 : Жылдам жылыту пернесі/Жоғары қуатты орнату (күшейткіш) пернесі
- 🔥 : Тазалау құлпы пернесі
- 🕒 : Таймер пернесі
- ⊕ : Таймерді арттыру пернесі
- ⊖ : Таймерді азайту пернесі
- 🔥 : Плита-түтін тартқышты қосу пернесі *

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



Әзірлеу аймағын көрсету

- 1 Қатысты әзірлеу аймағының температура индикаторы
- 2 Температура деңгейін орнату аумағы
- 3 Жылдам жылыту пернесі/Жоғары қуатты орнату (күшейткіш) пернесі

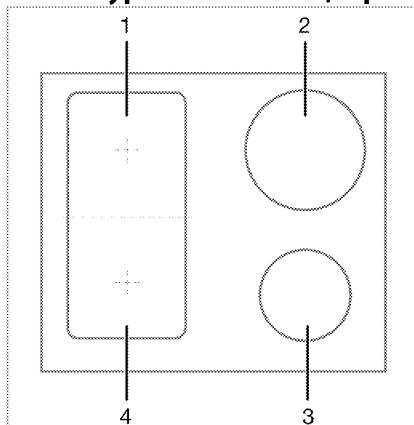


Таймер дисплейі

- 1 Таймер индикаторы
- 2 Таймерді азайту пернесі
- 3 Таймер пернесі

- 4 Таймерді арттыру пернесі
- 5 Таймер таңбасы
- 6 Қатысты пісіру аймағының таймер жарық диоды

Плита туралы жалпы ақпарат



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

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

Техникалық сипаттамалар

Жалпы сипаттамалар

Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктігі/ені/тереңдігі)	48,2 мм*/590 мм/520 мм
Плитаны орнату өлшемдері (ені/тереңдігі)	560 (+2) мм /490 (+2) мм
Кернеу / жиілік	1N~ 220-240 В/2N~ 380-415 В ;50/60 Гц
Кабель түрі және пайдаланылған қимасы / өнімде пайдалануға жарамды	мин. H05V2V2-F 5 x 2,5 мм ²
Жалпы қуат тұтыну	макс. 7,4 кВт

Оттықтар

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

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



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



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



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

4 Бірінші қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын келесі бөлімдерде келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

Бірінші тазалау

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

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

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

Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

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

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

Индукциялық пештің жұмыс принципі

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

Индукциямен әзірлеудің артықшылықтары

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

Қауіпсіз жұмыс үшін:

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

кәстрөлдерін/табаларын пайдаланғанда, жоғары қыздыру деңгейлерін таңдамаңыз.

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

Әзірлеу кәстрөлдері/табалары

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

Қолайлы кәстрөлдер/табалар:

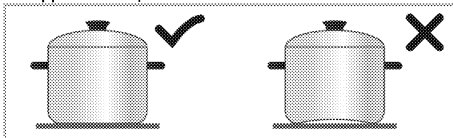
- Құйылған темірден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Эмальданған болат кәстрөлдер/табалар
- Болат және тот баспайтын болаттан жасалған кәстрөлдер/табалар (индукциямен үйлесімді екенін көрсететін этикеткасы немесе ескертуі бар)

Жарамсыз кәстрөлдер/табалар:

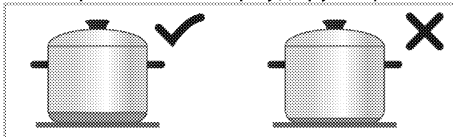
- Алюминий кәстрөлдер/табалар
- Мыстан жасалған кәстрөлдер/табалар
- Жезден жасалған кәстрөлдер/табалар
- Шыны кәстрөлдер/табалар
- Қыш бұйымдар
- Керамика және фарфор

Ұсыныстар:

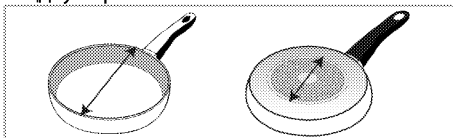
- Түбі тегіс әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын ғана пайдаланыңыз. Дөңес немесе ойыс түптері бар кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз.



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

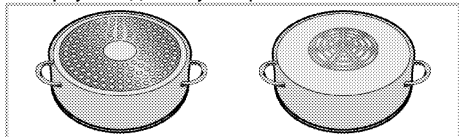


- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының түптерінде шын диаметрінен кішірек ферромагниттік өрісі болады. Плита тек осы аумақты қыздырады. Сондықтан жылу біркелкі үлестірілмейді және әзірлеу өнімділігі төмендейді. Бұған қоса, мұндай әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын үлкен индукциялық плиталар анықтамауы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

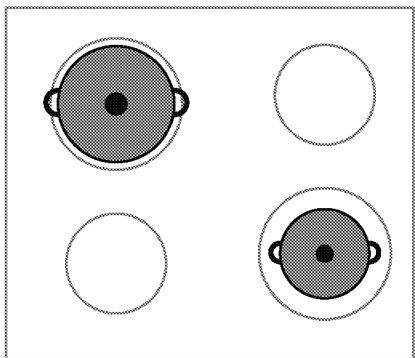
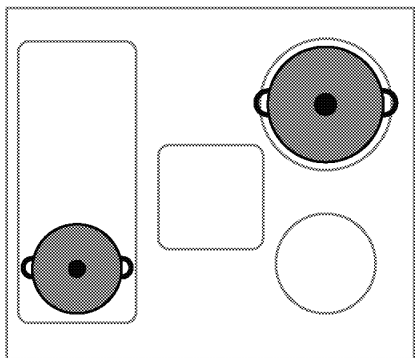


- Кейбір әзірлеу кәстрөлдерінде/табаларында алюминий сияқты ферромагниттік емес материалдарды қамтитын түбі болады.

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



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



Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын тексеру

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

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

Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының ұсынылған өлшемдері

Пісіру аймағының диаметрі - мм	Кәстрөлдің диаметрі мм
145	мин. 100 - макс 145
180	мин. 100 - макс 180
210	мин. 140 - макс 210
240	мин. 140 - макс 240
280	мин. 125 - макс 280
320	мин. 125 - макс 320
Беті кең (икемді) әзірлеу аймағы	ені 230 - ұзындығы 390

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

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

Әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын автоматты анықтау

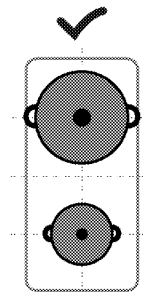
Индукциямен үйлесімді кез келген әзірлеу кәстрөлдерін/табаларын плитаңызға қойғанда, плитаңыз әзірлеу кәстрөлдері/табалары қай плита оттығына

қойылғанын автоматты түрде анықтайды және басқару тақтасында нұсқаулар береді.

Беті кең әзірлеу аймағы (икемді)

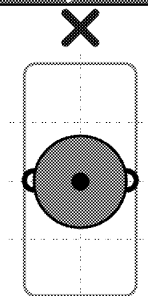
Плитаңыз кең бетті плитаның әзірлеу беттерімен (икемді беттер) жабықталған. Кішірек әзірлеу кәстрөлдері/табалары үшін бұл әзірлеу бетін бір-бірінен тәуелсіз жеке плита аймақтары ретінде пайдалана аласыз. Сіз осы әзірлеу аймақтары үшін тіркесім функциясын белсендіре және үлкен әзірлеу кәстрөлдері арқылы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

Екі тәуелсіз әзірлеу аймағы ретінде



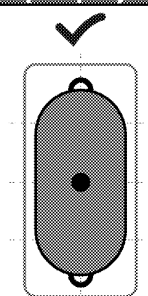
Беті кең әзірлеу аймақтарының екі әзірлеу аймағы бар: алдыңғы және артқы. Бұл аймақтарды екі әртүрлі әзірлеу кәстрөлдері/табалары бар әртүрлі температура деңгейлері үшін екі тәуелсіз әзірлеу аймағы ретінде пайдалануға болады. Өзірлеу кәстрөлдерін/табаларын бөлек әзірлеу аймақтарының ортасына орналастырыңыз.

Екі тәуелсіз әзірлеу аймағы ретінде



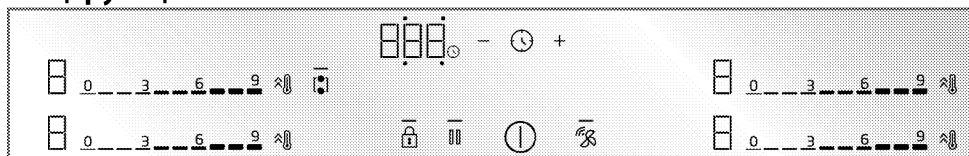
Бір кәстрөлмен/табамен әзірлеу әрекеті үшін алдыңғы немесе артқы әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз. Өзірлеу кәстрөлдерін/табаларын әзірлеу аймағының ортасына қоймаңыз.

Бір әзірлеу аймағы ретінде



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

Басқару тақтасы

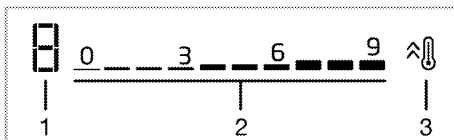


Пернелер мен таңбалар

- : Қатысты перне басылғанын көрсететін шам
- ⓘ : Қосу/өшіру пернесі
- 🔒 : Пернелер құлпы пернесі
- 🔒 : Кең бетті әзірлеу аймағының тіркесім пернесі
- ↕ : Жылдам жылыту пернесі/Жоғары қуатты орнату (күшейткіш) пернесі
- ⏸ : Тазалау құлпы пернесі
- 🕒 : Таймер пернесі
- + : Таймерді арттыру пернесі

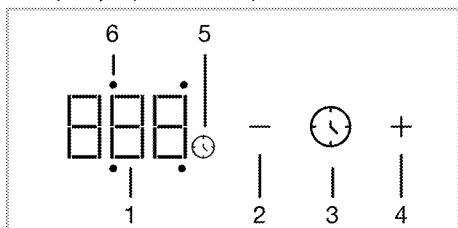
- : Таймерді азайту пернесі
- 🔒 : Плита-түгін тартқышты қосу пернесі *

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



Өзірлеу аймағын көрсету

- 1 Қатысты әзірлеу аймағының температура индикаторы
- 2 Температура деңгейін орнату аумағы
- 3 Жылдам жылыту пернесі/Жоғары қуатты орнату (күшейткіш) пернесі



Таймер дисплейі

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

Басқару панеліндегі жалпы ескертулер

- i** Бұл құрылғы сенсорлық басқару панелі арқылы басқарылады. Сенсорлық басқару панелі арқылы жасалған әр операция дыбыстық сигналмен расталады.
- i** Басқару панелін әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. Ылғалды және лас беттер функциялардың жұмысына мәселе тудыруы мүмкін.
- i** Егер 20 секунд ішінде ешқандай операция жасалмаса, плита автоматты түрде күту режиміне оралады.
- i** Қауіпсіздік мақсатында кез келген перне (и пернесі) ұзақ уақыт бойы басылып тұрса, "FF" деген ескерту көрсетіледі.
- i** Іске қосылған немесе таңдалған пернелер — түспен жанады.

Плитаны қосу

1. Басқару панелінен ① пернесін басыңыз.
- » Плита пайдалануға дайын.

Плитаны өшіру

1. Басқару панелінен ① пернесін басыңыз.
- » Плита өшіп, күту режиміне оралады.

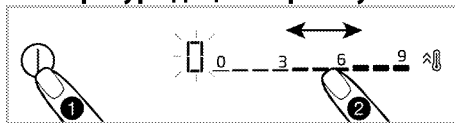
Қалған жылу индикаторлары

Басқару панелінде плитаның әр аймағына арналған жылу индикаторы бар. Бұл индикатор плита өшкеннен кейін, оның әлі де ыстық екенін көрсетеді. Қалған жылу индикаторы өшпейінше, тиісті плитаны (-лар) тиіспеңіз.

Таңба	Сипаттама
H	Жоғары температура
h	Төмен температура

- i** Қуат көзі жоғалған кезде, қалған жылу индикаторы жанбайды және плитаның ыстық екендігі туралы ескертпейді.

Плитаны қосу (пісіру аймағы) және температура деңгейін реттеу



1. ① пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.
- » "0" таңбасы плита аймағындағы дисплейлерде пайда болады.
2. Не қосқыңыз келетініне байланысты реттеу аймағын түрту арқылы немесе сол аймақта саусағыңызбен сырғыту арқылы температура деңгейін "0" және "9" аралығында орнатыңыз.
- Кейбір үлгілерде температура деңгейі 1,2,3...19 ретінде көтерілетін болса, басқаларында 1,1.,2,2. ... 9. ретінде көтеріледі. Бұл өнім үлгісіне байланысты.

Плиталарды өшіру:

Таңдалған плита аймағын 2 түрлі жолмен өшіруге болады:

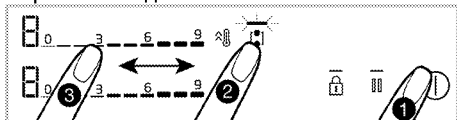
1. **Температура мәнін "0" ретінде орнатып,** Температура параметрін "0" ретінде орната отырып, плитаны **өшіре аласыз**.
2. **Қалаған плита аймағы үшін таймермен өшіру функциясын пайдалану**

Таймер өшкен кезде, таймер плитаға қосылған плитаны өшіреді. Барлық дисплейлер "0" немесе "00" мәндерін көрсетеді. Плита дисплейінен ⌚ таңбасы жойылады.

Плита аймағына таймер орнату туралы келесі бөлімдерде сипатталған.

Плита аймағын кең бетпен біріктіру (икемді) (кең беті бар плита аймақтары плитаңызда қолжетімді болса)

1. ⌚ пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.
2. 🔑 пернесін түртіңіз.
» Плитаның сол жақ аймағының дисплейі 0 мәнін көрсетеді және 🔑 пернесінің — жарығы жанады.



3. Реттеу аймағын түрту арқылы немесе сол аймақты саусағыңызбен сырғыту арқылы температура деңгейін 0 және 9 аралығында орнатыңыз.

Кейбір үлгілерде температура деңгейі 1,2,3...19 ретінде көтерілетін болса, басқаларында 1,1.,2,2. ... 9. ретінде көтеріледі. Бұл өнім үлгісіне байланысты.

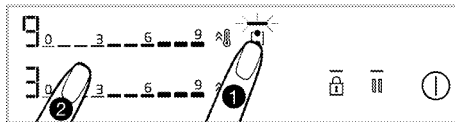
» Плита жұмыс істей бастайды. Басқа плита таңдалған болса немесе 10 секундтан бері жұмыс істемей тұрса, 🔑 пернесінің — жарығы өшеді.

i Сол жағында кең беті бар плита мысал ретінде сипатталады. Оң жақтағы плиталар құрылғыңызда кең бетке ие болса, оң жақтағы плиталарға тура сондай тиесілі болады.

Сол жақтағы плиталардың біреуі немесе екеуі де жұмыс істеп тұрған кезде плиталардың кең бетімен (икемді) бірігуі

Сол жақтағы плиталардың біреуі немесе екеуі де бөлек жұмыс істеп тұрған кезде, сіз плитаны кең бетімен қосып, екі плитаны біріктіре аласыз. Осылайша, бірдей

параметрге ие кеңірек бетті пайдалана аласыз.



1. Плита аймақтарының біреуі немесе екеуі де жұмыс істеп тұрғанда, 🔑 пернесін басып тұрыңыз.

» Плита аймақтарының екі дисплейінде деңгейі төменірек плита аймағы көрсетіледі және 🔑 пернесінің — жарығы жанады.
» Аралас плиталар плита аймағының төменгі температурасында және қажет болған жағдайда таймер параметрі бойынша қалпына келтіріледі. Плита аймағының температура және таймер мәні біріктіруден бұрын жоғары температура мәніне ие болса, біріктіру орындалмайды.



» Температура мәнін кейінірек өзгерту үшін параметр аймағында қажетті температура деңгейін орнатыңыз.

Кең бетті плита аймағын өшіру (кең беті бар плита аймақтары плитаңызда қолжетімді болса)

Пісіру аймақтарын 🔑 пернесін басу арқылы бөлуге және өшіруге болады

Жоғары қуатты орнату (күшейткіш)

Сіз күшейткішті максималды қуатпен жылыту үшін пайдалана аласыз. Дегенмен, біз осы күйде ұзақ уақыт пісіруді ұсынбаймыз. Жоғары қуатты орнату функциясы барлық плиталарда болмауы мүмкін. Жоғары қуатты орнату уақыты аяқталғаннан кейін (Пайдалану мерзімінің шектеулері туралы кестені қараңыз), плита аймағы өшіріледі.


Жоғары қуатты орнату (күшейткіш) пернесін таңдау

1. ⌚ пернесін басу арқылы плитаны қосыңыз.
2. Қажетті плитаның 🔑 пернесін басыңыз.


Таңдалған плита аймағы максималды қуатпен жұмыс істейді және плита аймағының дисплейінде сәйкесінше 3 шам жыпылықтайды.

Жоғары қуатты орнату (Пайдалану мерзімінің шектеулері туралы кестені қараңыз) мерзімі өткен кезде, плита ең жоғары температурада жұмыс істеуін жалғастырады.

Плита аймағы белсенді болған кезде жоғары қуат параметрін (күшейткіш) таңдау:

1. Плита қосұлы болғанда және тиісті плита аймағы белгілі бір деңгейде жұмыс істеп тұрған кезде,  түймесін басыңыз.
2. Таңдалған плита аймағы максималды қуатпен жұмыс істейді және плита аймағының дисплейінде сәйкесінше 3 шам жыпылықтайды. Жоғары қуат параметрінің мерзімі өткен кезде, плита ең жоғары температурада жұмыс істеуін жалғастырады.

Жоғары қуат параметрін (күшейткіш) мерзімі аяқталғанға дейін өшіру:




Жоғары қуат параметрлерін қалаған уақытыңызда  пернесін басу арқылы өшіре аласыз. Плита аймағы ең жоғары температура мәнінде жұмыс істеуін жалғастырады. Өшіру үшін белсенді плита аймағын реттеу аймағын "0" мәніне орнатыңыз немесе сол аймақтың бетін саусағыңызбен сырғытыңыз.


Тазалау құлпы

Тазалау құлпы плита қосұлы кезде пайдаланушыға басқару панеліндегі барлық пернелердің жұмысын бұғаттап, қысқа уақытқа тазалауға мүмкіндік береді. Осы уақытты құрылғы қуат алмайды.



Тазалау құлпын іске қосу



1. Плита қосұлы кезде  пернесін басып, ұстап тұрыңыз.
»  жарық жанады. Плита аймақтарындағы дисплейлерде  таңбасы көрсетіледі. Осы

уақытта  пернесінен басқа пернелер жұмыс істемейді.

Тазалау құлпын сөндіру




Тазалау құлпын өзіру үшін  пернесін басып, ұстап тұрыңыз.  жарық және тазалау құлпы өшеді.





Пернелерді құлыптау

Плита қосұлы немесе өшірулі




кезде, функциялардың байқаусызда өзгеруіне жол бермеу үшін пернелерді құлыптауға болады.

Пернелер құлпын іске қосу

1. Пернелер құлпын іске қосу үшін бір сигнал естілгенше,  пернесін түртіңіз.  пернесінің  жарығы жыпылықтайды және барлық пісіру аймақтары құлыпталады.

 Пернелер құлпы белсенді кезде тек  пернесі жұмыс істейді. Басқа пернелерді түрткен кезде, пернелерді құлпының белсенді екенін көрсету үшін  пернесінің  жарығы жыпылықтайды. Пернелер құлыптаулы кезде плитаны өшірсеңіз, пернелер құлпы плитаны қайта қосу үшін сөндіріледі.

Пернелер құлпын өшіру


1. Бір сигнал естілгенше  пернесін түртіп, ұстап тұрыңыз. Операция дыбыс сигналы арқылы расталады.  пернесінің  жарығы өшіп, пернелерді функциясы сөндіріледі.

Таймер функциясы


Бұл функция сіз үшін тағам дайындауды жеңілдетеді. Пісіру кезінде плитаның жанында тұрудың қажеті жоқ. Таңдалған мезгілден соң, плита аймағы автоматты түрде өшеді.


Таймерді іске қосу









1.  пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.
2. Не қосқыңыз келетініне байланысты реттеу аймағын түрту арқылы немесе сол



аймақта саусағыңызбен сырғыту арқылы қалаған температура деңгейін орнатыңыз.


3. Таймерді  пернесін түрту арқылы растаңыз.


"00" мәні жанады және  таңбасы жыпылықтай бастайды.


4. Таймер дисплейінде көрсетілетін "00" айналасында 4 белсенділік жарық диоды бар. Плита аймағына таймер орнату үшін  пернесін түртіп, тиісті плита аймағын таңдаңыз.


5.  /  пернелері арқылы қажетті мезгілді орнатыңыз.  Сондай-ақ, сіз ұзақ уақыт бойы  немесе  пернесін түрту арқылы таймердің уақытын тезірек көбейте аласыз.

 таңбасы плита аймағының дисплейінде белгілі бір уақыт бойы жыпылықтап, кейін тұрақты түрде жанады.  таңбасы тұрақты түрде жанған кезде, функция іске қосылғандығын көрсетеді.

 Таймерді тек жұмыс істеп тұрған плиталар үшін пайдалануға болады.

 Жоғарыдағы процедураларды таймер орнатқыңыз келген басқа плиталар үшін қайталаңыз.

 Плита аймағы және плита аймағының температура деңгейі таңдалмаған болса, таймер орнатылмайды.

 Таймер қосулы кезде, таңдалған плита аймағы үшін орнатылған уақыт таймер дисплейінде көрсетіледі.

Таймерлерді өшіру




Плита автоматты түрде өшеді және орнатылған уақыт өткен кезде, дыбыстық ескерту шығады.


Дыбыстық ескертуді өшіру үшін кез келген пернені түртіңіз.

Таймерлерді мерзімінен бұрын өшіру

Егер таймер мерзімінен бұрын өшірілсе, плита өшкенге дейін орнатылған температурада жұмыс істейді.


Таймер параметрін "00" дейгейіне орнату арқылы өшіру:



1.  пернесін түрту арқылы тиісті плита таймерін таңдаңыз.
2. Таймер дисплейінде мәнді азайту үшін  пернесін түрту арқылы "00" белгісі пайда болғанша күтіңіз. Сондай-ақ, сіз ұзақ уақыт бойы  пернесін түрту арқылы таймерден бас тарта аласыз.



 таңбасы белгілі бір уақытқа дейін плита аймағының дисплейінде жыпылықтайды, сосын толықтай **өшеді** және таймерден бас тартылады.

Тоқтату функциясын

Осы функцияның көмегімен плитада жұмыс істеп тұрған барлық функцияларды **(таймерден бөлек)** уақытша бірінші деңгейге дейін тоқтата аласыз.

 Кез келген плита аймағына таймер орнатылған болса, тоқтату функциясы кезінде таймер жұмыс істей береді.


 Егер автоматты пісіру кезінде орталық пісіру аймағы белсенді кезде  пернесін түртсеңіз, автоматты пісіру функциясы тоқтатылады.


1. Плита қосулы кезде  пернесін түртіңіз. Жұмыс істеп тұрған барлық плиталар 1-ші деңгейде жұмыс істейді.
2. Алдыңғы параметрлері орнатылған барлық тоқтатылған плитаның пісіру аймақтарын іске қосу үшін  пернесін қайта түртіңіз.

Параметрлер

Осы функцияны пайдалану арқылы қуат басқаруын, пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының уақытын және плита мен түтін тарқыш байланысының параметрлерін өзгерте аласыз.







 F1: Қуатты басқару параметрлері

 F2: Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының уақыты


 F3: Плита мен түтін тартқышты қосу параметрі

1- Қуатты басқару параметрлері (F1)

Бұл функция көмегімен плитаның жалпы қуатын орнатуға болады.



- Плитаны  пернесін тұрту арқылы қосыңыз және  пернесін қайта тұрту арқылы өшіріңіз.
- Өнімді өшіргеннен кейін 10 секунд ішінде /|||/ пернелерін кезегімен түртіңіз.
» Таймер дисплейінде , артқы сол жақтағы плита дисплейінде "9" мәні көрсетіледі.
- Артқы сол жақтағы плита параметрінің аймағын тұрту арқылы немесе сол жерге саусағыңызды сырғыту арқылы қуат деңгейін (Кестені қараңыз - Қуатты басқару деңгейі) "1" және "9" аралығында орнатыңыз.
- Таңдалған деңгей параметрін  пернесін тұрту арқылы растаңыз.
» Плита өшеді және таңдалған деңгейде жалпы қуат параметрімен жұмыс істей бастайды.
"Қуатты басқару" 9 түрлі қуат деңгейінен тұрады (Кестені қараңыз - Қуатты басқару деңгейі).
Кесте - Қуатты басқару деңгейі






Қуатты басқару деңгейі	Жалпы қуат
1	1,2 кВт
2	2,4 кВт
3	3 кВт
4	3,6 кВт
5	4,4 кВт
6	5,4 кВт
7	5,7 кВт
8	6,7 кВт
9	7,4 кВт


 3,6 кВт максималды жалпы қуат тұтыну мәніне ие өнімдерде максималды қуатты басқару деңгейі 5, 6, 7, 8, 9 мәндері үшін 3,6 кВт.

2- Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының уақыты (CF2)

Осы функцияны пайдалана отырып, пісірудің аяқталуы туралы сигналдың уақытын қалағаныңызша орната аласыз.

- Плитаны  пернесін тұрту арқылы қосыңыз және  пернесін қайта тұрту арқылы өшіріңіз.

- Өнімді өшіргеннен кейін 10 секунд ішінде /|||/ пернелерін кезегімен түртіңіз.
» Әдепкі параметр  таймер дисплейінде көрсетіледі.
- Пісіру кезінде дыбыс сигналын жіберу параметрі үшін ||| пернесін бір рет түртіңіз.
» Таймер дисплейінде , артқы сол жақтағы плита дисплейінде "2" мәні көрсетіледі.
- Артқы сол жақтағы плита параметрінің аймағын тұрту арқылы немесе сол жерге саусағыңызды сырғыту арқылы сигнал уақытының параметрін (Кестені қараңыз - Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының уақыты) "0" және "3" аралығында орнатыңыз.
- Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының параметрін  пернесін тұрту арқылы растаңыз.
» Плита өшеді және таңдалған деңгейде сигнал уақытының параметрімен жұмыс істей бастайды.









 Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналы уақытының параметрі зауыттық әдепкі мән ретінде стандартты түрде 2-ші деңгей болып саналады.


Кесте - Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының уақытының параметрі

Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының деңгейі	Пісірудің аяқталуы туралы дыбыс сигналының уақыты
0	15 секунд
1	30 секунд
2	1 минут
3	2 минут

Плита мен түгін тартқышты қосу параметрі (CF3)

Осы функцияны пайдалана отырып, сіз плита мен түгін тартқышты автоматты түрде бірге жұмыс істеуіне мүмкіндік беру үшін оларды байланыстыра аласыз.






1. Плитаны  пернесін түрту арқылы қосыңыз және  пернесін қайта түрту арқылы өшіріңіз.
2. Өнімді өшіргеннен кейін 10 секунд ішінде // пернелерін кезегімен түртiңiз.
» Әдепкі параметр  таймер дисплейінде көрсетіледі.
3. Плита мен түтін тартқышты қосу параметрі үшін  пернесін түртiңiз.
» Таймер дисплейінде , артқы сол жақтағы плита дисплейінде "4" мәні көрсетіледі.
4. Артқы сол жақтағы плита параметрінің аймағын түрту арқылы немесе сол жерге саусағыңызды сырғыту арқылы түтін Кесте - Түтін тартқыштың жұмыс істеу деңгейі

- тартқыштың жұмыс істеу деңгейін (Кестені қараңыз - Түтін тартқыштың жұмыс істеу деңгейі) "0" және "7" аралығында орнатыңыз.
5. Плита мен түтін тартқышты қосу параметрін растау үшін  пернесін түртiңiз.
» Плита өшеді және таңдалған деңгейде жалпы түтін тартқыштың жұмыс істеу деңгейімен жұмыс істей бастайды.

Түтін тартқыштың жұмыс істеу деңгейі	Шам	Түтін тартқыш (бір плитада қайнату)	Түтін тартқыш (екі немесе одан көп плитада қайнату)	Қуыру
0	өшірулі	өшірулі	өшірулі	өшірулі
1	жарық	өшірулі	өшірулі	өшірулі
2	жарық	өшірулі	L1	L1
3	жарық	L1	L1	L1
4	жарық	L1	L1	L2
5	жарық	L1	L2	L2
6	жарық	L1	L2	L3
7	жарық	L2	L2	L3

Плитаның үстіндегі түтін тартқыштың жұмыс істеу деңгейін орнату


Осы параметр арқылы плитаның үстіндегі түтін тартқыштың жұмыс істеу деңгейін орната аласыз.

1.  пернесін түрту арқылы плитаны қосыңыз.
2.  пернесін 3 секунд бойы басып тұрыңыз.
»  пернесінің  жарығы өшеді.
3. Түтін тартқыш үшін қалаған жұмыс істеу деңгейіне жеткенге дейін,  пернесін басып тұрыңыз.

Индукциялық плиталарды қауіпсіз және тиімді түрде пайдалану

Жұмыс істеу принципі: Индукциялық жылытқыш жұмыс істеу принципіне байланысты кәстрөлді тікелей жылытады.

Сондықтан, ол басқа плита түрлеріне қарағанда көптеген артықшылыққа ие. Ол тиімді түрде жұмыс істейді және плита беті салқынырақ.
Индукциялық плитаңыз ең күшті қауіпсіздік жүйесімен жабдықталған. Бұл максималды қауіпсіз түрде жұмыс істеумен қамтамасыз етеді.

 Үлгісіне байланысты, плитаңыз диаметрі 145, 180, 210 және 280 мм индукция функциясы бар плиталармен жабдықталған болуы мүмкін. Индукция функциясының көмегімен әрбір плита аймағы қойылған шәйнекті автоматты түрде анықтайды. Энергия тек шәйнекпен түйіскен жерде ғана пайда болады және бұл тұтынатын қуат деңгейін азайтады.

Жүйені автоматты түрде өшіру

Плитада автоматты түрде өшіру жүйесі бар. Бір немесе бірнеше плита аймағы қосұлы қалса, плита кішкене уақыттан кейін автоматты түрде өшеді. Егер плита аймағына таймер орнатылған болса, таймер дисплейі өшеді.

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

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

Кесте-1: Жүйені автоматты түрде өшіру уақыттары

Температура деңгейі	Автоматты түрде өшу кезеңі - сағат
0	0
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	4
7	2
8	2
9	1
Жылдам жылыту	10 минут

Кейбір үлгілерде температура деңгейі 1,2,3...19 ретінде көтерілетін болса, басқаларында 1,1.,2,2. ... 9. ретінде көтеріледі. Бұл өнім үлгісіне байланысты.

Қызып кетуден қорғау

Плитаңыз қызып кетуге қарсы датчиктермен жабдықталған. Қызып кеткен жағдайда келесі жағдайларды байқауыңыз мүмкін:

- Істеп тұрған плита аймағы өшіп қалған болуы мүмкін.
- Таңдалған деңгей төмендетілген болуы мүмкін. Алайда, бұл дисплейде көрсетілмеген.

Тасып кетуден қорғау жүйесі

Плитаңыз тасып кетуден қорғау жүйесімен жабдықталған. Кез келген себер бойынша басқару панелінің бетіне бір нәрсе тасып кетсе, жүйе плитаны өшіру үшін автоматты түрде қуат көзінен ажыратады. Осы уақытта дисплейде, "F" таңбасы пайда болады.

Дәл қуат параметрі

Индукциялық плита жұмыс істеу принципіне принципіне сәйкес пәрмендерге дереу жауап береді. Оның қуат параметрлері өте тез өзгереді. Осылайша, дереу өшіру арқылы тағамның (су, сүт) тасып кетуінің алдын ала аласыз.

6 Пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде тағамды дайындау және пісіру туралы кеңестер сипатталған.

Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

- Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады.

Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз!

Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

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

Тазалау туралы жалпы ақпарат

▲ Жалпы ескертулер

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

Плита үшін:

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

Тот баспайтын болаттан жасалған беттер

- Құрамында қышқыл немесе хлор бар тазалау заттарын тот баспайтын болаттан

жасалған беттерді және тұтқаларды тазалау үшін пайдаланбаңыз.

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

Шыны беттер

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

Пластикалық бөлшектер мен боялған беттер

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

Плитаны тазалау

Шыны әзірлеу беті

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

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

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

Басқару тақтасын тазалау

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

8 Ақаулық себебін іздеу және түзету

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

Өнім жұмыс істемейді.

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

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

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

Таңдалған пісіру алаңы жұмыс кезінде кенеттен өшеді.

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

Пісіру алаңы қосулы болса да, кәстрөл қызбайды.

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

Салқындату желдеткіші плита өшірулі болса да жұмысын жалғастырады.

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

Пісіру кезінде пештен шығатын шу

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

Ықтимал шулар мен себептері

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

Қате кодтары/себептері және ықтимал шешімдері - Плита үшін

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

Қате кодтары	Қате себептері	Ықтимал шешімдер
E 48 E 49 E 51	Индукциялық плитадағы сенсор қатесі.	Сенсорлық жабдық жұмыс жағдайларына сәйкес болуы керек. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 52 - E 57	Индукциялық плитадағы жоғары температура қатесі.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанша күтіңіз. Қате сенсордың температурасы шектерден төмен түскенде шешіледі. Мәселе қайта басталса, уәкілетті дилерге хабарласыңыз.
E 58 - E 59	Автоматты пісіру режимінде сенсор қатесі / жоғары температура қатесі орын алды.	Индукциялық плитаны өшіріп, суығанша күтіңіз. Мәселе шешілмесе, уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
FF	Кез келген перне ұзақ түртілген болуы мүмкін.	Пернелердің біріне ұзақ тию тоқтатылғанда,
	Басқару блогының үстіне пісіруге арналған кастрюль кіріп кеткен болуы мүмкін.	Басқару блогының үстіндегі кастрюль көтерілгенде,
	Басқару блогының үстіне тамақ/сұйықтық төгілген болуы мүмкін.	Тағам/сұйықтық қалдықтары тазаланған кезде қате жойылады.

Arcelik A.S.

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

ТҮРКИЯДА жасалған

Ресей аумағындағы инмортер: «IHP Appliances Sales»

Мекенжайы: 125040, Ресей Федерациясы, Мәскеу қаласы, Беговой ауданы, Ленинградский

даңғылы 15, 10 ғимарат, 1 қабат

Өндірілген күні өнімде орналасқан рейтингі жапсырмасында көрсетілген өнімнің сериялық нөміріне енгізіледі, атап айтқанда: сериялық нөмірдің алғашқы екі цифры шығарылған жылын, ал соңғы екеуі айды көрсетеді. Мысалы,

«10-100001-05» белгісі өнімнің 2010 жылдың мамырында жасалғанын көрсетеді.

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