

RU

Русский

руководство по эксплуатации

варочная панель

Важная информация по безопасности 5

Защита окружающей среды 6

Заявление о соответствии 6

Прежде чем пользоваться прибором 7

Рекомендуемые диаметры дна кастрюль 7

Уже используемая посуда 7

Таблица уровней мощности 8

Установка 9

Подключение к электрической сети 9

Инструкции по пользованию прибором 10

Чистка 12

Поиск и устранение неисправностей 13

Шум, создаваемый варочной панелью 13

Сервисный центр 13

KZ

Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы
ПЛИТА

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары 14

Қоршаған ортаны қорғау 15

Сәйкестілік бойынша декларация 15

Қолданыс алдында 15

Бар кастрюльдер мен табалар 15

Ұсынылған кастрюль түбінің ендері 15

Қуат деңгейі кестесі 16

Орнату 17

Электр сымдарын жалғау 17

Пайдалану нұсқаулары 18

Тазалау 21

Ақаулықтарды шешу нұсқаулығы 21

Плитадан шығатын шуылдар 22

Сатудан кейінгі қызмет 22

KY

Колдонуу үчүн нускамалар

БЫШЫРУУЧУ БЕТ

Мазмуну

Коопсуздук боюнча маанилүү нускамалар 33

Айлана-чөйрөнү коргоо 35

Шайкештик декларациясы 35

Колдонуудан мурда 35

Колдонулуучу мискейлар жана табалар 35

Мискейдин түбүнүн сунушталган туурасы 36

Кубаттуулуктун деңгээл таблицасы 36

Орнотуу 37

Электр байланыштар 38

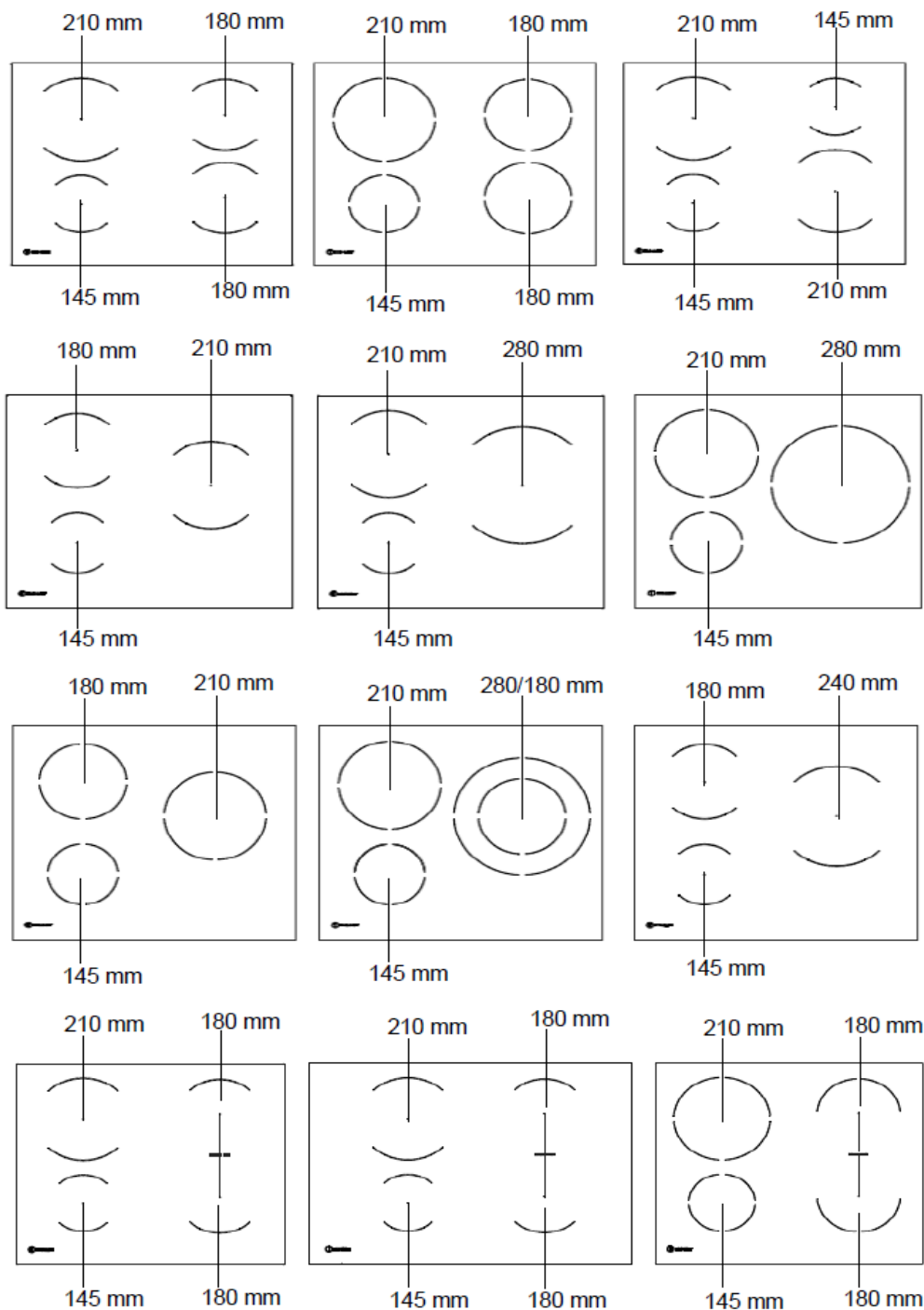
Колдонуу үчүн нускамалар 39

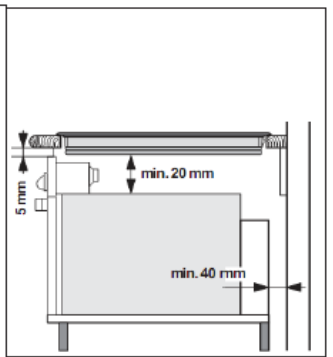
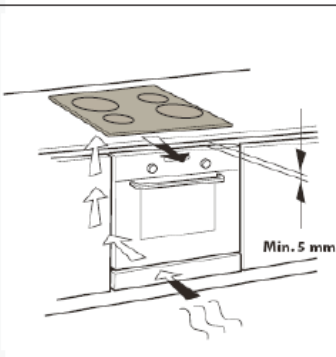
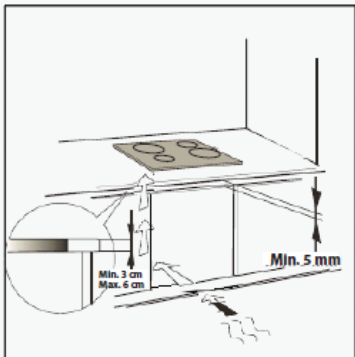
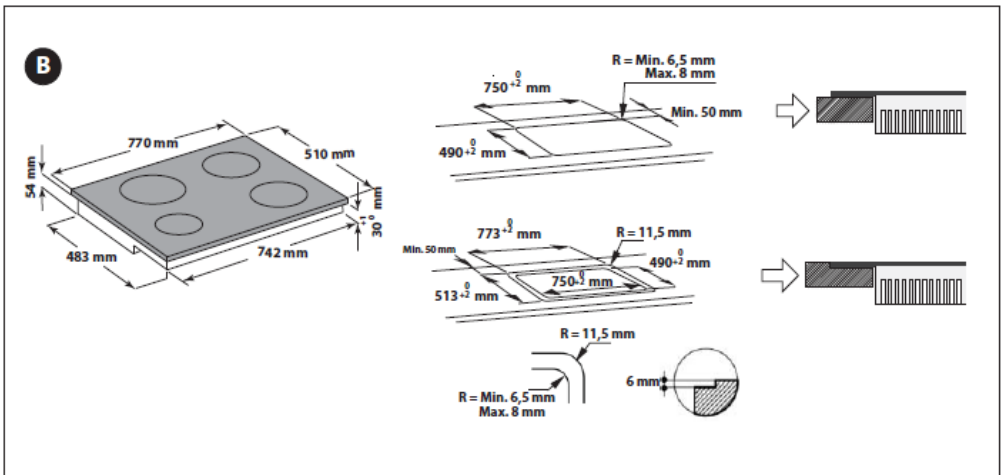
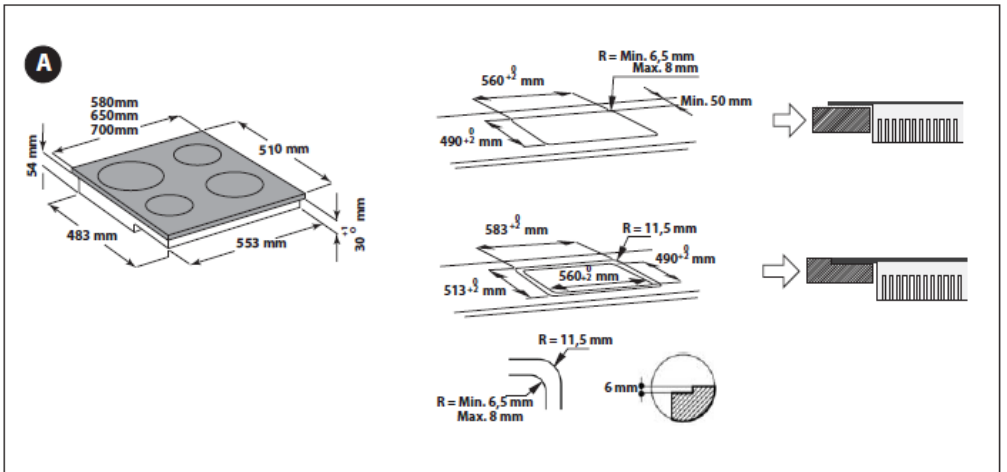
Тазалоо 41

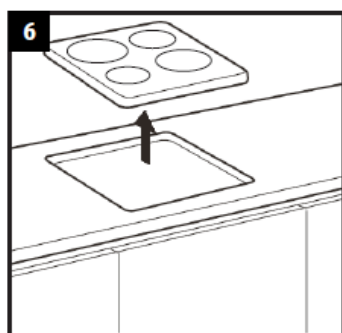
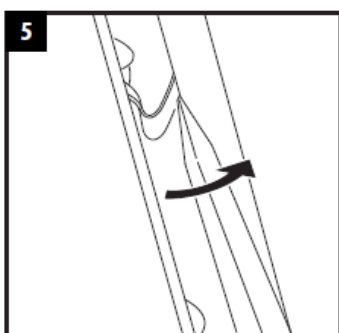
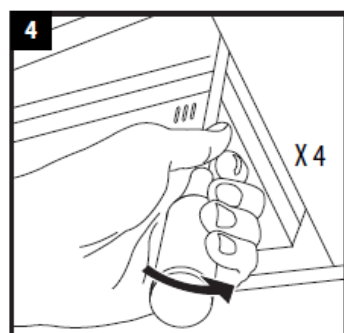
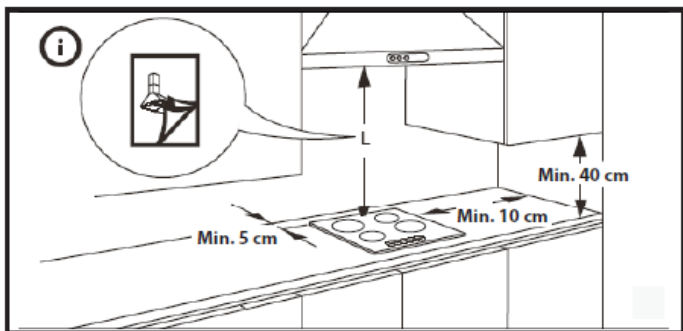
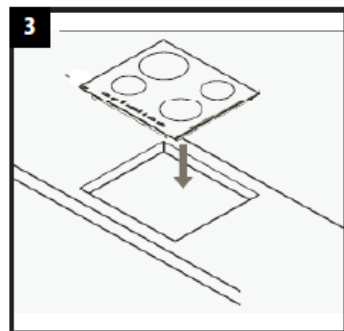
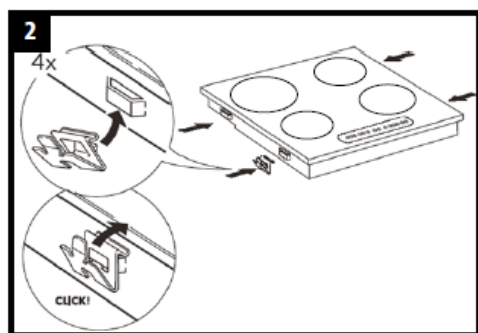
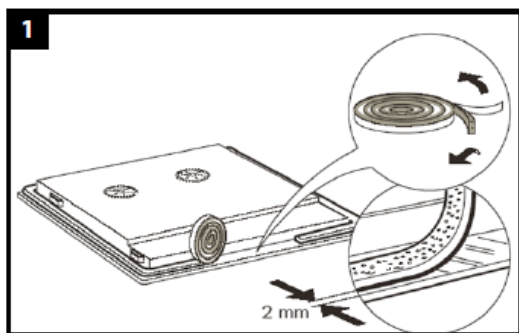
Каталарды табып жана жоюу жетекчилиги 41

Бышыруучу беттен чыккан добуштар 42

Сатып алгандан кийинки тейлөө кызматы 42








ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Эта инструкция также доступна на интернет-сайте: www.hotpoint.eu

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при использовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.

 Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей. Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:

ОПАСНО

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.


Все указания по безопасности содержат сведения о потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, материального ущерба и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное использование прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:

- При распаковке и установке пользуйтесь защитными перчатками.
- Перед выполнением любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Пользователям запрещается самостоятельно ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в Руководстве.
- Заземление прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором не менее 3 мм между разомкнутыми контактами.
- Не пользуйтесь многогнездовыми переходниками и удлинителями.
- Не тяните за сетевой шнур прибора.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для отопления помещений). Изготовитель не несет никакой ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку органов управления.
- Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, чтобы случайно не коснуться зон нагрева. Маленьких детей в возрасте 0-3 и 3-8 лет не следует подпускать к прибору и осуществлять постоянный надзор за ними.
- Этот прибор может использоваться детьми, начиная с 8-летнего возраста, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний; указанные лица могут пользоваться прибором только в том случае, если они были предварительно подготовлены или проинструктированы и понимают, в чем состоит опасность.

- Не касайтесь нагревательных элементов прибора при его использовании и по его окончании. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- Не кладите на прибор или вблизи него предметы из воспламеняющихся материалов:
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Не кладите на зоны нагрева металлические предметы, такие как столовые приборы (ножи, вилки, ложки и т.п.), крышки или другие предметы, поскольку они могут нагреться.
- Установка разделительной панели (не предусмотрена в комплекте поставки) в нише под прибором является обязательным требованием.
- В случае появления трещин на поверхности выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для моделей со стеклянной поверхностью).
- Не допускается использование внешнего таймера (реле времени) или системы дистанционного управления для включения данного прибора.
- Оставление варочной панели без присмотра при приготовлении блюд на масле или жире опасно и может привести к возгоранию. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь потушить огонь водой; вместо этого выключите прибор и накройте его крышкой или противопожарным одеялом, чтобы перекрыть доступ воздуха.
Опасность возгорания: не храните предметы на рабочей поверхности варочной панели.
- Не чистите варочную панель парочистителем!
- Металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки не следует класть на рабочую поверхность варочной панели, т.к. они могут нагреться.
- После использования выключите зону нагрева с помощью соответствующей ручки; не полагайтесь на детектор посуды (только для индукционных плит).


ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление в отходы упаковочных материалов

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ . Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть утилизированы в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.

Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами.

Вместо этого его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Энергосбережение

Для получения оптимальных результатов рекомендуется придерживаться правил, перечисленных ниже.

- Использовать кастрюли и сковороды, диаметр дна которых равен диаметру зон нагрева.
- Использовать только кастрюли и сковороды с ровным дном.
- По мере возможности во время приготовления закрывать кастрюли крышкой.
- Использовать скороварку, что значительно снижает потребление электроэнергии и время приготовления.
- Ставить кастрюлю по центру зоны нагрева, обозначенной на поверхности варочной панели.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ



ВНИМАНИЕ! В случае использования посуды неподходящего размера зоны нагрева не включаются. Следует пользоваться только той посудой, на которой нанесен символ "ИНДУКЦИОННАЯ СИСТЕМА" (см. рис. сбоку). Прежде чем включать варочную панель, поставьте посуду на нужную зону нагрева.

Даже при использовании соответствующих кастрюль варочные зоны нельзя использовать при температурах ниже 10°C.

УЖЕ ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ПОСУДА



С помощью магнита проверьте, пригодно ли дно кастрюли для приготовления пищи на индукционной плите: если дно кастрюли или сковороды не намагничено, посуда не пригодна для использования на индукционных плитах.

- Удостоверьтесь в том, что на дне посуды нет шероховатостей, в противном случае можно поцарапать поверхность варочной панели. Проверьте свою посуду.
- Ни в коем случае не ставьте горячие кастрюли и сковороды на панель управления варочной панели. Это может привести к выходу ее из строя.



РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ДИАМЕТРЫ ДНА КАСТРЮЛЬ

Поставьте кастрюлю на выбранную конфорку, прежде чем включать варочную панель.

Для достижения хороших кулинарных результатов диаметр основания посуды должен соответствовать размеру конфорки.

Диаметр (см)	Макс. (см)	Мин. (см)	Диаметр (см)	Макс. (см)	Мин. (см)
14,5	14,5	10	28	28	17
18	18	12	30	30	17
21	21	15	FLEXI /ОБЪЕДИНЕНИЕ	39 - 18	12
24	24	15			
26	26	17			

Размер посуды

Для определения размера посуды измерьте ее основание (см. рисунок). Руководствуйтесь представленной ниже таблицей размеров для оптимального использования и правильного распознавания посуды. Каждая конфорка имеет минимальный порог распознавания, зависящий от материала, из которого сделана посуда. Поэтому пользуйтесь конфоркой наиболее подходящей для диаметра вашей посуды.

РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПОЛОЖЕНИЕ КАСТРЮЛИ

Для получения оптимальных результатов при одновременном использовании двух кастрюль располагайте их так, как показано на рисунках внизу:

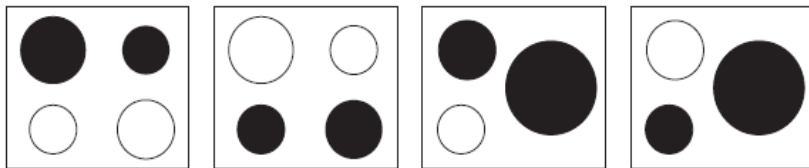


ТАБЛИЦА УРОВНЕЙ МОЩНОСТИ

Уровень мощности		Способ приготовления	Назначение уровня мощности (данные указания представляют дополнение к опыту пользователя и его навыкам приготовления пищи)
Макс. мощность	Boost	Быстрый разогрев	Очень удобный режим, дающий возможность за короткое время поднять температуру для быстрого доведения воды до закипания или быстрого разогрева жидких продуктов
	9-7	Жарка - кипячение	Очень удобный режим, дающий возможность обжаривать продукты, начинать приготовление, жарить замороженные продукты, быстро доводить до кипения
Высокая мощность		Обжаривание до образования корочки - жарка на слабом огне - кипячение - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать интенсивное кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение небольшого промежутка времени, 5-10 минут)
	7-5	Обжаривание до образования корочки - приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность жарить на медленном огне, поддерживать небольшое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (в течение промежутка времени 10-20 минут), а также для предварительного нагрева
Средняя мощность		Приготовление в общем случае - тушение - жарка на слабом огне - жарка на решетке	Очень удобный режим, дающий возможность тушить, поддерживать слабое кипение, готовить в общем случае и жарить на решетке (продолжительное время).
	4-3	Приготовление в общем случае - доведение до начала кипения - загущение - доведение макаронных изделий до готовности путем перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса	Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока), доведение макаронных изделий до готовности путем перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса
Очень удобный режим для блюд, требующих длительного времени приготовления (рис, соусы, жаркое, рыба), в присутствии жидкости (например, воды, вина, бульона, молока)			
Низкая мощность	2-1	Растапливание - размораживание - сохранение блюда теплым - доведение ризотто до готовности путем перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса	Очень удобный режим, дающий возможность размягчать сливочное масло, постепенно растапливать шоколад, размораживать продукты небольшого размера и сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, соусы, супы, похлебки)
			Очень удобный режим, дающий возможность сохранять горячими только что приготовленные блюда или поддерживать нужную температуру сервировочных блюд (при применении посуды, годной для приготовления на индукционных варочных панелях)
OFF (ВЫКЛ)	Мощность равна нулю	Использование в качестве подставки	Варочная панель находится в режиме ожидания или полностью выключена (по окончании приготовления возможно наличие остаточного тепла, на что указывает буква "H" на дисплее)

ИМПОРТЕР:	ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
С вопросами (в России) обращаться по адресу	<ul style="list-style-type: none"> · Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 · Телефон горячей линии в рф: 8-800-333-38-87
УПОЛНОМОЧЕННОЕ ЛИЦО:	ООО "ВИРЛПУЛ РУС"
С вопросами обращаться по адресу	<ul style="list-style-type: none"> Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1 Телефон горячей линии в рф: 8-800-333-38-87

ПРИМЕЧАНИЕ:

В случае кратковременного приготовления, при котором требуется идеальное распределение тепла (например, при жарке блинов), на двойной зоне нагрева диаметром 28 см (там, где таковая имеется) рекомендуется использовать посуду диаметром не более 24 см. В случаях, когда требуется щадящий режим приготовления (например, при растапливании шоколада или сливочного масла), рекомендуется использовать одинарные зоны нагрева меньшего диаметра.

УСТАНОВКА

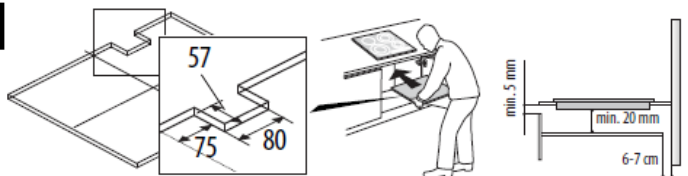
После распаковки прибора проверьте его на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки; в случае возникших проблем обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Размеры для встраивания и указания по установке см. на иллюстрациях на стр.2.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ПРИБОРА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

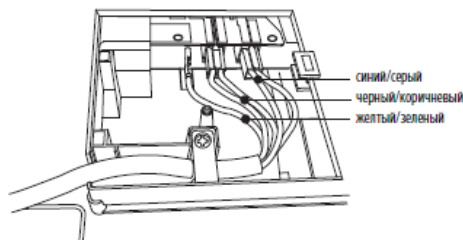
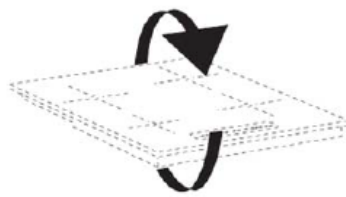
- Установите под варочной панелью разделительную панель.
- После завершения установки доступ к нижней части прибора должен быть невозможен.
- В случае установки под варочной панелью духовки разделительную панель устанавливать не нужно.
- Расстояние между нижней поверхностью прибора и разделительной панелью должно соответствовать размерам, указанным на рисунке.
- В целях обеспечения правильной работы прибора требуемый минимальный зазор между варочной панелью и верхней панелью кухонной мебели (5 мм) должен всегда оставаться свободным.
- Если под варочной панелью установлен духовой шкаф, убедитесь в том, что он оснащен системой охлаждения.
- Не устанавливайте варочную панель рядом с посудомоечной или стиральной машиной, чтобы не подвергать электрические компоненты вредному воздействию пара или влаги.
- В случае установки заподлицо запросите в сервисном центре комплект винтов 4801 211 00112.
- Для снятия варочной панели пользуйтесь отверткой (не входит в комплект поставки), нажимая ей на пружины, расположенные с ее нижней стороны по периметру.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

⚠ ВАЖНО

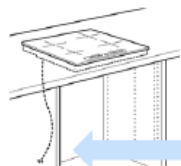
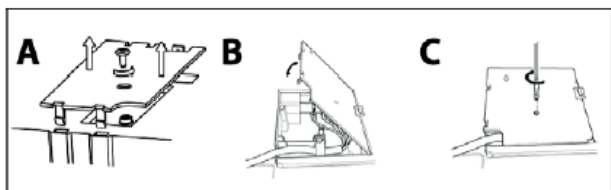
- Отключите прибор от электросети.
- Установка прибора должна выполняться квалифицированным специалистом с соблюдением действующих правил техники безопасности и установки оборудования.
- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов или травмы людей и животных, явившиеся результатом несоблюдения правил, изложенных в этой главе.
- Длина кабеля электропитания должна быть достаточной для того, чтобы варочную панель можно было снять со столешницы.
- Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, расположенной на нижней стороне прибора, соответствует напряжению сети в помещении.

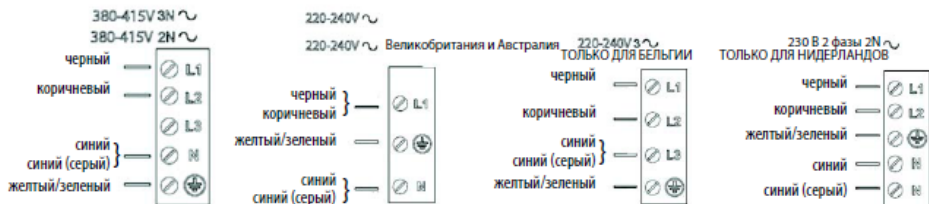


1. Снимите крышку клеммной коробки (А), вывинтив винт крепления, и вставьте крышку в шарнирное соединение (В) клеммной коробки.
2. Вставьте сетевой шнур в кабельный зажим и подсоедините провода к клеммной колодке в соответствии с находящейся рядом с ней схемой.
3. Закрепите сетевой шнур с помощью кабельного зажима.
4. Закройте крышку (С) и закрепите ее на клеммной коробке с помощью снятого ранее винта.

При каждом подключении к электросети варочная панель производит автоматическую проверку в течение нескольких секунд.

Подключение к электросети

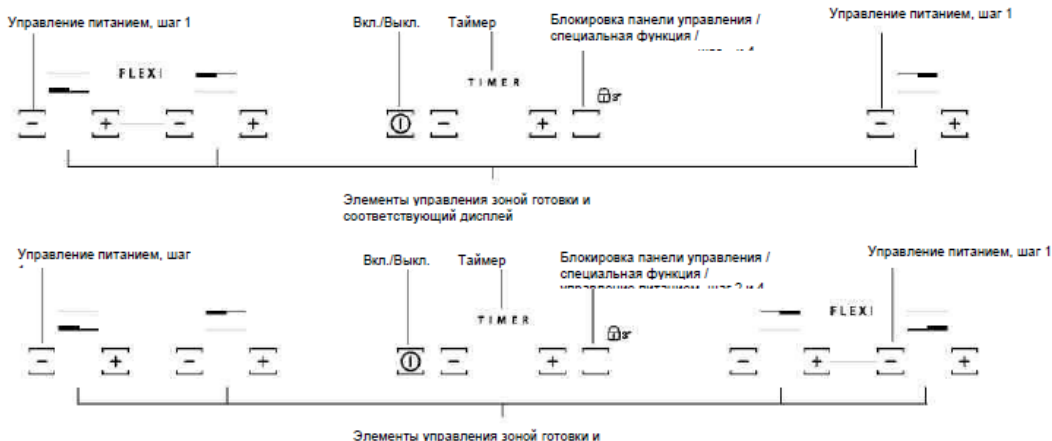




ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРОМ

Описание панели управления

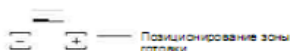
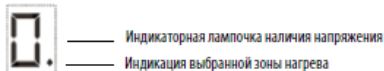
Панель управления



Включение/выключение варочной панели

Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку и удерживайте ее в нажатом состоянии приблизительно 2 секунды - пока не загорятся дисплеи зон нагрева. Чтобы выключить панель, нажмите эту же кнопку и дождитесь, чтобы погас дисплей. При этом происходит выключение всех зон нагрева. После использования варочной панели индикатор остаточного тепла "H" продолжит гореть до тех пор, пока зоны нагрева не остынут. Если в течение 10 секунд после включения варочной панели не выбирается ни одна функция, панель автоматически выключается.

Включение и регулировка зон нагрева



Поставьте кастрюлю на варочную зону, включите варочную панель, включите нужную варочную зону, прикоснувшись к кнопке "+"; на дисплее отобразится "0". Можно установить желаемый уровень мощности, от мин. 0 до макс. 9, или ускоренный режим "P" (при наличии). Для увеличения уровня мощности нажмите кнопку "+". Для уменьшения уровня мощности нажмите кнопку "-".

Выключение зон нагрева

Для выключения варочной панели нажмите соответствующие кнопки "+" и "-" и удержите в нажатом состоянии более 3 секунд.

При этом происходит выключение зоны нагрева, и если она еще горячая, то внутри кружка отображается буква "H".


Блокировка панели управления

Эта функция позволяет блокировать органы управления варочной панели, чтобы предотвратить ее случайное включение. Для активизирования блокировки панели управления включите варочную панель и три секунды удерживайте в нажатом положении кнопку функции блокировки. Звучит сигнал и загорается световой индикатор рядом с символом висячего замка. При этом вся панель управления, за исключением функции выключения, блокируется.

Чтобы отключить блокировку управления, повторите процедуру ее активации. При этом светящаяся точка погаснет, и панель вернется в рабочее состояние.

Вода, жидкость, пролившаяся из кастрюль, или любые предметы, помещенные на кнопку под символом блокировки, могут вызвать произвольное включение или выключение блокировки панели управления.

Таймер

 Таймер может использоваться для задания времени готовки до 99 минут (1 час и 39 минут) включительно для всех зон нагрева.

Выберите варочную зону для использования с таймером и нажмите таймер (см. рисунок); звуковой сигнал свидетельствует о включении функции (см. рисунок). На дисплее отображается "00" и загорается светодиодная индикация. Значения времени по таймеру можно увеличивать или изменять кнопками "+" и "-" функции слайдера. После истечения заданного времени раздается звуковой сигнал и данная зона нагрева выключается автоматически.


Для отключения таймера нажмите и удержите кнопку Таймера не менее трех секунд.


Для установки таймера для другой зоны нагрева повторите описанную выше процедуру. На дисплее таймера всегда отображается таймер для выбранной зоны или таймер с ближайшим временем истечения.

Чтобы изменить время по таймеру или отключить его, нажмите на кнопку выбора зоны нагрева для данного таймера.


Предупреждения на панели управления

Индикатор остаточного тепла.

 В варочной панели предусмотрен индикатор остаточного тепла для каждой зоны нагрева. Этот индикатор указывает, на каких зонах нагрева сохраняется высокая температура.

Если на дисплее высвечивается , зона нагрева еще не остыла. При горящем индикаторе остаточного тепла соответствующую зону нагрева можно использовать, например, чтобы не дать пище остыть или чтобы растопить масло. После того как зона нагрева остынет, дисплей выключится.

Индикатор кастрюли неверного размера или отсутствия посуды

 В случае если посуда оказывается по каким-то причинам неподходящей для использования на данной варочной индукционной панели, например, при ее неправильной установке или несоответствующих размерах, то на дисплее выводится указание, означающее "отсутствие посуды" (см. рис. сбоку). В таких ситуациях рекомендуется перемещать кастрюлю по поверхности варочной панели, пока вы не найдете рабочую зону. Если в течение 60 секунд система не зафиксирует наличие какой-либо посуды, то произойдет выключение варочной панели.

Функция быстрого кипячения (Ускоренный режим, если имеется)

Эта функция предусмотрена только для некоторых зон нагрева, она позволяет максимально использовать мощность панели (например, чтобы быстро вскипятить воду). Для включения этой функции нажимайте кнопку "+" до тех пор, пока на дисплее не высветится "P". Через 5 минут после включения функции Booster (Быстрое кипячение) соответствующая зона нагрева автоматически переключается на уровень мощности 9.

FLEXI / ОБЪЕДИНЕНИЕ КОНФОРОК

Эта функция используется в том случае, если одной конфорки недостаточно для правильного нагрева посуды (например, большая посуда для рыбы или мяса). Чтобы включить функцию "FLEXI / ОБЪЕДИНЕНИЕ КОНФОРОК", нажмите одновременно кнопки "+" и "-", как показано на рисунке ниже.



"Управление мощностью" ("Power management") (Функция, если имеется)

Благодаря функции "Управления мощностью" пользователь, в соответствии с необходимостью, имеет возможность задать максимальную мощность, которую может достигнуть поверхность.

Данную регулировку можно выполнить в любой момент, при этом она сохраняется до следующего изменения.

Если задается максимальная мощность, поверхность автоматически настроит распределение мощности по различным зонам нагрева, гарантируя, что пороговое значение не будет превышено, с тем преимуществом, что возможно управление одновременно всеми зонами и без проблем с перегрузкой.

На дисплее отображаются 4 доступных уровня мощности: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 кВт (7,2 кВт является максимальной мощностью варочной панели)

В момент приобретения поверхность установлена на максимальную мощность.

В первые 60 сек после включения устройства в электрическую сеть можно настроить необходимый уровень мощности, проделав следующие операции:

Шаг	Панель управления	Дисплей
1		
2		На дисплее отображается
3	TIMER 	Включается световой индикатор и начинают светиться рабочие зоны
4		На дисплее отображается выбранный уровень, который мигает примерно 2 секунды, после чего варочная панель издает звуковой сигнал и выключается; теперь она готова к работе

В случае ошибочной установки мощности в центре появляется символ , сопровождаемый непрерывным звуковым сигналом в течение 5 секунд. В этом случае повторите процедуру конфигурации сначала. Если ошибка не исчезает, обратитесь за помощью в Сервисную службу.

Если во время обычного использования, когда достигнут максимальный возможный уровень мощности, пользователь пытается увеличить ее, уровень используемой зоны нагрева дважды мигает и включается звуковой сигнал.

Если для этой зоны требуется большая мощность, необходимо уменьшить вручную уровень мощности в одной или нескольких работающих зонах нагрева.

Активация / деактивация звукового сигнала (недоступна в версии с ползунком)

Включите варочную панель и одновременно нажмите и придержите кнопку "+" и крайнюю справа кнопку в течение по крайней мере трех секунд ("блокировка панели управления").



ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ

- Не используйте пароочистители.
- Перед очисткой убедитесь, что зоны готовки выключены, и что на дисплее не отображается индикатор остаточного тепла ("H").

ВАЖНО: Не используйте абразивные или металлические губки. В результате их использования стекло будет постепенно разрушаться.

- Производите очистку варочной поверхности после каждого использования (после того, как она остынет), удаляя все отложения и пятна от пищи.
- Сахар или продукты с высоким содержанием сахара повреждают варочную поверхность и должны быть немедленно удалены.
- Соль, сахар и песок могут поцарапать стеклянную поверхность.
- Используйте мягкую ткань, кухонное бумажное полотенце или специальное чистящее средство для варочной панели (следуйте инструкциям производителя)

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Прочтите и соблюдайте указания, данные в разделе “Указания по эксплуатации”.
- Удостоверьтесь в бесперебойной подаче электропитания.
- После чистки панели тщательно вытирайте насухо ее поверхность.
- Если после включения варочной панели на дисплее появляется какой-либо буквенно-цифровой код, действуйте в соответствии с указаниями, данными в следующей таблице.
- Если после пользования варочной панели оказывается невозможным выключить ее, немедленно выньте вилку кабеля питания из розетки.

КОД ОШИБКИ	ОПИСАНИЕ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	ИСПРАВЛЕНИЕ ОШИБКИ
C81, C82	Панель управления выключается из-за слишком высокой температуры	Температура электронных элементов в плите слишком высока	Дайте плите остыть перед следующим использованием.
C83	На контрольной панели высвечивается код ошибки, связанной с электроникой	На плиту подается избыточно высокое напряжение	Плиту можно использовать, но необходимо обратиться в сервисный центр
C85	Плита не может разогреть кастрюлю	Кастрюля непригодна для индукционных плит	Используйте кастрюлю, пригодную для индукционных плит
F02 или F04 или C84	Неправильное подключение электропитания или проблема с электросетью	Датчик обнаружил расхождения между параметрами плиты и напряжением в сети	Отключите варочную панель от электросети и проверьте подключение
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	Отключите варочную панель от сети питания. Подождите несколько секунд и снова включите. Если проблема не уступает, позвоните в сервисный центр и назовите код ошибки		

ШУМ, СОЗДАВАЕМЫЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

При работе в нормальном режиме индукционные варочные панели в зависимости от типа материала и режима приготовления пищи могут издавать шумы и вибрировать, например, как описано ниже:

- **Шум:** этот тип вибрации обусловлен использованием кастрюль, изготовленных из различных материалов, наложенных друг на друга.
- **Пощелкивание при использовании средней и низкой мощности:** шум обусловлен выходом в необходимый режим мощности.
- **Ритмическое пощелкивание:** шум обусловлен работой нескольких варочных зон и / или использованием высокой мощности.
- **Слабое шипение:** шум обусловлен типом используемой посуды и количеством содержащейся в ней пищи.
- **Фоновый шум:** индукционная варочная панель оснащена вентилятором для охлаждения электронных компонентов, поэтому во время работы и в течение нескольких минут после выключения варочной панели слышится шум вентилятора. При увеличении/ снижении числа активных зон шум вентилятора может соответственно возрастать или снижаться.

Это нормальные условия, важные для соответствующего функционирования индукционной системы; это не свидетельствует о неисправности или повреждении.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите прибор и снова включите его, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность не удалось устранить, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Сообщите:

- характер неисправности;
- тип и модель варочной панели;
- сервисный номер (число после слова Service на паспортной табличке, находящейся на нижней стороне прибора (на металлической пластинке));
- ваш полный адрес;
- номер телефона и код города.

SERVICE 0000 000 00000




В случае необходимости ремонта варочной панели обращайтесь в авторизованный сервисный центр (такой центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильно выполненный ремонт прибора). Срок наличия запасных частей: 10 лет.

МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

Бұл нұсқаулар веб торапта қолжетімді болады: www.hotpoint.eu

СІЗДІҢ ЖӘНЕ БАСҚАЛАРДЫҢ ҚАУІПСІЗДІГІ ӨТЕ МАҢЫЗДЫ

Бұл нұсқаулық және құралдың өзі барлық уақытта оқылатын және қарастырылатын маңызды қауіпсіздік ескертулерін қамтамасыз етеді.

 Бұл – қауіпсіздікке қатысты, пайдаланушыларға және басқаларға ықтимал қауіп-қатер туралы ескертетін қауіптілік белгісі. Барлық қауіпсіздік ескертулері қауіп таңбасының және мына жазулардың артында тұрады:

ҚАУІПТІ

Алды алынбаған жағдайда ауыр жарақатқа әкелетін қауіпті жағдайды көрсетеді.

ЕСКЕРТУ

Алды алынбаған жағдайда ауыр жарақатқа әкелуі мүмкін қауіпті жағдайды көрсетеді.

Қауіпсіздікке қатысты барлық хабарлар өздеріне қатысты ықтимал қауіп-қатерді көрсетеді және құрылғыны дұрыс пайдаланбау салдарынан туындайтын зақым, жарақат және электр тоғына түсу қаупін азайту жолын көрсетеді. Мынаған сәйкес болғанын қадағалаңыз:

- Барлық босату және орнату операцияларын орындау үшін қорғаныс қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Кез келген орнату жұмысын орындау алдында құралды қуат көзінен ажырату қажет.
- Орнатуды және күтім көрсетуді өнім жасаушысының нұсқаулары мен жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті техникалық маман орындауы керек. Пайдаланушы нұсқаулығында ерекше белгіленген болмаса, құрылғының ешбір бөлшегін жөндемеңіз не ауыстырмаңыз.
- Бұл құрылғыны жерге қосу керек.
- Қуат көзінің сымы құралды шкафтан негізгі қуат көзіне жалғау үшін жеткілікті ұзын болуы қажет.
- Ағымдағы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес орнату үшін ең аз байланыс аралығы 3 мм болатын барлық полюсті ажыратып-қосқыш пайдаланылуы қажет.
- Ұзартқыштар немесе мульти розеткаларды пайдаланбаңыз.
- Құрылғының қуат кабелін тартпаңыз.
- Электр құрамдастары орнатудан кейін пайдаланушы қатынаса алатындай болуы қажет.
- Бұл құрылғы тек тамақ пісіру үшін тұрмыстық қолданысқа арналған. Басқа қолданыс түріне рұқсат етілмейді (мысалы, бөлмелерді жылыту). Өндіруші дұрыс пайдаланбауға немесе басқару құралдарын дұрыс орнатпауға қатысты барлық жауапкершіліктерден бас тартады.
- Құрал және оның қолжетімді бөліктері пайдалану барысында қызды. Қыздырушы элементтерге тиіп кетуден абай болу керек. Енді жүретін сәбилерді (0-3 жас) және жас балаларды (3-8 жас) үздіксіз бақылау болмаса жолатпаңыз.
- 8 жас және одан үлкен жастағы балалар және физикалық, сезімдік немесе рухани мүмкіншіліктері жеткіліксіз немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз тұлғалар құралды тек басқару бойынша арнайы қауіпсіз пайдалану нұсқаулары берілгеннен кейін пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамау қажет. Балаларға тазалау және техникалық қызмет көрсету жұмыстарын бақылаусыз орындауға рұқсат бермеңіз.
- Қолдану барысында не одан кейін құрылғының қыздыру элементтерін ұстамаңыз. Барлық құрамдастары толығымен суығанша құралдың маталарға немесе басқа жанатын материалдарға тиюіне мүмкіндік бермеңіз.
- Құрал ішіне немесе жанына жанатын материалдарды қоймаңыз.
- Артық қыздырылған май және май өнімдері оңай жанады. Құрамында тоң майы немесе сұйық майы көп тағам өнімдерін пісірген кезде сақ болыңыз.
- Белгіш тақта (берілмеген) құрылғының астындағы бөлікке орнатылуы керек.
- Егер беткі бөлік шытынап кетсе, электр тоғына түсу қаупінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз (тек беті шыны құрылғыларға қатысты).
- Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қалықтан басқару құралымен пайдаланылуға арналмаған.

- Тоң немесе сұйық маймен тамақ пісірген кезде пешті қараусыз қалдыру қауіпті болуы және өртке себеп болуы мүмкін. Отты ЕШҚАШАН сумен өшіруге әрекеттенбеңіз, құрылғыны өшіріп, отты қақпақ немесе өрт сөндіру жапқышы сияқты нәрсемен бүркеңіз. Өрт қаупі бар: заттарды пісіру беттеріне қойып сақтамаңыз.
- Бу тазалағыштарды пайдаланбаңыз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды пеш бетіне қояға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Қолданыстан кейін, құрылғыны басқару тетігімен өшіріңіз және табаны анықтағыш функциясына сенбеңіз (тек индукциялық құрылғыларға қатысты).


ҚОРШАҒАН ОРТАНЫ ҚОРҒАУ

Орам материалдарын тастау

Орам материалы қайта өңделуге 100% жарамды және оның қайта өңдеу белгісі бар (♻️). Орамның әр түрлі бөліктерін қоршаған ортаға таралдырмай, жергілікті ережелерге сай қоқысқа тастау керек.

Қоқысқа тастау

Құрылғының тиісті түрде қоқысқа тасталуын қамтамасыз ету арқылы, қоршаған орта мен адамдардың денсаулығы үшін ықтимал жағымсыз салдардың алдын алуға көмектесе аласыз.

Құрылғыдағы немесе онымен берілген құжаттамадағы  белгісі бұл құрылғының үй қоқыстарымен бірге тасталмай, электрондық және электрлік құрылғыларды қоқысқа тастау ережесіне сай арнайы жинау орнына өткізу керектігін көрсетеді.

Қуат үнемдеу бойынша кеңестер

Оңтайлы нәтижелер үшін, мынаны ұсынамыз:

- түпкі ені пісіру аймағына сай келетін табаларды және кастрөлдерді пайдаланыңыз.
- Тек түбі жалпақ кастрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз.
- Мүмкін болған кезде, тамақ пісіру барысында кастрөл қақпақтарын жауып қойыңыз.
- Қуат пен уақытты үнемдеу үшін қысыммен пісіру ыдысын пайдаланыңыз.
- Кастрөлді пеш плитасының үстінде қызылмен белгіленген пісіру аймағының ортасына қойыңыз.

СӘЙКЕСТІЛІК БОЙЫНША ДЕКЛАРАЦИЯ С Е

ECODESIGN Directive 2009/125/EC

ҚОЛДАНЫС АЛДЫНДА



МАҢЫЗДЫ: Егер кастрөлдердің көлемі сәйкес болмаса, пісіру аймақтары іске қосылмайды. Тек "INDUCTION SYSTEM" (ИНДУКЦИЯ ЖҮЙЕСІ) белгісі бар (қарама-қарсы сурет) кастрөлдерді ғана пайдаланыңыз. Кастрөлді пеш іске қосылмас бұрын қажетті пісіру аймағына қойыңыз. Арнайы кастрөлдерді пайдаланған кезде, пісіру аймақтарын 10°C-тан төмен температурада пайдалану мүмкін болмайды.

БАР КАСТРӨЛДЕР МЕН ТАБАЛАР



Кастрөлді индукциялық пеште пайдалануға болатынын тексеру үшін магнит пайдаланыңыз: кастрөлдердің және табалардың түбіне магнит жабыспаса, онда олар жарамды.

- Кастрөлдердің түбі тегіс болуы керек, әйтпесе олар пеш бетін сызып тастайды. Ыдыстарды тексеріңіз.
- Пештің басқару тақтасына ешқашан ыстық кастрөлдерді немесе табаларды қоймаңыз. Олар оны зақымдауы мүмкін.

ҰСЫНЫЛҒАН КАСТРӨЛ ТҮБІНІҢ ЕНДЕРІ

Кастрөлді пеш іске қосылмас бұрын қажетті пісіру аймағына қойыңыз.

Пісіру нәтижелері жақсы болуы үшін, таба негізінің диаметрі плита көзінің диаметріне тең болуы керек.

Диаметр (см)	Макс. (см)	Мин. (см)	Диаметр (см)	Макс. (см)	Мин. (см)
14,5	14,5	10	28	28	17
18	18	12	30	30	17
21	21	15	FLEXI /CONNEXION	39 - 18	12
24	24	15			
26	26	17			

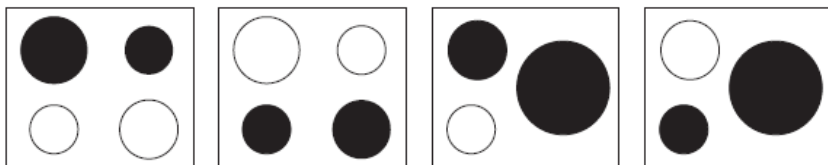
Таба өлшемі

Табаның өлшемін анықтау үшін табаның негізін өлшеп (суретке қараңыз), өте дұрыс пайдалану және дұрыс табаны анықтау үшін төменде берілген ұсынылған таба түбінің ендері кестесін қараңыз. Өрбір пісіру аймағында табаларлы анықтаудың ең төменгі шегі бар, ол таба қандай материалдан жасалса, соған байланысты. Сондықтан, табаңыздың диаметріне жақын пісіру аймағын пайдалануыңыз керек.



ҰСЫНЫЛҒАН КАСТРӨЛ ОРНАЛАСУЫ

Екі кастрөлді бірге пайдаланып жатқан кезде тиімділікті арттыру үшін, оларды мына суреттерге сай қойыңыз:



ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ КЕСТЕСІ

Қуат деңгейі		Пісіру түрі	Деңгейді пайдалану (пісіру тәжірибесі мен әдеттерін көрсетеді)
Макс. қуат	Тездету	Тез қыздыру	Су немесе тез қызып қайнайтын сұйықтықтар болған кезде тез қайнату үшін тамақтың температурасын тез көтеруге арналған
	Жоғарғы қуат	Қуыру - қайнату	Құйдіруге, тамақ пісіруді бастауға, қатқан өнімдерді қуыруға, тез қайнатуға арналған
Орташа қуат		Қайнату - баяу қуыру - қайнату - грильдеу	Баяу қуыруға, жоғарғы қайнау, пісіру және грильдеу температурасын ұстап тұруға арналған (қысқа аралықта, 5-10 минут ішінде)
	Төменгі қуат	Қайнату - пісіру - бұқтыру - баяу қуыру - грильдеу	Баяу қуыруға, жоғарғы қайнау, пісіру және грильдеу температурасын ұстап тұруға арналған (қысқа аралықта, 10-20 минут ішінде)
ӨШІРУЛІ		Пісіру - қайнауға дейінгі температурада ұстау - қоюлату - кілегейлі паста	Бұқтыруға, баяу қайнау, пісіру және грильдеу температурасын ұстап тұруға арналған (ұзақ аралық).
	Төменгі қуат	Еріту - мұз жіпту - тамақты ыстық күйінде сақтау - ризотта кілегейін жасау	Ұзақ уақыт бойы сұйықтықтармен (мысалы, су, шарап, сорпа, сүт) пісіруге (күріш, соустар, қуырылатын еттер, балық), кілегейлі паста жасауға арналған.
ӨШІРУЛІ		Нәлдік қуат	Ұзақ уақыт бойы сұйықтықтармен (литрден аз көлемдерде: күріш, соустар, қуырылатын еттер, балық) пісіруге арналған
	Төменгі қуат	Еріту - мұз жіпту - тамақты ыстық күйінде сақтау - ризотта кілегейін жасау	Сары майды жұмсартуға, шоколадты аздап жіптуге, шағын өнімдерді жіптуге және жаңа ғана піскен тамақты ыстық күйінде сақтауға (мысалы, соус, сұйық тамақ, министроне) арналған
ӨШІРУЛІ		Нәлдік қуат	Жаңа ғана піскен тамақты ыстық күйінде сақтауға, ризотталарды кілегейлеуге және берілетін тамақтарды жылы күйде сақтап тұруға (индукцияға жарамды қосымша құралмен) арналған.
	ӨШІРУЛІ	Нәлдік қуат	күту режимінде өшірулі күйде ұстап тұруға арналған (°F белгісімен көрсетілетін, пісіруден кейінгі қызу қалуы мүмкін)

ЕСКЕРТПЕ:

28 см қос пісіру аймағында (егер болса) қызудың біркелкі таралуын қажет ететін, жылдам пісірілетін тамақтарды жасаған кезде (мысалы, құймақ), диаметрі 24 см-ден аспайтын кастрөлдерді пайдаланыңыз. Нәзік пісіру үшін (мысалы, шоколадты немесе сары майды еріту) диаметрі шағын жалғыз пісіру аймақтарын пайдаланыңыз.

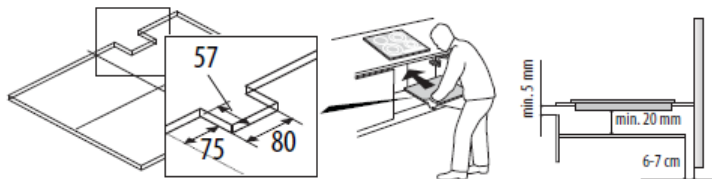
ОРНАТУ

Әнімді орамынан шығарған соң, оның тасымалдау барысында зақымданбағанына көз жеткізіңіз. Проблемалар болған жағдайда, сатушымен немесе қызмет орталығымен хабарласыңыз. Кірістірілген өлшемдер және орнату нұсқауын 2-беттегі суреттерді көріңіз.

ШКАФТЫ БЕКІТУ ҮШІН ДАЙЫНДАУ

⚠ ЕСКЕРТУ

- Бөлгіш тақтаны пеш плитасының астына орнатыңыз.
- Әнімнің төменгі бөлігіне орнатудан кейін қол жетпейтіндей болуы керек.
- Егер асты мен үсті бар пеш орнатылса, бөлгішті орнатпаңыз.

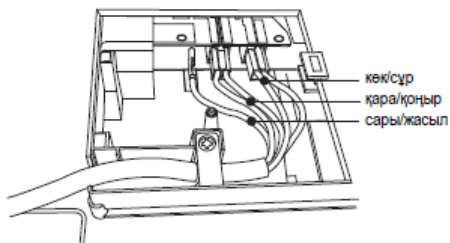
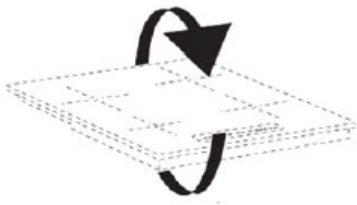


- Құрылғының астыңғы жағы мен бөлгіш тақта арасындағы қашықтық суретте берілген өлшемдерге сай болуы керек.
- Әнім дұрыс жұмыс істесін десеңіз, пеш пен құрылғының жоғарғы жағындағы талап етілген минимум аралықты (мин. 5 мм) кедергісіз қалдыруды ұмытпаңыз.
- Егер асты мен үсті бар пеш орнатылса, пештің салқындату жүйесімен жабдықталғанына көз жеткізіңіз.
- Плитаны ыдыс жуғыштың немесе кір машинаның үстіне орнатпаңыз, әйтпесе электр сымдарына бу немесе ылғал тиіп, оларды зақымдауы мүмкін.
- Беткі бөлікпен бірдей етіп орнатылған жағдайда, бұрандалар жинағын сұрау үшін қызмет орталығымен хабарласыңыз (4801 211 00112).
- Плитаны алып тастау үшін, құрылғының астыңғы жағындағы периметр қысқыштарын көтеру үшін бұрауышты (бірге берілмейді) пайдаланыңыз.

ЭЛЕКТР СЫМДАРЫН ЖАЛҒАУ

⚠ ЕСКЕРТУ

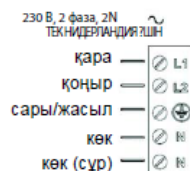
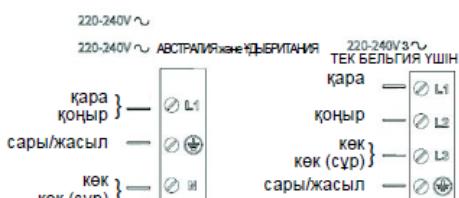
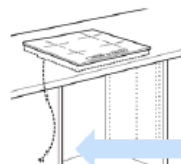
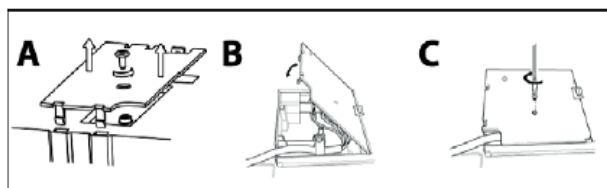
- Құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Орнатуды және электрге қосуды әнім жасаушысының нұсқаулары мен жергілікті қауіпсіздік ережелеріне сәйкес білікті техникалық маман орындауы керек.
- Әнім жасаушысы жоғарыда көрсетілген процедуралар мен ескертулерді орындамау нәтижесінде орын алатын адам немесе жануар жарақаты мен мүліктің зақымдалуы үшін жауапты болмайды.
- Қуат сымы плитаны орналасқан бетінен алуға мүмкіндік болатындай ұзын болуы керек.
- Құрылғының төменгі жағында орналасқан деректер тақтасында көрсетілген кернеу үй желісіндегі кернеумен бірдей болуы керек.



1. Бұранданы бұрау арқылы ұяшық қақпағын ашып (А), қақпақты ұяшықтың (В) ілмегіне енгізіңіз.
2. Қуат сымын қысқышқа жалғап, сымдарды ұяшықтар блогына ұяшық қасында орналасқан сызбаға сай жалғаңыз.
3. Сым кабелін кабель қыстырғышқа бекітіңіз.

4. Қақпақты жабыңыз (С) және ұяшыққа осыған дейін шешіп алынған бұрандамен бекітіңіз. Желіге әрбір қосылған сайын плита бірнеше секунд тексеру әрекеттерін орындап отырады.

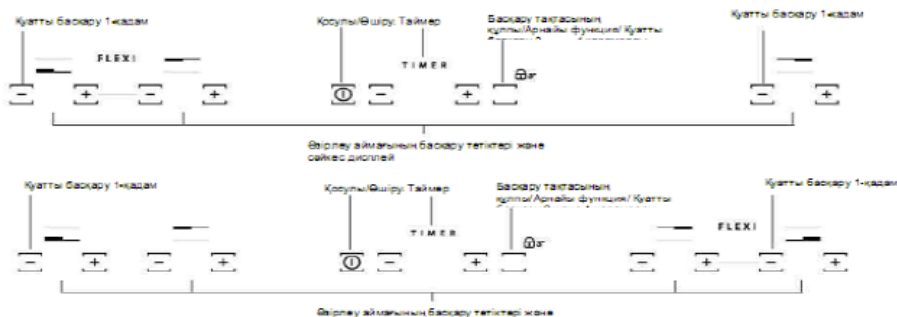
Негізгі қуат көзіне жалғау




ПАЙДАЛАНУ НҰСҚАУЛАРЫ

Басқару тақтасының сипаттамасы

Басқару тақтасы



Плитаны ҚОСУЛЫ/ӨШІРУЛІ

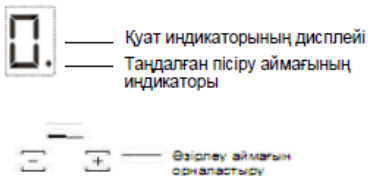
Плитаны іске қосу үшін,  түймесін пісіру аймағының шамы жанғанша шамамен 2 секунд басып тұрыңыз.

Өшіру үшін, дисплей өшкенше сол түймені басып тұрыңыз. Барлық пісіру аймақтары өшеді.

Егер плита қолданылған болса, "H" қалған қызу индикаторы пісіру аймақтары суығанша жанған күйде қалады.

Егер іске қосылғаннан кейін 10 секунд ішінде ешбір функция таңдалмаса, плита автоматты түрде өшеді.

Іске қосу және пісіру аймақтарын реттеу



Кастрөлді пісіру бетіне қойып, плитаны іске қосып, тиісті "+" түймесін басы арқылы қажетті пісіру аймағын іске қосыңыз, сол кезде дисплейде "0" пайда болады. Қажетті қуат деңгейін мин. 0 деңгейінен макс. 9 деңгейіне дейін таңдауға немесе "P" (егер болса) тездету режимін таңдауға болады. Қуат деңгейін күшейту үшін, "+" түймесін басыңыз. Қуат деңгейін азайту үшін, "-" түймесін басыңыз.

Пісіру аймақтарын ажырату


Пісіру аймағын өшіру үшін, тиісті "+" және "-" түймесін 3 секундтан астам басып тұрыңыз. Пісіру аймағы өшеді, әлі де ыстық болса, аймақ дисплейінде "H" әрібі көрініп тұрады.

Дайындау аймақтарын өшіру

Бұл функция плитаның байқаусызда қосылып кетуіне жол бермес үшін басқару тақтасын құлыптайды. Басқару тақтасының құлпын іске қосу үшін, плитаны іске қосып, Lock (Құлыптау) функциясының түймесін үш секунд басып тұрыңыз; дыбысты сигнал шығады және аспалы құлып белгісінің қасында жарық индикатор іске қосылады. Өшіру функциясынан басқа басқару тақтасындағы барлық басқару элементтері құлыпталады. Басқару тақтасының құлпын ажырату үшін, оны іске қосқан кездегі әрекетті қайталаңыз. Жарық нүкте жоғалып, плита қайта іске қосылады.

Кастрөлдерден немесе кез келген нәрседен төмендегі белгінің астындағы түймеге шашыраған судың немесе сұйықтықтың болуы басқару тақтасының құлпын іске қосуы не ажыратуы мүмкін.


Таймер


 Таймер пісіру уақытын ең көбі 99 минутқа (1 сағат және 39 минут) барлық пісіру аймақтары үшін орнату мақсатында пайдалануға болады.

Таймермен пайдаланылуы керек пісіру аймағын таңдап, таймерді басыңыз (суретті қараңыз), сол кезде дыбысты сигнал шығады. Дисплейде "00" белгісі көрінеді және жарық диодты индикатор жанады. Таймер мәнін сырғытпа функциясының "+" және "-" түймелерін басы арқылы азайтуға не көбейтуге болады. Орнатылған уақыт өткен кезде, дыбысты сигнал шығады және пісіру аймағы автоматты түрде іске қосылады. Таймерді ажырату үшін, Timer (Таймер) түймесін кемінде 3 секунд басып тұрыңыз. Таймерді басқа аймаққа орнату үшін, жоғарыдағы қадамдарды қайталаңыз. Таймер дисплейі таңдалған аймақ үшін таймерді көрсетеді немесе ең қысқа таймерді көрсетеді. Таймер уақытын өзгерту не оны өшіру үшін, пісіру аймағын таңдау түймесін істеп тұрған таймер үшін басыңыз.

Басқару тақтасындағы ескертулер

Қалған қызу индикаторы.

 Плитада әрбір пісіру аймағына арналған қалдық қызу индикаторы бар. Бұл индикаторлар пісіру аймақтары әлі де ыстық болған кезде пайдаланушыға ескерту жасайды.

Егер дисплейде  белгісі көрінсе, пісіру аймағы әлі де ыстық болады. Егер белгілі бір аймақтың қалдық қызу индикаторы жанса, сол аймақты, мысалы, тамақты жылы күйде сақтау немесе сары майды еріту үшін пайдалануға болады.

Пісіру аймағы салқындаған кезде, дисплей өшеді.

Жарамсыз кастрөл немесе кастрөлдің болмауын көрсету индикаторы.

Егер жарамсыз кастрөлді пайдалансаңыз немесе кастрөлді дұрыс орналастырмасаңыз немесе оның өлшемдері индукция плитасына сәйкес болмаса, "no pot" (кастрөл жоқ) хабары дисплейде көрінеді (бүйірдегі суретті көріңіз). Бұл жағдайларда кастрөлді плита үстіндегі пісіру аймағы табылғанша дұрыстап қою ұсынылады. Егер 60 секунд ішінде ешбір кастрөл табылмаса, плита өшеді.

Жылдам қайнату функциясы (қажет болған кезде Booster (Тез қыздыру) функциясын пайдаланыңыз)

Тек кейбір пісіру аймақтарында ғана бар бұл функция плитаның ең жоғарғы қуатын пайдалануды мүмкін етеді (мысалы, ыдыстағы суды тез қайнату үшін).

Бұл функцияны іске қосу үшін, "+" түймесін "P" жазуы дисплейде көрінгенше басыңыз. Тездету функциясын пайдаланған соң 5 минуттан кейін құрылғы сол аймақты автоматты түрде 9-деңгейге орнатады.

FLEXI /CONNECTION АЙМАҒЫ

Бұл балық, етке арналған үлкен кастрөл сияқты бір пісіру аймағының әлі келмейтін үлкен кастрөлдерді пайдаланған кезде пайдаланылады.

FLEXI /CONNECTION АЙМАҒЫ функциясын іске қосу үшін, + және - түймелерін бір уақытта төмендегі суретте көрсетілгендей етіп бір уақытта басыңыз.



"Power management" (Қуатты басқару) (кейбір үлгілерде қол жетімді)

"Power management" (Қуатты басқару) функциясының арқасында пайдаланушы плитаның ең жоғарғы қуатын қажет кезде орната алады.

Бұл параметрді кез келген уақытта пайдалануға болады және ол келесі өзгеріске дейін сақталады.

Қажетті ең жоғарғы қуатты орнату арқылы плита әр түрлі пісіру аймақтарындағы қызудың таралуын ерқашан реттеп отырады; сонымен қатар барлық аймақтарды бір уақытта басқара алу артықшылығы бар, бірақ қуаттың шамадан асып кету қаупінен қорғалмаған.

4 ең жоғарғы қуат деңгейі қол жетімді және олар дисплейде көрсетіледі: 2,5 – 4,0 – 6,0 – 7,2 кВт (7,2 кВт – пісіру бетінің ең жоғарғы қуаты болып есептеледі)

Сатып алу кезінде, плита ең жоғарғы қуат деңгейіне орнатылады

Құрылғыны электр розеткасына енгізген соң, алғашқы 60 секунд ішінде қажетті қуат деңгейін мына нәрселерді іске қосу арқылы орнатуға болады:

Қадам	Басқару панелі	Дисплей
1		Шамамен 3 секунд бойы басып тұрыңыз
2		Алдыңғы қадамды растау үшін Қуатты басқару түймешігін басыңыз
3		Түрлі қолжетімді опциялар арасынан деңгейді таңдау үшін басыңыз
4		Алдыңғы қадамды растау үшін Қуатты басқару түймешігін басыңыз Дисплейде шамамен 2 секунд бойы жыпылықтайтын орнатылған деңгей көрсетіледі; одан кейін плита дыбыстық сигнал шығарады және өздігінен өшеді; ол енді пайдалану үшін дайын

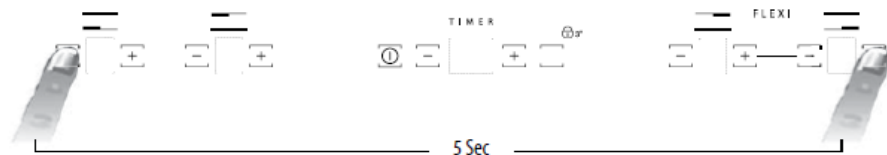
Қуатты орнату барысында қате орын алса, белгісі ортада пайда болып, дыбысты сигнал шамамен 5 секунд бойы шығады. Мұндай жағдайда конфигурация процедурасын басынан бастап қайталаңыз. Егер бұл қате қайталанса, қызмет орталығымен хабарласыңыз.

Қалыпты пайдалану барысында пайдаланушы ең жоғарғы қол жетімді қуат деңгейін көбейтуге ол деңгейге жетіп қойған кезде әрекеттенсе, қолданылып жатқан аймақ деңгейі екі рет жыпылықтап, дыбысты сигнал шығады.

Сол аймақты көбірек қыздыру үшін, бұған дейін қызып тұрған бір немесе бірнеше пісіру аймағының қуат деңгейін қолдап азайту қажет.

Акустикалық сигналды қосу/өшіру (слайдері бар нұсқада қолжетімді емес)

Плитаны қосқаннан кейін, «+» түймешігі мен оң жақтағы ең шеткі түймешікті бір мезгілде басып, кемінде үш секунд бойы ұстап тұрыңыз («басқару панелі құлыпталады»).



ТАЗАЛАУ

ЕСКЕРТУ

- Бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз.
- Тазалау алдында әзірлеу аймақтары өшірулі екенін және қалдық жылу индикаторы («Н») көрсетілмей тұрғанын тексеріңіз.

МАҢЫЗДЫ: Абразивтік губкаларды немесе қырғыштарды пайдаланбаңыз. Оларды пайдалану уақыт өте келе шыныны бүлдіреді.

- Әр пайдаланудан кейін тамақ қалдықтарынан болған барлық шөгінділерді және қалдықтарды кетіру үшін жанарғыны (салқын кезінде) тазалаңыз.
- Қант немесе құрамында қант көп тамақтар жанарғын зақымдайды және оларды дереу кетіру керек.
- Тұз, қант және құм шыны бетіне сызат түсіруі мүмкін.
- Жұмсақ шүберекті, сіңіргіш асуі қағазын немесе арнайы жанарғы тазалағышты пайдаланыңыз (өндірушінің нұсқауларын орындаңыз).
- Әзірлеу аймақтарына сұйықтықтың төгілулері қағазпенделіліп пішілуіне немесе жылжуына әкелуі мүмкін.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ШЕШУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

- “Пайдалану нұсқаулары” бөлімінде берілген нұсқауларды оқыңыз және орындаңыз.
- Электр көзі өшпегенін тексеріңіз.
- Плитаны тазалаған соң мұқият кептіріңіз.
- Егер плита іске қосылған кезде дисплейде әріпті-санды кодтар көрінсе, төмендегі кестедегі нұсқауларды оқыңыз.
- Егер плита қолданылған соң өшпесе, оны розеткадан суырыңыз.

ҚАТЕ КОДЫ	СИПАТТАМА	ЫҚТИМАЛ СЕБЕПТЕРІ	ҚАТЕНІ ЖОЮ
C81, C82	Басқару тақтасы шамадан тыс жоғары температураның кесірінен өшеді	Электрлік бөліктердің ішкі температурасы тым жоғары	Плитаны қайта пайдаланбас бұрын, оны суытып алыңыз.
C83	Басқару тақтасы электр жүйесіндегі мәселеге байланысты плитаның өшуіне себеп болған қатенің кодын көрсетеді	Пісіру беті жоғарғы кернеумен жұмыс істейді	Пісіру бетін өлі де пайдалануға болады, бірақ қызмет орталығымен хабарласыңыз
C85	Плита кастрөлге қуат бере алмайды	Кастрөл индукциялық пешке жарамайды	Басқа индукциялық кастрөлді пайдаланыңыз
F02 немесе F04 немесе C84	Байланыс кернеуі дұрыс емес немесе қуат беру кезінде проблема бар	Сенсор құрылғы кернеуі мен розетка кернеуінің арасындағы айырмашылықты анықтайды	Плитаны розеткадан ажыратыңыз және электр байланысын тексеріңіз
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77		Плитаны қуат көзінен ажыратыңыз. Бірнеше секунд күтіп, қайта қосыңыз. Егер проблема қайталанса берсе, қызмет орталығымен хабарласып, қате кодын айтыңыз	

ПЛИТАДАН ШЫҒАТЫН ШУЫЛДАР

Индукциялық пісіру беттері қалыпты пайдалану барысында әр түрлі шуылдар шығаруы және дірілдеуі мүмкін, ол төменде көрсетілген материал түрі мен тамақты пісіру түріне байланысты болады:

- **Шулы байланыс:** дірілдеудің бұл түрі қойылған кастрөлдердің әр түрлі материалдардан жасалған болуынан туындайды.
- **Орташа-төмен қуатта шығатын сытырлаған дыбыс:** бұл шуыл қажетті төмен-орташа қуатқа дейін жету үшін шығады.
- **Ырғақты сытырлау сияқты дыбыстар:** бұл шуыл бірнеше пісіру аймағын және/немесе жоғарғы тиімділік функциясын пайдаланып жатқанда шығады.
- **Әлсіз ысылдау:** бұл шуыл пайдаланылған ыдыс түріне және оның ішіндегі тамақ мөлшеріне байланысты шығады.
- **Фондық шуыл:** бұл индукциялық пеш электрлік бөлшектерді салқындатуға арналған желдеткішпен жабдықталған, осы себеппен пайдалану барысында және плитаны іске қосқан соң бірнеше секундтан соң желдеткіш дыбысын естисіз. Іске қосылған пісіру аймағының қуатын көбейткенде/азайтқанда желдеткіштің фондық шуыл деңгейі де азаяды/көбейеді.

Бұл жағдайлар қалыпты және индукциялық жүйенің дұрыс қызмет етуі үшін маңызды болып табылады, олар ақаулықтың немесе зақымданудың белгісі емес.

САТУДАН КЕЙІНГІ ҚЫЗМЕТ

Кепілдік бойынша қызмет көрсету орталығына хабарласу алдында:

1. Проблеманы "Ақаулықтарды жою нұсқаулығы" көмегімен шешіп көріңіз.
2. Құрылғыны өшіріп қосып, проблеманың кеткен-кетпегенін тексеріңіз.

Егер жоғарыда көрсетілген тексерулерден кейін мәселе әлі шешілмесе, ең жақын орналасқан сатудан кейінгі қызметпен хабарласыңыз.

Әрқашан көрсетіңіз:

- ақаулықтың қысқаша сипаттамасы;
- өнім түрі мен дәл үлгісі;
- құрылғының астында (металл тақташада) орналасқан қызметтік нөмір (теректер тақтасындағы Service (Қызмет) сөзінен кейінгі нөмір).
- толық мекенжайыңыз;
- телефон нөміріңіз.

SERVICE 0000 000 00000



Егер кез келген жөндеу жұмыстарын орындау қажет болса, **өкілетті сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз** (түпнұсқалы қосалқы бөлшектер мен тиісті жөндеу жұмыстарын қамтамасыз ету үшін). Қосалқы бөлшектер 10 жыл бойы қолжетімді.

ИМПОРТАУШЫ:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖШС
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарласыңыз (Ресейде):	Корпус 1, 12– үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей жедел 8-800 -333 -38 -87
УӘКІЛЕТТІ ТҰЛҒА:	"ВИРЛПУЛ РУС" ЖШС
Сұрақтарыңыз бар болса, мына мекенжайға хабарласыңыз:	Корпус 1, 12 –үй, Двинцев көшесі, 127018 Мәскеу, Ресей желі телефоны: 8-800 -333 -38 -87

КООПСУЗДУК БОЮНЧА МААНИЛҮҮ НУСКАМАЛАР

Бул нускамаларды төмөнкү вебсайттарда дагы окуса болот : www.indesit.com

СИЗДИН ЖАНА БАШКАЛАРДЫН КООПСУЗДУГУ АБДАН МААНИЛҮҮ

Бул колдонмо жана жабдуу окуп жана ар дайым са ктай турган коопсуздук боюнча маанилүү бидирүүлөрдү камтыйт .



Бул коркунуч белгиси , коопсуздукка чакырат , колдонуучуларга жана башкаларга коркунуч жөнүндө эскертип турат .

Бардык коопсуздук билдирүүлөр коркунуч белгиси жана төмөнкү сөз менен көрсөтүлөт :



К ОРКУНУЧ

Чара көрүлбөсө олуттуу жаракатка алып келе турган кооптуу абалды көрсөтөт .



ЭСКЕРТҮҮ

Чара көрүлбөсө олуттуу жаракат алып келиши мүмкүн болгон кооптуу абалды көрсөтөт .


Коопсуздукка тиешелүү бардык билдирүүлөр аталган коркунучту аныктайт жана жаракат коркунучун , бузулууну жана жабдууну туура эмес колдонуудан келип чыккан электр тогуна тартылууну алдыналау жолун көрсөтүп турушат . Төмөнкүлөрдү аткарыңыз :

- Таңгакты ачууда жана орнотуу учурда мээлей кийип иштеңиз .
- Жабдууну орнотуудан мурда кубат булагынан сууруп коюу керек .
- Орнотууну жана техникалык тейлөөнү өндүрүүчүнүн нускамаларына жана жарамдуу жергиликтүү коопсуздук эрежелерине ылайык атайы адис кылыш керек . Колдонуучунун колдонмосунда атайын айтылбаса , жабдуунун кайсы бир бөлүкчөсүн оңдоп же алмаштырууга болбойт .
- Жабдуу жердетилип орнотулуш керек .
- Жабдууну туташтыруу үчүн кубат кабели узун болуш керек жана кубат булагына чак болуш керек .
- Учурдагы коопсуздук эрежелерге ылайыктуу орнотуу үчүн омниполярдык которгучтун байланыш аралыгы аз дегенде 3 мм болуш керек .
- Узарткычтарды же бир нече сайгыч көбөйткүчтөрдү колдонууга болбойт .
- Жабдуунун кубат булак шнурун тартпаңыз .
- Орнотуудан кийин электр бөлүкчөлөрдү колдонуучу ала албагандай болуш керек .
- Жабдуу үй тиричиликте тамак бышыруу үчүн гана багыт алып жасалган . Башка максат менен колдонууга тыюу салынат (мисалы, үйдү жылытуу үчүн) . Өндүрүүчү туура эмес колдонуу үчүн же көзөмөлдү туура эмес орнотуу үчүн жоопкерчилик тартпайт .
- Иштеп жаткан учурда жабдуу жана колдонуучу бөлүкчөлөрү ысып кетет . Ысык нерселерине тийип албаш үчүн этият болуңуз . Жаш балдар (0-3 жаш) жана чоңураак балдар (3-8 жаш) үзгүлтүксүз каралбаса , жабдуудан алыс кармоо керек .
- 8 жаштагы жана андан улуу балдар , денелик , сезгич же акыл-эсинен кемчилиги бар адамдар , же тажрыйбасы жана билими аз адамдар жабдууну бирөөнүн көзөмөлү менен колдонуу керек же жабдууну коопсуз колдонуу нускамасын билип жана мүмкүн болгон коркунучту түшүнүп колдонуу керек . Балдарга жабдуу менен ойногонго болбойт . Балдар көзөмөлсүз жабдууну тазалап тейлегенге болбойт .
- Жабдуунун ысык жерлерин иштеп жатканда жана андан кийин тийбеңиз . Жабдуунун бардык бөлүкчөлөрү толук муздагыча чүпүрөктөргө же башка өрттөнүүчү заттарга тийип кетүүсүнө жол бербейиз .
- Өрттөнүүчү заттарды жабдууга же анын жанына койбоңуз .
- Ысып кеткен майлар тез эле өрттөнүп кетиши мүмкүн . Абдан майлуу азыктарды бышырып жатканда этият болуңуз .

- Бөлүп туруучу панели (кошулган эмес) жабдуунун астындагы бөлүмгө орнотулуш керек .
- Эгер үстү жарака болсо , электр тогуна урунбаш үчүн жабдууну өчүрүңүз (үстү айнек жабдуулар үчүн гана).
- Жабдуу сырткы таймер же өзүнчө пульт менен иштебейт .
- Бышыруучу жерде майды бышырганда карап турбаса коркунуч туудурат жана өрт чыгыш с мүмкүн. ЭЧ КАЧАН өрттү суу менен өчүрүүгө аракет кылбагыла , бирок жабдууну өчүрүп жана өрттү капкак же от басычуу төшөк менен басыңыз .
- Өрт коркунучу : Бышыруучу жерге буюмдарды койбоңуз .
- Буу тазалагычты колдонбоңуз .
- Жабдуунун үстүнө бычак, айры, кашык жана капкак сыяктуу темир буюмдарды койбоңуз, себеби алар ысып кетиши мүмкүн
- Колдонуп бүткөндөн кийин бышыруучу бетти өчүрүп жана мискей тапкычка таянбаңыз (индуктивдүү жабдуулар үчүн гана

АЙЛАНА-ЧӨЙРӨНҮ КОРГОО


Таңгакты ыргытуу

Таңуучу материал 100% кайра иштетилип чыгарылуучу материалдан жана тиешелүү белги менен көрсөтүлгөн . Таңгактын бөлүкчөлөрүн айланага ыргытбоо керек, бирок жергиликтүү эрежелерге ылайык ыргытылыш керек.

Таштоо

Аталган жабдуу Электр жана Электроникалык Жабдуулар Чыгындылар (ЭЭЖЧ) боюнча 2012/19/EU Европалык Директивасына дал келет.

Жабдууну туура жок кылган аркылуу колдонуучу айлана-чөйрөгө жана адамдардын ден-соолугуна болгон терс натыйжалардан алдыналат.

Жабдуудагы  белгиси же коштолгон документ аталган өндүрүм үй-тиричилик таштанды катары ыргытылбастан, бирок ЭЭЖЧ кайра иштеп чыгаруу үчүн тиешелүү түйүнгө алып барыш керек экендигин көрсөтүп турат.

Кубатты үнөмдөө боюнча кеңештер

Эң ылайыктуу натыйжалар үчүн:

- Бышыруучу мештин өлчөмүнө чак мискейлерди жана табаларды колдонуңуз.
- Түбү жалпак мискейлерди жана табаларды колдонуңуз.
- Бышырып жатканда мүмкүн болушунча мискейлердин капкагын жабып бышырыңыз.
- Кубатты жана убакытты үнөмдөө үчүн тез бышыруучу жабдууну колдонуңуз.
- Мискейди бышыруучу бетте белгиленген жердин ортосуна коюңуз.

ШАЙКЕШТИК ДЕКЛАРАЦИЯСЫ

ECODESIGN Directive 2009/125/EC

КОЛДОНУУДАН МУРДА



МААНИЛҮҮ: Эгер мискейдин ченеми ылайыктуу болбосо, анда бышыруучу зона иштебейт. "ИНДУКЦИЯ ТУТУМУ" деген белгиси бар мискейлерди гана колдонуңуз (маңдайдагы сүрөт). Бышыруучу бетти күйгүзөөрдөн мурда мискейди бышыруучу зонага жайгаштырыңыз. Ылайыктуу мискейди колдонууда бышыруучу жердин аба табы 10°C -дан төмөн болуш керек.

КОЛДОНУЛУУЧУ МИСКЕЙЛЕР ЖАНА ТАБАЛАР



Мискейдин түбү индуктивдүү бышыруучу бетке ылайыктуубу текшерүү үчүн магнитти колдонуңуз. Мискейлердин түбү жылмайкай болуш керек, антпесе бышыруучу бет чийилип калышы мүмкүн. Идиштерди текшериниз. Эч качан ысык мискейлерди жана табаларды бышыруучу беттин көзөмөл панелине койбоңуз. Бул нерсе бузулууга алып келет.

МИСКЕЙДИН ТҮБҮНҮН СУНУШТАЛГАН ТУУРАСЫ

Бышыруучу бетти күйгүзөөрдөн мурда мискейди бышыруучу зонага жайгаштырыңыз. Тамакты жакшы бышыруу үчүн мискейдин түбүнүн диаметри бышыруучу жерге ылайык болуш керек.

Диаметри (см)	Эң көп (см)	Эң аз (см)	Диаметри (см)	Эң көп (см)	Эң аз (см)
14.5	14.5	10	28	28	17
18	18	12	30	30	17
21	21	15	FLEXI/CONNEXION	39-18	12
24	24	15			
26	26	17			

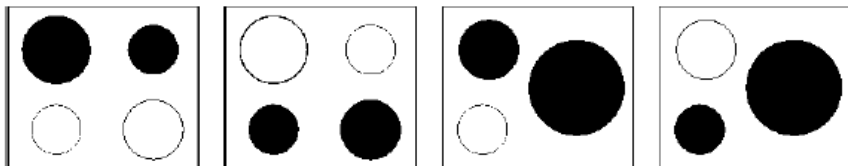
Табанын ченеми

Табанын ченеми аныктоо үчүн табанын түбүн ченеңиз (сүрөттү караңыз) жана табаны туура аныктоо жана жакшы колдонуу үчүн төмөндө берилген табанын түбүнүн туурасын сунуштаган таблицага кайрылыңыз. Ар бир бышыруучу зона колдонулуп жаткан табанын материалына жараша таба аныктоонун минималдуу чектөөсү бар. Ошондуктан сиз табаныңыздын диаметрине жараша ылайыктуу бышыруучу зонаны колдонушуңуз керек.



ТАБА ҮЧҮН СУНУШТАЛГАН АБАЛ

Эгер бир эле убакта эки табаны колдонуп жатсаңыз, төмөндөгү сүрөттү колдонуңуз:



КУБАТТУУЛУКТУН ДЕҢГЭЭЛ ТАБЛИЦАСЫ

Кубаттуулук деңгээли		Бышыруунун түрү	Деңгээлди колдонуу (бышыруу тажрыйбаны жана адаттарын көрсөтүп турат)
Макс. кубат	Кошумча	Тез ысытуу	Тамактын аба табын тез көтөрүп сууну тез кайнатууга же бышып жаткан суюктуктарды тез ысытуу үчүн эң ылайыктуу.
	9-7	Кууруп-кайнатуу	Кууру, бышырууну баштоо, тонгон азыктарды кууру, тез кайнатуу үчүн эң
Жогорку кубат	7-5	Кууру - жай кууру - кайнатуу - гриль	Жай кууру, абдан кайнатуу, бышыруу жана гриль үчүн эң ылайыктуу (кыска мөөнөт, 5-10 мүнөт)
		Кууру - бышыруу - дымдоо - жай кууру-гриль	Жай кууру, жай кайнатуу, бышыруу жана гриль үчүн эң ылайыктуу (орточо мөөнөт, 10-20 мүнөт), алдынала ысытуу
Орточо кубат	4-3	Бышыруу- дымдоо-жай	Дымдоо, акырын кайнатуу, бышыруу жана гриль үчүн эң ылайыктуу (узак мөөнөт).
		Бышыруу - жай отто кайнатуу - коюлантуу - каймак пастасы	Суюктуктарды (мисалы, суу, шарап, кайнатма, сүт) кошул узакка бышыруу үчүн абдан ыңгайлуу (күрүч, соус, мешке дымдоо, балык), каймак пастасы.
Аз кубат	2-1	Эрүү-эритүү- тамакты жылуу сактоо-каймак ризотто	Майды жумшартуу, шоколадды эритүү, кичинекей азыктарды эритүү жана жаңы бышкан тамакты ысык сактоо үчүн абдан ыңгайлуу (мисалы, сооустар, жаңы бышкан тамакты ысык сактоо үчүн, каймак ризотто жана тамактарды ысык берүү үчүн абдан ыңгайлуу (индукцияга ылайыктуу
		ӨЧҮК	Кубат жок

ЭСКЕРТҮҮ:

Бирдей ысыткан (мисалы, блины) 28 см-деги эки бышыруучу зонаны (бар болсо) талап кылган тез даярдалуучу азыктарды даярдоодо диаметри 24 см-ден ашпаган табаны колдонуңуз. Этяттап бышыруу үчүн (мисалы, шоколадды же майды эритүү) бир эле чакан диаметрдеги жерди колдонуңуз.

ОРНОТУУ

Өндүрүмдү ачкандан кийин, жеткирүү учурунда эч кандай жарака кеткен жокпу текшерипиз. Эгер бар болсо, анда дилер менен же Сатып алгандан кийинки Тейлөө кызматы менен байланышыңыз.

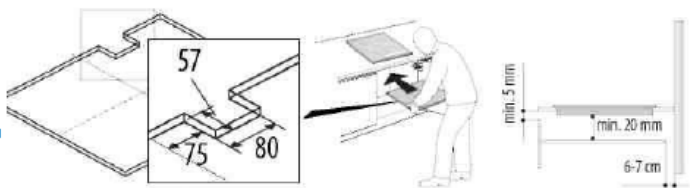
Куруу ченемдерин жана орнотуу нускамасын 2-беттеги сүрөттөрдө көрө аласыз.

ТАГУУ ÜЧÜN КОРПУС ДАЯРДОО



ЭСКЕРТÜÜ

- Бышыруучу беттин астына бөлүп турган панелди орнотуңуз.
- Орнотуудан кийин жабдуунун ылдый жагы жеткиликтүү болбош керек.
- Эгер үстүнкү меш орнотулган болсо, анда
 - Жабдуунун түбү менен бөлүп турган панелдин ортосундагы аралык сүрөттөгү берилген ченемдерге ылайык болуш керек.
 - Өндүрүм жакшы иштеш үчүн бышыруучу бет менен бөлүкчөнүн (мин. 5 мм) үстүнүн ортосундагы минималдуу тешикти тоспоңуз.
 - Үстүнкү меш орнотулгандан кийин, меш муздатуучу тутум менен жабдууланыш керек.
 - Бышыруучу бетти идиш жуучу жабдуунун же кир жуучу жабдуунун үстүнө орнотпоңуз, антпесе электрондук түзмөк бууланат же ным болуп бузулат.
 - Бышыруучу бетти алуу үчүн отвертканы колдонуп (кошулган эмес) жабдуунун астындагы периметр кыскактарды чыгарыңыз.



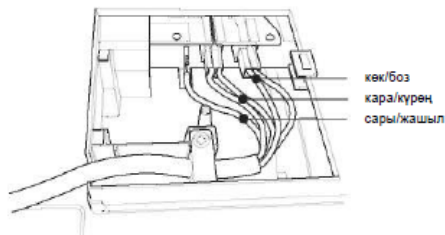
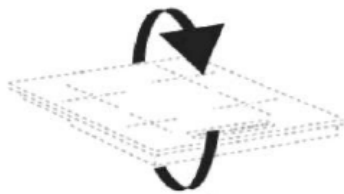
ЭЛЕКТР БАЙЛАНЫШ



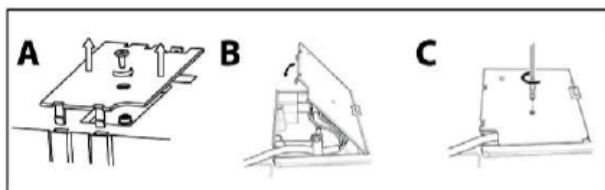
ЭСКЕРТҮҮ

- Жабдууну кубат булагынан сууруңуз.
- Жабдууну коопсуздук жана орнотуу эрежелерин билген адис орнотуш керек.

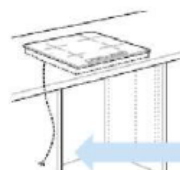
- Бул бөлүмдөгү эрежелерди сактабагандыктан келип чыккан мүлккө, жаныбарларга же адамдарга келтирилген зыян үчүн өндүрүүчү жоопкерчилик тартпайт.
- Бышыруучу бетти иштеп турган жерден жылдыруу үчүн кубат шнуру узун болуш керек.
- Жабдуунун астындагы тактада көрсөтүлгөн чыңалуу үйдүн чыңалуусуна дал келиш керек.



1. Клемма кутучанын капкагындагы (А) бураманы бурап чыгарыңыз жана капкакты клемманын илгичине (Б) киргизиңиз.
 2. Кубат булак шнурун кыскачка сайып жана клемманын жанында жайгашкан туташтыруу диаграммасында көрсөтүлгөндөй, зымдарды клемманын калыпына туташтырыңыз.
 3. Кубат булак шнурун кабел кыскач менен кооптуу кылыңыз.
 4. Капкакты (В) жабыңыз жана клемманы бурап коюңуз.
- Тармакка кошулган сайын бышыруучу бет автоматтык түрдө бир нече секунда текшерет.



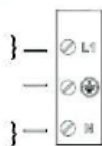
Негизги кубатка туташтыруу



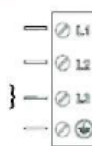
380-415V 3N ~
380-415V 2N ~



220-240V ~
220-240V ~



220-240V 3 ~





Көзөмөл панелдин сүрөттөмөсү

Көзөмөл панели



Бышыруучу бетти КҮЙГҮЗҮҮ/ӨЧҮРҮҮ

Бышыруучу бетти күйгүзүү үчүн бышыруучу зонада дисплей күйгүчө 2 секундадай баскычты басып туруңуз. Өчүрүү үчүн ошол эле баскычты дисплей өчкүчө басып туруңуз. Ошондо бардык бышыруучу зоналар иштебей калат. Эгер бышыруучу бет колдонулган болсо, анда ал муздагыча ысыкты көрсөткүч "Н" деп күйө берет. Күйгүзгөндөн кийин 10 секундага чейин эч бир функция тандалбаса, анда бышыруучу бет автоматтык түрдө өчүп калат.

Бышыруучу зоналарды күйгүзүү жана тууралоо



Кубат көрсөткүч дисплейи

Тандалган бышыруучу зонанын көрсөткүчү



Бышыруучу зонаны жайгаштыруу

Мискейди бышыруучу зонага коюңуз, бышыруучу бетти күйгүзүңүз, тиешелүү "+" баскыч аркылуу керектүү бышыруучу зонаны иштетиниз, дисплейде "0" деген чыгат. Кубат деңгээлин 0-дон 9-га чейин тандоого мүмкүн же "P" күчөткүчтү колдонсо болот. Кубат деңгээлин жогорулатуу үчүн "+" баскычын басыңыз. Кубат деңгээлин азайтуу үчүн "-" баскычын басыңыз.


Бышыруучу зоналарды өчүрүү

Бышыруучу зоналарды өчүрүү үчүн тиешелүү "+" жана "-" баскычын 3 секунда кармап туруңуз. Бышыруучу зона өчөт, бирок ал дагы деле ысык болуп турса, дисплейде "Н" деген белги пайда болот.

Көзөмөл панелдин кулптоо

Бул функция бышыруучу бет кокусунан күйүп кетпеш үчүн көзөмөлдү кулптайт. Көзөмөл панелдин кулптоосун иштетүү үчүн бышыруучу бетти күйгүзүп жана Кулптоо функциясын үч секунда басып туруңуз; кулпу белгинин жанындагы акустикалык үн жана люминисценттик көрсөткүч иштеп баштаганын билдирет. Өчүрүү функциясынан башка көзөмөл панели кулптанат. Көзөмөлдү ачуу үчүн ошол эле иш-аракетти кайталаңыз. Люминисценттик жарык өчөт жана бышыруучу бетти кайра иштетсе болот. Калып калган суу, мискейлерден төгүлгөн суюктук же белгинин астындагы баскычта калып калган ар кандай нерселер кокусунан көзөмөл панелди кулптап же ачып жибериши мүмкүн.

Таймер


 Таймерди бардык бышыруучу зоналарда бышыруучу убакытты 99 мүнөткө (1 саат жана 39 мүнөт) чейин орнотуу үчүн колдонсо болот.


Таймер колдоно турган бышыруучу зонаны тандаңыз, таймерди басыңыз (сүрөттү караңыз), жана иштеп баштаганда сигнал берилет. Дисплей "00" көрсөтөт жана жарыкдиод көрсөткүч күйөт. Таймерди "+" жана "-" баскычтар аркылуу көбөйтүп жана азайтса болот. Орнотулган убакыт аяктаганда, акустикалык үн чыгат жана бышыруучу зона автоматтык түрдө өчөт. Таймерди өчүрүү үчүн Таймер баскычты 3 секунда басып туруш керек.

Башка бышыруучу зонага таймер орнотуу үчүн жогорудагы кадамдарды кайталаңыз. Таймер дисплейи ар убак таңдалган зонанын таймерин же эң кыска таймерди көрсөтүп турат.

Таймерди өзгөртүп же өчүрүү үчүн, бышыруучу зонаны тандоо баскычын басыңыз.


Калып калган ысыкты көрсөткүч.

 Ар бир бышыруучу зонага бышыруучу бетке калып калган ысыкты көрсөткүч курулган. Бул көрсөткүчтөр бышыруучу зона ысык учурунда колдонуучуну эскертип турат.

 Эгер дисплей көрсөтсө, анда бышыруучу зона дагы деле ысык. Эгер бышыруучу зонада калып калган ысыкты көрсөткүч күйүп турса, анда бул зонаны дагы колдонсо болот, мисалы тамакты ысык сактоо үчүн же майды эритүү үчүн.

Бышыруучу зона муздаганда дисплей өчөт.

Туура эмес же мискей жок деген көрсөткүч.

 Эгер сиз ылайыктуу эмес мискейди колдонсоңуз, же туура эмес жайгаштырсаңыз, же индуктивдүү бышыруучу бетке дал келбеген мискейди колдонсоңуз, анда дисплейге "мискей жок" деген билдирүү чыгат (капталдагы сүрөттү караңыз). Мындай учурда мискей бышыруучу бетте туура жайгашып орун алгыча жайгаштыруу сунушталат. Эгер 60 секундага чейин туура абалды албаса, бышыруучу бет өчүп калат.

Тез кайнатуу функциясы (мүмкүн болгон жерде Көбөйткүч)

Бул функция кээ бир гана бышыруучу зоналарда бар, бышыруучу беттин максималдуу кубатын иштетүүгө мүмкүндүк берет (мисалы, сууну тез кайнатуу).

Бул функцияны иштетүү үчүн, "+" баскычын дисплейде "P" белгиси пайда болгуча басыңыз. Көбөйтүү функциясын 5 мүнөт колдонгондон кийин, жабдуу автоматтык түрдө зонанын 9-деңгээлге чейин тууралайт.

FLEXI

Бул функция чоң мискейлер бир эле зонага батпаган учурда колдонулат, мисалы, балык, эт үчүн чоң мискейлер.

FLEXI/CONNECTION ZONE функциясын иштетүү үчүн, төмөнкү сүрөттө көрсөтүлгөндөй, + жана - баскычтарды бирдей басыңыз.



"Кубатты башкаруу" (мүмкүн болгон жерде иштейт)

"Кубатты башкаруу" функциясы бар болгондуктан, колдонуучу бышыруучу бетте каалагандай эң жогорку кубатты орнотот алат.

Бул тескөөнү ар убак орнотсо болот жана кийин өзгөрткүчө сакталып турат.

Керектелүүчү максималдуу кубатты орноткондо бышыруучу бет автоматтык түрдө ар бир бышыруучу зонага кубатты чектен эч качан ашпагандай таратат; бардык зоналарды бирдей башкарат, бирок ашыкча жүктөм маселесин туудурбайт.

4 максималдуу кубат деңгээли иштейт жана дисплейде көрүнөт: 2.5 - 4.0 - 6.0 - 7.2 кВт (7.2 кВт бышыруучу беттин эң көп кубаты болуп эсептелет)

Сатып алган учурда бышыруучу бет максималдуу кубатта турат.

Жабдууну электр ажырымга сайгандан кийин, биринчи 60 секунда керектүү кубат деңгээлди төмөнкү пункттар аркылуу туураласа болот:

Кадам	Көзөмөл панели	Дисплей
1		3 секундадай басып туруңуз
2		Кубат Башкаруу баскычын мурунку кадамды ырастоо үчүн басыңыз Дисплей көрсөтөт
3		Ар кайсы опциялардын арасынан тандаган деңгээлди басыңыз Ар бир бышыруучу зонанын жарыгы менен бирге жарык күйөт.
4		Кубат Башкаруу баскычын мурунку кадамды ырастоо үчүн басыңыз Дисплей орнотулган деңгээлди 2 секундадай күйүп көрсөтүп турат, андан кийин бышыруучу бет акустикалык үн чыгарат жана өзү эле өчүп калат; эми муну колдонсо болот

Кубатты тескөөдө ката болуп калса, ортосунда белгиси пайда болот жана 5 секундага чейин акустикалык үн чыгып турат. Мындай учурда конфигурация ишин башынан кайталап чыгыш керек. Эгер кайра ката болуп калса, Сатып алгандан кийинки тейлөө кызматы менен байланышыңыз.

Адаттагыдай колдонууда колдонуучу кубат деңгээлин көбөйткөнгө аракет кылса, зонанын деңгээли эки жолу күйөт жана акустикалык үн чыгат. Ошол зонада кубатты жогорулатуу үчүн иштеп жаткан зоналардагы кубаттуулуктун деңгээлин кол менен азайтуу керек.

Акустикалык үндү күйгүзүү/өчүрүү

Бышыруучу бетти күйгүзгөндөн кийин "+" баскычты жана оң жактагы четки баскычты бирдей басыңыз жана үч секунда кармап туруңуз ("көзөмөл панелин кулптоо").



ТАЗАЛОО



ЭСКЕРТҮҮ

- Буу тазалагычтарды колдонбоңуз.
- Тазалаардан мурда бышыруучу зоналар өчкүп жана калып калган ысыкты көрсөткүч ("H") күйбөй эле турабы текшерчиңиз.

МААНИЛҮҮ: Чарыктоочу жуугучтарды жана тазалоочу губкаларды колдонбоңуз. Антпесе алар айнекке доо келтиришет.

- Ар бир колдонгон сайын бышыруучу беттеги (муздаганда) тамактын калдыктарын жана кирди тазалап туруңуз.
- Шекер же көп шекер камтыган азыктар бышыруучу бетке доо келтирет, ошондуктан дароо тазалоо керек.
- Туз, шекер жана кум айнени чийип салышы мүмкүн.
- Тазалоо үчүн жумшак чүпүрөктү, ным соруучу ашкана кагазды же атайы меш тазалагыч колдонуңуз (Өндүрүүчүнүн нускамаларына кайрылыңыз).
- Бышыруучу зонага төгүлүп калган суюктуктар табаларды титиретип же жылдырып салышы мүмкүн.

КАТАЛАРДЫ ТАБЫП ЖАНА ЖОЮУ ЖЕТЕКЧИЛИГИ

- "Колдонуу үчүн нускамалар" бөлүмүндө берилген нускамаларды окуп, сактаңыз.
- Электр булагы өчүп калган жокту текшерчиңиз.
- Бышыруучу бетти колдонгондон кийин кургатыңыз.
- Бышыруучу бет күйүп турганда дисплейге тамга-сандуу коддор чыкса, төмөнкү таблицага кайрылыңыз.
- Эгер колдонгондон кийин бышыруучу бет өчпөсө, аны кубат булагынан ажыратыңыз.

КАТАНЫ КОДУ	СҮРӨТТӨМӨ	МУМКҮН БОЛГОН СЕБЕПТЕР	КАТАНЫ ЖОУУ
C81,C82	Көзөмөл панели абдан ысык болуп кеткенде өчүп калат	Электр бөлүкчөлөрдүн ички аба табы абдан ысык	Бышыруучу бетти пайдалануудан мурда муздагыча күткүлө.
C83	Электрондук түзмөктө маселе болгондуктан, көзөмөл панели ката кодун көрсөтүп турат	Бышыруучу мештин үстү абадна чыңалып кетти	Бышыруучу мештин үстүн дагы да колдонсо болот, бирок Сатып алгандан кийинки тейлөө кызматына чалыңыз
C85	Бышыруучу бет мискейге кубаттуулукту жөнөтпөй жатат	Мискей индуктивдүү бышыруучу бетке ылайыктуу эмес	Башка индуктивдүү мискейди колдонуңуз
F02 же F04 же C84	Байланыш чыңалуусу туура эмес же кубат булак маселеси	Сезгич курал жабдуунун чыңалуусу менен негизги булактын ортосундагы келишпестикти тапты	Бышыруучу бетти негизги электр булактан ажыратыңыз жана электр байланышты текшерипиз
F01, F05, F06, F07, F10, F12, F25, F33, F34, F36, F37, F46, F47, F48, F49, F58, F61, F62, F63, F72, F74, F77	<p>Бышыруучу бетти кубат булагынан ажыратыңыз.</p> <p>Бир нече секунда күтүңүз жана кайра сайыңыз.</p> <p>Эгер маселе жоюлбаса, Сатып алгандан кийинки Тейлөө кызматына чалыңыз жана катанын кодун айтыңыз</p>		

БЫШЫРУУЧУ БЕТТЕН КЕЛГЕН ДОБУШТАР

Затына жана тамактын жүрүшүнө жараша адаттагы иштөө учурунда индуктивдүү бышыруучу мештин үстү төмөндө көрсөтүлгөндөй ар кандай добуштарды жана титирөөлөрдү пайда кылат.

- **Добуш байланышы:** мындай титирөө ар кандай кошулган материалдардан жасалган мискейлерди колдонуудан келип чыгат.
- **Орто-төмөн кубаттуулукта үн чыкылдаганы:** бул үн керектүү төмөн-орточо кубаттуулукка жетүү үчүн чыгарылат.
- **Ритмдүү чыкылдоо сыяктуу үн:** бул добуш бир нече бышыруучу жер иштеп жатканда жана /же жогорку көрсөткүчтө пайда болот.
- **Акырын шуулдоо:** бул добуш колдонулган чендердин түрүнөн жана ичиндеги тамактын өлчөмүнөн келип чыгат.
- **Артык добуш:** индуктивдүү бышыргыч электрондук бөлүкчөлөрдү муздатуу үчүн вентилятор менен жабдууланган, ошондуктан бышыруучу бет иштеп жатканда жана өчүргөндөн кийин бир нече мүнөткө чейин вентилятордун үнүн уга аласыз. Иштеп жаткан бышыруучу зоналарды көбөйтүү/азайтуу учурда, вентилятордун добушу дагы көбөйүп же азайып турат.

Мындай шарттар нормалдуу эле жана индуктивдүү тутумдун туура иштөөсүнө маанилүү, бул нерсе бузулуп же сынып калгандын белгиси эмес.

САТЫП АЛГАНДАН КИЙИНКИ ТЕЙЛӨӨ КЫЗМАТЫ

Сатып алгандан кийинки тейлөө кызматы менен байланышаардан мурда:

1. "Каталарды табуу жана жоюу жетекчилигин" колдонуп маселенизди өз алдынча чечүүгө аракет кылыңыз.
2. Маселе жоюлдуу же жокту текшерүү үчүн жабдууну өчүрүп жана кайра күйгүзүп көрүңүз.

Эгер андан кийин дагы маселе жоюлбаса,

анда жакын жерде жайгашкан Сатып алгандан кийинки тейлөө кызматы менен байланышыңыз.

Ар дайым тактап туруңуз:

- катанын кыскача сүрөттөмөсүн;
- өндүрүмдүн түрүн жана так моделин;
- Тейлөө кызматтын номурун (фирмалык тактада Тейлөө деген сөздөн кийинки номер) жабдуунун алдында жайгашкан (темир такта).
- сиздин толук дарегеңиз;
- сиздин телефон номуруңуз.

SERVICE 0000 000 00000



Эгер оңдош керек болсо, авторлоштурулган Сатып алгандан кийинки тейлөө кызматы менен байланышыңыз (нуска тетиктерин колдонуу жана туура оңдоо үчүн). Тетиктер 10 жылга чейин жарактуу.

Whirlpool EMEA S.p.A.
Via Carlo Pisacane n.1
20016 Pero (MI), Italy
VAT number: IT00693740425
www.hotpoint.eu



KY

195151590.00

KY 32