Hotpoint

Induction Hob

User Manual



HS 1430 BA - HS 1445 BA - HF 230S

EN - RU - KK

01M-8770793500-1126-02
01M-8770803500-1126-02
01M-9261063600-1126-02

CONTENTS

ENGLISH	**3-27**
РУССКИЙ	**28-58**
KAZAKH	**59-87**

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Hotpoint appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. For this reason, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Follow the instructions by paying attention to all the information and warnings in the user manual.

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:

	Important information and useful hints about usage.
	**WARNING:** Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.
	**WARNING:** Warning for danger of fire.
	**WARNING:** Warning for electric shock.

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future

1.1 General safety

Reference This section contains safety instructions that will help protect from risk of fire, electric shock, exposure to leak microwave energy, personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

- Hotpoint products comply with the applicable safety standards; therefore, in case of any damage on the appliance or power cable, it should be repaired or replaced by the dealer, service center or a specialist and authorized service alike to avoid any danger. Faulty or unqualified repair work may be dangerous and cause risk to the user.

1.2 Installation

Electrical shock hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.3 Operation and maintenance

Electrical shock hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.4 Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

1.5 Hot surface hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the cooker surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

1.6 Cut hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

1.7 Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance

at any time.

- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply in accordance with the wiring rules.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance

is in use.

- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance

and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a cooker 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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for cooker surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Do not use hob

or cooktop guards of any type. The use of inappropriate guards can cause accidents.

- This appliance incorporates an earth connection for functional purposes only.
- You should store the appliance according to handling marks indication on the carton box.

1.8 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 symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to offical collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was puchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.9 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.

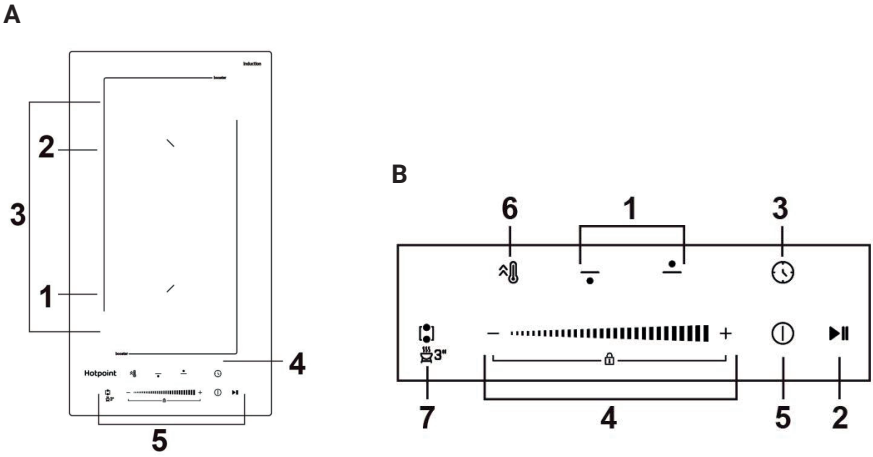
1.10 Package Information



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.

2 General overview

2.1 Overview - HS 1430 BA - HF 230S



Control and parts

A. Overview

1. 2000 Boost 2300W zone
2. 1500 Boost 2000 W zone
3. Flex zone 2800 Boost 3500W
4. Glass plate
5. Control panel

B. Control panel

1. Heating zone selection button
2. Stop & GO button
3. Timer control
4. Power regulating buttons/Timer regulating buttons/Key lock button
5. On/Off button
6. Boost function button
7. Flex Zone Selection/BBQ Function button

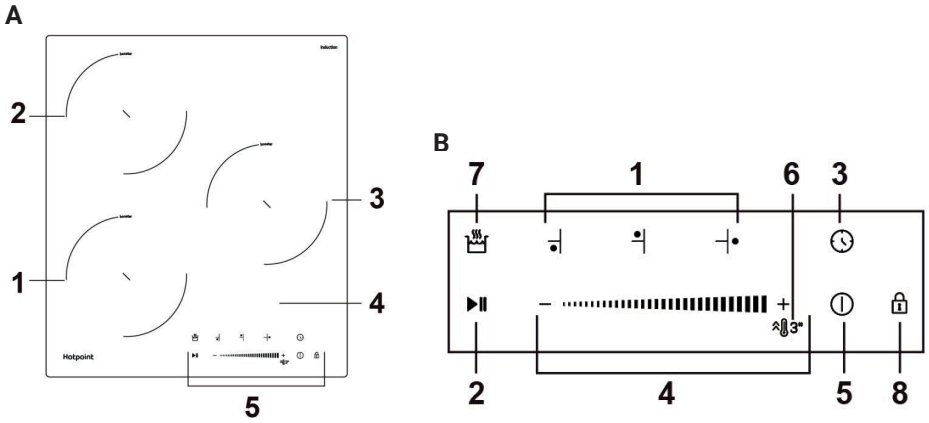
2.2 Technical data

Model	HS 1430 BA - HF 230S
Cooking zones	2 Zones
Supply voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed electric power	3000-3800 W
Product size (L*W*H)	288*520*60 mm
Built-in dimensions	268+2*500+2*56±0.3 mm

Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

2 General overview

2.3 Overview - HS 1445 BA



Control and parts

A. Overview

1. 2000 Boost 2600W zone
2. 1500 Boost 2000 W zone
3. 1500 Boost 2000 W zone
4. Glass plate
5. Control panel

B. Control panel

1. Heating zone selection button
2. Stop & GO button
3. Timer button
4. Power regulating buttons/Timer regulating buttons
5. On/Off button
6. Boost function button
7. Keep warm button
8. Key lock button

2.2 Technical data

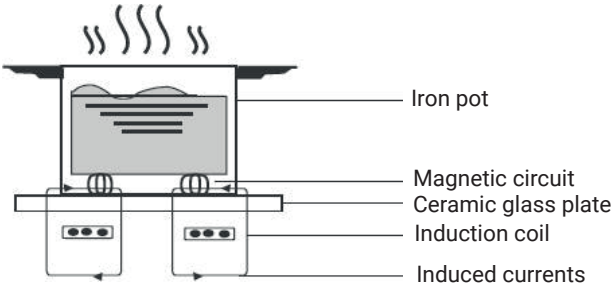
Model	HS 1445 BA
Cooking zones	3 Zones
Supply voltage	220-240V~ 50-60Hz
Installed electric power	5000-6100 W
Product size (L*W*H)	450*510*60 mm
Built-in dimensions	425+2*495+2*56±0.3 mm

Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3 Before first use

3.1 Introduction to Induction Cooking

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electro-magnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.

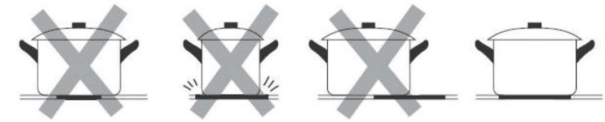


3.2 Choosing the right cookware

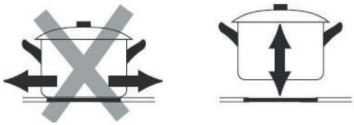
- You need to choose the right cookware for an induction cooktop, using only cookware with a base suitable for induction cooking.
- Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan. You can check whether your cookware is suitable by carrying out the magnet test.
- Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction. If you do not have a magnet, put some water in the pan you want to check, and then if "U" does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



- Always lift pans off the induction cooktop – do not slide, or they may scratch the glass.



3 Before first use

- For maximum efficiency the pot should be the same size as the cooking zone, with the pan centred on the cooking zone. Pots with a diameter larger than the cooking zone should not be used.
- Whilst there is no maximum weight limit specified for each cooking zone, if the pot used is the same diameter as the cooking zone then a full pot may be used safely. Should it be necessary to use a smaller pot, the table below shows the minimum allowable pot dimensions for each cooking zone:

Cooking zone diameter(mm)	Min. pot diameter (mm)
Zone 1/2/3:180 mm	120 mm
Flex zone	240 or 160 x 270

3.3 Using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



4 Operation of the appliance

4.1 To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the cooker has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF button, all the indicators show "-" or "--".
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

> Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

3. Touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash "–" 5 seconds.
4. While the number is flashing, set the power level by repeatedly touching "-" or "+".

> You can also slide along the slider control, or just touch any point of the slider.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the cooktop will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.

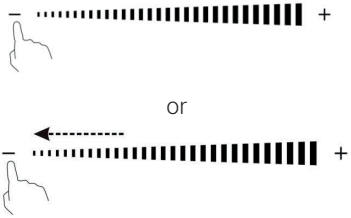
If the display flashes "U" alternately with the heat setting it means that either:

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

4.2 When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection button that you wish to switch off.
2. Repeatedly touch "-" or slide along the slider to left point, and then touch "-", or touch the left point of the slider, and then touch "-". Make sure the display will show "0".



3. To switch off all cooking zones touching ON/OFF button.
4. Beware of hot surfaces "H" will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

4.3 Using the boost function

The Boost function is a function that maximizes power to a selected cooking zone. When activated the function lasts for 5 minutes and provides more powerful, faster cooking e.g. to heat a large pot water to cook rice or pasta.

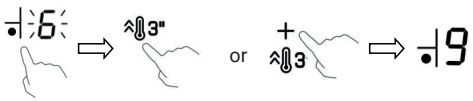
Using boost to apply more power

1. Touch the heating zone selection control that you intend to boost, an indicator next to the key will flash "–" on the display.
2. Touch the boost function control (HS 1430 BA) or touch the + for 3 seconds (HS 1445 BA) and the cooking zone will begin to work in boost mode. The power display will show "P" to indicate that the zone is in boost mode.



3. Boost power will last for 5 minutes and then the zone will go back to the power level 9.
4. If you want to cancel the boost function during the 5 minutes operating time, touch the cooking zone selection control, and an indicator next to the key will flash. Then touch the boost function control (HS 1430 BA) or touch the "+" for 3 seconds (HS 1445 BA) and the cooking zone will go back to the power level 9.

4 Operation of the appliance



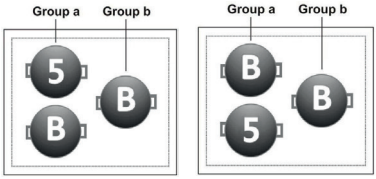
Power management

In this hob every zone can work with Boost function. If you need to use boost, first make sure that the other zone is at the maximum power level of 5.

Model: HS 1430 BA - HF 230S



Model: HS 1445 BA

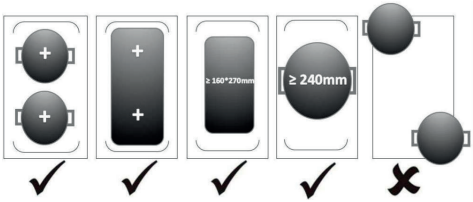


4.4 Using the flex zone function (only HS 1430 BA - HF 230S)

This area can be used as a single zone or as two different zones, according to cooking needs. The Flex Zone comprises two independent cooking zones that can be controlled separately.

Make sure to place the cookware centered on the single cooking zone. When sing a large pot, or oval, rectangular and elongated pans ensure to place the pans centered on the cooking zone covering both crosses.

Examples for correct and incorrect pot placements:



Using the Flex Zone as one large zone:

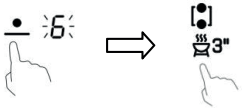
To activate the Flex Zone as a single large zone, choose the zone that have flex function and press the flex zone icon,then the indicator light will light up near the flex zone icon,that the flex zone function will activate.

The power setting works any other normal area.



Using the Flex Zone as two independent zones:

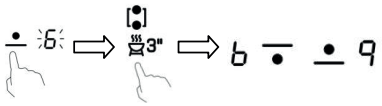
To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the heating zone again, then touch the Flex Zone control, the indicator light will extinguishing next to the Flex Zone control,then the flex zone will cancel.



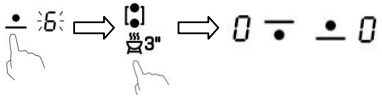
4.5 Using the barbecue function (only for HS 1430 BA - HF 230S)

The BBQ Function may be used during the Flex Zone mode to allow the pan surface temperature to remain at an evenly distributed level.

1. Touch the cooking zone selection control for which you wish to use the BBQ Function, and an indicator next to the control will flash.
2. Touch and hold the Flex Zone/BBQ control for 3 seconds to activate the BBQ function. Then 'b' and 'q' will be displayed.



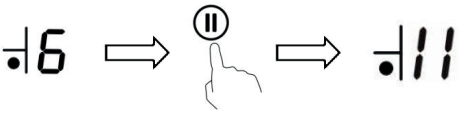
3. To turn off the BBQ function touch the cooking zone selection control previously chosen then touch the Flex Zone/BBQ control for 1 seconds. The cooking zone indicator will display "0" and the power level can be reset.



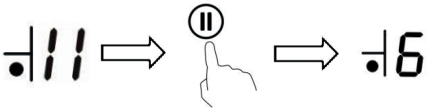
4.6 Using the pause function-STOP+GO

Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the induction cooktop and come back to it.

1. Make sure the cook zone is working.
2. Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show "II". And then the operation of the induction cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.



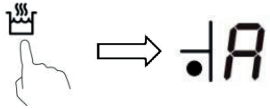
3. To cancel the pause status, touch the button STOP+GO , then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.



4.7 Using the keep warm function (Only HS 1445 BA)

Keep warm function is suitable for keeping food warm. Using the keep warm to get stable temperature.

1. Touch the heating zone selection button that you wish to use keep warm,an indicator next to the key will flash "".
2. Touch the keep warm function control, the cooking zone indicator will show "A".



3. To cancel the keep warm, touch the heating zone selection button, then touch the keep warm, the cooking zone will enter to power "0".



4.8 Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

1. Touch the child lock key or touch the "-" & "+" together.
2. The timer indicator will show " Lo ".

To unlock the controls

1. Make sure the cooker is turned on.
2. Touch and hold the child lock key or touch and hold the "-" & "+" together for 3 seconds.
3. You can now start using you cooker.



When the cooker is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF, you can always turn the cooker off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the cooker first in the next operation.

4.9 Over-temperature protection

An inbuilt temperature sensor monitors the temperature inside the cooktop. When an excessive temperature is detected, the cooktop will stop operation automatically.

4.10 Spill protection

The cooktop will beep and shut down after a certain quantity of liquid overflows onto the controls. Should this occur, turn off the power, follow the usual precautions for cleaning up hot liquids and ensure the cooktop is dry before recommencing cooking. (See Cleaning and care).

4.11 Detection of small articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the induction cooktop, the induction cooktop automatically goes on to standby in 1 minute. The cooling fan will operate

for a further 1 minute.

4.12 Residual heat warning

When the cooker has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter "H" (Residual Heat Indicator) appears on the display as a warning against possible injury from hot surfaces. It will disappear when the surface has cooled to a safe temperature.

4.13 Auto shutdown

Another safety feature of the cooker is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	Default working timer (hour)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.14 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time expires.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

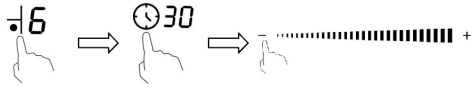
> You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

2. Touch the timer button, the timer indicator show "30".
3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display board will show "36" the emaining time.
4. To cancel the timer, touch the timer button, "00" will show in the timer display,and then the display will show "--".
5. Buzzer will beep 30s and the timer display will show "--" when the set time elapses.

> Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
>
> Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.
>
> If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

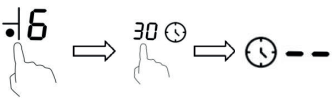
Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection button.
2. Touch the timer button, the timer indicator will show "30".
3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds.



> Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.
>
> Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
>
> If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. Touching the heating zone selection button, and then touch the timer, the timer is canceled, the "00" will show in the minute display, and then "--".



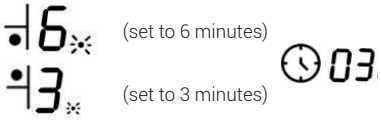
5. When the time is set, it will begin to count down immediately, the display will show "03:36" the remaining time.

The red dot next to power level indicator "6" will illuminate indicating that zone is selected.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)

A flashing red dot next to a power level display means the timer display is showing the remaining set time for that cooking zone. If you want to check the remaining set time of the other cooking zone, touch the cooking zone selection key for that zone. The timer will indicate its set time.



2. When the cooking time expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically and "H" will show in the display until the zone has cooled to a safe temperature.

If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

4.13 Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. .

Heat	Suitabilit
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sautéing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

5 Cooking guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using Boost function of the induction cooktop. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

5.1 Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85˚C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

6 Installation of appliance

6.1 Before you install the cooker, make sure that

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements.
- The work surface is made of a heat-resistant material.
- If the cooker is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations. The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the cooker.

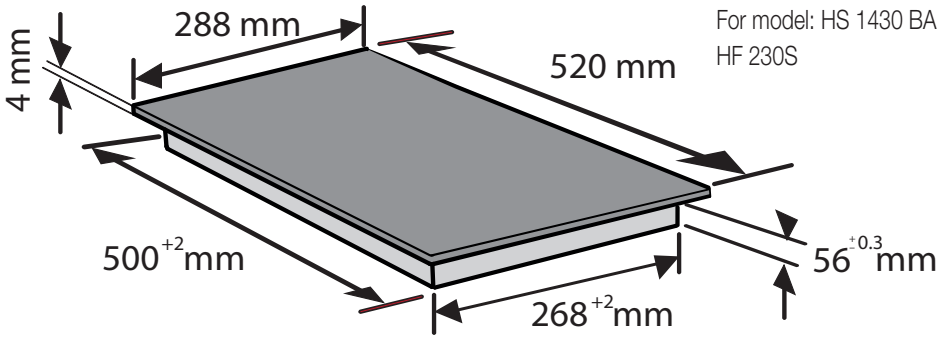
6.2 When you have installed the cooker, make sure that

- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- There is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the cooker
- If the cooker is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the cooker
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

6.3 Selection of installation equipment

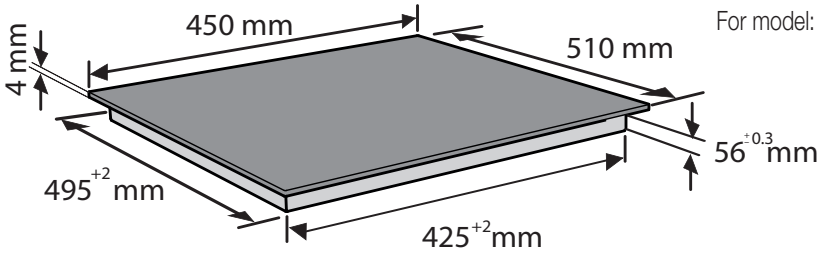
Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.

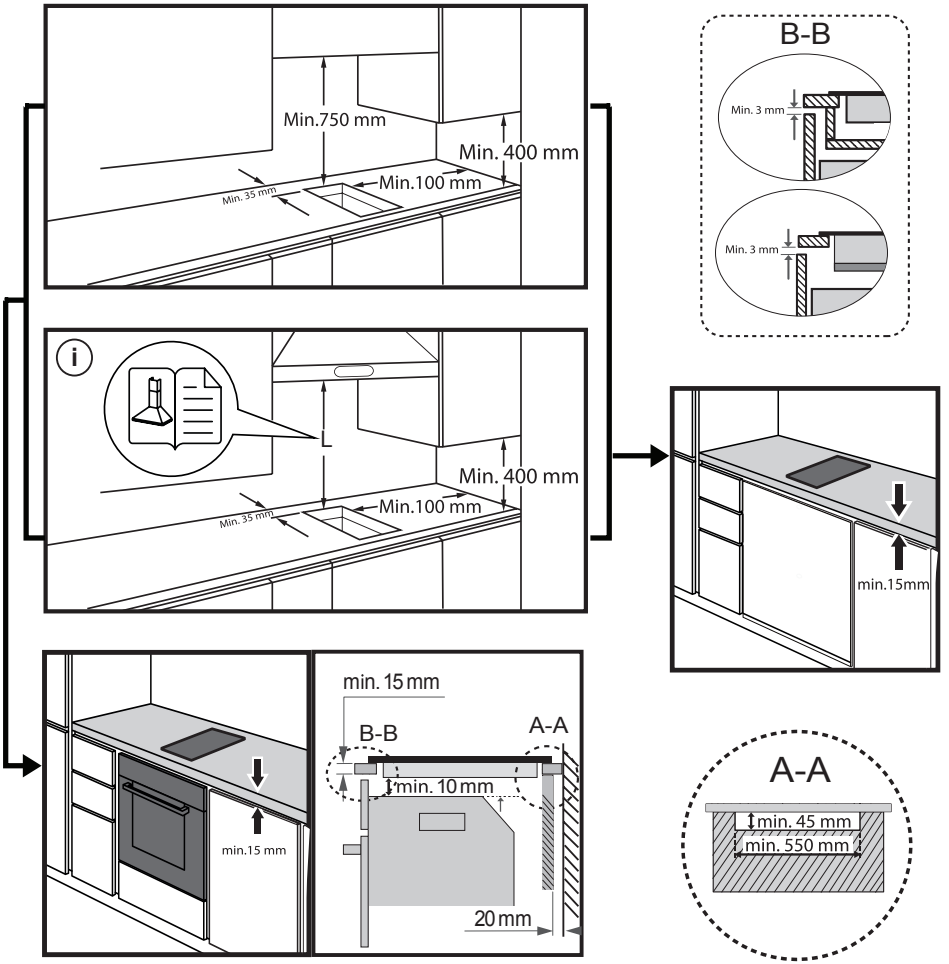
Under any circumstances, make sure the hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the hob is in good work state. As shown below.



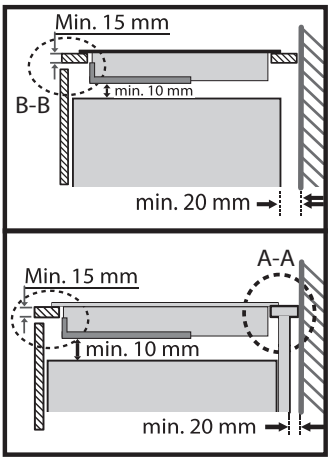
6 Installation of appliance

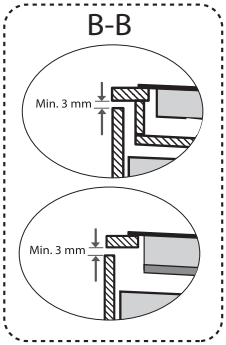
For model: HS 1445 BA

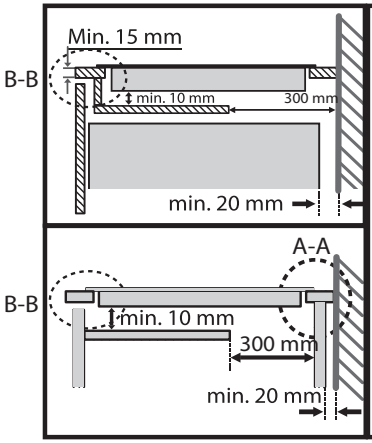


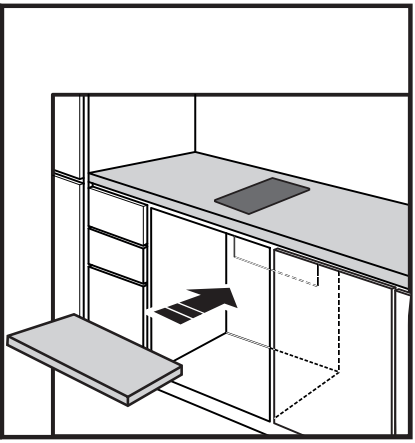


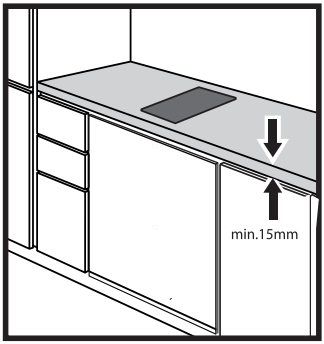
6 Installation of appliance

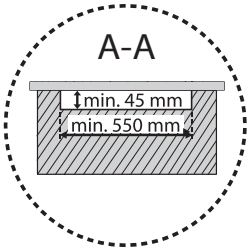




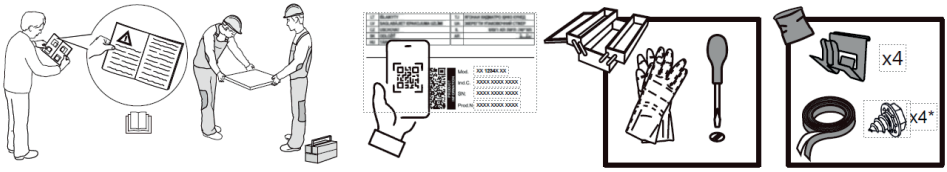


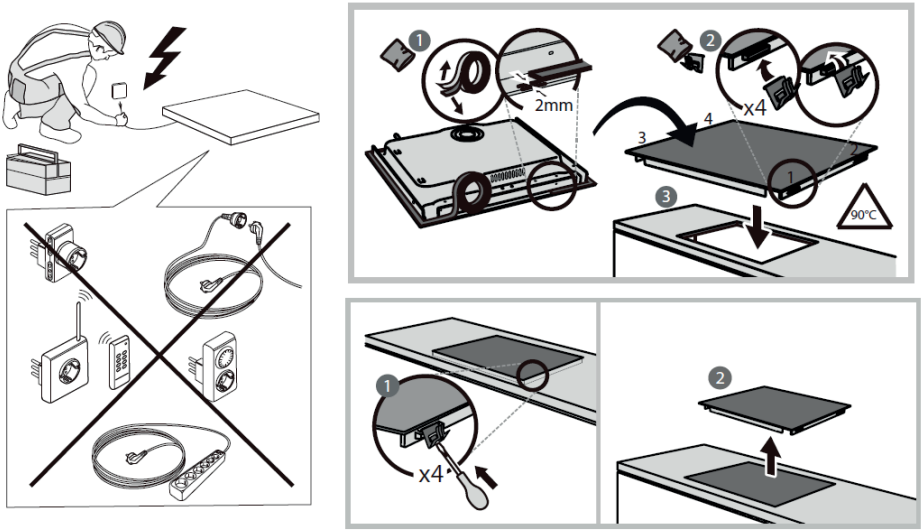






6 Installation of appliance





6.4 Connecting the cooker to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

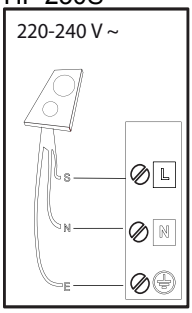
1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

⚠	The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire. The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75˚C at any point. Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. alterations must only be made by a qualified electrician.

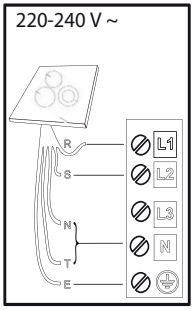
The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.

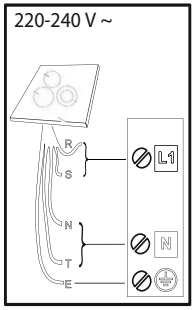
6 Installation of appliance

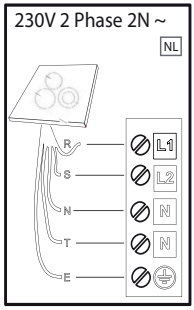
HS 1430 BA
HF 230S



HS 1445 BA







R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T:blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E:yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/rohe-line-ₒeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas-gulur/grænn

N:blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modroplava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

The bottom surface and the power cord of the hob are not accessible after installation.

7 Cleaning and care

What	How	Important
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on.	• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for induction glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces: 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.	• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on.	• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

8 Troubleshooting

Troubleshooting	Root Cause	Help
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	Unsuitable, abrasivescourer or cleaning products being used.	See 'Cleaning and care'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.
	The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

8 Troubleshooting

The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure display and inspection for induction cooking zone

If an abnormality comes up, the induction cooker will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Troubleshooting	Root Cause	Help
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure.	Please contact a qualified technician.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact a qualified technician.
E1/E2	Abnormal supply voltage.	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor.	Please contact a qualified technician.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction cooker.

Hotpoint

Встраиваемая Варочная Панель

Руководство Пользователя



HS 1430 BA - HS 1445 BA - HF 230S

RU

01M-8770793500-1126-02
01M-8770803500-1126-02
01M-9261063600-1126-02

Сначала прочтите данное руководство по эксплуатации!

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение изделия Hotpoint. Мы надеемся, что вы получите наилучшие результаты от его использования: устройство было изготовлено с обеспечением высокого качества на базе новейших технологий. Поэтому внимательно полностью прочитайте данное руководство пользователя и все другие сопровождающие документы перед использованием устройства. Рекомендуется сохранить данный документ в качестве справочного пособия для дальнейшего использования. При передаче устройства какому-либо другому лицу приложите к нему руководство пользователя. Следуйте инструкциям, обращая особое внимание на все предупреждения и информацию, приведенные в руководстве пользователя.

Не забывайте, что данная инструкция может относиться и к другим моделям. Различия между моделями подробно описаны в руководстве.

Значения Символов

В различных разделах данного руководства пользователя используются следующие символы:



Важная информация и полезные советы по использованию.



ВНИМАНИЕ: Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни и имущества.



ВНИМАНИЕ: Предупреждение об опасности пожара.



ВНИМАНИЕ: Предупреждение об опасности поражения электрическим током.

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

Важные инструкции по технике безопасности Внимательно прочитайте и сохраните инструкции для дальнейшего использования

1.1 Общая безопасность

Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут защититься от риска пожара, поражения электрическим током, вредного воздействия в результате утечки микроволновой энергии, травм или повреждения имущества. В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.

- Продукция Hotpoint соответствует действующим стандартам безопасности. Поэтому, во избежание опасности, в случае повреждения прибора или кабеля питания необходим их ремонт/замена дилером, сервисным центром, специалистом или аналогичной авторизованной сервисной службой. Некачественный или неквалифицированный ремонт может повлечь риски и представлять опасность для потребителя.

1.2 Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением очистки или техобслуживания всегда отключайте прибор от электросети.
- Подключение к надежной системе заземления является важным и обязательным требованием.
- Любые изменения бытовой электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого

требования может привести к поражению электрическим током и даже к смерти.

1.3 Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте пищу на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели раскололась или треснула, немедленно отключите прибор от сети (используя настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или техобслуживанием выключите варочную панель с помощью настенного выключателя.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током и даже к смерти.

1.4 Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

1.5 Опасность горячей поверхности

- Во время работы открытые части этого прибора нагреваются достаточно сильно, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте, чтобы части вашего тела, одежда или другие предметы, кроме подходящей посуды, касались индукционного стекла, пока его поверхность не остынет.
- Нельзя класть металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на варочную поверхность, так как они

могут сильно нагреться.

- Не подпускайте детей к прибору.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль не нависали над другими включенными варочными зонами. Обеспечьте условия, при которых ручки кастрюль недоступны для детей.
- Несоблюдение этого требования может привести к ожогам.

1.6 Опасность пореза

- Острое лезвие скребка для варочной панели представляет опасность, когда убрана его защитная крышка. Используйте этот инструмент с особой осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этого требования может привести к порезам.

1.7 Важные указания по технике безопасности

- Перед установкой или использованием данного устройства внимательно прочтите эти инструкции.
- Запрещается размещать на этом устройстве горючие материалы или продукты.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить расходы на монтажные работы.
- Во избежание опасности этот прибор должен быть установлен в соответствии с приведенными здесь инструкциями по установке.
- Данный прибор должен быть установлен и заземлен надлежащим образом только квалифицированным специа-

листом.

- Этот прибор должен быть подключен к цепи с изолирующим выключателем, который обеспечивает полное отключение от источника питания в соответствии с правилами электромонтажа.
- Ненадлежащая установка устройства может привести к аннулированию гарантии.
- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. При выкипании возникают пары и разливы масла, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве стола или полки для хранения каких-либо предметов.
- Никогда не оставляйте на приборе никаких посторонних предметов и даже кухонной посуды.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте варочные зоны и всю варочную панель, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорных элементов управления).
- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или лазать по нему.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей без присмотра в зоне использования прибора.
- Дети или лица с ограниченными возможностями могут использовать прибор только под надзором ответственного и компе-

тентного лица, которое должно проинструктировать их о правилах безопасной работы с прибором. Инструктор должен убедиться, что они могут использовать прибор без риска для себя и окружающих.

- Не ремонтируйте прибор и не заменяйте какие-либо его детали, если это не рекомендовано в руководстве. Техобслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте кастрюли с зазубренными основаниями и не перетаскивайте кастрюли по поверхности керамического стекла, так как это может поцарапать его.
- Не используйте жесткие мочалки и абразивные чистящие средства для чистки варочной поверхности, так как они могут поцарапать индукционное стекло.
- Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными лицами во избежание опасных ситуаций.
- Устройство предназначено для использования в домашних условиях и т. п., например:
  - места работы поварского персонала в магазинах; офисах и других рабочих средах;
  - жилые дома на ферме;

- в гостиницах, мотелях и других местах временного проживания;
- гостиницы типа “постель и завтрак”.

- **ВНИМАНИЕ:** При работе с изделием все его части нагреваются. Следует избегать прикасания к горячим нагревательным элементам. Если дети младше 8 лет не находятся под постоянным присмотром, их следует держать подальше от изделия.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, могут пользоваться этим устройством только под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию и возможным рискам.
- Дети не должны играть с данным устройством. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.
- **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи без присмотра на поверхности с использованием масла или жира может быть опасным и может привести к пожару. НЕ пытайтесь потушить пожар водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ:** Во избежание пожара не храните никакие предметы на варочной панели.
- **ВНИМАНИЕ:** Если панель треснула, выключите прибор, чтобы избежать риска поражения электрическим током, так как поверхности варочной панели, изготовленные

из стеклокерамики и аналогичных материалов защищают токоведущие части

- Запрещается использовать пароочистители.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ОСТОРОЖНО:** Процесс приготовления пищи должен контролироваться. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен контролироваться постоянно.
- **ВНИМАНИЕ:** Не используйте защитные приспособления для конфорки или варочной панели любого типа. Использование несоответствующих решеток может привести к несчастным случаям.
- Этот прибор оснащен заземлением только для функциональных целей.
- Храните прибор в заводской упаковке, согласно знакам на ней.

1.8 Соответствие Директиве WEEE и утилизация отходов продукта:

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



Этот символ указывает на то, что данный продукт не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока его службы. Использованное устройство необходимо вернуть в официальный пункт приема утилизируемых электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы приема утиля, обратитесь в местные уполномоченные органы или к розничным продавцам, у которых было приобретено устройство. Каждое домашнее хозяйство выполняет важную роль в восстановлении и утилизации старого оборудования. Надлежащая утилизация отработанного устройства позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

1.9 Соответствие требованиям Директивы RoHS

Приобретенное Вами изделие соответствует требованиям Директивы EU по ограничению вредных веществ (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

1.10 Информация об упаковке

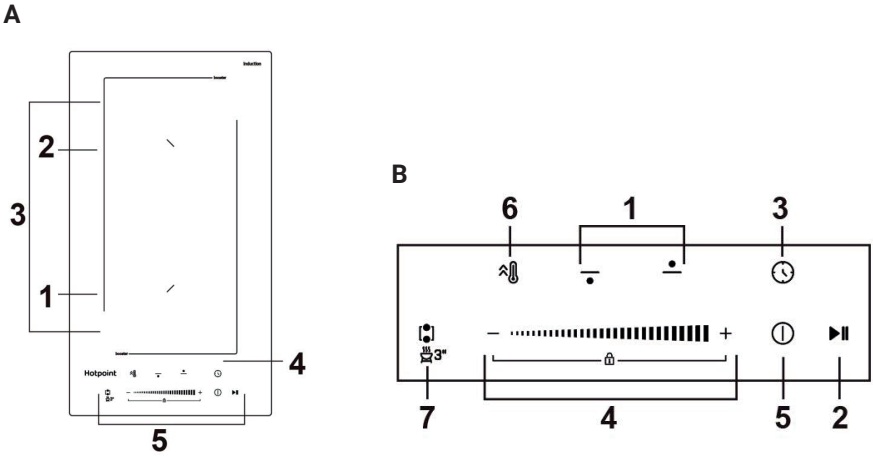


Упаковочные материалы продукта изготовлены из перерабатываемых материалов в соответствии с нашими Национальными экологическими

нормами. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в пункты сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

2 Общий обзор

2.1 Обзор - HS 1430 BA - HF 230S



Элементы управления и детали

A. Обзор

1. Зона 2000 Вт / Boost 2300 Вт
2. Зона 1500 Вт / Boost 2000 Вт
3. Зона Bridge 2800 Boost 3500 Вт
4. Стеклянная панель
5. Панель управления

B. Панель управления

1. Кнопка выбора зоны нагрева
2. Кнопка Stop & GO
3. Сенсорная кнопка управления таймером
4. Кнопки регулировки мощности/Кнопки регулировки таймера/Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка Вкл./Выкл.
6. Кнопка функции Boost
7. Кнопка выбора зоны Bridge/функции барбекю

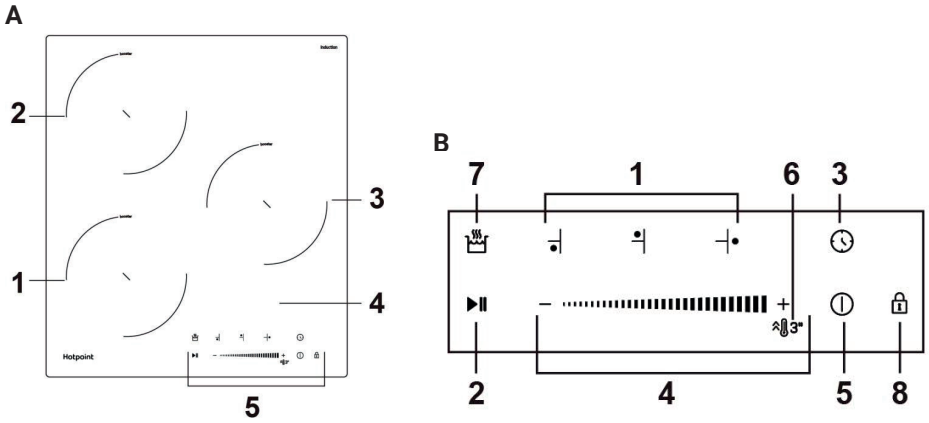
2.2 Технические данные

Модель	HS 1430 BA - HF 230S
Варочные зоны	2 зоны
Напряжение питания	220-240 В ~ 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	3000-3800 Вт
Размер изделия (Д*Ш*В)	288*520*60 мм
Встраиваемые размеры	268+2*500+2*56±0.3 мм

Размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать наши продукты, мы можем изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

2 Общий обзор

2.3 Обзор - HS 1445 BA



Элементы управления и детали

A. Обзор

1. Зона 2000 Вт / Boost 2600 Вт
2. Зона 1500 Вт / Boost 2000 Вт
3. Зона 1500 Вт / Boost 2000 Вт
4. Стеклянная панель
5. Панель управления

B. Панель управления

1. Кнопка выбора зоны нагрева
2. Кнопка Stop & GO
3. Сенсорная кнопка управления таймером
4. Кнопки регулировки мощности/Кнопки регулировки таймера
5. Кнопка Вкл./Выкл.
6. Кнопка функции Boost
7. Кнопка поддержания тепла
8. Кнопка блокировки панели управления

2.2 Технические данные

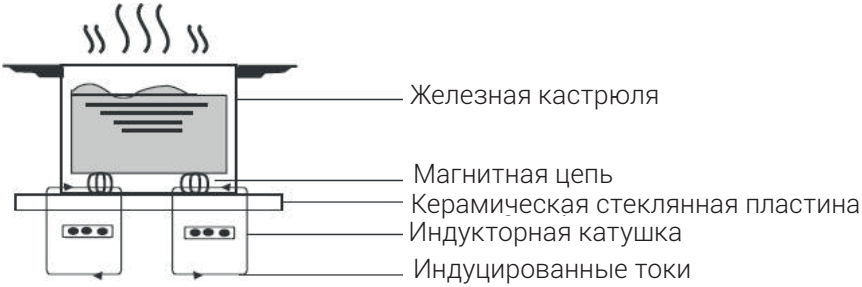
Модель	HS 1445 BA
Варочные зоны	3 зоны
Напряжение питания	220-240 В ~ 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	5000-6100 Вт
Размер изделия (Д*Ш*В)	450*510*60 мм
Встраиваемые размеры	425+2*495+2*56±0.3 мм

Размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать наши продукты, мы можем изменять технические характеристики и конструкцию без предварительного уведомления.

3 Перед первым использованием

3.1 Введение в индукционный метод приготовления

Метод индукционного нагрева – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не косвенно за счет нагрева поверхности стекла. Стекло становится горячим только потому, что кастрюля в конечном итоге нагревает его.

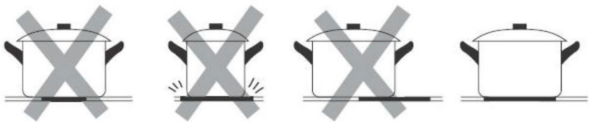


3.2 Выбор надлежащей посуды

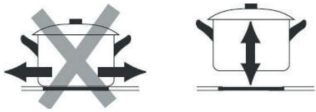
- Вам нужно выбрать правильную посуду для индукционной варочной панели, используя только посуду с основанием, подходящим для индукционной варки.
- Символ пригодности для индукционного нагрева должен находится на упаковке или в нижней части посуды. Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, проведя магнитный тест.
- Переместите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, посуда подходит для индукции. Если у вас нет магнита, добавьте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить. Если «U» не мигает на дисплее, и вода нагревается, кастрюля подходит.
- Посуда из следующих материалов не подходит: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняная посуда.
- Не используйте посуду с зубчатыми краями или изогнутым дном.



- Убедитесь, что основание кастрюли ровное, хорошо прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и варочная зона. Всегда центрируйте кастрюлю на варочной зоне.



- Всегда поднимайте посуду, чтобы снять ее с индукционной варочной поверхности. Не сдвигайте ее в горизонтальном направлении, чтобы не поцарапать стекло.



3 Перед первым использованием

- Для максимальной эффективности кастрюля должна быть того же размера, что и конфорка, и кастрюля должна быть расположена по периметру конфорки. Не следует использовать кастрюли с диаметром больше конфорки.
- Несмотря на то, что для каждой конфорки не указан максимальный предел веса, если используемая кастрюля имеет тот же диаметр, что и конфорка, то можно безопасно использовать полную кастрюлю. Если необходимо использовать кастрюлю меньшего размера, в таблице ниже указаны минимально допустимые размеры кастрюли для каждой конфорки:

Диаметр зоны приготовления (мм)	**Мин. диаметр кастрюли (мм)**
Зона 1/2/3:180 мм	120 мм
Зона Bridge	240 или 160 x 270

3.3 Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- При каждом касании будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что на них нет каких-либо предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу сенсорных элементов управления.



4 Эксплуатация устройства

4.1 Начало приготовления пищи

- После включения питания подается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, а затем гаснут. Это указывает на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, все индикаторы показывают «-» или «--».
2. Поместите подходящую кастрюлю на варочную зону, которую вы хотите использовать.

> Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

3. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать «⊣⊱–⊰» 5 секунд.
4. Пока число мигает, установите уровень мощности, неоднократно нажимая «-» или «+».

> Вы также можете скользить вдоль слайдерного элемента управления или просто коснуться любой точки слайдера.

- Если вы не выберете мощность нагревателя в течение 1 мин., варочная панель автоматически выключится. Вам потребуется начать снова с шага 1.
- Вы можете изменить мощность нагревателя в любое время во время приготовления пищи.

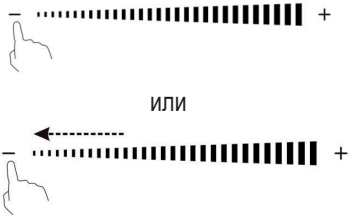
Если на дисплее мигает «⊱U⊰» поочередно с настройкой нагрева, это означает, что:

- вы не установили кастрюлю на правильную конфорку или,
- кастрюля, которую вы используете, не подходит для индукционного приготовления пищи или,
- кастрюля слишком мала или неправильно центрирована на конфорке.

Нагрев не происходит, если на конфорке нет подходящей кастрюли. Если на панели не будет подходящей посуды, дисплей автоматически выключится через 1 минуту.

4.2 Когда вы закончите приготовление пищи

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, чтобы отключить требуемую зону.
2. Повторно коснитесь «-» или проведите по слайдеру до левой точки, а затем коснитесь «-» или коснитесь левой точки слайдера, а затем коснитесь «-». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



3. Чтобы выключить все конфорки, коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.
4. Остерегайтесь горячих поверхностей, знак «⊣H» укажет, какая конфорка горячая на ощупь. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Этот символ также помогает экономить электроэнергию — если вы хотите нагреть посуду для дальнейшего использования, поставьте ее на зону, которая все еще горячая.

4.3 Использование функции Boost

Функция Boost – это функция, которая максимизирует мощность выбранной конфорки. При активации функция работает 5 минут и обеспечивает более быстрое приготовление пищи на большей мощности, например, для нагрева большого объема воды в кастрюле для приготовления риса или пасты.

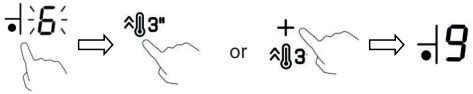
Использование функции Boost для активации большей мощности

1. Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, которую вы собираетесь использовать на максимальной мощности, на дисплее замигает индикатор рядом с кнопкой «⊣⊱–⊰» .
2. Нажмите кнопку управления функцией готовки на форсированной мощности (boost)

(HS 1430 BA) или нажмите и удерживайте «+» в течение 3 секунд (HS 1445 BA), и конфорка начнет работать в режиме форсированной мощности. На дисплее мощности отобразится «P», это указывает на то, что зона находится в режиме работы на максимальной мощности.



3. Режим Boost действует в течение 5 минут, после чего зона нагрева возвращается на уровень мощности 9.
4. Если вы хотите отменить функцию boost в течение 5 минут работы, коснитесь элемента управления выбором конфорки, и индикатор рядом с кнопкой начнет мигать. Затем нажмите кнопку функции Boost (HS 1430 BA) или нажмите и удерживайте кнопку «+» в течение 3 секунд (HS 1445 BA), и зона нагрева вернется на уровень мощности 9.



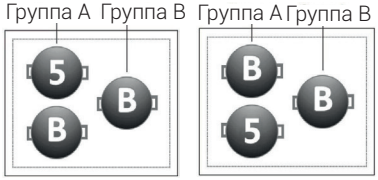
Управление мощностью

В этой варочной панели каждая зона может работать с функцией Boost. Если вам нужно использовать Boost, сначала убедитесь, что другая конфорка настроена на уровень мощности не более 5.

Модель: HS 1430 BA - HF 230S



Модель: HS 1445 BA

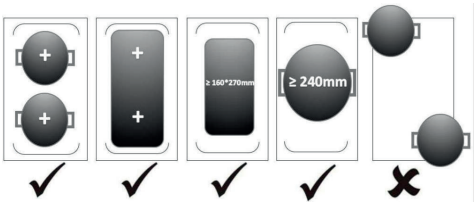


4.4 Использование функции зоны Bridge (только HS 1430 BA - HF 230S)

Эта зона может использоваться как одна зона или как две разные зоны, в зависимости от потребностей приготовления пищи. Зона Bridge состоит из двух независимых конфорок, которыми можно управлять отдельно.

Обязательно разместите посуду по центру на одной конфорке. Когда вы размещаете большую кастрюлю или овальную, прямоугольную и удлиненную кастрюли, размещайте их по центру на конфорку, закрывая разметку обеих зон.

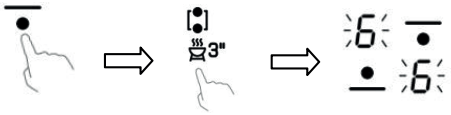
Примеры правильного и неправильного размещения посуды:



Использование зоны Bridge в качестве одной большой зоны:

Чтобы активировать зону Bridge как одну большую зону, выберите зону с функцией Bridge и нажмите значок зоны Bridge, затем загорится индикатор рядом со значком зоны Bridge, после чего активируется соответствующая функция.

Настройка мощности работает в любой другой обычной области.



Использование зоны Bridge в качестве двух независимых зон:

Чтобы использовать зону Bridge в качестве двух разных зон с разными настройками мощности, снова нажмите на зону нагрева, затем коснитесь элемента управления Bridge Zone, индикатор погаснет рядом с элементом управ-

4 Эксплуатация устройства

ления Bridge Zone, затем активация зоны Bridge будет отменена.



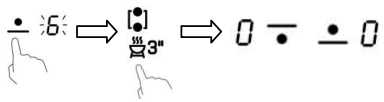
4.5 Использование функции барбекю (только для HS 1430 BA - HF 230S)

Функция барбекю может использоваться в режиме Bridge Zone, чтобы температура поверхности чаши оставалась на равномерно распределенном уровне.

1. Коснитесь элемента управления выбором конфорки, для которой вы хотите использовать функцию барбекю, и индикатор рядом с элементом управления начнет мигать.
2. Нажмите и удерживайте кнопку Bridge Zone/ BBQ в течение 3 секунд, чтобы активировать функцию барбекю. Затем отобразятся «b» и «q».



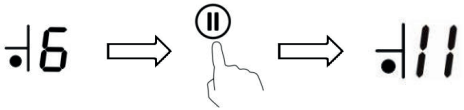
3. Чтобы выключить функцию барбекю, коснитесь ранее выбранного элемента управления выбором зоны приготовления, а затем коснитесь элемента управления Bridge Zone/ BBQ и удерживайте его в течение 1 секунды. Индикатор конфорки отобразит «0», и уровень мощности можно сбросить.



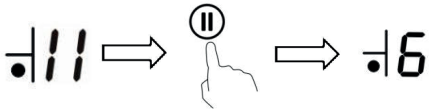
4.6 Использование функции паузы - STOP+GO

Функцию паузы можно использовать в любое время во время приготовления. Это позволяет остановить работу индукционной варочной панели и вернуться к ней.

1. Убедитесь, что зона приготовления работает.
2. Нажмите кнопку STOP+GO, индикатор конфорки покажет «II». И тогда работа индукционной варочной панели будет отключена во всех зонах приготовления пищи, кроме кнопок STOP+GO, «вкл./выкл.» и «блокировка».



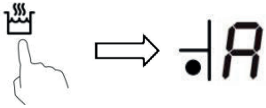
3. Чтобы отменить состояние паузы, нажмите кнопку STOP+GO , после чего конфорка вернется к предыдущей мощности.



4.7 Использование функции поддержания тепла (только HS 1445 BA)

Функция поддержания тепла подходит для подогрева пищи. Использование поддержания тепла, чтобы получить стабильную температуру.

1. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую вы хотите использовать, чтобы сохранить тепло, индикатор рядом с кнопкой будет мигать как «».
2. Нажмите кнопку управления функцией поддержания тепла, индикатор конфорки покажет «A».



3. Чтобы отменить функцию сохранения тепла, нажмите кнопку выбора зоны нагрева, затем нажмите кнопку сохранения тепла, после чего конфорка перейдет в режим питания «0».



4 Эксплуатация устройства

4.8 Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование прибора (например, чтобы дети случайно не включили варочные зоны).
- Когда элементы управления заблокированы, все сенсоры, кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., отключаются.

Блокировка элементов управления

1. Коснитесь кнопки блокировки от детей или вместе коснитесь кнопки «-» & «+».
2. На индикаторе таймера появятся символы «Lo».

Разблокировка элементов управления

1. Убедитесь, что поверхность включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки от детей или нажмите и удерживайте «-» & «+» вместе в течение 3 секунд.
3. Теперь вы можете начать использовать свою плиту.



Когда плита находится в режиме блокировки, все органы управления, за исключением сенсора ВКЛ./ВЫКЛ., отключены. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить плиту с помощью сенсора ВКЛ./ВЫКЛ., но для выполнения следующей операции вы должны сначала разблокировать варочную панель

4.9 Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры контролирует температуру внутри варочной панели. При обнаружении чрезмерной температуры варочная панель автоматически прекратит работу.

4.10 Защита от перелива жидкости

Варочная панель подаст звуковой сигнал и отключится после того, как определенное количество жидкости перельется на элементы управления. В этом случае выключите питание, соблюдайте обычные меры предосторожности для устранения горячих жидкостей и убедитесь, что варочная панель сухая, прежде чем возобновить приготовление. (См. «Очистка и уход»).

4.11 Обнаружение мелких предметов

Если на индукционной варочной панели находится посуда неподходящего размера или с немагнитным дном (например, алюминиевым) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), индукционная варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор охлаждения будет работать еще 1 минуту.

4.12 Предупреждение об остаточном тепловыделении

Когда плита работает достаточно долго, выделяется некоторое остаточное тепло. Буква «H» (индикатор остаточного тепла) появляется на дисплее в качестве предупреждения о возможных травмах от горячих поверхностей. Она исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры.

4.13 Автоматическое отключение

Еще одной функцией безопасности плиты является автоматическое выключение. Эта функция запускается всякий раз, когда вы забываете выключить варочную зону вручную. Время завершения работы по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	Время работы по умолчанию (часы)
1	8

2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

4.14 Использование таймера

Таймер можно использовать в двух различных режимах:

- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера. В этом случае таймер не будет отключать варочные зоны, когда истечет заданное время.
- Вы можете настроить его на выключение одной или нескольких конфорок после истечения установленного времени.
- Вы можете установить таймер на 99 минут.

Использование таймера в качестве минутного индикатора

Если вы не выбрали ни одну варочную зону

1. Убедитесь, что плита включена.

Вы можете использовать таймер, даже если не выбираете ни одной зоны приготовления пищи.

2. Нажмите кнопку таймера, индикатор таймера покажет «30».
3. Установите время таймера, коснувшись сенсора управления «-» или «+». Установленные минуты будут подтверждены после мигания в течение примерно 5 секунд. Когда время будет установлено, немедленно начнется обратный отсчет. На панели дисплея отобразится оставшееся время «36».
4. Чтобы отменить таймер, нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «00», а затем «--».
5. Устройство подаст звуковой сигнал через 30 секунд, и на дисплее таймера отобразится «--», когда истечет установленное время.

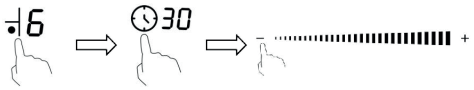
Кратковременно касайтесь сенсоров таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут.

Если устанавливаемое время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к нулевому значению (00).

Настройка таймера для отключения одной варочной зоны

1. Нажатие кнопки выбора зоны нагрева.
2. Нажмите кнопку таймера, индикатор таймера покажет «30».
3. Установите время таймера, коснувшись сенсора управления «-» или «+». Установленные минуты будут подтверждены после мигания в течение примерно 5 секунд

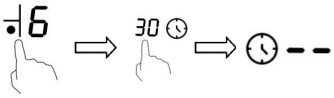


Кратковременно касайтесь сенсоров таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут.

Если устанавливаемое время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к нулевому значению (0).

4. При нажатии на кнопку выбора зоны нагрева, а затем на кнопку таймера последний отменяется, на дисплее отображается «00», а затем «--»



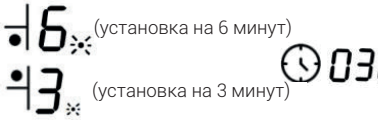
5. Когда время установлено, таймер немедленно начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время «36».

Красная точка рядом с индикатором мощности «6» загорится, указывая, что выбрана данная зона.

Настройка таймера для отключения нескольких варочных зон

1. Если эта функция используется более чем для одной зоны нагрева, на индикаторе таймера будет отображаться наименьшее время. (например, время установки зоны 1# составляет 3 минуты, время установки зоны 2# составляет 6 минут, индикатор таймера показывает «3».)

Мигающая красная точка рядом с дисплеем уровня мощности означает, что на дисплее таймера отображается оставшееся заданное время для этой зоны приготовления. Если вы хотите проверить оставшееся заданное время другой зоны приготовления, нажмите кнопку выбора зоны приготовления для этой зоны. Таймер покажет заданное время.



2. По истечении времени приготовления соответствующая конфорка автоматически выключится, а на дисплее отобразится «H» до тех пор, пока конфорка не остынет до безопасной температуры.

Если вы хотите изменить время после установки таймера, нужно вновь начать с шага 1.

4.13 Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки имеют рекомендательный характер. Точные настройки зависят от нескольких факторов, таких как посуда и объем пищи, которую вы хотите приготовить.

Нагрев	Пригодност
1 - 2	• плавный разогрев небольших порций пищи • расплавление шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро подгорают • слабая варка • медленное прогревание
3 - 4	• подогрев • быстрое закипание • приготовление риса
5 - 6	• блинчики
7 - 8	• пассерование • приготовление макаронных изделий
9	• жарка во фритюре • обжаривание • доведение супа до кипения • кипячение воды

5 Советы по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир очень быстро нагреваются, особенно если вы используете функцию Boost индукционной варочной панели. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир воспламеняются самопроизвольно, что представляет серьезную опасность возникновения пожара.

5.1 Советы по приготовлению

- Когда жидкость закипит, уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию, так как рассеивание тепла снижается.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить с высокой мощности и уменьшите ее уровень, когда пища прогреется.

Слабая варка, приготовление риса

- Слабая варка происходит при температуре ниже точки кипения (около ٨٥°C), когда пузырьки просто время от времени поднимаются на поверхность жидкости. В этом режиме можно готовить вкусные супы и нежные рагу, потому что вкусовые особенности создаются без чрезмерной обработки пищи. При варке ниже точки кипения вы также можете приготовить вкусные блюда на основе яиц и соусы, загущенные мукой.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться установить мощность выше самого низкого значения, чтобы гарантировать, что пища будет приготовлена надлежащим образом и в рекомендованное время.

Подрумяненный стейк

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.
2. Возьмите сковороду с толстым дном и разогрейте ее.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем положите на нее мясо.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и того, как вы хотите его приготовить. Время прожарки одной стороны может варьироваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы определить, насколько хорошо он прожарен — чем плотнее он будет казаться, тем лучше он будет приготовлен.
5. Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягким и нежным.

Жарка во фритюре

1. Выберите кастрюлю с плоским дном или большую сковороду, совместимую с индукционной панелью.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество продуктов, готовьте их несколькими партиями меньшего размера.
3. В течение непродолжительного времени разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите горячим.
5. Перемешайте и обжарьте овощи. Когда овощи прогреются, но будут еще жесткими, уменьшите уровень мощности варочной зоны, положите мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы они прогревались равномерно.
7. Сразу подавайте.

6 Установка изделия

6.1 Перед установкой варочной поверхности убедитесь, что

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают требованиям к пространству.
- Рабочая поверхность выполнена из термостойкого материала.
- Если поверхность установлена над духовкой, она имеет встроенный вентилятор охлаждения.
- Установка должна соответствовать всем требованиям к зазору и применимым стандартам и нормам.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами проводки. Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушного зазора 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если правила местной проводки допускают такое изменение требований).
- Проконсультируетесь с местными строительными органами и подзаконными актами, если у вас возникнут сомнения относительно установки
- Вы используете термостойкую и легко очищаемую отделку (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих плиту.

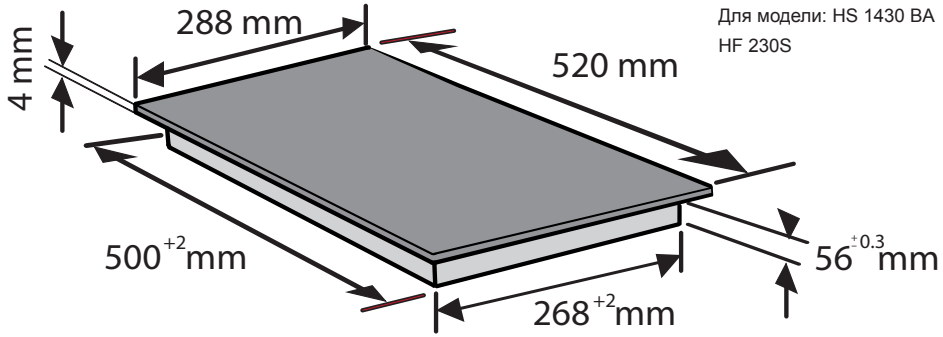
6.2 После установки варочной поверхности убедитесь, что

- Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящиков
- Имеется достаточный поток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной поверхности
- Если варочная поверхность установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной поверхности устанавливается термозащитный барьер
- Изолирующий выключатель легко доступен.

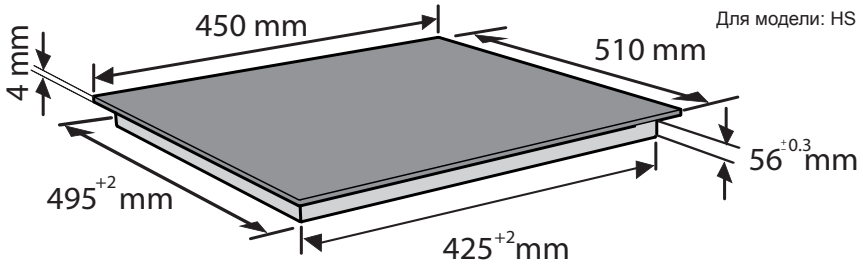
6.3 Подбор монтажного оборудования

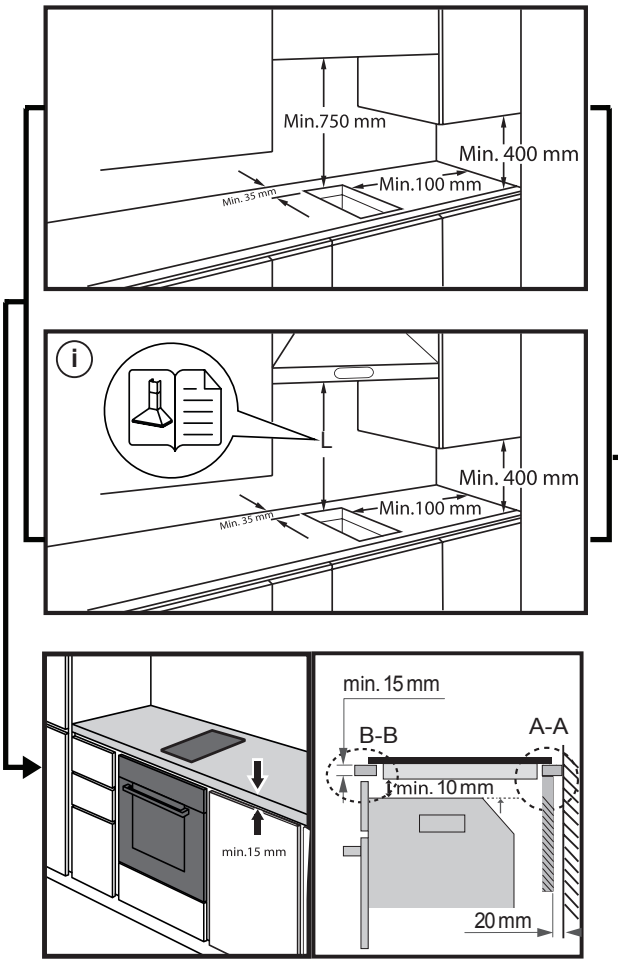
Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

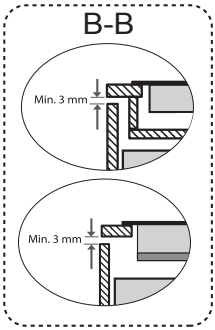
При любых обстоятельствах убедитесь, что стеклокерамическая поверхность хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что стеклокерамическая поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже.

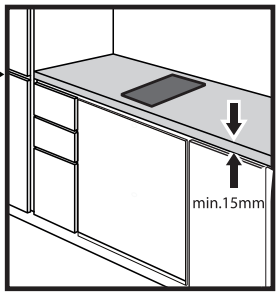


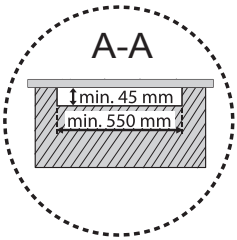
6 Установка изделия



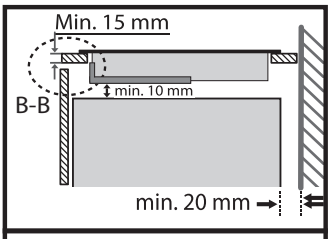


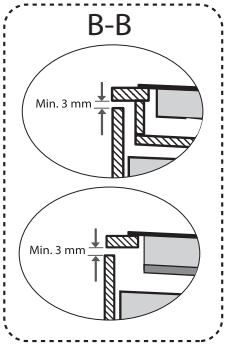


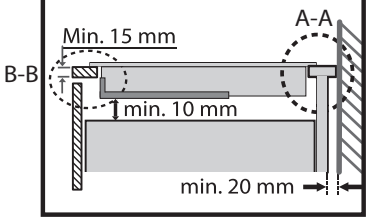


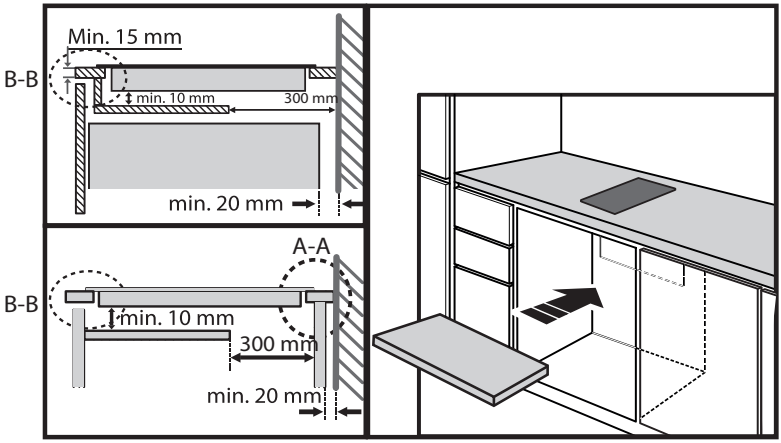


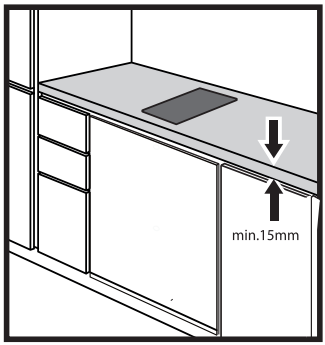
6 Установка изделия

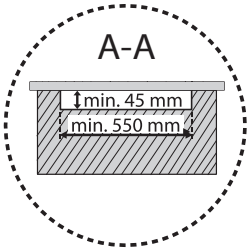




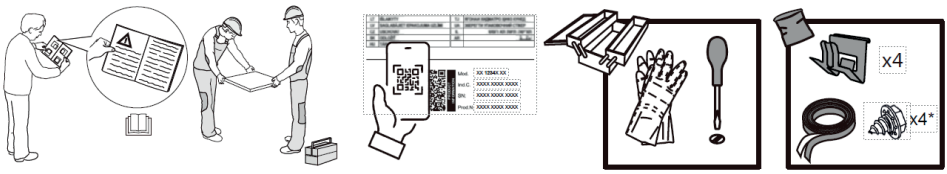


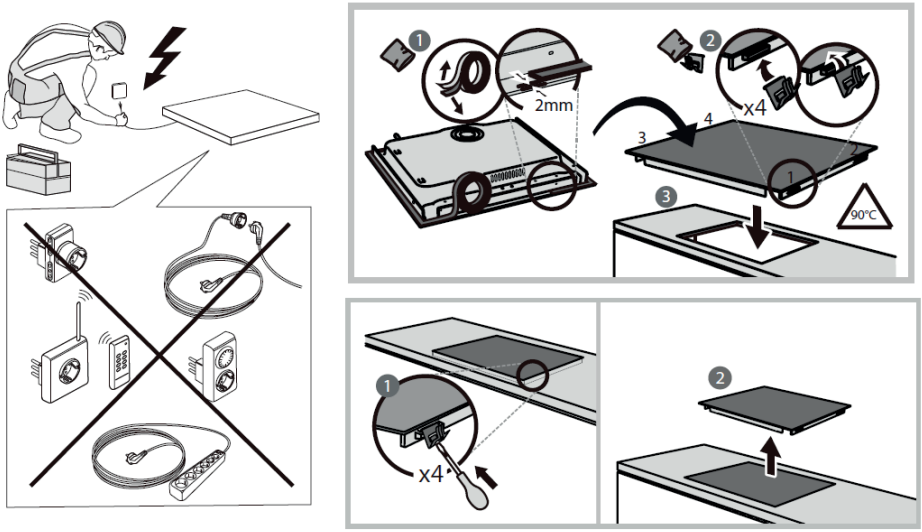






6 Установка изделия





6.4 Подключение поверхности к электросети

Эта варочная панель должна быть подключена к электросети только квалифицированным специалистом. Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Домашняя система проводки подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.

2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке.

Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Для подключения плиты к электросети не используйте переходники, редукторы или разветвительные устройства, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

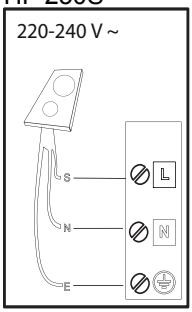
Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен так, чтобы его температура не превышала 75 ˚C в любой точке.

Проверьте с электриком, подходит ли домашняя система проводки без изменений. Изменения должны быть сделаны только квалифицированным электриком.

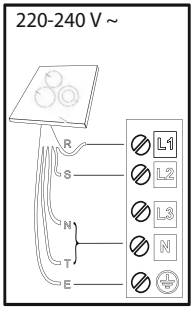
Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. Способ подключения показан ниже.

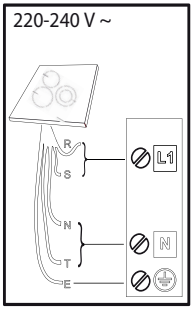
6 Установка изделия

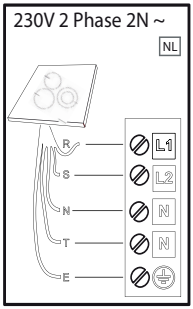
HS 1430 BA
HF 230S



HS 1445 BA







R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T:blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E:yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/rohe-line-dzeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas-gulur/grænn

N:blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modroplava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. Если кабель повреждён или требует замены, его должен заменить сервисный техник с использованием соответствующих инструментов во избежание несчастных случаев.
2. Если прибор подключается непосредственно к электросети, должен быть установлен многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
3. Установщик должен убедиться, что выполнено правильное электрическое подключение в соответствии с требованиями безопасности.
4. Кабель нельзя сгибать или сдавливать.
5. Кабель необходимо регулярно проверять и заменять только квалифицированным специалистом.

После установки нижняя поверхность варочной панели и её сетевой кабель недоступны.

7 Очистка и уход

Тип загрязнения	Порядок действий	Важно
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы/пятна, оставленные горячими сладкими жидкостями и пищевыми продуктами на стекле)	1. Выключите питание варочной панели. 2. Наносите чистящее средство на варочную панель, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте панель и вытрите ее насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание плиты.	• Когда питание варочной панели отключено, индикатор горячей поверхности не будет светиться, но варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Грубые мочалки, нейлоновые щетки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте информацию на этикетке, чтобы выяснить, подходит ли тот или иной очиститель или моющее средство для очистки панели. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, так как стекло может быть загрязнено.
Выбросы кипящих жидкостей, следы расплавленных продуктов и горячих сладких жидкостей на стекле	Немедленно удалите загрязнение с помощью лопатки для переворачивания рыбы, шпателя или скребкового ножа, подходящего для очистки индукционной стеклянных варочных панелей, но не прикасайтесь к горячим поверхностям: 1. Отключите варочную панель от электросети с помощью настенного выключателя. 2. Держа лезвие ножа или другой подходящий инструмент под углом 30°, соскребите загрязнение в охлажденном месте варочной поверхности. 3. Удалите загрязнение или пролитую жидкость, используя кухонное полотенце или бумажные салфетки. 4. Выполните шаги 2–4 раздела «Повседневное загрязнение стекла» выше.	• Как можно скорее удаляйте пятна, оставшиеся от расплавленных продуктов, сладких сиропов и пролитых жидкостей. Если эти пятна засохнут, их будет трудно удалить. При попытке их удаления можно даже повредить стекло без возможности восстановления. • Опасность пореза: острое лезвие скребкового ножа представляет опасность, когда убрана его защитная крышка. Используйте этот инструмент с особой осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.

7 Очистка и уход

Пролитие жидкостей на сенсорные элементы управления	1. Выключите питание варочной панели. 2. Вытрите пролитые жидкости 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите всю область насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание плиты.	• Варочная панель может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них попала какая-либо жидкость. Перед повторным включением варочной панели протрите область сенсорного управления насухо.

8 Поиск и устранение неисправностей

Выявление проблем	Основная причина	Помощь
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что варочная панель подключена к сети электропитания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе. Если вы выполнили все проверки, но не смогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. инструкции в разделе «Использование индукционной варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	Сенсоры управления могут быть покрыты пленкой жидкости, или вы прикасаетесь к сенсорам только кончиком пальца, а не всей подушечкой.	Убедитесь, что сенсорная область управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечками пальцев, а не кончиками.
Стекло поцарапано.	Посуда имеет грубые неровные основания.	Используйте посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. раздел «Выбор надлежащей посуды».
	Используются неподходящие абразивы или чистящие средства.	См. «Очистка и уход».
Некоторые кастрюли издают треск или щелчки.	Это может быть вызвано особенностями конструкции вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная панель издает низкий гудящий шум при использовании в условиях высокой температуры.	Это вызвано технологией индукционной варки.	Это нормально, но шум должен утихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите настройку нагрева.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.	Для предотвращения перегрева электроники в индукционную варочную панель встроен охлаждающий вентилятор. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной варочной панели.	Это нормально, и никаких действий не требуется. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене во время работы вентилятора.

8 Поиск и устранение неисправностей

Посуда не нагревается, и на дисплее появляется ошибка.	Индукционная варочная панель не может обнаружить кастрюлю, потому что она не подходит для индукционного приготовления.	Используйте посуду, подходящую для индукционных плит. См. раздел «Выбор надлежащей посуды».
	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для конфорки или неправильно центрирована на ней.	Отцентрируйте посуду и убедитесь, что ее основание соответствует размеру конфорки.
Индукционная варочная панель или варочная зона внезапно отключились, раздался звуковой сигнал, и на дисплее отобразился код (как правило, коды на дисплее таймера приготовления отличаются друг от друга одной или двумя цифрами).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.

Отображение неисправностей и осмотр индукционной зоны приготовления

При обнаружении неисправности варочная поверхность автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие защитные коды:

Выявление проблем	**Основная причина**	**Помощь**
F3/F4	Датчик температуры отказа индукционной катушки.	Обратитесь к квалифицированному специалисту.
F9/FA	Датчик температуры неисправности БТИЗ.	Обратитесь к квалифицированному специалисту.
E1/E2	Аномальное напряжение питания.	Проверьте, находится ли источник питания в нормальном состоянии. Включите питание после того, как оно нормализуется.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки.	Обратитесь к квалифицированному специалисту.

Вышеизложенное является предположением на основании распространенных видов неисправностей.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать любых опасных ситуаций и повреждений варочной поверхности.

Производитель: “Arçelik A.S.”

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

Сделано в Китае

Импортер на территории РФ / Уполномоченное изготовителем лицо: ООО «Ай Эйч Пи Апплаенсес», 398040 , Россия, Липецкая область, г.о. город Липецк, г. Липецк, пл. Металлургов, д. 2

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

Дата изготовления включена в серийный номер, указанный на этикетке, расположенной на продукте, следующим образом:

Первые две цифры серийного номера обозначают код завода, вторые две - год выпуска, а третьи две цифры – неделю.

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

Алдымен, осы пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы!

Осы Beko құрылғысын таңдағаныңыз үшін рақмет. Жоғары сапалы және заманауи технологиямен жасалған құрылғыңызды пайдалану кезінде үздік нәтижелер аласыз деп үміттенеміз. Осы себепті, құрылғыны пайдалану алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын және барлық басқа ілеспе құжаттарды мұқият оқып шығыңыз және болашақта пайдалану үшін анықтама ретінде сақтаңыз. Егер құрылғыны басқа біреуге берсеңіз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы барлық ақпарат пен ескертулерді ескере отырып, нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы басқа үлгілерге де қатысты болуы мүмкін екенін ұмытпаңыз. Үлгілер арасындағы айырмашылықтар нұсқаулықта нақты сипатталған.

Таңбалардың мағыналары

Осы пайдаланушы нұсқаулығының әртүрлі бөлімдерінде келесі таңбалар пайдаланылады:

	Пайдалану туралы маңызды ақпарат және пайдалы кеңестер.
	**ЕСКЕРТУ:** Өмір мен мүлік қауіпсіздігіне қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескертулер.
	**ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі туралы ескерту.
	**ЕСКЕРТУ:** Электр тоғының соғуы туралы ескерту.

ҚАЙТА ӨҢДЕЛГЕН ЖӘНЕ
ҚАЙТА ӨҢДЕЛМЕЛІ ҚАҒАЗ

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары. Мұқият оқып, болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

1.1 Жалпы қауіпсіздік

Бұл бөлімде өрт, электр тоғының соғуы, микротолқынды энергияның шығып кетуі, жарақат алу немесе мүлікке зақым келтіру қаупін алдын алуға көмектесетін қауіпсіздік нұсқаулары ұсынылған. Осы нұсқауларды орындамау кепілдікке зиян келтіреді.

- Beko өнімдері тиісті қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді; сондықтан құрылғыда немесе электр кабелінде қандай да бір зақым болса, кез келген қауіптің алдын алу үшін оны жеткізугі, қызмет көрсету орталығы немесе маман және өкілетті қызмет жөндеуі немесе ауыстыруы керек. Ақаулы немесе біліксіз жөндеу жұмысы қауіпті болуы және пайдаланушыға қауіп туды-руы мүмкін.

1.2 Орнату

Электр тоғының соғу қаупі

- Кез келген жұмысты немесе техникалық қызмет көрсетуді бастамас бұрын, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Міндетті түрде сапалы жерлендіру жүйесіне қосылыңыз.
- Тұрмыстық электр сымдары жүйесіндегі барлық өзгерістерді тек білікті электрші жүргізуі керек.
- Бұл ұсыныстарды орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

1.3 Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тоғының соғу қаупі

- Сынған немесе шытынаған пісіру панелінде тамақ пісірмеңіз. Егер пісіру панелі сынатын немесе шытынайтын болса, құрылғыны дереу негізгі қуат көзінен (қабырғадағы қосқыштан) сөндіріп, білікті маманға хабарласыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадағы қосқышпен сөндіріңіз.
- Бұл ұсыныстарды орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

1.4 Денсаулық қаупі

- Бұл құрылғы электрмагнитті қауіпсіздік талаптарына сәйкес келеді.

1.5 Ыстық бет қаупі

- Пайдалану кезінде бұл құрылғының қолжетімді бөліктері қатты қызып, күйік алуға әкелуі мүмкін.
- Денеңіздің, киіміңіздің немесе қолайлы ыдыс-аяқтан басқа кез келген басқа заттың салқындамаған индукциялы әйнектің бетіне тиюіне жол бермеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды плитаның бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Балаларды құрылғыдан алшақ ұстаңыз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ыстық болуы мүмкін. Таба тұтқаларының қосылып тұрған басқа пісіру аймақтарына шығып тұрмағанына көз жеткізіңіз. Тұтқаларды

балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Бұл ұсыныстарды орындамау күйік алуға әкелуі мүмкін.

1.6 Кесу қаупі

- Қауіпсіздік қақпағы алынғанда, пісіру панелін қырғыштың аса өткір жүзі ашылады. Аса мұқият пайдаланып, қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын елемеу жарақаттар мен кесіктер алуға әкелуі мүмкін.

1.7 Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Бұл құрылғыны орнатпай және пайдаланбай тұрып осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл құрылғыға ешбір жағдайда жанғыш заттарды немесе бұйымдарды қоюға болмайды.
- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты адамға беріңіз, себебі бұл орнату шығындарын азайтуы мүмкін.
- Қауіптің алдын алу мақсатында бұл құрылғы осы орнату нұсқауларына сәйкес орнатылуы керек.
- Бұл құрылғыны тек білікті маман тиісті түрде орнатып, жерге қосуы керек.
- Бұл құрылғыны сымдарды жүргізу ережелеріне сәйкес, электр желісінен толық ажырататын оқшаулау қосқышы бар тізбекке қосу керек,
- Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдіктің немесе жауапкершіліктің тоқтатылуына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны пайда-

ланғанда, оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау түтін мен тұтануы мүмкін майлы қалдықтардың пайда болуына әкеледі.

- Құрылғыңызды ешқашан жұмыс немесе зат сақтау орны ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғының бетінде ешқашан заттарды немесе ыдыстарды қалдырмаңыз.
- Құрылғыңызды ешқашан бөлме жылытқышы ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны пайдаланғаннан кейін осы нұсқаулықта сипатталғандай пісіру аймақтары мен пісіру панелін әрқашан өшіріңіз (мысалы, сенсорлық басқару элементтері арқылы).
- Балаларға құрылғымен ойнауға, оған отыруға, тұруға немесе оған көтерілуге рұқсат бермеңіз.
- Балаларға қызық болатын заттарды құрылғының үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Пісіру панеліне мінген балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Құрылғы пайдаланылатын аймақта балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Балаларға немесе құрылғыны пайдалану мүмкіндігі шектеулі жандарға оны пайдалану тәсілдерін жауапты және білікті адам үйретуі керек. Нұсқаушы құрылғыны өзіне және айналасындағыларға қауіп төндірмей пайдалана алатынына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта ұсынылмаса, құрылғының ешбір бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Барлық басқа қызмет түрлерін білікті

маман орындауы керек.

- Пісіру панелін тазалау үшін бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Пісіру панеліне ауыр заттарды қоймаңыз немесе тастамаңыз.
- Пісіру панеліне мініп тұрмаңыз.
- Керамикалық әйнек бетінде кетілген шеті бар табаларды пайдаланбаңыз және әйнек бетімен сүйремеңіз, себебі олар әйнекті сыруы мүмкін.
- Пісіру панелін тазалау үшін тазалау құралдарын немесе басқа қатты қажақ заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар индукциялық әйнекті сырып тастауы мүмкін.
- Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас біліктілігі бар адамдар ауыстыруы керек.
- Бұл құрылғы үйде және келесіге ұқсас жағдайларда пайдалануға арналған:
  - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің ас бөлмелері;
  - фермалық үйлері;
  - қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұратын жерлердегі клиенттер тарапынан;
  - төсек және таңғы ас үлгісіндегі демалыс орталары.
- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы және оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Пайдалану барысында абай болып, қыздыру элементтерін ұстамаңыз. 8 жасқа дейінгі балаларды қадағалау мүмкін бол-

маса, оларды құрылғыдан алшақ ұстау керек.

- Бұл құрылғыны бақылауда немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулармен таныс болса және одан келетін қауіпті түсінген жағдайда, 8 немесе одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сезім органдары немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тиісті тәжірибеге және білімге ие емес адамдар пайдалануы мүмкін.
- Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Ересектердің қадағалауынсыз жүрген балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету сияқты жұмыстарды орындамауы керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Плитада өсімдік майы мен малдың майы бар тамақты қараусыз пісірген қауіпті болуы, тіпті өртке әкелуі мүмкін. Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндіруге тырыспаңыз, керісінше құрылғыны өшіріп, жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы көрпемен жабыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: пісіру беттерінде зат сақтамаңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы беті керамикалық әйнектен немесе тоқ өткізетін бөліктерді қорғайтын ұқсас материалдан жасалғандықтан, плита беті шытынаған кезде электр тоғының соғуын алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Құрылғы тысқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Ас пісіру процесі қадағалануы керек. Қысқа мерзімді ас пісіру процесі үздіксіз

қадағалауда жүргізілуі керек.

- **ЕСКЕРТУ:** Плитаның немесе пештің кез келген түрдегі қорғанысын пайдаланбаңыз. Жарамсыз қорғаныс құралдарын пайдалану апаттарға әкелуі мүмкін.
- Бұл құрылғы тек функционалды мақсаттар үшін жерге тұйықталған.
- Құрылғыны қаптамадағы белгілерге сәйкес зауыттық қаптамасында сақтаңыз.

1.8 WEEE қоқыс өнімін қоқысқа лақтыру туралы директиваның талаптарына сай:

Бұл өнім EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде электр және электронды жабдықтардың (WEEE) қалдықтарын жіктеу белгісі бар.



Бұл таңба бұл өнімді қызмет көрсету мерзімі біткенде басқа тұрмыстық қоқыспен бірге қоқысқа лақтыруға болмайтынын көрсетеді. Пайдалануға жарамайтын құрылғыны электр және электрондық құрылғыларды қайта өңдеуге арналған ресми жинау нүктесіне жіберу керек. Бұл жинау жүйелерін табу үшін жергілікті билік органдарына немесе өнімді сатқан дүкенге хабарласыңыз. Әрбір үй шаруашылығы ескі құрылғыларды қалпына келтіруде және кәдеге жаратуда маңызды рөл атқарады. Пайдалануға жарамайтын құрылғыны қоқысқа тиісті түрде лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарларды болдырмайды.

1.9 RoHS директивасының талаптарына сәйкестік

Сатып алынған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Ол директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

1.10 Орауыш туралы ақпарат

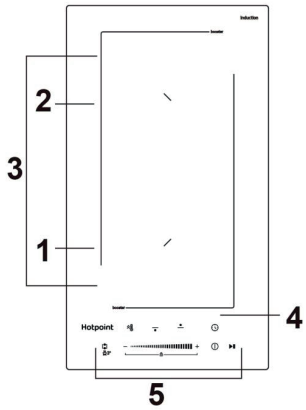


Өнімнің орауыш материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Орама материалдарын тұрмыстық немесе басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оларды жергілікті билік органдары белгілеген орауыш материалды жинау орындарына апарыңыз.

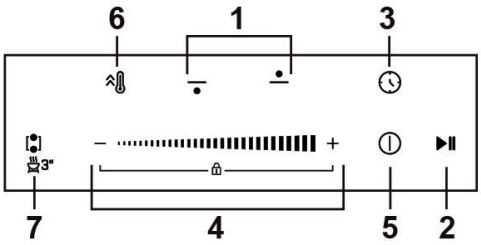
2 Жалпы шолу

2.1 Шолу - HS 1430 BA - HF 230S

A



B



Басқару және бөлшектер

A. Шолу

1. 2000 Boost 2300 Вт аймағы
2. 1500 Boost 2000 Вт аймағы
3. Flex Zone (Икемді аймақ) 2800 Күшейткіш 3500 Вт
4. Шыны плита
5. Басқару тақтасы

B. Басқару тақтасы

1. Қыздыру аймағын таңдау түймесі
2. Тоқтату және жалғастыру түймесі
3. Таймерді басқару
4. Қуатты реттеу түймелері/Таймерді реттеу түймелері/Пернені құлыптау түймесі
5. Қосу/Өшіру түймесі
6. Boost функциясының түймесі
7. Икемді аймақты таңдау/Барбекю функциясының түймесі

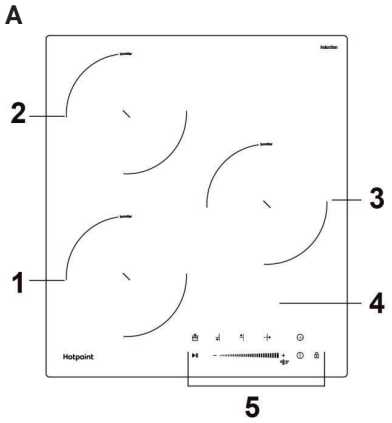
2.2 Техникалық деректер

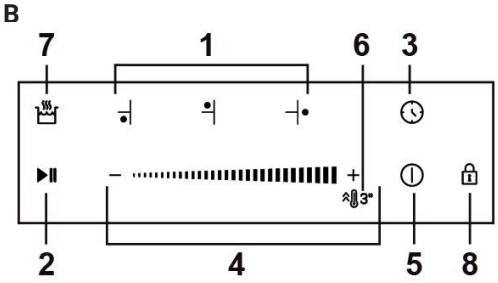
Үлгі	HS 1430 BA - HF 230S
Пісіру аймақтары	2 аймақ
Қуат көзінің кернеуі	220-240 В~ 50-60 Гц
Орнатылған электр қуаты	3000-3800 Вт
Өнім өлшемі (Ұзындығы*Ені*Биіктігі)	288*520*60 мм
Кіріктірілген өлшемдер	268+2*500+2*56±0.3 мм

Өлшемдер шамалап берілген. Өнімдерімізді үздіксіз жетілдіруге тырысатындықтан, біз техникалық сипаттамалар мен жобаларды алдын ала ескерту жасамай өзгерте аламыз.

2 Жалпы шолу

2.3 Шолу - HS 1445 BA





Басқару және бөлшектер

A. Шолу

1. 2000 Boost 2600 Вт аймағы
2. 1500 Boost 2000 Вт аймағы
3. 1500 Boost 2000 Вт аймағы
4. Шыны плита
5. Басқару тақтасы

B. Басқару тақтасы

1. Қыздыру аймағын таңдау түймесі
2. Тоқтату және жалғастыру түймесі
3. Таймерді басқару
4. Қуатты реттеу түймелері/Таймерді реттеу түймелері
5. Қосу/Өшіру түймесі
6. Boost функциясының түймесі
7. Жылы ұстау түймесі
8. Пернені құлыптау түймесі

2.2 Техникалық деректер

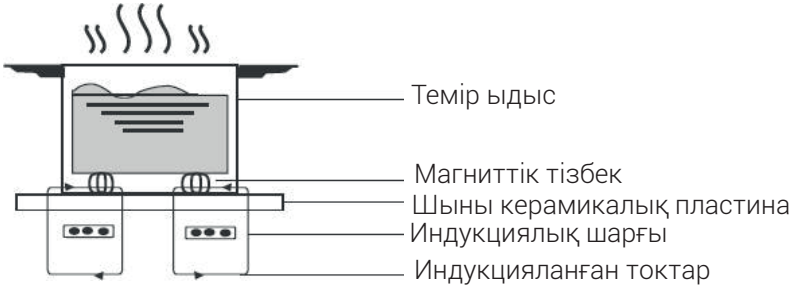
Үлгі	HS 1445 BA
Пісіру аймақтары	3 аймақ
Қуат көзінің кернеуі	220-240 В~ 50-60 Гц
Орнатылған электр қуаты	5000-6100 Вт
Өнім өлшемі (Ұзындығы*Ені*Биіктігі)	450*510*60 мм
Кіріктірілген өлшемдер	425+2*495+2*56±0.3 мм

Өлшемдер шамалап берілген. Өнімдерімізді үздіксіз жетілдіруге тырысатындықтан, біз техникалық сипаттамалар мен жобаларды алдын ала ескерту жасамай өзгерте аламыз.

3 Алғашқы рет пайдаланбай тұрып

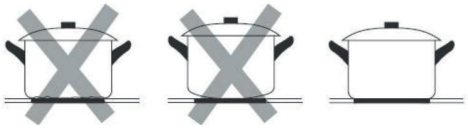
3.1 Индукиялық пісіруге кіріспе

Индукциялық пісіру — қауіпсіз, жетік, тиімді әрі үнемді пісіру технологиясы. Ол әйнек бетті толығымен қыздырғаннан гөрі, электрмагниттік дірілдермен жасалған қызуды дәл кәстрөлге қарай бағыттайды. Әйнектің беті тек кәстрөл қызғандықтан қызады.

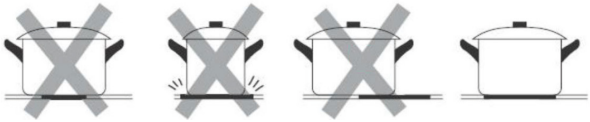


3.2 Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау

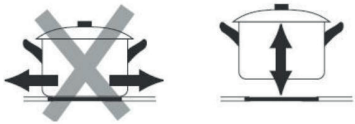
- Индукциялық пісіру үшін дұрыс ыдыс-аяқты, яғни түбі индукциялық пешке арналғанын таңдау қажет.
- Қаптамадағы немесе кәстрөлдің түбіндегі индукция таңбасын қараңыз. Сонымен қатар магниттік тексеру жасау арқылы ыдыстың жарап-жарамайтынын тексеруге болады.
- Магнитті кәстрөлдің ортасына қарай жылжытыңыз. Егер ол тартылатын болса, индукцияға жарайды дегенді білдіреді. Қолыңызда магнит болмаса, тексергіңіз келетін кәстрөлге сәл су құйыңыз. Экранда «⎓» белгісі жыпылықтамай болса, ал су қызайтын болса, кәстрөл жарамды.
- Келесі материалдардан жасалған ыдыстар жарамайды: таза тот баспайтын болат, алюминий немесе магниттік негізі жоқ мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика және фаянс.
- Жиектері кетілген немесе түбі қисық ыдыстарды пайдаланбаңыз.



- Табаның түбі тегіс, әйнекке тығыз орналасқанына және пісіру аймағымен бірдей өлшемге ие екеніне көз жеткізіңіз. Табаны әрқашан пісіру аймағының ортасына қойыңыз.



- Индукциялық пісіру панелінде табаларды сырғытпай, көтеріп жылжытыңыз, себебі сырғыту әйнекті сыруы мүмкін.



3 Алғашқы рет пайдаланбай тұрып

- Максималды тиімділік үшін кастрөлдің өлшемі пісіру алаңымен бірдей болуы керек, табанының ортасы пісіру алаңында болуы керек. Диаметрі пісіру алаңынан үлкен кәстрөлдерді пайдаланбаңыз.
- Әрбір пісіру алаңы үшін максималды салмақ шектеуі белгіленбегенімен, егер пайдаланылатын ыдыстың диаметрі пісіру алаңымен бірдей болса, онда кәстрөлді толығымен қауіпсіз пайдалануға болады. Кішірек кастрюльді пайдалану қажет болса, төмендегі кестеде әрбір пісіру алаңы үшін минималды рұқсат етілген кастрөл өлшемдері көрсетілген:

Пісіру алаңының диаметрі (мм)	Мин. Кәстрөл диаметрі (мм)
Алаң 1/2/3:180 мм	120 мм
Икемді аймақ	240 немесе 160 x 270

Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану

- Басқару элементтерін түрткен жеткілікті, яғни оларды басудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшқыр ұшын емес, жұмсақ ұшын пайдаланыңыз.
- Әрбір түрткеніңіз тіркелген сайын дыбыстық белгі естисіз.
- Басқару элементтері әрқашан таза, құрғақ екеніне және ешқандай заттармен (мысалы, ыдыс-аяқ немесе мата) жабылмағанына көз жеткізіңіз. Тіпті шағын су қабаты басқаруды қиындатуы мүмкін.



4 Құрылғыны пайдалану

4.1 Тамақ пісіруді бастау үшін

- Қуат қосылғаннан кейін дыбыстық сигнал бір рет беріліп, барлық индикаторлар 1 секундқа жанады, содан кейін сөнеді, бұл плитаның күту режиміне өткенін білдіреді.

1. «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін түртіңіз, барлық индикаторлар «-» немесе «--» көрсетеді.
2. Пайдаланғыңыз келетін пісіру аймағына сәйкес келетін табаны қойыңыз.

> Табаның түбі мен пісіру алаңының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

3. Қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, перненің жанындағы индикатор шамы «⊣⊢⊣» 5 секунд жыпылықтайды.
4. Сан жыпылықтап тұрғанда, «-» немесе «+» түймесін қайта басу арқылы қуат деңгейін орнатыңыз.

> Сондай-ақ, сырғытпаны сырғытуға немесе сырғытпаның кез келген нүктесін түртуге болады.

- 1 минут ішінде қыздыру режимін таңдамасаңыз, пісіру панелі автоматты түрде өшеді. 1-қадамнан қайта бастауыңыз керек болады.
- Пісіру кезінде кез келген уақытта қыздыру параметрін өзгертуге болады.

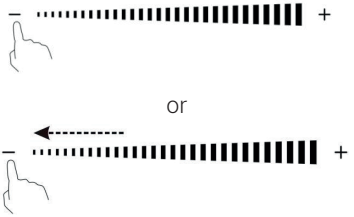
Егер дисплейде қыздыру параметрімен кезектесіп «≥U≤» шамы жыпылықтаса, бұл мынаны білдіреді:

- сіз табаны тиісті пісіру аймағына қоймадыңыз немесе,
- сіз қолданатын таба индукциялық плиталарға жарамайды немесе,
- таба тым шағын немесе пісіру аймағында дұрыс орналаспаған.

Пісіру аймағында қолайлы таба болмаса, қыздыру орындалмайды. Егер оған тиісті таба орнатылмаса, дисплей 1 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

4.2 Тамақ пісіруді аяқтаған кезде

1. Өшіргіңіз келетін қыздыру аймағының таңдау түймесін түртіңіз.
2. «-» түймесін қайта түртіңіз не сырғытпаны сол жаққа қарай сырғытыңыз, кейін « - » түймесін түртіңіз немесе сырғытпаның сол жақ нүктесін түртіңіз де, «-» түймесін түртіңіз. Дисплейде «0» көрсетілетініне көз жеткізіңіз.



3. Барлық пісіру аймақтарын өшіру үшін «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін түртіңіз.
4. Ыстық беттерден сақ болыңыз: «⊣H» қай пісіру аймағына қол тигізуге болатынын көрсетеді. Ол беті қауіпсіз температураға дейін суыған кезде жоғалады. Егер тағы бірнеше табаны қыздырғыңыз келсе, электр қуатын үнемдеу үшін суып үлгірмеген оттықты пайдаланыңыз.

4.3 Күшейту функциясын пайдалану

Boost функциясы – таңдалған пісіру аймағының қуатын барынша арттыруға мүмкіндік беретін функция. Қосылған кезде функция 5 минут жұмыс істеп, күштірек және жылдамырақ пісіруге мүмкіндік ұсынады. Бұл күріш немесе макарон сияқты өнімдерді пісіру үшін үлкен ыдыстағы суды тез қыздыруға көмектеседі.

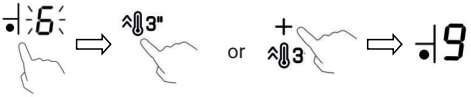
Қуатты арттыру үшін күшейтуді қолдану

1. Күшейткіңіз келетін қыздыру аймағын таңдау пернесін түртіп, перненің жанындағы индикатор шамы «⊣⊢⊣» дисплейде жыпылықтайды.
2. Күшейткіш функциясының реттегішін (HS1430 BA) басыңыз немесе «+» түймесіне 3 секундқа (HS 1445 BA) қолыңызды тигізіңіз, сонда пісіру алаңы күшейту режимінде жұмыс істей бастайды. Қуат дисплейінде ай-

мақтың күшейту режимінде екенін көрсететін «P» белгісі пайда болады.



3. Boost режимі 5 минут бойы жұмыс істейді, содан кейін пісіру аймағы 9-қуат деңгейіне қайта оралады.
4. Егер сіз 5 минут жұмыс істегенде күшейту функциясынан бас тартқыңыз келсе, пісіру аймағын таңдау реттегішін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы индикатор жыпылықтай бастайды. Содан кейін Boost функциясының басқару түймесін басыңыз (HS 1430 BA) немесе «+» түймесін 3 секунд бойы басып тұрыңыз (HS 1445 BA), сонда пісіру аймағы 9-қуат деңгейіне қайта оралады.



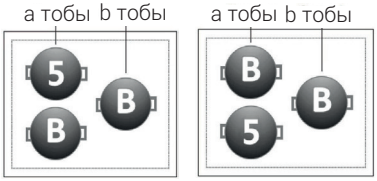
Қуатты басқару

Бұл плитада әрбір пісіру аймағы Boost функциясымен жұмыс істей алады. Егер сізге күшейтуді пайдалану қажет болса, алдымен басқа аймақтың 5-ші максималды қуат деңгейінде екеніне көз жеткізіңіз.

Үлгі: HS 1430 BA - HF 230S



Үлгі: HS 1445 BA

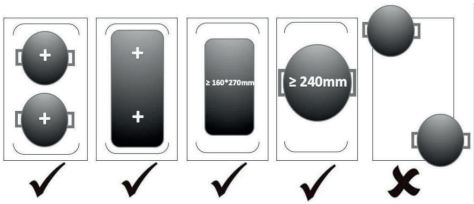


4.4 Икемді аймақ функциясын пайдалану (тек HS 1430 BA - HF 230S)

Бұл аймақты пісіру қажеттіліктеріне байланысты бір аймақ немесе екі түрлі аймақ ретінде пайдалануға болады. Икемді аймақ бөлек басқаруға болатын екі тәуелсіз пісіру алаңын қамтиды.

	Ыдыс-аяқтың бір пісіру алаңының ортасында орналасқанына көз жеткізіңіз. Үлкен кәстрөлді немесе сопақша, тікбұрышты және ұзартылған табаларды пайдаланған кезде оларды екі айқышты қамтитын пісіру аймағының ортасына қою керек.

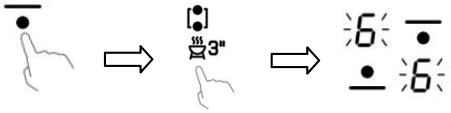
Кәстрөлдерді дұрыс және қате орналастыру үлгілері:



Икемді аймақты бір үлкен аймақ ретінде пайдалану:

Икемді аймақты бір үлкен аймақ ретінде белсендіру үшін икемді аймақ функциясы бар аймақты таңдап, икемді аймақ белгішесін түртіңіз, содан кейін икемді аймақ белгішесінің жанында индикатор жанады және икемді аймақ функциясы іске қосылады.

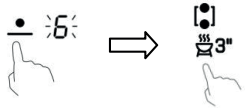
Қуат параметрі кез келген басқа қалыпты аймақта жұмыс істейді.



Икемді аймақты екі тәуелсіз аймақ ретінде пайдалану:

Икемді аймақты әртүрлі қуат параметрлері бар екі түрлі аймақ ретінде пайдалану үшін қыздыру аймағын қайтадан басыңыз, содан кейін икемді аймақ реттегішін түртіңіз, икемді аймақ

реттегішінің жанында индикатор өшеді, содан кейін икемді аймақ жойылады.



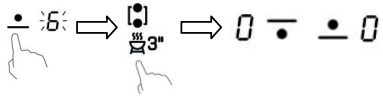
4.5 Барбекю функциясын пайдалану (тек HS 1430 BA - HF 230S үшін)

Табаның бетіндегі температураны біркелкі ұстау үшін икемді аймақ режимінде барбекю функциясын пайдалануға болады.

1. Барбекю функциясын пайдаланғыңыз келетін пісіру аймағын таңдау реттегішін түртіңіз, реттегіштің жанындағы индикатор жыпылықтайды.
2. «Икемді аймақ / барбекю» реттегішін түртіп, барбекю функциясын іске қосу үшін оны 3 секунд ұстап тұрыңыз. Осыдан кейін дисплейде «b» және «q»таңбалары пайда болады.



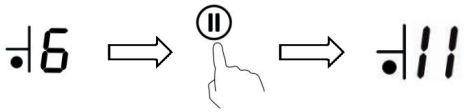
3. Барбекю функциясы өшіру үшін бұрын таңдалған пісіру аймағын таңдау реттегішін түртіңіз, содан кейін 1 секунд ішінде «Икемді аймақ/Барбекю» реттегішін түртіңіз. Пісіру аймағының индикаторында «0» пайда болады және қуат деңгейін қалпына келтіруге болады.



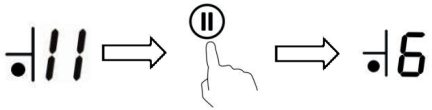
4.6 Кідірту функциясын пайдалану – STOP+GO

Кідірту функциясын пісіру кезінде кез келген уақытта пайдалануға болады. Ол Индукциялық пісіру панелінің жұмысын тоқтатып, қайта бастауға мүмкіндік береді.

1. Пісіру аймағы жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. STOP+GO түймесін басыңыз, пісіру аймағының индикаторында «II» көрсетіледі. Осыдан кейін индукциялық пісіру панелінің STOP+GO, қосу/өшіру және құлыптау пернелерінен басқа барлық пісіру аймақтары өшеді.



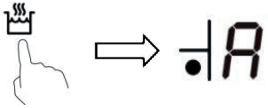
3. Кідірту күйінен бас тарту үшін STOP+GO түймесін басыңыз, содан кейін пісіру аймағы бұрын орнатылған қуат деңгейіне оралады.



4.7 Жылуды сақтау функциясын пайдалану (Тек HS 1445 BA үшін)

Жылуды сақтау функциясы тағамды жылы ұстау үшін қолайлы. Тұрақты температураға қол жеткізу үшін жылуды сақтау функциясын пайдаланыңыз.

1. Жылуды сақтау функциясын қосқыңыз келетін қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, сол перненің жанындағы индикатор шамы «– –» жыпылықтайды.
2. Жылуды сақтау функциясының түймесін басыңыз, пісіру аймағының индикаторында «A» көрсетіледі.



3. Жылуды сақтау функциясынан бас тарту үшін қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіп, жылуды сақтау түймесін түртіңіз, сонда пісіру аймағы «0» қуат режиміне ауысады.



4 Құрылғыны пайдалану

4.8 Басқару элементтерін құлыптау

- YouCiз басқару элементтерін құлыптап, олардың байқаусызда пайдалануының алдын ала аласыз (мысалы, балалардың пісіру аймақтарын байқаусызда қосуы).
- Басқару элементтері құлыпталған кезде, «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесінен басқа барлық басқару элементтері жұмыс істемейді.

Басқару элементтерін құлыптау үшін

1. Балаларды құлыптау түймесін түртіңіз немесе «-» & «+» түймесін басыңыз.
2. Таймер индикаторында «Lo» көрсетіледі.

Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін

1. Плита қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Балалардан құлыптау түймесін басып тұрыңыз немесе «-» & «+» түймесін бірге 3 секунд басып тұрыңыз.
3. Енді пісіру панеліңізді пайдалануды бастай аласыз.



Плита құлыптау режимінде болғанда, «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесінен басқа барлық басқару элементтері өшіріледі. Төтенше жағдайда сіз әрқашан «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін пайдаланып, плитаны өшіре аласыз, бірақ келесі пайдаланар алдында пісіру панелін алдымен құлыптау режимінен шығару қажет.

4.9 Қызып кетуге қарсы қорғаныс

Кірістірілген температура датчигі пісіру панелінің ішіндегі температураны басқарады. Егер температураның жоғарылауы анықталса, пісіру панелі автоматты түрде жұмысын тоқтатады.

4.10 Төгілуден қорғаныс

Басқару элементтеріне белгілі бір мөлшердегі сұйықтық төгілгеннен кейін плита дыбыстық сигнал шығарып, өшеді. Бұл жағдайда қуатты өшіріп, ыстық сұйықтықтарды тазалау кезінде әдеттегі сақтық шараларын ұстанып, тамақ пісіруді жалғастырмас бұрын плитаның құрғақ екеніне көз жеткізіңіз. (Тазалау және күтім көрсету бөлімін қараңыз).

4.11 Шағын бұйымдарды анықтау

Егер индукциялық пісіру панелінде сәйкес келмейтін өлшемдегі немесе магнитті емес (мысалы, алюминийден жасалған) таба немесе басқа шағын заттар (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) қалса, индукциялық пісіру панелі автоматты түрде 1 минуттан кейін күту режиміне өтеді. Салқындату желдеткіші тағы 1 минут жұмыс істейді.

4.12 Қалдық жылу туралы ескерту

Плита біраз уақыт жұмыс істегенде, онда қалдық жылу болады. Ыстық беттерден жарақат алу ықтималдығы туралы ескерту үшін дисплейде «H» әрпі (қалдық қыздыру индикаторы) көрсетіледі. Ол беті қауіпсіз температураға дейін суыған кезде жоғалады.

4.13 Автоматты түрде өшу

Плитаның тағы бір қауіпсіздік функциясы – автоматты түрде өшу. Бұл функция пісіру аймағын өшіруді ұмытқан кезде іске қосылады. Әдепкі өшу уақыты төмендегі кестеде берілген:

Қуат деңгейі	Әдепкі жұмыс таймері (сағат)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4

7	2
8	2
9	2

4.14 Таймерді пайдалану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Оны минут есептегіш ретінде орната аласыз. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыттан кейін пісіру аймақтарының ешқайсысын өшірмейді.
- Оны белгіленген уақыттан кейін бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіретіндей етіп орнатуға болады.
- Таймерді 99 минутқа орнатуға болады.

Таймерді минут есептегіш ретінде пайдалану

Егер де бірде-бір пісіру аймағын таңдамаған болсаңыз

1. Пісіру панелі қосулы екеніне көз жеткізіңіз.

Ешбір пісіру алаңын таңдамасаңыз да, минуттық бақылау құралын пайдалана аласыз.

2. Таймер түймесін түртіңіз, таймер индикаторында «30» көрсетіледі.
3. «-» немесе «+» басқару түймесін түртіп, таймерді реттеңіз. Орнатылған минуттар шамамен 5 секунд жыпылықтағаннан кейін расталады. Уақыт орнатылғаннан кейін дереу кері санақ басталады. Көрсеткіш тақтада «36» қалған уақыт көрсетіледі.
4. Таймерден бас тарту үшін таймер түймесін басыңыз, таймер дисплейінде «00» көрсетіліп, содан кейін дисплейде «--» пайда болады.
5. 30 секундтан кейін дыбыстық сигнал беріледі және белгіленген уақыт өткенде таймер дисплейінде «--» көрсетіледі.

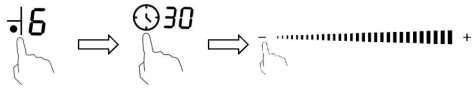
Уақытты 1 минутқа азайту немесе көбейту үшін таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін бір рет түртіңіз.

Уақытты 10 минутқа азайту немесе көбейту үшін таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін түртіп, ұстап тұрыңыз.

Орнату уақыты 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 00 минутқа оралады.

Бір пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

1. Қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз.
2. Таймер түймесін түртіңіз, таймер индикаторында «30» көрсетіледі.
3. «-» немесе «+» басқару түймесін түртіп, таймерді реттеңіз. Орнатылған минуттар шамамен 5 секунд жыпылықтағаннан кейін расталады.

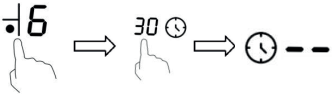


Таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін бір рет түрту уақытты 1 минутқа азайтатын немесе көбейтетін болады.

Таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін түртіп, ұстап тұру уақытты 10 минутқа азайтатын немесе көбейтетін болады.

Орнату уақыты 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 0 минутқа оралады.

4. Егер қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіп, содан кейін таймерді түртсеңіз, таймер жойылып, минуттық дисплейде «00», содан кейін «--» көрсетіледі.



5. Уақыт орнатылған кезде кері санақ дереу басталып, дисплейде қалған уақыттың «36» көрсетіледі.

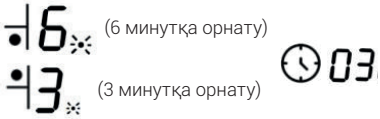
4 Құрылғыны пайдалану

Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы «6» қызыл нүктесі жанып, аймақ таңдалғанын көрсетеді.

Бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

1. Бұл функция бірнеше қыздыру аймақтарында пайдаланылса, таймер индикаторы ең қысқа уақытты көрсетеді. (Мысалы, №1 аймаққа 3 минут орнатылған болса, ал №2 аймаққа 6 минут орнатылған болса, таймер индикаторы «3» мәнін көрсететін болады.)

Қуат деңгейі индикаторының жанындағы жыпылықтайтын қызыл нүкте таймер дисплейінде берілген пісіру аймағының қалған белгіленген уақытын көрсететінін білдіреді. Егер сіз басқа пісіру аймағының қалған уақытын тексергіңіз келсе, сол аймақ үшін пісіру аймағын таңдау түймесін басыңыз. Таймер белгіленген уақытты көрсетеді.



2. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін тиісті аймақ автоматты түрде өшеді және аймақ қауіпсіз температураға дейін салқындағанша дисплейде «H» жазуы көрсетіледі.

Егер таймерді орнатқаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе, 1-қадамнан бастауыңыз керек.

4.13 Қыздыру параметрлері

Төмендегі параметрлер тек анықтама ретінде ұсынылған. Нақты параметрлер бірнеше факторға, соның ішінде ыдысыңызға немесе пісірілетін тамақтың мөлшеріне қарай өзгешеленеді.

Жылу	Жарамдылық
1 - 2	• аз мөлшердегі тамақты мұқият жылыту • шоколадты, майды және тез тұтанатын тағамдарды еріту • баяу қайнату • баяу жылжыту
3 - 4	• қайта жылыту • тез қайнату • күріш пісіру
5 - 6	• құймақтар
7 - 8	• соте • макарон өнімдерін пісіру
9	• араластырып қуыру • қатты қуыру • сорпаны қайнату • суды қайнату

5 Пісіру нұсқаулары



Өсімдік майы мен малдың майы өте тез қызатындықтан, қуырған кезде, әсіресе пісіру панелінің Boost функциясын қолданғанда абай болыңыз. Өте жоғары температураларда өсімдік майы мен малдың майы өздігінен тұтанатынып, үлкен өрт қаупін тудырады.

5.1 Пісіру кеңестері

- Тамақ қайнаған кезде температураны төмендетіңіз.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтау арқылы электр қуатын үнемдейді.
- Пісіру уақытын азайту үшін су немесе майды азайтыңыз.
- Пісіруді жоғары температурада бастап, тағам барынша қызған кезде оны азайтыңыз.

Баяу қайнату, күріш пісіру

- Баяу қайнату қайнау температурасына жетпей, шамамен 85˚С-та орын алады, осы кезде пісіру сұйықтығының бетіне анда-санда көпіршіктер көтеріледі. Бұл дәмді сорпалар мен жұмсақ бұқтырмаларды дайындаудың басты сыры, өйткені тағам дәмі ұзақ пісірмей-ақ айқын сезіледі. Жұмыртқа мен ұн негізіндегі тұздықтарды қайнау температурасынан төмен температурада пісіру керек.
- Күрішті сіңіру әдісімен дайындау, тағамды ұсынылған уақытта пісіру секілді кейбір тапсырмалар үшін температураны ең төменгі мәннен жоғарырақ қою қажет болуы мүмкін.

Стейкті қуыру

Шырынды хош иісті стейктерді қуыру үшін:

1. Қуыру алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қалдырыңыз.
2. Түбі қалың табаны алдын ала қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына май жағыңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май құйып, үстіне ет салыңыз.
4. Қуырылып жатқан стейкті тек бір рет аударыстырыңыз. Стейктің нақты қуырылу уақыты еттің қалыңдығына және оның қаншалықты дайындалатынына байланысты өзгешеленеді. Әр жағын қуыруға шамамен 2–8 минут кетеді. Қуыру дәрежесін анықтау үшін стейктің үстінен басыңыз: ол неғұрлым қатты болса, соғұрлым «жақсы қуырылған» болып есептеледі.
5. Стейкті ұсынбай тұрып, жылы табаққа бірнеше минутқа қалдырыңыз. Ет «демалып», жұмсара түседі.

Араластырып қуыру үшін

1. Түбі жалпақ вок табаны немесе керамикамен қапталған үлкен табаны таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықты дайындаңыз. Араластырып қуыру тез болуы керек. Көп мөлшерде тамақ дайындаған кезде оны бірнеше порцияға бөліп пісіріңіз.
3. Табаны қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен кез келген етті пісіріп, оны бір жаққа қойып, жылы сақтаңыз.
5. Көкөністерді араластырып қуырыңыз Ыстық, бірақ әлі қытырлақ болғанда, пісіру аймағын төменірек режимге орнатып, етті табаға салыңыз және тұздықты қосыңыз.
6. Ингредиенттер қызғанына көз жеткізу үшін оларды ақырын араластырыңыз.
7. Бірден ұсыныңыз.

6 Құрылғыны орнату

6.1 Пісіру панелін орнатпай тұрып ескерілетін жайттар

- Жұмыс беті төртбұрышты және тегіс, ешқандай құрылымдық элементтер кедергі жасамайды.
- Жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған.
- Егер плита тұмшапештің үстіне орнатылса, тұмшапеште кіріктірілген салқындату желдеткіші бар.
- Құрылғы барлық арақашықтық талаптарына, сондай-ақ қолданылатын стандарттар мен нормативтерге сәйкес келетін болады.
- Жергілікті сым өткізу ережелері мен нормативтеріне сәйкес орнатылған және орналастырылған, негізгі қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін оқшаулау қосқышы тұрақты сымдарға кіріктірілген. Оқшаулау қосқышы бекітілген үлгіге сәйкес болуы тиіс және барлық полюстерде (немесе жергілікті сым ережелері бұл талаптарды өзгертуге мүмкіндік берсе, барлық белсенді [фаза] өткізгіштерде) 3 мм әуе аралығындағы контактілердің ажыратылуын қамтамасыз етуі керек.
- Егер орнатуға қатысты күмәндансаңыз, жергілікті құрылыс органдарына және заңнамалық актілерге жүгініңіз.
- Пісіру панелінің айналасындағы қабырғаларды безендіру үшін ыстыққа төзімді және оңай тазаланатын материалдар (мысалы, керамикалық плитка) қолданылуы тиіс.

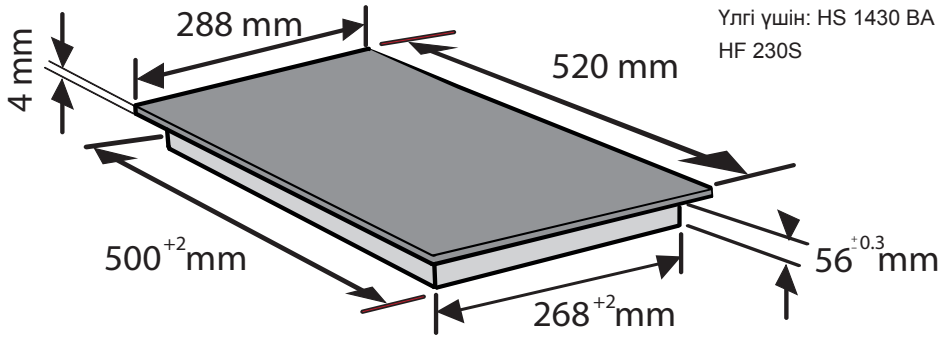
6.2 Пісіру панелін орнатқан кезде ескерілетін жайттар

- Қуат кабелі шкафтардың немесе жәшіктердің есіктері арқылы қолжетімсіз
- Пісіру панелінің негізіне шкафтың сыртынан жеткілікті таза ауа жетеді
- Егер плита жәшіктердің немесе шкафтардың үстіне орнатылса, плитаның негізінің астына жылудан қорғайтын тосқауыл орнатылады
- Тұтынушы оқшаулау қосқышына оңай қол жеткізе алады.

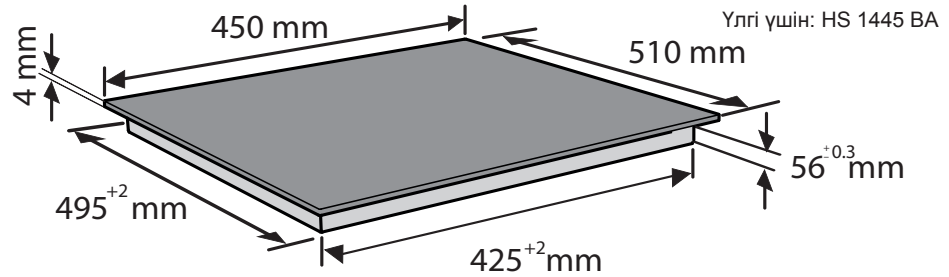
6.3 Орнату жабдығын таңдау

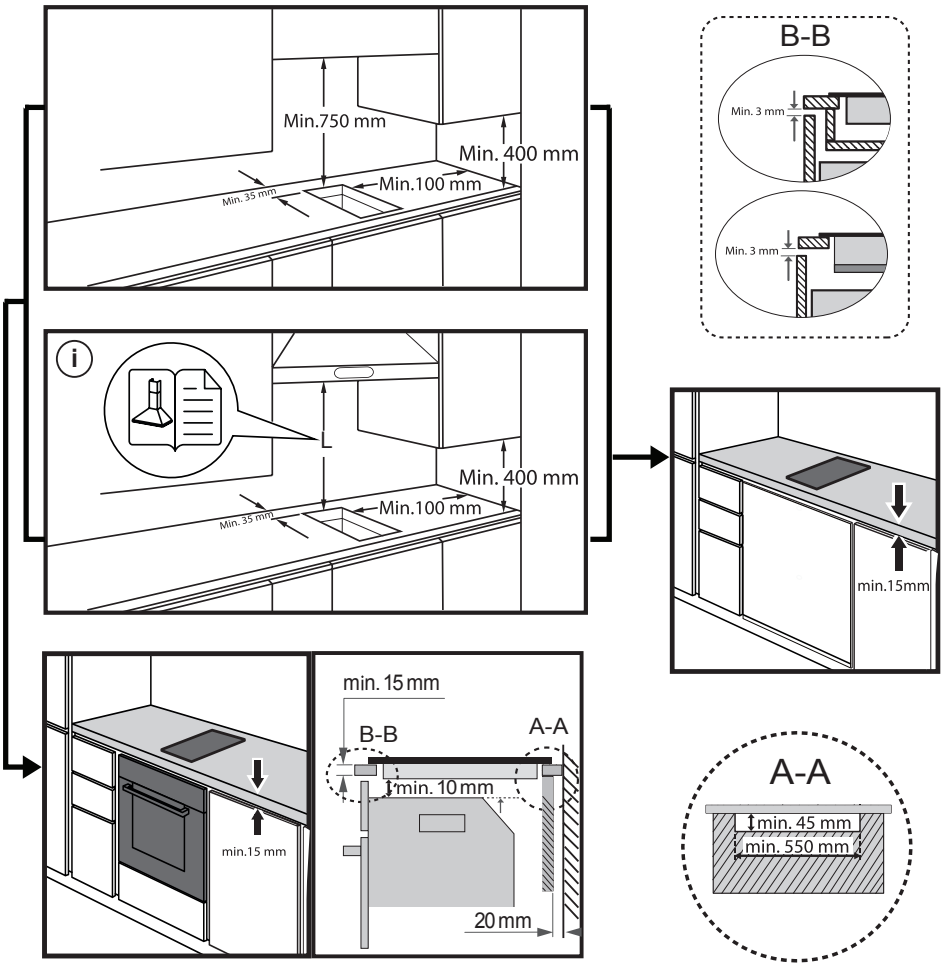
Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіңіз.

Кез-келген жағдайда, Индукция қабығы жақсы желдетілгеніне және ауа кірісі мен шығысы бұғатталмағанына көз жеткізіңіз. Индукция қабығы жақсы жұмыс күйінде екеніне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей.

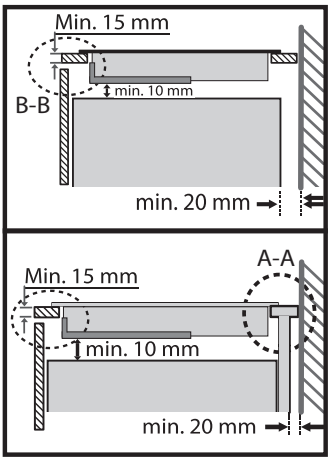


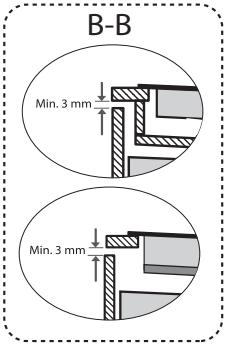
6 Құрылғыны орнату

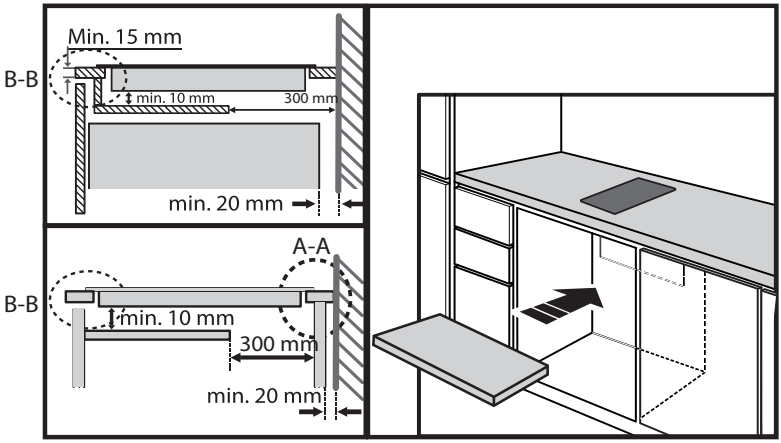


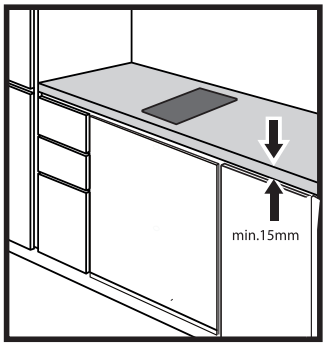


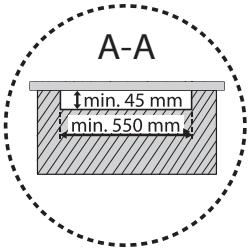
6 Құрылғыны орнату



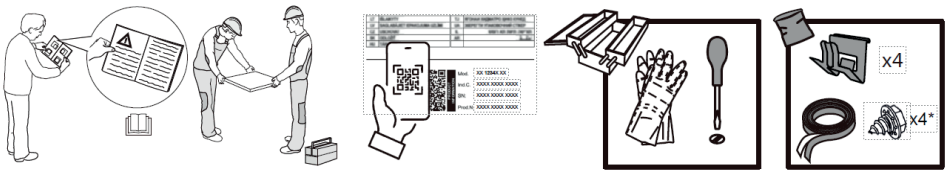


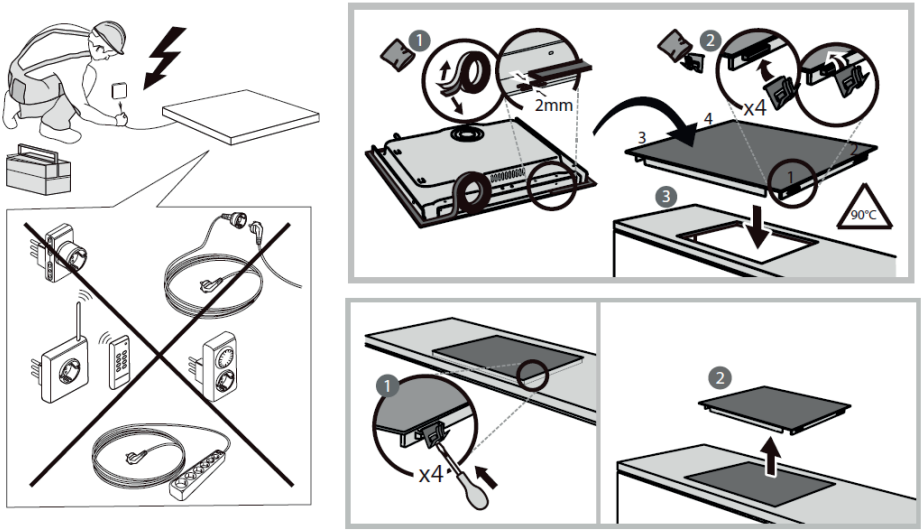






6 Құрылғыны орнату





6.4 Пешті желілік қуат көзіне қосу

Бұл шұңқырды желілік қуат көзіне тек тиісті білікті адам қосуы керек. Шұңқырды желілік қуат көзіне қоспас бұрын, мынаны тексеріңіз:

1. Тұрмыстық сымдар жүйесі құмыра тартқан қуатқа жарамды.
2. Кернеу рейтингтік тақтайшада берілген мәнге сәйкес келеді

Қуат көзінің кабельдік бөліктері рейтингтік тақтайшада көрсетілген жүктемеге төтеп бере алады. Пешті электр қуат көзіне қосу үшін адаптерлерді, редукторларды немесе тармақтау құрылғыларын пайдаланбаңыз, себебі олар қызу мен отты тудыруы мүмкін.

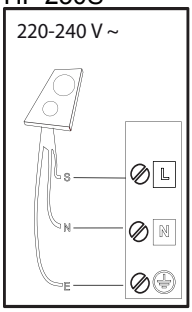
Қуат көзі кабелі ешқандай ыстық бөлшектерге тигізбеуі керек және оның температурасы кез-келген нүктеде 75°C-тан аспауы үшін орналастырылуы керек.

Тұрмыстық сымдар жүйесінің өзгеріссіз жарамдылығын электрикпен тексеріңіз. Өзгерістерді тек білікті электрик жасауы керек.

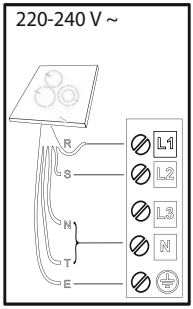
Қуат көзі тиісті стандартқа немесе бір полюсті ажыратқышқа сәйкес қосылуы керек. Қосылу әдісі төменде көрсетілген.

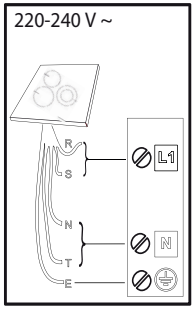
6 Құрылғыны орнату

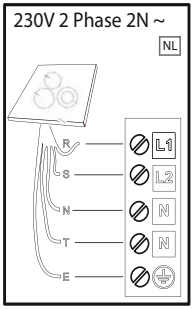
HS 1430 BA
HF 230S



HS 1445 BA







R: black-nero-negro-preto-μαύρος-must-melns-juodas-czarny-schwarz-noir-zwart-negru-черно-црн-črna-crno-черный-чорний-қара-černá-čierna-fekete-svart-musta-svart-sort-siyah-dubh-svartur

S: brown-marrone-marrón-marrom-καφέ-pruun-brūns-rudas-brązowy-braunen-brun-bruin-maro-кафяв-браон-rjava-smeđ-коричневый-коричневий-қоңыр-hnědý-hnedý-barna-brunt-ruskeabrunt-brunkahverengi-donn-brúnn

T:blue (gray)-blu (grigio)-azul (gris)-azul (cinza)-μπλε (γκρι)-sinine (hall)-zila (pelēka)-mėlyna (pilkas)-niebieski (szary)-blau (grau)-bleu (gris)-blauw (grijs)-albastru (gri)-синьо (сиво)-плава (сива)-modro (sivo)-plava (siva)-синий (серый)-синій (сірий)-көк (сұр)-modrý (šedá)-modrý (sivá)-kék (szürke)-blå (grå)-sininen (harmaa)-blå (grå)-blåt (gråt)-mavi (gri)-gorm (liath)- blár (grár)

E:yellow/green-giallo/verde-amarillo/verde-amarelo/verdeκίτρινο/πράσινο-kollane/rohe-line-żeltens/zaļšgeltona/žalia-żółty/zielony-gelb/grün-jaune/vert-geel/groen-galben/verde-жълто/зелено-жуто/зелена-rumeno/zeleno-žuto/zelena-желтый/зеленый-жовтий/зелений-жасыл/сары-žlutá/zelená-žltá/zelenásárga/zöld-gul/grønn-keltainen/vihreä-gul/grön-gul/grøn-sarı/yeşil-buí/glas-gulur/grænn

N:blue-blu-azul-azul-μπλε-sinine-zila-mėlyna-niebieski-blau-bleu-blauw-albastru-синьо-плава-modroplava-синий-синій-көк-modrý-modrý-kék-blå-sininen-blå-blåt-mavi-gorm- blár

1. Егер кабель зақымдалса немесе ауыстыру қажет болса, жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін оны тиісті құралдарды қолдана отырып сервистік маман ауыстыруы тиіс.
2. Құрылғы тікелей электр желісіне қосылған жағдайда, контактылар арасындағы арақашықтығы кемінде 3 мм болатын көпполюсті автоматты ажыратқыш орнатылуы тиіс.
3. Орнатушы электр қосылымының дұрыс жасалғанына және қауіпсіздік талаптарына сәйкес келетініне көз жеткізуі тиіс.
4. Кабельді бүгуге немесе қысып қалдыруға болмайды.
5. Кабельді үнемі тексеріп, тек білікті маман ғана ауыстыруы тиіс.

Орнатудан кейін плитаның төменгі беті мен электр сымына қол жеткізу мүмкін емес.

7 Тазалау және күтім көрсету

Не	Қалай	Маңызды
Әйнектегі күнделікті ластанулар (әйнектегі саусақ іздері, іздер, тамақ немесе қантсыз сұйықтықтар дақтары)	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пісіру панелінің тазартқышын шыны әлі жылы (ыстық емес!) болған кезде қолданыңыз. 3. Сумен шайып, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 4. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	• Пісіру панелінің қуаты өшірілгенде, «Ыстық бет» көрсеткіші болмаса да, пісіру аймағы ыстық болып қалуы мүмкін! Аса мұқият болыңыз. • Күшті тазартқыштар, кейбір нейлон тазартқыштар және қатты/қажақ тазартқыштар әйнекті сызып тастауы мүмкін. Тазалағыш немесе жуғыш затыңыздың сәйкес келетініне көз жеткізу үшін әрқашан жапсырмасын оқып шығыңыз. • Тазартқыштардың қалдықтарын ешқашан пісіру панелінің бетінде қалдырмаңыз: әйнек боялуы мүмкін.
Шыны бетіндегі қайнап төгілген сұйықтықтар, еріген заттар және ыстық қантты төгілулер	Әйнек Индукциялық плиталарға сай келетін қалақшаны, шпательді немесе жүзді қырғышты пайдаланып, оларды дереу алып тастаңыз, бірақ ыстық пісіру беттерінде абай болыңыз: 1. Қабырғадағы пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пышақты немесе құралды 30° бұрышта ұстап, кез келген ластануды немесе дақты плитаның салқын жеріне қырып алыңыз. 3. Ластануды немесе төгілген сұйықтықты ыдыс-аяққа арналған шүберекпен немесе қағаз сүлгімен сүртіп алыңыз. 4. Жоғарыдағы «Әйнектегі күнделікті ластанулар» үшін 2-4 қадамдарды орындаңыз.	• Қайнатылған және қантталған тағамнан немесе төгілген сұйықтықтан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Егер дақтарды суығанша әйнекте қалдырсаңыз, артынша оларды кетіру қиынға соғуы немесе тіпті әйнек бетіне тұрақты зақым келтіруі мүмкін. • Кесу қаупі: қауіпсіздік қақпағы тартылған кезде, қырғыштағы пышақ ұстарадай өткір болады. Аса мұқият пайдаланып, қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
Басқару элементтеріне сұйықтықтың төгілуі	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгілген сұйықтықты сіңіріп алыңыз 3. Сенсорлық басқару аймағые таза, дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Аймақты қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 5. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	• Пісіру панелі дыбыстық сигнал шығаруы және өшуі мүмкін, ал егер сұйықтық сенсорлық басқару элементтеріне тиіп кетсе, олар істемей қалуы мүмкін. Пісіру панелін қоспас бұрын сенсорлық басқару аймағын құрғатып сүртіңіз.

8 Ақаулықтарды жою

Ақаулықтарды жою	Негізгі себебі	Анықтама
Плитаны қосу мүмкін емес.	Қуат жоқ.	Плитаның электр желісіне қосылғанына және қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Үйіңізде немесе аймағыңызда электр қуаты өшпегеніне көз жеткізіңіз. Егер бәрін тексеріп, мәселені шеше алмасаңыз, білікті маманға жүгініңіз.
Басқару элементтері басқанға әсер етпейді.	Басқару элементтері құлыпталған.	Басқару элементтерінің құлпын ашыңыз. Нұсқаулар алу үшін «Индукциялық пісіру панеліңізді пайдалану» бөлімін қараңыз.
Сенсорлық басқару элементтерін басқару қиын.	Басқару элементтерінде шағын су қабаты болуы мүмкін және басқару элементтерін түрту үшін саусақ ұшын пайдалану қажет болуы мүмкін.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және басқару элементтерін түрткен кезде саусақ ұшын пайдаланыңыз.
Әйнек сырылуда.	Ыдыстың шеттері кетілген.	Түбі тегіс ыдыстарды қолданыңыз. «Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау» бөлімін қараңыз.
	Жарамсыз қажақ ұнтақтарды немесе тазартқыштарды қолдану.	«Тазалау және күтім көрсету» бөлімін қараңыз.
Кейбір табалар сықырлаған немесе шерту дыбыстарын шығарады.	Бұған ыдысыңыздың пішіні себеп болуы мүмкін (әр түрлі металдардың қабаттары әрқалай дірілдейді).	Бұл ыдыс-аяқ үшін қалыпты жағдай және ақаулықтың белгісі емес.
Индукциялық плита жоғары қыздыру температурасында жұмыс істегенде ақырын гүіл естіледі.	Бұл индукциялық плиталардың технологиясымен байланысты.	Бұл қалыпты жағдай, бірақ қыздыру температурасын төмендеткен кезде гүіл басылуы немесе толығымен кетуі керек.
Индукциялық плитадан шығатын желдеткіш шуы.	Электрониканың қызып кетуіне жол бермеу үшін индукциялық плитаға кіріктірілген салқындату желдеткіші қосылды. Ол индукциялық плитаны өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастыра алады.	Бұл қалыпты жағдай және ешқандай әрекетті қажет етпейді. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде индукциялық плитаны желіден ажыратпаңыз.

8 Ақаулықтарды жою

Табалар қызбайды және дисплейде көрсетілмейді.	Индукциялық плитаны табаны анықтай алмайды, себебі ол индукциялық пісіруге жарамайды.	Индукциялық плиталарға сәйкес келетін ыдыстарды пайдаланыңыз. «Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау» бөлімін қараңыз.
	Индукциялық плитаны табаны анықтай алмау себебі – ол пісіру аймағы үшін тым шағын немесе дұрыс орналаспаған.	Табаны ортасына қойыңыз және оның түбі пісіру аймағының өлшеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Индукциялық плита немесе пісіру аймағы күтпеген жерден өшірілгенде, дыбыстық сигнал беріледі және қате коды (әдетте пісіру таймерінің дисплейінде бір немесе екі санмен ауысады) көрсетіледі.	Техникалық ақаулық.	Ақаулық әріптері мен сандарын жазып алып, индукциялық плитаны желіден ажыратыңыз және білікті маманға жүгініңіз.

Индукциялық пісіру аймағының ақауларын көрсету және тексеру

Ауытқулар пайда болған кезде индукциялық плита автоматты түрде қорғаныс режиміне өтіп, тиісті қорғаныс кодтарын көрсетеді:

Ақаулықтарды жою	**Негізгі себебі**	**Анықтама**
F3/F4	Индукциялық катушканың температура датчигінің ақаулығы.	Білікті маманға жүгініңіз
F9/FA	IGBT температура датчигінің ақаулығы.	Білікті маманға жүгініңіз
E1/E2	Қалыпты емес қуат кернеуі.	Қуат көзінің тұрақты екеніне көз жеткізіңіз. Қуат берілгеннен кейін қосыңыз.
E3	Индукциялық катушканың температура датчигінің қызып кетуі.	Білікті маманға жүгініңіз

Жоғарыда жиі кездесетін ақауларды тексеру деректері мен қорытындылары берілген.

Қауіп пен индукциялық плитаның зақымдануын алдын алу үшін құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз.

Өндіруші: “Arcelik A.S.”

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

Ресей Федерациясындағы импорттаушы / Өндіруші уәкілеттік берген тұлға: ООО "Ай Эйч Пи Апплаенсес », 398040, Ресей, Липецк облысы, г.о. Липецк облысы, Липецк, Металлургов алаңы, 2 уй

Қазақстандағы сенім телефонының нөмірі - 8 800 100 57 31

Сериялық нөмірдің алғашқы екі саны зауыт кодын көрсетеді, келесі екі саны - шығарылған жылын, ал үшінші екі саны - нешінші аптасында өндірілгенін көрсетеді.

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

Құралды сақтау шарттары және мерзімі, қызмет көрсету мерзімі.

Құралды -40 ºС –дан +50ºС-ға дейінгі температурада жабық үй-жайда сақтаңыз

Құрал 2006/95/ЕС, 2004/108/ЕС Директиваларына сәйкес жасалған.

Additional Information for User Manual:
Дополнительная информация по руководству пользователя:
Пайдаланушы нұсқаулығына арналған қосымша ақпарат:

Technical information on the operating Low Power Modes pursuant to EU Regulation 2023/826
Техническая информация о рабочих режимах с низким энергопотреблением в соответствии с Регламентом ЕС 2023/826
ЕО 2023/826 ережесіне сәйкес жұмыс істейтін төмен қуат режимдері туралы техникалық ақпарат

Mode Режим Режим	POWER CONSUMPTION(WATT) ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЕ (ВАТТ) ҚУАТ ТҰТЫНУ (ВАТТ)	PERIOD(MINUTES)* ПЕРИОД (МИНУТЫ)* период(минут)*
Off Выкл Өшірулі	0.5	20

* The period after which the equipment reaches automatically standby mode, off mode or networked standby in minutes and rounded to the nearest minute.
* Период, по истечении которого оборудование автоматически переходит в режим ожидания,выключения или сетевой режим ожидания, в минутах, округленный до ближайшей минуты.
* Жабдықтың автоматты күту режиміне, өшіру режиміне немесе желілік күту режиміне бірнеше минут ішінде жеткен және ең жақын минутқа дейін дөңгелектенетін кезең.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç Caddesi No: 2-6, 34445,
Sütlüce, İstanbul, Türkiye