Haier

ВСТРАИВАЕМАЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

КІРІКТІРІЛГЕН ШЫНЫ КЕРАМИКАЛЫҚ ПЛИТА

ОРНАТУ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

HHY-Y64FFVB1

Перед началом работы с новой варочной панелью внимательно прочитайте инструкцию

Жаңа плитаны қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз

МОНТАЖ ИЗДЕЛИЯ ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ В СООТВЕТСТВИИ С ПРЕДОСТАВЛЕННЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ

ӨНІМДІ ОРНАТУ БІЛІКТІ ТЕХНИКАЛЫҚ МАМАНМЕН, ҰСЫНЫЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚТАРДЫ САҚТАЙ ОТЫРЫЛЫП ҚАНА ЖҮЗЕГЕ АСЫРЫЛА АЛАДЫ

Предупреждения о безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Просим внимательно ознакомиться с этой информацией перед началом использования своей варочной панели.

Установка

Риск поражения электрическим током

- *Отключите устройство от электросети перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания.*
- *Подключение к исправной системе заземления является важным и обязательным.*
- *Изменения в домашней системе электропроводки должен выполнять только квалифицированный электрик.*
- *Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.*

Опасность порезов

- *Соблюдайте осторожность - края панели острые.*
- *Несоблюдение предупреждения может привести к травме или порезу.*

Важные инструкции по безопасности

- *Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством перед установкой или использованием устройства.*
- *Не следует помещать в это устройство какие-либо горючие материалы или продукты.*
- *Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить ваши затраты на установку.*
- *Во избежание опасных ситуаций это устройство должно быть установлено в соответствии с данными инструкциями по установке.*

- Устройство должно быть правильно установлено и заземлено квалифицированным лицом.
- Подключать устройство следует к цепи, которая оборудована разъединителем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка устройства может привести к отмене гарантии или отказу производителя.

Эксплуатация и техническое обслуживание
Риск поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или потрескавшейся варочной панели. Если поверхность варочной панели имеет поломки или трещины, немедленно отключите устройство от электросети (настенный выключатель) и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Перед очисткой или техническим обслуживанием отключите варочную панель с помощью настенного выключателя.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.

Опасность для здоровья

- Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантантами (например, дозаторы инсулина) перед использованием этого устройства должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут затронуты электромагнитным полем.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.

Опасность горячей поверхности

• Во время использования доступные части устройства могут нагреваться до температуры, которая может стать причиной ожогов.
• Не следует касаться керамического стекла какой-либо частью тела, одежды или другими предметами, кроме подходящей посуды до тех пор, пока поверхность стекла не остынет.
• Не размещайте на поверхности варочной панели металлические объекты, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться
• Не подпускайте к варочной панели детей.
• Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите, чтобы ручки кастрюли не нависали над другими местами приготовления пищи. Не допускайте детей к ручкам.
• Невыполнение этой рекомендации может привести к ожогам.

Опасность порезов

• При отводе предохранительной крышки острое лезвие скребка варочной панели открывается. Пользуйтесь с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
• Несоблюдение предупреждения может привести к травме или порезу.

Транспортировка и хранение

- Размещайте изделие лицевой стороной вверх в соответствии с инструкциями по упаковке.
- Изделие хрупкое, обращайтесь с ним осторожно.
- Не подвергайте его воздействию влаги.
- Максимальное количество слоев укладывания - 32.
- Не переворачивайте его.
- Не храните изделие в среде с температурой ниже -15 ° С или выше 60 ° более 2 часов.

Важные инструкции по безопасности

- При использовании не оставляйте устройство без надзора. Выкипание вызывает задымление и утечку жира, который может воспламениться.
- Не применяйте устройство в качестве поверхности для работ или хранения
- Не оставляйте на устройстве какие-либо предметы или посуду.
- Не размещайте и не оставляйте рядом с устройством любые намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры, так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- Не используйте свое устройство для нагрева или отопления помещения.
- После использования всегда выключайте зоны приготовления и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е., с помощью сенсорного управления). Снимая сковороды, не полагайтесь на функцию обнаружения сковороды, чтобы отключить зоны приготовления.
- Не позволяйте детям играть с устройством, сидеть или стоять на нем, и залезать на него.
- Не храните в шкафах над устройством предметы, представляющие интерес для детей. Дети, залезающие на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в местах, где используется устройство.
- Дети или люди с ограниченными возможностями должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом об использовании устройства. Инструктор должен удостовериться, что они могут использовать устройство без опасности для себя или окружающих.

- *Не ремонтируйте и не заменяйте любые части устройства, если только это не рекомендуется руководством. Обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.*
- *Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.*
- *Не размещайте и не роняйте на варочную панель тяжелые предметы.*
- *Не вставайте на варочную панель.*
- *Не используйте кастрюли с зазубренными краями и не перетаскивайте кастрюли по поверхности индукционного стекла, чтобы не поцарапать его.*
- *Не используйте для очистки металлические мочалки или другие абразивные средства для чистки, так как они могут поцарапать индукционное стекло.*
- *Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистами с аналогичной квалификацией во избежание опасных ситуаций.*

- *Это устройство предназначено для использования в домашних или схожих с ними условиях:*

  - в кухонных зонах для персонала в офисах и других производственных средах;
  - в жилых домах в сельской местности;
  - в отелях, мотелях и других жилых средах;
  - в гостиницах типа "постель и завтрак".

- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Устройство и его применяемые части нагреваются во время использования. Необходимо проявлять осторожность и не касаться нагревательных элементов. Не следует подпускать к устройству детей младше 8 лет, кроме случаев, когда за ними ведется постоянное наблюдение.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если им было предоставлено наблюдающее лицо, или были даны инструкции по безопасному использованию устройства, и они ознакомлены с возможными опасностями.

- *Детям запрещено играть с оборудованием. Дети не должны выполнять очистку и пользовательское обслуживание без контроля.*
- *ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Невнимательное приготовление пищи на варочной панели на жире или масле может быть опасным и привести к пожару. НЕ пытайтесь потушить огонь водой, а выключите прибор и затем закройте пламя, например, крышкой или огнезащитным покрытием.*
- *ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Угроза возгорания: не держите никакие предметы на поверхностях, на которых готовится пища.*
- *Предупреждение: Если на поверхности появились трещины, выключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током, это относится к поверхностям варочных плит из стеклокерамики или аналогичных материалов, которые защищают токоведущие части.*
- *Не следует использовать пароочиститель.*
- *Устройство не предназначено для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.*

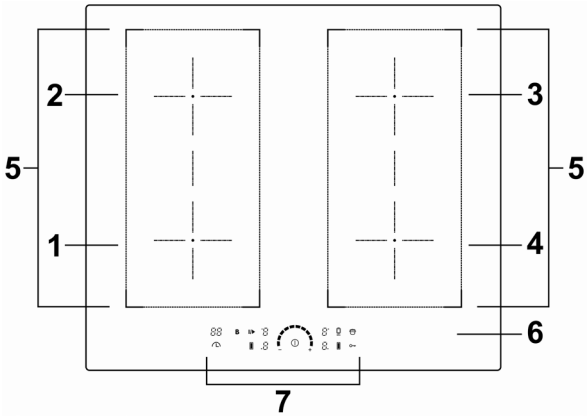
ВНИМАНИЕ: *Процесс приготовления пищи следует контролировать. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен контролироваться непрерывно.*
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: *Чтобы избежать опрокидывания устройства, необходимо установить средства стабилизации. См. указания по установке.*
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: *Используйте только защитные панели, разработанные производителем кухонного оборудования или указанные изготовителем в инструкции по применен, ию в качестве подходящих, или защитные панели, встроенные в устройство. Применение неподходящих защитных панелей привести к несчастному случаю.*
Данное устройство использует соединение на землю только в функциональных целях.

Поздравляем *с приобретением новой индукционной варочной панели. Рекомендуем потратить некоторое время и прочитать инструкцию/руководство по установке, чтобы понять, как правильно установить и эксплуатировать ее. Порядок установки приведен в главе по установке. Перед использованием внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности и сохраните данную инструкцию/руководство по установке для дальнейшего использования.*

Краткие сведения об изделии

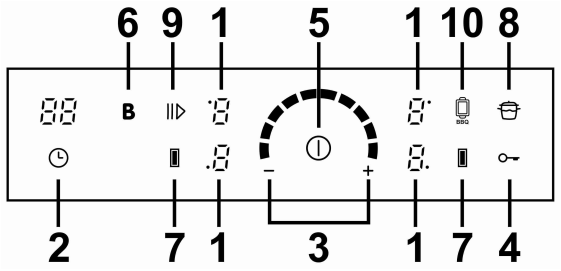
Вид сверху

HHY-Y64FFVB1



1. 2000 Вт повышение до 2600Вт
2. 1500 Вт повышение до 2000 Вт
3. 2000Вт повышение до 2600Вт
4. 1500Вт повышение до 2000Вт
5. Зона расширения
6. Стеклянная плита
7. Панель управления

Панель управления



1. Кнопки управления зоны приготовления
2. Управление таймером
3. Клавиша регулировки питания и таймера
4. Кнопка блокировки клавиатуры
5. Кнопка включения/выключения
6. Управление функцией повышения мощности
7. Управление зоной *расширения*
8. Управление сохранением тепла
9. Управление остановками
10. Управление грилем

Размеры емкостей

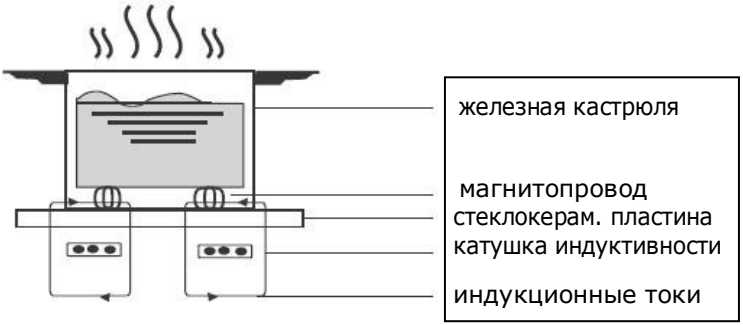
Зоны приготовления автоматически приспосабливаются к диаметру сковороды. Тем не менее, дно сковороды должно иметь минимальный диаметр, согласующийся с соответствующей зоной приготовления. Чтобы добиться наибольшей эффективности варочной панели, размещайте сковороду в центре зоны приготовления.

Базовый диаметр индукционной посуды

HHY-Y64FFVB1	
№ зоны приготовления	Минимальный размер дна посуды (мм)
1	120
2	120
3	120
4	120
Зона расширения	2п0

Памятка об индукционной кулинарии

Индукционная кулинария - это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она выполняется посредством электромагнитных вибраций, генерирующих тепло прямо в сковороду, а не в обход с помощью нагрева стеклянной поверхности. Стекло нагревается только благодаря тому, что сковорода в результате нагревает его.

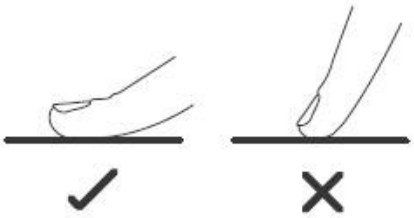


Перед применением новой индукционной варочной панели

• Прочитайте это руководство, уделяя особое внимание разделу "Предупреждения о безопасности".
• Удалите защитную пленку, которая все еще может оставаться на вашей индукционной панели.

Использование сенсорного управления

• Элементы управления реагируют на касание, поэтому нет необходимости прилагать усилие.
• Используйте подушечки пальцев, а не кончики.
• После каждого касания вы услышите короткий звуковой сигнал.
• Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и на них сверху отсутствуют предметы (например, посуда или ткань). Даже тонкий слой воды может затруднить использование элементов управления.



Выбор кухонной посуды

• Применяйте только такую кухонную посуду, основание которой пригодно для индукционного приготовления пищи. Обратите внимание на символ индукции на упаковке или на дне сковороды.



• Вы сможете узнать, способна ли ваша кухонная посуда проводить магнитный тест. Переместите магнит к основанию сковороды. Если она притягивается, то сковорода пригодна для индукции.

• Если у вас нет магнита:

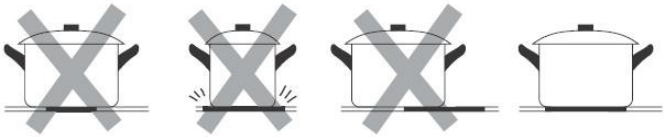
1. Налейте в емкость, которую вы хотите проверить, немного воды.
2. Если на дисплее не отображается значе ие U, а вода нагревается, емкость подходит для индукционной варочной панели.

• Не подходит кухонная посуда, выполненная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.

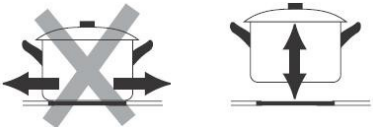
Не применяйте кухонную посуду с зазубренным или искривленным дном.



Убедитесь, что дно емкости гладкое, основание плотно прилегает к стеклу и его размер совпадает с размером зоны приготовления пищи. Используйте такие емкости, диаметр которых больше, чем графическое изображение на выбранной зоне. При применении более широкой сковороды энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы будете использовать небольшую посуду, эффективность будет меньше ожидаемой. Емкость всегда следует размещать в центре зоны приготовления пищи.



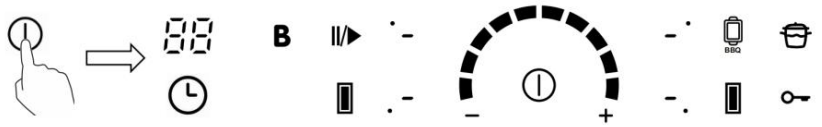
Посуду всегда следует поднимать с керамической варочной панели, а не перемещать по ней, так как стекло может поцарапаться.



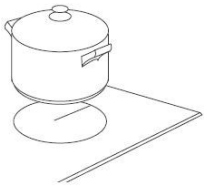
Использование индукционной варочной панели

Начало приготовления пищи

1. Коснитесь кнопки ON/OFF.
После включения питания зуммер выдает звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится " – " или " – – ", показывая, что индукционная варочная панель вошла в режим ожидания.

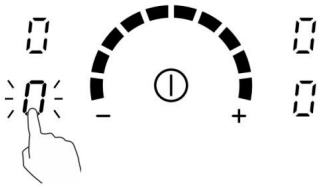


2. Поместите подходящую емкость в зону приготовления пищи, которую вы хотите использовать.

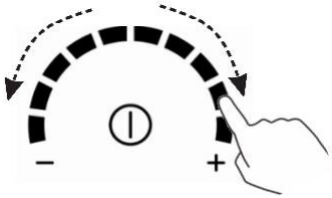


   a. Проверьте, что дно емкости и поверхность зоны приготовления пищи чистые и сухие.

3. При касании кнопки выбора нагреваемой зоны загорится индикатор выбранной зоны.



4. Установите уровень мощности, коснувшись "-", "+", или проведите вдоль элемента управления "I", или коснитесь любой точки "I".



a. Если вы не выбрали настройку нагрева в течение одной минуты, керамическая варочная панель автоматически выключится. Следует снова начать с шага 1.
b. Настройку нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления пищи.
c. Если провести вдоль "I", мощность изменится от ступени 9 до ступени 1.

Если на дисплее **мигает** ***значок*** **,**

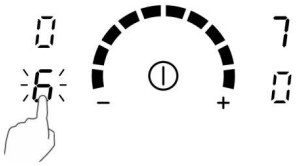
это означает, что:

- вы не поместили сковороду на правильную зону приготовления, или
- сковорода, которую вы используете, не пригодна для индукционной кулинарии, или
- сковорода слишком мала или не установлена в центре зоны приготовления.

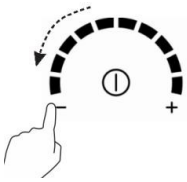
Нагрева не произойдет, пока в зоне приготовления не будет подходящей сковороды. Если в течение 1 минуты вы не поместите в зону приготовления подходящую сковороду, дисплей автоматически выключится.

По окончании приготовления пищи

1. Коснитесь элемента управления зоной приготовления, которую вы хотите отключить.



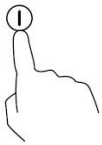
2. Коснитесь крайней левой точки, чтобы уменьшить уровень мощности, и выключите зону приготовления. Или коснитесь "-" и проведите до "0".



Убедитесь, что на дисплее питания отображается "0", а затем - "H".



3. К*осн*итесь *кнопки включения/выключения* и полностью выключите варочную панель.



4. Остерегайтесь нагретых поверхностей
Индикатор "H" покажет, какая из зон приготовления слишком горяча для касания. Он погаснет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. Она также может быть использована в качестве функции энергосбережения, и если вы хотите нагреть другие емкости, используйте варочную панель, пока она еще нагрета.

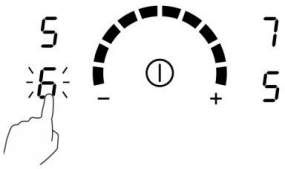


Применение функции повышения мощности

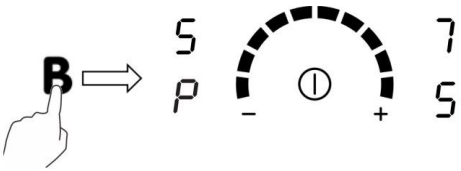
Повышение мощности – это функция мгновенного повышения мощности одной зоны на 5 минут. Таким образом, вы можете получить добиться большей мощности и быстро приготовить пищу.

Применение функции повышения мощности

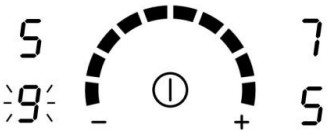
1. Коснитесь кнопки выбора зоны приготовления, начнет мигать индикатор рядом с кнопкой.



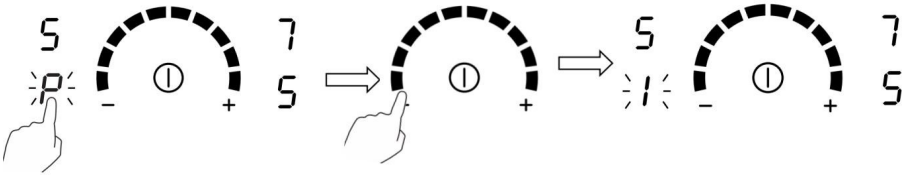
2. Коснитесь кнопки «Повышение мощности» – нагреваемая зона начнет работать в режиме повышенной мощности. На дисплее питания отобразится “P”, означая, что в этой зоне повысилась мощность.



3. После того, как вы включили функцию повышенной мощности, она будет работать в течение 5 минут. По прошествии 5 минут функция будет автоматически отключена.

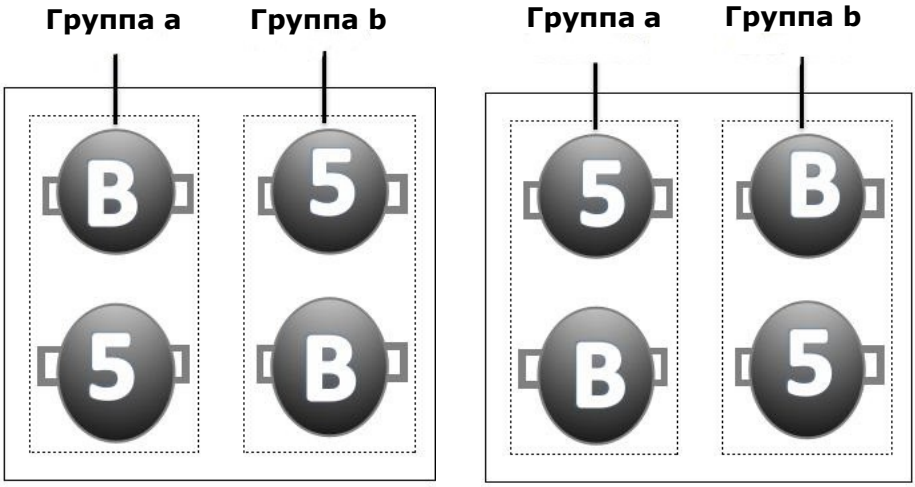


4. Если в течение указанных 5 минут возникнет необходимость отключения функции увеличения мощности, коснитесь кнопки выбора зоны *приготовления – начнет мигать индикатор рядом с кнопкой. Затем дважды коснитесь любой кнопки ползунка. Зона приготовления выйдет из функции увеличения мощности и отобразит уровень мощности в соответствии с последним нажатым значением.*



Ограничения при использовании

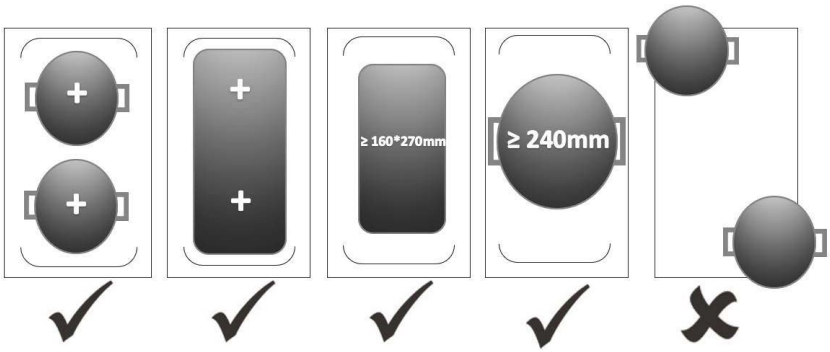
На этой варочной панели каждая зона может работать с функцией увеличения мощности. В устройстве имеется 2 группы зон. Если вам требуется применить повышение мощности, уменьшите уровень мощности другой зоны в этой же группе до 5 *или меньше, в противном случае на дисплее выбранной зоны символы будут мигать символы* P*, и уровень мощности автоматически будет установлен на* 9*. Когда одна зона находится в режиме увеличения мощности* P *, уровень мощности другой зоны не может преышать* 5 *.*



Зона расширения

- В любое время в зависимости от потребностей приготовления эта область может использоваться как одна зона или как две разные зоны.
- Зона расширения выполнена из двух независимых индукторов, управление которыми может производиться по отдельности. При ее работе в качестве одной зоны кухонную посуду можно перемещать из одной зоны в другую в пределах зоны расширения, сохраняя тот же уровень мощности, при котором кухонная посуда была помещена на варочную панель, и часть зоны, не занятая кухонной посудой, не будет нагреваться.
- Важно: Размещать кухонную посуду следует в центре одной зоны приготовления. При использовании кастрюль большого размера, овальных, прямоугольных и удлиненных емкостей убедитесь, что они расположены в центре зоны приготовления, закрывая оба креста.

Примеры правильного и неправильного расположения:



В качестве одной большой зоны

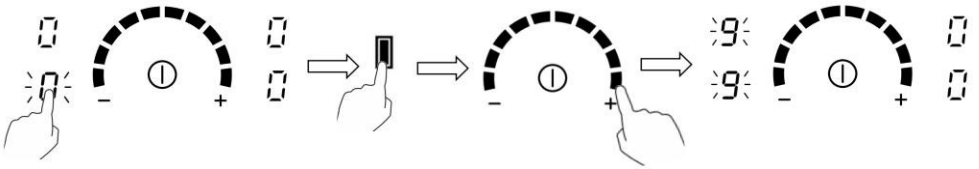
1. Чтобы использовать зону расширения как одну большую, просто нажмите на специальную кнопку.
2. Настройка мощности действует как для любой обычной зоны.

В качестве двух отдельных зон

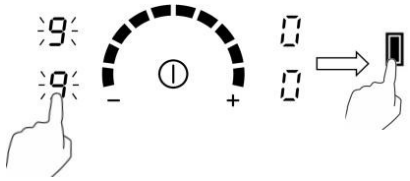
Чтобы использовать зону расширения в качестве двух разных зон с разными настройками мощности, еще раз нажмите на соответствующую кнопку, и зоны вернутся к своим предыдущим настройкам.

Применение зоны расширения

1. Выберите *одну* зону, которую хотите использовать *как зону расширения*, *нажмите на кнопку «Зона расширения» на индикаторе зон расширения.* Активируется функция «*Зона расширения*». На *дисплее* будут отображаться значки « ⊓ » и « ⊔ ». После этого задайте уровень мощности, индикатор соответствующей группы сразу же изменится.



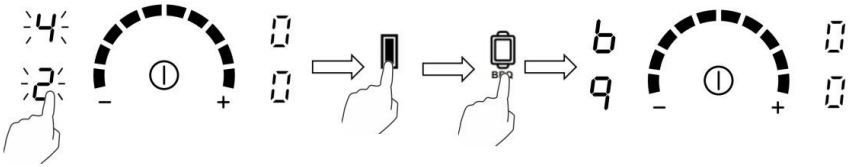
2. Чтобы выключить зону расширения, коснитесь кнопки группы зоны расширения, устройство выйдет из этого режима.



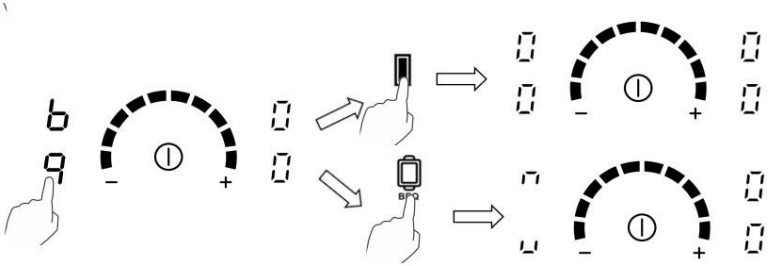
Применение функции «Барбекю»

Барбекю» (BBQ) – *это функция, которая используется в режиме зоны расширения, которая позволяет температуре на поверхности посуды оставаться на уровне, подходящем для жарки.*

1. Выберите кнопку выбора зоны – загорится индикатор выбранной зоны. Коснитесь кнопки «*З*она *расширения*» и «BBQ». На индикаторе выбранной зоны появится «b» «q».

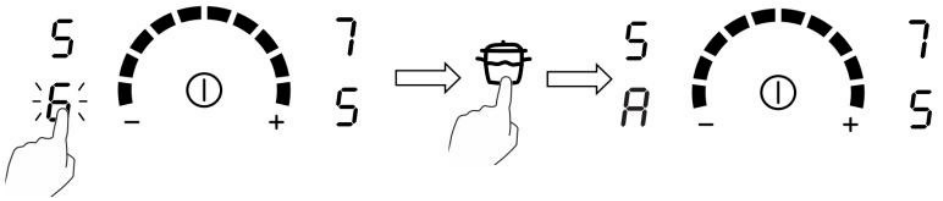


2. Для отключения функции «Барбекю» коснитесь кнопки «Зона расширения» или «BBQ». Функция «Барбекю» будет отключена. Мощность зоны в этой группе вернется к 0 или к уровню зоны расширения.

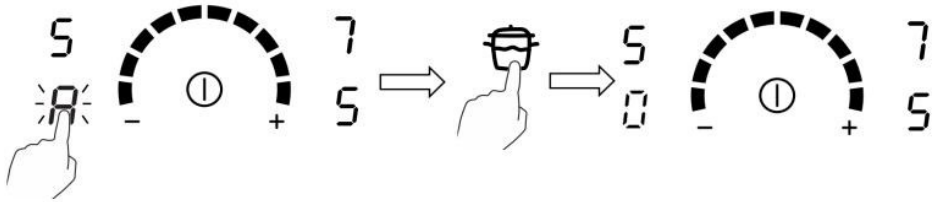


Применение функции поддержания тепла

1. Выберите зону, где необходимо использовать функцию поддержания тепла, затем на 3 сек. коснитесь кнопки поддержания тепла. Уровень мощности переключится на 0, затем перейдет в режим поддержания тепла. Функция поддержания тепла активизирована, и на дисплее отображается "A".



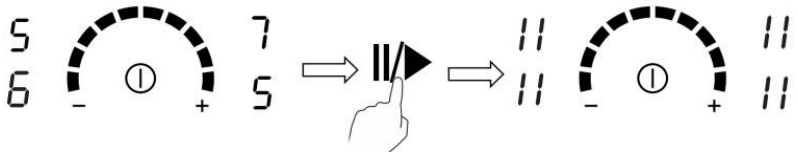
2. Чтобы отключить функцию поддержания тепла, выберите зону, в которой включена функция поддержания тепла, затем на 3 сек. коснитесь кнопки поддержания тепла. Устройство выйдет из функции поддержания тепла, и "A" исчезнет.



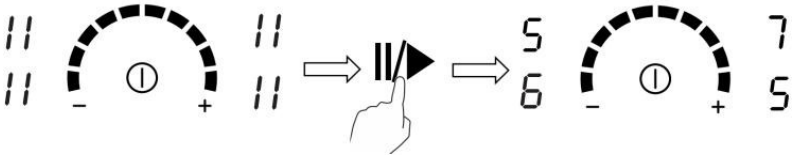
Применение функции остановки

1. Убедитесь, что зона приготовления работает.

2. Коснитесь кнопки STOP+GO, на индикаторе зоны приготовления отобразится "II".
Затем работа индукционной варочной панели будет деактивирована во всех зонах, кроме кнопок STOP+GO, включения/выключения и блокировки.



3. Чтобы отменить состояние паузы, коснитесь кнопки STOP + GO, затем зона приготовления вернется к уровню мощности, которую вы установили до этого.



Блокировка элементов управления

• *Чтобы предотвратить непреднамеренное использование, например, чтобы дети случайно не включили зоны приготовления, вы можете заблокировать элементы управления.*
• *Когда элементы управления блокированы, отключаются все, кроме* кнопки включения/выключения.

Порядок блокировки элементов управления
Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки, пока на индикаторе таймера не появится надпись «Lo»



Разблокировка элементов управления

1. Проверьте, что индукционная варочная панель включена.

2. Коснитесь кнопки управления блокировкой и удерживайте ее в течение 3 секунд.
3. Теперь можно начать использовать индукционную варочную панель.

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления, кроме кнопки включения/выключения, отключены; в аварийной ситуации вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью кнопки включения/выключения, но сначала необходимо разблокировать варочную панель в следующей операции.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При обнаружении слишком высокой температуры индукционная панель автоматически прекратит работу.

Обнаружение мелких предметов

Если на на варочной панели были оставлены предметы неподходящего размера или сковорода из немагнитного материала (например, из алюминия) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель через 1 минуту автоматически переходит в режим ожидания. Вентилятор задержит работу индукционной панели на следующую минуту.

Защитное автоматическое отключение

Автоматическое выключение - функция обеспечения безопасности вашей индукционной варочной панели. Она автоматически отключает устройство в случае, если вы забыли его выключить. Стандартные значения рабочего времени различных уровней мощности представлены в таблице:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Работа таймера по умолчанию (ч)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Когда емкость снята, зона приготовления немедленно прекращает нагрев, и варочная панель автоматически отключится через 2 минуты.

Лица с кардиостимулятором, прежде, чем пользоваться этим устройством, должны проконсультироваться с врачом.

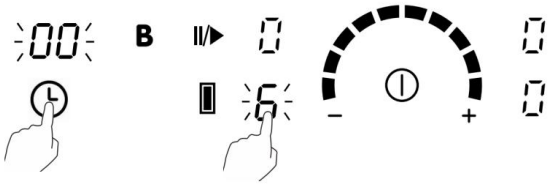
Применение таймера

• Таймер можно настроить на отключение одной или нескольких зон приготовления после истечения установленного времени.
• Таймер можно настроить до 99 минут.

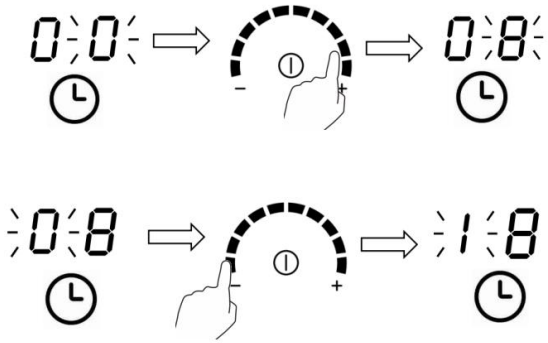
Настройка таймера на выключение одной зоны приготовления пищи

Настройка зон приготовления для этой функции будет следующая:

1. Коснитесь элемента управления зоной приготовления, для которой вы хотите установить таймер (например, зона №1).
2. Коснитесь кнопки «Таймер», индикатор устройства начнет мигать.



3. Загорится таймер из двух цифр. Когда одна из цифр начнет мигать, можно задать нужное время, коснувшись любой точки слайдера. Либо можно задать время касанием кнопок «-» и «+».



Если настройка времени превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению 0 минут.

4. Когда время установлено, его отсчет начнется немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

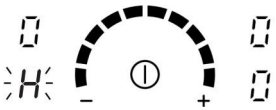


ПРИМЕЧАНИЕ: Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, указывая выбранную зону.



Чтобы отменить таймер, коснитесь элемента управления выбором зоны приготовления, а затем коснитесь «-» таймера, чтобы уменьшить время, таймер отменится, и на дисплее минут отобразится «00», а затем «-».

6. Когда таймер приготовления истечет, соответствующая зона приготовления автоматически выключится и отобразит “H”.

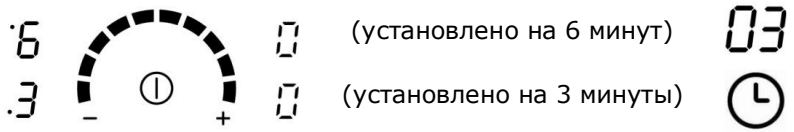


Остальные зоны приготовления, если они были включены ранее, будут продолжать работать.

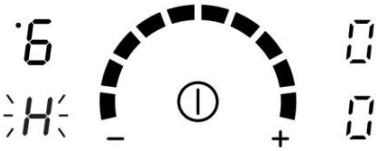
Настройка таймера на выключение нескольких зон приготовления

1. Если использовать эту функцию для нескольких зон приготовления, индикатор таймера будет показывать самое короткое время. Когда короткий таймер закончит отсчет, на дисплее будет отображаться большее время. (например, время настройки зоны 2# составляет 6 минут, время настройки зоны 1# составляет 3 минуты, на индикаторе таймера будет отображаться “03”.)

ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что индикатор таймера указывает время выбранной зоны.
Если вы хотите проверить установленное время другой зоны приготовления, коснитесь элемента управления выбором зоны приготовления. Таймер укажет это установленное время.



2. По истечении времени соответствующая зона приготовления автоматически выключится и отобразится "H".



ПРИМЕЧАНИЕ: Если вам необходимо изменить время после установки таймера, вы должны начать с шага 1

Инструкции по приготовлению



При жарке помните, что масло и жир очень быстро нагреваются, в частности, при использовании функции повышения мощности*. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир самопроизвольно загораются, что создает серьезную опасность пожара.*

Советы по приготовлению пищи

• Когда вода закипает, уменьшите мощность.
• Использование крышки уменьшит время приготовления и сэкономит энергию с помощью сохранения нагрева.
• Уменьшайте количество жидкости или масла, чтобы сократить время приготовления.
• Начинайте готовить при высокой температуре и уменьшите ее, когда пища прогреется.

Тушение, варка риса

• Тушение выполняется ниже точки кипения, при температуре около 85˚C, когда пузырьки время от времени поднимаются к поверхности варочной жидкости. Это важнейшее условие для приготовления вкусных супов и нежных тушеных блюд, потому что приятный вкус достигается без переварки пищи. Кроме того, при температуре ниже точки кипения можно готовить соусы на основе яиц и муки.
• В некоторых процессах, включая приготовление риса методом впитывания, может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы пища была готова в течение рекомендованного времени.

Жарка стейка

1. Перед приготовлением подержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Брызните небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления стейк следует перевернуть только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от того, как вы его подготовили. Время приготовления каждой стороны может меняться от 2 до 8 минут. Надавите на стейк, чтобы оценить степень его готовности - чем тверже он кажется, тем лучше он будет.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы перед подачей на стол он смягчился и стал нежным.

Жарка в масле

1. Выберите удобный керамический вок с плоским основанием или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и посуду. Жарка в масле должно производиться быстро. При приготовлениии большого количества еды следует готовить несколькими маленькими партиями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, затем отложите его и сохраняйте теплым.

5. Поджарьте овощи: Когда овощи станут горячими, установите более низкое значение температуры в зоне приготовления, верните мясо в емкость и добавьте соус.
6. Медленно помешивайте ингредиенты, чтобы они прогрелись.
7. Подавать сразу.

Настройки нагрева

Параметры, приведенные ниже, являются просто указаниями. Точная настройка зависит от нескольких факторов, включая тип посуды и количество приготовленной еды. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы определить наиболее подходящие настройки.

Настройка нагрева	Область применения
1 - 2	• Легкий нагрев небольшого количества еды • Плавление шоколада, масла и готовка быстро подгорающих продуктов • Легкое тушение • Медленный нагрев
3 - 4	• Повторный нагрев • Быстрое тушение • Приготовление риса
5 - 6	• Блинчики
7 - 8	• Пассировка • Приготовление пасты
9	• Жарка в масле • Обжарка • Доведение супа до кипения • Кипячение воды

Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные едой, или немасляные подтеки на стекле)	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Пока стекло теплое (но не горячее!), используйте чистящее средство для варочной панели 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажной салфеткой. 4. Включите электропитание варочной панели.	• Когда электропитание варочной панели выключено, индикация "горячая поверхность" будет отсутствовать, но зона приготовления все еще будет горячей! Будьте очень внимательны. • Жесткие металлические мочалки, нейлоновые губки и жесткие/ абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что ваше чистящее средство или губка подходят. • Не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может загрязниться.
Следы перелива и плавления, а также сахарные разводы на стекле	Их следует немедленно удалять с помощью лопатки для переворачивания, шпателя или скребка, подходящих для стеклокерамических варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон приготовления: 1.Выключите электропитание варочной панели с помощью настенного выключателя. 2. Держите лезвие или другой инструмент по углом 30° и соскоблите загрязнение или разливы на холодную часть варочной панели. 3. Очистите загрязнение или разливы кухонным полотенцем или бумажной салфеткой. 4. Выполните действия с 2 по 4 для "Ежедневные загрязнения на стекле", приведенные выше.	• Как можно быстрее удалите пятна, оставленные расплавленной и сладкой едой или следами перелива. Если позволить им остыть на стекле, их может быть трудно удалить или даже окончательно повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: когда предохранительная крышка снята, острое лезвие в скребке открыто. Пользуйтесь с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.

Полезные советы

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Проверьте, что варочная панель подключена к источнику питания и что она включена. Проверьте, не отключена ли подача электроэнергии в вашем доме или местности. Если все проверено, а проблема осталась, вызовите квалифицированного специалиста.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновение.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. указания в разделе "Применение индукционной варочной панели".
Сенсорные элементы с трудом поддаются управлению.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды или, возможно, вы касаетесь элементов управления кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к органам управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Кухонная посуда имеет зазубренные края. Используются неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства.	Используйте кухонную посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. "Выбор подходящей кухонной посуды". См. "Уход и чистка".
Некоторые емкости могут производить треск или с шумом щелкать.	Это может быть вызвано конструкцией вашей кухонной посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не является неисправностью.
Следы перелива на сенсорных элементах управления	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Промокните разлив 3. Вытрите область сенсорных элементов управления чистой увлажняющей губкой или материей. 4. Очистите область досуха бумажной салфеткой. 5. Включите электропитание варочной панели.	• Варочная панель может самостоятельно подавать звуковой сигнал и отключиться, а сенсорные элементы управления могут не функционировать, если они покрыты жидкостью. Перед включением убедитесь, что область сенсорных элементов управления вытерта досуха.
Варочная панель издает низкий гудящий шум при использовании настройки большого нагрева.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но шум должен уменьшиться или полностью исчезнуть при уменьшении настройки нагрева.
Шум вентилятора из индукционной варочной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель, предназначен для защиты электроники от перегрева. Он может продолжать работать даже в том случае, если вы выключите индукционную варочную панель.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене во время работы вентилятора.

Кастрюли не нагреваются и не отображаются на дисплее.	Варочная поверхность не может обнаружить кастрюлю, так как она не подходит для индукционного приготовления пищи. Варочная поверхность не может обнаружить кастрюлю, так как она слишком мала для зоны приготовления или не находится в центре зоны.	Используйте кухонную посуду, пригодную для индукционного приготовления пищи. См. раздел "Выбор подходящей кухонной посуды". Установите кастрюлю в центре и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная варочная панель или зона приготовления сама выключилась неожиданно, прозвучит сигнал и отображается код ошибки. (обычно меняя один или два знака на дисплее таймера приготовления.	Техническая неисправность.	Запишите буквы и числа ошибки, переключите питание на индукционную варочную панель на стене, и свяжитесь с квалифицированным специалистом.

Индикация неисправностей и осмотр

При появлении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в состояние защиты и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	**Возможные причины**	**Что делать**
F3/F4	Датчик температуры неисправности катушки индуктивности	Свяжитесь с поставщиком.
F9/FA	Неисправность датчика температуры IGBT.	Свяжитесь с поставщиком.
E1/E2	Неправильное напряжение питания	Проверьте правильность источника питания. Включите питание, после того, как выяснится, что источник питания в норме.
E3	Высокая температура датчика температуры катушки индуктивности	Свяжитесь с поставщиком.
E5	Высокая температура датчика температуры IGBT	Перезагрузите варочную панель, после того, как она охладится.

Выше приведены общие соображения и проверка общих отказов.
Не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения индукционной варочной панели.

Технические характеристики

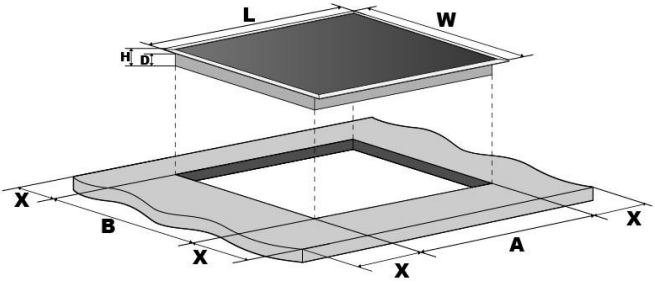
Вес и размеры даны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

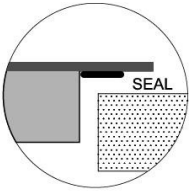
Варочная панель	HHY-Y64FFVB1
Зоны нагрева	4 Зоны
Напряжение источника питания	220-240 В~/380-415 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	6600Вт-7400Вт
Размеры изделия ДхШхВ (мм)	590X520X60
Размеры для встраивания А×В (мм)	560X490

Установка

Выбор оборудования для установки

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
Вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 5 см для установки и использования.
Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм.
Выбирайте теплостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать крупной деформации, вызванной тепловым излучением от горячей пластины. Как показано ниже:



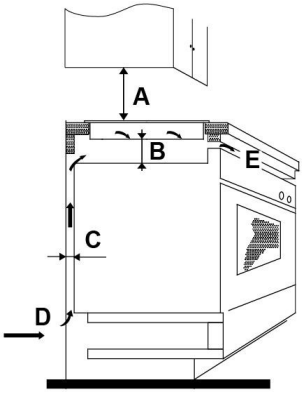


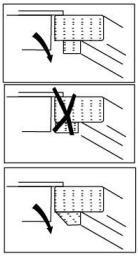
L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	60	56	560	490	не менее 50

При любых обстоятельствах обеспечьте хорошую вентиляцию индукционной варочной панели, а отверстия входящего и выходящего воздуха не блокированы.

Проверьте, что индукционная варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии, как показано ниже

Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней должно быть не менее 650 мм.





A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
650 мин	не менее 50	не менее 20	Воздухозаборник	Вент. отверстие 10 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие строительные элементы не нарушают требования к пространству
- *рабочая поверхность выполнена из т*еплостойких *материал*ов
- *если варочная панель установлена над духовкой, то духовка должна быть оснащена встроенным вентилятором охлаждения*
- *у*становка должна соответствовать всем габаритным требованиям и применимым стандартам и нормативам
- соответствующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания, включен в постоянную проводку, смонтирован и установлен в соответствии с местными нормами и требованиями к электроустановкам.
- выключатель должен иметь утвержденный тип и обеспечивать размыкание контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех активных [фаза] проводниках в случае, если местные правила электромонтажа позволяют вносить такие изменения требований)
- должен быть обеспечен легкий доступ потребителя к выключателю установленной варочной панели
- при возникновении сомнений относительно установки следует проконсультироваться с местной службой технического контроля строительства
- *для финальной обработки стен вокруг варочной панели необходимо использовать термоустойчивые и моющиеся средства.*

После установки варочной панели убедитесь, что

- *кабель подачи питания не пережимается дверцами или ящиками шкафов*

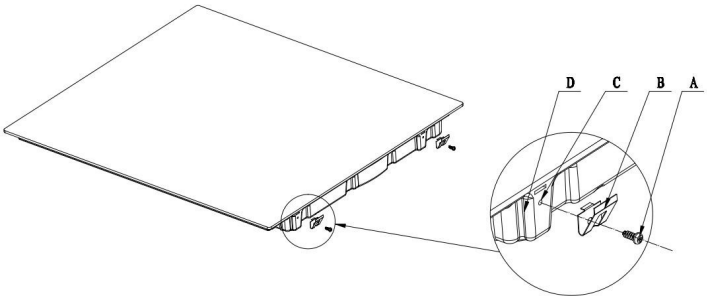
• имеется эффективный приток свежего воздуха с наружной части мебели в основание варочной панели
• если варочная панель установлена над ящиком или посудным шкафом, то под основанием варочной панели должен быть установлен защитный барьер от перегрева
• выключатель легко доступен для потребителя

Перед расположением крепежных кронштейнов

Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прикладывайте усилий к элементам управления, выступающим из варочной панели.

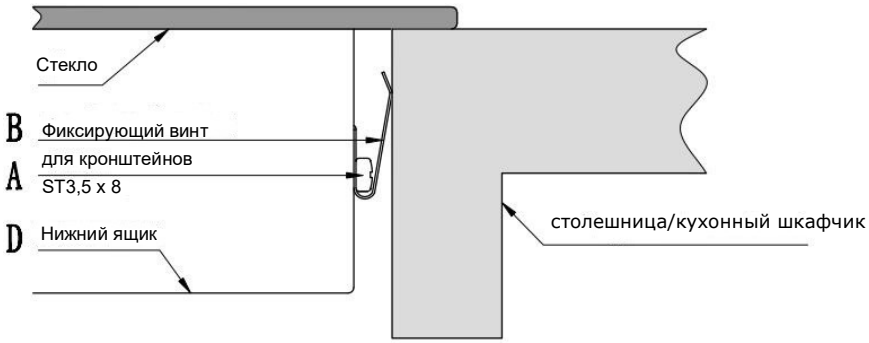
Регулировка положения кронштейна

Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, привинтив четыре кронштейна к днищу варочной панели (см. рисунок) после установки.



Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с различной толщиной столешницы.

A	B	C	D
винт	кронштейн	отверстие для винта	основание



Внимание

1. Индукционная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или специалистами. У нас есть профессионалы, готовые обслуживать вас. Не выполняйте операции самостоятельно.
2. Не следует устанавливать варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить хорошее тепловыделение, улучшающее ее надежность.
4. Стена и зона индукционного нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.
5. Чтобы избежать какого-либо ущерба, нагрев следует предотвращать с помощью многослойной прокладки и клейкого материала.

Подключение варочной панели к источнику питания



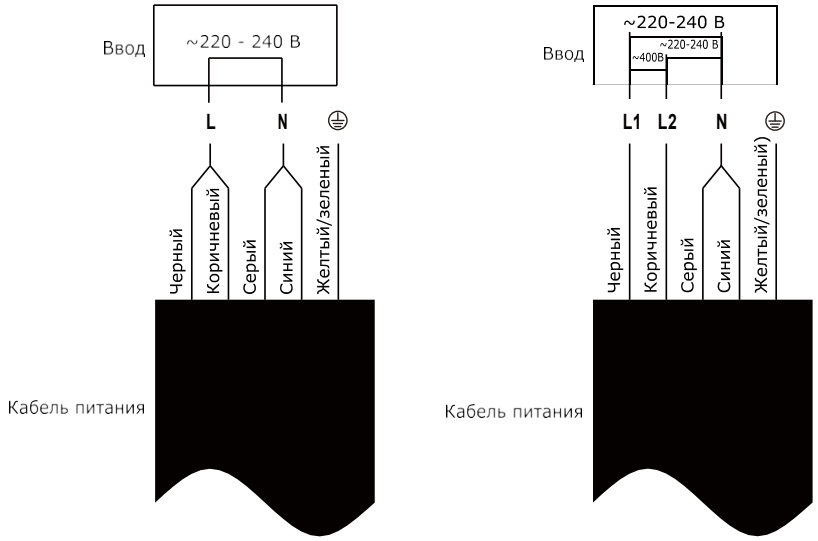
Подключение варочной панели к электросети должно выполняться только лицами с соответствующей квалификацией. Перед подключением варочной панели к электросети проверьте, что:

1. домашняя электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.
2. напряжение соответствует значению, указанному в паспортной табличке
3. сечение кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Не используйте для подключения варочной панели к электросети адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание. Кабель электропитания не должен касаться нагретых частей и должен быть установлен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.



С помощью электрика проверьте, пригодна ли домашняя электропроводка без изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Подключение к сети подачи питания должно выполняться в соответствии с применимым стандартом, либо с применением однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.



• Если кабель поврежден или должен быть заменен, это должен сделать специалист по постпродажному обслуживанию с помощью соответствующих инструментов, чтобы избежать каких-либо несчастных случаев.
• Если устройство должно быть подключено непосредственно к электрической сети, должен быть установлен автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
• Установщик должен гарантировать выполнение правильного электрического соединения, соответствующего правилам безопасности.
• Кабель не должен быть изогнутым или сдавленным.
• Кабель необходимо регулярно проверять и его замена должна производиться квалифицированными специалистами.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не утилизируйте это изделие в качестве несортируемых бытовых отходов. Сбор таких отходов по отдельности для специальной обработки является необходимым.

Устройство имеет маркировку, соответствующую Европейской директиве 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).
Обеспечивая правильную утилизацию устройства, вы поможете предотвратить любой возможный ущерб для окружающей среды и здоровья человека, который в противном случае мог бы быть причинен при неправильной утилизации.
Символ на изделии означает, что его можно утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует вывозить на пункт сбора для переработки электронных и электротехнических изделий.
Устройство требует специального удаления отходов. Чтобы получить более подробную информацию об обработке, восстановлении и переработке этого изделия, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей служба по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его.
Чтобы получить более подробную информацию об обработке, восстановлении и переработке этого изделия, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей служба по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его.

Информация об изделии для домашних электрических варочных панелей, отвечающих требованиям Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014			
	Символ	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		HHY-Y64FFVB1	
Тип варочной панели:		Индукция	
Количество зон/мест приготовления		4	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Индукционная варочная панель	
Для круглых зон приготовления	ø	-	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	Зона 1 : 19 x 19 Зона 2 : 19 x 19 Зона 3 : 19 x 19 Зона 4 : 19 x 19	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	$EC_{\text{электрическое приготовление}}$	Зона 1 : 187.3 Зона 2 : 186.5 Зона 3 : 203.3 Зона 4 : 188.6	Вт*ч/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	$EC_{\text{электрическое приготовление}}$	191.4	Вт*ч/кг

Код материала：Z308720781
Издание：V11

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Служба поддержки клиентов
Мы рекомендуем обращаться в службу поддержки клиентов компании «Хайер», а также использовать оригинальные запасные части. Если у вас возникли проблемы с вашей бытовой техникой, пожалуйста, сначала изучите раздел «Устранение неисправностей».
Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:
— к вашему официальному дилеру или
— в наш колл-центр:
8-800-250-43-05 (РФ),
8-10-800-2000-17-06 (РБ),
— на сайт www.haier-europe.com , где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.
Обращаясь в наш сервисный центр, пожалуйста, подготовьте следующую информацию, которую вы можете найти на паспортной табличке и в чеке:

Модель _____
Серийный номер _____
Дата продажи _____

Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.
В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.
Сертификат соответствия № ЕАЭС RU C-CN.АЯ46.В.12676/20 от 18.03.2020 действует до 17.03.2025.
Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.БЛ08.В.02461/20 от 11.02.2020 действует до 10.02.2025.
Более подробные сведения указаны в Едином реестре выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии Евразийского экономического союза.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Уважаемый покупатель!

Корпорация Haier, находящаяся по адресу: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, Китай, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы на изделия бытовой техники, предназначенные для использования в быту: на телевизоры, микроволновые печи — 5 лет, на планшетные компьютеры, ноутбуки и приставки телевизионные — 3 года, на пылесосы — 4 года, на мобильные телефоны и гироскутеры — 2 года, на остальные товары — 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок службы может значительно превышать официальный. Рекомендуем по окончании срока службы обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения профилактических работ и получения рекомендаций. Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить эксплуатационную документацию, условия гарантийных обязательств. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться к Авторизованному сервисному центру Haier.

Корпорация Haier подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация Haier оставляет за собой право отказать как в гарантийном, так и дополнительном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного и дополнительного сервисного обслуживания

Корпорация Haier устанавливает гарантийный срок 12 месяцев со дня передачи товара потребителю и производит дополнительное сервисное обслуживание в течение 36 месяцев со дня передачи товара потребителю*. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, эксплуатационная документация). Дополнительное сервисное обслуживание изделия — бесплатное для потребителя устранение недостатков изделия, возникших по вине Изготовителя. Данная услуга оказывается только при предъявлении владельцем изделия товарного и кассового чеков, иных документов, подтверждающих факт покупки изделия.

Гарантийное обслуживание производится исключительно Авторизованными сервисными центрами Haier. Полный список Авторизованных сервисных центров вы можете узнать в Информационном центре Haier по телефонам:

8-800-250-43-05 — для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)
8-10-800-2000-17-06 — для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси)

или на сайте: www.haier-europe.com или сделав запрос по электронной почте: help@haieronline.ru.
Данные Авторизованных сервисных центров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр Haier.

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на изделия, недостатки которых возникли вследствие:

— нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
— неправильной установки и/или подключения изделия;
— нарушения технологии работ с холодильным контуром и электрическими подключениями, как и привлечение к монтажу Изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально;
— отсутствия своевременного технического обслуживания Изделия в том случае, если этого требует эксплуатационная документация;
— избыточного или недостаточного давления в водопроводной сети;
— применения моющих средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки моющих средств;
— использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
— действий третьих лиц: ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или схемотехнических изменений неуполномоченными лицами;
— отклонений от стандартов и норм питающих сетей;
— действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
— несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
— если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
— срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя.

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

— установка и подключение изделия на месте эксплуатации;
— инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
— очистка изделия снаружи либо изнутри.

Гарантийному и дополнительному сервисному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

— фильтры для кондиционеров;
— фильтры, шланги для подвода /слива воды для стиральных и посудомоечных машин;
— шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры для пылесосов;
— тарелки, вертелы, решетки, блюдца и подставки для микроволновых печей;
— фильтры, поглотители запахов, лампочки, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов в холодильниках;
— пульты управления, аккумуляторные батареи, элементы питания, внешние блоки питания и зарядные устройства;
— документация, прилагаемая к изделию.

Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату.
Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Изготовителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Повреждение или отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.
*дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на электрические водонагреватели, микроволновые печи, холодильники моделей HRB-331, морозильники, газовые плиты, пылесосы, пылесосы-роботы, телевизоры, приставки телевизионные, планшетные компьютеры, ноутбуки, мобильные телефоны, гироскутеры.

Қауіпсіздік туралы ескертулер

Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіру панелін қолданар алдында осы ақпаратты оқып шығуыңызды сұраймыз.

Орнату

Электр тогының соғу қаупі

- Жөндеу немесе техникалық қызмет жұмыстарын жүргізбес бұрын құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Жақсы жерге тұйықтау жүйесіне қосылу маңызды және міндетті болып табылады.
- Үйдегі электр сымдары жүйесіне өзгерістерді тек білікті электр маманы жүргізуі керек.
- Бұл кеңесті орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Жаралану Қаупі

- Абай болыңыз - панель ернеуі өткір.
- Сақтық шараларын сақтамау жарақат алуға немесе кесуге әкелуі мүмкін.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Осы құрылғыны орнату немесе қолдану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл құрылғыға ешқандай жанғыш материалдарды немесе бұйымдарды ешқашан қоймаңыз.
- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты тұлғаға жеткізіңіз, себебі бұл сіздің орнату шығындарыңызды азайта алады.
- Қауіптің алдын алу үшін бұл құрылғы орнату бойынша нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.
- Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатып, жерге тұйықтауы керек.
- Бұл құрылғы электр желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышы бар тізбекке қосылуы керек.

• Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдік немесе жауапкершілік туралы талаптардың күшін жоюы мүмкін.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тогының соғу қаупі

• Сынған немесе жарылған пісіру панелінде тамақ әзірлемеңіз. Пісіру панелінің беті сынған немесе жарылған жағдайда құрылғыны электр көзінен ажыратып (қабырғадағы сөндіргіш) және білікті маманның көмегіне жүгініңіз.
• Тазарту немесе қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадан өшіріңіз.
• Бұл кеңесті орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Денсаулыққа қауіптілік

• Бұл құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.
• Алайда, жүрек кардиостимуляторы немесе басқа электр имплланттары (мысалы, инсулин сорғылары) бар адамдар бұл құрылғыны қолданар алдында олардың имплланттарына электромагниттік өріс әсер етпейтініне сенімді болу үшін дәрігермен немесе имплант өндірушімен кеңесу керек.
• Бұл кеңесті орындамау өлімге әкелуі мүмкін.

Ыстық Бет Қаупі

• Пайдалану кезінде бұл құрылғының қол жетімді бөліктері қызып кетуі мүмкін.

• Денеңіздің, киіміңіздің немесе басқа жарамды ыдыс-аяқтан басқа заттардың индукциялық шыны бетіне тиюіне жол бермеңіз.

• Пышақтар, шанышқылар, қасықтар мен қақпақтар сияқты металл заттарды пештің үстіне қоюға болмайды, өйткені олар қызып кетуі мүмкін.

• Балалардан алыс ұстаңыз.
• Кәстрөлдердің тұтқалары ұстағанға ыстық болуы мүмкін. Кәстрөл тұтқалары басқа тамақ әзірлеу аймақтарының үстіне төнбеуіне көз жеткізіңіз. Тұтқаларды балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
• Бұл кеңесті сақтамау күйік пен жидітуге әкелуі мүмкін.

Жаралану Қаупі

• Пісіру панеліне арналған қырғыштың жүзі ұстара сияқты өткір, ол қорғаныстық қаптаманы бұру кезінде жалақтанады. Аса абайлықпен қолданыңыз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
• Сақтық шараларын сақтамау жарақат алуға немесе кесуге әкелуі мүмкін.

Тасымалдау және сақтау

• Қаптау бойынша нұсқаулыққа сәйкес өнімді беттік жағын жоғары қойып орналастыруыңызды сұраймыз.
• Өнім өте нәзік, оны абайлап ұстаңыз
• Ылғалдатпаңыз.
• Қатарластырып салудың максимал мәні 22
• Домалатып тасымалдамаңыз.
• Өнімді -15° С-тан төмен немесе 60° С-тан жоғары ортада 2 сағаттан артық сақтамаңыз.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

• Құралды қолдану кезінде оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау түтін мен май шапыруын тудыруы мүмкін, бұл оттың жануына әкелуі мүмкін.
• Ешқашан құрылғыны жұмыс немесе сақтау орны ретінде пайдаланбаңыз.
• Құрылғы үстінде ешбір зат немесе ыдыс қалдырмаңыз.
• Құрылғының жанына магниттелетін заттарды (мысалы, несие карталары, жад карталары) немесе электрондық құрылғыларды (мысалы, компьютерлер, MP3 ойнатқыштар) қоймаңыз немесе қалдырмаңыз, себебі оларға электромагниттік өріс әсер етуі мүмкін.
• Құрылғыны бөлмені жылыту үшін ешқашан пайдаланбаңыз.

• Пайдаланғаннан кейін әрқашан осы нұсқаулықта көрсетілгендей пісіру аймақтары мен пісіру панелін өшіріңіз (яғни, сенсорлық басқару элементтері арқылы). Табаларды алып тастағанда, пісіру алаңдарын өшіру үшін табаны анықтау функциясына сенбеңіз.
• Балаларға құралмен ойнауға немесе оған отыруға, тұруға немесе оған көтерілуге рұқсат бермеңіз.
• Балаларға қызықты нәрселерді құрылғының үстіндегі сөрелерде сақтамаңыз. Пісіру панеліне өрмелеген балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
• Құрал қолданылып жатқан жерде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
• Мүмкіндігі шектеулі балалар немесе адамдарда құрылғыны қолдану мүмкіндіктері қиын болған жағдайда оны қолдануға нұсқау беру үшін қасында жауапты және білікті адам болуы керек. Нұсқаушы олар құрылғыны өздеріне немесе айналасына қауіп төндірместен қолдана алатындығына көз жеткізуі керек.
• Нұсқаулықта арнайы ұсынылған жағдайлар болмаса, құрылғының кез келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды. Барлық басқа қызметтерді білікті маман жүргізуі керек.
• Пісіру панелін тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
• Пісіру панеліне ауыр заттар қоймаңыз немесе түсірмеңіз.
• Пісіру панелінің үстінде тұрмаңыз.
• Кетілген жиекті кәстрөлдерді қолданбаңыз және оларды индукциялық шыны бетімен тасымалдамаңыз, өйткені бұл шыныны сырып алуы мүмкін.
• Пісіру панелін тазарту үшін қырғышты немесе басқа қатты абразивті тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар индукциялық шыныны сырып алуы мүмкін.
• Егер қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны өндіруші, қызмет көрсету агенті немесе соған сәйкес білікті маман ауыстыруы керек.

• Бұл құрылғы үйде және сол сияқты мақсаттарда қолдануға арналған:
- дүкендерде, кеңселерде және басқа да жұмыс орталарында ас үйдің ашық алаңдары; -жалпы үйлер; - қонақүйлерде, мотельдерде және басқа тұрғын үй орталарында клиенттермен; таңертеңгілік және таңғы асқа арналған орталарда.
• ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жетімді бөліктері пайдалану кезінде қызуы мүмкін.
Қыздыру элементтерін ұстап қалмау үшін абай болу керек. Үнемі қадағалап отырмаған жағдайда 8 жасқа толмаған балаларды аулақ ұстаңыз.
• Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар мен кеңестер берілген жағдайда, және құрылғыны пайдаланумен байланысты қауіптер түсіндірілген жағдайда қолдануға болады.
• Балаларға құрылғымен ойнауға тыйым салынған. Балалар құрылғыны тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді бақылаусыз жүзеге асырмауы керек.
• ЕСКЕРТУ: Плитада май немесе майы бар тамақты қараусыз әзірлеу қауіпті және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз, бірақ құрылғыны сөндіріңіз де, жалынды, мысалы, қақпақты немесе отқа қарсы көрпемен жабыңыз.
• ЕСКЕРТУ: Өрттің туындау қауіптілігі: заттарды пісіру беттеріне қоймаңыз.
• Ескерту: Егер бет жарылған болса, шыны-керамикалық немесе тоқ өткізгіш бөлшектерді қорғайтын ұқсас материалдардың плиталық беттері үшін, электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны өшіріңіз
• Бумен тазартқышты қолдануға болмайды.

• Құрылғы сыртқы немесе басқа қашықтықтан басқару жүйесінің көмегімен жұмыс істеуге арналмаған.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Тамақ әзірлеу процессі бақылануы тиіс. Қысқа мерзімді тамақ дайындау процесі үздіксіз бақылануы керек.

ЕСКЕРТУ: Құрылғының құлап кетуіне жол бермеу үшін тұрақтандырғыш құрал орнатылуы керек. Орнату туралы нұсқауларды қараңыз.

ЕСКЕРТУ: Ас үй құрылғысының өндірушісімен жасалған немесе өндірумшімен қолдану бойынша нұсқаулықта аталған, жарамды деп саналатын немесе құрылғыға кіріктірілген қорғау панельдерін ғана қолданыңыз. Жарамсыз қорғау құралдарын пайдалану жазатайым оқиғаларға алып келуі мүмкін.

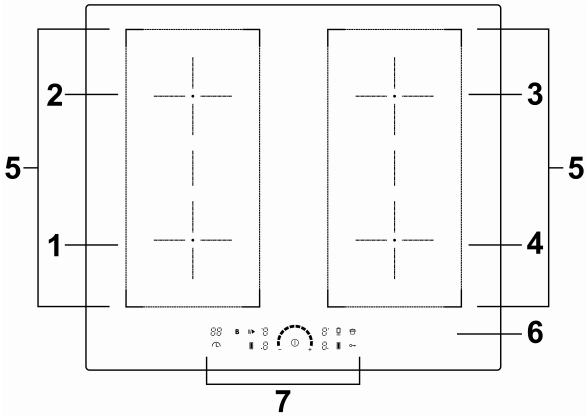
Бұл құрылғы тек функционалды мақсаттар үшін жерге тұйықталады.

Жаңа индукциялық плитаны сатып алуыңызбен сізді **құттықтаймыз**.
Құрылғыны орнатуды және оның жұмыс істеуін толық білу үшін осы Нұсқаулық / Орнату жөніндегі нұсқаулықты оқып шығуға біршама уақыт бөлуге кеңес береміз.
Орнату үшін орнату бөлімін оқып шығыңыз.
Пайдалану алдында барлық қауіпсіздік нұсқаулықтарын мұқият оқып шығыңыз және болашақта қолдануға нұсқау беру үшін осы Нұсқаулықты/ орнату бойынша нұсқаулықты сақтаңыз.

Өнімге шолу

Жоғарыдан қарағандағы көрініс

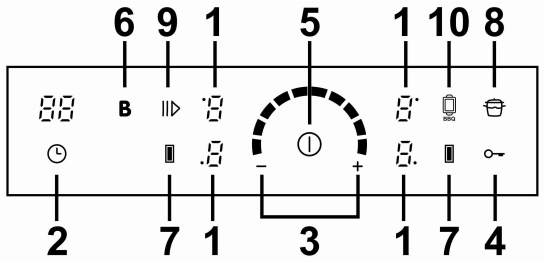
HHY-Y64FFVB1



1.2000 Вт-тан 2600 Вт-қа
2.1500 Вт-тан 2000 Вт-қа
3.2000 Вт-тан 2600 Вт-қа
4.1500 Вт-тан 2000 Вт-қа

5.Иілгіш аймаққа
6. Шыны пластина
7. Басқару панелі

Басқару панелі



1. Қыздыру аймағын таңдау батырмалары
2. Таймерді басқару батырмасы
3. Қуат көзі және уақытты реттеу кілт
4. Пернетақтаны бұғаттау
5. Қосу/Өшіру батырмасы
6. Басқару функциясын арттыру
7. Flex аймағын басқару
8. Бақылауды сақтаңыз
9. Тоқтау және жүруді бақылау
10.BBQ бақылау

Таба өлшемдері

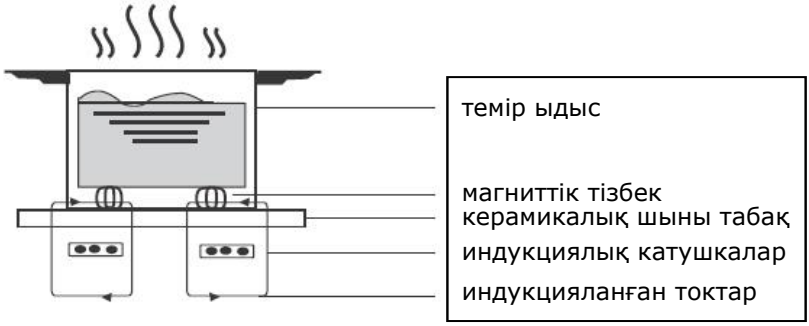
Пісіру алаңдары шекті деңгейге жетеді, табаның диаметріне автоматты түрде бейімделген. Алайда, табаның төменгі жағы тиісті пісіру алаңына сәйкес диаметрлі болуы керек. Плитаңыздың тиімділігі үшін табаны пісіру алаңының ортасына қойыңыз.

Индукциялық ыдыстың негізгі диаметрі

HHY-Y64FFVB1	
Пісіру аймағының №.	**Таба негізінің ең аз мөлшері (мм)**
1	**120**
2	**120**
3	**120**
4	**120**
Иілгіш аймақ	**2п0**

Индукциялық тамақ әзірлеу туралы сөз

Индукциялық тамақ әзірлеу - қауіпсіз, жетілдірілген, тиімді және үнемді дайындау технологиясы. Ол шыны бетін жылыту арқылы емес, тікелей табада жылу шығаратын электромагниттік тербелістер арқылы жұмыс істейді. Шыны тек таба қыздырылған кезде ғана ыстық болады.

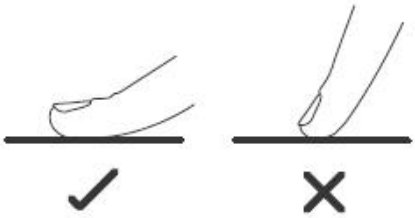


Жаңа индукциялық пешті қолданбас бұрын

• Осы нұсқаулықты, әсіресе «Қауіпсіздік туралы ескертулер» бөлімін мұқият оқып шығыңыз.
• Индукциялық плитаңызда болуы мүмкін барлық қорғаныш қабықшаны алып тастаңыз.

Сенсорлық басқару элементтерін қолдану

• Басқару элементтері жанасуға жауап береді, сондықтан сізге ешқандай қысым жасаудың қажеті жоқ.
• Саусағыңыздың ұшын емес, жастықшасын қолданыңыз.
• Жанасу тіркелген сайын сіз дыбыстық сигналды еститін боласыз.
• Басқару элементтері әрдайым таза, құрғақ және оларды жауып тұратын заттың (мысалы, ыдыс немесе мата) жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Тіпті жұқа су қабатының өзі басқару элементтерінің жұмысын қиындатуы мүмкін.



Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау

- Индукциялық тамақ әзірлеуге жарамды ыдысты қолданыңыз. Таба астындағы немесе оның қаптамасындағы индукция белгісін табыңыз.



- Магнитті тексеру арқылы ыдыс-аяқтың сәйкестігін тексеруге болады. Магнитті табаның түбіне қарай жылжытыңыз. Егер ол тартылса, табақ индукцияға жарайды.
- Сізде магнит болмаған жағдайда:

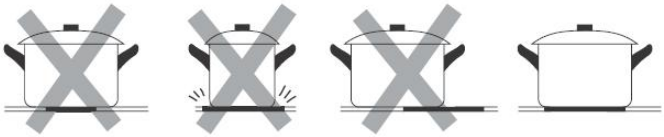
1. Тексерілетін табаға біраз су құйыңыз.
2. Егер U дисплей жанбаса және су қызып кетсе, таба тамақ әзірлеуге жарайды.

- Келесі материалдардан жасалған ыдыстар жарамайды: таза тот баспайтын болат, алюминий немесе магниттік негізі жоқ мыс, шыны, ағаш, фарфор, қыш және фаянс.

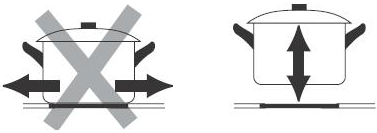
Кертік жиекті немесе иілген табанды ыдыстарды қолданбаңыз.



Табаның негізі тегіс, шыныға тегіс жанасып тұрғанына және пісіру алаңының өлшеміне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз. Диаметрі таңдалған аймақтың ауданына сәйкес келетін табаларды қолданыңыз. Кәстрөлді пайдаланған кезде барынша көп қуат үнемделеді. Егер кішкентай кәстрөлді қолдансаңыз, тиімділік аз болуы мүмкін. Әрдайым кәстрөліңізді пісіру аймағының ортасына орналастырыңыз.



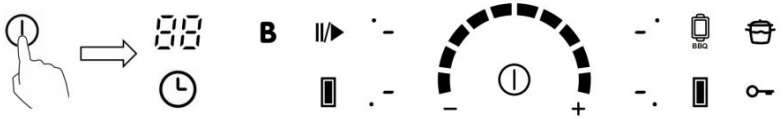
Индукциялы плитадағы табаларды әрдайым көтеріңіз - сырғып алмаңыз, өйткені бұл шыныны сырып алуы мүмкін.



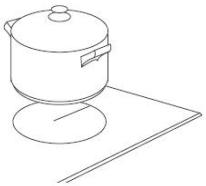
Сіздің индукциялық плитаңызды пайдалану

Тамақ әзірлеуді бастау үшін

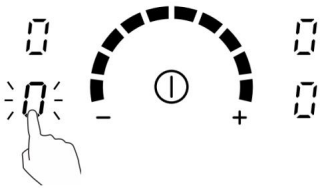
1. ҚОСУ / ӨШІРУ түймесін басыңыз.
   Қуат қосылғаннан кейін дыбыстық сигнал бір рет беріледі, индукциялық пісіру панелі күту режиміне өткенін көрсете отырып, барлық индикаторлар жанады.



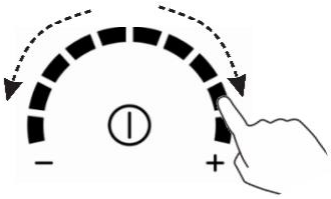
2. Өзіңіз пайдаланғыңыз келетін пісіру алаңына қолайлы табаны салыңыз.
   • Табаның түбі мен пісіру алаңының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.



3. Егер қыздыру аймағын таңдау реттегішін бұраса, таңдалған аймақтың индикаторы жанады.



4. Қуат деңгейін «-», «+» белгісімен түртіңіз немесе сырғытпаны басқару элементі бойынша сырғытыңыз немесе «l» кез келген нүктесін басыңыз.



a. Егер сіз 1 минут ішінде қыздыру аймағын таңдамасаңыз, индукциялық плита автоматты түрде сөнеді. Сіз қайтадан 1-қадамнан бастауыңыз керек болады.
b. Қыздыру параметрін кез келген уақытта тамақ әзірлеу кезінде өзгертуге болады.
c. Егер «l» бойымен жылжысаңыз, қуат 1-деңгейден 9-деңгейге дейін өзгереді.

Дисплей қызу параметрімен кезек-кезек жыпылықтаған жағдайда

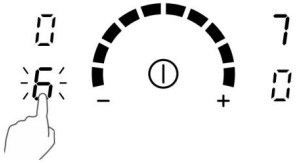
Бұл келесіні білдіреді:

- дұрыс пісіру алаңына табаны қоймаған болсаңыз, немесе
- сіз қолданатын табаның индукциялық тамақ әзірлеуге жарамсыз екендігін немесе,
- таба тым кішкентай немесе пісіру алаңына дұрыс қойылмаған.

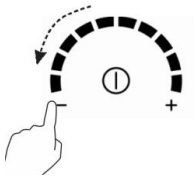
Пісіру алаңында сәйкес таба болмаса, қыздырылу болмайды. 1 минуттан кейін дисплей, егер оған сәйкес панель салынбаса, автоматты түрде сөнеді.

Тамақ әзірлеуді аяқтаған кезде

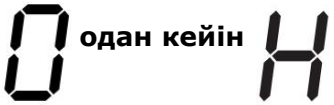
1. Сіз өшіргіңіз келетін қыздыру аймағын сәйкес батырмасын басыңыз.



2. Қуат деңгейін төмендету үшін сол жаққа басып, пісіру алаңын өшіріңіз. Немесе «-» белгісін түртіп, «0» -ге айналдырыңыз.



Қуат дисплейінде «0», содан кейін «H» көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.



3. ҚОСУ / ӨШІРУ түймесін басып, плитаны өшіріңіз.



4. Ыстық беттерден сақ болыңыз

'H' белгісі қай пісіру алаңы ыстық екенін көрсетеді. Беті қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде белгі жоғалады. Сондай-ақ, оны қуатты үнемдеу функциясы ретінде пайдалануға болады, табаларды одан әрі қыздырғыңыз келсе, әлі де ыстық болып саналатын пісіру аймағын қолданыңыз.

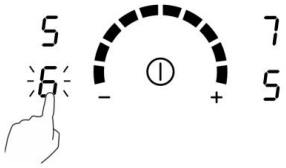


Үдету функциясын пайдалану

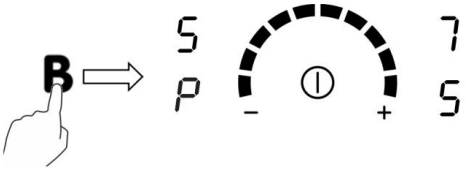
Үдету - бір аймақ бір секундта үлкен қуатқа көтеріліп, 5 минутқа созылатын функция. Осылайша сіз неғұрлым жоғары қуатты пайдаланып және жылдам пісіре аласыз.

Үлкен қуат алу үшін үдетуді пайдалану

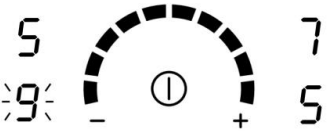
1. Көбейткіңіз келген қыздыру аймағын таңдау батырмасына басыңыз, таңдалған аймақтың индикаторы жыпылықтайды.



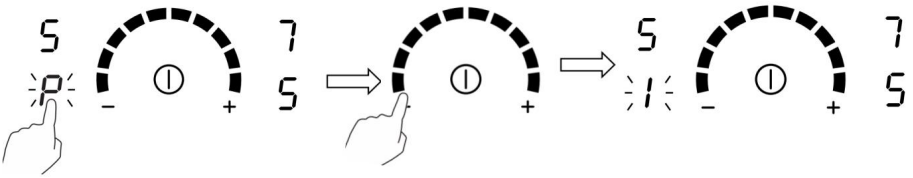
2. Үдету батырмасын басыңыз, қыздыру аймағы Үдету режимінде жұмыс істей бастайды. Қуат дисплейінде аймақтың ұлғаюы туралы «P» белгісі көрінеді.



3. Үдету функциясын орнатқаннан кейін. Үдету қуаты 5 минутқа созылады. 5 минуттан кейін жоғарылау функциясы автоматты түрде өшеді.

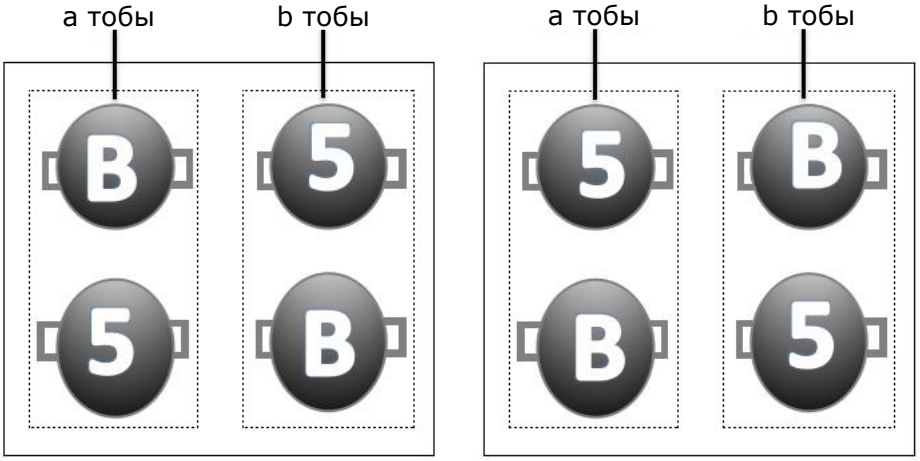


4. Егер сіз осы 5 минут ішінде күшейтуді тоқтатқыңыз келсе, қыздыру аймағын таңдау батырмасына басыңыз, таңдалған аймақтың индикаторы жыпылықтайтын болады. Содан кейін жүгірткінің кез келген нүктесін басыңыз. Қыздыру аймағы қарқындау аймағынан шығады да, сіздің жүгірткіге тиген қуаттылық сатысы ретінде қуаттылық деңгейін көрсетеді.



Пайдалану кезіндегі шектеулер

2 топ бар, әр топ үшін, егер үдетуді пайдалану керек болса, сол топтағы басқа аймақтың қуатын алдымен азайтыңыз 5 , әйтпесе таңдалған аймақтың дисплейінде таңбалар жанады P және қуат деңгейі 9 автоматты түрде орнатылады. Бір аймақ үдетуде болған P кезде, екінші аймақ қуат деңгейінен жоғары орната алмайды 5.



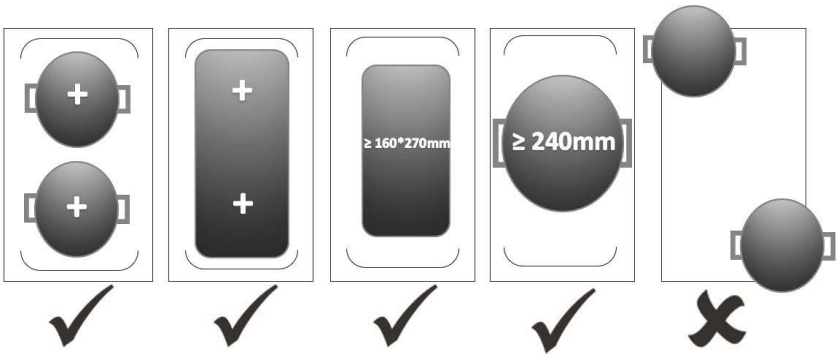
Иілгіш аймақ

• Бұл аймақты кез-келген уақытта пісіру қажеттілігіне сәйкес жеке аймақ немесе екі түрлі аймақ ретінде пайдалануға болады.

• Иілгіш аймақ бөлек басқарылатын екі тәуелсіз индуктордан тұрады. Бір аймақ ретінде жұмыс істеген кезде ыдыс-аяқ орналастырылған аймақтың қуаттылық деңгейінде ұстап, икемді аймақта ыдыс бір аймақтан екіншісіне ауыстырылады, ал ыдыс тұрмаған аймақ қызбайды.

• МАҢЫЗДЫ: Ыдыс-аяқтардың бір пісіру алаңына орналастырылғанына көз жеткізіңіз. Үлкен кәстрөл, сопақ, тіктөртбұрышты және ұзартылған табалар болса, табаларды пісіру алаңының ортасындағы екі кресттің үстіне қойыңыз.

Жақсы және жаман ыдысты орналастыру мысалдары:



Үлкен аймақта

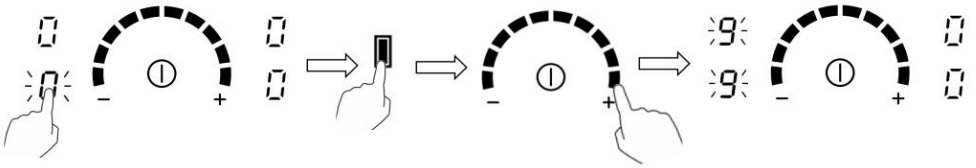
1. Икемді бөлігін бір үлкен аймақ ретінде белсендіру үшін, икемді аймақты пайдаланғыңыз келген топты таңдаңыз да, икемді аймақты басқару элементіне жанасыңыз.
2. Қуат параметрі кез-келген басқа қалыпты аймақ сияқты жұмыс істейді.

Екі тәуелсіз аймақ ретінде

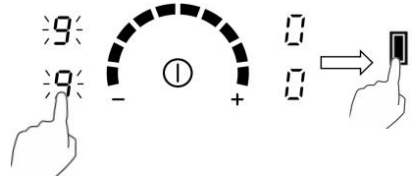
Иілгіш аймақты әртүрлі қуат параметрлері бар екі түрлі аймақ ретінде пайдалану үшін арнайы батырманы қайтадан басыңыз, сол кезде аймақтар бұрынғы параметрлеріне оралады.

Иілгіш аймақта пайдалану

1. Иілгіш аймақ ретінде қолданғыңыз келетін бір аймақты таңдаңыз, содан кейін иілгіш топ индикаторындағы сенсорлық батырманы басыңыз. Икемділік аймағының функциясы белсенді. Икемділік тобының индикаторы "n" және "LI" көрсетеді. Сосын қуаттылық деңгейін таңдаңыз, сол топтың индикаторы бір уақытта өзгеретін болады.



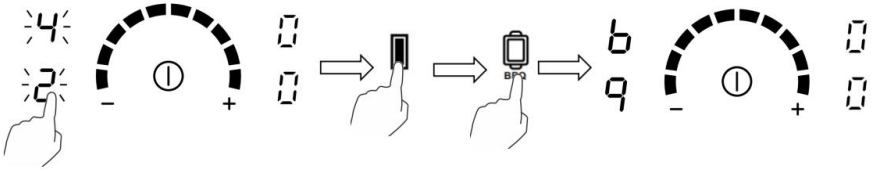
2. Иілу аймағын өшіру үшін, иілу тобының бір аймағын таңдау арқылы басқару элементіне жанасыңыз, сосын иілу аймағы режимінен шығу үшін иілу тобының иілу батырмасына басыңыз.



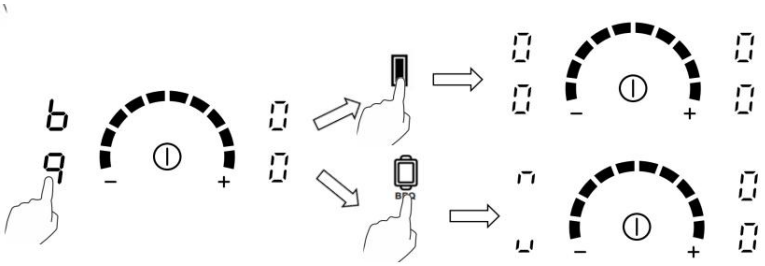
Барбекю функциясын пайдалану

Барбекю - иілгіш аймақ режимінде қолданылатын функция, ол табаның беткі температурасын қолайлы деңгейде ұстап, грильде пісіруге мүмкіндік береді.

1. Қыздыру аймағын басқару элементін бассаңыз, таңдалған аймақтың индикаторы жыпылықтайды. Сосын иілу және барбекю аймағын басқару элементіне жанасыңыз. Таңдалған аймақтың индикаторы «b» және «q» көрсетеді.

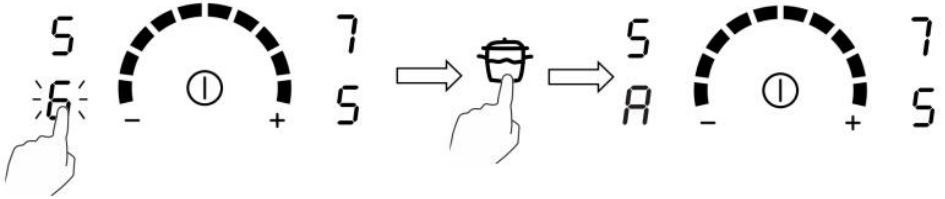


2. Барбекю қызметінен шығу үшін, иілу аймағын басқару элементіне немесе барбекюді басқару элементіне жанасыңыз. Сосын барбекю функциясын өшіріңіз. Сол топтағы аймақ 0 деңгейіне немесе икемді аймақ режиміне оралады.

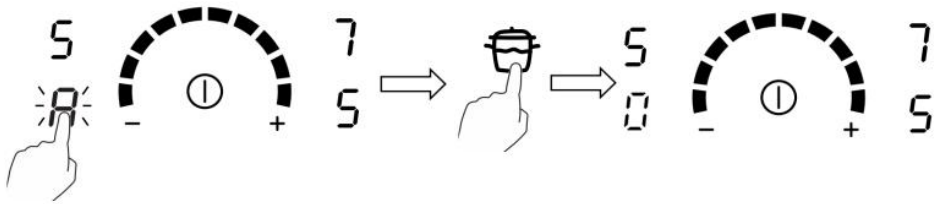


Жылы ұстап тұру функциясын қолдану

1. «Жылы күйде ұстау» функциясын қолданғыңыз келетін бір аймақты таңдаңыз, содан кейін «жылы күйде ұстау» түймесін басып тұрыңыз. Режимді жылуда ұстау үшін қуаттылық деңгейін қосыңыз. Жылы күйде ұстау функциясы белсенді болады және дисплейде «A» белгісі пайда болады.



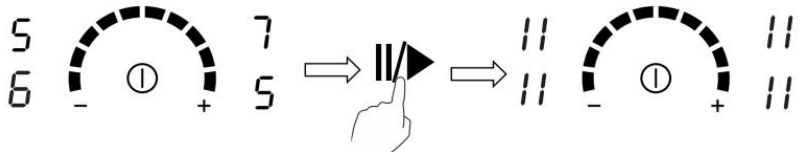
2. «Жылы күйде ұстау» функциясын өшіру үшін жылы күйде тұрған аймақты таңдаңыз, содан кейін 3 секундқа «жылы күйде ұстау» батырмасын басыңыз. «Жылы күйде ұстау» функциясы өшеді де, «A» таңбасы жоғалады.



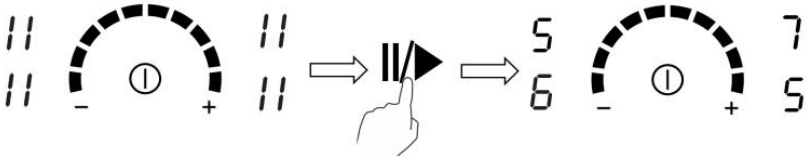
Тоқтату және бару функциясын қолданыңыз

1. Пісіру алаңы жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.

2. STOP+GO (Тоқтату және бару) батырмасын басыңыз, пісіру алаңының индикаторы «II» жазуын көрсетеді. Осыдан кейін индукциялық пештің жұмысы STOP+GO (тоқтату + өшіру) және қосу/өшіру батырмаларынан басқа барлық пісіру алаңдарының ішінде тоқтатылады.



3. Кідірту күйінен бас тарту үшін STOP + GO (тоқтату + өшіру) батырмасын басыңыз, содан кейін пісіру алаңы сіз орнатқан қуат кезеңіне оралады.



Басқару элементтерін бұғаттау

- Байқаусыз пайдалануды болдыртпау үшін басқару элементтерін бұғаттауға болады (мысалы, балалардың пісіру алаңдарын кездейсоқ қосуы).
- Басқару элементтері бұғаттаулған кезде, басқару / өшіру функцияларынан басқа барлық басқару элементтері қолжетімсіз.

Басқару элементтерін бұғаттау үшін

Бұғаттау батырмасын басып, ұстап тұрыңыз, таймер индикаторы «Lo» көрсетеді.





Басқару элементтерін бұғаттан шығару үшін

1. Индукция плитасы қосылу тұрғанына көз жеткізіңіз.

2. Бұғаттау батырмасын басып 3 секунд бойы басып тұрыңыз.

3. Енді сіз өзіңіздің индукциялық плитаңызды қолдана аласыз.

Плита бұғаттау режимінде болған кезде ҚОСУ / ӨШІРУ қоспағанда, барлық басқару элементтері ажыратылған, сіз апаттық жағдайда индукциялық плитаны ҚОСУ / ӨШІРУ басқару элементі арқылы әрқашан өшіруіңізге болады, бірақ келесі әрекетте алдымен плита құлпын ашу керек.

Қатты қызып кетуден қорғау

Индукциялық плита ішінде жабдықталған температура сенсоры оның ішіндегі температураны бақылай алады. Қатты қызу бақыланса, индукциялық пеш автоматты түрде өшеді.

Кішкентай бөлшектерді анықтау

Тиіссіз өлшемді немесе магнитті емес табаны (мысалы, алюминий) немесе басқа ұсақ заттарды (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) плитада қалдырған кезде, плита автоматты түрде 1 минут ішінде күту режиміне өтеді. Желдеткіш индукциялық плитада тағы 1 минут пісіруді жалғастырады.

Автоматты өшіруден қорғау

Автоматты түрде өшіру - сіздің индукциялық плитаңыздың қауіпсіздігі. Тамақ әзірлеу кезінде плитаны өшіруді ұмытып кетсеңіз, ол автоматты түрде өзі сөніп қалады. Әр түрлі қуат деңгейлері үшін үнсіз келісім бойынша жұмыс уақыты төмендегі кестеде көрсетілген:

Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Үнсіз келісім бойынша жұмыс таймері (сағат)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Таба алынғаннан кейін, индукциялық плита қызуды дереу тоқтата алады және плита 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

Жүрекширатқышты қолданатын адамдар осы құрылғыны қолданар алдында дәрігермен кеңесу керек.

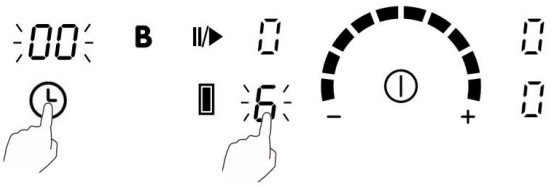
Таймерді қолдану

• Орнатылған уақыт аяқталғаннан кейін оны бір пісіру алаңын өшіретіндей етіп қоюға болады.
• Таймерді 99 минутқа дейін орнатуға болады.

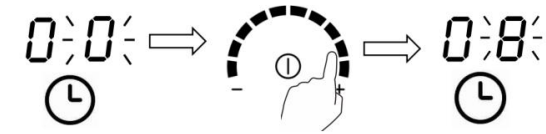
Бір пісіру алаңын өшіру үшін таймерді орнату

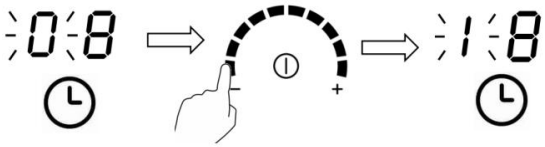
Бұл функцияға арналған пісіру аймақтары:

1. Таймерді орнатқыңыз келетін қыздыру аймағын басқару батырмасын басыңыз. (мысалы, # 1 аймақ)
2. Таймерді басқару батырмасын басыңыз, көмекші индикаторы жыпылықтай бастайды.



3. Екі сандық таймер кезекпен жыпылықтайтын болады. Сандық тұтанулардың бірі пайдаланылған кезде, сәйкес уақытта жүгіртпенің кез келген нүктесіне қоюға болады. Немесе уақытты орнату үшін сіз "-" және "+" басуға болады.





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

4. Уақыт белгіленгеннен кейін ол уақытты бірден есептей бастайды. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймердің индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.

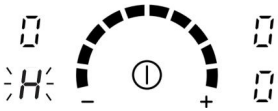


ЕСКЕРТПЕ: Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы қызыл нүкте аймақтың таңдалғанын білдіреді.



Таймерді тоқтату үшін, қыздыру аймағын таңдаңыз, содан кейін таймерді басып, уақытты азайтыңыз, содан кейін таймер өшіріліп, минуттық дисплейде «00», содан кейін «-» көрінеді.

6. Пісіру таймерінің уақыты біткен кезде, тиісті пісіру алаңы автоматты түрде сөніп, «H» көрсетіледі.

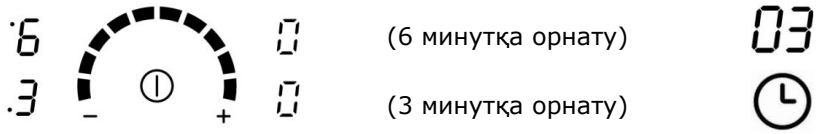


Басқа пісіру алаңы бұрын қосылып тұрса жұмыс істей береді.

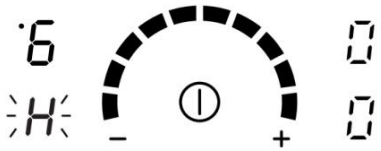
Таймерді бірнеше пісіру алаңын өшіретіндей орнату

1. Бұл функция бірнеше қыздыру аймағына қолданылған жағдайда, таймердің индикаторы ең қысқа уақытты көрсетеді. Қысқа таймер санауды аяқтаған кезде, дисплейде одан ұзақ уақыт көрінетін болады.
(мысалы, 2-аймақ 6 минутқа орнатылған, 1-аймақ 3 минутқа орнатылған болса, таймердің индикаторы «03» көрсетеді.)

ЕСКЕРТПЕ: Қуат деңгейінің индикаторының қасында жыпылықтаған қызыл нүкте таймердің индикаторы қыздыру аймағының уақытын көрсететінін білдіреді.
Егер сіз басқа қыздыру аймағының белгіленген уақытын тексергіңіз келсе, қызыдур аймағын таңдауды батырмасын басыңыз. Таймер оған белгіленген уақытты көрсететін болады.



2. Пісіру таймері аяқталған кезде, тиісті қыздыру аймағы автоматты түрде сөніп, «H» белгісі көрсетіледі.



ЕСКЕРТУ: Таймер орнатылғаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе, 1-қадамнан бастауыңыз керек

Тағам дайындау бойынша нұсқаулар

Қуыру кезінде назар аударыңыз, өйткені май өте тез қызады, әсіресе Қуатты Үдету функциясын қолданған кезде. Өте жоғары температурада май өздігінен жалынға айналады және бұл өрттің шығу қаупін тудырады.

Тамақ әзірлеу кезіндегі кеңестер

• Тағам қайнау температурасына жеткенде, температураны төмендетіңіз.

• Қақпақты пайдалану пісіру уақытын азайтады және жылуды үнемдеу арқылы энергияны үнемдейді.

• Пісіру уақытын азайту үшін сұйықтық немесе май мөлшерін азайтыңыз.

• Жоғары температурада пісіруді бастаңыз және тағам қайтадан қызған кезде параметрді азайтыңыз.

Нәзік қыздыру, күріш пісіру

• Баяу отта қайнату қайнау температурасынан төмен температурада өтеді, шамамен 85°C, бұл кезде көпіршіктер пісіру сұйықтығының бетіне көтеріліп жатқанда пайда болады. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік тағамдарды пісірудің кілті, өйткені хош иістер тамақты қатты пісіріп кетпестей пайда болады. Сондай-ақ жұмыртқа негізіндегі тұздықтарды дайындау кезінде оны қайнау температурасынан төмен температурада қоюландыруыңыз қажет.

• Кейбір тапсырмалар кезінде, олардың ішінде сіңіру әдісімен күрішті пісіру кезінде, ұсынылған уақытта тағамның дұрыс дайындалуын қамтамасыз ету үшін ең төменгі параметрден жоғары параметрді пайдалану қажет болуы мүмкін.

Стейк қуыру

Дәмді шырынды стейкті дайындау үшін:

1. Етті пісіру алдында оны бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қоя тұрыңыз.
2. Қалың табаны бар қуырғыш табаны қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына май жағыңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май құйыңыз, содан кейін етті ыстық табаға салыңыз.
4. Пісіру кезінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Дайындаудың нақты уақыты стейктің қалыңдығына және оны қандай дәрежеге дейін пісіргіңіз келетініне байланысты болады. Пісіру уақыты әр жағына шамамен 2-8 минут аралығында өзгеруі мүмкін. Қаншалықты пісірілгенін өлшеу үшін стейкті басыңыз- ол қаншалықты қатты сезінсе соғұрлым жақсы піскен болады.
5. Стейкті бірнеше минутқа жылы тәрелкеге қойып, оны кішкене уақытқа қалдырыңыз, сонда оны үстелге қоятын кезде ол нәзік болады.

Қуыру үшін

1. Индукцияға сәйкес келетін жалпақ түбі бар вокты немесе үлкен табаны алыңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықтардың дайындаңыз. Қуыру жылдам болуы керек. Егер көп мөлшерде пісіретін болсаңыз, тағамды бірнеше кішкене партиялармен пісіріңіз.
3. Табаны алдын ала қыздырыңыз және екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен барлық етті пісіріп, оны шетке қойып, оны ыстық ұстап тұрыңыз.

5. Көкөністерді қуырыңыз. Олар ыстық, бірақ қытырлақ болған кезде, пісіру аймағын төменгі параметрге қойыңыз, етті табаға салыңыз да, тұздықты қосыңыз.
6. Ингредиенттердің біркелкі араластырып, олардыдың біркелкі қызғанына көз жеткізіңіз.
7. Тез арада үстелге қойыңыз.

Қыздыру параметрлері

Төмендегі параметрлер қарапайым нұсқаулар болып табылады. Нақты параметр бірнеше факторларға, соның ішінде пісіру табасына және пісірілген мөлшерге байланысты болады. Сізге сәйкес келетін параметрлерді анықтау үшін индукциялық плитамен тәжірибе жасаңыз.

Қыздыру параметрлері	Үшін жарамды
1-2	• аз мөлшерде нәзік тағамды қыздыру • еритін шоколад, май және тез күйіп кететін тағамдар • нәзік қуыру • баяу қайта қыздыру
3-4	• қайта қыздыру • жылдам қайнау • күріш пісіру
5-6	• құймақ
7-8	• қуыру • паста дайындау
9	• қуыру • күйдіру • сорпаны қайнату • су қайнату

Тазарту және күтім

Не?	Қалай?	Маңызды!
Әйнектегі күн сайынғы ластанулар (саусақ іздері, тамақтан қалған дақтар немесе әйнектегі жағымсыз жанама әсерлермен туындаған іздер)	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пісіру панелінің тазалағышын ол жылы кезде (бірақ ыстық емес!) қолданыңыз 3. Жуыңыз да құрғатып сүртіңіз таза мата немесе қағаз сүлгі. 4. Пісіру панелінің қуатын қосыңыз.	• Пештің қуаты өшірілген кезде, «ыстық бет» белгісі болмайды, бірақ пісіру алаңы әлі ыстық болуы мүмкін! Аса абайлық танытыңыз. • Аса күшті ысқыштар, нейлонды жуғыш құралдар және қатты/ абразивті тазалағыш құралдар әйнекті сырып кетуі мүмкін. Затбелгіні үнемі оқыңыз, сіздің тазартқыштың немесе ысқыштың сәйкес келетінін тексеру керек. • Ешқашан пештің үстінде тазартқыш қалдықтарын қалдырмаңыз: шыны боялуы мүмкін.
Қайнайды, ериді, және балқулар және ыстық қанттың төгілуі	Оларды тез арада кетіріңіз балық сыныктарының дақтары, шыныдан жасалған пісіру панельдеріне арналған қыру жүздеріне арналған тегістегіш немесе жүзбен, бірақ ыстық пісіру аймағының беттерінен сақтаныңыз: 1. Пісіру панелінің қабырғадағы пісіру панелі 2. Жүзді немесе ыдысты 30° бұрышта ұстаңыз және бұрманы тазалаңыз, пісіру панеліне салқын жерде төгілуі немесе ластануы 3. Ластануды тазалаңыз немесе төгіңіз ыдыспен немесе қағаз орамалмен 'Күнделікті шыныны тазарту' үшін 2-4 жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.	• Балқудан қалған дақтарды жойыңыз және тәтті тағамдар немесе жанама әсерлерді мүмкіндігінше жылдам. Егер әйнекте суыса, оларды жою қиын болуы мүмкін немесе шыны бетте мәңгілікке үнемі зақымдауы мүмкін. • Кесу қаупі: қорғағыш қаптаманы алып тастау кезінде қырғыштың жүзі өткір болып табылады. Үнемі аса сақтықпен пайдаланыңыз және үнемі қауіпсіз орында сақтаңыз, балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.

Кеңестер мен Ұсыныстар

Мәселе	Мүмкін себептер	Не істеу керек
Индукциялық плитаны қосу мүмкін емес.	Қуат жоқ.	Индукциялық плитаның қуат көзіне жалғанғанына және оның қосулы тұрғанына көз жеткізіңіз. Сіздің үйіңізде немесе ауданыңызда қуат өшірілмегеніне көз жеткізіңіз. Егер сіз барлығын тексеріп шықсаңыз және мәселе шешілмесе, білікті маманға хабарласыңыз.
Сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.	Басқару элементтері бұғатталған.	Басқару элементтерін бұғаттаудан шығарыңыз. Нұсқауларды «Индукциялық плитаны пайдалану» бөлімінен қараңыз.
Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану қиын.	Басқару элементтерінің үстінде шамалы су қабығы болуы мүмкін немесе басқару элементтерін ұстаған кезде саусағыңыздың ұшын пайдаланып жатқан болсаңыз.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіп, басқару элементтеріне тигізген кезде саусағыңыздың жастықшасын қолданыңыз.
Шыны беті тырналып жатыр.	Кедір-бұдыр ыдыс-аяқ. Қолдануға жарамсыз, абразивті тазалағыш немесе қырғыш заттар қолданылды.	Тегіс және жалпақ негізді ыдысты қолданыңыз. «Дұрыс ыдысты таңдау» бөлімін қараңыз. 'Күту және тазалау' бөлімін қараңыз.
Кейбір табалар шатыр-шұтыр немесе шерткен дауыс шығаруы мүмкін.	Бұған сіздің ыдыс-аяғыңыздың құрылымынан болуы мүмкін (әр түрлі вибрацияланатын металдардан жасалған қабаттар).	Бұл ыдыс-аяқ үшін қалыпты жағдай және ақаулықты білдірмейді.
Басқару элементтеріндегі кір	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгінділерді жібітіңіз 3. Сенсорлық басқару аймағын таза дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Басқару аймағын толығымен қағаз сүлгімен құрғатыңыз. 5. Пісіру панелінің қуатын қосыңыз.	• Пісіру панелі дыбыс шығарып өздігінен өшіп қалуы мүмкін, басқару элементтері оларда сұйықтық бар болған жағдайда жұмыс істемеуі мүмкін. Пісіру панелін қайтадан қосар алдында басқару элементтерінің сүртілгеніне көз жеткізіңіз.
Индукциялық плита жоғары қызу режимінде пайдаланылған кезде аз шу шығарады.	Бұл индукциялық тамақ әзірлеу технологиясымен байланысты.	Бұл қалыпты жағдай болып табылады, бірақ сіз қызу параметрін төмендеткен кезде шу азаюы немесе толығымен жойылуы керек.
Индукциялық плитадан шығатын желдеткіш шуы.	Индукциялық плитаңызға орнатылған салқындататын желдеткіш электрониканың қызып кетуіне жол бермейді. Индукциялық плита өшірілгеннен кейін де ол жұмысын жалғастыруы мүмкін	Бұл қалыпты жағдай болып табылады және ешқандай әрекетті қажет етпейді. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде қуатты индукциялық плитадан ажыратпаңыз.

Ыдыстар қызбайды және дисплейде көрсетіледі.	Таба индукциялық пісіруге жарамсыз болған жағдайда, индукциялық плита табаны анықтай алмайды. Таба пісіру алаңы үшін тым кішкентай немесе оған дұрыс орналастырылмаған жағдайда индукциялық плита табаны анықтай алмайды.	Индукциялық пісіруге жарамды ыдысты қолданыңыз. «Дұрыс ыдысты таңдау» бөлімін қараңыз. Табаны ортаға қойып, оның негізі пісіру аймағының ауданына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Индукциялық плита немесе пісіру алаңында өздігінен өшеді күтпеген жерден дыбыс пен қателіктер дыбысы шығады коды пайда болады әдетте бір немесе екі санды болып пісіру таймерінде кезектеседі).	Техникалық ақау.	Қатені ескеріңіз әріптер мен сандар, өшіретін индукциялық плитаның қуат көзі өшіріп, білікті маманға жүгініңіз

Қате дисплейі мен тексеру

Егер ауытқулар пайда болса, индукциялық плита автоматты түрде қорғаныс күйіне енеді және сәйкес қорғаныс кодтарын көрсетеді:

Мәселе	**Мүмкін себептер**	**Не істеу керек**
F3/F4	Индукциялық катушканың үзілу температурасының тетігі	Өндірушімен хабараласуыңызды сұраймыз.
F9/FA	IGBT температура сенсорының ақауы.	Өндірушімен хабараласуыңызды сұраймыз.
E1/E2	Тұрақсыз қуаттандыру кернеуі	Қуат көзі қалыпты күйде екенін тексеріңіз. Қалыпты қоректендіруден кейін қуат қосылады.
E3	Индукциялық катушканың температура тетігінің жоғары температурасы	Өндірушімен хабараласуыңызды сұраймыз.
E5	IGBT температура сенсорының жоғары температурасы	Плита суығаннан кейін қайта қосыңыз.

Жоғарыда келтірілгендер жалпы қателіктерді тексеру және бағалау әдістері болып табылады.

Индукциялық плитаға қауіп төнбеу үшін, құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз.

Техникалық Сипаттама

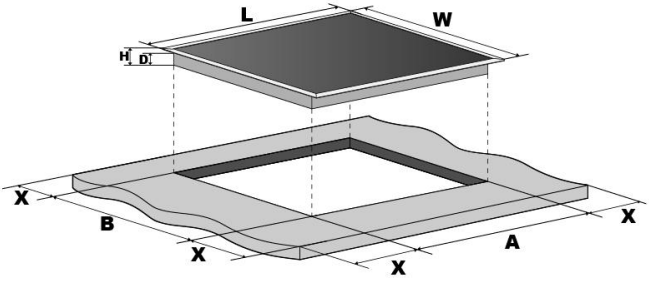
Салмағы мен өлшемдері шамамен бірдей. Біз өз өнімдерімізді үнемі жетілдіруге тырысатындықтан, алдын ала ескертусіз техникалық сипаттамалар мен дизайнды өзгертуіміз мүмкін.

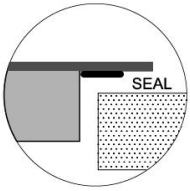
Пісіру панелі	HHY-Y64FFVB1
Пісіру Аймақтары	4 Аймақ
Қоректендіру кернеуі	220-240В~/380-415В~, 50-60Гц
Орнатылған электр қуаты	6600Вт-7400Вт
Өнім өлшемдері Ұ×Е×Б(мм)	590X520X60
Орнатылған өлшемдер А×В (мм)	560X490

Орнату

Орнату жабдықтарын таңдау

Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіңіз.
Орнату және пайдалану үшін шұңқырдың айналасында кемінде 5 см бос орын сақталуы керек.
Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм болатынына көз жеткізіңіз.
Қыздырғыштың
жылу сәулесінен туындаған үлкен деформацияның алдын алу үшін ыстыққа төзімді жұмыс материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:



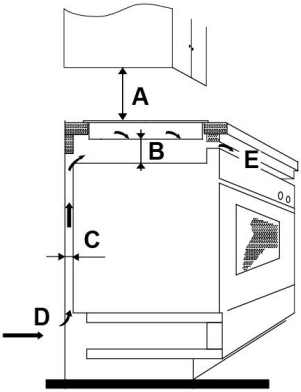


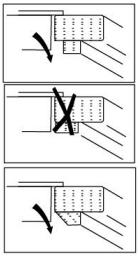
L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	60	56	560	490	50 mini

Қандай жағдайда болмасын, индукциялық плита жақсы желдетіліп, ауа кіретін және шығатын жерлері бұғатталмағанын тексеріңіз. Индукциялық пештің жұмыс күйінде екендігіне көз жеткізіңіз.

Төменде көрсетілгендей

Ескерту: Ыстық плита пен шкаф арасындағы қауіпсіздік қашықтығы кемінде 650 мм болуы керек.





A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
650 мин	50 мин	20 мин	Ауа келуі	Ауа шығуы 10 мм

Плитаны орнатпас бұрын, жұмыс беті төртбұрышты және тегіс екеніне

• және ешқандай құрылым мүшелері кеңістіктің қажеттілігіне кедергі келтірмейтініне көз жеткізіңіз
• жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған
• плита пештің үстіне орнатылса, пеште салқындатқыш орнатылуы тиіс
• қондырғы барлық тазарту талаптарына және қолданылатын стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді
• электр желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін қолайлы оқшаулау қосқышы тұрақты сымдарға енгізілген, жергілікті сымдар ережелері мен талаптарына сәйкес орналастырылған және қондырылған.
Оқшаулағыш ажыратқыш бекітілген түрде болуы керек және барлық полюстерде 3 мм ауа саңылауының бөлінуін қамтамасыз етілуі керек (немесе жергілікті белсенді сым ережелері талаптардың өзгеруіне жол берсе, барлық белсенді [фазалық] өткізгіштерде)
• оқшаулау қосқышы плита орнатылған жерде тұтынушыға қол жетімді түрде орналастырылған
• орнатылымға қатысты күмәніңіз болса, жергілікті құрылыс органдарымен және заң актілерімен кеңесіңіз
• плитаны қоршап тұрған қабырғаға ыстыққа төзімді және оңай тазаланатын материалды қолданыңыз (мысалы, керамикалық плиткалар).

Плитаны орнатқан кезде, қуат сымы шкафтың есіктері

• немесе тартпалары арқылы қол жетімсіз екеніне көз жеткізіңіз

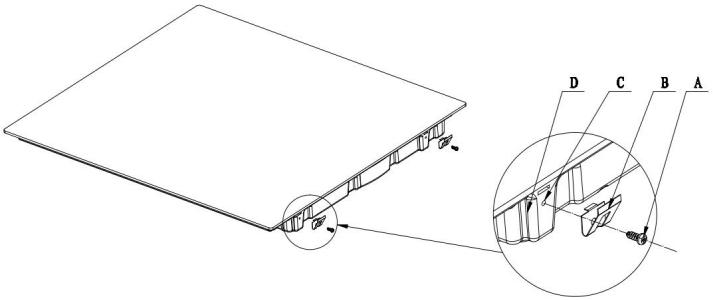
• шкафтың сыртынан плита негізіне дейін жеткілікті таза ауа ағыны бар
• егер плита суырманың немесе шкафтың үстіне орнатылса, плитаның астына жылу қорғаныс оқшаулағышы орнатылады
• оқшаулау қосқышына тұтынушы оңай қол жеткізе алады

Бекіту кронштейндерін орналастыруға дейін

Құрылғыны тұрақты, тегіс жерге қою керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Плитадан шығатын басқару элементтеріне күш қолданбаңыз.

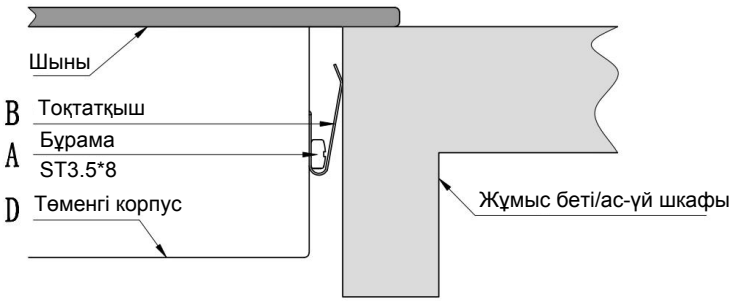
Тоғын күйін реттеу

Орнатқаннан кейін плитаны жұмыс бетіне бұранда көмегімен 4 тоғынмен бұраңыз (суретті қараңыз).



Тоғын орнын үстелдің әр түрлі қалыңдығына сай реттеңіз.

A	B	C	D
Бұранда	Тоғын	Бұрандалы тесік	Төменгі корпус



Сақтық шаралары

1. Индукциялық плита білікті мамандармен немесе техниктермен орнатылуы керек. Сізге қызмет көрсету үшін бізде кәсіби мамандар бар. Ешқашан операцияны өзіңіз жүргізбеңіз.
2. Плита ыдыс жуғыш машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыштың, кір жуғыш машинаның немесе кептіргіштің үстіне тікелей орнатылмайды, өйткені ылғалдылық плита электроникасын зақымдауы мүмкін.
3. Индукциялық қыздыру плитасы оның сенімділігін арттыру үшін жақсы жылу сәулеленуін қамтамасыз ететіндей етіп орнатылуы керек.
4. Үстел үстіндегі қабырға мен қыздыру аймағы ыстыққа төзімді болуы керек.
5. Зақымданбау үшін көп қабаттар мен адгезив ыстыққа төзімді болуы керек.

Пісіу панелін электр желісіне қосу

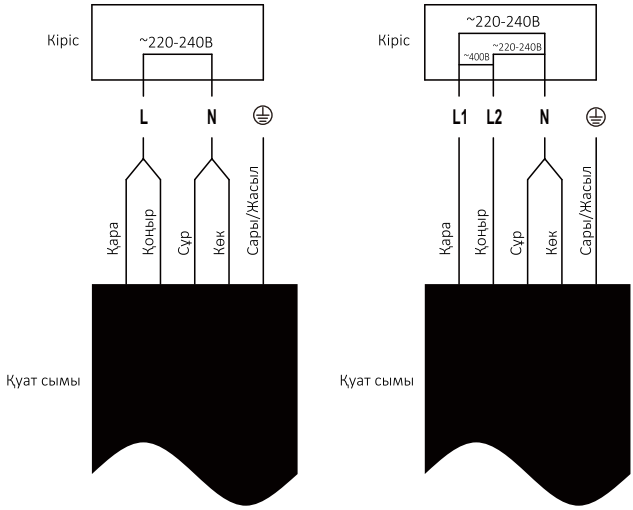


Бұл плита электр желісіне тек білікті маманмен жалғануы керек. Плитаны электр желісіне қоспас бұрын келесіні тексеріңіз:
1. үйдегі сым жүйесі плита тартатын қуат үшін жарамды.
2. кернеу техникалық ақпарат тақтайшасындағы мәнге сәйкес келеді
3. қуат кабелінің бөлімдері техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген жүктемеге төтеп бере алады. Плитаны электр желісіне қосу үшін, бейімдеуіштерді, редукторларды немесе тармақтау құрылғыларын пайдаланбаңыз, өйткені олар қызып кетуге және өртке әкелуі мүмкін.
Қуат сымы кез келген ыстық бөлшектерге тимеуі керек және температурасы кез-келген уақытта 75°С-тан аспайтындай орналастырылуы керек.



Электр желісіндегі сым жүйесі өзгеріссіз екендігін, жарамды, жарамсыз екендігін тексеріңіз. Кез келген өзгерістерді тек білікті электрик жүзеге асыруы керек.

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



• Егер кабель зақымдалған болса немесе оны ауыстыру қажет болса, оны апаттық жағдайлардың алдын алу үшін сатылымнан кейінгі маман тиісті құралдарды қолданып жөндеу керек.
• Егер құрылғы тікелей электр желісіне қосылса, онда контактілердің арасында кем дегенде 3 мм қашықтықта айнымалы электр сөндіргіші орнатылуы керек.
• Орнатушы электр желісіне дұрыс қосылуды және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келуін қамтамасыз етуі керек.
• Кабель бүгілмеуі немесе қысылмауы керек.
• Кабельді үнемі тексеріп отыру керек және оны тек білікті маман ауыстыруы керек.



КӘДЕГЕ ЖАРАТУ: бұл өнімді тастамаңыз орталығымен байланысыңыз. Мұндай қалдықтарды жинауды кәдеге жарату арнайы өңдеу үшін

Бұл құрылғы еуропалық директиваға сәйкес белгіленген 2012/19/EU Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдықтарына арналған (WEEE). Бұл құрылғыны қоқысқа дұрыс тастау арқылы сіз қоршаған ортаға және адам денсаулығына, егер дұрыс емес жолмен жойылған болса, мүмкін болатын кез келген зақымдардан сақ боласыз.

Өнімдегі белгі оны кәдімгі тұрмыстық қалдық ретінде қарастыруға болмайтынын білдіреді. Оны электр және электрондық заттарды қайта өңдеу үшін жинау орнына апару керек.

Бұл құрылғы арнайы қоқыс шығарылуын талап етеді. Осы өнімді өңдеу, қалпына келтіру және кәдеге жарату туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті кеңеске, тұрмыстық қоқыс тастау қызметіне немесе оны сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Осы өнімді өңдеу, қалпына келтіру және кәдеге жарату туралы толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті қалалық кеңсеге, тұрмыстық қоқыс тастау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Тұрмыстық электр плиталарының комиссия ережелеріне сәйкестігі туралы өнім сипаттамасы (EU) № 66/2014			
	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		HHY-Y64FFVB1	
Плита түрі:		индукциялық плита	
Пісір аймақтарының саны		4	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Индукциялық пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	ø	-	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	L W	Аймақ 1 : 19 x 19 Аймақ 2 : 19 x 19 Аймақ3 : 19 x 19 Аймақ 4 : 19 x 19	см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	$EC_{электрлік\ пеш}$	Аймақ 1 : 187.3 Аймақ 2 : 186.5 Аймақ 3 : 203.3 Аймақ 4 : 188.6	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	$EC_{электрлік\ пеш}$	191.4	Вт/кг

Материал коды：Z308720781

Нұсқа：V11

ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі
Huer компаниясының тұтынушыларға қолдау көрсету қызметіне, сондай-ақ түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдалануға кеңес береміз. Егер сіздің тұрмыстық техникамен қиындықтарыңыз болса, алдымен «Ақауларды жою» бөлімін оқып шығыңыз.
Егер де сіз проблемаңыздың шешімін таба алмаған болсаңыз, мынаған жүгініңіз:
— біздің ресми дилерімізге немесе
— колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:
8-800-070-01-29 (РК),
— https://haieronline.kz/ сайтына кіріңіз, онда сіз қызмет көрсету туралы сұрау жібере аласыз және жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.
Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, төмендегі ақпаратты дайындаңыз, ол сіз төлтеушінің атына және тексеруге болады:

Үлгісі _____
Сериялық нөмірі _____
Сатылған күні _____

Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.

Маңызды! Құралда сериялық нөмірінің болмауы өндіруші үшін құралды сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдік қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді. Құралдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.
Осы құжатқа алдын ала ескертусіз бір өзгерістердің енгізілуі мүмкін. Өндіруші бұдан әрі ескертусіз бұйымның дизайны мен жабдықтарына өзгерістер енгізуге құқылы.

Өнім Еуразиялық экономикалық (Кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.
Сертификат соответствия № ЕАЭС RU C-CN.АЯ46.В.12676/20 от 18.03.2020 действует до 17.03.2025.
Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.БЛ08.В.02461/20 от 11.02.2020 действует до 10.02.2025.
Неғұрлым толық мәліметтер берілген сәйкестік сертификаттарының және Еуразиялық экономикалық одақтың тіркелген сәйкестік декларацияларының бірыңғай тізілімінде көрсетілген.

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Құрметті сатып алушы!

Haier корпорациясы мына мекенжай бойынша орналасқан: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park, Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, Қытай, Сізге таңдауыңыз үшін алғыс айтады білдіреді және пайдалану ережелерін ұстанған кезде осы бұйымның жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі: бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға, микротолқынды пештер — 5 жыл, планшеттік компьютерлерге, ноутбуктерге және теледидарлық приставкаларға — 3 жыл, шаңсорғыштарға — 4 жыл, ұялы телефондар мен гироскутерлерге — 2 жыл, қалған тауарларға — 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты қызмет ету мерзімі ресми қызмет ету мерзімінен әлдеқайда ұзағырақ болуы мүмкін. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынымдар алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және Еуразиялық экономикалық (кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

Түсінбеушіліктерді болдырмау үшін сатып алу кезінде пайдалану құжаттамасы мен кепілдік шарттарын мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз. Осы бұйым тұрмыстық мақсаттағы техникалық күрделі тауар болып табылады. Егер Сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды және іске қосуды талап еткен болса, Біз сізге Haier уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласуды ұсынамыз.

Haier корпорациясы бұйымның ақауларын анықталған жағдайда қолданыстағы тұтынушылардың құқықтарын қорғау жөніндегі заңнамамен, басқа нормативтік актілермен белгіленген тұтынушылардың талаптарын қанағаттандыру жөніндегі міндеттемелерді өзіне қабылдағанын растайды. Бірақ Haier корпорациясы төменде аталған шарттарды сақтамаған жағдайда кепілдікті де, сондай-ақ сервистік қызмет көрсетуден де бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

Кепілдікті және сервистік қызмет көрсетудің шарттары

Haier корпорациясы тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 12 ай кепілдікті мерзімді белгілейді және тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 36 ай ішінде қосымша сервистік қызмет көрсетеді. Ықтимал түсінбестікке жол бермеу үшін бұйымды сатқан кезде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чегі, кассалық чек, пайдалану құжаттамасы) қолдану мерзімі ішінде сақтаңыз. Бұйымға қосымша сервистік қызмет көрсету – Өндірушінің кінәсінен туындаған бұйымның ақауларын жою тұтынушы үшін тегін. Бұл қызмет бұйым иесі тауар және кассалық чектерін, бұйымды сатып алу дерегін растаушы басқа құжаттарды көрсеткен кезде ғана көрсетіледі.

Кепілдікті тек уәкілетті Haier қызмет көрсету орталықтары көрсетеді. Уәкілетті қызмет көрсету орталықтарының толық тізімін алу үшін келесі нөмірлерге қоңырау шалу арқылы Haier байланыс орталығына хабарласыңыз:

8 (800) 070-01-29 — Қазақстаннан келген тұтынушылар үшін (Қазақстан өңірлерінен тегін қоңырау шалу)

немесе https://haieronline.kz/ сайтында немесе support-kz@haieronline.kz электрондық поштасында.
Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары өзгеруі мүмкін, толық ақпарат алу үшін Haier байланыс орталығына хабарласыңыз.

Кепілдікті және қосымша қызмет көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған бұйымдарға таратылмайды:

— тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзу;
— бұйымды дұрыс орнатпау және/немесе іске қосу;
— тоңазыту контурымен және электрлік қосылыстармен жұмыс технологияларын бұзу, сондай-ақ Бұйымды монтаждау үшін құжаттармен расталған, тиісті біліктілігі болмаған тұлғаларды тарту;
— пайдалану құжаттамасында талап етілгендей, Тауарға уақтылы қызмет көрсетілмесе;
— суққұбыр желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысым;
— бұйымның осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш құралдарды қолдану, сондай-ақ жуғыш құралдардың мөлшерлемесін асып кету;
— бұйымды тағайындалмаған мақсаттарында пайдалану;
— үшінші тұлғалардың әрекеттері: уәкіл етілмеген тұлғалармен жөндеу немесе өндірушімен санкцияланбаған құрылмалық немесе сұлбалық техникалық өзгерістерді енгізу;
— Стандарттардан және желілерді қуаттаушы нормалардан ауытқу;
— еңсерілмейтін күштердің әрекеттері (апат, өрт, найзағай және т.б.);
— жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері;
— егер бұйым ішіне бөгде заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктердің тіршілік ету өнімдері түскеннен ақаулар анықталған болса;
— су жылытқыштың сумен толтырылмаған / толық толтырылмаған бөгін қосу салдарынан термоқорғаныстың іске қосылуы.

Кепілдікті және қосымша қызмет көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:

— бұйымды пайдалану жерінде орнату және іске қосу;
— тұтынушыға бұйымды пайдалану жөнінде нұсқалама және кеңес беру;
— бұйымды сыртқа немесе ішінен тазарту.

Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті және қосымша қызмет көрсетуге жатпайды:

— желдеткіштерге арналған сүзгілер;
— кір жуғыш / ыдыс жуғыш машиналар үшін суды жеткізуге / ағызуға арналған сүзгілер, құбыршектер;
— шаңсорғыштарға арналған құбыршектер, түтіктер, қылшақтар, қондырмалар, шаңжинағыштар;
— қысқа толқынды пештерге арналған тәрелкелер, істіктер, ыдыстар мен тіреуіштер;
— сүзгілер, иісті сіңіргіштер, лэмпішкелер, сөрелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоңазытқышта сақтауға арналған өзге сыйымдықтар;
— басқару пульттері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері, сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары;
— бұйымға қоса берілетін құжаттама.

Бұйымға мерзімді қызмет көрсету (сүзгілерді ауыстыр және т.б.) тұтынушының қалауы бойынша қосымша төлеу арқылы жүргізіледі.

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірінің болмауы Өндірушіге аспапты сәйкестендіру мүмкіндігін бермейді және осы салдарынан оған қызмет көрсету мүмкіндігі болмайды. Аспапта зауыттық сәйкестендіруші маңдайшаларды алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық маңдайшаларының зақымдалуы немесе болмауы кепілдікті міндеттемелерден бас тартудың себебі болуы мүмкін.

* қосымша сервистік қызмет көрсету электрлік су жылытқыштарға, қысқа толқынды пештерге, HRB-331 модельді тоңазытқыштарға, мұздатқыштарға, газ плиталарына, шаңсорғыштарға, робот-шаңсорғыштарға, теледидарларға, теледидарлық приставкаларға, планшеттік компьютерлерге, ноубуктерге, ұялы телефондарға, гироскутерлерге таралмайды.

Haier

Изготовитель: «Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.», Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park Hi-tech Zone, Laoshan District, Qingdao, China

Өндіруші: «Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.», Рум S401, Хайер бренд билдинг, Хайер индастри парк Хай-тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Қытай

Уполномоченная организация/ импортер:
ООО «ХАР», 121099, город Москва, Новинский бульвар, дом 8, этаж 16, офис 1601.
Тел.: 8-800-250-43-05, адрес эл. почты: info@haierrussia.ru

Қазақстан Республикасындағы уәкілетті ұйым/ импорттаушы:
«Хайер Мидл Эйжа» ЖШС, 050000, Алматы қаласы, Медеу ауданы, Достық даңғылы, 210 ғимарат.
Тел.: 8-800-070-01-29, эл.поштаның мекенжайы:
support-kz@haieronline.kz

Уполномоченная организация в Республике Казахстан:
ТОО «Хайер Мидл Эйжа», 050000, город Алматы, Медеуский район, Проспект Достык, дом 210.
Тел.: 8-800-070-01-29, адрес эл. почты:
support-kz@haieronline.kz

Сделано в Китае
Қытайда жасалған

Дата изготовления и гарантийный срок указаны на этикетке устройства

Шығарылған күні және кепілдік мерзімі құрылғының заттаңбасында көрсетілген

EAC