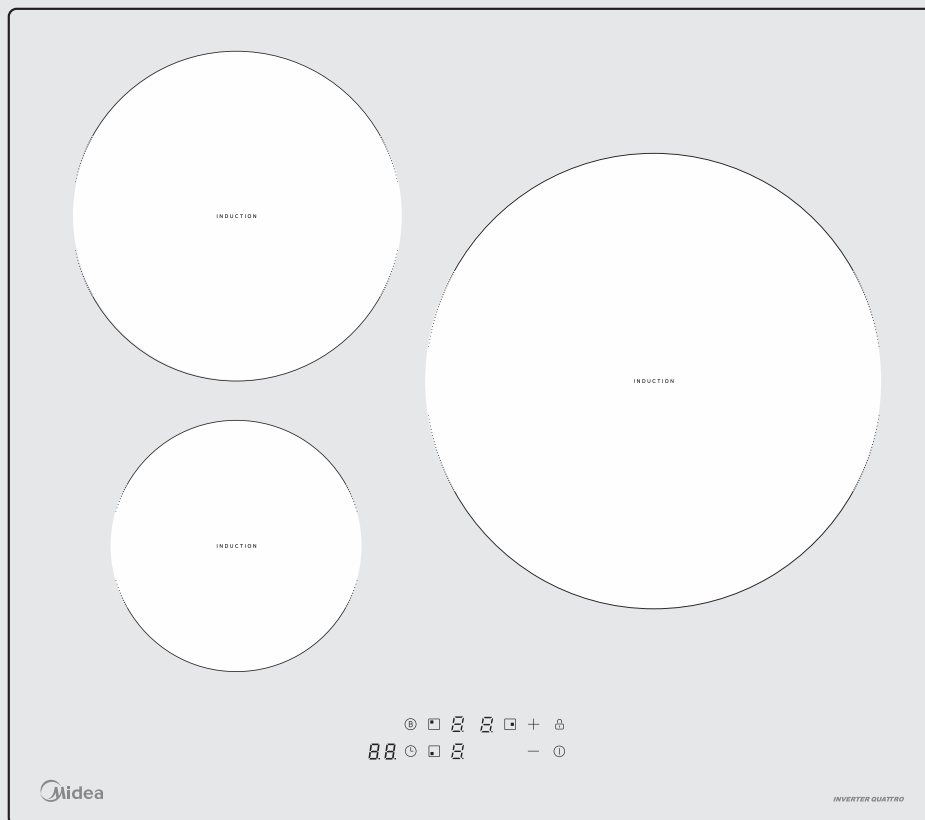




ИНДУКЦИЯЛЫҚ АС ДАЙЫНДАУ БЕТІ

Пайдалану жөніндегі нұсқаулық



MCI-631LB2

Ескерту: Бұл құралды қолданбас бұрын осы Нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны болашақта анықтама үшін сақтаңыз. Өнімді жақсарту мақсатында дизайн мен техникалық сипаттамаларды ескертусіз өзгертуі мүмкін. Толық ақпарат алу үшін сатушыға немесе өндірушіге хабарласыңыз. Нұсқаулықтағы барлық суреттер схемалық болып табылады және түпнұсқадан өзгеше болуы мүмкін.

Midea техникасын сатып алғаныңыз үшін алғысымызды білдіреміз!

Жаңа Midea құрылғысын пайдаланбас бұрын, сатып алған техниканы қалай қауіпсіз пайдалану керектігін білу үшін осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

МАЗМҰНЫ

ҚАУІПСІЗДІК НҮСҚАУЛАРЫ.....	3
Шартты белгілер	3
Мақсаты бойынша пайдалану	4
Орнату кезіндегі сақтық шаралары	5
Пайдалану және техникалық қызмет көрсету кезіндегі сақтық шаралары	6
ҚҰРЫЛҒЫҒА ШОЛУ.....	8
Ас дайындау панелі (жоғарыдан көрініс).....	8
Басқару панелі	8
Жұмыс қағидасы	9
ОРНАТУ	10
Ас дайындау панелін орнату	10
Бекіту кронштейндерін орнатар алдында.....	12
Ескертулер	13
Ас дайындау панелін электр желісіне қосу	13
ПАЙДАЛАНУ.....	15
Сенсорлық басқару.....	15
Индукциялық шыны керамикалық бетке арналған ыдыстарды дұрыс таңдау.....	15
Ас дайындау панелін пайдалану жөніндегі нұсқаулық.....	17
Ұсақ заттарды анықтау	21
Жылыту параметрлері	21
Ас дайындау бойынша кеңестер.....	21
ЖАЛПЫ КҮТІМ ЕРЕЖЕЛЕРІ.....	23
ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ	26
Ықтимал ақаулар.....	26
Қате кодтары	27
Нақты ақаулық және шешімі.....	28
ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР	29
ҚОСЫМША АҚПАРАТ	30
Сауда белгілері, авторлық құқық және заңды өтініш.....	30
Деректерді қорғау туралы хабарлама	30
ДҰРЫС КӘДЕГЕ ЖАРАТУ.....	31
Кәдеге жарату туралы ескертулер.....	31
Қаптама туралы ақпарат	31

ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ

Шартты белгілер



ҚАУІП

Бұл белгі аса қауіпті газдың салдарынан адам өмірі мен денсаулығына қауіп төніп тұрғанын көрсетеді.



ЭЛЕКТР КЕРНЕУІ ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ

Бұл белгі кернеудің салдарынан адамдардың өмірі мен денсаулығына қауіп төндіретінін көрсетеді.



ЕСКЕРТУ

Бұл белгі қажетті сақтық шаралары қолданылмаса, өлімге немесе ауыр жарақатқа әкелуі мүмкін ықтимал қауіпті жағдайды көрсетеді.



АБАЙЛАҢЫЗ

Бұл белгі жеңіл жарақаттарға немесе мүлік пен қоршаған ортаға зиян келтіруі мүмкін ықтимал қауіпті жағдайды көрсетеді.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ

Белгі маңызды ақпаратты көрсетеді (мысалы, мүлікке зиян), бірақ қауіпті төндірмейді.



АБАЙЛАҢЫЗ! ЫСТЫҚ БЕТ!

Бұл белгі құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде корпустың жоғары температураға дейін қызатынын және термиялық күйік алу қаупі бар екенін көрсетеді.



ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ МАМАНЫНЫҢ ҚЫЗМЕТІ

Бұл белгі техникалық қызмет көрсету маманы құрылғыны тек пайдалану нұсқауларына сәйкес қолдануы және қызмет көрсетуі керек екенін көрсетеді.

Мақсаты бойынша пайдалану

- Индукциялық ас дайындау беті газ және электрлік түрлерінен жақсы ерекшеленеді. Оның басты айырмашылығы - қыздыру элементінің болмауы, ал ыдыстарды қыздыру басқа принцип бойынша жүреді. Ас дайындау бетінің астында индукциялық шарғы орналасқан. Плита қосылған кезде шарғы арқылы жоғары жиілікті ток өтіп, магнит өрісін тудырады. Ол магниттелуі мүмкін заттарға әсер етеді. Ыдыс-аяқтың түбінде құйынды ток ағындары пайда болады, олар оны қыздырады. Бұл жағдайда пештің беті қызып кетпейді, тек қайнаған кәстрөлден жылынады, сондықтан ыдыстың жанындағы тағам күйіп кетпейді немесе жабыспайды және ас дайындау бетіне күтім жасау оңай.
- Бұл қауіпсіздік ережелері құрылғының қауіпті немесе дұрыс жұмыс істемеуі нәтижесінде күтпеген қауіптердің немесе зақымданудың алдын алуға арналған. Қауіпсіз пайдалануды қамтамасыз ету және бәрі жақсы екеніне көз жеткізу үшін сатып алу кезінде қаптаманы және құрылғыны тексеріңіз. Егер сіз қандай да бір зақым тапсаңыз, сатушыға немесе дилерге хабарласыңыз
- Кепілдік және жыртпа талондардың болуын және олардың дұрыс толтырылуын (сериялық нөмірінің, сату күнінің және сатушы фирманың мөрінің болуын) тексеріңіз.
Ескертпе: Көрсетілген тексерулерді орындау сатушының міндеті болып табылады.
Кассалық чекті, Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты және кепілдік талонын пайдаланудың кепілдік мерзімі аяқталғанға дейін сақтаңыз. **Құрылғыға қоса берілетін пайдалану жөніндегі нұсқаулық және кепілдік талоны жоғалған жағдайда жаңартылмайды.**
- Қауіпсіздік мақсатында құрылғының модификацияларына немесе өзгерістеріне жол берілмейтініне назар аударыңыз. Құрылғыны дұрыс пайдаланбау пайдаланушыға қауіп төндіреді және кепілдік міндеттемелерін жоғалтуға әкеледі.
- Құрылғыны пайдаланбас бұрын, осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз және оны кейін пайдалану үшін құрылғының жанындағы қол жетімді жерде сақтаңыз!
- **www.mideakz.com** сайтында Пайдаланушы нұсқаулығын сандық түрде көшіріп алып, басқа өнімдермен танысуға болады.

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Күтпеген жағдайларды болдырмау үшін ас дайындау панелін қолданар алдында төменде келтірілген ақпаратты оқып шығыңыз.

Орнату кезіндегі сақтық шаралары

ЭЛЕКТР ТОҒЫНЫҢ СОҒУ ҚАУПІ

- Тазалауды немесе техникалық қызмет көрсетуді орындау алдында құрылғыны әрқашан электр желісінен ажыратыңыз.
- Жерге тұйықтаудың сенімді жүйесіне қосу маңызды және міндетті талап болып табылады.
- Тұрмыстық электр сымдарының кез келген өзгерістерін білікті электрик маманы ғана орындауы тиіс.
- Бұл талапты орындамау электр тоғының соғуына және тіпті өлімге әкелуі мүмкін.

КЕСІП АЛУ ҚАУІПТІЛІГІ

- Абайлаңыз: панельдің шеттері өткір.
- Бұл талапты сақтамау кесіп алуға дейін әкелуі мүмкін.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ МАҢЫЗДЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- **ЕСКЕРТУ!** Өрттің алдын алу үшін ас дайындау панелінде ешқандай заттарды сақтамаңыз.
- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты тұлғаға беріңіз, өйткені бұл монтаждау жұмыстарына жұмсалатын шығындарды азайтуы мүмкін.
- Қауіпті болдырмау үшін бұл құрылғы осы жерде берілген орнату нұсқауларына сәйкес орнатылуы керек.
- Осы құрылғыны орнату мен дұрыс жерге тұйықтауды тек білікті маман ғана жүргізуі тиіс. Құрылғы электр қауіпсіздігінің ұлттық стандарттарына сәйкес жерге тұйықталуы керек.
- Құрылғы үшін ашаны розеткадан ажырату жолымен (егер оған қол жетімді болса) немесе розеткаға дейін орнатылатын көп полюсті ажыратқыштың көмегімен электр желісінен ажырату мүмкіндігі қарастырылуы керек.
- Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдіктің жойылуына әкелуі мүмкін.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар, олар бақылауда болған немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқаулықтан өткен және ықтимал қауіптермен танысқан жағдайларда ғана пайдалана алады.
- Балалардың құрылғыны ойын нысаны ретінде пайдаланбауын қадағалау қажет. Тазалауды және пайдаланушы орындайтын техникалық қызметті балаларға қадағалаусыз орындатпау керек.
- Егер қуат сымы зақымдалса, қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету маманы немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы керек.
- **ЕСКЕРТУ!** Тоғы бар бөлшектерді қорғайтын әйнек-керамика немесе соған ұқсас материалдан жасалған плита беттері шытынап кетсе, электр тоғы соғу қаупінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріп тастаңыз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды ас дайындау панеліне қоюға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Ас дайындау панелін тазалау үшін бу тазалағышты пайдалануға тыйым салынады.
- Құрылғыны сыртқы таймердің немесе жеке қашықтан басқару жүйесінің көмегімен басқару қарастырылмаған.

ЭЛЕКТР ТОҒЫНЫҢ СОҒУ ҚАУІПІ

- Сынған немесе шытынаған ас дайындау панелінде тамақ әзірлемеңіз. Егер ас дайындау панелінің беті шытынап кетсе, құрылғыны желіден дереу ажыратыңыз және білікті маманға хабарласыңыз.
- Тазалаудан немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын ашаны розеткадан ажыратып немесе розеткаға дейін орнатылатын ажыратқыштың көмегімен ас дайындау панелін өшіріңіз.
- Бұл талапты орындамау электр тоғының соғуына және тіпті қайғылы жағдайға әкелуі мүмкін.

ДЕНСАУЛЫҚҚА ТӨНДІРЕТІН ҚАУІП

Бұл тармақтар индукциялық ас дайындау панеліне жатады

- Бұл құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.
- Алайда кардиостимуляторлары немесе басқа электрлік имплантаттары (мысалы, инсулин помпасы) бар адамдар бұл құрылғыны пайдаланбас бұрын дәрігерімен немесе имплантат өндірушісімен ақылдасып, имплантаттарына электромагниттік өріс әсер етпейтініне көз жеткізіп алуы керек.
- Бұл талапты орындамау өлімге әкелуі мүмкін.

КҮЙІП ҚАЛУ ҚАУІПІ

- Индукциялық бетке күйіп қалу мүмкін емес, өйткені ол оттыққа кәстрөл немесе таба қойылғанша қызбайды. Жұмыс барысында тек тағам дайындалатын оттық қызады, ал процесс аяқталғаннан кейін беті өте тез суыйды.
- Индукциялық бет суығанша, онымен денеңіздің, киіміңіздің немесе қолайлы ыдыстардан басқа заттардың жанасуына жол бермеңіз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ыстық болуы мүмкін. Кәстрөлдердің тұтқалары балаларға қол жетімді болмайтын жағдайларды қамтамасыз етіңіз. Бұл талапты орындамау күйікке әкелуі мүмкін.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫНЫҢ МАҢЫЗДЫ ЕРЕЖЕЛЕРІ

- Майы бар ыдысты плитада ешқашан бақылаусыз қалдырмаңыз. Индукциялық плита ыдысты тез қыздыруы мүмкін, егер сіз температураны бақыламасаңыз, бұл майдың қызып кетуіне әкелуі мүмкін. Егер ыстық майға ылғал түссе (мысалы, су тамшылары), бұл майдың қатты қайнауына және шашырауына әкелуі мүмкін, тіпті индукциялық плита да жануы ықтимал.
- **Отты ЕШ УАҚЫТТА** сумен сөндірмеңіз. Алдымен құрылғыны өшіріңіз, содан кейін оттегінің кіруін шектеу арқылы отты басу үшін жалынды қақпақпен немесе ыстыққа төзімді материалмен жабыңыз.
- Құрылғыны ешқашан бөгде заттарды сақтау үшін үстел немесе сөре ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыда ас үй ыдыстарын және бөгде заттарды қалдырмаңыз.
- Магнит өрісі сандық термометрлер, компьютерлер, МРЗ-плеер және т.б. сияқты электроникалардың жұмысына әсер етуі мүмкін, магниттелетін заттарды (мысалы, несие карталары мен жад карталары) құрылғының жанында қалдырмаңыз, себебі олар құрылғының электромагниттік өрісінің әсерінен зақымдалуы мүмкін.
- Құрылғыны ешқашан бөлмені жылыту үшін пайдаланбаңыз.
- Ыдысты алып тастау кезінде ас дайындау аймақтарын ажыратуға тиіс кастрюльді табу функциясына* ғана сүйенбеңіз.
- Пайдаланғаннан кейін ас дайындау аймақтарын және бүкіл ас дайындау панелін осы нұсқаулықта сипатталғандай өшіріңіз (сенсорлық басқару элементтерінің көмегімен).
- Балаларға құрылғымен ойнауға, отыруға, тұруға немесе оның үстіне шығуларына жол бермеңіз.
- Балалардың қызығушылығын тудыратын заттарды құрылғының үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Ас дайындау панеліне шыққан балалар ауыр жарақат алуы мүмкін. Құрылғыны пайдаланатын бөлмеде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.

* **Кәстрөлді анықтау функциясы** оттықтарды басқаруды жеңілдетеді. Ыдыс-аяқты пісіру аймағына орнатқаннан кейін панельдің автоматикасы сол аймақты анықтайды және оны басқару панелінде іске қосады – сенсорлар тиісті оттықтың басқару панелін қосады. Егер ыдыс-аяқ алынып тасталса, онда аймақ автоматты түрде кідірту режиміне өтеді және ыдыс-аяқ қайта қойылған кезде қайтадан басталады.

Кейбір индукциялық панельдерде оттықтарда да, нақты белгіленген қыздыру аймақтары да жоқ - тек ортасында белгі ғана бар. Панель ыдыстарды өздігінен анықтайды және қыздыруды бастайды. Ең бастысы, табаны немесе кәстрөлді олардың түбі таңбаны жабатындай етіп қою керек.

- Егер бұл пайдаланушы нұсқаулығында арнайы ұсынылмаса, құрылғының қандай да бір бөліктерін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Қызмет көрсетудің барлық қалған түрлерін білікті маман орындауы керек.
- Ас дайындау панелінің үстіне шығып тұрмаңыз.
- Құрылғы күнделікті өмірде және ұқсас мақсаттарда пайдалануға арналған, мысалы:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орындарындағы ас үй аймақтарына қызмет көрсетуге арналған;
 - қонақ үйлер, мотельдер және қонақтардың тұруына байланысты басқа да тұрғын үй түрлері;
 - «төсек және таңғы ас» түріндегі тұру жағдайлары бар қонақ үйлер.
- Ауыр заттарды ас дайындау бетіне қоймаңыз немесе құлатып алмаңыз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Қыздыру беті табаның түбімен кем дегенде 70% жабылуы керек.
- Жабдықты металл бөлшектері бар құрылғылардың жанына орнату ұсынылмайды.

● ЕСКЕРТУ:

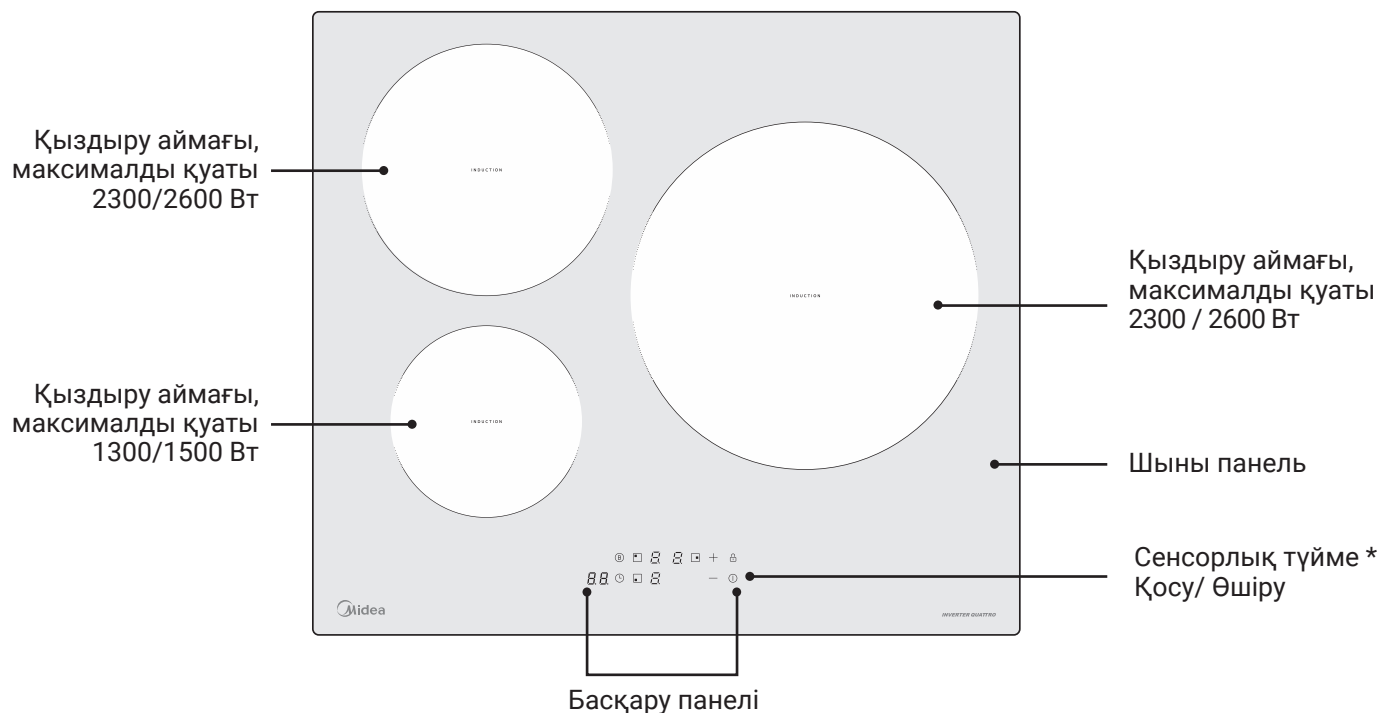
- Индукциялық панельде жылдам қыздыру жылдамдығы бар, энергия шығыны аз, өйткені оттық емес, ыдыстың түбі ғана қызады.
- Қыздырудың индукциялық түрі электр қуатын тек ыдыс-аяқпен жанасқан кезде жұмсайды.
- Ас үйдегі ауаны минималды жылыту.
- Тазалау көп күш жұмсамайды, өйткені оттық әрқашан суық болып қалады.
- Арнайы ыдыстарды сатып алу қажет, өйткені әрбір материал индукциялық жабдықпен өзара әрекеттеспейді.
- Индукциялық плиталарда ыдыстың диаметріне ең аз талаптар қойылады. Ең аз қыздыру диаметрі 8 - 12 см. Индукциялық плитаға кішкене металл зат қойсаңыз, ол қызбайды, себебі жанасу аймағы тым кішкентай болады. Сондай-ақ, индукциялық плита жарамсыз затты қыздырмайды. Мысалы, кездейсоқ бетінде ағаш қасық немесе шүберекті қалдырсаңыз, уайымдаудың қажеті жоқ, өйткені индукциялық плита қыздыру үшін бұл заттарды анықтай алмайды.
- Индукциялық панель диаметрі 6 см-ден кіші ыдыстарды қыздырмайды. Туркада кофе қайнату үшін сізге арнайы ұластырғыш немесе индукцияға арналған турка сатып алу керек, өйткені оның диаметрі аз болғандықтан, плита қосылмауы мүмкін.
- Индукциялық ас дайындау беті жұмыс кезінде гуілдейді. Шу ызаландырмайды, бірақ индукциялық шарғының жұмысы анық естіледі.

Жаңа керамикалық ас дайындау панелін сатып алуыңызбен **құттықтаймыз.**

Оны қалай дұрыс орнату және пайдалану керектігін толық түсіну үшін осы орнату нұсқаулығымен танысуға біраз уақыт бөлуді ұсынамыз. Құрылғыны орнатпас бұрын орнату мәселелеріне арналған бөлімді оқыңыз. Құрылғыны қолданар алдында барлық қауіпсіздік нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз және кейінірек пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

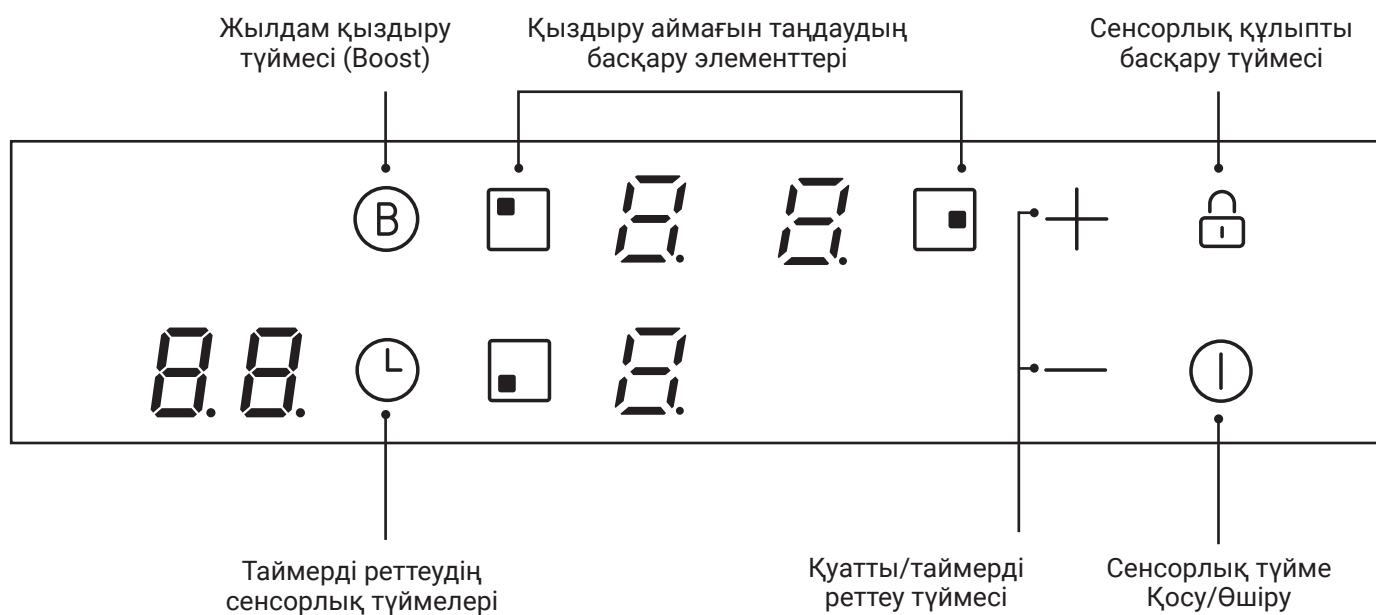
ҚҰРЫЛҒЫҒА ШОЛУ

Ас дайындау панелі (жоғарыдан көрініс)



* Сенсорлық түйме — физикалық басуға емес, пайдаланушының жанасуына әсер ететін түймешік түрі.

Басқару панелі



● ЕСКЕРТПЕ:

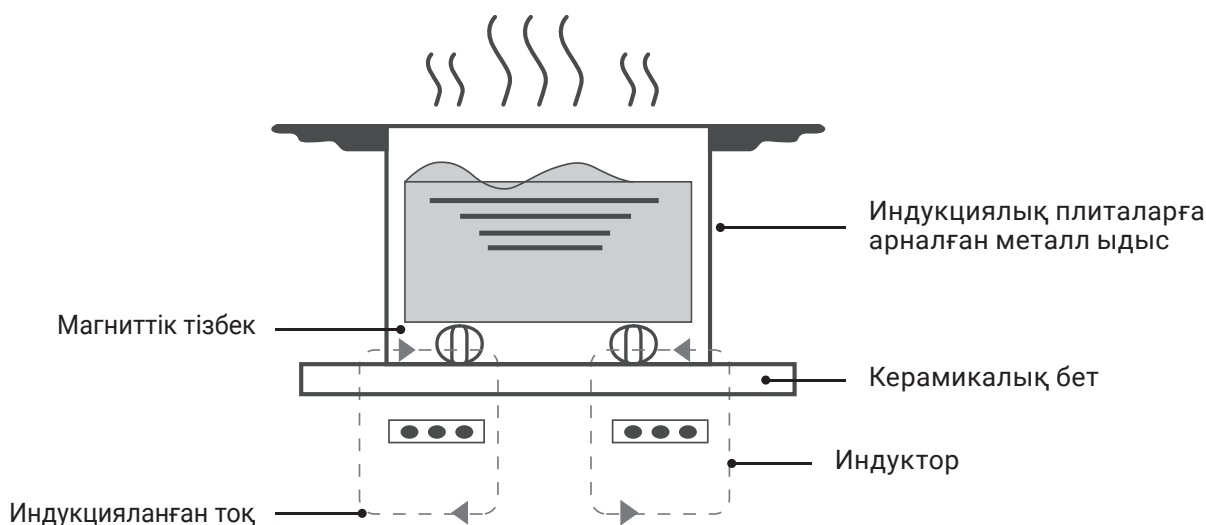
Құрылғының суреті тек иллюстрацияға арналған, сіз сатып алған өнімді қараңыз.

Жұмыс қағидасы

Индукциялық плита сыртқы жағынан электрлік шыны керамикалық плитаға ұқсас: оның ас дайындау беті бірдей материалдан жасалған. Бұл жағдайда кәстрөлді немесе табаны қыздыру мүлдем басқа қағида бойынша жүреді: магнит өрісі қолданылады, электромагниттік индукция пайда болады. Бұл типтегі плиталардың негізгі құрылымдық элементтері - мыс орамасы бар индукциялық шарғылар. Олар оттықтардың белгілеріне сәйкес шыны керамикалық панельдің астына орналастырылады. Плита қуатқа қосылған кезде және шарғылардың мыс бұрылыстарында электр тоғы өткенде, 20-100 кГц магнит өрісі пайда болады.

Оттыққа орнатылған арнайы металл ыдыста электрондарды қозғалысқа келтіретін құйынды тоқтар жасалады. Процесс ыдыс-аяққа берілетін жылу шығарумен жүреді. Сонымен қатар, плитаның беті қызбайды, ол ыдыс-аяқ берген жылудан сәл ғана қызады. Бұл жұмыс қағидасы плитаның қауіпсіз жұмысын қамтамасыз етеді. Бұл жағдайда жылу энергиясы ас үйдегі плита мен ауаны жылытуға емес, тек тамақ дайындауға бағытталған. Бұл электр қуатын үнемдеуге және пісіру процесін жылдамдатуға әкеледі.

Ыдыс-аяқты индукциялық плитадан алғаннан кейін, техника автоматты түрде электр қуатынан ажыратылады. Шыны керамикалық панель тез суып кетеді. Бұл сонымен қатар ұқсас ас үй құрылғыларының қауіпсіздігін арттырады. Сондықтан индукциялық плита - кішкентай балалары мен төрт аяқты үй жануарлары бар отбасы үшін ең жақсы нұсқа.



Магниттік тізбек - бұл магнит өрісі өтетін магниттік материалдардан тұратын жүйе. Магниттік тізбектің жұмыс қағидасы электр тізбегінің ұқсастығына негізделген, мұнда магнит өрісі электр тоғын, ал магниттік кедергі (немесе магниттік өткізгіштік) электр кедергісін ауыстырады.

Индуктор - электр тоғы ағып жатқанда магнит өрісінде энергияны сақтайтын электронды компонент. Индукторлар әдетте өткізгіштен (әдетте мыс) оралған шарғылар болып табылады және әртүрлі электронды және электрлік құрылғыларда қолданылады. Айнымалы ток индуктивті элемент арқылы өткенде, өткізгіштің айналасында магнит өрісі пайда болады. Бұл магнит өрісі энергияны сақтайды және ток өзгерген кезде магнит өрісі де өзгереді, нәтижесінде тоқтың өзгеруіне қарсы электр қозғаушы күш (ЭҚК) пайда болады.

Индукцияланған ток - бұл өткізгіш арқылы өтетін магнит өрісінің өзгеруі нәтижесінде өткізгіште немесе тұйық тізбекте пайда болатын ток. Өткізгішке енетін магнит өрісі өзгерген кезде, бұл өзгеріс өткізгіште электр қозғаушы күш (ЭҚК) тудырады, нәтижесінде ток пайда болады. Магнит өрісінің өзгеруі неғұрлым тез жүрсе, соғұрлым кернеу мен ток индукцияланады.

● НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қолданар алдында индукциялық ас дайындау панелінде қалуы мүмкін қорғаныш үлдірді алыңыз.

ОРНАТУ

Ас дайындау панелін орнату

Ас дайындау панелі ас үйдің үстеліне орнатылады.

Негізгі орнату орындары:

Үстел үстіне кіріктірілетін орнату: ас дайындау панелі жұмыс үстелі деңгейінде арнайы кесілген үстел үсті саңылауына орнатылады. Мұндай қондырғыда панель ортақ жиһазбен біріктіріліп, біртұтас жұмыс кеңістігін құрайды.

Аралдық қондырғы: ас дайындау панелі ас үй аралында - ас үйдің ортасында орналасқан жеке жұмыс орнында орнатылуы мүмкін. Бұл асхананың барлық аймақтарына оңай қол жеткізу үшін ыңғайлы нұсқа болуы мүмкін.

Ас дайындау панелін орнату кезінде мынадай талаптарды сақтау маңызды:

Қауіпсіздік: сымдар мен қосылыстар электр стандарттарына сәйкес келуі керек.

Пайдалану ыңғайлылығы: ас дайындау панелі ыңғайлы биіктікте және ыңғайлы жерде орналасуы тиіс.

Желдету: орнату кезінде, егер панель салқындатуды қажет етсе немесе басқа жылыту құрылғылары жақын болса, жеткілікті желдетуді қамтамасыз ету қажет.

ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ! Кез келген желім мен силикон түрін пайдаланып пісіру бетін үстел үстіне жабыстырмаңыз. Жиынтыққа кіретін поролонды тығыздағышты ғана пайдаланыңыз.

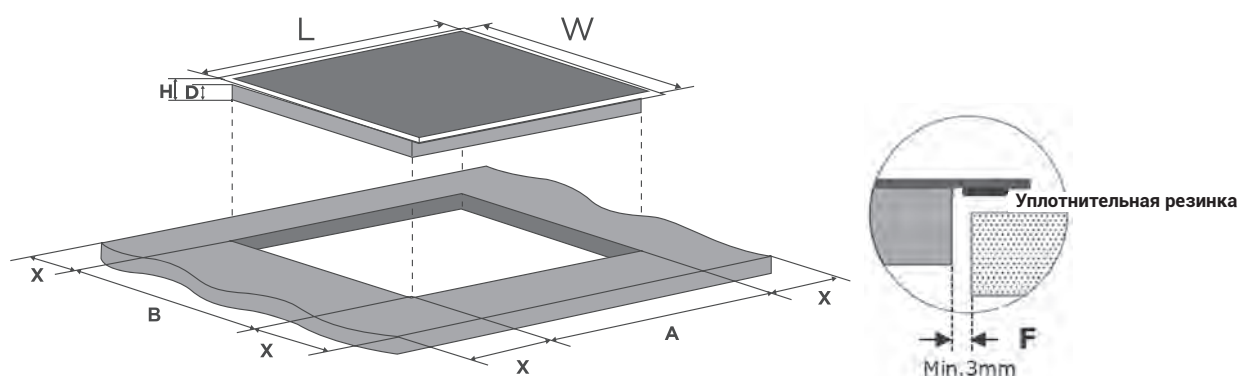
! МАҢЫЗДЫ!

- Орнату нұсқауларын орындамау құрылғының зақымдалуына және істен шығуына әкелуі мүмкін.
- Құрылғы дұрыс орнатпау нәтижесінде бұзылса, кепілдікті жөндеуге жатпайды.

- Шыны керамикалық панельдің астындағы саңылауды ас үй гарнитурасының жұмыс бетінде сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіңіз.
- Ас дайындау панелін орнату және пайдалану үшін саңылаудың айналасында кемінде 50 мм бос кеңістік қалдыру қажет.
- Жұмыс үстелінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз. Панельдің жылу сәулеленуінен туындаған электр тоғының соғуын және/немесе деформациясын болдырмау үшін жұмыс бетіне ыстыққа төзімді оқшаулағыш материалды қолданыңыз (ағаш және ұқсас талшықты немесе гигроскопиялық материалдар, егер олар арнайы ерітіндімен сіңдірілген болмаса, жұмыс бетіне материал ретінде пайдаланылмауы керек). Төмендегі суретті қараңыз:

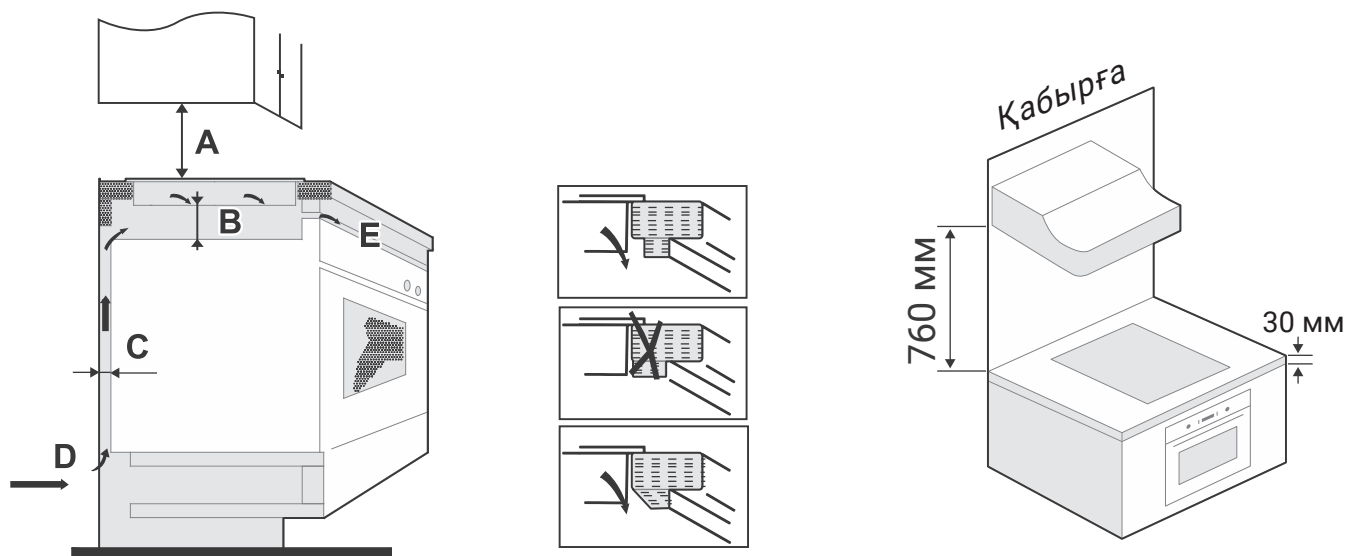
! МАҢЫЗДЫ!

- Ас пісіру панелінің бүйірлері мен үстел тақтайшасының ішкі беттері арасында 3 мм жылу саңылауын қалдыру керек. Саңылау жақын маңдағы құрылымдардың қызып кетуіне жол бермейді, ауаның айналуына мүмкіндік береді, бұл панельдің қызып кетуіне және өрт қаупіне жол бермейді.



L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50	3

Шыны керамикалық ас дайындау панелін шкафтың үстелінде пайдалануға болады. Шыны керамикалық ас дайындау панелі көлденең орналасуы керек. Төменде көрсетілгендей:



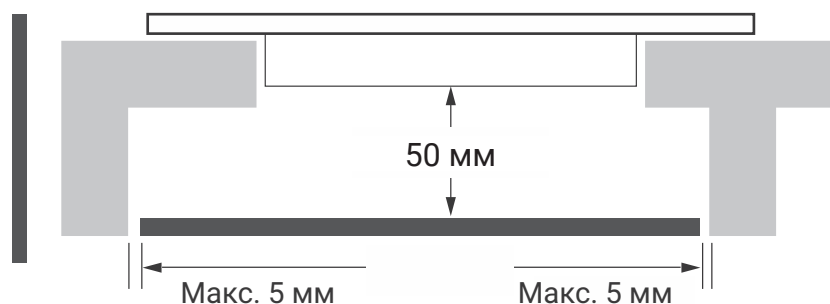
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50	20	Ауатартқы	Ауаның шығуына арналған саңылау 5 мм

Кез келген жағдайда керамикалық ас дайындау панелінің жақсы желдетілетініне, ал ауа кіретін және шығатын саңылаулардың бұғатталмағанына көз жеткізу қажет. Керамикалық ас дайындау панелінің жақсы жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз. Төмендегі суретті қараңыз.

● **ЕСКЕРТПЕ:** ас дайындау панелінің үстінде орналасқан шкафпен панельдің арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 760 мм болуы керек.

⚠ **ЕСКЕРТУ:** Жеткілікті желдетуді қамтамасыз етіңіз.

Шыны керамикалық ас дайындау панелінің жақсы желдетілетініне, ал ауа кіретін және шығатын саңылаулардың бұғатталмағанына көз жеткізіңіз. Қыздырылған ас дайындау панелінің төменгі бөлігіне кездейсоқ жанасуды немесе жұмыс кезінде электр тоғының соғуын болдырмау үшін ас дайындау панелінің төменгі бөлігінен кемінде 50 мм қашықтықта ағаш ендірмені орнату және бұрамалармен бекіту қажет. Төменде көрсетілген талаптарды орындаңыз.



- Ас дайындау панелінің сыртында желдеткіш саңылаулар бар. Ас дайындау панелін дұрыс күйге орнатып жатқан кезде бұл саңылаулардың үстелдің үстіңгі тақтайымен бұғатталмағанына көз жеткізіңіз.
- Ас дайындау панелінің ажырап кетуін болдырмау үшін пластикті немесе ағашты жиһазға бекітетін желім 150 °C төмен емес температураға төзуі тиіс екенін ескеріңіз.
- Осылайша, артқы қабырға, оның айналасындағы және оған іргелес беттер 90 °C температураға төтеп беруі керек.

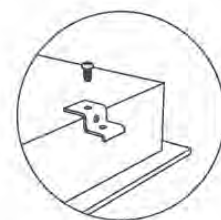
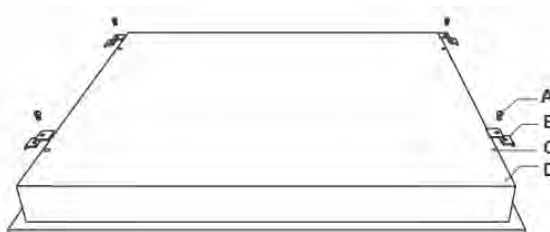
Ас дайындау панелін орнатпас бұрын мыналарды тексеріңіз:

- Жұмыс беті тегіс және ешқандай құрылымдық элементтер кеңістікті шектемейді.
- Жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған.
- Егер ас дайындау панелі тұмшапештің үстіне орнатылса, тұмшапеште салқындатқыш желдеткіш бар екеніне көз жеткізіңіз.
- Орнату саңылауларға қойылатын барлық талаптарға және қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес келуі керек.
- Электрмен жабдықтау желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін тиісті оқшаулағыш ажыратқыш стационарлық сымдарға салынған, орнатылған және электр сымдарын монтаждау жөніндегі жергілікті ережелер мен нұсқауларға сәйкес орналасқан.
- Оқшаулағыш ажыратқыш бекітілген типте болуы керек және бір-бірінен 3 мм қашықтықта барлық полюстердегі (немесе барлық белсенді [фазалық] сымдарда, егер жергілікті қосылу ережелері талаптардың өзгеруіне мүмкіндік берсе) контактілер арасындағы ауа саңылауын қамтамасыз етуі керек.
- Ас дайындау панелін орнатқаннан кейін қосқыш оңай қол жетімді болуы керек.
- Орнату туралы күмәніңіз болса, мамандармен кеңесіңіз.
- Ыстыққа төзімді және оңай тазартылатын материалдарды пайдаланыңыз.

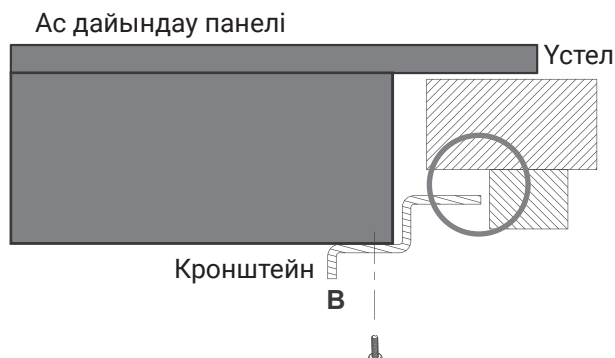
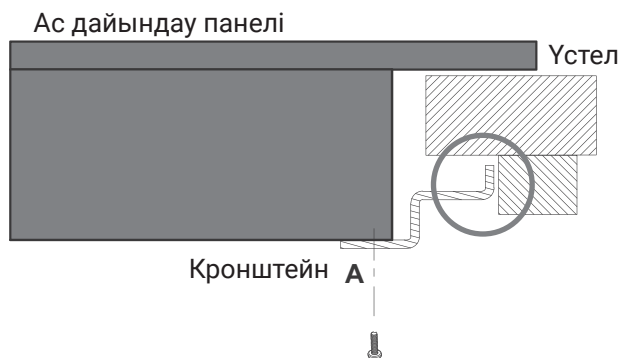
Бекіту кронштейндерін орнатар алдында

Бекіту кронштейндерін орнатпас бұрын, керамикалық бетті бүлдіріп алмау үшін, ас дайындау панелінің түбін жоғары қаратып, тұрақты тегіс бетке орналастырыңыз, қаптаманы төсеніш ретінде пайдаланыңыз. Бекіту кронштейндерін бекіту кезінде ас дайындау панелінен шығып тұрған басқару элементтеріне зақым келтіріп алмау үшін көп күш салмаңыз.

Бекіту кронштейндерін орнатқаннан кейін, ас дайындау панелін жұмыс бетіндегі орнату саңылауына орналастырыңыз, кронштейндерді ас дайындау панелінің төменгі жағына бекітіңіз (суретті қараңыз). Кронштейндердің орналасуын жұмыс үстелінің қалыңдығына сәйкес реттеңіз.



A	B	C	D
Бұранда	Кронштейн	Бұранда саңылауы	Тірек



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Ешқандай жағдайда кронштейндер орнатылғаннан кейін үстелдің ішкі беттерімен жанаспауы тиіс (суретті қараңыз).

Ескертулер

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Керамикалық ас дайындау панелін білікті техник маман орнатуы керек.

Өтінеміз, бұл әрекетті ешқашан өзіңіз орындамаңыз.

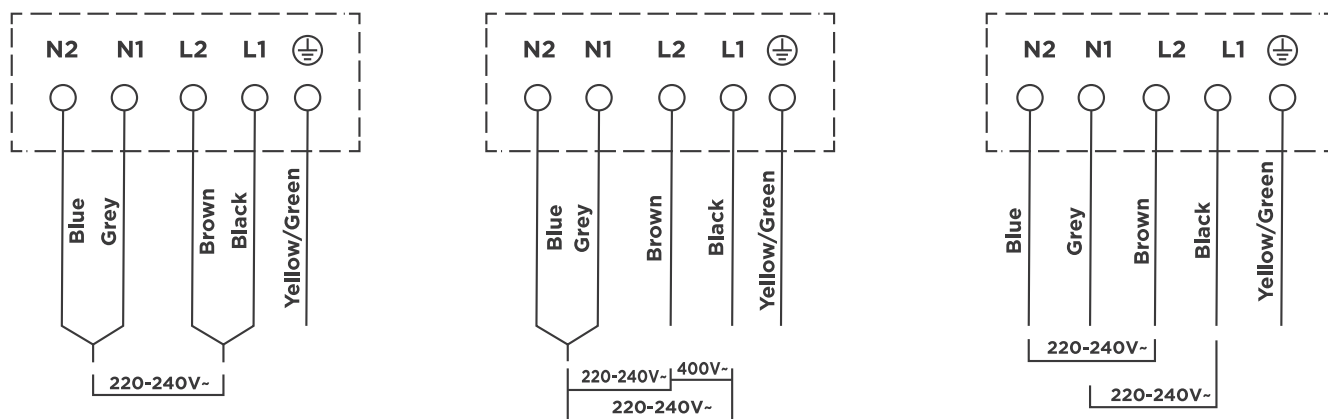
1. Керамикалық ас дайындау панелін тоңазытқыштың, ыдыс жуу машинасының және кептіру машинасының үстіне орнатуға болмайды.
2. Сенімділікті арттыру үшін керамикалық ас дайындау панелі ең жақсы жылу сәулесін қамтамасыз ететіндей етіп орнатылуы тиіс.
3. Ас үй гарнитурасының қабырғалары және ас дайындау панелінің аймағындағы жұмыс үстелі ыстыққа төтеп беруі керек.
4. Зақымдануды болдырмау үшін ас үй гарнитурасының сэндвич-панельдері және осындай панельдерден гарнитураны құрастыру кезінде қолданылатын желім, ас дайындау панелінің аймағындағы ыстыққа төзімді болуы керек.
5. Бу тазартқышты пайдалану ұсынылмайды.
6. Қажет болған жағдайда, жүйенің қарсылығы туралы ақпарат алу үшін жеткізушіге хабарласыңыз.

Ас дайындау панелін электр желісіне қосу

⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!!

- Егер электр монтаждау жұмыстарында тәжірибеңіз болмаса, ас дайындау панелін өздігінше қосу ұсынылмайды. Білікті электрик маманына жүгінген дұрыс.
- Электрлік ас дайындау беттері 2.5-тен 10 кВт-қа дейін тұтынады. Сондықтан, қазіргі заманғы электр қауіпсіздігі ережелеріне сәйкес, олар үшін розеткалар қалқаннан бөлек арнайы қуат желісін қажет етеді.
- Барлық сымдар мен компоненттер қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Қызып кетуді және қысқа тұйықталуды болдырмау үшін розеткалар мен қосылатын сымдардың дұрыс жүктемеге төтеп бере алатынын тексеру маңызды. Ас дайындау панелін қосу дәлдікті және электр қауіпсіздігінің барлық ережелерін сақтауды талап етеді.
- Қосу алдында құрылғының қуаты, қоректендіру кернеуі (әдетте стандартты тұрмыстық модельдер үшін 220-240 В), қосылу түрі (бір фазалы немесе үш фазалы) туралы білу үшін панельдің техникалық паспортымен танысу маңызды.
- Панельдің қуатына байланысты қолайлы кабель және автоматты ажыратқыш таңдалады. Ас дайындау панелін қысқа тұйықталудан және шамадан тыс жүктемелерден қорғайтын автоматты ажыратқышты пайдалану маңызды.
- Ас дайындау панелі қосылатын розетка мынадай талаптарға сәйкес болуы маңызды: бір фазалық қосылу үшін (жиі кездеседі) - розетка жерге тұйықталуы және 16 А стандартына сәйкес келуі керек. Үш фазалы ас дайындау беті қуаты 3.5 кВт-тан жоғары болмаса, 380 вольтты кернеумен және 20 амперлік үш фазалы розеткамен қоректенуді қажет етеді. 3.6-дан 7 кВт-қа дейінгі қуатты ас дайындау панелі үшін 32 Ампер болса, үш фазалы розетка қажет. Егер құрылғының жиынтығында аша қоса берілмесе, онда тиісті ампертражы бар 3 фазалы аша қажет болады.
- **⚠ НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**
Плитаның қуат тізбегіне басқа ас үй құрылғыларын қосуға болмайды. Бұл өмірге қауіп төндіреді.

Қосу әдісі төменде көрсетілген.

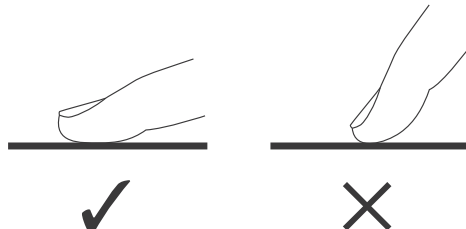


- **ЕСКЕРТУ!** Қауіптің алдын алу үшін зақымдалған қуат сымын тек құзыретті сервистік қызмет немесе білікті мамандармен ауыстырылуы тиіс.
- Егер құрылғы тікелей электр желісіне қосылса, түйіспелер арасында кемінде 3 мм саңылау қалтырып көп полюсті ажыратқышты орнату қажет.
- Орнату маманы электр қосылымының дұрыстығына көз жеткізіп, құрылғыны қауіпсіздік ережелеріне сәйкес қосуы керек.
- Кабель бұрмаланып, бүгіліп немесе қысылып қалмауы керек.
- Кабельді үнемі тексеріп отыру қажет және оны тек білікті маман ауыстыруы керек.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Орнатылғаннан кейін ас дайындау панелінің төменгі бөлігі мен қоректендіру сымы қол жетімсіз болады.

ПАЙДАЛАНУ

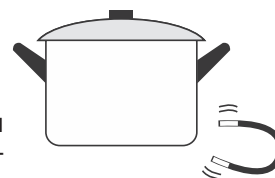
Сенсорлық басқару

- Басқару элементтері жанасуға жауап береді, сондықтан оларды басудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшын емес, саусақ жастықшасын пайдаланыңыз.
- Әр жанасу кезінде сіз дыбыстық сигналды естисіз.
- Басқару элементтерінің әрқашан таза және құрғақ болуын және оларда ешқандай заттар (мысалы, ыдыстар немесе маталар) болмауын қадағалаңыз.
- Басқару аймағындағы судың аз мөлшері де сенсорлық түймелердің жұмысын қиындатуы мүмкін.



Индукциялық шыны керамикалық бетке арналған ыдыстарды дұрыс таңдау

- Индукциялық плитада тағамды кез-келген ыдыста дайындауға болмайды. Тек ферромагниттік металдан жасалғандар келеді. Табаның және кәстрөлдің индукциялық панельде қызып кетуін қамтамасыз етудің ең оңай жолы — өндірушінің ұсыныстарына назар аудару. Сізге керекі - Induction деп белгіленген шиыршық таңбасы бар ыдыстар.
- Егер ыдыс-аяқ орамасы жоғалған болса, магнитті түбіне жақындатып ұстаңыз. Тартылса, бұл индукциялық плитада қолдануға жарамды дегенді білдіреді.
- Индукциялық плиталарға арналған ыдыс ауыр, қабырғалары қалың және түбі қалың болады. Индукциялық плитаның қыздыру жылдамдығы едәуір жоғары, сондықтан жұқа түбі бар контейнер ұзаққа бармайды. Сонымен қатар, жұқа қабырғалы ыдыс тым тез қызады, оның ыстық беті плитаның шыны керамикасын бұзуы мүмкін. Арнайы деформацияға қарсы дискісі бар қалыңдатылған түбі ыдыс-аяқтың пішінін сақтауға және жылуды біркелкі таратуға мүмкіндік береді.
- Ыдыс-аяқты таңдағанда, пішіні оттыққа сәйкес келетін түбі дөңгелек ыдыстар таңдаған жөн. Төртбұрышты немесе сопақ ыдыстың оттықтан шығып тұратын шеттері нашар қызады. Тиісінше, ол жердегі тамақ ұзағырақ дайындалады. Егер сіздің плитаңыздың үлгісі бүкіл ас дайындау панелінде пісіруге немесе екі оттықты біріктіруге мүмкіндік берсе, бұл жағдайда ыдыс-аяқтың пішіні рөл атқармайды.



МАТЕРИАЛДЫҢ МЫНАДАЙ ТҮРЛЕРІН ТАҢДАУҒА БОЛАДЫ

Тот баспайтын болат. Тот баспайтын болаттан жасалған барлық ыдыс-аяқтар индукциялық плиталарға жарамайды. Мұнда қорытпаның құрамы маңызды рөл атқарады. Кеңес заманында шығарылған ыдыстардың ферромагниттік қасиеттері жоқ.

Тот баспайтын болаттан жасалған заманауи ыдыс-аяқ индукциялық бетпен жақсы жұмыс істейді. Ыдыс-аяқ берік, коррозияға төзімді және жақсы магниттеледі. Үш қабатты түбі бар үлгілерді таңдаған жөн, мұнда сыртқы және ішкі қабат тот баспайтын болат, ал ортасында жылуды біркелкі бөлу үшін алюминий қабаты бар.

Шойын. Индукциялық бетке арналған тамаша шешім. Қалың қабырғалардың арқасында жылу оған дұрыс бөлінеді, сондықтан пісіру кезінде нашар пісірілген тағам бөліктері қалмайды.

Онда тағамды сақтаудың қажеті жоқ - металл дәмі пайда болуы мүмкін. Шойын ауыр, плитаны сындырып алмас үшін оны оттыққа мұқият қою керек.

Эмальданған жабын. Сатып алу кезінде қалыңдығы 2 мм-ден асатын жалпақ түбі бар кәстрөлдерді таңдау керек, әйтпесе жылу біркелкі бөлінбейді, бұл дайындалған тағамның сапасына әсер етеді.

Мыс. Мыс табалар мен кәстрөлдер әдетте магнитті емес, сондықтан олардың түбінде арнайы ферромагниттік қабат болмаса, олар индукциялық плитада жұмыс істемейді. Мыс ыдыстарды пайдалану және оның индукциямен жұмыс істеуі үшін қолайлы түбі бар екеніне көз жеткізу керек.

ҚАНДАЙ ҰДЫСТЫ ҚОЛДАНУҒА БОЛМАЙДЫ

Түбі магниттік материалмен жабылмаған ыдыс-аяқтар болмайды. Плита жұмыс істемейді, қыздыру жүзеге аспайды. Әдетте, бұл шыны, алюминий, жезден жасалған ыдыс-аяқ, сонымен қатар ағаштан, фарфордан, керамикадан, фаянстан, таза тот баспайтын болаттан немесе магниттік негізі жоқ мыстан жасалған ыдыс-аяқтар.

БЕЙІМДЕГІШ

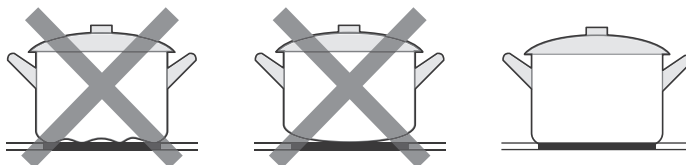
Дегенмен, керамикалық немесе алюминий ыдыстарды ыдыстарға арналған индукциялық бейімдегіштер көмегімен қолдануға болады. Бейімдегіш - қалыңдығы 3 мм, бірнеше қабаттан тұратын диск. Металл пластиналар сэндвич тәрізді жасалған және ферромагниттік қабаттарды қамтиды немесе ферромагниттік болаттан жасалған. Бейімдегіш арнайы ыдыста жасалатын магниттік түбін ауыстырады. Бейімдегіш ас дайындау бетіне, ал ас дайындау бетіне кәстрөл немесе таба орнатылады. Көптеген үлгілер тұтқалармен жабдықталған, сондықтан бейімдегіште пісіру аяқталғаннан кейін плитадан алуға болады. Сақ болыңыз! Плитаны өшіргеннен кейін бейімдегіш біраз уақыт ыстық болады. Бұл бұйымды өз пайдаңызға айналдыруға және электр энергиясын үнемдеуге болады. Пісіру аяқталғанға дейін дискті және кәстрөлді индукциялық оттықтан алыңыз да, ыстыққа төзімді бетке қойыңыз. Бейімдегіш суыған кезде тағам қажетті күйге жетеді (шамамен 10 минут). Индукциялық плитаға арналған ыдыс-аяқ бейімдегішін кәстрөл диаметрімен бірдей немесе сәл кішірек етіп таңдау керек, бейімдегіштің ыдыс-аяқпен жанаспайтын шеттері көбірек қызады. Пісіру кезінде бейімдегіштің өзі қажетінен артық қызып кетуі мүмкін және бұл шыны керамиканы бұзады.



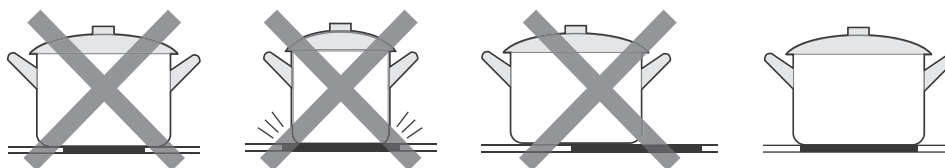
ЕСКЕРТУ:

- Тексергіңіз келетін кәстрөлге аздап су құйыңыз. Егер  индикаторы жыпылықтамаса және су қызып кетсе, онда кәстрөл жарамды.
- Егер ыдыстың ферромагниттік түбі әртекті болса және оның құрамында алюминий сияқты басқа материалдар болса, бұл ыдыстың қызуы мен анықталуына әсер етуі мүмкін.
- Төмен кәстрөлдерде және кең, қалың түбі бар табаларда тағам биік түрлерге қарағанда тезірек піседі.

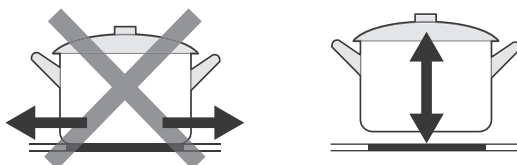
1 Иректісті немесе түбі иілген ыдысты пайдаланбаңыз.



2 Ыдыс-аяқтың түбі тегіс, шыны керамикалық бетке тығыз орналасқанына және пісіру аймағымен бірдей екеніне көз жеткізіңіз. Диаметрі сәл үлкенірек кәстрөлді пайдаланған кезде энергия максималды тиімділікпен жұмсалады. Егер сіз кішірек ыдыстарды қолдансаңыз, тиімділік күткеннен төмен болуы мүмкін. Табаны әрқашан оттықтың ортасына қойыңыз.



3 Егер кәстрөлді басқа оттыққа ауыстыру қажет болса, оны көтеріп қойыңыз. Оны пештің үстінен сүйремеңіз, әсіресе сорпа немесе компотқа толы болса. Осылайша, сіз жабынды сызып қана қоймай, ішіндегісін төгіп алуыңыз мүмкін.



- Ескі ыдысты пайдалану ұсынылмайды. Егер ол тегіс көрінсе де, тәуекелге барудың қажеті жоқ, қалай болғанда да күйдірілген және тегіс емес ескі ыдыс шыны керамикалық бетке зақым келтіреді;
- түбі иілген қазандар;
- диаметрі шыны керамикалық оттықтың өлшемінен кішірек немесе үлкенірек кастрөлдер, табалар, шөміштер. Егер диаметрі кішірек болса, қыздыру баяу жүреді. Егер ол үлкенірек болса, шамадан тыс қызып кетіп, техниканы істен шығаруы мүмкін.
- Оттықтар кастрөлдің диаметріне сәйкес белгілі бір шектерде автоматты түрде реттеледі. Дегенмен, бұл табаның түбінің диаметрі сәйкес оттықтың диаметрінен кем болмауы керек.
- Ас дайындау панелінің максималды тиімділігін қамтамасыз ету үшін табаны оттықтың ортасына қойыңыз. Кішірек ыдысты пайдалансаңыз, өнімділік күткеннен төмен болуы мүмкін. Ас дайындау панелі ыдыстың ең төменгі өлшемнен кішірек екенін байқамауы мүмкін.

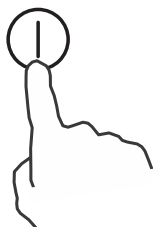
Пісіру аймағының диаметрі	Ыдыс түбінің диаметрі	
	Ең аз (мм)	Ең көп (мм)
160 мм	120	160
210 мм	160	210
290 мм	180	290

Ас дайындау панелін пайдалану жөніндегі нұсқаулық

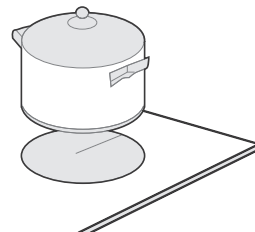
Қуатты қосқаннан кейін бір дыбыстық сигнал шығады және барлық дисплейлерде «-» немесе «- -» көрсетіледі, бұл индукциялық ас дайындау панелінің күту режиміне өткенін білдіреді.

1 АС ӘЗІРЛЕУДІ БАСТАУ

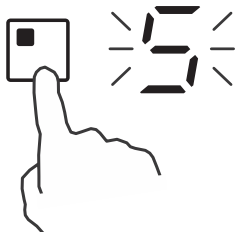
1. Қосу/Өшіру сенсорлық түймесін түртіңіз.



2. Қолданғыңыз келетін оттықтың үстіне ыңғайлы ыдысты қойыңыз. Ыдыстың түбі мен оттықтың беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

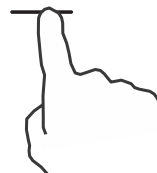


3. Қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы индикатор жыпылықтай бастайды.



4. «-» немесе «+» сенсорлық түймелерін басу арқылы қыздыру деңгейін таңдаңыз.

- Егер сіз қыздыру деңгейін таңдамасаңыз, онда 1 минут ішінде керамикалық ас пісіру панелі автоматты түрде өшеді. Сізге қайтадан 1-қадамнан бастау керек болады.
- Пісіру кезінде қыздыру деңгейін кез келген уақытта өзгертуге болады.



ДИСПЛЕЙДЕГІ БЕЛГІСІ ТЕМПЕРАТУРА ПАРАМЕТРІМЕН КЕЗЕКТЕСІП ЖЫПЫЛЫҚТАСА

Бұл мынаны білдіреді:

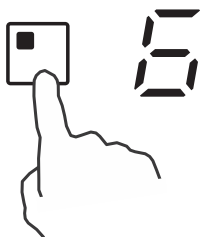
- ыдысты оттыққа дұрыс қоймадыңыз немесе,
- сіз пайдаланып жатқан ыдыс индукциялық бетке жарамсыз немесе,
- ыдыс тым кішкентай немесе оттық ортасына қатысты дұрыс орналаспаған.

Егер оттықта қолайлы ыдыс болмаса, қыздыру жүргізілмейді.

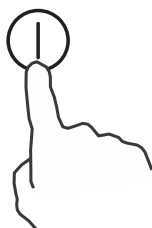
Индукциялық бетке қолдануға жарамды ыдыс-аяқ қойылмаса,  индикаторы 1 минуттан кейін автоматты түрде жоғалады.

2 ТАМАҚ ДАЙЫНДАУ ПРОЦЕСІН АЯҚТАУ

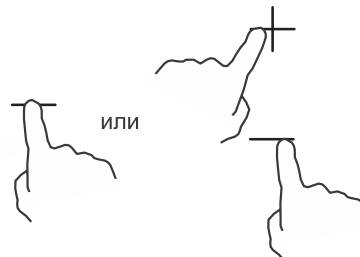
1. Өшіргіңіз келетін қыздыру аймағын таңдаудың басқару элементін түртіңіз.



3. Қосу/Өшіру түймесін басу арқылы бүкіл ас дайындау панелін өшіріңіз.



2. «0»-ге төмен жылжыту арқылы немесе «-» және «+» түймелерін бір уақытта басу арқылы оттықты өшіріңіз. Дисплейде «0» көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.



4. ЫСТЫҚ БЕТТЕРДЕН САҚТАНЫҢЫЗ

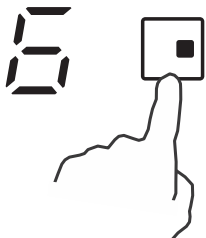
«Н» белгісі қай ас дайындау аймағы ыстық күйінде қалатынын көрсетеді, беті қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде белгі сөнеді. Бұл белгі сонымен қатар электр қуатын үнемдеуге көмектеседі-егер сіз басқа табаны немесе кастрөлді қыздырғыңыз келсе, әлі де ыстық оттықты қолдануыңызға болады.



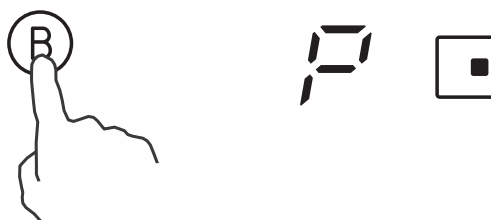
3 ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ ФУНКЦИЯСЫ (BOOST)

Жылдам қыздыруды қосу

1. Қыздыру аймағын таңдау үшін сенсорлық түймені түртіңіз.

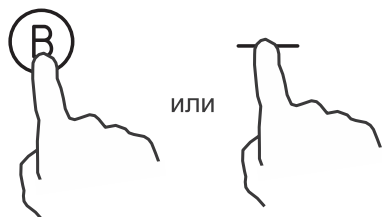


2.  жылдам қыздыру сенсорлық түймесін басқан кезде аймақ индикаторы «Р» көрсетеді және қуат максималды мәнге жетеді.

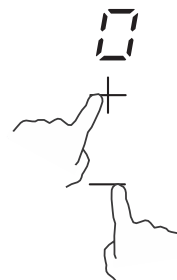


Жылдам қыздыру функциясын өшіру (Boost)

1. Жылдам қыздыру функциясын өшіру үшін  (Boost) немесе «-» түймесін түртіңіз, содан кейін оттық бастапқы параметрлерге оралады.



2. «-» және «+» түймелерін бір уақытта басыңыз, оттық өшеді және жылдам қыздыру функциясы (Boost) автоматты түрде өшеді.



ЕСКЕРТУ

- Функция кез келген пісіру аймағында жұмыс істей алады.
- Пісіру аймағының жұмыс режимі 5 минуттан кейін бастапқы мәнге оралады.
- Егер температураның бастапқы мәні 0 болса, онда 5 минуттан кейін ол 9-ға оралады.

4 БАСҚАРУ ЭЛЕМЕНТТЕРІН ҚҰЛЫПТАУ

- Сіз байқаусыздан қосылудың алдын алу үшін басқару элементтерін бұғаттай аласыз (мысалы, балалардың оттықтарды кездейсоқ қосуы).
- Егер басқару элементтері бұғатталған болса, онда қосу/ өшіруді қоспағанда, барлық басқару элементтері өшіріледі.

Басқару элементтерін бұғаттау үшін	
 бұғаттау түймесін түртіп, оны біраз уақыт ұстап тұрыңыз.	Таймер индикаторы «Lo» белгісін көрсетеді
Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін	
 бұғаттау түймесін түртіп, оны біраз уақыт ұстап тұрыңыз.	



Ас пісіру панелі бұғаттау режимінде болғанда, Қосу/Өшіру ① сенсорлық түймелерінен басқа барлық басқару элементтері өшіріледі. Төтенше жағдайда сіз әрқашан сенсорлық Қосу/Өшіру түймесін ① пайдаланып керамикалық ас пісіру панелін өшіре аласыз, бірақ келесі әрекетті орындау үшін алдымен ас пісіру панелін бұғаттан шығару керек.

5 ТАЙМЕРДІ БАСҚАРУ

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Сіз оны минуттарды есептеу үшін пайдалана аласыз. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыттан кейін ас дайындау аймақтарын өшірмейді.
- Белгіленген уақыттан кейін таймерді бір немесе бірнеше ас дайындау аймағын өшіру үшін орнатуға болады. Таймердің максималды уақыты 99 минут.

МИНУТТАРДЫ САНАУ ҮШІН ТАЙМЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

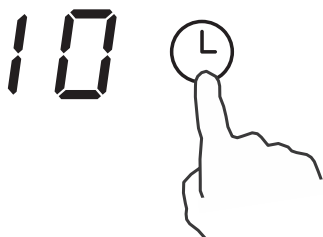
Егер сіз қыздыру аймақтарының ешқайсысын таңдамасаңыз

1. Пісіру панелінің қосулы екеніне көз жеткізіңіз.

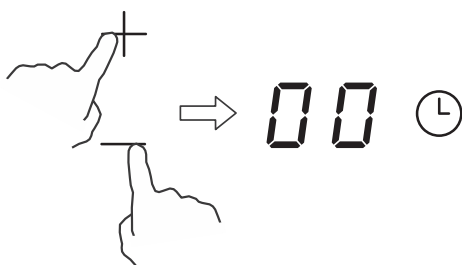
● ЕСКЕРТУ:

Таймерді конфоркалардың ешқайсысы таңдалмаса да пайдалануға болады.

2. Таймерді басқару түймесін түртіңіз, минуттық санақ индикаторы жыпылықтай бастайды және таймер дисплейінде «10» саны жанады.



3. «—» және «+» түймелерін бір уақытта басқан кезде таймер өшіп, минуттық дисплейде «00» жанады.



5. Орнату уақыты аяқталғаннан кейін 30 секунд ішінде дыбыстық сигнал шығады, ал таймер индикаторы «— —» көрсетеді.

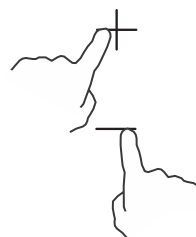


Таймерді басқару панеліндегі «—» немесе «+» түймесін басу арқылы уақытты орнатыңыз.

● ЕСКЕРТУ:

Таймер уақытын 1 минутқа азайту немесе көбейту үшін пісіру панеліндегі «—» немесе «+» сенсорлық түймесін бір рет басыңыз.

Таймер уақытын 10 минутқа азайту немесе көбейту үшін пісіру панеліндегі «—» немесе «+» сенсорлық түймесін басып тұрыңыз.



4. Уақыт орнатылғанда бірден кері есептеу басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі, ал таймер индикаторы 5 секунд бойы жыпылықтайды.

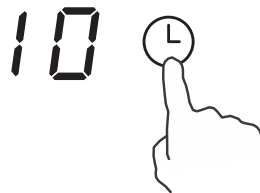


БІР ПІСІРУ АЙМАҒЫН ӨШІРУ ҮШІН ТАЙМЕРДІ ОРНАТУ

1. Таймерді орнатқыңыз келетін қыздыру аймағын таңдаудың басқару элементін түртіңіз (мысалы, 3# аймақ).



2. Қысқа уақыттан кейін таймерді басқару түймесін түртіңіз, минуттық санақ индикаторы жыпылықтай бастайды және таймер дисплейінде «10» саны пайда болады.

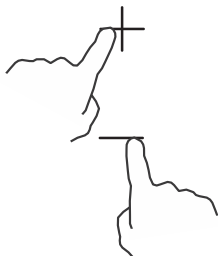


3. Таймерді басқару панеліндегі «-» немесе «+» түймесін басу арқылы уақытты орнатыңыз.

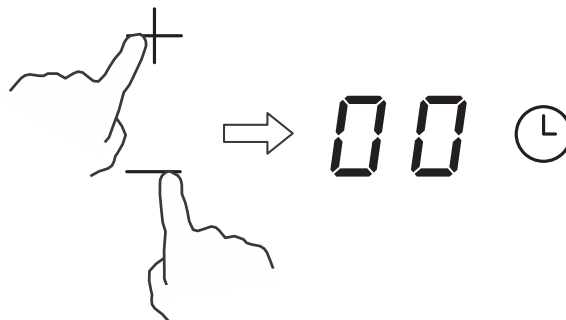
● ЕСКЕРТУ:

Таймер уақытын 1 минутқа азайту немесе көбейту үшін пісіру панеліндегі «-» немесе «+» сенсорлық түймесін бір рет басыңыз.

Таймер уақытын 10 минутқа азайту немесе көбейту үшін пісіру панеліндегі «-» немесе «+» сенсорлық түймесін басып тұрыңыз.



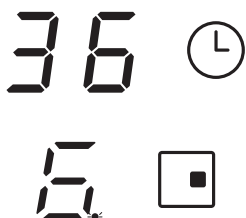
4. «-» және «+» түймелерін бір уақытта басқан кезде таймер өшіп, минуттық дисплейде «00» «жанады».



5. Уақыт орнатылғанда бірден кері есептеу басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі, ал таймер индикаторы 5 секунд бойы жыпылықтайды.

● ЕСКЕРТУ:

Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы қызыл нүкте жанып, аймақ таңдалғанын көрсетеді.



6. Таймер уақыты аяқталғаннан кейін тиісті оттық автоматты түрде өшеді.



Басқа оттықтар, егер олар бұрын қосылған болса, жұмысын жалғастырады.

● ЕСКЕРТУ:

Бұл суреттер тек мысал ретінде келтірілген. Сатып алған өнімді қараңыз.

Әдепкі жұмыс уақыты

Ас дайындау панелінің қауіпсіздік функциясының тағы бір ерекшелігі - автоматты түрде өшу. Бұл пісіру аймағын өшіруді ұмытқан сайын болады. Әдепкі өшіру уақыты төмендегі кестеде көрсетілген:

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

Ыдыстарды қыздыру аймағынан алып тастағаннан кейін, индукциялық ас дайындау панелі қыздыруды дереу тоқтатып, 2 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

Ұсақ заттарды анықтау

Егер ас дайындау панелінде дұрыс емес өлшемдегі ыдыс-аяқ немесе магнитті емес ыдыс (мысалы, алюминий) немесе басқа ұсақ заттар (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) қалса, ас дайындау панелі автоматты түрде 1 минуттан кейін күту режиміне өтеді. Желдеткіш индукциялық ас дайындау панелін тағы бір минут қыздыруды жалғастырады.

Жылыту параметрлері

Төменде келтірілген параметрлер тек ұсыныстар болып табылады. Дәл баптау бірнеше факторларға, соның ішінде қолданылатын ыдыс-аяққа және дайындалатын тағамдардың көлеміне байланысты. Сіз үшін ең қолайлы параметрлерді таңдау үшін шыны керамикалық плитамен эксперимент жасаңыз.

Жылыту қуатының деңгейі	Сипаттама
1 - 2	• тағамның кішкене бөліктерін бірқалыпты қыздыру • шоколадты, сары майды және тез күйіп кететін тағамдарды еріту • баяу отта бұқтыру • баяу қыздыру (баяу бұқтыру)
3 - 4	• жылыту • жылдам қайнау • күріш дайындау
5 - 6	• құймақтар
7 - 8	• шала қуыру • макарон дайындау
9	• фритюрде қуыру • қуыру • сорпаны қайнатуға дейін жеткізу • су қайнату

Ас дайындау бойынша кеңестер



Қуыру кезінде абай болыңыз, өйткені өсімдік майы мен май өте тез қызады, әсіресе максималды қуатты пайдалансаңыз. Өте жоғары температурада өсімдік майы мен май өздігінен тұтануы мүмкін, бұл өрттің үлкен қаупін тудырады.

- Сұйықтық қайнағаннан кейін қуат деңгейін азайтыңыз.
- Қақпақты пайдалану дайындау уақытын қысқартады және жылуды сақтау арқылы энергияны үнемдейді.
- Дайындау уақытын қысқарту үшін сұйықтық немесе май мөлшерін азайтыңыз.
- Тағамды дайындауды жоғары қуатта бастаңыз және тағам толығымен қызған кезде оны азайтыңыз.

БАЯУ ОТТА БҰҚТЫРУ, КҮРІШ ДАЙЫНДАУ

- Баяу отта бұқтыру процесі сұйықтықтың немесе тағамның температурасын салыстырмалы түрде төмен деңгейде (шамамен 85 °C) ұстап тұрудан тұрады, бұл тағамды баяу және біркелкі дайындауға мүмкіндік береді. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік рагу алудың кепілі болып табылады, өйткені мұндай әдіспен дайындау кезінде дәмдік қасиеттер толығырақ ашылады. Сонымен қатар, жұмыртқа негізіндегі және ұнмен қоюландырылған тұздықтарды қайнау температурасынан төмен температурада дайындау керек.
- Кейбір міндеттер үшін, күрішті абсорбция әдісімен дайындауды қоса алғанда (күрішті дайындау әдісі, оны дайындауға қажетті барлық су күріш дәндеріне сіңеді), тағамның дұрыс және ұсынылған уақытта дайындалатынына кепілдік беру үшін қуатты ең төменгі мәннен жоғары қою талап етілуі мүмкін.

Қызартып дайындалған стейк

Сәлді хош иісті стейктерді дайындау үшін:

1. Етті дайындау алдында бөлме температурасында шамамен 20 минут ұстаңыз.
2. Қалың түбі бар табаны алдын ала қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағын маймен майлаңыз. Алдын ала қыздырылған табаға аздап май тамызып, үстіне ет салыңыз.
4. Дайындау кезінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Дайындаудың дәл уақыты стейктің қалыңдығына және оны қуыру дәрежесіне байланысты болады. Дайындау уақыты әр жағынан 2 минуттан 8 минутқа дейін өзгеруі мүмкін. Оның қаншалықты дайын екенін бағалау үшін стейкті басып көріңіз, - ол неғұрлым тығыз болса, соғұрлым «қуырылған» болады.
5. Ұсынар алдында стейкті жылы табаққа бірнеше минутқа қалдырыңыз, ол суып, нәзік болуы үшін.

Фритюрде қуыру

1. Керамикалық бетке сәйкес келетін тегіс түбі бар вок табасын немесе үлкен қуыру табасын таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттерді дайындаңыз. Қуыру тез болуы керек. Егер сіз көп мөлшерде тамақ дайындасаңыз, оларды бірнеше шағын бөліктерге бөліңіз.
3. Табаны аздап қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен кез келген етті дайындап, оны шығарып, жылы күйін сақтау үшін жылы жерге қойыңыз.
5. Көкөністерді араластыра отырып қуырыңыз. Олар ыстық, бірақ әлі де қытырлақ болған кезде, оттықтың қуатын азайтыңыз, етті табаға қайтарыңыз және тұздықты қосыңыз.
6. Тағамның дайын болғанына көз жеткізу үшін ингредиенттерді мұқият араластырыңыз.
7. Тағамды бірден ұсыныңыз.

ЖАЛПЫ КҮТІМ ЕРЕЖЕЛЕРІ

Негізгі ережелер

Шыны керамикалық панельдің сыртқы түрін сақтау үшін ережелерді сақтау керек:

- Ауыр заттарды - кәстрөлдерді, табаларды бетіне лақтырмаңыз (жарып бөлу үшін кейде пышақты ұшын төмен қаратып тігінен лақтыру жеткілікті);
- Бір уақытта бірнеше конфорканы толық қуатқа қоспаңыз;
- Конфоркаларды ұзақ уақыт қыздырмаңыз;
- Ыстық пешке суық су құймаңыз (кішкене шашыратуда болмайды);
- Қантты ыстық бетке шашпаңыз, ол тез ериді - беті таза болғаннан кейін материалда кішкене жарықтар пайда болады;
- Табаны тазартылмаған бетке қоймаңыз - егер ол жабысып қалса, ол әйнектің бір бөлігін бірге алып кетеді;
- Қайнап жатқан қант шәрбатын, тіпті тосапты қараусыз қалдырмаңыз - егер ол тасып кетсе, оны панельден кішкене зақым жасамай алып тастау мүмкін болмайды;
- Абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз, олар бетті сызып, кішкене сызаттар түсіреді, бұл үлкен зақым келтіруі мүмкін;
- Тазалау үшін қатты ысқыштарды немесе щеткаларды пайдаланбаңыз.

Онсыз да, егер керамикалық плита басынан бастап шеттері тым жақын болып дұрыс орнатылмаған болса, жарықтарды болдырмау мүмкін емес. Материалдың жылу әсерінен кеңеюі кезінде кернеулер пайда болады, бұл жарықтардың пайда болуына әкеледі.

Шыны керамика-бұл берік жабын, бірақ ол нүктелік соққылардан, қант қосылған өнімдерден қорқады және нәзік күтімді қажет етеді.

Ыдыстың түбі таза және құрғақ болуы керек

Шыны керамикалық оттықтарға су немесе дымқыл ыдыстарды, сондай-ақ тоңазытқыштан шығарылған ыдыстарды қоймаңыз. Плитаның бетінде әктас ақ дақтар қалады. Есіңізде болсын, алдымен кәстрөлді немесе табаны пешке қойып, содан кейін плитаны қосасыз. Егер сіз ыдысты ас дайындау панелін қосар алдында оттыққа орналастыратын болсаңыз, ыдыс-аяқтың бөлме температурасында екеніне көз жеткізіңіз. Температураның күрт өзгеруіне байланысты шыны керамика түсін өзгертеді.

Ас дайындау бетін үстел үсті ретінде пайдаланбаңыз

Ас дайындау панеліне ет тартқышты, шырынсыққыны немесе блендерді қоймаңыз, тағамды кесу үшін кесу тақтасын қоймаңыз. Егер сіз шыны керамикаға үнемі жабдық қойып, қақпақтарды, ас құралдарын қойып, өнімдерді кесетін болсаңыз, ол сызылып кетуі немесе мүлдем істен шығуы мүмкін. Тәуекелге бармаңыз.

Ауыр заттарды плита үстіне түсіріп алмаңыз

Шыны керамикалық жабын жоғары температураға өте төзімді, бірақ құлаған пышақтан, ауыр табадан нүктелік соққылар жарықтар мен шытынауға әкелуі мүмкін. Дайындағанда ұқыпты болыңыз, пышақ пен ыдыс ұстағыштарды плитаның жанына қоймауға тырысыңыз, егер сіз пештің үстінде орналасқан бір затты жөндеуді шешсеңіз, оның үстіне ештеңе түспеуі үшін оны қалай жасау керектігін ойластырыңыз.

Табалар мен кәстрөлдерді ас дайындау бетімен сырғытып жылжытпаңыз

Оларды ас дайындау бетінің үстінен сырғытып жылжытпай, көтеріп орнын ауыстырған дұрыс. Сырғытып жылжытқаннан сызаттар қалуы мүмкін.

Қантты ас дайындау бетінен бірден алып тастаңыз

Қант шыны керамика үшін зиянды. Егер оны уақытында жинап алмаса, оны сүрту қиынға соғады, ал күйген жердегі шыны керамиканың жоғарғы қабаты бүлінеді. Егер қант төгілген болса, жабынды сызып алмау үшін оны ас дайындау бетінен ұқыптап жинап алыңыз. Ал егер еріп үлгерген болса, плита толық суығаннан кейін оны шыны керамикаға арналған қырғышпен алып тастаңыз. Неғұрлым тезірек болса, соғұрлым жақсы.

Шыны керамикаға төгілген суды беті суығаннан кейін құрғатып сүртіңіз

Егер суды сүртпесеңіз, ол құрғап, шыны керамика бетінде дақтар қалдырады. Сондықтан ас дайындау панелі салқындағаннан кейін құрғатып сүртіп алған дұрыс. Бетінде ешқандай дақтар қалмас үшін таза, құрғақ микроталшық матаны пайдаланыңыз. Егер су құрғап, дақтар пайда болса, оларды суға малынған таза шүберекпен сүртіңіз, содан кейін панельді құрғатыңыз.

Арнайы тазалау құралдарын және жұмсақ губкаларды пайдаланыңыз

Абразивтік құралдар мен құрал-саймандар - ұнтақтар, қатты губкалар - үстіңгі қабатын сызып тастауы мүмкін. Сондықтан плитаны шыны керамикаға арналған сұйық немесе гель тәрізді арнайы құралдармен тазалау қажет. Егер арнайы құрал болмаса, қарапайым ас содасы көмектеседі. Бірақ ас дайындау бетін бүлдіріп алмау үшін соданы алдымен паста күйіне дейін суда араластырып, содан кейін плитаға жағу керек. 5 минутқа қалдырыңыз, содан кейін таза сумен жуып алыңыз және микроталшықты шүберекпен құрғатып сүртіңіз.

Күйікті шыныға арналған қырғыштың көмегімен тазалау

Ерекше күрделі жағдайларда шыны керамикалық беттерге арналған қырғыштарды пайдаланыңыз. Алдымен плитаға тазалауға арналған затты жағыңыз, содан кейін жүзін ас дайындау бетінде 30 градус бұрышта ұстап, дақты тазалаңыз, егер жүзін тік бұрышта ұстап тазаласаңыз, сызаттар қалады. Қырғышты пайдаланған кезде, микро сызаттардың пайда болуын болдырмау үшін әрқашан ас дайындау панелінің бетін ылғалдандырыңыз.

Түрлі ластануларды қалай тазалау керек

Төгілген сүт қатып қабықтанады, одан жарты сағаттан кейін құтылу қиын. Сондықтан төгілген сұйықтықты құрғатпай бірден сүртіңіз. Арнайы химияны қолданыңыз немесе қабықты өсімдік майының бірнеше тамшысымен ерітіңіз, содан кейін сабынды сумен жуыңыз.

Майды ыдыс жуғыш зат жақсы тазартады. Дақты сабынды сумен сулаңыз, содан кейін жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

Күйгін біраз күш салуды талап етеді. Алдымен дақты ыдыс жуғыш затпен, содан кейін күйікті кетіруге арналған арнайы затты жағып сулаңыз. Сонымен қатар, қосымша қырғышты қолданыңыз, соңында дақ қалдықтарына аз мөлшерде су мен ас содасынан дайындалған тазалағышты жағыңыз.

«**Түрлі-түсті**» және ақ дақтарды кейбір тазартқыш заттар қалдыруы мүмкін. Беттің әдеттегі түсін қайтару үшін сірке суын тең пропорцияда сумен сұйылтып, оны дақтарға жағыңыз. Бірнеше минуттан кейін құрғақ шүберекпен сүртіңіз.

Шыны керамикалық плитаны тазартудағы ең бастысы

- Шыны керамика мұқият күтімді қажет етеді. Тек осы жағдайда ғана ол ұқыпты және көрнекі көрінеді.
- Ешқашан абразивті тазалау құралдарын қолданбаңыз-олар әдемі жылтыр бетті біржола бұзады.
- Карамелденген қантты толығымен жою іс жүзінде мүмкін емес, сондықтан оның плитаға түсуіне жол бермеңіз.
- Алдымен күрделі және ескі дақтарды жұмсартуды ереже ретінде қабылдаңыз содан кейін ғана оларды жоюға кірісіңіз.
- Алдыңғы тамақ дайындау процесі кезінде пайда болған ластануларды тазалағанға дейін оттықты қоспаңыз.

Не?	Қалай?	Маңызды ақпарат
Шыны керамикалық беттің күнделікті ластануы (саусақ іздері, іздер, тамақ немесе төгілген сұйықтық қалдырған дақтар)	1. Ас дайындау панелді өшіріңіз. 2. Ас дайындау панелін тазалауға арналған затты шыны әлі жылы болып тұрғанда жағыңыз (бірақ ыстық емес болсын!). 3. Таза матамен немесе қағаз сүлгімен жуыңыз және кептіріп сүртіңіз. 4. Ас дайындау панелін қайта қосыңыз.	• Ас дайындау панелінің қуаты ажыратылған кезде «ыстық бет» индикациясы көрсетілмейді, бірақ дайындау аймағы ыстық күйінде қалуы мүмкін! • Абай болыңыз. • Шыныда күшті жуғыш заттарды, қатты щеткаларды және абразивті тазартқыштарды қолданудан сызаттар қалуы мүмкін. Берілген жуғыш зат сізге сәйкес келетініне көз жеткізу үшін әрқашан жапсырмадағы ақпаратты оқыңыз. • Ешқашан ас дайындау панелінде тазалағыш заттардың қалдықтарын қалдырмаңыз: себебі бұл шыныда сызаттар мен дақтар қалдыруы мүмкін.

Не?	Қалай?	Маңызды ақпарат
Қайнаған сұйықтықтардың шашырауы, балқытылған тағамдар мен ыстық, тәтті сұйықтықтардың іздері	Оларды шыны керамикалық плиталарға қолайлы қырғыштың көмегімен дереу алып тастаңыз, бірақ пісіру аймағының ыстық беттерінен сақ болыңыз: 1. Ас дайындау панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Ас дайындау панелі суығаннан кейін ластануды немесе төгілген сұйықтықты алып тастаңыз. Қырғышты 30 ° бұрышта ұстаңыз. 3. Ластануды немесе төгілген сұйықтықты ыдысты жууға арналған сулықпен немесе қағаз сүлгімен сүртіңіз. 4. Жоғарыда «Күнделікті ластану» бөлімінде сипатталған 2-4-қадамдарды орындаңыз.	• Балқытылған, тәтті өнімдерден (қант, бал, шәрбат) қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Егер оларды шыны керамикалық панелінде салқындағанша қалдырсаңыз, оларды тазалау қиын болады немесе ас дайындау бетінің қайтымсыз зақымдануына әкелуі мүмкін. • Кесіп алу қаупі: шыны керамикалық бетті тазалау үшін қырғышты өте сақтықпен пайдаланыңыз. Қырғыштың жүзі өте өткір болады, бір жеріңізді кесіп алуыңыз мүмкін. Қырғышты балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
Сенсорлық басқару элементтеріне сұйықтықтардың төгілуі	5. Ас дайындау панелінің қуатын өшіріңіз. 6. Төгілген сұйықтықты сүртіңіз. 7. Таза ылғалды губкамен немесе матамен сенсорлы басқару аймағын сүртіңіз. 8. Бетін қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 9. Ас дайындау панелінің электр қуатын қайта қосыңыз.	Ас дайындау панелі дыбыстық сигнал беріп, өшіп қалуы мүмкін, ал сенсорлық басқару элементтеріне сұйықтық төгілген жағдайда жұмыс істемеуі мүмкін. Ас дайындау панелін қайта қосар алдында міндетті түрде сенсорлық басқару аймағын құрғатып сүртіңіз.

● ЕСКЕРТПЕ:

- Алюминий фольгасын, балқытылған пластмассаны және күйген қантты ас дайындау беті суымай тұрып алып тастаған дұрыс. Егер бұл орын алса, ластаушы заттардың еруі үшін пешті қайтадан қыздыру керек. Содан кейін оларды қырғышпен қырып алу оңайырақ болады. Содан кейін ас дайындау бетін суытып, оған арнайы шыны керамиканы жуатын затты жағып, жұмсақ шүберекпен немесе қағаз сүлгімен ақырын ысқылау керек. Осыдан кейін ас дайындау беті ылғалды сүлгімен мұқият тазартылады және құрғатып сүртіледі.
- Шыны керамиканы тазарту үшін дақ кетіргіштер мен тұмшапешті тазалайтын спрейлерді қолдануға болмайды.
- Ас дайындау панеліне қатты заттардың түсуіне жол бермеу керек-мысалы, құм түйірлері. Олар шыны керамикалық бетті зақымдауы мүмкін.
- Шыны керамикалық панель ұқыпты қарауды талап етеді. Дұрыс күтілмеген жағдайда жабын құрылымының бұзылуы біртіндеп жүреді, бірден байқалмайды. Бірақ, ерте ме, кеш пе, жарықтар көрініп, панель жарамсыз болады.

ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Ықтимал ақаулар

Құрылғыны пайдалану қателер мен ақауларға әкелуі мүмкін. Төмендегі кестелер қателерді немесе ақауларды жоюдың ықтимал себептері мен ұсыныстарын сипаттайды. Қызмет көрсету орталығына бару үшін қажет болуы мүмкін уақыт пен ақшаны үнемдеу үшін берілген ақпаратпен мұқият танысқан жөн.

Ақаулық	Ықтимал себеп	Шешім
Ас дайындау панелі қосылмайды	Құрылғы қосылмаған	Керамикалық ас дайындау панелінің қуат көзіне қосылып, қосылғанына көз жеткізіңіз. Сіздің үйіңізде немесе аймағыңызда электр қуатының ақаулары бар-жоғын тексеріңіз. Егер сіз бәрін тексеріп, мәселе шешілмесе, білікті маманға хабарласыңыз.
Сенсорлық басқару элементтері жанасқан кезде әсер етпейді	Басқару элементтері бұғатталған	Басқару элементтерінің құлпын ашыңыз (<i>«Ас дайындау панелін пайдалану жөніндегі нұсқаулық» бөлімін қараңыз</i>).
Сенсорлық басқару элементтеріне жанасқан кезде нашар әрекет етеді	Басқару элементтерінде аз мөлшерде су болуы мүмкін немесе оларды саусағыңыздың ұшымен түртуге болады	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және саусағыңыздың жастықшасымен (ұшымен) басқару элементтерін түртіңіз.
Әйнекте сызаттар пайда болды	Түбі тегіс емес, өрескел түбі бар ыдыстарды пайдалану. Тазалау кезінде агрессивті құралдарды немесе тазартқыш абразивтік ұнтақтарды пайдалану. Қатты щеткалар мен губкаларды қолдану	Түбі тегіс және түзу ыдысты пайдаланыңыз (см. разделы <i>«Правильный выбор посуды для индукционной стеклокерамической поверхности»</i>). Шыны керамикалық бетті күту бойынша тиісті құралдарды пайдаланыңыз және құрылғыны нұсқаулыққа сәйкес тазалаңыз (<i>«Күтімнің жалпы ережелері» бөлімін қараңыз</i>).
Кейбір ыдыстар шытынаған немесе шерткен дыбыстар шығарады	Бұл сіздің ыдысыңыздың конструкциясының ерекшеліктерінен туындауы мүмкін (әртүрлі металл қабаттары қыздыруға әртүрлі әсер етеді)	Бұл ыдыс үшін қалыпты құбылыс және жарамсыздықты көрсетпейді.
Жоғары температурада жұмыс істегенде индукциялық ас дайындау панелі төмен гуілдеген дыбыс шығарады	Жоғары температура мен қуатта магнит өрісі күшейеді, бұл тербелісті және сәйкесінше шуды күшейте алады.	Бұл дыбыс ақаулықтың белгісі емес, тек индукциялық плитаның жұмыс технологиясының салдары. Температураны төмендеткен кезде шу басылуы немесе толығымен жойылуы керек.
Желдеткіштен шыққан шу	Шу электронды плита жүйесін салқындату үшін кіріктірілген желдеткіш қосылған кезде пайда болады. Желдеткіш жылуды тиімді түрде кетіру және құрылғының қалыпты жұмысын қамтамасыз ету үшін плита өшірілгеннен кейін де жұмысын жалғастыра алады.	Бұл шу қалыпты және ақаулықтың бар екенін көрсетпейді. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде индукциялық плитаның қуатын өшірмеңіз.

Ақаулық	Ықтимал себеп	Шешім
Ыдыс қызбайды және ол экранда көрсетіледі	Пісіру аймағы ыдыстың бар-жоғын анықтай алмайды, өйткені ол индукциялық бетке қолдануға арналмаған. Пісіру аймағы ыдыс-аяқтың бар-жоғын анықтай алмайды, өйткені түбінің диаметрі оттық үшін тым кішкентай немесе ыдыс дұрыс емес орналасқан	Индукциялық бетке пісіруге жарамды ыдыстарды қолданыңыз («Ыдыс-аяқты дұрыс таңдау» бөлімін қараңыз). Ыдыстарды ортасына қойып, түбінің диаметрі оттықтың өлшеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Индукциялық ас дайындау панелі немесе пісіру аймағы күтпеген жерден өшіп қалды, дыбыстық сигнал шығып, қате кодын көрсетеді (әдетте пісіру таймерінің дисплейінде бір немесе екі сан кезектесіп көрсетіледі)	Техникалық ақау.	Қате кодын жазып алыңыз, индукциялық панельдің қуатын өшіріңіз және білікті маманға хабарласыңыз.

Қате кодтары

1. Ас дайындау панелі өзіндік диагностикалау функциясымен жабдықталған. Бұл сынақтың көмегімен маман бірнеше компоненттердің жұмысын жұмыс бетінен ас дайындау панелін бөлшектемей тексере алады.
2. Тұтынушы пайдаланған кезде туындайтын ақаулық коды және шешім.

Ақаулық коды	Ықтимал себеп	Шешім
Автоматты түрде қалпына келтіруі жоқ		
E1	Керамикалық панельдің температура сенсорының ақаулығы - тізбектің үзілуі.	Қосылымның дұрыстығын тексеріңіз немесе керамикалық панельдің температура сенсорын ауыстырыңыз.
E2	Керамикалық панельдің температура датчигінің ақаулығы - қысқа тұйықталу.	
Eb	Керамикалық панельдің температура датчигінің ақаулығы	
E3	Керамикалық панельдің температура датчигінің қызуы.	Керамикалық панельдің температурасы қалыпқа келгенше күтіңіз. Құрылғыны қайта іске қосу үшін «Қосу/Өшіру» түймесін басыңыз.
E4	IGBT температура датчигінің ақаулығы - тізбектің үзілуі.	Замените плату питания.
E5	IGBT температура датчигінің ақаулығы - қысқа тұйықталу.	
E6	IGBT жоғары температурасы.	IGBT температурасы қалыпқа келгенше күтіңіз. Құрылғыны қайта іске қосу үшін Қосу/Өшіру түймесін басыңыз. Желдеткіштің дұрыс жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз, егер олай болмаса, желдеткішті ауыстырыңыз.
E7	Қуат кернеуі номиналдан төмен	Электрмен қоректендірудің дұрыс берілгенін тексеріңіз.
E8	Қуат кернеуі номиналдан жоғары	Қуат көзі қалыпқа келгеннен кейін қуатты қосыңыз.
U1	Байланыс қатесі	Дисплей тақшасын қуат тақшасына қайта қосыңыз. Қуат тақшасын немесе дисплей тақшасын ауыстырыңыз.

Нақты ақаулық және шешімі

Ақаулық	Ықтимал себеп	А шешімі	Б шешімі
Құрылғы желіге қосылған кезде жарық диоды жанбайды	Қуат көзі жоқ	Ашаның розеткаға мықтап салынғанын және бұл розетка жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз	
	Қосалқы қуат тақтасы мен дисплей тақтасының қосылмауы	Қосылымды тексеріңіз	
	Жеткізу жиынтығына кіретін қуат тақтасы бүлінген	Қосалқы қуат тақтасын ауыстырыңыз	
	Дисплей тақтасы зақымдалған	Дисплей тақтасын ауыстырыңыз	
Кейбір түймелер жұмыс істемейді немесе LED дисплейі ақаулы	Дисплей тақтасы зақымдалған	Дисплей тақтасын ауыстырыңыз	
Пісіру режимінде индикатор жанады, бірақ қыздыру басталмайды	Ас дайындау панелінің жоғары температурасы	Қоршаған ортаның температурасы тым жоғары болуы мүмкін. Ауа сорғы немесе желдеткіш саңылауы бітеліп қалуы мүмкін	
	Желдеткіштің дұрыс жұмыс істемеуі	Желдеткіштің үзіліссіз жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз. Ақаулық болған жағдайда оны ауыстыру ұсынылады	
	Қуат тақтасы зақымдалған	Қуат тақтасын ауыстырыңыз	
Жұмыс кезінде қыздыру кенеттен тоқтайды және дисплейде «u» жипылықтайды	Ыдыс-аяқтың қате түрі таңдалды	Тиісті ыдыстарды қолданыңыз (пайдалану жөніндегі нұсқаулықты қараңыз)	Ыдыс-аяқты анықтау схемасы бұзылған. Қуат тақтасын ауыстырыңыз
	Ыдыс-аяқтың диаметрі тым кішкентай		
	Плита қызып кетті	Құрылғы қызып кетті. Температура қалыпқа келгенше күтіңіз. Құрылғыны қайта іске қосу [Қосу/Өшіру] түймесін басыңыз.	
Бір жағындағы қыздыру аймақтары (мысалы, бірінші және екінші аймақтар) «u» белгісін көрсетеді	Қуат тақтасы мен дисплей тақтасын қосудағы ақаулық	Қосылымды тексеріңіз	
	Дисплей тақтасы (байланыс модулі) зақымдалған	Дисплей тақтасын ауыстырыңыз	
	Негізгі тақта бүлінген	Қуат тақтасын ауыстырыңыз	
Желдеткіштің ерекше шуы	Желдеткіш қозғалтқышы зақымдалған	Желдеткішті ауыстырыңыз	

ЕСКЕРТПЕ:

- Жоғарыда келтірілген нұсқаулар жалпы ақауларды жоюға арналған кеңестер болып табылады.
- Индукциялық ас дайындау панелінің қауіптілігі мен зақымдануын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Техникалық ақпарат

Үлгі	MCI-631LB2
Ас дайындау аймақтары	3 зоны
Кернеу	220-240 В~
Жиілігі	50-60 Гц
Номиналды қуат	6200 Вт
Құрылғы өлшемдері	590 x 520 x 62 мм
Кіріктіріп орнатуға арналған өлшемдер А x В	560 x 490 мм
Нетто салмағы	7.8 кг

Өлшемдері шамамен көрсетілген. Біз өз өнімдерімізді үнемі жетілдіруге ұмтылатындықтан, біз техникалық сипаттамалар мен дизайнды ескертусіз өзгерте аламыз.

	Белгі	Мәні	Өлшем бірлігі
Ас дайындау панелінің түрі	—	Кіріктірілетін индукциялық ас дайындау панелі	
Қыздыру технологиясы	—	Пісіру аймақтарында индукциялық қыздыру технологиясы қолданылады	
Дөңгелек пісіру аймақтары үшін: 5 мм дәлдікпен дөңгелектелген, электрлік қыздырылатын әрбір пісіру аймағы үшін жарамды беттің диаметрі	Ø	1-аймақ: 16.0 2-аймақ: 21.0 3-аймақ: 29.0	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін: 5 мм дәлдікпен дөңгелектелген әрбір пісіру аймағы немесе электрлік қыздырылатын аймақ үшін жарамды беттің ұзындығы мен ені	L, W (ұзындығы, ені)	—	см
Килограммға есептелген әр пісіру аймағына энергияны тұтыну	EC electric cooking (электрлік пісіру)	1-аймақ: 188.6 2-аймақ: 185.3 3-аймақ: 186.4	Вт•сағ./кг
Бір килограммға есептелген ас дайындау панелінің энергия шығыны	EC electric hob (электр плитасы)	186.8	Вт•сағ./кг

ҚОСЫМША АҚПАРАТ

САУДА БЕЛГІЛЕРІ, АВТОРЛЫҚ ҚҰҚЫҚ ЖӘНЕ ЗАҢДЫ ӨТІНІШ

Midea , логотипі, сөз белгілері, сауда атауы, дизайны, фирмалық стилі және олардың барлық нұсқалары Midea Group және/немесе оның еншілес компанияларының («Midea») құнды активтері болып табылады, оларға қатысты Midea сауда белгілерін, авторлық құқықтарды және басқа да зияткерлік меншік құқықтарын, сондай-ақ Midea тауар таңбасының кез келген бөлігін пайдалану нәтижесінде алынған барлық іскерлік беделді иеленеді. Midea сауда белгісін коммерциялық мақсатта Midea компаниясының алдын ала жазбаша келісімінсіз пайдалану тауар белгісін бұзу немесе жосықсыз бәсекелестік және қолданыстағы заңдарды бұзу болуы мүмкін.

Бұл нұсқаулықты Midea компаниясы жасап шығарған және Midea барлық авторлық құқықты өзіне қалдырады. Ешбір ұйым немесе жеке тұлға бұл нұсқаулықты Midea-ның алдын ала жазбаша келісімінсіз толық немесе ішінара пайдалана, қайталай, өзгерте, тарата, оны басқа өнімдермен біріктіре немесе сата алмайды.

Осы нұсқаулықта сипатталған құрылғының барлық параметрлері мен функциялары осы нұсқаулықты басып шығару кезінде өзекті болды. Дегенмен, функционалдылық пен дизайнның үздіксіз жақсаруына байланысты нақты өнім нұсқаулықта сипатталғандардан ерекшеленуі мүмкін.

ДЕРЕКТЕРДІ ҚОРҒАУ ТУРАЛЫ ХАБАРЛАМА

Тапсырыс берушімен келісілген қызметтерді көрсету үшін біз клиентке қызмет көрсетілетін елдің заңына сәйкес деректерді қорғау туралы барлық ережелерді, сондай-ақ, егер қажет болса, ЕО-ның деректерді қорғау жөніндегі жалпы регламентін (GDPR) сақтауға келісеміз.

Әдетте, біздің деректерімізді өңдеу сізбен шарт бойынша біздің міндеттемелерімізді орындау үшін және өнімнің қауіпсіздігі үшін, өнімнің кепілдік және тіркеу мәселелеріне байланысты сіздің құқықтарыңызды қорғау үшін жүзеге асырылады. Кейбір жағдайларда, егер деректерді тиісті қорғау көзделмесе, дербес деректер Еуропалық экономикалық аймақтан тыс орналасқан алушыларға берілуі мүмкін.

Қосымша ақпарат сұрау салу бойынша беріледі. Егер сіз маркетинг мақсатында біз өңдейтін жеке деректеріңізді беруге қарсылық білдірсеңіз, MideaDPO@midea.com ресми электрондық поштасына жазу арқылы біздің деректерді қорғау қызметімен байланыса аласыз. Қосымша ақпарат алу үшін QR-кодқа өтіңіз.

ДҰРЫС КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

Кәдеге жарату туралы ескертулер	
EC WEEE	ЕО WEEE директивасына және қалдықтарды кәдеге жаратуға сәйкестігі: Бұл өнім WEEE (2012/19/EU) электр және электрондық жабдығы өндірісінің қалдықтарын кәдеге жарату туралы ЕО директивасына сәйкес келеді. Бұл өнімде электр және электрондық жабдық қалдықтарының жіктеу белгісі (WEEE) бар.
	Өнімде немесе қаптамада бейнеленген бұл таңба бұйымның қарапайым тұрмыстық қалдықтар санатына жатпайтынын және істен шыққаннан кейін электр және электрондық жабдықтарды кәдеге жарату жөніндегі тиісті орталықта кәдеге жаратуға жататынын көрсетеді. Құрылғыны дұрыс кәдеге жарату құрылғыны дұрыс пайдаланбаудан туындайтын қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына қауіп төндірмеуге мүмкіндік береді. Бұл өнімді кәдеге жарату туралы толығырақ ақпаратты жергілікті өзін-өзі басқару органдарынан, жергілікті Қалдықтарды кәдеге жарату қызметінен немесе өнім сатып алынған дүкеннен алуға болады. Тұтынушы жабдықты дұрыс кәдеге жарату үшін жауап береді
RoHS	Сіз сатып алған өнім ROHS (2011/65/EU) зиянды заттарды шектеу туралы ЕО Директивасына сәйкес келеді. Директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ оборудованиы.
Қаптама туралы ақпарат	
	Бұл өнімге арналған орау материалдары ұлттық экологиялық ережелерімізге сәйкес қайта өңделетін материалдардан жасалған. Орам материалдарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оларды жергілікті билік белгілеген орау материалдарын жинау орындарына апарыңыз.
EAC	Өнім Кеден одағының тиісті техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес сертификатталған.

ӨНДІРУШІ

GUANGDONG MIDEA CONSUMER ELECTRIC MANUFACTURING CO., LTD.
19 Sanle Road, Beijiao Town, Shunde, Foshan, Guangdong, China

ҚР ИМПОРТТАУШЫ

«TECHNOMAN» ЖШС,
Алматы қ., Бурундайская к., 93а, +7(727) 223 03 65
ҚР бойынша қолдау орталығы: 8 800 004 04 94
www.mideakz.com

ШАҒЫМДАРДЫ ҚАБЫЛДАЙТЫН ЗАҢДЫ ТҮЛҒА

«TECHNOMAN» ЖШС,
Қазақстан Республикасы,
050014, Алматы қ., Бурундайская көш., 93а

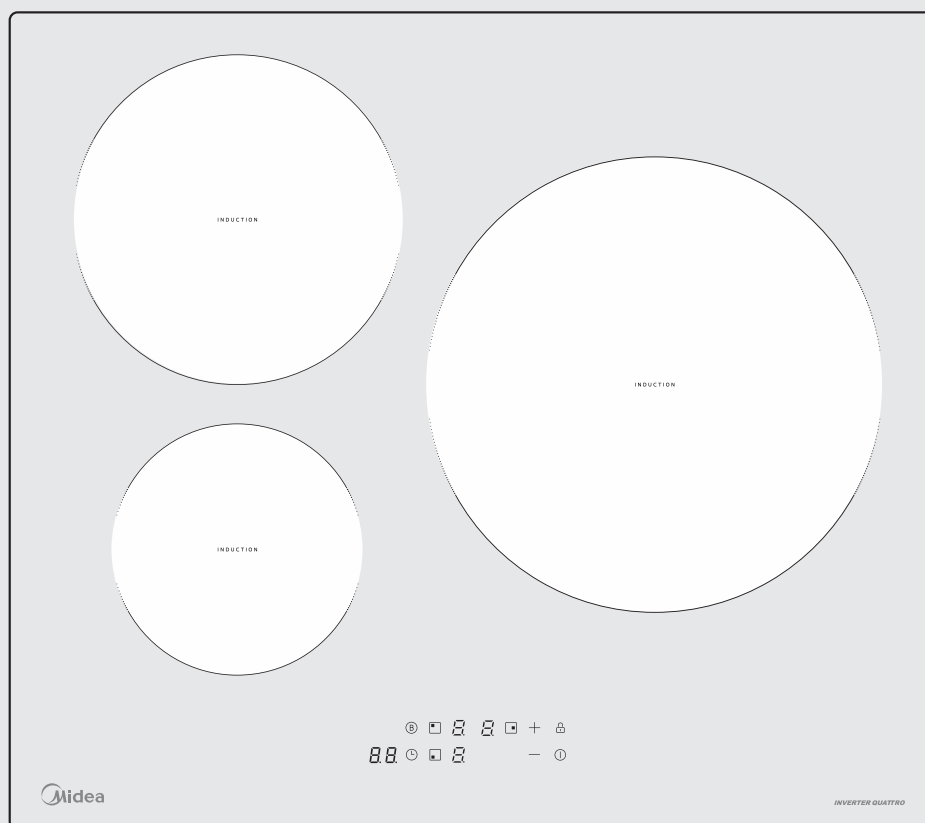


make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved



ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Руководство по эксплуатации



MCI-631LB2

Предупреждение: Перед использованием данного устройства внимательно прочитайте это Руководство и сохраните его для дальнейшего использования. Дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения продукта. Для получения подробной информации обратитесь к продавцу или производителю. Все изображения в руководстве являются схематическими и могут иметь отличия от оригинала.

Благодарим вас за покупку техники Midea!

Перед использованием нового устройства Midea, пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство, чтобы убедиться, что вы знаете, как безопасно пользоваться приобретенной вами техникой.

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
Условные обозначения	3
Использование по назначению	4
Меры предосторожности при установке	5
Меры предосторожности при эксплуатации и техническом обслуживании.....	6
ОБЗОР УСТРОЙСТВА.....	8
Варочная панель (вид сверху).....	8
Панель управления	8
Принцип работы.....	9
УСТАНОВКА.....	10
Установка варочной панели	10
Перед установкой крепежных кронштейнов.....	12
Предупреждения.....	13
Подключение варочной панели к электросети	13
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	15
Сенсорное управление	15
Правильный выбор посуды для индукционной стеклокерамической поверхности	15
Инструкция по использованию варочной панели.....	17
Обнаружение мелких предметов.....	21
Параметры нагрева.....	21
Советы по приготовлению.....	21
ОБЩИЕ ПРАВИЛА УХОДА	23
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	26
Возможные неисправности.....	26
Коды ошибок	27
Конкретная неисправность и решение.....	28
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	29
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	30
Товарные знаки, авторские права и правовые предупреждения	30
Уведомление о защите данных.....	30
ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ	31
Предупреждение по утилизации.....	31
Информация об упаковке.....	31

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Условные обозначения



ОПАСНОСТЬ

Этот символ указывает на опасность для жизни и здоровья людей из-за легковоспламеняющегося газа.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ НАПРЯЖЕНИИ

Этот символ указывает на опасность для жизни и здоровья людей из-за напряжения.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Данный символ указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может привести к смерти или серьёзным травмам, если её не избежать.



ОСТОРОЖНО

Этот символ указывает на потенциально опасную ситуацию, которая может привести к лёгким или незначительным травмам, или повреждению имущества и окружающей среды.



ВНИМАНИЕ

Символ указывает на важную информацию (например, о вреде для имущества), но не на опасность.



ОСТОРОЖНО! ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

Этот символ указывает на то, что во время работы устройства, корпус нагревается до высоких температур, и есть опасность получения термического ожога.



ОБСЛУЖИВАНИЕ СЕРВИСНЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ

Этот символ указывает на то, что специалист по обслуживанию должен эксплуатировать и обслуживать устройство только в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Использование по назначению

- **Индукционная варочная поверхность** выгодно отличается от газовой и электрической. Её главное отличие заключается в отсутствии нагревательного элемента (ТЭНа), а нагрев посуды происходит по другому принципу. Под варочной поверхностью из стеклокерамики находится индукционная катушка. Когда включают плиту, по катушке проходит высокочастотный ток, создавая магнитное поле. Оно воздействует на предметы, которые могут намагничиваться — это специальное днище посуды, обладающее ферромагнитными свойствами. В основании посуды возникают вихревые потоки тока, они ее и нагревают. Поверхность плиты при этом не раскаляется, а становится лишь теплее от кипящей кастрюли, поэтому пища, которая оказывается за пределами посуды, не пригорает и не прилипает и за варочной поверхностью легко ухаживать.
- Данные правила техники безопасности предназначены для предотвращения непредвиденных рисков или ущерба в результате небезопасной или неправильной эксплуатации устройства. Пожалуйста, проверьте упаковку и устройство в момент покупки, чтобы убедиться, что всё в порядке для обеспечения безопасной эксплуатации. Если вы обнаружите какие-либо повреждения, обратитесь к продавцу или дилеру.
- Проверьте наличие гарантийного и отрывных талонов, и правильность их заполнения (наличие серийного номера, даты продажи и печати фирмы-продавца).
Примечание: *Выполнение указанных проверок является обязанностью продавца.*
Сохраняйте кассовый чек, Руководство по эксплуатации и гарантийный талон до конца гарантийного срока эксплуатации. **Руководство по эксплуатации и гарантийный талон, прилагаемые к устройству, при утере не возобновляются.**
- Обратите внимание на то, что модификации или изменения устройства не допускаются из соображений вашей безопасности. Ненадлежащее использование устройства несёт опасность для пользователя и ведёт к потере гарантийных обязательств.
- Перед использованием устройства внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством по эксплуатации и храните его в доступном месте рядом с устройством для последующего использования!
- На сайте **www.mideakz.com** можно скачать Руководство пользователя в цифровом виде и ознакомиться с другими продуктами.

⚠ ВНИМАНИЕ! Во избежание непредвиденных ситуаций, прочтите приведенную ниже информацию перед использованием варочной панели.

Меры предосторожности при установке

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Перед выполнением очистки или техобслуживания всегда отключайте устройство от электросети.
- Подключение к надежной системе заземления является важным и обязательным требованием.
- Любые изменения бытовой электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током и даже к смерти.

ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ

- Будьте осторожны - края панели острые.
- Несоблюдение этого требования может привести к порезам.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во избежание пожара не храните никакие предметы на варочной панели.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить расходы на монтажные работы.
- Во избежание опасности данное устройство должно быть установлено в соответствии с приведёнными здесь инструкциями по установке.
- Установка и правильное заземление данного устройства должно быть произведено только квалифицированным специалистом. Устройство должно быть заземлено в соответствии с национальными стандартами электрической безопасности.
- Для устройства должна быть предусмотрена возможность отключения от электросети путем отсоединения вилки от розетки (если к ней есть доступ) или с помощью многополюсного выключателя, устанавливаемого до розетки.
- Ненадлежащая установка устройства может привести к аннулированию гарантии.
- Данное устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями только в тех случаях, когда они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию устройства и ознакомлены с возможными опасностями.
- Необходимо следить за детьми, чтобы они не использовали устройство в качестве объекта для игр. Не допускается очистка и техническое обслуживание устройства детьми без присмотра.
- В случае повреждения шнура питания, во избежание опасности, он должен быть заменён представителем производителя, сотрудником сервисной организации производителя или другим квалифицированным специалистом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если панель треснула, выключите устройство, чтобы избежать риска поражения электрическим током, так как поверхности, изготовленные из стеклокерамики и аналогичных материалов защищают электрические элементы.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны размещаться на варочной панели, так как они могут нагреваться.
- Запрещается использовать пароочиститель для чистки варочной панели.
- Управление устройством с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления не предусмотрено.

Меры предосторожности при эксплуатации и техническом обслуживании

ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Не готовьте пищу на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели раскололась или треснула, немедленно отключите устройство от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или техобслуживанием выключите варочную панель, отсоединив вилку от розетки или с помощью выключателя, устанавливаемого до розетки.
- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током и даже к смерти.

УГРОЗА ЗДОРОВЬЮ

- Это устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как дозаторы инсулина) следует избегать использования индукционных варочных панелей из-за электромагнитного тока.
- Несоблюдение этого требования может привести к летальным исходам.

ОПАСНОСТЬ ОЖОГОВ

- Об индукционную поверхность невозможно обжечься, так как она не нагревается, пока на конфорку не будет установлена кастрюля или сковорода. В процессе работы нагревается только конфорка, на которой готовится блюдо, а после окончания процесса поверхность очень быстро остывает.
- Пока индукционная поверхность не остынет, не допускайте с ней контакта вашего тела, одежды или других предметов, кроме подходящей посуды.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Обеспечьте условия при которых ручки кастрюль будут недоступны для детей. Несоблюдение этого требования может привести к ожогам.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Никогда не оставляйте посуду с маслом на плите без контроля. Индукционная плита может быстро нагревать посуду, и если вы не контролируете температуру, это может привести к перегреву масла. Если в горячее масло попадёт влага (например, капли воды), это может вызвать бурное кипение и разбрызгивание масла, и оно может загореться даже на индукционной плите.
- **НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОТУШИТЬ ОГОНЬ ВОДОЙ.** Сначала выключите устройство, а затем закройте пламя крышкой или термостойким материалом для подавления огня за счёт ограничения доступа кислорода.
- Никогда не используйте устройство в качестве стола или полки для хранения посторонних предметов.
- Никогда не оставляйте на устройстве кухонную посуду и посторонние предметы.
- Магнитное поле может повлиять на работу электроники, например, цифровых термометров, компьютеров, MP3-плееров и т.д., не оставляйте рядом с устройством какие-либо намагничиваемые предметы (такие как кредитные карты и карты памяти), так как они могут быть повреждены под действием электромагнитного поля устройства.
- Никогда не используйте устройство для обогрева помещения.
- Не полагайтесь только на функцию обнаружения кастрюли*, которая должна отключать варочные зоны при снятии посуды.
- После использования всегда выключайте варочные зоны и всю варочную панель, как описано в данном руководстве (с помощью сенсорных элементов управления).
- Не позволяйте детям играть с устройством, сидеть, стоять или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над устройством. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьёзные травмы. Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется устройство.

* **Функция обнаружения кастрюли** позволяет упростить управление конфорками. После установки посуды в зону приготовления автоматика панели определяет эту зону и активирует её на панели управления — сенсоры включают панель управления соответствующей конфорки. Если посуда убирается, то зона автоматически переходит в режим паузы, и снова запускается, когда посуда ставится обратно.

В некоторых индукционных панелях нет ни конфорок как таковых, ни чётко обозначенных зон нагрева — только отметка в центре. Панель самостоятельно распознаёт посуду и запускает нагрев. Главное — поставить сковороду или кастрюлю так, чтобы дно накрыло символ.

- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо части устройства, если это специально не рекомендовано в руководстве пользователя. Все остальные виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не стойте на варочной панели.
- Устройство предназначено для использования в быту и аналогичных целях, таких как:
 - для обслуживания кухонных зон в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях;
 - в гостиницах типа «постель и завтрак».
- Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную поверхность.
- **ВНИМАНИЕ!** Поверхность нагрева должна закрываться дном кастрюли как минимум на 70%.
- Не рекомендуется устанавливать оборудование вблизи устройств, которые имеют металлические детали.

● ПРИМЕЧАНИЕ:

- У индукционной панели быстрая скорость нагрева, меньшая энергозатратность, так как нагревается только дно посуды, а не конфорка.
- Индукционный тип нагрева расходует электроэнергию только при контакте с посудой.
- Минимальный нагрев воздуха в кухне.
- Чистка не требует особых усилий, так как конфорка всегда остаётся холодной.
- Необходимо приобрести специальную посуду, потому что не каждый материал взаимодействует с индукционным оборудованием.
- У индукционных поверхностей есть минимальные требования к диаметру посуды. Минимальный диаметр нагрева составляет 8 – 12 см. Если на индукционную плиту положить небольшой металлический предмет, то он не нагреется, так как площадь соприкосновения будет слишком мала. Также индукционная плита не нагреет неподходящий предмет. Например, оставив случайно деревянную ложку или тканевую тряпку на поверхности можно не волноваться – так как индукционная панель не распознает эти предметы для нагрева.
- Индукционные панели не нагреют посуду меньше 6 см в диаметре. Для того, чтобы сварить кофе в турке, необходимо приобрести специальный переходник или предназначенную для индукции турку, ведь из-за малого диаметра последней плита может не включиться.
- Индукционная варочная панель гудит при работе. Шум не раздражающий, но работу индукционных катушек отчётливо слышно.

Поздравляем с покупкой новой керамической варочной панели.

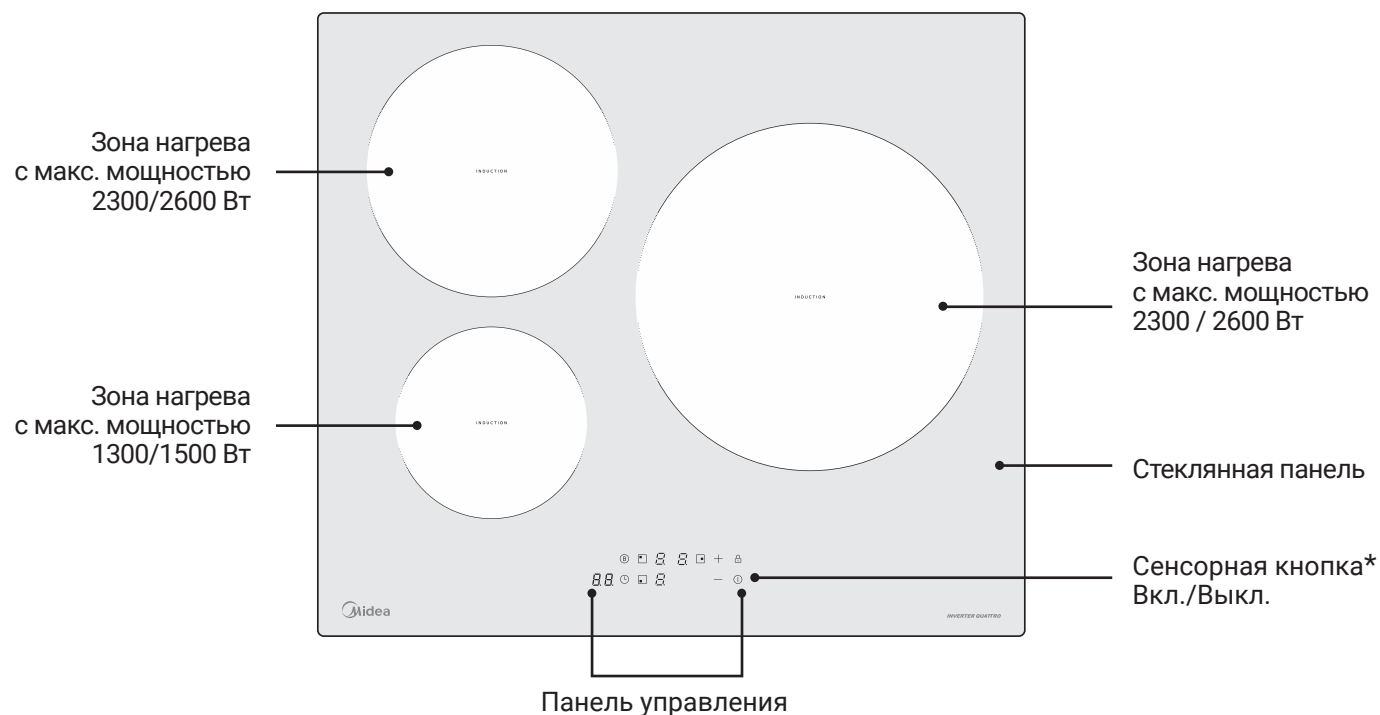
Мы рекомендуем вам потратить некоторое время на ознакомление с данным руководством по установке, чтобы полностью понять, как правильно её установить и эксплуатировать.

Перед монтажом устройства прочитайте раздел, посвящённый вопросам установки.

Перед использованием устройства внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности и сохраните это руководство по установке для дальнейшего использования.

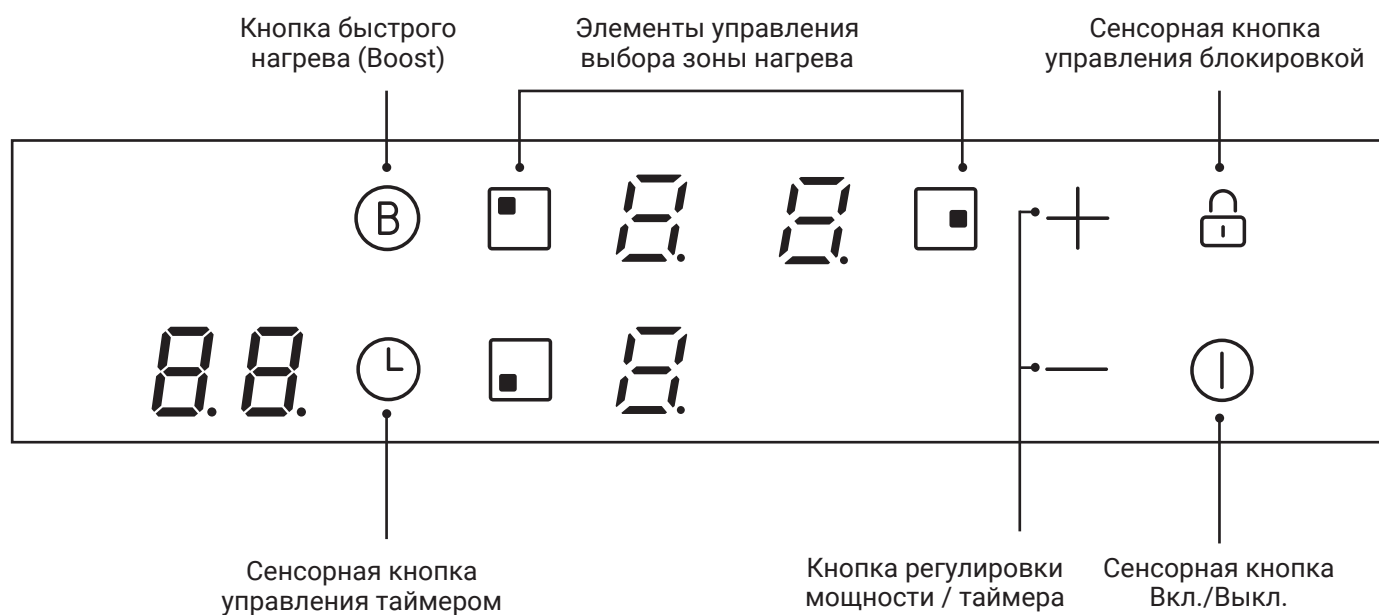
ОБЗОР УСТРОЙСТВА

Варочная панель (вид сверху)



* **Сенсорная кнопка** — это тип кнопки, который реагирует на прикосновение пользователя, а не на физическое нажатие.

Панель управления



● ПРИМЕЧАНИЕ:

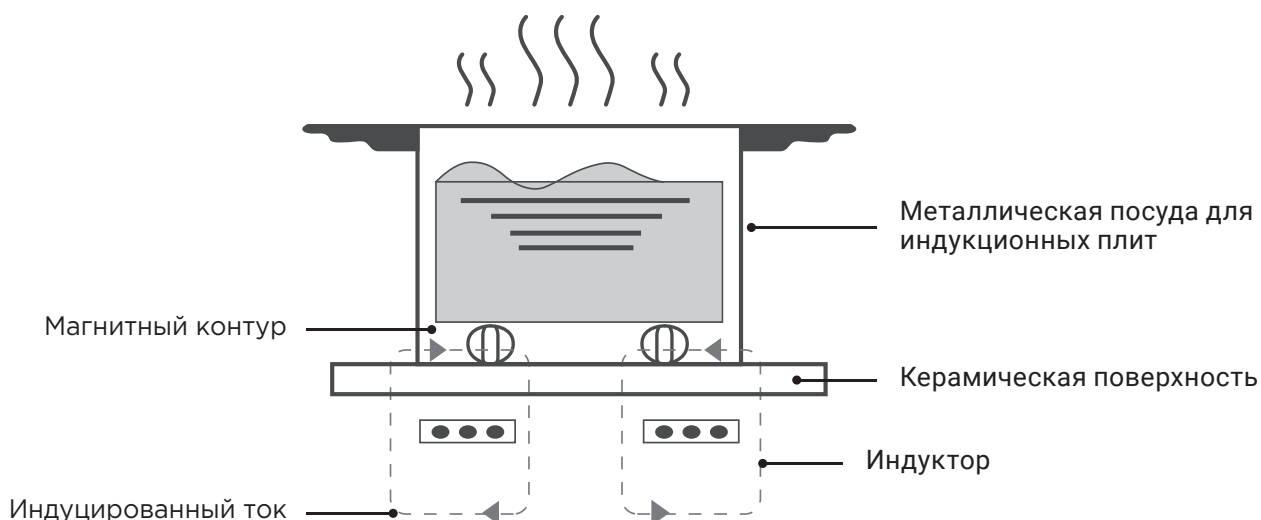
Изображение устройства предназначено только для иллюстрации, пожалуйста, смотрите приобретенный вами продукт.

Принцип работы

Индукционная плита внешне схожа с электрической стеклокерамической: варочная поверхность ее изготовлена из такого же материала. Но нагрев кастрюли или сковороды происходит в этом случае совсем по другому принципу: задействуется магнитное поле, продуцируется электромагнитная индукция. Главные конструктивные элементы плит этого типа — индукционные катушки с медной обмоткой. Их размещают под стеклокерамической панелью в соответствии с разметкой конфорок. Когда плиту подключают к питанию и по медным виткам катушек проходит электрический ток, создается магнитное поле в 20–100 кГц.

В специальной металлической посуде, установленной на конфорке, создаются вихревые токи, приводящие в движение электроны. Процесс проходит с выделением тепла, которое передается посуде. При этом поверхность плиты не накаляется, она может лишь слегка нагреваться от тепла, отданного посудой. Такой принцип действия обеспечивает безопасную эксплуатацию плиты. При нем энергия нагрева направлена исключительно на приготовление пищи, а не на нагревание плиты и воздуха в кухне. Это приводит к экономии электроэнергии и ускорению процесса готовки.

Как только посуда снимается с индукционной плиты, техника автоматически отключается от электропитания. Стеклокерамическая панель быстро становится холодной. Это также повышает безопасность подобной кухонной техники. Так что индукционная плита — оптимальный вариант для семьи с маленькими детьми и четвероногими домашними питомцами.



Магнитный контур — это система, состоящая из магнитных материалов, через которые проходит магнитное поле. Принцип работы магнитного контура основан на аналогии с электрической цепью, где магнитное поле заменяет электрический ток, а магнитное сопротивление (или магнитная проницаемость) заменяет электрическое сопротивление.

Индуктор — электронный компонент, который сохраняет энергию в магнитном поле при протекании электрического тока. Индукторы обычно представляют собой катушки, намотанные из проводника (обычно меди), и используются в различных электронных и электрических устройствах. Когда через индуктивный элемент проходит переменный ток, создается магнитное поле вокруг проводника. Это магнитное поле накапливает энергию, и когда ток изменяется, магнитное поле также изменяется, что приводит к появлению электродвижущей силы (ЭДС), направленной против изменения тока.

Индуктированный ток — это ток, который возникает в проводнике или замкнутой цепи в результате изменения магнитного поля, проходящего через этот проводник. Когда магнитное поле, которое пронизывает проводник, изменяется, это изменение создает в проводнике электродвижущую силу (ЭДС), что и приводит к появлению тока. Чем быстрее происходит изменение магнитного поля, тем больше индуцированное напряжение и ток.

❗ ВНИМАНИЕ!

Перед использованием удалите защитную пленку, которая может оставаться на индукционной варочной панели.

УСТАНОВКА

Установка варочной панели

Варочную стеклокерамическую панель устанавливают в кухонную столешницу.

Основные места установки:

Встраиваемая установка в столешницу: варочная панель устанавливается в специально вырезанное отверстие в столешнице, на уровне рабочей поверхности. В такой установке панель интегрируется с общей мебелью, создавая единое рабочее пространство.

Островная установка: варочная панель может быть установлена на кухонном острове — отдельном рабочем месте, расположенном в центре кухни. Это может быть удобным вариантом для легкого доступа ко всем зонам кухни.

При установке варочной панели важно соблюдать следующие требования:

Безопасность: проводка и подключения должны соответствовать электрическим стандартам.

Удобство эксплуатации: варочная панель должна быть расположена на удобной высоте и в удобном месте, чтобы использовать её было комфортно.

Вентиляция: при установке необходимо обеспечить достаточную вентиляцию, если панель требует охлаждения или если рядом находятся другие нагревательные приборы.

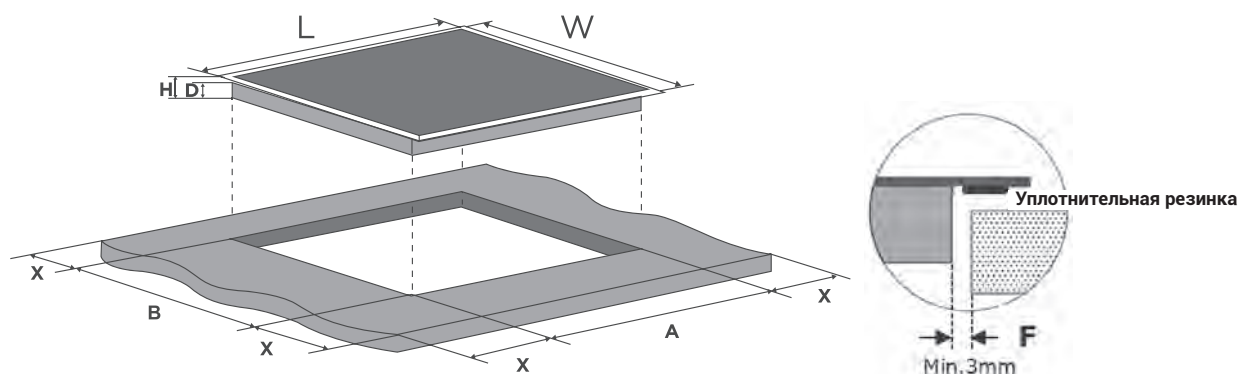
ЗАПРЕЩЕНО! Приклеивать варочную поверхность к столешнице любыми видами клеев и силиконов. Использовать только поролоновый уплотнитель идущий в комплекте.

! ВАЖНО!

- Не соблюдение правил монтажа может привести к повреждению и выходу из строя устройства.
- Устройство не подлежит гарантийному ремонту при поломке в следствии неправильного монтажа.
- Вырежьте отверстие под стеклокерамическую панель на рабочей поверхности кухонного гарнитура в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
- При монтаже для правильной работы устройства необходимо оставить не менее 50 мм вокруг варочной панели.
- Убедитесь, что толщина рабочей столешницы составляет не менее 30 мм. Чтобы избежать поражения электрическим током и/или деформации, вызванной тепловым излучением панели, используйте для рабочей поверхности термостойкий изоляционный материал (дерево и аналогичные волокнистые или гигроскопичные материалы не должны использоваться в качестве материала для рабочей поверхности, если они не пропитаны специальным раствором). См. рисунок ниже:

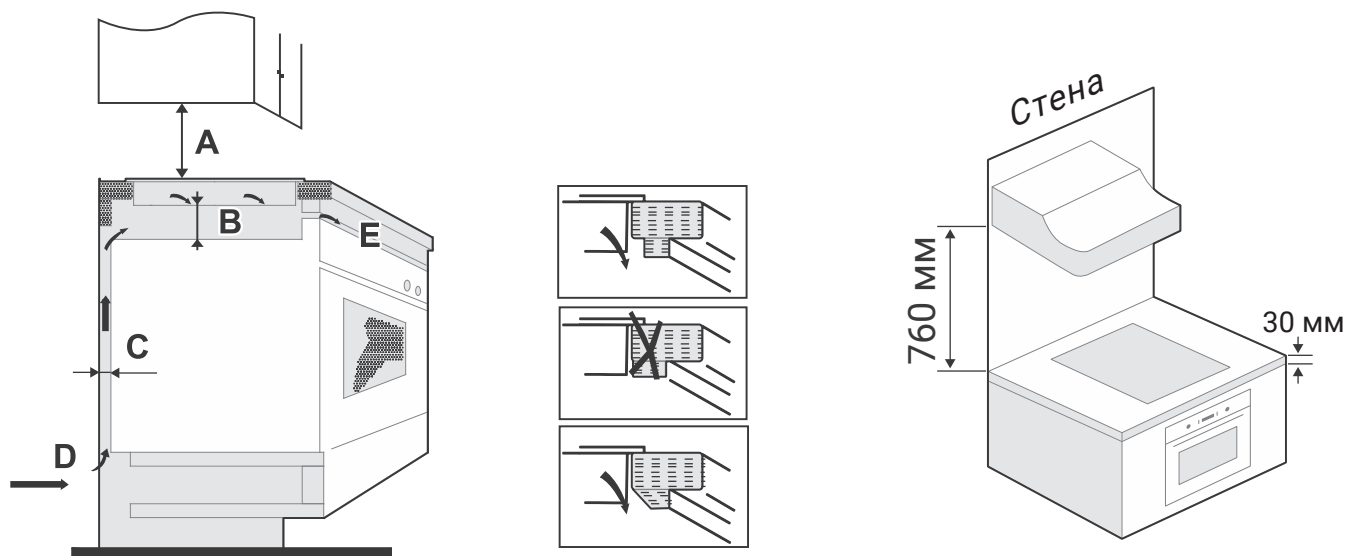
! ВАЖНО!

- Необходимо оставить тепловой зазор между боковыми сторонами варочной панели и внутренними поверхностями столешницы 3 мм. Зазор помогает избежать перегрева ближайших конструкций, позволяет циркулировать воздуху, что предотвращает перегрев самой панели и риск возгорания.



L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)	F (мм)
590	520	62	58	560+4 +1	490+4 +1	50	3

Стеклокерамическую варочную панель можно использовать на столешнице шкафа. Стеклокерамическая варочная панель должна располагаться горизонтально.



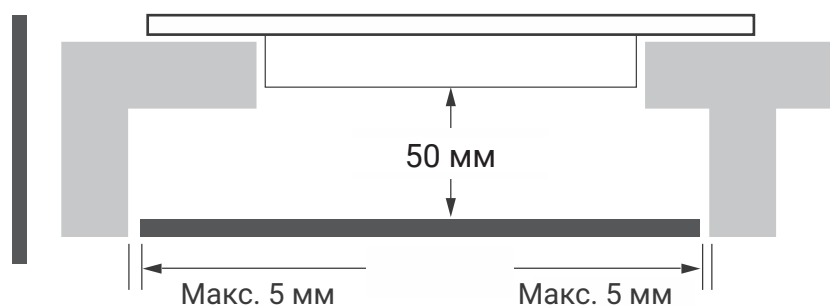
A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50	20	Воздухозаборник	Зазор для выхода воздуха 5 мм

В любом случае необходимо убедиться, что керамическая варочная панель хорошо вентилируется, а отверстия входа и выхода воздуха не заблокированы. Убедитесь, что керамическая варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии. См. рисунок ниже.

ПРИМЕЧАНИЕ: безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Обеспечьте достаточную вентиляцию.

Во избежание случайного прикосновения к нижней части разогретой варочной панели или поражения электрическим током во время работы, необходимо установить и закрепить винтами деревянную вставку на расстоянии не менее 50 мм от нижней части варочной панели. Соблюдайте перечисленные ниже требования.



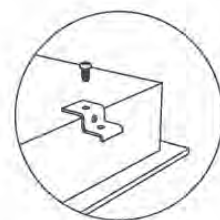
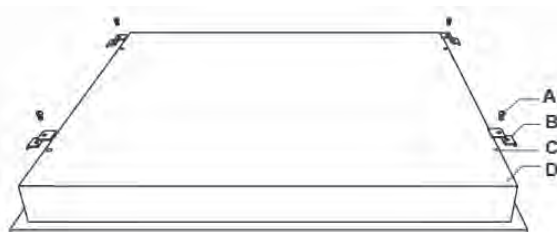
- Снаружи варочной панели имеются вентиляционные отверстия. **УБЕДИТЕСЬ**, что эти отверстия не заблокированы столешницей, когда будете устанавливать варочную панель в нужное положение.
- Клей, которым пластик или дерево крепятся к мебели в зоне варочной панели, должен выдерживать температуру не ниже 150 °С, чтобы избежать отклеивания панелей.
- Задняя стенка, окружающие и прилегающие к варочной панели поверхности должны выдерживать температуру 90 °С.

Перед установкой варочной панели убедитесь что:

- Рабочая поверхность ровная, и никакие конструктивные элементы не ограничивают пространство.
- Рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала.
- Если варочная панель установлена над духовкой, убедитесь что в духовке имеется охлаждающий вентилятор.
- Установка должна соответствовать всем требованиям к зазорам и действующим нормам и правилам.
- Соответствующий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в стационарную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и предписаниями по монтажу электропроводки.
- Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать воздушный зазор между контактами во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводах, если местные правила подключения допускают такое изменение требований) на расстоянии 3 мм друг от друга.
- После установки варочной панели выключатель должен быть легко доступен.
- Если у вас возникнут сомнения относительно установки, проконсультируйтесь со специалистами.
- Используйте термостойкие и легко моющиеся материалы.

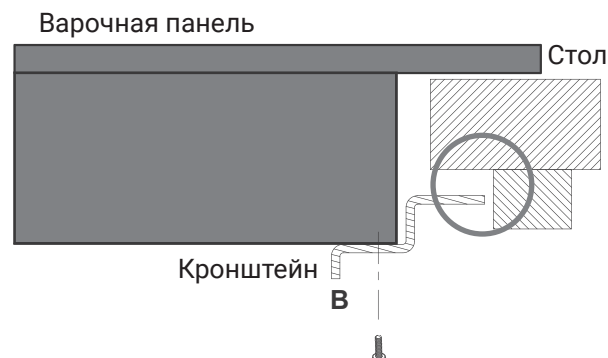
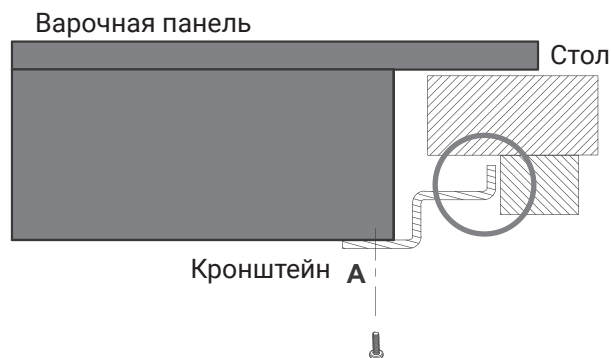
Перед установкой крепежных кронштейнов

Перед установкой крепежных кронштейнов разместите устройство на устойчивой гладкой поверхности, перевернув варочную панель дном вверх, чтобы при этом не повредить керамическую поверхность, используйте упаковку в качестве подложки. При креплении крепежных кронштейнов не прилагайте больших усилий, чтобы не повредить устройство.



После установки крепежных кронштейнов, разместите варочную панель в установочном отверстии на рабочей поверхности, закрепив кронштейны в нижней части варочной панели. Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с толщиной рабочей столешницы.

A	B	C	D
Винт	Кронштейн	Отверстие для винта	Основание



ВНИМАНИЕ! Ни при каких обстоятельствах после установки кронштейны не должны соприкасаться с внутренними поверхностями столешницы (см. рисунок).

Предупреждения

⚠ ВНИМАНИЕ!

Керамическая варочная панель должна устанавливаться квалифицированными техническими специалистами. Пожалуйста, никогда не выполняйте эту операцию самостоятельно.

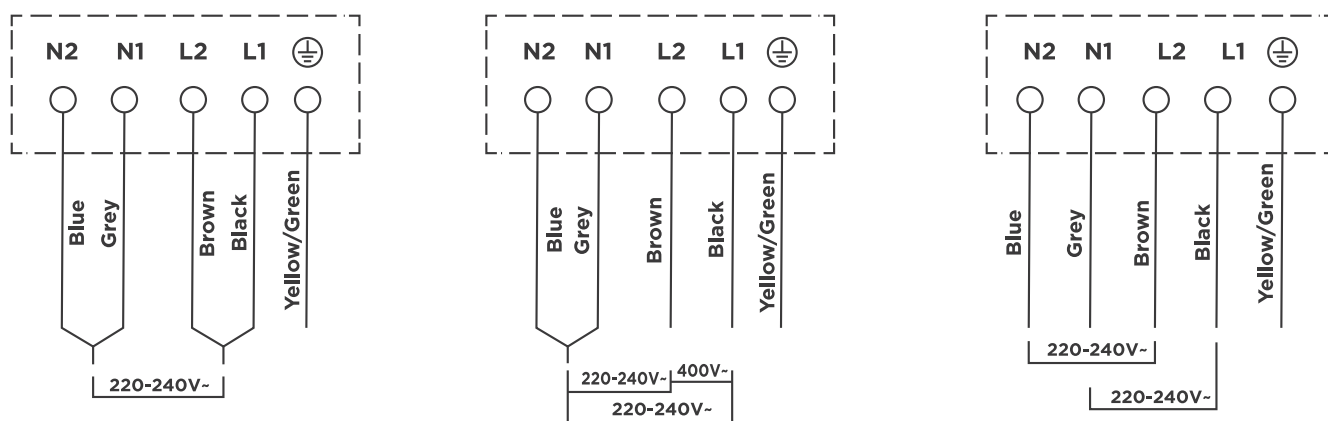
1. Керамическая варочная панель не должна устанавливаться над холодильником, посудомоечной машиной и сушильной машиной.
2. Для повышения надежности керамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивать наилучшее тепловое излучение.
3. Стенки кухонного гарнитура и рабочая столешница в зоне варочной панели должны выдерживать нагрев.
4. Во избежание повреждений, сэндвич-панели кухонного гарнитура и клей используемый при сборке гарнитура из таких панелей, в районе варочной панели, должны быть устойчивы к нагреву.
5. Пароочиститель использовать не рекомендуется.
6. При необходимости, пожалуйста, обратитесь к поставщику за информацией о сопротивлении системы.

Подключение варочной панели к электросети

⚠ ВНИМАНИЕ!

- **Не рекомендуется подключать варочную панель самостоятельно, если у вас нет опыта в электромонтажных работах. Лучше обратиться к квалифицированному электрику.**
- Электрические варочные поверхности потребляют от 2,5 до 10 кВт. Поэтому, по современным правилам электробезопасности, розетки для них требуют отдельной выделенной линии электропитания от щитка.
- Убедитесь, что вся проводка и компоненты соответствуют стандартам безопасности. Важно проверить, что розетки и подключаемая проводка могут выдерживать нужную нагрузку, чтобы избежать перегрева и коротких замыканий. Подключение варочной панели требует точности и соблюдения всех правил электробезопасности.
- Перед подключением важно ознакомиться с техническим паспортом панели, чтобы узнать: мощность устройства, напряжение питания (обычно 220-240 В для стандартных бытовых моделей), тип подключения (однофазное или трехфазное).
- В зависимости от мощности панели выбирается подходящий кабель и автоматический выключатель. Важно использовать автоматический выключатель, который защитит варочную панель от короткого замыкания и перегрузок.
- Важно, чтобы розетка, через которую будет подключена варочная панель, соответствовала требованиям: для однофазного подключения (встречается чаще всего) — розетка должна быть с заземлением и соответствовать стандарту 16 А. Трехфазная варочная поверхность требует питания с вольтажом в 380 В и трёхфазную розетку на 20 Ампер, если мощность не выше 3.5 кВт или в 32 Ампера для мощной варочной панели от 3.6 до 7 кВт. Если в комплектации устройства вилка не прилагается, то понадобится также 3-фазная вилка с соответствующим ампертражом.
- **⚠ ВНИМАНИЕ!**
Нельзя подключать на контур питания плиты другие кухонные приборы. Это опасно для жизни.

Способ подключения показан ниже.

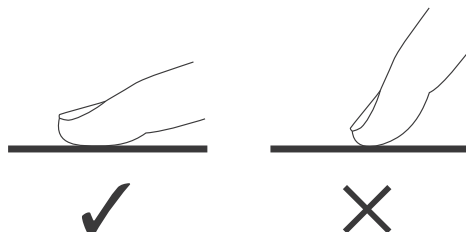


- **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во избежание опасности, повреждённый шнур питания подлежит замене только компетентной сервисной службой или квалифицированными специалистами.
- Если устройство подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Специалист по установке должен убедиться в правильности электрического подключения, и подключать устройство в соответствии с правилами техники безопасности.
- Кабель не должен быть перекручен, перегнут или сжат.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.
- **💡 ВНИМАНИЕ!** После установки нижняя часть варочной панели и шнур питания будут недоступны.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

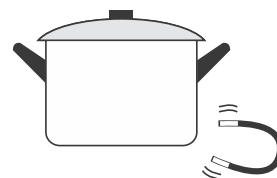
Сенсорное управление

- Элементы управления реагируют на прикосновения, поэтому вам не нужно нажимать на них.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- При каждом касании вы будете слышать звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми и сухими и чтобы на них не было никаких предметов (например, посуды или тканей).
- Даже небольшое количество воды в зоне управления может затруднить работу сенсорных кнопок.



Правильный выбор посуды для индукционной стеклокерамической поверхности

- Приготовить пищу на индукционной плите можно не во всякой посуде. Подходит только та, что изготовлена из ферромагнитного металла. Самый простой способ убедиться, что сковорода и кастрюля будут нагреваться на панели с индукцией — обратить внимание на рекомендации производителя. Нужная вам — та, что с символом-иконкой спирали с надписью Induction.
- Если упаковка из-под посуды утеряна, поднесите ко дну магнит. Притянулся — значит пригодна для использования на индукционной плите.
- Посуда созданная для индукционных плит тяжелее, у нее более толстые стенки и массивное основание. У индукционной плиты скорость нагрева значительно больше, поэтому емкость с тонким дном долго не продержится. К тому же тонкостенная посуда нагревается слишком быстро, ее раскаленная поверхность может испортить стеклокерамику варочной поверхности. Утолщенное дно со специальным антидеформационным диском позволяет посуде сохранять форму и равномерно распределять нагрев.
- Выбирая посуду, лучше отдать предпочтение с круглым дном, которое совпадает по форме с конфоркой. Выступающие за конфорку края квадратной или овальной посуды хуже прогреваются. Соответственно, пища там готовится дольше. Если ваша модель плиты позволяет готовить на всей варочной панели или объединить две конфорки, то в этом случае форма посуды не играет роли.



МОЖНО ВЫБИРАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ВИДЫ МАТЕРИАЛА

Нержавеющая сталь. Далеко не вся посуда из нержавеющей стали подходит для индукционных плит. Здесь роль играет состав сплава. У изделий, выпущенных в советское время, нет ферромагнитных свойств. Современная посуда из нержавеющей стали отлично взаимодействует с индукционной поверхностью. Посуда прочная, устойчивая к коррозии и хорошо намагничивается. Стоит выбирать модели с трехслойным дном, где внешний и внутренний слой — это нержавейка, а посередине для равномерного распределения тепла находится алюминиевая прослойка.

Чугун. Отличное решение для индукционной поверхности. Благодаря толстым стенкам тепло по нему распределяется нужным образом, поэтому при готовке не останется плохо приготовленных кусочков пищи. Хранить еду в нем не стоит — может появиться металлический привкус. Чугун тяжелый, его нужно аккуратно ставить на конфорку, чтобы не разбить варочную панель.

Эмалированное покрытие. При покупке необходимо выбирать кастрюли с плоским дном толщиной более 2 мм. Иначе тепло будет распределяться неравномерно, что скажется на качестве приготовленного блюда.

Медь. Медные сковороды и кастрюли, как правило, не магнитные, поэтому они не будут работать на индукционной плите, если только они не имеют специального ферромагнитного слоя в основании. Для использования медной посуды нужно удостовериться, что у нее есть подходящее основание для работы с индукцией.

ЧТО ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕЛЬЗЯ

Посуду, дно которой не покрыто магнитным материалом. Плита не заработает, нагрева не произойдет. Как правило, это стеклянная, алюминиевая, латунная утварь, стекло, дерево, фарфор, керамика и фаянс, чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания.

АДАПТЕР

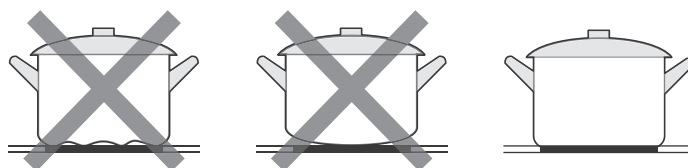
Керамическую или алюминиевую посуду все-таки можно использовать — с помощью индукционных адаптеров для посуды. Адаптер представляет собой диск толщиной 3 мм, состоящий из нескольких слоев. Металлические блины изготовлены по принципу сэндвича и включают ферромагнитные слои либо сделаны из ферромагнитной стали. Переходник заменяет собой магнитное дно, которое делают на специальной посуде. Он нагревается под воздействием электромагнитного поля. Адаптер устанавливают на варочную поверхность, а на него — кастрюлю или сковороду. Большинство моделей оснащаются ручками, чтобы переходник можно было снять с плиты по окончании готовки. Будьте осторожны! После выключения плиты адаптер еще некоторое время будет горячим. Это свойство можно обратить в свою пользу и сберечь электроэнергию. Незадолго до окончания готовки снимите диск и кастрюлю с индукционки и поставьте рядом на жаропрочную поверхность. Пища дойдет до нужной кондиции, пока адаптер будет остывать. Адаптер для посуды для индукционной варочной панели нужно выбирать того же диаметра, что и кастрюля, или чуть меньшего, края адаптера, которые не контактируют с посудой, будут нагреваться сильнее. При готовке сам переходник может перегреться больше, чем нужно, и испортит стеклокерамику.



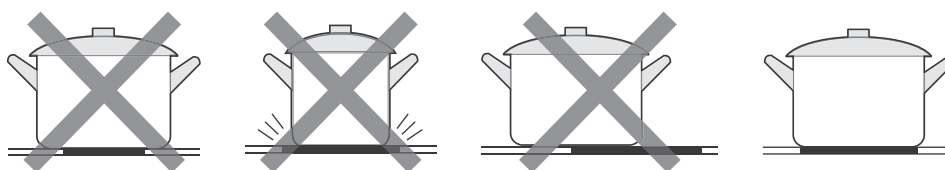
● ПРИМЕЧАНИЕ:

- Налейте немного воды в кастрюлю, которую вы хотите проверить. Если индикатор  не мигает, а вода нагревается, значит, кастрюля подходит.
- Если ферромагнитное дно посуды неоднородно, и в составе есть другие материалы, например алюминий, это может повлиять на нагрев и обнаружение посуды.
- В низких кастрюлях и сотейниках с широким толстым дном еда готовится быстрее, чем в высоких.

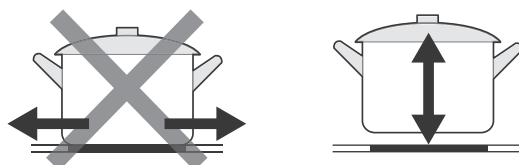
- ❶ Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым дном.



- ❷ Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклокерамической поверхности и имеет такой же размер, как и зона приготовления. При использовании кастрюли чуть большего диаметра энергия будет расходоваться с максимальной эффективностью. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Всегда устанавливайте сковороду в центре конфорки.



- ❸ Если нужно переставить кастрюлю на другую конфорку, поднимите её и переставьте. Не тащите её по плите, тем более полную супом или компотом. Так вы рискуете не только поцарапать покрытие, но и расплескать содержимое.



- Категорически не рекомендуется использовать старую посуду. Даже если она кажется ровной, не стоит рисковать, так или иначе старая посуда с нагаром и неровностями, это повредит стеклокерамическую поверхность;
- казаны с выгнутой поверхностью;
- кастрюли, сковороды, ковши, имеющие диаметр меньше или больше размера стеклокерамической конфорки. Если диаметр меньше, нагрев будет происходить медленно. А если он больше, произойдет перегрев, который может вывести технику из строя.
- Конфорки в определенных пределах автоматически настраиваются в соответствии с диаметром сковороды. Однако диаметр дна этой сковороды должен быть не менее диаметра соответствующей конфорки.
- Для обеспечения максимальной эффективности работы вашей варочной панели, пожалуйста, установите сковороду в центре конфорки. Если вы используете посуду меньшего размера, эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Варочная панель может не заметить, что размер посуды меньше минимального.

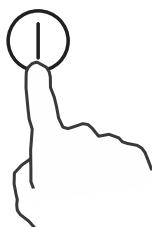
Диаметр зоны приготовления	Диаметр основания посуды	
	Минимальный (мм)	Максимальный (мм)
160 мм	120	160
210 мм	160	210
290 мм	180	290

Инструкция по использованию варочной панели

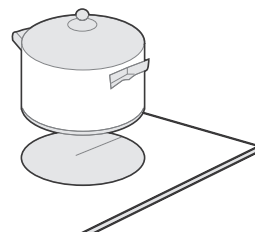
После включения питания раздастся один звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится «—» или «- —», это означает, что индукционная варочная панель перешла в режим ожидания.

1 НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

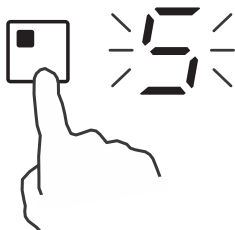
1. Коснитесь сенсорной кнопки Вкл./Выкл.



2. Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую вы хотите использовать. Убедитесь, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.

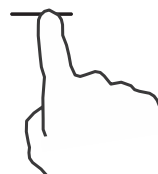


3. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, и рядом с кнопкой начнет мигать индикатор.



4. Выберите уровень нагрева, нажав на сенсорные кнопки «—» или «+».

- Если вы не выберете уровень нагрева, то в течение 1 минуты варочная панель автоматически выключится. Вам потребуется начать снова с шага 1.
- Вы можете изменить уровень нагрева в любой момент во время приготовления.



ЕСЛИ НА ДИСПЛЕЕ МИГАЕТ СИМВОЛ ПОПЕРЕМЕННО С НАСТРОЙКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ

Это означает, что:

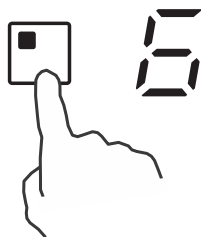
- вы неправильно разместили посуду на конфорке, или,
- используемая вами посуда не подходит для индукционной поверхности, или,
- посуда слишком маленькая или расположена неправильно относительно центра конфорки.

Нагрев не производится, если на конфорке нет подходящей посуды.

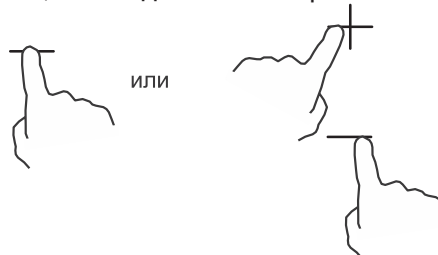
Индикатор  автоматически исчезнет через 1 минуту, если на него не будет поставлена посуда, которая подходит для использования на индукционной поверхности.

2 ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

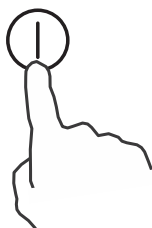
1. Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, который вы хотите отключить.



2. Выключите конфорку, прокрутив вниз до «0» или одновременно нажав кнопки «-» и «+». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



3. Выключите всю варочную панель, нажав на кнопку Вкл./Выкл.



4. ОСТЕРЕГАЙТЕСЬ ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ!

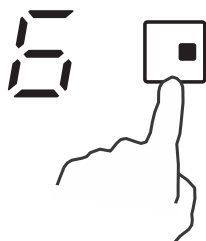
Символ «Н» показывает, какая варочная зона остается горячей, когда поверхность остынет до безопасной температуры, символ погаснет. Этот символ также помогает сэкономить электроэнергию — если вы хотите разогреть другую сковороду или кастрюлю, используйте все еще горячую конфорку.



3 ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО НАГРЕВА (BOOST)

Включение быстрого нагрева

1. Прикоснитесь к сенсорной кнопке выбора зоны нагрева.

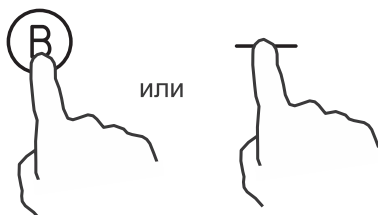


2. При нажатии на сенсорную кнопку быстрого нагрева  индикатор зоны покажет «Р», а мощность достигнет максимального значения.

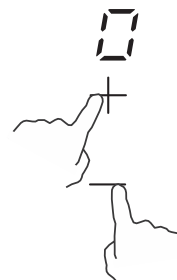


Отключение функции быстрого нагрева (Boost)

1. Чтобы отключить функцию быстрого нагрева, коснитесь кнопки  (Boost) или «-», после чего конфорка вернется к первоначальным настройкам.



2. Одновременное нажатие на кнопки «-» и «+», конфорка выключится, а функция быстрого нагрева (Boost) автоматически отключится.



ПРИМЕЧАНИЕ

- Функция может работать в любой зоне приготовления.
- Режим работы зоны приготовления возвращается к исходному значению через 5 минут.
- Если исходное значение температуры равно 0, то через 5 минут оно вернется к 9.

4 БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное включение (например, случайное включение конфорок детьми).
- Если элементы управления заблокированы, все элементы управления, за исключением включения/выключения, отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления	
Прикоснитесь к кнопке блокировки  и удерживайте ее так некоторое время.	Индикатор таймера покажет «Lo».
Чтобы разблокировать элементы управления	
Прикоснитесь к кнопке блокировки  и удерживайте ее так некоторое время.	



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, кроме сенсорных кнопок Вкл./Выкл. ①. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью сенсорной кнопки Вкл./Выкл. ①, но для выполнения следующей операции вы должны сначала разблокировать варочную панель.

5 УПРАВЛЕНИЕ ТАЙМЕРОМ

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его для отсчета минут. В этом случае таймер не будет отключать варочные зоны по истечении установленного времени.
- Вы можете настроить таймер на отключение одной или нескольких варочных зон по истечении установленного времени. Максимальное время таймера составляет 99 минут.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА ДЛЯ ОТСЧЕТА МИНУТ

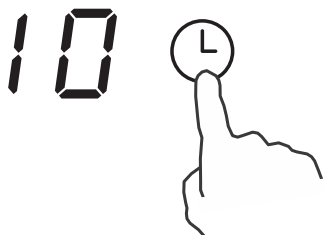
Если вы не выбрали ни одну из зон приготовления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

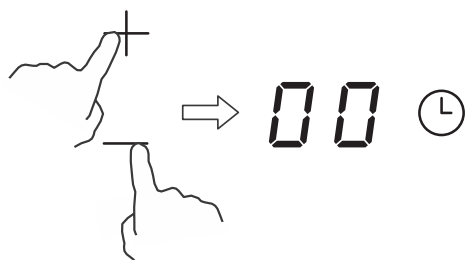
● ПРИМЕЧАНИЕ:

Таймер можно использовать, даже если не выбрана ни одна из конфорок.

2. Прикоснитесь к кнопке управления таймером, индикатор отсчета минут начнет мигать, а на дисплее таймера высветится цифра «10».



3. При одновременном нажатии кнопок «—» и «+» таймер отключится, и на минутном дисплее высветится «00».



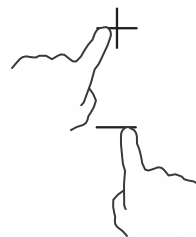
5. Когда время настройки истечет, раздастся звуковой сигнал, который будет звучать в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «— —».



2. Установите время, нажав на кнопку «—» или «+» таймера.

● ПРИМЕЧАНИЕ:

Нажмите кнопку «—» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку «—» или «+» на таймере, чтобы уменьшить или увеличить время таймера на 10 минут.

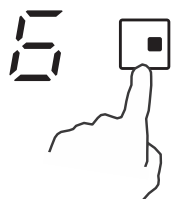


4. Когда время будет установлено, сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

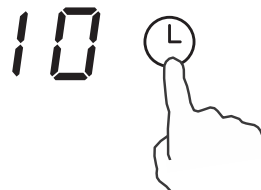


УСТАНОВКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ОТКЛЮЧЕНИЯ ОДНОЙ ЗОНЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Прикоснитесь к элементу управления выбором зоны нагрева, для которой вы хотите установить таймер (например, зона 3#).



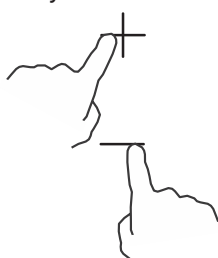
2. Через короткое время, коснитесь кнопки управления таймером, индикатор отсчета минут начнет мигать, а на дисплее таймера появится цифра "10".



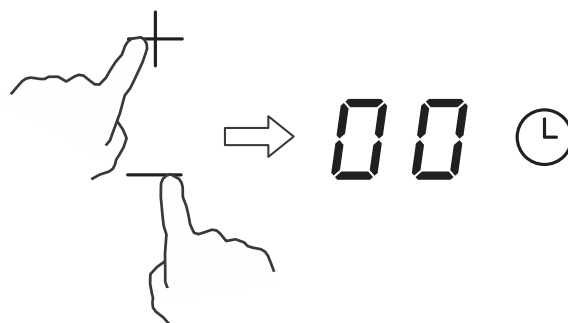
3. Установите время, нажав на кнопку «-» или «+» таймера.

● ПРИМЕЧАНИЕ:

Нажмите кнопку «-» или «+» таймера один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Нажмите и удерживайте кнопку «-» или «+» на таймере, чтобы уменьшить или увеличить время таймера на 10 минут.



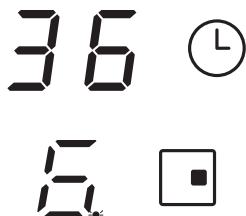
4. При одновременном нажатии кнопок «-» и «+» таймер отключится, и на минутном дисплее высветится «00».



5. Когда время будет установлено, сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

● ПРИМЕЧАНИЕ:

Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, указывая на то, что зона выбрана.



6. По истечении времени таймера соответствующая конфорка автоматически выключится.



Другие конфорки будут продолжать работать, если они были ранее включены.

● ПРИМЕЧАНИЕ:

Данные изображения предназначены только для иллюстрации. Смотрите приобретённый вами продуктом.

Рабочее время по умолчанию

Еще одной функцией безопасности варочной панели является автоматическое выключение. Это происходит каждый раз, когда вы забываете выключить зону приготовления. Время выключения по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Рабочий таймер по умолчанию (час.)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

После снятия посуды с зоны нагрева, индукционная варочная панель сразу прекратит нагрев и автоматически выключится через 2 минуты.

Обнаружение мелких предметов

Если на варочной панели была оставлена посуда неподходящего размера или немагнитная посуда (например, алюминиевая) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать нагревать индукционную варочную панель еще в течение минуты.

Параметры нагрева

Приведённые ниже настройки являются лишь рекомендациями. Точная настройка зависит от нескольких факторов, в том числе от используемой посуды и объёма готовящейся пищи. Поэкспериментируйте со стеклокерамической плитой, чтобы выбрать наиболее подходящие для вас настройки.

Уровень мощности нагрева	Описание
1 - 2	• плавный разогрев небольших порций пищи • растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро подгорают • тушение на медленном огне • медленное нагревание (томление)
3 - 4	• подогрев • быстрое закипание • приготовление риса
5 - 6	• блинчики
7 - 8	• пассерование • приготовление макарон
9	• жарка во фритюре • обжаривание • доведение супа до кипения • кипячение воды

Советы по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете максимальную мощность. При очень высоких температурах масло и жир могут самопроизвольно воспламениться, что представляет серьезную опасность пожара.

- Когда жидкость закипит, уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Уменьшите количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить на высокой мощности и уменьшите ее, когда блюдо полностью прогреется.

ТУШЕНИЕ НА МЕДЛЕННОМ ОГНЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

- Процесс тушения на медленном огне заключается в поддержании температуры жидкости или пищи на сравнительно низком уровне (около 85 °C), что позволяет пище готовиться медленно и равномерно. Это является залогом получения вкусных супов и нежных рагу, поскольку при таком методе приготовления вкусовые качества раскрываются более полно. Кроме того, соусы на основе яиц и загущенные мукой следует готовить при температуре ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции (способ варки риса, при котором вся вода, необходимая для его приготовления, впитывается зернами риса), может потребоваться установить мощность выше самого низкого значения, чтобы гарантировать, что пища будет приготовлена правильно и в рекомендованное время.

Подрумяненный стейк

Для приготовления сочных ароматных стейков:

1. Перед приготовлением мясо подержите при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк маслом с обеих сторон. Сбрызните разогретую сковороду небольшим количеством масла и выложите на неё мясо.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его прожарки. Время приготовления может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы оценить степень его готовности – чем плотнее он будет на ощупь, тем более «прожаренным» он будет.
5. Перед подачей оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он остыл и стал нежным.

Жарка во фритюре

1. Выбирайте сковороду вок с плоским дном, совместимую с керамической поверхностью, или большую сковороду для жарки.
2. Подготовьте все ингредиенты. Обжаривание должно быть быстрым. Если вы готовите большое количество продуктов, разделите их на несколько небольших порций.
3. Слегка разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте любое мясо, отложите его в сторону и оставьте в тепле.
5. Обжарьте овощи, помешивая. Когда они станут горячими, но всё еще хрустящими, убавьте мощность конфорки, верните мясо на сковороду и добавьте свой соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они прогрелись до конца.
7. Сразу же подавайте на стол.

ОБЩИЕ ПРАВИЛА УХОДА

Основные правила

Чтобы сохранить внешний вид стеклокерамической панели следует придерживаться правил:

- **НЕ бросайте** на поверхность тяжелые предметы - кастрюли, сковородки (иногда достаточно вертикально бросить нож кончиком вниз, чтобы вызвать раскол);
- **НЕ лейте** холодную воду на разогретую поверхность (о мелких брызгах не может быть и речи);
- **НЕ просыпайте** сахар на разогретую поверхность, он быстро растворится - как только поверхность станет чистой, в материале появятся мелкие трещины;
- **НЕ ставьте** сковороду на неочищенную поверхность - если она прилипнет, то отойдет вместе с частью стекла;
- **НЕ оставляйте** кипящий сахарный сироп, а тем более варенье, без присмотра - если он перельется, его невозможно будет удалить, не нанеся микротравмы панели;
- **НЕ используйте** абразивные чистящие средства, они могут поцарапать поверхность и вызвать микротрещины, что приведет к серьезным повреждениям;
- **НЕ используйте** грубые губки или щетки для очистки.

Даже без этого невозможно избежать трещин, если с самого начала керамическая плита установлена неправильно: слишком близко к краям. При расширении материала под воздействием тепла в нем возникают напряжения, что приводит к появлению трещин.

Стеклокерамика боится точечных ударов, сахаросодержащих продуктов и нуждается в деликатном уходе.

Дно посуды должно быть чистым и сухим

Не ставьте на конфорки из стеклокерамики мокрую или влажную посуду, а также посуду из холодильника. На поверхности плиты останутся белые пятна с известковым налётом. И помним, что сначала ставите кастрюлю или сковородку на конфорку, а уже потом включаете плиту. Если вы устанавливаете на конфорку посуду непосредственно перед включением, позаботьтесь, чтобы последняя была комнатной температуры. Из-за резкого перепада температур стеклокерамика меняет цвет.

Не используйте варочную поверхность как столешницу

Не ставьте на варочную панель мясорубку, соковыжималку или блендер, не кладите разделочную доску, чтобы нарезать продукты. Если на стеклокерамику постоянно ставить технику, класть крышки, столовые приборы, разделять продукты, она может поцарапаться или вовсе выйти из строя. Не рискуйте.

Не роняйте тяжелые предметы на плиту

Стеклокерамическое покрытие отлично выдерживает высокие температуры, но точечные удары — от упавшего ножа, тяжелой сковороды — могут привести к трещинам и сколам. Будьте аккуратнее, когда готовите, старайтесь не размещать рядом с плитой держатели для ножей и посуды, а если решите что-нибудь починить над плитой, продумайте, как сделать так, чтобы на нее ничего не упало.

Не двигайте сковороды и кастрюли по поверхности

Их лучше переставлять, поднимая, а не двигая по плите. Можно оставить царапины.

Сахар убирайте с поверхности сразу

Сахар губителен для стеклокерамики. Если вовремя его не убрать — пригорит, его будет сложно оттереть, а верхний слой стеклокерамики в месте пригара испортится. Если сахар просыпался, его нужно аккуратно смахнуть с поверхности, чтобы не оцарапать покрытие. А если успел подплавиться, удалите его скребком для стеклокерамики, как только плита полностью остынет. Чем быстрее, тем лучше.

Пролитую на стеклокерамику воду вытирайте насухо, как только поверхность остынет

Если не вытереть воду, она высохнет, и на стеклокерамике останутся пятна. Поэтому лучше сделать это, как только панель остынет. Используйте чистую сухую салфетку из микрофибры, чтобы на поверхности не осталось разводов. В случае если вода уже высохла и появились пятна, потрите их смоченной в воде чистой салфеткой, а потом вытрите панель насухо.

Используйте специальные средства для чистки и мягкие губки

Абразивные средства и инструменты — порошки, жесткие губки — могут поцарапать поверхность. Поэтому чистить плиту нужно специальными средствами для стеклокерамики — жидкими или гелеобразными. Если нет специального средства, поможет обычная пищевая сода. Но чтобы не испортить поверхность, соду обязательно нужно сначала развести в воде до состояния пасты, а потом уже нанести на плиту. Оставьте на 5 минут, после чего смойте чистой водой и насухо вытрите салфеткой из микрофибры.

Очищайте нагар с помощью скребка для стекла

В особо сложных случаях пользуйтесь скребками, предназначенными именно для стеклокерамических поверхностей. Сначала нанесите на плиту средство для очистки, а потом счистите пятна скребком, держа лезвие под углом 30 градусов к поверхности, если чистить под прямым углом, останутся царапины. Пользуясь скребком, всегда увлажняйте поверхность варочной панели, чтобы предотвратить появление микроцарапин.

Как чистить различные загрязнения

Молоко образует корку, от которой проблематично избавиться уже через полчаса. Поэтому сразу вытирайте разлитую жидкость, не допуская ее засыхания. Используйте специализированную химию или растворите корку несколькими каплями растительного масла, а затем смойте мыльным раствором.

Жир хорошо убирает средство для мытья посуды. Замочите пятно мыльным раствором, а затем вытрите насухо мягкой салфеткой.

Нагар потребует некоторых усилий. Вначале смочите пятно средством для мытья посуды, а затем специальное средство для удаления нагара. Дополнительно используйте скребок, а в конце нанесите на остатки пятна кашицу, приготовленную из небольшого количества воды и пищевой соды.

«Цветные» и белые разводы могут оставлять некоторые чистящие вещества. Чтобы вернуть привычный цвет поверхности, разведите столовый уксус с водой в равных пропорциях и нанесите его на разводы. Через несколько минут вытрите сухой тряпкой.

Главное об очистке стеклокерамической плиты

- Стеклокерамика требует бережного ухода. Только в этом случае она будет выглядеть аккуратно и презентабельно.
- Никогда не используйте абразивы — они безвозвратно портят красивую глянцевую поверхность.
- Карамелизованный сахар практически нереально удалить полностью, поэтому не допускайте его попадания на плиту.
- Возьмите за правило вначале размягчать сложные и застарелые пятна и только потом приступайте к их удалению.
- Не включайте конфорку до того, как очистите загрязнения, которые появились во время предыдущего процесса приготовления пищи.

Что?	Как?	Важная информация
Ежедневное загрязнение стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, отметины, пятна, оставленные пищей или пролитой жидкостью)	1. Выключите варочную панель. 2. Нанесите средство для чистки варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!). 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите варочную панель.	• При отключении питания варочной панели индикация «горячая поверхность» не отображается, но зона приготовления может оставаться горячей! Соблюдайте особую осторожность. • На стекле могут остаться царапины от использования сильных моющих средств, жестких щеток и абразивных чистящих средств. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, подходит ли вам данное моющее средство. • Никогда не оставляйте на варочной панели остатки чистящих средств: на стекле могут остаться пятна.

Что?	Как?	Важная информация
Брызги от кипящих жидкостей, следы от расплавленных продуктов и горячих сладких жидкостей	Немедленно удалите их с помощью скребка, подходящего для стеклокерамических плит, но будьте осторожны с горячими поверхностями зоны приготовления: 1. Выключите питание варочной панели. 2. После того, как варочная панель остынет удалите загрязнения или пролитую жидкость. Держите скребок под углом 30°. 3. Вытрите загрязнения или пролитую жидкость салфеткой для мытья посуды или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги 2-4, описанные выше в разделе «Ежедневное загрязнение».	• Как можно скорее удаляйте пятна, оставшиеся от расплавленных, сладких продуктов (сахар, мед, сироп). Если оставить их остывать на стеклокерамической панели, их будет трудно удалить или даже может привести к необратимому повреждению варочной поверхности. • Опасность порезаться: с особой осторожностью используйте скребок для очистки стеклокерамической поверхности. Лезвие скребка очень острое и можно порезаться. Храните скребок в недоступном для детей месте.
Проливание жидкостей на сенсорные элементы управления	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Вытрите пролитую жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Насухо протрите поверхность бумажным полотенцем. 5. Снова включите электропитание варочной панели.	Варочная панель может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, если на них попала жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно насухо вытрите область сенсорного управления.

● ПРИМЕЧАНИЕ:

- Алюминиевую фольгу, расплавленную пластмассу и пригоревший сахар лучше удалять, пока поверхность не остыла. Если же это произошло, следует прогреть плиту заново, чтобы загрязнения расплавились. Тогда их легче соскоблить скребком. Затем поверхности необходимо дать остыть и нанести на нее специальное средство для мытья стеклокерамики, аккуратно растирая его мягкой тканью или бумажным полотенцем. После этого поверхность осторожно очищают мокрым полотенцем и протирают насухо.
- Не следует применять для чистки стеклокерамики пятновыводители и спреи для духовки.
- Следует избегать попадания на варочную панель твердых частиц — к примеру, песчинок. Они могут повредить стеклокерамическую поверхность.
- Стеклокерамическая панель требует деликатного обращения. При неправильном уходе, разрушение структуры покрытия происходит постепенно, заметным становится не сразу. Но, рано или поздно, трещины станут видны, панель придет в негодность.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Возможные неисправности

Эксплуатация вашего устройства может привести к ошибкам и сбоям в работе. В приведенных ниже таблицах описаны возможные причины и рекомендации по устранению ошибок или неисправностей. Рекомендуется внимательно ознакомиться с приведенной информацией, чтобы сэкономить ваше время и деньги, которые могут потребоваться для обращения в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Варочная панель не включается	Устройство не подключено.	Убедитесь, что керамическая варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли сбоев в подаче электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устраняется, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления (см. раздел «Инструкция по использованию варочной панели»).
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения	На элементах управления может быть небольшое количество воды, или вы можете прикасаться к ним кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечками пальцев.
На стекле появились царапины	Использование посуды с неровным, шершавым дном. Использование при очистке агрессивных средств или чистящих абразивных порошков. Применение жестких щеток и губок.	Используйте посуду с плоским и гладким дном (см. разделы «Правильный выбор посуды для стеклокерамической поверхности»). Используйте соответствующие средства по уходу за стеклокерамической поверхностью и очищайте устройство в соответствии с инструкцией (см. раздел «Общие правила ухода»).
Некоторая посуда издает треск или щелчки	Это может быть вызвано особенностями конструкции вашей посуды (слои различных металлов по-разному реагируют на нагрев).	Это нормальное явление для посуды и не указывает на неисправность.
При работе на высокой температуре индукционная варочная панель издает низкий гудящий звук	При высоких температурах и мощности магнитное поле становится сильнее, что может усиливать вибрации и, соответственно, шум.	Этот звук не является признаком неисправности, а всего лишь следствием технологии работы индукционной плиты. Шум должен стихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите температуру.
Шум от вентилятора	Шум возникает, когда встроенный вентилятор включается для охлаждения электронной системы плиты. Вентилятор может продолжать работать даже после того, как плита выключена, чтобы эффективно отвести тепло и поддерживать нормальную работу устройства.	Этот шум является нормальным и не свидетельствует о наличии неисправности. Не выключайте питание индукционной варочной панели во время работы вентилятора.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Посуда не нагревается и это отображается на экране	Зона приготовления не может определить наличие посуды, поскольку она не предназначена для использования на индукционной поверхности. Зона приготовления не может определить наличие посуды, поскольку диаметр дна слишком мал для конфорки или посуда расположена неправильно относительно центра.	Используйте посуду, подходящую для приготовления на индукционной поверхности (см. раздел «Правильный выбор посуды»). Расположите посуду по центру и убедитесь, что диаметр дна соответствует размеру конфорки.
Индукционная варочная панель или варочная зона неожиданно выключились, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления)	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запишите код ошибки, выключите питание индукционной панели, и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Коды ошибок

1. Варочная панель оснащена функцией самодиагностики. С помощью этого теста специалист может проверить работу нескольких компонентов, не разбирая и не демонтируя варочную панель с рабочей поверхности.
2. Код неисправности, возникающий при использовании клиентом, и решение.

Код неисправности	Возможная причина	Решение
Автоматическое восстановление отсутствует		
E1	Неисправность датчика температуры керамической панели - обрыв цепи.	Проверьте правильность подключения или замените датчик температуры керамической панели.
E2	Неисправность датчика температуры керамической панели - короткое замыкание.	
Eb	Неисправность датчика температуры керамической панели.	
E3	Перегрев датчика температуры керамической панели.	Подождите, пока температура керамической панели нормализуется. Нажмите кнопку "Вкл./Выкл.", чтобы перезапустить устройство.
E4	Неисправность датчика температуры IGBT - обрыв цепи.	Замените плату питания.
E5	Неисправность датчика температуры IGBT - короткое замыкание.	
E6	Высокая температуры IGBT.	Подождите, пока температура IGBT не нормализуется. Нажмите кнопку Вкл./Выкл., чтобы перезапустить устройство. Проверьте, работает ли вентилятор правильно, если нет, замените вентилятор.
E7	Напряжение питания ниже номинального.	Проверьте, в порядке ли подача питания. Включите питание после того, как подача питания нормализуется.
E8	Напряжение питания превышает номинальное.	
U1	Ошибка подключения.	Снова подключите плату дисплея к плате питания. Замените плату питания или плату дисплея.

Конкретная неисправность и решение

Неисправность	Возможная причина	Решение А	Решение Б
Светодиод не загорается, когда устройство подключено к сети	Нет подачи питания	Проверьте, плотно ли вставлена вилка в розетку и работает ли эта розетка	
	Неисправность подключения вспомогательной платы питания и платы дисплея	Проверьте подключение	
	Повреждена плата питания, входящая в комплект поставки	Замените вспомогательную плату питания	
	Повреждена плата дисплея	Замените плату дисплея	
Некоторые кнопки не работают, или LED дисплей неисправен	Повреждена плата дисплея	Замените плату дисплея	
В режиме приготовления индикатор загорается, но нагрев не начинается	Высокая температура варочной панели	Возможно, температура окружающей среды слишком высока. Воздухозаборник или вентиляционное отверстие могут быть заблокированы	
	Неисправность вентилятора	Убедитесь, что вентилятор работает без перебоев. В случае неисправности рекомендуется его заменить	
	Плата питания повреждена	Замените плату питания	
Во время работы нагрев внезапно прекращается, и на дисплее мигает «u»	Выбран неправильный тип посуды	Используйте подходящую посуду (см. руководство по эксплуатации)	Схема обнаружения посуды повреждена. Замените плату питания
	Диаметр посуды слишком мал		
	Плита перегрелась	Устройство перегрето. Дождитесь, пока температура вернется к норме. Нажмите кнопку [Вкл./Выкл.], чтобы перезапустить устройство	
Зоны нагрева с одной и той же стороны (например, первая и вторая зоны) отображают символ «u»	Неисправность в подключении платы питания и платы дисплея	Проверьте подключение	
	Плата дисплея (коммуникационный модуль) повреждена	Замените плату дисплея	
	Основная плата повреждена	Замените плату питания	
Необычный шум вентилятора	Мотор вентилятора поврежден	Замените вентилятор	

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Приведенные выше рекомендации являются рекомендациями по устранению распространенных неисправностей.
- Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной варочной панели

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Техническая информация

Модель	MCI-631LB2
Варочные зоны	3 зоны
Напряжение	220-240 В~
Частота	50-60 Гц
Номинальная электрическая мощность	6200 Вт
Размеры изделия Д×Ш×В	590 x 520 x 62 мм
Размеры для встроенной установки А x В	560 x 490 мм
Вес, нетто	7.8 кг

Размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся совершенствовать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

	Символ	Значение	Единица измерения
Тип варочной панели	—	Встраиваемая индукционная варочная панель	
Технология нагрева	—	В зонах приготовления применяется индукционная технология нагрева	
Для круглых варочных зон: диаметр полезной поверхности для каждой варочной зоны с электрическим нагревом, округленный с точностью до 5 мм	Ø	Зона 1: 16.0 Зона 2: 21.0 Зона 3: 29.0	см
Для некруглых варочных зон: длина и ширина полезной поверхности для каждой варочной зоны или зоны с электрическим подогревом, округленные с точностью до 5 мм	L, W (длина, ширина)	—	см
Потребление энергии на каждую зону или область для готовки, рассчитанное на килограмм	EC electric cooking (электрическое приготовление)	Зона 1: 188.6 Зона 2: 185.3 Зона 3: 186.4	Вт•час./кг
Потребление энергии для варочной панели, рассчитанное на килограмм	EC electric hob (электрическая плита)	186.8	Вт•час./кг

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ТОВАРНЫЕ ЗНАКИ, АВТОРСКИЕ ПРАВА И ПРАВОВЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Логотип  Midea, торговые марки, дизайн, фирменный стиль и все их версии являются ценными активами Midea Group и/или её дочерних компаний («Midea»), в отношении которых Midea владеет товарными знаками, авторскими правами и другими правами на интеллектуальную собственность, а также всей деловой репутацией, полученной в результате использования любой части товарного знака Midea. Использование товарного знака Midea в коммерческих целях без предварительного письменного согласия Midea может представлять собой нарушение прав на товарный знак или недобросовестную конкуренцию в нарушение законодательства соответствующих стран.

Это руководство создано компанией Midea, и Midea сохраняет за собой все авторские права. Никакое юридическое или физическое лицо не может использовать, дублировать, изменять, распространять полностью или частично это руководство, объединять или продавать его с другими продуктами без предварительного письменного согласия Midea.

Все описанные в данном руководстве параметры и функции устройства были актуальны на момент печати данного руководства. Тем не менее, в связи с постоянными улучшениями функционала и дизайна, фактический продукт может иметь отличия от описанных в руководстве.

УВЕДОМЛЕНИЕ О ЗАЩИТЕ ДАННЫХ

Для оказания услуг, согласованных с заказчиком, мы соглашаемся соблюдать все положения о защите данных в соответствии закону той страны, в пределах которой будут предоставляться услуги клиенту, а также, если применимо, Общий регламент ЕС по защите данных (GDPR).

Как правило, наша обработка данных осуществляется для выполнения наших обязательств по договору с вами и из соображений безопасности продукта, чтобы защитить ваши права в связи с вопросами гарантии и регистрации продукта. В некоторых случаях, если только не предусмотрена соответствующая защита данных, персональные данные могут быть переданы получателям, находящимся за пределами Европейской экономической зоны.

Дополнительная информация предоставляется по запросу. Если вы возражаете против передачи ваших персональных данных, обрабатываемых нами в целях маркетинга, вы можете связаться с нашей службой защиты данных, написав на официальную электронную почту MideaDPO@midea.com. Для получения дополнительной информации перейдите по QR-коду.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ

Предупреждения по утилизации	
EC WEEE	Соответствие директиве EC WEEE и утилизации отходов: Данное изделие соответствует директиве ЕС об утилизации отходов производства электрического и электронного оборудования WEEE (2012/19/EU). Этот продукт имеет классификационный знак отходов электрического и электронного оборудования (WEEE).
	Данный символ, изображённый на изделии или на упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов и после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического и электронного оборудования. Надлежащая утилизация устройства позволит избежать угрозы для окружающей среды и здоровья людей, вытекающей из неправильного обращения с устройством. Более подробную информацию по утилизации данного изделия можно получить в местных органах власти, местной службе по утилизации отходов или в магазине, где было приобретено изделие. Потребитель несёт ответственность за правильность утилизации оборудования.
RoHS	Приобретённый вами продукт соответствует директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ RoHS (2011/65/EU). Не содержит вредных и запрещённых материалов, указанных в Директиве.
Информация об упаковке	
	Упаковочные материалы данного изделия изготавливаются из перерабатываемых материалов в соответствии с нашими Национальными экологическими нормами. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, назначенные местными властями.
	Внешний вид изделия, цвет и технические данные могут быть изменены производителем без предварительного уведомления потребителя.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ GUANGDONG MIDEA CONSUMER ELECTRIC MANUFACTURING CO., LTD.
19 Sanle Road, Beijiao Town, Shunde, Foshan, Guangdong, China

ИМПОРТЁР В РК ТОО «TECHNOMAN»,
г. Алматы, ул. Бурундайская, 93а, +7 (727) 223 03 65
Служба поддержки по РК: 8 800 004 04 94
www.mideakz.com

**ЮРИДИЧЕСКОЕ ЛИЦО,
ПРИНИМАЮЩЕЕ
ПРЕТЕНЗИИ** ТОО «TECHNOMAN»,
Республика Казахстан,
050014, г. Алматы, ул. Бурундайская, 93а



make yourself at home



www.midea.com

© Midea 2022 all rights reserved