



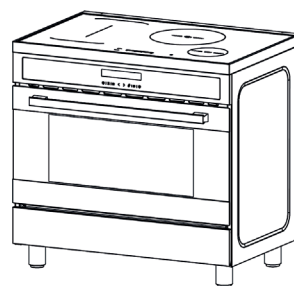
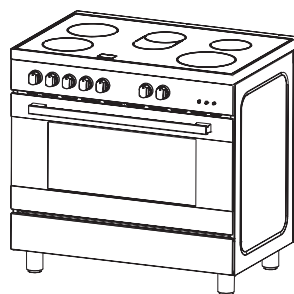
ОТДЕЛЬНОСТОЯЩАЯ ПЛИТА

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО
ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ.

СОХРАНИТЕ ЕЁ
ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО
ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

МОДЕЛЬ
FSC-911EX

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



СОДЕРЖАНИЕ

Меры безопасности	4
Общая информация.....	4
Информация по технике безопасности.....	5
Установка	7
Прибор.....	7
Место установки.....	8
Установка регулируемых ножек.....	9
Установка брызгозащитного козырька.....	9
Удерживающий прибор кронштейн.....	10
Размещение и выравнивание прибора.....	10
Подключение к электросети.....	11
Описание устройства	13
Наименование частей.....	13
Варочная поверхность.....	13
Панель управления/регуляторы.....	16
Примечания при эксплуатации поверхности.....	16
Эксплуатация индукционной плиты	20
Перед первым использованием.....	20
Выбор правильной посуды.....	20
Начало приготовления пищи.....	22
Завершение приготовления.....	22
Функция быстрого нагрева.....	23
Функция сохранения тепла.....	24
Гибкая зона.....	24
Блокировка управления (защита от детей).....	25
Защита от перегрева.....	26
Обнаружение мелких предметов на панели.....	26
Автоматическое выключение.....	26
Использование таймера.....	27
Минутный таймер.....	27
Настройка таймера для выключения зон.....	28
Функция контроля кипения.....	29
Инструкции по приготовлению пищи на плите.....	30
Настройки нагрева для разных блюд.....	32
Уход и чистка плиты.....	32
Устранение неисправностей плиты.....	34
Коды ошибок.....	36
Эксплуатация печи	37
Перед первым использованием.....	37
Электронное управление (функции).....	37
Управление ручками (режимы).....	38
Принадлежности духовки.....	40
Настройки духовки.....	41
Настройки программатора.....	44
При первом использовании печи.....	46
Использование вертела.....	47
Чистка печи.....	47

Каталитические (самоочищающиеся) панели.....	48
Очистка внутреннего стекла печи.....	48
Демонтаж и установка дверцы.....	49
Снятие боковых стоек.....	50
Замена лампы.....	50
Устранение неисправностей печи.....	51
Рекомендации по приготовлению в печи.....	52
Советы по энергоэффективности.....	53

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Поздравляем вас с приобретением новой плиты. Благодарим Вас за то, что Вы остановили свой выбор на нашей продукции.

Внимательно прочитайте Руководство перед использованием прибора.
Обязательно сохраните инструкцию для дальнейшего использования. Убедитесь, что другие пользователи также ознакомились с данным Руководством.

Если устройство будет продано или передано другому владельцу, или если Вы поменяете место жительства и оставите устройство, оставьте инструкцию с прибором, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием устройства и соответствующими предупреждениями.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ВНИМАНИЕ!

Предупреждения предоставляются в интересах безопасности, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с ними перед установкой или использованием газовой плиты.

ВСЕГДА используйте оригинальные запасные части.

ПЕРЕД использованием прибора внимательно ознакомьтесь с инструкциями, содержащимися в данном руководстве для пользователя, так как вы должны соблюдать все необходимые инструкции для безопасной установки, использования и обслуживания. Всегда держите руководство под рукой, так как в будущем вам может понадобиться обратиться к нему.

ПОСЛЕ извлечения устройства из упаковки убедитесь, что прибор не поврежден. При возникновении сомнений не пользуйтесь им и обратитесь в ближайший сервисный центр магазина, в котором вы приобрели прибор. Никогда не оставляйте упаковочные компоненты, пластмассовые пакеты, пенополистирол, шурупы и т. д. в пределах досягаемости детей, так как они представляют источник потенциальной опасности.

ДЕТИ и лица с ограниченными физическими или умственными способностями, или с недостаточным опытом и знаниями должны использовать прибор под контролем и быть проинструктированы в отношении безопасной эксплуатации и понимать опасности, связанные с использованием данного прибора.

ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТЬ данного прибора может быть гарантирована только при правильном и эффективном заземлении плиты в соответствии с действующими предписаниями по электробезопасности. При возникновении сомнений всегда проверяйте эффективность заземления, привлекая для этого квалифицированного электрика. Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные незаземленной системой.

УБЕДИТЕСЬ, что электрическая мощность системы и розеток соответствует максимальной мощности плиты, как указано на табличке с техническими характеристиками. При возникновении сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.

ПРИ первом использовании плиты может выделяться запах, который прекратится по истечении определенного периода использования. При первом использовании плиты убедитесь в том, что помещение хорошо проветривается, например, откройте окна или используйте вытяжной вентилятор, а также проследите чтобы лица, которые могут быть чувствительны к данному запаху избегали вдыхания паров. Рекомендуется удалить домашних животных из комнаты до тех пор, пока запах не прекратится. Этот запах возникает из-за присутствия временной отделки плиты и обработки элементов прибора.

ПЕРЕД проведением техобслуживания убедитесь, что прибор выключен, отключив главные выключатели и повернув все ручки в положение OFF (откл.).

НИ в коем случае нельзя закрывать отверстия и щели, используемые для вентиляции и рассеивания тепла сзади и под панелью управления.

ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ не должен самостоятельно заменять питающий кабель этого прибора. В случае повреждения или необходимости замены кабеля обратитесь в авторизованный продавец центр послепродажного обслуживания.

ПРИБОР должен использоваться по назначению, для которого он был специально сконструирован. Любое другое использование считается ненадлежащим и, следовательно, опасным. Производитель не несет какую-либо ответственность за повреждения, возникшие

ПРИ эксплуатации электроприборов необходимо соблюдать ряд основополагающих правил. Особенно важно не прикасаться к прибору, если у вас мокрые руки или ноги. Никогда не допускайте натяжения или повреждения сетевого кабеля при перемещении плиты для чистки и т. п. Не используйте плиту, если сетевой кабель поврежден. Не позволяйте использовать плиту без присмотра детям или людям, не ознакомленным с правилами эксплуатации прибора.

ВСЕГДА отключайте электропитание плиты и дайте ей остыть, прежде чем приступить к очистке, обслуживанию и т. д.

ОПАСНОСТЬ пожара: не храните предметы на поверхности плиты.

ВО избежание случайного опрокидывания не используйте посуду с неровным или деформированным дном на конфорках или электрических плитах.

ОСОБУЮ осторожность следует проявлять при использовании фритюрницы во избежание разбрызгивания или проливания горячего масла. Их нельзя использовать без присмотра, так как перегретое масло может закипеть, а также загореться.

ЧАСТИ данного прибора, варочные поверхности, сохраняют тепло в течение значительного времени после отключения. Поэтому прикасаться к этим поверхностям следует с осторожностью.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать легковоспламеняющиеся жидкости, такие как спирт, бензин и т. д. вблизи работающего прибора.

ПРИ использовании небольших электрических приборов вблизи варочной панели, держите сетевой шнур подальше от горячих деталей.

УБЕДИТЕСЬ, что регуляторы находятся в положении OFF (откл.), когда прибор не используется. Обеспечьте безопасность всех потенциально опасных частей, прежде всего для детей, которые могут играть с прибором.

ПРИ использовании прибора нагревательные элементы и некоторые части дверцы рабочей камеры сильно нагреваются. Следите за тем, чтобы к ним не прикасались дети.

Если вы используете однофазный кабель питания, минимальная площадь поперечного сечения должна составлять не менее 10 мм². Для трехфазного кабеля минимальная площадь поперечного сечения должна составлять не менее 2,5 мм².

ПРИБОР, который вы приобрели, может немного отличаться от изображенного в данном руководстве.

НЕ используйте для очистки стекла дверцы плиты жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность, что приведет к растрескиванию стекла.

ЛЮБОЙ разлив должен быть удален с крышки перед открытием, а поверхность варочной панели должна быть охлаждена перед закрытием крышки.

ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ!

Пожалуйста, ознакомьтесь с приведёнными ниже мерами предосторожности перед началом использования прибора.

ВСЕГДА при использовании прибора соблюдайте следующие правила.

Поворачивайте регуляторы в положение OFF (откл.), когда вы закончили готовить или не используете плиту.

При открытии дверцы плиты не наклоняйтесь над ней, чтобы позволить любому скоплению пара или тепла рассеяться.

Соблюдайте осторожность, чтобы избежать ожогов от жара и пара при использовании ручек управления.

Перед очисткой отключите электропитание и дайте прибору остыть.

Проверьте, что полки находятся в правильном положении перед включением плиты.

Держите прибор в чистоте, так как скопление жира, образовавшегося в процессе готовки, может привести к возгоранию.

Соблюдайте основные принципы обращения с продуктами питания и гигиены, чтобы предотвратить возможность размножения бактерий.

Держите вентиляционные отверстия чистыми и не заблокированными.

Техническое обслуживание прибора должен проводить квалифицированный специалист.

Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа, так как в процессе эксплуатации плита сильно нагревается.

НИКОГДА не делайте следующие действия.

Никогда не покрывайте внутреннюю поверхность плиты фольгой, так как это может привести к перегреву прибора.

Никогда не оставляйте детей без присмотра там, где установлена варочная панель, так как все поверхности будут горячими во время и после ее использования.

Не позволяйте детям или лицам, не знакомым с прибором, пользоваться им без присмотра.

Не позволяйте никому сидеть или стоять на каких-либо частях прибора.

Ни в коем случае не храните над прибором предметы, до которых дети могут попытаться дотянуться.

Не оставляйте что-либо на поверхности варочной панели без присмотра.

Нельзя трогать полки духового шкафа пока они горячие.

Не нагревайте закрытые пищевые контейнеры, повышение давления может привести к взрыву контейнера.

Никогда не храните химикаты и пищевые продукты, контейнеры под давлением в приборе или на приборе, а также в шкафах, расположенных над прибором или рядом с горелками.

Ни в коем случае не кладите легковоспламеняющиеся или пластмассовые предметы на плиту или рядом с ней.

Ни в коем случае не наполняйте сковороду маслом более чем на 1/3 объема или пользуйтесь при этом крышкой.

УСТАНОВКА

ПРИБОР

Распаковка прибора

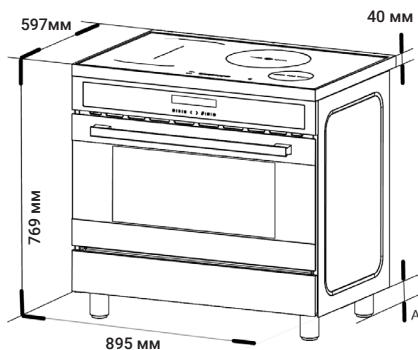
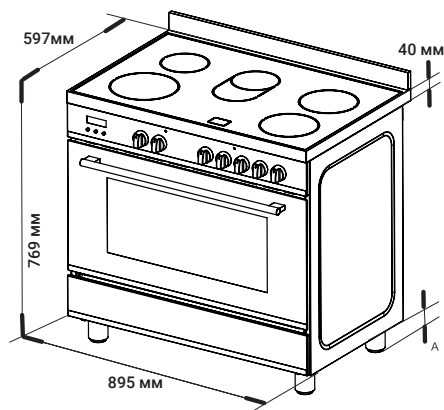
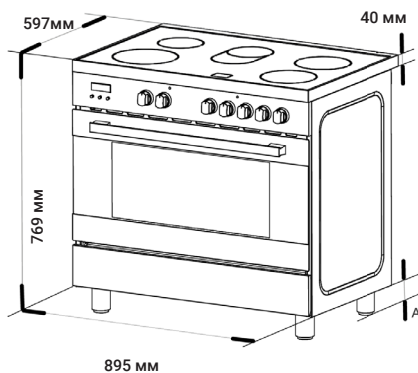
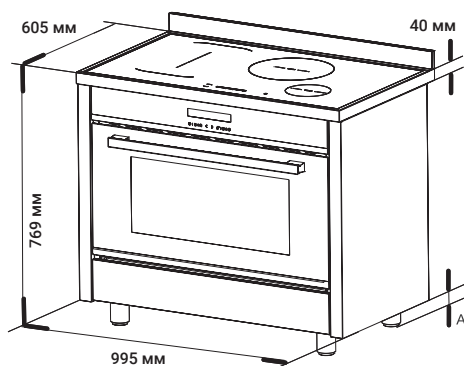
Проверьте состояние прибора после его распаковки. Не подключайте прибор, если он был поврежден при транспортировке. Утилизируйте упаковку без вреда для окружающей среды.

Заводская табличка

Технические характеристики прибора можно найти на заводской табличке, расположенной на внутренней стороне крышки отсека для хранения. Не снимайте с прибора заводскую табличку. Значения настроек указаны на этикетке упаковки прибора.

Размеры прибора

Учтите указанные размеры.



МЕСТО УСТАНОВКИ

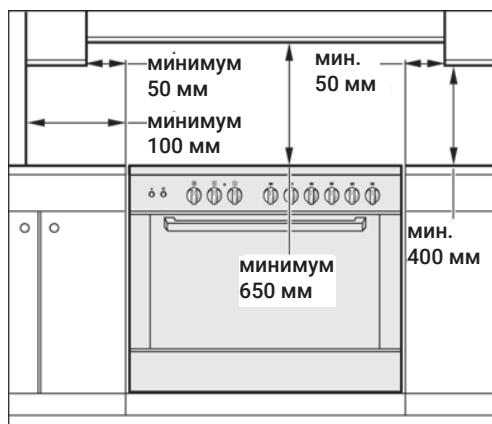
Данный прибор разрешается устанавливать только в достаточно вентилируемом помещении и в соответствии с действующими нормами и правилами вентиляции.

Обратите внимание, что объем воздуха, необходимый для сгорания, не должен быть ниже 2 м³/ч на кВт мощности (см. таблицу «Общая мощность кВт»).

При установке прибора убедитесь в том, что в месте его окончательной установки достаточно места на случай необходимости выдвижения прибора вперед для проведения работ по очистке и техобслуживанию. Пол под прибором должен быть твердым и устойчивым. Стена непосредственно за прибором должна быть выполнена из негорючего материала, например, плитки. Если необходимо выдвинуть прибор, позиционируя его, убедитесь, что регулируемые ножки ввинчены полностью.

В процессе эксплуатации плиты создается тепло и влага в помещении, в котором она установлена. Убедитесь в том, что существует хорошая подача воздуха, имеется естественная вентиляция с помощью окна или двери, или установлена вытяжка плиты для вытяжки воздуха. Плохая вентиляция может привести к нехватке кислорода, которая является опасной для вашего здоровья и работы плиты.

Если плита будет работать в течение длительного периода времени, то для увеличения потока воздуха потребуются дополнительная вентиляция.



Прилегающая мебель к плите

Прилегающие панели мебели должны быть изготовлены из невосгораемых материалов.

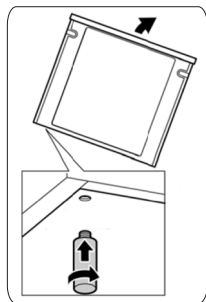
Передние части соседней мебели должны быть устойчивы к температурам не менее 90 °C.

Если прибор устанавливается рядом с другими приборами, необходимо соблюдать минимальные расстояния, указанные на рисунке.

ПРИМЕЧАНИЕ

Этот прибор всегда комплектуется регулируемыми ножками и, в зависимости от модели, брызгозащитным козырьком. Прибор можно использовать и без брызгозащитного козырька.

УСТАНОВКА РЕГУЛИРУЕМЫХ НОЖЕК



Перед регулировкой

- Снимите все детали, которые можно снять, например, опорные решетки, газовые горелки.
- Уберите аксессуары из духовки.

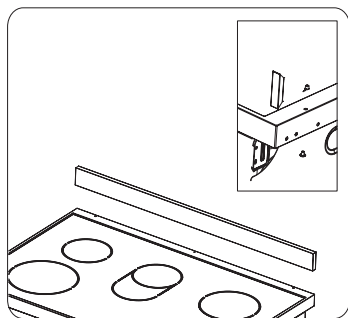
Действуйте следующим образом

- Наклоните прибор, слегка приподняв одну сторону от пола.
- При установленном положении панелей, прикрутите регулируемые ножки к монтажным отверстиям в нижней части прибора.
- Повторите процесс с другой стороны.

Вы можете произвести финальную регулировку ножек, после подключения газа и электричества, чтобы выровнять прибор.

Если необходимо передвинуть прибор, полностью вкрутите регулируемые ножки. Финальные регулировки выполняются только после того, как завершены другие процедуры по установке.

УСТАНОВКА БРЫЗГОЗАЩИТНОГО КОЗЫРЬКА



Выполните следующие действия:

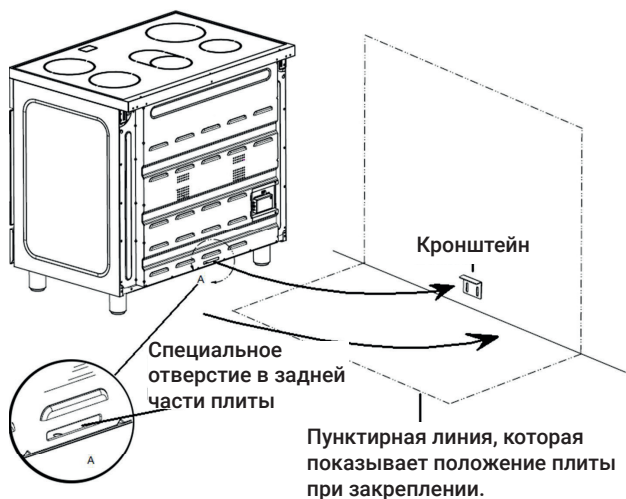
- Удалите упаковку и защитную пленку с брызгозащитного козырька.
- Прикрутите брызгозащитный козырёк на заднюю часть прибора с помощью 2 болтов.
- Не разрешается использовать неоригинальные крышки производного рынка.

(Данный аксессуар имеется не во всех моделях.)

ВНИМАНИЕ!

Этот прибор не подходит для установки на основании / подставке.

УДЕРЖИВАЮЩИЙ ПРИБОР КРОНШТЕЙН



Кронштейн (настенное крепление)



РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЫРАВНИВАНИЕ ПРИБОРА

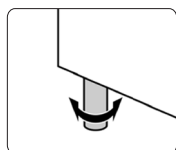
Размещение прибора

При установке прибора убедитесь, что на месте его установки имеется достаточно места, чтобы выдвинуть прибор вперед, для проведения работ по очистке и техническому обслуживанию.

Поверхность под прибором должна быть твердой и устойчивой. Стена за прибором должна быть выполнена из невоспламеняющегося материала, например, из плитки.

Если необходимо выдвинуть прибор, убедитесь, что регулируемые ножки закручены до упора.

Выравнивание прибора



После завершения всех остальных работ выполните выравнивание прибора. Для этого поверните регулируемые ножки.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Этот прибор должен быть заземлен по законодательству. Перед подключением прибора к электросети проверьте исправность системы заземления в вашем доме.

Убедитесь в том, что напряжение и мощность устройства, указанные на заводской табличке, прилагаемой к устройству, соответствуют питанию электросети. Необходимо, чтобы система электропитания была защищена мощным выключателем, способным полностью отключить сеть с разрывом контактов не менее 3 мм. Убедитесь, что заземляющий провод зеленого / желтого цвета не прерван выключателем.

ВНИМАНИЕ!

Этот прибор должен быть заземлён.

Во избежание опасности любые работы по электрическому монтажу этого оборудования или связанные с электроустановкой должны выполняться только лицами, уполномоченными производителем, или же лицами, имеющими соответствующую квалификацию.

Подключение сетевого кабеля

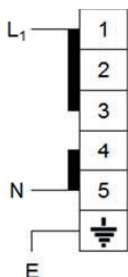
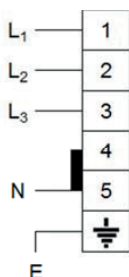
Там, где прибор напрямую подключен к источнику питания, требуется однополюсный разъединитель с контактным зазором. При необходимости, должно быть гарантировано полное отключение в соответствии с условиями, указанными в категории перенапряжения III. Кабель заземления в этом случае исключен.

Замена кабеля сетевого питания

Замена сетевого кабеля осуществляется через заднюю панель.

Сетевой кабель должен быть следующего типа:

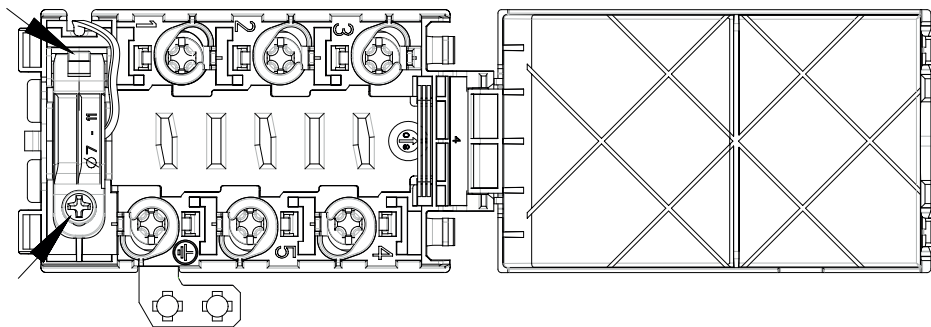
- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| • 380-415V 3N~ | • 220-240V |
| • H05RR-F | • H05RR-F |
| • H05VV-F / 5×2.5mm ² | • H05VV-F / 3×4mm ² |
| • H05RN-F | • H05RN-F |
| • H07RN-F | • H07RN-F |



Оставьте сетевой кабель слегка натянутым, чтобы можно было вытащить прибор для очистки.

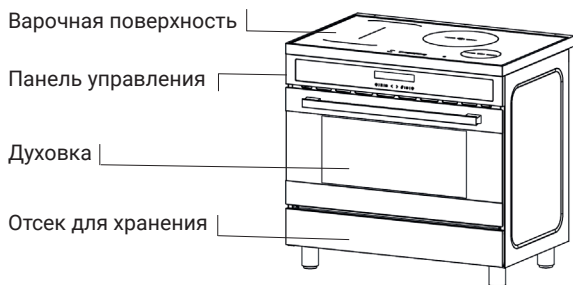
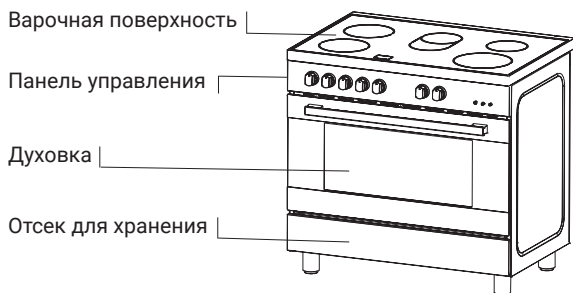
Действуйте следующим образом.

1. Снимите заднюю панель.
2. Открутите винт на клеммной колодке, которая фиксирует кабель на месте.
3. Ослабьте винтовые зажимы и замените кабель на новый той же длины.
Кабель должен соответствовать указанным спецификациям.
4. Подключите желто-зеленый провод к  разъему. Этот провод должен быть длиннее остальных проводов не менее на 10 мм.
5. Подключите синий нейтральный провод к разъему N.
6. Подключите коричневый провод питания к разъему L.



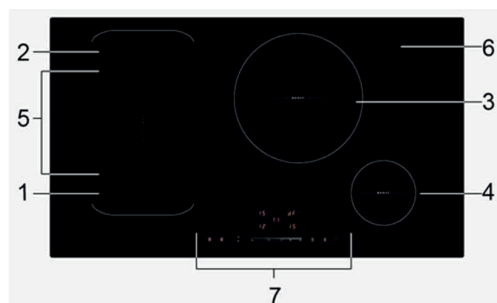
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

НАИМЕНОВАНИЕ ЧАСТЕЙ



ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Индукционная поверхность



1. Зона мощностью 1800/3000 Вт
2. Зона мощностью 1800/3000 Вт
3. Зона мощностью 3000/4000 Вт
4. Зона мощностью 1400/2000 Вт
5. Гибкая зона 3000/4000 Вт
6. Стеклопанель
7. Панель управления

Таблица для бытовой электрической плиты в соответствии с Делегированным Регламентом (ЕС) № 66/2014: Потребление энергии, рассчитанное в соответствии со стандартом EN 60350-2: 2013.

Модель идентификации	См. табличку с техническими характеристиками			
Тип варочной панели	Зоны			
Количество зон или областей для приготовления пищи			5	
Тип системы нагрева			Индукционная плита	
Приготовление пищи по контуру зоны	3 =		28,0	см
	4 =		15,0	см
Приготовление пищи не по контуру зоны	1	L	20,0	см
		W	23,0	см
	2	L	20,0	см
		W	23,0	см
	5	L	40,0	см
		W	23,0	см
Потребление энергии на площадь	Электрическая варочная поверхность ЕС		1 = 210,4 2 = 210,4 3 = 199,7 4 = 189,8 5 = 211,7	Вт / кг Вт / кг Вт / кг Вт / кг
Потребление энергии плиты	Электрическая плита ЕС		204,4	Вт / кг

ПЛИТА (ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ) **7,4 кВт**

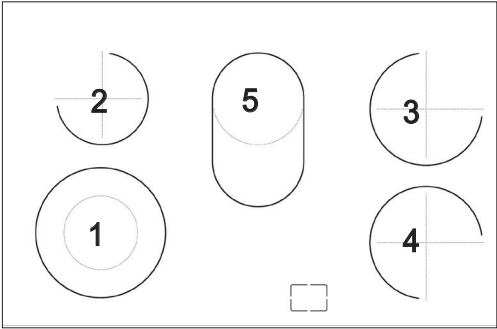
ПЕЧЬ (ОБЩАЯ МОЩНОСТЬ) **2,94 кВт**

МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ **10,34 кВт**

НАПРЯЖЕНИЕ **220-240В~50-60Гц**

380- 415В 3N~50-60Гц

Керамическая поверхность



- 1. 1000/2200 Вт
- 2. 1200 Вт
- 3. 1800 Вт
- 4. 1800 Вт
- 5. 1100/2000 Вт

Таблица для бытовой электрической плиты в соответствии с Делегированным Регламентом (ЕС) № 66/2014: Потребление энергии, рассчитанное в соответствии со стандартом EN 60350-2: 2013.

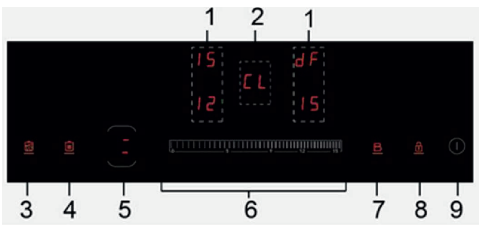
Модель идентификации	См. таблицку с техниче- скими характеристиками			
Тип варочной панели	Зоны			
Количество зон или областей для приготовления пищи			5	
Тип системы нагрева			Индукционная плита	
Приготовление пищи по кругу зоны	1 = ϕ 2 = ϕ 3 = ϕ 4 = ϕ		22,0 15,5 19,0 19,0	см см см см
Приготовление пищи не по кругу зоны	5	L W	26,0 15,5	см см
Потребление энергии на площадь	Электрическая варочная поверхность ЕС		1 = 190,5 2 = 218,0 3 = 203,0 4 = 201,4 5 = 220,4	Вт / кг Вт / кг Вт / кг Вт / кг Вт / кг
Потребление энергии плиты	Электрическая плита ЕС		206,6	Вт / кг

ПЛИТА **9 кВт** МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ **11,94 кВт**

ПЕЧЬ **2,94 кВт** НАПРЯЖЕНИЕ **220-240В~50-60Гц**
380- 415В 3N~50-60Гц

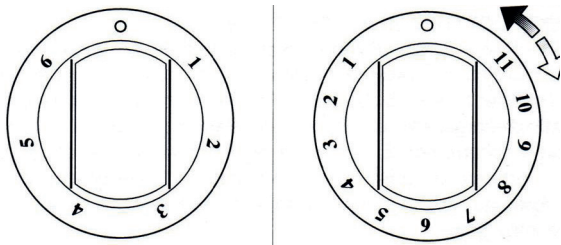
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ / РЕГУЛЯТОРЫ

Панель управления



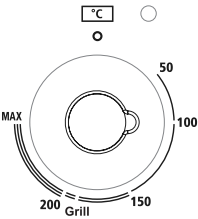
- 1. Выбор зоны нагрева
- 2. Таймер
- 3. Кипячение
- 4. Сохранения тепла
- 5. Управление гибкой зоной
- 6. Сенсор мощности/таймера
- 7. Кнопка быстрого нагрева
- 8. Блокировка управления
- 9. ВКЛ/ВЫКЛ

Регуляторы конфорок (в зависимости от модели)



Регуляторы духовки

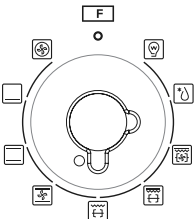
Регулятор температуры



УСТАНОВКА	ОПИСАНИЕ
50 - MAX	Диапазон духовки в °C
50 - Grill	Диапазон гриля °C

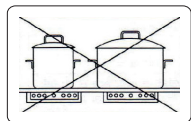
Регулятор режимов

Используйте эту ручку, чтобы установить нужный режим приготовления.

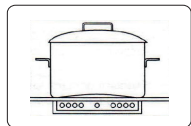


ПРИМЕЧАНИЯ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПОВЕРХНОСТИ

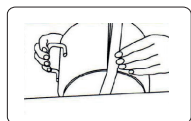
Использование КЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ



Для эффективного приготовления пищи и экономии энергии необходимо использовать только подходящие кастрюли. Сковороды должны иметь тот же диаметр, что и рабочая зона, на которой они используются.



Рабочая поверхность оснащена рабочими зонами различного диаметра и мощности. Позиции четко выделены. Нагрев происходит только в пределах диаметров, выделенных на поверхности.



Можно проверить, имеет ли дно кастрюли правильную форму (в холодном состоянии). Положите середину дна под углом к прямому краю стола и поместите между ними несколько полосок бумаги для печати. 5-10 листов бумаги подойдет для кастрюль из эмалированной стали и 2-5 полосок для нержавеющей стали (для кастрюль или сковородок больших размеров, используется большее количество).

Посуду с неровным дном не следует использовать, так как они могут поцарапать керамическую поверхность. Перед использованием убедитесь, что дно сковороды чистое и сухое.

Холодное дно кастрюли может быть слегка вогнутым, так как при нагревании оно расширяется и ложится ровно на поверхность варочной панели. Это позволяет лучше распределять тепло.

Лучшая толщина дна сковороды 2-3 мм, для эмалированной стали 4-6 мм, для нержавеющей стали многослойные.

Эти правила очень важны. Если их не соблюдать, то несоблюдение правил приведет к потере тепла и энергии, а тепло, не поглощенное кастрюлей, распространится на варочную панель, корпус и окружающий шкаф.

Использование ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

При первом использовании варочной панели может выделяться едкий, жгучий запах. Запах полностью исчезнет при многократном использовании.

Для каждой варочной зоны на панели управления прибора предусмотрены регуляторы для установки различных температурных уровней.

Для обычного приготовления пищи поместите кастрюлю на нужную зону варочной панели и установите регулятор на максимальный нагрев.

Предупреждающая индикация на панели управления сообщит вам, включена или выключена варочная зона.

На некоторых рабочих поверхностях между двумя передними варочными зонами имеется индикатор, который загорается, когда одна или несколько варочных зон поднимаются выше температуры 60 °С. Индикатор гаснет только тогда, когда температура рабочей зоны опускается ниже 60 °С.

Через несколько минут, когда содержимое кастрюли вскипит, поверните регулятор в нижнюю позицию, в зависимости от количества жидкости, чтобы жидкость не разбрызгивалась, и не было потерь тепла.

Использование ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

При первом использовании электрической плиты или после длительного периода неиспользования, поверните регулятор на 1 и дайте поверхности нагреться в течение примерно 20 минут, чтобы устранить любую возможную влагу, поглощаемую внутренним изоляционным материалом.

- Вытрите дно сковороды, прежде чем поместить его на плиту.
- Включайте плиту только после того, как поставите на нее сковороду.

Электроконфорка управляется регулятором. Поверните регулятор до позиции 1, чтобы включить плиту. Предупредительная индикация на панели управления сообщит вам, включена или выключена ли плита.

Использование ДВУХКОНТУРНЫХ ЗОН

Зоны управляются регулятором энергии.

Чтобы активировать первый контур, поверните регулятор от 1 до 11.

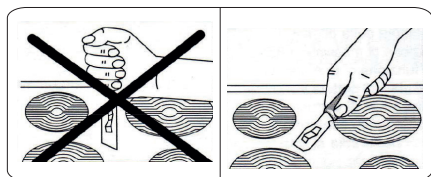
Чтобы активировать второй контур, поверните регулятор дальше цифры 11.

Чтобы вернуться к одноконтурной работе, установите регулятор на ноль, а затем на нужное число.

Использование СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Для очистки рабочей поверхности, нужно соблюдать те же меры предосторожности, которые вы используете для очистки стекол в вашем доме. Небольшие пятна, образовавшиеся из-за дна алюминиевых кастрюль, можно удалить с помощью уксуса.

Следите за тем, чтобы сахар не попадал на рабочую поверхность во время приготовления пищи, если он попадет, выключите плиту и как можно быстрее промойте ее горячей водой, прежде чем она остынет.



В случае появления пятен от пригоревшего сахара после приготовления пищи, почистите их шпателем или лезвием до того, как варочная зона остынет.

Справочная таблица

Фактические настройки зависят от количества и качества пищи и типа посуды.

Позиция		Интенсивность нагрева	Использование
0	0	Выкл	
1-2	1	Самый медленный	Для растапливания сливочного масла, шоколада и т.д. Для нагрева небольшого количества жидкости.
3-4	2	Медленный	Для нагрева большого количества жидкости. Для приготовления медленно приготавливаемых кремов и соусов.
5-6	3	Средне-медленный	Для размораживания замороженных продуктов и приготовления тушеных блюд, приготовления пищи в кипящей жидкости или более низкой температуре.
7-8	4	Средний	Для варки продуктов, жарки нежного мяса и рыбы.
9-10	5	Высокий	Для тушения отбивных и стейков, для больших мясных супов.
11	6	Самый высокий	Для кипячения большого количества воды и жарки.

ВНИМАНИЕ!

Несмотря на то, что поверхность варочной панели очень прочная, она, не является небьющейся и может быть повреждена, особенно если на нее с определенной силой падают заостренные или твердые предметы. Не используйте варочную панель, если поверхность сломана или треснула; немедленно обратитесь в сервисную службу.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

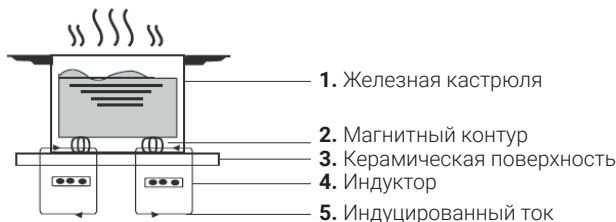
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Прочтите это руководство, обратив особое внимание на предупреждения по безопасности.

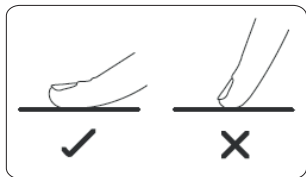
Удалите защитную пленку, которая все еще может быть на вашей индукционной варочной панели

Индукционная варочная поверхность

Индукционная варочная поверхность – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она работает за счет электромагнитных колебаний, производящих тепло непосредственно на кастрюле, а не через нагрев поверхности стекла. Стекло нагревается только потому, что кастрюля нагревает его.



Использование сенсорных элементов управления



- Прибор реагирует на прикосновение так что вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальцев, а не кончик.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться сигналом.
- Убедитесь, что сенсорные зоны чистые, сухие и на них не расположены какие-либо предметы (посуда, полотенце и т.п.) Даже небольшой слой воды затруднит управление.

ВЫБОР ПРАВИЛЬНОЙ ПОСУДЫ

Магнитный тест посуды

Вы можете проверить, подходит ли ваша кухонная посуда, проведя магнитный тест. Подвиньте магнит к основанию кастрюли. Если он притягивается, кастрюля подходит для индукции. Если у вас нет магнита:

1. налейте немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить;
2. следуйте инструкциям в разделе *Начало приготовления пищи*;
3. если на дисплее  не мигает и вода нагревается, то кастрюля подходит.

Посуда, изготовленная из следующих материалов, не подходит: нержавеющая чистая сталь, алюминий или медь без магнитной основы, стекло, дерево, фарфор, керамика.

ВНИМАНИЕ!

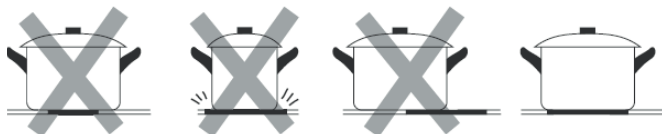
Используйте посуду только с дном, предназначенным для индукционной панели. Ищите символ индукции  на упаковке или на дне кастрюли.

Выбор посуды

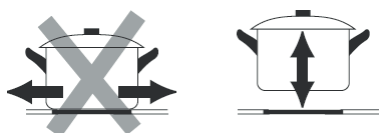
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым основанием.



Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, полностью прилегает к стеклу, и имеет те же размеры, как конфорки. Используйте сковородки, диаметр которых равен указанному контуру выбранной зоны. При использовании более широкой кастрюли будет использоваться максимальная энергоэффективность. При использовании кастрюли меньшего размера, эффективность может оказаться ниже ожидаемой. Варочная панель может не обнаружить посуду размером менее 140 мм. Всегда центрируйте кастрюлю на конфорке.



Всегда поднимайте сковородки с индукционной плиты, чтобы не поцарапать стекло.

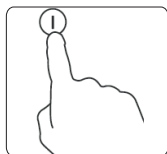


Размеры дна посуды

Варочные зоны до определенного предела автоматически подстраиваются под диаметр кастрюли. Однако дно кастрюли должно иметь минимальный диаметр в соответствии с соответствующей варочной зоной. Чтобы добиться максимальной эффективности варочной панели, установите кастрюлю в центре варочной зоны.

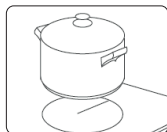
Зона приготовления пищи	Диаметр основания индукционной посуды	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
1,2	140	220
3	220	300
4	120	160
Гибкая зона	220	220/400

НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ①



1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.

После включения раздастся звуковой сигнал, область управления таймером покажет **CL**, область выбора режима нагревания покажет **00**, это указывает на то, что индукционная панель перешла в режим ожидания.

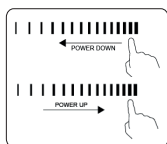


2. Установите на варочную зону подходящую кастрюлю.

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



3. Прикосновение к кнопке выбора зоны нагрева и индикатор, к которому вы прикоснулись, будет мигать.



4. Отрегулируйте настройку нагрева, используя настроечную шкалу.

Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная плита автоматически отключится. Вам нужно будет заново начать с 1 этапа. Настройку нагрева можно изменить в любое время во время приготовления.

Если на дисплее поочередно мигает индикатор $\geq \leq$ и настройка нагрева

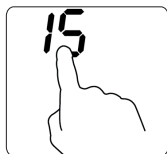
это значит, что:

- вы не поставили посуду на нужную варочную зону или,
- посуда, которую вы используете, не подходит для индукционной панели или,
- посуда слишком маленькая или неправильно расположена по центру рабочей зоны.

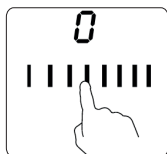
Нагрев не производится, если на варочной панели нет подходящей посуды.

Дисплей автоматически выключается через 1 минуту, если на него не установлена подходящая посуда.

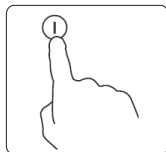
ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Коснитесь регулятора выбранной зоны нагрева, который нужно выключить.



2. Выключите варочную зону, коснувшись настроечной шкалы. Убедитесь, что на дисплее отображается 00.



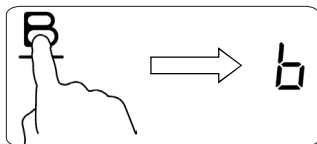
3. Выключите всю варочную панель, коснувшись кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.



4. **H** показывает, какая варочная зона горячая и к ней нельзя прикасаться. Она исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Горячая поверхность также может быть использована для энергосбережения. Если вы хотите нагреть кастрюли, используйте зону, которая все еще горячая.

ФУНКЦИЯ БЫСТРОГО НАГРЕВА B

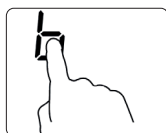
Включение быстрого нагрева



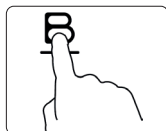
Коснитесь кнопки управления выбранной зоны нагрева.

Нажмите быстрый нагрев B, индикатор зоны покажет **b**, а мощность достигнет максимума.

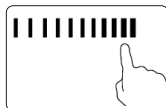
Отмена быстрого нагрева



Чтобы отменить функцию быстрого нагрева, нажмите кнопку выбора зоны нагрева..



Коснитесь кнопки быстрого нагрева, и варочная зона вернется к своим первоначальным настройкам.

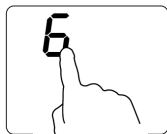


Или нажмите на настроечную шкалу, и зона приготовления вернется на выбранную мощность.

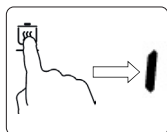
- Функция может работать во всех варочных зонах
- После 5 минут работы варочная зона возвратится к первоначальной настройке.
- При включении быстрого нагрева 1-й зоны приготовления, 2-я зона автоматически ограничивается 2-м уровнем мощности и наоборот.
- Если первоначальная настройка нагрева равна 0, то через 5 минут она вернется к 15.

ФУНКЦИЯ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

Включение функции сохранения тепла



Нажмите кнопку выбора зоны нагрева.

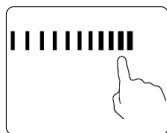


При нажатии кнопки  сохранение тепла на индикаторе выбранной зоны отобразится **1**.

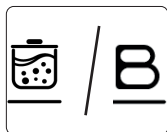
Отмена функции сохранения тепла



Нажмите кнопку выбора зоны нагрева.



Нажмите на настроечную шкалу, и зона приготовления вернется на выбранную мощность.



При нажатии на кнопки управления функций  или **В**, плита вернется к выбранной ранее настройке.

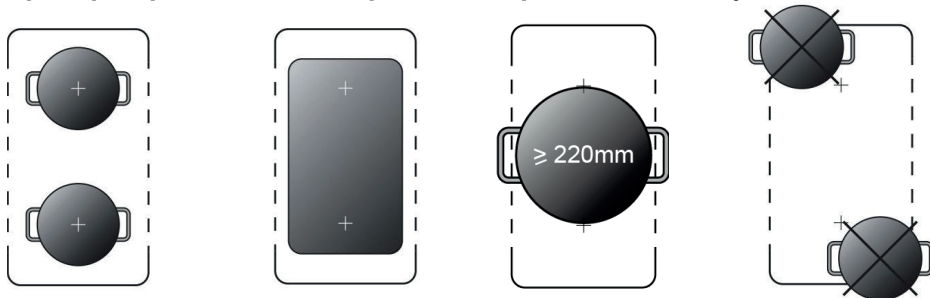
ГИБКАЯ ЗОНА

Эта зона может быть использована как одна или как две различные зоны, в зависимости от потребностей приготовления пищи.

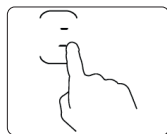
Гибкая зона состоит из двух отдельных индукторов, которыми можно управлять по отдельности. При использовании в качестве одной зоны посуду можно перемещать из одной зоны в другую на гибкой зоне, сохраняя тот же уровень мощности зоны, которая изначально была настроена, и та часть, которая не покрыта посудой, автоматически отключится.

Убедитесь в том, что посуда расположена по центру одной варочной зоны. В случае большой, овальной, прямоугольной или удлиненной посуды обязательно установите ее по центру варочной зоны, чтобы она покрывала оба символа.

Примеры правильного и неправильного размещения посуды



Включение как одну большую зону

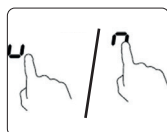


Чтобы активировать гибкую зону как одну большую зону, нажмите специальные кнопки. Мощность настраивается как у любой другой обычной зоны.

Если кастрюля перемещается с передней на заднюю часть (или наоборот), гибкая зона автоматически определяет новое положение посуды, сохраняя ту же мощность.

Чтобы добавить еще одну кастрюлю, нажмите еще раз специальную кнопку, чтобы зона обнаружила посуду.

Включение как две отдельные зоны



Чтобы использовать гибкую зону как две разные зоны с разными настройками мощности, нажмите специальные кнопки.

БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ (ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ)

Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование (например, случайное включение варочных зон детьми). Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, отключаются.

ВНИМАНИЕ!

В исключительных случаях можно отключить индукционную панель при помощи кнопки ВКЛ/ВЫКЛ, но при следующей операции необходимо разблокировать панель.

Блокировка

Нажмите кнопку блокировки панели управления. На индикаторе таймера появится надпись **Lo**.

Разблокировка

Убедитесь, что индукционная панель включена. Нажмите и удерживайте некоторое время кнопку блокировки панели управления, затем индукционная панель разблокируется.

ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Температурный датчик, может контролировать температуру индукционной варочной панели. При повышенной температуре индукционная варочная панель автоматически останавливает работу.

ОБНАРУЖЕНИЕ МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ НА ПАНЕЛИ

Если на варочной панели остались предметы маленьких размеров или немагнитные кастрюли (например, алюминиевые), а также другие мелкие предметы (например, нож, вилка, ключ), варочная панель автоматически переходит в режим ожидания на 1 минуту. Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную панель еще 1 минуту.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Функция автоматического отключения предназначена для обеспечения безопасности индукционной плиты. Она автоматически отключается, если вы забудете выключить в процессе приготовления пищи. Время работы по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	Сохранение тепла	1~5	6~10	11~14	15
Установленное по умолчанию рабочее время (час)	2	8	4	2	1

Если убрать посуду индукционная варочная панель может немедленно остановить нагрев, и через 2 минуты варочная панель автоматически отключится.

ВНИМАНИЕ!

Люди с кардиостимулятором должны проконсультироваться со своим врачом перед использованием этого прибора.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать двумя разными способами.

Можно использовать его как минутный таймер. В этом случае таймер не выключит какую-либо зону приготовления пищи по истечении установленного времени.

Можно настроить его на выключение зон приготовления пищи по истечении установленного времени.

Можно установить таймер на 99 минут.

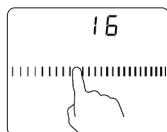
МИНУТНЫЙ ТАЙМЕР

Если вы не выбрали какую-либо зону



Вы можете использовать минутный таймер даже в том случае, если вы не выбрали ни одну зону для приготовления пищи.

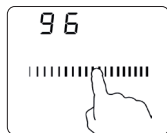
Нажмите кнопку управления таймером, на дисплее таймера появится цифра **10**, и будет мигать **0**.



Установите время, нажав настроечную шкалу (например, 6).



Снова нажмите кнопку управления таймером, на экране появится мигающая цифра **1**.



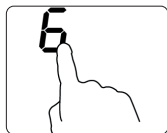
Установите время, нажав настроечную шкалу (например, 9), затем таймер будет установлен на **96** минут.



Звуковой сигнал будет звенеть в течение 30 секунд, а индикатор таймера будет показывать **00** по окончании установки времени.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА ДЛЯ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ЗОН

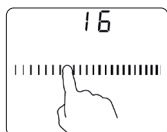
Если таймер установлен на одну зону



Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой вы хотите настроить таймер.



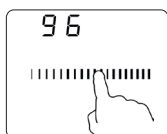
Нажмите кнопку управления таймером, на дисплее таймера появится цифра **10**, и будет мигать **0**.



Установите время, нажав настроечную шкалу (например, 6).



Снова нажмите кнопку управления таймером, на экране появится мигающая цифра **1**.



Установите время, нажав настроечную шкалу (например, 9), затем таймер будет установлен на **96** минут.



После установки времени начнется немедленный обратный отсчет. На дисплее будет отображено оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, которая указывает на выбор зоны.



По истечении таймера приготовления пищи соответствующая варочная зона автоматически выключится.

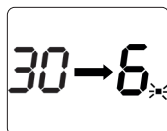
ПРИМЕЧАНИЕ

Другие варочные зоны будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Если таймер установлен на нескольких зонах



При установке времени для нескольких варочных зон одновременно включатся точки соответствующих варочных зон. На дисплее минут отобразится минутный таймер. Точка соответствующей зоны будет мигать.



По истечении таймера обратного отсчета соответствующая зона выключится. Затем на экране появится новый минутный таймер и будет мигать точка соответствующей зоны.

Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева, на индикаторе таймера отобразится соответствующий индикатор.

ФУНКЦИЯ КОНТРОЛЯ КИПЯЧЕНИЯ

Вы можете использовать эту функцию для кипячения воды, и она напомнит вам о кипящей воде.

Включение функции напоминания кипящей воды



Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева.

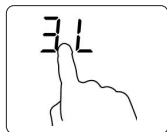
При нажатии кнопки  регулировки кипения на индикаторе зоны отобразится **2L**.

При повторном нажатии кнопки  на индикаторе зон отобразится **3L**.

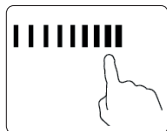
При третьем нажатии кнопки  на индикаторе зон отобразится **5L**.

При четвертом нажатии кнопки  на индикаторе зон отобразится **0**.

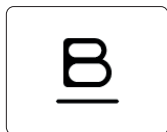
Отмена функции напоминания кипящей воды



Нажмите на кнопку выбора зоны нагрева.



Если нажать на настроечную шкалу, зона приготовления вернется к выбранной ранее настройке.



Также можно нажать кнопку функций, и зона приготовления вернется к выбранной ранее настройке.

Важно, чтобы температура воды не была слишком высокой или слишком холодной в начале приготовления пищи, так как это может повлиять на конечный результат.

После закипания воды раздастся серия звуковых сигналов, и индикатор зоны начнет мигать. Затем нажмите на кнопку . По умолчанию отобразится мощность 9.

Функция может работать только в 3-й рабочей зоне.

Используйте сковородки, диаметр которых соответствует указанной линии выбранной зоны.

Не используйте чугунную посуду.

Не ставьте крышку посуды на поверхность.

Если функция быстрого нагрева 3-й рабочей зоны активирована, 4-я рабочая зона будет иметь ограниченное количество функций.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ НА ПЛИТЕ

Советы по приготовлению пищи

Когда пища закипит, уменьшите температуру.

Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла.

Минимизируйте количество жидкости или жира для сокращения времени приготовления.

Начните готовить при высокой температуре и уменьшите мощность, когда блюдо нагреется.

ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если вы используете быстрый нагрев. При экстремально высоких температурах масло и жир воспламеняются самопроизвольно, это создает серьезную опасность пожара.

Варка риса при слабом кипении

Варка при слабом кипении происходит при температуре ниже около 85 °C, когда пузырьки время от времени поднимаются на поверхность варочной жидкости. Это важно для приготовления вкуснейших супов и нежных тушеных блюд, потому что вкусы раскрываются без переваривания пищи. Также следует готовить ниже температуры кипения соусы на яичной основе и с добавлением муки.

Для некоторых блюд, включая приготовление риса методом впитывания, может потребоваться более высокая температура, чтобы блюдо было приготовлено должным образом в рекомендованное время.

Приготовление сочного ароматного подрумяненного стейка

Перед приготовлением оставьте мясо при комнатной температуре примерно на 20 минут.

Разогрейте сковороду с толстым дном. Смажьте стейк с обеих сторон маслом. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством масла, затем опустите мясо на горячую сковороду.

Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и степени его приготовления. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на каждую сторону. Нажмите на стейк, чтобы оценить его степень прожарки – чем он тверже на ощупь, тем более «прожаренным» он будет.

Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягким и нежным.

Жарка во фритюре

Выберите посуду с плоским дном или большую сковороду, совместимую с индукционной плитой.

Подготовьте все ингредиенты и необходимые принадлежности. Жарка во фритюре должна быть быстрой. При приготовлении большого количества блюд готовьте их несколькими небольшими партиями.

Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла. Сначала приготовьте мясо, отложите в сторону и сохраняйте его теплым.

Поджарьте овощи. Когда овощи будут горячими, но еще хрустящими, переключите варочную зону на более низкую температуру, снова положите мясо на сковороду и добавьте соус. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы обеспечить их нагрев, и подавайте блюдо.

НАСТРОЙКИ НАГРЕВА ДЛЯ РАЗНЫХ БЛЮД

Информация, приведенная ниже, является только ориентировочной. Точная настройка будет зависеть от разных факторов, включая вашу посуду и количества приготовляемого блюда. Экспериментируйте с индукционной плитой, чтобы найти наиболее подходящие для вас настройки.

УСТАНОВЛЕННАЯ МОЩНОСТЬ	ПОДХОДИТ ДЛЯ:
1 - 2	• мягкое разогревание для небольшого количества пищи • плавление шоколада, масла и продуктов, которые быстро сгорают • мягкое кипячение • медленный нагрев
3 - 5	• подогрев • быстрое тушение • приготовление риса
6 - 11	• панкейки
12 - 14	• пассеровка • приготовление пасты
15/P	• жарка во фритюре • подрумянивание • кипячение супа • кипячение

УХОД И ЧИСТКА ПЛИТЫ

ПЯТНА	КАК ОЧИСТИТЬ	ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЕ ПРИ ЧИСТКЕ ПЛИТЫ
Ежедневные загрязнения стекла (следы пальцев, пятна от еды или несладких соусов, жидкостей на стекле).	1.Выключите питание варочной панели. 2.Нанесите на плиту чистящее средство, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3.Промойте и протрите насухо чистой тряпкой или бумажным полотенцем. 4.Включите питание плиты.	• При выключенном питании варочной панели индикация «горячая поверхность» не отображается, но конфорка может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. • Жесткие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку для проверки, подходит ли ваше чистящее средство или губка. • Ни в коем случае не оставляйте остатки чистящих средств на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.

ПЯТНА	КАК ОЧИСТИТЬ	ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЕ ПРИ ЧИСТКЕ ПЛИТЫ
Вскипания, плавления и горячие сахаросодержащие пятна на стекле.	Немедленно удалите их с помощью лопатки, шпателя или скребка с острыми краями, подходящих для индукционных стеклянных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зоны приготовления пищи: 1. Выключите питание варочной панели от электросети. 2. Держите лопатку или посуду под углом 30°, соскребите грязь или пролитую жидкость в прохладную зону варочной панели. 3. Выполните пункты 2-4 вышеприведенного раздела – «Ежедневные загрязнения стекла».	• Как можно скорее удаляйте пятна, оставшиеся от расплавленных, сладких или других продуктов. Если оставить их остывать на стекле, пятна будет сложно удалить или возможно даже навсегда повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвия скребки острые. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в недоступном для детей месте.
Расплавленные продукты на сенсорной панели.	1. Выключите питание варочной панели. 2. Вытрите пролитую жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Вытрите область насухо бумажным полотенцем. Снова включите питание варочной панели.	• Варочная панель может издавать звуковые сигналы и отключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них присутствует жидкость. Перед тем, как снова включить варочную панель, убедитесь в том, что вы протерли зону сенсорного управления насухо.

УСТРАНЕНИЕ НЕСИПРАВНОСТЕЙ ПЛИТЫ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНЫ И РЕШЕНИЕ
Индукционная плита не включается.	Причина Не подключено к электросети. Решение Убедитесь, что индукционная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в подаче электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема сохраняется, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют.	Причина Элементы управления заблокированы. Решение Разблокируйте элементы управления. См. раздел <i>Блокировка управления</i>.
Управление сенсорными элементами затруднено.	Причина Над элементами управления может быть небольшая пленка воды или вы использовали кончик пальца при нажатии на элементы управления. Решение Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и используйте подушечку пальца, когда нажимаете элементы управления.
Стекло поцарапано.	Причина Посуда с острыми краями. Использование неподходящих абразивных мочалок или чистящих средств. Решение Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел <i>Выбор посуды</i> или <i>Уход и очистка</i>.
Некоторые сковороды издают треск или щелчки.	Причина Это может быть вызвано структурой вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному). Решение Это нормально для кухонной посуды и не свидетельствует о наличии неисправности.
Индукционная плита издает низкий гудящий звук при использовании на высоких температурах.	Причина Это вызвано технологией индукционного приготовления пищи. Решение Это нормально, но шум должен стихнуть или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите температуру.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНЫ И РЕШЕНИЕ
Шум вентилятора, исходящий от индукционной плиты.	Причина Встроенный в индукционную плиту охлаждающий вентилятор предотвращает перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной плиты. Решение Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной плиты во время работы вентилятора.
Сковорода не нагревается, и на дисплее появляется значок.	Причина Плита не распознает посуду, так как она не подходит для индукционной панели. Решение Индукционная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для варочной зоны или неправильно на ней отцентрирована.
Индукционная варочная плита или варочная зона неожиданно отключилась, раздался звуковой сигнал и на дисплее отобразился код ошибки (обычно чередуется с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления пищи).	Причина Техническая неисправность. Решение Запишите буквы и цифры ошибок, выключите индукционную плиту и обратитесь к квалифицированному специалисту или в сервисную службу.

КОДЫ ОШИБОК

При обнаружении неисправности индукционная плита автоматически переходит в защитное состояние и отображает соответствующие коды ошибок.

КОД	ПРИЧИНЫ	РЕШЕНИЕ
F1-F6	Сбой датчика температуры.	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
F9-FA	Сбой датчика температуры БТИЗ (IGBT).	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
FC	Соединение между дисплеем и основной платой не работает.	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E1/E2	Ненормальное напряжение питания.	Пожалуйста, проверьте, в порядке ли электропитание. Включите питание после того, как электропитание будет в норме.
E3/E4	Датчик температуры стеклокерамической плиты – Высокий.	Пожалуйста, перезапустите прибор после того, как индукционная плита остынет.
E5	Датчик температуры БТИЗ (IGBT) – высокий	Пожалуйста, перезапустите прибор после того, как индукционная плита остынет.

Если есть какая-либо область гибкой зоны, подлежащая защите, то в этом случае управление выбором гибкой зоны не будет работать.

Вышеуказанная информация - это решение и проверка общих сбоев.

ВНИМАНИЕ!

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной плиты.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Всегда держите маленьких детей подальше от духовки во время ее использования.

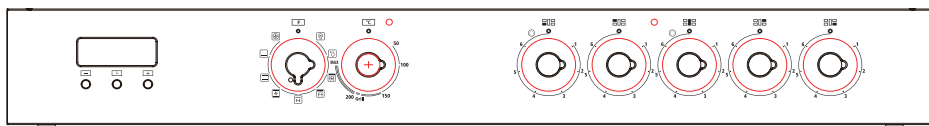
Перед первым приготовлением пищи включите печь и разогрейте ее.

В этот момент вы можете заметить легкий запах, это совершенно нормально, так как защитное покрытие, окружающее изоляционные панели, бережно удаляется.

Это покрытие предназначено только для транспортировки, и его снятие не повлияет на работу вашей печи.

Перед использованием протрите внутреннюю поверхность печи влажной тканью, после чего она готова к приготовлению пищи.

ЭЛЕКТРОННОЕ УПРАВЛЕНИЕ (ФУНКЦИИ)



	Лампа духовки: позволяет наблюдать за ходом приготовления пищи, не открывая дверцу. Лампа духовки включается при всех функциях приготовления.
	Размораживание: циркуляция воздуха при комнатной температуре позволяет быстрее размораживать замороженные продукты (без использования тепла). Это щадящий, но быстрый способ ускорить размораживание мяса, готовых блюд, продуктов с кремовой начинкой и т. д.
	Нижний нагрев: скрытый элемент в нижней части печи обеспечивает более концентрированное тепло для нижней части пищи без подгорания. Функция идеально подходит для медленного приготовления запеканки, тушеного мяса, выпечки и пиццы, чтобы получить хрустящую корочку. Температура может быть установлена в диапазоне 60-120 °C. Температура по умолчанию 60 °C.
	Стандартное приготовление: верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе, чтобы обеспечить конвекционное приготовление пищи. Температура может быть установлена в диапазоне 50-250 °C. Температура по умолчанию 220 °C.
	Конвекция с вентилятором: комбинация вентилятора и обоих нагревательных элементов обеспечивает более равномерное распределение тепла, экономя до 30-40% энергии. Блюда слегка подрумяниваются снаружи и остаются влажными внутри. Примечание: эта функция подходит для жарки на гриле или поджаривания больших кусков мяса при более высокой температуре. Диапазон температур: 50-250 °C. Температура по умолчанию 220 °C.

	Гриль: внутренний элемент гриля включается и выключается для поддержания температуры. Диапазон температур: 180-240 °С. По умолчанию она составляет 210 °С. Это опционная функция, которая может работать с двигателем гриля.
	Двойной гриль: работают внутренний радиатор и верхний элемент. Диапазон температур: 180-240 °С. Температура по умолчанию 210 °С. Это опционная функция, которая может работать с двигателем гриля.
	Двойной гриль с вентилятором: внутренний радиатор и верхний элемент работают с вентилятором. Диапазон температур: 180-240 °С. Температура по умолчанию 210 °С. Это опционная функция, которая может работать с двигателем гриля.
	Конвекция: элемент вокруг конвекционного вентилятора обеспечивает дополнительный источник тепла для приготовления пищи. В данной функции вентилятор автоматически включается для улучшения циркуляции воздуха в рабочей камере и создания равномерного тепла для приготовления пищи. Диапазон температур: 50-240 °С. Температура по умолчанию 180 °С.

УПРАВЛЕНИЕ РУЧКАМИ (РЕЖИМЫ)

Методы приготовления (в зависимости от модели).

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ: конвекционная печь (от 50 до MAX)

МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ПЕЧЬ: обычное приготовление пищи, приготовление с помощью вентилятора, нижний элемент, гриль, гриль с вентилятором.



ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ



РАЗМОРАЖИВАНИЕ



ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (ВЕРХНИЙ + НИЖНИЙ НАГРЕВ)

Верхний и нижний нагревательные элементы работают вместе.

Предварительно разогрейте печь в течение примерно десяти минут. Этот метод идеально подходит для всех традиционных видов запекания и выпечки.

Режим подходит для запекания красного мяса, жареной говядины (ростбифа), ножки баранины, утки, хлеба, обернутых фольгой блюд (папилотов), слоеной выпечки.

Рекомендуется устанавливать противень на средний уровень.



МНОГОУРОВНЕВЫЙ РЕЖИМ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Приготовление похожих или разных продуктов, размещенных на разных полках (до 2-х уровней одновременно).



ВЕНТИЛЯТОР + ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ

Используются верхний и нижний нагревательные элементы, и вентилятор циркулирует воздух внутри печи. Рекомендуется для запекания птицы, выпечки, рыбы и овощей. Тепло лучше проникает в пищу и сокращает время приготовления и предварительного разогрева. Различные блюда можно готовить одновременно на нескольких уровнях. Эта функция обеспечивает равномерное распределение тепла и не смешивает запахи. При приготовлении блюд одновременно необходимо дополнительно добавить десять минут.



НИЖНИЙ НАГРЕВ

Используется нижний нагревательный элемент. Подходит для приготовления всех кондитерских изделий. Этот режим позволяет готовить песочное тесто, не переваривая фруктовую начинку. Используйте его для приготовления фланов, пирогов с начинкой, паштетов и любых других блюд, требующих больше нагрева снизу.



ГРИЛЬ

Осторожно! В этой функции регулятор температуры должен быть установлен в диапазоне от 50°C до позиции «Гриль». Во время данного режима используются верхние элементы. Для предварительного нагрева требуется пять минут.



ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

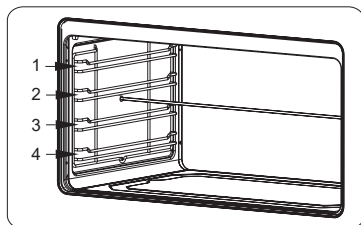
Внимание! В данном режиме регулятор температуры должен быть установлен в диапазоне от 50°C до позиции «Гриль». Верхний нагревательный элемент используется вместе с вентилятором, циркулирующим воздух внутри печи. Идеально подходит для приготовления больших кусков пищи, например, для приготовления запеченной свинины, домашней птицы и т.д. Предварительный подогрев необходим для красного мяса, но не для белого. Положите продукты для гриля прямо на полку по центру, на среднем уровне. На дно духовки установите поддон или на самый нижний уровень поместите противень, чтобы жидкость и жир от мяса стекали на них. Переверните еду в середине приготовления.



ВЕРТЕЛ (НЕ ВО ВСЕХ МОДЕЛЯХ)

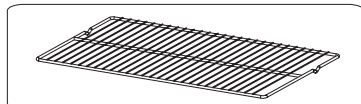
Верхний нагревательный элемент используется в соединении с вертелом, обеспечивающую подлинный аромат традиционного мяса приготовленного на вертеле.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ



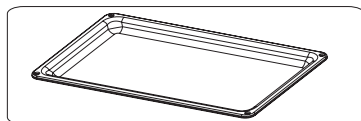
Уровни духовки

Комплектующие полки могут быть вставлены в духовку на 4 уровнях. Вы можете вытащить противень или решётку на две трети без их опрокидывания. Это позволяет легко снимать блюда. Приобрести принадлежности можно в службе постпродажного обслуживания или в специализированных магазинах.



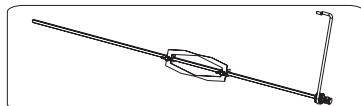
Решетка

Для жаропрочной посуды, форм для выпечки, жарки, замороженных блюд.



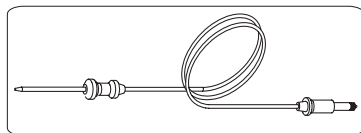
Эмалированный противень

для выпечки влажных тортов, пирогов, замороженных блюд и большого жаркого. Может также вставляться под решетку или вращающийся вертел и использоваться как поддон для сбора жира.



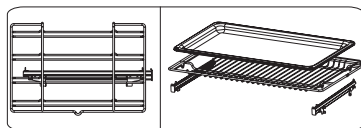
Вертел (в зависимости от комплектации)

Для жаркого и больших кусков птицы. Используется только вместе с эмалированным противнем, чтобы жир блюда стекал на противень.



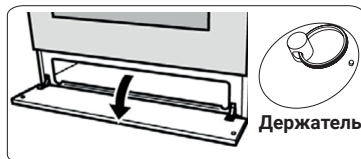
Температурный зонд (не во всех моделях)

Перед использованием вставьте зонд в центр самой толстой части мяса, или во внутреннее бедро, подальше от жира или костей. Поместите пищу в печь и подсоедините мясной зонд. Храните зонд как можно дальше от источников тепла.



Телескопические направляющие (не во всех моделях)

Духовка оснащена телескопическими направляющими для установки противня и решетки. Можно изменять уровень направляющих.



Отсек для хранения

Откройте отсек для хранения, откинув переднюю панель. Этот отсек можно использовать для хранения принадлежностей плиты или духового шкафа. В некоторых моделях есть пластиковый держатель, который может помочь открыть ящик.

ВНИМАНИЕ!

Опасность возгорания! Никогда не оставляйте воспламеняемые предметы в отсеке для хранения.

НАСТРОЙКИ ДУХОВКИ

Установка часов ⌚

1. После подключения устройства к электропитанию на дисплее появятся символы 0:00.
2. Нажмите ⌚, цифры времени будут мигать.
3. Нажмите кнопку <>, чтобы отрегулировать часы (24 часовой формат времени).
4. Нажмите кнопку ⌚, будут мигать цифры минут.
5. Нажмите <>, чтобы отрегулировать минуты (от 0 до 9).
6. Нажмите ⌚, чтобы завершить настройку часов. «:» будет мигать, и индикатор времени будет подсвечен.

ПРИМЕЧАНИЕ

24 часовой формат времени. После включения, если время не установлено, на дисплее будет числа 0:00.

Настройка функций [F]

1. Нажмите [F], чтобы выбрать желаемую функцию приготовления. Соответствующий индикатор загорится.
2. Нажмите <>, чтобы настроить время приготовления, и настройте температуру, прежде чем нажимать ⏸ для переключения.
3. Нажмите ▶, чтобы подтвердить начало приготовления.
4. Если 2 пункт не будет выполнен, нажмите кнопку ▶, чтобы подтвердить начало приготовления пищи и время по умолчанию будет составлять 9 часов, на ЖК-дисплее отобразится температура по умолчанию.

Обратите внимание!

- Нажмите <>, чтобы настроить время приготовления, во время начала процесса. Затем нажмите кнопку ▶ для подтверждения. Если в течение 5 секунд кнопка ▶ не будет нажата, печь вернется к предыдущей настройке.
- Нажмите кнопку ⏸, ⏸ появится на дисплее, затем нажмите кнопку <>, чтобы отрегулировать температуру. Затем нажмите кнопку ▶, чтобы начать приготовление пищи. Если ▶ не будет нажата в течение нескольких секунд, настройки температуры вернутся к предыдущему значению.

Настройка лампы ☺

1. Нажмите кнопку [F], чтобы выбрать соответствующую функцию, после чего включится соответствующий индикатор.
2. Для запуска нажмите кнопку ▶, загорится 0:00 и загорится индикатор ☺, «:» будет мигать.

Функция проверки

1. В следующих случаях можно использовать функцию проверки, и через 3 секунды вернуться в исходное состояние.
2. При включенной духовке, если часы установлены, нажмите кнопку  для просмотра текущего времени; если функция напоминания установлена, нажмите кнопку  для просмотра времени напоминания.
3. В состоянии напоминания, если часы были установлены, нажмите кнопку , чтобы увидеть текущее время.
4. При отображении часов, если функция резервирования была установлена, нажмите кнопку  для просмотра времени резервирования.

Функция блокировки от детей

Блокировка: нажмите одновременно кнопки  и  на 3 секунды, прозвучит длинный звуковой сигнал и включится подсветка иконки .

Разблокировка: нажмите одновременно  и  на 3 секунды, прозвучит длинный звуковой сигнал, указывающий на то, что защита от детей отключена.

Обратите внимание: чтобы остановить приготовление пищи включенной духовки, коротко нажмите на кнопку – стоп. Не нужно долго нажимать на эту кнопку.

Функция напоминания

Печь имеет 9-часовое напоминание, данная функция напомнит о том, что нужно начать готовить в определенное время (от 1 минуты до 9 часов). Напоминание может быть настроено только в режиме ожидания. Для установки напоминания выполните следующие действия:

1. Нажмите кнопку настройки напоминания  и на дисплее появятся  и **AL**.
2. Нажмите , чтобы установить время напоминания.
3. Нажмите , чтобы подтвердить настройку. Загорится индикатор напоминания , время начнет отсчитываться.

Обратите внимание: звуковой сигнал печи прозвучит 10 раз после возвращения к нулю.  символ исчезнет на экране для напоминания о начале приготовления пищи. Можно отменить напоминание во время установки, нажав кнопку стоп; после установки напоминания можно отменить, дважды нажав кнопку стоп.

Функции пуск / пауза / отмена

Если время приготовления установлено, нажмите кнопку , чтобы начать процесс. Если приготовление приостановлено, нажмите кнопку , чтобы продолжить. Во время приготовления пищи нажмите кнопку  один раз, чтобы приостановить процесс приготовления. Дважды нажмите кнопку , чтобы отменить приготовление.

Функция резервирования

Только после установки часов можно использовать функцию задержки. В режиме ожидания:

1. нажмите  2 раза, на дисплее отобразится  и **End**;

2. нажмите , чтобы установить время окончания приготовления пищи;
3. нажмите кнопку  снова;
4. нажмите , чтобы установить минуты времени окончания приготовления пищи;
5. нажмите  чтобы выбрать необходимую функцию приготовления;
6. после установки времени и температуры приготовления нажмите кнопку , чтобы начать.

Вычитая время приготовления из установленного времени окончания, вы получите время процесса приготовления.

Функция энергосбережения

1. В состоянии ожидания и напоминания, нажмите кнопку  на три секунды, ЖК-дисплей погаснет, и прибор перейдет в режим энергосбережения.
2. Если через 10 минут в состоянии ожидания не произойдет никакой операции, ЖК-дисплей выключится и перейдет в режим энергосбережения.
3. Нажмите любую кнопку, чтобы выйти из режима энергосбережения.

Режим термощупа (температурный зонд)

1. В состоянии ожидания, установите режим термощуп, на ЖК-дисплее появится надпись **PROB** и загорится индикатор .
2. Нажмите , чтобы выбрать нужную функцию. Загорится соответствующий индикатор. Последовательность функций:     .
3. Нажмите , чтобы подтвердить выбранную функцию. Нажмите кнопку , чтобы отрегулировать температуру. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить температурный датчик.
4. На маленьком ЖК-дисплее отобразится температура, а на большом ЖК-дисплее **PROB**.
5. По окончании приготовления звуковой сигнал прозвучит пять раз. Установленная температура загорится при достижении заданной температуры. Если вынуть температурный зонд, печь вернется в состояние ожидания.

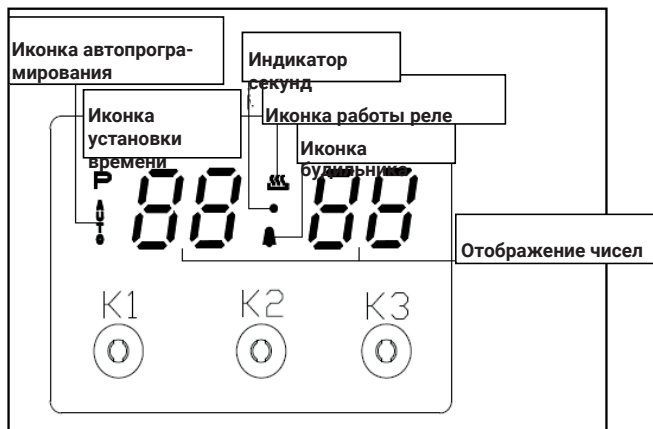
Обратите внимание!

- Диапазон температур 50-150 градусов.
- Во время работы зонда время приготовления не может быть установлено.
- Во время приготовления пищи, нажмите кнопку стоп один раз, процесс приготовления остановится, светодиодный индикатор будет мигать. Нажмите кнопку стоп еще раз, и отмените текущее приготовление пищи.
- Выньте зонд из печи, он отменит всю программу.
- Если после запуска программы на дисплее появится **Er-3**, это означает короткое замыкание датчика температуры.

Примечания

- Лампа печи будет гореть во всех функциях.
- После установки программы приготовления, если кнопка  в течение 5 минут не будет нажата, на дисплее отобразится текущее время или снова включится режим ожидания. Настроенная программа будет отменена.
- Звуковой сигнал прозвучит один раз при нажатии.
- Звуковой сигнал прозвучит пять раз, это значит, что приготовление закончилось.

НАСТРОЙКИ ПРОГРАММАТОРА



Основные функции (не во всех моделях)

1. Часы имеют 24-часовой формат отображения на дисплее.
2. Можно заранее запрограммировать время работы духовки и установить его в любое время в течение 24 часов.
3. Установка продолжительности времени работы духовки – самая длинная, может быть 10 часов.

Кнопки

Кнопка 1: уменьшение.

Кнопка 2: режим.

Кнопка 3: увеличение.

Иконки дисплея

Иконка автопрограммирования

Иконка будет мигать при установке автоматической программы и при завершении автоматической программы. Если автоматическая программа была установлена, то через 5 секунд она продолжит светиться. По окончании автоматической программы, иконка выключится при сбросе часов, или через 5 секунд продолжит гореть при перезапуске автоматической программы.

Иконка установки времени

Иконка будет мигать при установке времени.

Индикатор секунды и иконка будильника

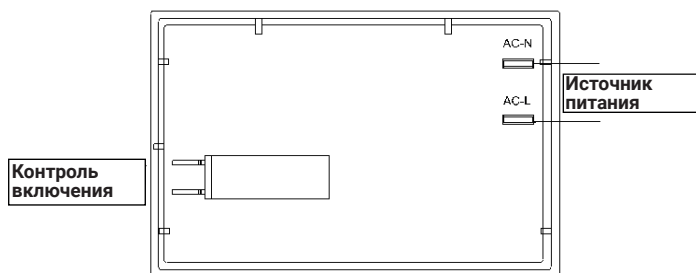
Будут мигать через 5 секунд после установки времени и будильника.

Иконка работы реле

Показывает рабочее состояние реле. Иконка будет продолжать гореть, если контакты реле подключены, и будет выключена, если контакты реле отключены.

Отображение чисел – светодиод Nixie Tube.

Функции дисплея (в зависимости от модели)



Как показано на рисунке, контроль включения используется для управления нагревательными элементами духовки. Слева находится источник питания, который может быть подключен под напряжением 220 В.

Корректировка времени после запуска

Когда устройство включено, на дисплее отобразится 12:00 и числа будут мигать. Контакт реле будет отсоединенным, значок автопрограммирования продолжит гореть, значок установки времени будет мигать. Нажмите K1 или K3 для настройки текущего времени, или K2 для перехода в рабочий режим, затем контакт реле подключится.

Функция будильника

Нажмите один раз K2 в обычном режиме: иконка будильника начнет мигать. Нажмите K1 или K3, чтобы настроить текущий будильник. Через 5 секунд после настройки на нужное вам время иконка будильника продолжит гореть и установленная функция начнет работать. Затем, на дисплее будет отображено время будильника.

Когда будильник отсчитает время до нуля, программа будильника завершится, и значок будильника начнет мигать, а прибор подаст сигнал. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить сигнал, или звук отключится автоматически через 2 минуты.

Автопрограммирование

Полуавтоматический режим: используйте данную настройку для автоматического отключения нагрева, по окончании установленного времени зуммер сообщит об этом пользователю. Нажмите K2 дважды, чтобы настроить время продолжительности. Чтобы настроить время окончания, нажмите K2 три раза. Иконка автопрограммирования начнет мигать. Нажмите K1 и K3, чтобы настроить продолжительность и завершение времени. Через 5 секунд после настройки, режим начнет работать. Иконка автопрограммирования продолжит гореть.

Диапазон продолжительности и завершения времени данного режима: диапазон регулировки для непрерывной продолжительности до 10 часов. Диапазон настройки завершения: текущее время < время завершения < = текущее время+10 часов. Согласно этому стандарту: время завершения равняется общему текущему времени вместе с продолжительностью программы (времени). Например: текущее время составляет 2:00, затем время завершения корректируется на 12:00 (2:00+10:00=12:00). Если время завершения настроено на 12:00, то продолжительность составляет 10 часов. Через 10 часов, выключается контакт передачи цепи, и иконка работы реле погаснет. Затем иконка автоматического программирования начнет мигать, а прибор подаст сигнал.

Обратите внимание

1. Если непрерывное время равно 0 или конечное время равно настоящему времени, это значит, что автоматическая программа завершена.
2. По окончании автоматической программы продолжительность цикла равна 0, а время завершения - текущему времени.

Автоматический режим: используйте этот режим для установки времени непрерывной работы духовки и времени завершения. По истечении этого времени нагреватель автоматически выключится, а зуммер подаст сигнал. Дважды нажмите К2, чтобы установить продолжительность времени в обычном режиме, снова нажмите К2, чтобы установить завершение времени. Когда настройка продолжительности времени установлена или настройка завершения времени установлена, нажмите К2, чтобы перейти к другому виду автоматического программирования. Иконка автоматического программирования начнет мигать, нажмите К1 и К3, чтобы настроить продолжительность и завершение режима. Через 5 секунд после настройки программы, иконка автоматического программирования продолжит светиться. Выключите контакт реле, и иконка погаснет. При работе до времени запуска контакт реле будет подсоединен, иконка будет светиться. При обратном отсчете времени работы, если время работы равно 0, выключите контакт реле, иконка работы реле погаснет, иконка автоматического программирования начнет мигать, а прибор подаст сигнал.

Функция отмены

При запуске полуавтоматического или автоматического режима нажмите одновременно К1 и К3 и режим будет отменён.

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЕЧИ

Очистка принадлежностей духовки после распаковки

Извлеките аксессуары из камеры духовки. Полностью удалите остатки упаковки, например, небольшие кусочки полистирола. Некоторые детали покрыты защитной пленкой. Снимите эту пленку.

1. Очистите внешнюю поверхность прибора мягкой влажной тряпкой.
2. Если боковые стойки уже установлены, отсоедините и снимите их. Информацию о снятии боковых стоек см. в разделе «Снятие боковых стоек».
3. Перед использованием принадлежностей тщательно очистите их мыльной водой и тряпкой.

Удаление запаха новой духовки

Чтобы устранить запах рабочей камеры нового прибора, разогрейте пустую духовку.

1. Установить регулятор режимов в положение в позицию  (обычное приготовление) или  (многоуровневый режим с вентилятором). Установите регулятор температуры на 200 °C.
2. Через 25 минут выключите духовку, повернув регулятор по часовой стрелке в позицию 0.
3. Очистите рабочую камеру с помощью теплой мыльной воды.

Нагрев гриля

1. Установите режим гриля .
2. Через 25 минут выключите печь, повернув ручку по часовой стрелке в положение 0.
3. Очистите рабочую камеру с помощью теплой мыльной воды.

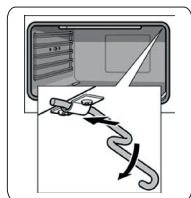
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

С помощью вращающегося вертела мясо жарится тщательно и равномерно. Вращающийся вертел функционирует только тогда, когда переключатель находится в положении гриля.

Установите блюдо по центру вертела и закрепите на обоих концах фиксирующими зажимами.

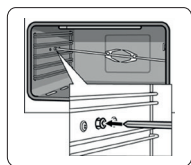
Вы также можете связать блюдо пищевой ниткой. Свяжите концы крыльев птицы над спиной, а бедра – с телом. Это не позволит им стать слишком темными. Проткните кожу на нижней стороне крыльев, чтобы стек жир.

Установка держателей и вертела

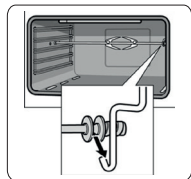


Держатели и вертел необходимо устанавливать перед разогреванием духовки.

1. Закрепите держатель вертела в кронштейн на верхней части рабочей камеры духовки.



2. Чтобы установить вертел, вставьте один конец в отверстие на левой боковой панели духовки.



3. Прикрепите другой конец к держателю.

4. Налейте немного воды в противень и установите его на первый уровень боковых стоек для сбора стекающего жира.

Для снятия вертела выполните вышеописанные действия в обратном порядке.

ЧИСТКА ПЕЧИ

В целях гигиены и безопасности всегда поддерживайте прибор в чистоте. Избыток жира или других загрязнений может спровоцировать неправильную работу духовки и риск возникновения несчастного случая.

Производить чистку допускается только остывшей печи.

Для очистки покрытий из нержавеющей стали, эмалированных и стеклянных покрытий и панели управления используйте гладкую влажную ткань, смоченную в теплой воде с нейтральным моющим средством. Не используйте металлическую мочалку, абразивные порошки и агрессивные средства, которые могут образовать стертости на поверхности плиты.

Для облегчения чистки печи можно включить освещение печи.

КАТАЛИТИЧЕСКИЕ (САМООЧИЩАЮЩИЕСЯ) ПАНЕЛИ ПЕЧИ

Панели каталитической печи покрыты самоочищающейся эмалью.

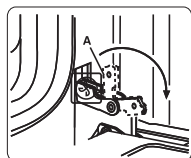
Поверхности очищаются самостоятельно во время работы печи. Более крупные разбрызгивания удаляются только после многократного использования печи.

Задняя и боковые стенки защищены каталитической оболочкой. Никогда не очищайте эти поверхности с помощью средств для чистки духовок.

Небольшое обесцвечивание эмали не влияет на автоматическую самоочистку.

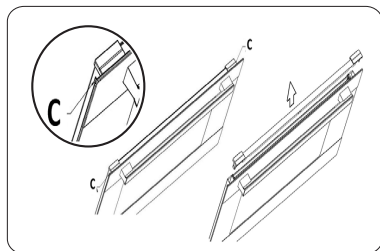
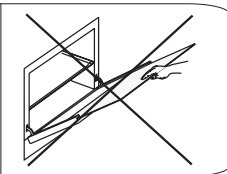
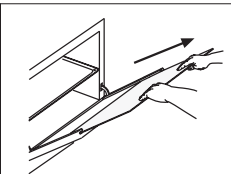
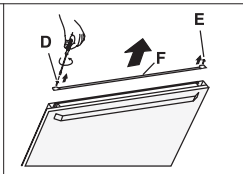
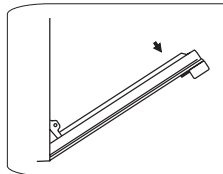
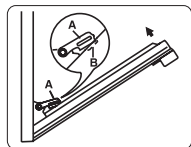
ОЧИСТКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ПЕЧИ

Внутреннее стекло дверцы печи может быть снято: когда дверца находится в полуоткрытом положении, выньте стекло обеими руками. После очистки, установите стекло на место в обратном порядке.



Снятие внутреннего стекла

1. Полностью откройте дверь рабочей камеры.
2. Откройте петли **A**.
3. Медленно закройте дверцу печи, пока она не достигнет крючков **A**, убедившись, что они заперты в пазах **B** двери рабочей камеры.
4. При полуоткрытой дверце удалите винты **D** и **E** отверткой, а также крышку **F**.
5. Используйте обе руки для извлечения стекла.
6. После очистки установите стекло на место в обратном порядке.

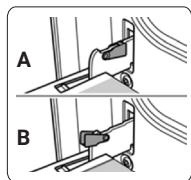


Внутреннее стекло печи с фиксирующей защелкой (не во всех моделях)

1. Полностью откройте дверь рабочей камеры.
2. Откройте петли **A**.
3. Медленно закрывать дверцу печи, пока она не достигнет крючков **A**, убедившись, что они заперты в пазах **B** двери рабочей камеры.
4. При полуоткрытой дверце нажмите две кнопки **C** на верху крышки двери и снимите крышку.
5. Используйте обе руки для извлечения стекла.
6. После очистки установите стекло на место в обратном порядке.

ДЕМОНТАЖ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

Для облегчения очистки духовки можно снять дверцу прибора.

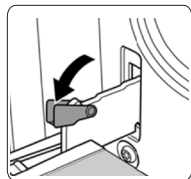


Каждая из петель дверцы рабочей камеры фиксируется рычагом запирания. Когда рычаг блокировки откинут (А), дверь рабочей камеры фиксируется. Она не может быть отсоединена.

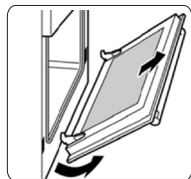
Если блокирующий рычаг открыт (В), фиксируется только петля, и дверцу рабочей камеры можно снять.

Снятие дверцы рабочей камеры

Действуйте следующим образом:

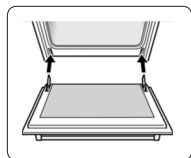


1. Откройте дверцу рабочей камеры.
2. Поднимите запорные рычаги с обеих сторон.

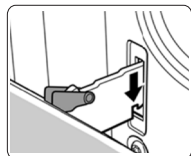


3. Закройте дверцу рабочей камеры до тех пор, пока не почувствуете сопротивление под углом около 15° (по отношению к закрытой дверце рабочей камеры).
4. Возьмитесь за дверь с обеих сторон обеими руками.
5. Слегка закройте дверцу.
5. Поднимите дверцу вверх под углом, чтобы снять ее. Никогда не разбирайте дверцу.

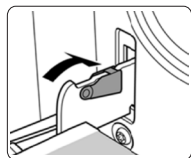
Установка дверцы рабочей камеры



1. Держите дверцу под углом.
2. Вставьте обе петли (левую и правую) в опору.



3. Расположите дверцу так, чтобы петлевые пазы зацепились за петли с обеих сторон.
4. Откройте дверцу рабочей камеры.

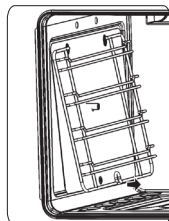


5. Сложите рычаги фиксации с обеих сторон.
6. Закройте дверцу рабочей камеры.

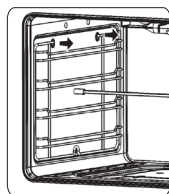
СНЯТИЕ БОКОВЫХ СТОЕК

Вы можете снять боковые стойки, чтобы очистить их. Боковые стойки крепятся к стенкам рабочей камеры в четырех точках.

Чтобы снять боковые стойки, выполните следующие действия:



1. Открутите винт на нижней части боковой стойки.



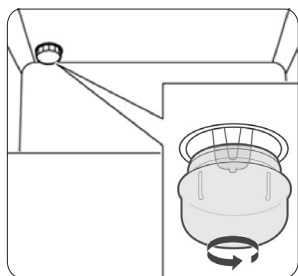
2. Затем из верхних отверстий выньте крючки боковых стоек.

Для установки боковых стоек выполните вышеописанные действия в обратном порядке.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

ВНИМАНИЕ!

Лампы можно приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Не используйте другие типы ламп.



Отключите духовой шкаф от электрической сети и откройте дверцу духового шкафа. Во избежание повреждений положите в холодную рабочую камеру кухонное полотенце.

Отверните стеклянный плафон в направлении против часовой стрелки.

Замените лампу на лампу того же типа. Установите плафон на место. Выньте кухонное полотенце из духового шкафа и включите прибор в сеть.

Нажмите на функциональную кнопку, включения подсветки духового шкафа, чтобы проверить, правильно ли работает освещение рабочей камеры.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ЛАМПЫ

Напряжение: 230В / мощность: 25Вт / резьба: E14 / сопротивление температуре: 300°C.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ПЕЧИ

Вы можете самостоятельно попытаться решить следующие простые неисправности. Если они не могут быть устранены, пожалуйста, свяжитесь с отделом постпродажного обслуживания, т.е с сервисной службой.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Прибор не работает.	Сбой автоматического выключателя.	Проверьте блок предохранителей и убедитесь, что автоматический выключатель прибора в рабочем состоянии.
	Отключение питания.	Проверьте, например, работает ли свет на кухне.
Все блюда, которые готовятся в духовке, очень быстро пригорают.	Термостат неисправен.	Позвоните в сервисную службу.
Освещение печи не работает.	Лампа печи неисправна.	Замените лампу печи. (см. раздел <i>Замена лампы</i>).

Ремонтные работы могут выполняться только специально обученными инженерами сервисной службы. Если ваш прибор не будет отремонтирован профессионально, вы можете подвергнуть себя серьезным рискам.

Сервисная служба

Адрес и номер телефона ближайшего сервисного центра вы найдете в гарантийном талоне. Наша сервисная служба будет рада предоставить вам информацию о ближайшем к вам пункте постпродажного обслуживания. Пожалуйста, укажите серийный номер и модель прибора при обращении в сервисную службу. Данные номера можно найти на заводской табличке.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В ПЕЧИ

Выпечка кондитерских изделий

Выпечку необходимо производить при умеренной температуре в диапазоне 180°C~200°C с 15-минутным предварительным разогревом духовки.

Не открывайте дверцу духовки при приготовлении дрожжевых изделий (например: хлеб, дрожжевое тесто и суфле); поток холодного воздуха препятствует подъёму теста. Для проверки готовности выпечки необходимо вставить зубочистку в середину изделия. Если зубочистка выходит сухой, - изделие дошло до готовности.

До момента проверки готовности должно пройти минимум 3/4 ожидаемого времени. Если выпечка лучше пропеклась снаружи, чем изнутри, потребуется более длительное время выпекания на более низкой температуре.

Приготовление мяса

Чтобы избежать пересушивания, готовьте мясо кусками не меньше 1 кг. Если в куске мяса мало жира, используйте небольшое количество растительного масла или маргарина. Если жир расположен только с одной стороны куска, поместите его в духовой шкаф этой стороной вверх, жир расплавится и распространится на нижнюю часть. Начинайте поджаривать красное мясо при высокой температуре, впоследствии понижая ее для пропекания мяса изнутри.

Температура приготовления белого мяса должна быть постоянной от начала до конца приготовления. Можно проверить степень готовности, надрезав мясо. Куски мяса следует вынимать из холодильника за час до приготовления, чтобы они не стали жесткими из-за резкого изменения температуры.

После завершения приготовления рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как резать мясо, чтобы из него не вытек сок. Перед подачей мяса на стол тарелки рекомендуется подогреть в духовом шкафу при минимальной температуре.

Приготовление рыбы

Запекайте небольшую рыбу при высокой температуре. Рыбу среднего размера следует начинать запекать при высокой температуре, а затем следует постепенно уменьшать температуру. Крупную рыбу следует запекать при умеренной температуре с самого начала.

Проверьте, хорошо ли пропеклась рыба, аккуратно приподняв ее за один конец: мясо должно быть равномерно белым и непрозрачным, если это не лосось, треска или другая рыба иной окраски.

СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ

Ниже приведены советы по экономии энергии при использовании варочной панели и духового шкафа.

СОВЕТЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПЛИТЫ

Подходящий диаметр посуды.

Убедитесь, что диаметр посуды соответствует диаметру любой используемой конфорке. Конфорка не должно превышать диаметр посуды.

Кухонная посуда с крышкой.

Используйте посуду с плоским дном.
По возможности используйте посуду с крышками для экономии электричества.

Меньше воды.

Чтобы сократить время приготовления, например, овощей и картофеля, используйте меньше воды.

СОВЕТЫ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Выпекание несколько пирогов.

Лучше всего выпекать несколько пирогов один за другим. Остаточное тепло сокращает время выпечки второго пирога. Вы также можете разместить две формы для пирогов рядом.

Использование остаточного тепла.

При более длительном времени готовки можно выключить печь за 10 минут до окончания времени готовки и использовать остаточное тепло для завершения готовки.

Заккрытие двери рабочей камеры.

Во время работы всегда держите дверь рабочей камеры закрытой. Если необходимо открыть дверь рабочей камеры, закройте ее снова как можно скорее. В противном случае температура понизится, и печь нужно будет снова разогреть.

КИПЯЧЕНИЕ И ЖАРКА

Кухонная посуда

Для блюд, требующей большого количества жидкости, используйте глубокие кастрюли, чтобы избежать их перекипания. Дно кастрюли должно быть чистым, сухим и ровным.

ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Данный символ, изображённый на изделии или упаковке, указывает, что изделие не относится к разряду обычных бытовых отходов, а после вывода из строя подлежит утилизации в надлежащем центре по утилизации электрического или электронного оборудования. Сбор и переработка старых приборов вносит важный вклад в сохранение наших природных ресурсов и обеспечивает экологически безопасную и безвредную утилизацию.



Товар сертифицирован в соответствии с требованиями соответствующих технических регламентов Таможенного Союза.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

GUANGDONG MIDEA KITCHEN
APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.
Адрес: 'NO. 6, YONG AN ROAD, BEIJIAO,
SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA

ИМПОРТЕР В КАЗАХСТАНЕ

ТОО «Technoman» РК,
г. Алматы, ул. Бурундаяская, 93 а.
Тел.: +7 727 223 03 64
Веб-сайт: www.mideakz.com

Внешний вид изделия, цвет и технические данные могут быть изменены производителем без предварительного уведомления потребителя.





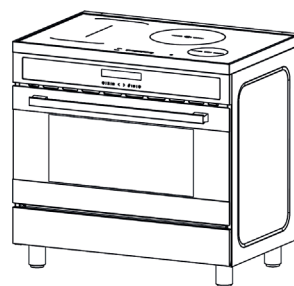
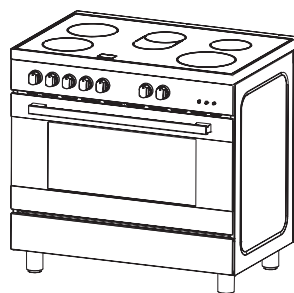
**БӨЛЕК ТҰРАТЫН
ПЛИТА**

ПАЙДАЛАНБАС БҰРЫН
НҰСҚАУЛЫҚТЫ МҰҚИАТ
ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ.

НҰСҚАУЛЫҚТЫ
САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

**МОДЕЛЬ
FSC-911EX**

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ



МАЗМҰНЫ

Қауіпсіздік шаралары.....	4
Жалпы ақпарат.....	4
Қауіпсіздік техникасы туралы ақпарат.....	5
Орнату.....	7
Аспап.....	7
Орнату орны.....	8
Реттелетін аяқтарды орнату.....	9
Шашыраудан қорғайтын панельді орнату.....	9
Аспапты ұстап тұратын тіреуіш.....	10
Аспапты орналастыру және теңестіру.....	10
Электр желісіне қосу.....	11
Құрылғы сипаттамасы.....	13
Бөлшектердің атауы.....	13
Ас пісіру беті.....	13
Басқару панелі/реттегіштер.....	16
Бетті пайдалану кезіндегі ескертулер.....	16
Индукциялық плитаны пайдалану.....	20
Бірінші қолданар алдында.....	20
Дұрыс ыдысты таңдау.....	20
Ас даярлауды бастау.....	22
Ас даярлауды аяқтау.....	22
Жылдам қыздыру функциясы.....	23
Жылуды сақтау функциясы.....	24
Икемді аймақ.....	24
Басқаруды бұғаттау (балалардан қорғау).....	25
Қызып кетуден қорғау.....	26
Панельдегі ұсақ заттарды анықтау.....	26
Автоматты өшіру.....	26
Таймерді пайдалану.....	27
Минуттық таймер.....	27
Аймақтарды өшіру үшін таймерді баптау.....	28
Қайнатуды бақылау функциясы.....	29
Плитада тағам дайындау бойынша нұсқаулар.....	30
Әр түрлі тағамдар үшін қыздыру баптаулары.....	32
Плитаның күтімі және тазалауы.....	32
Плитаның ақаулықтарын жою.....	34
Қателіктер кодтары.....	36
Пешті пайдалану.....	37
Бірінші қолданар алдында.....	37
Электрондық басқару (функциялар).....	37
Тұтқаларды басқару (режимдер).....	38
Пештің керек-жарақтары.....	40
Пештің баптаулары.....	41
Бағдарламашы баптаулары.....	44
Пешті бірінші рет қолданған кезде.....	46
Істікті пайдалану.....	47
Пешті тазалау.....	47

Каталитикалық (өздігінен тазаланатын) панельдер.....	48
Пештің ішкі әйнегін тазалау.....	48
Есікті демонтаждау және орнату.....	49
Бүйірлік тіреулерді алып тастау.....	50
Шамды ауыстыру.....	50
Пештің ақаулықтарын жою.....	51
Пеште дайындау бойынша кеңестер.....	52

Энергиялық тиімділік	53
-----------------------------------	-----------

ҚҰРМЕТТІ САТЫП АЛУШЫ!

Жаңа плитаны сатып алғаныңызбен құттықтаймыз.
Біздің өнімді таңдағаныңызға алғыс білдіреміз.

Құрылғыны қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.

Болашақта пайдалану үшін нұсқаулықты сақтап қойыңыз. Осы нұсқаулықты басқа қолданушылардың да оқығанына көз жеткізіңіз.

Егер құрылғы сатылса немесе басқа иеленушіге берілсе, немесе сіз тұрғылықты жеріңізді ауыстырып, құрылғыны қалдырсаңыз, жаңа иесі құрылғының жұмысымен және тиісті ескертулермен танысу үшін нұсқаулықты қалдырыңыз.

ҚАУІПСІЗДІК ШАРАЛАРЫ

ЖАЛПЫ АҚПАРАТ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ескертулер қауіпсіздік мақсатында ұсынылады. Газ плитасын орнату немесе пайдалану алдында оларды мұқият оқып шығыңыз

ӘРҚАШАН түпнұсқа қосалқы бөлшектерді пайдаланыңыз.

Құралды пайдаланар алдында пайдаланушы нұсқаулығындағы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз, өйткені сіз қауіпсіз орнату, пайдалану және қызмет көрсету үшін барлық қажетті нұсқауларды сақтауыңыз керек. Нұсқаулық үнемі сіздің жаныңыздан табылсын, өйткені болашақта ол сізге қажет болуы мүмкін.

ҚҰРЫЛҒЫНЫ қаптамадан шығарғаннан кейін құралдың бүлінбеуіне көз жеткізіңіз. Күмән пайда болған жағдайда, оны пайдаланбаңыз және құралыңызды сатып алған дүкеннің жақын орналасқан сервис орталығына хабарласыңыз. Қаптағыш компоненттерді, пластмасс пакеттерді, пенополистиролды, бұрағыштарды және т.б. балалардың қолы жететін жерлерде ешқашан қалдырмаңыз, себебі олар қауіпті болуы ықтимал.

БАЛАЛАР және физикалық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі жеткіліксіз және білімі бар тұлға құралды бақылаумен пайдалануы және қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқау беруі және осы құралды пайдалануға байланысты қауіптерді түсінуі тиіс.

БҮЛ құрылғының электр қауіпсіздігіне кепілдік беруге болады, егер тек электр плитасы электр қауіпсіздігі ережелеріне сәйкес дұрыс және тиімді жерге тұйықталған жағдайда. Күмән туындаған жағдайда, ол үшін білікті электррикті тарта отырып, жерге қосу тиімділігін әрдайым тексеріңіз. Дайындаушы жерге тұйықталмаған жүйеден туындаған зақымданулар үшін жауапты болмайды.

ЖҮЙЕ мен розеткалардың электр қуаты техникалық сипаттамалары бар тақтайшада көрсетілгендей, плитаның максималды қуатына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Күмән туындаған жағдайда білікті маманға хабарласыңыз.

ПЛИТАНЫ бірінші пайдаланған кезде белгілі бір пайдалану кезеңі аяқталғаннан кейін басылатын иіс бөлінуі мүмкін. Плитаны бірінші рет пайдаланған кезде үй-жайдың жақсы желдетілетініне және иістерді сезгіш адамдардың онымен дем алмайтынына көз жеткізіңіз, мысалы, терезені ашыңыз немесе сору желдеткішін пайдаланыңыз. Үй жануарларын бөлмеден иіс басылғанға дейін шығару ұсынылады. Бұл иіс плитаның уақытша өңделуі мен байлау элементтерінің болуына байланысты пайда болады, сондықтан кез келген ылғал оқшаулау арқылы сіңіріледі.

ТЕХНИКАЛЫҚ қызмет көрсету алдында негізгі сөндіргіштерді өшіріп, барлық реттегіштерді OFF күйіне бұрау керек, және құрылғының сөндірілгеніне көз жеткізіңіз.

АРТЫНДА және басқару панелінің астындағы жылыту және желдету үшін пайдаланылатын саңылаулар мен тесіктерді жабуға болмайды.

ПАЙДАЛАНУШЫ осы құралдың қуат кабелін алмастырмауы тиіс. Кабель бүлінген немесе ауыстыру қажет болған жағдайда сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ҚҰРАЛ арнайы құрастырылған мақсатына қарай пайдаланылуы тиіс. Кез келген басқа пайдалану тиісті емес және демек, қауіпті болып саналады. Өндіруші тиісті емес және жауапсыз пайдалану нәтижесінде пайда болған зақымданулар үшін қандай да бір жауапкершілікті көтермейді.

ЭЛЕКТР аспаптарын пайдалану кезінде бірқатар негізгі ережелерді сақтау қажет. Егер сіздің қолдарыңыз немесе аяқтарыңыз дымқыл болса, құралды ұстамау өте маңызды. Плитаны тазалау және т.б. үшін орнын ауыстыру кезінде желілік кабелін созып немесе зақымдап алмаңыз. Егер желілік кабелі зақымдалған болса плитаны қолданбаңыз, білікті электрикпен кеңесіңіз. Плитаны балаларға немесе құралды пайдалану нұсқаулықтарымен таныс емес адамдарға қараусыз пайдалануға бермеңіз.

ПЛИТАНЫҢ электр қорегін әрдайым өшіріңіз және тазалау және т. б. бастамас бұрын суытыңыз.

ӨРТ қаупі: плитаның бетінде заттарды сақтамаңыз.

КЕЗДЕЙСОҚ аударылып қалмас үшін, электр плиталарда немесе конфоркаларда түбі тегіс емес немесе майысқан ыдысты қолданбаңыз.

ҚУЫРУҒА арналған ыдысты қолданғанда, ыстық майды шашыратпау немесе төгіп алмау үшін ерекше сақ болу керек. Оларды қараусыз пайдалануға болмайды, өйткені қызып кеткен май қайнап, тұтануы мүмкін.

ОСЫ құралдың бөліктері, пісіру беттері, өшірілгеннен кейін біраз уақыт бойы жылуды сақтайды. Сондықтан осы беттерге қол тигізген кезде сақ болу керек.

ЖҰМЫС істеп тұрған құралдың жанында спирт, бензин және т.б. сияқты тез тұтанатын сұйықтықтарды ешқашан пайдаланбаңыз.

ПІСІРУ панеліне жақын шағын электр құралдарын пайдаланғанда, желі сымын ыстық бөлшектерден алыс ұстаңыз.

ҚҰРЫЛҒЫ пайдаланылмаса, реттеуіштердің OFF (ажыратылған) күйінде тұрғанында көз жеткізіңіз. Барлық ықтимал қауіпті бөліктердің қауіпсіздігін қамтамасыз етіңіз, ең алдымен, құралмен ойнай алатын балалар үшін.

ҚҰРАЛДЫ пайдалану кезінде қыздыру элементтері мен жұмыс камерасы есіктерінің кейбір бөліктері қатты қызады. Балалар оларға тимеуін қадағалаңыз.

ЕГЕР сіз бір фазалы қуат кабелін пайдалансаңыз, көлденең қиманың ең аз ауданы 10 мм² болуы керек. Үш фазалы кабель үшін көлденең қиманың ең аз ауданы 2,5 мм² құрауы керек.

СІЗ сатып алған құрылғы осы нұсқаулықта көрсетілгеннен сәл өзгеше болуы мүмкін.

ШЫНЫ тазалау үшін плитаның есіктерін қатты абразивті тазартқыштармен немесе өткір металл қырғыштармен пайдаланбаңыз, өйткені олар бетті тырнап, әйнектің жарылуына әкелуі мүмкін.

АШУ алдында кез-келген төгілуді қақпақтан алып тастау керек, ал қақпақты жаппас бұрын плитаның бетін салқындату керек.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Құралды қолданар алдында төмендегі сақтық шараларын оқып шығыңыз.

ӘРҚАШАН құрылғыны қолданған кезде келесі ережелерді сақтаңыз.

Пісіруді аяқтаған кезде немесе пешті пайдаланбаған кезде реттегіштерді OFF күйіне бұраңыз.

Тұмшاپештің есігін ашқан кезде, будың немесе жылудың жиналуын болдырмас үшін, оның алдында еңкеймеңіз еңкейтпеңіз.

Басқару тұтқаларын пайдаланған кезде жылу мен будан күйіп қалудан сақ болыңыз.

Тазартпас бұрын құрылғыны қуат қорегінен ажыратыңыз және суытып алыңыз.

Плитаны қоспас бұрын сөрелердің дұрыс тұрғанын тексеріңіз.

Аспапты таза ұстаңыз, себебі майдың жиналуы өртке әкелуі мүмкін.

Бактериялардың көбеюіне жол бермеу үшін тағаммен жұмыс жасаудың және гигиенаның негізгі қағидаларын ұстаныңыз.

Желдету саңылауларын таза және ашық ұстаңыз, саңылауларды жаппаңыз.

Құрылғыға техникалық қызмет көрсетуді білікті маман орындауы керек.

Тұмшापештің ішіндегі қыздырғыш элементтерге қол тигізбеңіз, себебі плита пайдалану кезінде қатты қызады.

ЕШҚАШАН келесі әрекеттерді жасамаңыз.

Тұмшापештің ішкі бетін ешқашан жұқалтырмен жаппаңыз, себебі бұл құрылғының қызып кетуіне әкелуі мүмкін.

Плита орнатылған жерде балаларды ешқашан қараусыз қалдырмаңыз, өйткені пайдалану кезінде және одан кейін барлық беттер ыстық болады.

Балаларға немесе құрылғыны білмейтін адамдарға оны қараусыз пайдалануға рұқсат бермеңіз.

Құрылғының кез-келген бөлігіне ешкімнің отыруына немесе тұруына жол бермеңіз.

Балалардың қолы жетуі мүмкін заттарды құрылғының үстінде ешқашан сақтамаңыз.

Ас пісіру панелі бетінде қараусыз ештеңе қалдырмаңыз.

Тұмшापеш сөрелерін ыстық болған кезде ұстамаңыз.

Тағамды жабық ыдыстарда қыздырмаңыз, өйткені қысым күшейіп, ыдыс жарылып кетуі мүмкін.

Ешқашан химиялық заттарды, тамақ өнімдерін, контейнерлерді құрылғыда немесе құрылғының үстінде немесе құрылғының үстіндегі шкафтарда немесе оттықтардың жанарғылардың қысыммен сақтамаңыз.

Ешқашан плитаның жанына немесе үстіне тез тұтанатын пластикалық заттарды қоймаңыз.

Табаға ешқашан оның көлемінің 1/3 бөлігінен артық май құймаңыз немесе қақпақ қолданыңыз.

ОРНАТУ

АСПАП

Аспапты қаптамадан шығару

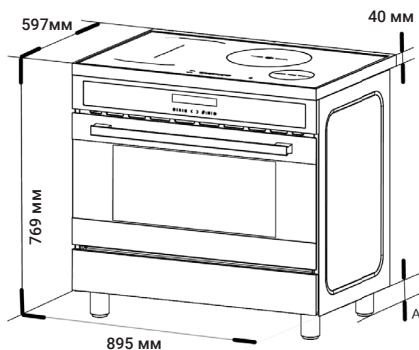
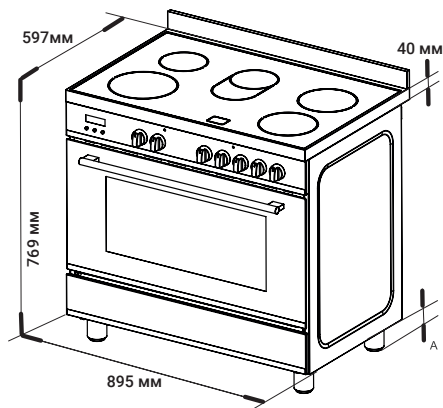
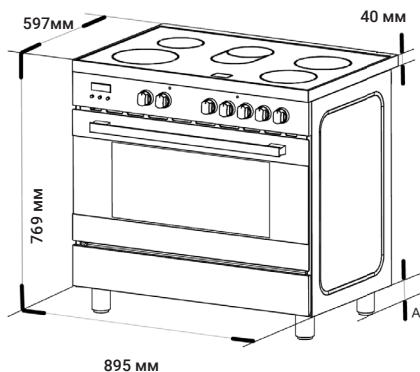
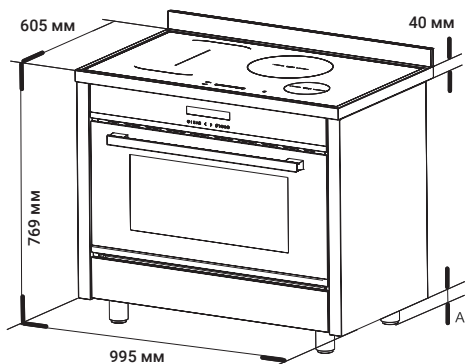
Аспапты қаптамадан шығарғаннан кейін оның күйін тексеріңіз. Құрылғыны тасымалдау кезінде зақымдалған болса, оны қоспаңыз. Қаптаманы қоршаған ортаға зиян тигізбейтін тәсілмен кәдеге жаратыңыз.

Зауыттық тақтайша

Құрылғының техникалық сипаттамаларын сақтау бөлімі қақпағының ішкі жағында орналасқан зауыттық тақтайшадан табуға болады. Құрылғыдан зауыттық тақтайшаны алмаңыз. Баптау мәндері құрылғының қаптама жапсырмасында көрсетілген.

Құрылғының өлшемдері

Көрсетілген өлшемдерге назар аударыңыз.



ОРНАТУ ОРНЫ

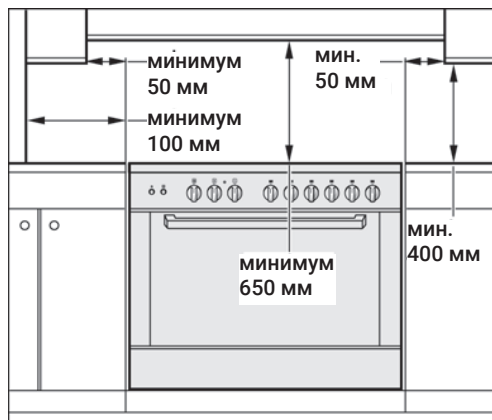
Бұл құралды тек жеткілікті желдетілетін үй-жайда және қолданыстағы ережелерге және желдетуге қойылатын талаптарға сәйкес орнатуға болады.

Жану үшін қажет ауа көлемі бір кВт қуат үшін 2 м³ / сағ-тан төмен болмауы керек екенін ескеріңіз («Жалпы қуат кВт» тақтайшасын қараңыз).

Құрылғыны орнатқанда, оны тазалау және техникалық қызмет көрсету үшін алға қарай тарту қажет болған жағдайда, соңғы орнатылатын жерде жеткілікті орын бар екеніне көз жеткізіңіз. Құрылғының астындағы еден берік және тұрақты болуы керек. Құрылғының тікелей артындағы қабырға плиткалар сияқты жанбайтын материалдан жасалуы керек. Егер құрылғыны орналастыру кезінде оны алға жылжыту қажет болса, реттелетін аяқтардың толығымен бұрап кіргізілгеніне көз жеткізіңіз.

Пештің жұмысы кезінде ол орнатылған бөлмеде жылу мен ылғал пайда болады. Ауа жақсы жеткізілетініне, терезе немесе есік арқылы табиғи желдету бар екеніне, немесе ауа сорғыш орнатылған көз жеткізіңіз. Желдетудің нашарлығы оттегінің жетіспеушілігіне әкелуі мүмкін, бұл сіздің денсаулығыңызға және пештің жұмысына қауіпті.

Егер плита ұзақ уақыт жұмыс істейтін болса, ауа ағынын арттыру үшін қосымша желдету қажет болады.



Пештің жанындағы жиһаз

Көршілес жиһаз панельдері жанбайтын материалдардан жасалуы керек.

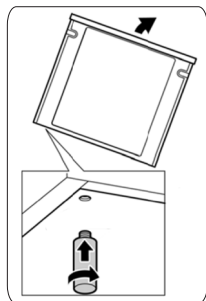
Көршілес жиһаздың алдыңғы бөліктері кем дегенде 90 °С температураға төзімді болуы керек.

Егер құрылғы басқа құрылғылардың жанына орнатылса, суретте көрсетілген ең аз қашықтықты сақтау керек.

ЕСКЕРТУ

Бұл құрылғы әрдайым реттелетін аяқтармен және модельге байланысты шашыраудан қорғайтын панельмен жабдықталған. Құрылғыны шашыраудан қорғайтын панельсіз де қолдануға болады.

РЕТТЕЛЕТІН АЯҚТАРДЫ ОРНАТУ



Реттеу алдында

- Алынатын барлық бөлшектерді, мысалы тіреуіш торлар, газ жанарғыларын алыңыз.
- Пештен керек-жарақтарды шығарыңыз.

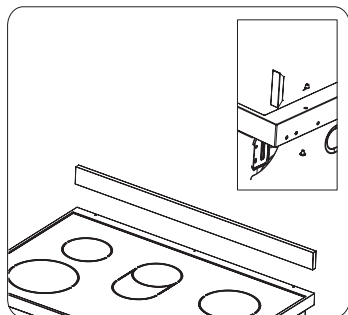
Келесі әрекеттерді орындаңыз

- Бір жағын еденнен сәл көтеріп, аспапты еңкейтіңіз.
- Панельдер орнатылған күйде, реттелетін аяқтарды құрылғының төменгі жағындағы орнату тесіктеріне бұраңыз.
- Процесті екінші жағынан қайталаңыз.

Құрылғыны теңестіру үшін газ бен электр қуатын қосқаннан кейін, аяқтың соңғы рететуін жасай аласыз.

Егер сізге құрылғыны жылжыту қажет болса, реттелетін аяқтарын толығымен ішке бұраңыз. Соңғы реттеулер басқа орнату процедуралары аяқталғаннан кейін ғана жасалады.

ШАШЫРАУДАН ҚОРҒАЙТЫН ПАНЕЛЬДІ ОРНАТУ



Келесі қадамдарды орындаңыз:

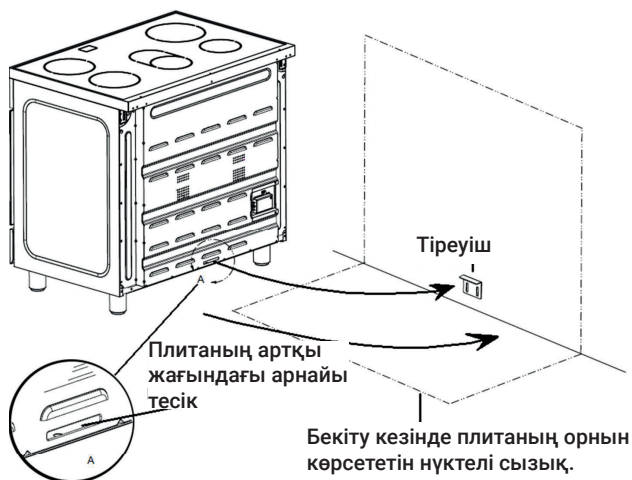
- Шашыраудан қорғайтын панельден орауыш және үлбірдіалып тастаңыз.
- Шашыраудан қорғайтын панельді құрылғының артына 2 бұрандамен бекітіңіз.
- Туынды нарықтағы түпнұсқа емес қақпақтарды пайдалануға тыйым салынады.

(Бұл аксессуар барлық модельдерде жоқ.)

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Бұл аспап негізде / тіректе орнатуға арналмаған.

АСПАПТЫ ҰСТАП ТҰРАТЫН ТІРЕУІШ



Тіреуіш (қабырға бекіткіші)



АСПАПТЫ ОРНАЛАСТЫРУ ЖӘНЕ ТЕҢЕСТІРУ

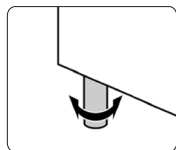
Аспапты орналастыру

Құрылғыны орнатқанда, тазалау және техникалық қызмет көрсету үшін құрылғыны алға жылжыту үшін жеткілікті орын бар екеніне көз жеткізіңіз.

Құрылғының астындағы бет берік және тұрақты болуы керек. Құрылғының артындағы қабырға плиткалар сияқты жанбайтын материалдан жасалуы керек.

Егер құрылғыны алға шығару қажет болса, реттелетін аяқтар толығымен дейін бұралғанына көз жеткізіңіз.

Аспапты теңестіру



Барлық басқа жұмыстарды аяқтағаннан кейін құралды туралаңыз. Ол үшін реттелетін аяқтарды бұраңыз.

ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ

Бұл құрылғы заңға сәйкес жерге тұйықталуы керек. Құрылғыны электр желісіне қоспас бұрын үйіңіздегі жерге қосу жүйесінің дұрыс жұмыс істеп тұрғандығын тексеріңіз.

Құрылғымен бірге берілген зауыттық тақтайшада көрсетілген құрылғының кернеуі мен қуаты электр желісіне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Электр қорегі жүйесі кем дегенде 3 мм түйіспелер ажыратуын өшіруге қабілетті қуатты қосқышпен қорғалуы қажет. Жасыл / сары жерге тұйықтау сымы ажыратқышпен үзілмегеніне көз жеткізіңіз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Бұл құрылғы жерге тұйықталуы керек.

Қауіпті болдырмау үшін осы жабдықты электрлік монтаждау жөніндегі немесе электр қондырғысымен байланысты кез келген жұмыстарды өндіруші уәкілеттік берген тұлғалар немесе тиісті біліктілігі бар адамдар ғана жүзеге асыруы керек.

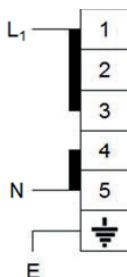
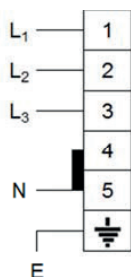
Желілік кабельді қосу

Аспап тікелей қуат қорегіне қосылған жерде түйіспелі саңылауы бар бір полюсті айырғыш қажет. Қажет болса, кернеудің III санатында көрсетілген шарттарға сәйкес толық өшіруге кепілдік беру керек. Бұл жағдайда жерге тұйықтау кабелі алынып тасталады.

Желілік қуат кабелін ауыстыру

Желілік кабельді ауыстыру артқы панель арқылы жүзеге асырылады. Желілік кабель келесі типтес болуы керек:

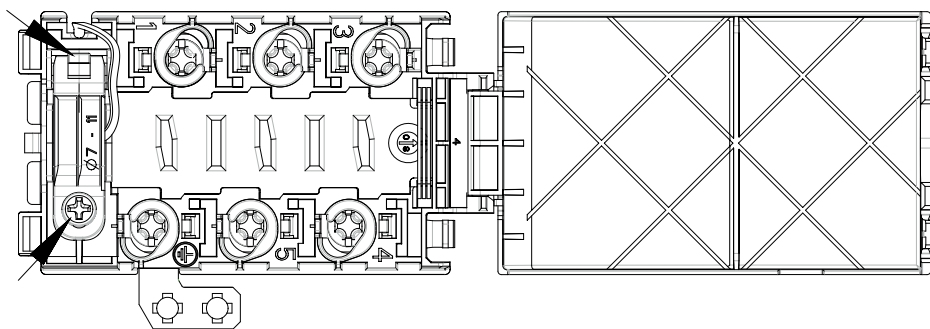
- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| • 380-415V 3N~ | • 220-240V |
| • H05RR-F | • H05RR-F |
| • H05VV-F / 5×2.5mm ² | • H05VV-F / 3×4mm ² |
| • H05RN-F | • H05RN-F |
| • H07RN-F | • H07RN-F |



Құрылғыны тазалауға тартып алу үшін қуат кабелін сәл керілген қалпында қалдырыңыз.

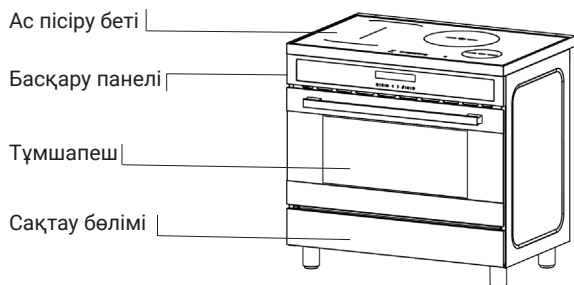
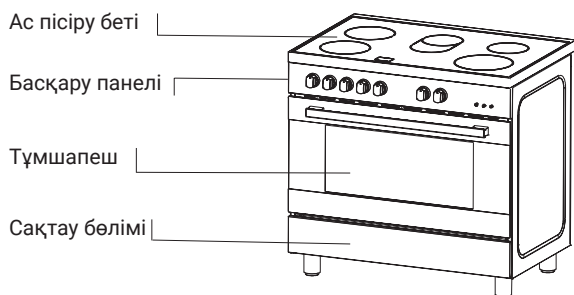
Келесі әрекеттерді орындаңыз.

1. Артқы панельді алыңыз.
2. Кабельді ұстап тұратын терминал блогындағы бұранданы бұрап алыңыз.
3. Бұрандалы қысқыштарды босатып, бірдей ұзындықтағы жаңа кабельге ауыстырыңыз.
Кабель көрсетілген сипаттамаларға сәйкес келуі керек.
4. Сары-жасыл сымды  ағытпаға қосыңыз. Бұл сым қалған сымдардан кемінде 10 мм ұзын болуы керек.
5. Көк бейтарап сымды N ағытпасына қосыңыз.
6. Қоңыр қуат сымын L ағытпасына қосыңыз.



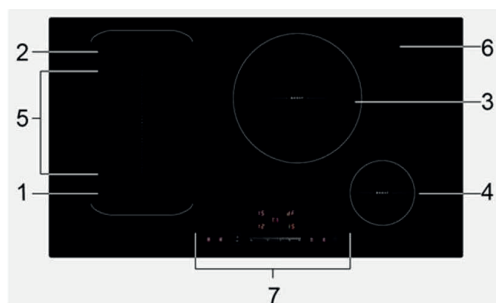
ҚҰРЫЛҒЫ СИПАТТАМАСЫ

БӨЛШЕКТЕРДІҢ АТАУЫ



АС ПІСІРУ БЕТІ

Индукциялық бет



1. Қуаты 1800/3000 Вт аймақ
2. Қуаты 1800/3000 Вт аймақ
3. Қуаты 3000/4000 Вт аймақ
4. Қуаты 1400/2000 Вт аймақ
5. Икемді аймақ – 3000/4000 Вт
6. Шыны бет
7. Басқару панелі

№ 66/2014 (ЕО) Табысталған Реттемесіне сәйкес тұрмыстық электр плитасына арналған кесте: EN 60350-2: 2013 стандартына сәйкес есептелген энергияны тұтыну.

Сәйкестендіру моделі	Техникалық сипаттамалары бар тақтайшаны қараңыз			
Ас пісіру бетінің үлгісі	Аймақтар			
Тамақ дайындауға арналған аймақтар			5	
Қыздыру жүйесінің түрі			Индукциялық плита	
Аймақтың контуры бойынша тамақ дайындау	3 =		28,0	см
	4 =		15,0	см
Тамақты аймақтың контуры бойынша емес дайындау	1	L W	20,0 23,0	см см
	2	L W	20,0 23,0	см см
	5	L W	40,0 23,0	см см
Бір ауданға энергияны тұтыну	Электрлік ас пісіру беті ЕО		1 = 210,4 2 = 210,4 3 = 199,7 4 = 189,8 5 = 211,7	Вт / кг Вт / кг Вт / кг Вт / кг
Плитаның қуат тұтынуы	Электрлік плита ЕО		204,4	Вт / кг

ПЛИТА (ЖАЛПЫ ҚУАТЫ)

7,4 кВт

ПЕШ (ЖАЛПЫ ҚУАТЫ)

2,94 кВт

МАКСИМАЛДЫ ҚУАТЫ

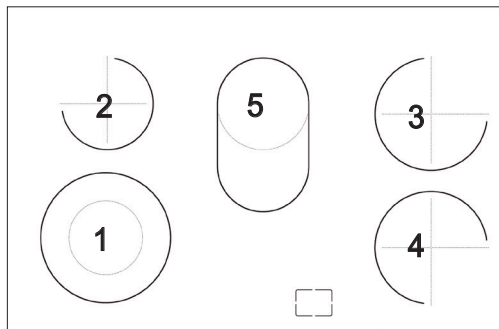
10,34 кВт

КЕРНЕУ

220-240В~50-60Гц

380- 415В 3N~50-60Гц

Керамикалық бет



1. 1000/2200 Вт
2. 1200 Вт
3. 1800 Вт
4. 1800 Вт
5. 1100/2000 Вт

№ 66/2014 (ЕО) Табысталған Реттемесіне сәйкес тұрмыстық электр плитасына арналған кесте: EN 60350-2: 2013 стандартына сәйкес есептелген энергияны тұтыну.

Сәйкестендіру моделі	Техникалық сипаттамалары бар тақтайшаны қараңыз			
Ас пісіру бетінің үлгісі	Аймақтар			
Тамақ дайындауға арналған аймақтар			5	
Қыздыру жүйесінің түрі			Индукциялық плита	
Аймақтың контуры бойынша тамақ дайындау	1 = ϕ 2 = ϕ 3 = ϕ 4 = ϕ		22,0 15,5 19,0 19,0	см см см см
Тамақты аймақтың контуры бойынша емес дайындау	5	L W	26,0 15,5	см см
Бір ауданға энергияны тұтыну	Электрлік ас пісіру беті ЕО		1 = 190,5 2 = 218,0 3 = 203,0 4 = 201,4 5 = 220,4	Вт / кг Вт / кг Вт / кг Вт / кг Вт / кг
Плитаның қуат тұтынуы	Электрлік плита ЕО		206,6	Вт / кг

ПЛИТА **9 кВт**

МАКСИМАЛДЫ ҚУАТЫ

11,94 кВт

ПЕШ **2,94 кВт**

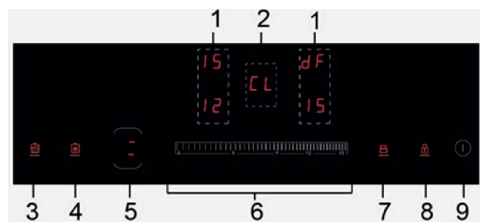
КЕРНЕУ

220-240В~50-60Гц

380- 415В 3N~50-60Гц

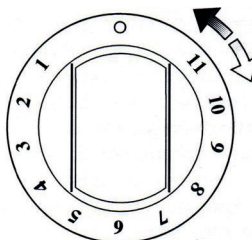
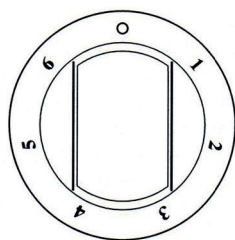
БАСҚАРУ ПАНЕЛІ / РЕТТЕГІШТЕР

Басқару панелі



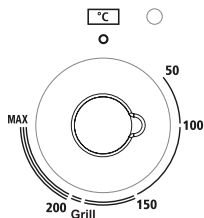
1. Қыздыру аймағын таңдау
2. Таймер
3. Қайнату
4. Жылуды сақтау
5. Икемді аймақты басқару
6. Қуат/таймер сенсоры
7. Жылдам қыздыру батырмасы
8. Басқаруды бұғаттау
9. ҚОСУ/ӨШІРУ

Конфоркалардың реттегіштері (модельге байланысты)



Тұмшапеш реттегіштері

Температура реттегіші



ОРНАТУ

50 - MAX

50 - Grill

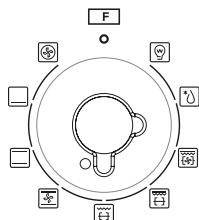
СИПАТТАМА

Тұмшапеш диапазоны °C

Гриль диапазоны °C

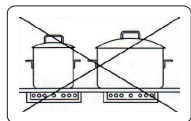
Режимдер реттегіші

Қажетті пісіру режимін орнату үшін осы реттегішті пайдаланыңыз.

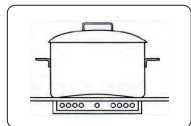


БЕТТІ ПАЙДАЛАНУ КЕЗІНДЕГІ ЕСКЕРТУЛЕР

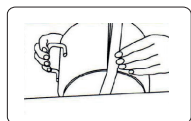
КЕРАМИКАЛЫҚ БЕТТІ пайдалану



Асты тиімді даярлау және энергияны үнемдеу үшін тек қолайлы кәстрөлдерді пайдалану керек. Табалар диаметрі қолданылатын жұмыс аймағымен бірдей болуы керек.



Ас пісіру беті диаметрі және қуаты әртүрлі жұмыс аймақтарымен жабдықталған. Позициялар нақты көрсетілген. Қыздыру тек пісіру бетінде белгіленген диаметрлер шегінде жүреді.



Кәстрөлдің түбі дұрыс пішінін суық күйде тексеруге болады. Түбінің ортасын үстелдің тік жиегіне бұрышпен қойып, олардың арасына бірнеше қағаз жолағын салыңыз. 5-10 парақ эмальданған болаттан жасалған кәстрөлге, 2-5 жолақ тот баспайтын болаттан жасалған кәстрөлге керек (үлкен кәстрөлдер немесе табалар үшін көбірек жолақ қолданылады).

Түбі тегіс емес ыдыстарды қолдануға болмайды, өйткені олар керамикалық бетті тырнауы мүмкін. Қолданар алдында табаның түбі таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Суық кәстрөлдің төменгі жағы аздап ойыс (майысқан) болуы мүмкін, өйткені қызған кезде ол кеңейіп, плитаның бетіне тегіс түседі. Бұл жылууды жақсы таратуға мүмкіндік береді.

Табаның түбінің ең тиімді қалыңдығы 2-3 мм, эмальданған болат үшін 4-6 мм, тот баспайтын болат үшін көп қабатты.

Бұл ережелер өте маңызды. Егер олар орындалмаса, онда ережелерді сақтамау жылу мен энергияның жоғалуына әкеледі, ал табаға сіңірілмеген жылу плитаға, корпусқа және айналасындағы шкафқа таралады.

АС ПІСІРУ БЕТІН пайдалану

Плитаны бірінші рет қолданған кезде ащы, күйдіргіш иіс шығуы мүмкін. Бірнеше рет қолданғаннан кейін иіс толығымен жоғалады.

Әрбір пісіру аймағы үшін аспаптың басқару панелінде әртүрлі температуралық деңгейлерді орнатуға арналған реттегіштер бар.

Әдеттегі ас даярлау үшін кәстрөлді плитаның қажетті аймағына қойып, реттегішті максималды қыздыруға орнатыңыз.

Басқару панеліндегі ескерту көрсеткіші пісіру аймағының қосулы немесе өшірулі екенін хабарлайды.

Кейбір жұмыс беттерінде алдыңғы екі пісіру аймағының арасында анықтағыш бар, ол бір немесе бірнеше пісіру аймағы 60 °C температурасынан жоғары көтерілген кезде жанады. Анықтағыш жұмыс аймағының температурасы 60 °C-тан төмендеген кезде ғана сөнеді.

Бірнеше минуттан кейін, табаның ішіндегісі қайнаған кезде, сұйықтық шашырап кетпеуі және жылу жоғалмау үшін сұйықтық мөлшеріне байланысты реттегішті төменгі позицияға бұраңыз.

ЭЛЕКТРЛІК БЕТТІ пайдалану

Электр плитасын бірінші рет қолданған кезде немесе ұзақ уақыт пайдаланылмағаннан кейін, реттегішті 1-ге бұраңыз және бетті шамамен 20 минут қыздырыңыз, ол ішкі оқшаулағыш материал сіңіретін кез-келген ылғалды жою үшін керек.

- Табаның түбін платаға қоймас бұрын құрғатыңыз.
- Плитаны таба қойылғаннан кейін ғана қосыңыз.

Электрконфорка реттегішпен басқарылады. Плитаны қосу үшін реттегішті 1-позицияға бұраңыз. Басқару панеліндегі ескерту индикациясы сізге плитаның қосылған немесе өшірілгенін хабарлайды.

ЕКІКОНТУРЛЫ АЙМАҚТЫ пайдалану

Аймақтар энергия реттегіштерімен басқарылады.

Бірінші контурды іске қосу үшін реттегішті 1-ден 11-ге дейін бұраңыз.

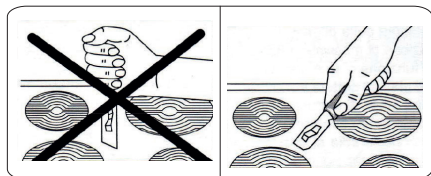
Екінші контурды іске қосу үшін реттегішті 11 санынан ары бұраңыз.

Бір контурлы жұмысқа оралу үшін реттегішті нөлге, содан кейін қажетті санға орнатыңыз.

СТЕКЛОКЕРАМИКАЛЫҚ БЕТТІ пайдалану

Жұмыс бетін тазарту үшін үйдегі шыныларды тазарту үшін қолданылатын сақтық шараларын сақтау керек. Алюминий кәстрөлдердің түбі салдарынан пайда болған кішкентай дақтарды сірке суымен кетіруге болады.

Пісіру кезінде қанттың жұмыс бетіне түспеуін қадағалаңыз, егер ол түссе, пешті сөндіріп, салқындағанға дейін ыстық сумен шайыңыз.



Ас даярлағаннан кейін күйдірілген қант дақтары пайда болған жағдайда, пісіру беті салқындағанға дейін оларды қалақшамен немесе пышақпен тазалаңыз.

Анықтамалық кесте

Нақты баптаулар тағамның мөлшері мен сапасына және ыдыстың түріне байланысты.

Позиция		Қыздыру қарқындылығы	Пайдаланылуы
0	0	Өшіру	
1-2	1	Ең баяу	Сары майды, шоколадты және т. б. еріту үшін Аз мөлшерде сұйықтықты жылыту үшін.
3-4	2	Баяу	Сұйықтықтың көп мөлшерін жылыту үшін. Баяу дайындалатын кремдер мен тұздықтарды дайындау үшін.
5-6	3	Орташа-баяу	Мұздатылған тағамдарды жібіту және бұқтырылған тағамдарды дайындау, қайнаған сұйықтықта дайындау немесе төмен температурада пісіру үшін.
7-8	4	Орташа	Азық-түліктерді қайнату, нәзік ет пен балықты қуыру үшін.
9-10	5	Жоғары	Үлкен ет сорпаларын, жанышталған ет пен стейктерді бұқтыру үшін.
11	6	Ең жоғары	Көп мөлшерде суды қайнату мен қуыру үшін.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Плитаның беті өте берік болса да, ол сынбайтын және бүлінбейтін бет емес, әсіресе егер оған қатты немесе үшкір заттар белгілі бір күшпен құласа. Егер бет сынса немесе жарылған болса, плитаны пайдаланбаңыз; дереу сервистік қызметке хабарласыңыз.

ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ

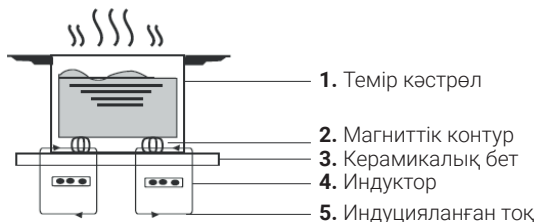
БІРІНШІ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

Қауіпсіздік туралы ескертулерге ерекше назар аударып, осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.

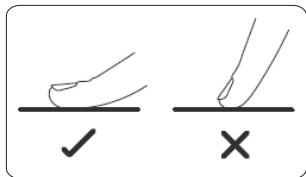
Индукциялық ас пісіру плитасында болуы мүмкін қорғаныс үлбірді алып тастаңыз

Индукциялық ас пісіру беті

Индукциялық ас пісіру беті – бұл қауіпсіз, озық, тиімді және үнемді тағам дайындау технологиясы. Ол әйнек бетін жылыту арқылы емес, тікелей кәстрөлге жылу шығаратын электромагниттік тербелістердің арқасында жұмыс істейді. Шыны тек кәстрөл оны қыздыратындықтан ғана қызады.



Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану



- Құрылғы жанасуға жауап береді сондықтан сізге күш салудың қажеті жоқ.
- Саусақ ұшын емес, саусақ жастықшасын қолданыңыз.
- Әр жанасу сигналмен бірге жүреді.
- Сенсорлық аймақтардың таза, құрғақ және оларда ешқандай заттар (ыдыс-аяқ, сүлгі және т.б.) орналаспағанына көз жеткізіңіз.

ДҰРЫС ЫДЫСТЫ ТАҢДАУ

Ыдыстың магниттік тесті

Сіз өзіңіздің ас үй ыдысыңыздың жарамдылығын магниттік тест арқылы тексере аласыз. Магнитті ыдыстың түбіне қарай жылжытыңыз. Егер ол тартылса, кәстрөл индукцияға жарамды. Егер сізде магнит болмаса:

1. тексергіңіз келетін ыдысқа біраз су құйыңыз;
2. *Ас даярлауды бастау* бөліміндегі нұсқауларды орындаңыз;
3. егер дисплейде  жыпылықтамаса және су қызса, онда кәстрөл жарайды.

Келесі материалдардан жасалған ыдыс жарамсыз: тот баспайтын таза болат, магниттік негізі жоқ алюминий немесе мыс ыдыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

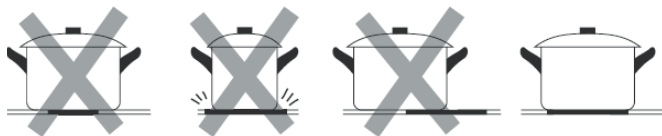
Тек индукциялық панельге арналған түбі бар ыдыс-аяқтарды пайдаланыңыз. Индукция  таңбасын қаптамадан немесе табаның түбінен іздеңіз.

Ыдысты таңдау

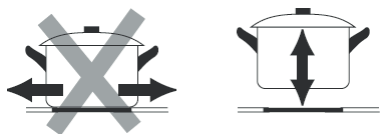
Тегіс емес жиектері немесе иілген негізі бар ыдыстарды пайдаланбаңыз.



Табаның негізі тегіс, шыныға толығымен жанасатынын және конфоркалардың өлшемімен бірдей екеніне көз жеткізіңіз. Диаметрі таңдалған аймақтың көрсетілген контурына тең кәстрөлдерді қолданыңыз. Кеңірек кәстрөлді қолданған кезде максималды энергия тиімділігі қолданылады. Тарлау кәстрөлді қолданған кезде тиімділігі ойлағаннан төмен болуы мүмкін. Ас пісіру панелі 140 мм-ден кіші ыдыс-аяқтарты анықтамауы мүмкін. Кәстрөлді әрқашан конфорканың ортасына дәл келтіріңіз.



Шыныны сырып алмау үшін әрқашан индукциялық плитадан кәстрөлдерді көтеріп алыңыз.

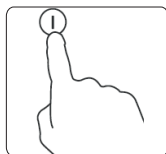


Ыдыс түбінің өлшемдері

Белгілі бір шекке дейін пісіру аймақтары табаның диаметріне автоматты түрде бейімделе алады. Алайда, табаның түбін тиісті пісіру аймағына сәйкес минималды диаметрі болуы керек. Плитаның максималды тиімділігіне қол жеткізу үшін кәстрөлді пісіру аймағының ортасына орнатыңыз.

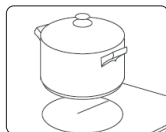
Ас даярлау аймағы	Индукциялық ыдыс негізінің диаметрі	
	Минимум (мм)	Максимум (мм)
1,2	140	220
3	220	300
4	120	160
Икемді аймақ	220	220/400

АС ДАЯРЛАУДЫ БАСТАУ ①



1. ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасын басыңыз.

Қосылғаннан кейін дыбыстық сигнал естіледі, таймердің басқару тұсы **CL** көрсетеді, қыздыру режимін таңдау тұсы **00** көрсетеді, бұл индукциялық панельдің күту режиміне өткенін көрсетеді.

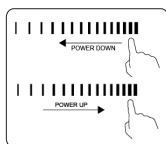


2. Пісіру аймағына қолайлы кәстрөлді орнатыңыз.

Табаңың түбі мен пісіру аймағының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.



3. Қыздыру аймағын таңдау батырмасы және сіз саусағыңызды тигізген анықтағыш жыпылықтайды.



4. Қыздыру күйін баптау межелігін қолданып реттеңіз.

Егер сіз 1 минут ішінде қыздыру күйін таңдамасаңыз, индукциялық плита автоматты түрде өшеді. Сізге 1-ші кезеңнен қайта бастау керек. Қыздыру күйін пісіру кезінде кез келген уақытта өзгертуге болады.

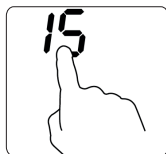
Егер дисплейде анықтағыш $\geq \underline{\quad} \leq$, қыздыру күйі кезекпен жыпылықтаса бұл мынаны білдіреді:

- сіз ыдысты қажетті пісіру аймағына қоймадыңыз немесе,
- сіз қолданатын ыдыс индукциялық панельге сәйкес келмейді немесе,
- ыдыс тым кішкентай немесе жұмыс аймағының ортасында дұрыс орналаспаған.

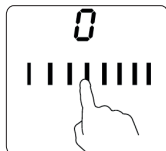
Егер плитада қолайлы ыдыс болмаса, қыздыру болмайды.

Егер қолайлы ыдыс орнатылмаған болса, дисплей 1 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

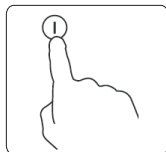
АС ДАЯРЛАУДЫ АЯҚТАУ



1. Өшіру керек таңдалған қыздыру аймағының реттегішін түртіңіз.



2. Баптау межелігін түрту арқылы пісіру аймағын өшіріңіз. Дисплейде **00** көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.



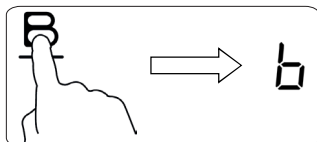
3. ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасын түрту арқылы бүкіл ас пісіру бетін өшіріңіз.



4. **H** қай пісіру аймағы ыстық екенін және оған қол тигізбеу керектігін көрсетеді. Бет қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде ол жоғалады. Ыстық бетті энергияны үнемдеу үшін де пайдалануға болады. Егер сіз кәстрөлдерді жылытқыңыз келсе, әлі ыстық аймақты қолданыңыз.

ЖЫЛДАМ ҚЫЗДЫРУ ФУНКЦИЯСЫ **B**

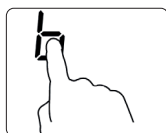
Жылдам қыздыруды қосу



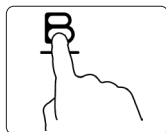
Таңдалған қыздыру аймағының басқару батырмасын түртіңіз.

Жылдам қыздыру **B** батырмасын басыңыз, аймақ анықтағышы **b**-ны көрсетеді және қуат максимумға жетеді.

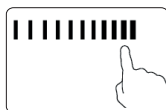
Жылдам қыздыруды жою



Жылдам қыздыру жою үшін, қыздыру аймағын таңдау батырмасын басыңыз.



Жылдам қыздыру батырмасын түртіңіз, сонда пісіру аймағы бастапқы күйге оралады.

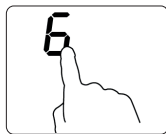


Немесе баптау межелігін түртіңіз, және пісіру аймағы таңдалған қуатқа оралады.

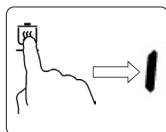
- Функция барлық пісіру аймақтарында жұмыс істеді.
- 5 минуттан кейін пісіру аймағы бастапқы күйге оралады.
- 1-ші пісіру аймағында жылдам қыздыру қосылған кезде, 2-ші аймақ автоматты түрде 2-ші қуат деңгейімен шектеледі және керісінше.
- Егер қыздырудың бастапқы күйі 0 болса, онда 5 минуттан кейін ол 15-ке оралады.

ЖЫЛУДЫ САҚТАУ ФУНКЦИЯСЫ

Жылуды сақтау функциясын қосу

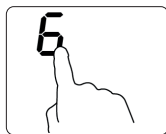


Қыздыру аймағын таңдау батырмасын басыңыз.

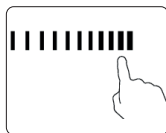


Жылуды сақтау  батырмасын басқан кезде таңдалған аймақтың анықтағышында **I** көрсетіледі.

Жылуды сақтау функциясын болдырмау



Қыздыру аймағын таңдау батырмасын басыңыз.



Немесе баптау межелігін түртіңіз, және пісіру аймағы таңдалған қуатқа оралады.



Функцияларды басқару батырмаларын  немесе **B** басқан кезде плита бұрын таңдалған күйге оралады.

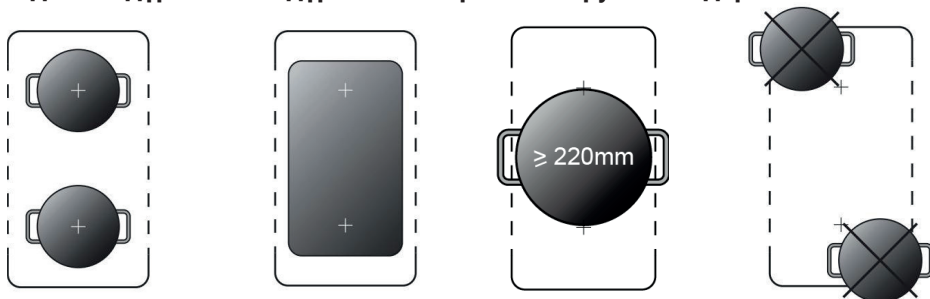
ИКЕМДІ АЙМАҚ

Бұл аймақты пісіру қажеттіліктеріне байланысты бір немесе екі бөлек аймақ ретінде пайдалануға болады.

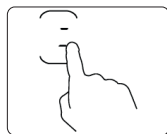
Икемді аймақ екі бөлек индуктордан тұрады, оларды бөлек басқаруға болады. Бір аймақ ретінде қолданған кезде, ыдысты икемді аймақ бойынша бір аймақтан екінші аймаққа ауыстыруға болады, және аймақтың бастапқы қуат деңгейі сақталады, ал ыдыспен жабылмаған бөлік автоматты түрде сөнеді.

Ыдыс-аяқтың бір пісіру аймағының ортасында орналасқанына көз жеткізіңіз. Үлкен, сопақша, тікбұрышты немесе ұзартылған ыдыс болған жағдайда, оны екі таңбаны да жабатын етіп пісіру аймағының ортасына қойыңыз.

Ыдысты дұрыс және дұрыс емес орналастыру мысалдары.



Бір үлкен аймақ ретінде қосу

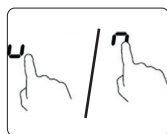


Икемді аймақты бір үлкен аймақ ретінде іске қосу үшін арнайы батырмаларды басыңыз. Қуаты кез-келген басқа қалыпты аймақ сияқты реттеледі.

Егер кәстрөл алдыңғы жағынан артқы жағына ауысса (немесе керісінше), икемді аймақ бастапқы қуатты сақтай отырып, ыдыстың жаңа орнын автоматты түрде анықтайды.

Тағы бір табаны қосу үшін тағы бір рет арнайы батырманы басыңыз, сол кезде аймақ ыдысты анықтайды.

Екі бөлек аймақ ретінде қосу



Икемді аймақты әр түрлі қуат күйі бар екі түрлі аймақ ретінде пайдалану үшін арнайы түймелерді басыңыз.

БАСҚАРУДЫ БҰҒАТТАУ (БАЛАЛАРДАН ҚОРҒАУ)

Байқаусыз пайдалануды болдырмау үшін (мысалы, балалар пісіру аймақтарын байқаусыз қосу), сіз басқару элементтерін бұғаттай аласыз. Басқару элементтері бұғаттаулы кезде, ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасынан басқа барлық басқару элементтері өшіріледі.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Ерекше жағдайларда индукциялық панельді ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасымен өшіруге болады, бірақ келесі жұмыс кезінде панельді бұғаттаудан шығару керек.

Бұғаттау

Басқару тақтасын бұғаттау батырмасын басыңыз. Таймер анықтағышында **Lo** жазуы пайда болады.

Бұғаттаудан шығару

Индукциялық панельдің қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Басқару тақтасын бұғаттау батырмасын біраз уақыт басып тұрыңыз, содан кейін индукциялық панель бұғаттаудан шығарылады.

ҚЫЗЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ

Температураның бергіші, индукциялық ас пісіру панелінің температурасын басқара алады. Жоғары температурада индукциялық ас пісіру панелі автоматты түрде жұмысын тоқтатады.

ПАНЕЛЬДЕГІ ҰСАҚ ЗАТТАРДЫ АНЫҚТАУ

Егер ас пісіру панелінде кішкентай заттар немесе магниттік емес кәстрөлдер (мысалы, алюминий), сондай-ақ басқа да ұсақ заттар (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) қалса, ас пісіру панелі автоматты түрде 1 минутқа күту режиміне өтеді. Желдеткіш индукциялық ас пісіру панелін тағы 1 минут салқындатуды жалғастырады.

АВТОМАТТЫ ӨШІРУ

Автоматты өшіру функциясы индукциялық плитаның қауіпсіздігін қамтамасыз етуге арналған. Егер сіз ас әзірлеу кезінде өшіруді ұмытып кетсеңіз, ол автоматты түрде өшеді. Әр түрлі қуат деңгейлері үшін үнсіз келісім бойынша жұмыс уақыты төмендегі кестеде көрсетілген:

Қуат деңгейі	Жылуды сақтау	1~5	6~10	11~14	15
Үнсіз келісім бойынша орнатылған жұмыс уақыты (сағат)	2	8	4	2	1

Егер ыдысты алып тастасаңыз, индукциялық ас пісіру панелі жылуды дереу тоқтатады, және 2 минуттан кейін плита автоматты түрде өшеді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жүрекширатқышы бар адамдар осы құрылғыны қолданар алдында дәрігермен кеңесу керек.

ТАЙМЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

Таймерді екі түрлі жолмен қолдануға болады.

Оны минуттық таймер ретінде пайдалануға болады. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыттан кейін пісіру аймағын өшірмейді.

Белгіленген уақыт өткеннен кейін оны пісіру аймағын өшіруге орнатуға болады.

Таймерді 99 минутқа орнатуға болады.

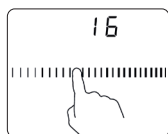
МИНУТТЫҚ ТАЙМЕР

Егер сіз қандай да бір аймақты таңдамасаңыз



Егер сіз пісіру аймағын таңдамаған болсаңыз да, минуттық таймерді қолдана аласыз.

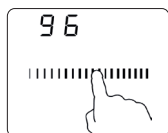
Таймерді басқару батырмасын басыңыз, таймер дисплейінде **10** саны пайда болады және **0** жыпылықтайды.



Уақытты қою үшін баптау межелігін басу арқылы орнатыңыз (мысалы, 6).



Таймерді басқару батырмасын қайтадан басыңыз, экранда жыпылықтаған **1** саны пайда болады.



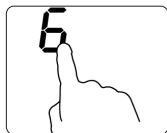
Уақытты қою үшін баптау межелігін басу арқылы орнатыңыз (мысалы, 9), содан кейін таймер **96** минутқа орнатылады.



Дыбыстық сигнал 30 секунд бойы шылдырлайды, ал таймер анықтағышы уақытты орнату аяқталғаннан кейін **00**-ді көрсетеді.

АЙМАҚТАРДЫ ӨШІРУ ҮШІН ТАЙМЕРДІ БАПТАУ

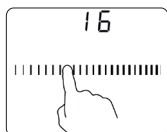
Егер таймер бір аймаққа орнатылса



Таймерді орнатқыңыз келетін қыздыру аймағын таңдау батырмасын түртіңіз.



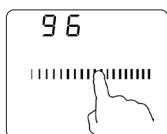
Таймерді басқару батырмасын басыңыз, таймер дисплейінде **10** саны пайда болады және **0** жыпылықтайды.



Уақытты қою үшін баптау межелігін басу арқылы орнатыңыз (мысалы, 6).



Таймерді басқару батырмасын қайтадан басыңыз, экранда жыпылықтаған **1** саны пайда болады.



Уақытты қою үшін баптау межелігін басу арқылы орнатыңыз (мысалы, 9), содан кейін таймер **96** минутқа орнатылады.



Уақытты орнатқаннан кейін дереу кері санақ басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі, ал таймер анықтағышы 5 секунд бойы жыпылықтайды.



Аймақтың таңдалғанын көрсететін қуат деңгейі индикаторының жанында қызыл нүкте жанады.



Ас даярлау таймері аяқталғаннан кейін тиісті ас пісіру аймағы автоматты түрде өшеді.

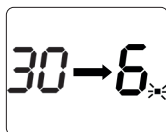
ЕСКЕРТУ

Егер басқа пісіру аймақтары егер бұрын қосылған болса, олар жұмысын жалғастыра-

Егер таймер бірнеше аймақта орнатылса



Бірнеше пісіру аймақтары үшін уақытты орнату кезінде бір мезгілде тиісті пісіру аймақтарының нүктелері қосылады. Минуттар дисплейінде минуттық таймер көрсетіледі. Тиісті аймақтың нүктесі жыпылықтайды.



Кері санақ таймері аяқталғаннан кейін тиісті аймақ өшіріледі. Содан кейін экранда жаңа минуттық таймер пайда болады, және сәйкес аймақтың нүктесі жыпылықтайды.

Қыздыру аймағын таңдау батырмасын басыңыз, тиісті анықтағыш таймер анықтағышында көрсетіледі.

ҚАЙНАТУДЫ БАҚЫЛАУ ФУНКЦИЯСЫ

Сіз бұл функцияны суды қайнату үшін пайдалана аласыз, және ол сізге қайнаған су туралы еске салады.

Қайнаған суды еске салу функциясын қосу



Қыздыру аймағын таңдау түймесін басыңыз.

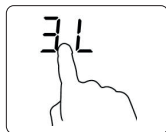
Қайнауды реттеу  батырмасын басқан кезде аймақ индикаторында **2L** көрсетіледі.

Батырманы  қайта басқан кезде, аймақ индикаторында **3L** көрсетіледі.

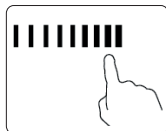
Батырманы  үшінші рет басқан кезде, аймақ индикаторында **5L** көрсетіледі.

Батырманы  төртінші рет басқан кезде, аймақ индикаторында **0** көрсетіледі..

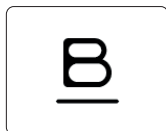
Қайнаған суды еске салу функциясын болдырмау



Қыздыру аймағын таңдау түймесін басыңыз.



Егер баптау межелігін басса, пісіру аймағы бұрын таңдалған баптауға оралады.



Сондай-ақ, функциялар батырмасын басуға болады, пісіру аймағы бұрын таңдалған баптауға оралады.

Пісірудің басында судың температурасы тым жоғары немесе тым суық болмауы өте маңызды, өйткені бұл соңғы нәтижеге әсер етуі мүмкін.

Су қайнағаннан кейін бірқатар дыбыстық сигналдар шығып, аймақ анықтағышы жыпылықтай бастайды. Содан кейін батырмасын  басыңыз. Үнсіз келісім бойынша 9-шы қуат деңгейі көрсетіледі.

Функция тек 3-ші жұмыс аймағында жұмыс істей алады.

Диаметрі таңдалған аймақтың көрсетілген сызығына сәйкес келетін табаны қолданыңыз.

Шойын ыдысты пайдаланбаңыз.

Ыдыстың қақпағын бетке қоймаңыз.

Егер 3-ші жұмыс аймағының жылдам қыздыру функциясы іске қосылса, 4-ші жұмыс аймағында функциялар саны шектеулі болады.

ПЛИТАДА ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША НҰСҚАУЛАР

Ас даярлау бойынша кеңестер

Тамақ қайнаған кезде температураны төмендетіңіз.

Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтау арқылы энергияны үнемдейді.

Пісіру уақытын азайту үшін сұйықтық немесе май мөлшерін азайтыңыз.

Пісіруді жоғары температурада бастаңыз және ыдыс қызған кезде қуатын азайтыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қуырған кезде абай болыңыз, өйткені майлар өте тез қызады, әсіресе егер сіз тез қызуды пайдалансаңыз. Өте жоғары температурада майлар өздігінен тұтанады, бұл үлкен өрт қаупін тудырады.

Күрішті жай қайнату арқылы даярлау

Жайлап қайнату шамамен 85 С-тан төмен температурада жүреді, көпіршіктер мезгіл-мезгіл пісіру сұйықтығының бетіне көтеріледі. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік бұқтырылған тағамдарды дайындау үшін өте маңызды, өйткені хош иістер тағам қатты қайнатылмағанда ашылады. Сондай-ақ, жұмыртқа негізіндегі және ұн қосылған тұздықтарды қайнау температурасынан төмен пісіру керек.

Кейбір тағамдар, соның ішінде күрішті сіңіру әдісімен пісіру, ұсынылған уақытта тағамды дұрыс дайындау үшін, жоғары температура қажет болуы мүмкін.

Шырынды хош иісті қоңыр стейк даярлау

Даярламас бұрын, етті бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қалдырыңыз.

Түбі қалың табаны алдын ала қыздырыңыз. Стейкті екі жағынан маймен майлаңыз. Ыстық табаға аздап май себіңіз, содан кейін етті ыстық табаға салыңыз.

Пісіру кезінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Пісірудің нақты уақыты стейктің қалыңдығына және оны дайындау дәрежесіне байланысты болады. Уақыт әр жағынан 2-ден 8 минутқа дейін болуы мүмкін. Қуыру дәрежесін бағалау үшін стейкті басыңыз – ол қаншалықты қатты болса, соғұрлым «қуырылған» болады.

Столға қояр алдында стейкті жұмсақ және нәзік болу үшін бірнеше минутқа жылы тәрелкеде қалдырыңыз.

Шыжып тұрған майда қуыру (фритюрда қуыру)

Индукциялық пешке сәйкес келетін жайпақ түбі бар ыдысты немесе үлкен табаны таңдаңыз.

Барлық ингредиенттер мен қажетті керек-жарақтарды дайындаңыз. Шыжып тұрған майда қуыру тез болуы керек. Көп мөлшердегі тағамдарды дайындаған кезде оларды бірнеше кішкене топпен дайындаңыз.

Табаны қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз. Алдымен ет дайындаңыз, шетке қойыңыз және оны жылы ұстаңыз.

Көкөністерді қуырыңыз. Көкөністер ыстық, бірақ қытырлақ болған кезде, пісіру аймағын төменірек температураға ауыстырыңыз, етті қайтадан табаға салыңыз да, тұздық қосыңыз. Қыздыруды қамтамасыз ету үшін ингредиенттерді ақырын араластырыңыз және үстелге қойыңыз.

ӘР ТҮРЛІ ТАҒАМДАР ҮШІН ҚЫЗДЫРУ БАПТАУЛАРЫ

Төмендегі ақпарат тек шамамен алынған болып табылады. Дәл баптау әр түрлі факторларға, соның ішінде ыдыстың және дайындалатын тағамның мөлшеріне байланысты болады. Сізге ең қолайлы баптауларды табу үшін индукциялық плитамен тәжірибе жасаңыз.

ОРНАТЫЛҒАН ҚҰАТ	КЕЛЕСІ ҮШІН ЖАРАМДЫ:
1 - 2	• аз мөлшердегі тағам үшін жұмсақ жылыту • шоколадты, майды және тез жанатын өнімдерді еріту • жұмсақ қайнату • баяу қыздыру
3 - 5	• ысыту • жылдам бұқтыру • күріш даярлау
6 - 11	• панкейктер
12 - 14	• көкөністерді жұмсарғанша қуыру • паста дайындау
15/P	• шыжыған майда қуыру • қызартып қуыру • сорпаны қайнату • қайнату

ПЛИТАНЫҢ КҮТІМІ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУЫ

ДАҚТАР	ҚАЛАЙ ТАЗАЛАУ КЕРЕК	ПЛИТАНЫ ТАЗАЛАУ КЕЗІНДЕ МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР
Күнделікті шынының ластануы (саусақ іздері, тамақ дақтары немесе тәтті емес тұздықтар, шыныдағы сұйықтықтар).	1. Ас пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Шыны әлі жылы (бірақ ыстық емес!) кезде пешке тазалағыш затты жағыңыз. 3. Таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен шайыңыз және құрғатыңыз. 4. Плитаның қуатын қосыңыз.	• Плитаның қуаты өшірілген кезде ыстық бет белгісі көрсетілмейді, бірақ конфорка ыстық күйінде қалуы мүмкін! Аса мұқият болыңыз. • Қатты жуғыш заттар, кейбір нейлон жөкелер және агрессивті/қажағыш тазартқыштар шыныны сыруы мүмкін. Тазартқыш зат немесе губканың жарамдылығын тексеру үшін әрдайым заттаңбаны оқыңыз. • Ешбір жағдайда тазартқыш заттардың қалдықтарын ас пісіру панелінде қалдырмаңыз: шыныда дақтар пайда болуы мүмкін.

ДАҚТАР	ҚАЛАЙ ТАЗАЛАУ КЕРЕК	ПЛИТАНЫ ТАЗАЛАУ КЕЗІНДЕ МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР
Қайнату, балқыту және ыстық қанты бар шыныдағы дақтар.	Оларды дереу индукциялық шыны плиталарына сәйкес келетін күрекшемен, қалақшамен, өткір жиектері бар қырғышпен алып тастаңыз, бірақ пісіру аймағының ыстық беттерінен сақ болыңыз: 1.Плитаның қуатын электр желісінен өшіріңіз. 2.Қалақшаны немесе ыдысты 30° бұрышта ұстаңыз, кірді немесе төгілген сұйықтықты ас пісіру панелінің салқын аймағына ысырыңыз. 3.Жоғарыдағы бөлімнің 2-4 «Күнделікті шынының ластануы» тармақтарын орындаңыз.	• Балқытылған, тәтті немесе басқа тағамдардан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Егер сіз оларды әйнекте салқындатуға қалдырсаңыз, дақтарды кетіру қиын болады немесе шыны бетін біржола зақымдауы мүмкін. • Кесу қаупі: қорғаныс қақпағы тазаланған кезде қырғыштың жүздері өткір болады. Өте сақтықпен қолданыңыз және әрқашан балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
Сенсорлық панельдегі балқытылған өнімдер.	1.Пештің қуатын өшіріңіз. 2.Төгілген сұйықтықты сүртіңіз. 3.Сенсорлық аймақты таза, дымқыл губкамен немесе шүберекпен сүртіңіз. Аймақты қағаз сүлгімен құрғатыңыз. 4.Плитаның қуатын қайта қосыңыз.	• Ас пісіру панелі дыбыстық сигналдар шығарып, сөнуі мүмкін, ал сұйықтық бетінде болған кезде сенсорлық басқару элементтері жұмыс істемеуі мүмкін. Ас пісіру панелін қайтадан қоспас бұрын, сенсорлық аймақты құрғатып сүрткеніңізге көз жеткізіңіз.

ПЛИТАНЫҢ АҚАУЛЫҚТАРЫН ЖОЮ

МӘСЕЛЕ	СЕБЕПТЕРІ МЕН ШЕШІМІ
Индукциялық плита қосылмайды.	Себеп Электр желісіне қосылмаған. Шешім Индукциялық панельдің қуат көзіне қосылғанына және қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Сіздің үйіңізде немесе ауданыңызда электр қуатының үзілуін тексеріңіз. Егер сіз бәрін тексеріп, мәселе шешілмесе, білікті маманға хабарласыңыз.
Сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.	Себеп Басқару элементтері бұғаттаулы. Шешім Басқару элементтерін бұғаттан шығарыңыз <i>Басқаруды бұғаттау бөлімін қараңыз.</i>
Сенсорлық элементтерді басқару қиындатылған.	Себеп Басқару элементтерінің үстінде кішкене су пленкасы болуы мүмкін немесе басқару элементтерін басқан кезде саусағыңыздың ұшын қолдандыңыз. Шешім Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіп, басқару элементтерін басқан кезде саусақ жастықшасын қолданыңыз.
Шыны сырылған	Себеп Өткір жиектері бар ыдыс. Сәйкес келмейтін қажағыш жуғыш заттарды немесе тазарқыш заттарды қолдану. Шешім Түбі тегіс және жайпақ ыдыстарды қолданыңыз. <i>Ыдысты таңдау немесе Күтім және тазалау бөлімін қараңыз.</i>
Кейбір табалар сынған дыбыс немесе шертулер шығарады.	Себеп Бұл сіздің ыдыс-аяқтарыңыздың құрылымына байланысты болуы мүмкін (әртүрлі металдардың қабаттары әрқалай дірілдейді). Шешім Бұл ас үй ыдыстары үшін қалыпты жағдай және ақаулықтың болуын көрсетпейді.
Индукциялық плита жоғары температурада қолданылған кезде төмен гуілдеген дыбыс шығарады.	Себеп Бұл индукциялық пісіру технологиясынан туындайды. Шешім Бұл қалыпты жағдай, бірақ температураны төмендеткен кезде шу басылуы немесе толығымен кетуі керек.

МӘСЕЛЕ	СЕБЕПТЕРІ МЕН ШЕШІМІ
Индукциялық плитадан шығатын желдеткіштің шуы.	Себеп Индукциялық платаға кіріктірілген салқындатқыш желдеткіш, электрониканың қызып кетуіне жол бермейді. Ол индукциялық плитаны өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастыра алады. Шешім Бұл қалыпты жағдай және ешқандай әрекет қажет емес. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде индукциялық плитаның қуатын өшірмеңіз.
Таба қызбайды және дисплейде белгіше пайда болады.	Себеп Плита ыдысты таба алмайды, өйткені ол индукциялық панельге жарамайды. Шешім Индукциялық панель ыдысты анықтай алмады, өйткені ол пісіру аймағы үшін тым кішкентай немесе ол ортасына тура қойылмаған.
Индукциялық плита немесе ас пісіру аймағы кенеттен сөніп қалды, сигнал естіліп, дисплейде қателік коды көрсетілді (әдетте пісіру таймерінің дисплейінде бір немесе екі санмен кезектеседі).	Себеп Техникалық ақаулық. Шешім Қателіктің әріптері мен сандарын жазып, индукциялық плитаны өшіріп, білікті маманға немесе қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ҚАТЕЛІКТЕР КОДТАРЫ

Ақаулық анықталған кезде индукциялық плита автоматты түрде қорғаныс күйіне ауысады және сәйкес қате кодтарын көрсетеді.

КОД	СЕБЕПТЕР	ШЕШІМ
F1-F6	Температура бергішінің ақаулығы.	Өтінеміз, жеткізушімен байланысыңыз.
F9-FA	IGBT температура бергішінің ақаулығы.	Өтінеміз, жеткізушімен байланысыңыз.
FC	Дисплей мен негізгі тақта арасындағы байланыс жұмыс істемейді.	Өтінеміз, жеткізушімен байланысыңыз.
E1/E2	Қалыпты емес кернеу.	Өтінеміз, қуат көзі қалыпты екенін тексеріңіз. Қуат көзі қалыпты болғаннан кейін электр желісін қосыңыз.
E3/E4	Шыны керамикалық плитаның температура бергіші – жоғары.	Индукциялық плита салқындағаннан кейін құрылғыны қайта қосыңыз.
E5	Температура бергіші IGBT – жоғары.	Индукциялық плита салқындағаннан кейін құрылғыны қайта қосыңыз.

Егер икемді аймақтың кез-келген аймағы бұғаттаулы болса, онда икемді аймақты таңдауды басқару жұмыс істемейді.

Жоғарыда келтірілген ақпарат жалпы ақаулықтарды шешуге және тексеруге арналған

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қауіп пен индукциялық плитаның зақымдануын болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз.

ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ

БІРІНШІ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

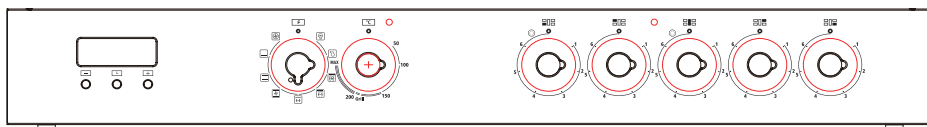
Пешті қолданған кезде әрқашан кішкентай балаларды пешке жақындатпаңыз.

Бірінші рет ас даярламас бұрын, пешті қосып, оны алдын ала қыздырыңыз. Осы сәтте сіз кішкене иісті байқауыңыз мүмкін, бұл мүлдем қалыпты жағдай, өйткені оқшаулағыш панельдердің қорғаныс бүркеуі ұқыпты алынып тасталынады.

Бұл бүркеу тек тасымалдау үшін арналған және оны алу сіздің пешіңіздің жұмысына әсер етпейді.

Пайдаланар алдында пештің ішін дымқыл шүберекпен сүртіңіз, содан кейін пеш ас даярлауға дайын болады.

ЭЛЕКТРОНДЫҚ БАСҚАРУ (ФУНКЦИЯЛАР)



	Тұшпапеш шамы: есікті ашпай-ақ пісіру барысын бақылауға мүмкіндік береді. Пештің шамы барлық пісіру функциялары кезінде жанады.
	Жібіту: бөлме температурасындағы ауа айналымы мұздатылған тағамды (жылуды пайдаланбай) тез ерітуге мүмкіндік береді. Бұл ет, дайын тағам, времмен толтырылған тағамдарды және т.б. ерітуді тездетудің жұмсақ, бірақ жылдам тәсілі.
	Астыңғы қыздыру: пештің түбіндегі жасырын элемент тағамның түбіне күюсіз көбірек шоғырланған жылуды береді. Функция қытырлақ қабық үшін баяу пісіретін көмеш, ашыма, бұқтырылған тағамдар, тоқаштар мен пиццалар үшін таптырмайды. Температураны 60-120 °C аралығында орнатуға болады. Үнсіз келісім бойынша температура 60 °C.
	Стандартты ас даярлау: конвекциялық ас даярлауды қамтамасыз ету үшін жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері бірге жұмыс істейді. Температура диапазоны: 50-250 °C. Үнсіз келісім бойынша температура 220 °C.
	Конвекция вентиллятормен: желдеткіштің және екі қыздыру элементінің үйлесімі энергияның 30-40% дейін үнемделуіне байланысты жылудың біркелкі бөлінуін қамтамасыз етеді. Тағам сыртынан сәл қоңырланып, ішкі жағынан ылғалды болып қалады. Ескерту: бұл функция үлкен ет кесектерін жоғары температурада грильдеуге немесе қуыруға жарайды. Температура диапазоны: 50-250 °C. Үнсіз келісім бойынша температура 220 °C.

	Гриль: Ішкі гриль элементі температураны ұстап тұру үшін қосылады және сөнеді. Температура диапазоны: 180-240 °С. Үнсіз келісім бойынша температура 210 °С. Бұл гриль қозғалтқышымен жұмыс істей алатын қосымша функция.
	Қос гриль: ішкі радиатор және жоғарғы элемент жұмыс істейді. Температура диапазоны: 180-240 °С. Үнсіз келісім бойынша температура 210 °С. Бұл гриль қозғалтқышымен жұмыс істей алатын қосымша функция.
	Желдеткішпен қос гриль: ішкі радиатор және жоғарғы элемент желдеткішпен жұмыс істейді. Температура диапазоны: 180-240 °С. Үнсіз келісім бойынша температура 210 °С. Бұл гриль қозғалтқышымен жұмыс істей алатын қосымша функция.
	Конвекция: конвекциялық желдеткіштің айналасындағы элемент ас даярлауға қосымша жылумен қамтамасыз етеді. Бұл функцияда желдеткіш автоматты түрде қосылып, жұмыс камерасындағы ауа айналымын жақсартады және ас даярлау үшін біркелкі жылу береді. Температура диапазоны: 50-240 °С. Үнсіз келісім бойынша температура 180 °С.

ТҮТҚАЛАРДЫ БАСҚАРУ (РЕЖИМДЕР)

Ас даярлау әдістері (модельге байланысты).

ЭЛЕКТРЛІК ПЕШ: конвекциялық пеш (50-ден МАХ-ға дейін)

МУЛЬТИФУНКЦИОНАЛДЫ ПЕШ: әдеттегі ас даярлау, желдеткішпен пісіру, төменгі элемент, гриль, желдеткішпен гриль.



ТҮМШАПЕШ ЖАРЫҒЫ



МҮЗДАН ЕРІТУ



ӘДЕТТЕГІ АС ДАЯРЛАУ (ҮСТІҢГІ + АСТЫҢҒЫ ҚЫЗДЫРУ)

Үстіңгі және астыңғы қыздыру элементтері бірге жұмыс істейді.

Пешті шамамен он минут алдын ала қыздырыңыз. Бұл әдіс пісірудің барлық дәстүрлі түрлеріне өте ыңғайлы. Режим қызыл ет, қуырылған сиыр еті (ростбиф), қой еті, үйрек, нан, жұқалтырмен оралған тағамдар (папилоттар), қабаттамалы тортшалар үшін ыңғайлы. Пісіру парағын орташа деңгейге қою ұсынылады.



ЖЕЛДЕТКІШПЕН КӨП ДЕҢГЕЙЛІ РЕЖИМ

Бөлек сөрелерде орналастырылған ұқсас немесе әртүрлі өнімдерді дайындау (бір уақытта 2 деңгейге дейін).



ЖЕЛДЕТКІШ + ҮСТІҢГІ ЖӘНЕ АСТЫҢҒЫ ҚЫЗДЫРУ

Жоғарғы және төменгі қыздыру элементтері қолданылады және желдеткіш, пештің ішіндегі ауаны айналдырады. Құс етін пісіруді, балықты және көкөністерді пісіруге ұсынылады. Жылу тағамға жақсы енеді және пісіру мен алдын-ала қыздыру уақытын қысқартады. Әр түрлі тағамдарды бір уақытта бірнеше деңгейде дайындауға болады. Бұл функция жылудың біркелкі таралуын қамтамасыз етеді және иістерді араластырмайды. Бір уақытта бірнеше тағам пісіру кезінде қосымша он минут қосу керек.



АСТЫҢҒЫ ҚЫЗДЫРУ

Астыңғы қыздыру элементі қолданылады. Барлық кондитерлік өнімдерді дайындауға жарайды. Бұл режим үгілмелі қамырдың жеміс-жидексалмасын жидітіп пісірмей дайындауға мүмкіндік береді. Оны фландарға, салмасы бар бәліштерге, паштеттерге және түбінен көбірек қызуды қажет ететін басқа тағамдарға қолданыңыз.



ГРИЛЬ



Абайлаңыз! Бұл функцияда температура реттегіші 50 ° C-тан «Гриль» күйіне дейін орнатылуы керек. Бұл режим кезінде жоғарғы элементтер қолданылады. Алдын ала қыздыруға бес минут керек.



ЖЕЛДЕТКІШПЕН ГРИЛЬ

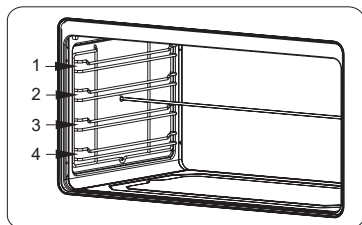
Абайлаңыз! Бұл функцияда температура реттегіші 50 ° C-тан «Гриль» күйіне дейін орнатылуы керек. Үстіңгі қыздыру элементі пештің ішіндегі ауаны айналдыратын желдеткішпен бірге қолданылады. Көмештелеген шошқа еті, құс еті және т.б. сияқты үлкен тағамдарды дайындауға өте ыңғайлы. Алдын ала қыздыру қызыл етке қажет, бірақ ақ етке қажет емес. Грильдегі тағамды ортаңғы сәреде, ортасынан қойыңыз. Пештің түбіне науаны салыңыз немесе пісіру табасын ең төменгі деңгейге қойыңыз, бұл тағамнан аққан майды жтину үшін қажет. Ас даярлаудың жартысында тағамды аударыңыз.



ІСТІК (БАРЛЫҚ МОДЕЛЬДЕРДЕ ЕМЕС)

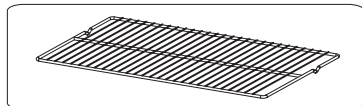
Үстіңгі қыздыру элементі істікпен бірге дәстүрлі істікте дайындалған еттің түпнұсқа дәмін қамтамасыз ету үшін қолданылады.

ПЕШТИҢ КЕРЕК-ЖАРАҚТАРЫ



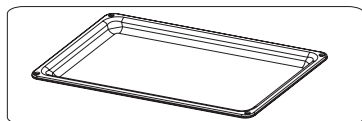
Пеш деңгейлері

Керек-жарақтарды пешке 4 деңгейде орнатуға болады. Пісіру табасын немесе тор сөрөні үштен екі бөлігіне дейін аудармай шығарып алуға болады. Бұл тағамды шығаруды жеңілдетеді. Керек-жарақтарды сатудан кейінгі қызметтен немесе мамандандырылған дүкендерден сатып алуға болады.



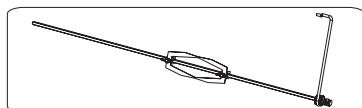
Тор

Ыстыққа төзімді ыдыс-аяқ, пісіруге арналған қалып, қуыру, мұздатылған тағамдар үшін арналған.



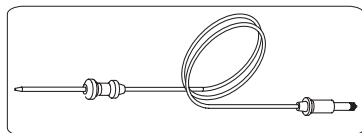
Эмальданған пісіру табағы

Ылғалды торттар, бәліштер, мұздатылған тағамдар және үлкен көлемде қуырдақ пісіру үшін. Сондай-ақ, тордың немесе айналмалы істіктің астына салынып, май жинау науасы ретінде пайдаланылуы мүмкін.



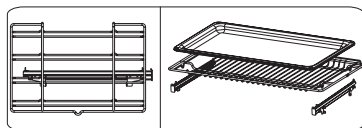
Істік (барлық модельдерде емес)

Құстың үлкен бөліктері және қуырдақ үшін. Тағамның майы пісіру табасына тамуы үшін, тек эмаль пісіру табасымен бірге қолданылады.



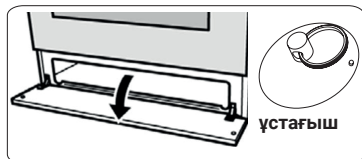
Температуралық зонд (барлық модельдерде емес)

Қолданар алдында зондты еттің қалың бөлігінің ортасына немесе ішкі жамбасқа майдан немесе сүйектен алыс қылып салыңыз. Тағамды пешке салыңыз және ет зондына қосыңыз. Зондты жылу көздерінен мүмкіндігінше алыс жерде сақтаңыз.



Телескоптық бағыттаушылар (модельге байланысты)

Пеш пісіру табасы мен тор сөрөні орнатуға арналған телескоптық бағыттаушылармен жабдықталған. Сіз бағыттаушылардың деңгейін өзгерте аласыз.



Сақтау бөлімі

Алдыңғы панельді өзіңізге тарту арқылы сақтау бөлімін ашыңыз. Бұл бөлімше пештің немесе плитаның керек-жарақтарын сақтауға арналған. В некоторых моделях есть пластиковый держатель, который может помочь открыть ящик.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Өрт қаупі! Ешқашан жанғыш заттарды сақтау бөлімінде қалдырмаңыз.

ПЕШТИҢ БАПТАУЛАРЫ

Сағатты орнату ⌚

1. Құрылғыны қуат көзіне қосқаннан кейін дисплейде 0:00 таңбалары пайда болады.
2. ⌚ басыңыз, уақыт сандары жыпылықтайды.
3. Сағатты реттеу үшін <> батырманы басыңыз (24 сағаттық формат).
4. ⌚ басыңыз, минут сандары жыпылықтайды.
5. Сағатты реттеу үшін <> батырманы басыңыз (0-ден 9-ға дейін).
6. Сағат баптауын аяқтау үшін ⌚ басыңыз. «:» жыпылықтайды және уақыт анықтағышы жанады.

ЕСКЕРТУ

24 сағаттық формат. Қосылғаннан кейін, егер уақыт орнатылмаса, дисплейде 0:00 сандары көрсетіледі.

Функцияларды баптау [F]

1. Қажетті ас даярлау функциясын таңдау үшін [F] басыңыз. Тиісті анықтағыш жанады.
2. Ас даярлау уақытын реттеу үшін басыңыз <>, және ауыстыру үшін ⏸ батырманы баспас бұрын, температураны реттеңіз.
3. Ас даярлаудың басталғанын растау үшін ⏸ басыңыз.
4. Егер 2-қадам жасалмаса, ас пісірудің басталуын растау үшін ⏸ батырманы басыңыз және үнсіз келісім бойынша уақыт 9 сағатты құрайды, СК-дисплейде температура көрсетіледі.

Назар аударыңыз!

- Ас даярлау барысының басында, пісіру уақытын орнату үшін <> басыңыз. Содан кейін растау үшін ⏸ батырманы басыңыз. Егер ⏸ батырма 5 секунд ішінде басылмаса, пеш алдыңғы күйге оралады.
- ⏸ батырмасын басыңыз, дисплейде ⏸ пайда болады, содан кейін температураны реттеу үшін <> батырмасын басыңыз. Содан кейін пісіруді бастау үшін ⏸ батырмасын басыңыз. Егер бірнеше секунд ішінде ⏸ басылмаса, температура күйі алдыңғы мәнге оралады.

Шам баптаулары ☹

1. Тиісті функцияны таңдау үшін [F] батырмасын басыңыз, содан кейін сәйкес анықтағыш жанады.
2. Бастау үшін ⏸ батырманы басыңыз, 0:00 жанады және ☹ анықтағышы жанады, «:» жыпылықтайды.

Тексеру функциясы

1. Келесі жағдайларда тексеру функциясын қолданып, және 3 секундтан кейін бастапқы күйге оралуға болады.
2. Тұмшапеш қосулы кезде, егер сағат орнатылған болса, ағымдағы уақытты көру үшін  батырмасын басыңыз; егер еске салу функциясы орнатылған болса, еске салу уақытын көру үшін  батырмасын басыңыз.
3. Еске салу күйінде, егер сағат орнатылған болса, ағымдағы уақытты көру үшін  батырмасын басыңыз.
4. Сағат көрсетілген кезде, егер резервтеу функциясы орнатылған болса, резервтеу уақытын көру үшін  батырмасын басыңыз.

Балалардан қорғау функциясы

Бұғаттау:  және  батырмаларын бір уақытта 3 секунд бойы басыңыз, ұзақ сигнал шығады және  анықтағыш жанады.

Бұғаттан шығару:  және  батырмаларын бір уақытта 3 секунд басып тұрыңыз, балалардан қорғау функциясы өшірілгенін білдіретін ұзақ сигнал шығады.

Назар аударыңыз: қосулы пештің ас даярлауын тоқтату үшін, тоқтату батырмасын тез басыңыз. Бұл батырманы ұзақ уақыт басудың қажеті жоқ.

Еске салу функциясы

Пеште 9 сағаттық еске салу функциясы бар, бұл белгілі бір уақытта (1 минуттан 9 сағатқа дейін) пісіруді бастау керек екенін еске салады. Еске салуды тек күту режимінде орнатуға болады. Еске салуды орнату үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:

1. Еске салуды баптау  батырмасын басыңыз, сонда дисплейде **AL** және  көрсетіледі.
2. Еске салу уақытын орнату үшін  басыңыз.
3. Баптауды растау үшін  басыңыз. Еске салу  анықтағышы жанып, уақыт кері санала бастайды.

Назар аударыңыз: пеш нөлге оралғаннан кейін 10 рет дыбыстық сигнал естіледі. Ас даярлауды бастау керек екенін ескертетін белгі  экранда жоғалады. Орнату кезінде тоқтату батырмасын басу арқылы еске салуды жоюға болады; орнатқаннан кейін тоқтату түймесін екі рет басу арқылы еске салуды тоқтатуға болады.

Бастау / тоқтату / жою функциялары

Егер ас пісіру уақыты орнатылған болса, барысты бастау үшін  батырмасын басыңыз.

Егер ас пісіру тоқтатылса, жалғастыру үшін  батырмасын басыңыз.

Ас пісіру кезінде барысты тоқтату үшін  батырмасын бір рет басыңыз. Ас пісіруді жою үшін  батырмасын екі рет басыңыз.

Резервтеу функциясы

Тек сағатты орнатқаннан кейін резервтеу функциясын пайдалануға болады. Күту режимінде:

1.  2 рет басыңыз, дисплейде **End** және  көрсетіледі.

2. Ас пісірудің аяқталу уақытын орнату үшін **<>** басыңыз.
3. **Σ** батырмасын қайтадан басыңыз.
4. Ас пісірудің аяқталу уақыты минуттарын орнату үшін **<>** басыңыз.
5. Қажетті ас пісіру функциясын таңдау үшін **F** басыңыз.
6. Ас пісіру уақыты мен температурасын орнатқаннан кейін, бастау үшін **▶** батырмасын басыңыз.

Ас пісіру уақытын белгіленген аяқталған уақыттан алып тастау арқылы сіз ас дайындалу уақытын аласыз.

Энергия үнемдеу функциясы

1. Күту және еске салу режимінде **▶** батырманы үш секунд басыңыз, СК-дисплей өшіп, аспап энергия үнемдеу режиміне өтеді.
2. Егер күту режимінде 10 минуттан кейін ешқандай әрекет орындалмаса, СК-дисплей өшіп, аспап энергия үнемдеу режиміне өтеді.
3. Энергия үнемдеу режимінен шығу үшін кез-келген батырманы басыңыз.

Жылу сезу режимі (температуралық зонд)

1. Күту режимінде жылу сезу режимін орнатыңыз, СК-дисплейде **PROB** пайда болады және  анықтағыш жанады.
2. Қажетті функцияны таңдау үшін **<>** басыңыз. Тиісті анықтағыш жанады.
Функциялардың реттілігі:     
3. Таңдалған функцияны растау үшін **<>** басыңыз.
Температураны реттеу үшін **<>** батырманы басыңыз. Температура бергішін растау үшін **▶** батырманы басыңыз.
4. Кішкентай СК-дисплейде температура, ал үлкен СК-дисплейде **PROB** көрсетіледі.
5. Ас пісіру аяқталғаннан кейін бес рет дыбыстық сигнал шығады. Орнатылған температура белгіленген температураға жеткенде жанады. Егер температуралық зондты шығарып тастаса, пеш күту күйіне оралады.

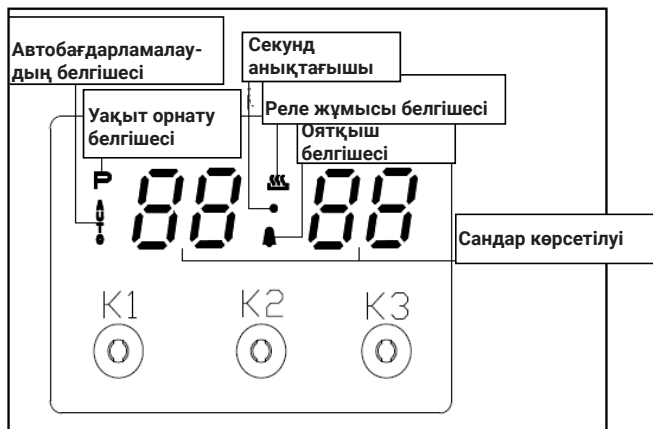
Назар аударыңыз!

- Температур диапазоны 50-150 градус.
- Зонд жұмыс істеп тұрған кезде ас пісіру уақытын орнатылмайды.
- Ас пісіру кезінде тоқтату түймесін бір рет басыңыз, ас пісіру барысы тоқтайды, жарық диодты анықтағыш жыпылықтайды. Тоқтату түймесін қайтадан басып, ағымдағы ас пісіруді тоқтатыңыз.
- Зондты пештен шығарыңыз, ол бүкіл бағдарламаны жояды.
- Егер бағдарламаны бастағаннан кейін дисплейде Eг-3 көрсетілсе, бұл температура бергішінің қысқа тұйықталуын білдіреді.

Ескертулер

- Пештің шамы барлық функцияларда жанады.
- Ас пісіру бағдарламасын орнатқаннан кейін, егер **▶** батырма 5 минут бойы басылмаса, дисплейде ағымдағы уақыт көрсетіледі немесе күту режиміне қайта оралады.
Орнатылған бағдарлама жойылады.
- Дыбыстық сигнал басылған кезде бір рет шығады.
- Дыбыстық сигнал бес рет шығады, бұл, ас даярлау аяқталғанын білдіреді.

Бағдарламашы баптаулары



Негізгі функциялар (барлық модельдерде жоқ)

1. Уақыт дисплейде 24 сағаттық форматта көрсетіледі.
2. Пештің жұмыс уақытын алдын-ала бағдарламалауға болады және оны кез-келген уақытта 24 сағат ішінде орнатуға болады.
3. Пештің жұмыс уақытын орнату ең ұзақ, 10 сағат болуы мүмкін.

Түймелер

- Түйме 1: азайту.
Түйме 2: режим.
Түйме 3: арттыру.

Дисплей белгішелері

Автобағдарламалаудың белгішесі

Автобағдарламалау орнатылған кезде және аяқталған кезде белгіше жыпылықтайды. Егер автобағдарламалау орнатылған болса, ол 5 секундтан кейін жанып тұрады. Автобағдарламалаудың соңында, сағат арылтқан кезде сөнеді немесе 5 секундтан кейін, автоматты бағдарлама қайта іске қосылғанда, жанып тұрады.

Уақыт орнату белгішесі

Уақытты орнатқан кезде белгіше жанып тұрады.

Секунда анықтағышы және оятқыш белгіше

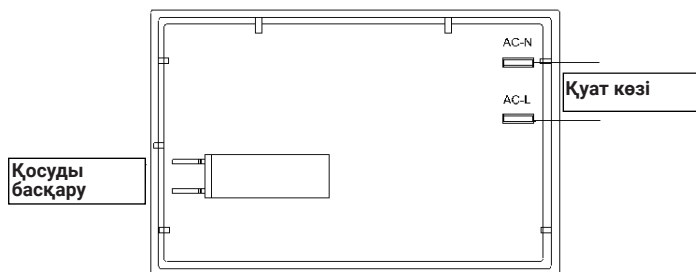
Уақыт пен оятқышты орнатқаннан кейін, 5 секундтан кейін, жыпылықтайды.

Реле жұмысының белгішесі

Реленің жұмыс күйін көрсетеді. Реле контактілері жалғанған кезде белгіше жанып тұрады, ал релелік контактілер ажыратылса, сөніп қалады.

Сандардың көрсетілуі - Nixie Tube LED.

Дисплей функциялары (модельге байланысты)



Суретте көрсетілгендей, сөндіруді басқару, пештің қыздыру элементтерін басқару үшін қолданылады. Сол жақта 220 В кернеуіне қосуға болатын қуат көзі орналасқан.

Іске қосқаннан кейінгі уақытты түзету

Құрылғы қосылған кезде дисплейде 12:00 көрсетіледі және сандар жыпылықтайды. Реле контактісі ажыратылады, автоматты бағдарламалау белгішесі жанып тұрады, уақытты орнату белгішесі жыпылықтайды. Ағымдағы уақытты орнату үшін K1, немесе K3 түймесін, немесе жұмыс режиміне кіру үшін K2 түймесін басыңыз, содан кейін релелік контакт қосылады.

Оятқыш функциясы

Қалыпты режимде K2 пернесін бір рет басыңыз: оятқыш белгішесі жыпылықтайды. Ағымдағы оятқышты орнату үшін K1 немесе K3 басыңыз. Қажетті уақытты орнатқаннан кейін, 5 секундтан соң, дабыл белгішесі жанып тұрады және орнатылған функция жұмыс істей бастайды. Содан кейін дисплейде оятқыш уақыты көрсетіледі.

Дабыл нөлге дейін санағанда, оятқыш бағдарламасы аяқталады және оятқыш белгішесі жыпылықтай бастайды, ал зуммер сигнал шығарады. Дыбыстық сигналды тоқтату үшін кез-келген түймені басыңыз, немесе 2 минуттан кейін дыбыс автоматты түрде өшеді.

Автобағдарламалау

Полуавтоматты режим: белгіленген уақыттан кейін қыздыруды автоматты түрде өшіру үшін осы баптауды

пайдаланыңыз. Зуммер сигнал беріп, пайдаланушыға хабарлайды. Ұзақтылық уақытын реттеу үшін K2 түймесін екі рет басыңыз. Аяқтау уақытын реттеу үшін K2 пернесін үш рет басыңыз. Автобағдарламалау белгішесі жыпылықтайды. Ұзақтығы мен аяқталу уақытын реттеу үшін K1 және K3 басыңыз. Орнатқаннан кейін 5 секундтан соң режим жұмыс істей бастайды. Автобағдарламалау белгішесі жанып тұрады.

Режимнің ұзақтығы мен аяқталу уақыты: үздіксіз ұзақтығы 10 сағатқа дейін реттеу ауқымы. Аяқтау баптауының ауқымы: ағымдағы уақыт < аяқталу уақыты <= ағымдағы уақыт + 10 сағат. Осы стандарт бойынша: аяқталу уақыты бағдарлама ұзақтығымен бірге жалпы ағымдағы уақытқа тең.

Мысалы: ағымдағы уақыт-2:00, содан кейін аяқталу уақыты 12:00 (2:00+10:00=12:00). Егер аяқталу уақыты 12:00-ге орнатылса, онда ұзақтығы-10 сағат. 10 сағаттан кейін тізбектің беріліс контактісі өшіп, реле белгішесі сөнеді. Содан кейін автобағдарламалау белгішесі жыпылықтай бастайды, ал зуммер дыбыстық сигнал береді.

Назар аударыңыз

1. Егер үздіксіз уақыт 0-ге тең болса немесе аяқталу уақыты қазіргі уақытқа тең болса, бұл автобағдарламалаудың аяқталғанын білдіреді.
2. Автобағдарламалаудың соңында циклдің ұзақтығы – 0, ал аяқталу уақыты – ағымдағы уақыт.

Автоматты режим: пештің үздіксіз жұмыс уақыты мен аяқталу уақытын орнату үшін осы режимді пайдаланыңыз. Белгілі уақыт өткеннен кейін қыздырғыш автоматты түрде сөніп, дыбыстық сигнал беріледі. Уақыттың ұзақтығын қалыпты режимде орнату үшін K2 түймесін екі рет басыңыз, уақыттың аяқталуын орнату үшін K2 түймесін қайтадан басыңыз. Уақыт ұзақтығын орнату немесе уақытты аяқтау баптауы орнатылған кезде, автобағдарламалаудың басқа түріне өту үшін K2 түймесін басыңыз. Автобағдарламалау белгішесі жыпылықтай бастайды, режимнің ұзақтығы мен аяқталуын реттеу үшін K1 және K3 түймесін басыңыз. Бағдарламаны орнатқаннан кейін 5 секундтан соң автоматты бағдарламалау белгішесі жануын жалғастырады. Реле контактісін өшіріңіз, сонда белгіше сөнеді. Іске қосу уақытына дейін жұмыс істеген кезде реле контактісі қосылады, белгіше жанады. Жұмыс уақытын кері санау кезінде, егер жұмыс уақыты 0 болса, релелік контактіні өшіріңіз, реле белгішесі сөніп қалады, автобағдарламалау белгішесі жыпылықтай бастайды және зуммер дыбыстық сигнал береді.

Болдырмау функциясы

Жартылай автоматты немесе автоматты режимді іске қосқан кезде K1 және K3 пернелерін қатар басыңыз, сонда режим болдырылмайды.

ПЕШТІ БІРІНШІ РЕТ ҚОЛДАНҒАН КЕЗДЕ

Қаптамадан шығарғаннан кейін пештің керек-жарақтарын тазалау

Пештің камерасынан керек-жарақтарды алыңыз. Полистиролдың кішкене бөліктері сияқты қаптаманың қалдықтарын толығымен алып тастаңыз. Кейбір бөліктер қорғаныш үлбірмен жабылған. Бұл үлбірді алып тастаңыз.

1. Аспаптың сыртын жұмсақ, дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
2. Егер бүйірлік тіреулер алдын ала орнатылған болса, оларды шешіп алыңыз. Бүйірлік тіреулерді қалай алып тастау туралы ақпарат алу үшін «бүйірлік тіреулерді алып тастау» бөлімін қараңыз.
3. Керек-жарақтарды қолданар алдында оларды сабынды сумен және шүберекпен мұқият тазалаңыз.

Жаңа тұмшапештің иісін кетіру

Жаңа құрылғының жұмыс камерасындағы иісін кетіру үшін бос тұмшапешті алдын ала қыздырыңыз.

1. Режимді таңдау реттегішін  (кәдімгі ас даярлау) немесе  (желдеткішпен көп деңгейлі режим) позициясына қойыңыз. Температура реттегішін 200°C дейін орнатыңыз.
2. 25 минуттан кейін реттегішті сағат тілінің бағытымен 0 күйіне бұрап, пешті өшіріңіз.
3. Жұмыс камерасын жылы сабынды сумен тазалаңыз.

Грильді қыздыру

1.  гриль режимін орнатыңыз.
2. 25 минуттан кейін тұтқаны сағат тілінің бағытымен 0 күйіне бұрап, тұмшапешті өшіріңіз.
3. Жұмыс камерасын жылы сабынды сумен тазалаңыз.

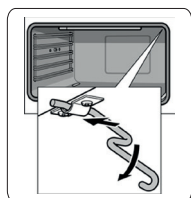
ІСТІКТІ ПАЙДАЛАНУ

Айналмалы істіктер арқылы, ет мұқият және біркелкі қуырылады. Айналмалы істік тұтқа гриль күйінде болғанда ғана жұмыс істейді.

Тағамды істіктің ортасына қойып, екі ұшын бекіткіш ұстағыштармен бекітіңіз.

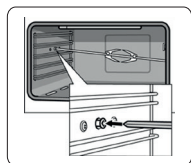
Сондай-ақ, сіз етті тағамдық жіппен байлап қоюыңызға болады. Құстардың қанаттарының ұштарын арына және жамбастарын денесімен байлаңыз. Бұл олардың қатты қараюына жол бермейді. Майды ағызу үшін қанаттардың төменгі жағындағы терісін тесіңіз.

Ұстағыштар мен істікті орнату

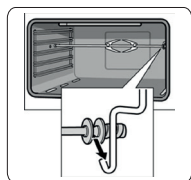


Ұстағыштар пен істікті тұмшапешті пешті алдын ала қыздырмас бұрын орнату керек.

1. Істік ұстағышын пештің жұмыс камерасының жоғарғы жағындағы кронштейнге бекітіңіз.



2. Істікті орнату үшін пештің сол жағындағы тесікке бір ұшын салыңыз.



3. Екінші ұшын ұстағышқа бекітіңіз.

4. Пісіру табасына аздап су құйып, ағып жатқан майды жинау үшін бүйірлік тіреуіштердің бірінші деңгейіне қойыңыз.

Істікті алып тастау үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

ПЕШТІ ТАЗАЛАУ

Гигиена мен қауіпсіздік мақсатында құрылғыны әрқашан таза ұстаңыз. Артық май немесе басқа ластану плитаның дұрыс жұмыс істемеуіне әкеліп соқтыруы мүмкін. Тек суық (суыған) плитаны тазалауға рұқсат етіледі.

Тот баспайтын болаттан, эмальдан және шыныдан жасалған беттерді және басқару панелін тазарту үшін жылы сумен және бейтарап жуғыш затпен суланған жұмсақ, дымқыл шүберекті пайдаланыңыз. Плитаның бетінде тырнаулар қалдыруы мүмкін металл жуғыш затты, қажағыш ұнтақтарды және агрессивті заттарды пайдаланбаңыз.

Тазалауды жеңілдету үшін пештің жарығын қосуға болады.

КАТАЛИТИКАЛЫҚ (ӨЗДІГІНЕН ТАЗАЛАНАТЫН) ПАНЕЛЬДЕР

Пештің каталитикалық панельдері өзіндігінен тазаланатын эмальмен жабылған.

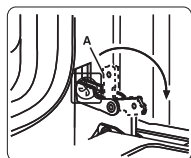
Пеш жұмыс істеп тұрған кезде беттер өздігінен тазаланады. Үлкен шашыраулар пешті бірнеше рет қолданғаннан кейін ғана жойылады.

Артқы және бүйір қабырғалар каталитикалық қабықпен қорғалған. Бұл беттерді ешқашан тұшпапеш тазартқыштарымен тазаламаңыз.

Эмальдың аздап бояуы кетуі автоматты өздігінен тазалануға әсер етпейді.

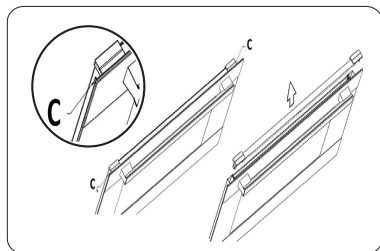
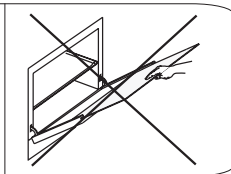
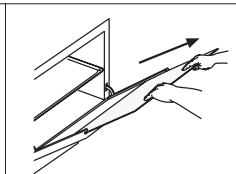
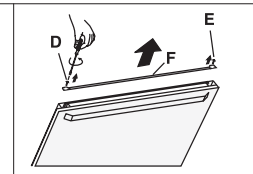
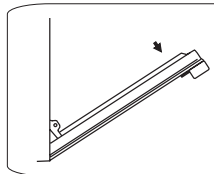
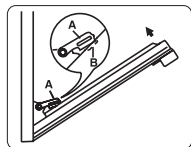
ПЕШТІҢ ІШКІ ӘЙНЕГІН ТАЗАЛАУ

Пеш есігінің ішкі әйнегі, есіктің жартылай ашық күйінде алуға болады. Әйнекті алу үшін екі қолыңызды да қолданыңыз. Тазалап болғаннан кейін әйнекті кері тәртіппен қайта орнатыңыз.



Ішкі әйнекті алу

1. Жұмыс камерасы есігін толығымен ашыңыз.
2. **A** ілмектерді ашыңыз.
3. Пештің есігін **A** ілмектеріне жеткенше ақырын жабыңыз, олардың пештің есігіндегі ойықтарға жабылғандығына көз жеткізіңіз.
4. Есіктің жартылай ашық күйінде **D** және **E** бұрамаларын бұрауышпен алып, **F** қақпағын шығарыңыз.
5. Әйнекті шығару үшін екі қолыңызды да қолданыңыз.
6. Тазалаудан кейін әйнекті кері тәртіппен орнатыңыз.

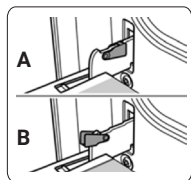


Бекітетін ысырмасы бар пештің ішкі әйнегі (барлық модельдерде жоқ)

1. Жұмыс камерасы есігін толығымен ашыңыз.
2. **A** ілмектерді ашыңыз.
3. Тұшпапештің есігін **A** ілмектеріне жеткенше баяу жабыңыз, олардың пеш есігінің **B** ойықтарында бекітілгеніне көз жеткізіңіз.
4. Есіктің жартылай ашық күйінде есіктің қақпағының жоғарғы жағындағы **C** екі түймесін басыңыз да, қақпақты алыңыз.
5. Әйнекті шығару үшін екі қолыңызбен шығарыңыз.
6. Тазалаудан кейін әйнекті кері тәртіппен орнатыңыз.

ЕСІКТІ ДЕМОНТАЖДАУ ЖӘНЕ ОРНАТУ

Пешті тазалауды жеңілдету үшін құрылғының есігін алып тастауға болады.

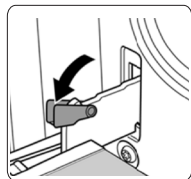


Жұмыс камерасы есігінің әр ілмегі бекіту иінтірегімен бекітіледі. Құлыптау иінтірегі (А) бүктелгенде, жұмыс камерасының есігі бекітіледі. Оны ажырату мүмкін емес.

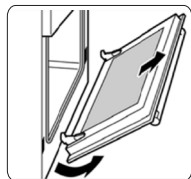
Егер құлыптау иінтірегі ашық болса (В), тек иінтірек бекітіліп, жұмыс камерасының есігін алып тастауға болады.

Жұмыс камерасының есігін алу

Келесі әрекеттерді орындаңыз:

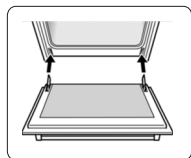


1. Жұмыс камерасының есігін ашыңыз.
2. Екі жағынан бекіту иінтіректерін көтеріңіз.

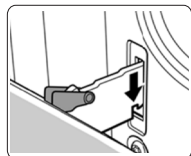


3. Жұмыс камерасының есігін 15° бұрышпен кедергіні сезгенше жабыңыз (жұмыс камерасының жабық есігіне қатысты).
4. Екі қолыңызбен есікті екі жағынан ұстаңыз.
5. Есікті сәл жабыңыз.
6. Оны шешу үшін есікті жоғары және бұрышпен көтеріңіз. Есікті ешқашан бөлшектемеңіз.

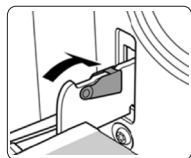
Жұмыс камерасының есігін орнату



1. Есікті бұрышта ұстаңыз.
2. Екі ілмекті (сол және оң) тірекке салыңыз.



3. Есікті екі жағынан ілмектерге ілінетін етіп орналастырыңыз.
4. Жұмыс камерасының есігін ашыңыз.

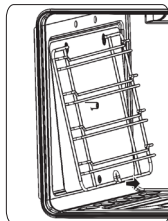


5. Екі жағынан бекіту иінтіректерін қосыңыз.
6. Жұмыс камерасының есігін жабыңыз.

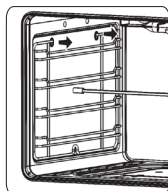
БҮЙІРЛІК ТІРЕУЛЕРДІ АЛЫП ТАСТАУ

Тазарту үшін бүйірлік тіректері алып тастауға болады. Бүйірлік тіректер жұмыс камерасының қабырғаларына төрт нүктеде бекітіледі.

Бүйірлік тіректерді алып тастау үшін келесі әрекеттерді орындаңыз:



1. Бүйірлік тіректің төменгі жағындағы бұrandаны бұрап алыңыз.



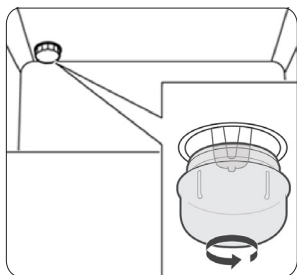
2. Содан кейін жоғарғы тесіктерден бүйірлік тіректердің ілмектерін алыңыз.

Бүйірлік тіректерді орнату үшін жоғарыда көрсетілген әрекеттерді кері ретпен орындаңыз.

ШАМДЫ АУЫСТЫРУ

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Шамдарды сервистік қызмет көрсету немесе мамандандырылған дүкендерден сатып алуға болады.



Пешті қуат көзінен ажыратып, пештің есігін ашыңыз. Зақымдануды болдырмау үшін ас үй сүлгісін суық жұмыс камерасына салыңыз.

Шыны плафонды сағат тіліне қарсы бағытта бұраңыз.

Шамды ескі шам типіне ауыстырыңыз.

Плафонды орнына орнатыңыз. Ас үй сүлгісін пештен алыңыз да, құрылғыны желіге қосыңыз.

Жұмыс камерасының жарығы дұрыс жұмыс істеп тұрғанын тексеру үшін жарықты қосу атқарымдық түймесін басыңыз.

ШАМ СИПАТТАМАЛАРЫ

Кернеу: 230В / қуат: 25Вт / бұранда: E14 / температураға кедергі: 300°C.

ПЕШТИҢ АҚАУЛЫҚТАРЫН ЖОЮ

Төмендегі кестеде өзіңіз жоюға болатын қарапайым ақаулардың тізімі көрсетілген. Егер ақаулықты жою мүмкін болмаса, кепілдік қызметі мамандарына хабарласыңыз.

МӘСЕЛЕ	МҮМКІН СЕБЕПТЕР	ШЕШІМ
Аспап жұмыс істемейді.	Автоматты а жыратқыштың істен шығуы.	Сақтандырғыш блогін тексеріп, құрылғының автоматты ажыратқышының жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.
	Қуатты өшіріңіз.	Мысалы, ас үй жарығы жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.
Тұмшапеште пісірілетін барлық тағамдар тез күйіп кетеді.	Термостат ақаулығы.	Қызмет көрсету орталығына қоңырау шалыңыз.
Пештің жарықтандыруы жұмыс істемейді.	Пеш шамының ақаулығы.	Пеш шамын ауыстырыңыз. <i>(Шамды ауыстыру бөлімін қараңыз).</i>

Жөндеу жұмыстарын тек арнайы дайындалған сервистік инженерлері жүргізе алады. Егер сіздің құрылғыңыз кәсіби жөндеуден өтпесе, сіз өзіңізді үлкен қауіпке салуыңыз мүмкін.

Сервистік қызмет

Сізге ең жақын сервистік қызметтің мекен-жайы мен телефон нөмірін кепілдік талонынан таба аласыз. Біздің қызмет көрсету тобы сізге жақын жердегі сатудан кейінгі қызмет көрсету пункті туралы ақпаратты қуана-қуана жеткізеді. Сервистік қызметке хабарласқан кезде құрылғының сериялық нөмірі мен моделін айтыңыз. Бұл нөмірлерді зауыттық тақтайшада табуға болады.

ПЕШТЕ ДАЙЫНДАУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

Кондитерлік өнімдерді даярлау

Пісіру орта 180°C~200°C температурасында дайындалуы тиіс және тұшпашештің алдын ала 15 минут бойы қызуын талап етеді.

Құрамында ашытқы бар тағамдарды (мысалы: нан, ашытқы қамыры және суфле) дайындау кезінде тұшпашештің есігін ашпаңыз; суық ауа ағындары қамырдың қызаруына кедергі келтіреді. Тағамның дайын болғанын тексеру үшін тіс тазартқышты енгізу керек. Егер ол құрғақ болса, онда тағам (бәліш) дайын.

Дайындықты тексеру сәтіне дейін күтілетін уақыттың кемінде 3/4 өтуі тиіс. Егер тағам ішінен гөрі сыртынан жақсы пісірілсе, төменгі температурада ұзақ пісіру уақыты қажет.

Етті дайындау

Шамадан тыс құрғатудың алдын алу үшін етті кем дегенде 1 кг кесектермен пісіріңіз. Егер ет бөлігінде май аз болса, аз мөлшерде өсімдік майы немесе маргарин қолданыңыз. Егер май бөліктің тек бір жағында орналасса, оны пештің жоғарғы жағына қойыңыз, май ериді және төменгі жағына таралады. Қызыл етті жоғары температурада қуыруды бастаңыз, содан кейін еттің іші пісу үшін температураны біртіндеп төмендетіңіз.

Ақ етті дайындау температурасы пісіру басталғаннан бастап аяғына дейін бірдей болуы тиіс. Етті кесу арқылы қаншалықты дайын екенін тексеруге болады. Ет кесектерін тоңазытқыштан пісірерден бір сағат бұрын шығару керек, олар температураның күрт өзгеруіне байланысты қатып қалмауы үшін.

Пісіру аяқталғаннан кейін, одан шырын ағып кетпеуі үшін етті кесер алдында кем дегенде 15 минут күту ұсынылады. Үстелге етті қоймас бұрын, тәрелкелерді пеште минималды температурада жылыту ұсынылады.

Балық дайындау

Кішкентай балықты жоғары температурада пісіріңіз. Орташа мөлшердегі балықты жоғары температурада пісіруді бастау керек, содан кейін температураны біртіндеп төмендету керек. Үлкен балықты басынан бастап қалыпты температурада пісіру керек.

Балықтың жақсы піскенін тексеріңіз, ол үшін бір ұшын ақырын көтеріңіз: егер ол лосось, треска немесе басқа түсті балық болмаса, ет біркелкі ақ және мөлдір болмауы керек.

ЭНЕРГИЯЛЫҚ ТИІМДІЛІК

Төменде тұмшапеш пен плитаны пайдалану кезінде энергияны үнемдеуге арналған кеңестер берілген..

ПЛИТАНЫ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР	
Ыдыс-аяқтың дұрыс диаметрі.	Ыдыс-аяқтың диаметрі кез-келген пайдаланылатын жанарғының диаметріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Газ конфоркасының жалыны ыдыстың диаметрінен аспауы тиіс.
Қақпағы бар ас үй ыдыстары.	Түбі тегіс ыдыстарды қолданыңыз. Мүмкіндігінше газды үнемдеу үшін қақпағы бар ыдыстарды қолданыңыз.
Су аз.	Көкөністердің пісіру уақытын азайту үшін суды аз мөлшерде пайдаланыңыз.
ПЕШТІ ПАЙДАЛАНУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР	
Бірнеше бәліш пісіру.	Бірнеше пирогты бір-бірлеп пісірген дұрыс. Қалдық жылу екінші бәлішті пісіру уақытын қысқартады. Сондай-ақ, екі бәліш қалыбын қатар орналастыруға болады.
Қалдық жылуды пайдалану.	Пісіру уақыты ұзағырақ болса, пешті пісіру уақыты аяқталғанға дейін 10 минут бұрын өшіріп, пісіруді аяқтау үшін қалдық жылуды қолдануға болады.
Жұмыс камерасының есігін жабу.	Пісіру кезінде әрқашан жұмыс камерасының есігін жабық ұстаңыз. Егер жұмыс камерасының есігін ашу қажет болса, оны мүмкіндігінше тезірек жабыңыз. Әйтпесе, температура төмендейді, және пешті қайтадан қыздыру керек болады.
ҚАЙНАТУ ЖӘНЕ ҚУЫРУ	
Ас үй ыдысы	Сұйықтықтың көп мөлшерін қажет ететін тағамдарға, олардың тасымауы үшін терең кастрюльдерді қолданыңыз. Табаның түбі таза, құрғақ және тегіс болуы керек.

ДҰРЫС КӘДЕГЕ ЖАРАТУ



Өнімдегі немесе орамдағы бұл таңба, өнімнің қарапайым тұрмыстық қалдықтар қатарына жатпайтынын және істен шыққаннан кейін, электрлік немесе электрондық жабдықты қайта өңдеуге арналған тиісті жинау орнына өткізу керектігін көрсетеді. Ескі құрылғыларды жинау және қайта өңдеу біздің табиғи ресурстарды сақтауға маңызды үлес қосады және экологиялық таза және зиянсыз қоқысқа шығаруды қамтамасыз етеді.



Өнім Кеден одағының тиісті техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес сертифициратталған.

ӨНДІРУШІ

GUANGDONG MIDEA KITCHEN
APPLIANCES MANUFACTURING CO., LTD.
Адрес: 'NO. 6, YONG AN ROAD, BEIJIAO,
SHUNDE, FOSHAN, GUANGDONG, CHINA

ҚАЗАҚСТАНДАҒЫ ИМПОРТЕР

ЖШС «Technoman» ҚР,
қ. Алматы, к. Бурундайская, 93 а.
Тел.: +7 727 223 03 64
Веб-сайт: www.mideakz.com

Өнімнің сыртқы түрін, түсі мен техникалық мәліметтерін, өндіруші тұтынушыға алдын ала ескертусіз өзгерте алады.



ӨЗІңДІ ҮЙДЕ СЕЗІН