**Instruction Manual For Induction Hob** ENGLISH

**Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели** RUSSIAN

MODEL: CI3640 ELITE




**Thank you for purchasing the CANDY induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.**

By placing the CE marking on this product, we declare, on our own responsibility, compliance to all the European safety, health and environmental requirements stated in the legislation for this product.

# Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

## Installation

## Electrical Shock Hazard

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

## Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

## Important safety instructions

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

- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

## Operation and maintenance

## Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack,switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

## Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

## Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

## Cut Hazard

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

## Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual(i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.

- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: -staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.
- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**Congratulations** on the purchase of your new Induction Hob.
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.
For installation, please read the installation section.
Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

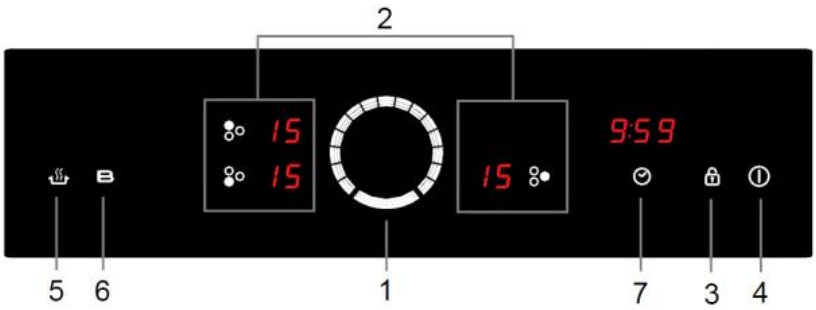
# Product Overview

## Top View




1. max. 1200/1500 W zone
2. max. 2300/2600 W zone
3. max. 3000/4000 W zone
4. Glass plate
5. Control panel

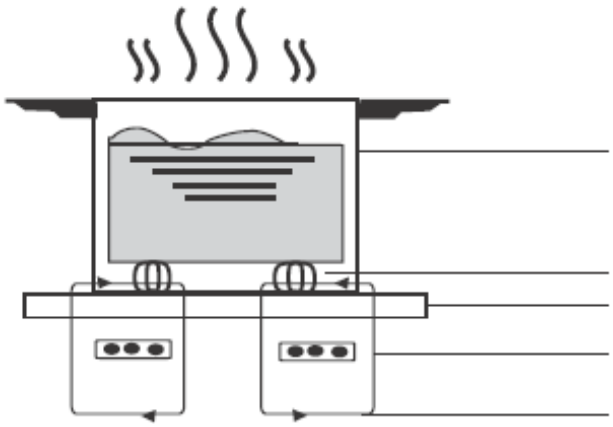
## Control Panel




1. Power / Timer slider touch control
2. Heating zone selection controls
3. keylock control
4. ON/OFF control
5. keep warm control
6. Boost control
7. Timer control

# A Word on Induction Cooking

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

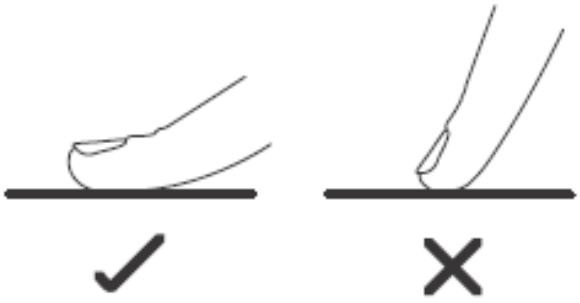



## Before using your New Induction Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your Induction hob.

## Using the Touch Controls

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



# Choosing the right Cookware

• Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

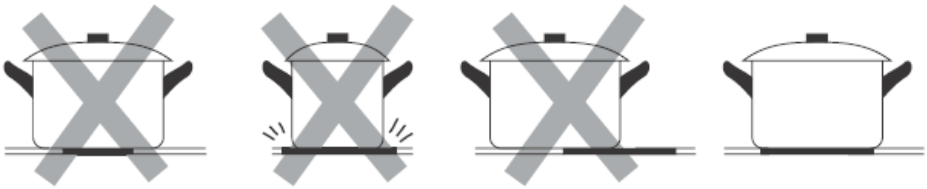


• You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
• If you do not have a magnet:
1. Put some water in the pan you want to check.
2. Follow the steps under 'To start cooking'.
3. If U does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
• Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

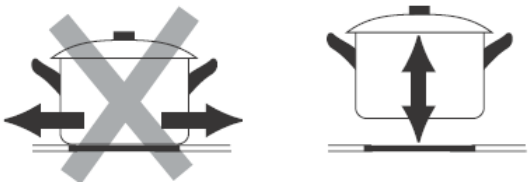
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



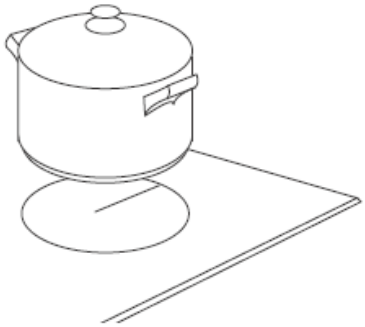
# Using your Induction Hob

## To start cooking

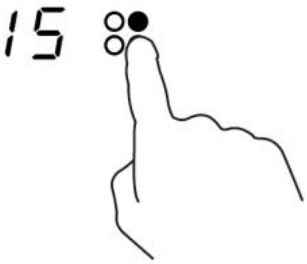
1. Touch the ON/OFF ⏻ control.
   After power on, the buzzer beeps once, all displays show " – " or " – – ", indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.



2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   • Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.

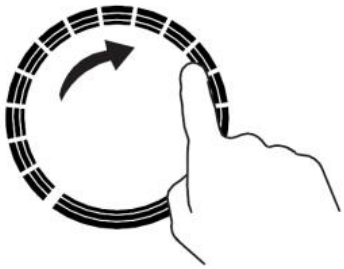


3.Touching the heating zone selection control, and a indicator upon you touched will flash




4. Adjust heat setting by touching the slider control.

POWER UP



• If you don't choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.

• You can modify the heat setting at any time during cooking.

## If the display flashes alternately with the heat setting

This means that:

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

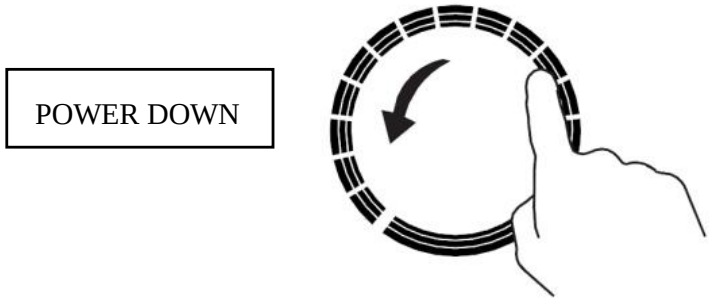
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

# When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off



2. Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows"0"




3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.



4. Beware of hot surfaces

H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



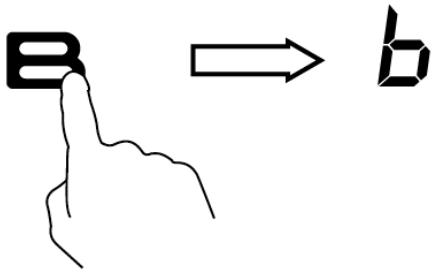
# Using the Boost function

**Actived the boost function**

1. Touching the heating zone selection control



2. Touching the boost control B,the zone indicator show "b" and the power reach Max.



**Cancel the Boost function**

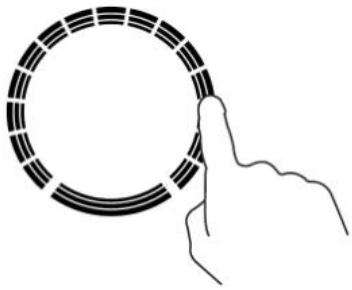
1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function



2. a: Touching the boost control " B", then the cooking zone will revert to its original setting.
   b: Touching the slider control, then the cooking zone will revert to the level you select.



**OR**



- The function can work in all cooking zones
- The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
- As the boost function of 1st cooking zone is activated ,the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically. vice versa
- If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.

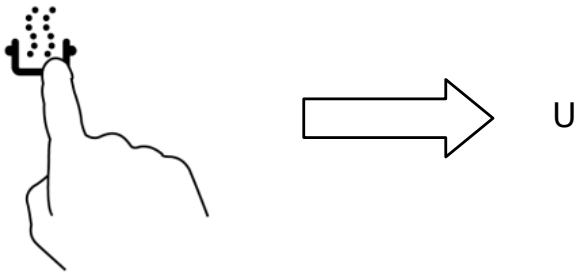
# Using the Keep Warm function

**Actived the keep warm function**

1. Touching the heating zone selection control



2. Touching the keep warm control ,the zone indicator show " U " .




# Locking the Controls

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

**To lock the controls**

Touch the keylock control. The timer indicator will show "Loc"

**To unlock the controls**

1. Make sure the Induction hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your Induction hob.

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

## Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the Induction hob. When an excessive temperature is monitored, the Induction hob will stop operation automatically.

## Detection of Small Articles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically go on to standby in 1 minute. The fan will keep cooking down the induction hob for a further 1 minute.

## Auto Shutdown Protection

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table: .

| Power level | 1-5 | 6-10 | 11-14 | 15 |
|---|---|---|---|---|
| Default working timer (hour) | 8 | 4 | 2 | 1 |

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

# Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn cooking zones off after the set time is up.
- You can set the timer for up to 119 minutes.

### Using the Timer as a Minute Minder

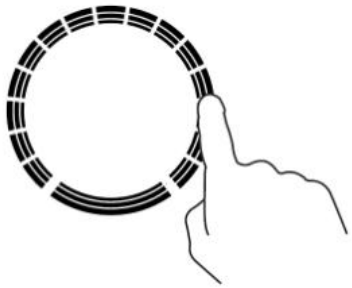
**If you are not selecting any cooking zone**

1. Make sure the cooktop is turned on.
   Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

2. Touch timer control , the "0 : 10" will show in the timer display where touched. and the "0" flashes.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)

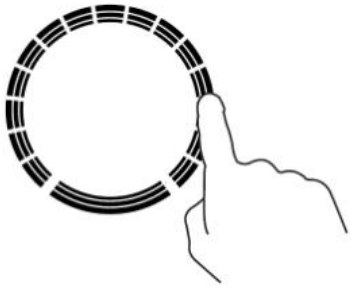


4.Touch timer control again, the "1" will flash.



5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 56 minutes.





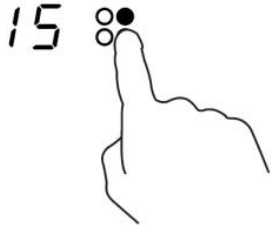
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "0:00 " when the setting time finished.



## Setting the timer to turn cooking zones off

***If the timer is set on one zone:***

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.

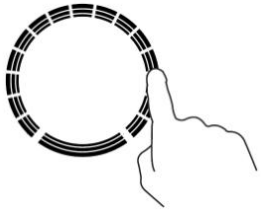


2. Touch timer control , the “0 : 10” will show in the timer display. and the “0” flashes.




3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 6)



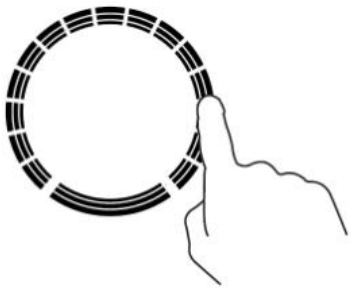



4. Touch timer control again, the “1” will flash.




5. set the time by touching the slider control (e.g.9), now the timer you set is 56 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.

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




7. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.






Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

***If the timer is set on more than one zone:***

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.



(set to 15 minutes) (set to 45 minutes)

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.



- Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

# Cooking Guidelines

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

## Cooking Tips

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

**Simmering, cooking rice**

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

**Searing steak**

To cook juicy flavoursome steaks:

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

**For stir-frying**

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

# Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.

| Heat setting | Suitability |
|---|---|
| 1 - 3 | • delicate warming for small amounts of food<br>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly<br>• gentle simmering<br>• slow warming |
| 4 - 5 | • reheating<br>• rapid simmering<br>• cooking rice |
| 8 - 10 | • pancakes |
| 11- 14 | • sautéing<br>• cooking pasta |
| 15/P | • stir-frying<br>• searing<br>• bringing soup to the boil<br>• boiling water |

# Care and Cleaning

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the cooktop to find the settings that best suit you.

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

# Hints and Tips

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

| | | |
|---|---|---|
| Pans do not become hot and appears in the display. | The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.<br><br>The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it. | Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.<br><br>Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone. |
| The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display). | Technical fault. | Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician. |

# Failure Display and Inspection

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

| Problem | Possible causes | What to do |
|---|---|---|
| F0/F1/F2 | Fan failure | Please contact the supplier |
| F3-F8 | Temperature sensor failure | Please contact the supplier. |
| F9-FE | Temperature sensor of the IGBT failure. | Please contact the supplier. |
| E1/E2 | Abnormal supply voltage | Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal. |
| E3/E4 | Abnormal temperature | Please inspect the pot. |
| E5/E6 | Bad induction hob heat radiation | Please restart after the induction hob cools down. |

The above are the judgment and inspection of common failures.
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

# Technical Specification

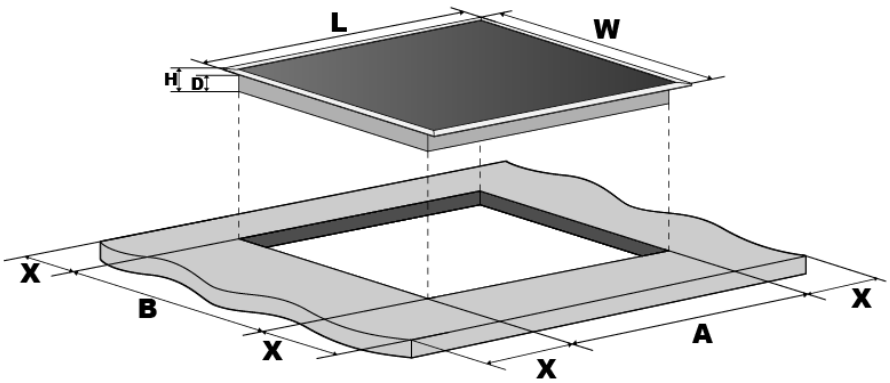
| | |
|---|---|
| Cooking Hob | CI3640 ELITE |
| Cooking Zones | 3 Zones |
| Supply Voltage | 220-240V~ |
| Installed Electric Power | 7200W |
| Product Size D×W×H(mm) | 660X520X60 |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 560X490 |

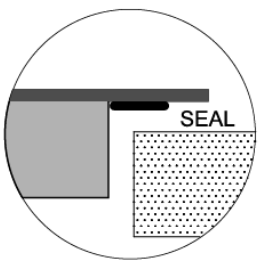
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

# Installation

## Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

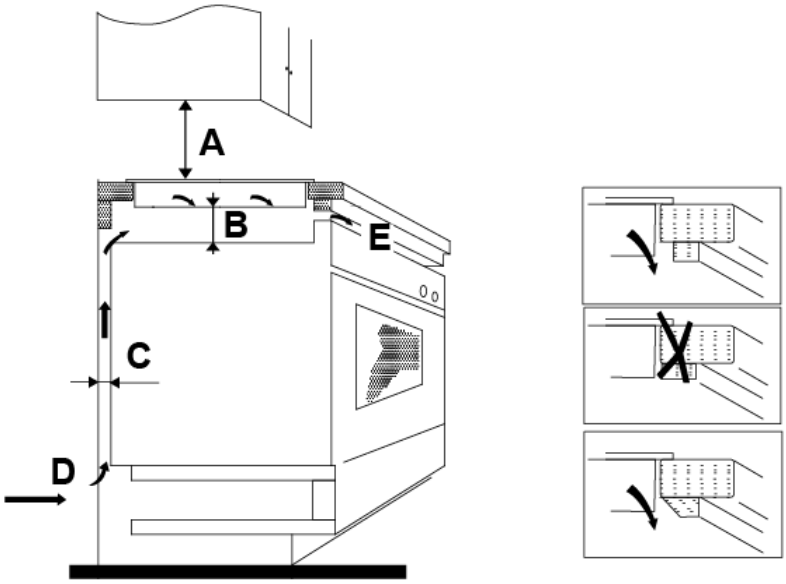



| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 660 | 520 | 60 | 56 | 560+4 +1 | 490+4 +1 | 50 mini |

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

Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.




| A(mm) | B(mm) | C(mm) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | 50 mini | 20 mini | Air intake | Air exit min.5mm |

## Before you install the hob, make sure that

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

## When you have installed the hob, make sure that

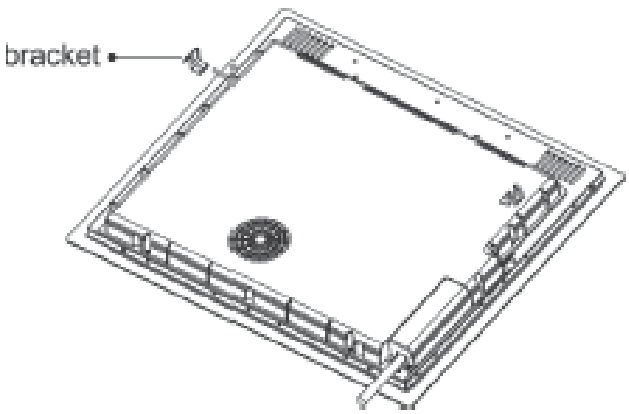
- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating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

## Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

## Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.
Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.




## Cautions

1. The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
2. The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
3. The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

# Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without ations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

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

| Voltage | Wire connection |
|---|---|
| 380-415V 3N~ |  |
| 220-240V~ |  |

- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out the by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.

| | |
|---|---|
| <br><br>**DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.** | This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.<br><br>The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.<br><br>This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.<br><br>For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. |

## Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулар

Біз сіздің қауіпсіздігіңізді ойлаймыз. Өзіңіздің пісіретін бетіңізді іске пайдалануды бастамай тұрып, төмендегі берілген ақпаратты мұқият оқып шығыңыз.

## Орнату

### Электр тогының соққысын алу қаупі

- Электр аспапқа қызмет көрсетуге немесе жөндеуге байланысты кез келген операцияларды орындаудан бұрын, электр аспапты электр желісінен ағытыңыз.
- Электр аспап қорғаныштық жерге тұйықталуы бар электр желісіне қосылуға тиіс.
- Сіздің үйіңізде электр сымдарын ауыстыруға байланысты жұмыстарды тек білікті электрик орындауға тиіс.
- Бұл талаптың орындалмауы электр тогының соққысын алуға немесе ажал құшуға әкеліп соғуы мүмкін.

### Қолды кесіп алу қауіптілігі

- Сақ болыңыз – панельдің шеттері өте өткір болып табылады.

• Тиісті сақтық шараларын ұстанбау қолды кесіп алуға немесе басқа жарақаттарға әкеліп соғуы мүмкін.

## Қауіпсіздік техникасы жөніндегі маңызды нұсқаулықтар

- Осы электр аспапты орнатуды және іске пайдалануды жүзеге асырмай тұрып, төмендегі келтірілген нұсқаулықтарды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл электр аспаптың үстіне ешқандай жанғыш материалдарды немесе жанғыш материалдардан жасалған бұйымдарды қоймаңыз.
- Бұл ақпаратты электр аспапты орнатуды жүзеге асыратын адамға хабарлаңыз, өйткені бұл сіздің оны орнатуға шығындарыңызды төмендетуге көмектесуі мүмкін.
- Қауіпті жағдаяттардың орын алуына жол бермеу үшін, бұл электр аспап оны орнату жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес орнатылуға тиіс.
- Бұл электр аспапты орнатуды және жерге тұйықтауды тек тиісті біліктілігі бар адам жүзеге асыруға тиіс.
- Бұл электр аспап қоректендіруші электр желісінен электр аспапты толық ажыратуды қамтамасыз ететін ағытқышпен жабдықталған электр желісіне қосылуға тиіс.

• Электр аспаптың дұрыс орнатылмауы кепілдіктің күшінің жойылуына әкеліп соғуы мүмкін.

## Іске пайдалану және қызмет көрсету

### Электр тогының соққысын алу қаупі

• Зақымдалған немесе жарықшаланған пісіретін бетте тамақ дайындамаңыз. Пісіретін бет зақымдалған немесе онда жарықшалар түзілген жағдайда, дереу қабырғада орнатылған ажыратқышты басып, пісіретін бетті электр желісінен ажыратыңыз және техникалық қызмет көрсету жөніндегі маманға хабарласыңыз.

• Пісіретін бетті тазалауды немесе қызмет көрсетуді жүзеге асырудан бұрын оны бөлменің қабырғасында орнатылған ажыратқышты басу арқылы электр желісінен ажыратыңыз.

• Бұл талаптың орындалмауы электр тогының соққысын алуға немесе ажал құшуға әкеліп соғуы мүмкін.

### Денсаулық үшін қауіптілік

• Бұл электр аспап электромагниттіктік қауіпсіздікті қамтамасыз ету жөніндегі стандарттардың талаптарына сәйкес келеді.

• Алайда, имплантталған электрондық жүрек стимуляторларын немесе басқа имплантталған медициналық құрылғыларды

(мысалы, инсулин дозаторларын) пайдаланатын адамдар бұл электр аспапты пайдалануды бастамай тұрып, электромагниттік өрістің имплланттардың жұмысына теріс ықпал етпейтініне көз жеткізу үшін, дәрігердің немесе импланты өндірушінің кеңесін сұрауға тиіс.

• Бұл талаптың орындалмауы ажал құшуға әкеліп соғуы мүмкін.

**Ыстық бетке байланысты қауіптілік**

• Іске пайдалану уақытында бұл электр аспаптың қол жететін бөліктері жоғары температураға дейін қызады, бұл күйіп қалуға әкеліп соғуы мүмкін.

• Индукциялық пісіретін бет суығанға дейін өз тәніңіздің, киіміңіздің және асүйдегі керекті ыдыс-аяқтан басқа заттардың индукциялық пісіретін бетке тиюінен сақтаныңыз.

• Сақ болыңыз: сіз киіп жүретін ферромагниттік материалдардан (қалдық магниттелуі бар материалдардан) жасалған заттар пісіретін бетке жақында жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Алтын мен күміс әшекейлер қызбайды.

• Балаларға пісіретін бетке тым жақын келуге рұқсат етпеңіз.

• Қазандар мен табалардың тұтқалары жоғары температураға дейін қызуы мүмкін. Қазандар мен табалардың тұтқалары басқа да қосулы тұрған қыздыру аумақтарының үстінен төніп

тұрмағанына көз жеткізіңіз. Қазандар мен табалардың тұтқаларына балалардың қолы жетпейтін болуға тиіс.

- Бұл талаптың орындалмауы күйіп қалуға әкеліп соғуы мүмкін.

**Қолды кесіп алу қауіптілігі**

- Пісіретін бетті тазалауға арналған қырғыштың қорғаныш қалпақшасын шешкеннен кейін өте өткір жүз ашылады. Пісіретін бетті тазалауға арналған қырғышты өте абайлап пайдаланыңыз және оны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Тиісті сақтық шараларын ұстанбау қолды кесіп алуға немесе басқа жарақаттарға әкеліп соғуы мүмкін.

**Қауіпсіздік техникасы жөніндегі маңызды нұсқаулықтар**

- Қосулы тұрған пісіретін бетті ешқашанда қараусыз қалдырмаңыз. Пісіретін беттің үстіне қайнап тұрған сұйықтың төгілуі түтін түзілуіне әкеліп соғуы мүмкін, ал пісіретін беттің үстіне майдың шашырауы пісіретін беттің үстіндегі майдың жануына әкеліп соғуы мүмкін.
- Ешқашанда пісіретін бетті жұмыс істейтін бет немесе заттарды сақтауға арналған бет ретінде пайдаланбаңыз.

- Ешқашанда пісіретін беттің үстінде ас үй ыдыс-аяғын немесе басқа заттарды қалдырмаңыз.
- Бұл электр аспапқа құрамында қалдық магниттелуге ие материалдар бар заттарды (мысалы, несие карталары мен жады карталарын) және электрондық құрылғыларды (мысалы, компьютерлерді, MP3 плейерлерді) жақындатпаңыз, өйткені электромагниттік өріс ондай құрылғылардың жұмысына теріс әсер етуі мүмкін.
- Ешқашанда пісіретін бетті үй-жайды жылыту үшін пайдаланбаңыз.
- Пісіретін бетті пайдаланудан кейін міндетті түрде қыздыру аумақтары мен бүкіл пісіретін бетті осы нұсқауда суреттелгендей өшіріңіз (сенсорлық басқару түймешіктерін пайдалану арқылы). Өзіңіз пісіретін беттің үстінен ыдыс-аяқты алған уақытта, пісіретін беттің үстінде ас үй ыдыс-аяғының болуын анықтау функциясына тым үміт артпаңыз.
- Балаларға электр аспаппен ойнауға, сондай-ақ оның үстіне отыруға, түрекеліп тұруға немесе мінуге рұқсат етпеңіз.
- Балаларды қызықтыруы мүмкін заттарды электр аспаптың үстінде орналасқан шкафтарда сақтамаңыз. Пісіретін беттің үстіне мінуге талпынған бала елеулі жарақат алуы мүмкін.

• Жұмыс істеп тұрған пісіретін бетке жақын жерде жүрген балаларды қараусыз қалдырмаңыз.
• Балалар мен қимылға қабілеті бұзылған адамдар бұл электр аспапты пайдаланудан бұрын электр аспапты дұрыс пайдалануға қатысты білетін адамның нұсқауландыруынан өтуге тиіс. Нұсқауландыруды жүргізетін адам балалардың немесе қимылға қабілеті бұзылған адамдар электр аспапты өздері үшін және айналадағылар үшін қауіптілік туғызбай пайдалана алатынын көз жеткізуге тиіс.
• Оған осы нұсқауда кеңес берілетін жағдайларды қоспағанда, электр аспапты өз бетіңізбен жөндеуді немесе бөлшектерін ауыстыруды жүзеге асырмаңыз. Электр аспапқа қызмет көрсетуге байланысты барлық басқа операцияларды білікті маман жүзеге асыруға тиіс.
• Пісіретін бетті тазалау үшін бумен тазалағышты пайдаланбаңыз.
• Пісіретін беттің үстіне ауыр заттар қоймаңыз және құлатпаңыз.
• Пісіретін беттің үстіне шығып тұрмаңыз.
• Түбі тегіс емес қазандар мен табаларды пайдаланбаңыз және қазандар мен табаларды индукциялық пісіретін беттің үстімен сырғанатпаңыз, өйткені бұл оның бетіне сызаттардың түсуіне себеп болуы мүмкін.

• Пісіретін бетті тазалау үшін металл жөкелер мен абразивтік тазартқыш құралдарды пайдаланбаңыз, өйткені бұл оның бетіне сызаттардың түсуіне себеп болуы мүмкін.
• Электр аспаптың зақымдалған қоректендіру бауын ауыстыруды жеткілікті біліктілікке ие маман жүзеге асыруға тиіс.

Бұл электр аспап тұрмыстық және сол іспетті қолдануға, мысалы: - дүкендерде, офистерде және басқа орындарда қызметші құрамға арналған ас үй үй-жайларында; - қала сыртындағы үйлерде; - отельдерде, мотельдерде және басқа тұрғын үй-жайларда клиенттердің пайдалануына; - "түнеу және таңғы ас" типті қонақүйлерде пайдалануға арналған.

Бұл электр аспапты егер олардың іс-қимылдарын жауапты тұлға бағатын болса, және егер ондай адамдар электр аспапты қауіпсіз пайдалануға қатысты нұсқауландырылға және оның жұмысына байланысты қауіптерді түсінетін болса, 8 жастан бастап балаларға және қимыл немесе ақыл-ой қабілеті бұзылған адамдардың, сондай-ақ жеткілікті тәжірибесі мен білімдері жоқ адамдардың пайдалануына болады. Балаларға электр аспаппен ойнауға рұқсат етпеңіз. Пісіретін бетті тазалауды және қызмет көрсетуді балалар ересекетердің қарауынсыз жүзеге асырмауға тиіс.

Балаларға электр аспаппен ойнауға рұқсат етпеңіз.

- ЕСКЕРТУ: Пісіретін бетте тамақ пісіру үдерісін байқаусыз тоңмай немесе май пайдаланып тамақ пісіру өрт шығуына әкеліп соғуы мүмкін. ЕШҚАШАНДА жалынды сумен сөндіруге тырыспаңыз. Электр аспапты өшіріңіз де, содан жалынді, мысалы, қақпақпен немесе өрт сөндіру көрпесімен үстінен жабыңыз.
- Пісіретін беттің үстіне пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ секілді металл заттарды қоймаңыз, өйткені ондай заттар жоғары температураға дейін қызуы мүмкін.
- Пісіретін бетті пайдаланудан кейін оны басқару түймешігін пайдалану арқылы өшіріңіз (пісіретін беттің үстінде ас үй ыдыс-аяғының болуын тіркеу құрылғысына сенім артпаңыз).
- Бұл электр аспап сыртқы таймердің немесе сыртқы қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.

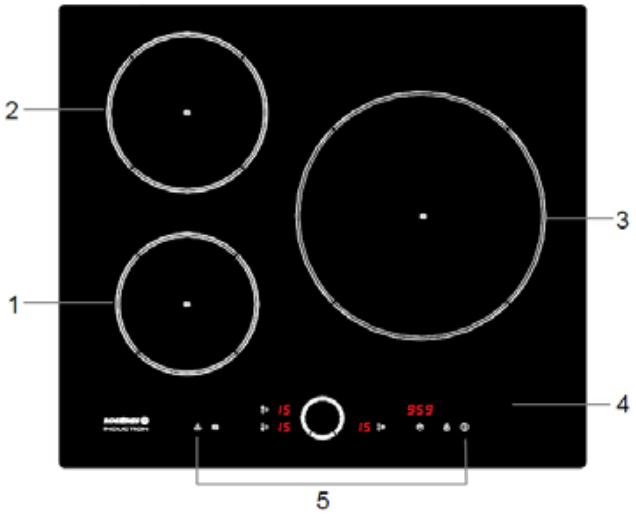
**Сізді** жаңа индукциялық пісіретін бетті сатып алуыңызбен құттықтаймыз. Біз сізге электр аспапты қалай дұрыс орнату және дұрыс пайдалану керек екенін түсіну үшін, оны орнату жөніндегі осы нұсқауды оқып шығу үшін біраз уақытыңызды жұмсауға кеңес береміз.

Электр аспапты орнатуды дұрыс жүзеге асыру үшін, оны орнату суреттелген бөлімді оқып шығыңыз.

Электр аспапты іске пайдалануды бастамай тұрып, қауіпсіздік техникасы жөніндегі барлық нұсқаулықтарды мұқият оқып шығыңыз және бұл нұсқауды келешекте пайдалану үшін оны сақтап қойыңыз.

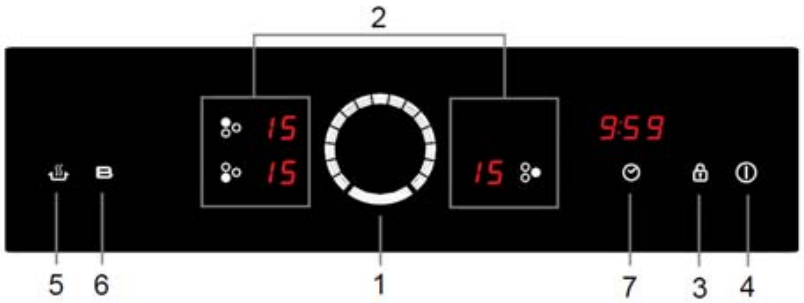
# Бұйымның жалпы суреттемесі

## Үстінен қарағанда көрінісі




1. Максималды қызу қуаттылығы 1200/1500 Вт қыздыру аумағы
2. Максималды қызу қуаттылығы 2300/2600 Вт қыздыру аумағы
3. Максималды қызу қуаттылығы 3000/4000 Вт қыздыру аумағы
4. Шыны-қыш бет
5. Сенсорлық басқару панелі

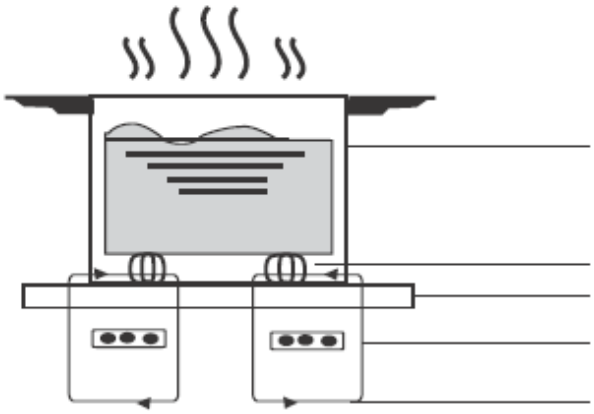
## Басқару панелі




1. Сенсорлық қыздыруды / таймерді реттеуіш
2. Қыздыру аумағын таңдау түймешіктері
3. Басқару түймешіктерін бұғаттау
4. ҚОСУ / ӨШІРУ түймешігі
5. Тамақты ысыған күйінде сақтау функциясының түймешігі
6. Қатты қыздыру функциясының (Booster) түймешігі
7. Таймерді реттеу

# Индукциялық пісіретін бетте тамақ пісіру

Индукциялық пісіретін бетте тамақ пісіру заманауи, тиімді және үнемді тамақ пісіру технологиясы болып табылады. Бұл тамақ пісіру технологиясы пісіретін беттің шынысы арқылы өтетін жылуды емес, тікелей тамақ пісіретін ыдыста жылу генерациясын негізге алады. Шыны тек ыдыстан жылу ауысуының нәтижесінде қызады.



темір қазан

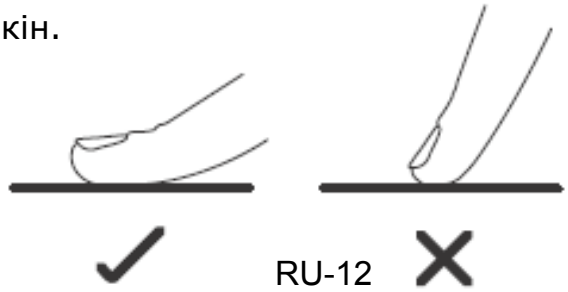
магниттік тізбек
шыны-қыш тақта
индуктивтілік орауышы
индукцияланған токтар

## Өзіңіздің жаңа индукциялық пісіретін бетіңізді пайдаланудың алдында

• Осы нұсқауды, «Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулар» бөліміне ерекше назар аударып, оқып шығыңыз.
• Индукциялық пісіретін беттің үстінен онда қалған қорғаныштық таспаның бәрін алып тастаңыз.

## Сенсорлық басқару түймешіктерін пайдалану

• Сенсорлық басқару түймешіктері сәл жанасқанға жауап қатады. Сондықтан сіз оларға ешбір күш түсірмеуге тиіссіз.
• Түймешікке саусағыңыздың ұшын емес, саусағыңыздың басын тигізіңіз.
• Тигізу тіркелгеннен кейін, сіз дыбыстық сигналды естисіз.
• Басқару түймешіктерінің әрдайым таза, құрғақ болуын және олардың қандай да бір заттармен (мысалы, асүй ыдыс-аяғымен немесе киім түрлерімен) көлегейленбеуін қадағалаңыз. Басқару түймешігінде тіпті өте жұқа су қабатының болуы басқару түймешігінің жұмысының бұзылуына әкеліп соғуы мүмкін.



# Лайықты ас үй ыдыс-аяғын таңдау



• Тек индукциялық пісіретін бетте тамақ пісіру үшін жарайтын ас үй ыдыс-аяғын пайдаланыңыз.

Қазанның түбінде немесе оның қапталымында индукциялық қыздыру символы болуға тиіс.

• Сіз ыдыс-аяқтың жарамдылығын магниттің көмегімен тексере аласыз.

Магнитті қазанның табанына тақаңыз. Егер магнит тартылатын болса, онда ыдыс-аяқ индукциялық пісіретін бетте пайдалану үшін жарамды.

• Егер сізде магнит жоқ болса:

1. Өзіңіз тексеруді қалайтын қазанға азғантай көлемде су құйыңыз.
2. «Тамақ пісіруді бастау үшін» бөлімінде суреттелген қадамдарды орындаңыз.
3. Егер пісіретін U индикаторы жыпылықтамаса, ал су ысыса, онда ыдыс-аяқ индукциялық бетте пайдалану үшін жарамды болып табылады.

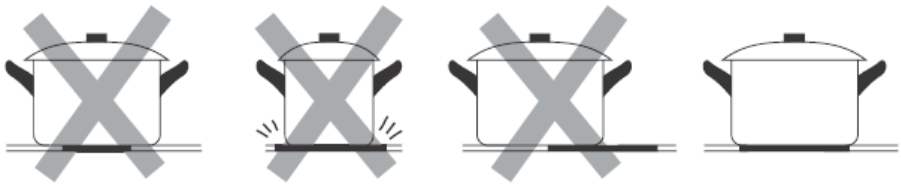
• Төменде тізімі берілген материалдардан жасалған асүй ыдыс-аяғы индукциялық пісіретін бетте пайдалану үшін жарамсыз: ферромагниттік материалдан жасалған табаны жоқ тат баспайтын болат, алюминий немесе мыс, шыны, ағаш, фарфор, қыш немесе фаянс.

Түбі тегіс емес немесе ойысқан асүй ыдыс-аяғын пайдаланбаңыз.

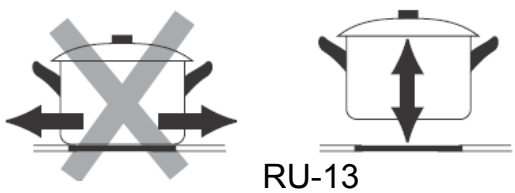


Қазанның немесе табаның табаны тегіс болып табылатынына, индукциялық пісіретін бетке жақсы қабысатынына және ыдыс-аяқтың диаметрі қыздыру аумағына тең екеніне көз жеткізіңіз. Диаметрі таңдап алынған қыздыру аумағына сәйкес келетін ас үй ыдыс-аяғын пайдаланыңыз. Диаметрі таңдап алынған қыздыру аумағынан сәл асатын ыдыс-аяқ пайдаланылған кезде, электр энергиясын пайдаланудың максималды тиімділігі қамтамасыз етіледі. Диаметрі одан кем ыдыс-аяқ пайдаланылатын кезде электр энергиясын пайдаланудың тиімділігі төмендейтін болады. Диаметрі 140 мм-ден кем қазанды пісіретін бет ажыратпауы мүмкін. Қазанды міндетті түрде қыздыру аумағының тура ортасына қойыңыз.





Сіз қазанды индукциялық пісіретін беттен алатын уақытта, әрдайым оны пісіретін бетпен сырғытпаңыз, тек көтеріңіз, әйтпесе, сіз пісіретін бетке сызат түсіруіңіз мүмкін.



# Индукциялық пісіретін бетті іске пайдалану

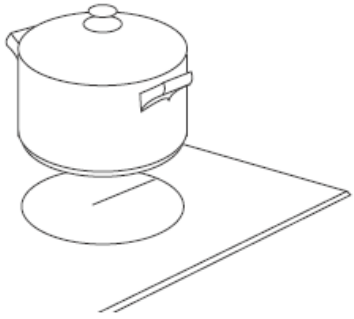
## Тамақ пісіруді бастау үшін

1. ҚОСУ / ӨШІРУ ⏻ сенсорлық басқару түймешігіне қолыңызды тигізіңіз.



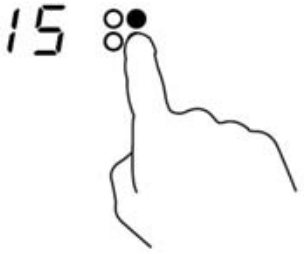
Пісіретін бет қосылғаннан кейін бір дыбыстық сигнал беріліп, барлық индикаторлард " – " немесе " – – " көрсетіледі. Бұл индукциялық пісіретін беттің күту режиміне ауысқанын білдіреді.

2. Өзіңіз пайдалануды көздеген қыздыру аумағына лайықты қазанды немесе табаны қойыңыз.



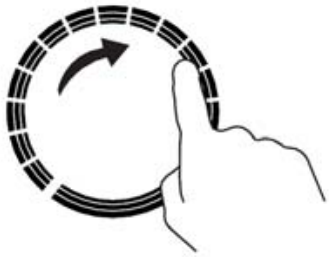
• Қазанның түбі мен қыздыру аумағының беті таза және құрғақ болып табылатынына көз жеткізіңіз.

3. Қыздыру аумағын басқару түймешігіне қол тигізіңіз. Қыздыру аумағының жарық индикаторы жыпылықтай бастайды.




4. Қыздыру қуаттылығын сенсорлық реттеуіштің көмегімен реттеңіз.

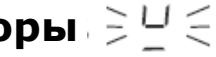
ҚУАТТЫЛЫҚТЫ ҰЛҒАЙТУ



• Егер сіз 1 минуттың ішінде қыздыру қуаттылығын орнатпасаңыз, онда индукциялық пісіретін бет автоматты түрде өшеді.

Сізге 1-ші қадамнан бастап, жоғарыда суреттелген операцияларды қайтадан орындау қажет болады.

• Сіз тамақ пісіру үдерісін жүзеге асыру уақытында қыздыру деңгейінің орнатылымын кез келген уақытта өзгерте аласыз.

## Егер қыздыру деңгейін орнату кезінде индикаторы  жыпылықтайтын болса

Бұл мынаны білдіреді:

• сіз қазанды немесе табаны қыздыру аумағына қойған жоқсыз, немесе,

• сіз пайдаланатын асүй ыдыс-аяғы индукциялық пісіретін бетте пайдалану үшін жарамайды, немесе,

• ыдыс-аяқ тым кішкентай немесе қыздыру аумағының тура ортасына қойылмаған.

Егер қыздыру аумағына лайықты ыдыс-аяқ қойылмаған болса, онда қыздыру жүзеге асырылмайды.

Егер қыздыру аумағына лайықты ыдыс-аяқ қойылмаған болса, онда 1 минуттан соң индикатор автоматты түрде сөнеді.

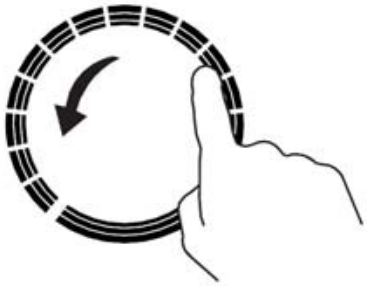
# Сіз тамақ пісіру үдерісін аяқтағаннан кейін

1. Өзіңіз өшіруге оқталған қыздыру аумағының түймешігіне қолыңызды тигізіңіз.



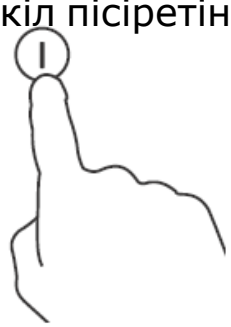
**2.** Қыздыру аумағын қыздыру деңгейін сенсорлық реттеуішті сол жаққа бұру арқылы өшіріңіз.

Дисплейде ”0” көрсетіліп тұрғанына көз жеткізіңіз.



ҚУАТТЫЛЫҚТЫ АЗАЙТУ

**3. ҚОСУ / ӨШІРУ түймешігін басу арқылы** бүкіл пісіретін бетті өшіріңіз.



**4. Ыстық беттердің бар екені туралы ескерту**

**H** индикаторының жанып тұрғаны қыздыру аумағы оған қол тигізу үшін тым ыстық болып табылатынын көрсетеді. Бұл индикатор бет қауіпсіз температураға дейін салқындаған уақытта сөнеді. Мұны сондай-ақ егер сіз әлі де ыстық болып тұрған қыздыру аумақтарын пайдаланып, басқа қазандарды ысытқыңыз келсе, электр энергиясын үнемдеу үшін пайдалануға болады.



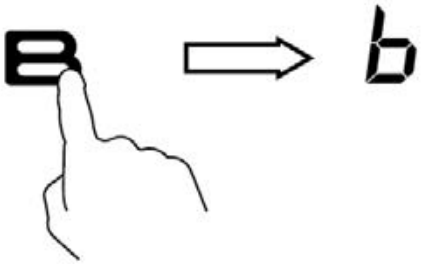
# Қатты қыздыру функциясын (Booster) пайдалану

**Қатты қыздыру функциясын қосу**

1. Қыздыру аумағын таңдау түймешігіне қолыңызды тигізіңіз.



2. Қатты қыздыру функциясын  таңдау түймешігіне қолыңызды тигізіңіз, қыздыру аумағының индикаторында “b” әрпі көрсетіледі және максималды қыздыру қуаттылығы орнатылады.



**Қатты қыздыру функциясының күшін қайтару**

1. Сіз ол үшін қатты қыздыру функциясының күшін жоюды қалайтын қатты қыздыру функциясын таңдау түймешігіне қолыңызды тигізіңіз.

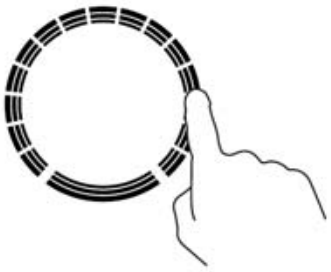


2. а: Сіз ол үшін қатты қыздыру  функциясының күшін жоюды қалайтын қыздыру аумағын таңдау түймешігіне қолыңызды тигізіңіз.

b: Қыздыру қуаттылығын алдында таңдап алынған деңгейге қайтару үшін сенсорлық қыздыру деңгейін реттеуішке қолыңызды тигізіңіз.



**немесе**



- Бұл функция барлық қыздыру аумақтары үшін пайдаланыла алады.
- Қыздыру аумағы алдында таңдап алынған қыздыру деңгейіне 5 минуттан соң қайтып оралады.
- Егер қатты қыздыру функциясы бірінші қыздыру аумағы үшін қосылған болса, онда екінші қыздыру аумағы үшін қыздыру қуаттылығы автоматты түрде екінші қыздыру деңгейімен және керісінше шектеледі.
- Егер қыздыру аумағының бастапқы қуаттылығы 0 деңгейіне сәйкес болса, онда ол 15 деңгейге 5 минуттан соң қайтып оралады.

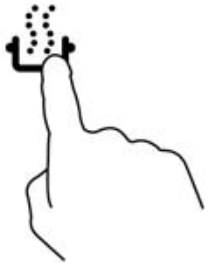
# Тамақты ысытылған күйінде сақтау функциясын пайдалану

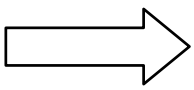
**Тамақты ысытылған күйінде сақтау функциясын қосу**

1. Қыздыру аумағын таңдау түймешігіне қолыңызды тигізіңіз.



2. Тамақты ысытылған күйінде сақтау функциясын таңдау функциясына қолыңызды тигізіңіз, аумақтың индикаторында " U " көрсетіледі.





U

# Басқару түймешіктерін бұғаттау

- Сіз басқару түймешіктерінің кездейсоқ пайдаланылуына (мысалы, баланың қыздыру аумағын қосуына) жол бермеу үшін, олардың әрекетін бұғаттай аласыз.
- Егер басқару түймешіктері бұғатталған болса, онда Қосу / Өшіру түймешігінен басқа, пісіретін беттің барлық басқару түймешіктері жұмыс істемейді.

**Басқару түймешіктерін бұғаттау үшін**

Пісіретін беттің басқару түймешіктерін бұғаттау түймешігіне қолыңызды тигізіңіз. Таймердің индикаторында " Loc " көрсетіледі.

**Басқару түймешіктерін бұғаттан шығару үшін**

1. Пісіретін беттің басқару түймешіктерін бұғаттау түймешігін біраз уақыт басып тұрыңыз.
2. Енді сіз өзіңіздің индукциялық пісіретін бетіңізді қайтадан пайдалана аласыз.

Егер пісіретін бет басқару түймешіктерін бұғаттау режимінде тұрса, онда ҚОСУ / ӨШІРУ түймешігінен басқа ешқандай басқару түймешіктері жұмыс істемейді.

ⓘ Бұл орайда сіз қажет болған жағдайда пісіретін бетті ҚОСУ / ӨШІРУ түймешігін пайдалану арқылы әрдайым өшіре аласыз, бірақ бұл орайда пісіретін бетті келесі қосардан бұрын сіз басқару түймешіктерін бұғаттан босатуға тиіс боласыз. ⓘ

# Шекті температурадан асырудан қорғау

Индукциялық пісіретін бетте температура бергіші болады, оның көмегімен пісіретін беттің температурасын бақылауға болады. Егер тым жоғары температура тіркелсе, онда индукциялық пісіретін бет автоматты түрде өшіріледі.

# Кішкене заттарды табу

Егер пісіретін бетте мөлшері жарамайтын ас үй ыдыс-аяғы немесе жарамсыз материалдан (мысалы, алюминийден) жасалған ас үй ыдыс-аяғы немесе шағын зат (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) болса, онда 1 минуттан соң пісіретін бет автоматты түрде өшіріледі. Желдеткіш индукциялық пісіретін бетті салқындатуын тағы бір минут жалғастырады.

## Автоматты қорғаныштық ажырату

Автоматты қорғаныштың ажырату сіздің индукциялық пісіретін бетіңізді қорғау функциясы болып табылады. Егер сіз пісіретін бетті өшіруді ұмытып кетсеңіз, онда ол автоматты түрде өшірілетін болады. Төмендегі берілген кестеде ол өткен соң пісіретін беттің автоматты түрде ажыратылуы жүзеге асырылатын уақыттың мәндері келтірілген (әр түрлі қыздыру деңгейлері үшін).

| Қыздыру деңгейі | 1-5 | 6-10 | 11-14 | 15 |
|---|---|---|---|---|
| Таймерді әдепкі бойынша орнату (сағат) | 8 | 4 | 2 | 1 |

Индукциялық пісіретін беттен ыдыс-аяқты алғаннан кейін, пісіретін бет қыздыруды жүзеге асыруын дереу доғарады және 2 минуттан соң автоматты түрде өшірілетін болады.

Кардиостимуляторларды пайдаланатын адамдар индукциялық пісіретін бетті пайдаланбастан бұрын, дәрігердің консультациясын алуға тиіс.

# Таймерді пайдалану

Сіз пісіретін беттің таймерін екі түрлі тәсілмен пайдалана аласыз:

- Сіз оны кері санау таймері ретінде пайдалана аласыз. Ондай жағдайда таймер берілген уақыт өткен соң қыздыру аумағын автоматты түрде өшірмейтін болады.
- Сіз оны берілген уақыт өткен соң қыздыру аумағын ажыратуды жүзеге асыру үшін орната аласыз.
- Сіз сондай-ақ таймердің іске қосылу уақытын 119 минутқа дейін орната аласыз.

## Таймерді кері санау таймері ретінде пайдалану

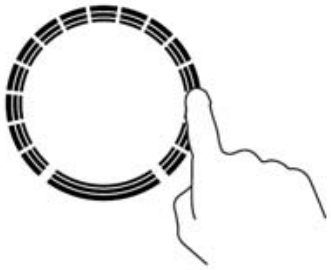
### Егер сіз белгілі бір қыздыру аумағын таңдамаған болсаңыз

1. Пісіретін бетінің қосулы тұрғанын көз жеткізіңіз.
   Ескерім: сіз кері санау таймерін ешқандай қыздыру аумағын таңдамай-ақ пайдалана аласыз.

2. Таймерді басқару түймешігіне қолыңызды тигізіңіз , таймердің дисплейінде “0 : 10” көрсетілетін және “0” жыпылықтайтын болады.



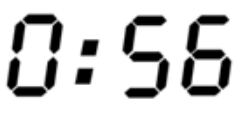

3. Сенсорлық реттеуішті пайдалану арқылы уақытты орнатыңыз (мысалы, 6).

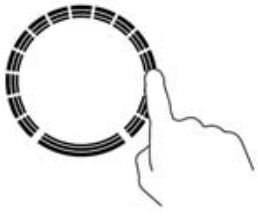


4. Таймерді басқару түймешігіне тағы бір рет қолыңызды тигізіңіз, дисплейде “1” жыпылықтайтын болады.




5. Сенсорлық реттеуішке қолыңызды тигізу арқылы уақытты орнатыңыз (мысалы, 9), енді сіздің таймеріңіздің орнатылымы 56 минутқа сәйкес келеді.



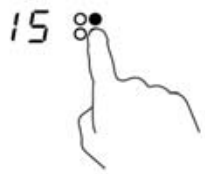
6. Орнатылған уақытты санау аяқталғаннан кейін ұзақтығы 30 секунд дыбыстық сигнал естіледі және таймердің индикаторында “0:00“ пайда болады.



# Таймерді қыздыру аумағын өшіру үшін орнату

## Егер таймер қыздыру аумақтарының бірі үшін орнатылған болса:

1. Өзіңіз ол үшін таймерді пайдалануды қалайтын қыздыру аумағын таңду түймешігіне қолыңызды тигізіңіз.

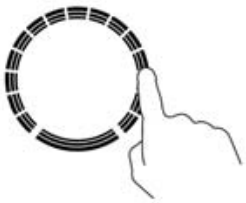



2. Таймерді басқару түймешігіне қолыңызды тигізіңіз, таймердің дисплейінд “0 : 10” көрсетіледі және “0” жыпылықтайтын болады.




3. Сенсорлық реттеуішті пайдалану арқылы уақытты орнатыңыз (мысалы, 6).



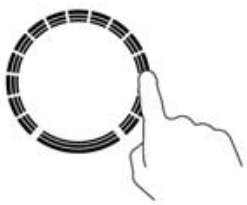



4. Таймерді басқару түймешігіне тағы бір рет қолыңызды тигізіңіз, дисплейде “1” жыпылықтайтын болады.




5. Сенсорлық реттеуішке қолыңызды тигізу арқылы уақытты орнатыңыз (мысалы, 9), енді сіздің таймеріңіздің орнатылымы 56 минутқа сәйкес келеді.



6. Уақыт орнатылғаннан кейін таймер бірден кері санауды бастайды.

Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймердің индикаторы 5 секунд бойы жыпылықтайтын болады.

ЕСКЕРІМ: Қыздыру деңгейінің қасында орналасқан қызыл нүктенің жануы бұл қыздыру аумағының таңдалғанын көрсетеді.



7. Таймермен берілген тамақ пісіру уақыты өткен соң, тиісті қыздыру аумағы автоматты түрде өшірілетін болады.



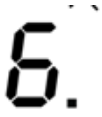
⚠ Егер басқа қыздыру аумақтары бұрын қосылған болса, олар жұмыс істеуін жалғастыра беретін болады.

## Егер таймер бірнеше қыздыру аумағы үшін орнатылған болса

1. Егер сіз таймерді қатарынан бірнеше қыздыру аумағы үшін орнатқан болсаңыз, онда тиісті қыздыру аумақтарының ондық нүктелері жанатын болады. Таймердің дисплейінде кері санау таймерінің орнатылымы көрсетілетін болады. Тиісті аумақтың нүктесі жыпылықтап тұрады.



(15 минутқа орнатылған)



(45 минутқа орнатылған)

2. Кері санаудың орнатылған уақыты өткен соң, тиісті қыздыру аумағы өшіріледі. Содан кейін таймердің басқа аумаққа арналған орнатылымы көрсетіледі және тиісті аумақтың нүктесі жыпылықтайтын болады.



- Қыздыру аумағын таңдау түймешігіне қолыңызды тигізіңіз, таймердің дисплейінде тиісті таймер көрсетілетін болады.

# Тамақ пісіруге қатысты кеңестер



Тамақты қуырған кезде абай болыңыз, өйткені май мен тоңмай, әсіресе, егер сіз қыздырудың жоғары қуаттылығын (PowerBoost) пайдаланатын болсаңыз, өте жылдам қызады. Өте жоғары температураға жеткен кезде майдың немесе тоңмайдың өртенуі орын алуы, ол өз кезегінде өрт шығуына әкеліп соғуы мүмкін.

## Тамақ пісіруге қатысты кеңестер

• Тамақ қайнай бастаған уақытта, қыздыру деңгейінің орнатылымын азайтыңыз.
• Қазанда қақпақты пайдалану тамақ пісіру уақытын қысқартады, сондай-ақ жылуды ұстап қалудың нәтижесінде электр энергиясын тұтынуды қысқартады.
• Тамақ пісіру уақытын қысқарту үшін, сұйықтың немесе тоңмайдың көлемін барынша азайтыңыз.
• Тамақ пісіруді қыздырудың (температураның) жоғары деңгейінің орнатылымы кезінде бастаңыз және тамақ ысығаннан кейін қыздыру деңгейінің орнатылымын азайтыңыз.

**Тамақты аз отқа пісіру, күріш пісіру**

• Тамақты аз отқа пісіру 85 °C градусқа жуық температура кезінде жүзеге асырылады. Бұл орайда ауа көпіршіктері онда тамақ пісіп жатқан сұйықтың бетіне көтеріле бастайды. Тамақты аз отқа пісіру сізге өте дәмді көжелер мен бұқтырылған еттен жұмсақ тағамдар пісіруге мүмкіндік береді. Өйтіп пісірген кезде тамақ хош иісті болып шығады және қатты піспейді. Сіз сондай-ақ жұмыртқаның негізіндегі тұздықтарды және ұнмен қойытылған тұздықтарды қайнау нүктесінен төмен температура жағдайында пісіре аласыз.

Кейбір тағамдарды пісіру үшін, соның ішінде абсорбция әдісін пайдаланып күріш пісіру үшін, тамақтың белгіленген уақыт ішінде дұрыс пісуі мақсатында температураны минималды температураның орнатылымын жоғары орнату талап етілуі мүмкін.

**Ет қуыру**

Шырынды, хош иісті бифштекс пісіру үшін:
1. Етті пісірердің алдында оны шамамен 20 минут бөлме температурасы жағдайында ұстаңыз.
2. Түбі қалың табаны қыздырыңыз.

3. Кесек еттің екі жағына өсімдік майын жағыңыз. Табаға өсімдік майын жағыңыз, содан кейін етті табаға салыңыз.
4. Етті пісірген уақытта кесек етті тек бір рет қана аударыңыз. Етті пісірудің нақты уақыты кесек еттің қалыңдығына және сіздің оны қалай пісіргіңіз келетініне байланысты. Етті пісіру уақыты 2 - 8 минут (әр жағына) шектерінде өзгеруі мүмкін. Кесек еттің қалай қуырылғанын тексеру үшін, оның үстінен басыңыз. Ет неғұрлым қатты болса, ол соғұрлым қатты қуырылған.
5. Дастарқанға тартудың алдында қуырылған ет біраз жұмсаруы және былбырауы үшін оны қыздырылған тәрелкеге бірнеше минутқа сала тұрыңыз.

**Тамақты үнемі араластыра отырып қызған майға қуыру**

1. Индукциялық пісіретін бетте пайдалану үшін жарамды ыдыс-аяқты немесе үлкен табаны алыңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен ыдыс-аяқты дайындаңыз. Тамақты үнемі араластыра отырып қызған майға қуыру жылдам болуға тиіс. Тамақты көп етіп пісіретін кезде оны шағын үлестермен пісіріңіз.
3. Табаы жылдам қыздырып, оған екі ас қасық өсімдік майын үстеңіз.
4. Алдымен етті пісіріп, оны табадан алыңыз да, жылы күйінде сақтап қойыңыз.
5. Көкөністерді қуырыңыз. Көкөністер ысыған, бірақ бұрынғысынша күйрек болып қала беретін уақытта, қыздыру аумағының температурасын азайтыңыз, қуырылған етті табаға салып, тұздық қосыңыз.
6. Ингредиенттер біркелкі ысуы үшін оларды ақырындап араластырыңыз.
7. Дастарқанға бірден қойыңыз.

# Қыздыру деңгейін орнату

Төмендегі келтірілген қыздыру деңгейінің орнатылымдары ұсыныстамалық сипатқа ие. Қыздыру деңгейінің нақты орнатылымы бірқатар факторларға, соның ішінде пайдаланылатын ас үй ыдыс-аяғы мен пісірілетін тамақтың көлеміне байланысты болады. Оңтайла орнатылымдарды анықтау үшін, өзіңіздің пісіретін бетіңізбен жиірек эксперименттер жасап отыру керек.

| Қыздыру деңгейінің орнатылымы | Операция |
|---|---|
| 1 - 3 | • тамақтың шағын көлемін баяу ысыту<br>• шоколад еріту, сарымайды жұмсарту және жылдам күйетін тамақты ысыту<br>• төмен отта қайнату<br>• баяу ысыту |
| 4 - 5 | • тамақты ысыту<br>• жылдам қайнату<br>• күріш пісіру |
| 8 - 10 | • құймақ пісіру |
| 11- 14 | • сотирлеу<br>• макарон бұйымдарын пісіру |
| 15/P | • тамақты үнемі араластыра отырып, қызған майға қуыру<br>• шыжғыру<br>• көжені қайнауға дейін жеткізу<br>• суды қайнату |

# Күтім жасау және тазалау

| Не? | Қалай? | Бұл маңызды! |
|---|---|---|
| Шыныдағы әдеттегі кірлер (саусақ іздері, басқа ізідер, құрамында қант жоқ тамақтан немесе сұйықтан қалған дақтар) | 1. Пісіретін бетті қоректендіруден ажыратыңыз.<br>2. Пісіретін беттің үстіне тазартқыш құралды жағыңыз (бұл орайда шыны жылы болуға тиіс, бірақ ыстық болмауға тиіс!)<br>3. Сумен шайыңыз да, таза шүберекті немесе қағаз сүлгіні пайдаланып, құрғатып сүртіп алыңыз.<br>4. Пісіретін бетті қоректендіруге қосыңыз. | • Егер пісіретін бетті қоректендіру қосылған болса, онда "ыстық бет" индикаторы жанбайды, бірақ бұл орайда қыздыру аумағы бұрынғысынша ыстық болып қала береді. Өте сақ болыңыз.<br>• Ыдыс-аяқ жууға арналған металл жөкелер, ыдыс-аяқ жууға арналған кейбір нейлон жөкелер мен қатты / абразивтік тазартқыш құралдар шыныда сызат қалдыруы мүмкін. Пайдаланылатын тазартқыш құралды немесе ыдыс-аяқ жууға арналған жөкені сіздің пісіретін бетіңізді тазалау үшін пайдалануға болатынына көз жеткізу үшін, құлақша қағазда берілген ақпаратты міндетті түрде оқып шығыңыз.<br>• Ешқашанда пісіретін беттің үстінде тазартқыш құралды қалдырмаңых: шыныда дақтар пайда болуы мүмкін. |
| Құрамында қант | Ондай кірлерді балық аршуға | • Құрамында қант бар тамақтың |

| | | |
|---|---|---|
| бар сұйықтың шыныға шашырауы мен тамшылары | арналған пышақтың немесе индукциялық пісіретін бетті тазалау үшін жарамды өткір жүзді қырғыштың көмегімен дереу кетіріңіз. Бұл орайда ыстық қыздыру аумағына тиіп кеткен кезде күйіп қалмас үшін абай болыңыз.<br>1. Қабырғаға орнатылған ажыратқыштың көмегімен пісіретін бетті қоректендіруді ажыратыңыз.<br>2. Пышақты немесе қырғышты 30° бұрыш астында ұстап тұрып, кірді пісіретін беттің салқын аумағына қырып тастаңыз.<br>3. Кірді шүберектің немесе қағаз сүлгінің көмегімен кетіріңіз.<br>4. «Шыныдағы әдеттегі кір» параграфының 2-шіден 4-ші қадамына дейін орындаңыз (жоғарыдан қараңыз). | төгілуінің нәтижесінде түзілген дақтарды мүмкіндігінше тез кетіріңіз. Егер ондай кірді пісіретін бетте олар қатқанға дейін қалдырс, онда оларды одан кейін кетіру өте қиын болады немесе олар пісіретін бетті зақымдауы мүмкін.<br>• Қолды кесіп алу қаупі: Пісіретін бетті тазалауға арналған қырғыштың қорғаныш қалпақшасын шешкеннен кейін, өте өткір жүз жалаңашталады. Пісіретін бетті тазалауға арналған қырғышты өте абайлап пайдаланыңыз және оны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. |
| Сенсорлық түймешіктердің үстіне тамақтың төгілуі | 1. Пісіретін бетті қоректендіруді ажыратыңыз.<br>2. Тамақ төгілген жерді сулаңыз.<br>3. Сенсорлық басқару түймешігін дымқыл таза жөкемен немесе шүберекпен сүртіп алыңыз.<br>4. Аумақты қағаз сүлгінің көмегімен құрғатып сүртіп алыңыз.<br>5. Пісіретін бетті қоректендіруді қосыңыз. | • Дыбыстық сигнал қосылуы мүмкін, содан кейін пісіретін бет өшіріледі және егер сенсорлық басқару түймешіктеріне су тисе, олар жұмыс істемеуі мүмкін. Пісіретін бетті қайтадан қосардың алдында, онда сенсорлық басқару түймешіктері орналасқан аумақты құрғатып сүртіп алыңыз. |

# Ақаулықтарды табу және жою

| Проблема | Ықтимал себептері | Не істеу керек |
|---|---|---|
| Пісіретін бет қосылмайды | Электр тогымен қоректендіру жіберілмейді. | Индукциялық пісіретін беттің электр желісіне қосылғанын және оның қосулы тұрғанын тексеріңіз. Электр желісінде кернеудің бар екенін тексеріңіз. Егер осы тексерістерді жасағаннан кейін проблема қала берсе, білікті маманның көмегіне жүгініңіз. |
| Басқару түймешіктері жұмыс істемейді. | Басқару түймешіктерінің жұмысы бұғатталған. | Басқару түймешіктерін бұғаттан босатыңыз. Тиісті нұсқаулықтар алу үшін «Индукциялық пісіретін бетті іске пайдалану» бөлімін қараңыз. |
| Сенсорлық басқару түймешіктерін пайдалануға байланысты қиындықтар туындайды. | Басқару түймешіктерінде судың жұқа қабаты болуы мүмкін немесе сіз басқару түймешіктеріне саусағыңыздың ұшын тигізесіз. | Сенсорлық басқару түймешіктері орналасқан аумақтың құрғақ болып табылатынын тексеріңіз және басқару түймешіктеріне саусағыңыздың басын тигізіңіз. |
| Шыныда сызаттар бар. | Асүй ыдыс-аяғының түбі тегіс емес.<br><br>Ыдыс-аяққа арналған жарамсыз жөкелер немесе абразивтік тазартқыш құралдар пайдаланылады. | Түбі жайпақ әрі тегіс асүй ыдыс-аяғын пайдаланыңыз. «Лайықты асүй ыдыс-аяғын пайдалану» бөлімін қараңыз.<br><br>«Күтім жасау және тазалау» бөлімін қараңыз. |
| Асүй ыдыс-аяғының кейбір түрлерін пайдаланатын кезде шытырлаған дыбыс естіледі. | Бұл ыдыс-аяқтың конструкциясына байланысты болуы мүмкін (әр түрлі металдардың қабаттары әр түрлі дірілдейді). | Бұл асүй ыдыс-аяғы үшін қалыпты құбылыс және бұл проблеманың орын алғанын білдірмейді. |
| Индукциялық пісіретін бетті жоғары қыздыру деңгейінің орнатылымымен пайдаланатын кезде бәсең шуыл естіледі. | Бұл индукциялық қыздырудың спецификасына байланысты. | Бұл қалыпты құбылыс, бірақ қыздыру деңгейін азайтқан кезде шуыл төмендеуге немесе түгелдей жоғалуға тиіс. |

| | | |
|---|---|---|
| Индукциялық пісіретін бет жұмыс істеп тұрған кезде желдеткіштің шуылы естіледі. | Электрондық компоненттердің қатты қызуын жол бермеу үшін, сіздің индукциялық пісіретін бетіңізге қоса орнатылған салқындатушы желдеткіш жұмыс істейді. Ол тіпті индукциялық пісіретін бет өшірілгеннен кейін де біраз уақыт жұмыс істеуін жалғастыруы мүмкін. | Бұл қалыпты құбылыс және ешқандай әрекеттер жасаудың қажеті жоқ. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған уақытта индукциялық пісіретін бетті қабырғада орналасқан ажыратқыштың көмегімен өшірмеңіз. |
| Ыдыс-аяқ қызады және дисплейде ыдыс-аяқтың [illegible] жоқтығының белгісі көрсетіледі. | Индукциялық пісіретін бет оның үстіне қойылған ыдыс-аяқтың индукциялық пісіретін бетте тамақ пісіру үшін жарамайтынының салдарынан ол ыдыс-аяқты ажырата алмайды.<br><br>Индукциялық пісіретін бет оның үстіне қойылған ыдыс-аяқтың пайдаланылатын қыздыру аумағы үшін тым кішкентай болуының немесе қыздыру аумағының тура ортасына орнатылмағанының салдарынан ол ыдысты ажырата алмайды. | Индукциялық пісіретін бетте пайдалану үшін жарамды асүй ыдыс-аяғын пайдаланыңыз. «Лайықты асүй ыдыс-аяғын таңдау» бөлімін қараңыз.<br><br>Ыдыс-аяқты қыздыру аумағының тура ортасына қойыңыз және ыдыс-аяқтың табанының диаметрі қыздыру аумағының мөлшеріне сәйкес келетінін тексеріңіз. |
| Индукциялық пісіретін бет немесе оның қыздыру аумағы кенеттен өшеді, дыбыстық сигнал беріледі де дисплейде қателік коды көрсетіледі (әдетте бұл таймердің дисплейінде көрсетілетін бір разрядтық немесе екі разрядтық код). | Техникалық ақаулық. | Әріптік-сандық қателік кодын жазып алыңыз, қабырғада орнатылған ажыратқыштың көмегімен индукциялық пісіретін бетті өшіріңіз де, білікті маманға хабарласыңыз. |

# Қателік кодтары және тексеру

Индукциялық пісіретін беттің қалыпты жұмысы бұзылған кезде, пісіретін бет автоматты түрде қорғаныш әрекетінің күйіне ауысады және дисплейде тиісті қателік коды көрсетіледі.

| Проблема | Ықтимал себептері | Не істеу керек |
|---|---|---|
| F3-F8 | Температура бергіші ақаулы | Сервистік орталыққа хабарласыңыз. |
| F9-FE | IGBT температура бергіші ақаулы | Сервистік орталыққа хабарласыңыз. |
| E1/E2 | Қоректендіру кернеуі дұрыс емес | Қоректендіру кернеуін тексеріңіз. Қалыпты қоректендіру кернеуі қамтамасыз етілгеннен кейінн, электр аспапты қосыңыз. |
| E3/E4 | Температура дұрыс емес | Асүй ыдыс-аяғын тексеріңіз. |
| E5/E6 | Индукциялық пісіретін бет генерациялайты жылу нашар сейіледі | Индукциялық пісіретін бет суығаннан кейін, оны қайтадан қосыңыз. |

Жоғарыда неғұрлым кең таралған ақаулықтарды табу және жою суреттелген. Қауіптер мен индукциялық пісіретін беттің ақаулықтарының туындауына жол бермеу үшін, ешқашанда индукциялық пісіретін бетті өз бетіңізбен бөлшектемеңіз.

# Техникалық сипаттамалары

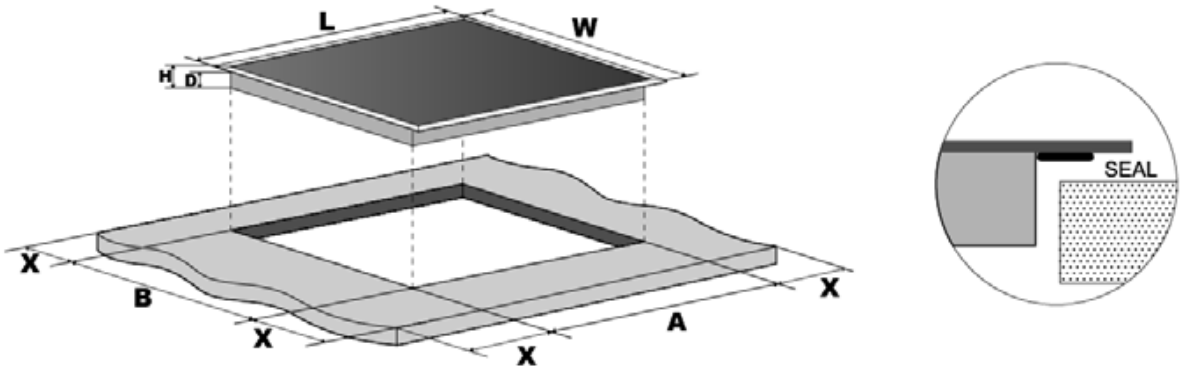
| | |
|---|---|
| Пісіретін бет | CI 3640 ELITE |
| Қыздыру аумақтарының саны | 3 аумақ |
| Қоректендіру кернеуі | 220-240 В~ |
| Орнатылған электр қуаттылығы | 7200 Вт |
| Бұйымның габариттік мөлшерлері Т х Е х Б (мм) | 660X520X60 |
| А х В қоса орнатуға арналған ойықтардың мөлшерлері (мм) | 560X490 |

Жоғарыда көрсетілген массасы мен мөлшерлері долбарлы болып табылады. Біз өзіміз шығаратын өнімдерді жақсартуға үнемі ұмтылатындықтан, біз өзіміз шығаратын өнімдердің сипаттамаларын алдын ала құлақтандырусыз өзгерту құқығын өзімізге қалдырамыз.

# Орнату

## Орнатуға арналған орынды таңдау

Жұмыс бетінде суретте көрсетілген мөлшерлерге сәйкес ойық жасаңыз. Жабдықты орнатуды және іске пайдалануды жүзеге асыру үшін, тесілген ойықтың айналасында кем дегенде 5 см бос кеңістік болуға тиіс.
Жұмыс бетінің (үстел тақтасының) қалыңдығы кем дегенде 30 мм болуға тиіс.
Жұмыс бетінің материалы пісіретін беттен қызудан туындаған деформацияға жол бермеу үшін термикалық төзімді болуға тиіс. Төменде көрсетілгендей:

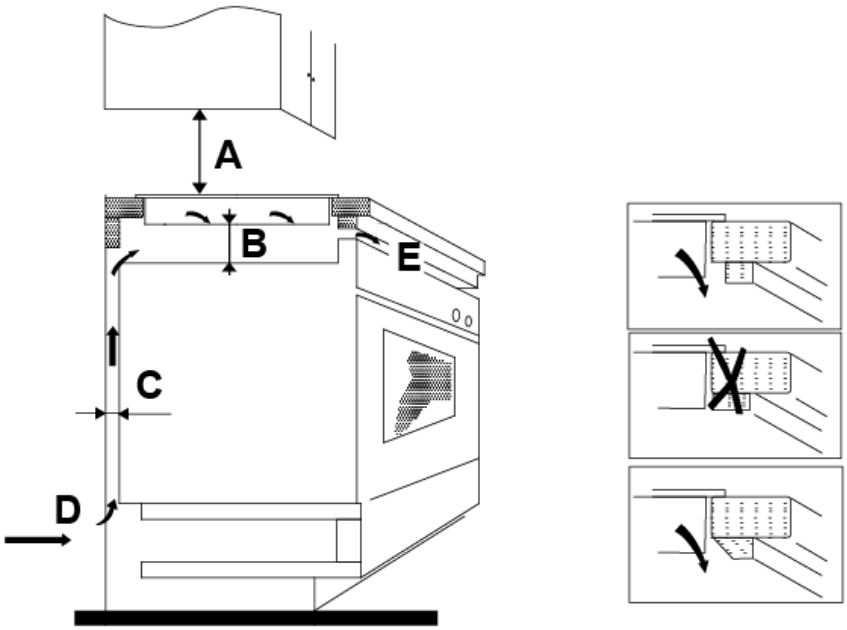



SEAL - АРАТӨСЕМ

| L (мм) | W (мм) | H (мм) | D (мм) | A (мм) | B (мм) | X (мм) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 660 | 520 | 60 | 56 | 560+4<br>+1 | 490+4<br>+1 | кем дегенде 50 |

Индукциялық пісіретін беттің жақсы желдетілетінін және ауа кіруіне және шығуына арналған ойықтардың көлегейленбейтінін міндетті түрде тексеріңіз.
Индукциялық пісіретін беттің қалыпты жұмыс күйінд тұрғанына көз жеткізіңіз.
Төменде көрсетілгендей:

Ескерім: Пісіретін бет пен оның үстінде орналасқан аспалы шкафтың арасындағы қашықтық кем дегенде 760 мм болуға тиіс.




| A (мм) | B (мм) | C (мм) | D | E |
|---|---|---|---|---|
| 760 | кем дегенде 50 | кем дегенде 20 | Ауа кіруіне арналған ойық | Ауа шығуына арналған ойық, кем дегенде 5 мм |

## Пісіретін бетті орнатудың алдында төмендегілерді тексеріңіз:

- жұмыс беті тікбұрышты болып табылуға және горизонталды түрде орналасқан болуға тиіс, сондай-ақ конструкциялық элементтер қажетті бос кеңістікке қатысты талаптарды бұзбауға тиіс.
- оған пісіретін бет орнатылатын жұмыс беті термикалық төзімді материалдан жасалған болуға тиіс.
- егер пісіретін бет тұмша пештің үстінде орнатылатын болса, онда тұмша пеш қоса орнатылған салқындатушы желдеткішпен жабдықталған болуға тиіс .
- орнату саңылауларға қатысты талаптарға сәйкес және қолданыстағы ережелер мен нормалардың талаптарына сәйкес орындалуға тиіс.
- тұрақты сымдар электр аспапты қоректендіруші электр желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін, қолданыстағы ережелер мен нормалардың талаптарына сәйкес орнатылған ағытқышпен жабдықталған болуға тиіс. Контактыларының арасында барлық полюстерде (немесе, егер оған қолданыстағы электротехникалық ережелермен және нормалармен жол берілетін болса, барлық фазаларда) 3 мм-ге тең ауа саңылауы бар, бекітілген типті ағытқыш пайдаланылуға тиіс.
- пісіретін бет орнатылғаннан кейін ағытқышқа ыңғайлы қол жеткізу мүмкіндігі қамтамасыз етілуге тиіс.

• егер сіздің электр аспапты орнатуды жүзеге асырудың дұрыстығына қатысты күмәндарыңыз болса, сіздің үйіңізді басқаруды жүзеге асыраты компанияда консультация алыңыз.
• пісіретін бетті қоршап тұрған қабырғалардың беті жылуға төзімді және оңай тазаланатын материалмен (мысалы, қыш тақташамен) қапталған болуға тиіс.

## Пісіретін бетті орнатуды жүзеге асырудан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

• қоректендіру бауына шкафтың есікшелері мен жәшіктері арқылы қол жеткізу жүзеге асырыла алмауға тиіс.
• пісіретін беттің табанына сырттан таза ауаның жеткілікті ағыны қамтамасыз етілуге тиіс.
• егер пісіретін бет шкафтың үстінде орнатылатын болса, онда пісіретін беттің табанының астында термикалық қорғаныш бөгеті орнатылуға тиіс.
• электр тогымен қоректендіру желісін ағытқыш пайдаланушы үшін оңай қол жеткізетіндей болуға тиіс.

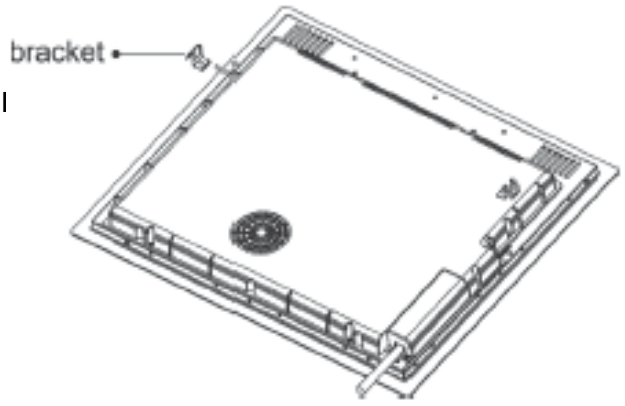
## Орнықтырғыш қапсырмаларды орнатудан бұрын

Пісіретін бет орнықты, тегіс беттің үстіне орнатылуға тиіс (қапталымында көрсетілген ақпаратты пайдаланыңыз). Пісіретін бетінен шығыңқы тұрған басқару органдарына күш салмаңыз.

## Орнықтырғыш қапсырманың қалпын реттеу

Орнатқаннан кейін пісіретін бетті жұмыс бетінде пісіретін беттің түбінд орналасқан төрт қапсырманың көмегімен бекітіңіз (суретті қараңыз). Қапсырманың қалпын жұмыс бетінің (үстел тақтасының) қалыңдығына сәйкес реттеңіз.

bracket -қапсыры



# Ескертулер

1. Индукциялық пісіретін бетті білікті маман орнатуға тиіс. Бізде сіздің пісіретін бетіңізді дұрыс орнатып беретін мамандар бар. Ешқашанда пісіретін бетті орнатуды өз бетіңізбен жүзеге асырмаңыз.
2. Пісіретін бет тікелей ыдыс жуғыш машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыштың, кіржуғыш машинаның немесе кірге арналған барабан құрғатқыштың үстінде орнатылмауға тиіс, өйткені ондай жағдайда пісіретін беттің электрондық компоненттеріне ылғалдың әсер етуінің нәтижесінде олардың зақымдалуы орын алуы мүмкін.
3. Индукциялық пісіретін бет ол генерациялайтын жылудың оңтайлы сейілуі қамтамасыз етілетіндей түрде орнатылған болуға тиіс.
4. Қабырға мен жұмыс бетінің үстінде орналасқан аумақ жылудың әсеріне шыдайтын болуға тиіс.
5. Қатпарлы материал мен желім термикалық төзімді болуға тиіс.

# Пісіретін бетті электр желісіне қосу

Пісіретін бетті қоректендіруші электр желісіне тек білікті маман қосуға тиіс.

Пісіретін бетті электр желісіне қосудан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

1. сіздің үйіңіздегі электр сымдарының жүктемелік қабілеті пісіретін бет тұтынатын қуаттылық үшін жеткілікті болып табылуға тиіс.

2. электр желісінің кернеуі пісіретін беттің төлқұжаттық табличкасында көрсетілген кернеуге сәйкес болуға тиіс.

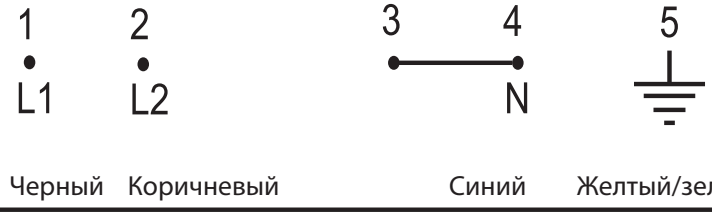
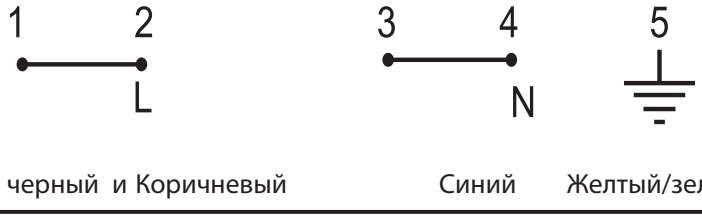
3. қоректендіру бауы пісіретін беттің төлқұжаттық табличкасында көрсетілген жүктемеге шыдайтын болуға тиіс.

Пісіретін бетті электр желісіне қосу үшін жалғастырғыш тетіктер мен үштіктерді пайдаланбаңыз, өйткені бұл өрт шығуына әкеліп соғуы мүмкін.

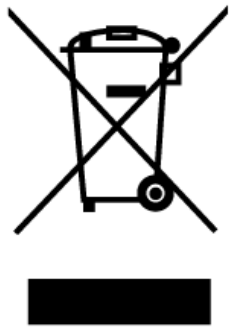
Қоректендіру кабелі ыстық бөлшектерге жанаспайтын болуға және оның нүктелерінің ешқайсысында температура 75°C градустан аспайтындай орналасқан болуға тиіс.

Электриктің сіздің үйіңіздегі электр сымдарын пісіретін бетті қоректендіру үшін пайдалануға болатынын тексеруін сұраңыз. Электр сымдарындағы барлық өзгертуді тәжірибелі электрик орындауға тиіс.

Қоректендіру кернеуі қолданыстағы электротехникалық ережелер мен нормаларға сәйкес қосылуға тиіс немесе төменде көрсетілгендей, бір полюсті автоматты ажыратқыш пайдаланылуға тиіс.

| Напряжение | Подсоединение проводов |
|---|---|
| 380-415 В 3/N~ |  |
| 220-240 В~ |  |

- Қауіпті жағдаяттардың орын алуына жол бермеу үшін, зақымдалған қоректендіру бауын ауыстыруды сатудан кейін қызмет көрсету қызметінің қызметкері арнайы құрал-сайманды пайдаланып орындауға тиіс.
- Егер электр аспап электр желісіне тура қосылатын болса, онда бір полярлық автоматты ажыратқыш орнтылуға тиіс. Ондай ажыратқыштың контактыларының арасындағы қашықтық кем дегенде 3 мм болуға тиіс.
- Жабдықты орнатуды жүзеге асыратын маман электр қосылыстардың дұрыс және қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес орындалғанын тексеруге тиіс.
- Желілік бау бүктелмеуге немесе шиырылмауға тиіс.
- Желілік бау жүйелі қарап тексеріліп отыруға тиіс. Желілік бауды ауыстыруды тек бекітілген маман орындауға тиіс.

| | |
|---|---|
|  | Бұл электр аспаптың электр және электрондық жабдықты (WEEE) кәдеге жарату жөніндегі 2012/19/ЕО еуропалық директивасына сәйкес таңбаламасы бар. Бұл электр аспапты дұрыс кәдеге жарату қоршаған ортаны ластаудың және адамдардың денсаулығына зиян келтірудің алдын алады. |
| **КӘДЕГЕ ЖАРАТУ: Бұл бұйымды сұрыпталмаған тұрмыстық қалдықтар секілді тастамаңыз. Бұл бұйымды онда пайдаланылатын материалдарды сұрыптауды орындаумен бірге кәдеге жарату қажет.** | Бұйымдағы таңбалама бұл бұйымды әдеттегі тұрмыстық қалдықтар секілді тастауға болмайтынын көрсетеді. Бұл бұйымды онда пайдаланылатын электр және электрондық компоненттерді екінші қайтара пайдалану үшін жинау пунктіне жеткізу керек.<br><br>Бұл электр аспап үшін арнайы кәдеге жарату талап етіледі. Бұл бұйымды кәдеге жаратуға және оның ішінде бар материалдарды қайта пайдалануға қатысты бұдан көрі толық ақпарат алу үшін, жергілікті басқару органдарына, жергілікті тұрмыстық қалдықтарды кәдеге жарату қызметіне немесе сіз одан бұл бұйымды сатып алған дүкенге хабарласу керек.<br><br>Бұл бұйымды кәдеге жаратуға және оның ішінде бар материалдарды қайта пайдалануға қатысты бұдан көрі толық ақпарат алу үшін, жергілікті басқару органдарына, жергілікті тұрмыстық қалдықтарды кәдеге жарату қызметіне немесе сіз одан бұл бұйымды сатып алған дүкенге хабарласу керек. |

Өндіруші басып шығарудың барысында орын алған осы нұсқаулықтағы қателіктер үшін өзіне жауапкершілік қабылдамайды. Өндірушінің өзінің бұйымдарына, бұл орайда негізгі сипаттамаларын сақтай отырып, ол өзінің бұйымдары үшін пайдалы деп табатын өзгертулер енгізуге құқығы бар.



PN:16166000A18448