

RU KZ

Индукционная варочная панель

бытовая

Индукциялық пісіру панелі

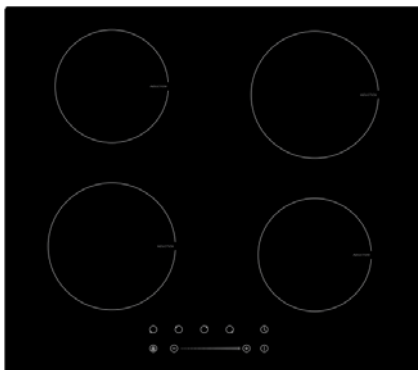
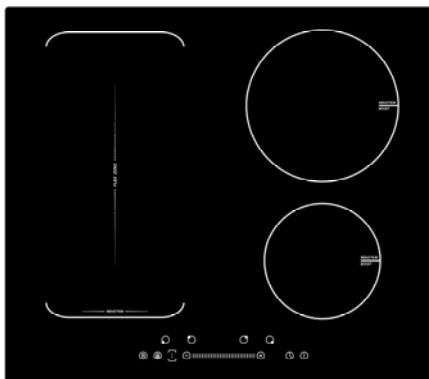
тұрмыстық



Руководство по эксплуатации/ Инструкция по установке
Пайдалану бойынша нұсқаулық / Орнату бойынша нұсқау

Модели:

ҮЛГІЛЕР: 5P9 EI304 B, 5P EI313 B



Внимательно изучите данное руководство перед установкой или эксплуатацией прибора и сохраните для дальнейшего использования
Аспапты орнату немесе пайдалану алдында осы нұсқаулықпен мұқият танысыңыз және кейін пайдалану үшін сақтап қойыңыз

EI313, EI304 PЭ

RU

Содержание:

	RU	KZ
Введение.....	3	33
Раздел 1. Возможные опасности.....	3	33
Раздел 2. Описание.....	8	38
Раздел 3. Эксплуатация.....	11	41
Раздел 4. Комплектность.....	21	50
Раздел 5. Установка.....	22	51
Раздел 6. Уход за прибором.....	27	56
Раздел 7. Советы по устранению неполадок.....	28	57

Индукционная варочная панель бытовая, тип ВЕСІ, соответствует требованиям ТУ 3468-020-53500398-2012, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011.

Введение

Благодарим Вас за выбор данного прибора.

Прибор рассчитан на годы эксплуатации без проблем при условии его правильной установки и технического обслуживания.

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию перед установкой или использованием прибора. Желательно сохранять чек на вашу покупку и чек на оплату работ по установке вместе с этим руководством для дальнейшего использования. Документ включает в себя важную информацию по технике безопасности в дополнение к указаниям и рекомендациям, которые позволят вам в полной мере использовать все доступные функции.

Данный прибор был протестирован и сертифицирован в соответствии со всеми действующими стандартами по электрической части и стандартами безопасности.

Данный прибор должен быть установлен и подключён в соответствии с действующими правилами.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что индукционная варочная панель (далее по тексту – прибор) не повреждена, укомплектована, и в гарантийных обязательствах торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство о продаже» и гарантийные талоны.

Раздел 1. Возможные опасности

Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, прочитайте приведённую информацию, прежде чем использовать варочную панель.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Отключите прибор от электросети перед выполнением с ним каких-либо ремонтных работ или работ по техническому обслуживанию.
- Подключение прибора к исправной системе заземления является обязательным.
- Внесение изменений в систему внутренней (домашней) проводки должно выполняться только квалифицированным специалистом.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – металлический корпус прибора может иметь острые кромки.
- Пренебрежение предосторожностью может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно изучите данную инструкцию перед установкой или использованием прибора.
- На поверхности прибора не допускается размещать горючие материалы или изделия.
- Пожалуйста, доведите данную информацию до лица, ответственного за монтаж прибора, так как это может снизить расходы на установку.
- Во избежание опасности прибор должен быть установлен в соответствии с данной инструкцией по установке.
- Установка прибора и его заземление должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Вилка должна соответствовать мощности, указанной на фирменной табличке. Розетка должна иметь заземляющий контакт и находиться в легкодоступном месте.
- Прибор должен быть подключён к цепи, имеющей выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка прибора может привести к потере гарантии или к отмене обязательств по претензиям.

Эксплуатация и обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или повреждённой варочной панели. Если поверхность панели сломалась, или на ней появилась трещина, немедленно отключите прибор от электрической сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Отключите варочную панель от сети перед чисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.



Однако лицам с электрокардиостимуляторами не рекомендуется пользоваться этой варочной панелью, так как нельзя гарантировать, что все электрокардиостимуляторы, которые имеются в продаже, соответствуют вышеуказанным стандартам, и что не возникнет интерференция, препятствующая надлежащей эксплуатации прибора. Возможно также, что люди с другими устройствами, например, слуховыми аппаратами, при пользовании варочной панелью будут испытывать дискомфорт.

- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к смерти.

Опасность горячих поверхностей

- Во время использования доступные части прибора нагреваются достаточно сильно, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта тела, одежды, иных предметов, кроме подходящей посуды, со стеклом до остывания поверхности.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не должны располагаться на поверхности варочной панели, поскольку могут нагреться.
- Не допускайте детей к прибору.
- Ручки посуды могут быть горячими на ощупь. Проверьте, чтобы они не нависали над другими работающими варочными зонами. Не допускайте, чтобы дети прикасались к ручкам посуды на варочной панели.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам.

Опасность порезов

- Лезвие скребка для чистки варочной панели выступает, когда убрана защитная крышка. Используйте с максимальной осторожностью и всегда храните в безопасном виде в недоступном для детей месте.
- Пренебрежение предосторожностью может привести к травмам или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выкипание жидкости, перелив жирных продуктов на поверхность прибора могут стать причиной задымления, привести к возгоранию.
- Никогда не используйте прибор в качестве поверхности для работы или хранения чего-либо.

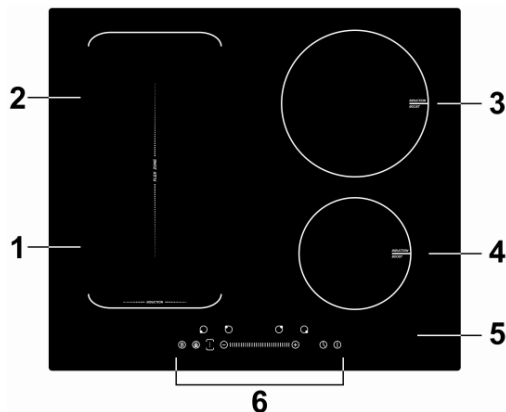
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Не оставляйте на приборе и не размещайте вблизи него какие-либо предметы, восприимчивые к магнитным полям (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные приборы (например, компьютеры, МПЗ-проигрыватели) поскольку на них может воздействовать электромагнитное поле.
- Никогда не используйте прибор в качестве обогревателя помещения.
- После использования всегда отключайте варочные зоны и варочную панель, как описано в данном руководстве (то есть при помощи панели управления). Не следует полагаться на функцию обнаружения посуды, отключающую прибор после удаления кастрюли из варочной зоны.
- Не позволяйте детям играть с прибором, влезать на прибор, сидеть или стоять на нём.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Влезая на прибор, дети могут быть серьёзно травмированы.
- Не оставляйте детей без присмотра с работающим прибором.
- С детьми или лицами, имеющими ограниченные возможности, затрудняющие пользование прибором, должно находиться ответственное компетентное лицо для проведения инструктажа по применению. Инструктирующий должен убедиться в том, что они могут использовать прибор без опасности для себя или окружающих.
- Запрещается проводить ремонтные работы или замену каких-либо частей прибора, если специальных рекомендаций о том не содержится в данном руководстве. Все другие виды обслуживания должны выполняться квалифицированным специалистом.
- Не применяйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не роняйте тяжёлые предметы на варочную панель.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не передвигайте посуду по поверхности панели, так как это может привести к появлению царапин на стекле.
- Не используйте металлические мочалки, щётки или любые другие грубые абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, так как они могут поцарапать стекло.
- Если повреждён сетевой шнур, его должен заменить производитель прибора, представитель сервисной службы или специалист с соответствующей квалификацией во избежание возникновения опасности.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и аналогичных условиях, таких как: комнаты приёма пищи для персонала магазинов, офисов и других учреждений; фермерские

дома; кухни для постояльцев гостиниц, мотелей и прочих мест временного проживания.

- **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его доступные части сильно нагреваются во время использования.
Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагретым поверхностям.
Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет, если отсутствует постоянный контроль над ними.
- Допускается использование данного прибора детьми возрастом от 8 лет и старше, людьми с ограниченными физическими, тактильными или умственными возможностями или людьми, не обладающими достаточными навыками и знаниями, только если они находятся под наблюдением взрослого человека, ответственного за их безопасность, или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с прибором опасности.
- Не допускаются игры детей с прибором. Чистка и уход за прибором не должны осуществляться детьми без присмотра.
- **ВНИМАНИЕ!** Неконтролируемый процесс приготовления на варочной панели пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к возгоранию. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушить огонь водой, необходимо отключить прибор от сети и накрыть пламя, например, крышкой или тарелкой.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание опасности возникновения пожара не храните вещи на поверхности варочной панели.
- **ВНИМАНИЕ!** В случае появления на стеклокерамической поверхности трещины отключите прибор от сети во избежание возможного поражения электрическим током.
- Не допускается использование пароочистителя.
- Прибор не предназначен для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- **ВНИМАНИЕ!** Процесс приготовления пищи должен находиться под контролем. Процесс приготовления, занимающий короткий промежуток времени, требует неотрывного контроля.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание опрокидывания прибора необходимо производить его установку в соответствии с рекомендациями раздела 5 «Установка».
- **ВНИМАНИЕ!** Используйте только защитные устройства, разработанные изготовителем (встроенные в прибор) или указанные изготовителем в данном руководстве в качестве подходящих для прибора. Использование нерегламентированных защитных устройств может привести к несчастным случаям.
- Заземляющее соединение данного прибора предназначено только для использования по прямому назначению.

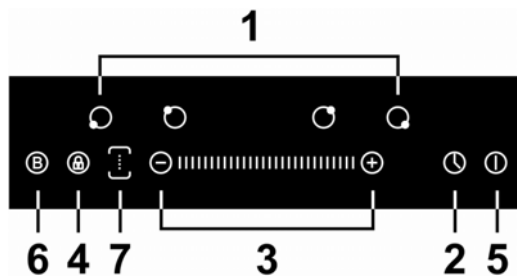
Раздел 2. Описание

E1304

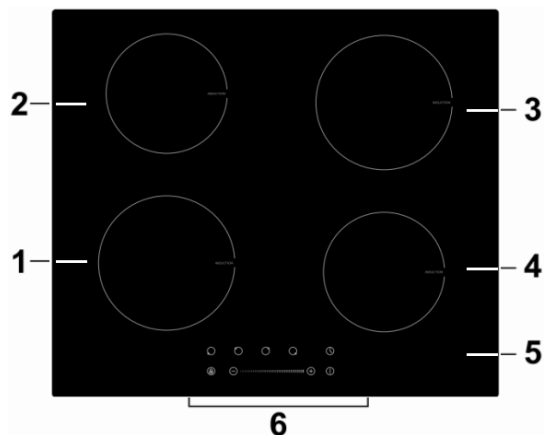


1. Варочная зона 2000 Вт, «бустер» 2600 Вт.
2. Варочная зона 1500 Вт, «бустер» 2000 Вт.
- 1 и 2. Свободная зона 2600 Вт, «бустер» 3000 Вт.
3. Варочная зона 2000 Вт, «бустер» 2600 Вт.
4. Варочная зона 1500 Вт, «бустер» 1800 Вт.
5. Стеклокерамическая пластина.
6. Панель управления.

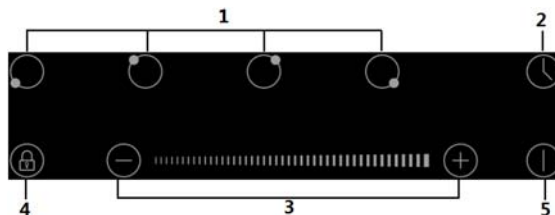
Панель управления



1. Выбор варочной зоны.
2. Таймер.
3. Регулировка мощности или настройка таймера.
4. Блокировка.
5. Вкл/Выкл.
6. Включение функции «бустер» (ускоренный нагрев).
7. Выбор свободной зоны.

EI313

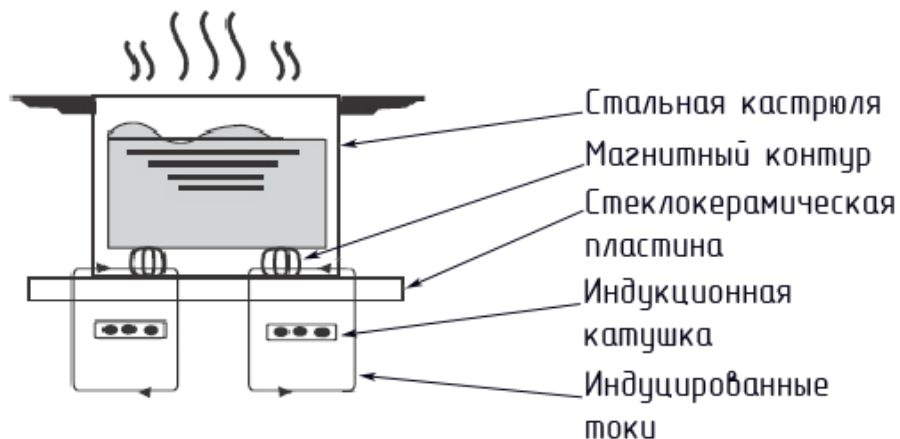
1. Варочная зона 2000 Вт.
2. Варочная зона 1500 Вт.
3. Варочная зона 2000 Вт.
4. Варочная зона 1500 Вт.
5. Стеклокерамическая пластина.
6. Панель управления.

Панель управления

1. Выбор варочной зоны.
2. Таймер.
3. Регулировка мощности или настройка таймера.
4. Блокировка.
5. Вкл/Выкл.

Принцип работы индукционной панели

Процесс приготовления пищи на индукционной панели является безопасным, передовым, эффективным и экономичным. Принцип работы прибора заключается в электромагнитных колебаниях, генерирующих тепло непосредственно в кастрюле, а не косвенно через нагревание поверхности стекла. Стеклокерамическая пластина становится горячей только потому, что кастрюля нагревает её.



Перед первым использованием прибора

- Прочтите данное руководство, обращая особое внимание на раздел 1 «Возможные опасности».
- Удалите защитную плёнку, которая может оставаться на приборе.

Раздел 3. Эксплуатация

3.1. Выбор подходящей посуды

Индукционные варочные панели выполнены из гладкой стеклокерамики. Тепло, образующееся посредством магнитной индукционной катушки, нагревает посуду, но не варочную зону. Тепло от кухонной посуды передаётся пищевому продукту.


Для приготовления на индукционной варочной панели пригодна только посуда из ферромагнитного материала. К таким материалам относятся эмалированная сталь, чугун и специальная, рассчитанная на индукцию, нержавеющая сталь (хромистая сталь). Индукционная панель не будет работать с посудой из обычной нержавеющей стали, стекла, керамики, меди и алюминия, если дно посуды не выполнено из ферромагнитного материала.

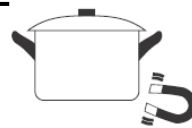
Убедитесь, что магнит притягивается к посуде - это гарантирует, что посуда пригодна для использования с индукционной варочной панелью.

Важный момент: применяйте только металлическую посуду, специально предназначенную или одобренную для использования на индукционных варочных панелях. Не допускайте контакта с варочными зонами контейнеров из меламина или пластика.



Советы по выбору посуды

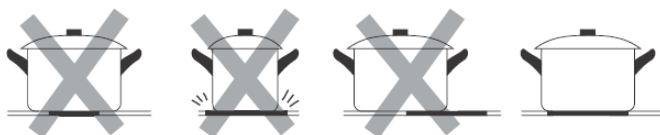
- Применяйте только посуду, имеющую дно, пригодное для индукционного приготовления. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить пригодность посуды магнитом. Поднесите магнит к основанию посуды. Если он притягивается, посуда подходит для индукционной панели.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте немного воды в кастрюлю, которую требуется проверить.
 2. Если на дисплее не мигает значок , и вода нагревается, значит посуда подходит.
- Кухонная посуда, изготовленная из следующих материалов, не подходит: обычная нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика, фаянс и глина.



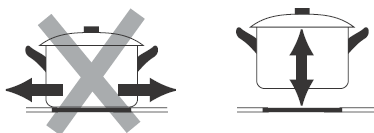
Не используйте посуду с неровными краями и изогнутым дном.



Убедитесь, что поверхность дна посуды гладкая, плотно прилегает к стеклу, а диаметр дна соответствует размеру варочной зоны. Максимально эффективное использование энергии достигается в случае применения посуды, дно которой чуть больше границ выбранной зоны. Если дно посуды меньше размера варочной зоны, эффективность может быть меньше ожидаемой. Посуда с диаметром дна менее 140 мм может быть не распознана варочной панелью. Всегда ставьте посуду по центру варочной зоны.

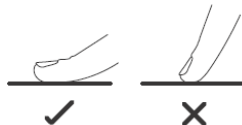


Всегда поднимайте посуду над варочной панелью, не двигайте её по поверхности, посуда может поцарапать стекло.



3.2. Использование сенсорной панели управления

- Под термином «кнопка» следует понимать область, обозначенную контуром, нанесённым на стеклокерамическую панель.
- Под термином «нажать на кнопку» следует понимать следующее действие: к поверхности, обозначенной контуром, приложить подушечку пальца и удерживать несколько секунд.
- Органы управления реагируют на касание, нет необходимости прикладывать усилие.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.



- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда управляющее касание зарегистрировано.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие, и что ни один предмет (например, посуда или ткань) не покрывает их. Даже тонкая плёнка воды может мешать работе элементов управления.

3.3. Включение варочных зон

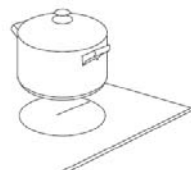
Для начала процесса приготовления

1. Нажмите кнопку «Вкл/Выкл» на панели управления. После включения прибора раздастся звуковой сигнал, на всех дисплеях появится индикация «-». Индукционная варочная панель находится в режиме ожидания.



2. Поместите подходящую посуду на варочную зону, которую вы планируете использовать.

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



3. Нажмите кнопку выбора варочной зоны. Индикатор, расположенный рядом с кнопкой, будет мигать.



4. Установите уровень мощности с помощью кнопок «-», «+»,



или скользящим движением подушечки пальца по слайдеру,




или просто нажатием в любую точку слайдера.



- Если Вы не выберете варочную зону в течение 1 минуты, прибор отключится автоматически. Придётся начать действие с шага 1.
- Уровень мощности можно изменить в любой момент в процессе приготовления.
- Слайдер позволяет установить уровень мощности от «2» до «8».

- Нажимая кнопку «-» вы будете уменьшать уровень мощности на один уровень при каждом нажатии, пока не достигнете уровня «0».
- Нажимая кнопку «+» вы будете увеличивать уровень мощности на один уровень при каждом нажатии, пока не достигнете уровня «9».

Если на дисплее мощности мигает индикация  , то это может означать следующее:

- Вы не поместили посуду в выбранную варочную зону;
- посуда не подходит для индукционного приготовления;
- посуда слишком маленького размера или располагается не по центру варочной зоны.

Нагрев не происходит, если в варочной зоне отсутствует подходящая посуда.

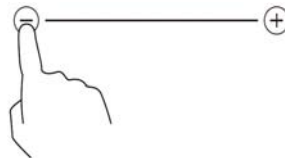
Дисплей автоматически отключится через 1 минуту, если подходящая посуда не будет помещена в варочную зону.

После завершения процесса приготовления

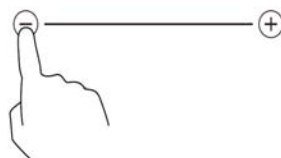
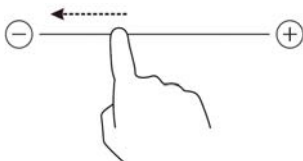
1. Нажмите на кнопку выбора варочной зоны, которую Вы хотите отключить.



2. Выключите варочную зону, нажимая «-», пока не отобразится «0»,



или проведите по слайдеру до крайней левой точки, а затем нажимайте «-» до отображения «0»,



Убедитесь, что на дисплее мощности отображается «0», затем «Н».



3. Выключите варочную панель целиком, нажав кнопку «Вкл/Выкл».



4. Будьте осторожны с горячими варочными зонами. На дисплее мощности отобразится буква «Н», указывая, какая из варочных зон ещё горячая. Эта индикация пропадёт, когда варочная зона охладится до безопасной температуры. Вы можете применять это остаточное тепло как энергосберегающую функцию, например, для нагрева посуды для последующего приготовления пищи, используя варочную зону, пока она ещё горячая.


3.4. Блокировка панели управления

- Панель управления можно заблокировать для предотвращения её несанкционированного использования (например, чтобы дети случайно не включили варочную зону).
- Пока панель управления заблокирована, все кнопки кроме «Вкл/Выкл» не будут реагировать на касание.

Чтобы заблокировать панель управления

- Нажмите кнопку блокировки  на панели управления. На дисплее таймера отобразится «Lo».

Чтобы разблокировать панель управления

- Убедитесь, что индукционная панель включена.
- Нажмите кнопку блокировки  и удерживайте в течение примерно 3 секунд.
- Теперь вы можете использовать индукционную панель.



Пока прибор находится в режиме блокировки, все кнопки кроме «Вкл/Выкл» не будут реагировать на нажатие. Вы всегда можете выключить индукционную панель с помощью кнопки «Вкл/Выкл» в случае необходимости, но при следующем включении первым делом потребуется отключить блокировку.

3.5. Защита от перегрева

Встроенный температурный датчик контролирует температуру внутри прибора. Когда фиксируется избыточная температура, варочная панель отключается автоматически.

3.6. Обнаружение мелких предметов

В том случае, если в варочной зоне установлена посуда неподходящего размера, или посуда с дном из немагнитного материала (например, алюминия), или оставлен какой-либо мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), прибор автоматически перейдёт в ждущий режим через 1 минуту. Вентилятор будет продолжать работать ещё в течение, примерно, 1 минуты.

3.7. Автоотключение

Одной из функций безопасности данной варочной панели является автоматическое отключение. Оно происходит в том случае, если Вы забыли отключить варочную зону. Продолжительность работы до отключения по умолчанию приведена в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы по умолчанию, час.	8	8	8	4	4	4	2	2	2

В случае удаления посуды из варочной зоны:

- Индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев, и прибор автоматически отключится через 2 минуты.
- Варочная панель с керамическими конфорками будет продолжать нагрев.



Люди, использующие электрокардиостимулятор, должны проконсультироваться со своим врачом перед использованием данной варочной панели.

3.8. Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Использование в качестве независимого таймера. В этом случае он не отключает варочную зону по истечении заданного времени.
- Использование для отключения одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.

На таймере можно задать время в пределах 99 минут.

Независимый таймер

Если не выбрана ни одна из варочных зон.

1. Убедитесь, что прибор включен.

Примечание: Вы можете использовать таймер, даже если ни одна из варочных зон не выбрана.

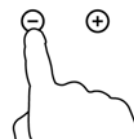
2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «30».



3. Установите значение таймера с помощью кнопок «-» или «+».

Совет: Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту.

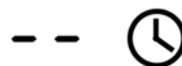
Удерживайте кнопку «-» или «+» нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.



4. После установки заданного времени обратный отсчёт начинается немедленно. На дисплее отображается оставшееся время, а индикатор таймера мигает в течение 5 секунд.



5. По истечении установленного времени звуковой сигнал будет работать в течение 30 секунд, а на дисплее таймера отобразится «--».



Установка времени работы одной варочной зоны

1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, для которой хотите установить данную функцию.



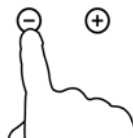
2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «30».



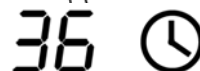
3. Установите значение таймера с помощью кнопок «-» или «+».

Совет: Нажмите однократно кнопку «-» или «+» для уменьшения или увеличения значения на 1 минуту.

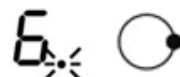
Удерживайте кнопку «-» или «+» нажатой для уменьшения или увеличения значения на 10 минут.



4. После установки заданного времени обратный отсчёт начинается немедленно. На дисплее отображается оставшееся время, а индикатор таймера мигает в течение 5 секунд.



Примечание: Красный индикатор рядом с дисплеем мощности варочной зоны будет гореть, показывая, что выбрана данная варочная зона.



5. По истечении заданного времени соответствующая варочная зона отключится автоматически. На дисплее варочной зоны отобразится «Н».



Другие варочные зоны продолжат работать, если перед этим они были включены.

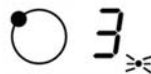
Установка времени работы нескольких варочных зон

1. Если функция применяется для нескольких зон нагрева, на дисплее таймера отображается наименьшее оставшееся время.

Например, если для зоны № 2 задано время 3 минуты,



для зоны № 3 задано время 6 минут,



дисплей таймера будет показывать «3».



Примечание: Красный индикатор будет мигать рядом с дисплеем мощности той варочной зоны, для которой отображается время на дисплее таймера.

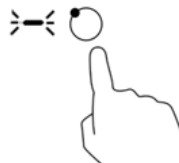
2. По истечении заданного времени соответствующая варочная зона отключится автоматически. На дисплее варочной зоны отобразится «Н».



Примечание: Если вы хотите изменить заданное время после начала обратного отсчёта, необходимо начать с шага 1 (см. пункт «Установка времени работы одной варочной зоны»).

3.9. Использование функции «бустер» (ускоренный нагрев)

1. Нажмите кнопку выбора варочной зоны, для которой хотите установить данную функцию. Индикатор, расположенный рядом, будет мигать.



2. Нажмите кнопку «бустер». Варочная зона начнёт работать в режиме повышенной мощности.

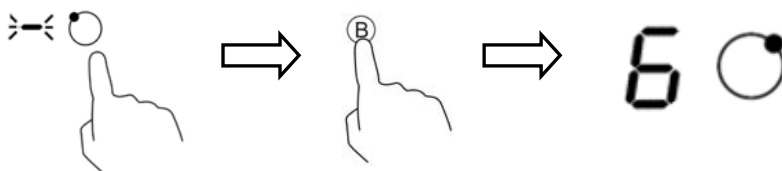
На дисплее варочной зоны отображается индикация «P», показывающая, что включена функция «бустер».



Функция «бустер» будет работать в течение 5 минут, затем варочная зона вернётся к работе на том уровне мощности, который был установлен перед включением «бустера».



Если вы хотите отменить режим «бустер», нажмите кнопку выбора соответствующей варочной зоны, рядом с кнопкой начнет мигать индикатор. Затем нажмите кнопку «бустер». Варочная зона вернётся к работе на том уровне мощности, который был установлен перед включением «бустера».

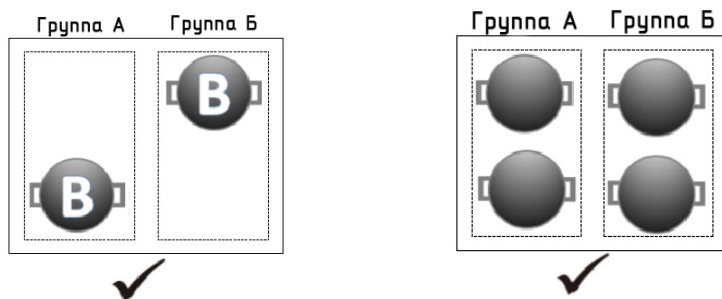


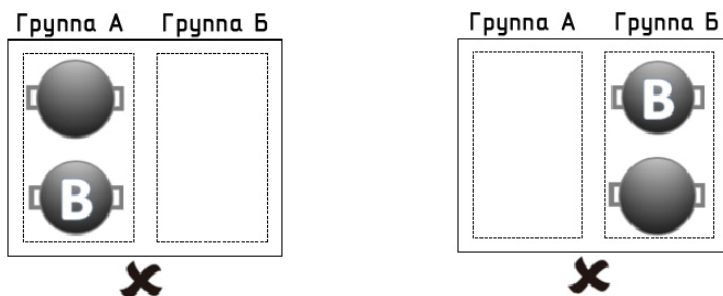
Управление работой варочных зон модели E1304

Во избежание возникновения перегрузки прибора при использовании функции «бустер» необходимо контролировать работу варочных зон, находящихся в одной группе.

Группа А. Если вам требуется использовать «бустер», то сначала необходимо выключить другую варочную зону в данной группе. Иначе символы «P» и «9» будут мигать на дисплее выбранной зоны, и уровень «9» будет установлен автоматически.

Группа Б. Если вам требуется использовать «бустер» для одной из зон, то сначала необходимо выключить другую варочную зону.

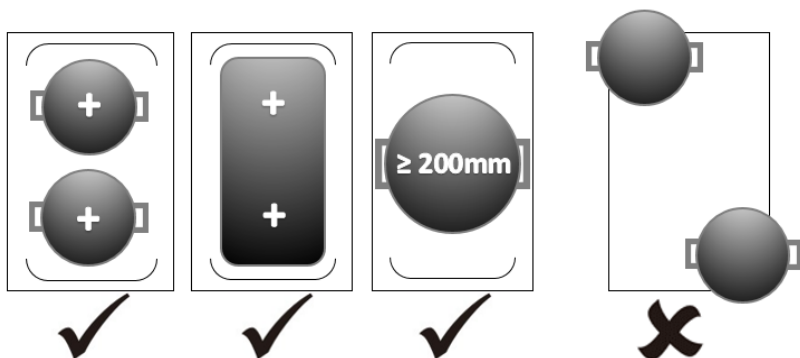




Примечание: Если функция «бустер» отключена, вы можете использовать все четыре варочных зон одновременно.

Свободная зона группы А

- **Группа А** в любое время может быть использована как одна варочная зона или как две различных зоны, в зависимости от требований процесса приготовления.
- Свободная зона выполнена из двух независимых индукционных катушек, которыми можно управлять отдельно. Когда свободная зона работает в качестве одной варочной зоны, при перемещении посуды из одного места в другое в пределах группы А сохраняется тот же уровень мощности, что и в первоначальной варочной зоне, куда была поставлена посуда, а часть зоны, которая не покрыта посудой, не нагревается.
- **Важно:** Убедитесь, что поместили посуду в центр выбранной варочной зоны. В случае использования посуды большого диаметра (более 200 мм), посуды овальной, прямоугольной, вытянутой формы убедитесь, что поместили посуду в центр объединённой варочной зоны. На рисунках ниже представлены примеры правильного и неправильного размещения посуды.



Раздел 4. Комплектность

№ п/п	Наименование составных частей	Количество, шт.
1	Индукционная варочная панель бытовая	1
2	Руководство по эксплуатации	1
3	Гарантийные обязательства	1
4	Упаковка	1
5	Уплотнительный материал	1
6	Переключатель	2
7	Скоба	4
8	Винт	4

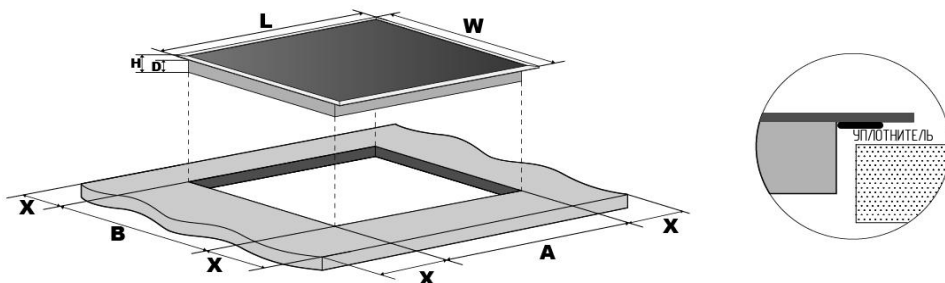
Раздел 5. Установка

Выбор оборудования для установки

Вырежьте нишу в столешнице согласно размерам на рисунке.

Для правильной установки и комфортного использования необходимо вокруг отверстия оставлять зазор не менее 50 мм до ближайших стен, предметов мебели и т. п. (см. размер X на рис. ниже).

Убедитесь, что толщина столешницы не менее 30 мм. Выбирайте столешницу из жаропрочного материала во избежание значительных деформаций под воздействием тепла от варочной панели. См. рисунки ниже:



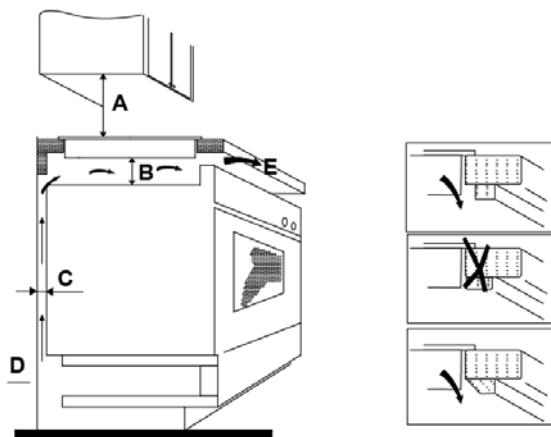
Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм
EI304	590	520	55	51	560	490	не
EI313							менее
							50

Обеспечение зазоров при установке

Обязательно убедитесь, что обеспечена достаточная вентиляция прибора, а вентиляционные отверстия не заблокированы. Убедитесь, что прибор установлен в благоприятном для работы пространстве. См. рисунки далее.



Примечание: Безопасное расстояние между панелью и предметом мебели над варочной панелью должно быть не менее 760 мм.



A, мм	B, мм	C, мм	D	E
760	не менее 50	не менее 20	Воздухо- заборник	Зазор для выхода воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь в том, что:

- рабочая поверхность плоская и ровная, и никакие окружающие предметы не нарушают требований к пространству;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- если варочная панель установлена над духовкой, в духовке имеется встроенный вентилятор охлаждения;
- установка будет соответствовать всем требованиям по уходу и применяемым стандартам и правилам;
- имеется подходящий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электрической сети; он встроен в постоянную проводку, смонтирован и установлен в соответствии с правилами электропроводки.

Изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контакта с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если местные правила прокладки проводов позволяют это изменение требований).

(В изолирующем выключателе нет необходимости, если розетка после установки прибора легко доступна);

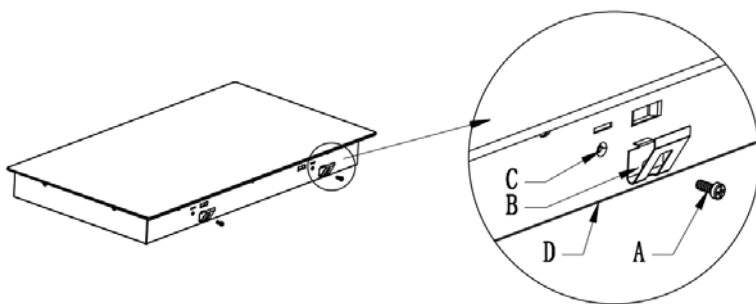
- изолирующий выключатель будет легко доступен пользователю после установки варочной панели;
- Вы проконсультировались с местными строительными органами и подзаконными актами, если у Вас есть сомнения относительно установки;
- Вы используете жаростойкие и легко очищаемые покрытия для поверхностей стен, окружающих варочную поверхность.

После установки варочной панели убедитесь в том, что:

- сетевой шнур не проложен через дверцы шкафа или ящички;
- имеется достаточный приток воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной панели;
- если варочная панель расположена над выдвижным ящиком или шкафом, то ниже основания варочной панели установлен теплозащитный барьер;
- изолирующий выключатель легко доступен пользователю.

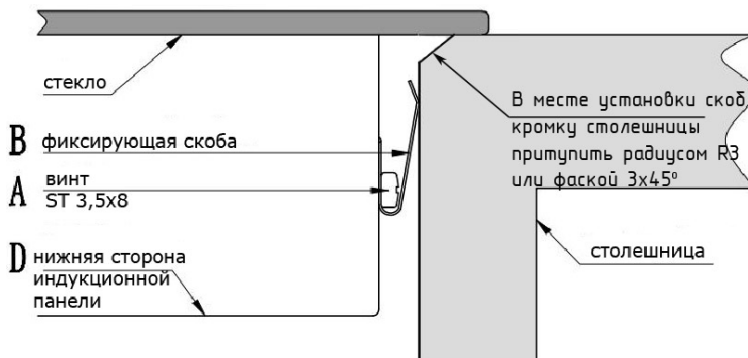
Установка крепёжных скоб

Прибор следует поместить на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковочный материал). Не нажимайте с усилием на элементы, которые выступают над поверхностью прибора. Закрепите четыре скобы в нижней части варочной панели с помощью винтов (как показано на рисунке ниже). После чего установите прибор в нишу столешницы.



A	B	C	D
винт	скоба	отверстие под винт	нижняя часть

Перед установкой прибора рекомендуется в местах расположения фиксирующих скоб притупить кромки столешницы радиусом 3 мм или фаской 3×45° для простоты демонтажа варочной панели в случае необходимости.



Меры предосторожности

1. Установку прибора должен производить квалифицированный специалист сервисной службы или специалист с аналогичной квалификацией. Никогда не пытайтесь осуществить установку прибора самостоятельно.
2. Запрещается устанавливать варочную панель непосредственно над холодильным или морозильным оборудованием, посудомоечными, стиральными и сушильными машинами, так как влажность может повредить электронные компоненты прибора.
3. Индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивалась наиболее эффективная теплоотдача для повышения её надёжности.
4. Стена и область над поверхностью столешницы, подверженная нагреву, должны выдерживать высокую температуру.
5. Во избежание повреждений, многослойная структура столешницы и клей должны быть устойчивы к нагреву.

Подключение варочной панели к электрической сети



Варочная панель должна быть подключена к источнику питания только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

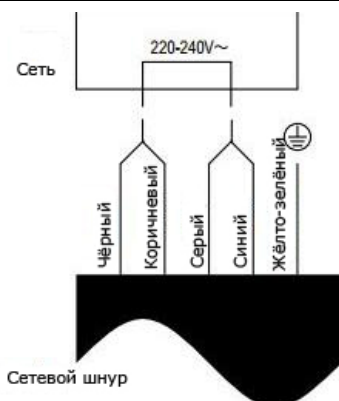
1. внутренняя электропроводка подходит для питания, потребляемого варочной панелью;
2. напряжение соответствует значению, указанному на шильдике прибора;
3. сечение сетевого шнура может выдержать нагрузку, указанную на шильдике прибора.

Для подключения варочной панели к источнику питания не используйте адаптеры, переходники или разветвляющие устройства, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

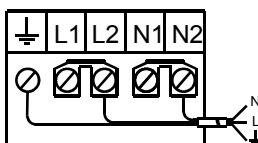
Сетевой шнур не должен соприкасаться с горячими поверхностями и должен располагаться так, чтобы в любой момент времени его температура не превышала 75°C.

Проконсультируйтесь с электриком по вопросу пригодности домашней электропроводки для подключения прибора без внесения изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным специалистом.

Подключение к электрической сети должно быть осуществлено согласно соответствующим действующим стандартам и правилам или с помощью однополюсного выключателя. Схема подключения показана далее.



При использовании сетевого шнура 3×4 кв.мм необходимо установить две перемычки (находятся в комплекте) в сетевую колодку между контактами L1-L2 и N1-N2 (см. рисунок ниже).



1. Если сетевой кабель повреждён или нуждается в замене, его замену должен производить специалист сервисной службы с помощью предназначенных для этого инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
 2. Если прибор включается непосредственно в электрическую сеть, необходимо установить выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
 3. Электромонтёр должен гарантировать правильное подключение к электрической сети, оно должно соответствовать требованиям безопасности.
 4. Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Кабель необходимо регулярно проверять, а замену его должен проводить только квалифицированный специалист.

Раздел 5. Уход за прибором

Что?	Как?	Важно!
<p>Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности (отпечатки пальцев, следы и пятна от продуктов или пролитой несладкой жидкости).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Нанесите моющее средство для стеклокерамических панелей на стекло, пока оно ещё тёплое (но не горячее!). 3. Ополосните и вытрите насухо поверхность с помощью чистой ткани или бумажного полотенца. 4. Снова подключите варочную панель к электрической сети. 	<ul style="list-style-type: none"> • После отключения прибора от сети на панели управления не будет отображаться индикатор остаточного тепла, при этом варочная зона может оставаться горячей. Будьте предельно осторожны! • Металлические мочалки, нейлоновые губки и грубые абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли Ваше чистящее средство или мочалка. • Никогда не оставляйте на стеклокерамической поверхности моющее средство: на стекле могут образоваться пятна.
<p>Перелив жидкости, расплавленные продукты и горячая пролитая сладкая жидкость.</p>	<p>Удалите их незамедлительно при помощи мастихина или скребка, подходящих для стеклокерамической панели, но помните, что поверхность варочной зоны ещё горячая.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Держите лезвие инструмента под углом 30° к поверхности и соскребите загрязнение в сторону холодной поверхности. 3. Очистите загрязнение и пролитую жидкость с помощью ткани для мытья посуды или бумажного полотенца. 4. Прделайте шаги 2-4 раздела «Обычное загрязнение стеклокерамической поверхности» выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удалите пятна, образовавшиеся от расплавленных продуктов, сладкой пищи или пролитой жидкости как можно быстрее. Если оставить их на стекле и дать остыть, то их будет очень сложно удалить, также они могут привести к необратимому повреждению стеклокерамической поверхности. • Опасность пореза: скребок имеет лезвие, острое как бритва; когда удалена защитная крышка, используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
<p>Перелив жидкости на панель управления.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель от электрической сети. 2. Смочите пролитые остатки пищи. 3. Протрите чистой влажной тканью или губкой. 4. Вытрите насухо поверхность с помощью бумажного полотенца. 5. Снова подключите варочную панель к электрической сети. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может подавать звуковые сигналы и самостоятельно отключаться, сенсорная панель управления может не работать, пока на ней находится жидкость. Убедитесь, что панель управления вытерта насухо, перед тем, как снова включить прибор.

Раздел 6. Советы по устранению неполадок

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Варочная панель не включается.	Нет электричества в сети.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и предохранитель включен. Проверьте, не было ли перебоев в подаче электроэнергии в Вашем доме или в Вашем районе. Если Вы всё проверили, но проблема не была устранена, свяжитесь со специалистом сервисной службы.
Сенсорные кнопки не реагируют на касание.	Панель управления заблокирована.	Разблокируйте панель управления. См. раздел «Блокировка панели управления»
Сенсорные кнопки плохо реагируют на касание.	Возможно, на панели управления образовалась плёнка из воды, или для управления прибором вы пытаетесь нажимать на кнопки кончиком пальца вместо подушечки.	Убедитесь, что панель управления сухая и чистая, и используйте подушечку пальца для управления прибором.
На стекле появляются царапины.	Используется посуда с грубым дном. Используется неподходящее абразивное чистящее или моющее средство.	Используйте посуду с гладким ровным дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды». См. раздел «Уход и чистка».
Некоторая посуда производит потрескивающие или пощёлкивающие звуки.	Причиной этому может быть структура посуды (слои из разных металлов могут вибрировать по-разному).	Это нормальное для посуды явление и не указывает на неполадку с прибором.
Индукционная варочная панель издаёт низкий жужжащий звук при работе на высоких уровнях мощности.	Этот звук является особенностью технологии индукционного приготовления.	Это нормальное явление. При снижении уровня мощности звук станет тише или полностью исчезнет.
Из варочной панели слышен шум вентилятора.	В индукционную варочную панель встроен вентилятор охлаждения, предохраняющий электронику от перегрева. Он может продолжать работать даже после выключения варочных зон панели.	Это нормальное явление. Не требуется никаких действий. Не отключайте варочную панель от сети во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается и не отображается на дисплее.	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что та не подходит для индукционного приготовления.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления. См. Раздел 3. Эксплуатация, пункт «Советы по выбору посуды».

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что та слишком мала для варочной зоны или не установлена должным образом.	Поместите посуду в центр варочной зоны и убедитесь, что диаметр основания посуды соответствует размеру варочной зоны.
Индукционная варочная панель или варочная зона неожиданно отключилась, раздался звуковой сигнал, и отобразился код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Пожалуйста, запомните или запишите код ошибки, отключите варочную панель от сети и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Коды ошибок

В случае возникновения неисправности индукционная варочная панель автоматически переходит в защитный режим, и на дисплее отображаются соответствующие коды ошибок (см. таблицу ниже).

Неполадка	Возможные причины	Рекомендации
F3/F4	Отказ датчика температуры индукционной катушки	Пожалуйста, обратитесь в сервисную службу
F9/FA	Отказ датчика температуры биполярного транзистора с изолированным затвором	Пожалуйста, обратитесь в сервисную службу
E1/E2	Неправильное напряжение питания	Пожалуйста, проверьте исправность источника питания. Включите питание после того, как убедитесь, что источник питания исправен.
E3	Перегрев датчика температуры индукционной катушки	Пожалуйста, обратитесь в сервисную службу
E5	Перегрев датчика температуры биполярного транзистора с изолированным затвором	Пожалуйста, перезапустите после того, как панель остынет

Выше указаны общие причины отказов.

Пожалуйста, не разбирайте прибор самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения индукционной варочной панели.

Стиль панелей:

5P – Стиль с классическим расположением варочных зон; сенсорная панель управления со слайдером расположена спереди по центру.

5P9 – Стиль с классическим расположением варочных зон; сенсорная панель управления со слайдером расположена спереди по центру.

Вариант исполнения Вашей панели указан в гарантийных обязательствах в разделе «Свидетельство о приёмке».

**УТИЛИЗАЦИЯ:**

Не выбрасывайте данный прибор с бытовым мусором. Для данного прибора необходима сортировка для правильной вторичной переработки.

Данный прибор имеет маркировку соответствия Европейской Директиве 2002/96/ЕС «Утилизация электрических и электронных изделий» (WEEE). Проверьте, чтобы по окончании срока службы данный прибор был утилизирован надлежащим образом. Этим Вы поможете сохранить окружающую среду.

Наличие данного символа на продукте и упаковке свидетельствует о том, что данный продукт не может считаться бытовым отходом и утилизирован как таковой. Вместо этого его следует сдать в пункт приёма вторичного сырья (электрического и электронного оборудования) для дальнейшей переработки.

Данный прибор требует специальной утилизации. Для получения более детальной информации о переработке прибора, обратитесь в местный муниципалитет, ближайший пункт приёма вторсырья или в магазин, где Вы приобрели данный прибор.

KZ

Мазмұны:

Кіріспе.....	33
1-тарау. Мүмкін болатын қауіп.....	33
2-тарау. Сипаттамалары.....	38
3-тарау. Пайдалану.....	41
4-тарау. Жиынтықтылық.....	50
5-тарау. Қондырғы.....	51
6-тарау. Құралға күтім жасау.....	56
7-тарау. Ақаулықтарды жою бойынша кеңестер	57

Индукциялы пісіру панелі тұрмыстық, ВЕСІ типі, ТУ 3468-020-53500398, ТР ТС 004/2011, ТР ТС 020/2011 талаптарына сәйкес келеді.

ЕІ313, ЕІ304 РЭ

Кіріспе

Осы құралды таңдағаныңыз үшін, сізге, алғыс білдіреміз.

Дұрыс орнату және техникалық қызмет көрсету кезінде құралды пайдалану жылдарында қиындықтар тудырмауға есептелген.

Құралды орнатар немесе пайдаланар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Өзіңіздің сатып алу және орнату бойынша төлем чегіңізді осы нұсқаулықпен бірге бұдан әрі пайдалану үшін сақтап қойғаныңыз дұрыс. Құжат нұсқаулар және ұсыныстарға қосымша техника қауіпсіздігі бойынша, сізге барлық қолжетімді қызметтерді толықтай қолдануға мүмкіндік беретін маңызды ақпараттан тұрады.

Аталған құрал электр бөлігі және қауіпсіздік стандарттары бойынша барлық қолданыстағы стандарттарға сәйкес тестілеуден өткен және сертификатталған.

Аталған құрал қолданыстағы ережелерге сәйкес орнатылуы және қосылуы керек.

Сатып алған кезде ораманы шешіңіз және индукциялы пісіру панеліне (бұдан әрі - құрал) зақым келмегеніне, толымдалғанына, және ГО 01-08 кепілдік міндеттемесінде сауда ұйымы «Сатып алу куәлігін» дұрыс толтырғанына көз жеткізіңіз.

1-тарау. Мүмкін болатын қауіп

Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіру панелін пайдаланар алдында ұсынылған ақпаратты оқып шығуыңызды сұраймыз.

Орнату

Электр тоғымен зақымдану қауіпі

- Қандай да болсын жөндеу жұмыстарын немесе техникалық қызмет көрсету бойынша жұмыстарды атқарар алдында құралды электр желісінен ажыратыңыз.
- Құралды дұрыс жерге орнату жүйесіне қосу міндетті болып табылады.
- ішкі желі (үй) жүйесіне өзгертулер тек білікті электрикпен орындалуы керек.
- Аталған ұсыныстарды сақтамау электр тоғымен зақымдануға немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Кесіп жарақаттану қаупі

- Абай болыңыз – аспаптың металл корпусында өткір жиектер болуы мүмкін.
- Сақтық шараларын елемей жарақаттарға немесе кесіп жарақаттануға алып келуі мүмкін.

Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар

- Аспапты орнату немесе пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Аспап бетіне жанатын материалдарды немесе бұйымдарды қоюға болмайды.
- Өтінеміз, осы ақпаратты аспапты құрастыру үшін жауапты тұлғаға дейін жеткізіңіз, себебі бұл орнатуға қатысты шығындарды төмендетуі мүмкін.
- Қауіптің алдын алу үшін аспап осы орнату бойынша нұсқаулыққа сәйкес орнатылу керек.
- Аспапты орнату және оны жерге тұйықтау тек білікті маманмен орындалу керек.
- Айыр фирмалық тақтайшада көрсетілген қуатқа сәйкес келу керек. Розеткада жерге тұйықтаушы түйіспе болу керек және жеңіл қол жетімділіктегі жерде орналасу керек.
- Аспап қоректену көзінен толық сәндірілуді қамтамасыз ететін ажыратқышы бар тізбекке жалғану керек.
- Аспаптың дұрыс орнатылмауы кепілдіктің жойылуына немесе наразылықтар бойынша міндеттемелердің жойылуына алып келуі мүмкін.

Пайдалану және қызмет көрсету**Электр тоғымен зақымдану қаупі**

- Бұзылған немесе сынған пісіру панелінде әзірлемеңіз. Егер панельдің беті сынған болса, немесе шытынаған болса, дереу құралды электр желісінен ажыратыңыз және білікті маманға хабарласыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін желіден ажыратыңыз.
- Аталған ұсыныстарды сақтамау электр тоғымен зақымдануға немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Денсаулыққа төнген қауіп

- Аталған құрал электромагнитті қауіпсіз стандарттарына сәйкес келеді.



Алайда электрокардиостимуляторлы тұлғаларға пісіру панелін пайдалану ұсынылмайды, себебі сатылымдағы барлық электрокардиостимуляторлар жоғарыда аталған стандарттарға сәйкес келетіндігіне, және құралды дұрыс пайдалануға кедергі келтіретін интерференция пайда болмайтындығына кепіл берілмейді. Сондай-ақ басқа құрылғылар қолданатын тұлғалар, мысалы есту аппаратын, пісіру панелін пайдалану кезінде ыңғайсыздық сезінуі де мүмкін.

- Бұл ұсыныстарды орындамау өлімге әкелуі мүмкін.

Ыстық беттердің қауіпі

- пайдалану кезінде құралды қолжетімді бөліктері күюге әкелетіндей шамада қатты қызады.
- панель беті суығанға дейін, тек тиісті әйнекті ыдыстан басқасын, Дене, киім, басқа да заттардың арақатынасын болдырмаңыз.
- пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттардың пісіру панелінің бетінде болмауы керек, себебі қызуы мүмкін.
- Құралға балаларды жолатпаңыз.
- Ыдыстың тұтқалары сипағанда ыстық болуы мүмкін. Олардың басқа жұмыс істеп тұрған пісіру аймақтарының үстінде болмауын тексеріңіз. Пісіру панеліндегі ыдыстардың тұтқаларын балалардың ұстамауын тексеріңіз.
- Аталған ұсыныстарды сақтамау күйікке әкелуі мүмкін.

Кесу қауіпі

- Қорғаныш қақпағы алынғанда пісіру панелін тазалауға арналған қырғыш жүзі шығып тұрады. Аса үлкен сақтықпен қолданыңыз және әрқашан балалардың қолы жетпейтін жерде қауіпсіз түрде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын елемей жарақаттануға немесе кесуге әкелуі мүмкін.

Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулар

- Ешқашан жұмыс істеп тұрған құралды қараусыз қалдырмаңыз. Сұйықтықтың тасуы, майлы өнімдердің құрал бетіне төгілуі түтіндеудің себебі болып, тұтануға әкеліп соқтыруы мүмкін.
- Құралды ешқашан жұмыс беті ретінде немесе бірдеңе сақтау үшін пайдаланбаңыз.
- Ешқашан құрал бетінде қандай да болсын заттарды немесе ыдысты қалдырмаңыз.

- Жабдықтың үстінде және оның жанына магнит өрісіне сезінушілігі бар қандай-да заттарды (мысалы, кредит карталарын, жады карталарын) немесе электрондық құралдарды (мысалы, компьютерлерді, МПЗ-күйтабағын) орналастырмаңыз, өйткені оларға магнит өрісі ықпал етуі мүмкін..
 - Ешқашан құралды бөлмені жылыту үшін қолданбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін осы нұсқаулықта көрсетілгендей әрқашан пісіру аумағын және пісіру панелін өшіріңіз (басқару панелі арқылы). Пісіру аймағынан қазанды алып тастағаннан кейін жабдықты өшіретін ыдысты табу функциясына сенбегеніңіз жөн.
- Балаларға құралмен ойнауға, құралдың үстіне шығуға, отыруға немесе оның үстінде тұруға рұқсат беменіз.
 - Балалардың қызығушылығын туғызатын заттарды құралдың үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Құралға шығу арқылы балалар қатты жарақаттануы мүмкін.
 - Балаларды жұмыс істеп тұрған құралмен бірге бір бөлмеде қалдырмаңыз.
 - Балалармен немесе мүмкіндігі шектеулі, құралды пайдалануда қиналатын, тұлғалармен бірге пайдалану бойынша нұсқаулық жүргізетін жауапты білікті тұлға болуы керек. Нұсқаулық жүргізуші олар өздеріне немес қоршағандар үшін қауіпсіз пайдалана алатындарына көз жеткізуі керек.
 - Осы нұсқаулықта арнайы ұсыныстар болмаған жағдайда жөндеу жұмыстарын немесе құралдың қандай да болсын бөлшектерін ауыстыру жұмыстарын жүргізуге тиым салынады. Барлық басқа қызмет көрсету түрлері білікті мамандармен орындалуы керек.
 - Бу тазалағышты пісіру панелін тазарту үшін пайдаланбаңыз.
 - Пісіру панеліне ауыр заттарды қоймаңыз және түсіріп алмаңыз.
 - Пісіру панелінің үстінде тұрмаңыз.
 - шеттері тұзу емес ыдыстарды қолданбаңыз және панель бетімен ыдысты сырғытып бермеңіз, себебі ол әйнектің бетінде сызаттардың пайда болуына әкеледі.
 - Пісіру панелін тазалау үшін металл жөкелерді, щетка немесе кезкелген басқа кедір-бұдыр абразивті тазалау құралдарын пайдаланбаңыз, өйткені ол әйнектің бетін сызуы мүмкін.
 - Егер желі шнуры зақымданған болса, қауіптілікті болдырмау үшін, оны құралды өндіруші, сервистік қызмет өкілі немесе тиісті мамандығы бар маман ауыстыруы керек.
 - Аталған құрал тұрмыста немесе келесідей ұқсас жағдайларда пайдалануға арналған: дүкен, кеңсе және басқа да ұйымдардың қызметкерлеріне тамақтануға арналған бөлмелерде; фермерлік үйлерде; қонақүй, мотельдер және басқа да уақытша тұру орындарының тұрғындарының асханалары.

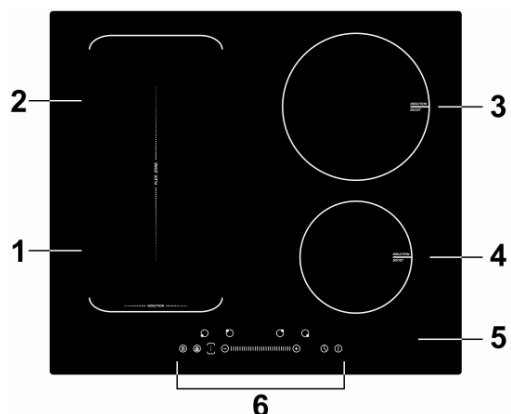
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Аспап және оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қатты қызады.

Сақ болыңыздар, қызып тұрған бөліктерін ұстамаңыздар. 8 жастан кіші балаларды құралға жақындатпаңыз, егер үнемі бақылау болмаса.

- Аталған құралды 8 жас және одан жоғары балаларға пайдалануға болады, физикалық, тактильді немесе ақыл-ойы шектеулі немесе білімі және тәжірибесі толық емес адамдарға, егер тек олардың қауіпсіздігі үшін жауапты ересек адамның болуы кезінде, немесе құралды қауіпсіз пайдалану бойынша нұсқаулықтан өткен болса және құралға байланысты қауіпті түсінетін болса ғана пайдалануына рұқсат беріледі.
- Балалардың құралмен ойнауына жол берілмейді. Балалардың құралды тазалауы және күтім жасауы бақылаусыз орындалмауы керек.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Май немесе майлы тағамдарды бақылаусыз пісіру панелінде даярлау қауіпті болуы және тұтануға әкелуі мүмкін. Өртті сумен сөндіруге РҰҚСАТ БЕРІЛМЕЙДІ, құралды желіден ажыратып, алауды мысалы, қақпақ немесе тәрелкемен жабу керек.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Өрттің пайда болу қауіпін болдырмау үшін пісіру панелінің бетінде заттарды сақтамаңыз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Әйнеккерамикалық үстелдің бетінде шытынау пайда болса, электр тоғынан мүмкін болатын жарақаттануды болдырмау үшін құралды желіден сөндіріңіз.
- бутазалағыштың қолданылуына жол берілмейді.
- Құрал сыртқы таймер немесе қашықтан басқаруға арналған жеке жүйемен жұмыс істеуге арналмаған.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Ас әзірлеу процесі әрқашан бақылау астында жүзеге асырылуы тиіс. Қысқа мерзімді үрдістер үздіксіз бақылануы тиіс.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспаптың аударылуының алдын алу үшін оны бекіту керек. Орнату бойынша нұсқаулықтарды қараңыз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Аспап өндірушісімен әзірленген, немесе өндірушімен пайдалану бойынша нұсқаулықта жарамды ретінде көрсетілген немесе аспапқа кіріктірілген пісіру панелінің қауіпсіздік элементтерін ғана пайдаланыңыз. Сәйкес келмейтін қауіпсіздік элементтерінің қолданылуы жазатайым жағдайға алып келуі мүмкін.
Осы аспап тек тағайындалуы бойынша пайдалануға арналған жерге тұйықтау сымымен қамтылған.

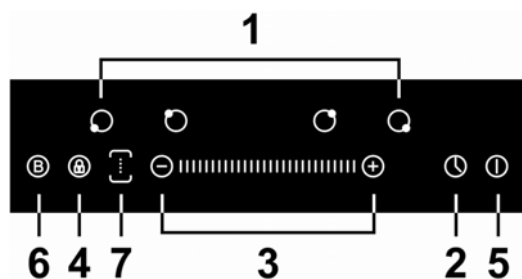
2-тарау. Сипаттамалары

ЕІ304



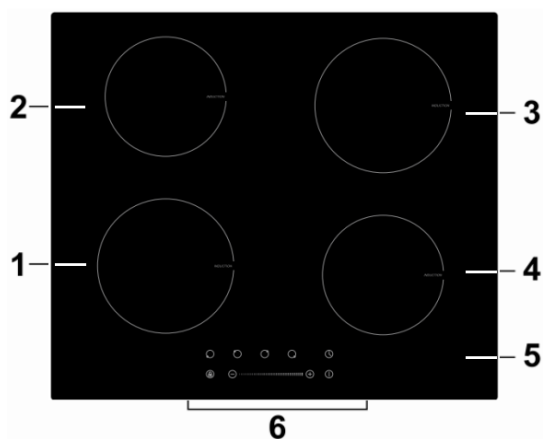
1. Пісіру аймағы 2000 Вт, «бустер» 2600 Вт.
2. Пісіру аймағы 1500 Вт, «бустер» 2000 Вт.
- 1 және 2. Еркін аймақ 2600 Вт, «бустер» 3000 Вт.
3. Пісіру аймағы 2000 Вт, «бустер» 2600 Вт.
4. Пісіру аймағы 1500 Вт, «бустер» 1800 Вт.
5. Әйнеккермаикалық пластина
6. Басқару панелі

Басқару панелі



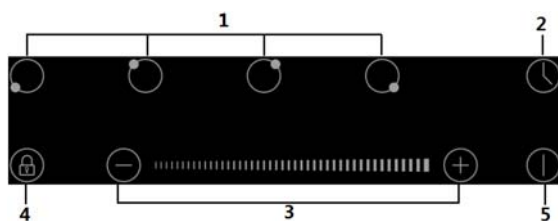
1. Пісіру аймағын таңдау
2. Таймер
3. Қуатты реттеу немесе таймерді баптау
4. Бұғаттау
5. Қос./Сөнд.
6. «Бустер» функциясын қосу батырмасы (жылдам қыздыру)
7. Еркін аймақты таңдау.

EI313



1. Пісіру аймағы 2000 Вт.
2. Пісіру аймағы 1500 Вт.
3. Пісіру аймағы 2000 Вт.
4. Пісіру аймағы 1500 Вт.
5. Әйнеккермаикалық пластина
6. Басқару панелі

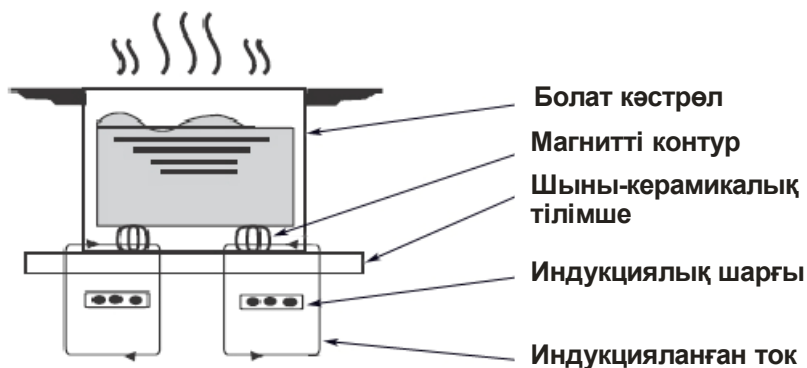
Басқару панелі



1. Пісіру аймағын таңдау.
2. Таймер.
3. Қ уатты реттеу немесе таймерді баптау.
4. Бұғаттау.
5. Қос./Сөнд.

Индукциялық панельдің жұмыс жасау қағидаты

Индукциялық панельде ас әзірлеу процесі қауіпсіз, озық, тиімді және үнемді процесс болып табылады. Аспаптың жұмыс жасау қағидаты шыны беттерін қыздыру арқылы жанама емес, кәстрөл түбінде жылуды тікелей өндіретін құйынды тоқтар тудыратын электрлік-магниттік тербелістерде негізделеді. Шыны-керамикалық тілімше тек оны кәстрөл қыздыратындықтан ыстық болады.



Аспапты алғаш пайдалану алдында

- «Қауіпсіздік шаралары» бөліміне айрықша назар аударып, осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Аспапта қалуы мүмкін қорғаныс қабықшасын алып тастаңыз.

3-тарау. Пайдалану

3.1. Тиісті ыдыс-аяқты таңдау

Индукциялы пісіру панельдері тегіс әйнеккерамикасынан жасалған. Магнитті индукциялы катушкасы арқылы құрылатын жылу ыдысты жылытады, бірақ пісіру аймағын емес. Жылу ас үй ыдысынан азық-түлікке беріледі.

Индукциялы пісіру панелінде даярлау үшін тек ферромагнитті материалдан жасалған ыдыс жарамды. Ондай материалдарға эмальдалған болат, шойын және арнайы индукцияға есептелген тот баспайтын болат (хромды болат) жатады. Индукциялы панель егер ыдыстың асты ферромагнитті материалдан жасалмаған болса, жай тот баспайтын болаттан, керамикадан, мыстан және алюминийден жасалған ыдыспен жұмыс істемейді.

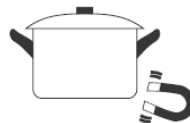
Магниттің ыдысқа тартылатындығына көз жеткізіңіз, ол - ыдыс индукциялы пісіру панеліне жарамды екендігінің кепілі.

Маңызды кез: индукциялы пісіру панелінде пайдалану үшін арнайы жасалған немесе мақұлданған металл ыдысты ғана қолданыңыз. Меламин немесе пластик контейнерлердің пісіру аймағымен арақатынасын болдырмаңыз.

Ыдыс таңдау бойынша кеңестер



• Индукциялы пісіру панеліне қолдануға жарамды асты бар ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Ыдыс қорабында немесе ыдыстың астынан индукция таңбасын іздеңіз.



• Ыдыстың жарамдылығын магнит арқылы тексере аласыз. Магнитті ыдыстың түбіне жақындатыңыз. Егер ол тартылса, ыдыстың индукциялы панелге жарамды болғаны.

• Егер сізде магнит жоқ болса:

1. Тексеруге қажетті көзтрөлге азырақ су құйыңыз.

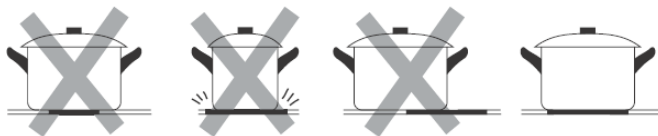
2. Егер дисплейде белгісі жанып-өшіп тұрмаса, және су қызса, ыдыстың жарамды болғаны.

• Келесідей материалдардан жасалған асуы ыдыстары жарамсыз: жай тот баспайтын болат, алюминий немесе магнитсіз негіздемесіз мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика, фаянс және саз.

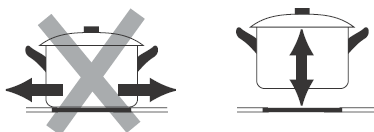
Шеті кедір-бұдыр және түбі майысқан ыдысты пайдаланбаңыз.



Ыдыстың асты тегіс, әйнекке тығыз орналасқанына, ал астының диаметрі пісіру аймағының диаметріндей екендігіне көз жеткізіңіз. Таңдалған аймақтың шеңберінен түбі біраз үлкендеу ыдысты қолданған кезде, энергия барынша тиімді пайдаланылады. Егер ыдыс түбі пісіру аймағынан кіші болса, тиімділігі күткендегіден азырақ болады. Түбінің диаметрі 140 мм ыдыс пісіру панелімен сезілмеуі мүмкін. Ыдысты әрқашан пісіру аймағының ортасына қойыңыз.

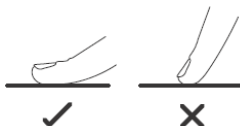


Ыдысты әрқашан пісіру аймағының бетінен көтеріңіз, оны панельдің үстімен жылжитпаңыз, ыдыс әйнекті сыруы мүмкін.



3.2. Сенсерлі бақылау панелін пайдалану

- «Батырма» терминін әйнеккерамикалық панельге контурлы белгімен түсірілген аумақ деп түсіну керек.
- «Батырмаға басу» терминін келесідей әрекеттерді түсіну керек: контурмен белгіленген панель бетіне саусақ жастықшасын тигізіп, бірнеше секунд ұстап тұру керек.
- Басқару органдары қол тигізуге әрекет етеді, сол себепті қатты күш салудың қажеті жоқ.
- Саусақтың ұшын емес, жастықшасын қолданыңыз.



- Басқару жанасуы тіркелген кезде әрдайым дыбыс сигналын естисіз.
- Басқару элементтерінің әрдайым таза, құрғақ және оларға бір зат кедергі келтірмейтіндігіне көз жеткізіңіз (мысалы, ыдыс немесе мата). Тіпті судың жұқа қабығы Тіпті жұқа пленкалы су басқарушы құрылғылардың жұмысына кедергі келтіруі мүмкін.

3.3. Пісіру аймақтарын қосу

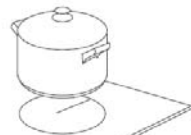
Ас әзірлеу процесін бастау үшін

1. Басқару панелінде «Қос./Сөнд.» батырмасын басыңыз. Жабдықты қосқаннан кейін дыбыстық сигнал беріледі, барлық дисплейлерде «-» индикациясы пайда болады. Индукциялы пісіру панелі күту режимінде тұрады.



2. Сіз қолданғыңыз келетін пісіру аймағына жарамды ыдысты орналастырыңыз.

Ыдыс түбінің және пісіру аймағы бетінің таза және құрғақ екендігіне көз жеткізіңіз.



3. Пісіру аймағын таңдау батырмасын басыңыз. Қасында орналасқан индикатор жыпылықтай бастайды..



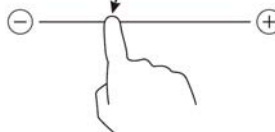
4. «-», «+» батырмалары көмегімен қуат деңгейін орнатыңыз.,



немесе слайдер бойынша саусақ жастықшасының сырғымалы қозғалысымен,




немесе слайдердің кез келген нүктесіне басу арқылы.



- Егер сіз 1 минут ішінде пісіру аймағын таңдамасаңыз, пісіру панелі автоматты түрде сөндіріледі. Әрекетті 1 қадамнан бастауға тура келеді.
- Қуат деңгейін ас әзірлеу процесінде кез келген сәтте өзгертуге болады.
- Слайдер 2 бастап 8 дейінгі қуат деңгейін орнатуға мүмкіндік береді.

- «-» батырмасын басып, сіз басқан сайын қуат деңгейін бір деңгейге 0 деңгейіне жеткенге дейін азайтасыз.
- «+» батырмасын басып, сіз басқан сайын қуат деңгейін бір деңгейге 9 деңгейіне жеткенге дейін арттырасыз.

Егер қуат деңгейін орнату кезінде пісіру аймағының дисплейі жыпылықтауды жалғастырса немесе  индикациясы жыпылықтаса, бұл келесіні білдіреді:

- сіз ыдысты сәйкес пісіру аймағына қоймадыңыз;
- сіз пайдаланып тұрған ыдыс индукциялық ас әзірлеу үшін жарамсыз;
- ыдыс тым кіші немесе ол пісіру аймағында дұрыс орнатылмаған.

Егер пісіру аймағында ыдыс болмаса немесе жарамсыз ыдыс орнатылса, қыздыру орындалмайды.

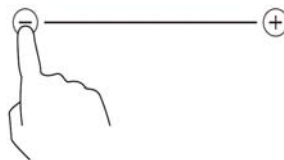
Егер пісіру аймағына жарамды ыдыс орнатылмаса, дисплей 1 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.

Ас әзірлеу процесін аяқтағаннан кейін

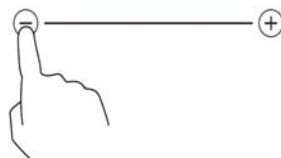
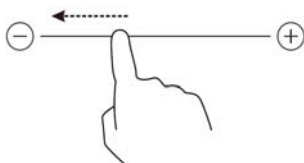
1. Сіз сөндіргіңіз келетін пісіру аймағын таңдау батырмасын басыңыз.



2. «0» көрсетілгенге дейін «-» басып, пісіру аймағын сөндіріңіз,



немесе слайдер бойынша шеткі сол нүктеге дейін жылжытыңыз, кейін «0» көрсетілгенге дейін «-» басыңыз,



Қуат дисплейінде «0» көрсетіліп тұрғандығына, кейін «H» көрсетіліп тұрғандығына көз жеткізіңіз.



3. «Қос./Сөнд.» батырмасын басып, пісіру панелін толықтай сөндіріңіз.




4. Ыстық пісіру аймақтарымен абай болыңыз. Қуат дисплейінде «Н» әрпі көрсетіледі, ол пісіру аймақтарының әлі ыстық екендігін көрсетеді. Пісіру аймағы қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде, осы индикация жоғалады. Сіз осы қалдық жылуды энергия үнемдейтін функция ретінде, мысалы, әлі де ыстық болған кезде пісіру аймағын қолданып, кейін ас әзірлеу үшін ыдысты қыздыру үшін пайдалана аласыз.


3.4. Басқару панелін бұғаттау

- Басқару панелін оны рұқсатсыз қолданылуының алдын алу үшін бұғаттауға болады (мысалы, балалардың пісіру аймағын кездейсоқ қоспауы үшін).
- Басқару панелі бұғатталған кезде, «Қос./Сөнд.» қоспағанда, барлық батырмалар жанасуға жауап қатпайды.

Басқару панелін бұғаттау үшін

- Басқару панелінде  бұғаттау батырмасын басыңыз. Таймер дисплейінде «Lo» көрсетіледі.

Басқару панелін бұғаттан шығару үшін

- Индукциялық панельдің қосулы екендігіне көз жеткізіңіз.
-  бұғаттау батырмасын басып, біршама уақыт ұстап тұрыңыз.
- Енді сіз индукциялық панельді пайдалана аласыз.



Аспап бұғатталған кезде, «Қос./Сөнд.» қоспағанда, барлық батырмалар басуға жауап қатпайды. Сіз қажет кезде «Қос./Сөнд.» батырмасы көмегімен индукциялық панельді сөндіре аласыз, алайда келесі қосу кезінде ең алдымен бұғаттауды сөндіру керек.

3.5. Қатты қызуға қарсы қорғаныс

Кіріктірілген температуралық қадаға пісіру панелі ішіндегі температураны қадағалайды. Тым жоғары температура тіркелген кезде, пісіру панелі автоматты түрде сөндіріледі.

Ұсақ заттардың анықталуы

Егер пісіру панелінде өлшемдері сәйкес келмейтін ыдыс немесе ферромагнитті материалдан (мысалы, алюминий) жасалған ыдыс, немесе қандай да бір басқа ұсақ зат (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) қалдырылса, пісіру панелі бір минуттан кейін күту режиміне ауысады. Индукциялық панель желдеткіші тағы 1 минут жұмыс жасауды жалғастырады.

3.7. Автосөндіру

Осы индукциялық панельдің қауіпсіздік функцияларының бірі автоматты сөндіру болып табылады. Егер сіз пісіру панелін сөндіруді ұмыт қалдырсаңыз, осы жағдай орын алады. Ұйғарым бойынша сөндіруге дейінгі жұмыс ұзақтығы төменде кестеде келтірілген:

Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ұйғарым бойынша жұмыс уақыты, сағат	8	8	8	4	4	4	2	2	2

- **Ас әзірлеу процесінде ыдыс алынып тасталған жағдайда**, индукциялық пісіру панелі дереу қыздыруды тоқтатады, автоматты сөндіру 2 минуттан кейін орын алады.
- Керамикалық конфоркалары бар пісіру панелі қыздыруды жалғастырады.



Электрокардиостимуляторды падаланатын адамдар осы пісіру панелін пайдаланар алдында өз дәрігерімен кеңесуі керек.

3.8. Таймерді пайдалану

Сіз таймерді екі әр түрлі әдіспен пайдалана аласыз:

- Тәуелсіз таймер ретінде пайдалану. Осы жағдайда бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін ол пісіру аймағын сөндірмейді.
- Бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін бір немесе бірнеше пісіру аймағын сөндіру үшін пайдалану.
- Таймерде 99 минут шектерінде уақытты бекітуге болады.

Тәуелсіз таймер

Егер пісіру аймақтарының ешқайсысы таңдалмаса.

1. Пісіру панелінің қосулы екендігіне көз жеткізіңіз.

Ескертпе: Тіпті егер пісіру аймақтарының ешқайсысы таңдалмаса да, Сіз таймерді пайдалана аласыз

2. Таймер батырмасын басыңыз, таймер дисплейінде «30» көрсетіледі.

3. Басқару панеліндегі таймер белгісінің астындағы «-» немесе «+» батырмасы арқылы таймер мәнін орнатыңыз.

Кеңес: 1 минутқа қысқарту немесе ұзарту үшін бір рет «-» немесе

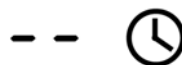


«+» батырмасын басыңыз. 10 минутқа қысқарту және ұзарту үшін «-» немесе «+» батырмасын басып тұрыңыз

4. Бекітілген уақытты орнатқаннан кейін кері есептеу кідірместен басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі, ал таймер индикаторы 5 секунд жыпылықтайды



5. Бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін дыбыстық сигнал 30 секунд жұмыс жасайды, таймер дисплейінде «--» көрсетіледі.



Бір пісіру аймағының жұмыс уақытын орнату

1. Осы функцияны орнатқыңыз келетін пісіру аймағын таңдау батырмасын басыңыз.



2. Таймер батырмасын басыңыз, таймер дисплейінде «30» көрсетіледі.



3. «-» немесе «+» батырмалары көмегімен таймер мәнін орнатыңыз.

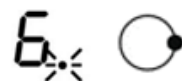
Кеңес: Мәнді 1 минутқа азайту немесе арттыру үшін «-» немесе «+» батырмасын бір рет басыңыз. Мәнді 10 минутқа азайту немесе арттыру үшін «-» немесе «+» батырмасын басылған күйде ұстап тұрыңыз.



4. Бекітілген уақытты орнатқаннан кейін кері есептеу кідірместен басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі, ал таймер индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.



Ескертпе: Пісіру аймағының қуат дисплейі жанындағы қызыл индикатор жанады, осылайша осы пісіру аймағының таңдалғандығын көрсетеді.



5. Бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін сәйкес пісіру аймағы



автоматты түрде сөнеді. Пісіру аймағының дисплейінде «Н» көрсетіледі.



Басқа пісіру панельдері, қосылып тұрса, жұмыс істеуін жалғастыра береді.

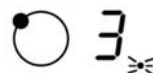
Бірнеше пісіру аймағының жұмыс жасау уақытын орнату

3. Егер екі қыздыру аймағы үшін қолданылса, таймер дисплейінде ең кіші қалған уақыт көрсетіледі.

Мысалы, егер № 2 аймақ үшін 3 минут уақыты орнатылса,



№ 3 аймақ үшін 6 минут уақыты орнатылса,



таймер дисплейі «3» көрсетеді.



Ескертпе: Қызыл индикатор уақыты таймер дисплейінде көрсетілетін пісіру аймағының қуат дисплейі жанында жанады.

4. Бекітілген уақыт аяқталғаннан кейін сәйкес пісіру аймағы автоматты түрде сөнеді. Пісіру аймағының дисплейінде «Н» көрсетіледі.



Ескертпе: Егер сіз кері есептеу басталғанға дейін бекітілген уақытты өзгерткіңіз келсе, 1 қадамнан бастау керек («Бір пісіру аймағының жұмыс жасау уақытын орнату» тармағын қар.).

3.9. «Бустер» (жылдам қыздыру) функциясын пайдалану

3. Аталмыш функцияны орнатқыңыз келсе, пісіру аймағын таңдау батырмасын басыңыз. Жанында орналасқан индикатор жыпықтай бастайды.

4. «Бустер» батырмасын басыңыз. Пісіру аймағы жоғары қуаттылықта жұмыс істей бастайды.

Пісіру аймағы дисплейінде «бустер» функциясы қосылып тұрғанын көрсететін «Р» индикациясы пайда болады.

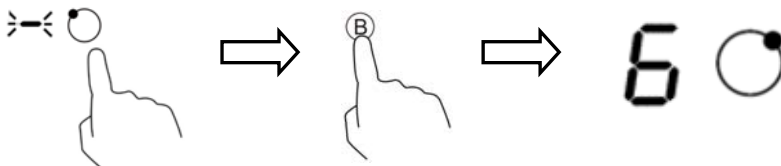


«Бустер» функциясы 5 минут бойы істеп тұрады, содан кейін пісіру аймағы «бустерді» қосар алдында орнатылған



қуаттылық деңгейіне оралады.

Егер сіз «бустер» режимінен бас тартқыңыз келсе, сәйкес пісіру аймағын таңдау батырмасын басыңыз, батырманың жанында индикатор жыпықтай бастайды. Содан кейін «бустер» батырмасын басыңыз. Пісіру аймағы «бустерді» қосар алдында орнатылған қуаттылық деңгейіне оралады.

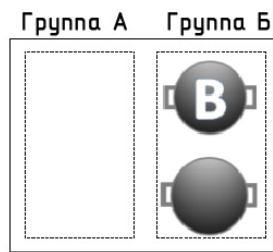
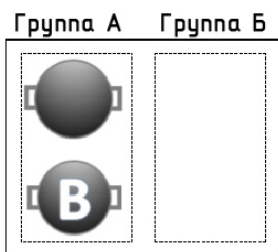
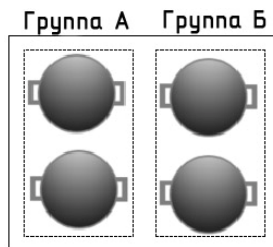
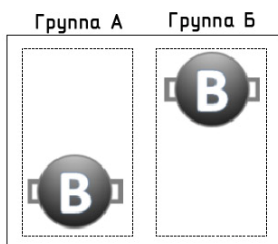


ЕІ304 модельді пісіру аймақтарының жұмысын басқару

Жабдыққа артық жүк түсіруді болдырмау үшін «бустер» функциясын пайдаланған кезде бір топта орналасқан пісіру аймақтарының жұмысын бақылау қажет.

А тобы. Егер сізге «бустерді» пайдалану қажет болса, алдымен осы топтағы басқа пісіру панелін өшіруіңіз керек. Әйтпесе таңдалған аймақтың дисплейінде «Р» және «9» символдары жыпықтап тұрады, және «9» деңгейі автоматты түрде орнатылады.

Б тобы. Егер сізге аймақтардың біреуі үшін «бустерді» пайдалану қажет болса, алдымен басқа пісіру аймағын өшіруіңіз керек.



Ескертпе: Егер «бустер» функциясы өшірулі болса, сіз төрт пісіру аймақтарын бірден пайдалана аласыз.

А тобының еркін аймағы

- **А тобы** кезкелген уақытта дайындау үрдісінің талаптарына байланысты бір пісіру аймағы да, екі түрлі пісіру аймағы да пайдаланылуы мүмкін.
- Еркін аймақ бір біріне тәуелді емес екі индукциялық орауыштан тұрады, оларды бөлек басқаруға болады. Еркін аймақ бір пісіру аймағы ретінде жұмыс істеп тұрған кезде, А тобы шегінде ыдысты бір жерден екінші жерге орнын ауыстырған кезде ыдысты қойған жердегі қуаттылық деңгейі дәл бастапқы пісіру аймағының қуаттылығындай сақталады, ал ыдыспен жабылмаған аймақ бөлігі қыздырылмайды.
- **Маңызды:** таңдаған аймақтың ортасына ыдысты қойғаныңызға көз жеткізіңіз. Диаметрі үлкен (200 мм астам) ыдысты, сопақ, төртбұрыш, созылған пішінді ыдысты пайдаланған кезде, ыдысты біріктірілген пісіру аймағының ортасына қоғаныңызға көз жеткізіңіз

4-тарау. Жиынтықтылық

№ р/н	Құрамдас бөліктердің атауы	Саны, дана
1	Индукциялы пісіру тұрмыстық панелі	1
2	Пайдалану бойынша нұсқаулық	1
3	Кепілдік міндеттемелер	1
4	Қаптама	1
5	Нығыздауыш материал	1
6	Ұстатқыш	2
7	Қапсырма	4
8	Бұранда	4

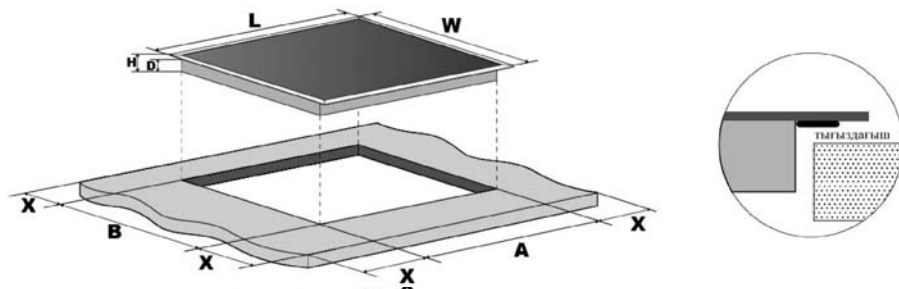
5-тарау. Орнату

Орнату үшін құрылғыны таңдау

Суреттегі өлшемдерге сәйкес үстел астын кесіп алыңыз.

Дұрыс орнату және ыңғайлы пайдалану үшін ойық айнаасында жақын маңдағы қабырға, жиһазға және т.б. дейін 50 мм кем болмайтындай саңылау қалдырыңыз (төмендегі суреттен X өлшемін қараңыз).

Үстел қалыңдығы 30 мм кем емес екендігіне көзіңізді жеткізіңіз. Үстелді пісіру панелінің жылуы әсерінен елеулі деформациялануды болдырмайтындай қызуға төзімді материалдан таңдаңыз. Төменгі суретті қараңыз:



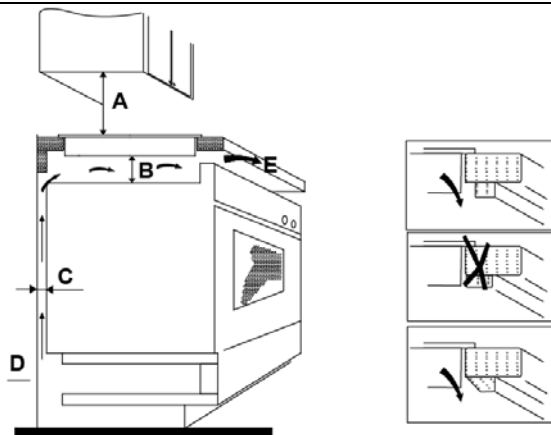
Модель	L, мм	W, мм	H, мм	D, мм	A, мм	B, мм	X, мм
EI304	590	520	55	51	560	490	50 min
EI313							

Орнатқан кезде саңылауларды қамтамасыз ету

Кез келген жағдайда аспаптың жеткілікті желдетілуінің қамтамасыз етілгендігіне, ал желдету саңылауларының бұғатталмағандығына көз жеткізіңіз. Аспаптың жұмыс үшін жағымды кеңістікте орнатылғандығына көз жеткізіңіз. Кейінгі суреттерді қар.



Ескертпе: Панель және пісіру панелі үстіндегі жиһаз заты арасындағы қауіпсіз қашықтық кем дегенде 760 мм болу керек.



A, мм	B, мм	C, мм	D	E
760	кемінде 50	Кемінде 20	Air Receake	Ауа шығыны 5 мм

Пісіру панелін орнату алдында келесілерге көз жеткізіңіз:

- жұмыс беті жалпақ және тегіс екендігіне, және ешқандай қоршаған заттар кеңістікке қойылатын талаптарды бұзбайтындығына;
- жұмыс беті термотөзімді материалдан жасалғандығына;
- егер пісіру панелі тұмшاپеш астында орнатылғандығына, тұмшاپеште кіріктірілген салқындату желдеткішінің бар екендігіне;
- орнатудың күтім бойынша барлық талаптарға және қолданылатын стандарттарға және ережелерге сәйкес келетіндігіне;
- электр желісінен толық сөндірілуді қамтамасыз ететін жарамды ажыратқыштың бар екендігіне; оның тұрақты сымдар жүйесіне кіріктірілгендігіне, жергілікті ережелерге және электрлік сымдар желісінің ережелеріне сәйкес келетіндей құрастырылғандығына және орнатылғандығына.

Оқшаулағыш ажыратқыш мақұлданған типті болу керек және барлық полюстарда (немесе барлық активті [фазалық] өткізгіштерде, егер сымдар желісінің жергілікті ережелері осы талаптардың өзгертілуіне мүмкіндік берсе) 3 мм ауа аралығымен түйіспенің бөлінуін қамтамасыз ету керек.

(Егер аспапты орнатқаннан кейін розетке жеңіл қол жетімді болса, оқшаулағыш ажыратқышта қажеттілік жоқ);

- пісіру панелін орнатқаннан кейін оқшаулағыш ажыратқыштың пайдаланушыға жеңіл қол жетімділікте болатындығына;
- егер сізде орнатуға сәйкес күмәндар болса, Сіздің жергілікті құрылыс органдарымен және заңасты актілермен кеңесетініңізге;
- Сіздің пісіру бетін қоршайтын қабырғалар беті ыстыққа төзімді және жеңіл тазартылатын жабындарды қолданатыныңызға.

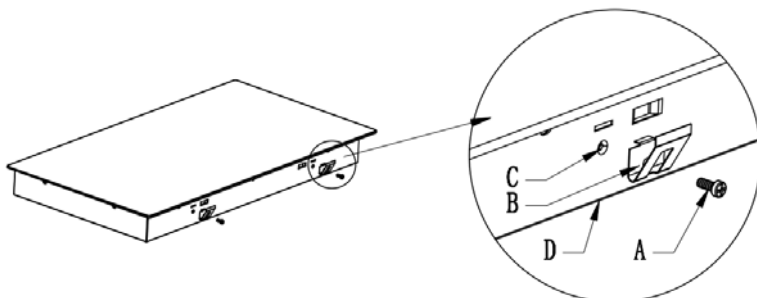
Пісіру панелін орнатқаннан кейін келесілерге көз жеткізіңіз:

- желілік сымның шкаф немесе жәшіктер есіктері арқылы өткізілмегендігіне;
- пісіру панелінің негізіне шкаф шектерінен тыс жеткілікті ауа ағынының бар екендігіне;
- егер пісіру панелі суырмалы жәшіктер немесе шкаф үстінде орналасса, онда пісіру панелінің негізінен төмен жылу-қорғаныстық бұғаттың орнатылғандығына;
- оқшаулағыш ажыратқыштың пайдаланушыға жеңіл қол жетімдікте екендігіне.

Бекіністік қапсырмаларды орнату

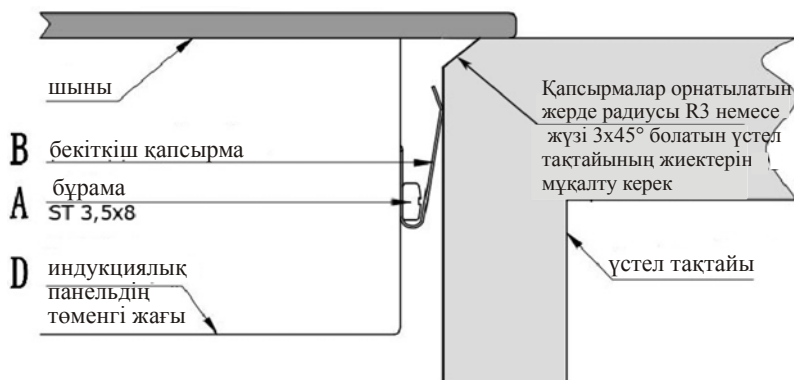
Аспапты орнықты, тегіс бетке орналастыру керек (қаптамалық материалды пайдаланыңыз). Аспап бетінің үстінде шығып тұратын элементтерге күш түсірумен баспаңыз.

Бұрамалар көмегімен пісіру панелінің төменгі бөлігіндегі төрт қапсырманы бекітіңіз (төмендегі суретте көрсетілгендей) Осыдан кейін аспапты үстел тақтайының ойығына орнатыңыз.



A	B	C	D
бұрама	қапсырма	бұрамаға арналған саңылау	төменгі бөлік

Қажет кезде пісіру панелін бөлшектеу қарапайымдылығы үшін аспапты орнату алдында бекіткіш қапсырмалар орналасатын жерлерде радиусы 3 мм немесе жүзі $3 \times 45^\circ$ болатын үстел тақтайының жиектерін мұқалту ұсынылады.



Сақтық шаралары

6. Аспапты орнатуды сервис қызметінің білікті маманы немесе аналогты біліктілігі бар маман жүргізу керек. Біздің сервис қызметінде кәсіпқойлар жұмыс жасайды. Ешқашан аспапты өздігінен орнатуға тырыспаңыз.
7. Пісіру панелін тікелей тоңазытқыш немесе мұздатқыш жабдықтар, ыдыс жуу, кір жуу және кептіру машиналары үстінде орнатуға тыйым салынады, себебі ылғалдық аспаптың электрлік компоненттерін зақымдауы мүмкін.
8. Шыны-керамикалық пісіру панелі оның сенімділігін жоғарылату үшін жылулық сәулеленудің барынша тиімді берілісі қамтамасыз етілетіндей орнатылу керек.
9. Қыздырылатын үстел тақтайының беті үстіндегі қабырға және аймақ жоғары температураға ұшырамау керек.
10. Зақымданулардың алдын алу үшін үстел қабатының көп қабатты құрылымы және желім қызуға төзімді болу керек.

Пісіру панелін электр желісіне жалғау



Пісіру панелі қоректену көзіне тік білікті маманмен жалғану керек.

Пісіру панелін электр желісіне жалғау алдында келесілерге көз жеткізіңіз:

1. ішкі электрлік сым желісінің пісіру панелі тұтынатын қоректену үшін жарамды екендігіне;
2. кернеудің аспап нәлінде көрсетілген мәнге сәйкес келетіндігіне;
3. желілік сым қимасының аспап нәлінде көрсетілген жүктемеге төзе алуы мүмкін екендігіне.

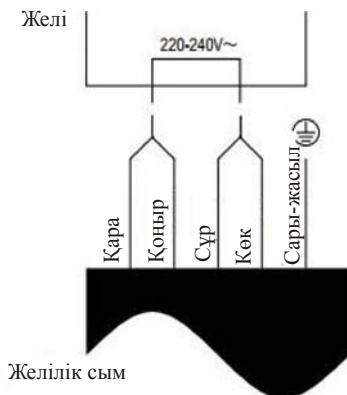
Пісіру панелін қоректену көзіне жалғау үшін адаптерлер, жалғастырғыштар немесе тармақтайтын құрылғылар пайдаланбаңыз, себебі олар қатты қызуды және тұтануды тудыруы мүмкін.

Желілік сым ыстық беттермен жанаспау керек және кез келген сәтте оның температурасы 75°C аспайтындай орналасу керек.

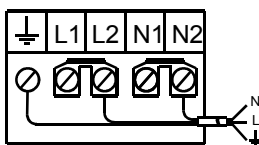
Үй электрлік сымдар желісінің өзгерістер енгізусіз аспап жалғау үшін жарамдылығының мәселесі бойынша электршімен кеңесіңіз. Кез келген өзгерістер тек білікті маманмен жүргізілу керек.

Электрлік желіні жалғау сәйкес стандарттарға және ережелерге сәйкес немесе бір полюсті ажыратқыш көмегімен жүзеге асырылу керек. Қосылыс сұлбасы кейін

көрсетілген.



3×4 мм² желілік сымын пайдаланған кезде L1-L2 және N1-N2 түйіспелері арасындағы желілік қалыптағы екі ұстатқышты (жинақта орналасады) орнату керек (төмендегі суретті қар.).



5. Егер желілік шоғырсым зақымдалса немесе ауыстыруды қажет етсе, жазатайым жағдайлардың алдын алу үшін оны ауыстыруды сервис қызметінің маманы осы үшін арналған құралдар көмегімен жүргізу керек.
 6. Егер аспап тікелей электр желісіне қосылса, түйіспелер арасындағы минималды қашықтық 3 мм болатын ажыратқышты орнату керек.
 7. Электр монтері электр желісіне дұрыс жалғануға кепілдік беру керек, ол қауіпсіздік талаптарына сәйкес келу керек.
 8. Шоғырсым бүгілмеу керек немесе қысылмау керек.
- Шоғырсымды тұрақты тексеру керек, ал оны ауыстыруды тек білікті маман жүргізу керек.

6 бөлім. Аспапқа күтім жасау

Не?	Қалай?	Маңызды!
<p>Шыны-керамикалық беттің қарапайым ластануы (саусақ баспатаңбалары, өнімдер немесе төгілген тәтті емес сұйықтық белгілері және іздері).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелін электр желісінен сөндіріңіз. 2. Ол әлі жылы болғанда (бірақ ыстық емес!) шыныға шыны-керамикалық панельдерге арналған жуу құралын жағыңыз. 3. Таза мата немесе қағаз орамал көмегімен шайып, құрғата сүртіңіз. 4. Пісіру панелін қайтадан электр желісіне қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Аспапты желіден сөндіргеннен кейін басқару панелінде қалдық жылу индикаторы көрсетілмейді, осы кезде пісіру аймағы ыстық болып қалуы мүмкін. Аса сақ болыңыз! • Металл жөкелер, нейлон ысқыштар және қатты абразивті тазарту құралдары шыныны сыруы мүмкін. Өрқашан сіздің жуу құралының немесе жөкенің жарамды екендігін тексеру үшін заттаңбаны оқыңыз. • Ешқашан шыны-керамикалық бетте жуу құралын қалдырмаңыз: шыныда дақтар түзілуі мүмкін.
<p>Сұйықтықтың төгілуі, ерітілген өнімдер және ыстық төгілген тәтті сұйықтық.</p>	<p>Оларды кідірместен шыны-керамикалық панель үшін жарамды мастихин немесе қырғыш көмегімен кетіріңіз, бірақ пісіру аймағының беті әлі ыстық екендігін есте сақтаңыз.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелін электр желісінен сөндіріңіз. 2. Құрал жүзін бетке 30° бұрышпен ұстап, дақтарды немесе сұйықтықты салқын бетке қарай қырыңыз. 3. Ыдыс жууға арналған мата немесе қағаз орамал көмегімен дақтарды және төгілген сұйықтықты тазартыңыз. 4. Жоғарыдағы «Шыны-керамикалық беттің қарапайым ластануы» бөлімінің 2-4 қадамдарын орындаңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ерітілген өнімдерден, тәтті тағамнан немесе төгілген сұйықтықтан түзілген дақтарды барынша жылдам кетіріңіз. Егер оларды шыныда қалдырып, салқындауға мүмкіндік берсек, онда оларды кетіру қиынға түседі, себебі олар шыны-керамикалық беттің қайтарымсыз зақымдануына алып келуі мүмкін. • Кесіп жарақаттану қаупі: қырғыштың ұстара сияқты өткір жүзі бар; қорғаныс қақпағы алынған кезде, айрықша сақтықпен пайдаланыңыз және әрқашан балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
<p>Басқару панеліне сұйықтықтың төгілуі.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелін электр желісінен сөндіріңіз. 2. Төгілген тағам қалдықтарын суландырыңыз. 3. Таза дымқыл матамен немесе ысқышпен сүртіңіз. 4. Қағаз орамал көмегімен бетті құрғата сүртіңіз. 5. Пісіру панелін қайтадан электр желісіне қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіру панелі дыбыстық сигналдар беріп, өздігінен сөнуі мүмкін, сенсорлық басқару панелінде сұйықтық болған кезде, ол жұмыс жасамауы мүмкін. Аспапты қайта қосу алдында басқару панелінің құрғата сүртілгендігіне көз жеткізіңіз.

7 бөлім. Ақаулықтарды жою бойынша кеңестер

Мәселе	Ықтимал себептер	Жою әдісі
Пісіру панелі қосылмайды.	Желіде электр қуаты жоқ.	Пісіру панелінің электр желісіне жалғанғандығына және сақтандырғыштың қосулы екендігіне көз жеткізіңіз. Сіздің үйде немесе сіздің ауданда электр энергиясын жеткізуде істен шығулардың жоқ болғандығын тексеріңіз. Егер Сіз барлығын тексерсеңіз, бірақ мәселе жойылмаса, сервис қызметінің маманымен хабарласыңыз.
Сенсорлық батырмалар жанасуға жауап қатпайды.	Басқару панелі бұғатталған.	Басқару панелін бұғаттан шығарыңыз. «Басқару панелін бұғаттау» бөлімін қар.
Сенсорлық батырмалар жанасуға нашар жауап қатады.	Бәлкім, басқару панелінде су қабықшасы түзілген шығар, немесе аспапты басқару үшін сіз батырмаларға саусақ жастықшалары орнына, саусақ ұшымен басуға тырысып жатқан шығарсыз.	Басқару панелінің құрғақ және таза екендігіне көз жеткізіңіз, және аспапты басқару үшін аспап жастықшасын пайдаланыңыз.
Шыныда сырылулар пайда болады.	Қатты түбі бар ыдыс қолданылады. Жарамсыз абразивті тазарту немесе жуу құралы қолданылады.	Тегіс бірдей түбі бар ыдыстарды пайдаланыңыз. «Жарамды ыдыстар таңдау» бөлімін қар. «Күтім және тазарту» бөлімін қар.
Кейбір ыдыстар жарылу немесе тарсылдау дыбыстарын шығарады.	Мұның себебі ыдыстар құрылымы болуы мүмкін (әр түрлі қабаттардан жасалған қабаттар әр түрлі дірілдеуі мүмкін).	Бұл ыдыс үшін қалыпты құбылыс және аспаппен байланысты ақаулықты білдірмейді.
Индукциялық пісіру панелі жоғары қуат деңгейлерінде жұмыс жасаған кезде төмен ызыңды дыбыстар шығарады.	Бұл дыбыс индукциялық ас әзірлеу технологиясының ерекшелігі болып табылады.	Бұл қалыпты құбылыс. Қуат деңгейі төмендеген кезде дыбыс бәсеңдейді немесе толықтай жойылады.
Пісіру панелінен желдеткіш шуы естіледі.	Индукциялық пісіру панелінде электрониканы қатты қызудан қорғайтын салқындатқыш желдеткіш кіріктірілген. Ол тіпті панельдің пісіру аймақтары сөндірілгеннен кейін жұмыс жасауды жалғастыруы мүмкін.	Бұл қалыпты құбылыс. Ешқандай әрекеттер қажет емес. Желдеткіш жұмыс жасаған кезде пісіру панелін желіден сөндірмеңіз.
Ыдыс қызбайды және дисплейде көрсетілмейді.	Индукциялық пісіру панелі ыдысты анықтай алмайды, себебі индукциялық ас әзірлеу үшін жарамсыз.	Индукциялық ас әзірлеу үшін жарамды ыдысты пайдаланыңыз. 3 бөлім. Пайдалану, «Ыдыстар таңдау бойынша кеңестер» қар.

Мәселе	Ықтимал себептер	Жою әдісі
	Индукциялық пісіру панелі ыдысты анықтай алмайды, себебі ол пісіру аймағы үшін тым кіші немесе тиісті жолмен орнатылмаған.	Ыдысты пісіру аймағының ортасына орналастырып. ыдыс негізінің диаметрінің пісіру аймағының өлшемдеріне сәйкес келетіндігіне көз жеткізіңіз.
Индукциялық пісіру панелі немесе пісіру аймағы кенет сөнді, дыбыстық сигнал шығарылды, және қателік коды көрсетілді (әдетте таймер дисплейінде бір немесе екі сан кезектесетін).	Техникалық ақаулық.	Өтінеміз, қателік кодын есте сақтаңыз немесе жазып алыңыз, пісіру панелін желіден сөндіріп, білікті маманға жүгініңіз.

Қателік кодтары

Ақаулықтар туындаған жағдайда индукциялық пісіру панелі автоматты түрде қорғаныс режиміне ауысады, және дисплейде сәйкес қателік кодтары көрсетіледі (төмендегі кестені қар.).

Ақаулық	Ықтимал себептер	Ұсыныстар
F3/F4	Индукциялық шарғының температура қадағасының істен шығуы	Өтінеміз, жеткізушіге жүгініңіз
F9/FA	Оқшауланған бекітпесі бар биполярлық транзистордың температура қадағасының істен шығуы	Өтінеміз, жеткізушіге жүгініңіз
E1/E2	Дұрыс емес қоректену кернеуі	Өтінеміз, қоректену көзінің жарамдылығын тексеріңіз. Қоректену көзінің жарамды екендігіне көз жеткізгеннен кейін қоректенуді қосыңыз.
E3	Индукциялық шарғының температура қадағасының қатты қызуы	Өтінеміз, жеткізушіге жүгініңіз
E5	Оқшауланған бекітпесі бар биполярлық транзистордың температура қадағасының қатты қызуы	Өтінеміз, плита салқындағаннан кейін қайта іске қосыңыз

Жоғарыда жалпы істен шығулар себептері көрсетілген.



Өтінеміз, индукциялық пісіру панелінің қауіптерінің және зақымдануының алдын алу үшін аспапты өздігінен бөлшектемеңіз.

Панель стилі:

5P – Пісіру аймақтарының классикалық орналасу стилі, слайдері бар сенсорлық басқару панелі алды жағының ортасында орналасқан.

5P9 – Пісіру аймақтарының классикалық орналасу стилі, слайдері бар сенсорлық басқару панелі алды жағының ортасында орналасқан.

**Сіздің панеліңіздің жасалу нұсқасы кепілдеме міндеттемесіндегі
«Қабылдау куәлігі» тарауында көрсетілген.**

  УТИЛИЗАЦИЯЛАУ: Аталған құралды қоқыспен бірге лақтырмаңыз. Құралды екінші рет қайта өңдеу үшін сұрыптау қажет.	<p>Аталған құрылғы «Электр және электронды бұйымдарды утилизациялау» (WEEE) 2002/96/EC Еуропа Директивасының маркілеуіне ие. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін осы құралдың дұрыс утилизациялануын тексеріңіз. Ол арқылы сіз қоршаған ортаны сақтауға көмектесесіз.</p> <p>Осындай таңбаның өнім қорабында болуы, аталған өнімнің тұрмыстық қоқыс болып есептеле алмайтындығын және ол сияқты утилизациялана алмайтындығын куәландырады. Оның орнына оны ары қарай өңдеу үшін қайталама шикізат (электр және электр құрылғылары) қабылдау пунктіне тапсыру қажет.</p> <p>Құрал арнайы утилизациялауды талап етеді. Құралды өңдеу туралы толықтай ақпарат алу үшін жергілікті муниципалитке, жақын жердегі қайталама шикізатты қабылдау пунктіне немесе құралды сатып алған магазинге хабарласыңыз.</p>
---	--