



РУКОВОДСТВО
ПО МОНТАЖУ И
ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОРНАТУ ЖӘНЕ
ПАЙДАЛАНУ
БОЙЫНША
НҰСҚАУЛЫҚ

ВСТРАИВАЕМАЯ
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

КІРІСТІРІЛЕТІН
ШЫНЫКЕРАМИКАЛЫҚ
ИНДУКЦИЯЛЫҚ
ПІСІРУ ПАНЕЛІ

ННУ-Y64BFVB
ННУ-Y64WBFLB

Предупреждения о соблюдении техники безопасности.

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

Қауіпсіздік техникасын сақтау туралы ескертулер.

Қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіру панелін пайдаланар алдында осы ақпаратпен мұқият танысуды сұраймыз.

Уважаемые пользователи,

Благодарим вас за покупку индукционной варочной панели Haier. Прежде чем приступить к установке и эксплуатации оборудования, прочтите это руководство и сохраните его для дальнейшего использования.

Предупреждения о безопасности

Установка

Риск поражения электрическим током

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

Опасность порезов

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

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством перед установкой или использованием этого устройства.
- Не следует помещать на это устройство какие-либо горючие материалы или продукты.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить ваши затраты на установку.
- Во избежание опасных ситуаций это устройство должно быть установлено в соответствии с данным руководством.
- Устройство должно быть правильно установлено и заземлено квалифицированным лицом.
- Подключать устройство следует к цепи, которая оборудована разъединителем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка устройства может привести к отмене гарантии.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Риск поражения электрическим током

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

Опасность для здоровья

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

Опасность горячей поверхности

- Во время использования доступные части устройства могут нагреваться до температуры, которая может стать причиной ожогов.
- Не следует касаться керамического стекла какой-либо частью тела, одежды или другими предметами, кроме подходящей посуды, до тех пор, пока поверхность стекла не остынет.
- Не размещайте на поверхности варочной панели металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут сильно нагреться.
- Не подпускайте к варочной панели детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите за тем, чтобы они не располагались над работающими зонами приготовления пищи. Следите за тем, чтобы дети не могли достать до ручек посуды.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

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

Важные инструкции по безопасности

- При использовании не оставляйте устройство без надзора. Выкипание вызывает задымление и утечку жира, который может воспламениться.
- Не применяйте устройство в качестве поверхности для работ или хранения.
- Не оставляйте на устройстве какие-либо предметы или посуду.
- Не размещайте и не оставляйте рядом с устройством любые намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
- Запрещается использовать это устройство для нагрева или отопления помещения.
- После использования всегда выключайте зоны приготовления и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е., с помощью сенсорного управления). Для отключения зон приготовления пищи после того, как вы сняли сковороды или кастрюли, не следует полагаться на функцию обнаружения посуды.
- Не позволяйте детям играть с устройством, сидеть или стоять на нем и залезать на него.
- Не храните в шкафах над устройством предметы, представляющие интерес для детей. Пытаясь забраться на варочную панель, дети могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в местах, где используется устройство.
- Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
- Не ремонтируйте и не заменяйте любые части устройства, если только это не рекомендуется руководством. Любое другое обслуживание должно выполняться квалифицированным техническим специалистом.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не размещайте и не роняйте на варочную панель тяжелые предметы.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте емкости с зазубренными краями и не перетаскивайте емкости по поверхности индукционного стекла, чтобы не поцарапать его.
- Не используйте для очистки металлические мочалки или другие абразивные средства для чистки, так как они могут поцарапать индукционное стекло.
- При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
- Этот прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных

условиях, таких как: - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; - фермерские дома; - использование клиентами в отелях, мотелях и других жилых помещениях; - заведения типа «постель и завтрак».

- **ВНИМАНИЕ:** Устройство и его доступные части нагреваются во время использования.

Необходимо проявлять осторожность и не касаться нагревательных элементов.

Запрещается подпускать к варочной панели детей младше 8 лет или оставлять их без присмотра.

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если им было предоставлено наблюдающее лицо, или были даны инструкции по безопасному использованию устройства, и они ознакомлены с возможными опасностями.
- Детям запрещено играть с оборудованием. Дети не должны производить чистку и техническое обслуживание без присмотра.
- **ВНИМАНИЕ:** Небрежное приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла может представлять опасность и привести к возникновению пожара. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушение пожара водой; в случае возгорания необходимо отключить питание прибора, после чего накрыть пламя крышкой или противопожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: запрещается хранение любых предметов на зонах приготовления пищи.
- **Внимание:** Если на поверхности появились трещины, выключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током, это относится к поверхностям варочных плит из стеклокерамики или аналогичных материалов, которые защищают токоведущие части.
- Не следует использовать пароочиститель.
- Прибор не предназначен для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ! Если поверхность треснула - отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.

ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи следует контролировать. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен контролироваться непрерывно.

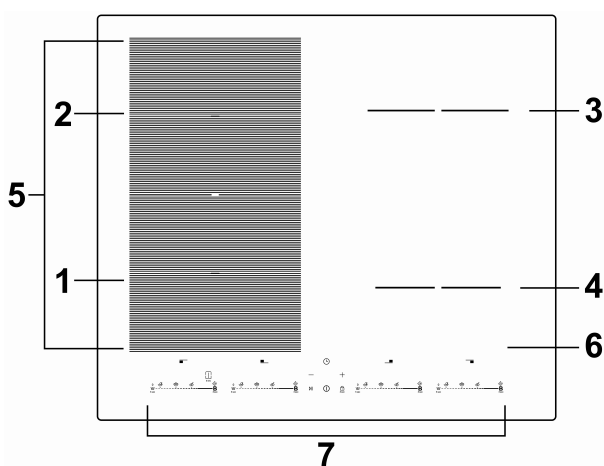
ВНИМАНИЕ: Необходимо использовать защитные ограждения для варочной панели, разработанные производителем, либо указанные им в инструкции по эксплуатации как подходящие, либо поставляемые в комплекте с варочной панелью. Использование неподходящих ограждений может привести к несчастному случаю.

Для нормального функционирования прибора необходимо выполнить подключение с заземлением.

Данное устройство использует соединение на землю только в функциональных целях.

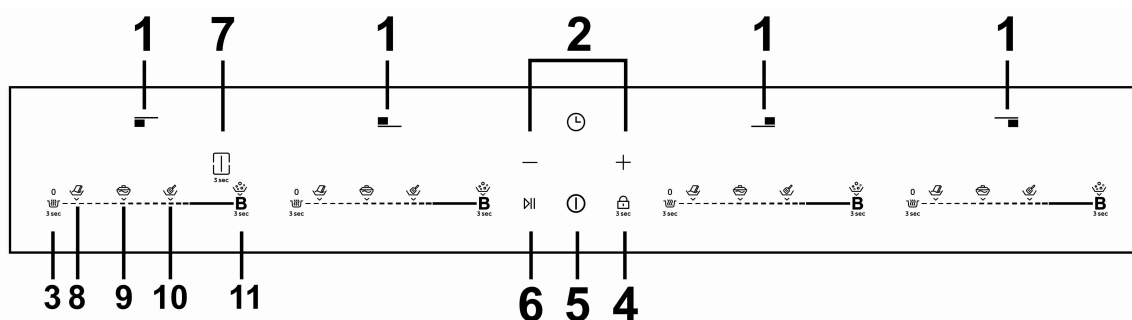
Общая информация об изделии

Вид сверху



1. 200×190 мм 2300 Вт
Повышение мощности (Boost) до 3300 Вт
2. 200×190 мм 2300 Вт
Повышение мощности (Boost) до 3300 Вт
3. 180 мм 2000 Вт
Повышение мощности (Boost) до 2600 Вт
4. 160 мм 1500 Вт
Повышение мощности (Boost) до 2000 Вт
5. Зона расширения (Flex)
6. Стеклопанель
7. Панель управления

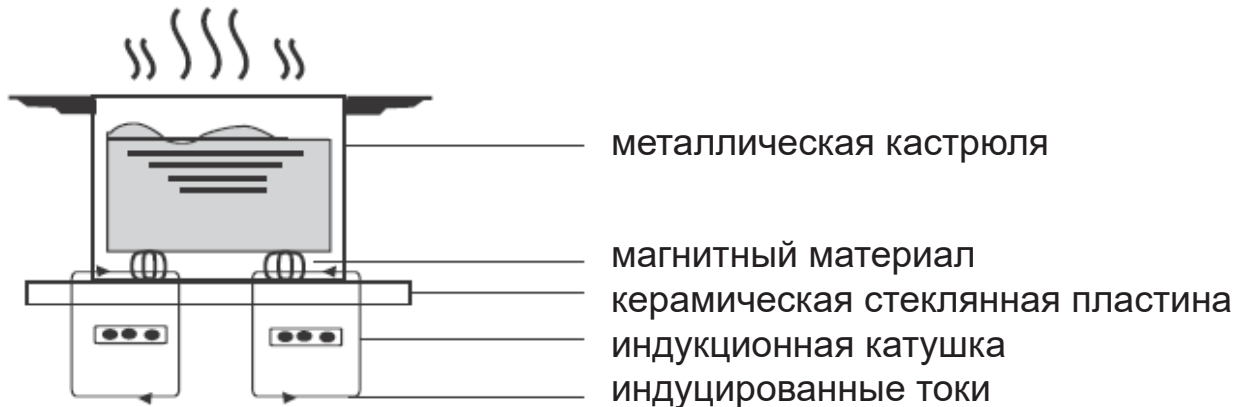
Панель управления



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Зоны приготовления 2. Поля таймера 3. Поле «Подогрев» 4. Поле блокировки 5. Поле «ВКЛ/ВЫКЛ» 6. Поле «Пауза/Пуск» | <ol style="list-style-type: none"> 7. Поле Зоны расширения (Flex) и
Функции гриля 8. Функция плавления шоколада 9. Функция тушения на медленном огне 10. Функция жарки 11. Быстрое кипячение воды |
|--|--|

Информация об индукционном типе нагрева

Индукционный нагрев – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Пища готовится посредством электромагнитных полей, генерирующих тепло прямо в емкости, минуя нагрев стеклянной поверхности. Стекло нагревается только благодаря тому, что емкость в результате нагревает его.

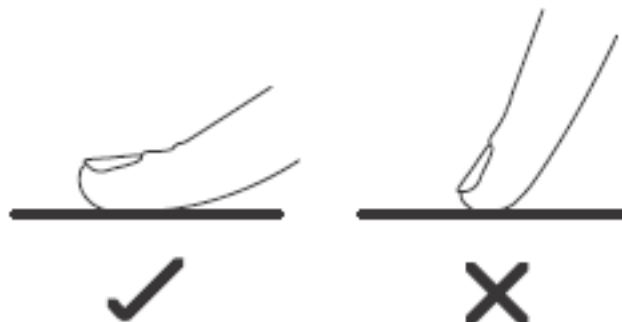


Перед применением новой индукционной варочной панели

- Прочтите это руководство, уделяя особое внимание разделу «Предупреждения о соблюдении техники безопасности».
- Удалите защитную пленку, которая все еще может оставаться на вашей индукционной варочной панели.

Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на касание, поэтому нет необходимости прилагать усилие.
- Используйте подушечки пальцев, а не кончики.
- После каждого успешного нажатия вы услышите короткий звуковой сигнал.
- Следите за тем, чтобы элементы управления всегда были чистыми, сухими и чтобы их не закрывали какие-либо предметы (например, посуда или ткань). Даже тонкий слой воды может затруднить использование элементов управления.



Выбор кухонной посуды



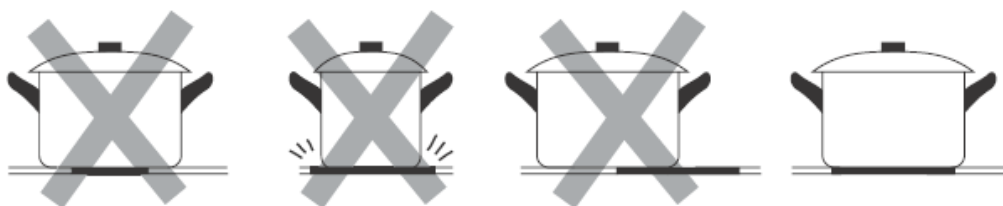
- Применяйте только такую кухонную посуду, основание которой пригодно для индукционного приготовления пищи. Ищите посуду с символом индукции на упаковке или на дне.
- Вы можете проверить свою кухонную посуду на совместимость с индукционной плитой при помощи магнитного теста. Поднесите магнит к дну емкости. Если он притягивается, то емкость пригодна для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте в емкость, которую вы хотите проверить, немного воды.
 2. Если на дисплее не отображается значение U , а вода нагревается, то емкость подходит для индукционной варочной панели.
- Не подходит кухонная посуда, выполненная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.



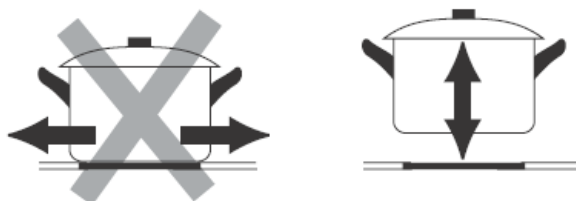
Не используйте кухонную посуду с зазубренным или искривленным дном.



Убедитесь, что дно емкости гладкое, основание плотно прилегает к стеклу и его размер совпадает с размером зоны приготовления пищи. Используйте посуду, диаметр дна которой совпадает по размеру с графическим очертанием выбранной зоны приготовления пищи. При применении более широкой кастрюли или сковороды энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. При использовании посуды меньшего размера эффективность может быть ниже ожидаемой. Емкость всегда следует располагать по центру зоны приготовления пищи.



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



Размеры емкости

Зоны приготовления пищи автоматически приспособляются к диаметру емкости. Тем не менее, дно емкости должно иметь минимальный диаметр, соответствующий с соответствующей зоной приготовления. Чтобы добиться наибольшей эффективности варочной панели, размещайте емкость в центре зоны приготовления.

Диаметр дна индукционной посуды

Зона приготовления, диаметр (мм)	Минимальный диаметр дна (мм)
160	100
180	120
Зона расширения (Flex)	240

Использование индукционной варочной панели

Начало приготовления пищи

1. Коснитесь поля включения / выключения ①.
После включения питания раздается один звуковой сигнал, и всех дисплеях отображается « – » или « – – ». Это означает что индукционная панель вошла в режим ожидания.
2. Поместите подходящую емкость в зону приготовления пищи, которую вы хотите использовать. Проверьте, что дно емкости и поверхность зоны приготовления пищи чистые и сухие.
3. Коснитесь поля выбора нагреваемой зоны, индикатор рядом с полем начнет мигать.
4. С помощью ползунка установите нужный уровень.
 - a. Если вы не выберете нагреваемую зону в течение одной минуты, варочная панель автоматически выключится. Следует снова начать с шага 1.

- b. Настройку нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления пищи.
- c. Уровни можно регулировать ползунком от 1 до 15.

Если на дисплее мигает значок попеременно с настройками нагрева

Это означает, что:

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

Нагрева не произойдет, пока в зоне приготовления не будет подходящей емкости.

Если в течение 1 минуты вы не поместите в зону приготовления подходящую емкость, дисплей автоматически выключится.

По окончании приготовления пищи

1. Коснитесь элемента управления зоной приготовления, которую вы хотите отключить.
2. Нажмите и удерживайте крайнюю левую часть ползунка некоторое время, пока не появится «0».
3. Коснитесь элемента управления ON/OFF, чтобы полностью выключить варочную панель.
4. Остерегайтесь нагретых поверхностей.

Индикатор «H» покажет, какая из зон приготовления слишком горяча для касания. Он погаснет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. В целях энергосбережения, если вы хотите нагреть другие емкости, используйте варочную панель, пока она еще нагрета.

Использование функции Boost

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

Применение функции Boost для повышения мощности

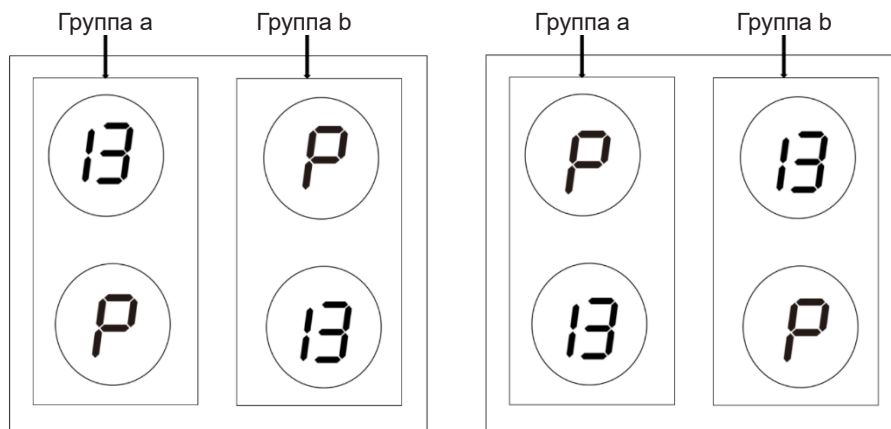
1. Коснитесь поля выбора зоны приготовления, мощность которой вы хотите повысить, начнет мигать индикатор рядом с полем.

2. Нажмите и удерживайте поле **B**_{3 сек} в крайнем правом углу ползунка некоторое время. Значок «P» на цифровом индикаторе означает, что вы активировали функцию Boost
3. После активации функции Boost она будет работать в течение 5 минут.
4. Если в течение указанных 5 минут возникнет необходимость отключить функцию повышения мощности, коснитесь поле выбора зоны приготовления – начнет мигать индикатор рядом с полем. Затем дважды коснитесь любой точки ползунка. Зона приготовления выйдет из функции Boost и отобразит последний выбранный до этого уровень мощности.

Ограничения при использовании функции Boost

Каждая зона этой варочной панели может работать с функцией Boost.

Зоны разделены на две группы, при необходимости повышения мощности одной группы необходимо сначала понизить мощность другой зоны внутри этой группы до **13** или ниже. Если это не сделано, то на дисплее выбранной зоны будет отображаться символ **P**, уровень мощности **9** будет задан автоматически. Если одна зона работает в режиме повышенной мощности Boost **P**, для другой зоны из той же группы не может быть задано значение, превышающее **13**.

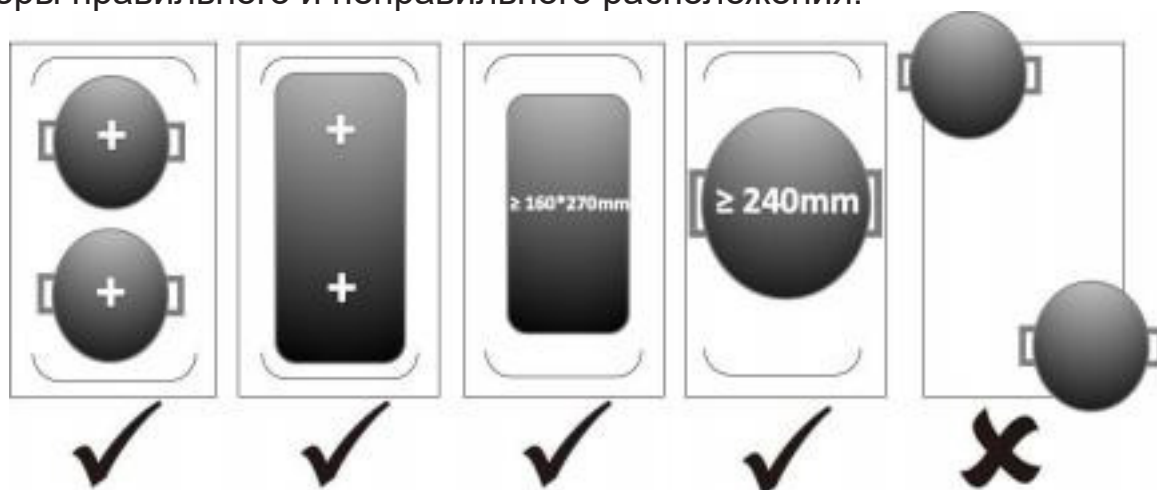


Зона расширения (Flex)

- В любое время в зависимости от потребностей приготовления эта область может использоваться как одна зона или как две разные зоны.
- Зона расширения выполнена из двух независимых индукторов, управление которыми может производиться по отдельности. Когда зона расширения работает как единая зона, кухонная посуда перемещается из одной зоны в другую в пределах зоны расширения, сохраняя тот же уровень мощности, что и в зоне, где изначально была установлена емкость, а та часть, на которой отсутствует емкость, не нагревается.
- Важно: Размещать кухонную посуду следует в центре одной зоны

приготовления. В случае использования кастрюль большого размера, овальных, прямоугольных и удлиненных емкостей убедитесь, что они расположены в центре зоны приготовления, закрывая оба крестообразных символа.

Примеры правильного и неправильного расположения:



В качестве единой большой зоны

1. Чтобы активировать зону расширения как единую большую зону, просто нажмите соответствующее поле.
2. Настройки мощности задаются аналогично любой стандартной зоне.

В качестве двух отдельных зон

Чтобы использовать зону расширения в качестве двух независимых зон с разными настройками мощности, снова нажмите соответствующее поле, и зоны вернуться к своим предыдущим настройкам.

Использование зоны расширения

1. Выберите одну зону, которую вы хотите использовать в качестве зоны расширения, затем нажмите поле flex между индикатором зон, сгруппированных для расширения. На дисплее появится надпись «□», функция зоны расширения (flex) активна.
2. Чтобы отключить зону расширения, нажмите поле flex для сгруппированных зон, и зона расширения отключится.

Использование функции Барбекю

Барбекю – это функция, которая используется в режиме зоны расширения, она поддерживает температуру на поверхности посуды на уровне, подходящем для жарки на гриле.



3 сек

1. Коснитесь ползунка зоны приготовления, которую вы хотите использовать для барбекю, и индикатор рядом с клавишей начнет мигать. Затем нажмите поле flex на некоторое время (3 секунды). Индикатор рядом с зоной расширения покажет Ξ , а затем индикатор зоны, выбранной для режима барбекю, покажет «b», «q» .
2. Чтобы выйти из функции барбекю, коснитесь ползунка зоны приготовления, которая находится в режиме барбекю, затем нажмите поле flex зоны расширения. Функция барбекю отключится.

Использование функции «Подогрев»

1. Нажмите и удерживайте (3 секунды) крайний левый край ползунка зоны приготовления, на которой вы хотите включить функцию подогрева. Функция подогрева включится, и на дисплее отобразится значок «A».
2. Чтобы выйти из функции подогрева, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд поле на ползунке.


Использование функции «Пауза/Пуск»

1. Убедитесь, что зона приготовления пищи работает.
2. Коснитесь поля $\triangleright||$, на индикаторе зоны приготовления отобразится «!|».
3. Затем работа индукционной варочной панели будет остановлена во всех зонах приготовления, при этом останутся активными поля Пауза/Пуск, включения/выключения и блокировки.
4. Чтобы отменить состояние паузы, нажмите поле $\triangleright||$, и зона приготовления вернется к уровню мощности, который вы установили ранее.

Блокировка элементов управления

- Чтобы предотвратить непреднамеренное использование, например, чтобы дети случайно не включили зоны приготовления, вы можете заблокировать элементы управления.
- Когда элементы управления заблокированы, отключаются все поля управления, кроме ВКЛ/ ВЫКЛ.

Чтобы заблокировать элементы управления

Коснитесь поля управления блокировкой . На индикаторе таймера отобразится «L0».

Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.
2. Коснитесь и удерживайте поле блокировки (3 секунды).
3. Теперь можно начать использовать индукционную варочную панель.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все поля управления, кроме ВКЛ/ВЫКЛ, отключены; в аварийной ситуации вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью поля ВКЛ/ВЫКЛ, но для продолжения работы необходимо разблокировать варочную панель.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры позволяет контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При обнаружении слишком высокой температуры индукционная варочная панель автоматически прекратит работу. Вентилятор будет продолжать охлаждать индукционную варочную панель еще в течение 1 минуты.

Обнаружение мелких предметов

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

Защита с помощью автоматического выключения

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

Уровень мощности	1-3	4-8	9-15
Стандартный таймер работы (час)	8	4	2

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



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

Использование таймера

Существует два способа применения таймера:

- Его можно использовать для обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит ни одну зону приготовления, если время установлено.
- Таймер можно настроить на отключение одной зоны приготовления после истечения установленного времени.
- Таймер можно настроить до 99 минут.

Применение таймера для обратного отсчета

Если зона приготовления пищи не выбрана

1. Проверьте, что варочная панель включена.
Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если вы не выбрали ни одну зону приготовления пищи.
2. Коснитесь поля управления таймером «-» «+», индикатор обратного отсчета начнет мигать.
3. Касаясь кнопок таймера «-» или «+», установите время.
Совет: Коснитесь поля «-» или «+» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.
Удерживайте поле «-» или «+» на таймере, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.
4. Когда время установлено, его отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
5. Зуммер в течение 30 секунд будет выдавать звуковой сигнал, а индикатор таймера отобразит «- -», когда установленное время закончится.

Настройка таймера на выключение одной зоны приготовления пищи

Зоны приготовления, для которых настроена эта функция, выключатся по истечении заданного времени.

1. Коснитесь поля выбора зоны приготовления, для которой нужно настроить таймер (например, зона 1#)
2. Коснитесь управление таймером, индикатор обратного отсчета начнет мигать.
3. Касаясь кнопок таймера «-» или «+», установите время.

Совет:

Однократное касание поля «-» или «+» уменьшит или увеличит время на 1 минуту.

Касание и удержание сенсорной поля таймера «-» или «+» уменьшит или увеличит время на 10 минут.

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

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

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

5. Чтобы отменить таймер, коснитесь элемента управления выбором зоны приготовления, а затем нажмите «Timer». Таймер будет отменен, на минутном дисплее отобразится «00», а затем «--».
6. Когда истечет время действия таймера, соответствующая зона приготовления автоматически выключится, и на дисплее появится «H».



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

Настройка таймера на выключение нескольких зон приготовления

1. Если использовать эту функцию для нескольких зон приготовления, индикатор таймера будет показывать самое короткое время. Когда короткий таймер закончит отсчет, на дисплее отобразится следующий по длительности таймер (например, если время настройки зоны №1 составляет 6 минут, время настройки зоны №2 составляет 3 минуты, на индикаторе таймера будет отображаться «03»).

ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая красная точка рядом с индикатором уровня

мощности означает, что индикатор таймера указывает время выбранной зоны.





Если вы хотите проверить установленное время другой зоны приготовления, коснитесь элемента управления выбором зоны приготовления. На таймере отобразится время, заданное для нее.

2. Когда истечет время действия таймера, соответствующая зона приготовления автоматически выключится, и на дисплее появится «Н».

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

Руководство по приготовлению пищи

Разные уровни подходят для различных функций приготовления. Для каждой зоны нагрева функции приготовления пищи указаны на ползунке. Вы можете легко приготовить блюдо, основываясь на наших рекомендациях. Конечно, вы также можете регулировать мощность в соответствии со своими текущими потребностями.

Значок	Функция приготовления пищи
	Плавление шоколада
	Тушение на медленном огне
	Жарка
	Быстрое кипячение воды

Указания по приготовлению пищи



Будьте внимательны при жарке, потому что масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при использовании функции PowerBoost. При очень высоких температурах масло и жир могут внезапно вспыхнуть, что создает серьезную опасность пожара.

Советы по приготовлению пищи

- Когда пища достигнет точки кипения, уменьшите температуру.
- Используйте крышку для снижения времени приготовления пищи и сохранения энергии за счет удержания тепла.
- Уменьшите количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте готовить при высокой температуре и снижайте ее для подогрева.

Умеренный подогрев, приготовление риса

- Тушение на медленном огне ниже точки кипения, при температуре около 85°C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность жидкости. Это важнейшее условие для приготовления вкусных супов и нежных тушеных блюд, потому что приятный вкус достигается без чрезмерной варки пищи. Также не доводя жидкость до кипения, можно готовить соусы на основе яиц и доводить их до загустения.
- В некоторых процессах, включая приготовление риса методом впитывания, может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы пища была готова в течение рекомендованного времени.

Жарка стейка

Приготовление сочных ароматных стейков:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк маслом с двух сторон. Сбрызните разогретую сковороду небольшим количеством масла и выложите на нее мясо.
4. Во время приготовления стейк следует перевернуть только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от того, насколько вы хотите его прожарить. Время приготовления – от 2 до 8 минут с каждой стороны. Чтобы проверить степень готовности стейка коснитесь его – чем он плотнее, тем сильнее он прожарен.
5. Оставьте стейк на несколько минут на нагретой варочной панели, чтобы перед подачей на стол он смягчился и стал нежным.

Быстрое обжаривание в масле - стир-фрай

1. Выберите вок с плоским дном, подходящий для индукции, или большую сковороду.
2. Подготовьте нужные ингредиенты и материалы. Обжаривать продукты нужно быстро. Если вам нужно обжарить большое количество еды, разделите его на небольшие порции.
3. Слегка разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сперва доведите до готовности мясо, выложите его из сковороды и поддерживайте температуру.
5. Обжарьте овощи, помешивая. Когда овощи обжарены, но еще хрустят, снизьте температуру, снова положите в сковороду мясо и добавьте соус.
6. Медленно помешивайте ингредиенты, чтобы они прогрелись.
7. Подавать сразу.

Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
<p>Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные едой, или несладкие подтеки на стекле)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Пока стекло теплое (но не горячее!), используйте чистящее средство для варочной панели 3. Промойте и насухо вытрите чистой тканью или бумажной салфеткой. 4. Снова включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда электропитание варочной панели выключено, индикация «горячая поверхность» будет отсутствовать, но зона приготовления все еще будет горячей! Будьте очень внимательны. • Жесткие металлические мочалки, нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что ваше чистящее средство или губка подходят. • Никогда не оставляйте на варочной панели остатки чистящих средств: на стекле могут образоваться пятна.
<p>Выкипания, плавление и разливы сахара на стекле</p>	<p>Их следует немедленно удалять с помощью лопатки для переворачивания, шпателя или скребка, подходящих для стеклокерамических варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную панель 2. Держите лезвие или другой инструмент по углом 30° и соскоблите загрязнение или разливы на холодную часть варочной панели. 3. Вытрите загрязнения или пролитую жидкость кухонным полотенцем или бумажной салфеткой. 4. Выполните действия с 2 по 4 для «Ежедневных загрязнений на стекле», приведенные выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно быстрее удалите пятна, оставленные расплавленной и сладкой едой или следами перелива. Если позволить им остыть на стекле, их может быть трудно удалить или даже окончательно повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: когда предохранительная крышка снята, острое лезвие в скребке открыто. Пользуйтесь с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.

Полезные советы

Проблема	Возможные причины	Действия
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания и что она включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновение.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. Инструкции приведены в разделе «Использование индукционной варочной панели».
Сенсорные элементы с трудом поддаются управлению.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или, возможно, вы касаетесь элементов управления кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Кухонная посуда с шероховатыми краями. Используется неподходящая абразивная мочалка или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. Смотрите раздел «Выбор кухонной посуды». Смотрите раздел «Уход и чистка».
Некоторые емкости издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей кухонной посуды (слои из разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не указывает на неисправность.
Пища пролилась на элементы сенсорного управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Вытрите пролившуюся пищу 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тряпкой. 4. Протрите зону насухо бумажным полотенцем. 5. Снова включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может издать звуковой сигнал и сама выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно насухо протрите область сенсорного управления.

Проблема	Возможные причины	Действия
<p>Варочная панель издает низкий гудящий шум при работе на высокой температуре.</p>	<p>Это вызвано технологией индукционного приготовления пищи.</p>	<p>Это нормально, но шум должен прекратиться или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите температуру.</p>
<p>Шум вентилятора из индукционной варочной панели.</p>	<p>Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель, предназначен для защиты электроники от перегрева. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключите индукционную плиту.</p>	<p>Это нормально и не требует выполнения каких-либо действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене во время работы вентилятора.</p>
<p>Емкости не нагреваются, и на дисплее отображается значок U.</p>	<p>Индукционная варочная панель не может обнаружить емкость, поскольку она не подходит для приготовления пищи в индукционном режиме.</p> <p>Индукционная варочная панель не может обнаружить сковороду, поскольку она слишком мала для зоны приготовления или неправильно расположена по центру.</p>	<p>Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления пищи. Смотрите раздел «Выбор кухонной посуды».</p> <p>Расположите емкость по центру и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.</p>
<p>Индукционная варочная панель или зона приготовления сама выключилась неожиданно, прозвучит сигнал и отображается код ошибки. (обычно по очереди мигают один или два знака на дисплее)</p>	<p>Техническая неисправность.</p>	<p>Запишите буквы и цифры ошибки, выключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту.</p>

Отображение неисправностей и проверка

При обнаружении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в защитный режим работы и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Действия
F3/F4	Неисправность датчика температуры индукционной катушки.	Свяжитесь с поставщиком.
F9/FA	Датчик температуры IGBT (биполярный транзистор с изолированным затвором).	Свяжитесь с поставщиком.
E1/E2	Неправильное напряжение питания.	Проверьте правильность источника питания. Включите питание после того, как источник питания придет в норму.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки.	Свяжитесь с поставщиком.
E5	Высокая температура датчика температуры IGBT.	Перезагрузите варочную панель после того, как она охладится.

Выше приведены способы обнаружения и проверка распространенных неисправностей.

Не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждений индукционной варочной панели.

Технические характеристики

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

Кухонная варочная панель	ННУ-Y64BFVB / ННУ-Y64WBFLB
Зоны для приготовления пищи	4 зоны
Напряжение питания и частота	220-240 В~ / 380-415 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	Максимальная мощность 7400 Вт
Размер изделия Ш×Г×В (мм)	590×520×55
Размеры ниши для встраивания А×В (мм)	560×490

Установка

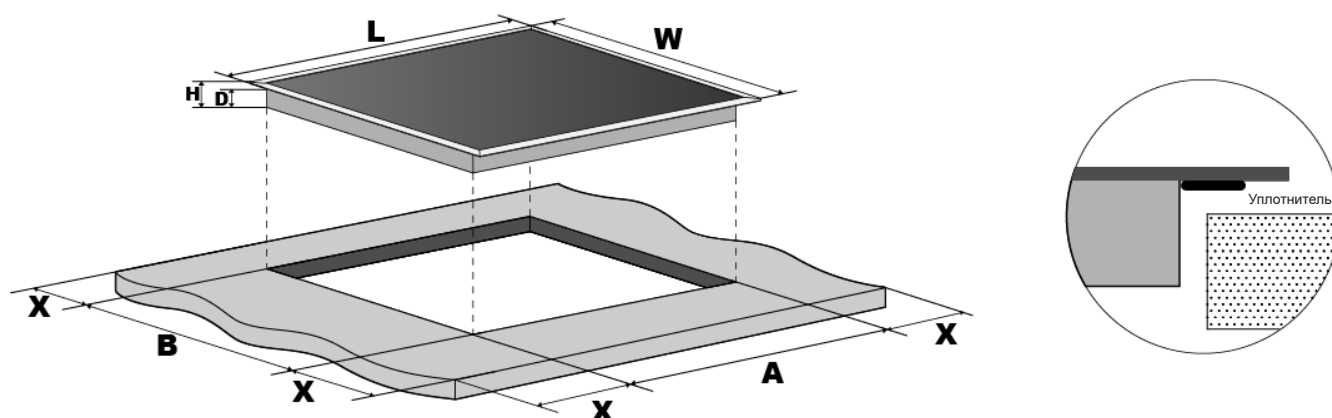
Выбор оборудования для установки

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, показанными на чертеже.

Вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 5 см для установки и использования.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Выбирайте термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать крупной деформации, вызванной тепловым излучением от горячей пластины.

Как показано ниже:

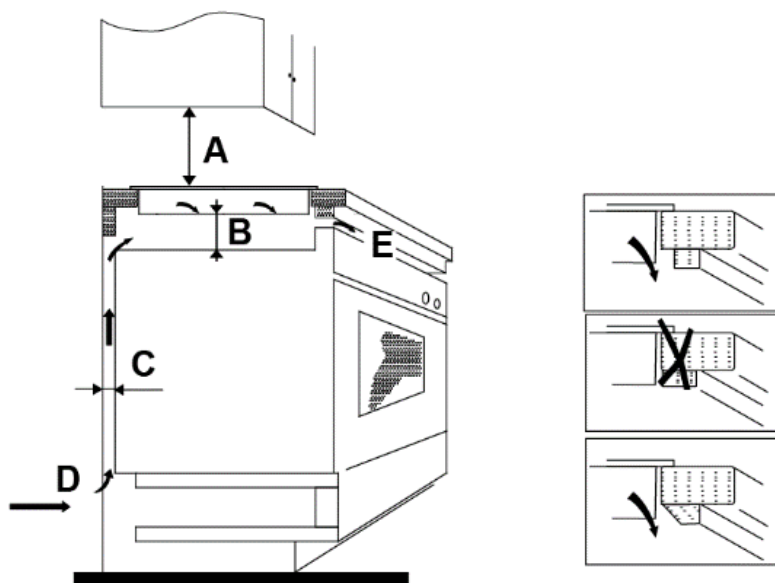


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	55	51	560	490	не менее 50

При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель индукционной плиты хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Проверьте, что индукционная варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии, как показано ниже .



Примечание: Безопасное расстояние между конфоркой и шкафом над конфоркой должно составлять не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	не менее 50	не менее 20	Воздухозаборник	Выпуск воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- рабочая поверхность прямоугольная и ровная, и никакие элементы конструкции не нарушают требований к пространству
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала
- если варочная плита установлена над печью, печь оснащена охлаждающим вентилятором
- установка должна соответствовать всем габаритным требованиям и применимым стандартам и нормативам
- соответствующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания, включен в постоянную проводку, смонтированный и установленный для соответствия местным нормам и требованиям к электроустановкам.
Выключатель должен иметь утвержденный тип и обеспечивать размыкание контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех активных [фаза] проводниках в случае, если местные правила электромонтажа позволяют вносить такие изменения требований)
- должен быть обеспечен легкий доступ пользователя к выключателю установленной варочной панели
- при возникновении сомнений относительно установки следует проконсультироваться с местной службой технического контроля строительства
- поверхности стен, окружающих варочную панель, следует покрыть теплостойкой и легко чистящейся отделкой (например, керамической плиткой).

После установки варочной панели убедитесь, что:

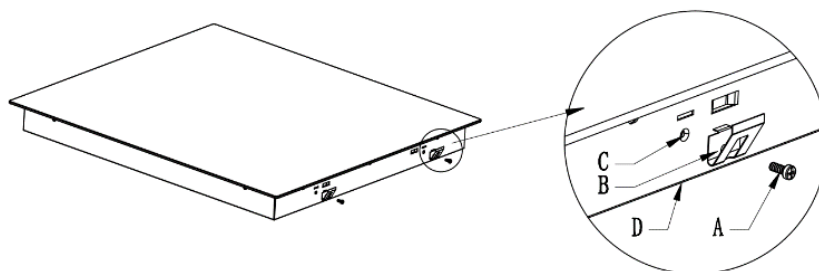
- отсутствует доступ к кабелю электропитания через дверцы или ящики посудного шкафа
- имеется эффективный приток свежего воздуха с наружной части мебели в основание варочной панели
- если варочная панель установлена над ящиком или посудным шкафом, то под основанием варочной панели должен быть установлен защитный барьер от перегрева
- выключатель легко доступен для пользователя

Перед установкой крепежных кронштейнов

Устройство следует установить на устойчивую, гладкую поверхность. Не прикладывайте силу к элементам управления, выступающим из варочной панели.

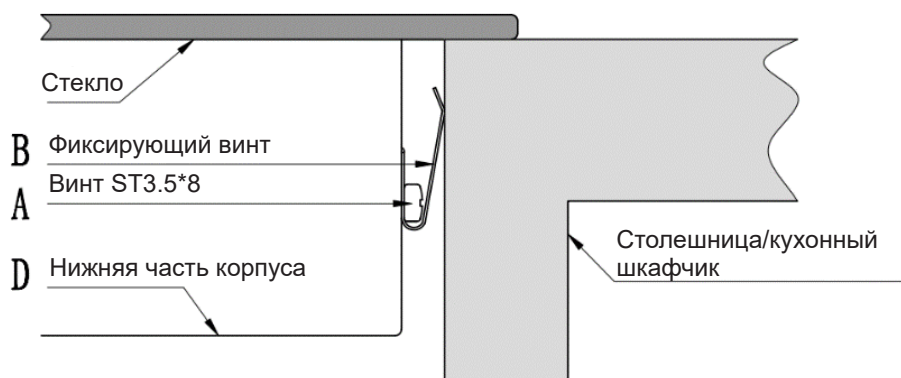
Регулировка положения кронштейна

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



A	B	C	D
Винт	Скобка	Отверстие для винта	Нижняя часть корпуса

Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с толщиной столешницы.



Внимание

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

Подключение варочной панели к источнику питания



Подключение варочной панели к электросети должно выполняться только лицами с соответствующей квалификацией.

Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

1. Домашняя электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.
 2. Напряжение соответствует значению, указанному в паспортной табличке
 3. Сечение кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке.
-

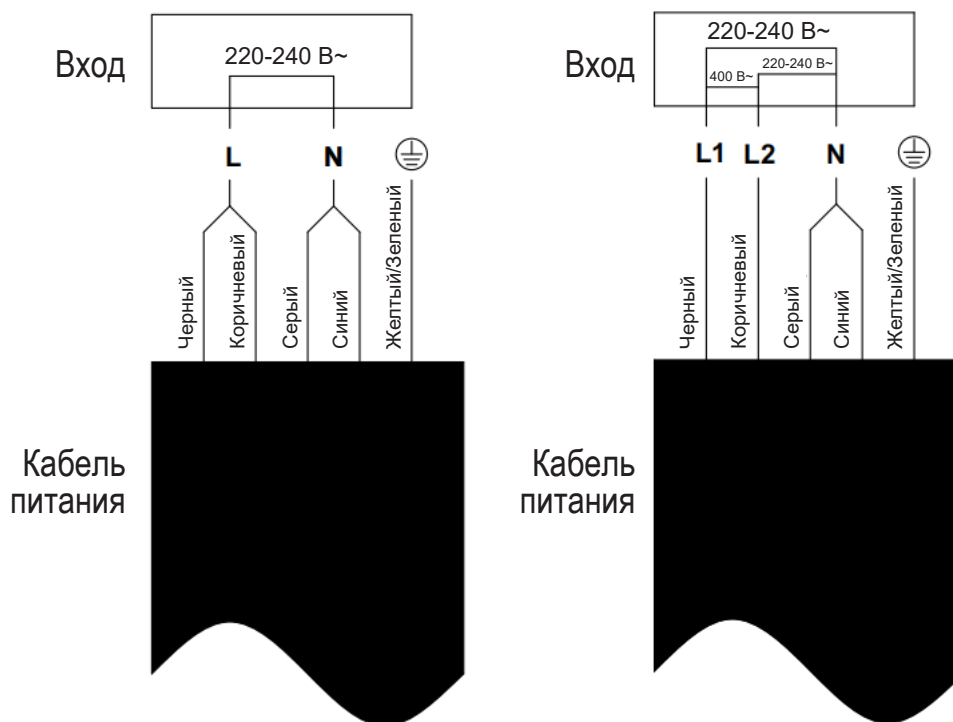


Не используйте для подключения варочной панели к электросети адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

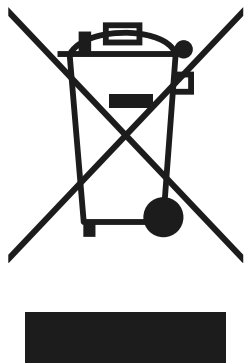
Кабель питания не должен касаться с горячих частей и должен располагаться таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.

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

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



- Если кабель поврежден или нуждается в замене, то замена должна выполняться специалистом по послепродажному обслуживанию с использованием специальных инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если устройство должно быть подключено непосредственно к электрической сети, должен быть установлен автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
- Установщик должен гарантировать выполнение правильного электрического соединения, соответствующего правилам безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или пережат.
- Кабель необходимо регулярно проверять, и его замена должна производиться квалифицированными специалистами.



УТИЛИЗАЦИЯ:
Не выбрасывайте данное изделие вместе с несортированными бытовыми отходами. Необходим отдельный сбор таких отходов для специальной обработки.

Устройство имеет маркировку, соответствующую Европейской директиве 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию устройства, вы сможете предотвратить любой возможный ущерб для окружающей среды и здоровья человека, который мог бы быть причинен в случае неправильной утилизации

Символ на изделии означает, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует вывозить на пункт сбора для переработки электронных и электротехнических изделий.

Данное устройство требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей служба по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его.

Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей служба по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его.

Информация об изделии для домашних электрических варочных панелей,
отвечающих требованиям Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014

	Обозначение	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		ННУ-Y64BFVB ННУ-Y64WBFLB	
Тип варочной панели:		Индукция	
Количество зон/мест приготовления		4	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Индукционные зоны приготовления пищи	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	Зона 3 : 18 Зона 4 : 16	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	Зона 1 : 22x20 Зона 2 : 22x20	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	ЕС _{электрическое приготовление}	Зона 1 : 187.3 Зона 2 : 186.5 Зона 3 : 192.3 Зона 4 : 194.9	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС _{электрическое приготовление}	191.3	Вт х час/кг

Код материала : Z 308721086

Издание : V03

Обслуживание клиентов

Служба поддержки клиентов

Мы рекомендуем обращаться в службу поддержки клиентов компании Haier, а также использовать оригинальные запасные части. Если у вас возникли проблемы с вашей бытовой техникой, пожалуйста, сначала изучите раздел «Отображение неисправностей и проверка». Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

—на сайт <https://haieronline.ru>, где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

Обращаясь в наш сервисный центр, пожалуйста, подготовьте следующую информацию, которую вы можете найти на паспортной табличке и в чеке:

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже.

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.

Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-СН.АЯ46.В.38962/25 от 31.01.2025 действует до 30.01.2030.

Декларация о соответствии №ЕАЭС N RU Д-СН.РА01.В.82233/25 от 10.02.2025 действует до 09.02.2030.

Более подробные сведения указаны в Едином реестре выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии Евразийского экономического союза.

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Уважаемый покупатель!

Корпорация Haier благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы на изделия бытовой техники, предназначенные для использования в быту: на микроволновые печи — 5 лет, на пылесосы — 4 года, на остальные товары — 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок службы может значительно превышать официальный. Рекомендуем по окончании срока службы обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения профилактических работ и получения рекомендаций. Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.

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

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

Условия гарантийного обслуживания

Корпорация Haier устанавливает гарантийный срок 12 месяцев* со дня передачи товара потребителю. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, эксплуатационная документация).

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

8-800-250-43-05 — для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)

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

или на сайте: <https://haieronline.ru> или сделав запрос по электронной почте: help@haieronline.ru.

Данные Авторизованных сервисных центров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр Haier.

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

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

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

Гарантийному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

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

Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату.

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Изготовителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Повреждение или отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

*Гарантийный срок на инверторный мотор стиральной/ сушильной/ посудомоечной машины, инверторный компрессор холодильника/ морозильника, компрессор сушильной машины — 12 лет с даты передачи товара Потребителю. На мотор стиральной/ сушильной машины с прямым приводом (статор, ротор) распространяется пожизненная гарантия.

Қауіпсіздік туралы ескерту

Орнату

Электр тоғы соғу қаупі

- Қандай да бір жұмыс немесе техникалық қызмет көрсету алдында құралды электр желісінен ажыратыңыз.
- Жерге тұйықталған ақаусыз жүйеге қосылу маңызды әрі міндетті болып саналады.
- Үйдегі электр сымын өзгерту жұмысын тек білікті электрші атқаруға тиіс.
- Бұл кеңесті сақтамау электр тоғының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Кесу қаупі

- Абай болыңыз – панель шеттері өткір.
- Ескертуді елемеу жарақаттануға не кесіп алуға әкелуі мүмкін.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулықтар

- Бұл құрылғыны орнату немесе пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқыңыз.
- Бұл құрылғыға жанғыш материалдар немесе өнімдер қоймаған жөн.
- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты тұлғаға беріңіз, өйткені бұл орнатуға кететін шығынды азайтуы мүмкін.
- Қауіпті жағдайдың алдын алу үшін бұл құрылғы осы орнату нұсқауларына сәйкес орнатылуы керек.
- Құрылғыны білікті тұлға дұрыс орнатуға және жерге тұйықтауға тиіс.
- Құрылғыны қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышпен жабдықталған тізбекке қосқан жөн.
- Құрылғыны қате орнату кепілдікті жойып, сақтандыру ақысын талап ету құқығынан айыруы мүмкін.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тоғы соғу қаупі

- Сынған немесе шытынаған пісіру панеліне ас әзірлемеңіз. Егер пісіру панелінің бетінде сынықтар немесе жарықтар тапсаңыз, құрылғыны дереу электр желісінен ажыратыңыз (қабырғадағы сөндіргіш) және білікті маманмен байланысыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадағы сөндіргіш көмегімен өшіріңіз.
- Бұл кеңесті сақтамау электр тоғының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Денсаулыққа қаупі

- Бұл құрылғы электрмагниттік қауіпсіздік стандарттарына сай келеді.
- Дегенмен, жүрекширатқышы немесе басқа электрлі имплантаты (мысалы, инсулин дозаторлары) бар тұлғалар имплантатқа электрмагнит өрісі әсер етпес үшін бұл құрылғыны пайдаланар алдында өз дәрігерімен немесе имплантат өндірушімен кеңесуге тиіс.
- Бұл кеңесті елемей өлімге әкелуі мүмкін.

Ыстық бет қаупі

- Пайдаланғанда құрылғының қолжетімді бөліктері күйіп қалуға себеп болатын температураға дейін қызуы мүмкін.
- Керамикалық әйнекке қандай да бір дене бөлігімен, киім немесе сәйкес келетін ыдыстан басқа заттармен әйнек беті суығанша жанасуға болмайды.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды пісіру панелінің бетіне қоймаңыз, себебі олар қатты қызып кетуі мүмкін.
- Пісіру панеліне балаларды жақындатпаңыз.
- Кәстрөл тұтқасы ыстық болуы мүмкін. Олардың жұмыс істейтін ас пісіру алаңдарының үстінде орналаспауын қадағалаңыз. Балалар ыдыс-аяқтың тұтқасына жете алмайтындығына көз жеткізіңіз.
- Осы ұсынысты орындамау күйікке және ыстық будың шарпуынан күйіп қалуға әкелуі мүмкін.

Кесу қаупі

- Сақтандырғыш қақпағын алғанда пісіру панелін тазалауға арналған қырғыштың жүзі ашылады. Өте сақтықпен қолданыңыз және қауіпсіз, әрі балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Ескертуді елемей жарақаттануға не кесіп алуға әкелуі мүмкін.

Қауіпсіздік туралы маңызды нұсқаулықтар

- Пайдалану барысында құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау бу шығуына және май ағуына әкеледі, ол тұтануға себеп болуы мүмкін.
- Құрылғыны жұмыс істейтін немесе зат сақтайтын бет ретінде қолданбаңыз.
- Құрылғы бетінде қандай да бір зат немесе ыдыс қалдырмаңыз.
- Магниттенетін заттарды (мысалы, несие карталары, жад карталары) немесе электрондық құрылғыларды (мысалы, компьютерлер, MP3-плеерлері) құрылғының жанына қоймаңыз және қалдырмаңыз, өйткені оның электромагниттік өрісі оларға әсер етуі мүмкін.

- Бұл құрылғыны бөлмені қыздыру немесе жылыту үшін пайдалануға тыйым салынады.
- Пайдаланғаннан кейін ас әзірлейтін орындар мен пісіру панелін әрдайым осы нұсқаулықта көрсетілгендей (яғни, сенсорлы басқару көмегімен) сөндіріңіз. Таба немесе кэстрөлдерді алып тастағаннан кейін пісіру алаңдарын өшіру үшін ыдысты анықтау функциясына сенбеу керек.
- Балалардың құрылғымен ойнауына, оған отыруына не тұруына және шығуына рұқсат бермеңіз.
- Құрылғының жоғарғы жағындағы шкафтарға балаларды қызықтыратын заттар қоймаңыз. Балалар пісіру панеліне шығуға тырысқан кезде ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Құрылғы қолданылатын жерде балаларды жалғыз не қараусыз қалдырмаңыз.
- Балаларға немесе мүгедектерге құрылғыны пайдалану бойынша нұсқаулықты жауапты және құзыретті адам беруі керек. Нұсқау беретін адам аталған адамдардың құрылғыны өзіне немесе айналасындағыларға қауіп төндірмей пайдалана алатынына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта кеңес берілмесе, құрылғының кез келген бөлігін жөндемеңіз және ауыстырмаңыз. Кез келген басқа қызметті білікті техникалық маман атқаруға тиіс.
- Пісіру панелін тазалау үшін бутазартқыш қолданбаңыз.
- Пісіру панеліне ауыр зат қоймаңыз және құлатпаңыз.
- Пісіру панеліне шықпаңыз.
- Индукциялық әйнекті сырып алмау үшін шеті үшкір ыдыс пайдаланбаңыз және ыдысты әйнек бетімен сырғытпаңыз.
- Тазалау үшін металл ысқыш немесе басқа абразивті жуғыш құралдар қолданбаңыз, олар индукциялық әйнекті сырып тастауы мүмкін.
- Қуат беру сымы зақымдалған жағдайда, оны өндіруші, қызмет көрсетуші ұйым немесе жеткілікті білім-білігі бар тұлғалар ауыстыруға тиіс. Әйтпесе, электр тогы соғу немесе аспап бүліну қаупі бар.
- Бұл құрылғы тұрмыстық және соған ұқсас жағдайларда пайдалануға арналған, мысалы: - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да жұмыс орындарындағы қызметкерлерге арналған ас үй аймағы; - ферма үйлері; - клиенттердің қонақүйлерде, мотельдерде және басқа да тұрғын үйлерде пайдалануы; - “төсек және таңғы ас” сияқты мекемелер.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Құрылғы мен оның қолжетімді бөліктері пайдалан кезде қызады.

Сақтық танытып, қыздыратын элементтерге жанаспау керек.

8 жасқа толмаған балаларды пісіру панеліне жақындатуға немесе оларды қараусыз қалдыруға тыйым салынады.

- Бұл құрылғыны егер оларға бақылаушы адам берілсе немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар берілсе және олар мүмкін қауіптермен таныс болса, 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдар қолдана алады.
- Балаларға жабдықпен ойнауға тыйым салынған. Балалар үлкендердің қарауынсыз тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді жүргізбеуі керек.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ:** Пісіру панелінде май май қолданып, ұқыпсыз пісіру қауіпті және өртке әкелуі мүмкін. Өртті сумен сөндіруге **ТЫЙЫМ САЛЫНАДЫ**; өрт болған жағдайда құрылғының қуатын өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы көрпемен жабыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: тағам дайындайтын жерлерде ешбір затты сақтауға тыйым салынады.
- Назар аударыңыз: Егер бетінде жарықтар пайда болса, электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз, бұл шыны керамикалық плиталардың немесе тоқ өткізгіш бөліктерді қорғайтын ұқсас материалдардың беттеріне қатысты.
- Бутазартқышты қолдануға болмайды.
- Құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Ас әзірлеу процесін қадағалау қажет. Қысқа мерзімді ас әзірлеу процесін үздіксіз қадағалау керек.

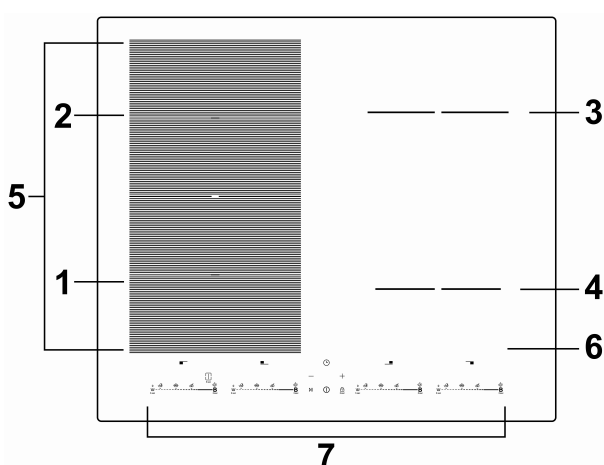
НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Өндіруші әзірлеген немесе ол пайдалану нұсқаулығында сәйкес деп көрсеткен немесе пісіру панелімен бірге жеткізілген пісіру панелі қорғағыштарын пайдалану қажет. Жарамсыз қоршауларды пайдалану апатқа әкелуі мүмкін.

Құрылғының қалыпты жұмыс істеуі үшін жермен тұйықтау арқылы қосу қажет.

Жаңа индукциялық пісіру панелін сатып алуыңызбен **құттықтаймыз**. Оны қалай дұрыс орнату және пайдалану керектігін түсіну үшін біраз уақыт бөліп, осы нұсқаулықты/ орнату нұсқаулығын оқып шығуды ұсынамыз. Орнатуды бастамас бұрын «Орнату» бөлімімен танысу керек. Қолданар алдында барлық қауіпсіздік нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз және кейінірек пайдалану үшін осы нұсқаулықты / орнату нұсқаулығын сақтап қойыңыз.

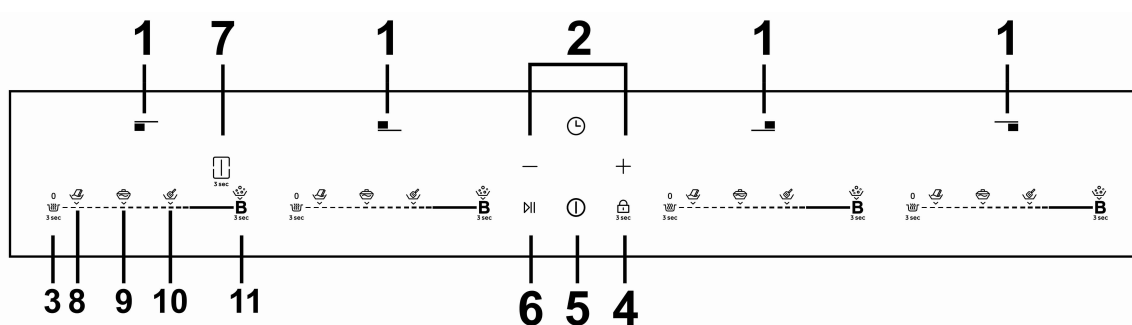
Өнім туралы жалпы ақпарат

Үстінен қарағандағы көрінісі



1. 200×190 мм 2300 Вт
Қуатты 3300 Вт-қа дейін арттыру (Boost).
2. 200×190 мм 2300 Вт
Қуатты 3300 Вт-қа дейін арттыру (Boost).
3. 180 мм 2000 Вт
Қуатты 2600 Вт-қа дейін арттыру (Boost).
4. 160 мм 1500 Вт
Қуатты 2000 Вт-қа дейін арттыру (Boost).
5. Кеңейту аймағы (Flex)
6. Шыны панль
7. Басқару панелі

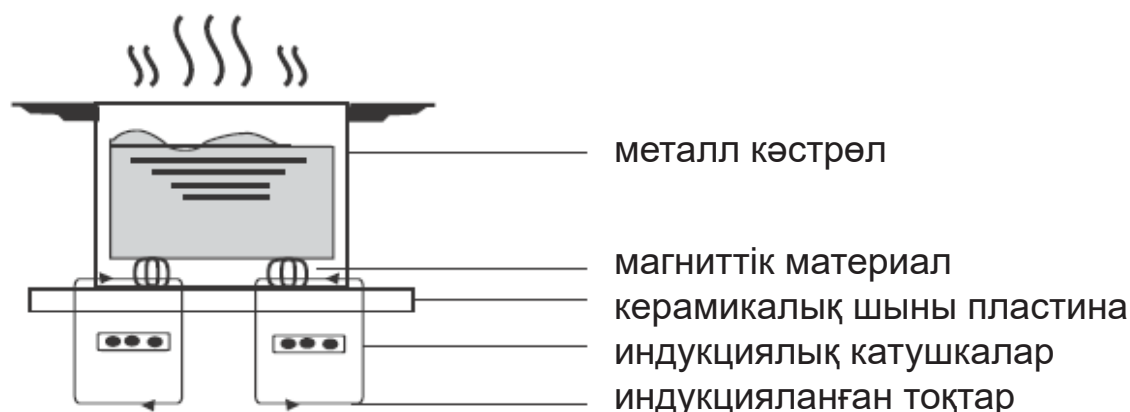
Басқару панелі



1. Пісіру аймақтары
2. Таймер өрісі
3. «Қыздыру» өрісі
4. Бұғаттау өрісі
5. «ҚОСУ/ӨШІРУ» өрісі
6. «Пауза/Пуск» өрісі
7. Өрісті кеңейту өрісі (Flex) және гриль функциялары
8. Шоколадты балқыту функциясы
9. Баяу отта бұқтыру функциясы
10. Қуыру функциясы
11. Суды тез қайнату

Индукциялық аспазхана туралы жаднама

Индукциялық аспазхана - бұл қауіпсіз, жетілдірілген, тиімді және үнемді ас пісіру технологиясы. Тағам шыны бетін қыздыруды айналып өтіп, тікелей ыдыста жылу шығаратын электромагниттік тербелістердің көмегімен пісіріледі. Шыны ыдыс оны жанама түрде қыздыратындықтан ғана қызады.

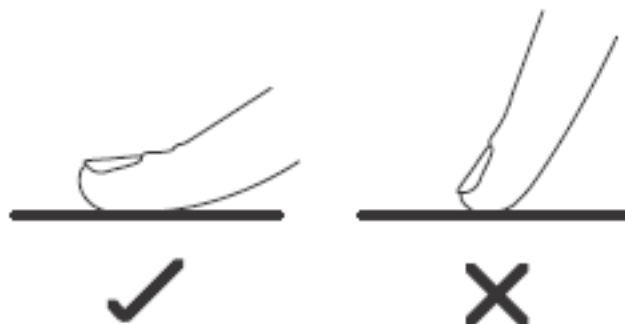


Жаңа индукциялық пісіру бетін қолданар алдында

- «Қауіпсіздік техникасын сақтау туралы ескертулер» бөліміне ерекше назар аудары отырып, осы нұсқаулықты оқыңыз.
- Индукциялық пісіру панелінде қалған қорғаныш қабықшасын алып тастаңыз.

Сенсорлы басқаруды пайдалану

- Басқару элементтері жанасқанды сезеді, сондықтан күш салудың қажеті жоқ.
- Саусақ ұшын емес, жұмсақ шетін қолданыңыз.
- Әрбір сәтті басқаннан кейін қысқа дыбыстық сигнал естисіз.
- Басқару элементтері әрқашан таза, құрғақ және қандай да бір заттармен (мысалы, ыдыс-аяқ немесе мата) жабылмағанына көз жеткізіңіз. Тіпті аз ғана су да басқару элементтерін пайдалануды қиындатуы мүмкін.



Асүй ыдысын таңдау



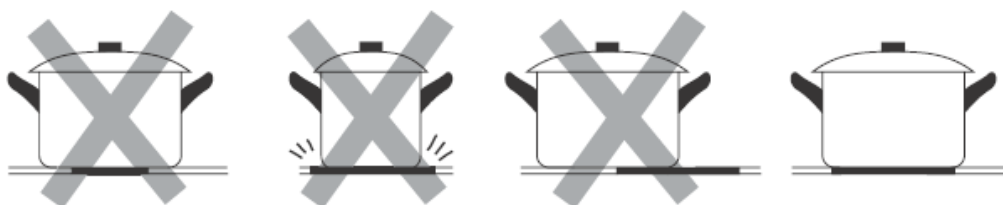
- Түбі индукциялық жолмен ас пісіруге жарайтын ыдыс қана қолданыңыз. Қаптамасында немесе түбінде индукция белгісі бар ыдыстарды іздеңіз.
- Ыдыстардың индукциялық пешпен үйлесімділігін магниттік сынақ арқылы тексеруге болады. Ыдыс түбіне магнитті жақындатыңыз. Егер ол тартылса, онда ыдыс индукцияға жарайды.
- Егер магнит болмаса:
 1. Тексергіңіз келетін ыдысқа аздап су құйыңыз.
 2. Егер дисплейде \surd көрсетілмесе және су қызып кетсе, контейнер индукциялық плитаға жарамды.
- Келесі материалдардан жасалған ыдыс жарамайды: таза тат баспайтын болат, алюминий немесе магниттік негізі жоқ мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика және саз.



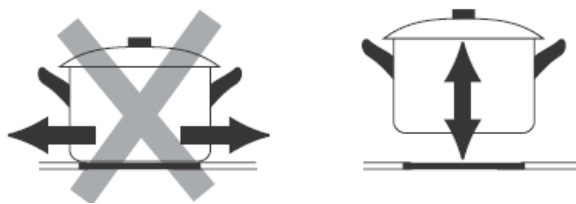
Түбі кетік немесе қисық ас үй ыдыстарын пайдаланбаңыз.



Ыдыс табаны тегіс, түбі әйнекке тығыз жанасатын және көлемі ас әзірлейтін аймаққа сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Астыңғы диаметрі таңдалған пісіру алаңының графикалық контурымен бірдей ыдысты пайдаланыңыз. Үлкенірек кәстрөл немесе таба қолданғанда энергия барынша тиімді қолданылады. Кішірек ыдысты пайдаланған кезде тиімділік күтілгеннен төмен болуы мүмкін. Ыдысты әрқашан пісіру алаңының ортасына қою керек.



Ыдысты керамикалық пісіру бетімен сырғытпай, көтерген дұрыс, өйткені әйнек сырылып кетуі мүмкін.



Ыдыс көлемі


Ас әзірлеу аймақтары автоматты түрде ыдыс диаметріне бейімделеді. Дегенмен ыдыс табанының диаметрі тиісті ас әзірлеу аймағына сәйкес келетін минимал мәнге ие болуға тиіс. Пісіру панелі барынша тиімді болу үшін ыдысты ас әзірлеу аймағының ортасына қойыңыз.

Индукциялық ыдыс табанының диаметрі

Ас әзірлеу аймағы, диаметр (мм)	Түбінің минималды диаметрі (мм)
160	100
180	120
Кеңейту аймағы (Flex)	240

Индукциялық пісіру панелін пайдалану

Ас әзірлеудің басталуы

1. Қосу / өшіру өрісін түртіңіз 
Қуат қосылғаннан кейін бір дыбыстық сигнал шығады және барлық дисплейлерде “ - “ немесе” - - “ көрсетіледі. Бұл индукциялық панель күту режиміне енгенін білдіреді.
2. Сәйкес келетін ыдысты қолданғыңыз келетін ас әзірлейтін аймаққа қойыңыз. Ыдыс түбі мен ас әзірлеу аймағының беті таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.
3. Қыздырылатын аймақтың таңдау өрісін түртіңіз, өріс жанындағы индикатор жыпылықтайды.
4. Жүгірткіні пайдаланып, қажетті деңгейді орнатыңыз.
 - а. Егер сіз қыздырылған аймақты бір минут ішінде таңдамасаңыз, пеш автоматты түрде өшеді. Қайта 1-қадамнан бастаған жөн.

- b. Қыздыру баптауын ас әзірлеу барысында кез келген уақытта өзгертуге болады.
- c. Деңгейлерді 1-ден 15-ке дейінгі жүгірткі арқылы реттеуге болады.

Егер дисплейде белгішесі қыздыру параметрлерімен кезектесіп жыпылықтаса

Бұл мынаны білдіреді:

- сіз ыдысты дұрыс ас әзірлеу аймағына қоймадыңыз немесе
- Сіз пайдаланып жатқан ыдыс индукциялық пісіруге жарамсыз немесе
- ыдыс тым кішкентай не ас әзірлеу аймағының ортасына қойылмаған.

Ас әзірлеу аймағына жарамды ыдыс қойғанша қызбайды.

Егер бір минут ішінде ас әзірлеу аймағына сәйкес келетін ыдыс қоймасаңыз, дисплей автоматты түрде сөнеді.

Ас әзірлеп болған соң

1. Сөндіргіңіз келетін ас әзірлеу аймағын басқару элементін басыңыз.
2. Жүгірткінің сол жағын «0» пайда болғанша біраз уақыт басып тұрыңыз.
3. Плитаны толығымен өшіру үшін ON/OFF басқару элементін түртіңіз.
4. Қызып тұрған беттерден сақ болыңыз. «H» көрсеткіші қай аймақ ыстық екенін көрсетеді. Бет қауіпсіз температураға дейін суыған кезде өшеді. Энергия үнемдеу мақсатында, басқа ыдыстарды қыздыруды қаласаңыз, әлі ыстық күйде тұрған пісіру панелін пайдаланыңыз.

Boost функциясын пайдалану

Boost – бір аймақтың қуатын 5 минутқа лезде арттыру мүмкіндігі. Сөйтіп, сіз қуатын барынша арттырып, тез ас әзірлей аласыз.

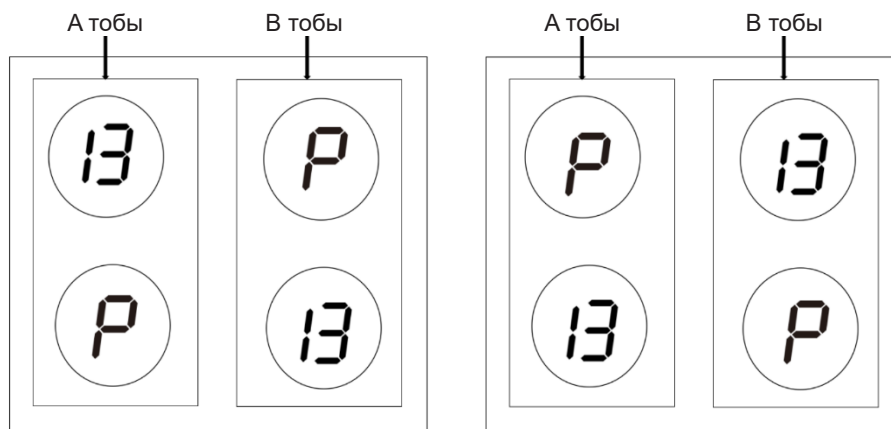
Қуатты арттыру үшін Boost функциясын пайдалану

1. Қуатын арттырғыңыз келетін пісіру аймағының таңдау өрісін түртіңіз, өрістің жанындағы шам жыпылықтай бастайды.

1. Жүгірткінің оң жағындағы \$ өрісін біраз уақыт басып тұрыңыз. Сандық индикатордағы «Р» белгішесі Boost функциясын қосқаныңызды білдіреді
2. Boost функциясын іске қосқаннан кейін ол 5 минут жұмыс істейді.
3. Көрсетілген 5 минут ішінде қуатты арттыру функциясын өшіру қажет болса, пісіру алаңын таңдау өрісін түртіңіз - өріс жанындағы индикатор жыпылықтайды. Содан кейін жүгірткідегі кез келген жерді екі рет түртіңіз. Пісіру аймағы Boost функциясынан шығады және оған дейін таңдалған соңғы қуат деңгейін көрсетеді.

Boost функциясын қолданудағы шектеулер

Бұл пісіру панелінің әр аймағы Boost функциясымен жұмыс істей алады. Аймақтар екі топқа бөлінеді, егер бір топтың қуатын арттыру қажет болса, алдымен осы топтың ішіндегі басқа аймақтың қуатын **13** дейін немесе одан да аз азайту керек. Егер бұл орындалмаса, таңдалған аймақтың дисплейінде таңба пайда болады **9** қуат деңгейі автоматты түрде орнатылады. Егер бір аймақ Boost **P** режимінде болса, сол топтағы басқа аймақты **13** мәнінен үлкен мәнге орнату мүмкін емес.

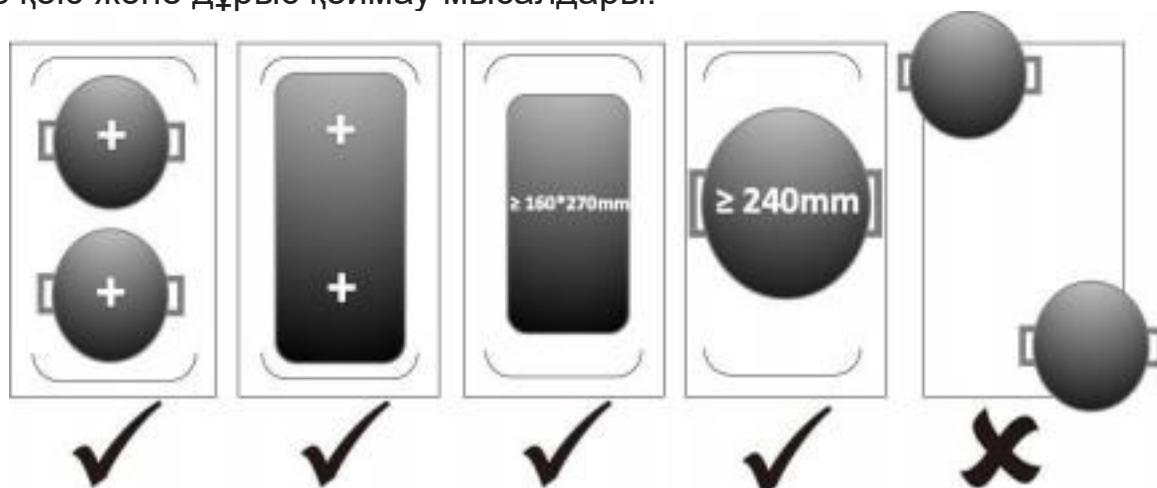


Кеңейту аймағы (Flex)

- Кез келген уақытта ас дайындау қажеттігіне байланысты бір аймақ немесе әртүрлі екі аймақ қолданылуы мүмкін.
- Кеңейту аймағы бөлек басқаруға болатын тәуелсіз екі индуктордан жасалған. Кеңейту аймағы бір аймақ ретінде жұмыс істегенде, ыдыс бастапқыда контейнер орнатылған аймақтағы қуат деңгейін сақтай отырып, кеңейту аймағының ішінде бір аймақтан екіншісіне жылжиды, ал ыдыссыз бөлік қыздырылмайды.
- Маңызды: ас үй ыдысын бір ас пісіру аймағының ортасына қойған жөн.

Үлкен кәстрөлдерді, сопақша, төртбұрышты және ұзартылған кәстрөлдерді пайдаланған кезде, олардың екі айқас таңбаны да жауып, пісіру алаңының ортасында орналасқанына көз жеткізіңіз.

Дұрыс қою және дұрыс қоймау мысалдары:



Бірыңғай үлкен аумақ ретінде

1. Кеңейту аймағын жалғыз үлкен аумақ ретінде белсендіру үшін сәйкес өрісті нұқыңыз.
2. Қуат орнатулары кез келген стандартты аумақ сияқты орнатылады.

Бөлек екі аумақ ретінде

Кеңейту аймағын әртүрлі қуат орнатулары бар екі тәуелсіз аумақ ретінде пайдалану үшін сәйкес өрісті қайтадан басыңыз, сонда аймақтар бұрынғы орнатуларына оралады.

Кеңейту аймағын пайдалану

1. Кеңейту аймағы ретінде пайдаланғыңыз келетін бір аймақты таңдаңыз, содан кейін кеңейту үшін топтастырылған аймақ индикаторы арасындағы flex өрісін басыңыз. Дисплейде «□» деген жазу пайда болады, кеңейту аймағы (flex) функциясы белсенді.
2. Кеңейту аймағын өшіру үшін топтастырылған аймақтар үшін flex өрісін басыңыз, сонда кеңейту аймағы өшеді.

Барбекю функциясын пайдалану

Барбекю - кеңейту аймағы режимінде қолданылатын функция, ол гриль жасауға қолайлы деңгейде ыдыстардың бетіндегі температураны сақтайды.



3 сек

1. Барбекю үшін пайдаланғыңыз келетін пісіру алаңының жүгірткісін түртіңіз, сонда перне жанындағы индикатор жыпылықтайды. Содан кейін flex өрісін біраз уақытқа (3 секунд) басыңыз. Кеңейту аймағының жанындағы индикатор Ξ көрсетеді содан кейін барбекю режимі үшін таңдалған аймақ индикаторы «b», «q» көрсетеді .
2. Барбекю функциясынан шығу үшін барбекю режимінде тұрған пісіру аймағының жүгірткісін түртіңіз, содан кейін кеңейту аймағының flex өрісін түртіңіз. Барбекю функциясы өшеді.

«Қыздыру» функциясын пайдалану

1. Қыздыру функциясын қосқыңыз келетін пісіру алаңының жүгірткісінің ең сол жақ жиегін басып (3 секунд) және ұстап тұрыңыз. Қыздыру функциясы қосылады және дисплейде «A» белгішесі пайда болады.
2. Қыздыру функциясынан шығу үшін жүгірткідегі өрісті 3 секунд басып тұрыңыз.


«Пауза/Пуск» функциясын қолдану

1. Ас әзірлейтін аймақ жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. \triangleright өрісін түртіңіз, пісіру алаңының индикаторында «!|» көрсетіледі.
3. Содан кейін индукциялық панельдің жұмысы барлық пісіру аймақтарында тоқтатылады, үзіліс/бастау, қосу/өшіру және құлыптау өрістері белсенді болады.
4. Үзіліс күйінен бас тарту үшін \triangleright өрісін басыңыз, сонда пісіру алаңы бұрын орнатқан қуат деңгейіне оралады.

Басқару элементтерін бұғаттау

- Байқаусызда пайдаланудың алдын алу үшін, мысалы, балалар ас пісіру аймағын абайсыз қоспау үшін басқару элементтерін бұғаттай аласыз.
- Басқару элементтері бұғатталған кезде, қосу/ өшіруден басқасының бәрі өшіріледі.

Басқару элементтерін бұғаттау үшін

 бұғаттауын басқару өрісін түртіңіз таймер индикаторында «LO» көрсетіледі.
3 сек

Басқару элементтерін бұғаттан шығару

1. Индукциялық пісіру панелі қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Бұғаттау өрісін түртіп ұстап тұрыңыз (3 секунд).
3. Енді индукциялық пісіру панелін пайдалана бастауға болады.



Пісіру панелі құлыптау режимінде болғанда, қосу/өшіруден басқа барлық басқару элементтері ажыратылады; төтенше жағдайда сіз әрқашан қосу/өшіру өрісін пайдаланып индукциялық плитаны өшіре аласыз, бірақ жұмысты жалғастыру үшін плитаны бұғаттан шығару керек.

Қызып кетуден қорғау

Кіріккен температура сезгегі индукциялық пісіру панелінің ішіндегі температураны қадағалауға мүмкіндік береді. Тым жоғары температура анықталғанда индукциялық пісіру панелі автоматты түрде жұмысын тоқтатады. Желдеткіш индукциялық пешті тағы 1 минут салқындатуды жалғастырады.

Ұсақ заттарды табу

Плитада қате өлшемдегі заттар немесе магнитті емес материалдан жасалған таба (мысалы, алюминий) немесе кез келген басқа кішкентай зат (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) қалдырылған болса, плита 1 минуттан кейін автоматты түрде күту режиміне ауысады.

Автоматты түрде өшіру көмегімен қорғау

Автоматты түрде өшіру - индукциялық пісіру панеліңіздің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін функция. Ол сіз өшіруді ұмытып кеткен жағдайда, құрылғыны автоматты түрде өшіреді. Түрлі қуаттағы жұмыс уақытының стандарт мәндері кестеде көрсетілген:

Қуат деңгейі	1-3	4-8	9-15
Стандарт жұмыс таймері (сағат)	8	4	2

Ыдыс алынып тасталған кезде, пісіру алаңы бірден қызуды тоқтатады және плита 2 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.



Жүрекширатқышы бар тұлғалар бұл құрылғыны пайдаланбас бұрын дәрігермен кеңесуі керек.

Таймерді қолдану

Таймер қолданудың екі тәсілі бар:

- Оны кері санау үшін қолдануға болады. Бұл жағдайда таймер уақыт белгіленсе, ешбір ас пісіру аймағын өшірмейді.
- Таймерді белгіленген уақыт өткен соң бір немесе бірнеше ас пісіру аймағын өшіру үшін баптауға болады.
- Таймерді 99 минутқа дейін баптауға болады.

Таймерді кері санау үшін қолдану

Егер ас пісіру орны таңдалмаса

1. Пісіру панелі өшкенін тексеріңіз.

Ескертпе: ас пісіру аймағының ешқайсысын таңдамасаңыз да, кері санау таймерін пайдалана аласыз.

2. Таймерді басқару «-» «+» өрісін түртіңіз, кері санақ индикаторы жыпылықтайды.

3. Таймердің “-” немесе “+” батырмаларын басу арқылы уақыт белгілеңіз.

Кеңес: уақытты 1 минутқа қысқарту немесе ұзарту үшін “-” немесе “+” батырмасын бір рет басыңыз.

Уақытты 10 минутқа қысқарту немесе ұзарту таймердегі “-” немесе “+” батырмасын ұстап тұрыңыз.

4. Уақыт белгіленде оны санау бірден басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймер шамы 5 секунд ішінде жыпылықтайды.

5. Белгіленген уақыт аяқталғанда зуммер 30 секунд бойы дыбыстық сигнал береді, ал таймер көрсеткіші «- -» көрсетеді.

Таймерді ас әзірлейтін бір аймақты сөндіруге баптау

Бұл функция орнатылған пісіру алаңдары белгіленген уақыт өткеннен кейін өшеді.

1. Таймерді орнатқыңыз келетін пісіру алаңының таңдау өрісін түртіңіз (мысалы, 1# аймақ)
2. Таймерді басқару түймесін түртіңіз, кері санақ индикаторы жыпылықтайды.
3. Таймердің “-” немесе “+” батырмаларын басу арқылы уақыт белгілеңіз.

Кеңес:

«-»немесе«+»өрісінбірретбасууақытты1минутқаазайтадынемесеарттырады. Таймердің «-» немесе «+» сенсорлық өрісін түрту және ұстап тұру уақытты 10 минутқа азайтады немесе арттырады.

Егер уақыт баптауы 99 минуттан асатын болса, таймер автоматты түрде 0 минут мәніне өтеді.

4. Уақыт белгіленде оны санау бірден басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймер шамы 5 секунд ішінде жыпылықтайды.

ЕСКЕРТПЕ: Қуат деңгейі көрсеткішінің қасындағы қызыл нүкте жанып, таңдалған аймақты көрсетеді.

5. Таймерді болдырмау үшін пісіру аймағын таңдауды басқару элементін түртіңіз, содан кейін «Timer» түймесін түртіңіз. Таймер жойылады, минуттық дисплейде «00», содан кейін «--» көрсетіледі.
6. Таймер әрекет ететін уақыт аяқталғанда тиісті ас пісіру аймағы автоматты түрде өшеді де, дисплейде «Н» пайда болады.



Басқа ас пісіру аймақтары бұрын қосылған болса, жұмысын жалғастырады.

Таймерді бірнеше ас пісіру аймағын сөндіруге баптау

1. Бұл функцияны бірнеше пісіру алаңдары үшін пайдалансаңыз, таймер индикаторы ең қысқа уақытты көрсетеді. Қысқа таймер санауды аяқтағаннан кейін дисплейде келесі ең ұзақ таймер көрсетіледі (мысалы, №1 аймақты орнату уақыты 6 минут болса, №2 аймақты орнату уақыты 3 минут болса, таймер индикаторында «03» көрсетіледі).

ЕКСЕРТПЕ: Қуат деңгейін көрсеткіштің қасындағы жыпылықтап тұрған қызыл нүкте таймер көрсеткіші таңдалған аймақтағы уақытты көрсететінін білдіреді.





Егер басқа ас пісіру аймағында белгіленген уақытты тексергіңіз келсе, ас пісіру аймағын таңдауды басқару элементін басыңыз. Таймерде оған белгіленген уақыт көрсетіледі.

2. Таймер әрекет ететін уақыт аяқталғанда тиісті ас пісіру аймағы автоматты түрде өшеді де, дисплейде «Н» пайда болады.

ЕСКЕРТПЕ: Егер сізге таймер белгілегеннен кейін уақытты өзгерту қажет болса, 1-қадамнан бастау керек

Ас пісіру нұсқаулығы

Әртүрлі деңгейлер әртүрлі пісіру функцияларына сәйкес келеді. Әрбір қыздыру аймағы үшін пісіру функциялары жүгірткіде көрсетілген. Сіз біздің ұсыныстарымызға сүйене отырып, тағамды оңай жасай аласыз. Әрине, сіз өзіңіздің қазіргі қажеттіліктеріңізге сәйкес қуатты реттей аласыз.

Белгі	Ас әзірлеу функциясы
	Шоколадты еріту
	Баяу отта бұқтыру
	Қуыру
	Суды тез қайнату

Ас пісіру нұсқаулығы



Қуыру кезінде абай болыңыз, өйткені май өте тез қызады, әсіресе PowerBoost функциясын қолданған кезде. Өте жоғары температурада май кенеттен өртеніп кетуі мүмкін, бұл өрттің үлкен қаупін тудырады.

Ас әзірлеу бойынша кеңестер

- Тағам қайнау температурасына жеткенде, температураны төмендетіңіз.
- Пісіру уақытын азайту және жылуды сақтау арқылы энергияны үнемдеу үшін қақпақты пайдаланыңыз.
- Пісіру уақытын қысқарту үшін сұйықтықты немесе майды азайтыңыз.
- Жоғары температурада пісіруді бастаңыз және оны жылыту үшін төмендетіңіз..

Орташа қыздыру, күріш пісіру

- Қайнау температурасынан төмен, шамамен 85 ° C температурада, көпіршіктер тек анда-санда сұйықтықтың бетіне көтерілетіндей, баяу отта қайнатыңыз. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік бұқтырылған тағамдарды дайындау үшін өте қажет, өйткені жақсы дәмге тағамды артық пісірусіз қол жеткізіледі. Сондай-ақ, сұйықтықты қайнатпай, жұмыртқа негізіндегі тұздықтарды дайындауға және оларды қалыңдатуға болады.
- Сіңіру әдісімен күріш дайындау секілді кейбір процестерде тағам кеңес берілген мерзімде дайын болу үшін ең төмен температурадан жоғарылау баптау қажет болуы мүмкін.

Стейк қуыру

Сәлді әрі иісі мұрын жаратын стейк әзірлеу:

1. Даярлау алдында етті 20 минуттай бөлме температурасында ұстаңыз.
2. Түбі қалың табаны қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына май жағыңыз. Алдын ала қыздырылған табаға аздап май тамызып, үстіне ет салыңыз.
4. Әзірлеу барысында стейкті бір рет қана аударған жөн. Нақты әзірлеу уақыты оны қаншалықты қуырғыңыз келетініне байланысты. Пісіру уақыты - әр жағынан 2-ден 8 минутқа дейін. Стейктің дайындығын тексеру үшін оны түртіңіз - ол неғұрлым тығыз болса, соғұрлым ол қуырылған.
5. Стейкті қыздырылған пісіру панелінде бірнеше минутқа қалдырыңыз, сонда ол үстелге қояр алдында жұмсарып, нәзік болады.

Майға тез қуыру - стир-фрай

1. Индукцияға немесе үлкен табаға қолайлы түбі тегіс вокты таңдаңыз.
2. Қажетті ингредиенттер мен материалдарды дайындаңыз. Тағамды тез қуыру керек. Егер сізге көп мөлшерде тағам қуыру қажет болса, оны кішкене бөліктерге бөліңіз.
3. Табаны сәл қыздырып, екі ас қасық май құйыңыз.
4. Алдымен етті пісіріңіз, оны табадан шығарып, температураны сақтаңыз.
5. Көкөністерді араластыра отырып қуырыңыз. Көкөністер қуырылған, бірақ әлі де қытырлақ болған кезде, температураны төмендетіп, етті қайтадан табаға салыңыз да, тұздықты қосыңыз.
6. Барлық ингредиентті күйдіріп алмау үшін баяу араластырыңыз.
7. Бірден дастарқанға қойыңыз.

Күтім жасау және тазалау

Не?	Қалай?	Маңызды!
<p>Әйнектегі күнделікті кірлер (саусақ ізі, тамақтан қалған дақтар немесе әйнектегі тамақ аққан іздер)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелін электр қуатынан ажырату. 2. Әйнек жылы (бірақ ыстық емес) болып тұрғанда пісіру панеліне арналған жуғыш құрал пайдаланыңыз 3. Жуып, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 4. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Плитаның қуат көзі өшірілгенде, «ыстық бет» белгісі болмайды, бірақ пісіру алаңы әлі де ыстық болады! Өте абай болыңыз. • Қатты металл қырғыштар, нейлон ысқыштар мен қатты/абразивті жуғыш құралдар әйнекті сыруы мүмкін. Сіз қолданатын жуғыш құрал немесе ысқыш жарамды екеніне көз жеткізу үшін әрқашан заттаңбасын оқыңыз. • Ешқашан пеште тазалағыш заттардың қалдықтарын қалдырмаңыз: әйнекте дақтар пайда болуы мүмкін.
<p>Шыныдағы қантты қайнату, балқыту және төгу</p>	<p>Оларды шыны керамикалық плиталарға сәйкес келетін күрекшемен, шпательмен немесе қырғышпен дереу алып тастау керек, бірақ пісіру алаңдарының ыстық беттерінен сақ болыңыз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелін қабырғадағы сөндіргіш көмегімен электр қуатынан ажыратыңыз. 2. Пышақты немесе басқа құралды 30° бұрышта ұстаңыз және пісіру панелінің суық бөлігіне кірді немесе төгілген заттарды сүртіңіз. 3. Кір мен төгілген сұйықтықты асүй сүлгісімен немесе қағаз сулықпен сүртіңіз. 4. Жоғарыдағы «Әйнектегі күнделікті ластану» үшін 2-4 қадамдарды орындаңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Балқытылған және тәтті тағамнан қалған дақтарды немесе толып кету белгілерін мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Егер әйнекте салқындауға рұқсат етілсе, оларды алып тастау қиын болуы мүмкін немесе тіпті шыны бетін біржола зақымдап алуға болады. • Кесіп алу қаупі: қырғыштың қорғаныш қақпағы ашылғанда, өткір жүзі ашылады. Өте сақтықпен қолданыңыз және қауіпсіз, әрі балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Пайдалы кеңестер

Мәселе	Ықтимал себептер	Іс-әрекеттер
Пісіру панелі қосылмайды	Қуат көзі жоқ.	Индукциялық пісіру панелі қуат көзіне қосылғанына және қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Үйіңізде не сіз тұрған ауданда электр энергиясы сөнбегенін тексеріңіз. Егер сіз бәрін тексерген соң да мәселе шешілмесе, білікті маманға хабарласыңыз.
Сенсорлық басқару элементтері жанасуға жауап бермейді.	Басқару элементтері бұғатталған.	Басқару элементтерін бұғаттан шығарыңыз. «Индукциялық пісіру панелін пайдалану» бөлімінд нұсқаулықтар берілген.
Сенсорлы элементтерді басқару қиын.	Басқару элементтерінде аздаған су қабығы болуы мүмкін немесе сіз басқару элементін саусақ ұшымен басасыз.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және саусақпен басқару элементтерін түртіңіз.
Әйнек сырылған.	Асүй ыдысының шеті бұдырлы. Сәйкес келмейтін абразивті ысқыш немесе жуғыш құралдар қолданылады.	Тегіс және түзу түбі бар ыдыстарды қолданыңыз. «Асүй ыдысын таңдау» бөлімін қараңыз. «Күтім жасау және тазалау» бөлімін қараңыз.
Кейбір контейнерлер сықырлаған немесе шертетін дыбыстар шығарады.	Бұл ыдысыңыздың құрылымына байланысты болуы мүмкін (түрлі металл қабаттары әртүрлі діріл шығарады).	Бұл асүй ыдысы үшін қалыпты және ақау барын білдірмейді.
Тамақ сенсорлық басқару элементтеріне төгілді	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелін электр қуатынан ажырату. 2. Төгілген тағамды сүртіңіз 3. Сенсорлы басқару аумағын таза ылғал ысқышпен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Аймақты қағаз сүлгімен құрғатыңыз. 5. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіру панелі дыбыстық сигнал беріп, өздігінен сөнуі мүмкін, ал сенсорлы басқару элементтері сұйықтық тамса жұмыс істемеуі мүмкін. Пісіру панелін қайта қоспас бұрын, сенсорлық басқару аймағын құрғатып сүртіңіз.

Мәселе	Ықтимал себептер	Іс-әрекеттер
Плита жоғары температурада жұмыс істегенде төмен шу шығарады.	Бұл тағамды индукциялық әзірлеу технологиясымен байланысты.	Бұл қалыпты жағдай, бірақ азайтқанда шу тоқтауы немесе толығымен жоғалуы керек
Индукциялық пісіру панелінен шығатын желдеткіш шуы.	Индукциялық пісіру панеліне кіріккен салқындататын желдеткіш электрониканы қызып кетуден сақтауға арналған. Ол индукциялық плитаны өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастыра алады.	Бұл қалыпты және қандай да бір әрекет жасауды қажет етпейді. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде қабырғадағы қуат көзінен ажыратпаңыз.
Контейнерлер қызбайды және дисплейде U белгішесі пайда болады.	<p>Индукциялық панель ыдысты анықтай алмайды, себебі ол индукциялық режимде ас пісіруге жарамайды.</p> <p>Индукциялық пеш табаны анықтай алмайды, себебі ол пісіру алаңы үшін тым кішкентай немесе ортасында дұрыс орналаспаған.</p>	<p>Индукциялық ас әзірлеуге жарайтын ыдыс қана пайдаланыңыз. «Асүй ыдысын таңдау» бөлімін қараңыз.</p> <p>Ыдысты ортаға қойып, табаны ас әзірлеу аймағының көлеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.</p>
Индукциялық пісіру панелі немесе пісіру алаңы күтпеген жерден өшіп қалды, дыбыстық сигнал естіледі және қате коды көрсетіледі. (әдетте дисплейде бір немесе екі таңба кезекпен жыпылықтайды)	Техникалық ақау.	Қателік әріптері мен сандарын жазып алыңыз, индукциялық пісіру панелін қуат көзінен ажыратыңыз және білікті маманға жүгініңіз.

Ақау көрінісі және тексеріс

Ақау анықталғанда индукциялық пісіру панелі бірден қорғаныш режиміне өтіп, тиісті қорғаныш кодтарын көрсетеді:

Проблема	Возможные причины	Действия
F3/F4	Индукциялық шарғы температурасы сезгегінің ақауы	Жеткізушіге хабарласыңыз.
F9/FA	Температура сенсоры IGBT (оқшауланған қақпа биполярлы транзистор).	Жеткізушіге хабарласыңыз.
E1/E2	Дұрыс емес қуат кернеуі	Қуат көзінің дұрыстығына көз жеткізіңіз. Қуат көзі қалпына келгеннен кейін қуатты қосыңыз.
E3	Индукциялық шарғы температурасы сезгегінің температурасы жоғары	Жеткізушіге хабарласыңыз.
E5	IGBT сезгегінің температурасы жоғары.	Пісіру панелі суыған соң қайта жүктеңіз.

Жоғарыда жалпы ақауларды анықтау және тексеру жолдары көрсетілген. Қауіпті және индукциялық пісіру панеліне зақым келтірмеу үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз.

Техникалық сипаттамалары

Салмағы мен өлшемі жобалап көрсетілген. Біз әрқашан өнімдерімізді жақсартуға тырысатындықтан, алдын ала ескертусіз техникалық сипаттамасы мен дизайнын өзгертуіміз мүмкін.

Асүйге арналған пісіру панелі	ННУ-Y64BFVB / ННУ-Y64WBFLB
Ас әзірлейтін аймақтар	4 аймақ
Қуаттану кернеуі және жиілігі	220-240 В~ / 380-415 В~, 50-60 Гц
Белгіленген электр қуаты	Максималды қуаты 7400 Вт
Өнім өлшемі Ұ × Е × Б (мм)	590x520x55
Кірістірілген өлшемдер А × В (мм)	560x490

Орнату

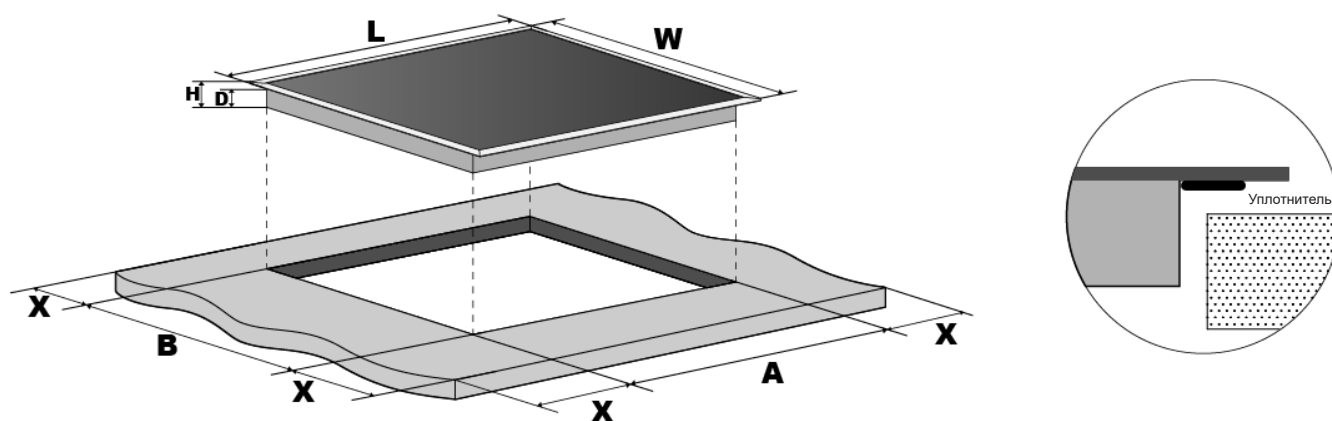
Орнату үшін құрылғы таңдау

Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сай кесіңіз.

Ойық айналасында орнату және қолдану үшін қажет 5 см-ден кем емес кеңістік қалдыру қажет.

Жұмыс бетінің қалыңдығы 30 мм-ден кем болмайтынына көз жеткізіңіз. Ыстық пластинадан шыққан жылу сәулесі салдарынан пішіні қатты өзгеруіне жол бермеу үшін жұмыс беті ретінде ыстыққа төзімді материал таңдаңыз.

Төменде көрсетілгендей.

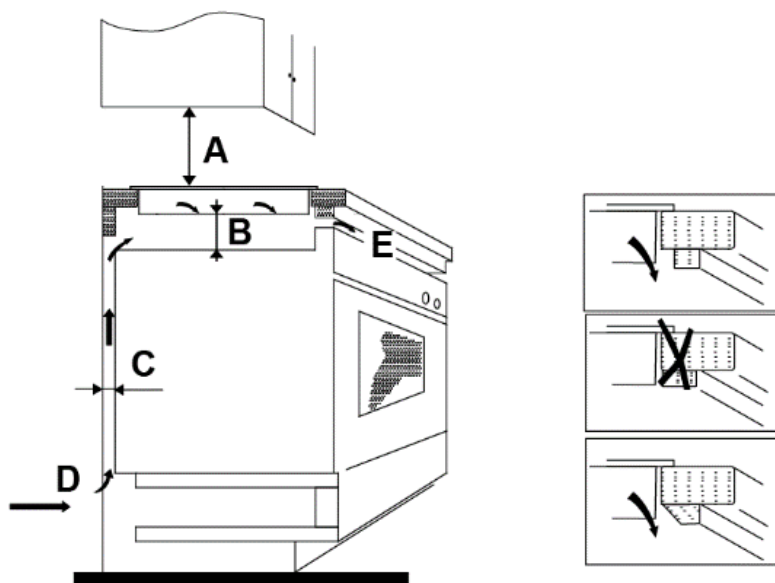


L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	55	51	560	490	не менее 50

Кез келген жағдайда индукциялық пештің плитасы жақсы желдетілетініне және ауа кірісі мен шығысы бітелмегеніне көз жеткізіңіз. Индукциялық пісіру панелі төменде көрсетілгендей, жақсы жағдайда екеніне көз жеткізіңіз.



Ескертпе: Оттық пен оттық үстіндегі шкаф арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 760 мм болуы керек



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50-ден кем емес	20-дан кем емес	Ауа тартқыш	Ауа шығаруы 5мм

Плитаны орнатпас бұрын мыналарға көз жеткізіңіз:

- тік төртбұрыш және тегіс, ешқандай құрылым элементі кеңістікке қатысты талаптарды бұзбайтынына
- жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалғанына
- егер пеш пештің үстіне орнатылса, пеш салқындатқыш желдеткішпен жабдықталған
- барлық габариттік талаптарға және қолданылатын талаптарға және
- қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін тиісті ажыратқыш жергілікті нормалар мен электр қондырғыларына қойылатын талаптарға сәйкес орнатылған және орнатылған тұрақты сымдарға қосылады.

Ажыратқыштың бекітілген түрі болуы керек және барлық полюстерде (немесе барлық белсенді [фазалық] өткізгіштерде, егер жергілікті электр ережелері талаптарға осындай өзгерістер енгізуге мүмкіндік берсе) 3 мм ауа саңылауының контактілерінің ашылуын қамтамасыз етуі керек

- пайдаланушыға орнатылған пісіру панелінің сөндіргіші оңай қолжетімді болуын қамтамасыз етуге тиіс
- орнатуға күмәндансаңыз, жергілікті құрылысты бақылау кеңсесімен кеңесу керек
- жылуға төзімді және оңай тазаланатын (мысалы, керамикалық плитамен) материалмен өңдеу.

Плитаны орнатқаннан кейін мыналарды тексеріңіз:

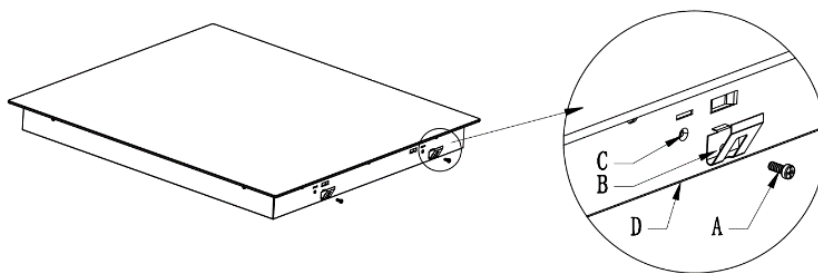
- шкаф есігі немесе тартпасы арқылы электр қуаты кабелі жеңіл қолжетімді болмайтынына
- пісіру панелі астындағы жиһаз бөлігіне таза ауа тиімді өтетініне көз жеткізіңіз
- егер пісіру панелі тартпа немесе ыдыс-аяқ тұратын шкаф үстіне орнатылса, пісіру панелінің астында қызып кетуден қорғайтын бөгеу болу керек
- сөндіргіш пайдаланушыға қолжетімді болу керек

Бекіткіш кронштейндер орнатар алдында

Құрылғы тұрақты, тегіс бетке орнатылуы керек. Пісіру панелінен шығып тұратын басқару элементтеріне күш салмаңыз.

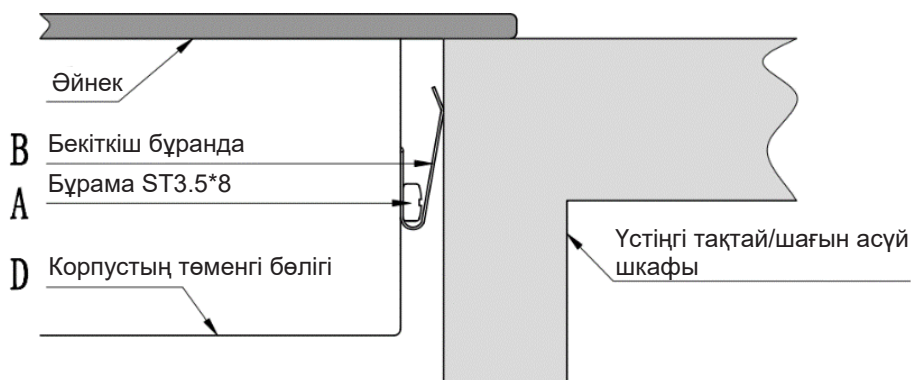
Кронштейннің орналасуын реттеу

Пісіру панелін орнатқаннан кейін төрт кронштейнді пісіру панелінің астына бұрандамен бекітіңіз (суретті қараңыз).



A	B	C	D
Бұранда	Тұтқа	Бұрандаға арналған саңылау	Корпустың төменгі бөлігі

Кронштейннің орнын үстелдің қалыңдығына сәйкес реттеңіз.



Назар аударыңыз

1. Индукциялық плитаны білікті қызметкерлер немесе техниктер орнатуы керек. Бізде сізге осы қызметтерді көрсетуге дайын мамандар бар. Өз бетіңізше орнатпаңыз.
2. Пісіру панелін ыдыс жуғыш машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыштың, кір жуғыш машинаның немесе киім кептіргіштің үстіне тікелей орнатпаңыз, себебі ылғал плитаның электроникасын зақымдауы мүмкін.
3. Индукциялық пісіру панелін жылу жақсы шығатындай орнату керек, ол төзімділігін арттырады.
4. Үстел бетіндегі қабырға мен индукциялық жылу аймағы ыстыққа төзімді болуға тиіс.
5. Кез келген зақым келтірмеу үшін көп қабатты тығыздағышпен және жабысқақ материалмен қыздыруды болдырмау керек.

Пісіру панелін қуат көзіне қосу



Пісіру панелін электр желісіне қосуды тиісті біліктілігі бар адамдар ғана орындауы тиіс.

Пісіру панелін электр желісіне қосу үшін мыналарға көз жеткізіңіз:

1. Үйдегі электр сымы пісіру панелі тұтынатын қуатқа сай екеніне.
 2. Кернеу паспорт кестесінде көрсетілген мәнге сай келетініне
 3. Қуат кабелінің қимасы паспорт кестесінде көрсетілген жүктемені көтере алатынына.
-

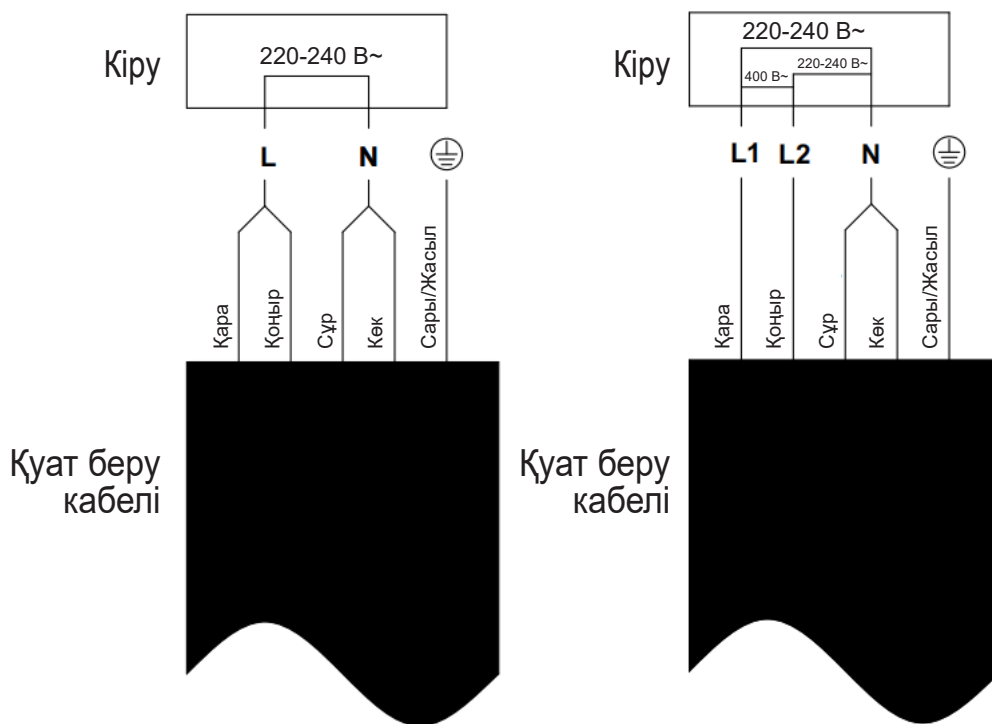


Пісіру панелін электр желісіне қосу үшін адаптер, өткізгіш немесе тармақтағыш қолданбаңыз, өйткені олар қызуға және тұтануға әкелуі мүмкін.

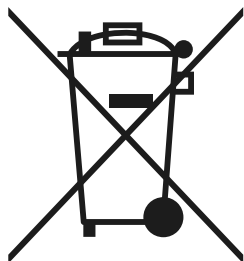
Қуат беру кабелі ыстық бөліктерге тимеуі керек және кез келген нүктесіндегі температура 75°C-тан аспайтындай етіп орналасуға тиіс.

Электрші көмегімен үйдегі электр сымдар жүйесі өзгеріссіз қолдануға жарай ма екен, тексеріңіз. Кез келген өзгерісті білікті электрші ғана енгізу керек.

Қуат беру желісіне қосу қолданыстағы стандарт немесе бір өрісті автоматты сөндіргіш қолдану арқылы орындалуға тиіс. Қосу тәсілі төменде көрсетілген. Қосу тәсілі төменде көрсетілген.



- Егер кабель зақымдалған немесе ауыстыруды қажет ететін болса, қайғылы жағдайдың алдын алу үшін сатып алғаннан кейін қызмет көрсететін маман арнайы құрал-саймандар қолдану арқылы ауыстыруға тиіс.
- Егер құрылғыны тікелей электр желісіне қосу керек болса, түйреуіштер арасында ең аз 3 мм саңылауы бар ажыратқыш орнатылуы керек.
- Орнатушы электр желісіне қосу қауіпсіздік ережелеріне сай дұрыс орындалғанына кепілдік беруге тиіс.
- Кабель иілуі немесе қысылып қалуы мүмкін.
- Кабельді үнемі тексеріп отыру керек, оны білікті мамандар ауыстыруға тиіс.



ҚАЙТА ӨНДЕУ:

Бұл өнімді сұрыпталмаған тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Мұндай қалдықтарды арнайы өңдеу үшін бөлек жинау қажет.

Құрылғы электрлі және электронды құрылғылардың қалдықтары туралы 2012/19/EU Еуропа директивасына сәйкес келетіндей таңбаланған (WEEE). Құрылғының дұрыс қайта өңделуін қамтамасыз ету арқылы сіз дұрыс утилизация жасамаған жағдайда адам денсаулығы мен қоршаған ортаға келетін кез келген ықтимал зақымның алдын алуға көмек бересіз.

Бұйымдағы символ оны қарапайым тұрмыстық қалдық сияқты қайта өңдеуге болмайтынын білдіреді. Оны электронды және электротехникалық бұйымдар жинайтын орынға апарған абзал.

Бұл құрылғы қалдықтардың арнайы утилизациясын талап етеді. Осы өнімді өңдеу, қалпына келтіру және қайта өңдеу туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті мемлекеттік мекемеге, қоқыс шығару қызметіне немесе оны сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Осы өнімді өңдеу, қалпына келтіру және қайта өңдеу туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті мемлекеттік мекемеге, қоқыс шығару қызметіне немесе оны сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Тұрмыстық электр плиталарының комиссия ережелеріне сәйкестігі туралы өнім сипаттамасы (EU) № 66/2014

	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		ННУ-У64BFVB ННУ-У64WBFLB	
Плита түрі:		индукциялық плита	
Пісір аймақтарының саны		4	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Индукциялық пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	∅	3 Аймақ : 18 4 Аймақ : 16	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	¥ E	1 Аймақ : 22x20 2 Аймақ : 22x20	см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	EC _{электрлік пеш}	1 Аймақ : 187.3 2 Аймақ : 186.5 3 Аймақ : 192.3 4 Аймақ : 194.9	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	EC _{электрлік пеш}	194.6	Вт/кг

Материал коды: Z308721086

Нұсқа : V03

Клиенттерге қызмет көрсету

Клиенттерді қолдау қызметі

Біз Haier компаниясының клиенттерге қолдау көрсету қызметіне хабарласуды, сондай-ақ бірегей қосалқы бөлшектер пайдалануды ұсынамыз. Тұрмыстық техникада ақаулықтар туындаса, алдымен ақауларды көрсету және тексеру бөлімін қараңыз. Егер мәселенің шешімін таппаған болсаңыз, мыналарға хабарласыңыз:

— ресми дилеріңізге немесе

— байланыс орталығымызға:

8-800-070-01-29 (РК)

— <https://haieronline.kz> сайтына, мұнда сіз қызмет көрсетуге өтінім қалдыра аласыз, сонымен қатар жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Біздің сервистік орталыққа жүгінгенде сіз паспорттық тақтайшадан және чектен таба алатын мына ақпаратты дайындауды сұраймыз:

Үлгісі

Сериялық нөмірі

Сатылған күні



Сондай-ақ кепілдік және сату туралы құжаттары бар екенін тексеруді сұраймыз.

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірдің болмауы Өндіруші үшін құрылғыны сәйкестендіруді және соның салдарынан оған кепілдік бойынша қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді. Аспаптан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік бойынша міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін. Өндіруші бұйымның конструкциясы мен комплектациясына қосымша ескертусіз өзгерістер енгізу құқығын сақтайды.

Өнімдер Еуразиялық техникалық регламенттердің талаптарына сәйкес келеді экономикалық (Кедендік) одақ.

Сәйкестік сертификаты № ЕАЭС RU C-CN.AЯ46.B.38962/25 31.01.2025 бастап 30.01.2030 дейін әрекет етеді.

Сәйкестік туралы декларация № ЕАЭС N RU Д-CN.PA01.B.82233/25 10.02.2025 әрекет етеді 09.02.2030 дейін.

Толығырақ мәліметтер берілген сәйкестік сертификаттарының және Еуразиялық экономикалық одақтың сәйкестік туралы тіркелген декларацияларының бірыңғай тізілімінде көрсетілген.

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Құрметті сатып алушы!

Haier корпорациясы мына мекенжай бойынша орналасқан: таңдауыңыз үшін алғыс айтады білдіреді және пайдалану ережелерін ұстанған кезде осы бұйымның жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі: бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға, микротолқынды пештер — 5 жыл, жыл, шаңсорғыштарға — 4 жыл, қалған тауарларға — 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты қызмет ету мерзімі ресми қызмет ету мерзімінен әлдеқайда ұзағырақ болуы мүмкін. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынымдар алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және Еуразиялық экономикалық (кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

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

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

Кепілдікті және шарттары

Haier корпорациясы тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 12 ай* кепілдікті мерзімді белгілейді. Ықтимал түсінбестікке жол бермеу үшін бұйымды сатқан кезде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чегі, кассалық чек, пайдалану құжаттамасы) қолдану мерзімі ішінде сақтаңыз.

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

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

немесе <https://haieronline.kz/> сайтында немесе support-kz@haieronline.kz электрондық поштасында.

Уәкілетті қызмет көрсету орталықтары өзгеруі мүмкін, толық ақпарат алу үшін Haier байланыс орталығына хабарласыңыз.

Кепілдікті көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған бұйымдарға таратылмайды:

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

Кепілдікті көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:

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

Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті көрсетуге жатпайды:

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

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

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

* Кір жуатын/ кептіретін/ ыдыс жуатын машинаның инверторлық моторына, тоңазытқыш/ мұздатқыштың инверторлық компрессорына, кептіретін машинаның компрессорына кепілдік мерзімі - тауар Тұтынушыға берілген күннен бастап 12 жыл. Кір жуатын/кептіретін машинаның тура жетекті моторына (статор, ротор) шексіз кепілдік беріледі.

Haier

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

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

Уполномоченная организация/ импортер:
ООО «ХАР», 121099, город Москва, Новинский бульвар, дом
8, этаж 16, офис 1601.

Қазақстан Республикасындағы уәкілетті ұйым/
импорттаушы: «Хайер Мидл Эйжа» ЖШС, 050000, Алматы
қаласы, Медеу ауданы, Достық даңғылы, 210 ғимарат.

Уполномоченная организация в Республике Казахстан: ТОО
«Хайер Мидл Эйжа», 050000, город Алматы, Медеуский
район, Проспект Достык, дом 210.

Сделано в Китае
Қытайда жасалған

Дата изготовления и
гарантийный срок указаны
на этикетке устройства

Шығарылған күні және
кепілдік мерзімі
құрылғының
заттаңбасында көрсетілген

