

CANDY

Instruction Manual For Induction Hob

ENGLISH

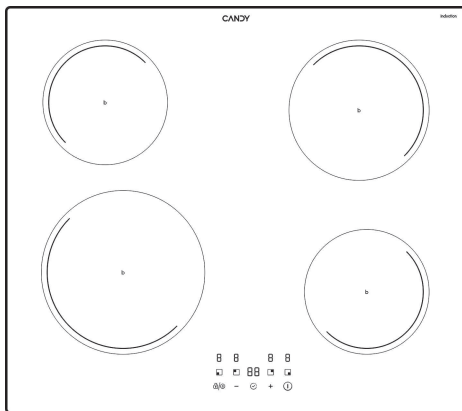
Индукциялық конфорка нұсқаулығы

ҚАЗАҚША

Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели

РУССКИЙ

MODEL: CI642CBB/1RU



EAC

THANK YOU FOR PURCHASING THE CANDY INDUCTION HOB. PLEASE READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE HOB KEEP IT IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

SAFETY WARNINGS

PLEASE READ THE FOLLOWING INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE APPLIANCE.

Installation

Electrical Shock Hazard

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

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.

- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Regarding the details of installation, please refer to the section <Installation>.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.⁴
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when You remove the pan.
- Do not allow children to play with the appliance or sit,

stand, or climb on it.

- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the ceramic glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in a domestic household environment only! Commercial use of any kind is not covered under the manufacturer's warranty!

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised

continuously.

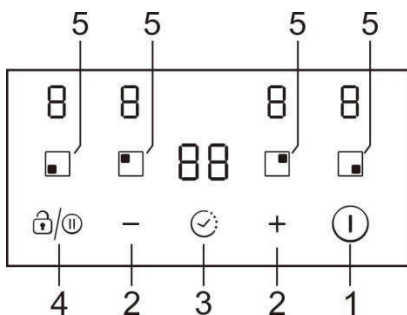
- Power cord can't accessible after installation.

Product Overview

Top View

1. 2300 W zone, boost to 3000 W
2. 1200 W zone, boost to 1500 W
3. 1800 W zone, boost to 2100 W
4. 1200 W zone, boost to 1500 W
5. Control panel

The Control Panel



1. ON/OFF control
2. Power/Timer regulating key
3. Timer control
4. Pause/Keylock control
5. Heating zone selection controls

Product Information

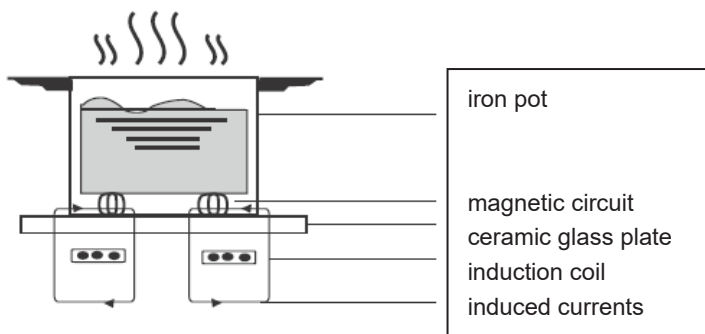
The ceramic/induction hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the

pleasure from life.

A Word on Induction Cooking

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

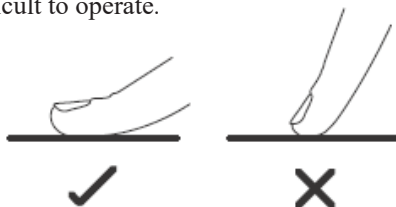


Before using your New Induction Hob

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

Using the Touch Controls

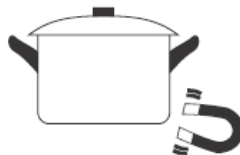
- The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



Choosing the right Cookware



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

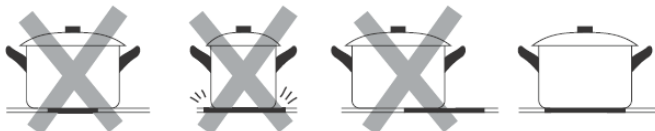


Size of burner (mm)	The minimum cookware (diameter /mm)
160	120
180	140
210	160

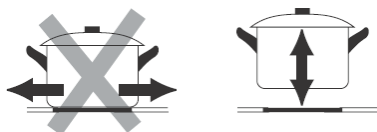
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.

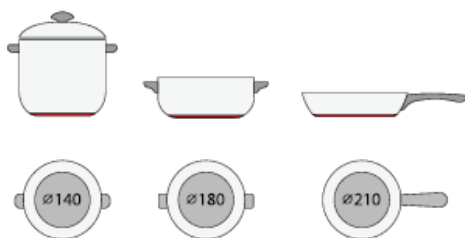


Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.



- Use pans whose diameter of the ferromagnetic area (base of the pan) is in the range of dimensions in the table below. (Table 1)
 - If you use smaller pots, performance could be affected
 - If you use pot with a diameter smaller than the one indicated in the table above, pots may not be detected

According to the dimension of the zone you can use pots of different diameters as picture below:



- If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficient temperature for cooking.



- If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum this may affect the heating up and the pan detection.

If the base of the pan is similar to the pictures below the pan could be not detected.



Using your Induction Hob

To start cooking

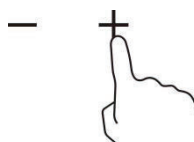
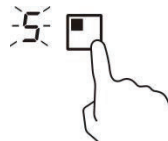
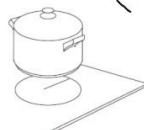
- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the hob has entered the state of standby mode.

1. Touch the ON/OFF ① switch. all the indicators show “-”

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

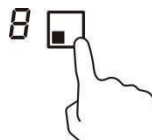
3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash

4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
 - If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.

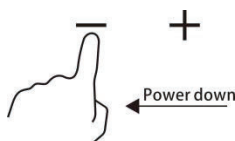


When you have finished cooking

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



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0".



Make sure the display shows "0".

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



4. Beware of hot surfaces

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



Using the Power Management

It is possible to set a maximum power absorption level for the induction hob, choosing up to different power ranges.

Induction hobs are able to limit themselves automatically in order to work at lower power level, to avoid the risk of overloading.

To enter the power management function

1. Turn on the hob, then press at the same time the "+" (timer) and keylock. The time indicator will show "P5" which means power level 5. The default mode is on 7.2Kw.



To switch to another level

Press +/- from the timer. There are 5 power levels, from "P1" to "P5". The timer indicator will show one of them.

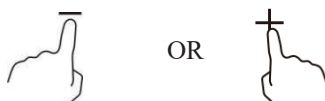
"P1": the maximum power is 2.5 Kw.

"P2": the maximum power is 3.5 Kw.

"P3": the maximum power is 4.5 Kw.

"P4": the maximum power is 5.5 Kw.

"P5": the maximum power is 7.2 Kw.



Confirmation and Exit Power Management Function

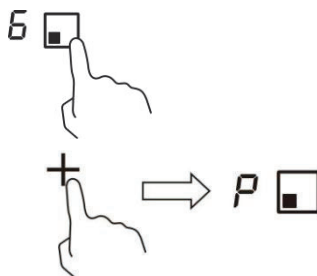
Press at the same time the “+”(timer) and keylock for confirmation, then the hob will be turned off.



Using Boost function

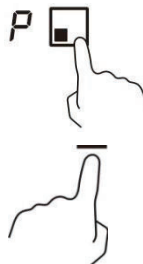
Activate the boost function

1. Select the zone with boost function (front left zone).
2. Touching the "plus" key **+** until power level indication shows “P”.



Cancel Boost function

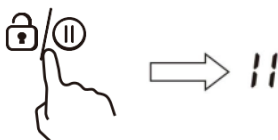
1. Select the zone with boost function (front left zone).
2. Touching the "minus" key **-** to cancel the Boost function, and select the level you want to set.



• Boost function can only last for 5 minutes, after that the zone will go to level 9 automatically.

Using the Pause function

1. Press the Pause control, **⏸** the heating zones stop working. All the zone indication show“||”



2. Press the Pause control /⏸ once again, all the heating zones will revert to its original setting.
- The function is available when one or more heating zones are working.
 - If you don't cancel the stop working mode within 30 minutes, the induction cooktop will automatically switch off.

Locking the Controls

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

To lock the controls

Touch the keylock /⏸ control for 2 seconds. The timer indicator will show “Lo “.

To unlock the controls

1. Make sure the hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control /⏸ for 2 seconds.
3. You can now start using your hob.



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

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.



Auto Shutdown

Safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can use it as cut-off timer to turn one or more cooking zones off after time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

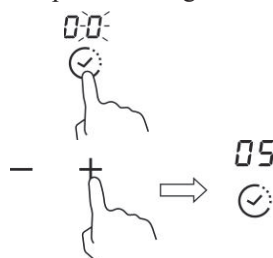
Using the Timer as a Minute Minder

1. Make sure the cooktop is turned on. And zone selection key is not activated (zone indication ‘-’ is not blinking).

Note: you can set minute minder before or after cooking zone power setting finished.

2. Touch timer key, “00” will show in the timer display and “0” will blink.

3. Set the time for between 1 to 99 minutes by touching the “-” or “+” control of the timer (e.g. 5)



4. Press the “+” once increases the time by one minute, Press the “-” once decrease the time by one minute. When the set time exceed 99 minutes, it will automatically return to “00”, if the “-” and “+” keys are pressed simultaneously, the indicator will display “00”.
5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.
6. Buzzer will bips for 30 seconds and the timer indicator shows “--” when the setting time finished.

Timer Cancellation

After setting the time again, hold down the “Timer” key for 5 seconds, this will cancel the timer and the indicator will revert to “00”.

Using the timer to switch off one or more cooking zones

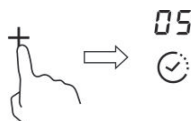
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



2. Touch timer control, the “00” will show in the timer display. and the “0” flashes.



3. Set the time for between 1 to 99 minutes by touching the “-” or “+” control of the timer (e.g. 5)



4. Press the “+” once increases the time by one minute, Press the “-” once decrease the time by one minute. When the set time exceed 99 minutes, it will automatically return to “00”, if the “-” and “+” keys are pressed simultaneously, the indicator will display “00”.

5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time.

NOTE: There will be a red dot in the right bottom corner of power level indication which indicating that zone is selected.



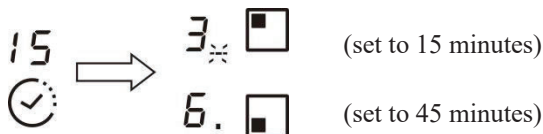
6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will switch off automatically.



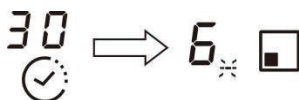
Note: Other cooking zones will keep operating if they are turned on previously.

If the timer is set on more than one zone:

1. When you set timer for several cooking zones, red dots of the relevant cooking zones are indicated. The timer display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone blinks.



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



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

Cooking Guidelines

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

Cooking Tips

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

Simmering, cooking rice

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

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

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

For stir-frying

1. Choose a ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.

5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

Heat Settings

Heat setting	Suitability
1 - 2	• delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	• reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	• pancakes
7 - 8	• sauteing • cooking pasta
9	• stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

Care and Cleaning

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

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking. The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centered on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'. Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

Failure Display and Inspection

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

Problem	Possible causes	What to do
E4/E5	Temperature sensor failure	Please contact the supplier.
E7/E8	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E2/E3	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E6/E9	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down.

The above are the judgment and inspection of common failures.

Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

Technical Specification

Induction Hob	CI642CBB/1RU
Cooking Zones	4 Zones
Supply Voltage	220-240V~ 50/60Hz
Installed Electric Power	7200W
Product Size D×W×H(mm)	590×520×58
Building-in Dimensions A×B (mm)	560×490

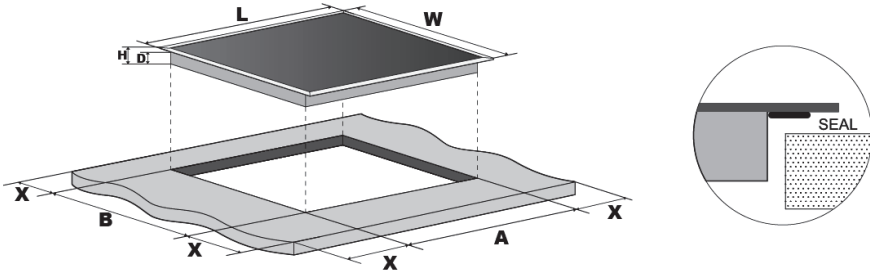
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

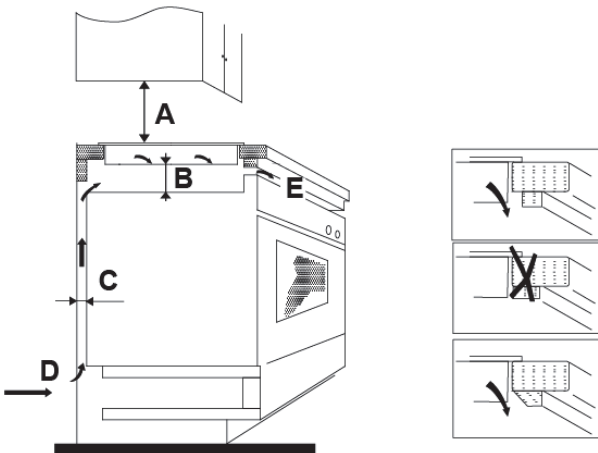
Warning: The work surface material must use the impregnated wood or other insulation material.



	L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
CI642CBB/1RU	590	520	58	54	560	490	50 mini

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

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



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

Before you install the hob, make sure that

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

When you have installed the hob, make sure that

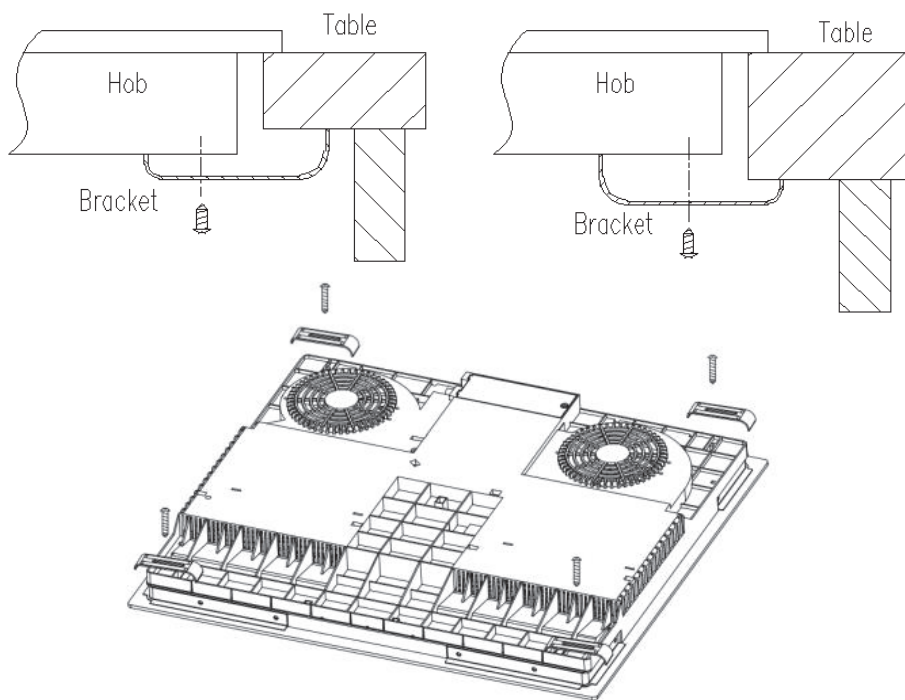
- The power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers.
- There is adequate flow of air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- If the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- The isolating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

Before locating the fixing brackets

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

Locating the fixing brackets

- The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.
- Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.
- Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.

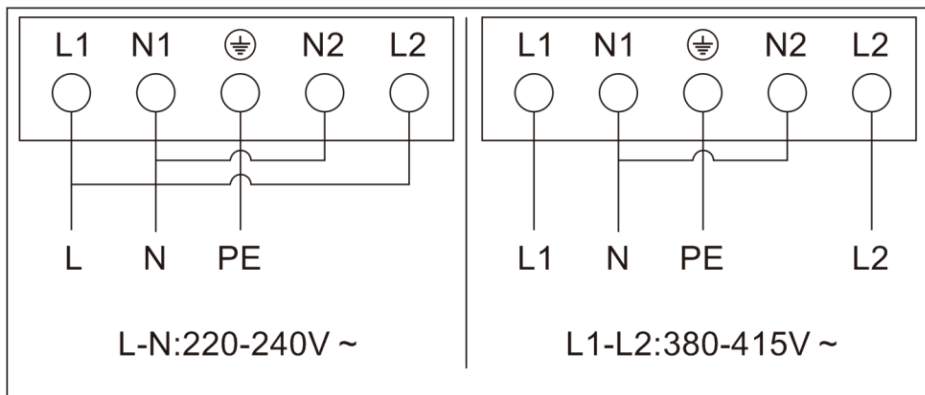


Cautions

- The hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

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



- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a proper qualified person.

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

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

ҚАУІПСІЗДІК ЕСКЕРТУЛЕРІ

ЖАБДЫҚТЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА ТӨМЕНДЕГІ НҰСҚАУЛАРДЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ.

Орнату

Электр тогының соғу қаупі

- Жабдықпен қандай да бір жұмыс жүргізуден немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Жақсы жерге қосу жүйесіне жалғау маңызды әрі міндетті.
- Сым жүргізу ережелеріне сәйкес бекітілген сым желісіне ажырату құралдары кіріктірілуі керек.
- Тұрмыстық сымдар жүйесіне өзгерістерді тек білікті электрик енгізуі керек.
- Бұл кеңесті орындамау салдарынан электр тогы соғуы немесе өлім болуы мүмкін.

Кесу қаупі

- Абайлаңыз: панель жиектері өткір.
- Сақтық шараларын қолданбау салдарынан адамдар бір жерін жарақаттап немесе кесіп алуы мүмкін.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Бұл жабдықты орнату немесе пайдалану алдында осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл жабдықтың үстіне еш уақытта жанғыш материал немесе бұйымдар қоймау керек.
- Бұл ақпаратпен жабдықты орнатуға жауапты адамды таныстырыңыз, себебі бұл – орнатуға кететін шығындарыңызды азайтуы мүмкін.
- Қауіпті болдырмау үшін бұл жабдықты орнату нұсқауларына сәйкес орнату керек.
- Бұл жабдықты тек білікті маман тиісті түрде орнатып, жерге қосуы керек.

- Бұл жабдықты қуат көзінен толық ажырататын оқшаулағыш қосқышы бар тізбекке қосу керек.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Пісіру жабдығының өндірушісі әзірлеген немесе жабдықтың өндірушісі пайдалану нұсқаулығында жабдыққа орнатылған конфорка қорғаныштары ретінде жарамды деп көрсеткен конфорка қорғаныштарын ғана пайдаланыңыз. Қате қорғаныштарды пайдалану салдарынан оқыс оқиғалар орын алуы мүмкін.
- Жабдықтың дұрыс орнатылмауы салдарынан кез келген кепілдік немесе жауапкершілік талаптары күшінен айырылуы мүмкін.
- Орнату туралы мәліметтерді <Орнату> бөлімінен қараңыз.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тогының соғу қаупі

- Сынған немесе шытынаған пісіру панелінде тамақ пісірмеңіз. Пісіру панелінің беті сынса немесе шытынаса, жабдықты қуат көзінен (қабырғадағы қосқыштан) дереу өшіріп, білікті техникке хабарласыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадағы қосқыштан өшіріңіз.
- Бұл кеңесті орындамау салдарынан электр тогы соғуы немесе өлім болуы мүмкін.

Денсаулыққа төнетін қауіп

- Бұл жабдық электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сай.

Ыстық беттен төнетін қауіп

- Қолдану кезінде бұл жабдықтың қол жететін бөліктері күйік тудыратындай ыстық болады.
- Денеңізді, киіміңізді немесе жарамды ыдыс-аяқтан басқа кез келген затты беті салқындағанша керамикалық шыныға тигізбеңіз.

- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды конфорканың бетіне қоймау қажет, себебі қызып кетуі мүмкін.
- Үнемі бақыланбаған жағдайда, 8 жасқа толмаған балаларды жолатпау керек.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ұстағанда ыстық болуы мүмкін. Кәстрөлдің тұтқалары қосулы тұрған басқа пісіру аймақтарының үстіне төніп тұрмағанын тексеріңіз. Тұтқаларды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Бұл кеңесті орындамау салдарынан адам күйіп қалуы мүмкін.

Кесу қаупі

- Қауіпсіздік қақпағы тартылған кезде, пісіру панелі қырғышының ұстарадай өткір жүзі ашылады. Пайдаланғанда аса сақ болу керек және әрқашан қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын қолданбау салдарынан адамдар бір жерін жарақаттап немесе кесіп алуы мүмкін.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

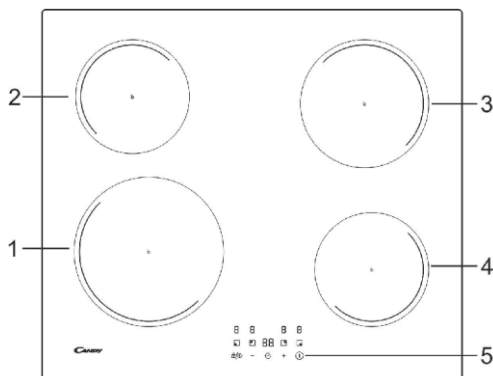
- Жабдықты пайдалану кезінде ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қайнағаннан түтін шығуы және тасыған майлы заттар тұтануы мүмкін.
- Жабдықты ешқашан жұмыс немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Ешқашан жабдықтың үстінде ешқандай зат немесе ыдыс қалдырмаңыз.
- Жабдықты ешқашан бөлмені жылыту немесе ысыту үшін пайдаланбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін, пісіру аймақтары мен пісіру панелін әрқашан осы нұсқаулықта сипатталғандай (яғни сенсорлы басқару элементтерінің көмегімен) өшіріңіз. Табаны алған кезде, пісіру аймақтарын өшіру үшін табаны анықтау функциясына сенім арта бермеңіз.

- Балалардың жабдықпен ойнауына, оның үстіне отыруына, тұруына немесе шығуына жол бермеңіз.
- Балаларды қызықтыратын заттарды жабдықтың үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Пісіру панелінің үстіне шыққан балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Жабдық қолданылып жатқан жерде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Жабдықты пайдалану мүмкіндігін шектейтін мүгедек балалардың немесе ересек адамдардың жанында оны пайдалану туралы нұсқау беретін жауапты және құзыретті адам болуы керек. Нұсқаушы ондай адамдар жабдықты өзіне немесе айналасына қауіп төндірмей пайдалана алатынына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта арнайы ұсынылмаса, жабдықтың ешбір бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Басқа қызмет көрсету жұмыстарының барлығын білікті техник орындауы керек.
- Пісіру панелін тазалау үшін бумен тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Пісіру панелінің үстіне ауыр заттар қоймаңыз немесе тастамаңыз.
- Пісіру панелінің үстінде тұрмаңыз.
- Жиіектері тегіс емес табаларды пайдаланбаңыз немесе табаларды шыны беттің үстінде сүйретпеңіз, себебі бұл әйнектің бетінде сызат қалдыруы мүмкін.
- Пісіру панелін тазалау үшін қазан қырғыштарды немесе басқа қатты абразив тазалау құралдарын пайдаланбаңыз, өйткені олар керамика әйнекте сызат қалдыруы мүмкін.
- Егер қуат сымы зақымданса, қауіп-қатердің алдын алу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсетуші өкілі немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Бұл жабдық тек тұрмыстық ортада пайдалануға арналған! Кез келген түрдегі коммерциялық мақсатта пайдалану өндірушінің кепілдігімен қамтылмайды!

- АБАЙЛАҢЫЗ! Жабдық және оның қол жететін бөлшектері пайдалану барысында ыстық болады. Кішкентай балаларды жолатпау керек.
- Қыздырғыш элементтерді ұстамаңыз.
- Үнемі бақыланбаған жағдайда, 8 жасқа толмаған балаларды жолатпау керек.
- Бұл жабдықты 8 жастан асқан балаларға, қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері шектелген адамдарға немесе осы жабдыққа қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға тек оларға ықтимал қауіп-қатерлер мен жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілген және олар бақыланған жағдайда пайдалануға болады.
- Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалау және пайдаланушы орындайтын техникалық күтім жұмыстарын балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Жануар майымен немесе өсімдік майымен конфоркада қараусыз пісіру қауіпті және өртке себеп болуы мүмкін. Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруге тырыспаңыз, оның орнына жабдықты өшіріп, жалынды қақпақпен немесе өрт басқыш жамылғымен жабыңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Өрт шығу қаупі: заттарды пісіру беттерінде сақтамаңыз.
- АБАЙЛАҢЫЗ! Егер ток жүретін бөліктерді қорғайтын шыны керамикадан немесе ұқсас материалдан жасалған плита беттері шытынаса, ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін жабдықты өшіріңіз.
- Бұмен тазалағышты қолдануға болмайды.
- Жабдық сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- ЕСКЕРТУ! Пісіру процесін қадағалау керек. Қысқа мерзімді пісіру процесін үздіксіз қадағалау керек.
- Орнатқаннан кейін, қуат сымына қол жеткізу мүмкін емес.

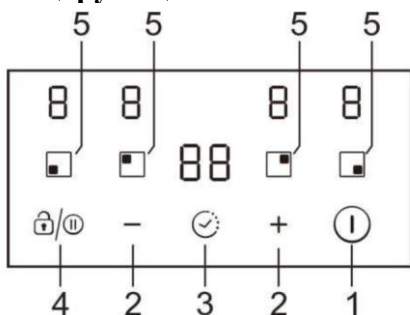
Өнімге шолу

Жоғарыдан қарағандағы көрініс



1. 2300 Вт аймағы, 3000 Вт дейін күшейтіледі
2. 1200 Вт аймағы, 1500 Вт дейін күшейтіледі
3. 1800 Вт аймағы, 2100 Вт дейін күшейтіледі
4. 1200 Вт аймағы, 1500 Вт дейін күшейтіледі
5. Басқару тақтасы

Басқару тақтасы



1. ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементі
2. Қуатты/таймерді реттеу пернесі
3. Таймерді басқару элементі
4. Кідірту/Перне құлпын басқару элементі
5. Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементтері

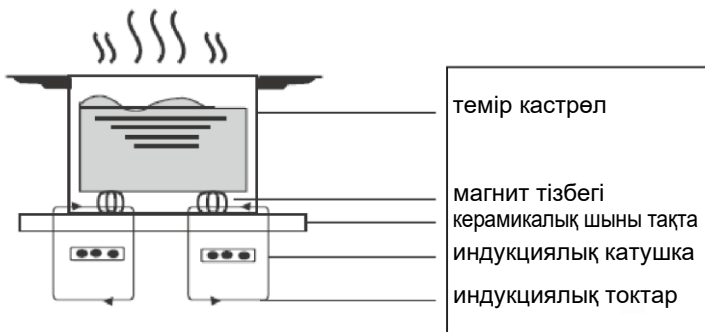
Өнім туралы ақпарат

Керамика/индукциялық конфорка электр кедергісі жоғары сыммен қыздыру, микрокомпьютерлік басқару мен көп қуатты таңдаудың арқасында ас үйдің әртүрлі талаптарын қанағаттандыра алады, сондықтан ол – қазіргі заманғы отбасылар үшін шынымен оңтайлы таңдау.

Конфорка негізінен тұтынушыларға арнап жасалған және дизайнын дербестеп икемдеуге болады. Конфорка қауіпсіз және сенімді жұмыс істеп, өміріңізді жайлы етеді және өмірден ләззат алуға мүмкіндік береді.

Индукциямен пісіру туралы бірер сөз

Индукциямен пісіру – қауіпсіз, озық, тиімді және үнемді пісіру технологиясы. Ол шыны бетті жанама қыздыру арқылы емес, тікелей табада қызу шығаратын электромагниттік тербелістер арқылы жұмыс істейді. Шыны оны таба қыздырғандықтан ғана қызады.

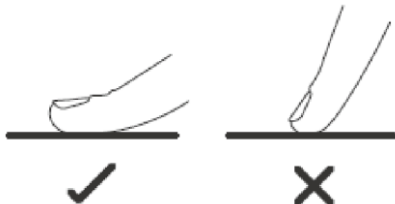


Жаңа индукциялық конфорканы пайдаланар алдында

- «Қауіпсіздік ескертулері» бөліміне ерекше назар аудара отырып осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Индукциялық конфорканың бетінде әлі де болуы мүмкін қандай да бір қорғаныш үлдірді алып тастаңыз.

Сенсорлы басқару элементтерін пайдалану

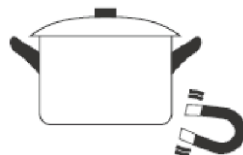
- Басқару элементтері түрткеніңізге жауап береді, сондықтан қатты басудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшын емес, томпақ жерін пайдаланыңыз.
- Тұрту тіркелген сайын дыбыстық сигнал естисіз.
- Басқару элементтері әрқашан таза, құрғақ және оларды жабатын ешбір зат (мысалы, ыдыс немесе шүберек) болмауын қадағалаңыз. Тіпті жұқа су қабаты басқару элементтерін пайдалануды қиындатады.



Ыдыс-аяқты дұрыс таңдау



- Түбі индукциямен пісіруге жарамды ыдыстарды ғана пайдаланыңыз. Қаптамадан немесе табаның астынан индукция белгісін іздеңіз.
- Ыдысыңыздың жарамдылығын магнит сынағы арқылы тексеруге болады. Магнитті табаның түбіне қарай жылжытыңыз. Егер ол тартылса, таба индукцияға жарамды.
- Егер сізде магнит болмаса:
 1. Тексергіңіз келетін табаға су құйыңыз.
 2. «Пісіруді бастау үшін» бөліміндегі қадамдарды орындаңыз.
 3. Егер дисплейде  жыпылықтамай, су ысыса, таба жарамды.
- Мына материалдардан жасалған ыдыстар жарамайды: таза тот баспайтын болат, магнит түбі жоқ алюминий немесе мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика және фаянс.

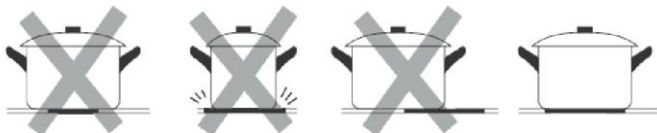


Жанарғы өлшемі (мм)	Ең кішкентай ыдыс (диаметрі/мм)
160	120
180	140
210	160

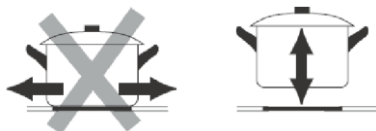
Жиектері тегіс емес немесе түбі жұмыр ыдыстарды қолданбаңыз.



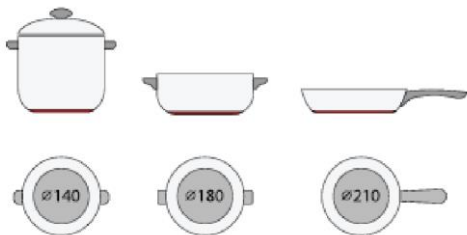
Табаның табаны тегіс екеніне, шыныға тығыз жанасып орналасатынына және пісіру аймағының өлшемімен бірдей екеніне көз жеткізіңіз. Табаны әрқашан пісіру аймағының ортасына қойыңыз.



Әрқашан табаларды керамика конфоркадан көтеріп алыңыз – сырғытпаңыз, әйтпесе олар шыныда сызат қалдыруы мүмкін.



- Ферромагниттік аймағының диаметрі (табаның түбі) төмендегі кестеде көрсетілген өлшемдердің ауқымындағы табаларды пайдаланыңыз. (1-кесте)
 - Кішірек кәстрөлдерді пайдалансаңыз, өнімділікке әсер етуі мүмкін
 - Диаметрі жоғарыдағы кестеде көрсетілгеннен кішірек ыдысты пайдалансаңыз, кәстрөлдер анықталмауы мүмкін.
 Аймақтың өлшеміне сәйкес, төмендегі суреттегідей әртүрлі диаметрлі кәстрөлдерді пайдалануға болады:



- Егер ферромагниттік бөлік табаның түбін ішінара ғана жауып тұрса, тек ферромагниттік аймақ қызады, ал түптің қалған бөлігі пісіру үшін жеткілікті температураға дейін қызбауы мүмкін.



- Егер ферромагниттік аймақ біртекті болмаса, бірақ онда алюминий сияқты басқа материал болса, бұл қыздыруға және табаны анықтауға әсер етуі мүмкін.

Табаның түбі төмендегі суреттерге ұқсас болса, табаны анықталмауы мүмкін.

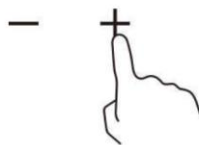
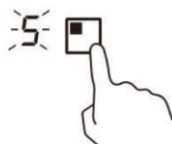
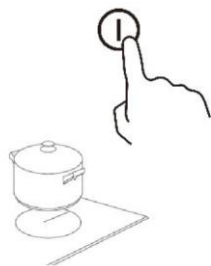


Индукциялық конфорканы пайдалану

Пісіруді бастау үшін

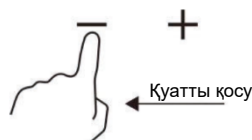
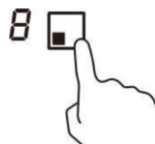
- Қуатты қосқаннан кейін, дыбыстық сигнал бір рет шығады, индикаторлардың барлығы 1 секунд жанып, содан кейін сөніп, конфорка күту режиміне өткенін білдіреді.

1. ҚОСУ/ӨШПРУ ① қосқышын түртсеңіз, барлық индикаторда «-» көрсетіледі
2. Пайдаланғыңыз келетін пісіру аймағына сәйкес келетін табаны қойыңыз.
Табаның түбі мен пісіру аймағының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
3. Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түрткенде, перненің жанындағы индикатор жыпылықтайды
4. «-» немесе «+» басқару элементін түрту арқылы қыздыру параметрін таңдаңыз.
 - Егер 1 минут ішінде қыздыру параметрін таңдамасаңыз, индукциялық конфорка автоматты түрде өшеді. Қайтадан 1-қадамнан бастау қажет болады.
 - Пісіру барысында қызу параметрін кез келген уақытта өзгертуге болады.



Пісіріп болған кезде

1. Өшіргіңіз келетін қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртіңіз
2. «0» опциясына төмен жылжып бару арқылы пісіру аймағын өшіріңіз.



Дисплейде «0» көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.

3. ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементін түрту арқылы пісіру панелін толығымен өшіріңіз.



4. Ыстық беттерден сақ болыңыз

«Н» көрсетіліп, пісіру аймағы тым ыстық екенін білдіреді. Ол бет қауіпсіз температураға дейін суыған кезде жоғалады. Сондай-ақ оны қуат үнемдеу функциясы ретінде пайдалануға болады: егер табаларды одан әрі қыздырғыңыз келсе, әлі ыстық болып тұрған плитаны пайдаланыңыз.



Қуатты басқару функциясын пайдалану

Әртүрлі қуат диапазондарын таңдай отырып, индукциялық конфорканың максимум қуатты сіңіру деңгейін орнатуға болады.

Индукциялық конфоркалар шамадан тыс жүктелу қаупін болдырмас үшін төмен қуат деңгейінде жұмыс істеу үшін автоматты түрде өзін-өзі шектей алады.

Қуатты басқару функциясына кіру үшін

1. Конфорканы қосыңыз, содан кейін «+» (таймер) және перне құлпы түймелерін бір уақытта басыңыз. Уақыт индикаторында «P5» көрсетіліп, қуат деңгейі 5 екенін білдіреді. Әдепкі режим – 7,2 кВт.



Басқа деңгейге ауысу үшін

Таймердегі +/- түймесін басыңыз. «P1» пен «P5» аралығында 5 қуат деңгейі бар. Таймер индикаторында олардың біреуі көрсетіледі.

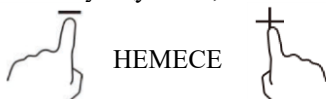
«P1»: максимум қуат – 2,5 кВт.

«P2»: максимум қуат – 3,5 кВт.

«P3»: максимум қуат – 4,5 кВт.

«P4»: максимум қуат – 5,5 кВт.

«P5»: максимум қуат – 7,2 кВт.



Қуатты басқару функциясын растау және одан шығу

Растау үшін «+» (таймер) және перне құлпы түймесін бір уақытта басыңыз, содан кейін конфорка өшеді.



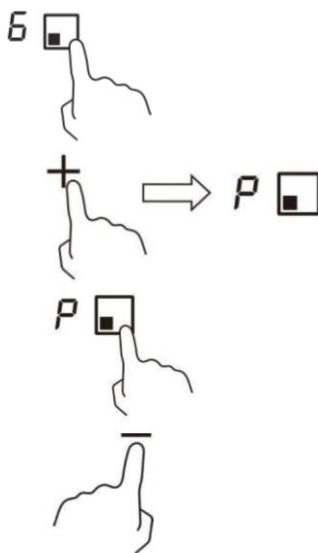
Күшейту функциясын пайдалану

Күшейту функциясын іске қосыңыз

1. Күшейту функциясы бар аймақты (алдыңғы сол жақ аймақ) таңдаңыз.

2. Қуат деңгейінің индикаторында «Р» көрсетілгенше «плюс» пернесін

⊕ басып тұрыңыз.



Күшейту функциясынан бас тарту

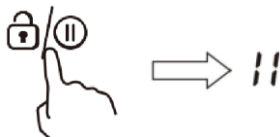
3. Күшейту функциясы бар аймақты (алдыңғы сол жақ аймақ) таңдаңыз.

4. Күшейту функциясынан бас тарту үшін «минус» пернесін — түртіңіз де, орнатқыңыз келетін деңгейді таңдаңыз.

• Күшейту функциясы тек 5 минутқа созылуы мүмкін, одан кейін аймақ автоматты түрде 9-деңгейге өтеді.

Кідірту функциясын пайдалану

1. Кідірту басқару элементін  бассаңыз, қыздыру аймақтары жұмысын тоқтатады. Барлық аймақ көрсеткішінде «||» көрсетіледі



2. Кідіртуді басқару элементін  қайтадан бассаңыз, қыздыру аймақтарының барлығы бастапқы күйіне қайтады.
- Функцияны бір немесе бірнеше қыздыру аймағы жұмыс істеп тұрғанда қолдануға болады.
 - Егер 30 минут ішінде жұмысты тоқтату режимінен бас тартпасаңыз, индукциялық пісіру панелі автоматты түрде өшеді.

Басқару элементтерін құлыптау

- Байқаусызда қосылып кетпеуі (мысалы, балалардың пісіру аймақтарын абайсызда қосуы) үшін басқару элементтерін құлыптауға болады.
- Басқару элементтері құлыпталған кезде, ҚОСУ/ӨШІРУ басқаруынан басқа барлық басқару элементтері ажыратылады.

Басқару элементтерін құлыптау үшін

Перне құлпы  басқару элементін 2 секунд басып тұрыңыз.

Таймер индикаторында «Lo» көрсетіледі.

Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін

1. Конфорка қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Перне құлпын басқару элементін  2 секунд басып тұрыңыз.
3. Енді конфорканы пайдалана бастауыңызға болады.



Конфорка құлыптау режимінде болғанда, ҚОСУ/ӨШІРУ түймесінен басқа басқару элементтерің барлығы ажыратылады. Төтенше жағдайда конфорканы әрқашан ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементімен өшіруге болады, бірақ келесі жолы пайдаланатын кезде алдымен конфорканың құлпын ашу керек.

Қалдық қызу туралы ескерту

Конфорка біраз уақыт пайдаланылған кезде, шамалы қалдық қызу болады. «Н» әрпі алыс тұруыңыз керектігін ескерту үшін көрсетіледі.



Автоматты түрде өшу

Конфорканың қауіпсіздік функциясы – автоматты түрде өшу. Бұл функция сіз пісіру аймағын өшіруді ұмытып кеткен кезде іске қосылады. Әдепкі өшу уақыттары төмендегі кестеде көрсетілген:

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

Таймерді пайдалану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Оны кері санақ таймері ретінде пайдалануға болады. Мұндай жағдайда белгіленген уақыт аяқталған кезде, таймер ешбір пісіру аймағын өшірмейді.
- Уақыт аяқталғаннан кейін, бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін оны өшіру таймері ретінде пайдалануға болады.
- Таймерді 99 минутқа дейін орнатуға болады.

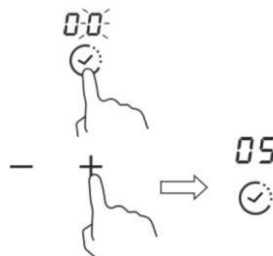
Таймерді кері санақ таймері ретінде пайдалану

1. Пісіру панелі қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Ал аймақты таңдау пернесі іске қосылмаған (аймақ индикаторында «-» жыпылықтамайды).

Ескертпе: кері санақ таймерін пісіру аймағының қуат параметрі аяқталғанға дейін немесе одан кейін орнатуға болады.

2. Таймер пернесін түртсеңіз, таймер дисплейінде «00» көрсетіледі де, «0» жыпылықтайды.

3. Таймерді басқару элементінің «-» немесе «+» түймесін түрту арқылы уақытты 1-ден 99 минутқа дейін орнатыңыз (мысалы, 5)



4. «+» түймесін бір рет бассаңыз, уақыт бір минутқа артады, ал «-» түймесін бір рет бассаңыз, уақыт бір минутқа азаяды. Орнатылған уақыт 99 минуттан асқан кезде, ол автоматты түрде «00» минутқа қайтады. Егер «-» және «+» пернелері бір уақытта басылса, индикаторда «00» көрсетіледі.

5. Уақыт орнатылған кезде, ол бірден кері санай бастайды. Экранда қалған уақыт көрсетіледі.

6. Уақыт орнатылып болған кезде, 30 секунд бойы дыбыстық сигнал беріледі де, таймер индикаторында «--» көрсетіледі.

Таймерден бас тарту

Уақытты қайтадан орнатқаннан кейін, «Таймер» пернесін 5 секунд басып тұрыңыз, сонда таймерден бас тартылады да, индикатор «00» күйіне қайтады.

Таймерді бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін пайдалану

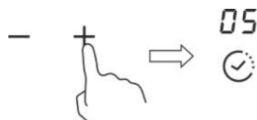
1. Таймері орнатылатын қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртіңіз.



2. Таймерді басқару элементін түртіңіз, сонда таймер дисплейінде «00» көрсетіледі де, «0» жыпылықтайды.



3. Таймерді басқару элементінің «-» немесе «+» түймесін түрту арқылы уақытты 1-ден 99 минутқа дейін орнатыңыз (мысалы, 5)



4. «+» түймесін бір рет бассаңыз, уақыт бір минутқа артады, ал «-» түймесін бір рет бассаңыз, уақыт бір минутқа азаяды. Орнатылған уақыт 99 минуттан асқан кезде, ол автоматты түрде «00» минутқа қайтады. Егер «-» және «+» пернелері бір уақытта басылса, индикаторда «00» көрсетіледі.

5. Уақыт орнатылған кезде, ол бірден кері санай бастайды. Экранда қалған уақыт көрсетіледі.

ЕСКЕРТПЕ: Қуат деңгейі көрсеткішінің төменгі оң жақ бұрышында сол аймақ тандалғанын көрсететін қызыл нүкте болады.

6. Пісіру таймерінің мерзімі аяқталғанда, тиісті пісіру аймағы автоматты түрде өшеді.



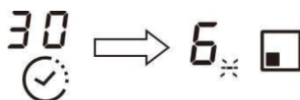
Ескертпе: Басқа пісіру аймақтары бұрын қосылған болса, олар жұмыс істей береді.

Таймер бірнеше аймаққа орнатылған болса:

1. Таймерді бірнеше пісіру аймағы үшін орнатқанда, тиісті пісіру аймақтарының қызыл нүктелері көрсетіледі. Таймер дисплейінде мин. таймер көрсетіледі. Сәйкес аймақтың нүктесі жыпылықтайды.



2. Кері санақ таймерінің уақыты біткеннен кейін, сәйкес аймақ өшеді. Содан кейін онда жаңа мин. таймері көрсетіліп, сәйкес аймақтың нүктесі жыпылықтайды.



Ескертпе: Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртсеңіз, таймер индикаторында тиісті таймер көрсетіледі.

Пісіру бойынша нұсқаулар

Қуыру кезінде абай болыңыз, өйткені жануар майы мен өсімдік майы өте тез қызады, әсіресе Күшейту функциясын қолдансаңыз. Аса жоғары температураларда өсімдік майы мен жануар майы өздігінен тұтанады және бұл үлкен өрт қаупін тудырады.

Пісіруге қатысты кеңестер

- Тағам қайнаған кезде, қуат параметрін төмендетіңіз.
- Қақпақты қолданғанда, пісіру уақыты қысқарады және қызуды сақтап қалу арқылы энергия үнемделеді.
- Пісіру уақытын қысқарту үшін сұйықтықтың немесе майдың мөлшерін барынша азайтыңыз.
- Пісіруді жоғары параметрден бастап, тамақ толық ысыған кезде параметрді төмендетіңіз.

Баяу отпен қайнату, күріш пісіру

- Баяу отпен қайнау қайнау температурасынан төмен, шамамен 85°C температурада, пісіру сұйықтығының бетіне анда-санда көпіршіктер көтерілген кезде болады. Бұл – дәмді сорпалар мен нәзік бұқтырылған тағамдардың кілті, өйткені дәмі шамадан тыс пісірместен қалыптасады. Сондай-ақ жұмыртқадан жасалатын және ұнмен қоюландырылатын тұздықтарды қайнау нүктесінен төмен температурада пісіру керек.
- Кей тапсырмалар, соның ішінде сіңіру әдісімен күрішті пісіру үшін тағамның ұсынылған уақытта дұрыс пісуін қамтамасыз ету үшін ең төменгі параметрден жоғары параметр қажет болуы мүмкін.

Қызартып қуырылған стейк

Сөлді әрі дәмді стейктерді пісіру үшін:

1. Пісіру алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минут ұстаңыз.
2. Түбі ауыр қуыру табасын қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына щеткамен май жағыңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май құйыңыз, содан кейін етті ыстық табаға түсіріңіз.
4. Пісіру кезінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Нақты пісіру уақыты стейктің қалыңдығына және оны қалай пісіргіңіз келетініне байланысты болады. Уақыт әр жағынан шамамен 2-8 минутқа дейін өзгеруі мүмкін. Оның қаншалықты піскенін өлшеу үшін стейкті басыңыз – ол неғұрлым қатты сезілсе, соғұрлым ол «толық піскен» болады.
5. Стейкті дастарханға қояр алдында жұмсақ болу үшін бірнеше минутқа жылы табаққа қалдырып, дем алдырыңыз.

Араластырып қуыру үшін

1. Үйлесімді түбі жалпақ керамика табаны немесе үлкен қуыру табасын таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықтарды дайындап алыңыз. Араластырып қуыру тез болуы керек. Егер көп мөлшерде пісірсеңіз, тағамды бірнеше кішкене партиямен пісіріңіз.
3. Табаны алдын ала сәл қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз.
4. Кез келген етті алдымен пісіріп, оны бір жаққа қойып, жылы ұстаңыз.
5. Көкөністерді араластырып қуырыңыз. Олар ыстық, бірақ әлі де қытырлақ болып тұрғанда, пісіру аймағын төменірек параметрге бұрап, етті қайтадан табаға салып, тұздығыңызды қосыңыз.
6. Ингредиенттер толық ысуын қамтамасыз ету үшін оларды ақырын араластырыңыз.
7. Бірден дастарханға қойыңыз.

Қызу параметрлері

Қызу параметрі	Жарамдылығы
1-2	• аз мөлшердегі тағамды аздап жылыту • шоколадты, сары майды еріту және тез күйіп кететін тағамдар • баяу отпен жұмсақ қайнату • баяу жылыту
3-4	• қайта ысыту • жылдам баяу отпен қайнату • күріш пісіру
5-6	• құймақ
7-8	• шала қуыру • паста пісіру
9	• араластырып қуыру • қызартып қуыру • сорпаны қайнатып алу • су қайнату

Күтім және тазалау

Не?	Қалай?	Маңызды!
Шыныдағы күнделікті ластану (саусақ іздері, іздер, тағамнан қалған дақтар немесе шыныдағы тасып кеткен қантсыз төгіңділер)	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Шыны әлі жылы (бірақ ыстық емес!) болып тұрған кезде пісіру панеліне арналған тазартқыш құрал себіңіз 3. Шайыңыз да, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатыңыз. 4. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	• Пісіру панелінің қуаты өшірілгенде, «ыстық бет» белгісі болмайды, бірақ пісіру аймағы әлі де ыстық болуы мүмкін! Аса мұқият болыңыз. • Қатты қырғыштар, кейбір нейлон қырғыштар және қатты/абразив тазалағыш құралдар әйнекте сызат қалдыруы мүмкін. Тазалағыш құрал немесе қырғыштың жарамдылығын тексеру үшін әрқашан жапсырманы оқып шығыңыз. • Пісіру панелінде ешқашан тазалау қалдықтарын қалдырмаңыз: шыныда дақ қалуы мүмкін.
Шыныға тасыған, еріген және ыстық қантты төгілген тағамдар	Оларды балық тілімімен, бояғыш пышақпен немесе керамикалық шыны пештерге жарамды қырғышпен кетіріңіз, бірақ пісіру аймағының ыстық беттерінен сақ болыңыз: 1. Пісіру панелінің қуаты қабырғадағы қосқыштан өшіріңіз. 2. Пышақты немесе құралды 30° бұрышта ұстаңыз да, кірді немесе төгілген тағамды пісіру панелінің салқын жеріне қырыңыз. 3. Кірді немесе төгілген тағамды ыдыс-аяқ сүртетін шүберекпен немесе қағаз сүлгімен тазалаңыз. 4. Жоғарыдағы «Әйнектің күнделікті ластануы» бойынша 2-4-қадамдарды орындаңыз.	• Еріген және қантты тағамнан немесе төгілген тағамнан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Әйнекте салқындату үшін қалдырсаңыз, оларды кетіру қиын болуы немесе тіпті шыны бетін біржолата зақымдауы мүмкін. • Кесу қаупі: сақтандырғыш қақпағы тартылған кезде, қырғыштағы пышақ жүзі ұстарадай өткір болады. Пайдаланғанда аса сақ болу керек және әрқашан қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
Сенсорлы басқару элементтеріне төгілген заттар	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгілген затты сорғытып алыңыз 3. Сенсорлы басқару элементтері аймағын таза дымқыл губкамен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Аймақты қағаз сүлгімен толық құрғатып сүртіңіз. 5. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	• Пісіру панелі дыбыстық сигнал беріп, өздігінен өшуі мүмкін және сенсорлы басқару элементтері үстінде сұйықтық болған кезде жұмыс істемеуі мүмкін. Пісіру панелін қайта қосардан бұрын сенсорлы басқару аймағын құрғатып сүртіңіз.

Көмек және кеңестер

Мәселе	Ықтимал себептері	Не істеу керек
Пісіру панелін қосу мүмкін емес.	Қуат жоқ.	Пісіру панелі қуат көзіне қосылғанын және оның қосулы екенін тексеріңіз. Үйіңізде немесе аймағыңызда электр қуаты өшіп қалмағанын тексеріңіз. Барлығын тексеріп, мәселе шешілмесе, білікті техникті шақырыңыз.
Сенсорлы басқару элементтері жауап бермейді.	Басқару элементтері құлыптанған.	Басқару элементтерінің құлпын ашыңыз. Нұсқауларды «Керамика пісіру панелін пайдалану» бөлімінен қараңыз.
Сенсорлы басқару элементтерін басқару қиын.	Басқару элементтерінің үстінде аздаған су қабаты болуы мүмкін немесе басқару элементтерін саусағыңыздың ұшымен түрткен болуыңыз мүмкін.	Сенсорлы басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және басқару элементтерін саусағыңыздың топмақ жерімен түртіңіз.
Шыны сызылып жатыр.	Ыдыстың жиектері кедір-бұдырлы. Жарамсыз, абразив қырғыш немесе тазалау құралдары қолданылуда.	Түбі жалпақ және тегіс ыдыстарды пайдаланыңыз. «Дұрыс ыдысты таңдау» бөлімін қараңыз. «Күту және тазалау» бөлімін қараңыз.
Кейбір табалар сықырлаған немесе сыртылдаған дыбыстар шығарады.	Бұл ыдыстың құрылысына байланысты болуы мүмкін (эртүрлі металдардың қабаттары әртүрлі дірілдейді).	Бұл ыдыс үшін қалыпты жағдай және ақауды білдірмейді.
Индукциялық конфорка жоғары қызу режимінде пайдаланылған кезде аздап дыбыс шығарады.	Бұл индукциялық пісіру технологиясына байланысты.	Бұл – қалыпты жағдай, бірақ қызу параметрін төмендеткен кезде шу тынышталуы немесе толығымен жоғалуы керек.
Индукциялық конфоркадан шығатын желдеткіш шуы.	Индукциялық конфоркаға орнатылған салқындататын желдеткіш электрониканың қызып кетуіне жол бермеу үшін қосылды. Ол индукциялық конфорканы өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастыруы мүмкін.	Бұл қалыпты жағдай және ешқандай әрекет қажет емес. Желдеткіш жұмыс істеп тұрғанда индукциялық конфорканың қуатын қабырғадағы қосқыштан өшірменіз.
Табалар қызбайды, бірақ дисплейде көрінеді.	Индукциялық конфорка табаны анықтай алмайды, себебі ол индукциямен пісіруге жарамайды. Индукциялық конфорка табаны анықтай алмайды, себебі ол пісіру аймағы үшін тым кішкентай немесе оның ортасында дұрыс орналаспаған.	Индукциямен пісіруге жарамды ыдысты пайдаланыңыз. «Дұрыс ыдысты таңдау» бөлімін қараңыз. Табаны ортаға қойып, оның түбі пісіру аймағының өлшеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Индукциялық конфорка немесе пісіру аймағы күтпеген жерден өшіп қалды, дыбыс естіледі де, қате коды көрсетіледі (әдетте пісіру таймерінің дисплейіндегі бір немесе екі санмен кезектесіп отырады).	Техникалық ақау.	Қате әріптері мен сандарын жазып алыңыз, индукциялық конфорканың қуатын қабырғадағы қосқыштан өшіріңіз және білікті техникке хабарласыңыз.

Ақауларды көрсету және тексеру

Егер ауытқу пайда болса, индукциялық конфорка автоматты түрде қорғау күйіне еніп, сәйкес қорғау кодтарын көрсетеді:

Мәселе	Ықтимал себептері	Не істеу керек
E4/E5	Температура датчигі істен шыққан	Жеткізушіге хабарласыңыз.
E7/E8	IGBT температура датчигі істен шыққан.	Жеткізушіге хабарласыңыз.
E2/E3	Қуат беру кернеу қалыптан тыс	Қуат көзі қалыпты екенін тексеріңіз. Қуат көзі қалыпқа келгенде, қуатты қосыңыз.
E6/E9	Индукциялық конфорканың жылу шығаруы нашар	Индукциялық конфорка суығаннан кейін қайта іске қосыңыз.

Жоғарыда айтылғандар – жалпы ақаулар бойынша жорамал және тексеру әдістері. Индукциялық конфоркаға қауіп төнбеуі және зақым келмеуі үшін құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз.

Техникалық спецификация

Индукциялық конфорка	CI642CBB/1RU
Пісіру аймақтары	4 аймақ
Қуат беру кернеуі	220-240 В, 50/60 Гц
Орнатылған электр қуаты	7200 Вт
Өнім өлшемі Т×Е×Б (мм)	590×520×58
Орнатылатын жердің өлшемдері А×В (мм)	560×490

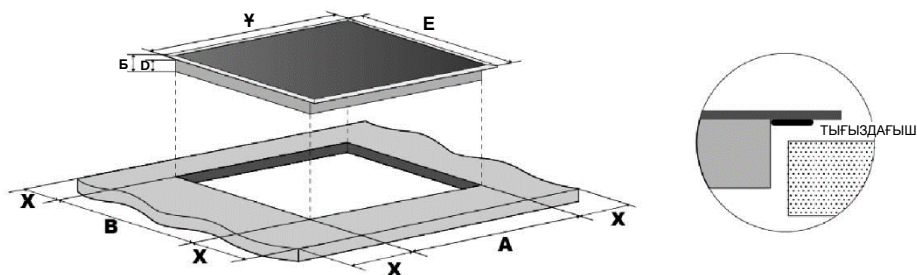
Салмағы мен өлшемдері шамамен берілген. Біз өнімдерімізді үнемі жақсартуға тырысатындықтан, техникалық сипаттамалар мен дизайнды алдын ала ескертусіз өзгертуіміз мүмкін.

Орнату

Орнату жабдыктарын таңдау

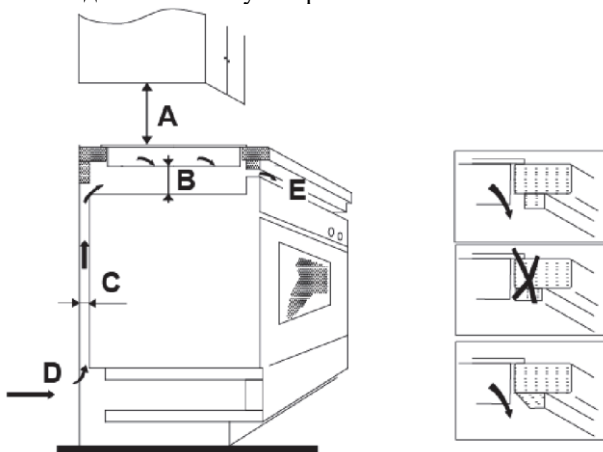
- Сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес жұмыс бетін ойыңыз.
- Орнату және пайдалану мақсатында тесіктің айналасында кемінде 50 мм бос орын қалуы керек.
- Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз. Ыстық плитаның жылу шығарудан болатын үлкен деформацияны болдырмау үшін ыстыққа төзімді жұмыс беті материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:

Абайлаңыз: Жұмыс бетінің материалында қаныққан сүрек немесе басқа окшаулағыш материал пайдаланылуы керек.



	Ү (мм)	Е (мм)	Б (мм)	Т (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
CI642CBB/1RU	590	520	58	54	560	490	50 шағын

Кез келген жағдайда конфорка жақсы желдетілуін және ауа кірісі мен шығысының бітеліп қалмауын қадағалаңыз. Конфорка жұмысқа жарамды күйде болуын қамтамасыз етіңіз. Төменде көрсетілгендей. Ескертпе: конфорка мен конфорканың үстіндегі шкаф арасындағы қауіпсіздік қашықтығы кемінде 760 мм болуы керек.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 шағын	20 шағын	Ауа кірісі	Ауа шығысы 5 мм

Конфороканы орнатудан бұрын, төмендегілерге көз жеткізіңіз

- Жұмыс беті шаршы және тегіс, құрылым элементтері кеңістік талаптарына келергі келтірмейді.
- Жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған.
- Егер конфорка пештің үстіне орнатылса, пештің ішінде салқындататын желдеткіш болады.
- Орнату барлық габарит талаптарына және қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай.
- Желілік қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін жарамды оқшаулайтын қосқыш тұрақты сымға енгізілген, жергілікті сым жүргізу ережелері мен нормаларына сәйкес орнатылып, орналастырылған.
- Оқшаулайтын қосқыш мақұлданған типті болуы керек және барлық полюстерде (немесе жергілікті сымдар ережелері талаптардың бұл өзгеруіне мүмкіндік берсе, барлық белсенді [фазалық] өткізгіштерде) контактілердің бөлетін 3 мм ауа саңылауын қамтамасыз етуі керек.
- Оқшаулайтын қосқыш конфорка орнатылған жағдайда тұтынушының қолы оңай жететін жерде болады
- Орнатуға қатысты күмәніңіз болса, жергілікті құрылыс органдарымен кеңесіп, жергілікті билік қаулыларын қараңыз
- Конфороканы қоршап тұрған қабырға беттері үшін ыстыққа төзімді және оңай тазаланатын әрлеуді (керамика тақташалар сияқты) пайдаланасыз.

Конфороканы орнатқан кезде, төмендегілерге көз жеткізіңіз

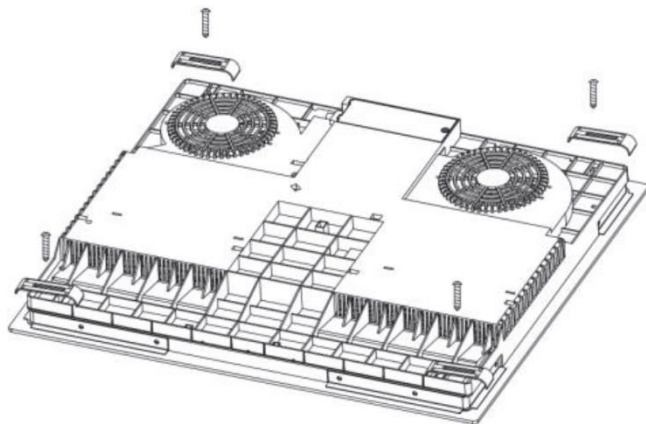
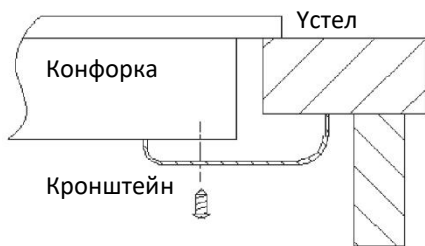
- Қуат беру кабеліне шкаф есіктері немесе жәшіктер арқылы қол жетпейді.
- Шкафтың сыртынан конфороканың түбіне жеткілікті ауа барады.
- Конфорка тартпаның немесе шкаф кеңістігінің үстіне орнатылса, конфороканың түбінің астында термиялық қорғаныш тосқауыл орнатылады.
- Оқшаулайтын қосқышқа тұтынушы оңай қол жеткізе алады.

Бекіту кронштейндерін орналастырмас бұрын

Құрылымын тұрақты, тегіс бетке қою керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Конфорокадан шығып тұрған басқару элементтеріне күш қолданбаңыз.

Бекіту кронштейндерінің орналасуы

- Құрылымын тұрақты, тегіс бетке қою керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Конфорокадан шығып тұрған басқару элементтеріне күш қолданбаңыз.
- Орнатқаннан кейін, конфороканың астыңғы жағындағы (суретті қараңыз) төрт кронштейнді бұрап конфороканы жұмыс бетіне бекітіңіз.
- Кронштейн орнын әртүрлі жұмыс бетінің қалыңдығына сай етіп реттеңіз.

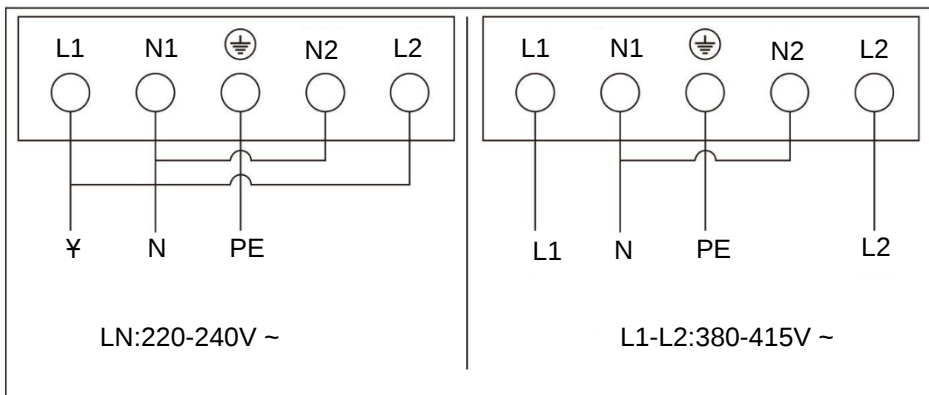


Ескертулер

- Конфорканы білікті қызметкерлер немесе техниктер орнатуы керек. Біздің кәсіби мамандарымыз қызметіңізге дайын. Жұмысты ешқашан өз бетіңізше орындамаңыз.
- Конфорканы салқындатқыш жабдықтарға, ыдыс жуғыштарға және айналмалы кептіргіштерге орнатуға болмайды.
- Конфорканың сенімділігін арттыру үшін жақсырақ жылу шығарылуын қамтамасыз ететіндей етіп орнатылуы керек.
- Жұмыс бетінің үстіндегі қабырға мен индукциялық қыздыру аймағы ыстыққа төзімді болуы керек.
- Қандай да бір зақым келмеу үшін көп қатпарлы қабат пен желім ыстыққа төзімді болуы керек.
- Бұмен тазалағышты қолдануға болмайды.
- Бұл керамиканы тек жүйе кедергісі 0,427 Омнан аспайтын қуат көзіне қосуға болады. Қажет болған жағдайда жүйе кедергісі туралы ақпарат алу үшін жабдықтаушы органмен кеңесіңіз.

Конфорканы ток көзіне қосу

Қуат көзі тиісті стандартқа сәйкес немесе бір полюсті автоматты ажыратқышпен қосылуы керек. Жалғау әдісі төменде көрсетілген.



- Егер кабель зақымданса немесе оны ауыстыру қажет болса, оқыс оқиғалар болмауы үшін ондай жұмыстарды сатылымнан кейін қызмет көрсетуші техник тиісті құралдардың көмегімен орындауы керек.
- Егер жабдық тікелей ток көзіне қосылса, контактілердің арасында кем дегенде 3 мм аралықпен көп полюсті тізбек ажыратқышы орнатылуы керек.
- Орнатушы дұрыс электр байланысы орнатылуын және ол қауіпсіздік ережелеріне сай болуын қамтамасыз етуі керек.
- Кабель иілмеуі немесе қысылмауы керек.
- Кабель жүйелі түрде тексерілуі және оны тек тиісті біліктілігі бар адам ауыстыруы керек.

	Бұл жабдық Электр және электрондық жабдық қалдықтары (WEEE) жөніндегі 2012/19/EU Еуропа директивасына сәйкес жапсырмамен белгіленген. Осы жабдықтың қоқысқа дұрыс тасталуын қамтамасыз ету арқылы қоршаған ортаға және адам денсаулығына келуі мүмкін зиянды болдырмауға көмектесесіз, ал қоқысқа дұрыс тасталмаған жағдайда ол зиян келтіруі мүмкін. Бұйымдағы таңба оны кәдімгі тұрмыстық қалдық ретінде өндеуге болмайтынын білдіреді. Оны электр және электрондық тауарларды қайта өңдейтін жинау пунктіне апарып тапсыру керек. Бұл жабдықты арнайы жолмен қоқысқа тастау қажет. Осы өнімді өндеуге, қалпына келтіруге және қайта өндеуге қатысты қосымша ақпарат алу үшін жергілікті кеңеске, тұрмыстық қалдықты тастау қызметіне немесе бұйым сатып алынған дүкенге хабарласыңыз. Осы өнімді өндеуге, қалпына келтіруге және қайта өндеуге қатысты толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті қала кеңсесіне, тұрмыстық қалдықтарды тастау қызметіне немесе бұйым сатып алынған дүкенге хабарласыңыз.
--	--

ҚОҚЫСҚА ТАСТАУ:
 Бұл құрылғыны
 сұрыпталмаған қала
 қоқысына тастамаңыз.
 Мұндай қоқысты
 арнайы жинау орнына
 өткізу керек.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

**ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА
ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ СЛЕДУЮЩИЕ
ИНСТРУКЦИИ.**

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением каких-либо работ или техобслуживания отключайте прибор от сети электропитания.
- Подключение к хорошей системе заземления является важным и обязательным.
- Средства для отключения должны быть встроены в стационарную проводку в соответствии с правилами электромонтажа.
- Изменения в бытовую электропроводку должен производить только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Будьте осторожны – края панели острые.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции, прежде чем приступать к установке или пользоваться этим устройством.
- Запрещается в любое время класть на это устройство воспламеняющиеся материалы или продукты.
- Предоставьте данную информацию лицу, ответственному за монтаж устройства, так как это может снизить расходы на монтаж.

- Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен в соответствии с этими инструкциями по монтажу.
- Надлежащую установку и заземление этого прибора должен производить только квалифицированный специалист.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, в которой установлен изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитное ограждение для варочной поверхности, разработанное производителем кухонного прибора или указанное производителем прибора в инструкциях по эксплуатации как подходящее, либо защитное ограждение для варочной поверхности, встроенное в прибор. Использование ненадлежащих защитных ограждений может стать причиной несчастных случаев.
- Неправильный монтаж устройства может привести к аннулированию всех гарантийных обязательств или претензий.
- Подробнее об установке см. в разделе <Установка>.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. В случае повреждения или трещины в поверхности варочной панели немедленно отключите прибор от сети питания (настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед чисткой или техническим обслуживанием выключайте варочную панель настенным выключателем.

- Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- В процессе эксплуатации доступные части этого прибора будут нагреваться в достаточной степени, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте контакта вашего тела, одежды или каких-либо других предметов, кроме подходящей посуды, с керамическим стеклом до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на поверхность варочной панели, так как они могут нагреваться.
- Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюли не нависают над другими зонами приготовления, которые включены. Ручки должны быть недосягаемы для детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариваниям.

Опасность порезов

- При втягивании защитной крышки открывается острое лезвие скребка для варочной панели. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Неосторожность может привести к травмам или порезам.

Важные указания по технике безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Вследствие переливания кипящей жидкости через край образовывается дым и разбрызгивается жир, который может воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве столешницы либо поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте зоны приготовления и саму варочную панель в соответствии с описанием в данном руководстве (например, с помощью сенсорных элементов управления). Не полагайтесь на то, что функция обнаружения посуды отключит зоны приготовления, когда вы снимете ее.
- Не позволяйте детям играть с электроприбором либо сидеть, стоять на нем или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне использования прибора.
- Детям или лицам с ограниченными возможностями, которые ограничивают их способность использовать прибор, нужно ответственное и компетентное лицо, которое обучило бы их его эксплуатации. Инструктор должен убедиться, что такие лица могут пользоваться прибором безопасно для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какую-либо часть прибора, если это не рекомендовано в руководстве.

Все остальное обслуживание должен выполнять квалифицированный специалист.

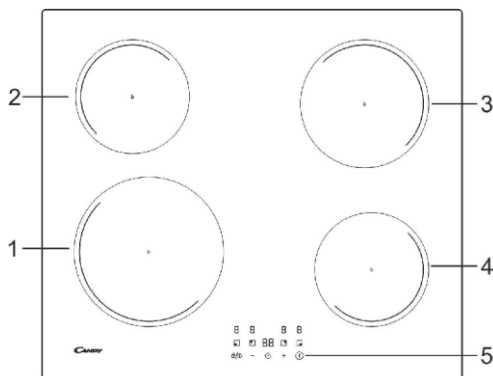
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не бросайте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не становитесь на варочную панель.
- Не используйте посуду с зазубренными краями и не перетаскивайте посуду по стеклянной поверхности, поскольку вы можете ее поцарапать.
- Не используйте металлические мочалки или любые другие жесткие абразивные чистящие средства для чистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать керамическое стекло.
- При повреждении кабеля питания во избежание возможной опасности его замену должен осуществлять производитель, его сервисный представитель или лица с подобной квалификацией.
- Это устройство предназначено только для использования в домашних условиях! Гарантия производителя не распространяется на какое бы то ни было коммерческое использование!
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Прибор и доступные части во время использования нагреваются. Не допускайте к ним детей.
- Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов.
- Детей в возрасте до 8 лет нельзя допускать к электроприбору, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными и умственными

способностями, недостаточным опытом и знаниями, только при условии, что они находятся под надлежащим надзором или проинструктированы о порядке безопасного пользования устройством и осознают связанные с этим опасности.

- Не разрешайте детям играть с устройством. Детям запрещается выполнять чистку и пользовательское обслуживание электроприбора без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Приготовление на варочной панели без присмотра пищи с жиром или маслом может быть опасным и привести к пожару. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ не пытайтесь гасить огонь водой. Отключите устройство, затем накройте огонь, например, крышкой или пожарным покрывалом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: не храните чего бы то ни было на варочных поверхностях.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите прибор, чтобы избежать опасности поражения электрическим током. Под поверхностью варочной панели из стеклокерамики или аналогичного материала находятся токоведущие части.
- Не используйте пароочиститель.
- Электроприбор не предназначен для эксплуатации с управлением внешним таймером или отдельным дистанционным управлением.
- **ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления должен проходить под контролем. При кратковременном процессе приготовления контроль необходимо осуществлять постоянно.
- Шнур питания недоступен после установки.

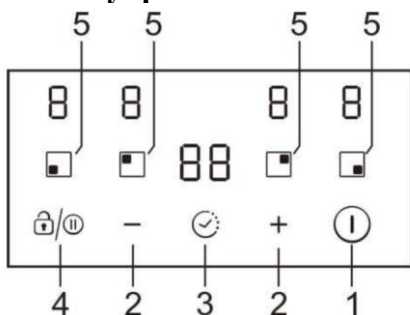
Обзор изделия

Вид сверху



1. Зона 2300 Вт, усиленный нагрев до 3000 Вт
2. Зона 1200 Вт, усиленный нагрев до 1500 Вт
3. Зона 1800 Вт, усиленный нагрев до 2100 Вт
4. Зона 1200 Вт, усиленный нагрев до 1500 Вт
5. Панель управления

Панель управления



1. Управление ВКЛ./ВЫКЛ.
2. Кнопка регулировки мощности/таймера
3. Управление таймером
4. Управление паузой/блокировкой кнопок
5. Управление выбором зоны нагрева

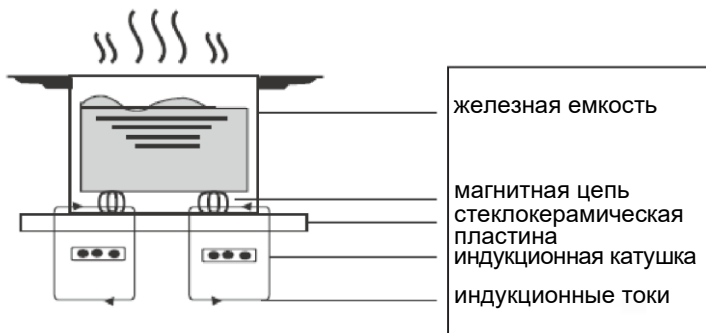
Информация об изделии

Керамическая/индукционная варочная панель может удовлетворить различные потребности при приготовлении блюд благодаря нагреву с помощью провода высокого сопротивления, микрокомпьютеризированному управлению и возможности выбора мощности нагрева, что является оптимальным вариантом для современных семей.

При разработке варочной панели основное внимание уделялось потребителю и индивидуальному дизайну. Варочная панель безопасна и имеет надежные рабочие характеристики, что сделает вашу жизнь комфортной и позволит в полной мере наслаждаться удовольствием от жизни.

Несколько слов об индукционном приготовлении пищи

Индукционное приготовление пищи – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Принцип работы заключается в том, что электромагнитные колебания генерируют тепло непосредственно в емкости, а не косвенно через нагрев стеклянной поверхности. Стекло нагревается только потому, что посуда в итоге нагревает его.

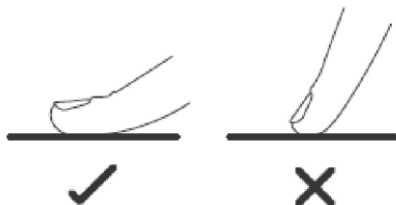


Перед эксплуатацией новой индукционной варочной панели

- Прочтите это руководство, уделив особое внимание разделу «Предупреждения по технике безопасности».
- Удалите все защитные пленки, которые могут оставаться на индукционной варочной панели.

Использование сенсорных элементов управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать какое-либо давление.
- Используйте подушечку пальца, а не кончик.
- При каждой регистрации касания будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и не закрыты какими-либо предметами (например, посудой или тканью). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу органов управления.



Выбор правильной посуды



- Используйте только посуду с основанием, подходящим для индукционного приготовления. Ищите знак индукции на упаковке или на дне емкости.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Поместите магнит ближе к основанию емкости. Если он притягивается, посуда подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 - Налейте немного воды в емкость, которую вы хотите проверить.
 - Выполните действия, описанные в разделе «Начать приготовление».
 - Если на дисплее не мигает индикатор, а вода нагревается, емкость подходит.
- Не подходит посуда из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глиняная посуда.

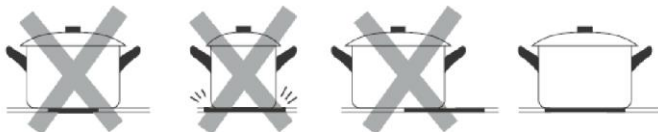


Размер горелки (мм)	Минимальный размер посуды (диаметр /мм)
160	120
180	140
210	160

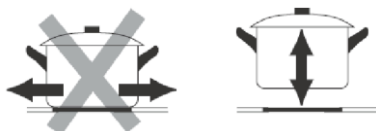
Не используйте посуду с зазубренными краями или изогнутым основанием.



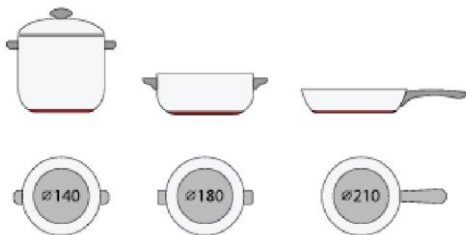
Убедитесь, что основание посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона нагрева. Всегда ставьте посуду по центру зоны нагрева.



Всегда поднимайте посуду с керамической плиты – не тяните, поскольку она может поцарапать стекло.



- Используйте емкости, диаметр ферромагнитной области (основания посуды) которых находится в диапазоне размеров, указанных в таблице ниже. (Таблица 1)
 - Если вы используете емкости меньшего размера, это может повлиять на производительность
 - Если вы используете емкость с диаметром меньшим, чем тот, который указан в таблице выше, посуда может быть не обнаружена
 В соответствии с размером зоны вы можете использовать емкости разного диаметра, как показано на рисунке ниже:



- Если ферромагнитная часть лишь частично покрывает основание емкости, нагревается только ферромагнитная область, остальная часть основания может не нагреться до температуры, достаточной для приготовления пищи.



- Если ферромагнитная область неоднородна и содержит другие материалы, такие как алюминий, это может повлиять на нагрев и обнаружение емкости.

Если основание посуды аналогично изображению ниже, то емкость невозможно обнаружить.



Эксплуатация индукционной варочной панели

Чтобы начать приготовление

- После включения питания один раз подается звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, что указывает на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

- Коснитесь переключателя ВКЛ/ВЫКЛ ①.

Все индикаторы показывают «-»

- Поставьте подходящую посуду на зону нагрева, которую хотите использовать.

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

- Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и рядом с кнопкой замигает индикатор

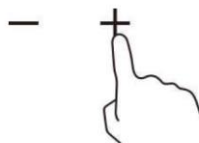
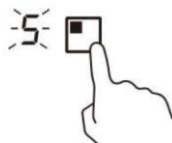
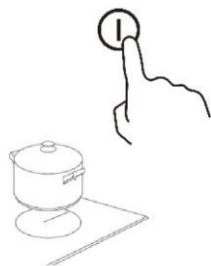
- Выберите настройку нагрева, коснувшись элемента управления «-» или «+».

- Если вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет начать заново с шага 1.
- Вы можете изменить настройку нагрева в любое время во время приготовления.

По завершении готовки

- Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую хотите отключить

- Выключите зону приготовления, прокрутив вниз до «0».



Убедитесь, что на дисплее отображается «0».

3. Выключите всю варочную панель, коснувшись элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ.



4. Остерегайтесь горячих поверхностей

На дисплее отобразится «Н», и это означает, что зона приготовления слишком горячая для прикосновения. Этот символ исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Вы можете воспользоваться остаточным теплом зоны нагрева в качестве энергосберегающей функции, если вам нужно будет нагреть другую посуду, пока плита еще горячая.



Использование системы управления электропитанием

Можно установить максимальный уровень поглощения мощности для индукционной варочной панели, выбирая различные диапазоны мощности. Индукционные варочные панели способны автоматически ограничивать свою мощность, чтобы работать на меньшей мощности во избежание риска перегрузки.

Для входа в функцию управления электропитанием

1. Включите варочную панель, затем одновременно нажмите «+»(таймер) и блокировку кнопок. Индикатор времени покажет «P5», что означает уровень мощности 5. Режим по умолчанию - 7,2 кВт.



Для перехода на другой уровень

Нажмите +/- на таймере. Имеется 5 уровней мощности, от «P1» до «P5».

Индикатор таймера покажет один из них.

«P1»: максимальная мощность 2,5 кВт.

«P2»: максимальная мощность 3,5 кВт.

«P3»: максимальная мощность составляет 4,5 кВт.

«P4»: максимальная мощность составляет 5,5 кВт.

«P5»: максимальная мощность 7,2 кВт.



Подтверждение и выход из функции управления электропитанием

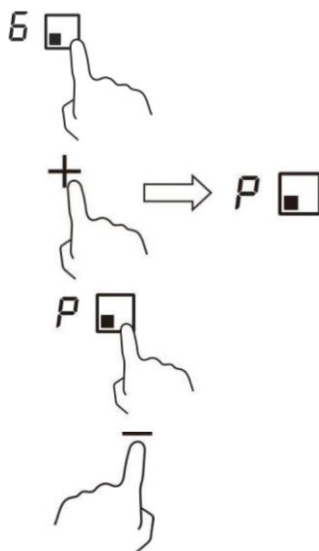
Одновременно нажмите «+»(таймер) и блокировку кнопок для подтверждения, после чего варочная панель будет выключена.



Использование функции Boost (Усиленный нагрев)

Активировать функцию Boost (Усиленный нагрев)

1. Выберите зону с функцией Boost (передняя левая зона).
2. Нажимайте на кнопку «плюс» **+** до тех пор, пока индикация уровня мощности не покажет «Р».



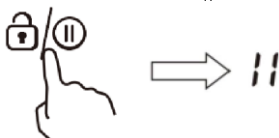
Отменить функцию Boost (Усиленный нагрев)

3. Выберите зону с функцией Boost (передняя левая зона).
4. Нажмите кнопку «минус» **-**, чтобы отменить функцию Boost, и выберите уровень, который вы хотите установить.

• Функция Boost (Усиленный нагрев) может длиться только 5 минут, после чего зона автоматически перейдет на уровень 9.

Использование функции «Пауза»

1. Нажмите кнопку «Пауза»,  и зоны нагрева будут отключены. Все индикаторы зоны показывают «||»



2. Еще раз нажмите кнопку «Пауза» , и все зоны нагрева вернутся к первоначальной настройке.
- Функция доступна, когда работает одна или несколько зон нагрева.
 - Если вы не отмените режим остановки работы в течение 30 минут, индукционная варочная панель автоматически отключится.

Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зон нагрева детьми).
- Когда элементы управления заблокированы, все элементы управления, кроме элемента управления ВКЛ./ВЫКЛ., отключены.

Чтобы заблокировать элементы управления

Нажмите блокировку кнопок на  2 секунды. Индикатор таймера покажет «Lo».

Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки кнопок  2 секунды.
3. Теперь вы можете начать пользоваться варочной панелью.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления отключены, за исключением ВКЛ./ВЫКЛ., и вы всегда сможете выключить варочную панель с помощью ВКЛ./ВЫКЛ. В аварийной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель во время следующей операции.

Предупреждение о наличии остаточного тепла

Если варочная панель проработала какое-то время, то в ней останется некоторое количество тепла. Буква «Н» предупреждает, чтобы вы держались на расстоянии.



Автоматическое отключение

Функция, обеспечивающая безопасную эксплуатацию варочной панели, предусматривает автоматическое отключение. Это происходит каждый раз, когда вы забываете выключить зону приготовления. Время отключения по умолчанию показано в таблице ниже:

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

Использование таймера

Вы можете использовать таймер двумя различными способами:

- Вы можете использовать его как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит ни одну зону приготовления, когда истечет установленное время.
- Вы можете использовать его как таймер отключения, чтобы выключить одну или несколько зон приготовления по истечении времени.
- Вы можете установить таймер на время до 99 минут.

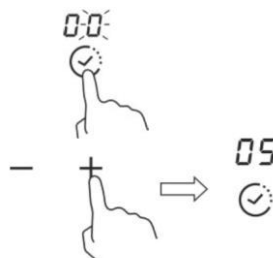
Использование таймера в качестве таймера обратного отсчета

1. Убедитесь, что варочная панель включена. И кнопка выбора зоны не активирована (индикация зоны «-» не мигает).

Примечание: вы можете установить обратный отсчет до или после завершения настройки мощности зоны приготовления.

2. Нажмите клавишу таймера. На дисплее таймера отобразится «00», а «0» начнет мигать.

3. Установите время от 1 до 99 минут, коснувшись элемента управления «-» или «+» таймера (например, 5)



4. Однократное нажатие кнопки «+» увеличивает время на одну минуту, а однократное нажатие кнопки «-» уменьшает время на одну минуту. Когда установленное время превысит 99 минут, произойдет автоматический возврат к отметке «00», а при одновременном нажатии кнопок «+» и «-» на индикаторе отобразится «00».
5. Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время.
6. Зуммер будет подавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера отобразит значение «- -», когда истечет установленное время.

Отмена таймера

Снова установив время, удерживайте кнопку «Таймер» в течение 5 секунд. Это отменит таймер, а индикатор вернется к «00».

Использование таймера для выключения одной или нескольких зон приготовления

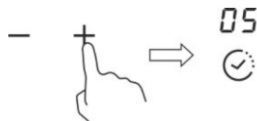
1. Коснитесь элемента управления выбора зоны нагрева, для которой хотите установить таймер.



- Нажмите кнопку управления таймером.
На дисплее таймера отобразится «00»,
а «0» начнет мигать.



- Установите время от 1 до 99 минут, коснувшись элемента управления «-» или «+» таймера (например, 5)



- Однократное нажатие кнопки «+» увеличивает время на одну минуту, а однократное нажатие кнопки «-» уменьшает время на одну минуту. Когда установленное время превысит 99 минут, произойдет автоматический возврат к отметке «00», а при одновременном нажатии кнопок «+» и «-» на индикаторе отобразится «00».

- Когда время будет задано, таймер начнет обратный отсчет немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время.
ПРИМЕЧАНИЕ. В правом нижнем углу индикации уровня мощности отобразится красная точка, указывающая, что выбрана эта зона.

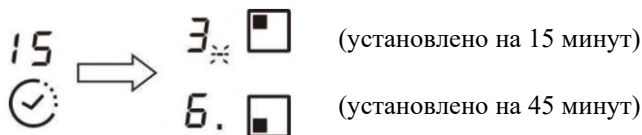


- По истечении времени таймера соответствующая зона приготовления будет автоматически выключена.

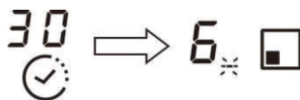
Примечание: Другие зоны приготовления будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Если таймер установлен более чем на одной зоне:

- При установке таймера для нескольких зон приготовления отображаются красные точки соответствующих зон. На дисплее таймера отображается мин. таймер. Точка соответствующей зоны мигает.



- Как только таймер обратного отсчета истечет, соответствующая зона отключится. Затем он покажет новый мин. таймер, и точка соответствующей зоны начнет мигать.



Примечание: Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, и на индикаторе таймера отобразится соответствующий таймер.

Рекомендации по приготовлению пищи

Будьте осторожны при жарке, поскольку масло и жир очень быстро нагреваются, особенно при использовании режима Boost (Усиленный нагрев). При чрезвычайно высоких температурах масло и жир самопроизвольно воспламеняются, что создает серьезную опасность возгорания.

Советы по приготовлению

- Когда еда дойдет до кипения, установите меньшую мощность.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить с высоким значением настройки и уменьшите значение, когда пища нагреется.

Приготовление риса (тушение)

- Тушение происходит ниже точки кипения, при температуре около 85°C, когда пузырьки лишь изредка поднимаются на поверхность жидкости. В этом секрет вкусных супов и нежных тушеных блюд, поскольку вкус раскрывается без слишком интенсивного режима приготовления продуктов. Соусы на основе яиц и муки также следует готовить ниже температуры кипения.
- Для некоторых рецептов, включая приготовление риса методом абсорбции, могут потребоваться установки выше, чем минимальный режим, чтобы обеспечить правильное приготовление блюда за рекомендованное время.

Обжаривание стейка

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут, прежде чем приступать к готовке.
2. Нагрейте тяжелую сковороду.
3. Смажьте растительным маслом обе стороны стейка. Сбрызните горячую сковороду небольшим количеством растительного масла, а затем опустите туда мясо.
4. Во время приготовления стейк переворачивайте только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и того, как вы хотите его приготовить. Время может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы определить степень его готовности: чем тверже он на ощупь, тем более «хорошо прожаренным» он будет.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он настоялся и стал нежным перед подачей на стол.

Для жарки с перемешиванием

1. Выберите совместимую с керамикой плоскую сковороду wok или большую сковороду.
2. Приготовьте все ингредиенты и оборудование. Жарка с перемешиванием должна быть быстрой. При приготовлении пищи в больших количествах, разделите пищу на несколько меньших партий.
3. Подогрейте сковороду в течение небольшого времени и добавьте две столовые ложки растительного масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его и оставьте в тепле.
5. Обжарьте овощи, помешивая. Когда они станут горячими, но при этом хрустящими, настройте для зоны приготовления более низкую температуру, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они прогрелись.
7. Подавайте немедленно.

Настройки нагрева

Настройка нагрева	Применение
1 - 2	• деликатный подогрев для небольших объемов пищи • растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро начинают подгорать • слабое кипение • медленный нагрев
3 - 4	• подогрев • быстрое кипение • приготовление риса
5 - 6	• блинчики
7 - 8	• пассерование • приготовление пасты
9	• жарка с перемешиванием • обжарка • доведение супа до кипения • кипячение воды

Чистка и уход

Что?	Как?	Важно!
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или проливы несладких продуктов на стекле)	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Смойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Включите электропитание варочной панели.	• Когда питание варочной панели выключено, индикация «горячей поверхности» не будет отображаться, но зона нагрева все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Металлические мочалки, некоторые нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли вам конкретная мочалка или чистящее средство. • Обязательно удаляйте остатки чистящего средства на варочной поверхности: на стекле могут остаться пятна.
Переливы, расплавы и разливы сладких продуктов на стекле	Немедленно удалите их с помощью лопатки, шпателя или скребка с бритвенным лезвием, подходящих для керамических стеклянных варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон нагрева: 1. Выключите питание варочной панели на настенном выключателе. 2. Держите лезвие или инструмент под углом 30° и соскребите загрязнение или разлив в прохладное место на варочной панели. 3. Удалите загрязнение или пролив тканью или бумажным полотенцем. 4. Выполните шаги со 2 по 4 для «Повседневного загрязнения стекла» выше.	• Как можно скорее удалите пятна, оставшиеся от расплавов и сладких продуктов или проливов. Если дать им остыть на стекле, то их может быть трудно удалить в последствии, а может даже это приведет к неисправимому повреждению поверхности стекла. • Опасность порезов: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка остается острым как бритва. Используйте с особой осторожностью и всегда храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Переливы на сенсорные элементы управления	1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Соберите разлив впитывающим материалом 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Протрите область досуха бумажным полотенцем. 5. Включите электропитание варочной панели.	• Варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели убедитесь, что вы вытерли насухо область сенсорного управления.

Советы и подсказки

Проблема	Возможные причины	Что делать
Невозможно включить варочную панель.	Нет электропитания.	Убедитесь, что варочная панель подключена к источнику электропитания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте сенсорное управление. Инструкции см. в разделе «Эксплуатации керамической варочной панели».
Сложно управлять сенсорными элементами управления.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или вы можете использовать кончик пальца при прикосновении к элементам управления.	Убедитесь, что зона сенсорного управления сухая, и касайтесь элементов управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Посуда с неровными краями. Используются непригодные абразивные чистящие средства или губка.	Используйте посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. «Выбор правильной посуды». См. «Чистка и уход».
Некоторая посуда может издавать треск или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды и не указывает на неисправность.
Индукционная варочная панель издает негромкий гул при работе в режиме сильного нагрева.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но шум должен ослабевать или полностью исчезать при уменьшении нагрева.
Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.	Вентилятор охлаждения, встроенный в вашу индукционную варочную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электронных компонентов. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключили индукционную варочную панель.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается и отображается на дисплее.	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, поскольку она не подходит для индукционного приготовления пищи. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она слишком мала для зоны приготовления пищи или поставлена не по центру.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления пищи. См. раздел «Выбор правильной посуды». Поставьте посуду в центр и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная варочная панель или зона приготовления неожиданно выключились, на дисплее отображается звуковой сигнал и код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибок, выключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Отображение и проверка неисправностей

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

Проблема	Возможные причины	Что делать
E4/E5	Неисправность датчика температуры	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E7/E8	Неисправность температурного датчика IGBT.	Пожалуйста, свяжитесь с поставщиком.
E2/E3	Отклонения от нормы напряжения питания	Пожалуйста, проверьте, в норме ли электропитание. Включение питания после подачи питания в норму.
E6/E9	Неправильное тепловое излучение индукционной варочной панели	Пожалуйста, перезапустите после того, как индукционная варочная панель остынет.

Выше приведены примеры и осмотр распространенных неисправностей. Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать каких-либо опасностей и повреждений индукционной варочной панели.

Технические характеристики

Индукционная варочная панель	CI642CBB/1RU
Зоны нагрева	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	7200 Вт
Размер изделия ДхШхВ (мм)	590×520×58
Размеры для встраивания АхВ (мм)	560×490

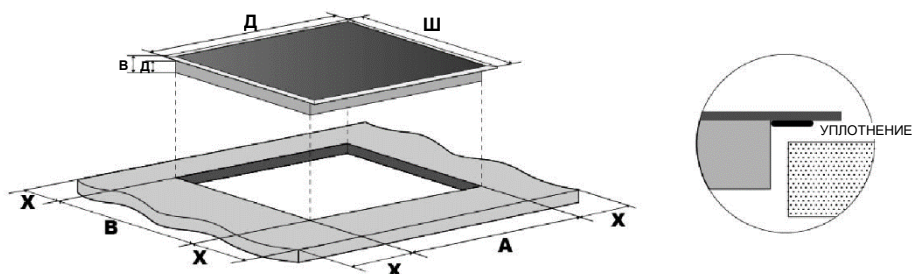
Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно стремимся улучшать нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и конструкции без предварительного уведомления.

Установка

Выбор монтажного оборудования

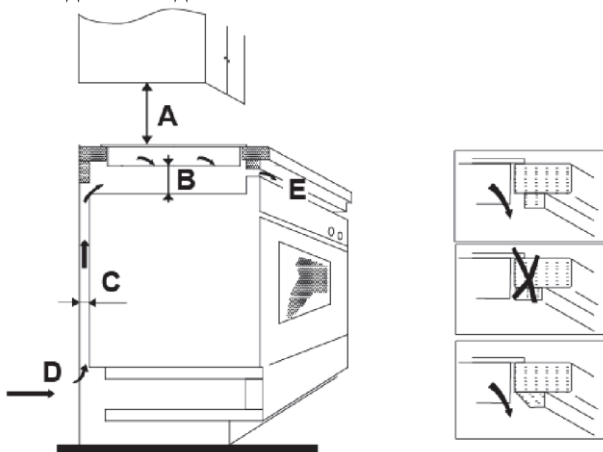
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с размерами, указанными на чертеже.
 - Для целей монтажа и эксплуатации вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 50 мм.
 - Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм.
- Выберите термостойкий материал для столешницы, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от варочной панели.
- Как показано ниже:

Предупреждение: В качестве материала рабочей поверхности необходимо использовать пропитанное дерево или другой изоляционный материал.



	Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Д (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
CI642CBB/1RU	590	520	58	54	560	490	50 минимум

В обязательном порядке убедитесь, что варочная панель хорошо вентилируется, а выпуск и выпуск воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная поверхность находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже Примечание: Безопасное расстояние между плитой и шкафчиком над плитой должно составлять не менее 760 мм.



А (мм)	В (мм)	С (мм)	Д	Е
760	50 минимум	20 минимум	Забор воздуха	Выпуск воздуха 5 мм

Перед монтажом варочной панели убедитесь, что

- столешница прямоугольная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают выполнению требований к свободному пространству.
- столешница выполнена из жаропрочного материала.
- если варочная панель установлена над духовкой, то в духовке имеется встроенный охлаждающий вентилятор.
- монтаж будет соответствовать всем требованиям к допускам и применимым стандартам и нормам.
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сети электропитания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами по электропроводке.
- Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушным зазором в 3 мм на всех полюсах (или во всех активных (фазных) проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований).
- изолирующий выключатель будет легко доступен для пользователя после монтажа варочной панели
- в случае сомнений относительно монтажа вы проконсультируетесь с местной службой технического надзора за строительством и нормативными актами
- вы используете термостойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих варочную панель.

После монтажа варочной панели убедитесь, что

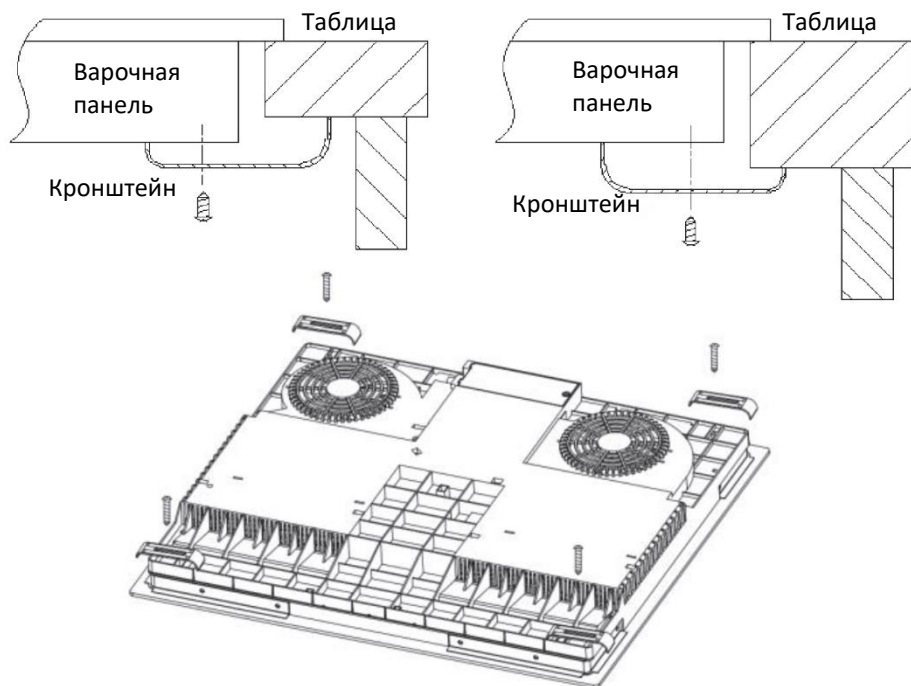
- Кабель питания не доступен через дверцы шкафа или выдвижные ящики.
- Имеется достаточный поток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной панели.
- Если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается под основанием варочной панели.
- Изолирующий выключатель легко доступен для пользователя.

Перед монтажом крепежных кронштейнов

Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Монтаж крепежных кронштейнов

- Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте усилие к элементам управления, выступающим из варочной панели.
- После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив четыре кронштейна в нижней части варочной панели (см. рисунок).
- Отрегулируйте положение кронштейна в зависимости от толщины рабочей поверхности.

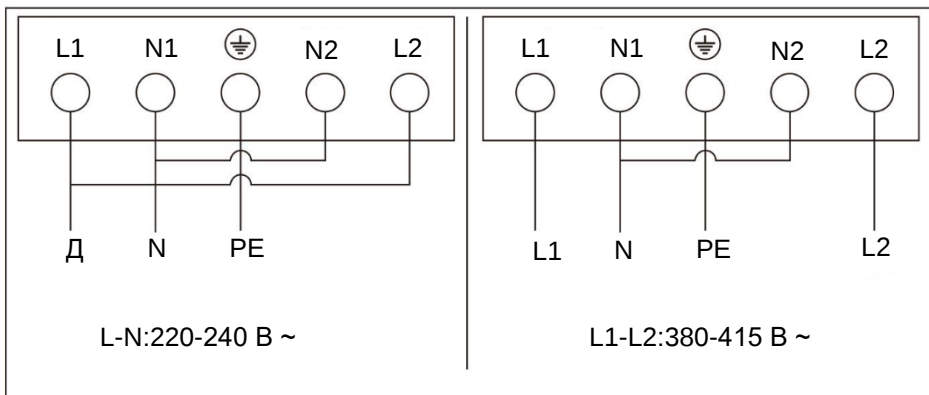


Предупреждения

- Монтаж варочной панели должны производить технические специалисты или квалифицированный персонал. У нас есть профессионалы, которые помогут вам. Ни в коем случае не выполняйте монтаж самостоятельно.
- Варочную панель запрещено устанавливать на холодильном оборудовании, посудомоечных машинах и роторных сушилках.
- Варочную панель следует установить таким образом, чтобы обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
- Стена и зона индуцированного нагрева над столешницей должны выдерживать тепло.
- Во избежание повреждений сэндвич-слой и клей должны быть термостойкими.
- Не используйте пароочиститель.
- Эту керамическую панель можно подключать только к источнику питания с сопротивлением системы не более 0,427 Ом. При необходимости обратитесь за консультацией в энергопоставляющую компанию для получения информации о сопротивлении системы.

Подключение варочной панели к электросети

Электропитание должно быть подключено согласно соответствующему стандарту или через однополюсный автоматический выключатель. Способ подключения показан ниже.



- Если кабель поврежден или нуждается в замене, его замену должен выполнить специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Монтажник должен убедиться, что было выполнено правильное электрическое подключение и что оно соответствует правилам техники безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжат.
- Регулярную проверку и замену кабеля может производить только квалифицированный специалист.



УТИЛИЗАЦИЯ:
Не утилизируйте этот продукт как несортированные бытовые отходы. Такие отходы необходимо собирать отдельно для специальной обработки.

Данный прибор маркирован в соответствии с Директивой Европейского парламента и Совета Европейского Союза 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного прибора, вы поможете предотвратить возможный ущерб окружающей среде и здоровью людей, который возможен при неправильной утилизации.

Этот символ на изделии указывает на то, что с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Его следует отнести в пункт сбора для утилизации электрических и электронных товаров. Этот прибор требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации относительно обработки, утилизации и переработки данного изделия обратитесь в местный совет, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.

Для получения более подробных сведений об обработке, утилизации и переработке данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором приобретено изделие.

Сертификат соответствия



Это изделие соответствует техническим регламентам

Таможенного Союза:

- ТР ТС 004/2011 «О соответствии низковольтного оборудования»
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Изделие сертифицировано в органе по сертификации продукции и услуг «РОСТЕСТ-МОСКВА», г. Москва.

Получить копию сертификата соответствия Вы можете в магазине, где приобретался товар или написав запрос на электронную почту candymow@candy.ru

QR CODE