



**ВСТРАИВАЕМАЯ
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

**РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ
И ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**КІРІКТІРІЛГЕН ШЫНЫ
КЕРАМИКАЛЫҚ ПЛИТА
ОРНАТУ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ
ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ**

HHY-Y64FFVB1

Перед началом работы с новой варочной панелью внимательно прочитайте инструкцию.

Жаңа плитаны қолданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз

МОНТАЖ ИЗДЕЛИЯ ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ В СООТВЕТСТВИИ С ПРЕДОСТАВЛЕННЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.

ӨНІМДІ ОРНАТУ БІЛІКТІ ТЕХНИКАЛЫҚ МАМАНМЕН, ҰСЫНЫЛҒАН НҰСҚАУЛЫҚТАРДЫ САҚТАЙ ОТЫРЫЛЫП ҚАНА ЖҮЗЕГЕ АСЫРЫЛА АЛАДЫ

Меры безопасности

Для нас крайне важна безопасность наших клиентов. Прочтите приведенную здесь информацию перед началом эксплуатации варочной панели.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением любого ремонта или технического обслуживания отключите прибор от сети электропитания.
- Важным и обязательным условием эксплуатации является подключение к качественной системе заземления.
- Изменения в систему заземления в жилом доме может вносить только квалифицированный специалист по электрооборудованию.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность получения порезов

- Будьте осторожны – Панели имеют острые углы.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к получению травм или порезов.

Важные меры безопасности

- Тщательно прочтите приведенные здесь указания перед установкой или эксплуатацией данного прибора.
- Запрещается помещать на прибор горючие материалы или изделия.
- Необходимо довести данную информацию до сведения лиц, ответственных за установку прибора, поскольку это может снизить затраты на установку.
- Во избежание возникновения опасных ситуаций при установке данного прибора необходимо соблюдать приведенные здесь указания.
- Установка и заземление данного прибора должны осуществляться силами квалифицированного специалиста.

- Необходимо подключить данный прибор к цепи с вводным выключателем, обеспечивающим полное отключение подачи питания.
- Неправильная установка прибора может привести к тому, что все заявления о гарантии и ответственности производителя будут считаться недействительными.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Запрещается готовить пищу на варочной панели в случае ее неисправности или наличия на ней трещин. В случае неисправности варочной панели или наличия на ней трещин следует немедленно отключить прибор от основной сети электропитания (используя настенный выключатель) и связаться с квалифицированным техническим специалистом.
- Следует также отключать прибор от питания при проведении очистки или технического обслуживания.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к поражению электрическим током или летальному исходу.

Опасность для здоровья

- Данный прибор соответствует стандартам по электромагнитной безопасности.
- Несмотря на это, лицам, пользующимся кардиостимулятором или иными электрическими имплантатами (например, инсулиновыми помпами), перед началом эксплуатации данного прибора необходимо проконсультироваться с лечащим врачом или производителем имплантата, чтобы убедиться в том, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к летальному исходу.

Опасность получения ожога

- В ходе эксплуатации прибора его открытые части будут нагреваться до такой степени, что контакт с ними может вызвать ожог.
- Избегайте контакта частей тела, одежды или иных приборов, кроме специального кухонного инвентаря, с индукционным стеклом до его полного остывания.
- Запрещается размещать на поверхности варочной панели металлические предметы: ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут сильно нагреться.
- Не допускайте детей близко к прибору.
- Рукоятки сковородок могут сильно нагреваться. Следите за тем, чтобы они не располагались над работающими зонами приготовления пищи. Рукоятки кухонной посуды должны быть недоступными для детей.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к возникновению ожогов и ошпариванию.

Опасность получения порезов

- При отведении защитной крышки скребка для варочной панели обнажается его острое лезвие. Следует применять его с крайней осторожностью, хранить в безопасном и не доступном для детей месте.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к получению травм или порезов.

Транспортировка и хранение

- Необходимо размещать изделие лицевой стороной вверх в соответствии с указаниями на упаковке.
- Следует осторожно обращаться с изделием ввиду его хрупкости.
- Не допускайте попадания влаги.
- В стопку можно сложить не более 22 изделий.
- Не допускайте опрокидывания изделия.
- Хранить изделие при температуре ниже -15° С или выше 60 ° С следует не дольше двух часов.

Важные меры безопасности

- Запрещается оставлять без присмотра включенное изделие. Переливание кипящей жидкости через край может привести к образованию легко воспламеняемых жирных пятен.
- Запрещается использовать прибор в качестве рабочей поверхности или места для хранения чего-либо.
- Запрещается оставлять на приборе любые предметы или инвентарь.
- Запрещается размещать рядом с прибором намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (компьютеры, Mp3-плееры), поскольку они могут подвергаться действию электромагнитного поля.
- Запрещается использовать прибор для нагревания или отопления помещения.
- По окончании эксплуатации необходимо выключить все зоны приготовления пищи и варочную панель в соответствии с описанием, приведенным в настоящей инструкции (например, нажатием на сенсорные кнопки). Для отключения зон приготовления пищи не следует полагаться на функцию обнаружения наличия посуды.
- Не разрешайте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
- Запрещается хранить предметы, которые могут представлять интерес для детей, в шкафах над прибором. Пытаясь забраться на варочную панель, дети могут получить серьезные травмы.
- Запрещается оставлять детей одних или без присмотра в помещении, где находится данное изделие.
- Дети или люди с ограниченными возможностями, испытывающие трудности при эксплуатации устройства, должны получить указания по его эксплуатации от ответственного и компетентного лица. Лицу, дающему указания, следует убедиться в том, что указанные лица могут эксплуатировать прибор, не подвергая себя или окружающих опасности.

- Запрещается выполнять ремонт любой части прибора, если его это прямо не рекомендовано в данной инструкции. Любое другое обслуживание должно выполняться квалифицированным техническим специалистом.
- Запрещается очищать варочную панель паром.
- Запрещается класть или бросать на варочную панель тяжелые предметы.
- Запрещается вставлять на варочную панель.
- Во избежание появления царапин на индукционном стекле запрещается использовать посуду с неровными краями дна или перетягивать посуду по поверхности индукционного стекла.
- Запрещается использовать металлические щетки или другие жесткие абразивные чистящие средства для очистки варочной панели, поскольку они могут поцарапать индукционное стекло.
- Во избежание возникновения опасной ситуации в случае повреждения шнура питания его замена должна выполняться производителем, обслуживающей организацией или другими лицами, имеющими достаточную квалификацию.
- Данный прибор предназначен для эксплуатации в домашних и аналогичных им условиях, например:
 - на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других служебных помещениях;
 - в частных жилых домах;
 - клиентами в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
 - гостиницах, предоставляющих полупансион (проживание и завтрак).
- **ВНИМАНИЕ:** Во время эксплуатации происходит нагревание прибора и его открытых частей. Избегайте касания нагревательных элементов. Запрещается подпускать к варочной панели детей младше 8 лет или оставлять их без присмотра.
- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, или не обладающими достаточным опытом или знаниями под наблюдением или после получения указаний по безопасной эксплуатации прибора и при понимании возможных рисков, связанных с его эксплуатацией.

- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается очистка прибора и его обслуживание детьми без присмотра.
- **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи на варочной плите с использованием жира или масла без присмотра может представлять опасность и привести к возникновению пожара. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** тушение пожара водой; в случае возгорания необходимо отключить питание прибора, после чего накрыть пламя крышкой или противопожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность возгорания: запрещается хранение любых предметов на зонах приготовления пищи.
- **ВНИМАНИЕ:** При наличии на поверхности трещин необходимо отключить прибор во избежание поражения электрическим током, чтобы стеклокерамические поверхности варочной плиты, защищающие токоведущие части
- Запрещается использовать устройства очистки паром.
- Прибор не предназначен для эксплуатации посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ОСТОРОЖНО: Следует контролировать процесс приготовления пищи. Краткосрочный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

ВНИМАНИЕ: Необходимо установить средства для стабилизации прибора во избежание его опрокидывания. Ознакомьтесь с инструкцией по установке.

ВНИМАНИЕ: Необходимо использовать упоры для варочной панели, разработанные производителем, либо указанные им в инструкции по эксплуатации как подходящие, либо поставляемые в комплекте с варочной панелью. Использование неподходящих упоров может повлечь за собой возникновение несчастных случаев.

Поставляемое в комплекте с данным прибором заземление предназначено только для функциональных целей.

Поздравляем с приобретением новой индукционной варочной панели!

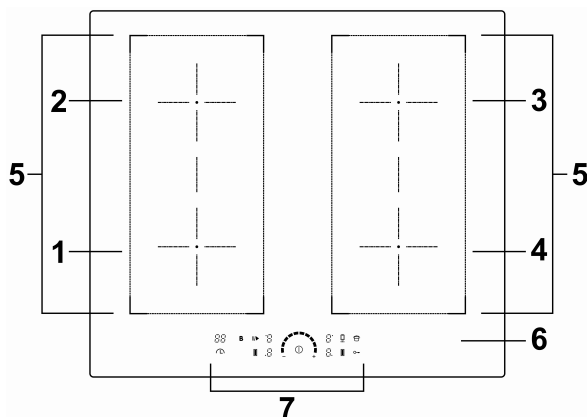
Рекомендуем вам выделить время на прочтение данной инструкции по эксплуатации / установке для полного понимания правильной установки и эксплуатации прибора.

Перед началом установки необходимо ознакомиться с разделом «Установка». Необходимо внимательно прочесть указания о мерах безопасности и сохранить данную инструкцию по установке/эксплуатации для дальнейших консультаций.

Общая информация об изделии

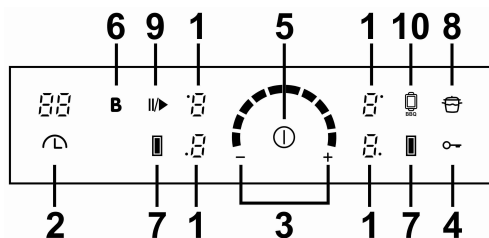
Вид сверху

ННУ-Y64FFVB1



1. Увеличение с 2000 Вт до 2600 Вт
2. Увеличение от 1500 Вт до 2000 Вт
3. Увеличение от 2000 Вт до 2600 Вт
4. Увеличение от 1500 Вт до 2000 Вт
5. Гибкая зона
6. Стеклоплит
7. Панель управления

Панель управления



1. Кнопки управления зоны нагрева
2. Управление таймером
3. Клавиша регулировки питания и таймера
4. Кнопка блокировки клавиатуры
5. Кнопка включения/выключения
6. Управление повышением мощности
7. Управление гибкой зоной
8. Кнопка «Сохранение тепла»
9. Кнопка «Остановка и продолжение»
10. Кнопка «Гриль»

Размеры посуды

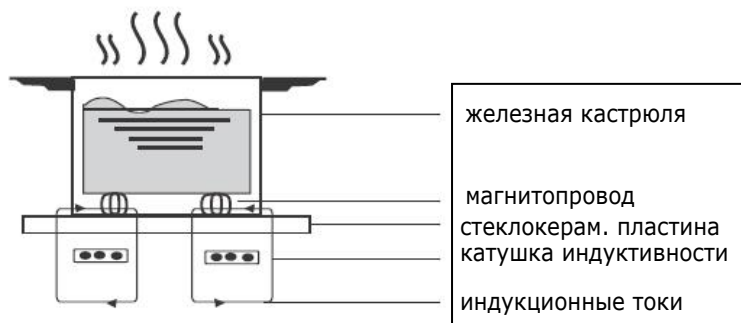
Зоны приготовления пищи имеют определенные размеры, автоматически адаптируются к диаметру дна посуды. Однако, оно должно иметь минимальный диаметр, соответствующий конкретной зоне приготовления пищи. Для наиболее эффективной эксплуатации варочной панели необходимо размещать посуду в центре зоны приготовления пищи.

Базовый диаметр индукционной поверхности

HHY-Y64FFVB1	
№ зоны приготовления	Минимальный размер дна посуды (мм)
1	120
2	120
3	120
4	120
Гибкая зона	200

Несколько слов об индукционных панелях

Использование индукционных панелей – безопасный, современный, эффективный и экономичный способ приготовления пищи. Во время работы панели тепло генерируется за счет электромагнитных вибраций непосредственно в посуде, а не косвенно, за счет нагревания стеклянной поверхности. Нагревание стекла происходит за счет передачи тепла к нему от посуды.

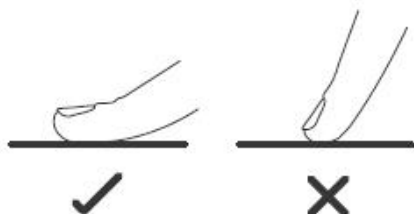


Перед эксплуатацией новой индукционной варочной панели

- Прочтите данную инструкцию, особое внимание необходимо уделить разделу «Меры безопасности».
- Снимите с индукционной варочной панели всю защитную пленку.

Использование сенсорных кнопок

- Кнопки реагируют на прикосновение, для нажатия на них не нужно прилагать усилие.
- Нажатие следует осуществлять не кончиком, а подушечкой пальца.
- При каждой регистрации нажатия раздается звуковой сигнал.
- Область кнопок должна всегда быть чистой, сухой, на ней не следует располагать какие-либо предметы (кухонную утварь, полотенца). Даже наличие тонкой водяной пленки может вызвать трудности в работе кнопок.



Выбор подходящей кухонной посуды



• Необходимо использовать кухонную посуду, дно которой подходит для индукционных панелей. На упаковке или дне такой посуды изображен символ индукции.

• Можно проверить, подходит ли ваша посуда для приготовления пищи на индукционной панели, проведя магнитный тест. Проведите магнитом по дну посуды. Если он притягивается, то посуда подходит для приготовления пищи на индукционной панели.

• При отсутствии магнита:

1. Налейте немного воды в посуду, которую хотите проверить.

2. Если на дисплее не появляется значок , а вода нагревается, то посуда подходит для приготовления пищи на индукционной панели.

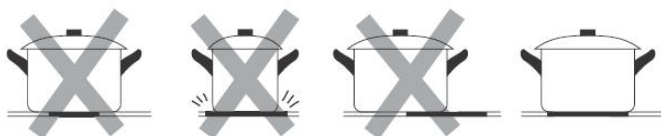
• Не подходит для использования посуда, изготовленная из следующих материалов: чистой нержавеющей стали, алюминия или меди без магнитного дна, стекла, древесины, фарфора, керамики и глины.



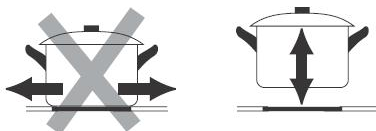
Запрещается использовать посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь в том, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклянной поверхности и совпадает по размеру с зоной приготовления пищи. Используйте посуду, диаметр дна которой совпадает по размеру с графическим очертанием выбранной зоны приготовления пищи. При использовании посуды с чуть более широким дном необходимо задать максимальную мощность зоны приготовления пищи. При использовании посуды меньшего размера эффективность может быть ниже ожидаемой. Посуду всегда следует располагать по центру зоны приготовления пищи.



При перемещении посуды по индукционной варочной панели ее необходимо приподнимать – перетаскивание по стеклянной поверхности может привести к появлению на стекле царапин.



Эксплуатация варочной панели

Для начала приготовления пищи

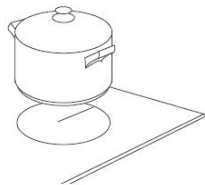
1. Коснитесь кнопки включения/выключения.

После включения раздается однократный звуковой сигнал, все кнопки подсвечиваются, указывая на переход индукционной варочной панели в режим ожидания.

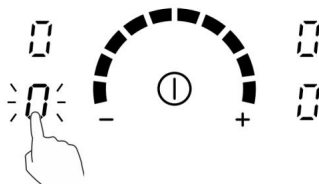


2. Поместите подходящую посуду на зону приготовления пищи, которую вы хотите использовать.

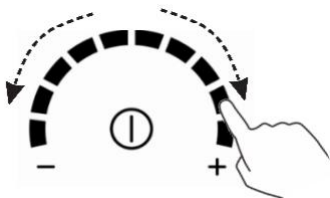
- Убедитесь, что дно посуды и поверхность зоны приготовления пищи чистые и сухие.



3. При касании кнопки выбора нагреваемой зоны загорится индикатор выбранной зоны.



4. Задайте мощность, коснувшись «-», «+», проведя по кнопке слайдера или просто коснувшись любой точки на кнопке «I».



- а. Если нагреваемая зона не задана в течение 1 минуты, индукционная варочная панель автоматически отключится. Нужно вернуться на шаг 1.
- б. Настройки нагрева можно изменить в любой момент в процессе приготовления пищи.
- в. При движении по кнопке «I» мощность будет изменяться от шага 1 до шага 9.

Если при задании степени нагрева на дисплее загорается значок ,

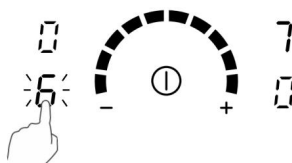
это означает, что:

- Посуда размещена не на той зоне приготовления пищи, либо
- Используемая посуда не подходит для приготовления пищи на индукционной панели, либо
- Слишком малый размер посуды, либо она не расположена в центре зоны приготовления пищи.

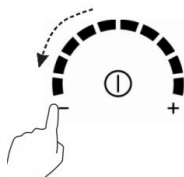
Нагревание не происходит до тех пор, пока в нагреваемую зону не будет помещена подходящая посуда. Дисплей автоматически отключается, если в течение 1 минуты на выбранную зону не поставлена подходящая посуда.

По окончании приготовления пищи

1. Коснитесь кнопки выбора нагреваемой зоны, которую вы хотите отключить.



2. Отключите зону приготовления пищи, проведя пальцем к крайней левой точке слайдера для снижения уровня мощности. Или коснувшись кнопки «-» и проведя вниз до «0».



Убедитесь, что на дисплее отображается значение мощности



3. Отключите панель целиком, коснувшись кнопки включения/выключения.



4. Избегайте контакта с горячими поверхностями

Значок «Н» показывает, какая зона приготовления пищи горячая. После ее остывания до безопасной температуры значок погаснет. Также она может выполнять энергосберегающую функцию: используйте уже нагретую конфорку, если нужно нагреть другую посуду.

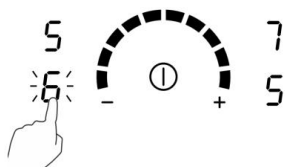


Использование функции повышения мощности

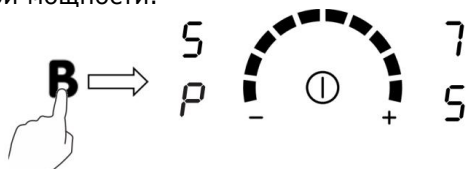
Повышение мощности – функция, позволяющая на 5 минут увеличить мощность заданной зоны за 1 секунду. Благодаря ей приготовление пищи происходит более эффективно и быстро.

Активация функции повышения мощности

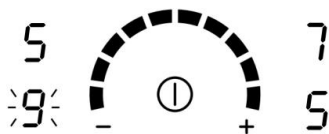
1. Коснитесь кнопки выбора нагреваемой зоны, мощность работы которой вы хотите увеличить – загорится индикатор выбранной зоны.



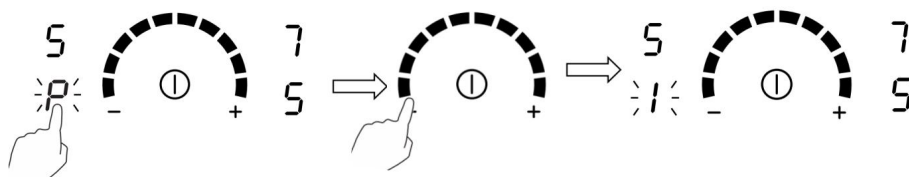
2. Коснитесь кнопки «Повышение мощности» – нагреваемая зона начнет работать в режиме повышенной мощности. На дисплее питания будет отображаться значок «Р», указывающий на работу зоны в режиме повышенной мощности.



3. После активации функции повышенной мощности она будет работать в течение 5 минут. По прошествии 5 минут функция будет автоматически отключена.



4. Если в течение указанных 5 минут возникнет необходимость отключения функции увеличения мощности, коснитесь кнопки выбора нагреваемой зоны – загорится индикатор выбранной зоны. Затем коснитесь любой точки слайдера. Функция повышенной мощности нагреваемой зоны будет отключена, зона начнет работать на том уровне мощности, который был задан при касании слайдера.

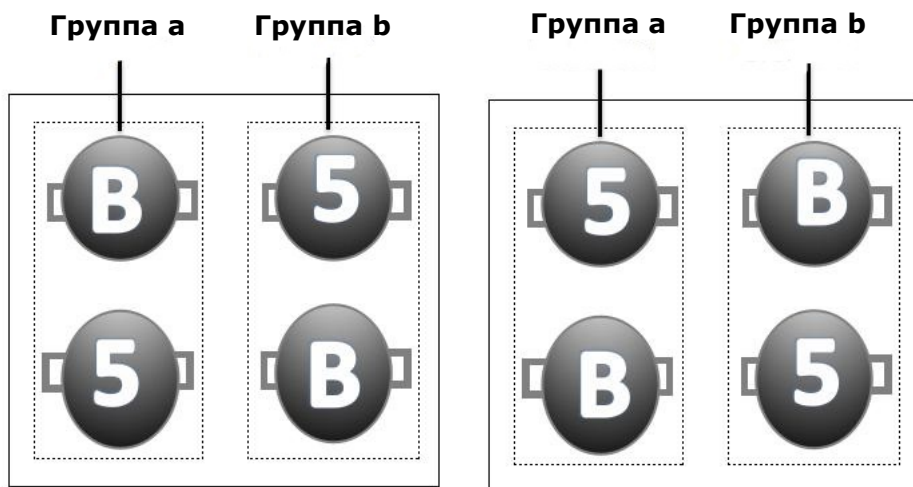


Ограничения использования

Каждая зона данной варочной панели может работать с режиме повышенной мощности.

Зоны разделены на две группы, при необходимости повышения мощности одной группы сперва необходимо понизить мощность другой зоны внутри этой группы до **5** или ниже; если это не сделано, на дисплее выбранной зоны будет отображаться символ **P**, уровень мощности **9** будет задан автоматически.

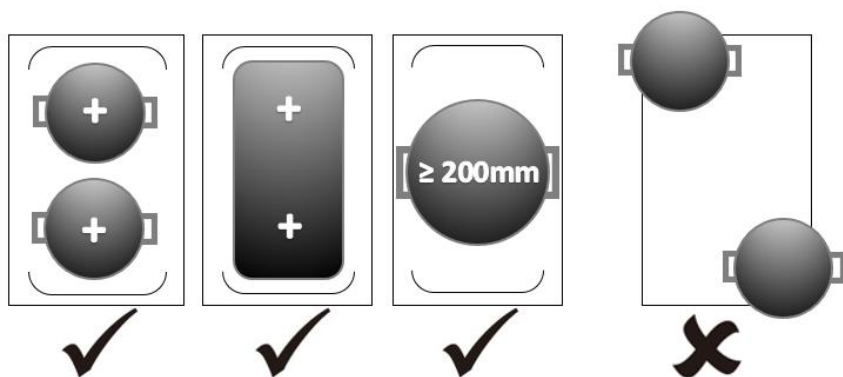
Если одна зона работает в режиме повышенной мощности **P**, для другой зоны из той же группы не может быть задано значение, превышающее **5**.



Гибкая зона

- Данная зона может использоваться как одна или две разные зоны в соответствии с потребностями в приготовлении пищи.
- Данная зона оснащена двумя независимыми индукционными катушками, которыми можно управлять по отдельности. Если она работает как единая зона, посуду можно перемещать из одной зоны в другую в пределах гибкой зоны, сохраняя при этом тот же уровень мощности, что был изначально задан, и часть зоны, не занятая посудой, не будет работать.
- Важно: Необходимо убедиться в том, что посуда размещена в центре зоны приготовления пищи. В случае использования большой, овальной, прямоугольной или удлиненной посуды убедитесь, что она расположена в центре зоны приготовления пищи и закрывает обе крестообразные отметки.

Пример правильного и неправильного размещения посуды:



В качестве одной большой зоны

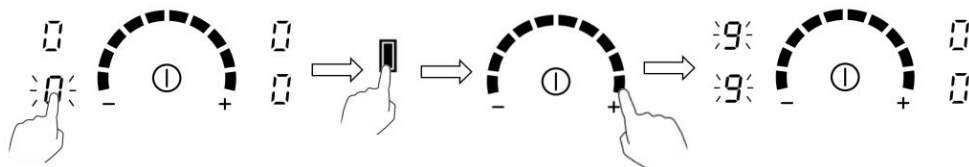
1. Для активации гибкой зоны как одной большой зоны выберите группу, которую вы хотите использовать как гибкую зону, и просто коснитесь кнопки «Гибкая зона».
2. Настройки мощности задаются аналогично любой стандартной зоне.

В качестве двух независимых зон

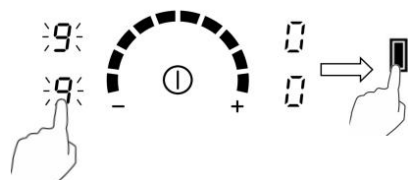
Чтобы использовать гибкую зону как две разные зоны с различными настройками мощности, еще раз нажмите на соответствующую кнопку, после чего зонам будут заданы прежние параметры.

Эксплуатация гибкой зоны

1. Выберите зону, которую хотите использовать в качестве гибкой, коснитесь кнопки «Гибкая зона» на индикаторе гибкой зоны. Активируется функция «Гибкая зона». На индикаторе будут отображаться значки «П» и «L». После этого задайте уровень мощности, индикатор соответствующей группы сразу же изменится.



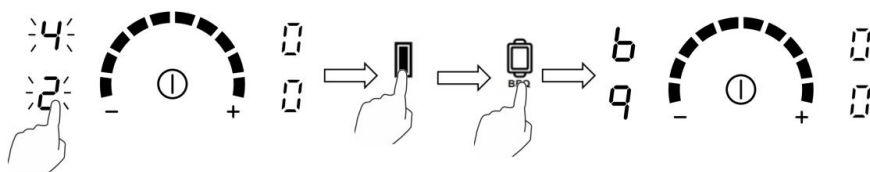
2. Для отключения гибкой зоны коснитесь кнопки выбора зоны гибкой группы, затем коснитесь кнопки «Гибкая зона» гибкой группы, после чего режим гибкой зоны будет отключен.



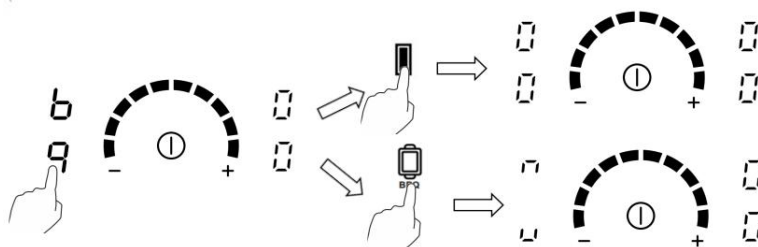
Использование функции «Барбекю»

Барбекю» (BBQ) – функция, применяемая в режиме гибкой зоны, поддерживающая определенную температуру на поверхности посуды, подходящую для приготовления блюд на гриле.

1. Выберите кнопку выбора зоны – загорится индикатор выбранной зоны. Коснитесь кнопки «Гибкая зона» и «BBQ». На индикаторе выбранной зоны появится «b» «q».

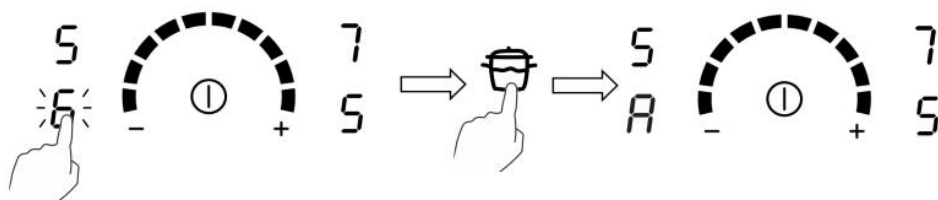


2. Для отключения функции «Барбекю» коснитесь кнопки «Гибкая зона» или «BBQ». Функция «Барбекю» будет отключена. Мощность зоны внутри этой группы будет снижена до 0 или до уровня гибкой зоны.

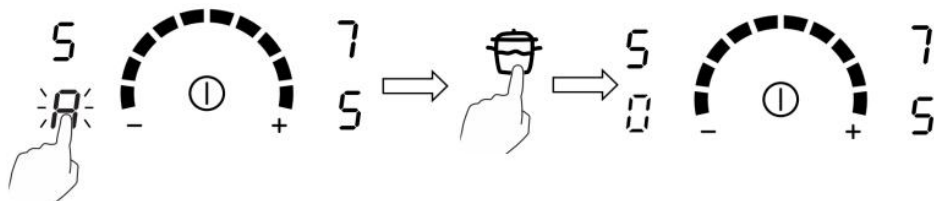


Использование функции «Сохранение температуры»

1. Выберите зону, в которой хотите использовать функцию сохранения температуры, после чего коснитесь кнопки «Сохранение температуры». Уровень мощности повысится для сохранения тепла. При активной функции сохранения тепла на дисплее будет отображаться «А».

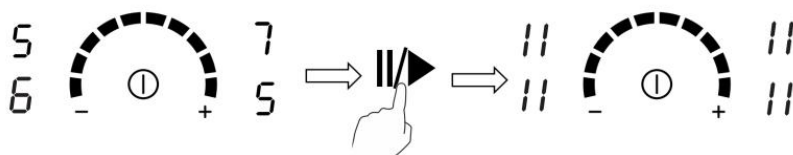


2. Для отключения функции сохранения тепла выберите зону с активной функцией, после чего коснитесь кнопки «Сохранение температуры» и удерживайте ее в течение 3 секунд. Функция сохранения температуры будет отключена, значок «А» погаснет.

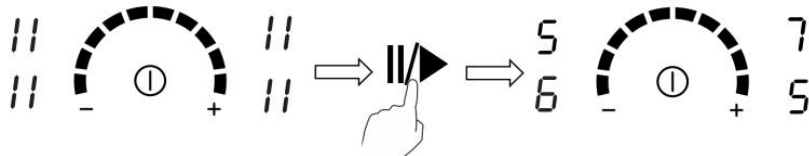


Использование функции «Остановиться и продолжить»

1. Убедитесь в том, что зона приготовления пищи активна.
2. Нажмите кнопку «STOP+GO», после чего на индикаторе зоны приготовления пищи будет отображаться значок «II».
После этого будет прекращена работа всех зон индукционной варочной панели, за исключением кнопок включения/выключения режима «STOP+GO» и кнопки блокировки.



3. Для отключения паузы коснитесь кнопки «STOP+GO», после чего зона приготовления пищи вернется в ранее заданный режим мощности.



Блокировка кнопок

- Кнопки можно заблокировать, чтобы предотвратить их непреднамеренное нажатие (например, чтобы дети не могли случайно включить нагревание панели).
- При блокировке кнопок активна только кнопка включения/выключения.

Для блокировки кнопок

Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки, пока на индикаторе таймера не появится надпись «Lo»



Lo

Для разблокировки кнопок

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.
2. Коснитесь кнопки блокировки  и удерживайте ее в течение 3 секунд.
3. Теперь можно начать использование индукционной варочной панели.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все кнопки, кроме кнопки включения/выключения, неактивны, в экстренном случае варочную панель всегда можно отключить при помощи кнопки включения/выключения, но при следующем использовании сперва будет нужно разблокировать варочную панель.

Защита от перегрева

Температуры индукционной варочной панели контролируется встроенным датчиком температуры. В случае достижения критической температуры индукционная варочная панель будет автоматически отключена.

Обнаружение мелких предметов

При неподходящем размере посуды или отсутствии у нее магнитных свойств (например, если она изготовлена из алюминия), или если на варочной панели оставлены мелкие предметы (например, нож, вилка, ключи), через 1 минуту панель автоматически перейдет в режим ожидания. Приготовление пищи на индукционной панели будет продолжаться еще 1 минуту посредством вентилятора.

Защитное автоматическое отключение

Автоматическое отключение – защитная функция индукционной варочной панели. Она автоматически отключается, даже если вы забыли это сделать. Время работы в различных режимах мощности по умолчанию приведено в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Работа таймера по умолчанию (ч)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

При снятии посуды с панели нагрев может прекратиться незамедлительно, и панель будет автоматически отключена спустя 2 минуты.



Лицам, использующим кардиостимуляторы, необходимо проконсультироваться с лечащим врачом перед началом использования данного устройства.

Использование таймера

- Можно настроить отключение одной зоны приготовления пищи по истечении заданного времени.
- На таймере можно задать временной интервал до 99 минут.

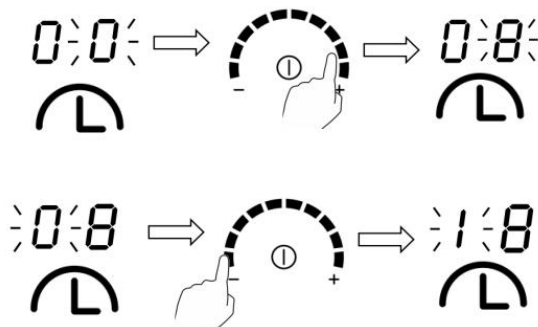
Настройка таймера на отключение одной зоны приготовления пищи

Зоны приготовления пищи, для которых задана данная функция, будут:

1. Коснитесь кнопки выбора нагреваемой зоны, для которой нужно настроить таймер. (например, зона 1#)
2. Коснитесь кнопки «Таймер», индикатор устройства начнет мигать.



3. Загорится таймер из двух цифр. Когда одна из цифр начнет мигать, можно задать нужное время, коснувшись любой точки слайдера. Либо можно задать время касанием кнопок «-» и «+».



Если заданное время превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению «00».

4. Обратный отсчет времени начинается сразу же после настройки таймера. На дисплее будет отображаться оставшееся время, индикатор времени будет мигать в течение 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ: Рядом с индикатором уровня мощности загорится красная точка, указывающая на выбранную зону.

Для отключения таймера коснитесь кнопки выбора нагреваемой зоны, после чего коснитесь таймера для уменьшения заданного времени – таймер будет отключен, и на дисплее будет отображаться «00» минут, а после – «--».



6. По истечении времени, заданного на таймере, соответствующая зона приготовления пищи будет автоматически отключена и будет отображаться «H».



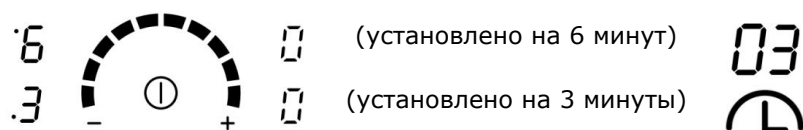
Другие зоны приготовления пищи будут работать так, как они были предварительно настроены.

Настройка таймера для отключения более чем одной зоны приготовления пищи

1. При использовании этой функции для нескольких нагреваемых зон на индикаторе времени будет отображаться меньшее из выбранных временных интервалов. По завершении обратного отсчета кратчайшего временного интервала на дисплее будет отображаться большее по длительности время. (Например, если зона 2# настроена на 6 минут, зона 1# – на 3 минуты, на индикаторе времени будет отображаться «03»).

ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что на индикаторе времени показано время работы нагреваемой зоны.

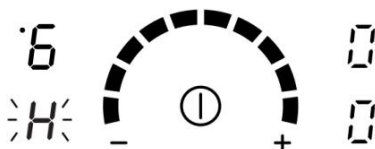
Если вы хотите проверить, какое время задано для другой нагреваемой зоны, коснитесь кнопки выбора нагреваемой зоны. На таймере отобразится время, заданное для нее.



(установлено на 6 минут)

(установлено на 3 минуты)

2. По истечении времени приготовления соответствующая нагреваемая зона автоматически отключится, будет отображаться значок «Н».



ПРИМЕЧАНИЕ: Если вы хотите изменить уже заданное время, необходимо начать с шага 1.

Указания по приготовлению пищи



Будьте внимательны во время жарки: масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при использовании функции PowerBoost. При очень высоких температурах масло и жир могут внезапно вспыхнуть, что представляет собой серьезный риск возникновения пожара.

Рекомендации по приготовлению пищи

- Когда пища достигает температуры кипения, необходимо понизить температуру.
- Используйте крышку для снижения времени приготовления пищи и сохранения энергии за счет удержания тепла.
- Для снижения времени приготовления пищи следует снизить количество жидкости.
- Начинайте готовить при высокой температуре и снижайте ее для подогрева.

Умеренный подогрев, приготовление риса

- Готовить не доводя до кипения, при температуре примерно 85°C, при одиночном всплытии пузырей на поверхность жидкости. Это важное условие для вкусных супов и мягкого тушения, поскольку чрезмерная термическая обработка вредит аромату пищи. Также не доводя жидкость до кипения можно готовить соусы на основе яиц и доводить их до загустения.

Отдельные задачи, например, приготовление риса методом впитывания влаги, могут потребовать более высокой температуры, для того чтобы еда была достаточно приготовлена в течение рекомендованного времени.

Обжарка стейков

Чтобы приготовить сочные и ароматные стейки:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк маслом с двух сторон. Сбрызните горячую сковороду маслом и положите на нее мясо.
4. Переверните стейк один раз за все время приготовления. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и предпочитаемой степени прожарки. Время приготовления – от 2 до 8 минут с каждой стороны. Чтобы проверить степень готовности стейка коснитесь его – чем он плотнее, тем сильнее он прожарен.
5. Оставьте сковороду с мясом на несколько минут на горячей плите, чтобы оно стало мягче перед подачей.

Для быстрого обжаривания

1. Возьмите круглую глубокую сковороду с плоским дном или любую большую сковороду, подходящую для приготовления пищи на индукционной панели.
2. Подготовьте нужные ингредиенты и материалы. Обжаривать продукты нужно быстро. Если вам нужно обжарить большое количество еды, разделите его на небольшие порции.
3. Быстро разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сперва доведите до готовности мясо, выложите его из сковороды и поддерживайте температуру.

5. Затем обжарьте овощи. Когда овощи обжарены, но еще хрустят, снизьте температуру, снова положите в сковороду мясо и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, убедитесь в том, что они равномерно прогреты.
7. Блюдо готово к подаче.

h_uẸdẸn qə d g bẸj d q 3Ẹ

Параметры ниже приведены исключительно в качестве рекомендации. Точные настройки зависят от ряда факторов, в том числе используемой посуды и количества еды, которую необходимо приготовить. Чтобы определить, какие параметры подходят вам больше всего, попробуйте разные режимы работы индукционной панели.

Үлжлүү	Үндсэн зарчмууд
1-2	• Подогрева небольших порций легкой пищи • Расплавления шоколада, масла, быстро подгорающих продуктов • Мягкого тушения • Медленного подогрева
3-4	• Подогрева • Быстрого тушения • Приготовления риса
5-6	• Приготовления блинов
7-8	• Быстрого обжаривания • Приготовления пасты
9	• Быстрого обжаривания • Обжарки мяса • Кипячения супа • Кипячения воды

Уход и очистка

Что?	Как?	Важно!
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна от продуктов или брызг жидкостей на стекле)	1. Отключите питание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство все еще теплое (но не горячее!) 3. Ополосните и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Включите подачу питания варочной панели.	• После отключения подачи питания к варочной панели индикация «горячая поверхность» не будет отображаться, но стекло в зоне приготовления пищи зона приготовления пищи все еще может быть горячей! Будьте очень осторожны. • Жесткие щетки, некоторые нейлоновые материалы и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать поверхность. Для проверки, подходит ли чистящее средство для ухода за варочной панелью, читайте надписи на этикетке. • Запрещается оставлять остатки чистящего средства на варочной панели: на стекле могут остаться пятна.
Накипь, следы плавленных продуктов, а также попавшие на стекло брызги	Их нужно сразу удалять с помощью лопатки для переворачивания рыбы, шпателя или лезвия, щетки, подходящей для ухода за стеклянными варочными панелями, но остерегайтесь горячих поверхностей зон приготовления пищи: 1. Отключите подачу питания к варочной панели на Настенном выключателе. 2. Держите лезвие под углом 30° и поскребите пятна или следы для охлаждения варочной поверхности. 3. Очистите пятна или следы с помощью тканевого или бумажного полотенца. 4. Выполните шаги 2 – 4 раздела «Повседневное образование пятен на стекле» выше.	• Следует как можно скорее удалять следы, оставшиеся после расплавления продуктов, а также брызги. В случае застывания на стекле очистить их будет сложнее удалить или даже вызвать необратимые повреждения стеклянной поверхности. • Опасность получения порезов: при открытой защитной крышке избегайте контакта с острым лезвием скребка. Используйте с осторожностью, соблюдайте условия безопасного хранения в недоступном для детей месте.

Полезные советы

Проблема	Возможные причины	Способы устранения
Невозможно включить варочную панель.	Питание отключено.	Убедитесь в том, что варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. По окончании проверки указанных ваше обстоятельств свяжитесь с квалифицированным техническим специалистом.
Сенсорные кнопки не реагируют на нажатие.	Кнопки заблокированы.	Разблокируйте кнопки. Для получения информации см. раздел «Использование варочной панели».
Трудности в управлении сенсорными кнопками.	На кнопках может быть тонкая пленка или слой воды, либо вы касались кнопок кончиком пальца.	Убедитесь, что зона, где расположены кнопки, сухая, и касайтесь кнопок подушечками пальцев.
Наличие царапин на стекле.	Острые края посуды. Использование неподходящей, абразивной щетки или чистящих средств.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. «Выбор подходящей посуды». См. раздел «Уход и очистка».
Некоторая посуда издает треск или щелчки.	Это может быть вызвано конструктивными особенностями посуды (вибрацией разных слоев металла).	Это норма и не указывает на неисправность.
Брызги жидкости на сенсорных кнопках	1. Отключите питание варочной панели. 2. Вытрите брызги 3. Протрите зону сенсорных кнопок чистой губкой или тканью. 4. Протрите зону насухо бумажным полотенцем. 5. Включите подачу питания к варочной панели.	В случае наличия жидкости на сенсорных кнопках варочная панель может издавать звуковые сигналы и сама отключаться, и сенсорные кнопки могут не реагировать на нажатие. Всегда вытирайте насухо зону, где расположены сенсорные кнопки перед включением варочной панели.
При работе на высокой температуре варочная панель может издавать жужжащие звуки.	Это связано с технологией индукционного приготовления пищи.	Это норма, но при снижении температуры шум должен стихнуть или полностью исчезнуть.
Шум вентилятора из индукционной варочной панели.	Произошло включение встроенного вентилятора, чтобы предотвратить перегрев электронных компонентов. Он может продолжать работу даже после выключения варочной панели.	Это норма, не нужно предпринимать никаких действий. Не отключайте подачу питания к варочной панели с настенного выключателя во время работы вентилятора.

Посуда не нагревается и не отображается на дисплее.	Варочная панель не может обнаружить посуду, потому что она не подходит для приготовления пищи на индукционной варочной панели. Варочная панель не может обнаружить посуду, потому что ее размер слишком мал для зоны приготовления пищи или посуда расположена не в центре зоны приготовления пищи.	Используйте посуду, подходящую для приготовления пищи на варочной панели. См. раздел «Выбор подходящей посуды». Расположите посуду в центре зоны приготовления пищи и убедитесь, что ее размер ее дна соответствует размеру зоны приготовления пищи.
Техническая неисправность варочной панели или внезапное самостоятельное отключение, раздается звуковой сигнал и отображается код ошибки (Обычно отображаются одна или две цифры на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Запишите буквенный и цифровой код Ошибки, отключите подачу питания на индукционную варочную панель с настенного выключателя и свяжитесь с квалифицированным специалистом.

Неисправность и осмотр дисплея

При возникновении аномальной ситуации индукционная варочная панель автоматически перейдет в защитный режим и будут отображаться соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Способы устранения
F3/F4	Неисправность датчика температуры индукционной катушки	Свяжитесь с поставщиком.
F9/FA	Неисправность датчика температуры БТИЗ.	Свяжитесь с поставщиком.
E1/E2	Аномальное напряжение питания	Проверьте подачу питания. Включите питание после нормализации его подачи.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки	Свяжитесь с поставщиком.
E5	Высокая температура датчика температуры БТИЗ.	Повторите запуск после остывания варочной панели.

Выше приведены способы обнаружения и устранения часто возникающих неисправностей.

Запрещается самостоятельно разбирать прибор во избежание возникновения опасных ситуаций и повреждения индукционной варочной панели.

Технические характеристики

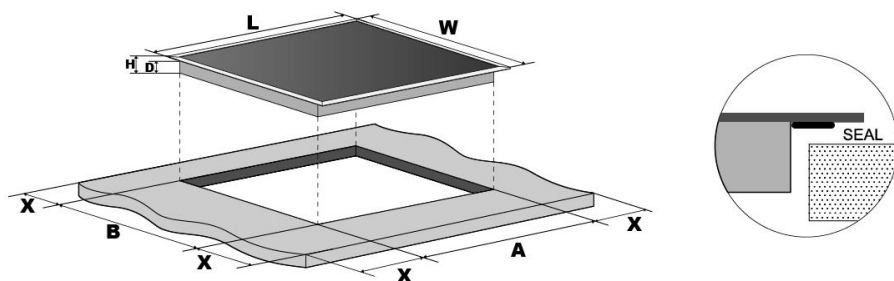
Приведены приблизительные значения веса и размеров. Мы стремимся к постоянному улучшению производимых изделий, поэтому технические характеристики могут меняться без предварительного уведомления пользователей.

Варочная панель	ННУ-Y64FFVB1
Зоны приготовления пищи	4 Зоны
Сетевое напряжение	~220-240 В/~380-415 В, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	6600Вт-7400Вт
Размеры изделия ДхШхВ (мм)	590Х520Х57
Монтажные размеры АхВ (мм)	560Х490

Установка

Выбор оборудования для установки

Вырежьте отверстие в рабочей поверхности в соответствии с размерами, указанными на чертеже. Для установки и эксплуатации варочной панели необходимо сохранить не менее 5 см свободного пространства вокруг отверстия. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Выбирайте рабочие поверхности из термостойчивого материала во избежание деформации, связанной с излучением конфорками тепла. В соответствии с приведенными ниже значениями:



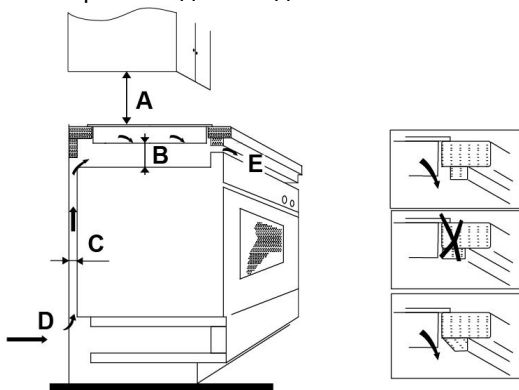
L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	57	53	560	490	50 миним

В любых обстоятельствах убеждайтесь, что индукционная варочная панель достаточно вентилируется, и отсутствуют препятствия для входа и выхода воздуха. Убедитесь в исправности индукционной варочной панели.

В соответствии с приведенными ниже значениями



Примечание: Безопасное расстояние между конфорками и кухонными шкафами над ними должно быть не менее **760 мм**.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 миним	20 миним	Воздухозаборник	Выход воздуха 5мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность квадратная и ровная, а также в отсутствии помех со стороны других структурных элементов
- рабочая поверхность выполнена из термоустойчивого материала
- если варочная панель установлена над духовкой, то духовка должна быть оснащена встроенным вентилятором охлаждения
- установка будет соответствовать требованиям по наличию зазоров, а также применимым стандартам и регламентам
- Подключен, смонтирован и установлен подходящий изоляционный переключатель, позволяющий полностью отключить варочную панель от сети питания, соответствующий локальным электротехническим требованиям и регламентам.
- необходимо использовать изоляционный переключатель утвержденного типа, обеспечивающий воздушный зазор в 3 мм между контактами во всех точках (или во всех активных [фазовых] проводниках, если такой вариант предусмотрен локальными электротехническими требованиями)
- изоляционный переключатель должен быть легко доступен заказчику, у которого установлена варочная панель.
- при наличии сомнений по поводу установку прибора необходимо проконсультироваться с обслуживающей здание организацией и действующими законодательными актами
- для финальной обработки стен вокруг варочной панели необходимо использовать термоустойчивые и моющиеся средства.

После установки варочной панели убедитесь, что

- кабель подачи питания не пережимается дверцами или ящиками шкафов

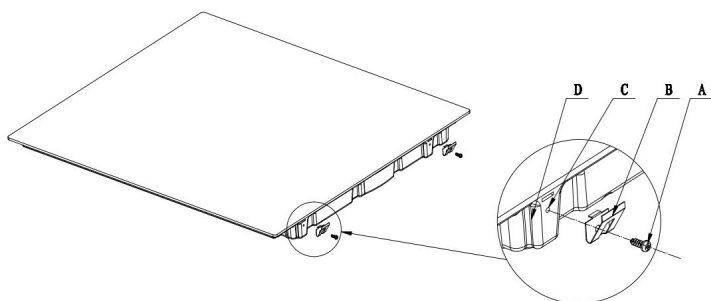
- обеспечен достаточный доступ свежего воздуха к основанию варочной панели из наружного пространства
- если варочная панель установлена на ящик или шкаф, под основание панели должен быть установлен термозащитный барьер
- изоляционный переключатель легко доступен для заказчика

Перед установкой фиксирующих скоб

Прибор должен быть размещен на устойчивой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Запрещается прилагать усилие при нажатии на выступающие кнопки.

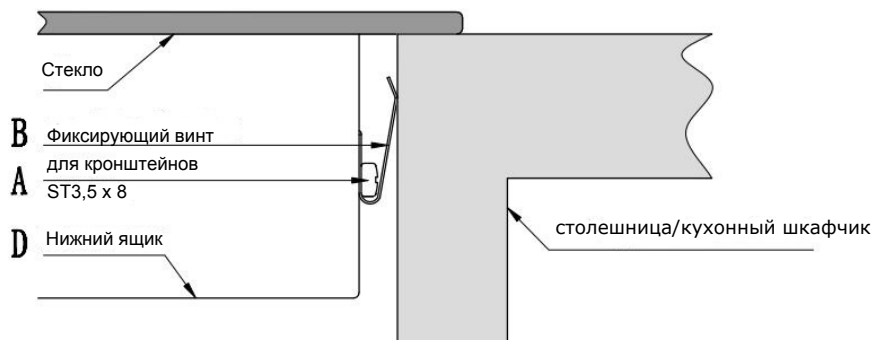
Регулировка положения скобы

После установки зафиксируйте варочную панель на рабочей поверхности при помощи 4 винтовых скоб на нижней части панели (см. рисунок).



Отрегулируйте положение скобы для соответствия толщине стола.

A	B	C	D
винт	кронштейн	отверстие для винта	основание



Меры предосторожности

1. Установка индукционных конфорок осуществляется силами квалифицированного персонала или технических специалистов. К вашим услугам специалисты нашей компании. Запрещается выполнять установку силами пользователя.
2. Запрещается устанавливать варочную панель непосредственно на посудомоечную машину, холодильник, морозильную камеру, стиральную или сушильную машины, поскольку попадание влаги может привести к повреждению электронных компонентов
3. Индукционная конфорка должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить наилучшее излучение тепла, повышая тем самым ее надежность.
4. Стена и нагреваемая зона над поверхностью стола должны быть устойчивы к повышению температуры.
5. Во избежание любых повреждений нагрев следует предотвращать с помощью многослойной прокладки и клейкого материала.

Подключение панели к основной сети подачи питания



Подключение варочной панели к сети питания должно осуществляться только силами квалифицированного специалиста. Перед подключением панели к сети питания убедитесь, что:

1. система электропроводки в жилом помещении подходит для подачи питания к варочной панели

2. Напряжение соответствует значению, указанному в техническом паспорте изделия

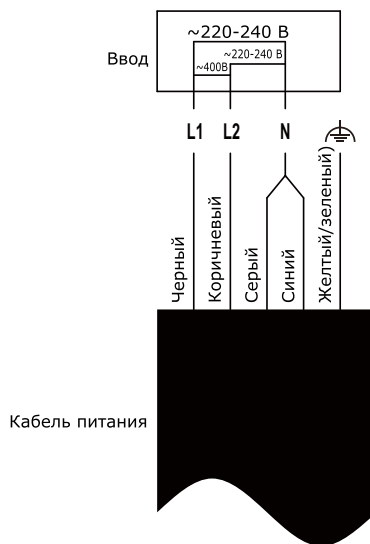
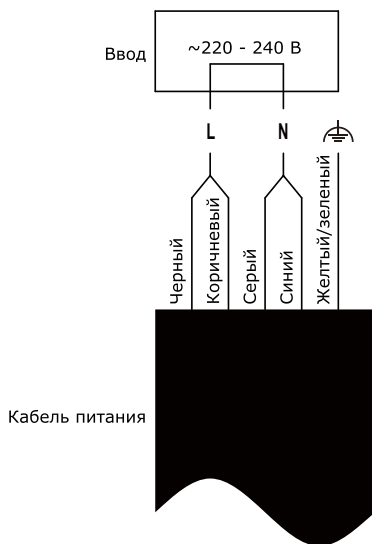
3. секции кабеля подачи питания способны выдержать нагрузку, указанную в техническом паспорте изделия. Для подключения панели к сети подачи питания запрещается применять адаптеры, редукторы или разветвители, поскольку они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель подачи питания не должен касаться горячих поверхностей, его следует располагать таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.



Для того, чтобы убедиться в том, что электропроводка в помещении подходит для подключения варочной панели, необходимо проконсультироваться с электриком. Любые изменения системы проводки должны выполняться квалифицированным электриком.

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



- Если кабель поврежден или требуется его замена, во избежание возникновения несчастных случаев она должна быть выполнена с помощью соответствующих инструментов специалистом по постпродажному обслуживанию.
- Если прибор должен быть напрямую подключен к сети питания, должен быть установлен автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами в 3 мм.
- Установщик должен гарантировать правильность электрического подключения в соответствии с правилами безопасности.
- Запрещается сгибать или пережимать кабель.
- Кабель необходимо регулярно проверять, его замена должна выполняться только авторизованными техническими специалистами.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не утилизируйте это изделие в качестве несортируемых бытовых отходов. Сбор таких отходов по отдельности для специальной обработки является необходимым.

Устройство имеет маркировку, соответствующую Европейской директиве 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию устройства, вы можете предотвратить любой возможный ущерб для окружающей среды и здоровья человека, который в противном случае мог бы быть причинен при неправильной утилизации. Символ на изделии означает, что его можно утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует вывозить на пункт сбора для переработки электронных и электротехнических изделий. Устройство требует специального удаления отходов. Чтобы получить более подробную информацию об обработке, восстановлении и переработке этого изделия, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей службой по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его. Чтобы получить более подробную информацию об обработке, восстановлении и переработке этого изделия, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей службой по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его.

Информация об изделии «Кухонная электрическая варочная панель» в соответствии с Регламентом комиссии (ЕС) № 66/2014			
	Символ	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		HHY-Y64FFVB1	
Тип варочной панели:		Индукция	
Количество зон/мест приготовления		4	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Индукционная варочная панель	
Для круглых зон приготовления	Ø	-	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	Зона 1 : 19 x 19 Зона 2 : 19 x 19 Зона 3 : 19 x 19 Зона 4 : 19 x 19	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	ЕС _{электрическое приготовление}	Зона 1 : 187.3 Зона 2 : 186.5 Зона 3 : 203.3 Зона 4 : 188.6	Вт*ч/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС _{электрическое приготовление}	191.4	Вт*ч/кг

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Служба поддержки клиентов

Мы рекомендуем обращаться в службу поддержки клиентов компании «Хайер», а также использовать оригинальные запасные части. Если у вас возникли проблемы с вашей бытовой техникой, пожалуйста, сначала изучите раздел «Устранение неисправностей».

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-200-17-06 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

— на сайт www.haier.com, где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

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

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже

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

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (таможенного) Союза.

Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-CN.АЯ46.В.12676/20 от 18.03.2020 действует до 17.03.2025.

Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-CN.Бл08.В.02461/20 от 11.02.2020 действует до 10.02.2025.

Қауіпсіздік туралы ескертулер

Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіру панелін қолданар алдында осы ақпаратты оқып шығуыңызды сұраймыз.

Орнату

Электр тогының соғу қаупі

- Жөндеу немесе техникалық қызмет жұмыстарын жүргізбес бұрын құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Жақсы жерге тұйықтау жүйесіне қосылу маңызды және міндетті болып табылады.
- Үйдегі электр сымдары жүйесіне өзгерістерді тек білікті электр маманы жүргізуі керек.
- Бұл кеңесті орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Жаралану Қаупі

- Абай болыңыз - панель ернеуі өткір.
- Сақтық шараларын сақтамау жарақат алуға немесе кесуге әкелуі мүмкін.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Осы құрылғыны орнату немесе қолдану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл құрылғыға ешқандай жанғыш материалдарды немесе бұйымдарды ешқашан қоймаңыз.
- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты тұлғаға жеткізіңіз, себебі бұл сіздің орнату шығындарыңызды азайта алады.
- Қауіптің алдын алу үшін бұл құрылғы орнату бойынша нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.
- Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатып, жерге тұйықтауы керек.
- Бұл құрылғы электр желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышы бар тізбекке қосылуы керек.

- Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдік немесе жауапкершілік туралы талаптардың күшін жоюы мүмкін.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тогының соғу қаупі

- Сынған немесе жарылған пісіру панелінде тамақ әзірлемеңіз. Пісіру панелінің беті сынған немесе жарылған жағдайда құрылғыны электр көзінен ажыратып (қабырғадағы сөндіргіш) және білікті маманның көмегіне жүгініңіз.
- Тазарту немесе қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадан өшіріңіз.
- Бұл кеңесті орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Денсаулыққа қауіптілік

- Бұл құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.
- Алайда, жүрек кардиостимуляторы немесе басқа электр импланттары (мысалы, инсулин сорғылары) бар адамдар бұл құрылғыны қолданар алдында олардың импланттарына электромагниттік өріс әсер етпейтініне сенімді болу үшін дәрігермен немесе имплант өндірушімен кеңесу керек.
- Бұл кеңесті орындамау өлімге әкелуі мүмкін.

Ыстық Бет Қаупі

- Пайдалану кезінде бұл құрылғының қол жетімді бөліктері қызып кетуі мүмкін.
- Денеңіздің, киіміңіздің немесе басқа жарамды ыдыс-аяқтан басқа заттардың индукциялық шыны бетіне тиюіне жол бермеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар мен қақпақтар сияқты металл заттарды пештің үстіне қоюға болмайды, өйткені олар қызып кетуі мүмкін.

- Балалардан алыс ұстаңыз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ұстағанға ыстық болуы мүмкін. Кәстрөл тұтқалары басқа тамақ әзірлеу аймақтарының үстіне төнбеуіне көз жеткізіңіз. Тұтқаларды балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Бұл кеңесті сақтамау күйік пен жидітуге әкелуі мүмкін.

Жаралану Қаупі

- Пісіру панеліне арналған қырғыштың жүзі ұстара сияқты өткір, ол қорғаныстық қаптаманы бұру кезінде жалақтанады. Аса абайлықпен қолданыңыз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын сақтамау жарақат алуға немесе кесуге әкелуі мүмкін.

Тасымалдау және сақтау

- Қаптау бойынша нұсқаулыққа сәйкес өнімді беттік жағын жоғары қойып орналастыруыңызды сұраймыз.
- Өнім өте нәзік, оны абайлап ұстаңыз
- Ылғалдатпаңыз.
- Қатарластырып салудың максимал мәні 22
- Домалатып тасымалдамаңыз.
- Өнімді -15° C-тан төмен немесе 60° C-тан жоғары ортада 2 сағаттан артық сақтамаңыз.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Құралды қолдану кезінде оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау түтін мен май шапыруын тудыруы мүмкін, бұл оттың жануына әкелуі мүмкін.
- Ешқашан құрылғыны жұмыс немесе сақтау орны ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғы үстінде ешбір зат немесе ыдыс қалдырмаңыз.
- Құрылғының жанына магниттелетін заттарды (мысалы, несие карталары, жад карталары) немесе электрондық құрылғыларды (мысалы, компьютерлер, MP3 ойнатқыштар) қоймаңыз немесе қалдырмаңыз, себебі оларға электромагниттік өріс әсер етуі мүмкін.
- Құрылғыны бөлмені жылыту үшін ешқашан пайдаланбаңыз.

- Пайдаланғаннан кейін әрқашан осы нұсқаулықта көрсетілгендей пісіру аймақтары мен пісіру панелін өшіріңіз (яғни, сенсорлық басқару элементтері арқылы). Табаларды алып тастағанда, пісіру алаңдарын өшіру үшін табаны анықтау функциясына сенбеңіз.
- Балаларға құралмен ойнауға немесе оған отыруға, тұруға немесе оған көтерілуге рұқсат бермеңіз.
- Балаларға қызықты нәрселерді құрылғының үстіндегі сөрелерде сақтамаңыз. Пісіру панеліне өрмелеген балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Құрал қолданылып жатқан жерде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Мүмкіндігі шектеулі балалар немесе адамдарда құрылғыны қолдану мүмкіндіктері қиын болған жағдайда оны қолдануға нұсқау беру үшін қасында жауапты және білікті адам болуы керек. Нұсқаушы олар құрылғыны өздеріне немесе айналасына қауіп төндірместен қолдана алатындығына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта арнайы ұсынылған жағдайлар болмаса, құрылғының кез келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды. Барлық басқа қызметтерді білікті маман жүргізуі керек.
- Пісіру панелін тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Пісіру панеліне ауыр заттар қоймаңыз немесе түсірмеңіз.
- Пісіру панелінің үстінде тұрмаңыз.
- Кетілген жиекті кәстрөлдерді қолданбаңыз және оларды индукциялық шыны бетімен тасымалдамаңыз, өйткені бұл шыныны сырып алуы мүмкін.
- Пісіру панелін тазарту үшін қырғышты немесе басқа қатты абразивті тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар индукциялық шыныны сырып алуы мүмкін.
- Егер қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны өндіруші, қызмет көрсету агенті немесе соған сәйкес білікті маман ауыстыруы керек.

- Бұл құрылғы үйде және сол сияқты мақсаттарда қолдануға арналған:
- дүкендерде, кеңселерде және басқа да жұмыс орталарында ас үйдің ашық алаңдары; - жалпы үйлер; - қонақүйлерде, мотельдерде және басқа тұрғын үй орталарында клиенттермен; таңертеңгілік және таңғы асқа арналған орталарда.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жетімді бөліктері пайдалану кезінде қызуы мүмкін.
Қыздыру элементтерін ұстап қалмау үшін абай болу керек. Үнемі қадағалап отырмаған жағдайда 8 жасқа толмаған балаларды аулақ ұстаңыз.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар мен кеңестер берілген жағдайда, және құрылғыны пайдаланумен байланысты қауіптер түсіндірілген жағдайда қолдануға болады.
- Балаларға құрылғымен ойнауға тыйым салынған. Балалар құрылғыны тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді бақылаусыз жүзеге асырмауы керек.
- ЕСКЕРТУ: Плитада май немесе майы бар тамақты қараусыз әзірлеу қауіпті және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз, бірақ құрылғыны сөндіріңіз де, жалынды, мысалы, қақпақты немесе отқа қарсы көрпемен жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Өрттің туындау қауіптілігі: заттарды пісіру беттеріне қоймаңыз.
- Ескерту: Егер бет жарылған болса, шыны-керамикалық немесе тоқ өткізгіш бөлшектерді қорғайтын ұқсас материалдардың плиталық беттері үшін, электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны өшіріңіз
- Бумен тазартқышты қолдануға болмайды.

- Құрылғы сыртқы немесе басқа қашықтықтан басқару жүйесінің көмегімен жұмыс істеуге арналмаған.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Тамақ әзірлеу процессі бақылануы тиіс. Қысқа мерзімді тамақ дайындау процесі үздіксіз бақылануы керек.

ЕСКЕРТУ: Құрылғының құлап кетуіне жол бермеу үшін тұрақтандырғыш құрал орнатылуы керек. Орнату туралы нұсқауларды қараңыз.

ЕСКЕРТУ: Ас үй құрылғысының өндірушісімен жасалған немесе өндірушімен қолдану бойынша нұсқаулықта аталған, жарамды деп саналатын немесе құрылғыға кіріктірілген қорғау панельдерін ғана қолданыңыз. Жарамсыз қорғау құралдарын пайдалану жазатайым оқиғаларға алып келуі мүмкін.

Бұл құрылғы тек функционалды мақсаттар үшін жерге тұйықталады.

Жаңа индукциялық плитаны сатып алуыңызбен сізді **құттықтаймыз**.

Құрылғыны орнатуды және оның жұмыс істеуін толық білу үшін осы Нұсқаулық / Орнату жөніндегі нұсқаулықты оқып шығуға біршама уақыт бөлуге кеңес береміз.

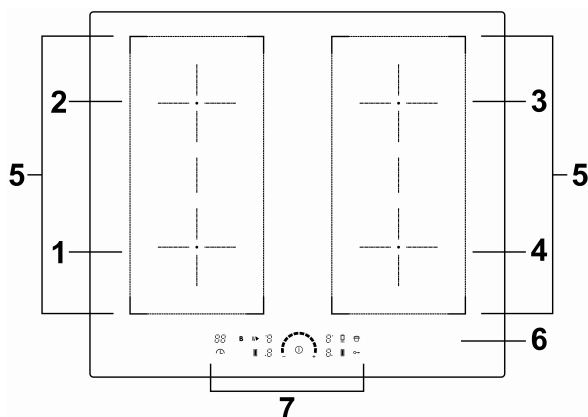
Орнату үшін орнату бөлімін оқып шығыңыз.

Пайдалану алдында барлық қауіпсіздік нұсқаулықтарын мұқият оқып шығыңыз және болашақта қолдануға нұсқау беру үшін осы Нұсқаулықты/ орнату бойынша нұсқаулықты сақтаңыз.

Өнімге шолу

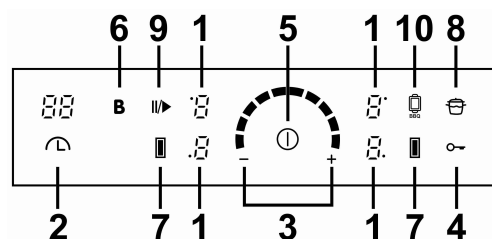
Жоғарыдан қарағандағы көрініс

ННУ-Y64FFVB1



1. 2000 Вт-тан 2600 Вт-қа
2. 1500 Вт-тан 2000 Вт-қа
3. 2000 Вт-тан 2600 Вт-қа
4. 1500 Вт-тан 2000 Вт-қа
5. Иілгіш аймаққа
6. Шыны пластина
7. Басқару панелі

Басқару панелі



1. Қыздыру аймағын таңдау батырмалары
2. Таймерді басқару батырмасы
3. Қуат көзі және уақытты реттеу кілт
4. Пернетақтаны бұғаттау
5. Қосу/Өшіру батырмасы
6. Басқару функциясын арттыру
7. Flex аймағын басқару
8. Бақылауды сақтаңыз
9. Тоқтау және жүруді бақылау
10. BBQ бақылау

Таба өлшемдері

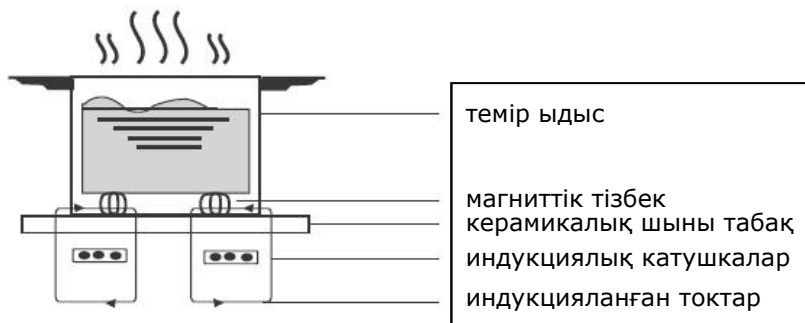
Пісіру алаңдары шекті деңгейге жетеді, табаның диаметріне автоматты түрде бейімделген. Алайда, табаның төменгі жағы тиісті пісіру алаңына сәйкес диаметрлі болуы керек. Плитаңыздың тиімділігі үшін табаны пісіру алаңының ортасына қойыңыз.

Индукциялық ыдыстың негізгі диаметрі

HHY-Y64FFVB1	
Пісіру аймағының №.	Таба негізінің ең аз мөлшері (мм)
1	120
2	120
3	120
4	120
Иілгіш аймақ	200

Индукциялық тамақ әзірлеу туралы сөз

Индукциялық тамақ әзірлеу - қауіпсіз, жетілдірілген, тиімді және үнемді дайындау технологиясы. Ол шыны бетін жылыту арқылы емес, тікелей табада жылу шығаратын электромагниттік тербелістер арқылы жұмыс істейді. Шыны тек таба қыздырылған кезде ғана ыстық болады.

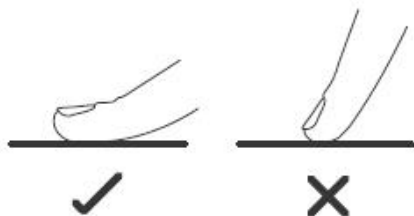


Жаңа индукциялық пешті қолданбас бұрын

- Осы нұсқаулықты, әсіресе «Қауіпсіздік туралы ескертулер» бөлімін мұқият оқып шығыңыз.
- Индукциялық плитаңызда болуы мүмкін барлық қорғаныш қабықшаны алып тастаңыз.

Сенсорлық басқару элементтерін қолдану

- Басқару элементтері жанасуға жауап береді, сондықтан сізге ешқандай қысым жасаудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшын емес, жастықшасын қолданыңыз.
- Жанасу тіркелген сайын сіз дыбыстық сигналды еститін боласыз.
- Басқару элементтері әрдайым таза, құрғақ және оларды жауып тұратын заттың (мысалы, ыдыс немесе мата) жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Тіпті жұқа су қабатының өзі басқару элементтерінің жұмысын қиындатуы мүмкін.



Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау



• Индукциялық тамақ әзірлеуге жарамды ыдысты қолданыңыз. Таба астындағы немесе оның қаптамасындағы индукция белгісін табыңыз.

- Магнитті тексеру арқылы ыдыс-аяқтың сәйкестігін тексеруге болады. Магнитті табаның түбіне қарай жылжытыңыз. Егер ол тартылса, табақ индукцияға жарайды.
- Сізде магнит болмаған жағдайда:



1. Тексерілетін табаға біраз су құйыңыз.

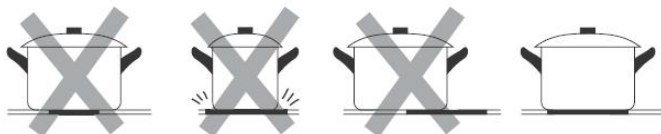
2. Егер  дисплей жанбаса және су қызып кетсе, таба тамақ әзірлеуге жарайды.

• Келесі материалдардан жасалған ыдыстар жарамайды: таза тот баспайтын болат, алюминий немесе магниттік негізі жоқ мыс, шыны, ағаш, фарфор, қыш және фаянс.

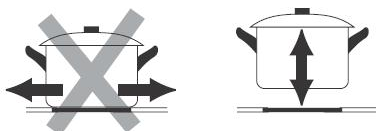
Кертiк жиектi немесе иiлген табанды ыдыстарды қолданбаңыз.



Табаның негізі тегіс, шыныға тегіс жанасып тұрғанына және пісіру алаңының өлшеміне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз. Диаметрі таңдалған аймақтың ауданына сәйкес келетін табаларды қолданыңыз. Кәстрөлді пайдаланған кезде барынша көп қуат үнемделеді. Егер кішкентай кәстрөлді қолдансаңыз, тиімділік аз болуы мүмкін. Әрдайым кәстрөліңізді пісіру аймағының ортасына орналастырыңыз.



Индукциялы плитадағы табаларды әрдайым көтеріңіз - сырғып алмаңыз, өйткені бұл шыныны сырып алуы мүмкін.



Сіздің индукциялық плитаңызды пайдалану

Тамақ әзірлеуді бастау үшін

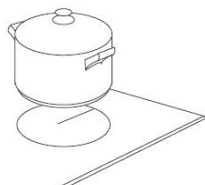
1. ҚОСУ / ӨШІРУ түймесін басыңыз.

Қуат қосылғаннан кейін дыбыстық сигнал бір рет беріледі, индукциялық пісіру панелі күту режиміне өткенін көрсете отырып, барлық индикаторлар жанады.

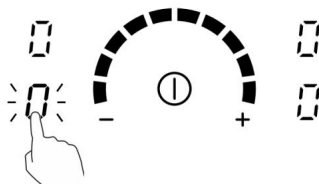


2. Өзіңіз пайдаланғыңыз келетін пісіру алаңына қолайлы табаны салыңыз.

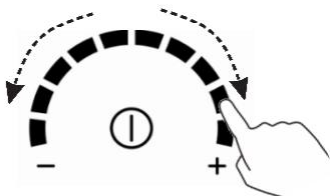
- Табаның түбі мен пісіру алаңының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.



3. Егер қыздыру аймағын таңдау реттегішін бұраса, таңдалған аймақтың индикаторы жанады.



4. Қуат деңгейін «-», «+» белгісімен түртңіз немесе сырғытпаны басқару элементі бойынша сырғытыңыз немесе «|» кез келген нүктесін басыңыз.



- Егер сіз 1 минут ішінде қыздыру аймағын таңдамасаңыз, индукциялық плита автоматты түрде сөнеді. Сіз қайтадан 1-қадамнан бастауыңыз керек болады.
- Қыздыру параметрін кез келген уақытта тамақ әзірлеу кезінде өзгертуге болады.
- Егер «|» бойымен жылжысаңыз, қуат 1-деңгейден 9-деңгейге дейін өзгереді.

Дисплей қызу параметрімен кезек-кезек жыпылықтаған жағдайда

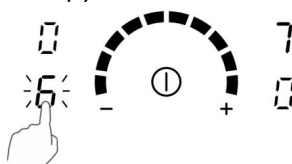
Бұл келесіні білдіреді:

- дұрыс пісіру алаңына табаны қоймаған болсаңыз, немесе
- сіз қолданатын табаның индукциялық тамақ әзірлеуге жарамсыз екендігін немесе,
- таба тым кішкентай немесе пісіру алаңына дұрыс қойылмаған.

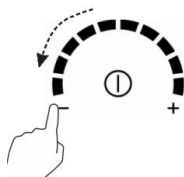
Пісіру алаңында сәйкес таба болмаса, қыздырылу болмайды. 1 минуттан кейін дисплей, егер оған сәйкес панель салынбаса, автоматты түрде сөнеді.

Тамақ әзірлеуді аяқтаған кезде

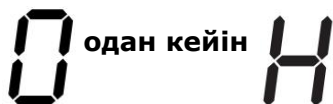
1. Сіз өшіргіңіз келетін қыздыру аймағын сәйкес батырмасын басыңыз.



2. Қуат деңгейін төмендету үшін сол жаққа басып, пісіру алаңын өшіріңіз. Немесе «-» белгісін түртіп, «0» -ге айналдырыңыз.



Қуат дисплейінде «0», содан кейін «H» көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.



3. ҚОСУ / ӨШІРУ түймесін басып, плитаны өшіріңіз.



4. Ыстық беттерден сақ болыңыз

'H' белгісі қай пісіру алаңы ыстық екенін көрсетеді. Беті қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде белгі жоғалады. Сондай-ақ, оны қуатты үнемдеу функциясы ретінде пайдалануға болады, табаларды одан әрі қыздырғыңыз келсе, әлі де ыстық болып саналатын пісіру аймағын қолданыңыз.

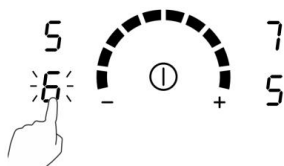


Үдету функциясын пайдалану

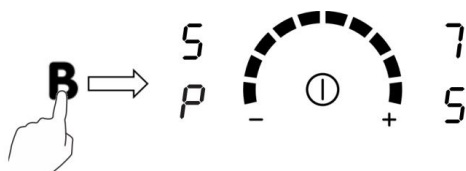
Үдету - бір аймақ бір секундта үлкен қуатқа көтеріліп, 5 минутқа созылатын функция. Осылайша сіз неғұрлым жоғары қуатты пайдаланып және жылдам пісіре аласыз.

Үлкен қуат алу үшін үдетуді пайдалану

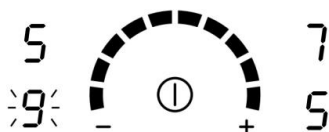
1. Көбейткіңіз келген қыздыру аймағын таңдау батырмасына басыңыз, таңдалған аймақтың индикаторы жыпылықтайды.



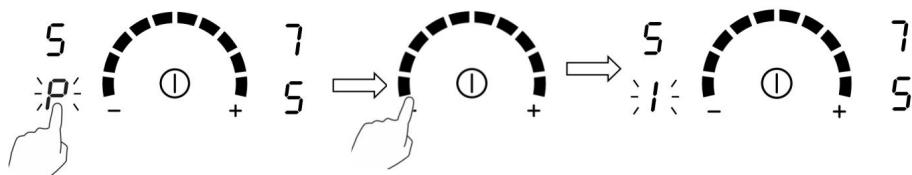
2. Үдету батырмасын басыңыз, қыздыру аймағы Үдету режимінде жұмыс істей бастайды. Қуат дисплейінде аймақтың ұлғаюы туралы «P» белгісі көрінеді.



3. Үдету функциясын орнатқаннан кейін. Үдету қуаты 5 минутқа созылады. 5 минуттан кейін жоғарылау функциясы автоматты түрде өшеді.

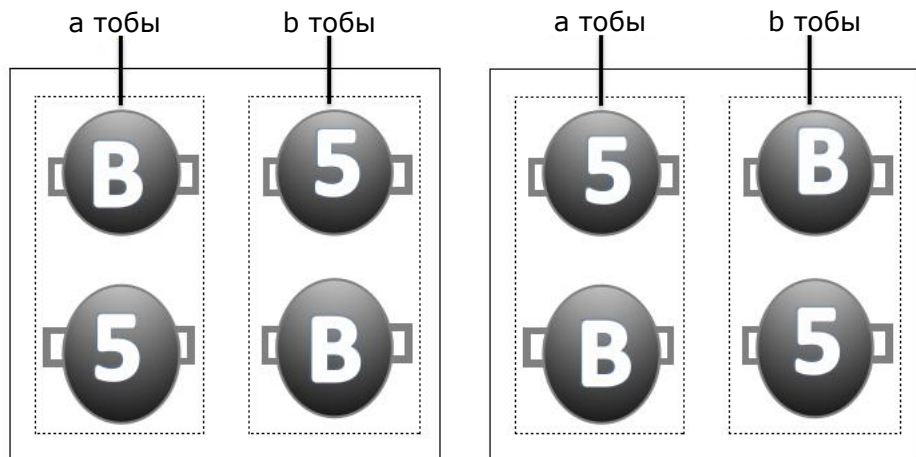


4. Егер сіз осы 5 минут ішінде күшейтуді тоқтатқыңыз келсе, қыздыру аймағын таңдау батырмасына басыңыз, таңдалған аймақтың индикаторы жыпылықтайтын болады. Содан кейін жүгірткінің кез келген нүктесін басыңыз. Қыздыру аймағы қарқындау аймағынан шығады да, сіздің жүгірткіге тиген қуаттылық сатысы ретінде қуаттылық деңгейін көрсетеді.



Пайдалану кезіндегі шектеулер

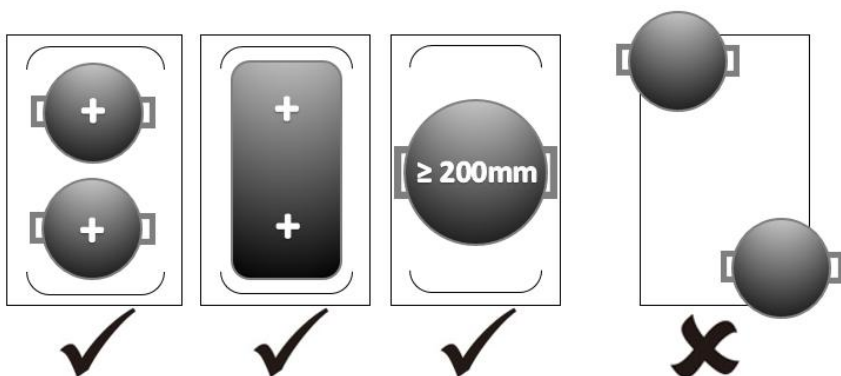
2 топ бар, әр топ үшін, егер үдетуді пайдалану керек болса, сол топтағы басқа аймақтың қуатын алдымен азайтыңыз **5**, әйтпесе таңдалған аймақтың дисплейінде таңбалар жанады **P** және қуат деңгейі **9** автоматты түрде орнатылады. Бір аймақ үдетуде болған **P** кезде, екінші аймақ қуат деңгейінен жоғары орната алмайды **5**.



Иілгіш аймақ

- Бұл аймақты кез-келген уақытта пісіру қажеттілігіне сәйкес жеке аймақ немесе екі түрлі аймақ ретінде пайдалануға болады.
- Иілгіш аймақ бөлек басқарылатын екі тәуелсіз индуктордан тұрады. Бір аймақ ретінде жұмыс істеген кезде ыдыс-аяқ орналастырылған аймақтың қуаттылық деңгейінде ұстап, икемді аймақта ыдыс бір аймақтан екіншісіне ауыстырылады, ал ыдыс тұрмаған аймақ қызбайды.
- **МАҢЫЗДЫ:** Ыдыс-аяқтардың бір пісіру алаңына орналастырылғанына көз жеткізіңіз. Үлкен кәстрөл, сопақ, тіктөртбұрышты және ұзартылған табалар болса, табаларды пісіру алаңының ортасындағы екі кресттің үстіне қойыңыз.

Жақсы және жаман ыдысты орналастыру мысалдары:



Үлкен аймақта

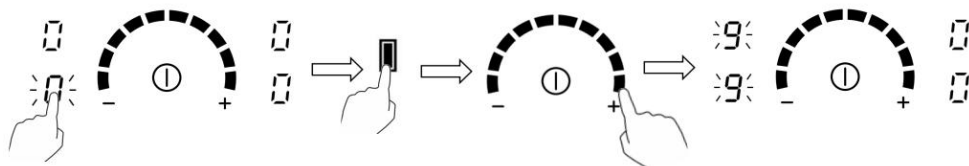
1. Икемді бөлігін бір үлкен аймақ ретінде белсендіру үшін, икемді аймақты пайдаланғыңыз келген топты таңдаңыз да, икемді аймақты басқару элементіне жанасыңыз.
2. Қуат параметрі кез-келген басқа қалыпты аймақ сияқты жұмыс істейді.

Екі тәуелсіз аймақ ретінде

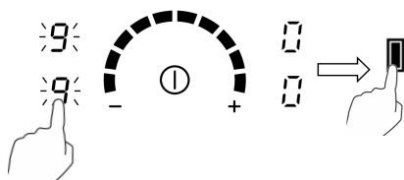
Иілгіш аймақты әртүрлі қуат параметрлері бар екі түрлі аймақ ретінде пайдалану үшін арнайы батырманы қайтадан басыңыз, сол кезде аймақтар бұрынғы параметрлеріне оралады.

Иілгіш аймақта пайдалану

1. Иілгіш аймақ ретінде қолданғыңыз келетін бір аймақты таңдаңыз, содан кейін иілгіш топ индикаторындағы сенсорлық батырманы басыңыз. Икемділік аймағының функциясы белсенді. Икемділік тобының индикаторы "Г" және "Г" көрсетеді. Сосын қуаттылық деңгейін таңдаңыз, сол топтың индикаторы бір уақытта өзгертін болады.



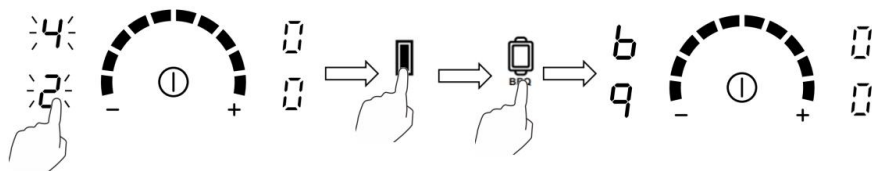
2. Иілу аймағын өшіру үшін, иілу тобының бір аймағын таңдау арқылы басқару элементіне жанасыңыз, сосын иілу аймағы режимінен шығу үшін иілу тобының иілу батырмасына басыңыз.



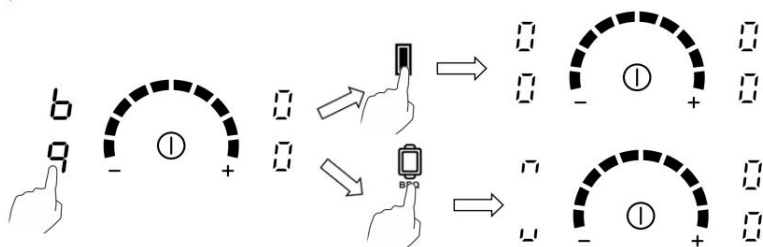
Барбекю функциясын пайдалану

Барбекю - иілгіш аймақ режимінде қолданылатын функция, ол табаның беткі температурасын қолайлы деңгейде ұстап, грильде пісіруге мүмкіндік береді.

1. Қыздыру аймағын басқару элементін бассаңыз, таңдалған аймақтың индикаторы жыпылықтайды. Сосын иілу және барбекю аймағын басқару элементіне жанасыңыз. Таңдалған аймақтың индикаторы «b» және «q» көрсетеді.

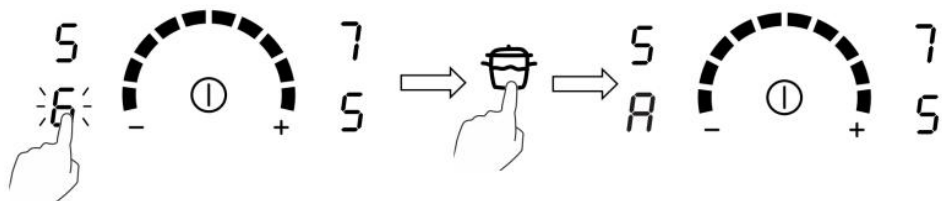


2. Барбекю қызметінен шығу үшін, иілу аймағын басқару элементіне немесе барбекюді басқару элементіне жанасыңыз. Сосын барбекю функциясын өшіріңіз. Сол топтағы аймақ 0 деңгейіне немесе икемді аймақ режиміне оралады.

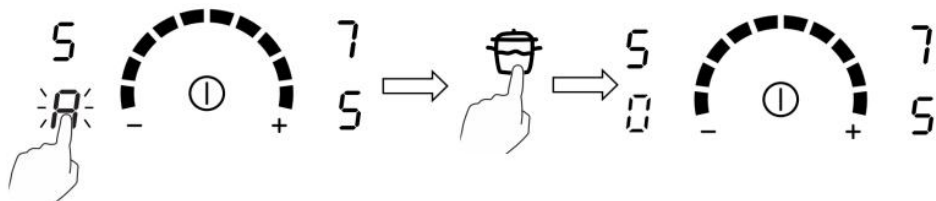


Жылы ұстап тұру функциясын қолдану

1. «Жылы күйде ұстау» функциясын қолданғыңыз келетін бір аймақты таңдаңыз, содан кейін «жылы күйде ұстау» түймесін басып тұрыңыз. Режимді жылуда ұстау үшін қуаттылық деңгейін қосыңыз. Жылы күйде ұстау функциясы белсенді болады және дисплейде «А» белгісі пайда болады.



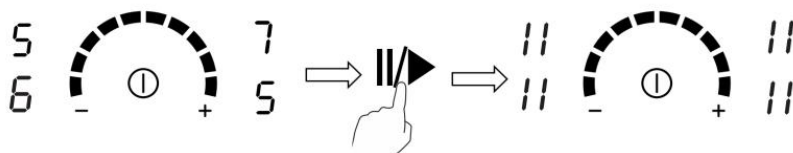
2. «Жылы күйде ұстау» функциясын өшіру үшін жылы күйде тұрған аймақты таңдаңыз, содан кейін 3 секундқа «жылы күйде ұстау» батырмасын басыңыз. «Жылы күйде ұстау» функциясы өшеді де, «А» таңбасы жоғалады.



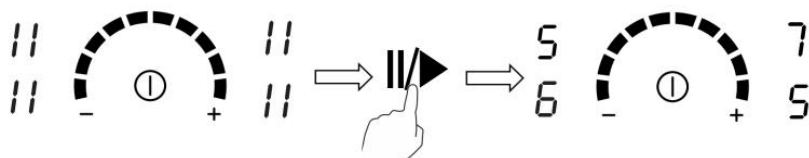
Тоқтату және бару функциясын қолданыңыз

1. Пісіру алаңы жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.

2. STOP+GO (Тоқтату және бару) батырмасын басыңыз, пісіру алаңының индикаторы «II» жазуын көрсетеді. Осыдан кейін индукциялық пештің жұмысы STOP+GO (тоқтату + өшіру) және қосу/өшіру батырмаларынан басқа барлық пісіру алаңдарының ішінде тоқтатылады.



3. Кідірту күйінен бас тарту үшін STOP + GO (тоқтату + өшіру) батырмасын басыңыз, содан кейін пісіру алаңы сіз орнатқан қуат кезеңіне оралады.



Басқару элементтерін бұғаттау

- Байқаусыз пайдалануды болдыртпау үшін басқару элементтерін бұғаттауға болады (мысалы, балалардың пісіру алаңдарын кездейсоқ қосуы).
- Басқару элементтері бұғатталған кезде, басқару / өшіру функцияларынан басқа барлық басқару элементтері қолжетімсіз.

Басқару элементтерін бұғаттау үшін

Бұғаттау батырмасын басып, ұстап тұрыңыз, таймер индикаторы «Lo» көрсетеді.



Lo

Басқару элементтерін бұғаттан шығару үшін

1. Индукция плитасы қосылу тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. Бұғаттау батырмасын  басып 3 секунд бойы басып тұрыңыз.
3. Енді сіз өзіңіздің индукциялық плитаңызды қолдана аласыз.



Плита бұғаттау режимінде болған кезде ҚОСУ / ӨШІРУ қоспағанда, барлық басқару элементтері ажыратылған, сіз апаттық жағдайда индукциялық плитаны ҚОСУ / ӨШІРУ басқару элементі арқылы әрқашан өшіруіңізге болады, бірақ келесі әрекетте алдымен плита құлпын ашу керек.

Қатты қызып кетуден қорғау

Индукциялық плита ішінде жабдықталған температура сенсоры оның ішіндегі температураны бақылай алады. Қатты қызу бақыланса, индукциялық пеш автоматты түрде өшеді.

Кішкентай бөлшектерді анықтау

Тиіссіз өлшемді немесе магнитті емес табаны (мысалы, алюминий) немесе басқа ұсақ заттарды (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) плитада қалдырған кезде, плита автоматты түрде 1 минут ішінде күту режиміне өтеді. Желдеткіш индукциялық плитада тағы 1 минут пісіруді жалғастырады.

Автоматты өшіруден қорғау

Автоматты түрде өшіру - сіздің индукциялық плитаңыздың қауіпсіздігі. Тамақ әзірлеу кезінде плитаны өшіруді ұмытып кетсеңіз, ол автоматты түрде өзі сөніп қалады. Әр түрлі қуат деңгейлері үшін үнсіз келісім бойынша жұмыс уақыты төмендегі кестеде көрсетілген:

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

Таба алынғаннан кейін, индукциялық плита қызуды дереу тоқтата алады және плита 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.



Жүрекширатқышты қолданатын адамдар осы құрылғыны қолданар алдында дәрігермен кеңесу керек.

Таймерді қолдану

- Орнатылған уақыт аяқталғаннан кейін оны бір пісіру алаңын өшіретіндей етіп қоюға болады.
- Таймерді 99 минутқа дейін орнатуға болады.

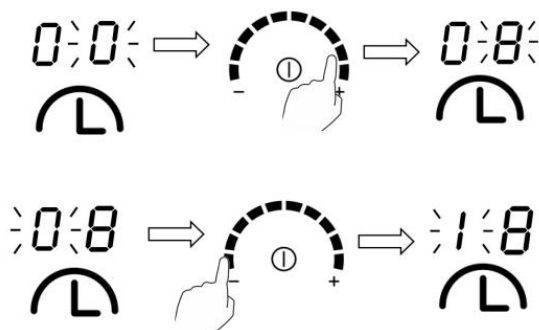
Бір пісіру алаңын өшіру үшін таймерді орнату

Бұл функцияға арналған пісіру аймақтары:

1. Таймерді орнатқыңыз келетін қыздыру аймағын басқару батырмасын басыңыз. (мысалы, # 1 аймақ)
2. Таймерді басқару батырмасын басыңыз, көмекші индикаторы жыпылықтай бастайды.



3. Екі сандық таймер кезекпен жыпылықтайтын болады. Сандық тұтанулардың бірі пайдаланылған кезде, сәйкес уақытта жүгіртпенің кез келген нүктесіне қоюға болады. Немесе уақытты орнату үшін сіз "-" және "+" басуға болады.



Егер орнату уақыты 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 0 минутқа оралады.

4. Уақыт белгіленгеннен кейін ол уақытты бірден есептей бастайды. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймердің индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.



ЕСКЕРТПЕ: Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы қызыл нүкте аймақтың таңдалғанын білдіреді.

Таймерді тоқтату үшін, қыздыру аймағын таңдаңыз, содан кейін таймерді басып, уақытты азайтыңыз, содан кейін таймер өшіріліп, минуттық дисплейде «00», содан кейін «-» көрінеді.



6. Пісіру таймерінің уақыты біткен кезде, тиісті пісіру алаңы автоматты түрде сөніп, «H» көрсетіледі.



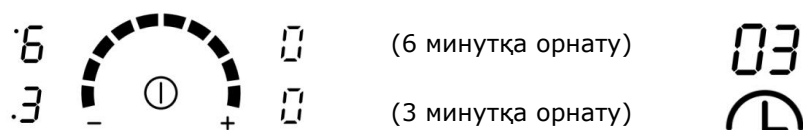
Басқа пісіру алаңы бұрын қосылып тұрса жұмыс істей береді.

Таймерді бірнеше пісіру алаңын өшіретіндей орнату

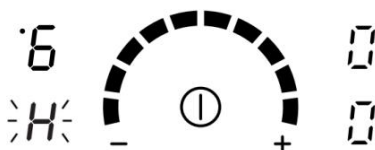
1. Бұл функция бірнеше қыздыру аймағына қолданылған жағдайда, таймердің индикаторы ең қысқа уақытты көрсетеді. Қысқа таймер санауды аяқтаған кезде, дисплейде одан ұзақ уақыт көрінетін болады. (мысалы, 2-аймақ 6 минутқа орнатылған, 1-аймақ 3 минутқа орнатылған болса, таймердің индикаторы «03» көрсетеді.)

ЕСКЕРТПЕ: Қуат деңгейінің индикаторының қасында жыпылықтаған қызыл нүкте таймердің индикаторы қыздыру аймағының уақытын көрсететінін білдіреді.

Егер сіз басқа қыздыру аймағының белгіленген уақытын тексергіңіз келсе, қыздыру аймағын таңдауды батырмасын басыңыз. Таймер оған белгіленген уақытты көрсететін болады.



2. Пісіру таймері аяқталған кезде, тиісті қыздыру аймағы автоматты түрде сөніп, «Н» белгісі көрсетіледі.



ЕСКЕРТУ: Таймер орнатылғаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе, 1-қадамнан бастауыңыз керек

Тағам дайындау бойынша нұсқаулар



Қуыру кезінде назар аударыңыз, өйткені май өте тез қызады, әсіресе Қуатты Үдету функциясын қолданған кезде. Өте жоғары температурада май өздігінен жалынға айналады және бұл өрттің шығу қаупін тудырады.

Тамақ әзірлеу кезіндегі кеңестер

- Тағам қайнау температурасына жеткенде, температураны төмендетіңіз.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын азайтады және жылуды үнемдеу арқылы энергияны үнемдейді.
- Пісіру уақытын азайту үшін сұйықтық немесе май мөлшерін азайтыңыз.
- Жоғары температурада пісіруді бастаңыз және тағам қайтадан қызған кезде параметрді азайтыңыз.

Нәзік қыздыру, күріш пісіру

• Баяу отта қайнату қайнау температурасынан төмен температурада өтеді, шамамен 85°C, бұл кезде көпіршіктер пісіру сұйықтығының бетіне көтеріліп жатқанда пайда болады. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік тағамдарды пісірудің кілті, өйткені хош иістер тамақты қатты пісіріп кетпестей пайда болады. Сондай-ақ жұмыртқа негізіндегі тұздықтарды дайындау кезінде оны қайнау температурасынан төмен температурада қоюландыруыңыз қажет.

• Кейбір тапсырмалар кезінде, олардың ішінде сіңіру әдісімен күрішті пісіру кезінде, ұсынылған уақытта тағамның дұрыс дайындалуын қамтамасыз ету үшін ең төменгі параметрден жоғары параметрді пайдалану қажет болуы мүмкін.

Стейк қуыру

Дәмді шырынды стейкті дайындау үшін:

1. Етті пісіру алдында оны бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қоя тұрыңыз.
2. Қалың табаны бар қуырғыш табаны қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына май жағыңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май құйыңыз, содан кейін етті ыстық табаға салыңыз.
4. Пісіру кезінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Дайындаудың нақты уақыты стейктің қалыңдығына және оны қандай дәрежеге дейін пісіргіңіз келетініне байланысты болады. Пісіру уақыты әр жағына шамамен 2-8 минут аралығында өзгеруі мүмкін. Қаншалықты пісірілгенін өлшеу үшін стейкті басыңыз- ол қаншалықты қатты сезінсе соғұрлым жақсы піскен болады.
5. Стейкті бірнеше минутқа жылы тәрелкеге қойып, оны кішкене уақытқа қалдырыңыз, сонда оны үстелге қоятын кезде ол нәзік болады.

Қуыру үшін

1. Индукцияға сәйкес келетін жалпақ түбі бар вокты немесе үлкен табаны алыңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықтардың дайындаңыз. Қуыру жылдам болуы керек. Егер көп мөлшерде пісіретін болсаңыз, тағамды бірнеше кішкене партиялармен пісіріңіз.
3. Табаны алдын ала қыздырыңыз және екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен барлық етті пісіріп, оны шетке қойып, оны ыстық ұстап тұрыңыз.

5. Көкөністерді қуырыңыз. Олар ыстық, бірақ қытырлақ болған кезде, пісіру аймағын төменгі параметрге қойыңыз, етті табаға салыңыз да, тұздықты қосыңыз.
6. Ингредиенттердің біркелкі араластырып, олардың біркелкі қызғанына көз жеткізіңіз.
7. Тез арада үстелге қойыңыз.

Қыздыру параметрлері

Төмендегі параметрлер қарапайым нұсқаулар болып табылады. Нақты параметр бірнеше факторларға, соның ішінде пісіру табасына және пісірілген мөлшерге байланысты болады. Сізге сәйкес келетін параметрлерді анықтау үшін индукциялық плитамең тәжірибе жасаңыз.

Қыздыру параметрлері	Үшін жарамды
1-2	• аз мөлшерде нәзік тағамды қыздыру • еритін шоколад, май және тез күйіп кететін тағамдар • нәзік қуыру • баяу қайта қыздыру
3-4	• қайта қыздыру • жылдам қайнау • күріш пісіру
5-6	• құймақ
7-8	• қуыру • паста дайындау
9	• қуыру • күйдіру • сорпаны қайнату • су қайнату

Тазарту және күтім

Не?	Қалай?	Маңызды!
Әйнектегі күн сайынғы ластанулар (саусақ іздері, тамақтан қалған дақтар немесе әйнектегі жағымсыз жанама әсерлермен туындаған іздер)	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пісіру панелінің тазалағышын ол жылы кезде (бірақ ыстық емес!) қолданыңыз 3. Жуыңыз да құрғатып сүртіңіз таза мата немесе қағаз сүлгі. 4. Пісіру панелінің қуатын қосыңыз.	• Пештің қуаты өшірілген кезде, «ыстық бет» белгісі болмайды, бірақ пісіру алаңы әлі ыстық болуы мүмкін! Аса абайлық танытыңыз. • Аса күшті ысқыштар, нейлонды жуғыш құралдар және қатты/абразивті тазалағыш құралдар әйнекті сырып кетуі мүмкін. Затбелгіні үнемі оқыңыз, сіздің тазартқыштың немесе ысқыштың сәйкес келетінін тексеру керек. • Ешқашан пештің үстінде тазартқыш қалдықтарын қалдырмаңыз: шыны боялуы мүмкін.
Қайнайды, ериді, және балқулар және ыстық қанттың төгілуі	Оларды тез арада кетіріңіз балық сынықтарының дақтары, шыныдан жасалған пісіру панельдеріне арналған қыру жүздеріне арналған тегістегіш немесе жүзбен, бірақ ыстық пісіру аймағының беттерінен сақтаныңыз: 1. Пісіру панелінің қабырғадағы пісіру панелі 2. Жүзді немесе ыдысты 30° бұрышта ұстаңыз және бұрманы тазалаңыз, пісіру панеліне салқын жерде төгілуі немесе ластануы 3. Ластануды тазалаңыз немесе төгіңіз ыдыспен немесе қағаз орамалмен 'Күнделікті шыныны тазарту' үшін 2-4 жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз.	• Балқудан қалған дақтарды жойыңыз және тәтті тағамдар немесе жанама әсерлерді мүмкіндігінше жылдам. Егер әйнекте суыса, оларды жою қиын болуы мүмкін немесе шыны бетте мәңгілікке үнемі зақымдауы мүмкін. • Кесу қаупі: қорғағыш қаптаманы алып тастау кезінде қырғыштың жүзі өткір болып табылады. Үнемі аса сақтықпен пайдаланыңыз және үнемі қауіпсіз орында сақтаныңыз, балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.

Кеңестер мен Ұсыныстар

Мәселе	Мүмкін себептер	Не істеу керек
Индукциялық плитаны қосу мүмкін емес.	Қуат жоқ.	Индукциялық плитаның қуат көзіне жалғанғанына және оның қосұлы тұрғанына көз жеткізіңіз. Сіздің үйіңізде немесе ауданыңызда қуат өшірілмегеніне көз жеткізіңіз. Егер сіз барлығын тексеріп шықсаңыз және мәселе шешілмесе, білікті маманға хабарласыңыз.
Сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.	Басқару элементтері бұғатталған.	Басқару элементтерін бұғаттаудан шығарыңыз. Нұсқауларды «Индукциялық плитаны пайдалану» бөлімінен қараңыз.
Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану қиын.	Басқару элементтерінің үстінде шамалы су қабығы болуы мүмкін немесе басқару элементтерін ұстаған кезде саусағыңыздың ұшын пайдаланып жатқан боларсыз.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіп, басқару элементтеріне тигізген кезде саусағыңыздың жастықшасын қолданыңыз.
Шыны беті тырналып жатыр.	Кедір-бұдыр ыдыс-аяқ. Қолдануға жарамсыз, абразивті тазалағыш немесе қырғыш заттар қолданылды.	Тегіс және жалпақ негізді ыдысты қолданыңыз. «Дұрыс ыдысты таңдау» бөлімін қараңыз. 'Күту және тазалау' бөлімін қараңыз.
Кейбір табалар шатыр-шұтыр немесе шерткен дауыс шығаруы мүмкін.	Бұған сіздің ыдыс-аяғыңыздың құрылымынан болуы мүмкін (әр түрлі вибрацияланатын металдардан жасалған қабаттар).	Бұл ыдыс-аяқ үшін қалыпты жағдай және ақаулықты білдірмейді.
Басқару элементтеріндегі кір	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгінділерді жібітіңіз 3. Сенсорлық басқару аймағын таза дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Басқару аймағын толығымен қағаз сүлгімен құрғатыңыз. 5. Пісіру панелінің қуатын қосыңыз.	Пісіру панелі дыбыс шығарып өздігінен өшіп қалуы мүмкін, басқару элементтері оларда сұйықтық бар болған жағдайда жұмыс істемейді мүмкін. Пісіру панелін қайтадан қосар алдында басқару элементтерінің сүртілгеніне көз жеткізіңіз.
Индукциялық плита жоғары қызу режимінде пайдаланылған кезде аз шу шығарады.	Бұл индукциялық тамақ әзірлеу технологиясымен байланысты.	Бұл қалыпты жағдай болып табылады, бірақ сіз қызу параметрін төмендеткен кезде шу азаяды немесе толығымен жойылуы керек.
Индукциялық плитадан шығатын желдеткіш шуы.	Индукциялық плитаңызға орнатылған салқындататын желдеткіш электрониканың қызып кетуіне жол бермейді. Индукциялық плита өшірілгеннен кейін де ол жұмысын жалғастыруы мүмкін	Бұл қалыпты жағдай болып табылады және ешқандай әрекетті қажет етпейді. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде қуатты индукциялық плитадан ажыратпаңыз.

Ыдыстар қызбайды және дисплейде көрсетіледі.	Таба индукциялық пісіруге жарамсыз болған жағдайда, индукциялық плита табаны анықтай алмайды. Таба пісіру алаңы үшін тым кішкентай немесе оған дұрыс орналастырылмаған жағдайда индукциялық плита табаны анықтай алмайды.	Индукциялық пісіруге жарамды ыдысты қолданыңыз. «Дұрыс ыдысты таңдау» бөлімін қараңыз. Табаны ортаға қойып, оның негізі пісіру аймағының ауданына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Индукциялық плита немесе пісіру алаңында өздігінен өшеді күтпеген жерден дыбыс пен қателіктер дыбысы шығады коды пайда болады әдетте бір немесе екі санды болып пісіру таймерінде кезектеседі).	Техникалық ақау.	Қатені ескеріңіз әріптер мен сандар, өшіретін индукциялық плитаның қуат көзі өшіріп, білікті маманға жүгініңіз

Қате дисплейі мен тексеру

Егер ауытқулар пайда болса, индукциялық плита автоматты түрде қорғаныс күйіне енеді және сәйкес қорғаныс кодтарын көрсетеді:

Мәселе	Мүмкін себептер	Не істеу керек
F3/F4	Индукциялық катушканың үзілу температурасының тетігі	Өндірушімен хабараласуыңызды сұраймыз.
F9/FA	IGBT температура сенсорының ақауы.	Өндірушімен хабараласуыңызды сұраймыз.
E1/E2	Тұрақсыз қуаттандыру кернеуі	Қуат көзі қалыпты күйде екенін тексеріңіз. Қалыпты қоректендіруден кейін қуат қосылады.
E3	Индукциялық катушканың температура тетігінің жоғары температурасы	Өндірушімен хабараласуыңызды сұраймыз.
E5	IGBT температура сенсорының жоғары температурасы	Плита суығаннан кейін қайта қосыңыз.

Жоғарыда келтірілгендер жалпы қателіктерді тексеру және бағалау әдістері болып табылады.

Индукциялық плитаға қауіп төнбеу үшін, құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз.

Техникалық Сипаттама

Салмағы мен өлшемдері шамамен бірдей. Біз өз өнімдерімізді үнемі жетілдіруге тырысатындықтан, алдын ала ескертусіз техникалық сипаттамалар мен дизайнды өзгертуіміз мүмкін.

Пісіру панелі	ННУ-Y64FFVB1
Пісіру Аймақтары	4 Аймақ
Қоректендіру кернеуі	Қ220-240В/Қ380-415В, 50-60Гц
Орнатылған электр қуаты	6600Вт-7400Вт
Өнім өлшемдері ҰхЕхБ(мм)	590Х520Х57
Орнатылған өлшемдер АхВ (мм)	560Х490

Орнату

Орнату жабдықтарын таңдау

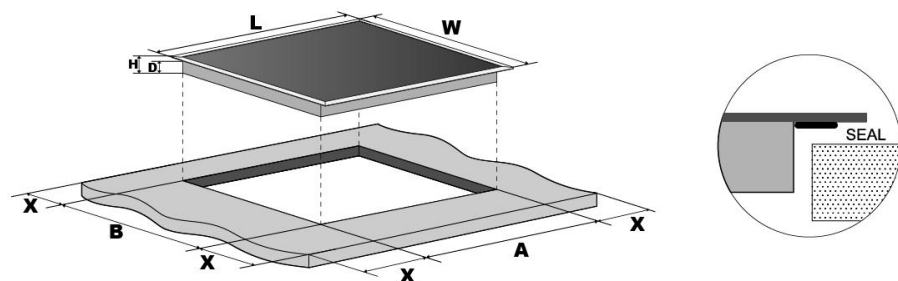
Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіңіз.

Орнату және пайдалану үшін шұңқырдың айналасында кемінде 5 см бос орын сақталуы керек.

Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм болатынына көз жеткізіңіз.

Қыздырғыштың

жылу сәулесінен туындаған үлкен деформацияның алдын алу үшін ыстыққа төзімді жұмыс материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:



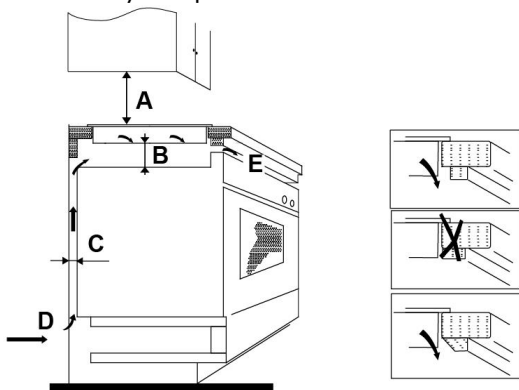
L(мм)	W(мм)	H(мм)	D(мм)	A(мм)	B(мм)	X(мм)
590	520	57	53	560	490	50 mini

Қандай жағдайда болмасын, индукциялық плита жақсы желдетіліп, ауа кіретін және шығатын жерлері бұғатталмағанын тексеріңіз. Индукциялық пештің жұмыс күйінде екендігіне көз жеткізіңіз.

Төменде көрсетілгендей



Ескерту: Ыстық плита пен шкаф арасындағы қауіпсіздік қашықтығы кемінде **760 мм** болуы керек.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
760	50 мини	20 мини	Ауа келуі	Ауа шығуы 5 мм

Плитаны орнатпас бұрын, жұмыс беті төртбұрышты және тегіс екеніне

- және ешқандай құрылым мүшелері кеңістіктің қажеттілігіне кедергі келтірмейтініне көз жеткізіңіз
 - жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған
 - плита пештің үстіне орнатылса, пеште салқындатқыш орнатылуы тиіс
 - қондырғы барлық тазарту талаптарына және қолданылатын стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді
 - электр желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін қолайлы оқшаулау қосқышы тұрақты сымдарға енгізілген, жергілікті сымдар ережелері мен талаптарына сәйкес орналастырылған және қондырылған.
- Оқшаулағыш ажыратқыш бекітілген түрде болуы керек және барлық полюстерде 3 мм ауа саңылауының бөлінуін қамтамасыз етілуі керек (немесе жергілікті белсенді сым ережелері талаптардың өзгеруіне жол берсе, барлық белсенді [фазалық] өткізгіштерде)
- оқшаулау қосқышы плита орнатылған жерде тұтынушыға қол жетімді түрде орналастырылған
 - орнатылымға қатысты күмәніңіз болса, жергілікті құрылыс органдарымен және заң актілерімен кеңесіңіз
 - плитаны қоршап тұрған қабырғаға ыстыққа төзімді және оңай тазаланатын материалды қолданыңыз (мысалы, керамикалық плиткалар).

Плитаны орнатқан кезде, қуат сымы шкафтың есіктері

- немесе тартпалары арқылы қол жетімсіз екеніне көз жеткізіңіз

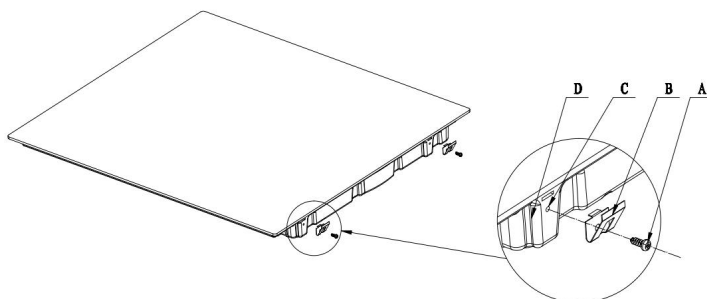
- шкафтың сыртынан плита негізіне дейін жеткілікті таза ауа ағыны бар
- егер плита суырманың немесе шкафтың үстіне орнатылса, плитаның астына жылу қорғаныс оқшаулағышы орнатылады
- оқшаулау қосқышына тұтынушы оңай қол жеткізе алады

Бекіту кронштейндерін орналастыруға дейін

Құрылғыны тұрақты, тегіс жерге қою керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Плитадан шығатын басқару элементтеріне күш қолданбаңыз.

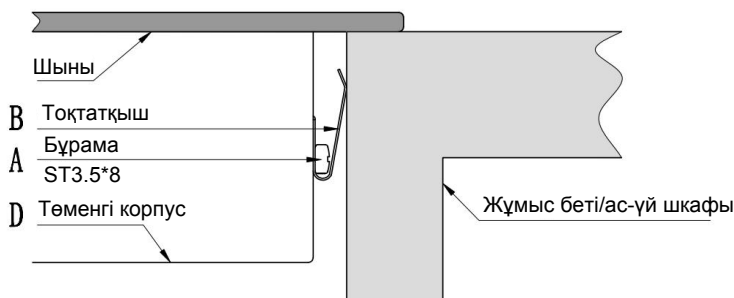
Тоғын күйін реттеу

Орнатқаннан кейін плитаны жұмыс бетіне бұранда көмегімен 4 тоғынмен бұраңыз (суретті қараңыз).



Тоғын орнын үстелдің әр түрлі қалыңдығына сай реттеңіз.

A	B	C	D
Бұранда	Тоғын	Бұрандалы тесік	Төменгі корпус



Сақтық шаралары

1. Индукциялық плита білікті мамандармен немесе техниктермен орнатылуы керек. Сізге қызмет көрсету үшін бізде кәсіби мамандар бар. Ешқашан операцияны өзіңіз жүргізбеңіз.
2. Плита ыдыс жуғыш машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыштың, кір жуғыш машинаның немесе кептіргіштің үстіне тікелей орнатылмайды, өйткені ылғалдылық плита электроникасын зақымдауы мүмкін.
3. Индукциялық қыздыру плитасы оның сенімділігін арттыру үшін жақсы жылу сәулеленуін қамтамасыз ететіндей етіп орнатылуы керек.
4. Үстел үстіндегі қабырға мен қыздыру аймағы ыстыққа төзімді болуы керек.
5. Зақымданбау үшін көп қабаттар мен адгезив ыстыққа төзімді болуы керек.

Пісіу панелін электр желісіне қосу



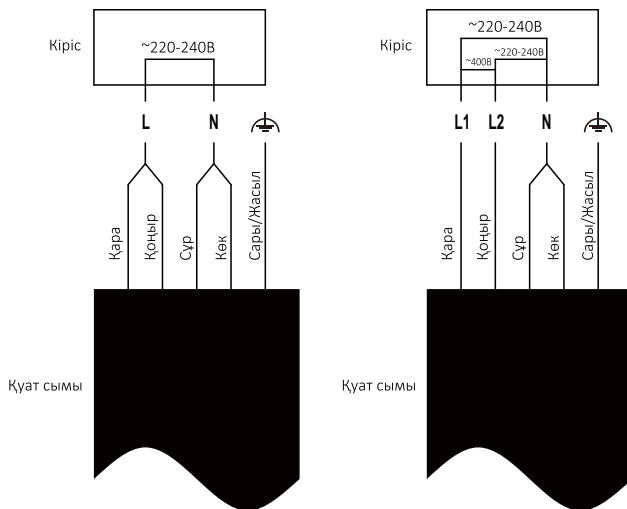
Бұл плита электр желісіне тек білікті маманмен жалғануы керек. Плитаны электр желісіне қоспас бұрын келесіні тексеріңіз:

1. үйдегі сым жүйесі плита тартатын қуат үшін жарамды.
 2. кернеу техникалық ақпарат тақтайшасындағы мәнге сәйкес келеді
 3. қуат кабелінің бөлімдері техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген жүктемеге төтеп бере алады. Плитаны электр желісіне қосу үшін, бейімдеуіштерді, редукторларды немесе тармақтау құрылғыларын пайдаланбаңыз, өйткені олар қызып кетуге және өртке әкелуі мүмкін.
- Қуат сымы кез келген ыстық бөлшектерге тимеуі керек және температурасы кез-келген уақытта 75°C-тан аспайтындай орналастырылуы керек.



Электр желісіндегі сым жүйесі өзгеріссіз екендігін, жарамды, жарамсыз екендігін тексеріңіз. Кез келген өзгерістерді тек білікті elektrik жүзеге асыруы керек.

Қуат көзі тиісті стандартқа немесе бір полюсті ажыратқышқа сәйкес қосылуы керек. Қосылу әдісі төменде көрсетілген.



- Егер кабель зақымдалған болса немесе оны ауыстыру қажет болса, оны апаттық жағдайлардың алдын алу үшін сатылымнан кейінгі маман тиісті құралдарды қолданып жөндеу керек.
- Егер құрылғы тікелей электр желісіне қосылса, онда контактілердің арасында кем дегенде 3 мм қашықтықта айнымалы электр сөндіргіші орнатылуы керек.
- Орнатушы электр желісіне дұрыс қосылуды және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келуін қамтамасыз етуі керек.
- Кабель бүгілмеуі немесе қысылмауы керек.
- Кабельді үнемі тексеріп отыру керек және оны тек білікті маман ауыстыруы керек.



КӘДЕГЕ ЖАРАТУ: бұл өнімді тастамаңыз орталығымен байланысыңыз. Мұндай қалдықтарды жинауды кәдеге жарату арнайы өңдеу үшін

Бұл құрылғы еуропалық директиваға сәйкес белгіленген 2012/19/EU Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдықтарына арналған (WEEE). Бұл құрылғыны қоқысқа дұрыс тастау арқылы сіз қоршаған ортаға және адам денсаулығына, егер дұрыс емес жолмен жойылған болса, мүмкін болатын кез келген зақымдардан сақ боласыз.

Өнімдегі белгі оны кәдімгі тұрмыстық қалдық ретінде қарастыруға болмайтынын білдіреді. Оны электр және электрондық заттарды қайта өңдеу үшін жинау орнына апару керек.

Бұл құрылғы арнайы қоқыс шығарылуын талап етеді. Осы өнімді өңдеу, қалпына келтіру және кәдеге жарату туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті кеңеске, тұрмыстық қоқыс тастау қызметіне немесе оны сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Осы өнімді өңдеу, қалпына келтіру және кәдеге жарату туралы толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті қалалық кеңсеге, тұрмыстық қоқыс тастау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Тұрмыстық электр плиталарының комиссия ережелеріне сәйкестігі туралы өнім сипаттамасы (EU) № 66/2014			
	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		HHY-Y64FFVB1	
Плита түрі:		индукциялық плита	
Пісір аймақтарының саны		4	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Индукциялық пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	Ø	-	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	L W	Аймақ 1 : 19 x 19 Аймақ 2 : 19 x 19 Аймақ 3 : 19 x 19 Аймақ 4 : 19 x 19	см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	EC _{электрлік пеш}	Аймақ 1 : 187.3 Аймақ 2 : 186.5 Аймақ 3 : 203.3 Аймақ 4 : 188.6	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	EC _{электрлік пеш}	191.4	Вт/кг

ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі

Нуге компаниясының тұтынушыларға қолдау көрсету қызметіне, сондай-ақ түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдалануға кеңес береміз. Егер сіздің тұрмыстық техникамен қиындықтарыңыз болса, алдымен «Ақауларды жою» бөлімін оқып шығыңыз.

Егер де сіз проблемаңыздың шешімін таба алмаған болсаңыз, мынаған жүгініңіз:

— біздің ресми дилерімізге немесе

— колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:

8-800-200-17-06 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Өзбекстан)

— www.haier.com сайтына кіріңіз, онда сіз қызмет көрсету туралы сұрау жібере аласыз және жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, төмендегі ақпаратты дайындаңыз, ол сіз төлтеушінің атына және тексеруге болады:

Модель _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____

Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.



Маңызды! Құралда сериялық нөмірінің болмауы өндіруші үшін құралды сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдік қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді. Құралдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін. Осы құжатқа алдын ала ескертусіз бір өзгерістердің енгізілуі мүмкін.

Өнімдер Еуразиялық экономикалық (кедендік) одақтың техникалық регламенттеріне сәйкес келеді.

Сәйкестік сертификаты № ЕАЭО RU C-CN.АЯ46.В.12676/20 18.03.2020 ж. 17.03.2025 дейін жарамды.

Сәйкестік туралы декларация № ЕАЭО N RU Д-CN.БЛ08.В.02461/20 11.02.2020 ж. 10.02.2025 дейін жарамды.

Haier

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

Импортёр:
ООО «ХАР»
Адрес импортера:
121099, г. Москва, Новинский бульвар,
дом 8, этаж 16, офис 1601.

Өндіруші:
"Haier Overseas Electric Appliances Corp.
ЖШҚ."
Мекенжай:
Кеңсе S401, Haier брендінің ғимараты,
Haier индустриалды паркі
Жоғары технологиялық аймақ, Лаошань
ауданы, Циндао, Қытай

Импорттаушы:
"ХАР ЖШҚ."
Импорттаушы мекенжайы:
Новинский бульвары 8, Мәскеу, 121099,
16 қабат, 1601 кеңсе.

Дата изготовления и
гарантийный срок указаны
на этикетке устройства.

Шығарылған күні және кепілдік
мерзімі құрылғының заттаңбасында
көрсетілген

The EAC logo consists of the letters 'EAC' in a bold, stylized, sans-serif font. The letters are black and are set against a white rectangular background. The 'E' and 'A' are connected, and the 'C' is a simple curve. The logo is positioned in the lower right quadrant of the page, below the text blocks.