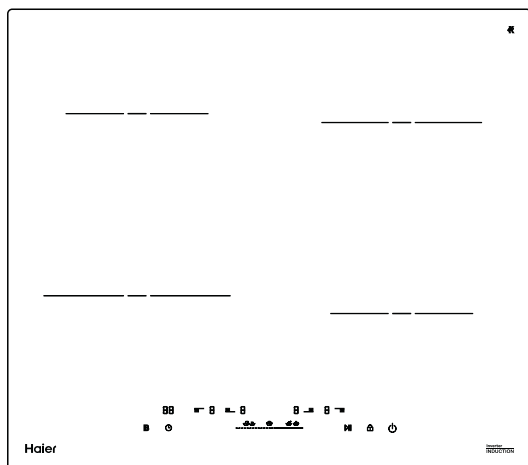


Haier

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ



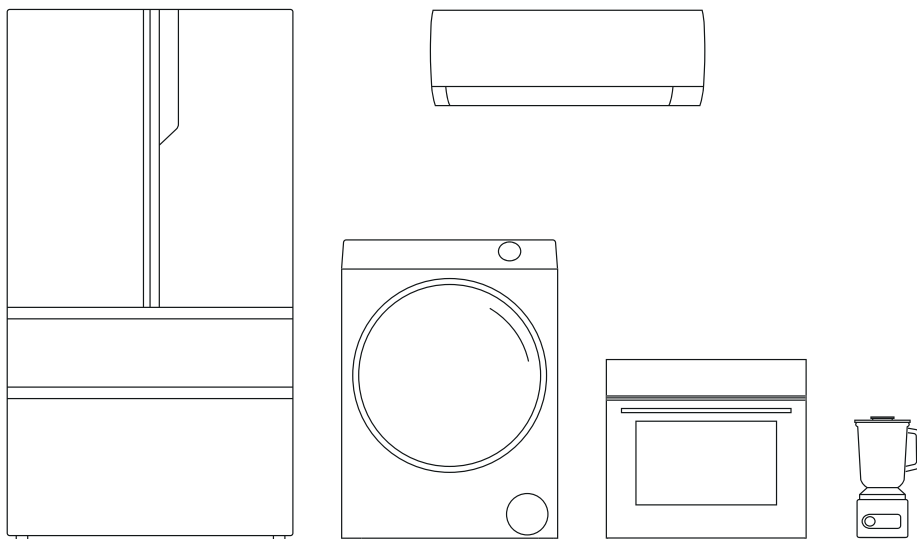
МОДЕЛЬ

ННК-У64ТВ

ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВА. СОХРАНИТЕ ЕГО ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Благодарим вас за выбор продукции Haier.

Внимательно прочитайте это руководство перед использованием. В этом руководстве содержится важная информация, которая поможет вам обеспечить безопасную и правильную установку, а также ежедневную эксплуатацию и обслуживание устройства. Храните это руководство в удобном месте, чтобы всегда иметь возможность обращаться к нему для безопасного и правильного использования устройства.



СОДЕРЖАНИЕ

1	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ	4
	Важные инструкции по технике безопасности	6
2	УСТАНОВКА	8
	Выбор оборудования для монтажа	8
	Подключение варочной панели к электросети	11
3	ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	12
	Краткое описание устройства	12
	Памятка об индукционной кулинарии	12
	Выбор посуды для приготовления	13
4	ФУНКЦИИ	15
	Настройка мощности нагрева	15
	Блокировка элементов управления	15
	Дополнительные функции	16
	Защитное выключение	17
	Использование таймера	18
5	ЭКСПЛУАТАЦИЯ	21
	Рекомендации по приготовлению	22
6	ОБСЛУЖИВАНИЕ	24
	Поиск и устранение неисправностей	24
	Уход и чистка	25
	Советы и рекомендации	26
7	ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ	28
	Служба поддержки клиентов	28
8	ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	29
	Технические характеристики	29
	Гарантийные условия	30

1. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша безопасность важна для нас. Ознакомьтесь с данной информацией перед использованием варочной панели.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ОБ ОПАСНОСТИ!

Этот символ указывает на важную информацию по безопасности



ПЕРЕРАБОТКА И УТИЛИЗАЦИЯ

Электротехнические изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Их следует сдавать на переработку, если есть такая возможность. Обратитесь в местные органы власти или к продавцу за инструкциями по переработке.

Символ на устройстве или его упаковке указывает, что это устройство нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Это устройство необходимо сдать в пункт сбора электрического и электронного оборудования для переработки.

Обеспечив правильную утилизацию данного устройства, вы сможете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые могут возникнуть при неправильном обращении с этим устройством. Для получения более подробной информации о переработке данного устройства обратитесь в местные органы власти, службы утилизации бытовых отходов или в магазин, где было приобретено устройство.



ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отключите устройство от электросети.
- Обязательно подключайте устройство к исправной системе электроснабжения.
- Выполнять работы на домашней системе электропроводки разрешается только квалифицированному электрику.
- Не готовьте на неисправной или треснувшей варочной панели. При подозрении на неисправность или при появлении трещины на поверхности варочной панели немедленно отключите устройство от электросети (из розетки электропитания) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или обслуживанием отсоедините варочную панель от розетки электропитания.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.



ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ

- Осторожно: в устройстве имеются острые края.
- Соблюдайте осторожность при снятии крышки или выдвигании острого лезвия скребка для варочной панели. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните его в безопасном месте, вне досягаемости детей.
- Несоблюдение правил техники безопасности может привести к порезам или другим травмам.



ОПАСНО! ГОРЯЧИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- В ходе использования доступные части устройства нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не допускайте прикосновения частей тела, одежды или любого предмета, кроме подходящей посуды, к индукционному стеклу до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Осторожно: магнитящиеся металлические предметы, находящиеся на теле, могут нагреваться вблизи варочной панели. Золотые и серебряные украшения не подвергаются воздействию.
- Не подпускайте к устройству детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не находятся над другими включенными зонами варки. Ручки должны быть недоступны для детей.
- Несоблюдение данных рекомендаций может привести к ожогам и ошпариванию.

ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

- Устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми насосами) перед использованием устройства следует проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут подвергаться воздействию электромагнитного поля.
- Несоблюдение этих инструкций может привести к смерти.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

- Никогда не оставляйте включенное устройство без присмотра. Кипение приводит к появлению пара и создает вероятность воспламенения пролитой жирной жидкости.
- Никогда не пользуйтесь устройством в качестве рабочей или складской поверхности.
- Никогда не оставляйте предметы или посуду на устройстве.
- Не размещайте и не оставляйте на устройстве намагнитенные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как они могут попасть под действие электромагнитного поля.
- Категорически запрещается использовать устройство для отопления или обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте зоны приготовления и варочную панель в соответствии с описанием, приведенным в данном руководстве (например, с помощью сенсорных кнопок). При снятии посуды выключайте зоны приготовления, не полагайтесь только на отключение с помощью функции обнаружения посуды.
- Не позволяйте детям играть с устройством, садиться, подниматься или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над устройством. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей в одиночестве или без присмотра в помещении, где используется устройство.
- Дети или лица с ограниченными возможностями могут использовать устройство только в присутствии ответственного и компетентного лица, предоставляющего указания по применению. Инструктирующее лицо должно удостовериться в том, что они могут использовать устройство без опасности для себя или окружения.
- Не выполняйте ремонт или замену какой-либо части устройства, если это не рекомендовано в руководстве. Всё остальное обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для чистки варочной панели.
- Не ставьте или не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не вставайте на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не перетаскивайте посуду по поверхности индукционного стекла, как это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства для чистки варочной поверхности, поскольку это может поцарапать индукционное стекло.
- Во избежание травм и поражения электрическим током поврежденный сетевой шнур должен заменять производитель, представитель сервисного центра или другой квалифицированный специалист.
- Это устройство предназначено для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как: кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - жилые дома за городом;
 - номера гостиниц, мотелей и другие аналогичные жилые помещения;
 - гостиницы типа «ночлег и завтрак».
- **ВНИМАНИЕ!** При использовании устройство и его открытые части нагреваются.
- Будьте осторожны, избегайте прикосновения к нагревательным элементам.

- Не допускайте к варочной панели детей в возрасте до 8 лет, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Этой панелью могут пользоваться дети в возрасте 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не имеющие достаточных опыта и знаний, при условии что они находятся под наблюдением или инструктированы относительно безопасного использования и понимают возможные опасности.
- Детям запрещается играть с варочной панелью. Чистка и обслуживание устройства не должны выполняться детьми без присмотра.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При оставлении без присмотра процесса приготовления пищи на варочной панели с использованием жира или масла может возникнуть опасность возгорания и пожара. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой — выключите устройство и накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- Предупреждение: если на поверхности есть трещины, выключите устройство во избежание возможного поражения электрическим током. Это требование действует для варочной поверхности из стеклокерамики или подобного материала, которые защищают токоведущие части.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует размещать на поверхности панели, так как они могут нагреваться.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- После установки шнур питания и нижняя часть корпуса должны быть недоступны.

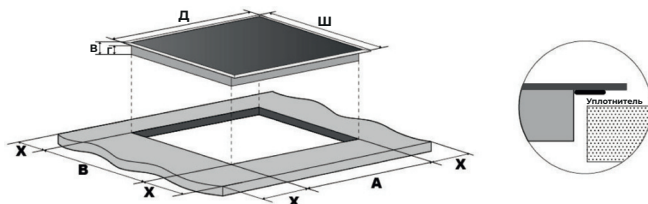
2. УСТАНОВКА

ВЫБОР ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ МОНТАЖА

Вырежьте в столешнице отверстие в соответствии с размерами, показанными на рисунке.

В целях монтажа и использования вокруг отверстия необходимо обеспечить свободное пространство не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина столешницы составляет не менее 30 мм. Выбирайте термостойкий материал столешницы во избежание деформации, вызванной тепловым излучением от варочной панели. См. рисунок ниже:



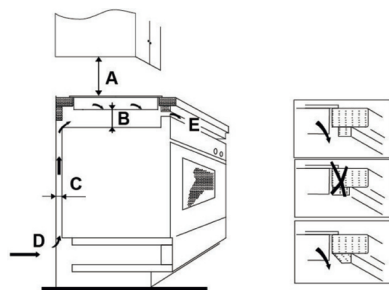
Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	Г (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
590	520	54	50	560	480	минимум 50

При любых обстоятельствах необходимо обеспечить хорошую вентиляцию индукционной варочной панели и убедиться в том, что впускные и выпускные отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная варочная панель исправна и находится в рабочем состоянии, как показано ниже.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Безопасное расстояние между варочной панелью и расположенным над ней шкафом должно быть не менее 760 мм.



А (мм)	В (мм)	С (мм)	Д	Е
760	минимум 50	минимум 30	Воздухозаборник	Выход воздуха 5 мм

Перед монтажом варочной панели убедитесь, что:

- рабочая поверхность представляет собой ровный прямоугольник, и никакие элементы конструкции не нарушают требования к пространству;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала;
- если варочная панель установлена над духовкой, то в духовке имеется встроенный охлаждающий вентилятор;
- монтаж соответствует всем требованиям к зазорам и применимым нормам и правилам;
- в состав постоянной проводки, смонтированной и расположенной в соответствии с местными нормами и правилами в отношении электропроводки, входит подходящий разъединитель, обеспечивающий полное отсоединение от сетевого электропитания.

Необходимо использовать разъединитель одобренного типа, обеспечивающий разъединение контактов с воздушным зазором 3 мм для всех полюсов (или всех активных проводников, если это допускается местными правилами прокладки электропроводки);

- разъединитель будет легко доступен пользователю после монтажа варочной панели;
- при наличии сомнений в отношении монтажа проконсультируйтесь с местными компетентными строительными органами и ознакомьтесь с местными нормативными актами;
- для поверхностей стен, окружающих варочную поверхность, используется термостойкая и легкая в очистке отделка (например, керамическая плитка).

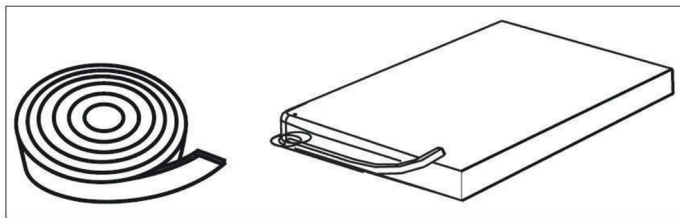
После монтажа варочной панели убедитесь, что:

- к кабелю питания нельзя получить доступ через дверцы или ящики шкафа;
- к основанию варочной панели обеспечен достаточный приток свежего воздуха;
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, то под основанием варочной панели устанавливается термозащитный барьер;
- разъединитель легко доступен пользователю.

Установка уплотнителя

В комплекте для установки имеется уплотнительная лента, которая, будучи наклеенной по периметру варочной панели, предотвращает попадание жидкости в шкаф. Следуйте приведенным ниже инструкциям, чтобы правильно нанести данный уплотнитель.

- Снимите подложку с уплотнительной ленты, убедившись, что прозрачный клей по-прежнему остается на самом уплотнителе.
- Переверните варочную панель и правильно расположите уплотнительную ленту под краем панели, чтобы внешняя часть уплотнителя точно совпадала с внешним краем варочной панели.



- Равномерно и надежно закрепите уплотнение на варочной панели, плотно прижимая его по месту.

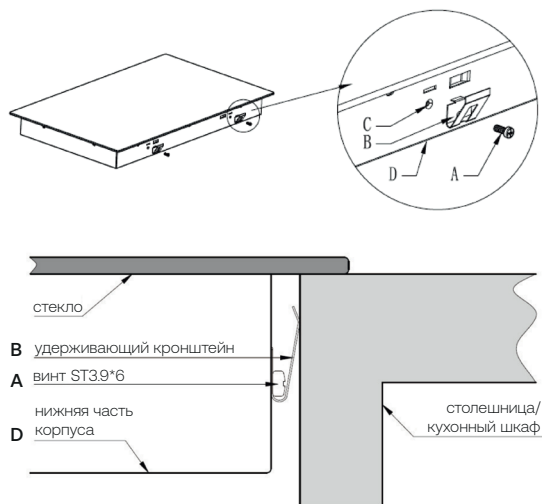
Перед установкой крепежных кронштейнов

Устройство следует поместить на устойчивую ровную поверхность (используйте упаковку). Не нажимайте на элементы управления.

Регулировка положения кронштейна

Для обеспечения фиксации в столешнице с помощью винтов установите 4 кронштейна, расположенных в нижней части варочной панели (см. рисунок).

Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с толщиной столешницы.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Подключение этой варочной панели к электросети должен выполнять только соответствующий квалифицированный специалист. Перед подключением варочной панели к электросети убедитесь, что:

- 1) внутренняя электропроводка соответствует мощности, потребляемой варочной панелью;
- 2) напряжение соответствует значению, указанному на табличке с паспортными данными;
- 3) сечение кабеля питания позволяет ему выдерживать нагрузку, указанную на табличке с паспортными данными.

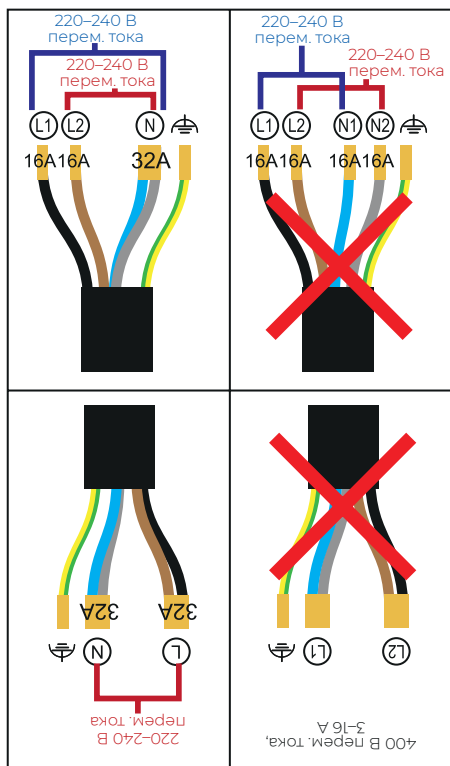
Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих деталей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75 °С.

Уточните у электрика, не требуются ли изменения во внутренней проводке. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Блок питания должен быть подключен в соответствии с применимым стандартом или с использованием однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.

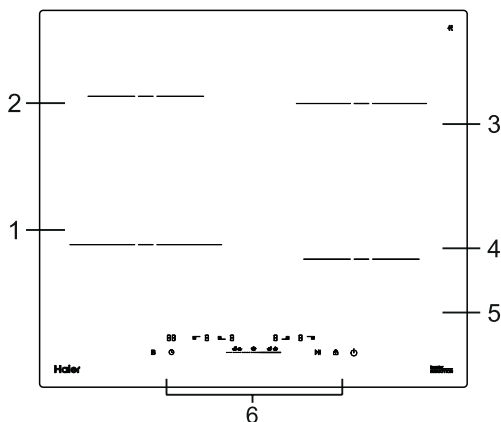


- Если кабель поврежден или требует замены, эта операция должна выполняться представителем центра послепродажного обслуживания с использованием специальных инструментов во избежание несчастных случаев.
- Если устройство подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Монтажник должен убедиться в выполнении правильного электрического соединения в соответствии с правилами безопасности.
- Кабель не должен быть изогнут или передавлен.
- Регулярная проверка и замена кабеля должна осуществляться только авторизованными специалистами.

3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

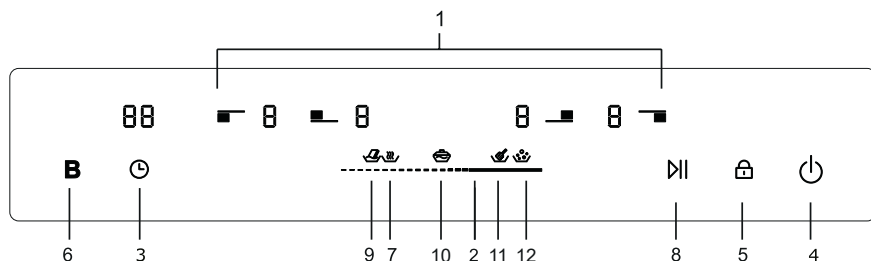
КРАТКОЕ ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

Вид сверху



1. 210 мм/2000 Вт, усиление 2600 Вт
2. 160 мм/1600 Вт, усиление 1800 Вт
3. 180 мм/2000 Вт, усиление 2000 Вт
4. 160 мм/1600 Вт, усиление 1800 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

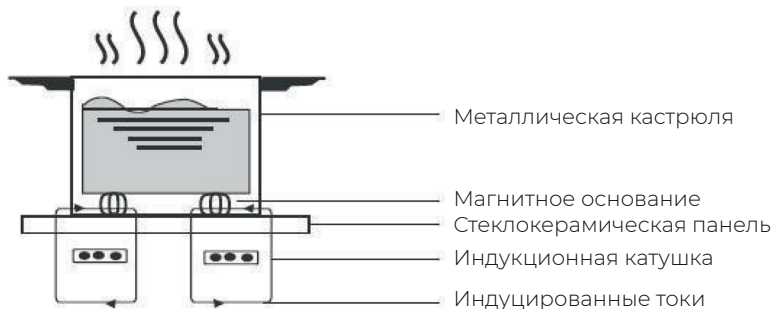
Панель управления



1. Кнопки выбора зоны приготовления
2. Регулятор настройки мощности/таймера
3. Кнопка настройки таймера
4. Кнопка включения/выключения
5. Управление защитой от детей
6. Кнопка функции усиления нагрева Boost
7. Режим подогрева
8. Управление функцией Stop&Go
9. Растапливание
10. Тушение
11. Жарка
12. Кипячение

ПАМЯТКА ОБ ИНДУКЦИОННОЙ КУЛИНАРИИ

Индукционная кулинария – это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она предполагает использование электромагнитных колебаний, генерирующих тепло непосредственно в посуде, а не опосредованно через нагрев стеклянной поверхности. Стекло становится горячим только по той причине, что посуда в конечном итоге нагревает его.

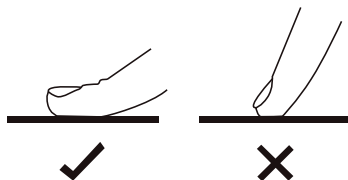


Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Прочитайте это руководство, уделяя особое внимание разделу «Предупреждения о безопасности».
- Снимите защитную пленку, которая все еще может находиться на индукционной плите.

Использование сенсорных кнопок


- Кнопки реагируют на прикосновения, поэтому вам не требуется прикладывать никакого усилия.
- Прикасайтесь подушечками, а не кончиками пальцев.
- Каждое прикосновение будет сопровождаться звуковым сигналом.
- Убедитесь, что элементы управления чистые, сухие, и не закрыты никакими предметами (например, кухонной утварью или салфеткой). Даже тонкий слой воды может затруднить управление.



ВЫБОР ПОСУДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

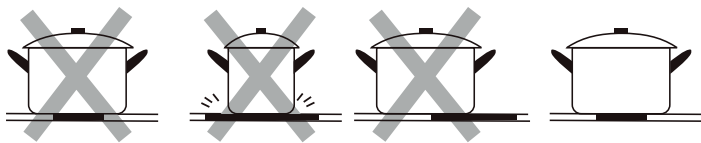
- Используйте только посуду с дном, пригодным для индукционной варки. Ищите обозначение индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Поднесите магнит ко дну посуды. Если он притягивается, посуда подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте немного воды в посуду, которую вы хотите проверить.
 2. Если на дисплее не мигает «» и вода нагревается, посуда подходит для использования.
- Посуда из следующих материалов не подходит для индукционной панели: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.



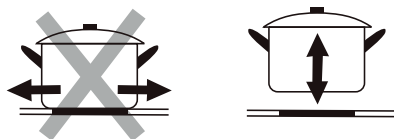
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и зона приготовления. Используйте посуду, диаметр которой соответствует изображенному размеру выбранной зоны. Для максимальной эффективности использования энергии используйте посуду, диаметр которой немного шире зоны приготовления. При использовании посуды меньшего диаметра эффективность будет меньше ожидаемой. Посуда диаметром менее 80 мм может не обнаруживаться варочной панелью. Всегда размещайте посуду по центру зоны приготовления.



Всегда поднимайте посуду с индукционной варочной панели – не передвигайте, так как при этом можно поцарапать стекло.



4. ФУНКЦИИ

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ НАГРЕВА

Регуляторы мощности нагрева оснащены примерными рекомендациями настройки для разного типа приготовления.

Настройка мощности нагрева	Пригодность
1–2	<ul style="list-style-type: none"> • Медленный подогрев небольшого количества пищи • Растапливание шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро пригорают • Медленное кипение • Медленный подогрев
3–4	<ul style="list-style-type: none"> • Разогрев • Тушение • Приготовление риса
5–6	<ul style="list-style-type: none"> • Блины, оладьи
7–8	<ul style="list-style-type: none"> • Пассерование • Приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • Жарка с перемешиванием • Обжарка • Доведение супа до кипения • Кипячение воды

БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ


- Кнопки управления можно заблокировать, чтобы предотвратить непреднамеренное использование (например, случайное включение зоны приготовления детьми).
- В заблокированном состоянии все кнопки управления, кроме кнопки «ON/OFF», отключены.

Блокировка кнопок управления

Не выбирая ни одной зоны, коснитесь элемента управления «Защита от детей». На индикаторе таймера отобразится «Lo»

Lo

Снятие блокировки кнопок управления

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.
2. Коснитесь и удерживайте кнопку «» в течение некоторого времени.
3. Теперь можно использовать индукционную варочную панель.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления, кроме кнопки «ON/OFF», отключены; вы можете в экстренных случаях всегда выключить индукционную варочную панель с помощью кнопки «ON/OFF», но при следующем использовании сначала следует разблокировать панель.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Применение функции BOOST

1. Сначала нажмите кнопку выбора соответствующей зоны приготовления 1#, 2#, 3# или 4#. Цифровой индикатор соответствующей зоны приготовления будет мигать, показывая текущий уровень. В этот момент нажмите кнопку Boost, чтобы активировать функцию повышенной мощности нагрева, и на индикаторе появится символ «P». Через несколько секунд выбранный уровень будет автоматически подтвержден (индикатор перестанет мигать). Эта функция автоматически отключается через 5 минут нагрева (возвращается в 9-ступенчатый режим).
2. Для отключения режима усиления мощности Boost, сначала выберите зону приготовления, затем однократно нажмите кнопку Boost, чтобы вручную выйти из режима Boost (вернувшись к предыдущему установленному уровню мощности).

B

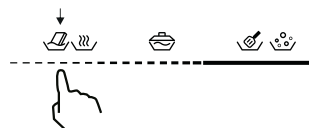

Функция Stop & Go

Во время работы устройства нажмите кнопку Pause (Пауза), чтобы приостановить нагрев. На всех цифровых дисплеях появится символ «||», и функция будет действовать в течение 90 минут, после чего устройство выключится (сбросится). Если пользователь повторно нажмет кнопку Pause (Пауза) в течение 90 минут, устройство возобновит нагрев на прежнем уровне мощности.

||

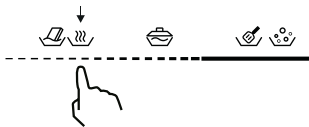

Растапливание

Коснитесь кнопки выбора соответствующей зоны приготовления. Затем коснитесь регулятора в зоне расположения символа растапливания, чтобы запустить функцию Растапливания.



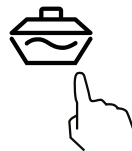
Поддержание тепла

Коснитесь кнопки выбора соответствующей зоны приготовления. Затем коснитесь регулятора в зоне расположения символа подогрева, чтобы активировать функцию Поддержания тепла.



Тушение

Рекомендуется использовать мощность в данном диапазоне при тушении (информация приведена для справки).



Жарка

Рекомендуется использовать мощность в данном диапазоне при жарке (информация приведена для справки).



Кипячение

Рекомендуется использовать мощность в данном диапазоне для доведения воды до кипения (информация приведена для справки).



ЗАЩИТНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Защита от перегрева

Датчик температуры может контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При повышении температуры выше предельно допустимой индукционная варочная панель автоматически отключается.

Обнаружение мелких предметов

Если оставить на варочной панели негабаритную или немагнитную посуду (например, из алюминия) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилку, ключ), варочная панель в течение 1 минуты автоматически перейдет в режим ожидания.

Защитное автоматическое выключение

Автоматическое выключение представляет собой защитную функцию индукционной варочной панели. Если вы забыли отключить варочную панель, она выключится автоматически. Время выключения по умолчанию для различных уровней мощности показано в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Время работы (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

После снятия посуды с зоны приготовления индукционная варочная панель может немедленно прекратить нагрев и через 2 минуты автоматически выключится.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Можно использовать его для обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит ни одну зону приготовления по истечении заданного времени.
- Можно настроить автоматическое отключение одной или нескольких зон приготовления по истечении заданного времени.
- Максимальное время работы таймера составляет 99 минут.

Использование таймера для обратного отсчета

Без выбора зон приготовления

1. Убедитесь, что варочная панель включена.

ПРИМЕЧАНИЕ: таймер можно использовать для обратного отсчета, даже если не выбрана зона приготовления.

2. Коснитесь кнопки настройки таймера, на дисплее таймера появится «30», а «0» начнет мигать.



3. Переместите палец по регулятору, чтобы уменьшить или увеличить время с шагом в 1 минуту.



4. Коснитесь кнопки настройки таймера еще раз — первая цифра начнет мигать: теперь можно изменять время с шагом в 10 минут.

5. Установите время, используя регулятор — теперь таймер установлен на 35 минут.



6. Обратный отсчет начинается немедленно после задания времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время.

7. Зуммер будет подавать сигналы в течение 30 секунд, а на индикаторе таймера появится «- -», когда установленное время истечет.

Отмена таймера обратного отсчета

1. Убедитесь, что ни одна зона приготовления не выбрана.
2. Коснитесь кнопки установки таймера — на экране отобразится оставшееся время таймера.



3. Установите время, проведя влево по регулятору настройки до «00», как указано ниже.



Установка таймера для автоматического отключения одной или нескольких зон приготовления

Таймер на одну зону приготовления:

1. Коснитесь кнопки выбора зоны приготовления, для которой требуется установить таймер.

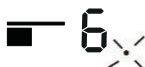


2. Коснитесь кнопки установки таймера, на индикаторе таймера появится «30», а рядом с индикатором уровня мощности загорится красная точка.



3. Установите время, перемещая палец по регулятору, как при установке минутного таймера обратного отсчета.
4. Обратный отсчет начинается немедленно после задания времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время.

ПРИМЕЧАНИЕ: красная точка рядом с индикатором уровня мощности горит, показывая, какая зона выбрана.

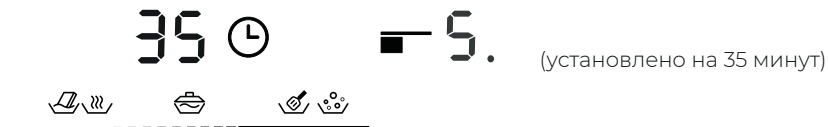


5. По истечении времени приготовления соответствующая зона приготовления будет автоматически отключена.

ВНИМАНИЕ! Если ранее были включены другие зоны приготовления, они продолжат работать.

Таймер на несколько зон приготовления:

1. При одновременной установке времени для нескольких зон приготовления, загораются точки рядом с индикацией уровня мощности соответствующих зон. На дисплее минут отображается минутный таймер для зоны, у которой точка рядом с индикацией мощности мигает.



2. После завершения обратного отсчета соответствующая зона приготовления отключится. Затем отобразится другое значение минутного таймера, а точка соответствующей зоны приготовления начнет мигать.



- Коснитесь кнопки выбора нужной зоны приготовления — на индикаторе таймера отобразится соответствующий этой зоне таймер.

Отмена таймера

1. Коснитесь регулятора соответствующей зоны приготовления, для которой требуется отменить таймер. При этом отобразится оставшееся время для этой зоны, индикатор будет мигать.



2. Коснитесь кнопки настройки таймера.



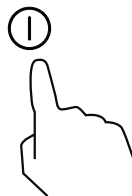
3. С помощью регулятора установите таймер на «00», индикатор мигнет 5 раз — таймер отменен.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Начало процесса приготовления

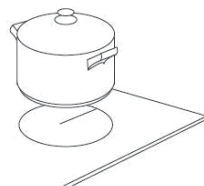
1. Коснитесь кнопки включения/выключения («ON/OFF»).

После включения питания прозвучит однократный звуковой сигнал, на всех дисплеях будет показано « - » или « -- »; это указывает на то, что варочная панель находится в режиме ожидания.

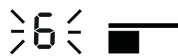


2. Поставьте подходящую кастрюлю на зону приготовления, которую вы хотите использовать.

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



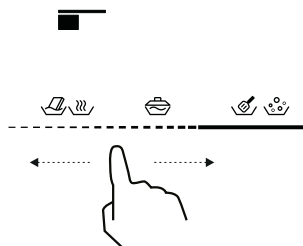
3. Коснитесь кнопки выбора соответствующей зоны приготовления; индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.



4. Выберите уровень нагрева, перемещая палец по регулятору.

- Если вы не выберете уровень мощности в течение одной минуты, индукционная варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с пункта 1.

- Вы можете изменить настройки мощности в любое время во время приготовления.



Если на дисплее мигает  попеременно с настройкой мощности нагрева, это означает, что:

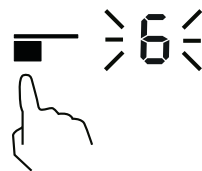
- вы не поставили посуду на соответствующую зону приготовления или,
- используемая посуда не подходит для индукционного приготовления пищи или,
- посуда слишком мала или неправильно размещена на зоне приготовления.

Если в зоне приготовления отсутствует подходящая посуда, нагрев не производится.

Если в зону приготовления не поместить подходящую посуду, дисплей автоматически выключится через одну минуту.

После завершения приготовления

1. Прикоснитесь к регулятору зоны приготовления, которую вы хотите выключить



2. Выключите зону приготовления, снизив мощность нагрева до «0». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



3. Выключите всю варочную панель нажатием кнопки «ON/OFF».



4. Остерегайтесь горячих поверхностей:

Индикатор «Н» показывает, какие зоны приготовления являются горячими на ощупь. Индикатор исчезнет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. Его также можно использовать для экономии энергии: если вы хотите нагреть другую посуду, используйте горячую зону приготовления.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЯ

При жарке соблюдайте осторожность, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при использовании функции усиления мощности. При чрезвычайно высокой температуре масло и жир будут спонтанно воспламеняться, и это представляет собой серьезный риск возгорания.

Советы по приготовлению

- Когда пища дойдет до кипения, снизьте температуру.
- Использование крышки позволит сократить время приготовления и сэкономить энергию за счет сохранения тепла.
- Минимизируйте количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте готовить при высокой температуре и уменьшите настройки, когда пища нагреется.

Медленное кипение, приготовление риса

- Медленная варка происходит при температуре ниже температуры кипения, около 85 °C, когда пузырьки просто время от времени поднимаются к поверхности жидкости. Это ключ к приготовлению вкусных супов и нежных тушеных блюд, поскольку аромат развивается без переваривания пищи. Также следует готовить соусы на основе яиц и муки при температуре ниже точки кипения.

- Некоторые задачи, включая приготовление риса, могут потребовать настройки выше минимальных параметров для обеспечения правильного приготовления пищи за рекомендованное время.

Обжарка стейков

Для приготовления сочных ароматных стейков:

1. Перед приготовлением оставьте мясо при комнатной температуре примерно на 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Поместите в горячую сковороду небольшое количество масла, а затем опустите в нее мясо.
4. Переверните стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и способа приготовления. Время может варьироваться в диапазоне 2–8 минут для каждой стороны. Нажмите на стейк, чтобы оценить, насколько он приготовлен – чем тверже он ощущается, тем лучше он прожарен.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он «отдохнул» и стал более нежным перед подачей.

Жарка с перемешиванием

1. Выберите сковороду с плоским дном или большую сковороду, подходящую для индукционной панели.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование заранее. Жарка с перемешиванием должна выполняться быстро. При приготовлении большого количества пищи готовьте несколькими небольшими партиями.
3. Прогрейте сковороду в течение непродолжительного времени и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, затем отложите его и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи, помешивая их. Когда они станут горячими, но еще хрустящими, снизьте уровень нагрева зоны приготовления, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они полностью прогрелись.
7. Подавайте на стол сразу после приготовления.

6. ОБСЛУЖИВАНИЕ

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

При возникновении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в безопасное состояние, и на дисплее будут показаны соответствующие защитные коды:

Код ошибки	Возможная причина	Возможное решение
E1	Входное напряжение слишком высокое (>270 В)	Обратитесь в сервисный центр. Проверьте уровень напряжения в электросети.
E2	Входное напряжение слишком низкое (<180 В)	Обратитесь в сервисный центр. Проверьте уровень напряжения в электросети.
E3	Варочная панель сильно нагрелась	Обратитесь в сервисный центр. Проверьте, не нагревается ли на панели пустая посуда.
E5	Термистор IGBT перегрелся	Обратитесь в сервисный центр. Впускные и выпускные вентиляционные отверстия могут быть заблокированы — проверьте и очистите их. Или не работает вентилятор.
FA/F9	Термистор IGBT закорочен или не работает	Обратитесь в сервисный центр.
Ц	Сковорода не установлена или не подходит для использования.	Пожалуйста, используйте подходящую сковороду
F3	Датчик термистора закорочен или не работает	Обратитесь в сервисный центр. Требуется ремонт.
F4	Датчик термистора закорочен или не работает	Обратитесь в сервисный центр. Требуется ремонт.

Выше приведены рекомендации по оценке и осмотру распространенных неисправностей.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно во избежание опасностей и повреждения индукционной варочной панели.


Что?	Как?	Важно!
<p>Повседневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные на стекле едой или при проливе несладких продуктов).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. 2. Нанесите очиститель варочной панели, пока поверхность еще теплая (но не горячая!). 3. Промойте и протрите сухой чистой салфеткой или бумажным полотенцем. 4. Включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание варочной панели выключено, индикация горячей поверхности отсутствует, при этом зона приготовления все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны. • Металлические мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и агрессивные / абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Обязательно прочтите этикетку, чтобы убедиться, что чистящее средство или мочалка подходят для варочной панели. • Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: это может вызвать обесцвечивание стекла.
<p>Переливы кипящей жидкости, остатки растопленных продуктов и пригоревших сладких продуктов на стекле</p>	<p>Немедленно удалите их скребком с лезвием, подходящим для стеклокерамических варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зоны приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели, отсоединив вилку от розетки электропитания. 2. Держите лезвие под углом 30° и соскребите загрязнение или пятно в холодную зону варочной панели. 3. Очистите загрязнения или пролитую жидкость с помощью кухонного или бумажного полотенца. 4. Для удаления со стекла повседневных загрязнений выполните описанные выше действия 2—4. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно скорее удалите пятна, оставленные растопленными, сладкими или пролитыми продуктами. После охлаждения стекла их может быть трудно удалить; при этом существует риск повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: при втягивании защитной крышки острое лезвие скребка для варочной панели открывается. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните его в безопасном месте, вне досягаемости детей.

Что?	Как?	Важно!
Пролитая жидкость на сенсорных кнопках	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите питание варочной панели. 2. Промокните пролитую жидкость. 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тряпкой. 4. Вытрите этот участок досуха бумажным полотенцем. 5. Включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • При попадании жидкости варочная панель может подать звуковой сигнал и выключиться, а сенсорные кнопки могут не работать. Перед включением варочной панели насухо вытрите область сенсорного управления.

СОВЕТ: панель с нанопокрытием можно обслуживать и использовать для повседневных нужд обычным способом. Следует учитывать, что при длительном использовании покрытие может подвергаться естественному износу.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Проблема	Возможные причины	Возможное решение
Индукционная варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания и включена. Проверьте, не отключено ли электричество в вашем доме или районе. Если вы выполнили все проверки и проблему устранить не удалось, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные кнопки не реагируют на прикосновения.	Кнопки заблокированы.	Снимите блокировку кнопок. Указания приведены в разделе по использованию индукционной варочной панели.
Управление сенсорными кнопками затруднено.	Над кнопками может присутствовать тонкая пленка воды, или, возможно, вы прикасаетесь к кнопкам кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к кнопкам подушечкой пальца.
Царапины на стекле.	Посуда с острыми краями. Используются непригодные абразивные чистящие средства или очиститель.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. Ознакомьтесь с разделом по выбору подходящей посуды. См. раздел «Уход и чистка».

Проблема	Возможные причины	Возможное решение
Некоторые кастрюли издают потрескивание или щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды и не свидетельствует о неисправности.
Индукционная плита издает легкое гудение при использовании с высокой мощностью нагрева.	Данный эффект вызван технологией индукционного приготовления.	Это нормальное явление, но при уменьшении мощности нагрева шум должен стихнуть или полностью исчезнуть.
Шум вентилятора от индукционной варочной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель, включился для предотвращения перегрева электронных компонентов. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной варочной панели.	Это нормальное явление, никакие действия не требуются. Не отключайте индукционную плиту от розетки электропитания во время работы вентилятора.
Посуда не нагревается, а на дисплее появляется символ «  ».	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она не подходит для индукционной варки. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она слишком мала для зоны приготовления или расположена на ней неправильно.	Используйте посуду, пригодную для индукционной варки. Ознакомьтесь с разделом по выбору подходящей посуды. Разместите посуду по центру и убедитесь, что размер ее дна соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная варочная панель или зона приготовления неожиданно выключается, звучит звуковой сигнал и появляется код ошибки (обычно чередующийся с одной или двумя цифрами на дисплее таймера приготовления).	Техническая неисправность.	Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электропитания и обратитесь к квалифицированному специалисту.

7. ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

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

- к вашему официальному дилеру или

- в наш колл-центр

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

- на сайт <https://haieronline.ru>, где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы. Обращаясь в наш сервисный центр, пожалуйста, подготовьте следующую информацию, которую вы можете найти на паспортной табличке и в чеке:

Модель.....

Серийный номер.....

Дата продажи.....



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

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

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

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

Сертификат соответствия № EAЭС RU C-CN.AЯ46.B.43350/25 от 02.10.2025 действует до 01.10.2030.

Декларация о соответствии № EAЭС N RU Д-CN.PA08.B.90994/25 от 03.10.2025 действует до 02.10.2030.

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

8. ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Варочная панель	ННК-У64ТВ
Зоны приготовления	4 зоны
Напряжение питания	220–240 В перем. тока, 50/60 Гц
Установленная электрическая мощность	7200 Вт
Размер устройства Д×Ш×В (мм)	590×520×54
Размеры встраиваемой части А×В (мм)	560×480

Информация о бытовых электрических варочных панелях в соответствии с Постановлением Комиссии (ЕС) № 66/2014			
	Символ	Значение	Ед. изм.
Обозначение модели		ННК-У64ТВ	
Тип варочной панели		Индукционная варочная панель	
Количество варочных зон и/или конфорок		4	
Технология нагрева		Индукционные варочные зоны	
Для круглых варочных зон или участков	∅	Зона 1 : 21 Зона 2 : 16 Зона 3 : 18 Зона 4 : 16	см
Для некруглых варочных зон или участков	L W	-	см
Потребление энергии на зону нагрева из расчета на 1 кг	ПОТР _{эл. варка}	Зона 1 : 193,5 Зона 2 : 189,1 Зона 3 : 193,2 Зона 4 : 189,1	Втч/кг
Потребление энергии варочной панели из расчета на 1 кг	ПОТР _{эл. варка}	191,3	Втч/кг

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Уважаемый покупатель!

Корпорация Haier благодарит вас за ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование изделий (товара) при соблюдении правил эксплуатации, установки (монтажа) и технического обслуживания. Официальный срок службы на изделия, предназначенные для использования в быту: микроволновые печи, измельчители пищевых отходов — 5 лет, роботы-пылесосы, пылесосы — 4 года; малая бытовая техника, умные замки — 3 года, водочистители — 2 года, остальные изделия — 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество изделий, их фактический срок службы может значительно превышать официальный, и при бережном и внимательном отношении они будут служить вам долгие годы.

Однако, по окончании срока службы на основании Закона о защите прав потребителей изготовитель не обязуется обеспечивать потребителю возможность использования изделия по назначению и не несет ответственность за существенные недостатки, которые могут представлять опасность для жизни, здоровья потребителя, причинять вред его имуществу или окружающей среде. Тем не менее, по окончании срока службы изделия вы можете обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения за дополнительную плату диагностических работ, получения информации по утилизации изделия.

Во избежание недоразумений, убедительно просим вас при покупке внимательно изучить эксплуатационную документацию, условия гарантийных обязательств на товар, а также сохранять в течение срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже (товарный или кассовый чек, эксплуатационную документацию, накладные, гарантийный талон). Если купленное вами изделие требует специальной установки (подключения), периодического технического обслуживания в соответствии с прилагаемой к изделию эксплуатационной документацией, необходимо обратиться в Авторизованный сервисный центр.

Установка (подключение) и периодическое техническое обслуживание газоиспользующего оборудования (изделия) производится исключительно специализированной организацией, соответствующей требованиям, установленным Постановлением Правительства РФ от 14.05.2013 № 410 «О мерах по обеспечению безопасности при использовании и содержании внутридомового и внутриквартирного газового оборудования».

Периодическое техническое обслуживание изделия производится за дополнительную плату.

Корпорация Haier оставляет за собой право отказать в гарантийном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного сервисного обслуживания

Корпорация Haier устанавливает гарантийный срок 12 месяцев со дня передачи товара потребителю. Гарантийное обслуживание распространяется только на товары, укомплектованные документами, прилагаемыми к товару при его продаже (товарный или кассовый чек, эксплуатационная документация, накладные, гарантийный талон), позволяющими идентифицировать товар. Отсутствие на изделии серийного номера (в случае если он предусмотрен изготовителем) делает невозможной его идентификацию и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с изделия заводские идентифицирующие таблички. Повреждение или отсутствие заводских табличек, гарантийных пломб (в том случае, если их наличие предусмотрено изготовителем) может стать причиной отказа от выполнения гарантийных обязательств.

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

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

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

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

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

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

- нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
- неправильной установки и/или подключения изделия;
- нарушения технологии работ с холодильным контуром и электрическими подключениями, как и привлечение к монтажу изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально;
- отсутствия своевременного технического обслуживания изделия в том случае, если этого требует эксплуатационная документация;
- избыточного или недостаточного давления в водопроводной сети;
- применения моющих средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки моющих средств;
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
- действий третьих лиц: ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или схематических изменений неуполномоченными лицами;
- отклонений от стандартов и норм питающих сетей;
- действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
- несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц, в том числе повлекших механические повреждения изделия;
- попадания внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
- нестабильного соединения проводной/беспроводной сети и нестабильные телефонные линии, некачественным заземлением, внешними электромагнитными полями, воздействия прямого солнечного света, высокой влажности и вибрации;
- несовместимости программного обеспечения и вирусным (вредоносным) ПО, а также самовольным модифицированием встроеного программного обеспечения, а также при использовании стороннего программного обеспечения;
- подключения внешних устройств, которое привело к выходу из строя всего устройства или какой-либо его части;
- естественного ухудшения (старения), включая вложения, диски, руководства, а также снижения емкости аккумулятора блока;
- использования нестандартных и (или) некачественных расходных материалов, принадлежностей, запасных частей, элементов питания и/или носителей информации различных типов.

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

- установка, настройка и подключение изделия на месте эксплуатации;
- инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
- очистка изделия снаружи либо изнутри;
- переустановка операционной системы (заводской «прошивки»), поврежденной в результате умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц.

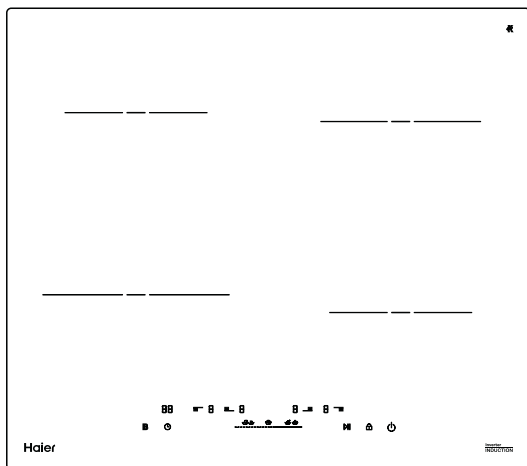
Гарантийному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

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

Haier

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ ПАНЕЛІ



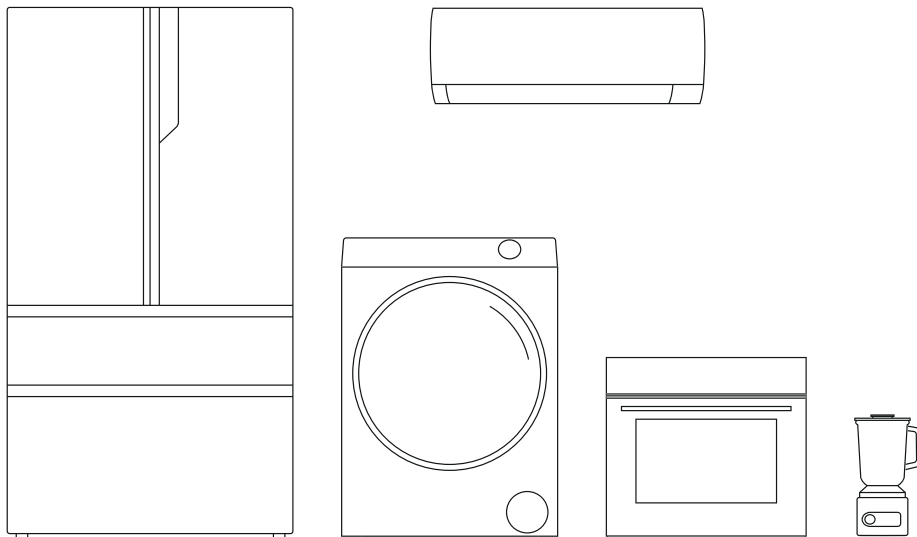
МОДЕЛІ

ННК-У64ТВ

ҚҰРЫЛҒЫНЫ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА ОСЫ НҰСҚАУЛЫҚТЫ МҰҚИАТ ОҚЫП
ШЫҒЫҢЫЗ. ОНЫ АЛДАҒЫ УАҚЫТТА ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Haier өнімдерін таңдағаныңыз үшін алғыс айтамыз.

Қолданар алдында осы нұсқауды мұқият оқып шығыңыз. Бұл нұсқауда қауіпсіз және дұрыс орнатуды, сондай-ақ құрылғыны күнделікті пайдалану мен оған техникалық қызмет көрсетуді қамтамасыз етуге көмектесетін маңызды ақпарат бар. Құрылғыны қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін әрқашан жүгіне алу үшін осы нұсқауды ыңғайлы жерде сақтаңыз.



МАЗМҰНЫ

1	ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУЛЕР	4
	Қауіпсіздік техникасы жөніндегі маңызды нұсқаулықтар	6
2	ОРНАТУ	8
	Монтаж жабдықтарын таңдау	8
	Пісіру панелін электр желісіне қосу	11
3	АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА	12
	Құрылғының қысқаша сипаттамасы	12
	Индукциялық аспаздық туралы жадынама	12
	Ас пісіретін ыдыс таңдау	13
4	ФУНКЦИЯЛАР	15
	Қыздыру қуатын баптау	15
	Басқару элементтерін бұғаттау	15
	Қосымша функциялар	16
	Қорғаныштық ешіру	17
	Таймерді пайдалану	18
5	ПАЙДАЛАНУ	21
	Ас пісіру жөніндегі кеңестер	22
6	ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ	24
	Ақауларды іздеу және жою	24
	Күтім және тазалау	25
	Кеңестер мен ұсыныстар	26
7	КЕРІ БАЙЛАНЫС	28
	Клиенттерді қолдау қызметі	28
8	ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ	29
	Техникалық сипаттамалары	29
	Кепілдік шарттары	30

1. ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУЛЕР

Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіру панелін қолданар алдында осы ақпаратпен танысыңыз.



ҚАУІП ТУРАЛЫ ЕСКЕРТУ!

Бұл таңба қауіпсіздік туралы маңызды ақпаратты көрсетеді



ҚАЙТА ӨНДЕУ ЖӘНЕ КӘДЕГЕ ЖАРАТУ

Электртехникалық бұйымдарды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаған жөн. Мүмкіндік болса, оларды қайта өңдеуге тапсыру керек. Қайта өңдеу жөнінде нұсқау алу үшін жергілікті өзін-өзі басқару органдарына немесе сатушыға хабарласыңыз.

Құрылғыдағы немесе оның қаптамасындағы таңба бұл құрылғыны қарапайым тұрмыстық қалдық ретінде кәдеге жаратуға болмайтынын білдіреді. Бұл құрылғыны қайта өңдеуге арналған электр және электрондық жабдықтарды жинау пунктіне өткізу қажет.

Бұл құрылғыны дұрыс кәдеге жаратуды қамтамасыз ете отырып, сіз осы құрылғыны дұрыс пайдаланбаған жағдайда пайда болуы мүмкін қоршаған ортаға және адам денсаулығына жағымсыз салдарларды болдырмауға көмектесесіз. Бұл құрылғыны қайта өңдеу туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті өзін-өзі басқару органдарына, тұрмыстық қалдықты кәдеге жарату қызметтеріне немесе құрылғыны сатып алған дүкенге хабарласыңыз.



ЭЛЕКТР ТОГЫНАН ЖАРАҚАТ АЛУ ҚАУПІ

- Кез келген жұмысты немесе техникалық қызмет көрсетуді орындамас бұрын құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Құрылғыны міндетті түрде ақауы жоқ электр жүйесіне қосыңыз.
- Үйдегі электр сымдары жүйесімен байланысты жұмысты тек білікті электршінің орындауына рұқсат етіледі.
- Ақауы бар не шытынаған пісіру панеліне тамақ жасамаңыз. Ақау шықты деп күдіктенсеңіз не пісіру беті шытынап кетсе, құрылғыны дереу электр көзінен (электр көзі розеткасы) ажыратып, білікті маманға жүгінізіз.
- Тазалау немесе қызмет көрсету алдында пісіру панелін электр көзі розеткасынан ажыратыңыз.
- Бұл нұсқауды орындамау электр тогы соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.



КЕСІП АЛУ ҚАУПІ

- Абайлаңыз: құрылғының шеттері өткір.
- Пісіру панеліне арналған қырғыштың қақпағын алғанда не өткір жүзін шығарғанда сақтық танытыңыз. Оны асқан ұқыптылықпен пайдаланыңыз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Қауіпсіздік ережелерін сақтамау кесіп алуға немесе басқа жарақаттарға әкелуі мүмкін.



ҚАУІПТІ! ЫСТЫҚ БЕТТЕР

- Пайдаланған кезде құрылғының қолжетімді бөліктері қызып кетеді, бұл күйіп қалуға себеп болуы мүмкін.
- Беті суығанша индукциялық әйнекке тиісті ыдыстан басқа дене, киім немесе басқа заттар тиюіне жол бермеңіз.
- Абайлаңыз: денеде орналасқан магниттелетін металл заттар пісіру бетінің жанында қызып кетуі мүмкін. Алтын және күміс әшекейлерге әсер етпейді.
- Балаларды құрылғыдан аулақ ұстаңыз.
- Кәстрөл тұтқасы ұстағанда ыстық болуы мүмкін. Кәстрөл тұтқасы басқа қосылған пісіру аймақтарының үстінде тұрмағанына көз жеткізіңіз. Тұтқа балаларға қолжетімді болмауы керек.
- Бұл нұсқауларды орындамау күйікке және буға күйіп қалуға әкелуі мүмкін.

ДЕНСАУЛЫҚҚА ҚАУПІ

- Құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.
- Дегенмен, имплантатқа электромагниттік өріс әсер етпеуін қамтамасыз ету үшін кардиостимуляторы немесе басқа электрлі имплантаты (мысалы, инсулин сорғылары) бар адамдар құрылғыны пайдаланбас бұрын өз дәрігерінен немесе имплантатты өндірушіден кеңес алғаны жөн.
- Осы нұсқауларды орындамау адам өліміне әкелуі мүмкін.

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ЖӨНІНДЕГІ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

- Құрылғыны ешқашан қосулы күйінде қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау будың пайда болуына әкеледі және төгілген майлы сұйықтық тұтануы ықтимал.
- Құрылғыны ешқашан жұмыс немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыда ешқашан зат немесе ыдыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыға магниттелген заттар (мысалы, кредиттік карта, жад картасы) немесе электрондық құрылғылар (мысалы, компьютер, MP3-плеер) қоймаңыз және қалдырмаңыз, өйткені олар электромагниттік өріс әсеріне ұшырауы мүмкін.
- Құрылғыны бөлмені жылыту немесе қыздыру үшін пайдалануға қатаң тыйым салынады.
- Қолданғаннан кейін пісіру аймақтары мен пісіру панелін әрдайым осы нұсқаулықта берілген сипаттамаға сәйкес (мысалы, сенсорлық түймелер арқылы) өшіріңіз. Ыдысты алған кезде пісіру аймақтарын өшіріңіз, тек ыдысты анықтау функциясымен өшіруге сенбеңіз.
- Балалардың құрылғымен ойнауына, оған отыруына, шығуына немесе өрмелеуіне жол бермеңіз.
- Балаларға қызық болатын заттарды құрылғының үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Пісіру панеліне шыққан балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Құрылғыны пайдаланатын бөлмеде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Балалар немесе мүмкіндігі шектеулі адамдар құрылғыны қолдану жөнінде нұсқаулар беретін жауапты және құзырлы тұлғаның қатысуымен ғана пайдалана алады. Нұсқаушы адам олардың құрылғыны өзіне немесе айналасына қауіп төндірмей пайдалана алатынына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта ұсынылмаса, құрылғының кез келген бөлігін жөндеуден немесе ауыстырудан аулақ болыңыз. Басқа қызметтердің бәрін білікті маман көрсетуі керек.
- Пісіру панелін тазалау үшін бутазартқыш пайдаланбаңыз.
- Пісіру панеліне ауыр зат қоймаңыз немесе тастамаңыз.
- Пісіру панеліне шықпаңыз.
- Жиіектері біркелкі емес ыдыс пайдаланбаңыз және ыдысты индукциялық әйнектің бетінде сырғытпаңыз, себебі әйнекті сырып тастауы мүмкін.
- Пісіру бетін тазалау үшін металл жөке немесе басқа агрессивті абразивті тазалағыш зат пайдаланбаңыз, себебі индукциялық әйнекті сырып тастауы мүмкін.
- Жарақат пен электр тогының соғуын болдырмау үшін зақымдалған желілік сымды өндіруші, сервистік орталықтың өкілі немесе басқа білікті маман ауыстыруы керек.
- Бұл құрылғы тұрмыстық және соған ұқсас жағдайларда пайдалануға арналған, мысалы: дүкен, кеңсе және басқа жұмыс орындарындағы қызметкерлерге арналған асүй аймақтары;
 - қала сыртындағы тұрғын үйлер;
 - қонақ үй бөлмелері, мотельдер және соған ұқсас басқа тұрғынжайлар;
 - «түнеу және таңғы ас» типіндегі қонақүйлер.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Пайдалану кезінде құрылғы және оның ашық бөліктері қызады.
- Қыздыру элементтеріне тиіп кетпеу үшін абай болыңыз.
- 8 жасқа дейінгі балалар үнемі бақылауда болмаса, пісіру панеліне жақындатпаңыз.
- Бұл пісіру панелін 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе жеткілікті тәжірибесі мен білімі жоқ тұлғалар, егер олар пешті қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау алса не бақылауда болса және ықтимал қауіптерді түсінсе, пайдалана алады.

- Балалардың пісіру панелімен ойнауына тыйым салынады. Құрылғыны балалар қараусыз тазаламауы және техникалық қызмет көрсетпеуі керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Пісіру панелінде май пайдаланып тамақ жасау процесін қараусыз қалдырсаңыз, өрт қаупі пайда болуы мүмкін. ЕШҚАШАН өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз — құрылғыны өшіріп, жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы жамылғымен жабыңыз.
- **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Өрт қаупі: заттарды пісіру беттерінде сақтамаңыз.
- Ескерту: егер бетінде жарықтар болса, электр тогы соғуын болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз. Бұл талап шыны қыштан немесе ток өткізгіш бөліктерді қорғайтын ұқсас материалдан жасалған пісіру беттеріне қатысты.
- Пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ сияқты металл заттарды панельдің бетіне қоймау керек, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
- Орнатқаннан кейін қуат сымы мен корпусның төменгі бөлігі қолжетімді болмауы керек.

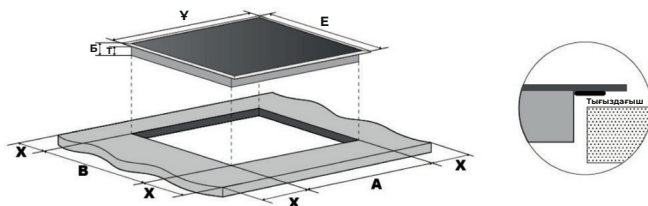
2. ОРНАТУ

МОНТАЖ ЖАБДЫҚТАРЫН ТАҢДАУ

Суретте көрсетілген өлшемдерге сәйкес үстел үстіне тесік кесіңіз.

Орнату және пайдалану үшін оның айналасында кем дегенде 5 см бос орын қалуы керек.

Үстел үстінің қалыңдығы 30 мм-ден кем емес екеніне көз жеткізіңіз. Пісіру панелінен шыққан жылу сәулесі салдарынан деформация болмау үшін ыстыққа төзімді үстел үсті материалын таңдаңыз. Төмендегі суретті қараңыз:



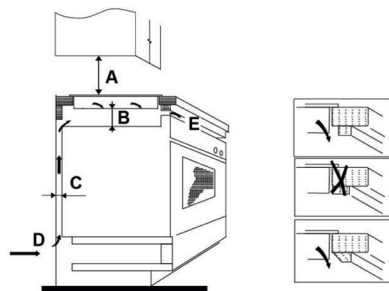
Ұ (мм)	Е (мм)	Б (мм)	Т (мм)	А (мм)	В (мм)	Х (мм)
590	520	54	50	560	480	кем дегенде 50

Кез келген жағдайда индукциялық пісіру панелінің жақсы желдетілуін қамтамасыз ету керек және ауа кіріп-шығатын саңылаулары бітеліп қалмағанына көз жеткізу қажет. Индукциялық пісіру панелінің дұрыс жұмыс істеп тұрғанына және төменде көрсетілгендей жұмыс күйінде екеніне көз жеткізіңіз.



ЕСКЕРТПЕ:

Пісіру панелі мен оның үстінде орналасқан шкаф арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 760 мм болуы керек.



А (мм)	В (мм)	С (мм)	Д	Е
760	кем дегенде 50	кем дегенде 30	Ауатартқы	Ауаның шығуы >5 мм

Пісіру панелін орнатпас бұрын мынаны тексеріңіз:

- жұмыс беті тегіс тік бұрышты және ешқандай құрылымдық элементтер кеңістікке қатысты талаптарды бұзбайды;
- жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған;
- егер пісіру панелі тұмшапеш үстіне орнатылған болса, онда тұмшапеште кіріккен салқындатушы желдеткіш бар;
- монтаж саңылауларға қойылатын барлық талапқа және қолданыстағы нормалар мен ережелерге сәйкес келеді;
- электр сымдарына қатысты жергілікті нормалар мен ережелерге сәйкес орнатылған және орналасқан тұрақты сым құрамына желілік электр көзінен толығымен ажырауын қамтамасыз ететін жарамды ажыратқыш кіреді.

Барлық полюс үшін 3 мм ауа аралықтары бар байланыстарды (немесе жергілікті электрлік ережелерге сәйкес рұқсат етілген жағдайда барлық белсенді өткізгіштерді) ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқыштың бекітілген түрі қолданылуы керек;

- ажыратқыш пісіру панелін монтаждаған соң пайдаланушыға оңай қолжетімді болады;
- монтаждауға қатысты күмәніңіз болса, жергілікті уәкілетті құрылыс органдарымен кеңесіңіз және жергілікті нормативтік актілермен танысып шығыңыз.
- пісіру панелін қоршаған қабырға беттері үшін ыстыққа төзімді және жеңіл тазаланатын әрлеу түрі (мысалы, қыш тақта) қолданылады.

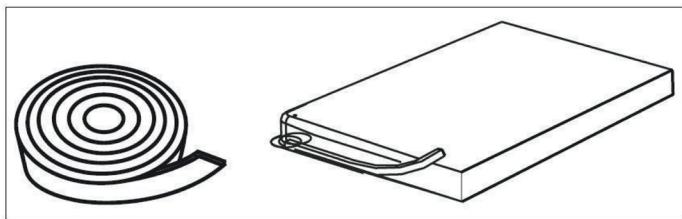
Пісіру панелін орнатқаннан кейін мынаны тексеріңіз:

- қуат кабеліне шкафтың есіктері не тартпалары арқылы қол жеткізуге болмайды;
- пісіру панелінің түбіне жеткілікті таза ауа кіруі қамтамасыз етілген;
- егер пісіру панелі жылжымалы жәшік немесе шкаф үстіне орнатылса, онда пісіру панелінің түбіне термиялық қорғаныш тосқауылы орнатылады;
- ажыратқыш пайдаланушыға оңай қолжетімді.

Тығыздағышты орнату

Орнату жинағында пісіру панелін бойлай жабыстырса шкафқа сұйықтық түсуіне жол бермейтін тығыздағыш таспа бар. Бұл тығыздағышты дұрыс қолдану үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

- Түссіз желім әлі тығыздағыштың өзінде екеніне көз жеткізіп, тығыздағыш таспадан төсемді алыңыз.
- Пісіру панелін төңкеріп, тығыздағыштың сыртқы бөлігі панельдің сыртқы жиегіне дәл келу үшін тығыздағыш таспаны пісіру панелінің шетіне дұрыс орналастырыңыз.



- Тығыздағышты пісіру панеліне біркелкі және сенімді бекітіңіз, оны орнына мықтап басыңыз.

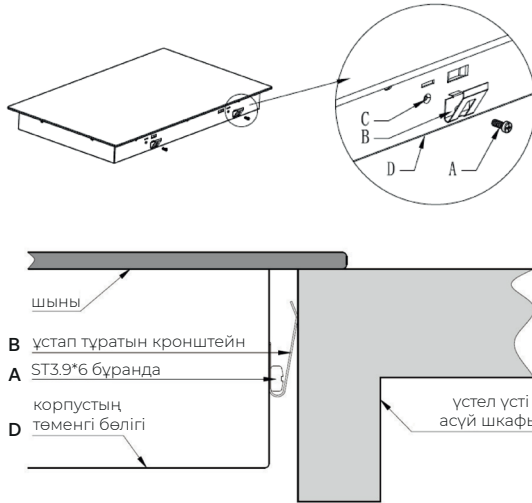
Бекіткіш кронштейндерді орнатпас бұрын

Құрылғыны тұрақты, тегіс бетке қою керек (қаптаманы қолданыңыз). Басқару элементтерін баспаңыз.

Кронштейннің күйін реттеу

Үстел үстіне бұрандалармен бекітуді қамтамасыз ету үшін пісіру панелінің төменгі жағында орналасқан 4 кронштейнді орнатыңыз (суретті қараңыз).

Кронштейндердің орналасуын үстел үсті тақтайының қалыңдығына сәйкес реттеңіз.



САҚТАНДЫРУ

Бұл пісіру панелін тек тиісті білікті маман электр желісіне қосуға тиіс. Пісіру панелін электр желісіне қоспас бұрын мынаны тексеріңіз:

- 1) ішкі электр желісі пісіру панелінің тұтынатын қуатына сәйкес келеді;
- 2) кернеу паспорт деректері жазылған тақтайшада көрсетілген мәнге сәйкес келеді;
- 3) қуат кабелінің қимасы оған паспорттық деректері бар тақтайшада көрсетілген жүктемеге шыдауға мүмкіндік береді.

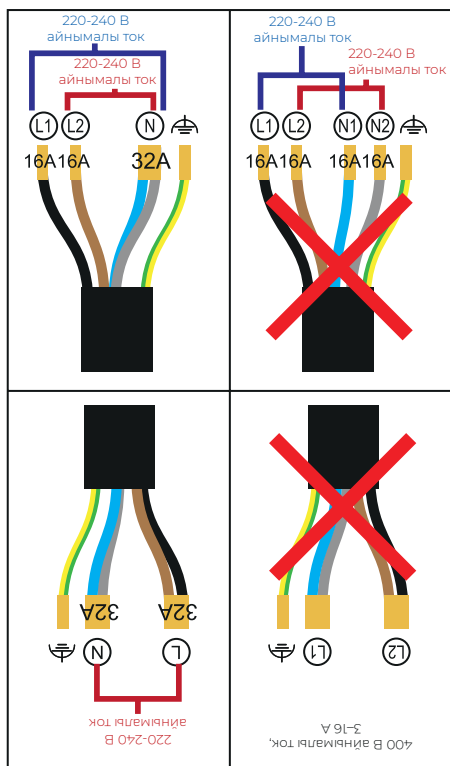
Пісіру панелін электр желісіне қосу үшін адаптер, ауыстырғыш немесе тармақтағыш пайдаланбаңыз, себебі олар қызып кетуіне және өртенуіне ықпал етуі мүмкін.

Қуат кабелі қандай да бір ыстық бөлшектерге тиіп кетпеуі керек және оның температурасы кез келген нүктеде 75 °C-тан аспайтындай етіп орналасуы керек.

Ішкі сымдарға өзгерістер қажет пе, жоқ па, электршіден анықтап алыңыз. Кез келген өзгерістерді тек білікті электрші жүргізуі керек.

ПІСІРУ ПАНЕЛІН ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕ ҚОСУ

Қуат блогы қолданыстағы стандартқа сәйкес немесе бір полюсті автоматты ажыратқышты пайдалану арқылы қосылуы керек. Қосу тәсілі төменде көрсетілген.

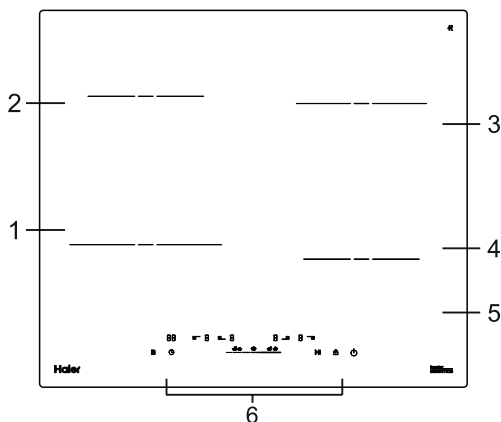


- Егер кабель зақымдалған болса немесе ауыстыруды қажет етсе, жазатайым жағдайдың алдын алу үшін бұл операцияны арнайы құралдарды қолдана отырып, сатқаннан кейін қызмет көрсету орталығының өкілі орындауға тиіс.
- Егер құрылғы тікелей желіге қосылған болса, түйіспелер арасына 3 мм-ден кем емес қашықтықта көп полюсті автоматты ажыратқыш орнату қажет.
- Монтаждаушы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес дұрыс электр қосылысының орындалуын қамтамасыз етуі керек.
- Кабель майысқан немесе жаншылған болмауға тиіс.
- Кабельді үнемі тек авторланған мамандар тексеруі және ауыстыруы керек.

3. АЛҒАШ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

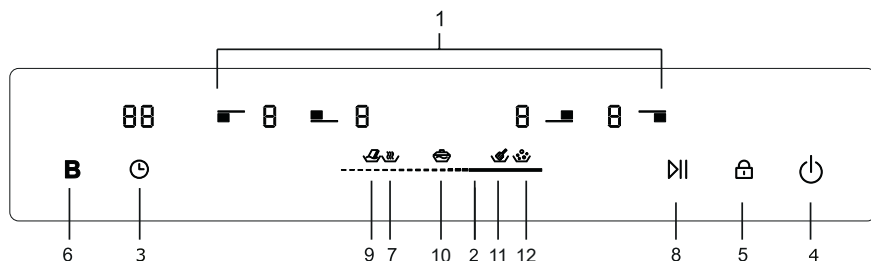
ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ҚЫСҚАША СИПАТТАМАСЫ

ЖОҒАРЫДАН ҚАРАҒАНДАҒЫ КӨРІНІСІ



1. 210 мм/2000 Вт, күшейту 2600 Вт
2. 160 мм/1600 Вт, күшейту 1800 Вт
3. 180 мм/2000 Вт, күшейту 2000 Вт
4. 160 мм/1600 Вт, күшейту 1800 Вт
5. Әйнек тілімше
6. Басқару панелі

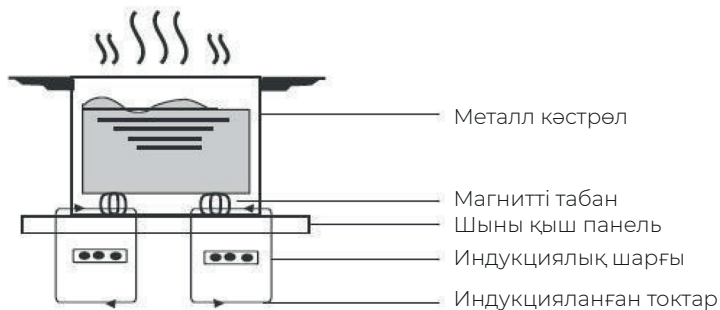
Басқару панелі



1. Пісіру аймағын таңдау түймелері
2. Қуат/таймерді баптау реттегіші
3. Таймерді баптау түймесі
4. Қосу/өшіру түймесі
5. Балалардан қорғауды басқару
6. Boost жылуды күшейту функциясының түймесі
7. Жылыту режимі
8. Stop&Go функциясын басқару
9. Балқыту
10. Бұқтыру
11. Қуыру
12. Қайнату

ИНДУКЦИЯЛЫҚ АСПАЗДЫҚ ТУРАЛЫ ЖАДЫНАМА

Индукциялық аспаздық — қауіпсіз, озық, тиімді және үнемді тамақ жасау технологиясы. Ол әйнек бетін жанама қыздыру арқылы емес, тікелей ыдыста жылу тудыратын электромагниттік тербелістерді пайдалануды көздейді. Әйнек өзін ыдыс қыздыратындықтан ғана ыстық болады.

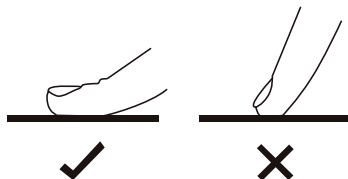


Жаңа индукциялық пісіру панелін қолданар алдында

- «Қауіпсіздік туралы ескертулер» бөліміне ерекше назар аудара отырып, осы нұсқаулықты оқыңыз.
- Индукциялық плитада қалып қоюы мүмкін қорғағыш үлдірді сыдырып алып тастаңыз.

Сенсорлық түймелерді пайдалану

- Түймелер түрткенде қосылады, сондықтан ешқандай күш салудың қажеті жоқ.
- Саусақ ұшымен емес, жастықшасымен түртіңіз.
- Әр жанасқанда дыбыстық сигнал беріледі.
- Басқару элементтерінің таза, құрғақ және ешқандай заттармен (асүй ыдыстары немесе майлық сияқты) жабылмағанына көз жеткізіңіз. Тіпті жұқа су қабаты басқаруды қиындатуы мүмкін.



АС ПІСІРЕТІН ЫДЫС ТАҢДАУ



ЕСКЕРТУЛЕР

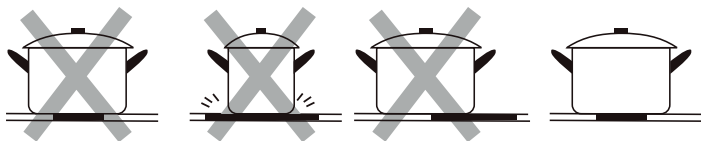
- Түбі индукциялық пісіруге жарайтын ыдысты ғана пайдаланыңыз. Қаптаманың сыртында немесе ыдыстың түбінде индукция таңбасын іздеңіз.
- Ыдысқа магниттік тест жасау арқылы жарамдылығын тексеруге болады. Магнитті ыдыстың түбіне жақындатыңыз. Егер ол тартылатын болса, онда ыдысыңыз индукциялауға жарамды болады.
- Егер магнит болмаса:
 1. Тексергіңіз келетін ыдысқа аздап су құйыңыз.
 2. Егер дисплейде "U" жыпылықтамаса және су қызса, ыдыс қолдануға жарамды.
- Мына материалдардан жасалған ыдыстар индукциялық панельге жарамайды: таза тот баспайтын болат, магнитті табаны жоқ алюминий немесе мыс, айнек, ағаш, фарфор, қыш және саз.



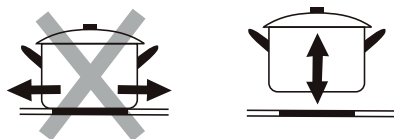
Жиектері тегіс емес немесе түбі майысқан ыдыс пайдаланбаңыз.



Ыдыстың түбі тегіс, әйнекке тығыз жанасатынына және пісіру аймағымен бірдей өлшемде екеніне көз жеткізіңіз. Диаметрі таңдалған аймақтың кескінделген өлшеміне сәйкес келетін ыдыстарды пайдаланыңыз. Энергияны барынша тиімді пайдалану үшін диаметрі пісіру аймағынан сәл үлкен ыдыстарды пайдаланыңыз. Диаметрі кіші ыдыс қолданғанда тиімділік күткеннен нашар болады. Диаметрі 80 мм-ден кіші ыдысты пісіру панелі анықтай алмауы мүмкін. Әрқашан ыдысты пісіру аймағының ортасына қойыңыз.



Әркез индукциялық пісіру панелінен ыдысты көтеріңіз – сырғытып жылжитпаңыз, себебі ондай кезде әйнекті сырып алуыңыз мүмкін.



4. ФУНКЦИЯЛАР

ҚЫЗДЫРУ ҚУАТЫН БАПТАУ

Қызу қуатын реттегіштер түрлі пісіру типіне арналған баптау жөніндегі болжамды кеңестермен жабдықталған.

Қыздыру қуатын баптау	Жарамдылығы
1–2	<ul style="list-style-type: none">• Аздаған тамақ мөлшерін баяу жылыту• Шоколад, сары май және тез күйетін өнімдерді еріту• Баяу қайнату• Баяу қыздыру
3–4	<ul style="list-style-type: none">• Жылыту• Бұқтыру• Күріш пісіру
5–6	<ul style="list-style-type: none">• Құймақ, оладья
7–8	<ul style="list-style-type: none">• Шала қуыру• Паста жасау
9	<ul style="list-style-type: none">• Араластырып қуыру• Қуыру• Сорпа қайнату• Су қайнату

БАСҚАРУ ЭЛЕМЕНТТЕРІН БҰҒАТТАУ


- Басқару түймелерін кездейсоқ қолданудың алдын алу үшін бұғаттауға болады (мысалы, балалардың пісіру аймағын кездейсоқ қосуы).
- Бұғаттаулы қалпында «ON/OFF» түймесінен басқа түймелердің бәрі сөндірулі.

Басқару түймелерін бұғаттау

Ешбір аймақты таңдамай, «Балалардан қорғау» басқару элементін түртіңіз. Таймер индикаторында «Lo» көрсетіледі.

Lo

Басқару түймелерін бұғаттан шығару

1. Индукциялық пісіру панелі қосұлы екеніне көз жеткізіңіз.
2.  түймесін біраз уақыт басып, ұстап тұрыңыз.
3. Енді индукциялық пісіру панелін пайдалануға болады.



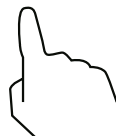
ЕСКЕРТУЛЕР

Пісіру панелі бұғаттау режимінде болғанда, «ON/OFF» түймесінен басқа барлық басқару элементі өшеді; төтенше жағдайда индукциялық пісіру панелін әрқашан «ON/OFF» түймесімен өшіруге болады, бірақ келесі пайдаланғанда алдымен панельді бұғаттан шығару керек.

ҚОСЫМША ФУНКЦИЯЛАР

BOOST функциясын қолдану

1. Алдымен 1#, 2#, 3# немесе 4# сәйкес дайындау аймағын таңдау түймесін басыңыз. Тиісті пісіру аймағының сандық индикаторы жыпылықтап, ағымдағы деңгейді көрсетеді. Осы кезде жоғары қыздыру функциясын іске қосу үшін Boost түймесін басыңыз, сонда индикаторда «P» таңбасы пайда болады. Бірнеше секундтан кейін таңдалған деңгей автоматты түрде расталады (индикатор жыпылықтауын тоқтатады). Бұл функция 5 минуттық қыздырудан кейін автоматты түрде өшеді (9 сатылы режимге оралады).
2. Boost күшейту режимін өшіру үшін алдымен пісіру аймағын таңдаңыз, содан кейін Boost режимінен қолмен шығу үшін Boost түймесін бір рет басыңыз (алдыңғы орнатылған қуат деңгейіне оралу).

B


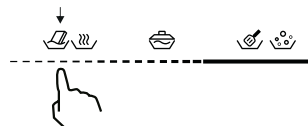
Stop & Go функциясы

Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде қызуын тоқтату үшін Кідіріс (Pause) түймесін басыңыз. Барлық сандық дисплейде «||» таңбасы пайда болады және функция 90 минутқа қосылады, содан кейін құрылғы өшеді (қалпына келеді). Егер пайдаланушы 90 минут ішінде Кідіріс (Pause) түймесін қайта басса, құрылғы бұрынғы қуат деңгейінде қыздыруды жалғастырады.

||

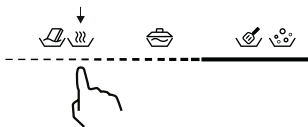

Еріту

Сәйкес дайындау аймағын таңдау түймесін түртіңіз. Содан кейін Еріту функциясын іске қосу үшін еріту таңбасы орналасқан жердегі реттегішті түртіңіз.



Жылуды сақтау

Сәйкес дайындау аймағын таңдау түймесін түртіңіз. Содан кейін Жылуды сақтау функциясын іске қосу үшін жылыту таңбасы орналасқан аймақтағы реттегішті түртіңіз.



Бұқтыру

Бұқтыру кезінде осы диапазонда қуатты пайдалану ұсынылады (ақпарат анықтама үшін берілген).



Қуыру

Қуыру кезінде осы диапазонда қуатты пайдалану ұсынылады (ақпарат анықтама үшін берілген).



Қайнату

Суды қайнату кезінде осы диапазондағы қуатты пайдалану ұсынылады (ақпарат анықтама үшін берілген).



ҚОРҒАНЫШТЫҚ ӨШІРУ

Қызып кетуден қорғау

Температура датчигі индукциялық пісіру панелінің ішіндегі температураны бақылай алады. Температура шекті рұқсат етілгеннен жоғары көтерілгенде, индукциялық пісіру панелі автоматты түрде өшеді.

Ұсақ заттарды анықтау

Үлкен емес немесе магнитті емес ыдыстарды (мысалы, алюминийден жасалған) немесе басқа ұсақ заттарды (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) пісіру панелінде қалдырсаңыз, панель 1 минут ішінде автоматты түрде күту режиміне өтеді.

Қорғаныштық автоматты өшу

Автоматты өшу индукциялық пісіру панелінің қорғаныш функциясы саналады. Пісіру панелін өшіруді ұмытып кетсеңіз, ол автоматты түрде өшеді. Әртүрлі қуат деңгейі үшін әдепкі өшіру уақыты төмендегі кестеде көрсетілген:

Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Жұмыс уақыты (сағат)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ыдыстарды пісіру аймағынан алып тастағаннан кейін индукциялық пісіру панелі қызуын дереу тоқтатып, 2 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

ТАЙМЕРДІ ПАЙДАЛАНУ

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Оны кері санау үшін пайдалануға болады. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыттан кейін ешқандай пісіру аймағын өшірмейді.
- Белгіленген уақыттан кейін бір немесе бірнеше пісіру аймағын автоматты түрде өшіруге болады.
- Таймердің максимал жұмыс істеу уақыты 99 минутты құрайды.

Кері санақ үшін таймерді пайдалану

Пісіру аймақтарын таңдаусыз

1. Пісіргіш панельдің қосулы екеніне көз жеткізіңіз.

ЕСКЕРТУ: пісіру аймағы таңдалмаса да, таймерді кері санау үшін пайдалануға болады.

2. Таймерді баптау түймесін түртіңіз, таймер дисплейінде «30» пайда болады және «0» жыпылықтай бастайды.



3. 1 минуттық қадаммен уақытты азайту немесе ұлғайту үшін саусағыңызды реттегіш бойымен жылжытыңыз.



4. Таймерді баптау түймесін тағы бір рет түртіңіз — бірінші сан жыпылықтай бастайды: енді уақытты 10 минуттық қадаммен өзгертуге болады.

5. Реттегішті пайдаланып уақытты орнатыңыз — енді таймер 35 минутқа орнатылды.



6. Кері санақ уақыт белгіленген соң бірден басталады. Қалған уақыт дисплейде көрсетіледі.

7. Зуммер 30 секунд ішінде сигнал береді, ал белгіленген уақыт аяқталған кезде таймер индикаторында «-» пайда болады.

Кері санақ таймерін тоқтату

1. Ешқандай пісіру аймағы таңдалмағанына көз жеткізіңіз.
2. Таймерді орнату түймесін түртіңіз — экранда қалған таймер уақыты көрсетіледі.



- 3 Төменде көрсетілгендей «00» мәніне дейін баптау реттегішінде солға сырғыту арқылы уақытты орнатыңыз.



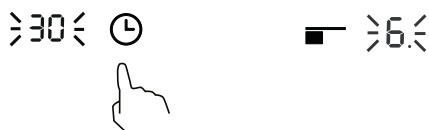
Бір немесе бірнеше пісіру аймағын автоматты түрде өшіру үшін таймерді орнату

Бір пісіру аймағына арналған таймер:

1. Таймерді орнату қажет дайындау аймағын таңдау түймесін түртіңіз.

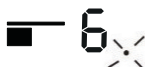


2. Таймерді орнату түймесін түртіңіз, таймер индикаторында «30» пайда болады және қуат деңгейі индикаторының жанындағы қызыл нүкте жанады.



3. Минуттық кері санақ таймерін орнатқан кездегідей саусағыңызды реттегіш бойымен жылжыту арқылы уақытты орнатыңыз.
4. Кері санақ уақыт белгіленген соң бірден басталады. Қалған уақыт дисплейде көрсетіледі.

ЕСКЕРТУ: қуат деңгейі индикаторының жанындағы қызыл нүкте қай аймақ таңдалғанын көрсетеді.

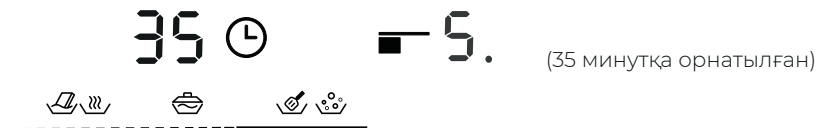


5. Дайындау уақыты аяқталғаннан кейін тиісті пісіру аймағы автоматты түрде өшеді.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ! Бұрын басқа пісіру аймақтары қосылған болса, олар жұмысын жалғастырады.

Бірнеше пісіру аймағына арналған таймер:

1. Бірнеше пісіру аймағы үшін уақытты бір уақытта орнатқан кезде, тиісті аймақтардың қуат деңгейінің көрсеткішіне жақын тұрған нүктелер жанады. Минут дисплейінде қуат көрсеткішінің жанындағы нүкте жыпылықтайтын аймақ үшін минуттық таймер көрсетіледі.



2. Кері санақ аяқталғаннан кейін тиісті пісіру аймағы өшеді. Содан кейін минуттық таймердің басқа мәні көрсетіледі және тиісті пісіру аймағының нүктесі жыпылықтай бастайды.



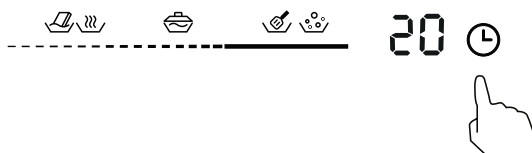
- Қажетті дайындау аймағын таңдау түймесін түртіңіз — таймер индикаторы осы аймаққа сәйкес келетін таймерді көрсетеді.

Таймерді тоқтату

1. Таймерді тоқтатуды қажет ететін тиісті пісіру аймағының реттегішін түртіңіз. Бұл аймақ үшін қалған уақыт көрсетіледі, индикатор жыпылықтайды.



2. Таймерді баптау түймесін түртіңіз.



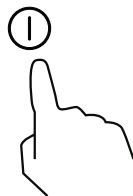
3. Реттегіштің көмегімен таймерді «00» күйіне орнатыңыз, индикатор 5 рет жыпылықтайды — таймер жойылды.

5. ПАЙДАЛАНУ

Пісіру процесінің басталуы

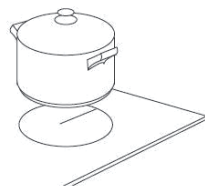
1. Қосу/өшіру («ON/OFF») түймесін түртіңіз.

Қуат көзіне қосылғаннан кейін бір реттік дыбыстық сигнал беріледі, барлық дисплейде « - » немесе « -- » көрсетіледі; бұл пісіру панелінің күту режимінде екенін көрсетеді.

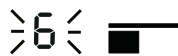


2. Пайдаланғыңыз келетін пісіру аймағына сәйкес кәстрөлді қойыңыз.

- Кәстрөлдің түбі мен пісіру аймағының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

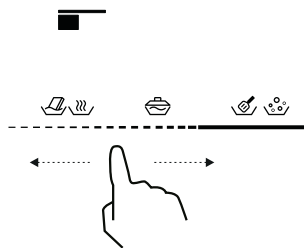


3. Тиісті пісіру аймағын таңдау түймесін түртіңіз; түйменің қасындағы индикатор жыпылықтай бастайды.



4. Саусағыңызды реттегіште жылжыту арқылы қыздыру деңгейін таңдаңыз.

- Бір минут ішінде қуат деңгейін таңдамасаңыз, индукциялық пісіру панелі автоматты түрде өшеді. Қайтадан 1-тармақтан бастауыңыз керек.
- Пісіру барысында қуат параметрлерін кез келген уақытта өзгертуге болады.



Егер дисплей қыздыру қуатының баптауымен жыпылықтаса, мынаны білдіреді:



кезектесіп

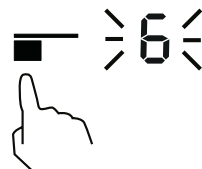
- ыдысты тиісті пісіру аймағына қоймадыңыз немесе
- ыдыс индукциялық пісіруге жарамсыз немесе
- ыдыс тым кішкентай немесе пісіру аймағына дұрыс қойылмаған.

Пісіру аймағында жарамды ыдыс болмаса, қызбайды.

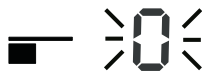
Пісіру аймағына жарамды ыдыс қойылмаса, дисплей бір минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

Пісіріп болған соң

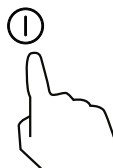
1. Өшіргіңіз келетін пісіру аймағының реттегішін түртіңіз



2. Қыздыру қуатын «0-ге» дейін төмендету арқылы пісіру аймағын өшіріңіз. Дисплейде «0» көрініп тұрғанына көз жеткізіңіз.



3. «ON/OFF» түймесін басу арқылы бүкіл пісіру панелін өшіріңіз.



4. Ыстық беттерден сақ болыңыз:

«Н» индикаторы қай пісіру аймақтары ыстық екенін көрсетеді. Беті қауіпсіз температураға дейін суыған кезде индикатор сөнеді. Оны энергия үнемдеу үшін де қолдануға болады: егер басқа ыдыстарды қыздырғыңыз келсе, ыстық пісіру аймағын пайдаланыңыз.



АС ПІСІРУ ЖӨНІНДЕГІ КЕҢЕСТЕР



ЕСКЕРТУЛЕР

Қуырған кезде абай болыңыз, өйткені май өте тез қызады, әсіресе қуатты күшейту функциясын қолданған кезде. Өте жоғары температурада май өздігінен тұтанады және бұл үлкен өрт қаупін тудырады.

Пісіру жөніндегі кеңестер

- Тамақ қайнаған кезде температураны төмендетіңіз.
- Қақпақ пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылу сақтау арқылы энергияны үнемдейді.
- Пісіру уақытын қысқарту үшін сұйықтық немесе май мөлшерін азайтыңыз.
- Пісіруді жоғары температурада бастаңыз және тамақ қызған кезде параметрлерді төмендетіңіз.

Баяу қайнату, күріш пісіру

- Баяу пісіру қайнау температурасынан төмен, шамамен 85°C температурада, сұйықтықтың бетіне ауық-ауық көпіршік көтерілгенде пайда болады. Бұл дәмді сорпалар мен жұмсақ бұқтырылған тағамдарды дайындаудың кілті, өйткені хош иіс тамақты артық қайнатпаса да шығады. Сондай-ақ жұмыртқа мен ұн негізіндегі тұздықтарды қайнау температурасынан төмен температурада дайындау керек.
- Кейбір тапсырмалар, соның ішінде күріш пісіру, ұсынылған уақыт ішінде дұрыс пісу үшін ең төменгі параметрлерден жоғарысын орнатуды қажет етуі мүмкін.

Стейк қуыру

Сәлді хош иісті стейк дайындау үшін:

1. Дайындау алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қалдырыңыз.
2. Түбі қалың табаны алдын ала қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағын майлаңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май салыңыз, содан кейін етті салыңыз.
4. Пісірген кезде стейкті бір рет қана аударыңыз. Нақты пісіру уақыты стейктің қалыңдығына және пісіру тәсіліне байланысты. Уақыт әр жағы үшін 2-8 минут аралығында өзгеруі мүмкін. Оның қаншалықты дайын болғанын анықтау үшін стейкті басып көріңіз — неғұрлым қатты сезілсе, соғұрлым жақсы қуырылды деген сөз.
5. Стейкті жылы табақта бірнеше минутқа қалдырыңыз, сонда ол «демалады» және ұсынар алдында жұмсақ болады.

Араластырып қуыру

1. Түбі тегіс немесе индукциялық панельге жарайтын үлкен таба таңдаңыз.
2. Барлық ингредиент пен жабдықты алдын ала дайындаңыз. Араластырып қуыру тез жүзеге асуы керек. Көп мөлшерде тамақ жасаған кезде бірнеше кішкене партиямен дайындаңыз.
3. Табаны қысқа уақыт ішінде қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен етті дайындаңыз, содан кейін оны бір жаққа қойып, жылы ұстаңыз.
5. Көкөністерді араластырып қуырыңыз. Олар ыстық, бірақ әлі қытырлақ болған кезде пісіру аймағының қызу деңгейін төмендетіңіз, етті табаға қайта салыңыз және тұздық қосыңыз.
6. Ингредиенттер толық жылығанына көз жеткізу үшін ақырын араластырыңыз.
7. Дайын болған соң бірден үстелге қойыңыз.

6. ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

АҚАУЛАРДЫ ІЗДЕУ ЖӘНЕ ЖОЮ

Ақау шықса, индукциялық пісіру панелі автоматты түрде қауіпсіз күйге өтеді және дисплейге тиісті қорғаныш кодтары шығады:

Қате коды	Ықтимал себебі	Ықтимал шешімі
E1	Кіріс кернеуі тым жоғары (>270 В)	Сервистік орталыққа жүгініңіз. Электр желісіндегі кернеу деңгейін тексеріңіз.
E2	Кіріс кернеуі тым төмен (<180 В)	Сервистік орталыққа жүгініңіз. Электр желісіндегі кернеу деңгейін тексеріңіз.
E3	Пісіру панелі қатты қызып кетті	Сервистік орталыққа жүгініңіз. Панельде бос ыдыс қызып жатқанын тексеріңіз.
E5	IGBT термисторы қызып кетті	Сервистік орталыққа жүгініңіз. Кіріс және шығыс желдеткіш саңылаулары бітеліп қалуы мүмкін — оларды тексеріп, тазалаңыз. Немесе желдеткіш жұмыс істемейді.
FA/F9	IGBT термисторы қысқа тұйықталған немесе жұмыс істемейді	Сервистік орталыққа жүгініңіз.
<u>U</u>	Таба қойылмаған немесе қолдануға жарамсыз.	Жарамды таба қолданыңыз
F3	Термистор датчигі қысқарған немесе жұмыс істемейді	Сервистік орталыққа жүгініңіз. Жөндеу қажет.
F4	Термистор датчигі қысқарған немесе жұмыс істемейді	Сервистік орталыққа жүгініңіз. Жөндеу қажет.

Жоғарыда жалпы ақауларды бағалау және тексеру жөнінде кеңестер берілген. Қауіп пен индукциялық пісіру панелінің зақымдануының алдын алу үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз.


Не?	Қалай?	Маңызды!
<p>Әйнектегі күнделікті кір (саусақ іздері, іздер, тамақ немесе тәтті емес өнімдер төгілген кезде қалған дақтар).</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелін қуат көзінен ажыратыңыз; 2. Пісіру панелін тазартқышты беті әлі жылы болып тұрғанда (бірақ ыстық емес!) жағыңыз; 3. Шайыңыз және құрғақ, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен сүртіңіз. 4. Пісіру панелін қуат көзіне қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіру панелінің қуаты өшкен кезде пісіру аймағы әлі де ыстық болуы мүмкін, бірақ ыстық беттің индикаторы жоқ! Өте сақ болыңыз. • Металл жөкелер, кейбір нейлон жөкелер және агрессивті/абразивті тазартқыш құралдар әйнекті сырып тастауы мүмкін. Тазалағыш немесе жуғыш зат пісіру панеліне сәйкес келетініне көз жеткізу үшін міндетті түрде заттаңбаны оқыңыз. • Тазалағыш құрал қалдықтарын ешқашан пісіру панелінде қалдырмаңыз: бұл әйнектің түссізденуіне әкелуі мүмкін.
<p>Қайнаған сұйықтық төгілуі, еріген тағам қалдықтары және әйнектегі күйген тәтті тағамдар</p>	<p>Оларды шынықш пісіру панельдеріне сәйкес келетін жүзі бар қырғышпен дереу алып тастаңыз, бірақ пісіру аймағының ыстық беттерінен сақ болыңыз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ашаны электр қуат көзі розеткасынан алу арқылы пісіру панелін қуат көзінен ажыратыңыз; 2. Жүзді 30° бұрышта ұстаңыз және кірді немесе дақты пісіру панелінің суық аймағына қарай қырыңыз. 3. Кірді немесе төгілген сұйықтықты асуі сүлгісімен немесе қағаз сүлгімен тазалаңыз. 4. Күнделікті кірді әйнектен кетіру үшін жоғарыдағы 2—4-қадамдарды орындаңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Еріген, тәтті немесе төгілген тамақтан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Әйнек суыған соң оларды кетіру қиын болуы мүмкін; мұндай жағдайда әйнек бетін зақымдау қаупі бар. • Кесіп алу қаупі: қорғаныш қақпағын тартқан кезде пісіру панеліне арналған қырғыштың өткір жүзі ашылады. Оны асқан ұқыптылықпен пайдаланыңыз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Не?	Қалай?	Маңызды!
Сенсорлық түймелерге төгілген сұйықтық	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелін қуат көзінен ажыратыңыз; 2. Төгілген сұйықтықты сүртіңіз; 3. Сенсорлық басқару облысын таза дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз; 4. Бұл аймақты қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 5. Пісіру панелін қуат көзіне қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Сұйықтық кірген кезде пісіру панелі дыбыстық сигнал беріп, өшіп қалуы, ал сенсорлық түймелер жұмыс істемеуі мүмкін. Пісіру панелін қоспас бұрын сенсорлық басқару аймағын құрғатыңыз.

КЕҢЕС: наножабынды панельді күнделікті қажеттіліктер үшін әдеттегідей күтіп, пайдалануға болады. Ұзақ пайдаланған жағдайда жабын табиғи тозуы мүмкін екенін ескеру қажет.

КЕҢЕСТЕР МЕН ҰСЫНЫСТАР

Мәселе	Ықтимал себептері	Ықтимал шешімі
Индукциялық пісіру панелі қосылмайды.	Қуат көзіне қосылмаған.	Индукциялық пісіру панелі қуат көзіне қосылғанына көз жеткізіңіз. Үйіңізде немесе сіз тұратын ауданда электр сөнбеді ме, тексеріңіз. Барлық тексерісті аяқтағаннан кейін мәселе шешілмесе, білікті маманға хабарласыңыз.
Сенсорлық түймелер жанасқанда жауап бермейді.	Түймелер бұғатталған.	Түймелерді бұғаттан шығарыңыз. Нұсқаулар индукциялық пісіру панелін пайдалану жөніндегі бөлімде жазылған.
Сенсорлық түймелерді басқару қиын.	Түймелердің үстінде жұқа су пленкасы болуы ықтимал немесе түймелерді саусақ ұшымен түртуіңіз мүмкін.	Сенсорлық басқару аймағы құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және саусақпен түймелерді түртіңіз.
Әйнектегі сызаттар.	Шеті өткір ыдыс. Жарамсыз абразивті тазартқыш құралдар немесе тазалағыштар қолданылады:	Түбі жалпақ әрі тегіс ыдыс қолданыңыз. Ыдысты дұрыс тандау бөлімін қараңыз. «Күтім және тазалау» бөлімін қараңыз.
Кейбір кәстрөл сықырлайды немесе шытырлайды.	Бұл ыдысыңыздың құрылымына байланысты болуы мүмкін (түрлі металл қабаттары әртүрлі діріл туғызады).	Бұл ыдыс үшін қалыпты жағдай және ақау барын білдірмейді.

Мәселе	Ықтимал себептері	Ықтимал шешімі
Индукциялық пісіру панелін қатты қыздырған кезде аздап гуілдейді.	Бұл әсер индукциялық пісіру технологиясынан туындайды.	Бұл қалыпты жағдай, бірақ қыздыру қуаты азайған кезде шу басылуы немесе толығымен жойылуы керек.
Индукциялық пісіру панеліндегі желдеткіштің шуы.	Электрондық компоненттердің қызып кетуіне жол бермеу үшін индукциялық пісіру панеліне кіріккен салқындатушы желдеткіш қосылды. Ол индукциялық пісіру панелін өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастыра алады.	Бұл қалыпты жағдай, ешқандай әрекет қажет емес. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде индукциялық плитаны қуат көзінен ажыратпаңыз.
Ыдыс қызбайды және дисплейде «  » белгісі пайда болады.	Индукциялық пісіру панелін ыдысты анықтай алмайды, өйткені ол индукциялық пісіруге жарамайды. Индукциялық пісіру панелі ыдысты анықтай алмайды, өйткені ол пісіру аймағы үшін тым кішкентай немесе дұрыс орналаспаған.	Индукциялық пісіруге жарамды ыдыстарды қолданыңыз. Ыдысты дұрыс таңдау бөлімін қараңыз. Ыдысты ортасына қойып, түбінің өлшемі пісіру аймағының өлшеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Индукциялық пісіру панелі немесе аймақ күтпеген жерден өшеді, дыбыстық сигнал шығады және қате коды (әдетте пісіру таймерінің дисплейінде бір немесе екі сан) пайда болады .	Техникалық ақау.	Қате кодын жазып алыңыз, пісіру панелін электр қуатынан ажыратыңыз және білікті маманға хабарласыңыз.

7. КЕРІ БАЙЛАНЫС

КЛИЕНТТЕРДІ ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

Haier компаниясының клиенттерді қолдау қызметіне жүгінуге, сондай-ақ түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдалануға кеңес береміз. Егер тұрмыстық техникаңызбен байланысты мәселе туындаса, алдымен «Ақауларды жою» бөлімін оқып шығыңыз.

Мәселенің шешімін таба алмасаңыз, мыналарға жүгініңіз:

- ресми дилеріңізге немесе

- біздің колл-орталыққа

8 (800) 070-01-29 (ҚР),

- <https://haieronline.kz> сайтына, онда қызмет көрсетуге өтініш қалдыра аласыз, сондай-ақ жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз. Біздің сервистік орталыққа хабарласқанда паспорт тақтайшасынан және чектен таба алатын келесі ақпаратты дайындаңыз:

Моделі.....

Сериялық нөмірі.....

Сатылған күні.....



Сонымен қатар кепілдігі мен сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.

Маңызды! Аспапта сериялық нөмір болмауы өндіруші үшін аспапты сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдік бойынша қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді. Аспаптан зауыттық сәйкестендіруші тақтайшаларды алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік бойынша міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгерістер енгізілуі мүмкін.

Өнім Еуразиялық экономикалық (кедендік) одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сәйкес келеді.

Сәйкестік сертификаты № ЕАЭС RU C-CN.AЯ46.B.43350/25 02.10.2025 бастап 01.10.2030 дейін әрекет етеді.

Сәйкестік туралы декларация № ЕАЭС N RU Д-CN.РА08.B.90994/25 03.10.2025 бастап 02.10.2030 дейін әрекет етеді.

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

8. ТЕХНИКАЛЫҚ АҚПАРАТ

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАРЫ

Пісіру панелі	ННК-У64ТВ
Пісіру аймақтары	4 аймақ
Қуат көзі кернеуі	220–240 В айнымалы ток, 50/60 Гц
Белгіленген электр қуаты	7200 Вт
Құрылғының өлшемі Ұ×Е×Б (мм)	590×520×54
Кірігетін бөлігінің өлшемдері А×В (мм)	560×480

Комиссияның (ЕС) № 66/2014 Қаулысына сәйкес тұрмыстық электр пісіргіш панельдері туралы ақпарат			
	Таңба	Мәні	Өлш. бірл.
Үлгіні белгілеу		ННК-У64ТВ	
Пісіргіш панельдің типі		Индукциялық пісіру панелі	
Пісіру аймақтарының және/немесе оттықтардың саны		4	
Жылыту технологиясы		Индукциялық пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары немесе учаскелері үшін	∅	1-аймақ; 21 2-аймақ; 16 3-аймақ; 18 4-аймақ; 16	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары немесе учаскелері үшін	L W	-	см
1 кг есебінен жылыту аймағына энергия тұтынуы	ТҰТ _{эл. дәнекерлеу}	1-аймақ; 193,5 2-аймақ; 189,1 3-аймақ; 193,2 4-аймақ; 189,1	Втсаф/кг
Пісіру панелінің 1 кг есебінен энергия тұтынуы	ТҰТ _{эл. дәнекерлеу}	191,3	Втсаф/кг

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Құрметті сатып алушы!

Haier корпорациясы таңдауыңыз үшін алғыс білдіреді, пайдалану, орнату (монтаждау) және техникалық қызмет көрсету ережелерін сақтаған жағдайда бұйымдардың (тауарлардың) жоғары сапасы мен мінсіз жұмысына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалануға арналған бұйымдардың ресми қызмет мерзімі: микротолқынды пештер, тамақ қалдығын ұсақтағыштар — 5 жыл; робот-шаңсорғыштар, шаңсорғыштар — 4 жыл; шағын тұрмыстық техника, ақылды құлпытар — 3 жыл, су тазартқыштар — 2 жыл, қалған бұйымдар — бұйымды соңғы тұтынушыға берген күннен бастап 7 жыл. Бұйымдардың жоғары сапасын ескерсек, олардың нақты қызмет мерзімі ресми мерзімнен едәуір асып кетуі мүмкін және ұқыпты әрі мұқият қарасаңыз, олар сізге көп жыл қызмет етеді.

Алайда, қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін Тұтынушылардың құқығын қорғау туралы Заң негізінде өндіруші тұтынушыға өнімді мақсатына сай пайдалану мүмкіндігін қамтамасыз етуге міндеттелмейді және тұтынушының өміріне, денсаулығына қауіп төндірмейтін, оның мүлкіне немесе қоршаған ортаға зиян келтіруі мүмкін елестірілген кепілдік үшін жауап бермейді. Дегенмен, бұйымның қызмет мерзімі аяқталғаннан кейін диагностикалық жұмыстарды қосымша ақыға жүргізу, бұйымды кәдеге жарату туралы ақпарат алу үшін Авторланған сервистік орталыққа жүгіне аласыз.

Түсініспеушіліктер болмас үшін сізден сатып алған кезде пайдалану құжаттамасын, тауарға кепілдік міндеттемелерінің шарттарын мұқият зерделеуді, сондай-ақ оны сатқан кезде тауарға қоса берілетін құжаттарды (тауар немесе қасса чегі, пайдалану құжаттамасы, жүкқұжаттар, кепілдік талоны) қызмет мерзімі ішінде сақтауды сұраймыз. Егер сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды (қосуды), бұйымға қоса берілетін пайдалану құжаттамасына сәйкес мерзімді техникалық қызмет көрсетуді талап етсе, Авторланған сервистік орталыққа жүгіну қажет.

Газ пайдаланатын жабдықты (бұйымды) орнату (қосу) және мерзімді техникалық қызмет көрсетуді тек Ресей Федерациясы Үкіметінің 14.05.2013 № 410 «Үйшілік және пәтершілік газ жабдықтарын пайдалану және құтып ұстау кезінде қауіпсіздікті қамтамасыз ету жөніндегі шаралар туралы» қаулысымен белгіленген талаптарға сәйкес келетін маманданған ұйым жүргізеді. Бұйымға көзделдік техникалық қызмет көрсету қосымша ақыға жүзеге асады.

Haier корпорациясы төменде көрсетілген шарттар сақталмаған жағдайда бұйымға кепілдік бойынша сервистік қызмет көрсетуден бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

Кепілдік бойынша сервистік қызмет көрсету шарттары

Haier корпорациясы тауар тұтынушыға табыс етілген күннен бастап 12 ай кепілдік мерзімін белгілейді. Кепілдік бойынша қызмет көрсету тауарды сатқан кезде оған қоса берілетін құжаттармен (тауар немесе қасса чегі, пайдалану құжаттамасы, жүкқұжаттар, кепілдік талоны) жиынтықталған, тауарды сәйкестендіруге мүмкіндік беретін тауарларға ғана қолданылады. Бұйымда сериялық нөмірдің болмауы (егер оны өндіруші көздеген жағдайда) оны сәйкестендіруге және соның салдарынан оған кепілдік бойынша қызмет көрсетуге мүмкіндік бермейді. Зауыттық сәйкестендіру тәжірибелерін бұйымнан алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тәжірибелердің, кепілдікті plombалардың, бұлнуді немесе болмауы (егер олардың болуын дайындаушы көздеген жағдайда) кепілдік бойынша міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін. Кепілдік бойынша тек Haier-дің Авторланған сервистік орталықтары қызмет көрсетеді. Авторланған сервистік орталықтардың толық тізімін келесі нөмірлерге қоңырау шалу арқылы Haier Ақпараттық орталығынан біле аласыз:

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

немесе <https://haieronline.kz> сайты немесе support-kz@haieronline.kz электрондық поштасына сұрау салу арқылы.

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

Мыналардың салдарынан ақау шыққан бұйымдарға кепілдік бойынша қызмет көрсетілмейді:

- тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзуы;
- бұйымды қате орнату, баптау және/немесе іске қосу;
- тоңазытқыш контурмен жұмыс істеу технологияларын және электрлік қосылдарды бұзу, сонымен қатар бұйымды монтаждауға қажатпен расталған тиісті біліктілігі жоқ тұлғаларды тарту;
- пайдалану құжаттамасында талап етілгендей, бұйымға уақытылы қызмет көрсетпеу;
- су құбырларының желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысымнан;
- бұйымның осы түріне жарамайтын жуғыш құралдарды пайдалану, сонымен қатар жуғыш құралдардың ұсынылған мөлшерлемесінен асып кетуі;
- бұйымды ол арналмаған мақсаттарда пайдалану;
- үшінші тұлғалардың әрекеттерінен; уәкілеттілігі жоқ тұлғалардың жөндеуі немесе өндіруші рұқсат етпеген құрылымдық немесе сызбалы техникалық өзгерістер енгізуі;
- Қуат беру желілерінің стандарттары мен нормаларынан ауытқуы;
- еңсерілмейтін күш әрекеттерінен (апат, өрт, найзағай және т. б.);
- жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз, оның ішінде бұйымға механикалық зақым келтіруге әкелген әрекеттері;
- бұйымның ішіне бөгде дүниелер, заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктер тіршілігі қалдықтарының түсуі;
- тұрақсыз сымды / сымсыз байланыс және тұрақсыз телефон желілері, сапасыз жерге тұйықтау, сыртқы электромагниттік өрістер, тікелей күн сәулесінің әсер етуі, жоғары ылғалдылық пен дүбір;
- бағдарламалық жасақтама мен вирустық (зиян) бағдарламалық жасақтамамың үйлеспеуі, сондай-ақ кіркізген бағдарламалық жасақтамамың өз бетінше өзгерту, сондай-ақ бөтен бағдарламалық жасақтама пайдалану;
- бүкіл құрылғының немесе оның бір бөлігінің істен шығуына әкелген сыртқы құрылғылардың қосылуы;
- табиғи нашарлау (тозу), соның ішінде қосымшалар, иілгіш дискілер, нұсқаулықтар, сондай-ақ аккумулятор блогы сыйымдылығының азаюы;
- стандарт емес және (немесе) сапасыз шығыс материалдарын, аксессуарларды, қосалқы бөлшектерді, батареяларды және / немесе әр түрлі типтегі құралдарды пайдалану;

Кепілдік және қосымша сервистік қызмет көрсету мынадай қызмет түрлеріне таралмайды:

- бұйымды пайдалану орнында орнату, баптау және қосу;
- тұтынушыға бұйымды пайдалану жөнінде нұсқаулық ету және кеңес беру;
- бұйымды сыртынан немесе ішінен тазалау;
- тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері нәтижесінде бүлінген операциялық жүйені (зауыттық «бағдарлама») қайта орнату.

Кепілдік және қосымша сервистік қызмет көрсетуге төменде аталған шығыс материалдары мен аксессуарлар жатпайды:

- кір жуғыш және ыдыс жуғыш машиналарға арналған сүзгілер, суды жеткізуге/төуге арналған құбыршықтар;
- құбыршықтар, түтіктер, қылшақтар, саптамалар, шаң жинағыштар, шаңсорғыштарға арналған сүзгілер;
- микротолқынды пештерге арналған табақтар, істіктер, торлар, табақшалар және тұғырықтар;
- сүзгілер, иіс сіңіргіштер, шамдар, сөрелер, жәшіктер, тұғырықтар және азық-түлікті тоңазытқыштарда сақтауға арналған басқа да ыдыстар;
- басқару пультері, аккумулятор батареялары, қуат көздері, сыртқы қуат көздері және қуаттағыштар, ағытпасы бар қосқыш сымдар;
- бұйымға қоса берілетін құжаттама.

Haier

RU

Изготовитель:

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

Уполномоченная организация / импортер:

ООО «ХАР», 121099, город Москва, Новинский бульвар, дом 8, этаж 16, офис 1601.

Уполномоченная организация в Республике Казахстан:

ТОО «Хайер Мидл Эйжа», 050000, город Алматы, Медеуский район, Проспект Достык, дом 210.

Дата изготовления и гарантийный срок указаны на этикетке устройства

Сделано в Китае

KZ

Өндіруші:

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

Қазақстан Республикасындағы

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

Шығарылған күні мен кепілдік мерзімі құрылғының жапсырмасында көрсетілген

Қытайда жасалған

