



**Руководство
по эксплуатации
и монтажу**

**Пайдалану және
монтаждау
жөніндегі
нұсқаулық**

**Индукционная
варочная панель**

**Индукциялық
пісіргіш панель**

**HNY-Y64NPVB
HNY-Y64TVAB
HNY-Y64TVTC
HNY-Y64TVTPG
HNY-Y64TVTW**

**Предупреждения о соблюдении
техники безопасности.**

Ваша безопасность важна для нас.
Пожалуйста, прочтите эту информацию
перед использованием варочной панели.

**Қауіпсіздік техникасын сақтау туралы
ескертулер.**

Қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды.
Пісіру панелін пайдаланар алдында осы
ақпаратты оқуды сұраймыз.

Предупреждения о соблюдении техники безопасности

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

Монтаж

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением любых работ или технического обслуживания отключите прибор от электросети.
- Подключение к исправной системе заземления необходимо и обязательно.
- Внесение изменений в систему электропроводки должно осуществляться только квалифицированным электриком.

Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность порезов

- Осторожно — некоторые края корпуса могут быть острыми.
- Пренебрежение этим фактором может привести к травме или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции перед монтажом или использованием прибора.
- Удалите со стеклокерамической поверхности все рекламные материалы.
- Дайте ознакомиться с этой инструкцией лицу, производящему монтаж — это может снизить ваши затраты на монтаж прибора.
- Во избежание опасности прибор следует устанавливать в соответствии с настоящей инструкцией по монтажу.
- Монтаж и заземление прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Прибор должен быть подключен к цепи с разъединителем, обеспечивающим полное отключение от электропитания.
- Неправильный монтаж прибора может привести к аннулированию гарантийных обязательств.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Запрещается готовить на неисправной или треснувшей варочной панели. При подозрении на неисправность или при появлении трещины на поверхности варочной панели немедленно отключите прибор от электросети (из розетки электропитания) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или обслуживанием отсоедините варочную панель от розетки электропитания.

Несоблюдение этой инструкции может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, лицам с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (например, инсулиновыми насосами) перед использованием прибора 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.

Опасность горячей поверхности

- В ходе использования доступные части прибора нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не допускайте прикосновения частей тела, одежды или любого предмета, кроме подходящей посуды, к нагретому стеклу до тех пор, пока поверхность не остынет.
- Не следует размещать на поверхности плиты металлические предметы, например, ножи, вилки, ложки и крышки, поскольку они могут нагреваться.
- Не подпускайте к прибору детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими для прикосновения.
- Убедитесь, что ручки кастрюль не находятся над другими включенными зонами варки. Ручки должны быть недоступны для детей.
- Несоблюдение этого указания может привести к ожогам и ошпариванию.

Опасность порезов

- При снятии защитной крышки открывается острое лезвие скребка для варочной панели. Используйте скребок с особой осторожностью и всегда храните его в безопасном месте, вне досягаемости детей.
- Пренебрежение этим фактором может привести к травме или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Не оставляйте включенный прибор без присмотра. Во время кипения образуется пар и возникает вероятность воспламенения пролитой жирной жидкости.
- Не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или для хранения предметов.
- Не оставляйте предметы или посуду на приборе.
- Не размещайте и не оставляйте на приборе намагниченные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как они могут попасть под действие электромагнитного поля.

- Не используйте прибор в качестве отопительного устройства или обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте варочные зоны и варочную панель в соответствии с описанием, приведенным в данном руководстве (например, с помощью сенсорных кнопок). При снятии посуды выключайте варочные зоны, не полагайтесь только на отключение с помощью функции обнаружения посуды.
- Не позволяйте детям играть с прибором, садиться, подниматься или взбираться на него.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Не позволяйте детям забираться на варочную панель, так как это может привести к серьезным травмам.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
- Дети или лица с ограниченными возможностями могут пользоваться прибором только в присутствии ответственного и компетентного лица, которое проинструктирует их по применению прибора.
- Инструктирующее лицо должно удостовериться в том, что они могут использовать прибор без опасности для себя или окружения.
- Запрещается выполнять ремонт или замену какой-либо части прибора, если это не рекомендовано в руководстве. Все остальное обслуживание должно выполняться квалифицированными специалистами.
- Запрещается использовать пароочиститель для чистки варочной панели.
- Запрещается ставить или ронять тяжелые предметы на варочную панель.
- Запрещается вставлять на варочную панель.
- Не используйте посуду с неровными краями и не перетаскивайте посуду по поверхности индукционного стекла, поскольку это может поцарапать стекло.
- Не используйте металлические мочалки или другие агрессивные абразивные чистящие средства для чистки варочной поверхности, поскольку это может поцарапать стекло.
- Во избежание травм и поражения электрическим током поврежденный сетевой кабель подлежит замене производителем, представителем сервисного центра или другим квалифицированным специалистом.
- Настоящий прибор предназначен исключительно для использования в бытовых и схожих с бытовыми условиях, таких как кухни в цехах, офисах и других рабочих помещениях; загородных домах, в гостиницах, отелях и других подобных жилых помещениях; хостелах.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** во время использования прибор и его открытые части нагреваются.
- Будьте осторожны, избегайте прикосновения к нагревательным элементам.
- Не допускайте к прибору детей в возрасте до 8 лет, если они не находятся под постоянным присмотром.
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если они

делают это под надзором, либо если они ознакомлены с инструкцией по безопасному использованию прибора и понимают возможные опасности.

- Детям запрещается играть с прибором. Не позволяйте детям заниматься чисткой и обслуживанием изделия без надзора.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** приготовление пищи на варочной панели без присмотра с использованием жира или масла может быть опасным и привести к возгоранию. **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ** потушить огонь водой; вместо этого выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- Предупреждение: если на поверхности имеются трещины, выключите прибор во избежание поражения электрическим током. Это требование действует для варочной панели из стеклокерамики или подобного материала, которые защищают токоведущие части.
- Запрещается использовать пароочиститель.
- Прибор не предназначен для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: процесс приготовления пищи необходимо контролировать. Краткосрочный процесс приготовления пищи необходимо контролировать постоянно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: эти стабилизирующие устройства необходимо установить во избежание опрокидывания прибора. См. инструкции по монтажу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: используйте только защитные приспособления, разработанные производителем варочной панели, либо приспособления, указанные производителем прибора в инструкции по эксплуатации, либо защитные приспособления, входящие в состав прибора. Использование неподходящих защитных приспособлений может привести к несчастным случаям.

Заземление в приборе предусмотрено только для функциональных целей.

Поздравляем вас с покупкой новой индукционной варочной панели.

Мы рекомендуем вам ознакомиться с настоящей инструкцией/руководством по монтажу для того, чтобы полностью понять, как правильно установить и использовать варочную панель.

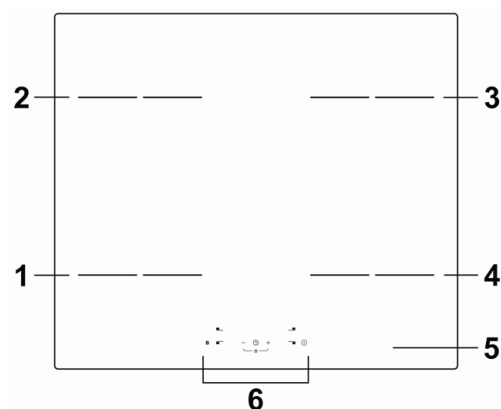
Сведения по монтажу приведены в разделе «Монтаж».

Внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности перед использованием устройства и сохраните эту инструкцию/руководство по монтажу для дальнейшего применения.

Краткое описание изделия

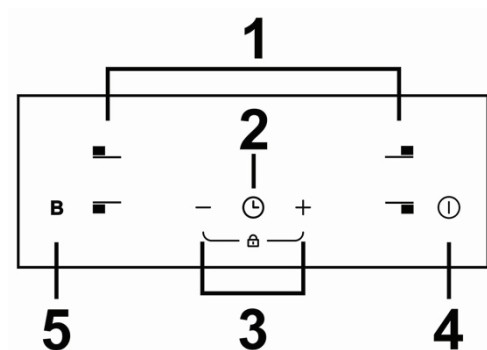
Модель: ННУ-Y64NPVB

Вид сверху



1. 1800 Вт с увеличением до 2000 Вт
2. 1500 Вт
3. 1800 Вт с увеличением до 2000 Вт
4. 1500 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

Панель управления



1. Кнопки выбора варочной зоны
2. Кнопка включения таймера
3. Слайдер настройки мощности / таймера
4. Блокировка
5. Кнопка включения/выключения

Вид сверху



Несколько слов об индукционной технологии

Индукционное приготовление — 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.

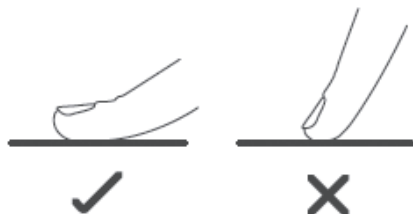


Перед использованием новой индукционной варочной панели

- Прочитайте данное руководство и обратите особое внимание на раздел «Предупреждения по технике безопасности».
- Снимите защитную пленку, которая все еще может находиться на индукционной плите.

Использование сенсорных кнопок

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



Выбор посуды для приготовления



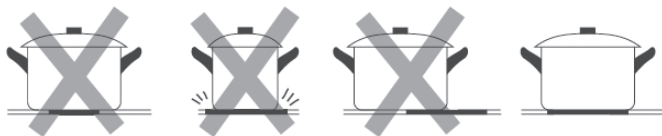
- Используйте только посуду с дном, пригодным для inductionных плит. Ищите символ индукции на упаковке или на дне посуды.
- Вы можете проверить, подходит ли ваша посуда, выполнив магнитный тест. Поднесите магнит ко дну посуды. Если он притягивается, посуда подходит для индукции.
- Если у вас нет магнита: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



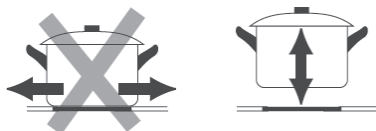
Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном.



Убедитесь, что дно посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и конфорка. Используйте посуду, диаметр которой соответствует размеру выбранной зоны на изображении. Для максимальной эффективности использования энергии используйте посуду, диаметр которой немного шире варочной зоны. При использовании посуды меньшего диаметра эффективность будет меньше ожидаемой. Всегда размещайте посуду по центру варочной зоны.



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



Как определить, подходит ли посуда

Выбрав наиболее подходящую посуду для варочной панели, вы сможете готовить пищу наиболее эффективным образом.

Во всех моделях варочных панелей функция обнаружения посуды есть только в зоне 1 (передняя левая).

Данная функция позволяет проверить только пригодность посуды для использования на варочной поверхности. Она не оценивает качество посуды.

1. Установите нужную кастрюлю в зону 1, коснитесь кнопки включения/выключения («ON/OFF») ①.
2. Не выбирая никакую варочную зону, нажмите на значок «В» и удерживайте его в течение некоторого времени. Прозвучит звуковой сигнал, а на цифровом индикаторе будет мигать символ «-».
3. Результат отобразится примерно через 10 секунд после мигания символа «-» и исчезает примерно через 30 секунд после этого.

Примечание:

- При использовании данной функции в кастрюле должна быть вода.
- Функция должна сработать в течение 30 секунд после нажатия кнопки «ON/OFF». Если этого не происходит, это означает, что данная функция недоступна.
- Во время тестирования другие зоны не могут использоваться.
- Всего есть 10 уровней (1-9 и “U”). Чем выше балл, тем лучше посуда подходит для использования с варочной поверхностью.
- «U» означает, что кастрюля не подходит для индукционной варочной поверхности.
- Посуду необходимо расположить в центре варочной зоны, в противном случае результаты могут быть некорректными.

Использование индукционной варочной панели

Начало процесса приготовления

1. Коснитесь кнопки включения/выключения («ON/OFF») ①.
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 варочную зону, которую вы собираетесь использовать.
Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность зоны нагрева чистые и сухие.

3. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны; индикатор рядом с кнопкой начнет мигать.
4. Для модели ННУ-Y64NPVB: установите уровень мощности с помощью кнопок , нажав на кнопки «-» и «+».
Для моделей: ННУ-Y64TVAB/ННУ-Y64TVTC/ННУ-Y64TVTPG/ННУ-Y64TVTW установите уровень мощности, используя слайдер.
 - а. Если вы не выберете варочную зону в течение одной минуты, варочная панель автоматически выключится. Вам нужно будет снова начать с пункта 1.
 - б. Вы можете изменить настройки мощности в любое время во время приготовления.

Если на дисплее мигает $\geq \text{H} \leq$ попеременно с настройкой мощности нагрева, это означает, что:

- вы не поставили посуду на соответствующую варочную зону, или
- используемая посуда не подходит для индукционной плиты, или
- посуда слишком мала или неправильно размещена на варочной зоне.

Если на варочной зоне отсутствует подходящая посуда, нагрев не производится.

Если на варочную зону не поместить подходящую посуду, дисплей автоматически выключится через одну минуту.

После завершения приготовления

1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, которую вы хотите выключить.
2. Установите уровень на «0» и убедитесь, что на дисплее уровня нагрева отображается «0», а затем — «Н».
Если используется слайдер, удерживайте его некоторое время в крайнем левом положении.
3. Выключите всю варочную панель нажатием кнопки «ON/OFF».
4. Остерегайтесь горячих поверхностей
Индикатор «Н» показывает, какие варочные зоны являются горячими на ощупь. Индикатор исчезнет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. Его также можно использовать для экономии энергии: если вы хотите продолжать готовить пищу, используйте разогретую варочную зону.

Н

Использование функции усиления

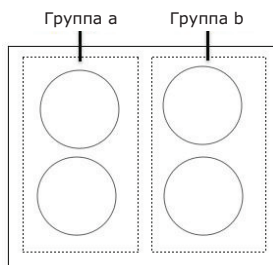
Усиление – это функция, при которой для выбранной зоны нагрева в течение 5 минут достигается большая мощность. Это позволяет добиться более эффективного и быстрого приготовления пищи.

Использование функции усиления для достижения большей мощности

1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, где вы хотите включить усиление, при этом индикатор рядом с кнопкой будет мигать.
Примечание: в некоторых моделях функция усиления работает не на всех зонах.
2. Коснитесь кнопки «**B**» для активации функции усиления. На индикаторе мощности отобразится символ «**P**», указывающий на то, что данная зона нагревается в усиленном режиме.
3. После включения функции усиления нагрев при повышенной мощности осуществляется в течение 5 минут.
Через 5 минут режим повышенной мощности будет отключен. Символ «**P**» исчезнет.
4. Если необходимо отключить режим усиления, выберите зону, работающую в режиме усиления и нажмите значок **B**.

Ограничения при использовании

На варочной панели имеется 2 группы варочных зон. Если вы хотите использовать функцию усиления, необходимо сначала уменьшить уровень мощности другой варочной зоны в той же группе до «**5**» или ниже. В противном случае на дисплее выбранной зоны будут мигать символы «**P**», и уровень мощности будет установлен автоматически. Если одна зона работает в режиме усиления, то для другой зоны уровень мощности не может быть установлен выше «**5**».



Использование функции паузы

Функцию паузы можно использовать в любое время в процессе приготовления. Эта функция позволяет приостановить работу варочной панели и вернуться к ней позднее.

Убедитесь, что варочная зона работает.

Коснитесь кнопки паузы , на индикаторе варочной зоны отобразится символ «||». Отключатся все функции варочных зон варочной панели, за исключением функции паузы, включения/выключения и блокировки.

Использование функции подогрева

Функция подогрева  подходит для поддержания пищи в теплом состоянии.

1. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, где вы хотите включить подогрев, при этом индикатор рядом с кнопкой будет мигать.
2. Коснитесь кнопки подогрева, при этом индикатор варочной зоны будет отображать символ «А».
3. Для отмены функции подогрева нажмите кнопку выбора варочной зоны, а затем нажмите на значок подогрева. Символ «А» исчезнет.

Блокировка кнопок управления

- Кнопки управления можно заблокировать, чтобы предотвратить непреднамеренное включение (например, случайное включение варочной зоны детьми).
- В заблокированном состоянии все кнопки управления, кроме кнопки включения/выключения, отключены.

Блокировка кнопок управления

Для моделей ННУ-Y64TVAB/ННУ-Y64TVTC/ННУ-Y64TVTPG/ННУ-Y64TVTW: коснитесь кнопки блокировки. На индикаторе таймера отобразится «Lo».

Для модели ННУ-Y64NPVB: одновременно нажмите «+» и «-».

На индикаторе таймера отобразится надпись «Lo».

Снятие блокировки кнопок управления

1. Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.
2. Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки некоторое время (3 секунды).
3. Теперь можно приступить к использованию индукционной варочной панели.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все кнопки управления, кроме кнопки включения/выключения, отключены. В экстренном случае вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью кнопки включения/выключения, при этом для ее включения потребуется сначала снять блокировку варочной панели.

Защита от перегрева

Датчик температуры может контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При повышении температуры выше предельно допустимой индукционная варочная панель автоматически отключается. Вентилятор будет продолжать охлаждение индукционной варочной панели еще 1 минуту.

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
Максимальное время непрерывной работы (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

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



Лицам с кардиостимуляторами перед использованием этого устройства следует проконсультироваться с врачом.

Использование таймера

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Можно использовать его для обратного отсчета времени. В этом случае по истечении заданного времени таймер не будет отключать варочные зоны.
- Можно настроить таймер на выключение одной или нескольких варочных зон по истечении заданного времени.
- Максимальное время работы таймера составляет 99 минут.

Использование таймера для обратного отсчета

Если ни одна варочная зона не выбрана

1. Убедитесь, что варочная панель включена.
Примечание: таймер можно использовать для обратного отсчета времени, даже если варочная зона не выбрана.
2. Коснитесь кнопки «», на индикаторе таймера появится «--».
3. Настройте параметры таймера, нажимая кнопки «-» или «+». Индикатор обратного отсчета начнет мигать, и на дисплее таймера отобразится время.
Совет:
при нажатии кнопок управления таймером «-» или «+» значение будет уменьшаться или увеличиваться на 1 минуту.

При нажатии и удерживании кнопок управления таймером «-» или «+» значение будет уменьшаться или увеличиваться на 10 минут.

Если заданное время превысит 99 минут, таймер автоматически сбросится на значение 0 минут.

4. Нажмите кнопку «». Таймер будет отменен, а на дисплее отобразится количество минут «00».
5. Обратный отсчет начинается немедленно после установки времени. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
6. По истечении заданного времени звуковой сигнал подается в течение 30 секунд, а на индикаторе таймера отобразится «- -».

ПРИМЕЧАНИЕ: варочная панель/конфорка будет продолжать работать. В данном случае таймер выполняет только отсчет времени и не включает/не выключает варочную панель.

Настройка таймера для отключения одной варочной зоны

1. Прикоснитесь к кнопке выбора варочной зоны, для которой требуется установить таймер (например, зона 1).
2. Коснитесь кнопки таймера. Индикатор обратного отсчета начнет мигать, и на дисплее таймера отобразится «30».
3. Установите время нажатием кнопок управления таймером.

Совет:

при нажатии кнопок управления таймером «-» или «+» значение будет уменьшаться или увеличиваться на 1 минуту.

При нажатии и удерживании кнопок управления таймером «-» или «+» значение будет уменьшаться или увеличиваться на 10 минут.

Если заданное время превысит 99 минут, таймер автоматически сбросится на значение 0 минут.

4. Коснитесь кнопки выбора варочной зоны, а затем коснитесь кнопки «». Таймер будет отменен, а на минутном дисплее отобразится символ «--».
5. Обратный отсчет начинается немедленно после установки времени. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ: красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, показывая, что зона выбрана.

Инструкция по приготовлению пищи



Будьте внимательны при жарке, так как масло и жир нагреваются очень быстро, особенно при использовании функции усиления. При экстремально высоких температурах масла и жиры могут самопроизвольно загореться, что представляет серьезную пожарную опасность.

Советы по приготовлению пищи

- После закипания уменьшите температуру.
- Используйте крышку, чтобы сократить время приготовления и сэкономить электроэнергию за счет сохранения тепла.
- Уменьшите количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте готовить при высокой температуре и уменьшайте мощность в процессе приготовления блюда.

Медленный нагрев, приготовление риса

- Рекомендуется приготовление ниже точки кипения (примерно 85°C), так, чтобы на поверхности жидкости изредка появлялись пузырьки. Это ключ к приготовлению вкусных супов и нежных тушеных блюд, поскольку аромат развивается без переваривания пищи. Можно также готовить соусы на основе яиц и загущать их при температуре ниже точки кипения.

- Для правильного приготовления некоторых блюд за рекомендованное время, например, при приготовлении риса с медленным впитыванием воды, необходимо использовать настройки выше минимальных.

Обжарка стейков

Для приготовления сочных ароматных стейков:

1. Перед приготовлением выдерживайте мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Нагрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте стейк с двух сторон растительным маслом. На раскаленную сковороду налейте немного масла и положите мясо.
4. Переверните стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и желаемой степени прожарки. Время приготовления на каждой стороне может варьироваться от 2 до 8 минут. Надавите на стейк, чтобы определить степень его готовности - чем он тверже на ощупь, тем сильнее степень прожарки.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы он отстоялся и стал мягким перед подачей на стол.

Жарка с перемешиванием (Стир-фрай)

1. Возьмите вок с плоским дном или большую сковороду, подходящую для индукционной варочной панели.
2. Подготовьте все ингредиенты и материалы. Обжарка должна выполняться быстро. При приготовлении большого количества пищи готовьте ее несколькими небольшими партиями.
3. Прогрейте сковороду в течение непродолжительного времени и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи с перемешиванием. Когда они станут горячими, но еще хрустящими, снизьте мощность нагрева варочной зоны, верните мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы убедиться, что они полностью прогрелись.
7. Немедленно подавайте на стол.

Параметры нагрева

Приведенные ниже параметры являются ориентировочными. Точные значения зависят от нескольких факторов, в том числе от используемой посуды и количества приготовляемой пищи. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие параметры.

Настройка мощности нагрева	Тип применения
1 – 2	• разогревание небольших количеств деликатных блюд • плавление шоколада, сливочного масла и приготовление продуктов, которые быстро пригорают • медленное тушение • медленный разогрев
3 – 4	• подогрев • быстрое тушение • приготовление риса
5 – 6	• блины, оладьи
7 – 8	• поджаривание с перемешиванием • приготовление макаронных изделий
9	• поджаривание с перемешиванием • обжарка • доведение супа до кипения • кипячение воды

Уход и очистка

Что?	Как?	Важно!
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные на стекле при проливе несладких продуктов).	1. Выключите питание варочной панели; 2. Нанесите очиститель варочной панели, пока поверхность еще теплая (но не горячая!); 3. Промойте и протрите поверхность сухой чистой салфеткой или бумажным полотенцем; 4. Включите питание варочной панели.	• Когда питание варочной панели выключено, индикация горячей поверхности отсутствует, при этом варочная зона 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. • Не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: это может вызвать обесцвечивание стекла.
Переливы кипящей жидкости, остатки расплавленной пищи и пригоревших сладких продуктов на стекле	Немедленно удалите эти загрязнения с помощью лопатки, шпателя или скребка с острым лезвием, подходящих для стеклянных поверхностей индукционных варочных панелей, при этом не прикасайтесь руками к горячим поверхностям варочных зон: 1. Выключите питание варочной панели, отсоединив вилку от розетки электропитания; 2. Держа лезвие или приспособление для очистки под углом 30°, соскребите загрязнение на холодном участке панели; 3. Удалите загрязнение с помощью кухонного или бумажного полотенца; 4. Для удаления со стекла повседневных загрязнений выполните описанные выше действия 2—4.	• Как можно скорее удалите пятна от расплавленных, сладких или пролитых продуктов. После охлаждения стекла их будет труднее удалить; при этом существует риск повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: при снятии защитной крышки острое лезвие скребка для варочной панели открывается. Используйте его с особой осторожностью и всегда храните в безопасном месте, недоступном для детей.

Советы и рекомендации

Проблема	Возможные причины	Способы устранения
Индукционная варочная панель не включается.	Нет питания.	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. См. раздел 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 очистка».
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 указывает на неисправность.
Пролитая жидкость на сенсорных кнопках	1. Выключите питание варочной панели; 2. Промокните пролитую жидкость; 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тряпкой; 4. Вытрите этот участок насухо бумажным полотенцем. 5. Включите питание варочной панели.	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.
Индукционная варочная панель издает легкое гудение при высокой мощности нагрева.	Данный эффект вызван технологией индукционной варки.	Это нормально, но при уменьшении мощности нагрева шум должен уменьшиться или полностью исчезнуть.

Проблема	Возможные причины	Способы устранения
Шум вентилятора, исходящий от индукционной варочной панели.	Вентилятор охлаждения, встроенный в индукционную панель, включился, чтобы предотвратить перегрев электроники. Он может продолжать работать даже после выключения индукционной варочной панели.	Это нормально, никакие действия не требуются. Во время работы вентилятора не отключайте индукционную варочную панель от розетки электропитания.
Посуда не нагревается, а на дисплее отображается символ «U».	Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она не подходит для индукционной плиты. Индукционная варочная панель не может обнаружить посуду, так как она слишком мала для варочной зоны 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 варочной зоны.
Индукционная варочная панель или варочная зона неожиданно выключается, звучит звуковой сигнал, и отображается код ошибки (обычно одна или две чередующиеся цифры на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Запишите код ошибки, отключите варочную панель от электропитания и обратитесь к квалифицированному специалисту.

Индикация и выявление неисправностей

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

Проблема	Возможные причины	Способы устранения
F3/F4	Отказ датчика температуры индукционной катушки	Обратитесь к поставщику.
F9/FA	Неисправность датчика температуры IGBT.	Обратитесь к поставщику.
E1/E2	Аномальное напряжение питания	Убедитесь, что источник питания работает нормально. Включите питание после нормализации работы источника питания.

Проблема	Возможные причины	Способы устранения
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки	Обратитесь к поставщику.
E5	Высокая температура датчика температуры IGBT	После остывания варочной панели перезапустите ее.

Выше приведены признаки основных неисправностей и способы проверки. Во избежание риска и повреждения индукционной варочной панели не разбирайте изделие самостоятельно.

Технические характеристики

Масса и размеры указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стараемся улучшать нашу продукцию, возможны изменения характеристик и конструкции без предварительного уведомления.

Варочная панель	ННУ-Y64NPVB
Варочные зоны	4 зоны
Напряжение и частота питания	220-240 В~/380-415 В~, 50-60 Гц
Номинальная потребляемая мощность (Вт)	6600-7400
Размеры изделия Д×Ш×В (мм)	590X520X60
Размеры встраиваемой части А×В (мм)	560X490

Варочная панель	ННУ-Y64TVAB/ННУ-Y64TVTC/ ННУ-Y64TVTPG/ННУ-Y64TVTW
Варочные зоны	4 зоны
Напряжение и частота питания	220-240 В~/380-415 В~, 50-60 Гц
Номинальная потребляемая мощность (Вт)	6600-7400
Размеры изделия Д×Ш×В (мм)	590X520X56
Размеры встраиваемой части А×В (мм)	560X490

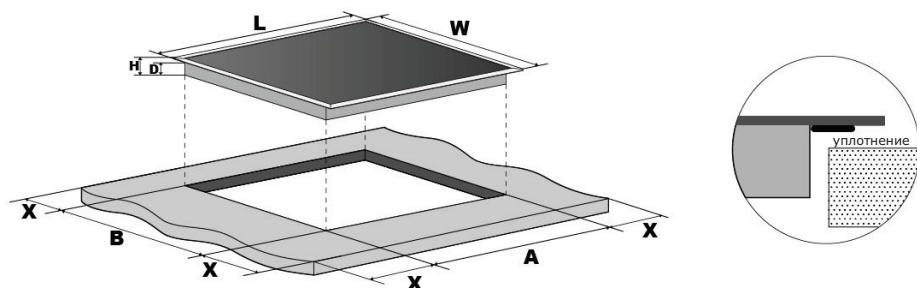
Монтаж

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:

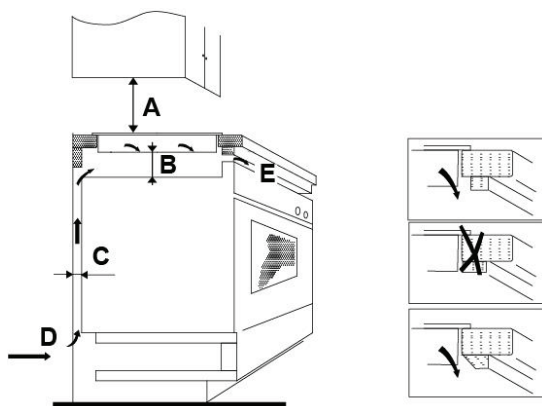


Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
4 зоны	590	520	60	56	562 ⁽⁻²⁺³⁾	492 ⁽⁻²⁺³⁾	50 мин.

Обязательно обеспечьте хорошую вентиляцию индукционной варочной панели и убедитесь в том, что впускные и выпускные отверстия для воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная варочная панель исправна и находится в рабочем состоянии. См. рисунок ниже.



Примечание: безопасное расстояние между варочной панелью и расположенным над ней шкафом должно составлять не менее 650 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
650 минимум	50 минимум	20 минимум	Воздухозаборник	Выход воздуха 10 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 выполняется с учетом всех требований к зазорам и применимых норм и правил;
- в состав постоянной проводки, смонтированной и расположенной в соответствии с местными нормами и правилами в отношении электропроводки, входит соответствующий 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 монтажа электропроводки);
- после монтажа варочной панели разъединитель будет легко доступен пользователю;
- при наличии сомнений в отношении монтажа проконсультируйтесь с местными компетентными строительными органами и ознакомьтесь с местными нормативными актами;
- на поверхностях стен, окружающих варочную поверхность, используется термостойкая и легкая в очистке отделка (например, керамическая плитка).

После монтажа варочной панели убедитесь, что:

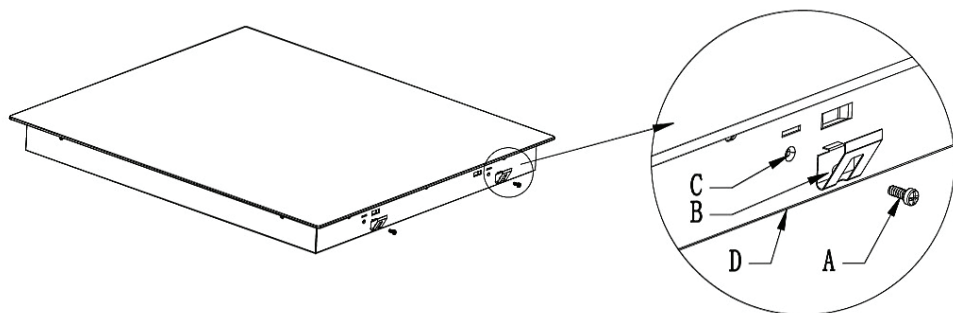
- к кабелю питания нельзя получить доступ через дверцы или ящики шкафа;
- к основанию варочной панели обеспечен достаточный приток свежего воздуха;
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, то под основанием варочной панели устанавливается термозащитный барьер;
- разъединитель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

Перед установкой крепежных кронштейнов

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

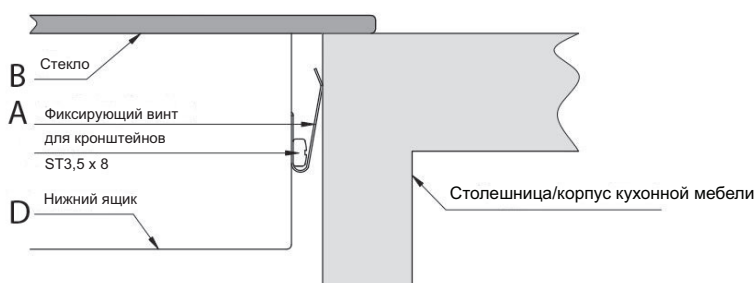
Регулировка положения кронштейна

После монтажа кронштейнов закрепите варочную панель в вырезе столешницы с помощью винтов и 4 кронштейнов, расположенных в нижней части корпуса варочной панели (см. рисунок).



Отрегулируйте положение кронштейнов в соответствии с толщиной столешницы.

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



Предостережения

1. Монтаж индукционной варочной панели должен производиться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Не выполняйте эту работу самостоятельно.
2. Варочную панель не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронные компоненты варочной панели
3. Монтаж индукционной варочной панели должен выполняться таким образом, чтобы обеспечить хороший теплоотвод для повышения ее долговечности.
4. Стена и зона нагрева над столешницей должны быть термостойкими.
5. Во избежание повреждений ламинат и клей должны быть термостойкими.

Подключение варочной панели к электросети



Подключение 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.

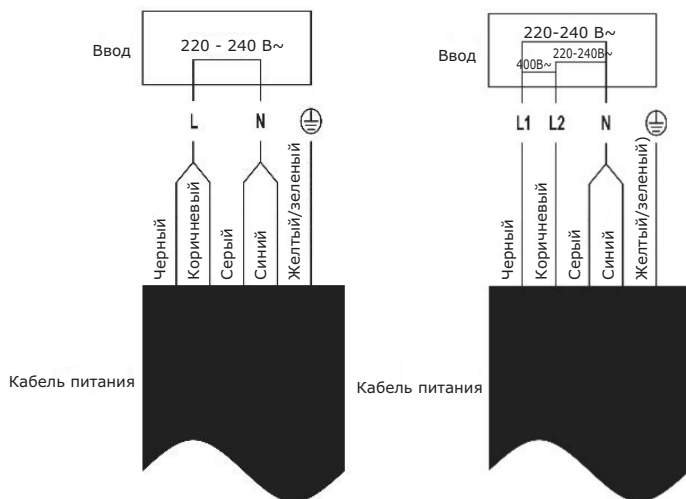
Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

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



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

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 прибор подключается непосредственно к сети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- Специалист, выполняющий установку, 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.

 УТИЛИЗАЦИЯ: Не утилизируйте изделие как несортированные бытовые отходы. Такие отходы должны собираться отдельно для специальной переработки.	Прибор имеет маркировку соответствия Европейской директиве 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию прибора, вы можете предотвратить возможный вред для окружающей среды и здоровья человека, который мог бы быть причинен в случае неправильной утилизации. Данный знак на изделии означает, что его изделие утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует доставить в пункт сбора для утилизации электрических и электронных компонентов. Требуется особый порядок утилизации прибора. Для получения дополнительной информации об утилизации, переработке и повторном использовании изделия обратитесь в местную администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели. Для получения более подробной информации об утилизации, переработке и повторном использовании изделия обратитесь в местную администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, где вы его приобрели.
---	--

Информация о бытовых электрических варочных панелях в соответствии с Постановлением Комиссии (ЕС) № 66/2014			
	Символ	Значение	Ед. изм.
Обозначение модели		ННУ-Y64NPVB	
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 : 18 Зона 2 : 18 Зона 3 : 18 Зона 4 : 18	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 : 186,5 Зона 2 : 178,1 Зона 3 : 183,9 Зона 4: 188,3	Втч/кг
Потребление энергии варочной панели из расчета на 1 кг	ПОТР. _{эл. варка}	184,2	Втч/кг

Информация о бытовых электрических варочных панелях в соответствии с Постановлением Комиссии (ЕС) № 66/2014			
	Символ	Значение	Ед. изм.
Обозначение модели		ННУ-Y64TVAB/ ННУ-Y64TVTC/ ННУ-Y64TVTPG/ ННУ-Y64TVTW	
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 : 18 Зона 2 : 18 Зона 3 : 21 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 : 192,3 Зона 3 : 186,6 Зона 4: 194,9	Втч/кг
Потребление энергии варочной панели из расчета на 1 кг	ПОТР. эл. варка	191,8	Втч/кг

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Служба поддержки клиентов

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

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

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

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____

Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже



Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств. В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления. Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

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

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

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

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

ГАРАНТИЙНЫЕ УСЛОВИЯ

Уважаемый покупатель!

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

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

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

Условия гарантийного обслуживания

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

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

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 схемотехнических изменений неуполномоченными лицами;
- отклонений от стандартов и норм питающих сетей;
- действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
- несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
- если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
- срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя.

Гарантийное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

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

Гарантийному обслуживанию не подлежат нижеперечисленные расходные материалы и аксессуары:

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

Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату. **Важно!** Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Изготовителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Повреждение или отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

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

Қауіпсіздік техникасын сақтау туралы ескертулер
Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіргіш панельді қолданар алдында осы ақпаратпен танысыңыз.

Монтаждау

Электр тоғымен жарақаттану қаупі

- Кез келген жұмыстарды немесе техникалық қызмет көрсетуді орындамас бұрын аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
- Жұмыс істейтін жерге тұйықтау жүйесіне қосу қажет және міндетті.
- Электр сымдарының ішкі жүйесіне өзгерістер енгізуді тек қана біліктілігі бар электрші жүзеге асыруы тиіс.

Осы нұсқауды орындамау электр тоғымен жарақаттануға немесе адам қазасына әкелуі мүмкін.

Кесіп кетулер қауіптілігі

- Абайлаңыз — панельдің шеті өткір.
- Бұл факторды елемей жарақат алуға немесе кесіп кетулерге соқтыруы мүмкін.

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі маңызды нұсқамалар

- Аспапты орнатпас бұрын немесе қолданар алдында осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Аспапта жанғыш материалдар немесе заттар болмауы керек.
- Бұл ақпаратты монтаждауды жүргізетін тұлғаға хабарлаңыз — бұл аспапты орнатуға шығындарыңызды азайтуы мүмкін.
- Қауіпті болдырмау үшін аспапты осы монтаждау жөніндегі нұсқаулыққа сәйкес орнатқан жөн.
- Аспапты монтаждау мен жерге тұйықтауды тек білікті маман ғана орындауы тиіс.
- Аспап электр қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышы бар тізбекке қосылуы керек.
- Аспапты дұрыс орнатпау кепілдіктердің немесе міндеттемелердің жойылуына әкелуі мүмкін.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тоғымен жарақаттану қаупі

- Дұрыс жұмыс істемейтін немесе сызат жарықшалары түскен пісіргіш панельде ас дайындауға тыйым салынады. Пісіргіш панельдегі бүлінген ақаулық немесе сызат жарықтар пайда болғанына күмәндансаңыз, аспапты желіден (электр қуат көзі розеткасынан) дереу ажыратып, білікті маманға ғана хабарласып жүгініңіз.
- Тазалаудың немесе қызмет көрсетудің алдынан пісіргіш панельді электр қуат көзі розеткасынан ажыратыңыз.

Осы нұсқауды орындамау электр тоғымен жарақаттануға немесе адам қазасына әкелуі мүмкін.

Денсаулыққа қауіптілік

- Аспап электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.
- Дегенмен де, имплантаттардың электромагниттік өріске ұшырамауын қамтамасыз ету үшін, жүрекширатқыштары немесе басқа электрлік импланттары бар адамдар (мысалы, инсулин сорғылары) тұлғаларға аспапты пайдаланудан бұрын өз дәрігерімен немесе имплантат өндірушісімен кеңесу қажет.
- Осы нұсқаулардың орындалмау адам қазасына әкелуі мүмкін.

Ыстық жұмыс беті қауіпі

- Пайдалану барысында аспаптың қолжетімді бөліктерінің қызатыны соншалықты, олар күйік тудыруы мүмкін.
- Тиісті ыдыс-аяқтардан басқа дене мүшелеріңіздің, киімнің немесе басқа заттардың бет салқындатылғанға дейін индукциялық шыныға тиюіне жол бермеңіз.
- Пештің бетіне пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды қоюға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Балаларды аспаптан аулақ ұстаңыз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары жанасу үшін ыстық болуы мүмкін.
- Кәстрөлдердің тұтқалары басқа пісіру аймақтарынан жоғары емес екеніне көз жеткізіңіз. Тұтқалар балаларға қол жетімді болмауы керек.
- Осы нұсқаулықты орындамау күйік шалуға және бу қарып кетуге әкеп соқтыруы мүмкін.

Кесіп кетулер қауіптілігі

- Қорғаныс қақпағын ішіне қарай бұрағанда пісіргіш панельге арналған қырнауыштың өткір жүзі ашылады. Оны асқан ұқыптылықпен пайдаланыңыз және балаларға қолжетімсіз жерде сақтаңыз.
- Бұл факторды елемей жарақат алуға немесе кесіп кетулерге соқтыруы мүмкін.

Қауіпсіздік техникасы жөніндегі маңызды нұсқамалар

- Аспапты қосулы күйде қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау кезінде бу пайда болады және төгілген майлы сұйықтықтың тұтану мүмкіндігі туындайды.
- Аспапты жұмыс беті ретінде немесе заттарды сақтау үшін пайдаланбаңыз.
- Аспапта заттарды немесе ыдыстарды қалдырмаңыз.
- Аспапта магниттелген заттарды (мысалы, кредиттік карталарды, жады карталарын) немесе электрондық құрылғыларды (мысалы, компьютерлерді, MP3-плеерлерді) орналастырмаңыз және қалдырмаңыз, өйткені олар электромагниттік өрістің әсеріне ұшырауы мүмкін.

- Аспапты жылыту құрылғысы немесе бөлмені жылытқыш ретінде пайдаланбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін пісіргіш аймақтарды және пісіргіш панельді осы нұсқаулықта келтірілген сипаттамаға сай (мысалы, сенсорлық түймелердің көмегімен) өшіріңіз. Ыдыс-аяқтарды алып тастаған кезде пісіргіш аймақтарды өшіріңіз, тек ыдыс-аяқты анықтау функциясының көмегімен өшіруге сеніп қалмаңыз.
- Балаларға аспаппен ойнауға, оған отыруға, оны басуға немесе оған шығуы жол бермеңіз.
- Балалардың қызығушылығын тудыратын заттарды аспаптың үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Балалардың пісіргіш панельге шығуына жол бермеңіз, себебі бұл ауыр жарақаттарға әкелуі мүмкін.
- Аспап пайдаланылатын бөлмеде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Мүмкіндігі шектеулі балалар немесе адамдар аспапты қолдану бойынша нұсқау беретін жауапты және құзыретті тұлғаның қатысуымен ғана пайдалана алады.
- Нұсқаушы тұлға олардың аспапты өздеріне немесе айналасына қауіп төндірмей пайдалана алатынына көз жеткізуі керек.
- Егер нұсқаулықта ұсынылмаса, аспаптың кез келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға тыйым салынады. Барлық басқа қызметтерді білікті мамандар орындауы керек.
- Пісіргіш панельді тазалау үшін бутазартқышты пайдалануға тыйым салынады.
- Пісіргіш панельге ауыр заттарды қоюға немесе түсіруге тыйым салынады.
- Пісіргіш панельдің үстіне аяқпен шығуға тыйым салынады.
- Жиіектері біркелкі емес ыдыстарды пайдаланбаңыз және ыдыстарды индукциялық әйнектің бетінде сүйремеңіз, себебі бұл әйнекті сызып тастауы мүмкін.
- Пісіру бетін тазалау үшін металл жөкелерді немесе басқа агрессивті абразивті тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз, себебі бұл индукциялық әйнекті сызып тастауы мүмкін.
- Электр тоғынан жарақаттануға және зақымдануға жол бермеу үшін зақымдалған қуат кабелін өндірушісі, сервис орталығының өкілі немесе басқа білікті маман ауыстыруы тиіс.
- Бұл аспап тек тұрмыстық және тұрмыстық жағдайларға ұқсас, мысалы, цехтардағы, кеңселердегі және басқа да жұмыс бөлмелеріндегі асуылерде; саяжайларда, қонақ үйлерде, мотельдерде және басқа да осындай тұрғын үй-жайларда; жатақханаларда пайдалануға арналған.
- **ЕСКЕРТУ:** пайдалану кезінде аспап пен оның ашық бөліктері қызады.
- Абай болыңыз, қыздыру элементтерін ұстамаңыз.
- Егер 8 жасқа дейінгі балалар тұрақты бақылауда болмаса, оларды пешке жолатпаңыз.
- Бұл аспапты 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибе мен білімі жоқ адамдар, егер олар мұны қадағалаумен жасаса немесе аспапты қауіпсіз

пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен танысып, ықтимал қауіптерді түсінсе, пайдалана алады.

- Балаларға аспаппен ойнауға тыйым салынады. Балаларға бұйымды қадағалаусыз тазалаумен және күтім жасаумен айналасуға жол бермеңіз.
- **ЕСКЕРТУ:** жануар майын немесе майды пайдаланып пісіру панелінде ас дайындау қауіпті болуы және өртке әкелуі мүмкін. Өртті сумен сөндіруге **ТЫРЫСПАҢЫЗ**; оның орнына аспапты өшіріңіз, содан кейін отты жабыңыз, мысалы, қақпақпен немесе өртке қарсы жамылғымен.
- **ЕСКЕРТУ:** тұтану қаупі: заттарды пісіру беттерінде сақтамаңыз.
- Ескерту: егер бетте жарықтар болса, электр тогының соғуын болдырмау үшін аспапты өшіріңіз. Бұл талап шыны керамикадан немесе тоқ өткізгіш бөліктерді қорғайтын ұқсас материалдан жасалған пісіргіш панель үшін жарамды.
- Бутазартқышты қолдануға тыйым салынады.
- Аспап сыртқы таймерді немесе жеке қашықтан басқару жүйесін пайдалануға арналмаған.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: ас пісіру процесін бақылау керек. Қысқа мерзімді ас пісіру процесін үнемі бақылау қажет.

ЕСКЕРТУ: бұл тұрақтандырғыш құрылғыларды аспаптың аударылып кетуіне жол бермеу үшін орнату керек. Монтаждау жөніндегі нұсқауларды қараңыз.

ЕСКЕРТУ: тек пісіргіш панель өндірушісі әзірлеген қорғаныс құралдарын немесе аспап өндірушісі пайдалану жөніндегі нұсқаулықта көрсеткен құрылғыларды немесе аспаптың құрамына кіретін қорғаныс құралдарын пайдаланыңыз. Жарамсыз қорғаныс құрылғыларын пайдалану жазатайым оқиғаларға әкелуі мүмкін.

Аспаптағы жерге тұйықтау тек функционалдық мақсаттар үшін қарастырылған.

Сізді жаңадан индукциялық пісіргіш панель сатып алуыңызбен

ҚҰТТЫҚТАЙМЫЗ.

Пісіргіш панельді қалай дұрыс орнату және пайдалану керектігін толық түсіну үшін осы нұсқаулықпен/монтаждау жөніндегі басшылықпен танысуға кеңес береміз.

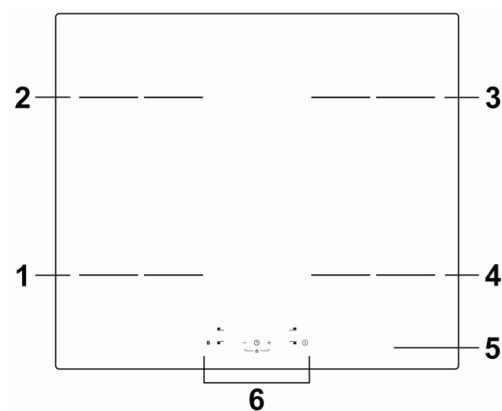
Монтаждау жөніндегі мәліметтер «Монтаж» бөлімінде келтірілген.

Құрылғыны пайдалану алдында барлық қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз және болашақта қолдану үшін осы нұсқаулықты/монтаждау жөніндегі басшылықты сақтаңыз.

Бұйымның қысқаша сипаттамасы

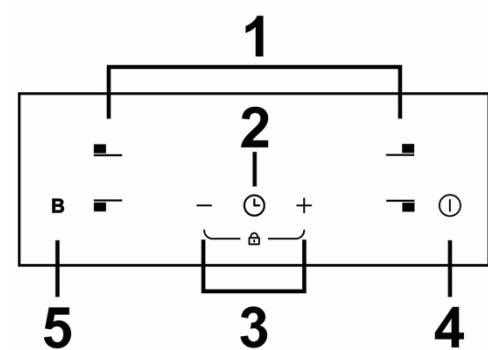
Үлгі: ННУ-У64NPVB

Үстінен қарағандағы көрінісі



1. 1800 Вт 2000 Вт дейін ұлғайтумен
2. 1500 Вт
3. 1800 Вт 2000 Вт дейін ұлғайтумен
4. 1500 Вт
5. Шыны плата
6. Басқару панелі

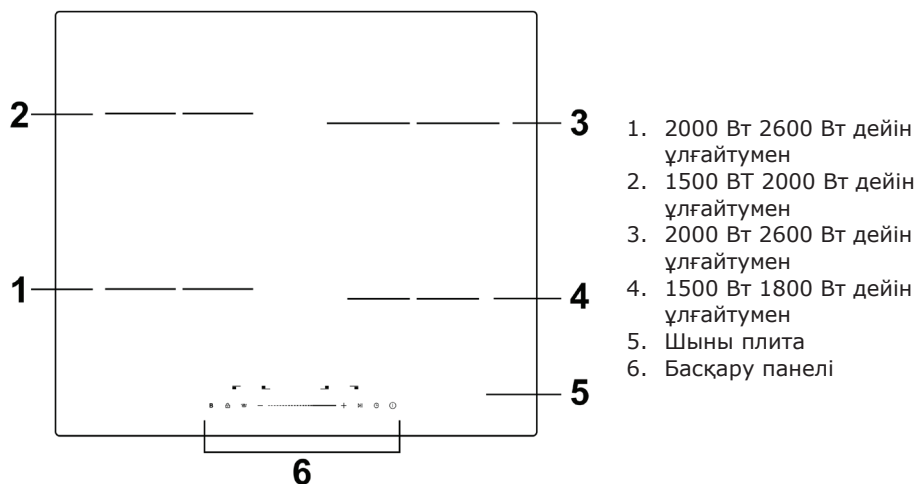
Басқару панелі



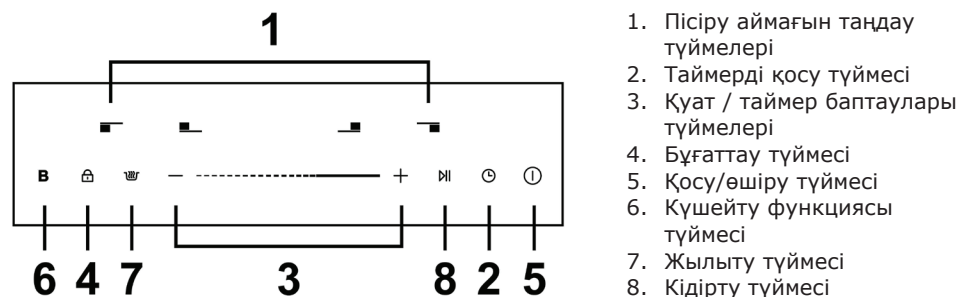
1. Пісіру аймағын таңдау түймелері
2. Таймерді қосу түймесі
3. Қуат / таймер баптаулары түймелері
3. Бұғаттау түймесі
4. Қосу/өшіру түймесі
5. Күшейту функциясы түймесі

Үлгі: ННУ-Y64TVAB/ННУ-Y64TVTC/ННУ-Y64TVTPG/ ННУ-Y64TVTW

Үстінен қарағандағы көрінісі

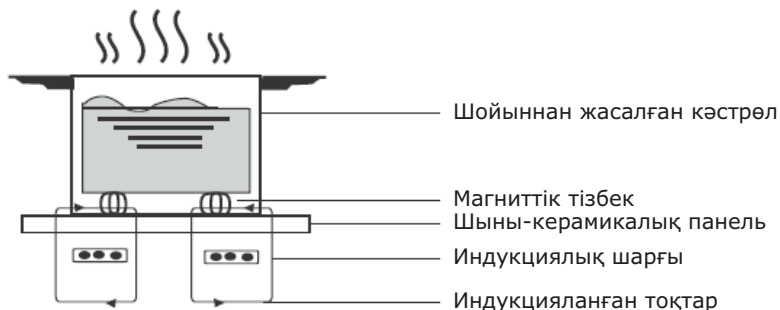


Басқару панелі



Индукциялық технология туралы бір ауыз сөз

Индукциялық тамақ дайындау — бұл қауіпсіз, озық, тиімді және үнемді тамақ дайындау технологиясы. Ол шыны бетін қыздыру арқылы емес, тікелей ыдыста жылу тудыратын электромагниттік тербелістерді пайдалануды қамтиды. Шыны ыдыс-аяқ оны қыздыратындықтан ғана қызады.

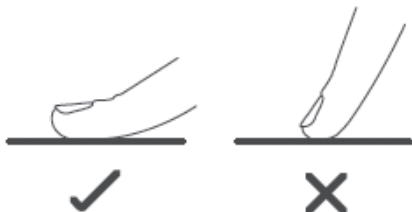


Жаңадан индукциялық пісіргіш панельді пайдаланар алдында

- Осы нұсқаулықты оқып шығыңыз және "Қауіпсіздік техникасы жөніндегі ескертулер" бөліміне ерекше назар аударыңыз.
- Индукциялық плитада қалып қоюы мүмкін қорғағыш үлдірді сыдырып алып тастаңыз.

Сенсорлық түймелерді қолдану

- Түймелер жанасуға жауап береді, сондықтан сізге күш салудың қажеті жоқ.
- Түймелерді саусақтарыңыздың ұшымен емес, саусақ жастықшалармен түртіңіз.
- Әрбір жанасуы дыбыстық сигналмен бірге жүреді.
- Басқару элементтерінің таза, құрғақ және ешқандай заттармен (мысалы, асүй аспаптары немесе майлық) жабылмағанына көз жеткізіңіз. Тіпті аздаған су қабаты басқаруды нашарлатады.



Пісіруге арналған ыдыс-аяқты таңдау



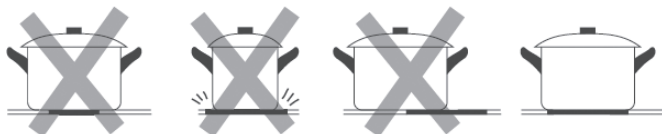
- Индукциялық плиталарға жарамды түбі бар ыдыс-аяқты ғана қолданыңыз. Индукция таңбасын қаптамадан немесе ыдыст-аяқ түбінен іздеңіз.
- Ыдыс-аяқтың жарамдылығын магниттік тест жүргізіп тексере аласыз. Ыдыстың түбіне магнитті жақындатыңыз. Егер ол тартылса, ыдыс индукцияға жарамды.
- Егер де сізде магнит болмаса:
 1. Тексергіңіз келетін ыдысқа аздап су құйыңыз.
 2. Егер дисплейдегі таңба жыпылықтамаса және су қызып кетсе, онда ыдыс жарамды.
- Келесі материалдардан жасалған ыдыс индукциялық панельге жарамсыз: таза тот баспайтын болат, алюминий немесе магниттік негізі жоқ мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика және саз.



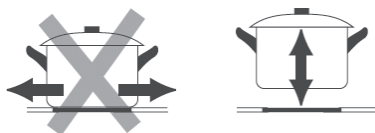
Жиектері тегіс емес немесе түптері майысқан ыдысты пайдаланбаңыз.



Ыдыстың астыңғы жағы тегіс, шыныға тығыс жанасатынына және өлшемі оттықтарға сәйкес екеніне көз жеткізіңіз. Диаметрі суреттегі таңдалған аймақтың өлшеміне сәйкес келетін ыдысты пайдаланыңыз. Энергияны пайдаланудың максималды тиімділігі үшін диаметрі пісіру аймағынан біршама кең ыдысты пайдаланыңыз. Кішкентай диаметрлі ыдыстарды қолданғанда тиімділік күтілгеннен нашар болады. Әркез ыдысты пісіру аймағының ортасына орналастырыңыз.



Әркез индукциялық пісіргіш панельден ыдысты көтеріңіз — сырғытып жылжитпаңыз, себебі ондай кезде сіз әйнекті сызып тастауыңыз мүмкін.



Ыдыстың жарамдылығын қалай анықтауға болады

Пісіргіш панельге ең қолайлы ыдысты таңдау арқылы сіз тағамды ең тиімді түрде дайындай аласыз.

Пісіргіш панельдің барлық үлгілерінде ыдысты анықтау функциясы тек 1-аймақта (алдыңғы сол жақта) болады.

Бұл функция тек ыдыстың пісіру бетінде қолдануға жарамдылығын тексеруге мүмкіндік береді. Ол ыдыстың сапасын бағаламайды.

1. Қажетті кәстрөлді 1-аймаққа орнатыңыз, қосу/өшіру түймелерін («ON/OFF») ① түртіңіз.
2. Ешқандай пісіру аймағын таңдамай, «B» белгішесін басып, оны біраз уақыт ұстап тұрыңыз. Дыбыстық сигнал шығады, ал сандық индикаторда «-» таңбасы жыпылықтайды.
3. Нәтиже «-» таңбасы жыпылықтағаннан кейін шамамен 10 секундта көрсетіледі және шамамен 30 секундтан кейін жоғалады.

Ескерту:

- Бұл функцияны қолданған кезде кәстрөлде су болуы керек.
- Функция «ON/OFF» түймесін басқаннан кейін 30 секунд ішінде іске қосылуы керек. Егер олай болмаса, бұл берілген функцияның қолжетімсіз екенін білдіреді.
- Тестілеу кезінде басқа аймақтарды пайдалану мүмкін емес.
- Барлығы 10 деңгей бар (1-9 және "U"). Балл неғұрлым жоғары болса, ыдыс пісіру бетінде қолдануға соғұрлым жарамды болады.
- «U» кәстрөлдің индукциялық пісіру бетіне жарамсыз екенін білдіреді.
- Ыдысты пісіру аймағының ортасына қою керек, әйтпесе нәтижелер дұрыс болмауы мүмкін.

Индукциялық пісіргіш панельді пайдалану

Дайындау процесінің басталуы

1. Қосу/өшіру («ON/OFF») ① түймесін түртіңіз. Қуат көзі қосылғаннан кейін бір реттік дыбыстық сигнал шығады, барлық дисплейлерде « - » немесе « -- » көрсетіледі; бұл пісіргіш панельдің күту режимінде екенін көрсетеді.
2. Сіз қолданғалы тұрған жарамды кәстрөлді пісіру аймағына қойыңыз. Кәстрөлдің түбі мен жылыту аймағының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
3. Пісіру аймағын таңдау түймесін/жүгірткіні түртіңіз; түйменің жанындағы индикатор жыпылықтай бастайды.
4. HHY-Y64NPVB үлгісі үшін: «-» және «+» түймелерін басып, қуат деңгейін түймелердің көмегімен орнатыңыз.

Үлгілер үшін: ННУ-Y64TVAB/ННУ-Y64TVTC/ННУ-Y64TVTPG/ННУ-Y64TVTW жүгірткіні жылжыту арқылы қуат деңгейін орнатыңыз.

- а. Егер бір минут ішінде пісіру аймағын таңдамасаңыз, пісіргіш панель автоматты түрде өшеді. Сізге барлығын да 1-тармақтан бастауға тура келеді.
- б. Тамақ дайындау кезінде қуат баптауларын кез келген уақытта өзгерте аласыз.

Егер дисплейде таңбасы  кезектесіп қыздыру қуаты баптауларымен бірге жыпылықтап тұрған болса, ол дегеніміз:

- сіз ыдысты тиісті пісіру аймағына қойған жоқсыз немесе
- қолданылып жатқан ыдыс индукциялық пешке жарамайды немесе
- ыдыс тым кішкентай немесе пісіру аймағына дұрыс орналастырылмаған.

Егер пісіру аймағында жарамды ыдыс болмаса, қыздыру орындалмайды. Егер пісіру аймағына жарамды ыдыс қоймасаңыз, дисплей бір минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

Пісіруді аяқтағаннан кейін

1. Өшіргіңіз келетін пісіру аймағын таңдау түймесін түртіңіз.
2. Деңгейді «0» етіп орнатыңыз және қуат көзі дисплейінде «0», содан кейін «Н» көрсетілетініне көз жеткізіңіз.
Егер жүгірткі қолданылса, оны сол жақта шеткі күйде біраз уақыт ұстап тұрыңыз.
3. «ON/OFF» түймесін басу арқылы бүкіл пісіргіш панельді өшіріңіз.
4. Ыстық беттерден сақ болыңыз
«Н» индикаторы қандай пісіру аймақтары жанасуға ыстық екенін көрсетеді. Бет қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде, индикатор жоғалады. Оны энергияны үнемдеу үшін де қолдануға болады: егер сіз тамақ дайындауды жалғастырғыңыз келсе, қыздырылған пісіру аймағын пайдаланыңыз.

Н

Күшейту функциясын қолдану

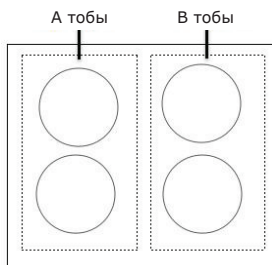
Күшейту — бұл бір аймақта бір секундта 5 минут ішінде үлкен қуатқа жететін функция. Бұл тағамды тиімдірек және жылдам дайындауға мүмкіндік береді.

Үлкен қуатқа жету үшін күшейту функциясын қолдану

1. Күшейтуді қосқыңыз келетін пісіру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, бұл ретте түйменің жанындағы индикатор жыпылықтайтын болады.
Ескерту: кейбір үлгілерде күшейту функциясы барлық аймақтарда жұмыс істемейді.
2. Аймақты таңдау түймесін түртіп, күшейту функциясын іске қосу үшін «**B**» түймесін басыңыз. Қуат индикаторында осы аймақтың күшейтілген режимде қызып жатқанын көрсететін «**P**» таңбасы көрсетіледі.
3. Күшейту функциясын қосқаннан кейін. Жоғары қуатпен қыздыру 5 минут ішінде жүзеге асырылады.
5 минуттан кейін жоғары қуат режимі өшіріледі. «**P**» таңбасы жоғалады.
4. Егер күшейту режимін өшіру қажет болса, күшейту режимінде жұмыс істейтін аймақты таңдап, белгішесін басыңыз **B**.

Пайдалану кезіндегі шектеулер

Пісіру панелінде пісіру аймақтарының 2 тобы бар. Егер сіз күшейту функциясын қолданғыңыз келсе, алдымен сол топтағы басқа пісіру аймағының қуат деңгейін «**5**» дейін немесе одан төмен азайтуыңыз керек. Әйтпесе, таңдалған аймақтың дисплейінде «**P**» таңбалары жыпылықтайды және қуат деңгейі автоматты түрде орнатылады. Егер бір аймақ күшейту режимінде жұмыс істесе, онда басқа аймақ үшін қуат деңгейін «**5**» мәнінен жоғары орнату мүмкін емес.



Кідірту функциясын пайдалану

Кідірту функциясын пісіру процесінде кез келген уақытта пайдалануға болады. Бұл функция индукциялық пісіргіш панельдің жұмысын кідіртуге және оған кейінірек оралуға мүмкіндік береді.
Пісіру аймағының жұмыс істейтініне көз жеткізіңіз.

Кідірту түймесін түрттіңіз **||**, пісіру аймағының индикаторында «**||**» таңбасы көрсетіледі. Кідірту, қосу/өшіру және бұғаттау функциясын қоспағанда, пісіргіш панельдің пісіру аймақтарының барлық функциялары өшіріледі.

Қыздыру функциясын пайдалану

Қыздыру функциясы **III** тағамды жылы ұстауға жарамды.

1. Қыздыруды қосқыңыз келетін пісіру аймағын таңдау түймесін түрттіңіз, осы кезде түйменің жанындағы индикатор жыпылықтайды.
2. Қыздыру түймесін түрттіңіз, осы кезде пісіру аймағының индикаторында «A» таңбасы көрсетіледі.
3. Қыздыру функциясын болдырмау үшін пісіру аймағын таңдау түймесін, содан кейін қыздыру белгішесін түрттіңіз. «A» таңбасы жоғалады.

Басқару батырмаларын құлыптау

- Басқару түймелерін байқаусызда қосудың алдын алу үшін бұғаттауға болады (мысалы, балалардың пісіру аймағын кездейсоқ қосуы).
- Құлыпталған күйде қосу/өшіру түймесінен басқа барлық басқару түймелері өшірілген.

Басқару батырмаларын құлыптау

ННУ-Y64TVAB/ННУ-Y64TVTC/ННУ-Y64TVTPG/ННУ-Y64TVTW үлгілері үшін: құлыптау түймесін түрттіңіз. Таймер индикаторында «Lo» көрсетіледі. ННУ-Y64NPVB үлгісі үшін: «+» және «-» бір уақытта басыңыз. Таймер индикаторында «Lo» жазуы көрсетіледі.

Басқару түймелерінің құлпын алып тастау

1. Индукциялық пісіргіш панельдің қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Құлыптау түймесін біраз уақыт басып ұстап тұрыңыз (3 секунд).
3. Енді индукциялық пісіргіш панельді пайдалануға кірісуге болады.



Пісіргіш панель құлыптау режимінде болғанда, қосу/өшіру түймесінен басқа барлық басқару түймелері өшірілген. Төтенше жағдайда индукциялық пісіргіш панельді әрқашан қосу/өшіру түймесі арқылы өшіре аласыз, бұл ретте оны қосу үшін алдымен пісіргіш панельдің құлпын алып тастау керек.

Қатты қызып кетуден қорғаныс

Температура датчигі индукциялық пісіргіш панель ішіндегі температураны бақылай алады. Температура шекті рұқсат етілгеннен жоғары көтерілгенде индукциялық пісіргіш панель автоматты түрде өшеді. Желдеткіш индукциялық пісіргіш панельді салқындатуды тағы 1 минут жалғастырады.

Ұсақ заттарды анықтау

Егер габаритті емес немесе магнитті емес ыдысты (мысалы, алюминийден жасалған) немесе қандай да бір басқа ұсақ затты (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) пісіргіш панельде қалдырса, пісіргіш панель 1 минут ішінде автоматты түрде күту режиміне ауысады.

Қорғанысты автоматты түрде өшіру

Автоматты өшіру индукциялық пісіргіш панельдің қорғаныс функциясы болып табылады. Егер сіз пісіргіш панельді өшіруді ұмытып кетсеңіз, ол автоматты түрде өшеді. Әртүрлі қуат деңгейлері үшін әдепкі өшу уақыты төмендегі кестеде көрсетілген:

Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймерді өздігімен баптап алу (сағ)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Ыдысты оттықтан алғаннан кейін индукциялық пісіргіш панель қыздыруды бірден тоқтатуы мүмкін және 2 минуттан кейін автоматты түрде өшіп қалады.



Жүрекширатқыштары бар адамдар осы құрылғыны пайдаланбас бұрын дәрігермен кеңесуі тиіс.

Таймерді пайдалану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Оны кері санау үшін пайдалануға болады. Бұл жағдайда белгіленген уақыт аяқталған бойда таймер пісіру аймақтарын өшірмейді.
- Таймерді белгіленген уақыттан аяқталған бойда бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіруге баптауға болады.
- Таймердің максималды жұмыс істеу уақыты 99 минутты құрайды.

Таймерді кері санақ үшін пайдалану

Егер бірде бір пісіру аймағы таңдалмаса

1. Пісіру аймағының қосулы тұрғандығына көз жеткізіңіз.
Ескерту: таймерді тіпті егер пісіру аймағы таңдалмаған болса да кері санау үшін пайдалануға болады.
2. «⌚» түймесін түртңіз, таймер индикаторында «--» пайда болады.
3. «-» немесе «+» түймелерін басу арқылы таймер параметрлерін баптаңыз. Кері санақ индикаторы жыпылықтай бастайды және таймер дисплейінде уақыт көрсетіледі.

Кеңес:

таймерді басқару түймелерін басқан кезде «-» немесе «+» мән азаяды немесе 1 минутқа артады.

Таймерді басқару түймелерін басқан кезде «-» немесе «+» мән азаяды немесе 10 минутқа артады.

Егер белгіленген уақыт 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 0 минутқа қалпына келтіріледі.

4. «-» түймесін басыңыз. Таймер жойылады және дисплейде «00» минуттар саны көрсетіледі.
5. Кері санақ уақытты орнатқаннан кейін бірден басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі, ал таймер индикаторы 5 секунд бойы жыпылықтайды.
6. Белгіленген уақыт аяқталған бойда дыбыстық сигнал 30 секунд ішінде беріледі, ал таймер индикаторында «- -» көрсетіледі.

ЕСКЕРТУ: пісіргіш панель/оттық жұмысын жалғастырады., Бұл жағдайда таймер тек уақытты есептейді және пісіргіш панельді қоспайды/өшірмейді.

Бір пісіру аймағын өшіру үшін таймерді баптау

1. Таймерді орнатуды қажет ететін пісіру аймағын таңдау түймесін түртіңіз (мысалы, 1-аймақ).
2. Таймер түймесін түртіңіз. Кері санақ индикаторы жыпылықтап, таймер дисплейінде «30» көрсетіледі.
3. Таймерді қосу түймесін басу арқылы уақытты орнатыңыз.

Кеңес:

таймерді басқару түймелерін басқан кезде «-» немесе «+» мән азаяды немесе 1 минутқа артады.

Таймерді басқару түймелерін басқан кезде «-» немесе «+» мән азаяды немесе 10 минутқа артады.

Егер белгіленген уақыт 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 0 минутқа қалпына келтіріледі.

4. Пісіру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, содан кейін «» түймесін түртіңіз. Таймер жойылады және минуттық дисплейде «--» таңбасы көрсетіледі.
5. Кері санақ уақытты орнатқаннан кейін бірден басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі, ал таймер индикаторы 5 секунд бойы жыпылықтайды.

ЕСКЕРТУ: қуат деңгейінің индикаторының жанындағы қызыл нүкте аймақтың таңдалғанын көрсетіп жанады.

Тағам пісіру жөніндегі нұсқаулық



Қуыру кезінде абай болыңыз, өйткені май мен жануар майы өте тез қызады, әсіресе күшейту функциясын қолданған кезде. Өте жоғары температурада майлар мен жануар майлары өздігінен өртеніп кетуі мүмкін, бұл өрт қаупін тудырады.

Тағам пісіру бойынша кеңестер

- Өнім қайнаған кезде температураны азайтыңыз.
- Пісіруді азайту және жылуды сақтау арқылы электр энергиясын үнемдеу үшін қақпақты пайдаланыңыз.
- Пісіру уақытын қысқарту үшін сұйықтықты немесе майды мөлшерін азайтыңыз.
- Жоғары температурада пісіруді бастаңыз және тағамды қайта қыздырған кезде қуатты азайтыңыз.

Баяу қыздыру, күріш пісіру

- Сұйықтықтың бетінде көпіршіктер аз пайда болатындай қайнау температурасынан төмен температурада қайнатыңыз (шамамен 85 °C). Бұл дәмді сорпалар мен нәзік бұқтырылған тағамдарды дайындаудың кілті, өйткені тағамды қатты қайнатпағанда хош иіс пайда болады. Сондай-ақ, жұмыртқа негізіндегі тұздықтарды дайындауға және оларды қайнау температурасынан төмен температурада қоюлатуға болады.
- Кейбір тағамдарды ұсынылған уақытта дұрыс дайындау үшін, мысалы, сіңіру әдісімен күрішті дайындау кезінде минимумнан жоғары баптауларды қолдану қажет.

Стейктерді қуыру

Шырынды хош иісті стейктерді дайындау үшін:

1. Пісіру алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минут ұстаңыз.
2. Қалың түбі бар табаны қыздырыңыз.
3. Стейкті екі жағынан өсімдік майымен майлаңыз. Ыстық табаға аздап май құйып, етті салыңыз.
4. Пісіру кезінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Нақты пісіру уақыты стейктің қалыңдығына және қажетті қуыру деңгейіне байланысты. Әр жағынан пісіру уақыты 2-ден 8 минутқа дейін өзгеруі мүмкін. Оның пісу деңгейін анықтау үшін стейкті басыңыз - ол қаншалықты қатты болса, қуыру дәрежесі соғұрлым күшті болады.
5. Стейкті жылы тәрелкеде бірнеше минутқа қалдырыңыз, сонда ол босаңсып, дастарқанға ұсынар алдында жұмсақ болады.

Араластырып қуыру

1. Тегіс түбі бар вокты немесе индукциялық пешке жарамды үлкен табаны алыңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен материалдарды дайындаңыз. Қуыру тез жасалуы керек. Көп мөлшерде тамақ дайындаған кезде оны бірнеше кішкене партиялармен пісіріңіз.
3. Табаны қысқа уақытта қыздырып, екі ас қасық май құйыңыз.
4. Алдымен етті пісіріп, оны алып шығып, жылы ұстаңыз.
5. Көкөністерді араластырып қуырыңыз. Олар ыстық, бірақ әлі де қытырлақ болған кезде, пісіру аймағының қыздыру қуатын азайтыңыз, етті табаға салып, соусты қосыңыз.
6. Ингредиенттердің толық жылынғанына көз жеткізу үшін оларды мұқият араластырыңыз.
7. Дереву дастарханға ұсыныңыз.

Қыздыру параметрлері

Төменде келтірілген параметрлер шамалы болып табылады. Нақты мәндер бірнеше факторларға байланысты, соның ішінде қолданылатын ыдысқа және пісірілетін тағамның мөлшеріне. Ең қолайлы параметрлерді табу үшін индукциялық пісіргіш панельмен эксперимент жасаңыз.

Қыздыру қуатын баптау	Қолайлы пісіру аймақтары
1/2	• аз мөлшерде нәзік тағамдарды жылыту • шоколадты, сары майды және жылдам күйетін тағамдарды еріту • баяу қайнату • баяу қыздыру
3-4	• қыздыру • жылдам қайнату • күріш пісіру
5-6	• құймақ
7-8	• араластыра отырып қуыру • макарон өнімдерін дайындау
9	• араластыра отырып қуыру • қуыру • сорпаны қайнатуға дейін жеткізу • су қайнату

Күтім және тазалау

Не?	Қалай?	Маңызды!
Шынының күнделікті ластануы (тәтті емес өнімдер төгілгенде әйнекте қалдырылған саусақ іздері, іздер, дақтар)	1. Пісіргіш панельдің қуат көзін өшіріңіз; 2. Пісіргіш панельді тазартқышты беті әлі жылы болғанда жағыңыз (бірақ ыстық емес!); 3. Бетті жуыңыз және құрғақ таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен сүртіңіз; 4. Пісіргіш панельдің қуат көзін қосыңыз.	• Пісіргіш панельдің қуат көзі өшірілгенде, ыстық беттің индикациясы болмайды, бұл ретте пісіру аймағы әлі де ыстық болуы мүмкін! Аса сақ болыңыз. • Металл жөкелер, кейбір нейлон жөкелер және агрессивті/абразивті тазартқыш құралдар әйнекті сызып тастауы мүмкін. Тазалағыш құралдың немесе жөкенің жарамды екеніне көз жеткізу үшін міндетті түрде жапсырманы оқып шығыңыз. • Пісіргіш панельде тазартқыш құралдың қалдықтарын қалдырмаңыз: бұл әйнек түсінің өзгеруіне әкелуі мүмкін.
Әйнекте қайнаған сұйықтықтың тасуы, балқытылған тағам мен күйдірілген тәттіқтағамдардың қалдықтары	Бұл ластануларды индукциялық пісіргіш панельдердің шыны беттеріне сәйкес келетін қалақшаның немесе өткір жүзді қырғыштың көмегімен дереу алып тастаңыз, бұл ретте қолдарыңызды пісіру аймақтарының ыстық беттеріне тигізбеңіз: 1. Ашаны электр қуат көзі розеткасынан ажырату арқылы пісіргіш панельдің қуат көзін өшіріңіз; 2. Жүзді немесе тазалау құралын 30° бұрышта ұстап, панельдің суық жеріндегі кірді қырыңыз; 3. Асүй сүлгісімен немесе қағаз сүлгімен кірді кетіріңіз; 4. Күнделікті ластануларды шыныдан жою үшін жоғарыдағы 2—4 қадамдарды орындаңыз.	• Балқытылған, тәтті немесе төгілген өнімдерден қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Шыны салқындағаннан кейін оларды жою қиынырақ болады; бұл ретте шыны бетіне зақым келтіру қаупі бар. • Тілу қаупі: қорғаныс қақпағын тартқанда пісіргіш панельге арналған қырғыштың өткір жүзі ашылады. Оны аса сақтықпен қолданыңыз және әрқашан қауіпсіз, балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Кеңестер мен ұсынымтар

Ақаулық	Ықтимал себептері	Жою әдістері
Индукциялық пісіргіш панель қосылмай тұр.	Қуат көзі жоқ.	Индукциялық пісіргіш панельдің қуат көзіне қосылған және қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Электр қуатының сіздің үйіңізде немесе ауданыңызда өшірілмегенін тексеріңіз. Егер сіз барлық тексерулерді орындап, ақаулықты шешу мүмкін болмаса, білікті маманға хабарласыңыз.
Сенсорлық түймелер жанасқанда жауап бермейді.	Түймелер құлыпталған:	Түймелердің құлпын шешіңіз. Бөлімді қараңыз индукциялық пісіргіш панельді пайдалану жөніндегі.
Сенсорлық түймелерді басқару қиын.	Түймелердің үстінде жұқа су пленкасы болуы мүмкін немесе, бәлкім, сіз түймелерді саусақ ұшымен түрттіңіз.	Сенсорлық басқару облысының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және түймелерді саусақ жастықшаларымен түрттіңіз.
Шыныдағы сызаттар.	Шеті өткір ыдыс. Жарамсыз абразивті тазартқыш құралдар немесе тазартқыштар қолданылады.	Түбі жалпақ және тегіс ыдысты пайдаланыңыз. Қолайлы ыдыс таңдау жөніндегі бөліммен танысыңыз. «Күтім және тазалау» бөлімін қараңыз.
Кейбір кәстрөлдер сытырлайды немесе шыртылдайды.	Бұл сіздің ыдысыңыздың құрылымына байланысты туындауы мүмкін (әр түрлі металл қабаттары әр түрлі дірілдейді).	Бұл ыдыс үшін қалыпты жағдай және ақаулықты көрсетпейді.
Сенсорлық түймелерге төгілген сұйықтық	1. Пісіргіш панельдің қуат көзін өшіріңіз; 2. Төгілген сұйықтықты сүртіңіз; 3. Сенсорлық басқару облысын таза дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз; 4. Бұл аймақты қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 5. Пісіргіш панельдің қуат көзін қосыңыз.	Сұйықтық түскен кезде пісіргіш панель дыбыстық сигнал беріп, өшуі мүмкін, ал сенсорлық түймелер жұмыс істемеуі мүмкін. Пісіргіш панельді қосар алдында сенсорлық басқару облысын құрғатып сүртіңіз.
Индукциялық пісіргіш панель жоғары қыздыру қуаты кезінде жеңіл гуіл дыбыс шығарады.	Бұл әсер индукциялық пісіру технологиясынан туындайды.	Бұл қалыпты жағдай, бірақ қыздыру қуаты азайған кезде шу да азаюы немесе толығымен жойылуы керек.

Ақаулық	Ықтимал себептері	Жою әдістері
Индукциялық пісіргіш панельден шығатын желдеткіш шуы.	индукциялық панельге кіріктірілген салқындату желдеткіші электрониканың қызып кетуінің алдын алу үшін қосылды. Ол тіпті индукциялық пісіргіш панель өшкеннен кейін де жұмысын жалғастыруы мүмкін.	Бұл қалыпты жағдай, ешқандай әрекеттер керек емес. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде индукциялық пісіргіш панельді электр қуат көзі розеткасынан ажыратпаңыз.
Ыдыс қызбайды және дисплейде «U» таңбасы көрсетіледі.	Индукциялық пісіргіш панель ыдыс-аяқты анықтай алмайды, себебі ол индукциялық плита үшін жарамсыз. Индукциялық пісіргіш панель ыдысты анықтай алмайды, себебі ол пісіру аймағы үшін тым кішкентай немесе оған дұрыс орнатылмаған.	Индукциялық пісіруге арналған ыдысты пайдаланыңыз. Қолайлы ыдыс таңдау жөніндегі бөліммен танысыңыз. Ыдысты ортаға қойып, оның түбінің өлшемі пісіру аймағының өлшеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Индукциялық пісіргіш панель немесе пісіру аймағы күтпеген жерден өшеді, дыбыстық сигнал естіледі және қате коды көрсетіледі (әдетте таймер дисплейіндегі бір немесе екі ауыспалы сандар).	Техникалық ақау.	Қате кодын жазыңыз, пісіргіш панельді электр қуат көзінен ажыратыңыз және білікті маманға хабарласыңыз.

Индикация және ақаулықтарды табу

Ақаулық орын алса, индукциялық пісіргіш панель автоматты түрде қауіпсіз күйге өтеді және дисплейде тиісті қауіпсіздік кодтары көрсетіледі:

Ақаулық	Ықтимал себептері	Жою әдістері
F3/F4	Индукциялық шарғы температура датчигінің істен шығуы	Жеткізушіге хабарласыңыз.
F9/FA	IGBT температура датчигінің ақаулығы.	Жеткізушіге хабарласыңыз.
E1/E2	Қалыпты емес қуат көзі кернеуі	Қуат көзінің қалыпты жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз. Қуат көзінің жұмысы қалыпта келгеннен кейін қуат көзін қосыңыз.

Ақаулық	Ықтимал себептері	Жою әдістері
E3	Индукциялық шарғының температура датчигінің жоғары температурасы	Жеткізушіге хабарласыңыз.
E5	IGBT температура датчигінің жоғары температурасы	Пісіргіш панель салқындағаннан кейін оны қайта іске қосыңыз.

Жоғарыда негізгі ақаулардың белгілері және тексеру әдістері келтірілген. Индукциялық пісіргіш панельдің қаупі және зақымдануын болдырмау үшін, бұйымды өзіңіз бөлшектемеңіз.

Техникалық сипаттамалары

Массасы мен өлшемдері шамамен көрсетілген. Біз үнемі өз өнімдерімізді жақсартуға тырысатындықтан, алдын ала ескертусіз сипаттамалары мен құрылымы өзгертілуі мүмкін.

Пісіргіш панель	ННУ-Y64NPVB
Пісіру аймақтары	4 аймақ
Қуат көзінің кернеуі және қуаты	220-240 В~/380-415 В~, 50-60 Гц
Номиналды қуат тұтыну (Вт)	6600-7400
Бұйымның өлшемдері ҰхЕхБ (мм)	590x520x60
Кіріктірілген бөліктің өлшемдері АхВ (мм)	560x490

Пісіргіш панель	ННУ-Y64TVAB/ННУ-Y64TVTC/ ННУ-Y64TVTPG/ННУ-Y64TVTW
Пісіру аймақтары	4 аймақ
Қуат көзінің кернеуі және қуаты	220-240 В~/380-415 В~, 50-60 Гц
Номиналды қуат тұтыну (Вт)	6600-7400
Бұйымның өлшемдері ҰхЕхБ (мм)	590x520x56
Кіріктірілген бөліктің өлшемдері АхВ (мм)	560x490

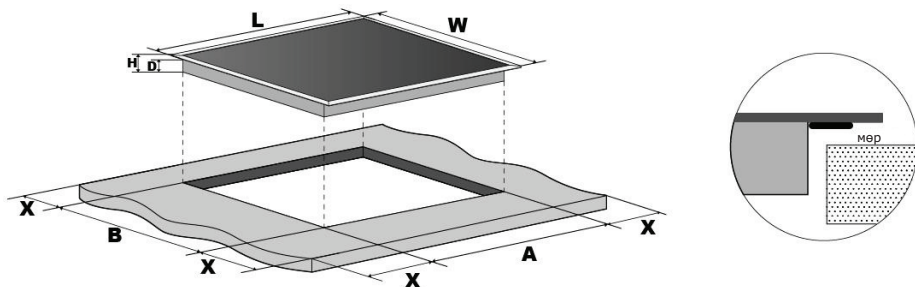
Монтаждау

Монтаждауға арналған жабдықты таңдау

Суретте көрсетілген өлшемдерге сәйкес жұмыс үстел үсті тақтайында саңылау кесіңіз.

Саңылаудың маңайына монтаждау және пайдалану мақсаттарында кемінде 5 см бос орынды қамтамасыз ету қажет.

Үстел үсті тақтайының қалыңдығы кем дегенде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз. Пісіргіш панельден жылу бөлінуден туындаған деформацияны болдырмау үшін үстел үсті тақтайына ыстыққа төзімді материалды таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:

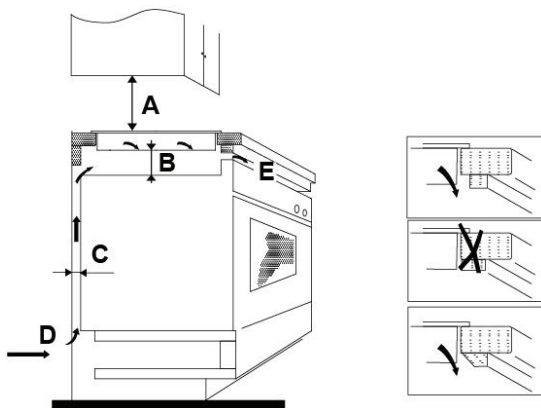


Үлгі	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
4 аймақ	590	520	60	56	562 ⁽⁻²⁺³⁾	492 ⁽⁻²⁺³⁾	50 шағын.

Индукциялық пісіргіш панельдің мәндетті түрде жақсы желдетілуін қамтамасыз етіңіз және ауа кіретін және шығатын тесіктердің бітелмегеніне көз жеткізіңіз. Индукциялық пісіргіш панельдің жарамды екеніне және жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей



Ескерту: пісіргіш панель мен оның үстінде орналасқан шкаф арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 650 мм болуы керек.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
650 шағын	50 шағын	20 шағын	Ауа қабылдағыш	Ауаның шығуы 10 мм

Пісіргіш панельді монтаждау алдында мынаған көз жеткізіп алыңыз:

- жұмыс беті тегіс тік бұрышты және ешқандай құрылымдық элементтер кеңістіктік талаптарды бұзбайды;
- жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған;
- егер пісіргіш панель тұмшапеш үстінде орнатылған болса, онда тұмшапеште кіріктірілген салқындату желдеткіші бар;
- монтаждау барлық саңылауларға қойылатын талаптарды және қолданылатын нормалар мен ережелерді ескере отырып орындалады;
- электрлік сымдарды өткізуге арналған жергілікті нормалар мен ережелерге сәйкес монтаждalған және орнатылған тұрақты электр сымдарының құрамына желілік электр қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін қолайлы ажыратқыш кіреді.
Барлық полюстер үшін 3 мм ауаның аралықтары бар түйіспелердің (немесе жергілікті электр сымдар жүйесін монтаждау ережелерімен рұқсат етілген жағдайда барлық белсенді өткізгіштердің) ажыратылуын қамтамасыз ететін ажыратқыштың бекітілген түрі пайдаланылуы керек;
- пісіргіш панельді монтаждағаннан кейін ажыратқыш пайдаланушыға оңай қолжетімді болады;
- монтаждауға қатысты күмәндарыңыз болса, жергілікті білікті құрылыс органдарымен кеңесіңіз және жергілікті нормативтік актілермен танысып шығыңыз.
- пісіру бетін қоршап тұрған қабырғалардың беттерінде ыстыққа төзімді және тазалауға оңай әрлеу қолданылады (мысалы, керамикалық плитка).

Пісіргіш панельді монтаждағаннан кейін мыналарға көз жеткізіп алыңыз:

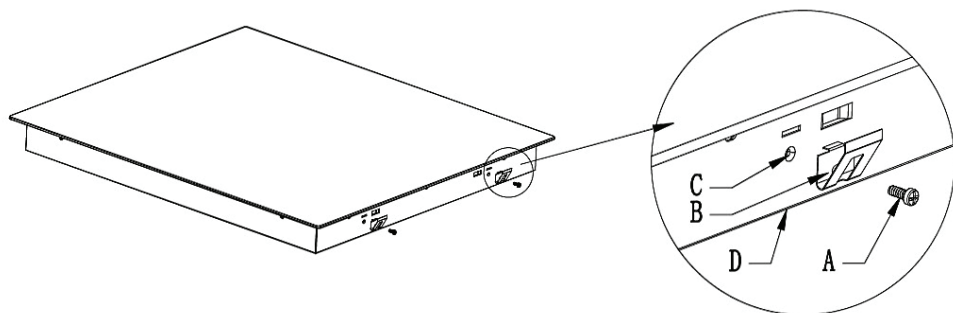
- қуат көзі кабеліне есіктер немесе шкафтың тартпалары арқылы қол жеткізуге болмайды;
- пісіргіш панельдің негізіне жеткілікті таза ауа кіруі қамтамасыз етілген;
- егер пісіргіш панелі жылжымалы жәшіктің немесе шкафтың үстінен орнатылса, онда пісіргіш панель негізінің астына термиялық қорғаныс тосқауылы орнатылады;
- ажыратқыш пайдаланушыға оңай қолжетімді.

Бекіткіш кронштейндерді орналастырмас бұрын

Құрылғыны тұрақты, тегіс бетке қою керек (қаптаманы қолданыңыз). Пісіргіш панельден шығып тұратын басқару элементтерін баспаңыз.

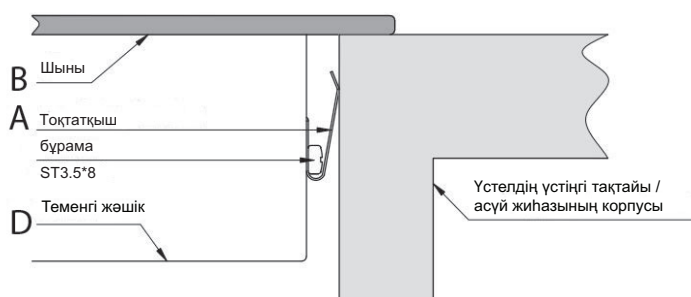
Кронштейннің орналасуын реттеу

Монтаждағаннан кейін пісіргіш панельді бұрандалардың және пісіргіш панель корпусының астыңғы бөлігінде орналасқан 4 кронштейннің көмегімен үстел үсті тақтайына бекітіңіз (суретті қараңыз).



Кронштейндердің орналасуын үстел үсті тақтайының қалыңдығына сәйкес реттеңіз.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D
Бұранда	Кронштейн	Бұрандалы тесік	Корпустың төменгі бөлігі



Сақтандырулар

1. Индукциялық пісіргіш панельді монтаждауды білікті қызметкерлер немесе техникалық мамандар жүргізуі керек. Біз сізге мамандардың қызметтерін ұсынуға дайынбыз. Бұл жұмысты өз бетіңізше жасамаңыз.
2. Пісіргіш панельді ыдыс жуғыш машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыш камераның, кір жуғыш машинаның немесе кір кептіргіштің үстінен тікелей орнатпаңыз, себебі ылғалдылық пісіргіш панельдің электронды компоненттеріне зақым келтіруі мүмкін.
3. Индукциялық пісіргіш панельді монтаждауды оның төзімділігін арттыру үшін жақсы жылу таратуды қамтамасыз ететіндей орындалуы керек.
4. Үстел үсті тақтайының үстіндегі қабырға мен қыздыру аймағы ыстыққа төзімді болуы керек.
5. Зақымдануды болдырмау үшін ламинат пен желім ыстыққа төзімді болуы керек.

Пісіргіш панельді электр желісіне қосу



Пісіргіш панельді электр желісіне қосуды тек тиісті білікті маман орындауы керек.

Пісіргіш панельді электр желісіне қоспас бұрын, мынаған көз жеткізіңіз:

1. ішкі электр желісі пісіргіш панельдің тұтынатын қуатына сәйкес келеді;
2. кернеу паспорттық деректері бар тақтайшада көрсетілген мәнге сәйкес келеді;
3. қуат көзі кабелінің көлденең қимасы оған паспорттық деректері бар тақтайшада көрсетілген жүктемеге төтеп беруге мүмкіндік береді.

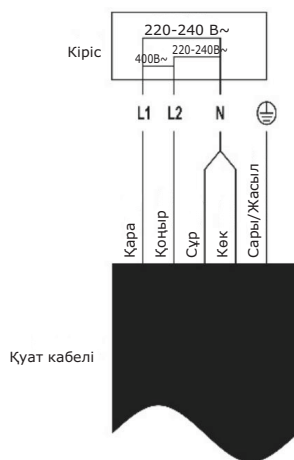
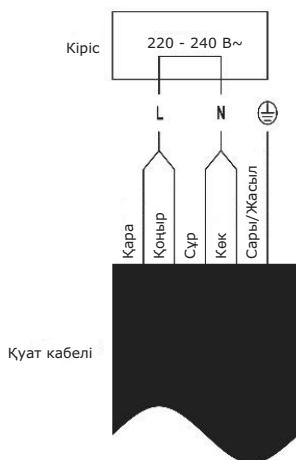
Пісіргіш панельді электр желісіне қосу үшін адаптерлерді, ауыстырғыштарды немесе тармақтағыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар қызып кетуі және өрт тудыруы мүмкін.

Қуат көзі кабелі қандай да бір ыстық бөліктерге тиіп кетпеуі және оның кез келген нүктедегі температурасы 75 °С-тан аспайтындай етіп орналасуы керек.



Ішкі сымдарды өзгерту қажет емес пе екенін электршіден нақтылаңыз. Кез келген өзгерістерді білікті электрші жасаған жөн.

Қуат блогы қолданыстағы стандарттарға сәйкес немесе бір полюсті автоматты ажыратқышты пайдалану арқылы қосылуы тиіс. Қосылу тәсілі төменде көрсетілген.



- Егер кабель зақымдалған болса немесе ауыстыруды қажет етсе, бұл операцияны жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін арнайы құралдарды қолдана отырып, сатудан кейінгі қызмет көрсету орталығының өкілі жасауы керек.
- Егер аспап тікелей желіге қосылған болса, түйіспелер арасында 3 мм-ден кем емес қашықтықпен көп полюсті автоматты ажыратқышты орнату қажет.
- Орнатуды жүзеге асыратын маман қауіпсіздік ережелеріне сәйкес дұрыс электр байланысының орындалуын қамтамасыз етуі керек.

- Кабель майысқан немесе ол жөнделген болмауы тиіс.
- Кабельді үнемі тексеруді және ауыстыруды тек авторландырылған мамандар жүзеге асыруы керек.

 КӘДЕГЕ ЖАРАТУ: бұйымды сұрыпталмаған тұрмыстық қалдықтар сияқты кәдеге жаратпаңыз. Мұндай қалдықтар арнайы қайта өңдеу үшін бөлек жиналуы керек.	Аспапта электр және электронды жабдықты кәдеге жарату жөніндегі 2012/19/ЕО Еуропалық директивасына (WEEE) сәйкестік белгісі бар. Аспаптың дұрыс кәдеге жаратылуын қамтамасыз ете отырып, сіз дұрыс кәдеге жаратпау жағдайында қоршаған ортаға және адам денсаулығына келтірілуі мүмкін зиян тигізудің алдын алуға көмектесесіз. Бұйымдағы бұл белгі оның бұйымы қарапайым тұрмыстық қалдықтар ретінде кәдеге жаратылатынын білдіреді. Оны электр және электронды компоненттерді кәдеге жарату үшін жинау пунктіне жеткізу керек. Аспапты кәдеге жаратудың ерекше тәртібі қажет. Бұйымды кәдеге жарату, қайта өңдеу және қайта пайдалану туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті әкімшілікке, тұрмыстық қалдықтарды кәдеге жарату қызметіне немесе сіз оны сатып алған дүкенге хабарласыңыз. Бұйымды кәдеге жарату, қайта өңдеу және қайта пайдалану туралы толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті әкімшілікке, тұрмыстық қалдықтарды кәдеге жарату қызметіне немесе оны сатып алған дүкенге хабарласыңыз.
---	---

Комиссияның (ЕС) № 66/2014 Қаулысына сәйкес тұрмыстық электр пісіргіш панельдері туралы ақпарат			
	Таңба	Мәні	Өлшем бірлігі
Үлгінің белгіленімі		HHY-Y64NPVB	
Пісіргіш панельдің типі:		Индукциялық пісіргіш панель	
Пісіру аймақтарының және/немесе оттықтардың саны		4	
Қыздыру технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары және индукциялық оттықтар, сәулелендірумен қыздыратын пісіру аймақтары, тегіс пісіргіш панельдер, құбырлы пісіргіш панельдер)		Индукциялық пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары немесе учаскелері үшін	Ø	1-аймақ: 18 2-аймақ: 18 3-аймақ: 18 4-аймақ: 18	қараңыз
Дөңгелек емес пісіру аймақтары немесе учаскелері үшін	L W	–	қараңыз
1 кг үшін қыздыру аймағына есептелген энергияны тұтыну	ТҰТЫН. эл. пісіру	1-аймақ: 186,5 2-аймақ: 178,1 3-аймақ: 183,9 4-аймақ: 188,3	Вт-сағ/ кг
1 кг үшін есептелген пісіргіш панельдің электр қуатын тұтынуы	ТҰТЫН. эл. пісіру	184,2	Вт-сағ/ кг

Комиссияның (ЕС) № 66/2014 Қаулысына сәйкес тұрмыстық электр пісіргіш панельдері туралы ақпарат			
	Таңба	Мәні	Өлшем бірлігі
Үлгінің белгіленімі		HHY-Y64TVAB/ HHY-Y64TVTC/ HHY-Y64TVTPG/ HHY-Y64TVTW	
Пісіргіш панельдің типі:		Индукциялық пісіргіш панель	
Пісіру аймақтарының және/немесе оттықтардың саны		4	
Қыздыру технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары және индукциялық оттықтар, сәулелендірумен қыздыратын пісіру аймақтары, тегіс пісіргіш панельдер, құбырлы пісіргіш панельдер)		Индукциялық пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары немесе учаскелері үшін	Ø	1-аймақ: 18 2-аймақ: 18 3-аймақ: 21 4-аймақ: 16	қараңыз
Дөңгелек емес пісіру аймақтары немесе учаскелері үшін	L W	-	қараңыз
1 кг үшін қыздыру аймағына есептелген энергияны тұтыну	ТҰТЫН. эл. пісіру	1-аймақ: 193,5 2-аймақ: 192,3 3-аймақ: 186,6 4-аймақ: 194,9	Вт-сағ/ кг
1 кг үшін есептелген пісіргіш панельдің электр қуатын тұтынуы	ТҰТЫН. эл. пісіру	191,8	Вт-сағ/ кг

ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі

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

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

— біздің ресми дилерімізге немесе

— колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:

8-800-070-01-29 (РК),

— <https://haieronline.kz/> сайтына кіріңіз, онда сіз қызмет көрсету туралы сұрау жібере аласыз және жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

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

Үлгісі _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____



Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.

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

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

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

Сәйкестік туралы декларация № ЕАЭС N RU Д-CN.РА01.B.82233/25 10.02.2025 әрекет етеді 09.02.2030 дейін.

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

КЕПІЛДІК ШАРТТАРЫ

Құрметті сатып алушы!

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

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

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

Кепілдікті және шарттары

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

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

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

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

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

Кепілдікті көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған бұйымдарға таратылмайды:

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

Кепілдікті көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:

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

Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті көрсетуге жатпайды:

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

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

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

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

Haier

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

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

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

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

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

Сделано в Китае
Қытайда жасалған

Дата изготовления
и гарантийный срок указаны
на этикетке устройства

Шығарылған күні және
кепілдік мерзімі құрылғының
заттаңбасында көрсетілген

