



Руководство по эксплуатации
Встраиваемая индукционная варочная панель
ВИН-40001

Содержание

Меры предосторожности	4
Безопасная установка	4
Работа с электричеством	4
Безопасное использование устройства.....	4
Схема устройства.....	7
Панель управления.....	7
Установка	8
Перед началом установки	8
Подготовка поверхности к установке	9
Установка кронштейнов	10
После установки варочной панели.....	10
Подключение к электросети	11
Рекомендации перед подключением	11
Схема подключения.....	11
Инструкция по эксплуатации	12
Принцип работы индукционной варочной панели.....	12
Выбор подходящей посуды	12
Неподходящая посуда.....	13
Сенсорное управление.....	14
Работа с устройством.....	15
Дополнительные функции	17
Ускоренный нагрев.....	17
Блокировка панели управления.....	18
Функция автоматического выключения	18
Таймер.....	18
Чистка и уход	23
Возможные проблемы и их решение	24
Коды ошибок	27
Технические характеристики.....	28
Информация о сертификации.....	29
Информация об изготовителе и импортёре.....	29
Информация о гарантии	29
Советы по приготовлению блюд.....	30
Варка, приготовление риса.....	30
Жарка стейка	30
Вок	30
Настройка нагрева.....	31

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку нашего продукта. Чтобы обеспечить наилучшие результаты работы вашего нового устройства, пожалуйста, уделите время прочтению простых инструкций в данном руководстве. Убедитесь, что упаковочный материал утилизирован в соответствии с действующими экологическими требованиями. При утилизации любого бытового оборудования обратитесь в местное отделение по утилизации отходов для получения рекомендаций по безопасной утилизации.

Меры предосторожности

Безопасная установка

- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку прибора, так как это может сократить расходы на установку.
- Во избежание опасности данный прибор должен быть установлен в соответствии с данной инструкцией по установке.
- Неправильная установка прибора может привести к аннулированию гарантии или ответственности.

Работа с электричеством

Несоблюдение этих рекомендаций может привести к поражению электрическим током.

- Отключите прибор от сети электропитания перед выполнением любых работ или технического обслуживания.
- Изменения в бытовой электропроводке должны производиться только квалифицированным электриком.
- Установка и заземление устройства должны производиться только квалифицированным специалистом.
- Прибор должен быть подключен к цепи, в которой имеется изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети.

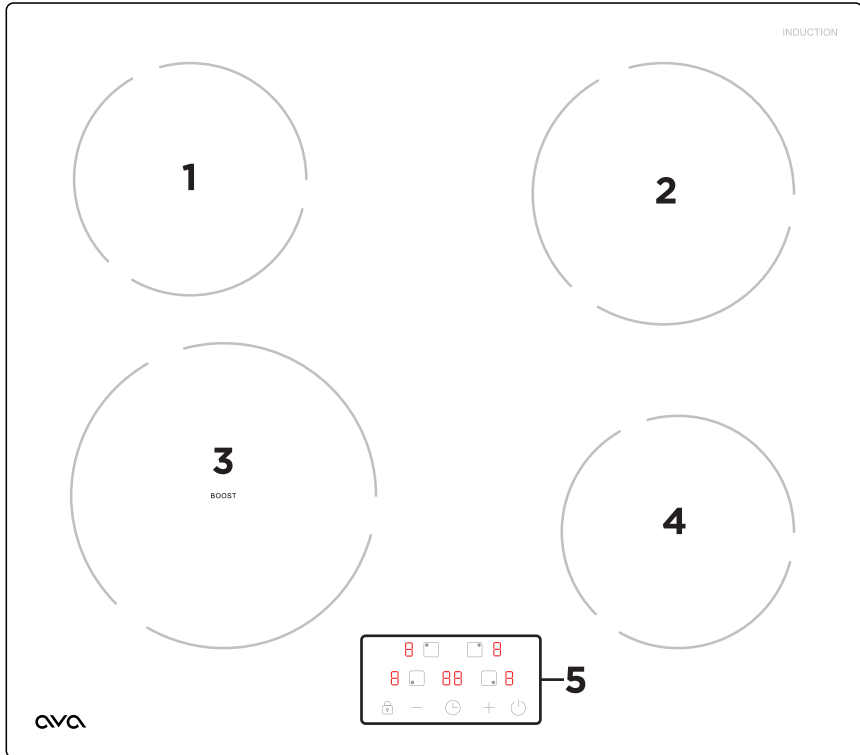
Безопасное использование устройства

- На прибор нельзя класть горючие материалы и изделия.
- Будьте осторожны — края панели острые. Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.
- Во время использования доступные части прибора нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной поверхности. Если поверхность варочной панели разбита или треснула, немедленно отключите прибор от сети и обратитесь в сервисный центр.
- Перед чисткой или обслуживанием отключайте варочную панель от сети. Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током.
- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Не позволяйте телу, одежде или любым другим предметам, кроме подходящей посуды, соприкасаться с керамическим стеклом, пока поверхность не остынет.
- Металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, не следует класть на варочную поверхность, так как они могут нагреться.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими включенными конфорками. Не позволяйте детям касаться ручек кастрюль.
- Острые лезвия скребков для варочной панели открыты, когда защитная крышка задвинута. Используйте их с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте. Несоблюдение осторожности может привести к травмам и порезам.
- Не оставляйте включенную панель без присмотра.
- Выкипание и/или переливание через край приготавливаемой пищи может привести к задымлению и/или воспламенению.
- Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности и не храните предметы на варочной поверхности.
- Не оставляйте на приборе никаких предметов или посуды.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки и варочную панель, как описано в данном руководстве.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забравшиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в зоне, где используется прибор.
- Устройство не предназначено для использования детьми и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, кроме случаев, когда над ними осуществляется контроль другими лицами, ответственными за их безопасность. Не позволяйте детям играть с устройством, сидеть, стоять или залезать на него.

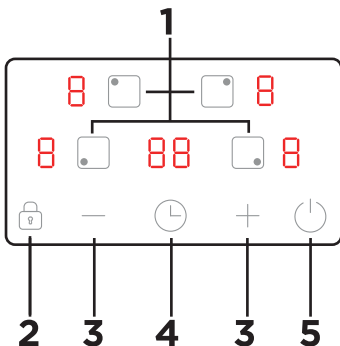
- Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать, настраивать или заменять части устройства. Для ремонта обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не ставьте и не роняйте на варочную панель тяжелые предметы.
- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте сковороды с зазубренными краями и не проводите ими по стеклянной поверхности, так как это может поцарапать стекло.
- Не используйте для чистки варочной панели чистящие средства или любые другие жесткие абразивные средства, так как они могут поцарапать керамическое стекло.
- Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен в авторизованном сервисном центре.
- Этот прибор предназначен для использования в быту.
- Приготовление пищи на варочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, а выключите прибор и затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- Это устройство не предназначено для управления посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Лицам с кардиостимуляторами следует проконсультироваться у врача, прежде чем использовать данное устройство.

Схема устройства



1. Конфорка 1. Максимальная мощность 1400 Вт.
2. Конфорка 2. Максимальная мощность 1800 Вт.
3. Конфорка 3. Максимальная мощность 1800/2200 Вт.
4. Конфорка 4. Максимальная мощность 1400 Вт.
5. Панель управления.

Панель управления



1. Кнопка выбора конфорки.
2. Кнопка включения дополнительного контура нагрева.
3. Кнопка блокировки.
4. Кнопки регулировки мощности.
5. Кнопка таймера.
6. Кнопка «Вкл./Выкл.».

Установка

Перед началом установки

Убедитесь, что соблюдаются следующие требования:

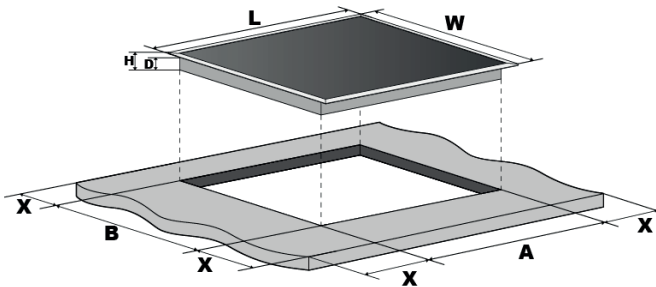
- рабочая поверхность прямоугольная и ровная, и никакие элементы конструкции не влияют на требования к пространству;
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого и изолированного материала;
- если варочная панель установлена над духовкой, в духовке имеется встроенный вентилятор охлаждения;
- установка будет соответствовать всем требованиям, применяемым стандартам и правилам;
- подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от сетевого источника питания, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен так, чтобы соответствовать местным правилам и правилам эксплуатации электропроводки;
- изолирующий выключатель должен быть одобренного типа и обеспечивать разделение контакта с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или во всех активных (фазных) проводниках, если местные правила проводки допускают такое изменение требований);
- изолирующий выключатель должен быть доступен;
- Вы используете жаростойкие и легко очищаемые покрытия (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.

Внимание!

1. Варочная поверхность должна быть установлена и подключена квалифицированным персоналом или техническими специалистами. Во избежание повреждения устройства и получения травм, пожалуйста, не производите установку плиты самостоятельно.
2. Варочная поверхность не должна быть установлена на холодильное оборудование, посудомоечные машины и барабанные сушилки, так как высокая влажность может повредить электронику.
3. Варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить оптимальное рассеивание тепла.
4. Стена и зона нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать высокую температуру.
5. Для того чтобы избежать каких-либо повреждений, поверхность, к которой крепится устройство, клей и прочие материалы должны выдерживать высокую температуру.

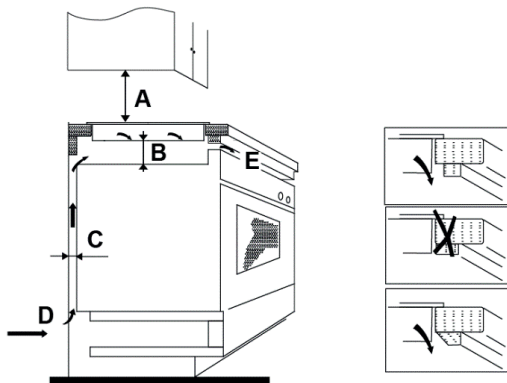
Подготовка поверхности к установке

Вырежьте отверстие под варочную поверхность в соответствии с размерами, показанными на чертеже. Для установки и использования необходим отступ как минимум 5 см с каждой стороны. Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет по меньшей мере 30 мм. Пожалуйста, выбирайте термостойкие материалы, чтобы избежать деформации, вызванной излучением тепла от конфорки.



L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	58	54	560	490	Мин. 50

Убедитесь, что варочная панель хорошо проветривается и отверстия для воздуха не заблокированы. Безопасное расстояние между плитой и шкафом над варочной поверхностью должно быть не менее 760 мм.

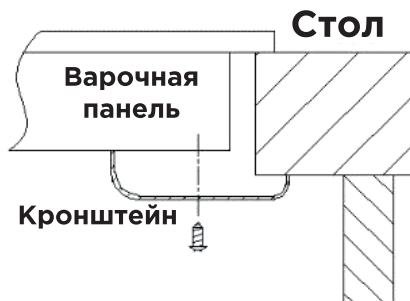
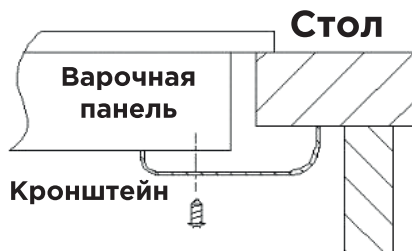
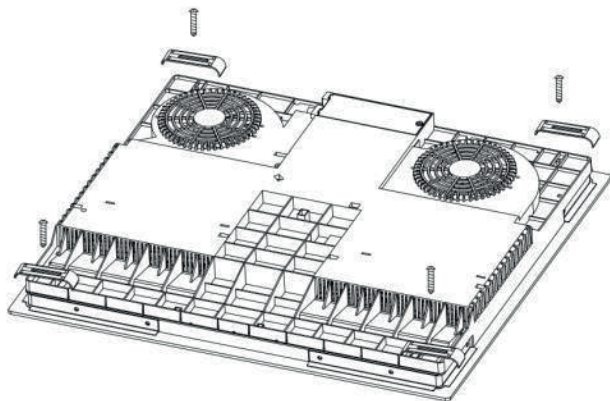


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 20	Входное отверстие воздуха	Выход воздуха, 5 мм

Установка кронштейнов

Установите варочную панель на ровную устойчивую поверхность. Не надавливайте на кнопки управления варочной панели. Закрепите варочную поверхность с помощью 4 кронштейнов снизу.

Отрегулируйте положение кронштейнов в зависимости от толщины столешницы.



После установки варочной панели

Убедитесь, что соблюдаются следующие требования:

- кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики, во избежание его повреждения;
- существует достаточный приток свежего воздуха из-за пределов шкафа к основанию варочной панели;
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, теплозащитный барьер устанавливается ниже основания варочной панели;
- обеспечен доступ к изолирующему выключателю.

Подключение к электросети

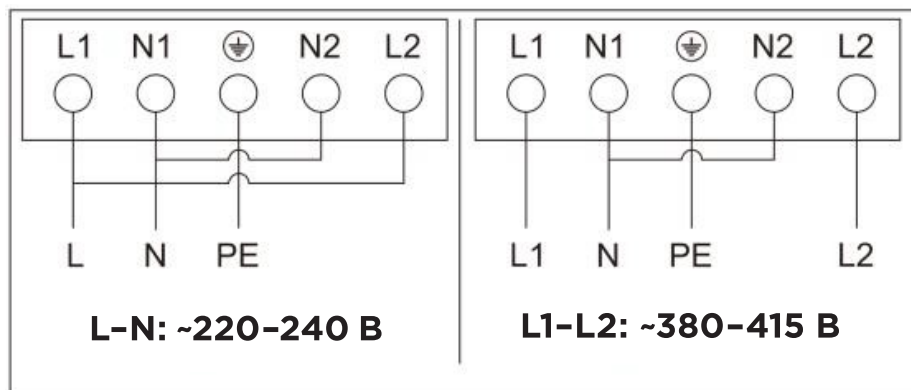
Внимание!

Подключение варочной панели к источнику питания должно осуществляться только квалифицированным специалистом.

Рекомендации перед подключением

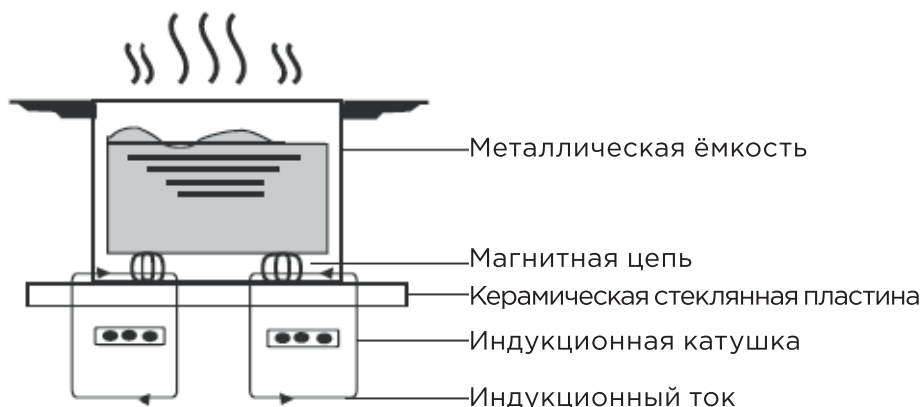
1. Бытовая электропроводка должна подходить для мощности, потребляемой варочной панелью.
2. Напряжение должно соответствовать значению, указанному на паспортной табличке.
3. Убедитесь, что секции силовых кабелей могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке.
4. Для подключения варочной панели к электросети не используйте адаптеры, переходники или удлинители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.
5. Кабель питания не должен касаться горячих поверхностей и должен располагаться так, чтобы его температура не превышала 75 °С в любой точке.
6. Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
7. Кабель не должен быть согнут или пережат.

Схема подключения



Инструкция по эксплуатации

Принцип работы индукционной варочной панели



Выбор подходящей посуды

Выбирайте посуду с дном, подходящим для индукционной готовки. Смотрите на маркировку на упаковке или дне кастрюли. Вы можете проверить пригодность кастрюли, проведя магнитный тест: направьте магнит к кастрюле, если она притягивается, то это означает, что она подходит для использования на индукционной плите.



Если у вас нет магнита, вы можете:

- налить немного воды в кастрюлю, которую хотите проверить;
- поставьте на конфорку, если значок «U» не появился на панели, и вода нагревается, то кастрюля подходит для использования.

Размер конфорки (мм)	Минимальный диаметр посуды (мм)
160	120
180	140
210	180

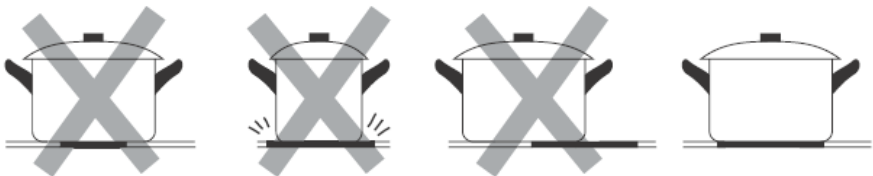
Неподходящая посуда

Посуда из следующих материалов не пригодна для использования: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.

Не используйте посуду с неровным или изогнутым дном.

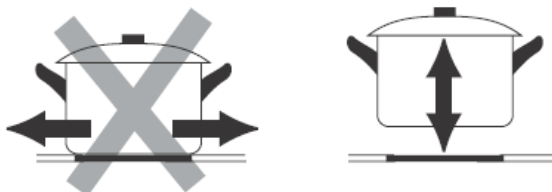


Убедитесь, что основание вашей кастрюли гладкое, плотно прилегает к варочной панели и имеет такой же размер, как зоны приготовления пищи. Всегда располагайте кастрюлю по центру конфорки.



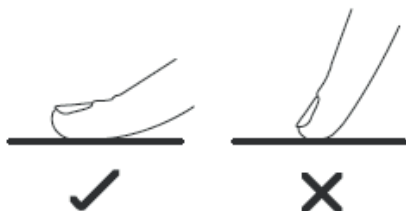
Внимание!

Не передвигайте посуду по варочной панели. Это может поцарапать поверхность, что приведет к снижению рабочих качеств устройства.



Сенсорное управление

- Кнопки управления реагируют на прикосновения, нет необходимости прикладывать усилия при нажатии на кнопки.
- Нажимайте на кнопки подушечками пальцев.
- При каждом прикосновении вы услышите звуковой сигнал.
- Убедитесь, что кнопки всегда находятся в чистом и сухом состоянии.
- Наличие даже тонкой водной пленки приведет к трудностям в управлении.



Примечание

Если на дисплее попеременно мигает значок « $\geq U \leq$ », это означает следующее:

1. вы не установили посуду на зону приготовления;
2. используемая посуда непригодна для индукционной панели;
3. посуда слишком маленькая или неправильно размещена на конфорке.

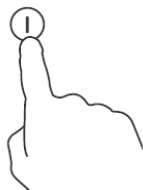
Варочная панель не будет нагреваться, если подходящая посуда отсутствует на конфорке.

Дисплей отключится автоматически через 1 минуту, если посуда не поставлена на конфорку.

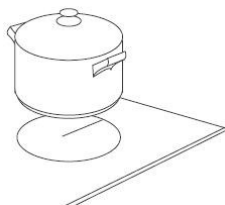
Работа с устройством

После включения раздастся звуковой сигнал, все индикаторы загорятся на 1 секунду, означая, что варочная панель находится в режиме ожидания.

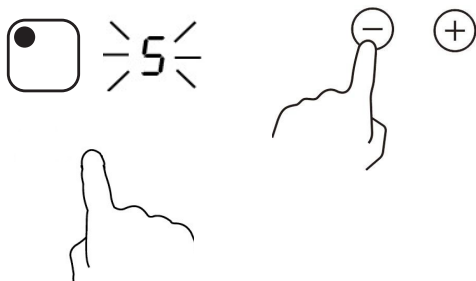
1. Нажмите кнопку «Вкл./Выкл.».



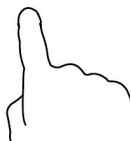
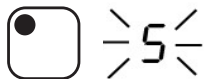
2. Разместите подходящую посуду на одной из конфорок. Убедитесь, что на варочной поверхности и на посуде нет загрязнений и капель воды.



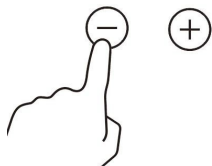
3. Нажмите на кнопку выбора конфорок, рядом загорится соответствующий индикатор.
 - В случае, если температура не была настроена в течение минуты, варочная поверхность автоматически выключается.
 - Вы можете изменять мощность нагрева во время готовки.



4. По окончании использования устройства выберите конфорку, которую Вы хотите выключить, нажав кнопку управления мощностью конфорки.



5. Отключите конфорку, установив значение «0» нажатием кнопок «-» и «+». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».



6. Для того чтобы отключить варочную поверхность целиком, нажмите на кнопку питания.



7. Будьте осторожны с горячей поверхностью. Значок «Н» указывает, поверхность какой из конфорок горячая. Когда зона приготовления остынет до безопасной температуры, значок погаснет. Также функция может использоваться в качестве режима энергосбережения, если Вы хотите разогреть пищу, используя еще горячую конфорку.



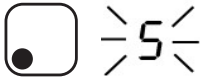
Дополнительные функции

Ускоренный нагрев

Функцией ускоренного нагрева (Boost) оборудована только конфорка 3.

Ускоренный нагрев автоматически отключится через 5 минут после включения, мощность нагрева снизится до 9.

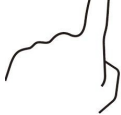
1. Выберите зону нагрева, нажав на соответствующую ей кнопку.



2. Нажимайте кнопку увеличения мощности нагрева, пока на дисплее не отобразится символ P.



3. Для отключения ускоренного нагрева снизьте мощность с помощью кнопки уменьшения мощности нагрева.



Блокировка панели управления

Данное устройство обладает функцией защиты от непреднамеренного использования. В данном режиме активной остается только кнопка «Вкл./Выкл.».

- Для того, чтобы заблокировать панель управления, нажмите кнопку блокировки. Индикатор таймера будет отображать значок «Lo».
- Для того, чтобы разблокировать панель управления, сперва включите устройство. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки в течение 3 секунд.

Когда блокировка включена, все кнопки, кроме кнопки питания, неактивны. В случае необходимости панель можно отключить, но, чтобы начать ее использовать, сначала необходимо разблокировать.

Функция автоматического выключения

Устройство также обладает функцией автоматического выключения. В случае, если Вы забыли выключить устройство, отключение произойдет автоматически согласно приведенной ниже таблице:

Уровень мощности нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Беспрерывное время работы по умолчанию (в часах)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Таймер

Вы можете использовать таймер двумя способами:

- В качестве таймера обратного отсчета. В данном случае таймер не отключает зоны приготовления по истечении времени.
- Вы можете настроить таймер на отключение, по истечении заданного времени одна или более зон приготовления будут отключены.
- Максимальное время таймера – 99 минут.

Использование таймера обратного отсчета

1. Убедитесь, что варочная панель включена, а выбор зоны нагрева не активирован (индикатор зоны «-» не мигает).
Примечание: Вы можете установить таймер обратного отсчёта минут до или после завершения настройки мощности нагрева варочной зоны.

2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера появится значение «00», индикатор обратного отсчета «0» будет мигать.



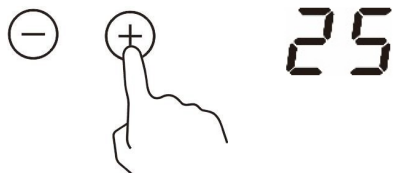
3. Установите время, используя кнопки управления мощностью (например, 5).



4. Повторно нажмите на кнопку таймера, индикатор «0» замигает.



5. Продолжите настройку, используя кнопки управления мощностью (например, 2), теперь ваш таймер настроен на 25 минут.



6. Обратный отсчет начнется сразу же после установки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время.
7. По истечении заданного времени сработает звуковой сигнал, загорится световой индикатор «— —». Звуковой сигнал отключится автоматически через 30 секунд.

Установка таймера с последующим выключением конфорок

1. Выберите одну из конфорок и нажмите на соответствующую кнопку.
2. Нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера появится значение «00», индикатор обратного отсчета «0» будет мигать.



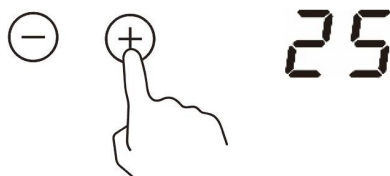
3. Установите время, используя кнопки управления мощностью (например, 5).



4. Повторно нажмите на кнопку таймера, индикатор «0» замигает.



5. Продолжите настройку, используя шкалу мощности (2), теперь ваш таймер настроен на 25 минут.



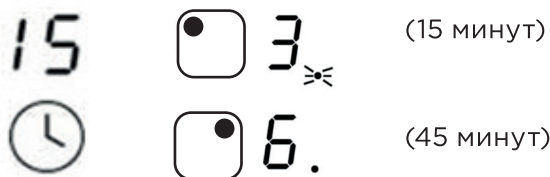
6. Обратный отсчет начнется сразу же после установки времени. На дисплее будет отображаться оставшееся время.

Примечание: красная точка рядом с индикатором мощности конфорки означает, что для нее установлен таймер с автоматическим выключением конфорки.

7. По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится.

Установка таймера с выключением для нескольких конфорок

При использовании таймера для отключения нескольких конфорок таймер будет отображать ближайшее время отключения одной из конфорок (например, если у конфорки 2 отключение через 15 минут, а у конфорки 3 отключение через 45 минут, то на дисплее будет показываться «15»).



По истечении таймера обратного отсчета соответствующая зона выключится.

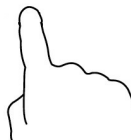
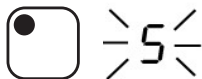
Затем на дисплее отобразится новое значение таймера, а точка соответствующей зоны начнет мигать.



Примечание: красная мигающая точка рядом с индикатором мощности конфорки означает, что индикатор таймера показывает оставшееся время для данной конфорки. Для того чтобы узнать оставшееся время работы для другой конфорки, нажмите кнопку выбора зоны нагрева.

Отключение таймера

1. Коснитесь регулятора выбора зоны нагрева, для которой необходимо отключить таймер.



2. Коснитесь элемента управления таймером, индикатор начнёт мигать.



3. Кнопками управления мощности установите значение на 00.

Чистка и уход

Вид загрязнений	Способ чистки	Примечание
Ежедневный уход (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные продуктами питания или несладкие следы выкипания на стекле).	Отключите устройство от сети. Нанесите моющее средство на теплую поверхность (но не на горячую!). Смойте влажной тканью, затем насухо вытрите поверхность устройства. Подключите устройство к сети.	Когда варочная поверхность отключена от электрической сети, на панели управления не будет гореть индикатор, предупреждающий, что поверхность горячая, несмотря на то, что конфорка все еще остается горячей. Не используйте абразивные вещества и средства, внимательно читайте этикетки моющих средств. Не оставляйте моющее средство надолго на поверхности устройства, это может привести к ее порче.
Очистка поверхности от жира и липких пятен.	Удалите загрязнение при помощи лопатки или скребка, подходящего для керамических поверхностей. Отключите устройство от сети. Удалите загрязнение, при помощи одного из перечисленных выше приборов, держите его под углом 30°. Вытрите остатки мягкой тканью или полотенцем. Проделайте пункты 2-4 из раздела «Ежедневный уход».	Удаляйте липкие пятна и проливы сразу же, не давайте им высохнуть. В противном случае их будет сложно удалить с поверхности устройства. Будьте осторожны при работе со скребком.
Очистка панели управления от загрязнений.	Отключите устройство от сети. Протрите панель управления с помощью мягкой ткани или губки. Протрите поверхность насухо бумажным полотенцем. Подключите устройство к сети.	При попадании горячих жидкостей на панель управления устройство может самопроизвольно выключиться, а кнопки не будут реагировать до тех пор, пока на них остается слой жидкости. Насухо вытирайте поверхность устройства перед повторным включением.

Возможные проблемы и их решение

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Варочная поверхность не включается.	Нет напряжения в электрической сети.	Убедитесь, что варочная панель подключена к электрической сети и включена.
		Проверьте напряжение в электросети.
Сенсорная панель не реагирует на нажатия.	Включена блокировка.	Снимите блокировку. См. раздел «Блокировка кнопок управления».
Индукционное стекло поцарапано.	Использование посуды с острыми краями.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. См. раздел «Выбор подходящей посуды».
	Использование несоответствующих абразивных чистящих средств.	См. раздел «Чистка устройства».
Некоторая посуда издает щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление. Не является неисправностью панели.
Варочная панель издает тихий гул при готовке на высокой мощности.	Это связано с технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормальное явление, однако, шум должен исчезать или становиться тише при переключении на низкую мощность.
Слышен шум вентилятора охлаждения.	Вентилятор охлаждения встроенный в варочную панель предназначен для защиты от перегрева. Он может продолжать работать, даже если вы отключили варочную панель.	Это нормальное явление и не требует каких-либо действий. Не отключайте питание варочной панели на стене до тех пор, пока вентилятор работает.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Посуда не нагревается и не появляется на дисплее.	Варочная панель не может распознать посуду, так как она не подходит для использования.	Используйте соответствующую посуду. См. раздел «Выбор посуды».
	Варочная панель не может распознать посуду из-за ее маленького размера или неправильного положения на конфорке.	Расположите посуду по центру конфорки, убедитесь, что ее размер соответствует размеру конфорки.
Варочная панель или конфорка неожиданно выключилась, раздался звуковой сигнал, на дисплее появилось сообщение с кодом ошибки (обычно чередующиеся цифры на дисплее таймера приготовления).	Техническая ошибка.	Запомните буквы и цифры кода ошибки. Отключите варочную панель от сети питания. Свяжитесь со специалистом сервисного центра.
Привключении панели в розетку LED дисплей не загорается.	Отсутствует питание.	Проверьте, плотно ли включена вилка в розетку, работает ли розетка.
	Ошибка подключения вспомогательного блока питания и платы дисплея.	Проверьте подключение.
	Вспомогательный блок питания поврежден.	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Плата дисплея повреждена.	
Некоторые кнопки не работают, LED дисплей работает некорректно.	Плата дисплея повреждена.	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Индикатор режима готовки включается, однако конфорка не греется.	Перегрев варочной панели.	Отключите варочную панель и дождитесь, пока она остынет.
	Слишком высокая температура окружающей среды.	Используйте устройство, когда температура окружающей среды спадет.
	Вентиляционные отверстия заблокированы.	Деблокируйте вентиляционные отверстия.
	Неполадки в работе вентилятора.	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Блок питания поврежден.	
Для зон нагрева с одной стороны (например, первая и вторая зоны) отображается значок «и».	Ошибка подключения блока питания и платы дисплея.	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
	Плата дисплея повреждена.	
	Основной блок питания поврежден.	
Вентилятор сильно шумит.	Повреждение мотора вентилятора.	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Проблема	Возможная причина	Возможное решение
Нагрев неожиданно прекращается во время готовки, на дисплее отображается значок « <u>ц</u> ».	Неподходящая посуда.	Используйте подходящую посуду (см. инструкцию по эксплуатации).
	Диаметр посуды слишком маленький.	
	Панель перегрелась.	Отключите устройство и дождитесь, пока оно остынет.
	Если проблема повторяется, отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.	

Коды ошибок

Код ошибки	Возможная проблема	Возможное решение
E4/E5	Ошибка датчика температуры	Отключите устройство от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E7/E8	Ошибка датчика температуры БТИЗ (IGBT)	
E2/E3	Нестандартные параметры питания	Проверьте напряжение сети. Включите панель, после того как напряжение выровняется
E6/E9	Слишком высокая температура варочной панели	- Выключите устройство и дождитесь, пока оно остынет. - Проверьте работу вентилятора. - Замените вентилятор, если он не работает исправно. Для замены обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Технические характеристики

Модель	ВН-40001
Торговая марка	AVA
Высота, мм	58
Ширина, мм	590
Глубина, мм	520
Количество конфорок	4
Защитное отключение	Да
Индикатор остаточного тепла	Да
Мощность, Вт	6800
Таймер	99 минут
Установка	Независимая
Материал панели	Стеклокерамика
Кнопка блокировки панели	Да
Количество ступеней мощности	9

Информация о сертификации

Товар соответствует требованиям технического регламента Таможенного союза:

- ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования».
- ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».
- Товар соответствует требованиям технического регламента Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники».

Информация об изготовителе и импортёре

Импортёр / Юридическое лицо, принимающее претензии:
Республика Казахстан, 050009, город Алматы, АО «Technodom Operator» (Технодом Оператор), ул. Курмангазы 178 А, тел: + 7 (727) 244 00 00.

Изготовитель: Foshan Shunde Bravo Electric Co., Ltd.
Сделано в Китае.

Внешний вид изделия и его характеристики могут подвергаться изменениям без предварительного уведомления.

Информация о гарантии

Производитель гарантирует бесперебойную работу устройства в течение всего гарантийного срока, а также отсутствие дефектов в материалах и сборке. Гарантийный период исчисляется с момента приобретения изделия и распространяется только на новые продукты.

В гарантийное обслуживание входит бесплатный ремонт или замена элементов, вышедших из строя не по вине потребителя в течение гарантийного срока при условии эксплуатации изделия согласно руководству пользователя. Ремонт или замена элементов производится на территории уполномоченных сервисных центров.

Срок гарантии: 12 мес.

Дата изготовления (мм.гг):



Советы по приготовлению блюд

- Когда пища дойдет до кипения, уменьшите мощность нагрева.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит электроэнергию за счет сохранения тепла.
- Используйте как можно меньше жидкости или масла для уменьшения времени готовки.
- Начинайте готовить на максимальной мощности и уменьшайте её в процессе готовки.

Варка, приготовление риса

- Закипание происходит ниже точки кипения, при температуре около 85 °С, когда пузырьки только появляются на поверхности. Это главное условие вкусных супов и нежных рагу, потому что аромат раскрывается без подгорания пищи.
- Блюда на основе яиц и муки можно готовить аналогичным способом – ниже точки кипения.
- Для приготовления риса методом абсорбции необходимо обеспечить правильное приготовление блюда в течение рекомендованного времени.

Жарка стейка

Чтобы приготовить сочный ароматный стейк:

1. Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте тяжелую сковороду.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, затем положите мясо.
4. Поверните стейк только один раз во время приготовления. Точное время приготовления зависит от толщины стейка и степени его прожарки. Время может варьироваться от 2 до 8 минут с каждой стороны.
5. Нажмите на мясо, чтобы определить степень его готовности. Чем оно тверже на ощупь, тем сильнее оно прожарилось.
6. Выложите готовый стейк на тёплую тарелку, дайте ему несколько минут полежать и подавайте к столу.

Вок

1. Используйте сковородку-вок или большую сковороду, подходящую для керамических варочных
2. Подготовьте все ингредиенты. При приготовлении большого количества пищи готовьте ее несколькими небольшими партиями.
3. Разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.

4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Обжарьте овощи. Когда они станут горячими, но останутся хрустящими, переключите зону приготовления на минимальный нагрев, верните мясо в сковороду и добавьте соус.
6. Обжаривайте ингредиенты и следите, чтобы они прожаривались равномерно.
7. Подавайте сразу.

Настройка нагрева

Мощность нагрева	Для чего подходит
1-2	• Медленного разогрева небольшого количества пищи. • Плавления шоколада, масла и продуктов, которые быстро подгорают. • Медленного закипания. • Медленного нагрева.
3-4	• Разогрева. • Быстрого закипания. • Приготовления риса.
5-6	• Приготовления блинов.
7-8	• Пассерования. • Приготовления пасты.
9	• Жарки. • Обжаривания. • Закипания супов. • Кипячения воды.





Пайдалану жөніндегі нұсқаулық
BH-4000I кіріктірілген индукциялық ас пісіру па-
нелі

Мазмұны

Сақтық шаралары	36
Қауіпсіз орнату	36
Электр тоғымен жұмыс	36
Құрылғыны қауіпсіз пайдалану	36
Құрылғының схемасы	39
Басқару панелі.....	39
Орнату	40
Орнату алдында	40
Бетті орнатуға дайындық	41
Установка кронштейнов	42
Ас пісіру панелін орнатқаннан	42
Электр желісіне қосылған	43
Қосылу алдындағы ұсыныстар	43
Қосылу схемасы	43
Пайдалану жөніндегі нұсқаулық	44
Индукциялық, ас пісіру панелінің жұмыс қағидасы	44
Сәйкес келетін ыдыс таңдау	44
Неподходящая посуда.....	45
Сенсорлық батырмалар	46
Құрылғымен жұмыс	47
Қосымша мүмкіндіктер	49
Жедел қыздыру	49
Басқару тақтасын бұғаттау	50
Автоматты өшіру функциясы	50
Таймер	50
Кері санақ таймерін пайдалану	51
Тазалау және күту	55
Ықтимал мәселелер және олардың шешімі.....	56
Қателер коды.....	59
Техникалық сипаттамалары	60
Сертификаттау туралы ақпарат	61
Өндіруші және импорттаушы туралы ақпарат.....	61
Кепілдік туралы ақпарат	61
Тағам дайындау бойынша кеңестер.....	62
Пісіру, күріш дайындау	62
Стейк қуыру.....	62
Вок	62
Қыздыруды баптау.....	63

Құрметті сатып алушы!

Біздің өнімді сатып алғаныңыз үшін. Жаңа құрылғыңыздың ең жақсы жұмыс нәтижелерін қамтамасыз ету үшін берілген нұсқаулықтағы қарапайым нұсқауларды оқуға уақыт бөліңіз. Қаптама материалының қолданыстағы экологиялық талаптарға сәйкес жойылғанына көз жеткізіңіз. Кез келген тұрмыстық техниканы қайта өңдеу кезінде қауіпсіз қайта өңдеу бойынша ұсыныстар алу үшін жергілікті қайта өңдеу бөліміне хабарласыңыз.

Сақтық шаралары

Қауіпсіз орнату

- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты адамға беріңіз, себебі бұл орнату шығындарын азайтуы мүмкін.
- Қауіпті болдырмау үшін бұл құрылғы осы орнату нұсқаулығына сәйкес орнатылуы керек.
- Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдіктің немесе жауапкершіліктің жойылуына әкелуі мүмкін.

Электр тоғымен жұмыс

Бұл ұсыныстарды орындамау электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.

- Кез келген жұмысты немесе техникалық қызмет көрсетуді орындамас бұрын құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тұрмыстық электр сымдарындағы өзгерістерді тек білікті электрик жүргізуі керек.
- Құрылғыны орнату және жерге қосу тек білікті маманмен жүргізілуі керек.
- Құрылғы электр желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін оқшаулағыш қосқышы бар тізбекке қосылуы керек.

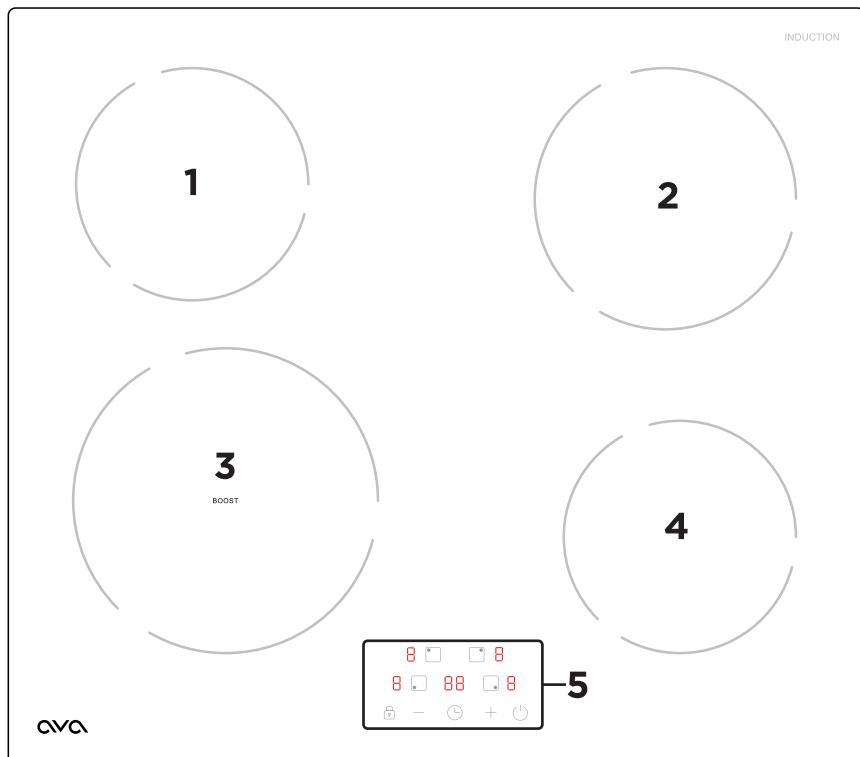
Құрылғыны қауіпсіз пайдалану

- Құрылғыға жанғыш материалдар мен бұйымдарды қоюға болмайды.
- Сақ болыңыз — панельдің шеттері өткір. Сақ болмау жарақатқа немесе кесуге әкелуі мүмкін.
- Пайдалану кезінде құрылғының қол жетімді бөліктері жеткілікті түрде қызады, бұл күйік тудыруы мүмкін.

- Сынған немесе жарылған пісіру бетінде пісірмеңіз. Егер ас пісіру беті сынған немесе жарылған болса, құрылғыны дереу розеткадан ажыратып, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз/
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пешті желіден ажыратыңыз. Бұл талапты орындамау электр тогының соғуына әкелуі мүмкін.
- Бұл құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.
- Денеге, киімге немесе қолайлы ыдыстардан басқа кез келген басқа заттарға беті суығанша керамикалық шыны бетімен жанасуға жол бермеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды пісіру бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ұстағанда ыстық болуы мүмкін. Кәстрөлдердің тұтқалары басқа қосылып тұрған оттықтардың үстіңгі жағына тұрмайтынына көз жеткізіңіз. Балалардың кәстрөлдердің тұтқаларын ұстауына жол бермеңіз.
- Қорғаныс қақпағы сырғыған кезде пеш қырғыштарының өткір жүздері ашық болады. Оларды өте сақтықпен қолданыңыз және қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Сақ болмау жарақаттар мен кесулерге әкелуі мүмкін.
- Қосулы панельді қараусыз қалдырмаңыз.
- Пісіп жатқан тағамның шетінен төгілуі және/немесе құйылып кетуі түтінге және/немесе тұтануға әкелуі мүмкін.
- Ешқашан құрылғыны жұмыс беті ретінде пайдаланбаңыз немесе заттарды пісіру бетінде сақтамаңыз.
- Құрылғыда ешқандай заттарды немесе ыдыстарды қалдырмаңыз.
- Ешқашан бөлмені жылыту құралын пайдаланбаңыз.
- Қолданғаннан кейін әрқашан осы нұсқаулықта сипатталғандай оттықтар мен ас пісіру бетін өшіріңіз.
- Балаларға қызығушылық тудыратын заттарды құрылғының үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Ас пісіру бетіне көтерілген балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Құрылғыны пайдаланатын аймақта балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Құрылғы балалар мен физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдар үшін, олардың қауіпсіздігіне жауапты басқа адамдар бақылайтын жағдайларды қоспағанда, пайдалануға арналмаған. Балаларға құрылғымен ойнауға, отыруға, тұруға немесе оған көтерілуге жол бермеңіз.

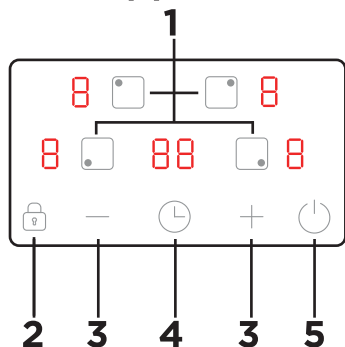
- Құрылғының бөліктерін өзіңіз жөндеуге, баптауға немесе ауыстыруға тырыспаңыз. Жөндеу үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Ас пісіру бетін тазалау үшін бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Ас пісіру панеліне ауыр заттарды қоймаңыз немесе тастамаңыз.
- Ас пісіру панеліне қоймаңыз.
- Жиіктері тістелген табаларды пайдаланбаңыз немесе оларды шыны бетінде жүргізбеңіз, себебі бұл әйнекті сызып тастауы мүмкін.
- Ас пісіру бетін тазалау үшін тазалау құралдарын немесе басқа қатты абразивті құралдарды пайдаланбаңыз, себебі олар керамикалық әйнекті сызып тастауы мүмкін.
- Егер қуат сымы зақымдалған болса, оны уәкілетті қызмет көрсету орталығында ауыстыру керек.
- Бұл құрылғы тұрмыста қолдануға арналған.
- Ас пісіру тақтасында майда пісірілетін тағамды бақылаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз, керісінше құрылғыны өшіріп, содан кейін жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы көрпемен жабыңыз.
- Бұл құрылғы сыртқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.
- Кардиостимуляторлары бар адамдар бұл құрылғыны қолданар алдында дәрігермен кеңесу керек.

Құрылғының схемасы



1. Темірпеш қақапағы 1. Максималды қуаттылығы 1400 Вт.
2. Темірпеш қақапағы 2. Максималды қуаттылығы 1800 Вт.
3. Темірпеш қақапағы 3. Максималды қуаттылығы 1800/2200 Вт.
4. Темірпеш қақапағы 4. Максималды қуаттылығы 1400 Вт.
5. Басқару панелі.

Басқару панелі



1. Темірпеш қақапағын таңдау батырмасы.
2. Қосымша қыздыру тізбегін қосу батырмасы.
3. Бұғаттау батырмасы.
4. Қуатты реттеу батырмалары.
5. Таймер батырмасы.
6. «Қосу./Өшіру.» батырмалары.

Орнату

Орнату алдында

Убедитесь, что соблюдаются следующие требования:

- жұмыс беті тікбұрышты және тегіс, және ешқандай құрылымдық элементтер кеңістікке қойылатын талаптарға әсер етпейді;
- жұмыс беті ыстыққа төзімді және оқшауланған материалдан жасалған;
- егер ас пісіру беті пештің үстіне орнатылса, пеште кіріктірілген салқындату желдеткіші бар;
- орнату барлық талаптарға, қолданылатын стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді;
- желілік қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін қолайлы оқшаулағыш қосқыш тұрақты сымдарға салынған, орнатылған және жергілікті ережелері мен сымдарды пайдалану ережелеріне сәйкес орналастырылған;
- оқшаулағыш қосқыш мақұлданған типте болуы керек және барлық полюстерде 3 мм ауа саңылауымен байланыстың бөлінуін қамтамасыз етуі керек (немесе барлық белсенді (фазалық) өткізгіштерде, егер жергілікті сым ережелері талаптардың осындай өзгеруіне жол берсе);
- оқшаулағыш қосқыш қол жетімді болуы керек;
- пештің айналасындағы қабырға беттері үшін ыстыққа төзімді және оңай тазаланатын жабындарды (мысалы, керамикалық плитка) пайдаланасыз.

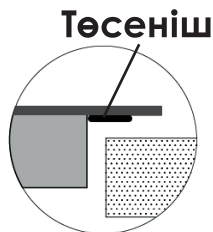
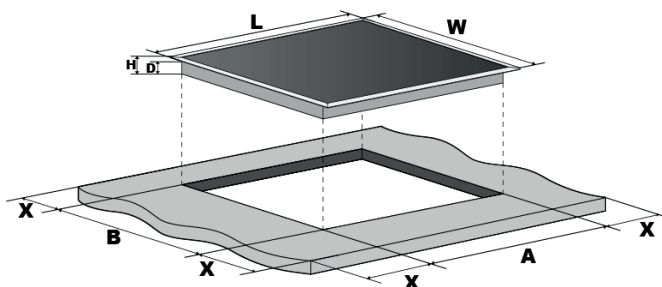
Назар аударыңыз!

1. Ас пісіру бетін білікті персонал немесе техник маман орнатып, қосуы керек. Құрылғыға зақым келтірмеу және жарақат алмау үшін, өтініш, плитаны өзіңіз орнатпаңыз.
2. Пісіру бетін тоңазытқышқа, ыдыс жуғыш машиналарға және барабан кептіргіштерге орнатуға болмайды, өйткені жоғары ылғалдылық электрониканы зақымдауы мүмкін.
3. Ас пісіру бетін жылудың оңтайлы таралуын қамтамасыз ететін етіп орнату керек.
4. Жұмыс бетіндегі қабырға мен жылу аймағы жоғары температураға төтеп беруі керек.
5. Кез-келген зақымдануды болдырмау үшін құрылғы, желім және басқа материалдар бекітілетін бет жоғары температураға төтеп беруі керек.

Бетті орнатуға дайындық

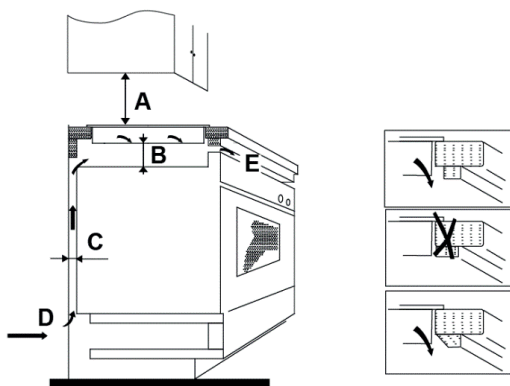
Пісіру бетінің астындағы тесікті сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіңі. Орнату және пайдалану үшін әр жағынан кемінде 5 см шегініс қажет. Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз.

Қыздырғыштан жылу сәулеленуінен туындаған деформацияны болдырмау үшін ыстыққа төзімді материалдарды таңдаңыз.



L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
590	520	58	54	560	490	Мин. 50

Ас пісіру панелі жақсы желдетілгеніне және ауа саңылауларының бітелмегеніне көз жеткізіңіз. Пеш пен шкафтың арасындағы пісіру бетінің үстіндегі қауіпсіз қашықтық кемінде 760 мм болуы керек.

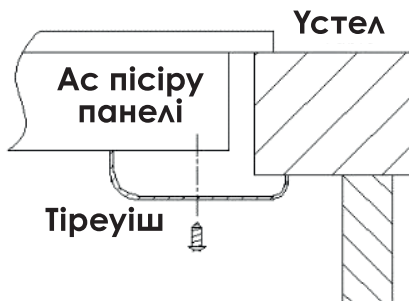
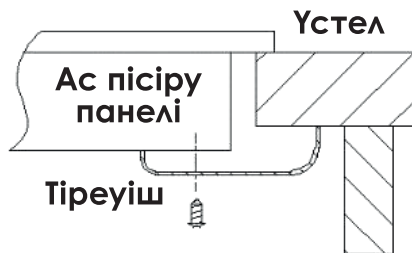
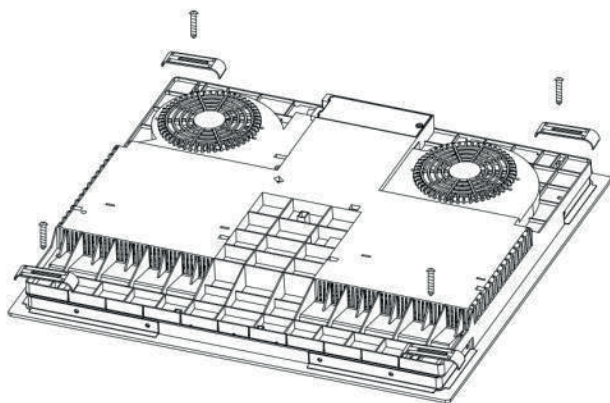


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	Мин. 50	Мин. 20	Ауа енетін тесік	Ауаны шығару, 5 мм

Установка кронштейнов

Ас пісіру бетін тегіс тұрақты бетке қойыңыз. Ас пісіру панелін басқару батырмаларын баспаңыз. Пісіру бетін түбінен 4 тіреуішпен бекітіңіз.

Тіреуіштердің орналасуын үстелдің үстіңгі тақтайының қалыңдығына қарай реттеңіз.



Ас пісіру панелін орнатқаннан

Келесі талаптардың орындалғанына көз жеткізіңіз:

- қуат кабелі бүлінбеуі үшін шкафтың есіктері немесе тартпалары арқылы қол жетімді емес;
- шкафтың сыртынан ас пісіру панелінің негізіне жеткілікті таза ауа ағыны бар;
- егер ас пісіру панелі тартпаның немесе шкафтың үстіне орнатылса, жылудан қорғайтын тосқауыл плитаның түбінен төмен орнатылады;
- оқшаулағыш қосқышқа қол жетімділік қамтамасыз етілген.

Электр желісіне қосылған

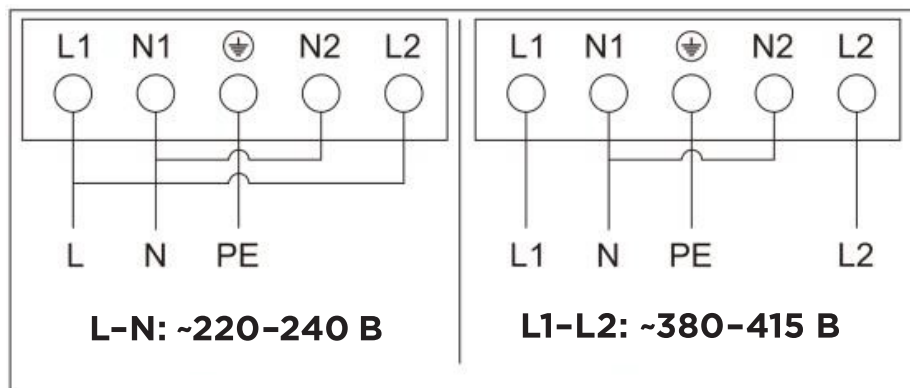
Назар аударыңыз!

Ас пісіру панелін қуат көзіне қосу тек білікті маманмен жүзеге асырылуы керек.

Қосылу алдындағы ұсыныстар

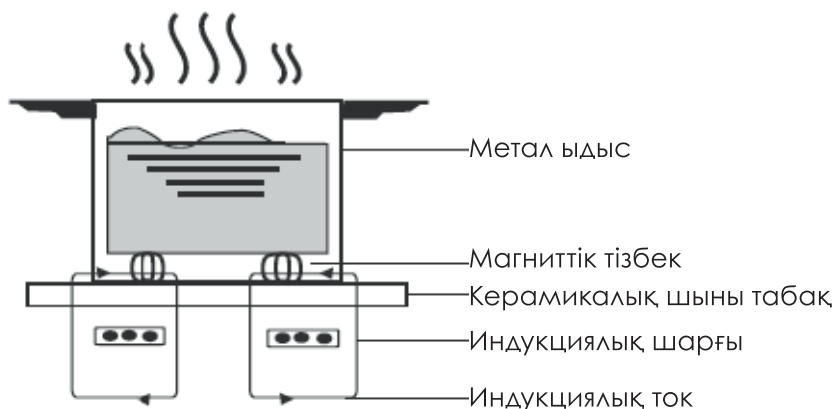
1. Тұрмыстық электр сымдары плита тұтынатын қуатқа сәйкес келуі керек.
2. Кернеу паспорт тақтасында көрсетілген мәнге сәйкес келуі керек.
3. Қуат кабельдерінің бөліктері паспорт тақтасында көрсетілген жүктемеге төтеп бере алатынына көз жеткізіңіз.
4. Ас пісіру панелін электр желісіне қосу үшін адаптерлерді, ауыстырығыштарды немесе ұзартқыш сымдарды пайдаланбаңыз, себебі олар қызып кетуі және өртенуі мүмкін.
5. Қуат кабелі ыстық беттерге тиіп кетпеуі керек және оның температурасы кез-келген жерде 75 °C-тан аспайтындай етіп орналастырылуы керек.
6. Егер құрылғы тікелей электр желісіне қосылса, контактілер арасында ең аз 3 мм саңылауы бар көп полюсті автоматты ажыратқышты орнату керек.
7. Кабель бүгілмеуі немесе қысылмауы керек.

Қосылу схемасы



Пайдалану жөніндегі нұсқаулық

Индукциялық ас пісіру панелінің жұмыс қағидасы



Сәйкес келетін ыдыс таңдау

Индукциялық пісіруге жарамды түбі бар ыдыстарды таңдаңыз. Қаптамдағы немесе кәстрөлдің түбіндегі белгілерді қараңыз. Магниттік сынақ жүргізу арқылы кәстрөлдің жарамдылығын тексеруге болады: магнитті кәстрюльге бағыттаңыз, егер ол тартылса, онда ол индукциялық пеште қолдануға жарамды деп басталады.



Егер магнит жок болса, сіз:

- тексергіңіз келетін кәстрөлге аздап су құйыңыз;
- оттыққа қойыңыз, егер панельде «U» белгішесі пайда болмаса және су қызып кетсе, онда кәстрөл пеште пайдалануға жарамды.

Оттық өлшемі (мм)	Ыдыс-аяқтың минималды диаметрі (мм)
160	120
180	140
210	180

Неподходящая посуда

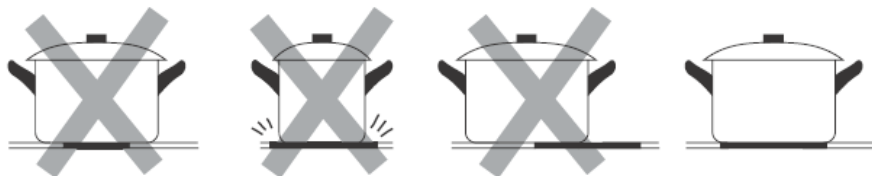
Келесі материалдардан жасалған ыдыс-аяқтар жарамсыз: таза тот баспайтын болат, алюминий немесе мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика және саз.

Біркелкі емес немесе қисық түбі бар ыдыстарды пайдаланбаңыз.



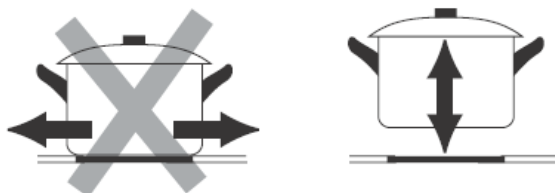
Кәстрөлдің негізі тегіс, плитаға тығыз орналасқанына және пісіру алаңдарымен бірдей екеніне көз жеткізіңіз.

Кәстрөлді әрқашан оттықтың ортасына қойыңыз.



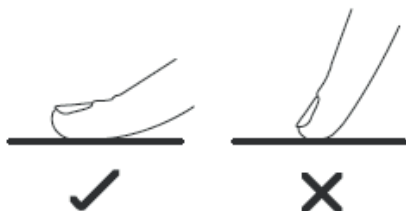
Назар аударыңыз!

Ыдыстарды ас пісіру панелінің үстімен жылжитпаңыз. Бұл бетті сызып тастауы мүмкін, бұл құрылғының жұмыс сапасының төмендеуіне әкеледі.



Сенсорлық батырмалар

- Бұл құрылғы сенсорлық батырмалармен жабдықталған, олар сенсорға жауап береді. Басу үшін күш қолданудың қажеті жоқ.
- Батырмаларды саусағыңыздың бастарымен басыңыз.
- Дұрыс басқан кезде сіз дыбыстық сигнал естисіз.
- Қолданар алдында басқару тақтасының ластанбағанына, су тамшылары мен бөгде заттардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Тіпті өте жұқа су қабаты батырмалардың тиімді реакциясына әсер етуі мүмкін.



Ескертпе

Егер дисплейде « $\geq \underline{\text{U}} \leq$ », белгішесі кезектесіп жыпылықтаса, бұл мынаны білдіреді:

1. сіз ыдыстарды пісіру алаңына қоймадыңыз;
2. қолданылатын ыдыс-аяқ индукциялық панель үшін жарамсыз;
3. ыдыс тым кішкентай немесе оттықта дұрыс орналастырылмаған.

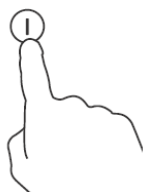
Егер оттықта дұрыс ыдыс болмаса, ас пісіру панелі қызбайды.

Ыдыс-аяқ оттыққа қойылмаса, дисплей 1 минуттан кейін автоматты түрде өшеді.

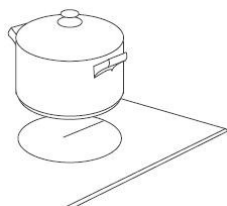
Құрылғымен жұмыс

Қосылғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады, барлық шамдар 1 секундқа жанады, бұл пештің күту режимінде екенін білдіреді.

1. «Қосу./Өшіру.» батырмаларын басыңыз.

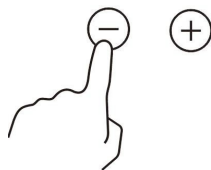
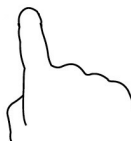
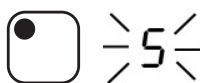


2. Тиісті ыдыстарды оттықтардың біріне қойыңыз. Пісіру бетінде және ыдыста кір мен су тамшылары жоқ екеніне көз жеткізіңіз.

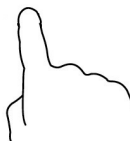
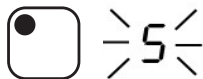


3. Оттықты таңдау батырмасын басыңыз, жақын жерде тиісті индикатор жанады.

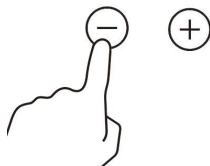
- Температура бір минут ішінде реттелмеген жағдайда, пісіру беті автоматты түрде өшеді.
- Пісіру кезінде қыздыру қуатын өзгертуге болады.



4. Құрылғыны пайдалану аяқталғаннан кейін, оттықтың қуатын басқару батырмасын басу арқылы өшіргіңіз келетін оттықты таңдаңыз.



5. «-» және «+» батырмаларын басу арқылы «0» мәнін орнатып, оттықты өшіріңіз. Дисплейде «0» көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.



6. Пісіру бетін толығымен өшіру үшін қуат батырмасын басыңыз.



7. Ыстық бетке абай болыңыз «H» белгішесі оттықтардың қайсы-сының беті ыстық екенін көрсетеді. Пісіру алаңы қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде белгіше сөнеді. Сондай-ақ, егер сіз әлі де ыстық оттықты пайдаланып тағамды қыздырғыңыз келсе, функцияны қуатты үнемдеу режимі ретінде пайдалануға болады.



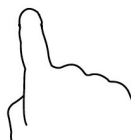
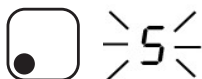
Қосымша мүмкіндіктер

Жедел қыздыру

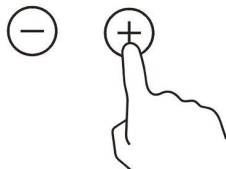
Жеделдетілген қыздыру функциясы (Boost) тек 3 оттық қана жабдықталған.

Жылдам қыздыру қосылғаннан кейін 5 минуттан соң автоматты түрде өшеді, қыздыру қуаты 9-ға дейін төмендейді.

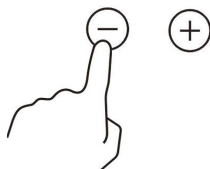
1. Тиісті батырманы басу арқылы жылыту аймағын таңдаңыз.



2. Дисплейде Р белгісі пайда болғанша қыздыру қуатын арттыру батырмасын басыңыз.



3. Жылдам қыздыруды өшіру үшін қуатты азайту батырмасын пайдаланып қуатты азайтыңыз жылыту.



Басқару тақтасын бұғаттай

Бұл құрылғы абайсызда пайдаланудан қорғау функциясына ие. Бұл режимде тек «Қосу./ Өшіру.» батырмасы белсенді болып қалады.

- Басқару тақтасын бұғаттау үшін бұғаттау батырмасын басыңыз. Таймер шамы «Lo» белгішесін көрсетеді.
- Басқару панелінің бұғатын ашу үшін алдымен құрылғыны қосыңыз. Бұғаттау батырмасын 3 секунд басып тұрыңыз.

Бұғаттау қосулы кезде қуат батырмасынан басқа барлық батырмалар белсенді емес. Қажет болса, панельді өшіруге болады, бірақ оны пайдалануды бастау үшін алдымен бұғатын ашу керек.

Автоматты өшіру функциясы

Құрылғыда автоматты түрде өшіру мүмкіндігі де бар. Егер сіз құрылғыны өшіруді ұмытып кетсеңіз, өшуі төмендегі кестеге сәйкес автоматты түрде болады:

Қыздыру қуаттылығының деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Әдепкі үздіксіз жұмыс уақыты (сағатпен)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Таймер

Таймерді екі жолмен пайдалануға болады:

- Кері санақ таймері ретінде. Бұл жағдайда таймер уақыт өткеннен кейін пісіру аймақтарын өшірмейді.
- Таймердің өшію баптауыңызға болады, белгіленген уақыттан кейін бір немесе одан да көп пісіру аймақтары өшіріледі.
- Таймердің максималды уақыты – 99 минут.

Кері санақ таймерін пайдалану

1. Ас пісіру панелінің қосулы екеніне және жылыту аймағын таңдау қосылмағанына көз жеткізіңіз («-»аймақ шамы жыпылықтамайды). **Ескерту:** пісіру алаңының қыздыру қуатын орнатуды аяқтағанға дейін немесе аяқтағаннан кейін кері санақ таймерін орнатуға болады.
2. Таймер батырмасын басыңыз, таймер дисплейінде «00» пайда болады, «0» кері санақ индикаторы жыпылықтайды.



3. Қуатты басқару батырмаларын пайдаланып уақытты орнатыңыз (мысалы, 5).



4. Таймер батырмасын қайта басыңыз, «0» шамы жыпылықтайды.



5. Қуатты басқару батырмаларын пайдалану арқылы орнатуды жалғастырыңыз (мысалы, 2), енді сіздің таймеріңіз 25 минутқа орнатылады.



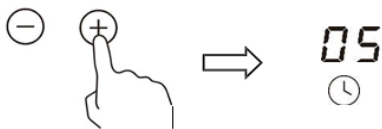
6. Кері санақ уақытты орнатқаннан кейін бірден басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.
7. Белгіленген уақыттан кейін дыбыстық сигнал іске қосылады, « — — »жарық индикаторы жанады. 30 секундтан кейін дыбыстық сигнал автоматты түрде өшеді.

Таймерді орнату, содан кейін оттықтарды өшіру

1. Оттықтардың бірін таңдап тиісті батырманы басыңыз.
2. Таймер батырмасын басыңыз, таймер дисплейінде «00» пайда болады, «0» кері санақ индикаторы жыпылықтайды.



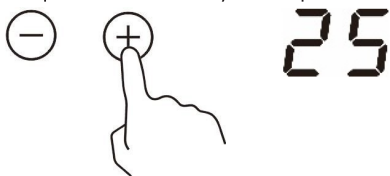
3. Қуатты басқару батырмаларын пайдаланып уақытты орнатыңыз (мысалы, 5).



4. Таймер батырмасын қайта басыңыз, «0» шамы жыпылықтайды.



5. Орнатуды жалғастырыңыз қуат шкаласын (2) пайдаланыңыз, таймер енді 25 минутқа орнатылады.



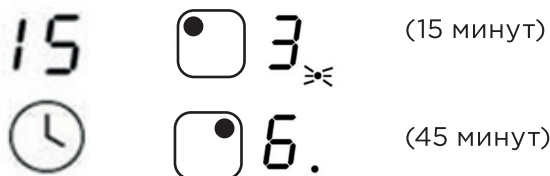
6. Кері санақ уақытты орнатқаннан кейін бірден басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.

Ескертпе: оттықтың қуат индикаторының жанындағы қызыл нүкте оған оттықты автоматты түрде өшіретін таймер орнатылғанын білдіреді.

7. Белгіленген уақыттан кейін қыздырғыш автоматты түрде өшеді.

Бірнеше оттықтар үшін өшіру таймерін орнату

Бірнеше оттықтарды өшіру үшін таймерді пайдаланған кезде, таймер оттықтардың біреуін өшірудің жақын уақытын көрсетеді (мысалы, егер оттықта 15 минуттан кейін 2 өшіру болса, ал оттықта 45 минуттан кейін 3 өшіру болса, дисплейде «15» көрсетіледі) .



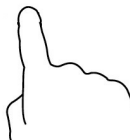
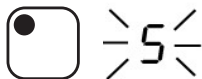
Кері санақ таймері аяқталғаннан кейін тиісті аймақ өшеді. Содан кейін дисплей жаңа таймер мәнін көрсетеді және сәйкес аймақтың нүктесі жыпылықтай бастайды.



Ескертпе: оттықтың қуат индикаторының жанындағы қызыл жыпылықтайтын нүкте таймер индикаторы берілген оттықтың қалған уақытын көрсететінін білдіреді. Басқа оттықтың қалған жұмыс уақытын білу үшін жылыту аймағын таңдау батырмасын басыңыз.

Таймерді өшіруAAAAD

1. Таймерді өшіру қажет еткен қыздыру аймағын таңдап, реттегішін түртіңіз.



2. Таймерді басқару элементін түртіңіз, шам жыпылықтай бастайды.



3. Қуатты басқару батырмалары арқылы мәнді 00 етіп орнатыңыз.

Тазалау және күту

Ластану түрі	Тазалау әдісі	Ескертпе
Күнделікті күтім (саусақ іздері, дақтар, тамақ қалдықтары немесе шыныда тамақтың қайнауынан қалған дақ іздері).	Құрылғыны желіден ажыратыңыз. Жуғыш затты жылы бетке жағыңыз (ыстық болма-сын!). Ылғал шүберекпен шайыңыз, содан кейін құрылғының бетін құрғатыңыз. Құрылғыны желіге қосыңыз.	Пісіру беті электр желісінен ажыратылған кезде, оттықтың әлі де ыстық болғанына қарамастан, беті ыстық екенін ескертетін басқару панелінде шам жанбайды. Абразивті заттар мен өнімдерді пайдаланбаңыз, жуғыш заттардың жапсырмаларын мұқият оқып шығыңыз. Жуғыш затты құрылғының бетінде ұзақ қалдырмаңыз, бұл оның бұзылуына әкелуі мүмкін.
Май мен жабысқақ дақтардан бетін тазалау.	Керамикалық беттерге сәйкес келетін қалақшамен немесе қырғышпен кірді кетіріңіз. Құрылғыны желіден ажыратыңыз. Ластануды жоғарыда аталған құрылғылардың бірімен алып тастаңыз, оны 30° бұрышта ұстаңыз. Қалдықтарды жұмсақ шүберекпен немесе сүлгімен құрғатыңыз. «Күнделікті күтім» бөлімінен 2-4 тармақтарды орындаңыз.	Жабысқақ дақтар мен төгілгендерді дереу алып тастаңыз, кеуіп қалуына жол бермеңіз. Әйтпесе, оларды құрылғының бетінен тазалау қиын болады. Қырғышпен жұмыс жасағанда абай болыңыз.
Басқару панелін ластанудан тазарту.	Құрылғыны желіден ажыратыңыз. Басқару панелін жұмсақ шүберекпен немесе губкамен сүртіңіз. Бетін қағаз сүлгімен құрғатыңыз. Құрылғыны желіге қосыңыз.	Басқару панеліне ыстық сұйықтықтар тиген кезде, құрылғы өздігінен өшіп қалуы мүмкін, ал батырымалар сұйықтық қабаты тазаланғанша жауап бермейді. Қайта қоспас бұрын құрылғының бетін құрғатыңыз.

Ықтимал мәселелер және олардың шешімі

Мәселе	Мүмкін себебі	Мүмкін шешім
Ас пісіру беті қосылмайды.	Электр желісінде кернеу жоқ.	Ас пісіру панелінің электр желісіне жалғанғанын және қосылғанын тексеріңіз.
		Электр желісіндегі кернеуді тексеріңіз.
Сенсорлық панель түрткенге жауап бермейді.	Бұғатталған .	Бұғатты шешіңіз «Құрылғыны тазалау» бөлімін қараңыз.
Индукциялық шыны сызылған.	Өткір қырлы ыдыстарды пайдалану.	Жайпақ және тегіс түбі бар ыдыстарды қолданыңыз «Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау» бөлімін қараңыз.
	Сәйкес емес абразивті тазалау құралдарын пайдалану.	«Құрылғыны тазалау» бөлімін қараңыз.
Кейбір ыдыс аяқтар сыртылдаған дыбыстар шығарады.	Бұған ыдыс-аяқтың дизайны себеп болуы мүмкін (әртүрлі металдардың қабаттары әртүрлі дыбыс шығарады) .	Бұл қалыпты Құбылыс Панельдің ақаулығы болып табылмайды.
Ас пісіру панелі жоғары қуаттылықта пісіру кезінде тыныш гуіл шығарады.	Бұл индукциялық тамақ пісіру технологиясына байланысты.	Бұл қалыпты жағдай, алайда төмен қуатқа ауысқан кезде шу жоғалып кетуі немесе тынышталуы керек.
Салқындату желдеткішінің шуы естіледі.	Пешке салынған салқындату желдеткіші қызып кетуден қорғауға арналған. Егер сіз ас пісіру панелін өшірсеңіз де, ол жұмысын жалғастыра алады.	Бұл қалыпты жағдай және ешқандай әрекетті қажет етпейді. Желдеткіш жұмыс істеп тұрғанша қабырғадағы плитаның қуатын өшірмеңіз.

Мәселе	Мүмкін себебі	Мүмкін шешім
Ыдыс қызбайды және дисплейде пайда болмайды.	Ас пісіру панелі ыдысты тани алмайды, себебі ол қолдануға жарамсыз.	Тиісті ыдыстарды қолданыңыз. Ыдыс-аяқты таңдау бөлімін қараңыз.
	Ас пісіру панелі ыдыс-аяқты тани алмайды, себебі оның көлемі кішкентай немесе оттықта дұрыс орналаспаған.	Ыдысты оттықтың ортасына қойыңыз, оның көлемі оттықтың өлшеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Ас пісіру панелі немесе оттық күтпеген жерден сөніп қалды, дыбыстық сигнал естілді, дисплейде қате коды бар хабарлама пайда болды (әдетте пісіру таймерінің дисплейіндегі ауыспалы сандар).	Техникалық қате.	Қате кодының әріптері мен сандарын есте сақтаңыз. Ас пісіру панелі қуат көзінен ажыратыңыз. Қызмет көрсету орталығының маманына хабарласыңыз.
Панельді розеткаға қосқан кезде LED дисплей жанбайды.	Қорек көзі жоқ.	Қосқыш ашаның розеткаға мықтап қосылғанын, розетка жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.
	Көмекші қуат көзі мен дисплей тақтасын қосу катесі.	Қосылуын тексеріңіз.
	Қосалқы қуат көзі зақымдалған.	Құрылғыны электр желісінен ажыратып, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Дисплейде плата зақымдалған.	
Кейбір батырымалар жұмыс істемейді, LED дисплей дұрыс жұмыс жасамай тұр.	Дисплейде плата зақымдалған.	Құрылғыны электр желісінен ажыратып, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

Мәселе	Мүмкін себебі	Мүмкін шешім
Пісіру режимінің индикаторы қосылады, бірақ оттық қызбайды.	Ас пісіру панелі қызып кеткен.	Ас пісіру панелін өшіріп, оның салқындағанша күтіңіз.
	Қоршаған ортаның температурасы тым жоғары.	Қоршаған орта температурасы төмендеген кезде құрылғыны пайдаланыңыз.
	Желдеткіш саңылаулар бітелген.	Желдеткіш саңылауларды жабыңыз.
	Желдеткіш жұмысындағы ақаулар.	Құрылғыныэлектржелісінен ажыратып, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Қуат көзі зақымдалған .	
Қыздыру аймақтары үшін бір жағында (мысалы, бірінші және екінші аймақ) «u» белгішесі көрсетіледі.	Қуат көзі мен дисплей платасын қосу қатесі.	Құрылғыныэлектржелісінен ажыратып, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
	Дисплейде плата зақымдалған.	
	Негізгі қуат көзі зақымдалған.	
Желдеткіш қатты шу шығарады.	Желдеткіш қозғалтқышының зақымдануы.	Құрылғыныэлектржелісінен ажыратып, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Мәселе	Мүмкін себебі	Мүмкін шешім
Пісіру кезінде қыздыру күтпеген жерден тоқтайды, дисплейде «U» белгішесі пайда болады.	Сәйкес келмейтін ыдыс.	Сәйкес келетін ыдыс қолданыңыз (пайдалану туралы нұсқаулықты қараңыз).
	Ыдыстың диаметрі тым кішкентай.	
	Панель қызып кеткен.	Құрылғыны ажыратып, оның суығанын күтіңіз.
	Егер мәселе қайталанса, құрылғыны электр желісінен ажыратып, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.	

Қателер коды

Қате коды	Возможная проблема	Возможное решение
E4/E5	Температура датчигінің қатесі	Құрылғыны электр желісінен ажыратып, уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
E7/E8	БТИЗ (IGBT) температура датчигінің қатесі	
E2/E3	Стандартты емес қуат параметрлері	Желінің кернеуін тексеріңіз. Кернеу жөнделгеннен кейін панельді қосыңыз
E6/E9	Ас пісіру панелінің температурасы тым жоғары	- Құрылғыны өшіріп, салқындағанша күтіңіз. - Желдеткіш жұмысын тексеріңіз. - Желдеткіш дұрыс жұмыс істемесе, оны ауыстырыңыз. Ауыстыру үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз

Техникалық сипаттамалары

Моделі	VIN-4000I
Сауда таңбасы	AVA
Биіктігі, мм	58
Ені, мм	590
Тереңдігі, мм	520
Оттықтар саны	4
Қорғаныс өшіру	Иә
Қалдық жылу индикаторы	Иә
Қуаттылығы, Вт	6800
Таймер	99 минут
Орнату	Тәуелсіз
Панель материалы	Шыны қыш
Панельді бұғаттау батырмасы	Иә
Қуат сатыларының саны	9

Сертификаттау туралы ақпарат

Тауар Кеден одағының техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келеді:

- КО ТР 004/2011 «Төмен вольтты құрылғының қауіпсіздігі туралы».
- КО ТР 020/2011 «Техникалық құралдардың электромагниттік үйлесімділігі».
- Тауар Еуразиялық экономикалық одақтың ЕАЭО ТР 037/2016 «Электротехника және радиоэлектроника бұйымдарында қауіпті заттарды қолдануды шектеу туралы» техникалық регламентінің талаптарына сәйкес келеді.

Өндіруші және импорттаушы туралы ақпарат

Импорттаушы / шағымдарды қабылдайтын заңды тұлға:

Қазақстан Республикасы, 050009, Алматы қаласы, «Technodom Operator» АҚ (Технодом Оператор), Құрманғазы көшесі 178 А, тел: + 7 (727) 244 00 00.

Дайындаушы: Foshan Shunde Bravo Electric Co., Ltd.
Қытайда жасалған.

Өнімнің сыртқы түрі және оның сипаттамалары ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

Кепілдік туралы ақпарат

Өндіруші кепілдік мерзімі ішінде құрылғының үздіксіз жұмыс істеуіне, сондай-ақ материалдар мен құрастыруда ақаулардың болмауына кепілдік береді. Кепілдік кезеңі өнімді сатып алған сәттен бастап есептеледі және тек жаңа өнімдерге қолданылады.

Кепілдік қызмет көрсету пайдаланушы нұсқаулығына сәйкес өнімді пайдалану шартымен кепілдік мерзімі ішінде тұтынушының кінәсінен емес істен шыққан элементтерді тегін жөндеуді немесе ауыстыруды қамтиды. Элементтерді жөндеу немесе ауыстыру уәкілетті сервистік орталықтардың аумағында жүргізіледі.

Кепілдік мерзімі: 12 ай.

Өндірілген күні осы нұсқаулықтың орыс тіліндегі нұсқасында көрсетілген.



Тағам дайындау бойынша кеңестер

- Тағам қайнағанға жеткенде, жылыту қуатын азайтыңыз.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтау арқылы электр қуатын үнемдейді.
- Пісіру уақытын азайту үшін мүмкіндігінше аз сұйықтық немесе май қолданыңыз.
- Пісіруді максималды қуатта бастаңыз және пісіру процесінде оны азайтыңыз.

Пісіру, күріш дайындау

- Қайнау тасу температурасынан төмен, шамамен 85 °C температурада, көпіршіктер бетіне шыққан кезде пайда болады. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік бұқтырудың басты шарты, өйткені хош иіс тағамды күйдірмей дайындайды.
- Жұмыртқа мен ұнға негізделген тағамдарды дәл осылай дайындауға болады – қайнау температурасынан төмен.
- Күрішті сіңіру әдісімен дайындау үшін тағамды ұсынылған уақыт ішінде дұрыс дайындауды қамтамасыз ету қажет.

Стейк қуыру

Шырынды хош иісті стейк жасау үшін:

1. Пісіру алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минут ұстаңыз.
2. Ауыр табаны қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына да май жағыңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май құйыңыз, содан кейін етті салыңыз.
4. Пісіру кезінде стейкті тек бір рет айналдырыңыз. Пісірудің нақты уақыты стейктің қалыңдығына және оның қаншалықты қуыруыңызға байланысты. Уақытты 2-ден 8 минут арасында ұстауыңызға болады.
5. Оның қаншалықты дайын екенін анықтау үшін етті басыңыз. Ол жанасуға неғұрлым қиын болса, соғұрлым ол қатты қуырылған.
6. Дайын стейкті жылы табаққа салыңыз, оны бірнеше минутқа қалдырыңыз және үстелге қоюыңызға болады.

Вок

1. Вок табасын немесе керамикалық плиталарға сәйкес келетін үлкен табаны пайдаланыңыз.
2. Барлық ингредиенттерді дайындаңыз. Көп мөлшерде тамақ дайындаған кезде оны бірнеше кішкене бөліктермен пісіріңіз

3. Табаны қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен етті пісіріп, оны алғаннан кейін, жылы жерге қойыңыз.
5. Көкөністерді қуырыңыз. Олар ыстық болған кезде олар қытырлақ болып қалмайды, пісіру алаңын минималды қыздыруға ауыстырыңыз, етті табаға қайтадан салып, тұздықты қосыңыз.
6. Ингредиенттерді қуырыңыз және олардың біркелкі қуырылғанына көз жеткізіңіз.
7. Бірден үстелге қойыңыз.

Қыздыруды баптау

Қыздыру өуаттылығы	Не үшін келеді
1-2	• Аз мөлшерде тағамды баяу қыздыру. • Шоколадты, майды және тез күйіп кететін тағамдарды еріту. • Баяу қайнау. • Баяу жылыту.
3-4	• Қыздыру. • Тез қайнау. • Күріш дайындау.
5-6	• Жұқа құймақ дайындау.
7-8	• Шала қуыру. • Паста дайындау.
9	• Қуырулар. • Қуырып пісіру. • Сорпа қайнату. • Су қайнату.



ava