

# timberk

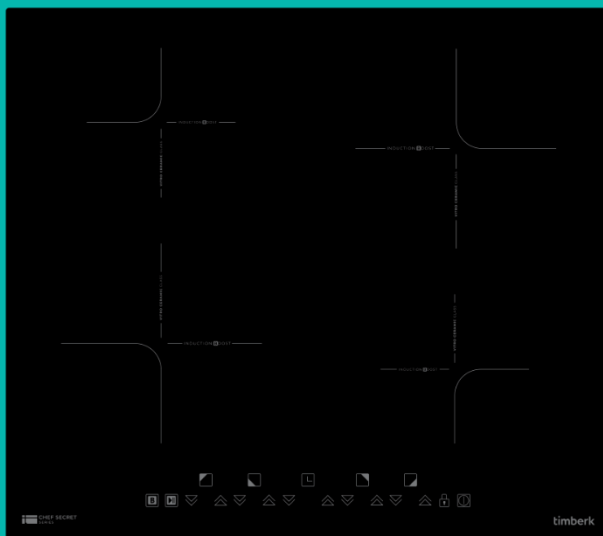
---

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
INSTRUCTION MANUAL  
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ НҰСҚАУЛЫҚ

RU	ВСТРАИВАЕМАЯ ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ .....	2
ENG	BUILT-IN INDUCTION HOB.....	26
KZ	КІРІКТІРІЛЕТІН ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ ПАНЕЛІ .....	48

Модель/Model:

T-HI4GL86



## **Уважаемый покупатель!**

Благодарим Вас за удачный выбор и приобретение индукционной варочной панели timberk. Она прослужит Вам долго.

### **1. ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Просим внимательно ознакомиться с руководством по эксплуатации перед использованием прибора. В данном руководстве по эксплуатации содержится важная информация, касающаяся Вашей безопасности, а также рекомендации по правильному использованию прибора и уходу за ним. Сохраните руководство по эксплуатации вместе с гарантийным талоном, кассовым чеком, по возможности, картонной коробкой и упаковочным материалом. В данном руководстве по эксплуатации описываются разные виды данного типа устройства. Приобретенный Вами прибор может несколько отличаться от описанного в руководстве, что не влияет на способы использования и эксплуатации. Производитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию изделия, кардинально не влияющие на его безопасность, работоспособность и функциональность. В тексте и цифровых обозначениях данной инструкции могут быть допущены опечатки.

### **ВНИМАНИЕ!**

Важные меры предосторожности и инструкции, содержащиеся в данном руководстве, не включают всех возможных режимов и ситуаций, которые могут встречаться. Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения прибора или его отдельных частей во время транспортировки, в результате неправильной установки, в результате колебаний напряжения, а также в случае, если какая-либо часть прибора была изменена или модифицирована.

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

На изделии присутствует этикетка, на которой указаны все необходимые технические данные и другая полезная информация о приборе. Используйте прибор только по назначению, указанному в данном руководстве.

### **2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

При использовании индукционной варочной поверхности, необходимо соблюдать ряд мер предосторожности. Неправильная эксплуатация в силу игнорирования мер предосторожности может привести к причинению вреда здоровью пользователя и других людей, а также нанесению ущерба их имуществу.

**Пожалуйста, внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности перед использованием и сохраните это руководство для дальнейшего использования.**

#### **Предупреждения о безопасности**

**Ваша безопасность важна для нас. Пожалуйста, внимательно прочитайте приведенную ниже информацию перед установкой или использованием варочной поверхности.**

## Монтаж

### Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания отключите прибор от электросети.
- Подключение к надежной системе заземления необходимо и обязательно.
- Изменения в домашней электропроводке должны производиться только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

### Опасность порезов

- Будьте осторожны – края панелей острые.
- Несоблюдение осторожности может привести к травмам или порезам.

### Важные инструкции по безопасности

- Внимательно прочитайте эти инструкции перед установкой или использованием этого прибора.
- Ни в коем случае нельзя класть на этот прибор горючие материалы или продукты.
- Пожалуйста, предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку варочной поверхности, так как это может снизить ваши затраты на установку.
- Во избежание опасности этот прибор необходимо устанавливать в соответствии с данными инструкциями по установке.
- Этот прибор должен быть правильно установлен и заземлен только квалифицированным специалистом.
- Этот прибор должен быть подключен к цепи, в которой имеется разъединитель, обеспечивающий полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка устройства может привести к аннулированию гарантии или ответственности.
- Если изделие некоторое время находилось при температуре ниже 0 °C, перед включением его следует выдержать в комнатных условиях не менее 2 часов.

## Эксплуатация и обслуживание

### Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснутой **варочной поверхности**.

### **ВНИМАНИЕ! Если поверхность треснула — отключите прибор для предотвращения поражения электрическим током.**

- Перед очисткой или обслуживанием отключите варочную поверхность от сети.
- Несоблюдение этого совета может привести к поражению электрическим током или смерти.

### Угроза здоровью

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Тем не менее, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами (такими как инсулиновые помпы) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантатов перед использованием этого устройства, чтобы убедиться, что электромагнитное поле не повлияет на их имплантаты.
- Несоблюдение этого совета может привести к смерти.

### **Опасность горячей поверхности**

- Во время использования доступные части этого прибора нагреваются настолько, что могут вызвать ожоги.
- Не позволяйте своему телу, одежде или другим предметам, кроме подходящей посуды, соприкасаться с керамическим стеклом, пока поверхность не остынет.
- Осторожно: металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, нельзя класть на поверхность варочной панели, так как они могут сильно нагреться.
- Держите детей подальше от варочной поверхности.
- Ручки кастрюль могут быть горячими на ощупь. Убедитесь, что ручки кастрюль не нависают над другими включенными конфорками. Держите ручки в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этого совета может привести к ожогам и ошпариванию.

### **Опасность порезов**

- Использование стеклянной варочной поверхности с несоблюдением осторожности может привести к травмам или порезам.

### **Важные инструкции по безопасности**

1. Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выкипание во время приготовления пищи вызывает дымление и выделение жирных пятен, которые могут воспламениться.
2. Никогда не используйте прибор в качестве рабочей поверхности или для хранения предметов на её поверхности.
3. Никогда не оставляйте какие-либо предметы или посуду на приборе.
4. Не размещайте и не оставляйте какие-либо намагничиваемые предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) рядом с прибором, так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
5. Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
6. После использования всегда выключайте конфорки и варочную поверхность, как описано в данном руководстве. Не полагайтесь на функцию обнаружения посуды, чтобы отключить конфорки, когда вы снимаете кастрюли с варочной поверхности.
7. Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять или забираться на него.
8. Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафчиках над варочной поверхностью. Дети, взбирающиеся на варочную поверхность, могут серьезно пораниться.
9. Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где используется прибор.
10. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями, или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.
11. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать прибор или заменять какие-либо детали. При обнаружении неполадок обращайтесь в ближайший Сервисный центр.
12. Не используйте пароочиститель для очистки варочной поверхности.
13. Не ставьте и не роняйте тяжелые предметы на варочную поверхность.
14. Не вставляйте на варочную поверхность.
15. Не используйте кастрюли с зазубренными краями и не тяните кастрюли по поверхности керамического стекла, так как это может поцарапать стекло.

16. Не используйте для очистки варочной поверхности мочалки или другие жесткие абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать керамическое стекло.
17. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
18. Следите за тем, чтобы шнур питания не касался острых кромок и горячих поверхностей.
19. Этот прибор предназначен для использования в бытовых помещениях.
20. Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или проинструктированы о безопасном использовании прибора и понимают сопутствующие опасности. Дети не должны играть с прибором. Очистка и обслуживание пользователем не должны производиться детьми без присмотра.
21. Прибор не предназначен для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

### **ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА**

Не класть предметы на поверхности для приготовления пищи.

**ОСТОРОЖНО!** Процесс приготовления пищи следует контролировать.

Непродолжительный процесс приготовления пищи следует контролировать непрерывно.

**ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи на конфорочной панели с использованием жира или масла без присмотра может быть опасным, так как может привести к пожару. НИКОГДА не тушите пламя водой. Выключите прибор и затушите пламя одеялом

### **3. НАЗНАЧЕНИЕ ПРИБОРА**

Индукционная варочная поверхность предназначена для приготовления и подогрева пищи в бытовых условиях. Подключается электрической сети. Встраивается в столешницу как независимая варочная поверхность.

### **4. РАБОЧИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

#### **Технические характеристики**

Технические характеристики прибора приведены в таблице 1

Таблица 1

Характеристика	Ед. изм	Значение
Модель		T-HI4GL86
Тип конфорочной панели	-	Электрическая
Номинальная мощность	Вт	7200
Параметры электропитания	В/Гц	220-240~/50
Класс защиты	-	Class I
Количество зон нагрева	шт.	4
Мощность каждой зоны нагрева (A/B/C/D) *в режиме "Booster"	Вт	1500(2000*)/2000(3000*)/2000(3000*)/1500(2000*)
Диаметр каждой зоны нагрева (A/B/C/D) *в режиме "Booster"	см	16.0/21.0/21.0/16.0
Кол-во режимов нагрева	шт.	9
Технология нагревания электрической конфорочной варочной панели	-	Индукционная
Материал поверхности панели	-	Стеклокерамика
Потребление энергии каждой конфорки на килограмм (A/B/C/D)	Вт·ч/кг	179.6/183.7/179.6/179.6
Потребление энергии конфорочной варочной панели на килограмм	Вт·ч/кг	180.6
Индикация остаточного тепла	-	Да
Наличие таймера	-	Да
Наличие блокировки от случайных нажатий	-	Да
Функция "Пауза"	-	Да
Защита от перегрева	-	Да
Защита от перелива	-	Да
Автоматическое отключение устройства	-	Да
Управление	-	Сенсорное
Размер прибора	мм	590x520x57
Размер встраивания	мм	545x485
Вес нетто	кг	8.35

## 5. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

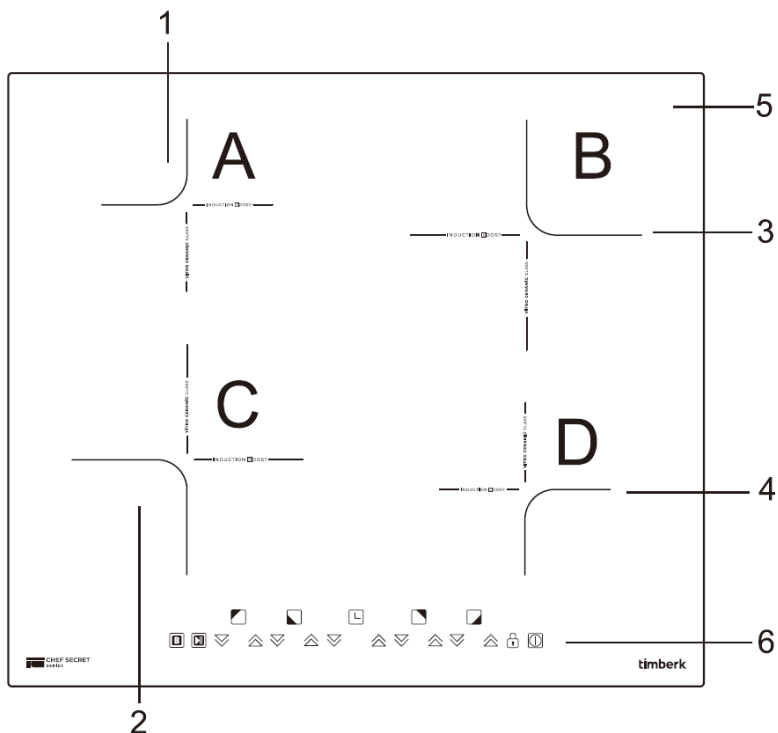


Рисунок 1\*

1. Зона нагрева 1500 Вт (Boost 2000 Вт)
2. Зона нагрева 2000 Вт (Boost 3000 Вт)
3. Зона нагрева 2000 Вт (Boost 3000 Вт)
4. Зона нагрева 1500 Вт (Boost 2000 Вт)
5. Стеклопанель
6. Сенсорная панель управления

*\*Изображение приведено в качестве справочной информации и может отличаться от реального прибора*

### 6. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

1. Встраиваемая индукционная варочная панель – 1 шт.
2. Монтажный набор (зажимы – 2 шт.; винты – 2 шт.)
3. Уплотнитель – 1 шт.
4. Руководство по эксплуатации - 1 шт.
5. Гарантийный талон - 1 шт.
6. Упаковка - 1 шт.

## 7. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

### РАСПАКОВКА ПРИБОРА

Снимите упаковку и выньте прибор. Если у вас есть какие-либо сомнения, не используйте прибор и обратитесь к продавцу.

Некоторые части прибора защищены пластиковой пленкой. Эта защитная пленка должна быть удалена перед использованием прибора. Упаковочные материалы следует аккуратно выбросить и не оставлять в пределах досягаемости детей, поскольку они представляют потенциальную опасность.

## 8. УСТАНОВКА ПРИБОРА

Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими нормами. После распаковки прибора убедитесь в отсутствии видимых повреждений. Если он был поврежден во время транспортировки, **НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРИБОР!!!** Следует немедленно связаться с продавцом, у которого вы его купили.

### Подбор оборудования для установки

- Вырежьте рабочую поверхность по размерам, указанным на чертеже.
- Для установки и использования вокруг отверстия необходимо оставить не менее 5 см свободного пространства.
- Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм.

Пожалуйста, выберите термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большей деформации, вызванной тепловым излучением от конфорки.

Обратитесь к схеме ниже - Рисунок 2 (измерения представлены в мм):

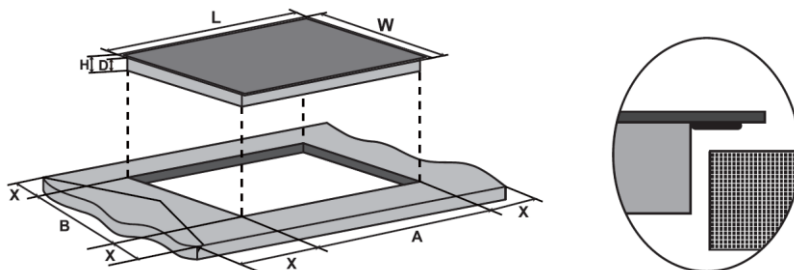


Рисунок 2

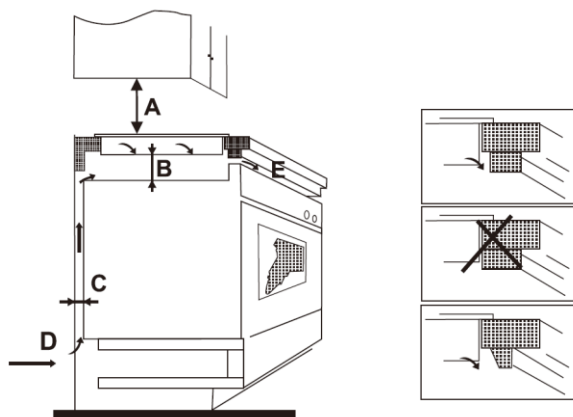
Модель	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
4 конфорки (60 см)	520	590	57	52	485 (±0-5)	545 (±0-5)	50 мм

В любом случае убедитесь, что индукционная панель хорошо проветривается, а вход и выход воздуха не заблокированы. Убедитесь, что индукционная панель находится в хорошем рабочем состоянии (см. рисунок 3)





**Примечание.** Безопасное расстояние между поверхностью и шкафом над конфоркой должно быть не менее 760 мм.



**Рисунок 3**

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

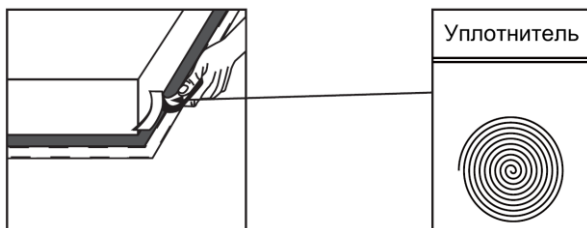
### Установка уплотнителя

Перед тем, как вставить варочную поверхность в отверстие кухонной столешницы, к нижней стороне керамического стекла необходимо прикрепить входящую в комплект прокладку (в полиэтиленовом пакете).

### Не устанавливайте варочную поверхность без уплотнителя!

#### Прокладку следует прикрепить к варочной поверхности следующим способом:

- Снимите защитную пленку с прокладки.
- Затем прикрепите прокладку к нижней стороне стекла рядом с краем.
- Уплотнитель должен крепиться по всей длине края стекла и не должен перекрываться в углах.
- При установке прокладки следите за тем, чтобы стекло не соприкасалось с какими-либо острыми предметами.



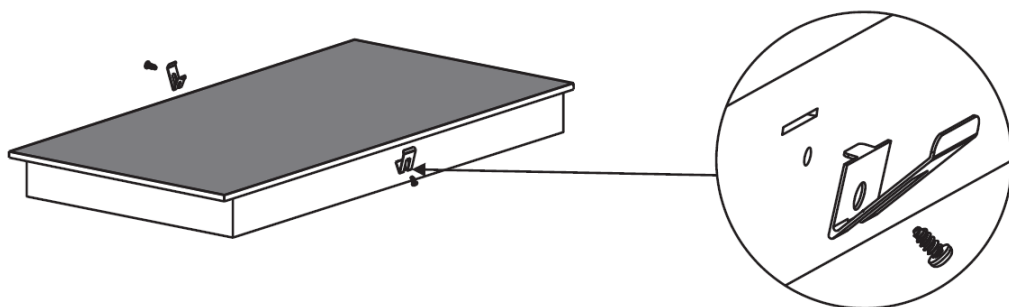
**Рисунок 4**  
**Перед установкой крепежных скоб**

Устройство должно быть размещено на устойчивой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не применяйте силу к деталям управления, выступающим из варочной панели.

#### Монтажный комплект

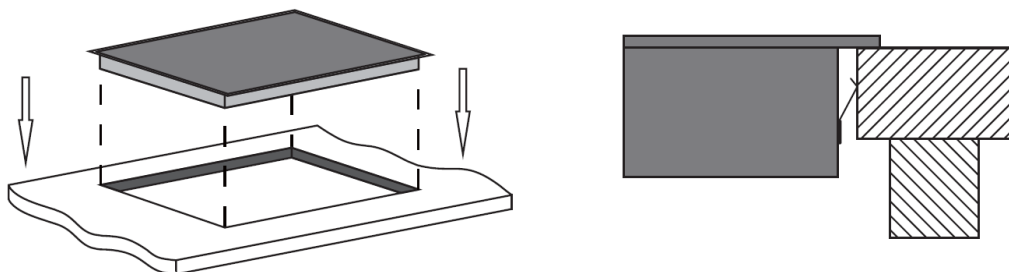
Для каждой варочной панели имеется один комплект устанавливаемых компонентов, включающий крепежные зажимы и винты (2 зажима и 2 винта). Достаньте комплект из упаковки.

**Прикрепите зажимы к варочной панели:** Вставьте фиксирующие зажимы в крепежные отверстия, предусмотренные на 2 сторонах корпуса, прикрепите зажим к корпусу винтом, затем вставьте варочную панель в шкаф/рабочую поверхность.



**Рисунок 5**

**Прикрепите варочную панель к шкафу:** вставьте варочную панель в шкаф/рабочую поверхность как показано на рисунке 6. Установленные по бокам зажимы могут надежно закрепить варочную панель.



**Рисунок 6**

### **Подключение варочной панели к электросети**

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или однополюсным автоматическим выключателем. **Прибор имеет большую номинальную мощность и должен быть подключен к электричеству квалифицированным электриком.**

#### **Заметки:**

1. Если кабель поврежден или нуждается в замене, это должен сделать специалист по послепродажному обслуживанию с использованием соответствующих инструментов во избежание несчастных случаев.
2. Если прибор подключается напрямую к сети, необходимо установить многополярный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
3. Установщик должен убедиться, что электрическое подключение выполнено правильно и соответствует правилам техники безопасности.
4. Кабель нельзя сгибать или сжимать.
5. Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только квалифицированным специалистом.

#### **Предостережения**

1. Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным специалистом. Пожалуйста, никогда не проводите операцию самостоятельно.
2. Индукционную панель нельзя монтировать на холодильное оборудование, посудомоечные машины и барабанные сушилки.
3. Индукционная панель должна быть установлена таким образом, чтобы можно было обеспечить лучшее тепловое излучение для повышения ее надежности.
4. Стена и зона искусственного нагрева над рабочей поверхностью должны выдерживать нагрев.
5. Во избежание повреждений клей должен быть термостойким.
6. Эту индукционную панель можно подключать только к сети с сопротивлением сети не более 0,427 Ом.

**Примечание. Некоторые модели могут быть оснащены шнуром с вилкой. Если в вашем случае это так, вы можете подключить вилку в розетку.**

**Пожалуйста, вынимайте вилку из розетки после использования прибора**

**Для тех моделей шнура питания без вилки способ подключения показан ниже на рисунке 7.**

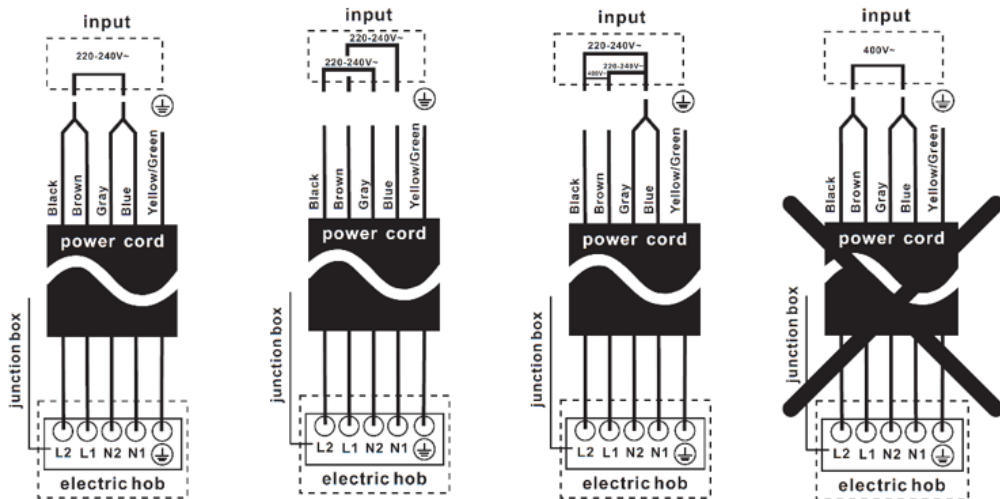


Рисунок 7

## 9. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### Панель управления

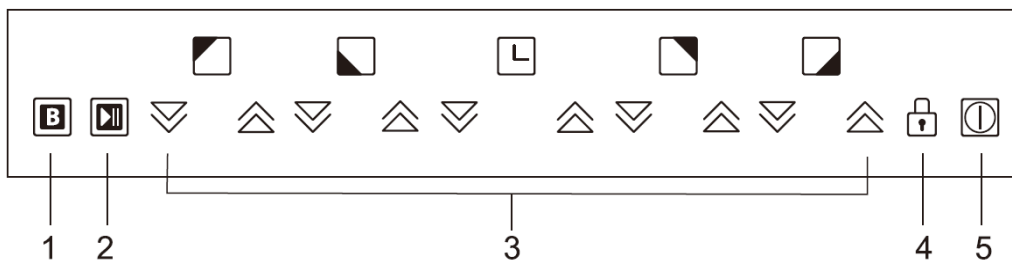


Рисунок 8

1. Кнопка управления функцией «Booster»
2. Кнопка управления функцией «Stop&Go»
3. Кнопка уровня нагрева/Таймера “-”/ “+”
4. Кнопка блокировки от детей
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

**Примечания:** Схемы приборов в руководстве только для справки, могут быть небольшие различия из-за постоянного улучшения продукта.

### Перед использованием новой варочной поверхности

- Прочтите это руководство, обратив особое внимание на раздел «Предупреждения о безопасности».

- Удалите всю защитную пленку, которая может быть на вашей новой индукционной панели.

### Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно нажимать на них.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик (см. рисунок 9).
- Вы будете слышать звуковой сигнал каждый раз, когда регистрируется прикосновение.
- Убедитесь, что панель управления всегда чистая, сухая и что её не закрывает никакой предмет (например, посуда или ткань). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу панели управления.

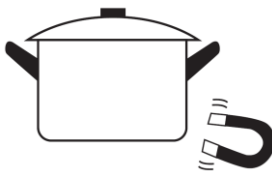




Рисунок 9

### Выбирайте правильную посуду



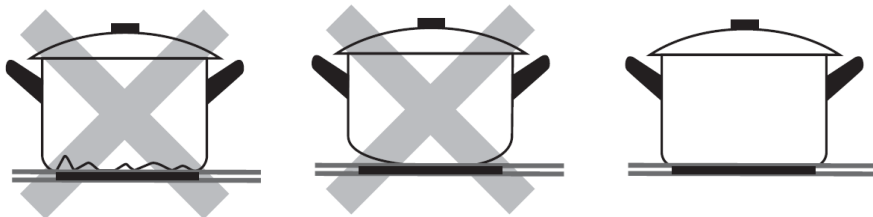
- Используйте посуду с нижней частью, подходящей для индукционной панели. Ищите символ индукции на упаковке посуды, или на ее дне
- Вы можете проверить, подходит ли посуда, с помощью магнита – поднесите магнит ко дну посуды, если он притягивается – посуда подходит для индукционной панели



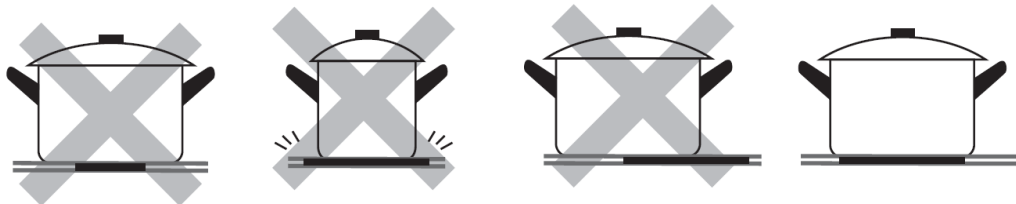
- Если у вас нет магнита:
  1. Налейте воду в посуду
 
  2. Если символ  не мигает, и вода нагревается – посуда подходит для индукционной панели
- Посуда из следующих материалов не подходит для индукционной панели: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика, глиняная посуда
- Индукционная панель сделана из гладкого, керамического стекла, тепло поступает из магнитной индукционной катушки, которая нагревает посуду, но не поверхность подогрева. Тепло от посуды поступает к пище

- Важно, чтобы вы использовали только металлическую посуду, специально созданную для индукционных панелей. Никогда не ставьте пластиковые и меламиновые контейнеры на нагревательные поверхности.
- Посуда, с диаметром менее 140 мм, может быть не обнаружена панелью

Не используйте посуду с неровными краями или изогнутым дном:



Убедитесь, что дно вашей посуды гладкое, плотно прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и конфорка. Если вы используете меньшую емкость, эффективность может быть ниже ожидаемой. Всегда центрируйте **посуду** на конфорке:



Всегда снимайте кастрюли с панели — не скользите, иначе они могут поцарапать стекло:



### Рекомендуемые размеры посуды для индукционной панели

Зоны нагрева адаптируются под размеры посуды. Тем не менее, диаметр посуды должен быть, как минимум, с размер конкретной зоны нагрева. Для наилучшего результата устанавливайте посуду в центр зоны нагрева


Диаметр основания посуды:

<b>Зона нагрева</b>	<b>Минимум (мм)</b>	<b>Максимум (мм)</b>
160 мм	140	160
210 мм	160	210

## Использование варочной панели

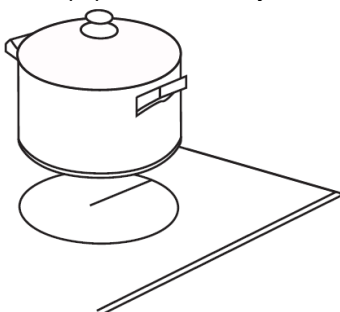
### Начало работы

1. Подключите варочную панель к электричеству и включите питание.

**Нажмите и удерживайте кнопку управления ВКЛ/ВЫКЛ**  **около 3 секунд, пока не услышите звуковой сигнал, подтверждающий включение варочной панели.** Теперь варочная панель переходит в режим ожидания, все индикаторы настройки нагрева и индикаторы настройки таймера показывают «-».



2. Поставьте подходящую посуду на конфорку, которую хотите использовать. Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность конфорки чистые и сухие.



3. Установите уровень нагрева конфорки.

- Для каждой зоны нагрева есть отдельные кнопки



. Установите температуру нажимая на кнопки соответствующей зоны нагрева.

- Если нажать и удерживать любую из двух кнопок, значение будет быстро изменяться от 0 до 9 по кругу.



### Заметки:

1. После подключения к электричеству при включении питания зуммер варочной панели издает один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, а затем гаснут.
2. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, если в течение 1 минуты нет никаких действий, Индукционная варочная панель автоматически выключится, и один раз подаст звуковой сигнал.
3. Чтобы включить варочную панель, нажмите кнопку управления ВКЛ/ВЫКЛ и удерживайте ее около 3 секунд; Чтобы выключить его, нужно снова нажать кнопку ВКЛ/ВЫКЛ.
4. Уровень мощности можно регулировать от 0 до 9, по умолчанию установлен уровень 5.

5. Индикатор настройки нагрева выбранной зоны мигает во время регулировки. После настройки число мигает в течение 5 секунд, затем перестает мигать, после чего настройка подтверждается.

### Чтобы выключить панель

1. Вы можете выключить конфорку, установив уровень нагрева на уровень 0, индикатор которого показывает «-».



2. Вы также можете выключить всю варочную панель, коснувшись кнопки управления

ВКЛ/ВЫКЛ 

**Примечание:** Если во время приготовления отключится питание, все настройки будут отменены.



**Примечание:** Охлаждающий вентилятор будет работать на протяжении 1 минуты после выключения индукционной панели


### Использование функции «Booster» индукционной панели

Данный прибор оснащен зонами нагрева с функцией «Booster». Вы можете использовать данную функцию для увеличения максимальной мощности конкретной зоны нагрева на период 5 минут. Данная функция может сократить время приготовления.

**Для использования функции «Booster», следуйте данным пунктам:**

1. Активируйте любую зону нагрева.

Нажмите кнопки  и  на той зоне, которую вы хотите использовать для функции «Booster».

2. Нажмите кнопку «Booster» - , индикатор зоны нагрева будет показывать В, промигает 5 секунд и отключится – функция «Booster» активировалась.

**Примечание:**

1. При использовании функции и мощности выше уровня 2, если другая зона по вертикали тоже работает – программатор включает у нее также мощность 2.
2. После истечения работы функции «Booster», настройки зоны нагрева восстановятся.



### Сброс функции «Booster»

- При активированном «Booster» повторите действия, указанные выше для включения – «Booster» отключится.


- Вы также можете отменить “Booster” нажимая кнопки



### Функция блокировки от случайного нажатия

- Вы можете заблокировать панель управления, чтобы предотвратить их непреднамеренное использование (например, дети могут случайно включить конфорки) с помощью активной функции блокировки от случайного нажатия.
- Когда элементы управления заблокированы, за исключением кнопки управления ВКЛ/ВЫКЛ и кнопки управления блокировкой от случайного нажатия, все остальные кнопки сенсорного управления отключены.

### Чтобы заблокировать элементы управления

Коснитесь кнопки управления блокировкой от случайного нажатия  один раз. Индикатор таймера покажет «Lo», и функция блокировки от случайных нажатий будет активирована.

### Чтобы разблокировать элементы управления

1. Убедитесь, что индукционная панель включена.

2. Коснитесь и удерживайте кнопку управления блокировкой от случайных нажатий около 3 секунд, прозвучит одиночный звуковой сигнал, а «Lo» исчезнет с индикатора таймера, блокировка от случайных нажатий будет неактивна.
3. Теперь вы можете пользоваться индукционной панелью.




В режиме блокировки от случайных нажатий все кнопки управления отключены, кроме

Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ



и кнопка блокировки от случайных нажатий



Во всегда можете выключить варочную панель с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ  в экстренной ситуации, но вы должны сначала разблокировать варочную панель при следующей операции.

**Примечание.** В рамках функции блокировки от случайных нажатий, если выключить варочную панель, не отключая функцию блокировки от случайных нажатий. При последующем включении варочной панели функция блокировки от случайных нажатий будет действовать.

## Функция «Stop&Go»

- **Сделайте приготовление пищи проще!** К примеру, когда вы готовите и звонит ваш дверной звонок, звонит телефон или ребенок кричит из другой комнаты. Нужно выйти из кухни? Это означает, что ужин может сгореть или готовиться дольше, если вы все выключите.
- **Функция «Stop&Go»** может отключить все зоны. Когда вы вернетесь, еще одним



нажатием кнопки , варочная панель перезапустится с того места, где она была, чтобы продолжить приготовление пищи.

### 1. Активная функция «Stop&Go»

Чтобы активировать функцию, вы можете нажать функциональную кнопку «Stop&Go» один раз. Затем все настройки программатора сохраняются, и панель прекращает нагрев, весь нагрев индикаторы настройки показывают «Р».

### 2. Неактивная функция «Stop&Go»

Чтобы отменить функцию, вы можете снова нажать кнопку «Stop&Go», после вернуться. Тогда все настройки программатора вернутся к тому, что было, и индикатор «Р» исчезнет с панели управления.



Когда функция «Stop&Go» активна, все кнопки управления отключены, кроме кнопки ВКЛ/ВЫКЛ и «Stop&Go».

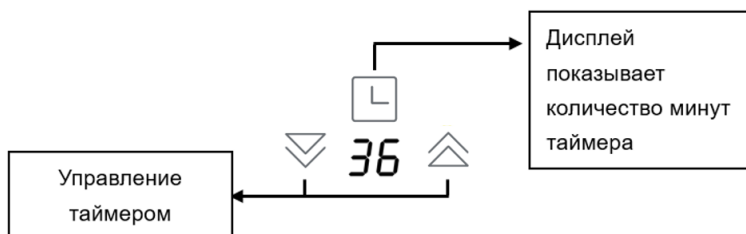
**Примечание.** Варочная панель автоматически выключится, если функция «Stop&Go» продлится более 10 минут.

## Использование таймера

Когда варочная панель включена, вы можете использовать таймер двумя способами:

- Вы можете использовать его как напоминание. В этом случае таймер не выключит ни одну конфорку по истечении установленного времени.
- Вы можете настроить его на отключение одной или нескольких конфорок.
- Вы можете установить таймер на время до 99 минут.

## Обзор таймера



**Использование таймера в качестве «напоминания»****Если вы не выбрали конфорки**

1. Нажимайте кнопки таймера для регулировки времени «напоминания».

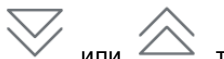
2. Когда «напоминание» установлено, она сразу же начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.



3. Зуммер будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд, а индикатор таймера покажет «- -», когда время установки закончится. Любое прикосновение к кнопкам управления во время этого приведет к звуковому сигналу зуммера.

**Установка таймера для выключения конфорки**

1. Нажимайте кнопки соответствующей зоны нагрева для ее активации.



Нажимайте кнопки таймера, для его активации.

2. Затем отрегулируйте настройку таймера.



- Установите время, коснувшись кнопки
- Если нажать и удерживать любую из двух кнопок, значение будет быстро увеличиваться или уменьшаться по кругу.

**Примечание.** Когда индикатор таймера мигает, коснитесь кнопки управления таймером еще раз, чтобы быстро подтвердить настройку таймера.

3. Когда таймер установлен, он сразу же начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время.



**ПРИМЕЧАНИЕ.** Красная точка рядом с индикатором уровня мощности загорится, если для зон установлен таймер. Вы можете проверить настройки таймера различных конфорок, которые устанавливаются с помощью таймера, активировав эту конфорку.



**ПРИМЕЧАНИЕ.** Если более чем одна зона нагрева имеет настройку таймера, индикатор таймера будет показывать минимальное время. Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.



4. По истечении таймера приготовления соответствующая конфорка автоматически выключается.



**Примечание.** Значение по умолчанию для напоминания и таймера составляет 30 минут.

**Примечание.** После настройки индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд, а затем перестанет мигать, после чего настройка будет подтверждена.

**Примечание.** «Напоминание» и таймер можно использовать одновременно, индикатор таймера показывает самое низкое значение времени. Если минимальной настройкой является «напоминание», красная точка рядом с индикатором таймера будет мигать. Если самая низкая настройка, это настройка таймера, красная точка индикатора уровня мощности соответствующей конфорки будет мигать.

**Примечание:** Если индикатор показывает настройку таймера конфорки, то чтобы

проверить настройку «напоминания», нажмите кнопку управления таймером



, индикатор отобразит настройку «напоминания».

### Обнаружение посуды



Если индикатор  светится попеременно с кнопками настройки температуры

- Вы не поместили посуду на правильную зону нагрева
- Посуда не подходит для индукционной панели
- Посуда слишком маленькая или не отцентрирована на зоне нагрева

### Заметки:

1. Нагрев не происходит, если на конфорке нет подходящей посуды.
2. Дисплей автоматически выключится через 2 минуты, если на него не будет поставлена подходящая посуда.
3. Если на варочной панели осталась неподходящая по размеру или немагнитная кастрюля (например, алюминиевая), или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), соответствующая конфорка автоматически выключится через 1 минуту.

### Предупреждение об остаточном тепле

#### Остерегайтесь горячих поверхностей

После того, как варочная панель поработает некоторое время, будет присутствовать остаточное тепло. Буква «Н» появляется на индикаторе мощности, чтобы предупредить вас, что зона нагрева ещё остаётся горячей.

#### Ее также можно использовать в качестве функции энергосбережения:

если вы хотите нагреть другие кастрюли, используйте еще горячую конфорку.



### Автоотключение

Еще одна функция безопасности варочной панели — автоматическое отключение. Это происходит всякий раз, когда вы забываете выключить конфорку. Время выключения по умолчанию указано в таблице ниже:

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

### Защита от перегрева

Установленный датчик температуры может контролировать температуру внутри варочной панели.

При обнаружении чрезмерной температуры варочная панель автоматически выключается

### Защита от перелива

Для вашей безопасности программатор автоматически отключит питание, если кипящая жидкость прольется или влажная ткань коснется сенсорной панели управления. Все кнопки управления станут недействительными, кроме ВКЛ/ВЫКЛ и кнопки блокировки от детей, если только вы не вытерли насухо область сенсорного управления.

## Рекомендации по приготовлению пищи

Будьте осторожны при жарке, так как масло и жир быстро нагреваются, особенно если вы используете функцию Booster. При очень высокой температуре масла и жиры самопроизвольно воспламеняются, что представляет опасность возгорания.

## Настройки тепла

Приведенные ниже настройки являются ориентировочными. Точная настройка будет зависеть от таких факторов, как ваша посуда и объем приготовления. Поэкспериментируйте с варочной панелью, чтобы найти наиболее подходящие настройки.

Уровень нагрева	Подходящее
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Деликатное разогревание небольшого количества еды</li> <li>• Растапливание шоколада, масла и продуктов, которые быстро пригорают.</li> <li>• Бережное кипение</li> <li>• Медленное нагревание</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разогрев</li> <li>• Быстрое кипение</li> <li>• Приготовление риса</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Блины</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тушение</li> <li>• Приготовление пасты</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Жарка</li> <li>• Обжигание</li> <li>• Доведение супа до кипения</li> <li>• Кипящая вода</li> </ul>

## 10. ОЧИСТКА И УХОД

### Очистка и техническое обслуживание

**Важно:** Перед выполнением любых работ по техническому обслуживанию или очистке **ОТСОЕДИНИТЕ** прибор от **ЭЛЕКТРИЧЕСТВА** и убедитесь, что он полностью остыл.

### Очистка поверхности варочной панели

Удаляйте пролитую жидкость с поверхности варочной панели как можно скорее после использования. Всегда убедитесь, что поверхность достаточно остыла перед очисткой. Используйте мягкую ткань или кухонную бумагу для очистки поверхности. Если пятно засохло на поверхности, вам, возможно, придется воспользоваться специальным стеклокерамическим очистителем, который доступен в большинстве супермаркетов. Не используйте другие абразивные чистящие средства и/или проволочную мочалку и т. д., так как они могут поцарапать поверхность керамического стекла вашей варочной панели.

**Ущерб от разливов сахара и расплавленного пластика**

Следует соблюдать особую осторожность при удалении горячих веществ, чтобы **избежать необратимого повреждения поверхности стекла.**

Пролитый сахар (например, желе, помадка, конфеты, сиропы) или расплавленный пластик могут привести к точечной коррозии поверхности варочной панели (на что не распространяется гарантия), если пролитое не будет удалено, пока оно еще горячее. Особую осторожность следует соблюдать при удалении горячих веществ.

**11. УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

<b>Проблема</b>	<b>Способ решения</b>	<b>Важно</b>
Ежедневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные едой или несладкими пятнами на стекле)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание.</li> <li>2. Нанесите стеклокерамический очиститель, пока стекло еще теплое (но не горячее!)</li> <li>3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.</li> <li>4. Включите электропитание варочной панели.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• При отключении питания варочной панели не будет индикации «горячая поверхность», но конфорка может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны.</li> <li>• Моющие мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и жесткие /абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли ваш очиститель или мочалка.</li> <li>• Никогда не оставляйте чистящие средства на поверхности стекла варочной панели: на стекле могут появиться пятна.</li> </ul>
Разлив на стекло горячего сахара либо пластика	<p>Удалите немедленно мастихином или лезвием скребка, но остерегайтесь горячей поверхности:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание.</li> <li>2. Держите лезвие или инструмент удаления под углом 30° и соскребите загрязнения или капли в прохладную часть варочной панели.</li> <li>3. Удалите загрязнения или пролитые жидкости тряпкой для мытья посуды или бумажным полотенцем.</li> </ol>	<p>Как можно скорее удаляйте пятна, оставленные расплавами и сладкой пищей, или пролитые жидкости. Если оставить их остывать на стекле, их может быть трудно удалить или даже навсегда повредить поверхность стекла.</p>

	4. Выполните шаги 2–4 из раздела «Ежедневное загрязнение стекла» выше.	
Панель управления залита жидкостью либо загрязнена	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите питание.</li> <li>2. Удалите жидкость либо загрязнения</li> <li>3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.</li> <li>4. Насухо вытрите участок бумажным полотенцем.</li> <li>5. Включите электропитание варочной поверхности.</li> </ol>	Варочная поверхность может подавать звуковой сигнал, элементы управления могут не работать пока на них есть жидкость или серьёзные загрязнения. Убедитесь, что вы вытерли область сенсорного управления, высушите её и снова включите панель.

### Коды ошибок индукционной панели

При возникновении неисправности, панель перейдет в защитное состояние автоматически и покажет соответствующий код:

Неисправность	Причина	Способ устранения
E1/E2	Неисправность с подачей напряжения	Проверьте, нормально ли подается напряжение. Включите прибор после возобновления напряжения
E3	Высокая температура сенсора посуды	Проверьте, не закончилась ли вода в посуде. Залейте воду и перезапустите
E5	Высокая температура IGBT сенсора	Пожалуйста, перезапустите панель, после ее остывания

При возникновении других кодов ошибок, отключите прибор и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

### Обслуживание варочной панели

**Если вы обнаружите, что с вашей варочной поверхностью что-то идет не так, прежде чем обращаться в сервисную службу или где вы его приобрели, пожалуйста, проверьте ниже:**

1. На прибор не подается питание:

- Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем отделении;
- Проверьте правильность подключения прибора к электричеству;
- Истекла ли установка таймера;
- Достигает ли максимальное время приготовления и автоматическое отключение;
- Есть ли закипание жидкости над сенсорной панелью управления и автоматическое отключение устройств защиты от перелива;



2. Кнопки сенсорной панели управления не могут быть активны:

- Находится ли он в разделе «Защита от детей», который отображается «Lo» на дисплее таймера;
- Наличие жидкости/влажной ткани над сенсорной панелью управления с активной защитой от перелива;

3. После приготовления на дисплее отображается «Н»:

- Это нормально. Варочная поверхность оснащена функцией предупреждения об остаточном тепле. Он будет оставаться включенным до тех пор, пока поверхность не станет достаточно прохладной для прикосновения.

4. После выключения вентилятор индукционной панели некоторое время продолжает работать:

- Это нормально, это помогает приборам полностью остыть.

5. Некоторые кастрюли издают потрескивающие или щелкающие звуки во время использования индукционной панели:

- Это нормально, это звук индукционных катушек во время работы, и для разной конструкции вашей посуды щелканье может немного отличаться.

6. Стекло царапается:

- Проверьте, не используете ли вы неподходящую посуду, например, посуду с грубыми краями.

- Проверьте, не используются ли неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства.

## 12. УТИЛИЗАЦИЯ, СРОК СЛУЖБЫ, ГАРАНТИЙНЫЙ СРОК



Данный символ на изделии, упаковке и/или сопроводительной документации означает, что использованные электрические и электронные изделия не должны выбрасываться вместе с обычными бытовыми отходами. Их следует сдавать в специализированные пункты приема.

Для получения дополнительной информации о существующих системах сбора отходов обратитесь к местным органам власти.

Правильная утилизация поможет сберечь ценные ресурсы и предотвратить возможное негативное влияние на здоровье людей и состояние окружающей среды, которое может возникнуть в результате неправильного обращения с отходами.

По окончании срока службы прибора следует провести его утилизацию в соответствии с нормами, правилами и способами, действующими в месте утилизации. Подробную информацию по утилизации прибора Вы можете получить у представителя местного органа власти, предоставив ему полную информацию о приборе.

Изготовитель и уполномоченное им лицо не несут ответственности за исполнение Покупателем требований законодательства по утилизации и способы утилизации прибора, выбранные Покупателем. Срок службы прибора указан в гарантийном талоне. Гарантийный срок на прибор, условия гарантии и гарантийного срока указаны в гарантийном талоне. Гарантийный талон является неотъемлемой частью товаросопроводительной документации, входящей в комплект поставки данного прибора. При отсутствии гарантийного талона в комплекте поставки, требуйте его у Продавца. Гарантийный талон, предоставляемый Продавцом должен соответствовать

установленной Изготовителем форме. Изготовитель и уполномоченное лицо изготовителя снимают с себя любую ответственность за возможный вред, прямо или косвенно нанесенный данным прибором людям, животным, имуществу в случае, если это произошло в результате несоблюдения правил и условий эксплуатации, установки прибора, умышленных или неосторожных действий потребителя и/или третьих лиц, а также в случае ситуаций, вызванных природными и/или антропогенными форс-мажорными явлениями.

## **Dear customer!**

We thank you for your wise choice and for a purchase of this induction hob. It will serve you for a long time.

### **1. IMPORTANT INFORMATION**

Please, read this manual before using the device. This manual contains important information regarding your safety, as well as recommendations concerning the correct use and maintenance of this appliance. Keep this manual together with a warranty card, cash register receipt and, if possible, carton and packaging material. This instruction manual describes different types of this device. The device you purchased may differ slightly from the description in the manual, which does not affect the methods of use and operation. The manufacturer reserves the right to make minor changes to the device without additional notice which is not fundamentally affect its safety, performance and functionality. There may be some misprints in text and digital notations in the present manual.

#### **IMPORTANT!**

Important safeguards and descriptions contained in this manual do not include all possible situations that you may experience using the device. The manufacturer is not responsible for damage of the appliance or its parts during transportation, as a result of incorrect installation or voltage fluctuations, as well as when any part of the appliance has been changed or modified.

#### **NOTE**

There is a label on the device which has all the necessary technical data and other useful information about the device. Use the appliance only for the purpose specified in this manual.

### **2. PRECAUTIONS**

When using this device, please observe the following precautions. Improper operation while ignoring these precautions can result in an injury to the user and others, as well as damage to their property.

**Please read all the safety instructions carefully before use and keep this Manual for future reference.**

#### **Part 1. Safety Warnings**

##### **Safety Warnings**

**Your safety is important to us. Please read below information carefully before installing or using your Hob.**

## **Installation**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the hob as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- If the product has been at a temperature below 0 °C for some time, it should be kept at room conditions for at least 2 hours before turning it on.

## **Operation and maintenance**

### **Electrical Shock Hazard**

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

### **Health Hazard**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- However, persons with cardiac pacemakers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult with their doctor or implant manufacturer before using this appliance to make sure that their implants will not be affected by the electromagnetic field.
- Failure to follow this advice may result in death.

### **Hot Surface Hazard**

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the ceramic glass until the surface is cool.
- Beware: Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.

- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

### **Cut Hazard**

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

### **Important safety instructions**

1. Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
2. Never use your appliance as a work or storage surface.
3. Never leave any objects or utensils on the appliance.
4. Do not place or leave any magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) near the appliance, as they may be affected by its electromagnetic field.
5. Never use your appliance for warming or heating the room.
6. After use, always turn off the cooking zones and the hob as described in this manual. Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
7. Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
8. Do not store items of interest to children in cabinets above the hob. Children climbing on the hob could be seriously injured.
9. Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
10. Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
11. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
12. Do not use steam cleaner to clean hob.
13. Do not place or drop heavy objects on hob.
14. Do not stand on your hob.
15. Do not use pans with jagged edges or drag pans across the ceramic glass surface as this can scratch the glass.
16. Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your hob, as these can scratch the ceramic glass.
17. If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by qualified technician.
18. Keep the power cord away from sharp edges and hot surfaces.
19. This appliance is intended for use in residential areas.
20. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
21. The appliance is not intended to be operated from an external timer or a separate remote control system.

**FIRE HAZARD**

Do not place objects on cooking surfaces.

**CAUTION!** The cooking process should be controlled.

A short cooking process should be monitored continuously.

**WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

**3. DESIGNATION**

The induction hob is designed for cooking and heating food at home. It is connected to the electrical network and built into the countertop as an independent hob.

**4. SPECIFICATIONS****Technical parameters**

Technical parameters are shown in table 1

**Table 1**

Parameter	Unit	Number
Model		T-HI4GL86
Type of the hob	-	Electric
Rated power consumption	W	7200
Power supply	V/Hz	220-240~/50
Electrical protection class	-	Class I
Number of heating zones	-	4
Power of each heating zone (A/B/C/D) * "Booster" mode	W	1500(2000*)/2000(3000*)/2000(3000*)/1500(2000*)
Diameter of each heating zone (A/B/C/D) **"Booster" mode	cm	16.0/21.0/21.0/16.0
Power settings number of each area	-	9
Heating technology	-	Induction
Hob surface material	-	Glass ceramic
Consumption of each heating zone (A/B/C/D)	W·h/kg	179.6/183.7/179.6/179.6
Consumption of the whole hob	W·h/kg	180.6
Residual heating indicator	-	Yes

Timer	-	Yes
Child lock	-	Yes
“Pause” function	-	Yes
Overheat protection	-	Yes
Overflow protection	-	Yes
Auto shutdown	-	Yes
Control	-	Touch control
Device dimensions	mm	590x520x57
Installation space	mm	545x485
Net weight	kg	8.35

## 5. DESCRIPTION OF THE DEVICE

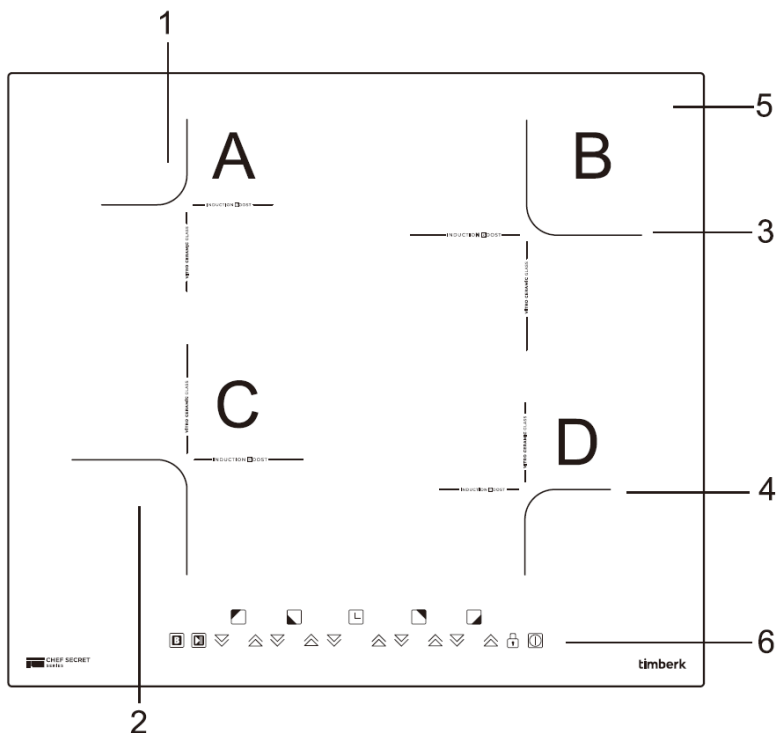


Fig. 1\*

1. 1500W Cooking Zone (Boost 2000W)
2. 2000W Cooking Zone (Boost 3000W)
3. 2000W Cooking Zone (Boost 3000W)
4. 1500W Cooking Zone (Boost 2000W)

5. Glass plate
6. Control panel

*\*The picture is for reference only and may differ from the actual product*

## 6. DELIVERY SET

1. Built-in induction hob – 1 pc.
2. Installation set (clamps – 2 pc.; screw – 2 pc.)
3. Foam – 1 pc.
4. Instruction manual – 1 pc.
5. Warranty card – 1 pc.
6. Packaging - 1 pc.

## 7. BEGINNING

### UNPACKING THE INSTRUMENT

Remove the packaging and remove the device. If you have any doubts, do not use the appliance and contact your dealer.

Some parts of the appliance are protected by a plastic film. This protective film must be removed before using the instrument. Packaging materials should be carefully disposed of and kept out of the reach of children as they represent a potential hazard.

## 8. INSTALLATION

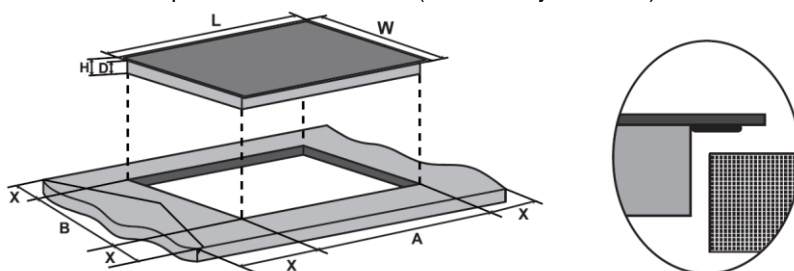
The appliance must be installed and connected in accordance with current regulations.

After unpacking the appliance, ensure there is no visible damage. If it has been damaged during transit, **DO NOT USE**, contact where you buy immediately.

### Selection of installation equipment

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
- For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
- Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm.

Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below (measure by unit: mm):



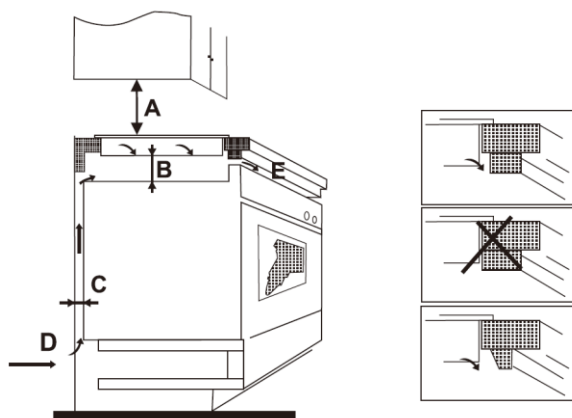
**Fig. 2**

Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
60cm induction hob	520	590	57	52	485 (±0-5)	545 (±0-5)	50 min

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



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



A	B	C	D	E
760 mm	50 mm minimal	20 mm minimal	Air intake	Air exit 5 mm

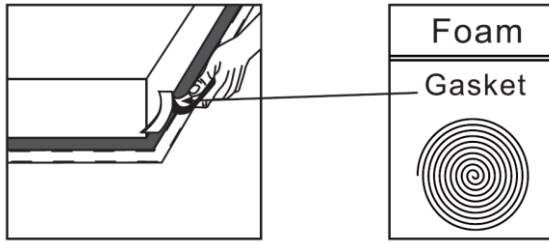
**Fig. 3**  
**Installing the foam gasket**  
 Before inserting the hob into the opening in the kitchen worktop, the supplied foam gasket (in a plastic bag) must be attached to the lower side of the ceramic glass.

**Do not install the hob without the foam gasket!**

**The gasket should be attached to the hob in the following method:**

- Remove the protective film from the gasket.
- Then attach the gasket to the lower side of the glass, next to the edge.
- The gasket must be attached along the entire length of the glass edge and should not overlap at the corners.
- When installing the gasket, make sure that the glass does not come into contact with any sharp objects.





**Fig.4**

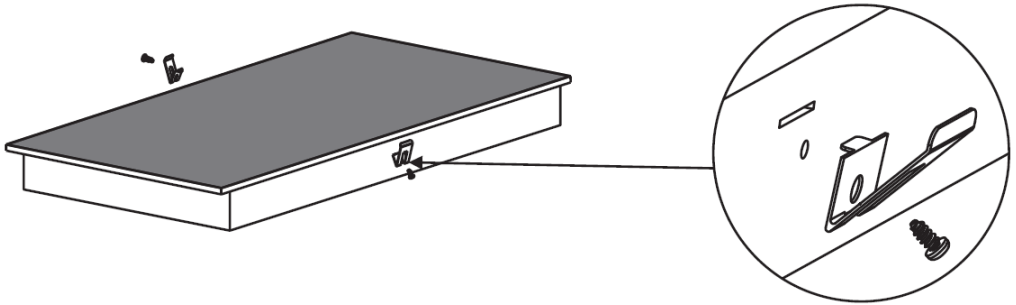
**Before locating the fixing brackets**

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

**Easy Fit kits**

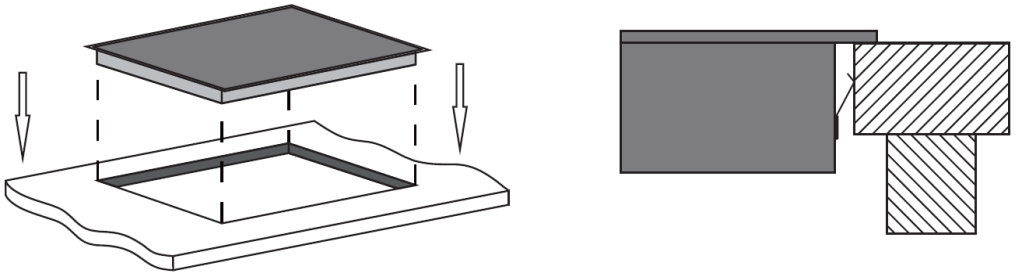
There is one easy fit kits package for each hob, include fixing clips and screws (total 2 pcs clip and 2 pcs screw). Find the easy fit kit package first.

**Fix clips to hob:** Insert the fixing clips into fixing holes reserved on 2 sides of housing, fix clip to housing with screw, then insert hob into cabinet/work surface.



**Fig.5**

**Fix hob to cabinet:** Insert the hob into the cabinet/work surface as below diagrams, the mounted clips on the sides can secure your hob sturdily.



**Fig.6**

## Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. **The appliance has a large power rating and must be connected to electricity by a Qualified Electrician.**

### Notes:

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

### Cautions

1. **The hob must be installed by qualified personnel or technicians.** Please never conduct the operation by yourself.
2. The induction hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The induction hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be heat resistant.
6. This induction hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

**Note: For some of the models, there might applied with a power cord with plug. If so, you can directly plug in socket. Please keep power cord plug out after use.**

**For those model power cord without plug, the method of connections shown on fig. 7.**

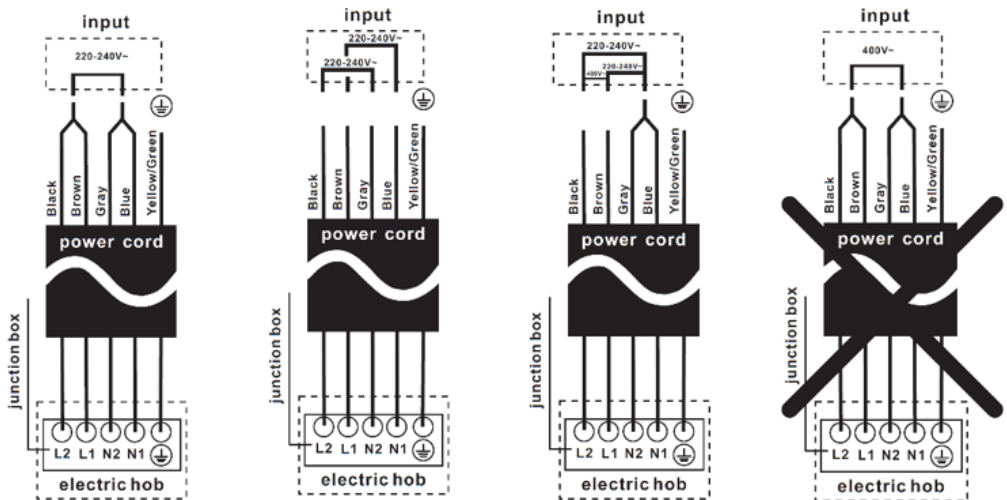
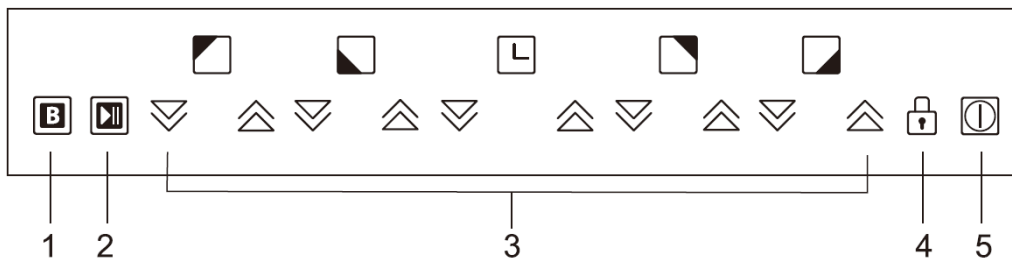


Fig.7

## 9. OPERATION

### Control panel



**Fig. 8**

1. Booster function control button
2. Stop & Go control button
3. Heating level/Timer “-”/“+” button
4. Child Lock control button
5. ON/OFF button

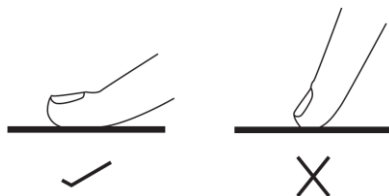
**Notes:** Product diagrams in the manual for reference only, there might be slightly difference due to continually product improvements.

### Before using your New Hob

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

### Using the Touch Controls

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



**Fig. 9**

## Choose the right Cookware




- Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction hob.

- If you do not have a magnet:

1. Put some water in the pan you want to check.



2. If  does not flash in the display and water is heating, the pan is suitable.

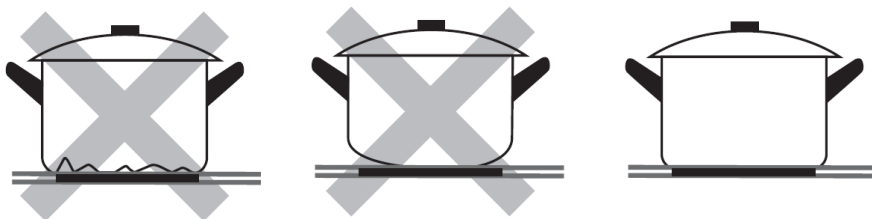
- Cookware made from the following materials is not suitable for an induction hob: pure stainless steel, aluminum or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

- Induction hobs are made from smooth, ceramic glass, the heat comes from a magnetic induction coil which heats the cookware but not the cooking surface. The heat from the cookware is transferred to the food.

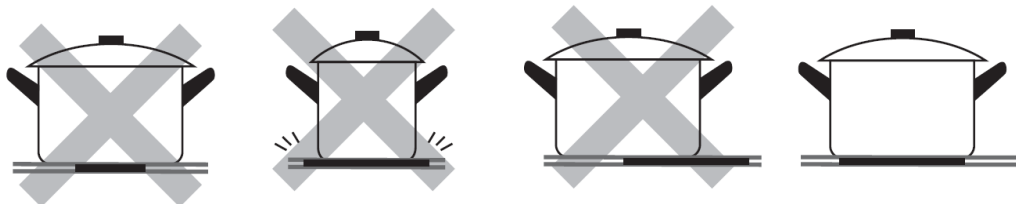
- It's important that you use only metal pans specifically designed and/or approved for use on induction hobs. Never allow melamine or plastic containers to come in contact with the heat zones.

- A pan which diameter less than 140mm may not be detected by the induction hob.

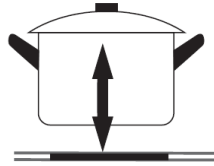
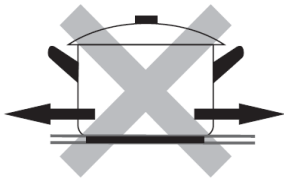
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



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



### Suggested Pan dimensions for induction hob

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However, the bottom of this pan is suggested to have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Base diameter of the pots:

<b>Cooking zone</b>	<i>Minimum (mm)</i>	<i>Maximum (mm)</i>
<b>160 mm</b>	140	160
<b>210 mm</b>	160	210

### Using your Hob

#### To start cooking

1. After the hob be connected to electricity and power on.

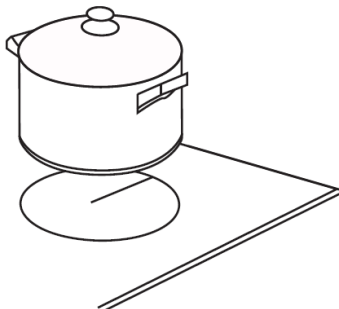


**Press and hold the ON/OFF control button for about 3 seconds till you hear a “beep” to turn the hob on.** Now the hob enters into Standby mode, all heat setting indicators and Timer setting indicators shows “-”











2. Place a suitable pan on the cooking zone you wish to use.

- Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



### 3. Set heating level of cooking zone

- There are separate  and  ,  ,  ,  ,  . control buttons for each cooking zone. Set heat setting by touching the  or  button for corresponding cooking zone.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly, from 0 to 9 in circle.


#### Notes:

- After connect to electricity, when power on, the buzzer of hob beeps once, all indicators light up for 1 second then go out.
- When the hob in Standby mode, if there is no practice within 1 minute, the induction hob will auto turn off, with buzzer beeps once.
- To turn on hob, press the ON/OFF control button and hold on for about 3 seconds; To turn it off, just need to press ON/OFF button again.
- The power level can be adjusted from 0 to 9, default setting is level 5.
- The heat setting indicator of the selected zone flashing when adjusting. After adjusting, the number flashing for 5 seconds then stop flashing, then the setting is confirmed.

#### To turn off hob

- You can turn the cooking zone off by adjust heat setting to level 0, which indicator shows“-“.



- You can also turn the whole hob off by touching the ON/OFF  control button.

**Note:** If there is power cut off during cooking, all setting will be canceled.



**Note:** The cooling fan of induction hob will remain on for about 1 minute after the hob be turned off.


#### Using Booster Function-Induction Hob

For model T-HI4GL86 has cooking zones with Booster function. You can use the “Booster” function to boost power of relevant cooking zone for a maximum power rating for 5 minutes. This function could reduce the cooking time, which convenience for cooking when in hurry!

## To use booster function when hob is working, follows below:

1. Active the cooking zone you want to use booster function.

Touch the  or  button of heating zone you want to use boost function to active the cooking zone.



2. Touch the Booster function control button , the heating zone indicator will show “b” and flashing for 5 seconds then stop flashing, then Booster function be activated.

### Note:

1. When using booster function, if the other cooking zone in vertical direction also working meanwhile power setting higher than level 2, programmer will auto turn power setting of the other zone to level 2.
2. After booster finish, the cooking zone will return to original setting.

### Cancel the Booster function


-Follow above practice of active Booster function one more time when Booster is working, could cancel the Booster function.

-You can also cancel Booster function by adjust power level setting  


### Child Lock Safety Control

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on) by active Child Lock function.
- When the controls are locked, except the ON/OFF control button and Child Lock control button, all other touch control buttons are disabled.

### To lock the controls

Touch the Child Lock control button  once. The timer indicator will show “Lo”, and Child Lock function be active.

### To unlock the controls

1. Make sure the induction hob is turned on.
2. Touch and hold the Child Lock control button  around 3 seconds, the buzzer beeps once and “Lo” disappears in timer indicator, the Child Lock be inactive.
3. You can now start using your induction hob.



Under the child lock mode, all controls button be disable except the ON/OFF button



and child lock



button.



You can always turn the hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation

**Note:** Under Child Lock function, if turn the hob off without inactive the Child Lock function. When turn on the hob later, the Child Lock function will still valid.

## Stop & Go function

- **Make cooking easy!** When cooking, your doorbell rings, phone rings, or kid shouts from another door. Need to step out of kitchen? These means dinner could burn, or take longer time to ready if you switch everything off.
- The **Stop & Go function** can turn off all zones. When you back, with one more touching of the



button , hob restarts where they were, to carry on cooking.

### 1. Active Stop & Go function

To active **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function button once. Then all programmer setting be hold on and hob stop heating, all heat setting indicators show "P".

### 2. Inactive Stop & Go function

To cancel **Stop & Go** function, you can press the **Stop & Go** function again, after come back. Then all programmer setting will return to what they were, Stop & Go indicator "P" disappear from all indicators.



When **Stop & Go** function active, all control buttons are disable except the ON/OFF and Stop & Go button.

**Note:** The hob will auto turn off, if Stop & Go function last more than 10 minutes.

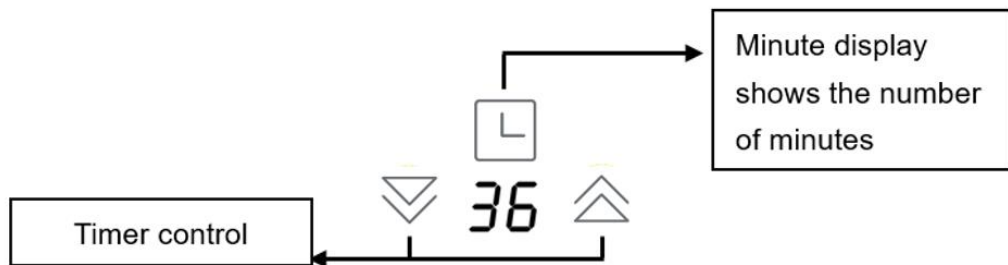
## Using the Timer

When the hob is turned on, you can use the timer in two different ways:

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





## Timer overview



### Using the Timer as a Minute Minder

#### If you have not selected any cooking zones



1. Directly touch the  or  button of timer to adjust setting and set Minute Minder.
2. When the minute minder is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



3. Buzzer will beep for 30 seconds and timer indicator shows "- -" when the setting time finished. Any efficient touching of control buttons during it, would end the buzzer beeps.





### Setting the timer to turn cooking zone off

1. Touch the  or  button of corresponding cooking zone to active it.

Directly touch the  or  button of timer to active it.

## 2. Then adjust Timer setting

- Set heat setting by touching the  or  button.
- If press and hold either of the two buttons, the value will adjust down or up rapidly in circle.

**Note:** When the timer indicator flashing, touch timer control button another time, can quick confirm the timer setting.

## 3. When the timer is set, it will begin to count down immediately, the display will show the remaining time.



**NOTE:** The red dot next to power level indicator will illuminate for those zones be set with timer. You can check timer setting of different cooking zone which set with timer, by active this cooking zone.



**NOTE:** If more than one heating zone has timer setting, the timer indicator will show the lowest time. The red dot next to power level indicator will flash.



## 4. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



**Note:** The default setting of minute reminder and timer is 30 minutes.

**Note:** After adjusting, the setting in timer indicator will flashing for 5 seconds and then stop flashing, then the setting be confirmed.

**Note:** The minute reminder and timer can be use at same time, timer indicator shows the lowest time setting. If the lowest setting is minute reminder, the red dot next to timer indicator will flash. If the lowest setting is timer setting, the red dot of corresponding cooking zone power level indicator will flash.

**Note:** If indicator shows timer setting of cooking zone. To check minute reminder setting, press



the timer control button, the indicator will show minute reminder setting.

### Detection of Pan and Small Articles



**For induction hob: T-HI4GL86, if display flashes " U " alternately with heat setting.**

- you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

#### Notes:

1. No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone.
2. The display will auto turn off after 2 minutes if no suitable pan is placed on it.
3. When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminum), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the corresponding cooking zone will automatically turn off in 1 minute.

### Residual Heat Warning

#### Beware of hot surfaces

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H " appears in power setting indicator to warn you to keep away from it.

#### It can also be used as an energy saving function:

if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



### Auto Shutdown

Another safety feature of the hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times as below table:

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

### Over-heat Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob. When an excessive temperature is monitored, the hob will auto stop operation.

### Over-flow Protection

For your safety, the programmer will auto shut off the power if liquid boiling or wet cloth over touch control panel. All control buttons became invalid except ON/OFF and Child Lock button, unless you wipe the touch control area dry.

### Cooking Guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up quickly, particularly if you are using Booster function. At extremely high temperature oil and fat will ignite spontaneously and this presents a risk of fire.

### Heat Settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on factors including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the hob to find the settings that best suit you.

Heat settings	Suitability
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Delicate warming for small amounts of food</li> <li>• Melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li> <li>• Gentle simmering</li> <li>• Slow warming</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reheating</li> <li>• Rapid simmering</li> <li>• Cooking rice</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pancakes</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sautéing</li> <li>• Cooking pasta</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stir-frying</li> <li>• Searing</li> <li>• Bringing soup to the boil</li> <li>• Boiling water</li> </ul>

## 10. CARE AND CLEANING

### Cleaning and Maintenance

**Important: Before any maintenance or cleaning work is carried out, DISCONNECT the appliance from ELECTRICITY supply and ensure the appliances is completely cool.**

### Cleaning the Hob Surface

Clean spillages from the hob surface as soon as possible after use. Always ensure the surface is cool enough before cleaning.

Use a soft cloth or kitchen paper to clean the surface. If the spillage has dried on the surface, you may need to use a specialist vitro-ceramic glass cleaner, which is available for most of supermarkets.

Do not use other abrasive cleaners and/or wire wool ect., as it may scratch the ceramic glass surface of your hob.

### Damage from Sugary Spills and Melted Plastic

Special care should be taken when removing hot substances **to avoid permanent damage of the glass surface.**

Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop (**not covered by the warranty**) unless the spill is removed while still hot. Special care should be taken when removing hot substances.

## 11. TROUBLESHOOTING

What?	How?	Important
Everyday soiling on Glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the power supply.</li> <li>2. Apply a vitro-ceramic glass cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch on the power supply to the hob.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When turn off the power supply of hob, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass.</li> </ul> <p>Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Never leave cleaning residue on the hob glass surface: the glass may become stained.</li> </ul>
Boil over, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass of hob, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the power supply.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the hob.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass'</li> </ol>	<p>Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor sharp.</li> </ul> <p>Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</p>

	above.	
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the power supply.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch on the power supply to the hob.</li> </ol>	The hob may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the hob back on.

### Failure Inspection for induction hob

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

Problem	Possible causes	What to do
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please check whether power supply is normal, Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the pan sensor	Check whether no liquid in pan, fill with liquid then restart.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the induction hob cools down.

For all other error codes, switch off and call your service provider.

### Maintenance of the Hob

**If you find something goes wrong for your hob, before contact the service or where you purchased it, please check whether below:**

1. There is no power to the appliance:

- Check whether there is a power cut of your department;
- Check whether the appliance be connected to electricity properly;
- Has the timer setting elapsed;
- Whether it reaches the longest cooking time setting and auto shut off;
- Whether there is liquid boiling over touch control panel and overflow protection devices auto shut off;

2. The touch control panel buttons can't be active:

- Whether it's under "Child Lock", which there is "Lo" shows in timer displayer;
- Whether liquid/wet cloth over touch control panel active overflow protection;

3. After cooking there is "H" shows on display:

- This is normal. The hob is with Residual Heat Warning safety features. It will remain on until the surface is cool enough for touch.

4. After turn off, the fan of induction hob remains working for a while:

-This is normal, this is to help appliances completely cool down.

5. Some pans make crackling or clicking noises during use of induction hob:

-This is normal, it's the sound of induction coils during working, and for different construction of your cookware, the clicking might be slightly different.

6. The glass is being scratched:

-Check whether you use unsuitable cookware, like rough-edged cookware.

-Check whether unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.

## 12. UTILIZATION RULES



■ The symbol on the unit, packing materials and/or documentations means used electrical and electronic units should not be tossed in the garbage with ordinary household garbage. These units should be passed to a special receiving point.

For additional information about the actual system of the garbage collection, address to the local authority.

Valid utilization will help to save valuable resources and avoid negative work on the public health and environment which happens with incorrect using garbage.

After the lifetime of the device expires, it should be recycled in compliance with the laws, rules and methods in region of recycling. Detailed information about the recycling of the device, you can receive from a representative of the local authorities, after providing full information about the device.

The manufacturer and authorized organization of the manufacturer do not carry responsibility for the fulfillment by the Buyer of the requirements of legislation on utilization and methods of utilization of the device selected by the Buyer. The lifetime of the device is indicated in the warranty card. Warranty period for the device and warranty terms are specified in the warranty card. The warranty card is an integral part of the documentation supplied with this unit. If there is no warranty card in the delivery set, ask for it from the Seller. The warranty card provided by the Seller must conform to the manufacturer's form.

The manufacturer and the authorized organization of the manufacturer remove responsibility for any possible harm which can be caused to people, animals or property directly or indirectly, if this harm occurred as a result of noncompliance with the rules and operating conditions, installation of the device, intentional or reckless actions of the user- and / or third parties, as well as in situations caused by natural and / or anthropogenic accidents.

## **Құрметті сатып алушы!**

Timberk индукциялық пісіру панелін таңдап сатып алғаныңыз үшін Сізге ризашылық білдіреміз.

### **1. МАҢЫЗДЫ АҚПАРАТ**

Аспапты пайдалану алдында пайдалану жөніндегі нұсқаулықпен мұқият танысуыңызды сұраймыз. Бұл пайдалану нұсқаулығында сіздің қауіпсіздігіңізге қатысты маңызды ақпарат, сондай-ақ аспапты дұрыс пайдалану және оны күтіп ұстау жөнінде ұсыныстар бар. Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты кепілдік талонмен, кассалық чекпен, мүмкіндігінше картон қорабымен және орау материалымен бірге сақтаңыз. Осы пайдалану жөніндегі нұсқаулықта осы үлгідегі құрылғы түрлері сипатталады. Сіз сатып алған аспап нұсқаулықта сипатталғаннан өзгеше болуы мүмкін, бұл оны қолдану мен пайдалану тәсілдеріне әсер етпейді. Өндіруші қосымша ескертусіз бұйымның конструкциясына оның қауіпсіздігіне, жұмыс қабілеті мен функционалына түбегейлі әсер етпейтін елеусіз өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады. Осы Нұсқаулықтың мәтінінде және цифрлық белгілерінде елеусіз қателер жіберілуі мүмкін.

### **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

Маңызды сақтық шаралары және осы нұсқаулықтағы нұсқаулар кез-келген болуы мүмкін режимдер мен жағдайларды қамтымайды. Дайындаушы аспап немесе оның жекелеген бөліктері оны тасымалдау кезінде, дұрыс орнатылмауы нәтижесінде, кернеу ауытқуы нәтижесінде бүлінген жағдайда, сондай-ақ аспаптың қандай да бір бөлігі өзгертілген немесе модификацияланған жағдайда жауапты болмайды.

### **ЕСКЕРТПЕ**

Бұйымда аспап туралы барлық қажетті техникалық деректер мен басқа да пайдалы ақпарат көрсетілген заттаңба бар. Аспапты осы Нұсқаулықта көрсетілген мақсаттарда ғана пайдаланыңыз.

### **2. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ**

Индукциялық пісіру жабынын пайдаланған кезде бірқатар сақтандыру шараларын сақтап отыру қажет. Сақтық шараларын сақтамай дұрыс емес пайдалану пайдаланушы мен басқа адамдардың өміріне зиян келтіруі, сондай-ақ олардың мүлкіне нұқсан келтіруі мүмкін.

**Өтінеміз, қолданбас бұрын қауіпсіздік техникасы бойынша барлық нұсқаулықтарды мұқият оқып шығыңыз және осы нұсқаулықты одан әрі пайдалану үшін сақтаңыз.**

**Қауіпсіздік туралы ескертулер**

**Қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіру жабынын орнатудың немесе қолданудың алдында төменде келтірілген ақпаратты мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз.**

**Монтаждау**

Электр тогымен зақымдалу қаупі

- Қандай да бір жұмыстарды орындаудың немесе техникалық қызмет көрсетудің алдында аспапты электр желісінен ажыратыңыз.
- Сенімді жерге тұйықтау жүйесіне қосу қажет және міндетті болып табылады.
- Үйдегі электр сымдар жүйесін білікті электрші ғана өзгертуі тиіс.
- Бұл кеңесті сақтамау электр тогымен зақымдалуға немесе өлімге әкеле алады.



### **Жаралану қаупі**

- Абай болыңыз - панельдердің шеттері өткір.
- Сақ болмау жарақаттарға немесе жаралануға әкелуі мүмкін.

### **Жауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулықтар**

- Осы аспапты орнатудың немесе қолданудың алдында осы нұсқаулықтарды мұқият оқып шығыңыз.
- Ешқашан осы аспапқа жанғыш материалдарды немесе өнімдерді қоюға болмайды.
- Өтінеміз, бұл ақпаратты пісіру жабынын орнату үшін жауапты адамға беріңіз, өйткені бұл орнату шығындарыңызды азайтуы мүмкін.
- Жауіпті болдырмау үшін осы аспапты орнату жөніндегі осы нұсқаулықтарға сәйкес орнату қажет.
- Бұл аспап тек қана білікті маманмен дұрыс орнатылуы және жерге тұйықталуы тиіс.
- Бұл аспап қуат көзінен толықтай сөндіруді қамтамасыз ететін айырғышы бар тізбекке қосылуы тиіс.
- Құрылғыны дұрыс емес орнату кепілдіктің немесе жауапкершіліктің күшін жоюға әкеле алады.
- Егер бұйым біраз уақыт 0 °C-тан төмен температурада болса, оны қосар алдында оны кемінде 2 сағат бөлме жағдайында ұстау керек.

### **Пайдалану және қызмет көрсету**

#### **Электр тогымен зақымдалу қаупі**

- Сынып қалған немесе жарылған пісіру жабынында дайындамаңыз.
- НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Егер жабын жарылып қалса — электр тогымен зақымдануды болдырмау үшін аспапты сөндіріңіз.
- Тазартудың немесе қызмет көрсетудің алдында пісіру жабынын желіден ажыратыңыз.
- Бұл кеңесті сақтамау электр тогымен зақымдалуға немесе өлімге әкеле алады.

#### **Денсаулық қатері**

- Бұл аспап электрмагниттік жауіпсіздік стандарттына сай келеді.
- Дегенмен, жүреқынталандырғыштары немесе басқа электрлік имплантаттары (инсулиндік помпалар сияқты) бар адамдар электрмагниттік өріс олардың имплантаттарына әсер етпейтініне көз жеткізу үшін осы құрылғыны қолданбас ұрын өз дәрігерімен немесе имплантаттардың өндірушісімен кеңесуі тиіс.
- Бұл кеңесті сақтамау өлімге әкелуі мүмкін.

#### **Ыстық жабынның қаупі**

- Қолданған кезде осы аспаптың қолжетімді бөліктері күйік тудыра алатындай өте қатты қыздырылады.
- Денеңізді, киіміңізді немесе қолайлы ыдыстардан басқа заттарды беті суығанша керамикалық шыныға тигізбеңіз.
- Абай болыңыз: пышақтар, айырлар және қасықтар сияқты металл заттарды пісіру панелінің жабынына қоюға болмайды, өйткені олар қатты қызып кетуі мүмкін.
- Балаларды пісіру жабынынан алшақ ұстаңыз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ұстағанда ыстық болуы мүмкін. Кәстрөлдердің тұтқалары басқа қосулы кәмпіректердің үстіне төніп тұрмағанына көз жеткізіңіз. Тұтқаларды балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Бұл кеңесті сақтамау күйіктерге және шарпуға әкелуі мүмкін.

## Жаралану қаупі

- Шыны пісіру жабынын сақтықсыз қолдану жарақаттарға немесе жаралануға әкелуі мүмкін.

## Қауіпсіздік бойынша маңызды нұсқаулықтар

1. Ешқашан жұмыс істеп тұрған аспапты қараусыз қалдырмаңыз. Тамақ әзірлеген кезде қайнап біту тұтануы мүмкін майлы дақтардың түтіндеуі мен бөлінуін тудырады.
2. Ешқашан аспапты жұмыс жабыны ретінде немесе оның жабынында заттарды сақтау үшін қолданбаңыз.
3. Ешқашан аспапта қандай да бір заттарды немесе ыдысты қалдырмаңыз.
4. Аспаптың жанына қандай да бір магниттелетін заттарды (мысалы, кредит карталары, жад карталары) немесе электрондық құрылғыларды (мысалы, компьютерлер, MP3-плеерлер) орналастырмаңыз және қалдырмаңыз, өйткені оларға электрмагниттік өрісі әсер етуі мүмкін.
5. Ешқашан үй-жайды жылыту үшін аспапты қолданбаңыз.
6. Қолданғаннан кейін әрқашан кәмпіректерді және пісіру жабынын осы нұсқаулықта сипатталғандай сөндіріңіз.
7. Балаларға аспаппен ойнауға, тұруға, отыруға немесе үстіне шығуына жол бермеңіз.
8. Балаларға қызықты заттарды пісіру жабынының үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Пісіру жабынына шығатын балалар күрделі жаралануы мүмкін.
9. Аспап қолданылатын үй-жайда балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
10. Құрал физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері төмендеген немесе өмірлік тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдар (балаларды қоса алғанда), егер олар бақылауда болмаса немесе олардың қауіпсіздігіне жауапты адам құралды пайдалану туралы нұсқау бермесе, пайдалануға арналмаған.
11. Құралды өздігіңізбен жөндеуге тырыспаңыз немесе қандай да бір бөлшектерін айырбастамаңыз. Ақаулықтар табылған жағдайларда жақын жердегі Сервистік орталыққа жүгініңіз.
12. Пісіру жабынын тазарту үшін бумен тазартқышты қолданбаңыз.
13. Пісіру жабынына ауыр заттарды қоймаңыз және құлатпаңыз.
14. Пісіру жабынының үстіне тұрмаңыз.
15. Жиектері керткі кәстрөлдерді қолданбаңыз және кәстрөлдерді керамикалық шыны жабыны бойынша сүйремеңіз, өйткені бұл шыныны тырнауы мүмкін.
16. Пісіру жабынын тазарту үшін жөкелерді немесе басқа қатты абразивті тазартқыш құралдарды қолданбаңыз, өйткені олар керамикалық шыныны тырнауы мүмкін.
17. Қуаттау сымы зақымданған жағдайда қауіпті болдырмау үшін оны айырбастауды өндіруші, сервистік қызмет немесе сол тектес білікті персонал жүргізуі тиіс.
18. Қуат баусымы өткір жиектер мен ыстық жабындарға жанаспауын бақылаңыз.
19. Бұл аспап тұрмыстық үй-жайларда қолдануға арналған.
20. Бұл аспапты 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ дене, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдар олар бақылауда болса немесе оларға аспапты қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе қолдана алады. Балалар аспаппен ойнамауы тиіс. Пайдаланушымен тазарту және қызмет көрсету қараусыз балалармен жүргізілмеуі тиіс.
21. Аспап сыртқы таймерден немесе бөлек қашықтан басқару жүйесінен жұмыс істеуге арналмаған.

**ӨРТ ҚАУП!**

- Тамақ дайындауға арналған жабындарға заттарды қоймаңыз.

**АБАЙ БОЛЫҢЫЗ!** Тамақ дайындау процесін бақылау керек.

Тамақ дайындаудың ұзақ емес процесін үздіксіз бақылау керек.

**НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!** Тоңмайды немесе майды қолданып кәмпірек панелінде тамақты қараусыз әзірлеу қауіпті болуы мүмкін, өйткені өртке әкеле алады. ЕШҚАШАН алауды сумен өшірмеңіз. Аспапты сөндіріңіз және алауды көрпемен өшіріңіз

**3. АСПАПТЫҢ АРНАЛУЫ**

Индукциялық пісіру жабыны тұрмыстық жағдайларда тамақ дайындауға және қыздыруға арналған. Электр желісіне қосылады. Үстелдің үстіңгі тақтайына тәуелсіз пісіру жабыны ретінде кіріктіріледі.

**4. ЖҰМЫС СИПАТТАМАЛАРЫ****Техникалық сипаттамалары**

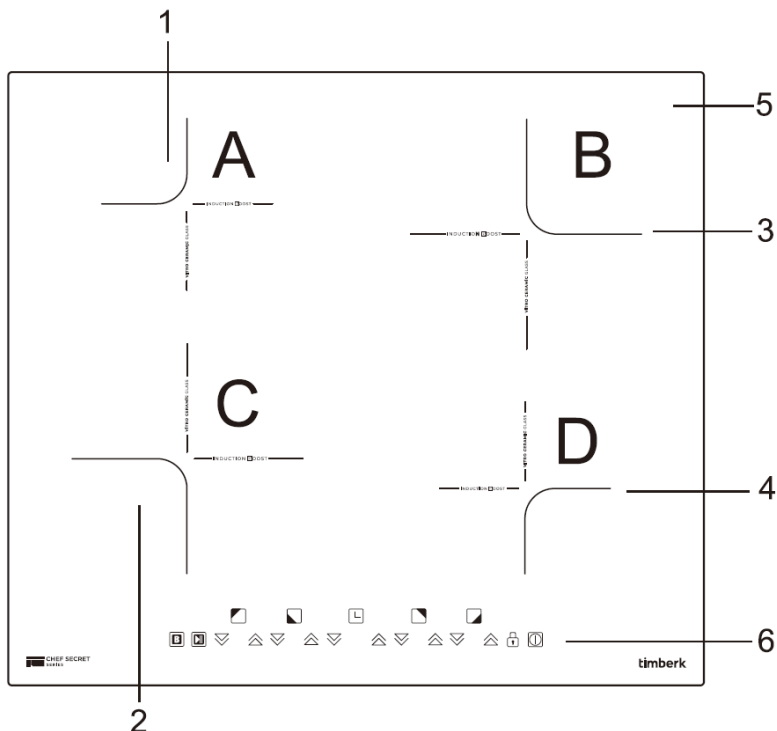
Су жылытқыштың техникалық сипаттамалары 1-кестеде келтірілген.

**Кесте 1**

<b>Атауы</b>	<b>Өлшем бірлігі</b>	<b>Мағынасы</b>
Үлгісі		T-HI4GL86
Кәмпірек панельдің түрі	-	электрлік
Номиналды қуат	Вт	7200
Электр қуат көзі параметрлері	В/Гц	220-240~/50
Қорғаныс класы	-	Class I
Қыздыру аймақтарының саны	-	4
Әрбір қыздыру аймағының қуаты (A/B/C/D) *«Booster» режимінде	Вт	1500(2000*)/2000(3000*)/2000(3000*)/1500(2000*)
Барлық кәмпіректің диаметрлері (A/B/C/D) *«Booster» режимінде	см	16.0/21.0/21.0/16.0
Қыздыру режимдерінің саны	-	9
электрлік кәмпірек пісіру панелін қыздыру технологиясы	-	индукциялық
Плита жабынының материалы	-	шыны-керамика
Бір келіге әрбір кәмпіректің энергияны тұтынуы (A/B/C/D)	Вт·с/кг	179.6/183.7/179.6/179.6

Кәмпірек пісіру панелінің энергияны тұтынуы бір келіге	Вт·с/кг	180.6
Қалдық жылу индикациясы	-	Иә
Таймердің болуы	-	Иә
Балалардан бұғаттаудың болуы	-	Иә
«Үзіліс» функциясы	-	Иә
Қызып кетуден қорғау	-	Иә
Асып төгілуден қорғау	-	Иә
Құрылғыны автоматты түрде өшіру	-	Иә
Басқару	-	сенсорлық
Аспаптың өлшемі	мм	590x520x57
Кірістіру өлшемі	мм	545x485
Таза салмағы	кг	8.35

## 5. АСПАПТЫҢ СИПАТТАМАСЫ



1-сурет\*

1. Қыздыру аймағы 1500 Вт (Boost 2000 Вт)
2. Қыздыру аймағы 2000 Вт (Boost 3000 Вт)
3. Қыздыру аймағы 2000 Вт (Boost 3000 Вт)
4. Қыздыру аймағы 1500 Вт (Boost 2000 Вт)
5. Шыны жабын
6. Сенсорлық басқару панелі

\*Сурет анықтамалық ақпарат ретінде берілген және нақты аталған аспаптан өзгеше болуы мүмкін

## 6. ЖЕТКІЗІЛІМ ЖИНАҚТАМАСЫ

1. Кіріктірілетін индукциялық пісіру панелі - 1 дана
2. Монтаждау жиынтығы (қысқыштар – 2 дана; бұрамалар – 2 дана)
3. Тығыздауыш - 1 дана
4. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық - 1 дана
5. Кепілдік талоны - 1 дана
6. Қаптама – 1 дана

## 7. ЖҰМЫСҚА ДАЙЫНДАУ

### АСПАПТЫҢ ҚАПТАМАСЫН АШУ

Қаптамасын алыңыз және аспапты шығарыңыз. Қандай да бір күдіктеріңіз болса, аспапты қолданбаңыз және сатушыға жүгініңіз.

Аспаптың кейбір бөліктері пластикті қабықшамен қорғалған. Бұл қорғаныс қабықшасы аспаптар қолданар алдында жойылуы тиіс. Қаптау материалдарын абайлап лақтыру керек және балалардың қолы жететін жерде қалдырмау керек, өйткені олар әлеуетті қауіп төндіреді.

## 8. АСПАПТЫ ОРНЫҚТЫРУ

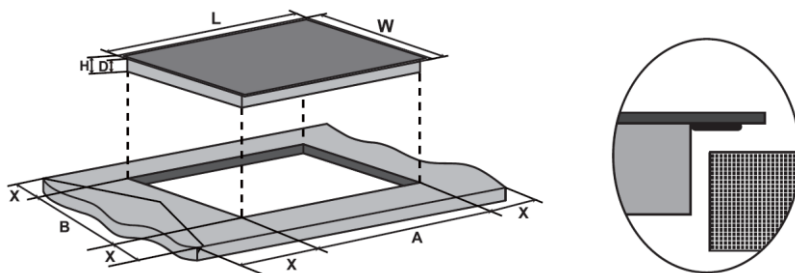
Аспап қолданыстағы нормаларға сәйкес орнатылуы және қосылуы керек. Аспаптың қаптамасын ашқаннан кейін көрінетін зақымдардың жоқтығына көз жеткізіңіз. Егер ол тасымалдау кезінде зақымдалса, **АСПАПТЫ ҚОЛДАНБАҢЫЗ!!!** Сіз оны сатып алған сатушыға дереу хабарласу керек.

### Орнату үшін жабдықты таңдау

- Жұмыс жабынын сызбанұсқадағы өлшемдер бойынша кесіңіз.
- Саңылаусыз айналасында орнату және қолдану үшін бос кеңістіктің кемінде 5 см қалдыру қажет.
- Жұмыс жабынының қалыңдығы кемінде 30 мм құрайтынына көз жеткізіңіз.

Өтінеміз, кәмпіректің жылулық сәулеленуімен туындаған үлкен деформацияны болдырмау үшін жұмыс жабынының жылуға төзімді материалын таңдаңыз.

Төмендегі сызбаға жүгініңіз - 2-сурет (өлшемдер мм-де келтірілген):



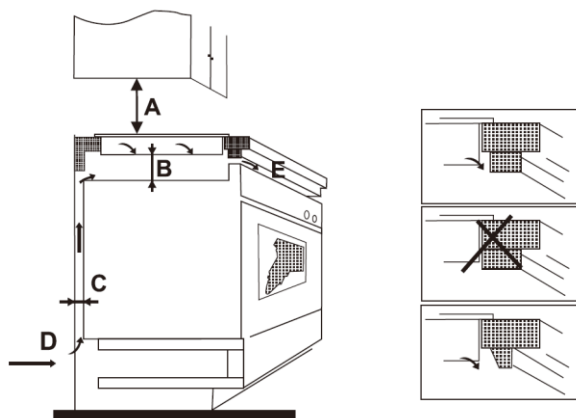
2-сурет

Үлгі	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
4 кәмпірек (60 см)	520	590	57	52	485 (±0-5)	545 (±0-5)	50 мин

Кез келген жағдайда индукциялық панель жақсы желдетілетініне, ал ауа кірісі мен шығыс бұғатталмағанына көз жеткізіңіз. Электрлік панель жақсы жұмыс күйінде екендігіне көз жеткізіңіз (3-суретті қараңыз)



**Ескертпе.** Жабын мен кәмпіректің үстіндегі шкафтың арасындағы қауіпсіз қашықтан кемінде 760 мм болуы тиіс.



3-сурет

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760 мм	50 мм минимум	20 мм минимум	Ауа тартқыш	Ауа шығысы (5 мм)

### Тығыздауышты орнату

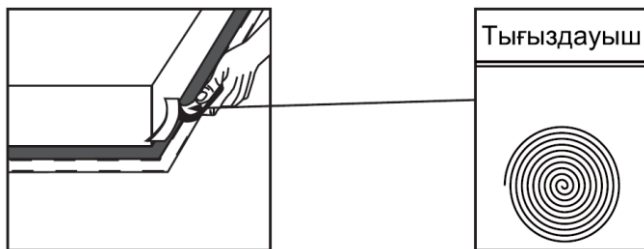
Пісіру жабынын асүйлік үстелдің үстіңгі тақтайына кіріктірудің алдында, керамикалық шынының төменгі ағына жиынтыққа кіретін төсемді (полиэтиленді пакетте) бекіту қажет.

### Тығыздауышы жоқ пісіру жабынын орнатпаңыз!

#### Төсемді пісіру жабынына келесі тәсілмен бекіту керек:

- Төсемнің қорғаныс қабықшасын алып тастаңыз.
- Кейін жиектің жанындағы шынының төменгі жағына төсемді бекітіңіз.
- Тығыздауыш шыны жиегінің бүкіл ұзындығы бойынша бекітілуі және бұрыштарында жабылмауы тиіс.

Төсемді орнатқан кезде шыны қандай да бір өткір заттарға жанаспауын бақылаңыз.



4-сурет

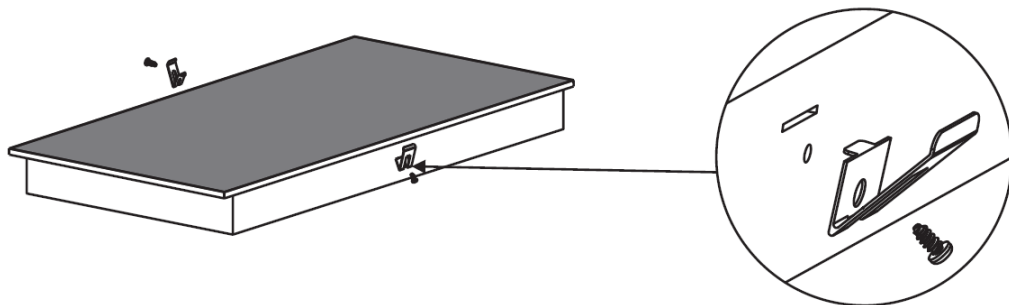
### Бекіткіш қапсырмаларды орнатудың алдында

Құрылғы тұрақты, тегіс жабынға орналасуы тиіс (қаптаманы қолданыңыз). Пісіру панелінен шығып тұратын басқару бөлшектеріне күш қолданбаңыз.

### Монтаждау жиынтығы

Әрбір пісіру панелі үшін бекіткіш қысқыштар мен бұрамаларды (2 қысқыш және 2 бұрама) қамтитын орнатылатын құрауыштардың бір жиынтығы бар. Жиынтықты қаптамадан алып шығарыңыз.

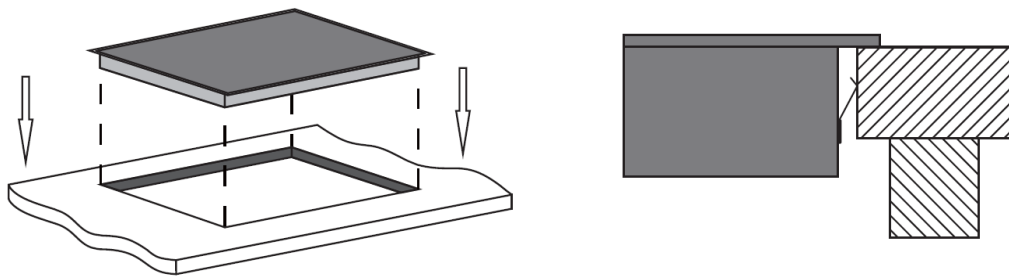
**Қысқыштарды пісіру панеліне бекітіңіз:** Бекіткіш қысқыштарды корпусстың 2 жағындағы бекіткіш саңылауларға салыңыз, қысқышты корпусқа бұрандамен бекітіңіз, кейін пісіру панелін шкафқа-жұмыс жабынына салыңыз.



5-сурет

**Прикрепите варочную панель к шкафу:** вставьте варочную панель в шкаф/рабочую поверхность как показано на рисунке 6. Установленные по бокам зажимы могут надежно закрепить варочную панель.





6-сурет

### Пісіру панелін электр желісіне қосу

Қуат көзі тиісті стандартқа немесе бір полюсті автоматты ажыратқышқа сәйкес қосылуы тиіс. Аспаптың үлкен атаулы қуаты бар және электр желісіне білікті электршімен қосылуы тиіс.

### Ескертулер:

1. Егер кабель зақымдалса немесе оны ауыстыру керек болса, бұны жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін тиісті құрал-саймандарды қолдана отырып сатудан кейін қызмет көрсету маманы жасауы тиіс.
2. Егер аспап желіге тікелей қосылса, түйіспелер арасында 3 мм ең аз саңылаумен көп полярлық автоматты ажыратқышты орнату қажет.
3. Орнатқыш электрлік қосу дұрыс орындалғанына және қауіпсіздік техникасының ережелеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Кабельді бүгуге немесе қысуға болмайды.
5. Кабель тек қана білікті маманмен үнемі тексерілуі және ауыстырылуы тиіс.

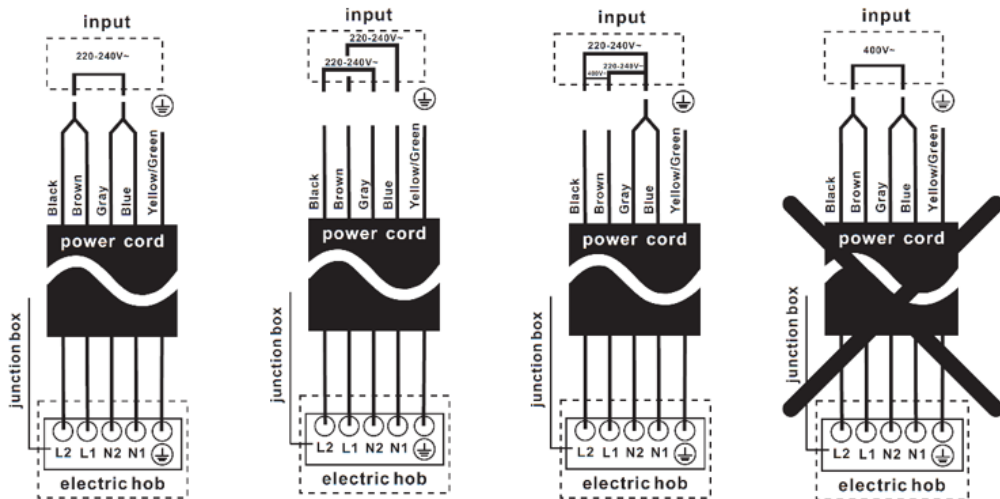
### Сақтандырулар

1. Пісіру панелін білікті маман орнатуы тиіс. Өтінеміз, ешқашан операцияны өз бетіңізше орындамаңыз.
2. Электрлік панельді салқындатқыш жабдыққа, ыдыс-аяқ жуатын машиналарға және барабанды кептіргіштерге монтаждауға болмайды.
3. Электрлік панель оның сенімділігін арттыру үшін үздік жылулық сәулеленуді қамтамасыз етуге болатындай етіп орнатылуы тиіс.
4. Қабырға және жұмыс жабынының үстіндегі жасанды қыздыру аймағы қыздыруға төзуі тиіс.
5. Зақымдануды болдырмау үшін желім жылуға төзімді болуы тиіс.
6. Бұл электрлік панельді 0,427 Ом аспайтын желі кедергісі бар желіге ғана қосуға болады.

**Ескертпе.** Кейбір үлгілер ашасы бар баусыммен жабдықталуы мүмкін. Сіздің жағдайыңыз сондай болса, ашаны розеткаға жалғай аласыз.

Өтінеміз, аспапты қолданғаннан кейін ашаны розеткадан суырыңыз

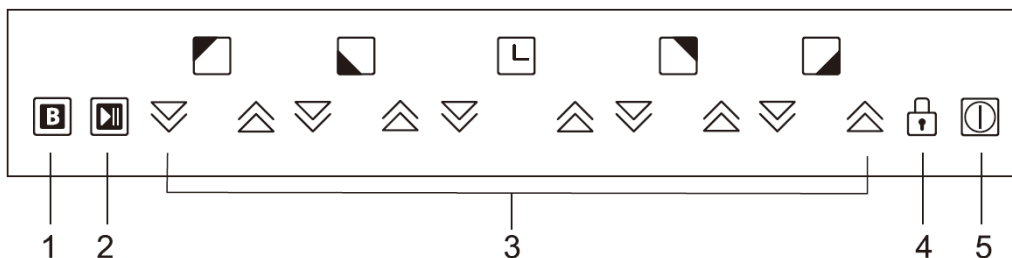
Ашасы жоқ қуат баусымдарының үлгілері үшін жалғау тәсілі төменде 7-суретте көрсетілген.



7-сурет

## 9. АСПАПТЫ ПАЙДАЛАНУ

### Басқару панелі



8-сурет

1. «Booster» функциясын басқару батырмасы
2. «Stop&Go» функциясын басқару батырмасы
3. Қыздыру деңгейі/Таймер батырмасы “-”/ “+”
4. Кездейсоқ басудан бұғаттауды басқару батырмасы
5. ҚОС/СӨНД батырмасы

**Ескертпелер:** Нұсқаулықтағы аспаптардың сызбалары анықтама үшін ғана ұсынылған, өнімді үнемі жақсартудың себебінен аздаған айырмашылықтар болуы мүмкін.

### Жаңа пісіру жабынын қолданбас бұрын

- «Қауіпсіздік туралы ескертулер» бөліміне ерекше назар аударып, осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Жаңа электрлік панеліңізде болуы мүмкін барлық қорғаныс қабықшаларды алып тастаңыз.

### Сенсорлық басқаруды қолдану

- Басқару элементтері жанасуға әсер етеді, сондықтан оларды баспаңыз.
- Саусақтың ұшын емес, жастықшасын қолданыңыз (9-суретті қараңыз).
- Сіз жанасу тіркелген сайын дыбыстық сигналды естисіз.
- Басқару панелі әрқашан таза, құрғақ екендігіне және оны ешқандай зат жаппайтынына (мысалы, ыдыс немесе шүберек) көз жеткізіңіз. Тіпті судың жұқа үлдірі басқару панелінің жұмысын қиындата алады.

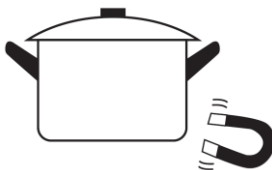




### 9-сурет

#### Дұрыс ыдысты таңдаңыз



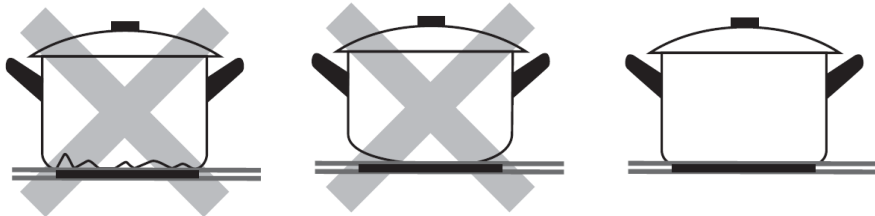
- Индукциялық панельге қолайлы төменгі бөлігі бар ыдысты қолданыңыз. Ыдыстың қаптамасында немесе оның түбінде индукция таңбасын іздеңіз
- Сіз магниттің көмегімен ыдыстың қолайлы ма екендігін тексере аласыз – магнитті ыдыстың түбіне жақындатыңыз, егер ол тартылса - ыдыс индукциялық панель үшін қолайлы



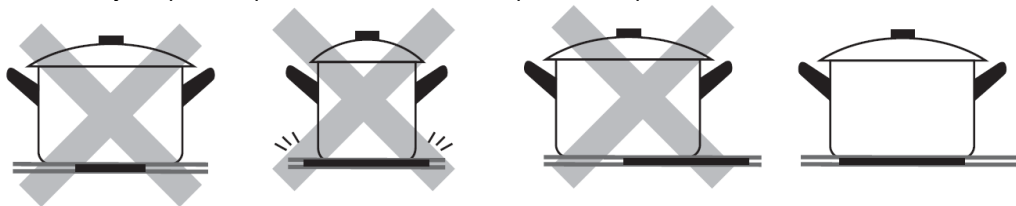
- Егер сізде магнит болмаса:
  3. Ыдысқа су құйыңыз
 
  4. Егер  таңбасы жанып-сөнбесе және су қыздырылса - ыдыс индукциялық панель үшін қолайлы
- Келесі материалдардан жасалған ыдыс индукциялық панель үшін қолайсыз: таза тот баспайтын болат, алюминий немесе магниттік негізі жоқ мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика, қыштан жасалған ыдыс

- Индукциялық панель тегіс, керамикалық шыныдан жасалған, жылу қыздыру жабынын емес, ыдысты қыздыратын магниттік индукциялық шарғыдан келеді. Ыдыстың жылуы тағамға келеді
- Индукциялық панельдер үшін арнайы жасалған металл ыдысты ғана қолданғаныңыз маңызды. Ешқашан пластикті және меламинді контейнерлерді қыздыру жабындарына қоймаңыз.
- Диаметрі 140 мм кем ыдысты панель анықтамауы мүмкін

Жиектері тегіс емес немесе түбі майысқан ыдысты қолданбаңыз:



Ыдысыңыздың түбі тегіс, шыныға тығыз жанасатынына және кәмпірекпен бірдей өлшемі бар екендігіне көз жеткізіңіз. Егер азырақ сыйымдықты қолдансаңыз, тиімділігі күткеннен төмен болуы мүмкін. Өрдайым **ЫДЫСТЫ** кәмпірекке центрлеңіз:



Өрқашан кәстрөлдерді панельден алыңыз — сырғанамаңыз, әйтпесе олар шыныны тырнауы мүмкін:



### Индукциялық панельге арналған ыдыстың ұсынылатын өлшемдері

Қыздыру аймақтары ыдыстың өлшемдеріне бейімделеді. Дегенмен, ыдыстың диаметрі кем дегенде қыздырудың нақты аймағының өлшемімен бірдей болуы тиіс. Жақсы нәтиже үшін ыдысты қыздыру аймағының ортасына орнатыңыз

Ыдыстың негізінің диаметрі:

<b>Қыздыру аймағы</b>	<b>Минимум (мм)</b>	<b>Максимум (мм)</b>
160 мм	140	160
210 мм	160	210

## Пісіру панелін қолдану

### Жұмысты бастау

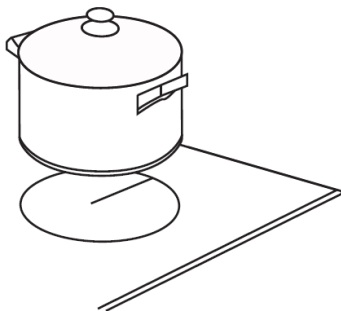
1. Пісіру панелін электр желісіне қосыңыз және қуатын қосыңыз.









**ҚОС/СӨНД басқару батырмасын** пісіру панелінің қосылуын растайтын дыбыс сигналын естімейінше шамамен **3 секунд басып, ұстап тұрыңыз**. Енді пісіру панелі күту режиміне ауысады, қыздыруды теңшеудің барлық индикаторлары және таймерді теңшеу индикаторлары «-» көрсетеді.



2. Қолайлы ыдысты қолданғыңыз келетін кәмпірекке қойыңыз. Кәстрөлдің түбі және кәмпіректің жабыны таза және құрғақ өкендігіне көз жеткізіңіз.



3. Кәмпіректі қыздыру деңгейін орнатыңыз.

- Қыздырудың әрбір аймағы үшін  және  ,  ,  ,  ,  бөлек батырмалары бар. Тиісті қыздыру аймағының батырмаларын басып температураны орнатыңыз.
- Егер екі батырманың кез келгенін басып, ұстап тұрсаңыз, мәні 0 бастап 9 дейін шеңбер бойынша жылдам өзгереді.

**Ескертулер:**

1. Электр желісіне қосқаннан кейін қуатты қосқан кезде пісіру панелінің зуммері бір дыбыстық сигналды шығарады, барлық индикаторлар 1 секундқа жанады, кейін өшеді.
2. Пісіру панелі күту режимінде болса, 1 минут ішінде ешқандай әрекеттер болмаса, электрлік пісіру панелі автоматты түрде өшіріледі және бір рет дыбыстық сигналды шығарады.
3. Пісіру панелін қосу үшін, ҚОС/СӨНД басқару батырмасын басыңыз және оны шамамен 3 секунд ұстап тұрыңыз; Оны сөндіру үшін, қайтадан ҚОС/СӨНД батырмасын басу керек.
4. Қуат деңгейін 0-ден 9-ға дейін реттеуге болады, әдепкі түрде 5 деңгейі орнатылған.
5. Таңдалған аймақты қыздыруды теңшеу индикаторы реттеу кезінде жанып-сөнеді. Теңшеуден кейін саны 5 секунд ішінде жанып-сөнеді, кейін жанып-сөнуін тоқтатады, содан кейін теңшеу расталады.

**Панельді сөндіру үшін**

1. Индикаторы «-» көрсететін қыздыру деңгейін 0 деңгейіне орнатып, көмпіректі сөндіре аласыз.



2. Сіз ҚОС/СӨНД басқару батырмаларын басып, бүкіл пісіру панелін сөндіре аласыз.

**Ескертпе:** Егер тамақ дайындаған кезде қуат сөндірілсе, барлық теңшелімдер болдырылмайды.

**Ескертпе:** Салқындату желдеткіші индукциялық панельді сөндіргеннен кейін 1 минут ішінде жұмыс істейді

**Индукциялық панельдің «Booster» функциясын қолдану**

Бұл аспап «Booster» функциясы бар қыздыру аймақтарымен жабдықталған. Сіз 5 минутқа нақты қыздыру аймағының ең жоғары қуатын ұлғайту үшін осы функцияны қолдана аласыз. Бұл функция дайындау уақытын азайтуы мүмкін.

**«Booster» функциясын қолдану үшін осы тармақтарды орындаңыз:**

1. Кез келген қыздыру аймағын іске қосыңыз.



және



«Booster» функциясы үшін қолданғыңыз келетін аймақта батырмаларын басыңыз.



2. «Booster» - батырмасын басыңыз, қыздыру аймағының индикаторы В көрсетеді, 5 секунд жанып-сөнеді және сөндіріледі - «Booster» функциясы іске қосылды.

### Ескертпе:

1. Функцияны және 2 деңгейден жоғары қуатты қолданған кезде, егер басқа аймақ тігінен жұмыс істесе - бағдарламалағыш онда да 2 қуатын қосады.
2. «Booster» функциясының жұмысы аяқталған соң, қыздыру аймағының теңшелімдері қалпына келтіріледі.

### «Booster» функциясын ысыру


- «Booster» іске қосылған кезде жоғарыда қосу үшін көрсетілген әрекеттерді қайталаңыз – «Booster» сөндіріледі

- Сіз  және  батырмаларын басып “Booster” күшін жоя аласыз

### Кездейсоқ басудан бұғаттау функциясы


- Сіз балалардан бұғаттаудың белсенді функциясымен оларды абайсыз қолдануды болдырмау үшін (мысалы, балалар кәмпіректі кездейсоқ қосуы мүмкін) басқару панелін бұғаттай аласыз.
- Басқару элементтері бұғатталса, ҚОС/СӨНД басқар батырмасынан және балалардан бұғаттауды басқару батырмасынан басқа, сенсорлық басқарудың барлық қалған батырмалары сөндірілген.

### Басқару элементтерін бұғаттау үшін

Кездейсоқ басудан бұғаттауды басқару батырмаларын бір рет басыңыз.  Таймердің индикаторы «Lo» көрсетеді және кездейсоқ басудан бұғаттау функциясы іске қосылады.

### Басқару элементтерін бұғаттан босату үшін

1. Электрлік панельдің қосылғанына көз жеткізіңіз.

2. Кездейсоқ басудан бұғаттауды басқару батырмасын басыңыз және шамамен  3 секунд ұстап тұрыңыз, дара дыбыстық сигнал естіледі, ал «Lo» таймердің индикаторынан жойылады, кездейсоқ басудан бұғаттау белсенді емес болады.


3. Енді сіз электрлік панельді пайдалана аласыз.



Кездейсоқ басудан бұғаттау режимінде



ҚОС/СӨНД батырмасы мен

кездейсоқ басудан бұғаттау батырмасынан басқа, барлық  басқару батырмалары сөндірулі болады.



Сіз шұғыл жағдайда ҚОС/СӨНД батырмасымен пісіру панелін сөндіре аласыз, бірақ сізге алдымен келесі операция кезінде пісіру панелін бұғаттан босату керек.

**Ескертпе.** «Кездейсоқ басудан бұғаттау» функциясы шеңберінде, «Кездейсоқ басудан бұғаттау» функциясын сөндірмей, пісіру панелін сөндірсе. Пісіру панелін кейін қосқан кезде «Кездейсоқ басудан бұғаттау» функциясы әрекет етеді.

### «Stop&Go» функциясы

- **Тамақ әзірлеуді жеңілдетіңіз!** Мысалы, сіз тамақ пісіріп тұрсыз және есіктің қоңырауы естіледі, телефонға біреу хабарласады немесе балаңыз басқа бөлмеде айқайлап жатады. Асүйден шығу керек пе? Бұл кешкі асыңыз жанып кетуі немесе барлығын сөндірсеңіз ұзағырақ дайындалуы мүмкін екендігін білдіреді.



- **«Stop&Go» функциясы** барлық аймақтарды сөндіре алады. Сіз оралған кезде, батырмасын тағы бір рет басу арқылы пісіру панелі тамақ пісіруді жалғастыру үшін тоқтаған жерінен қайта іске қосылады.

#### 1. «Stop&Go» белсенді функциясы

Функцияны іске қосу үшін, сіз «Stop&Go» функционалдық батырмасын тағы да баса аласыз. Кейін бағдарламашының барлық теңшелімдері сақталады және панель қыздыруды тоқтатады, қыздыру бойы теңшеу индикаторлары «P» көрсетеді.

#### 2. «Stop&Go» белсенді емес функциясы

Функцияны болдырмау үшін, сіз қайтадан «Stop&Go» батырмасын баса аласыз, кейін орала аласыз.

Онда бағдарламашының барлық теңшелімдері бастапқы күйіне оралады және «P» индикаторы басқару панелінен жойылады.



«Stop&Go» функциясы белсенді болса, ҚОС/СӨНД және «Stop&Go» батырмасынан басқа барлық басқару батырмалары сөндірулі болады.

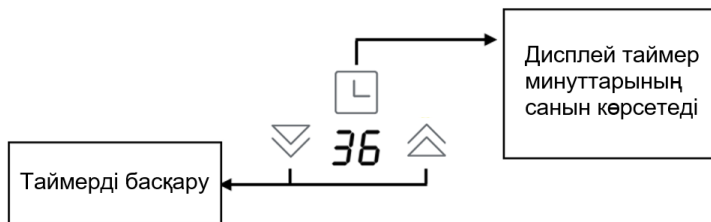
**Ескертпе.** Егер «Stop&Go» функциясы 10 минуттан ұзаққа созылса, пісіру панелі автоматты түрде сөндіріледі.

### Таймерді қолдану



Пісіру панелі қосулы болса, таймерді екі тәсілмен қолдана аласыз:

- Оны «ескерту» ретінде қолдана аласыз. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін бірде бір кәмпіректі сөндірмейді.
- Сіз оны бір немесе бірнеше кәмпіректі сөндіруге теңшей аласыз.
- Сіз таймерді 99 минутқа дейінгі уақытқа орната аласыз.



**Таймерді шолу****Таймерді «ескерту» ретінде қолдану**





Егер сіз кәмпіректерді таңдамасаңыз



1.  немесе  батырмасын басып уақытты орнатыңыз.
2. «Ескерту» орнатылса, ол бірден кері санақты бастайды, дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.



3. Зуммер дыбыстық сигналды 30 секунд бойы шығарады, ал таймер индикаторы орнату уақыты аяқталған соң «- -» көрсетеді. Сол уақытта басқару батырмаларын кез келген жанасу зуммердің дыбыстық сигналына әкеледі.

**Кәмпіректі сөндіру үшін таймерді орнату**

1. Оны іске қосу үшін түймелерді  немесе  сәйкес қыздыру аймағын басыңыз.  
Оны іске қосу үшін түймелерді  немесе  таймерді басыңыз.
2. Кейін таймерді теңшеуді реттеңіз.

-  немесе  батырмасын басып уақытты орнатыңыз.
- Егер екі батырманың кез келгенін басып, ұстап тұрсаңыз, мәні шеңбер бойынша жылдам ұлғаяды немесе азаяды.

**Ескертпе.** Таймердің индикаторы жанып-сөнсе, таймерді теңшеуді жылдам растау үшін таймерді басқару батырмаларын тағы да басыңыз.

3. Таймер орнатылса, ол бірден кері санақты бастайды, дисплейде қалған уақыт көрсетіледі.



**ЕСКЕРТПЕ.** Егер аймақтар үшін таймер орнатылса, қуат деңгейі индикаторының жанындағы қызыл нүкте жанады. Сіз осы кәмпіректі іске қосып, таймермен орнатылатын әртүрлі кәмпіректер таймерінің теңшелімдерін тексере аласыз.



**ЕСКЕРТПЕ.** Егер бірден көп қыздыру аймағы таймер теңшеліміне ие болса, таймер индикаторы ең аз уақытты көрсетеді. Қуат деңгейі индикаторының жанындағы қызыл нүкте жанып-сөнеді.



3. Дайындау таймері аяқталғаннан кейін тиісті кәмпірек автоматты түрде сөндіріледі.




**Ескертпе.** Ескертуге және таймерге арналған әдепкі мән 30 минутты құрайды.

**Ескертпе.** Теңшеуден кейін таймер индикаторы 5 секунд бойы жанып-сөнеді, кейін жанып-сөнуін тоқтатады, содан кейін теңшеу расталады.

**Ескертпе.** «Ескерту» мен таймерді бір уақытта қолдануға болады, таймер индикаторы ең төмен уақыт мәнін көрсетеді. Егер ең аз теңшелім «ескерту» болса, таймер индикаторының жанындағы қызыл нүкте жанып-сөнеді. Егер бұл төмен теңшелім болса, бұл таймер теңшелімі, тиісті кәмпірек қуаты индикаторының қызыл нүктесі жанып-сөнеді.

**Ескертпе:** Егер индикатор көмпірек таймерін теңшеуді көрсетсе, онда «ескертулер»

теңшелімін тексеру үшін»  таймерін басқару батырмасын басыңыз, индикатор «ескертулер» теңшелімін көрсетеді.

## Ыдысты анықтау



Егер  индикаторы температураны теңшеу батырмаларымен кезектесіп жанса

- Сіз ыдысты дұрыс қыздыру аймағына қоймадыңыз
- Ыдыс индукциялық панель үшін қолайсыз
- Ыдыс тым кішкентай болса немесе қыздыру аймағына центрленбесе

## Ескертулер:

1. Егер көмпіректе қолайлы ыдыс болмаса, қыздырмайды.
2. Егер оған қолайлы ыдыс қойылмаса, дисплей автоматты түрде 2 минуттан соң сөндіріледі.
3. Егер пісіру панелінде өлшемі бойынша қолайсыз немесе магниттік емес кәстрөл (мысалы, алюминийлі) немесе қандай да бір басқа ұсақ зат (мысалы, пышақ, айыр, кілт) қалып қойса, тиісті көмпірек автоматты түрде 1 минуттан кейін сөндіріледі.

## Қалдық жылу туралы ескерту

### Ыстық жабындардан аулақ болыңыз

Пісіру панелі біраз уақыт жұмыс істеген соң қалдық жылу болады. «Н» әрпі қыздыру аймағы әлі ыстық екендігін сізге ескерту үшін қуат индикаторында пайда болады.

### Оны энергияны үнемдеу функциясы ретінде қолдануға болады:

егер басқа кәстрөлдерді қыздырғыңыз келсе, әлі ыстық көмпіректі қолданыңыз.



## Автоматты сөндіру

Қауіпсіз пісіру панелінің тағы бір функциясы — автоматты сөндіру. Бұл көмпіректі сөндіруді ұмытып кеткен сайын туындайды. Әдепкі түрде сөндіру уақыты төмендегі кестеде көрсетілген:

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

### Қызып кетуден қорғаныс

Орнатылған температура датчигі пісіру панелінің ішіндегі температураны бақылай алады. Шамадан тыс температураны анықтаған кезде пісіру панелі автоматты түрде сөндіріледі.

### Ағып кетуден қорғаныс

Қауіпсіздігіңіз үшін, егер қайнап тұрған сұйықтық ағып кетсе немесе ылғалды шүберек сенсорлық басқару панеліне жанасса, бағдарламашы автоматты түрде қуатты сөндіреді. Егер сіз сенсорлық басқару аймағын құрғатып сүртпесеңіз, ҚОС/СӨНД және балалардан бұғаттау батырмасынан басқа барлық басқару батырмалары жарамсыз болады.

### Тамақ әзірлеу бойынша ұсыныстар

Қуырған кезде абай болыңыз, өйткені тоңмай және май тез қыздырылады. Өте жоғары температура кезінде майлар мен тоңмайлар өздігінен тұтанады, бұл жану қаупін төндіреді.

### Жылу теңшелімдері

Төменде келтірілген теңшелімдер болжамды болып табылады. Дәл теңшеу ыдысыңыз және дайындау көлемі сияқты факторларға байланысты болады. Анағұрлым қолайлы теңшелімдерді табу үшін пісіру панелімен эксперименттеңіз.

Қыздыру деңгейі	Қолайлы
1-2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аздаған тамақ мөлшерін ұқыпты қыздыру</li> <li>• Шоколадты, майды және тез күйіп кететін өнімдерді еріту.</li> <li>• Ұқыпты қайнату</li> <li>• Баяу қыздыру</li> </ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қыздыру</li> <li>• Жылдам қайнату</li> <li>• Күріш пісіру</li> </ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Құймақтар</li> </ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бұқтыру</li> <li>• Паста пісіру</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Қуыру</li> <li>• Күйдіру</li> <li>• Сорпаны қайнату</li> <li>• Қайнаған су</li> </ul>

## 10. ТАЗАРТУ ЖӘНЕ КҮТУ

### Тазарту және техникалық қызмет көрсету

**Маңызды:** Техникалық қызмет көрсету немесе тазарту бойынша кез келген жұмыстарды орындаудың алдында аспапты **ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕН АЖЫРАТЫҢЫЗ** және ол толықтай суығанына көз жеткізіңіз.

### Пісіру панелінің жабынын тазарту

Қолданғаннан кейін пісіру панелінің жабынынан төгілген сұйықтықты тезірек сүртіңіз. Өрқашан жабын тазартудың алдында жеткілікті түрде суығанына көз жеткізіңіз.

Жабынды тазарту үшін жұмсақ шүберекті немесе асүйлік қағазды қолданыңыз. Егер дақ жабында қалса, сізге көптеген супермаркеттерде қолжетімді болатын арнайы шыны-керамикалық тазартқышты пайдалану керек болуы мүмкін.

Басқа абразивті тазартқыш құралдарды және/немесе сымды жөкені және т.б. қолданбаңыз, өйткені олар пісіру панеліңіздің керамикалық шынысының жабынын тырнауы мүмкін.

### Қант пен балқыған пластиктің ағуынан келтірілетін нұқсан

**Шыны жабынының қайтарымсыз зақымдалуын болдырмау үшін, жанғыш заттарды жойған кезде өте абай болыңыз.**

Төгілген қант (мысалы, желе, помадка, көмпиттер, шербаттар) немесе балқыған пластик, егер төгілген нәрсе ыстық күйінде жойылмаса, пісіру панелінің жабынының нүктелі коррозиясына (оған кепілдік таралмайды) әкелуі мүмкін. Жанғыш заттарды жойған кезде өте абай болыңыз.

## 11. АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Ақаулық	Шешу тәсілі	Маңызды
Шынының күнделікті ластануы (саусақ іздері, іздер, тамақтан қалған дақтар немесе шыныдағы тәтті емес дақтар)	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қуатын сөндіріңіз.</li> <li>2. Шыны әлі жылы (бірақ ыстық емес!) болған кезде шыны-керамикалық тазартқышты жағыңыз.</li> <li>3. Жуыңыз және таза шүберекпен немесе қағаз орамалмен құрғатып сүртіңіз.</li> <li>4. Пісіру панелінің электр қуатын қосыңыз.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Пісіру панелінің қуатын сөндірген кезде «ыстық жабын» индикациясы болмайды, бірақ көмпірек ыстық болып қалуы мүмкін! Өте абай болыңыз.</li> <li>• Жуғыш жөкелер, кейбір нейлонды жөкелер және қатты/абразивті тазартқыш құралдар шыныны тырнауы мүмкін. Тазартқышыңыз немесе жөкеңіз қолайлы ма екендігін тексеру үшін әрқашан заттаңбасын оқыңыз.</li> <li>• Ешқашан тазартқыш құралдарды пісіру панелі шынысының жабынында қалдырмаңыз: шыныда дақтар пайда болуы мүмкін.</li> </ul>
Шыныға ыстық қанттың немесе пластиктің ағуы	<p>Дереу мастихинмен немесе қырғыш жүзімен жойыңыз, бірақ ыстық жабыннан сақ болыңыз:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Қуатын сөндіріңіз.</li> <li>2. Жүзді немесе жою құралын 30° бұрышында ұстаңыз және ластануды немесе тамшыларды пісіру</li> </ol>	<p>Балқудан және тәтті тамақтан қалған дақтарды немесе төгілген сұйықтықтарды тезірек жойыңыз. Егер олар шыныда қатып қалса, оларды жою қиын болады немесе тіпті шынының жабынын біржола зақымдауы мүмкін.</p>

	<p>панелінің салқын бөлігіне қырыңыз.</p> <p>3. Ыдыс-аяқты жууға арналған шүберекпен немесе қағаз орамалмен ластануларды немесе төгілген сұйықтықтарды жойыңыз.</p> <p>4. Жоғарыда келтірілген «Шынының күнделікті ластануы» бөліміндегі 2-4 қадамдарын орындаңыз.</p>	
Басқару панеліне сұйықтық төгілген немесе ластанған	<p>1. Қуатын сөндіріңіз.</p> <p>2. Сұйықтықты немесе ластануды кетіріңіз</p> <p>3. Сенсорлық басқару аймағын таза ылғалды ысқышпен немесе шүберекпен сүртіңіз.</p> <p>4. Аймақты қағаз орамалмен құрғатып сүртіңіз.</p> <p>5. Пісіру жабынының электр қуатын қосыңыз.</p>	Пісіру жабыны дыбыстық сигналды шығаруы мүмкін, басқару элементтері оларда сұйықтық немесе күрделі ластанулар болған кезде жұмыс істемеуі мүмкін. Сенсорлық басқару аймағын сүрткеніңізге көз жеткізіңіз, оны құрғатыңыз және панельді қайтадан қосыңыз.

### Индукциялық панельдің қате кодтары

Ақаулық туындаса, панель қорғаныс күйге автоматты түрде ауысады және тиісті кодты көрсетеді:

Ақаулық	Себебі	Жою тәсілі
E1/E2	Кернеу беру ақаулығы	Кернеудің дұрыс берілуін тексеріңіз. Кернеуді жаңартудан кейін аспапты қосыңыз
E3	Ыдыс сенсорының жоғары температурасы	Ыдыстағы судың аяқталмағанын тексеріңіз. Су құйып, қайта іске қосыңыз
E5	Сенсордың IGBT жоғары температурасы	Өтінеміз, ол суығаннан кейін панельді қайта іске қосыңыз

Басқа қате кодтары туындаған кезде, аспапты сөндіріңіз және авторластырылған сервистік орталыққа жүгініңіз.

### Пісіру панеліне қызмет көрсету

Егер пісіру панеліңіздің қандай да бір ақаулығын анықтасаңыз, сервистік қызметке немесе оны сатып алған жерге жүгінудің алдында төмендегілерді тексеруіңізді сұраймыз:

1. Аспапқа қуат берілмейді:

- Бөліміңізде электр энергиясы сөндірілмегенін тексеріңіз;
- Аспапты электр желісіне қосудың дұрыстығын тексеріңіз;
- Таймерді орнату аяқталмады ма;
- Ең көп дайындау уақыты және автоматты сөндіруге жетеді ме;
- Сенсорлық басқару панелінің үстінде сұйықтық қайнайды ма және ағып кетуден қорғаныс құрылғылары автоматты түрде сөндіріледі ме;

2. Сенсорлық басқару панельдерінің батырмалары белсенді бола алмайды:

- Ол таймер дисплейінде «Lo» көрсетілетін «Балалардан қорғау» бөлімінде орналасқан ба;
- Ағып кетуден белсенді қорғанысы бар сенсорлық басқару панелінің үстінде сұйықтықтың/ылғалды шүберектің болуы;

3. Дайындағаннан кейін дисплейде «H» көрсетіледі:

- Бұл қалыпты жағдай. Пісіру жабыны қалдық жылу туралы ескерту функциясымен жабдықталған. Ол жабыны жанасуға жеткілікті салқын болмайынша қосулы болып қалады.

4. Шыны тырналады:

- Сіз қолайсыз ыдысты, мысалы, жиіктері қатты ыдысты қолданбағаныңызды тексеріңіз.
- Қолайсыз абразивті жөкелер немесе тазартқыш құралдар қолданылмайтынын тексеріңіз.

5. Керамикалық панельдің қыздырғыш элементі жұмыс істеген кезде кезектесіп қосылады және сөндіріледі:

- Бұл керамикалық панель үшін қалыпты әрі табиғи функция. Керамикалық пісіру жабынының бағдарламашысы термостатпен немесе қыздырғыш элементтегі термопарамен бірге белгіленген қуат деңгейінде пісіру жабынының жұмысын бақылауы және қыздыру элементінің жұмысын кезектеп қосып және сөндіріп, қызып кетуді болдырмауы мүмкін.

- Ең жоғары қуат деңгейінде жұмыс істеген кезде қыздырғыш элемент белгілі уақыт бойы қосылуын жалғастырады, кейін кезектесіп қосылады және сөндіріледі.

- Басқа барынша төмен қуат деңгейінде жұмыс істеген кезде, қыздырғыш элемент көмпіректің қуатын теңшеуге байланысты басынан бастап белгілі бір жиілікпен кезектесіп қосылады және сөндіріледі.

## 12. КӨДЕГЕ ЖАРАТУ, ҚЫЗМЕТ ЕТУ МЕРЗІМІ, КЕПІЛДІК МЕРЗІМІ



Аспаптың қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін оны кәдеге жарату орнында қолданылатын нормаларға, ережелерге және әдістерге сәйкес кәдеге жарату керек. Аспапты кәдеге жарату бойынша егжей-тегжейлі ақпаратты жергілікті билік органының өкілінен оған аспап туралы толық ақпаратты ұсына отырып, алуға болады.

Дайындаушы және ол уәкілеттік берген тұлға Сатып алушының Сатып алушы таңдаған аспапты кәдеге жарату және кәдеге жарату тәсілдері жөніндегі заң талаптарын орындауы үшін жауапты болмайды. Аспаптың қызмет ету мерзімі кепілдік талонда көрсетілген. Аспаптың кепілдік мерзімі, кепілдік шарттары және кепілдік мерзімі кепілдік талонында көрсетілген. Кепілдік талоны осы аспапты жеткізу жиынтығына кіретін тауарға ілеспе құжаттаманың ажырамас бөлігі болып табылады. Жеткізу жиынтығында кепілдік талоны болмаған жағдайда, Сатушыдан оны талап етіңіз. Сатушы беретін кепілдік талоны Дайындаушы белгілеген нысанға сәйкес болуы тиіс. Дайындаушы және Дайындаушының уәкілетті тұлғасы осы аспаптың адамдарға, жануарларға, мүлікке тікелей немесе жанама түрде келтірілген ықтимал зиян үшін, егер бұл пайдалану ережелері мен шарттарын сақтамау, аспапты орнату, тұтынушының және/немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз іс-әрекеттері нәтижесінде болған жағдайда, сондай-ақ табиғи және/немесе антропогендік форс-мажор құбылыстарынан туындаған жағдайларда, кез келген жауапкершіліктен өзін босатады.

**EAC**

[www.timberk.ru](http://www.timberk.ru)