

Casarte

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ
(ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ)

МОДЕЛЬ
CASHY85RWJVB

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

БЛАГОДАРИМ ЗА ВЫБОР
ТЕХНИКИ **CASARTE!**

Casarte

ГАРМОНИЯ ТЕХНОЛОГИЙ И СТИЛЯ



СОДЕРЖАНИЕ

1	МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ	5
	Установка	5
	Эксплуатация и техническое обслуживание	6
	Прочее.....	7
2	ВНЕШНИЙ ВИД И ЧАСТИ	10
	Краткие сведения об изделии	10
3	УСТАНОВКА	11
	Выбор оборудования для установки.....	11
	Перед установкой крепежных кронштейнов.....	12
	Подключение варочной панели к источнику питания	13
4	ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	15
	Информация об индукционном типе нагрева ..	15
	Перед применением новой индукционной варочной панели.....	15
	Использование сенсорного управления.....	15
	Выбор кухонной посуды	16
5	ФУНКЦИОНАЛ	17
	Использование индукционной варочной панели	17
	Применение функции Boost	18
	Зона расширения	19
	Блокировка элементов управления	20

Защита от перегрева	20
Обнаружение мелких предметов	20
Защита с помощью автоматического выключения	21
Применение таймера	21
Применение функции сохранения тепла	23
Применение функции остановки ..	23
Функция шеф-повара (Chef) – функция памяти.....	23

6 ЭКСПЛУАТАЦИЯ 24

Советы по приготовлению пищи	24
Настройки нагрева	25

7 УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ 26

График технического обслуживания	26
Уход и чистка.....	27

8 ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ 28

Устранение неисправностей	28
Отображение неисправностей и проверка.....	29
Служба поддержки клиентов	30

8 ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ 31

Технические характеристики	31
----------------------------------	----

1. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

УВАЖАЕМЫЙ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ CASARTE!

Благодарим за выбор бытовой техники Casarte. Для наилучшего ознакомления с Руководством пользователя и эксплуатацией изделия, а также во избежание травм

или повреждения устройства внимательно прочтите и соблюдайте рекомендации, которые даны к следующим условным обозначениям.



Действия, выполнение которых запрещено



Внимание

Несоблюдение инструкций может привести к причинению вреда здоровью или к повреждению имущества.



Действия, обязательные к выполнению.

■ УСТАНОВКА

РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ



- Отключите устройство от электросети перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания.



- Подключение к исправной системе заземления является важным и обязательным.



- Изменения в домашней системе электропроводки должен выполнять только квалифицированный электрик.



- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.

ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ



- Соблюдайте осторожность - края панели острые.



- Неосторожность может привести к травме или порезу.

РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ



- Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством перед установкой или использованием этого устройства.






- Не следует помещать на это устройство какие-либо горючие материалы или продукты.



- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить ваши затраты на установку.






- Во избежание опасных ситуаций это устройство должно быть установлено в соответствии с руководством по монтажу и эксплуатации.




-  • Устройство должно быть правильно установлено и заземлено квалифицированным лицом.
-  • Подключать устройство следует к цепи, которая оборудована разъединителем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
-  • Неправильная установка устройства может привести к отмене гарантии и неправомерности требований о выплате страхового возмещения.

■ ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ





_____ РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ



-  • Не готовьте на сломанной или потрескавшейся варочной панели. Если вы обнаружите на поверхности варочной панели поломки или трещины, немедленно отключите устройство от электросети (настенный выключатель) и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
-  • Перед очисткой или техническим обслуживанием отключите варочную панель с помощью настенного выключателя.
-  • Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.

_____ ОПАСНОСТЬ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ



-  • Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
-  • Тем не менее, лица с кардиостимуляторами или другими электрическими имплантатами например, дозаторы инсулина перед использованием этого устройства должны проконсультироваться со своим врачом или производителем имплантата, чтобы убедиться, что их имплантаты не будут затронуты электромагнитным полем.
-  • Несоблюдение этой рекомендации может привести к смертельному исходу.

_____ ОПАСНОСТЬ ГОРЯЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ














-  • Во время использования доступные части устройства могут нагреваться до температуры, которая может стать причиной ожогов.
-  • Не следует касаться керамического стекла какой-либо частью тела, одежды или другими предметами, кроме подходящей посуды, до тех пор, пока поверхность стекла не остынет.
-  • Не размещайте на поверхности варочной панели металлические объекты, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.
-  • Не подпускайте к варочной панели детей.

-  Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите, чтобы ручки кастрюли не нависали над другими местами приготовления пищи. Не допускайте детей к ручкам.
-  Невыполнение этой рекомендации может привести к ожогам и ошпариванию.

ОПАСНОСТЬ ПОРЕЗОВ

-  При снятии предохранительной крышки острое лезвие скребка для очистки варочной панели открывается. Пользуйтесь с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
-  Неосторожность может привести к травме или порезу.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

-  При использовании не оставляйте устройство без надзора. Выкипание вызывает задымление и утечку жира, который может воспламениться.
-  Не применяйте устройство в качестве поверхности для работ или хранения.
-  Не оставляйте на устройстве какие-либо предметы или посуду.
-  Не размещайте и не оставляйте рядом с устройством любые намагничивающиеся предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры), так как на них может воздействовать его электромагнитное поле.
-  Не используйте свое устройство для нагрева или отопления помещения.
-  После использования всегда выключайте зоны приготовления и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е., с помощью сенсорного управления). Снимая сковороду или кастрюлю, не полагайтесь на функцию обнаружения емкости, чтобы отключить зоны приготовления.
-  Не позволяйте детям играть с устройством, сидеть или стоять на нем и залезать на него.
-  Не храните в шкафах над устройством предметы, представляющие интерес для детей. Дети, залезающие на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
-  Не оставляйте детей одних или без присмотра в местах, где используется устройство.
-  Дети или люди с ограниченными возможностями должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом об использовании устройства. Инструктор должен удостовериться, что они могут использовать устройство без опасности для себя или окружающих.
-  Не ремонтируйте и не заменяйте любые части устройства, если только это не рекомендуется руководством.
-  Обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
-  Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.



- Не размещайте и не роняйте на варочную панель тяжелые предметы.



- Не вставайте на варочную панель.



- Не используйте емкости с зазубренными краями и не перетаскивайте емкости по поверхности индукционного стекла, чтобы не поцарапать его.



- Не используйте для очистки металлические мочалки или другие абразивные средства для чистки, так как они могут поцарапать индукционное стекло.



- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистами с аналогичной квалификацией во избежание опасных ситуаций.



- Это устройство предназначено для использования в домашних или схожих с ними условиях: - в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других производственных средах; - в жилых домах в сельской местности; - клиентами в отелях, мотелях и других жилых средах; - в отелях типа "постель и завтрак".

**Внимание!**

Устройство и его доступные части нагреваются во время использования. Необходимо проявлять осторожность и не касаться нагревательных элементов.



- Не следует подпускать к устройству детей младше 8 лет, кроме случаев, когда за ними ведется постоянное наблюдение..



- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если им было предоставлено наблюдающее лицо, или были даны инструкции по безопасному использованию устройства, и они ознакомлены с возможными опасностями.



- Детям запрещено играть с оборудованием. Дети не должны выполнять очистку и пользовательское обслуживание без контроля.

**Внимание!**

Невнимательное приготовление пищи на варочной панели на жире или масле может быть опасным и привести к пожару. НЕ пытайтесь потушить огонь водой, а выключите прибор и затем закройте пламя, например, крышкой или огнезащитным покрытием.

**Внимание!**

Угроза возгорания: не держите никакие предметы на поверхностях, на которых готовится пища.

**Внимание!**

Если на поверхности появились трещины, выключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током, это относится к поверхностям варочных панелей из стеклокерамики или аналогичных материалов, которые защищают токоведущие части.

- Не следует использовать пароочиститель.
- Устройство не предназначено для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

**Внимание!**

Процесс приготовления пищи следует контролировать. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен контролироваться непрерывно.

**Внимание!**

Чтобы избежать опрокидывания устройства, необходимо установить средства стабилизации. См. указания по установке.

**Внимание!**

Используйте только защитные панели, разработанные производителем кухонного оборудования или указанные изготовителем в инструкции по применению в качестве подходящих, или защитные панели, встроенные в устройство. Применение неподходящих защитных панелей может привести к несчастному случаю.

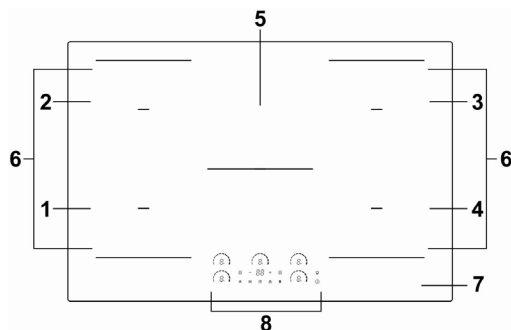
Данное устройство использует соединение на землю только в функциональных целях.

2. ВНЕШНИЙ ВИД И ЧАСТИ

КРАТКИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ИЗДЕЛИИ

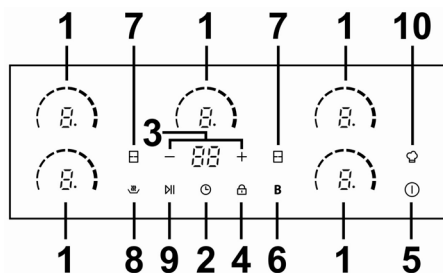
Модель: CASHY85RWJVB

Вид сверху



1. 2000 Вт, повышение до 2600 Вт
2. 1500 Вт, повышение до 2000 Вт
3. 2000 Вт, повышение до 2600 Вт
4. 1500 Вт, повышение до 2000 Вт
5. 2000 Вт, повышение до 2600 Вт
6. Зона расширения
7. Стеклоплита
8. Панель управления

Панель управления



1. Элементы управления зоной приготовления
2. Управление таймером
3. Настройка таймера
4. Управление блокировкой элементов управления
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ
6. Управление функцией повышения мощности (Boost)
7. Управление зоной расширения
8. Управление функцией сохранения тепла
9. Управление функцией остановки
10. Функция шеф-повара (Chef) / Функция памяти

3. УСТАНОВКА

3

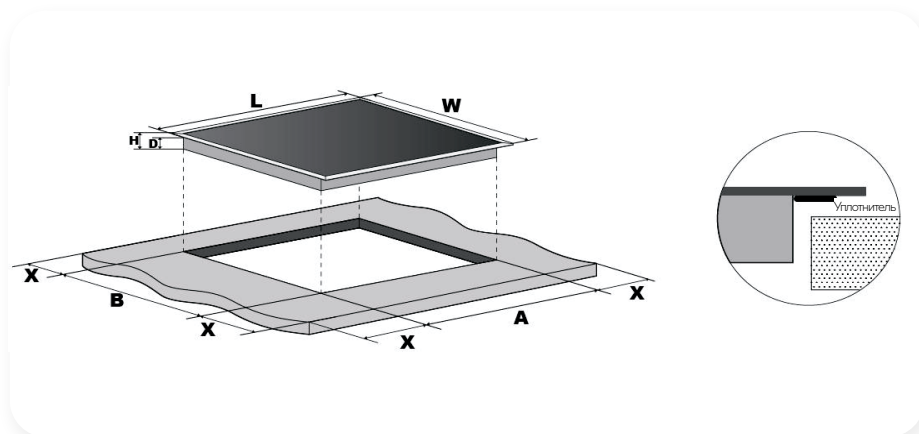
УСТАНОВКА

ВЫБОР ОБОРУДОВАНИЯ ДЛЯ УСТАНОВКИ

Сделайте вырез в рабочей поверхности в соответствии с размерами, показанными на чертеже. Вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 5 см для установки и использования.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм.

Выбирайте термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать крупной деформации, вызванной тепловым излучением от горячей пластины. Как показано ниже:



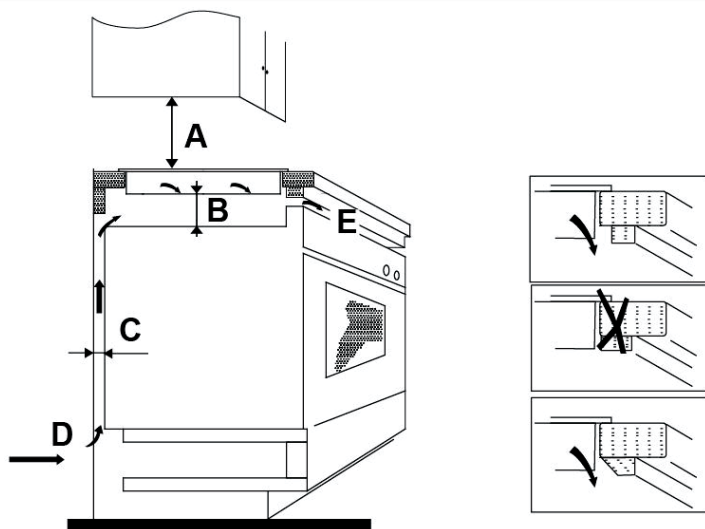
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
770	520	60	56	740	490	не менее 50

При любых обстоятельствах убедитесь, что варочная панель индукционной плиты хорошо вентилируется, а вход и выход воздуха не заблокированы. Проверьте, что индукционная варочная панель находится в правильном рабочем состоянии, как показано ниже.



Внимание!

Примечание: безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней должно составлять не менее 760 мм.

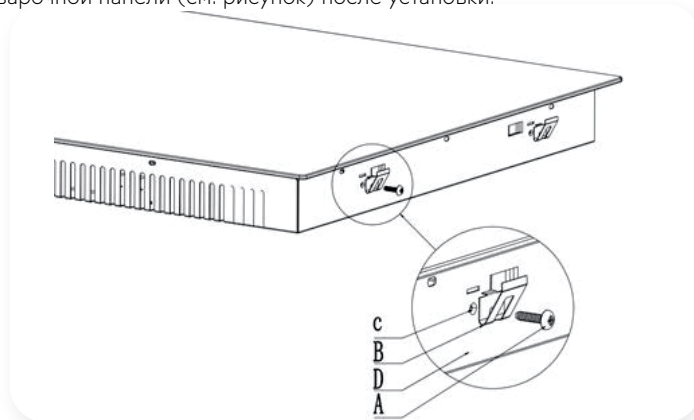


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	не менее 50	не менее 30	Воздухозаборник	Вент. отверстие 10 мм

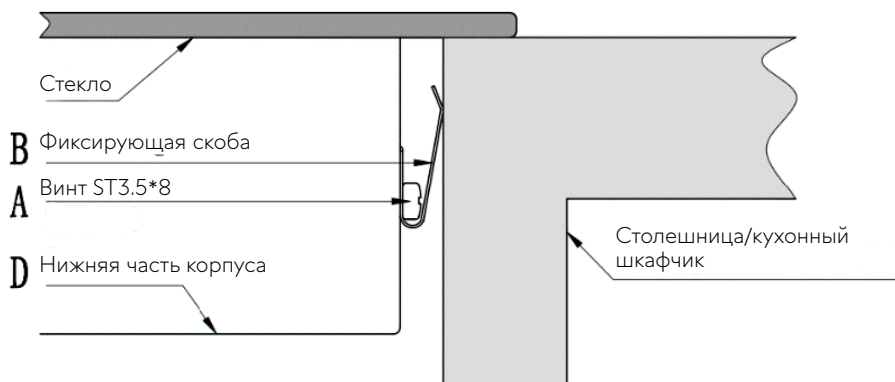
■ ПЕРЕД УСТАНОВКОЙ КРЕПЕЖНЫХ КРОНШТЕЙНОВ

Устройство следует установить на устойчивую, гладкую поверхность (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к элементам управления, выступающим из варочной панели.

Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, привинтив четыре кронштейна к днищу варочной панели (см. рисунок) после установки.



A	B	D	E
Винт	Скоба	Отверстие для винта	Основание



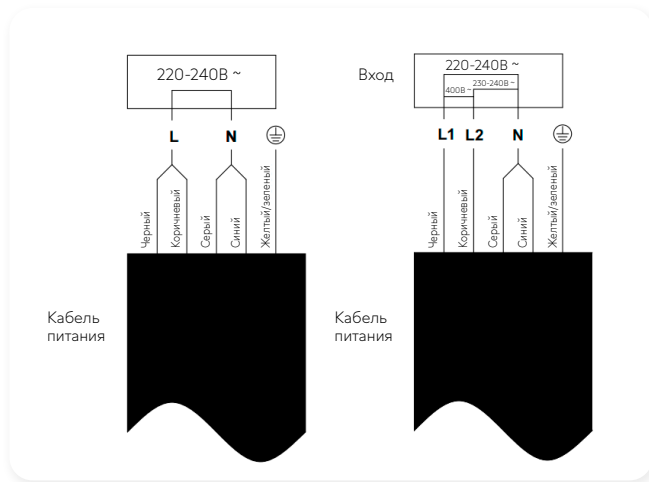
ВНИМАНИЕ

1. Индукционная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техническими специалистами. У нас есть профессионалы, готовые обслуживать вас. Не выполняйте установку самостоятельно.
2. Не следует устанавливать варочную панель непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.
3. Индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить хорошее теплоотведение, улучшающее ее надежность.
4. Стена и пространство над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.
5. Чтобы избежать какого-либо ущерба, материалы, использованные для установки, и герметик должны быть устойчивы к нагреву.

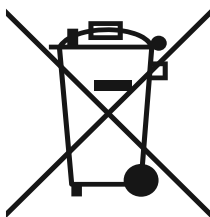
ПОДКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

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

Способ подключения показан ниже.



1. Если кабель поврежден или нуждается в замене, то замена должна выполняться специалистом по послепродажному обслуживанию с использованием специальных инструментов, чтобы избежать несчастных случаев.
2. Если устройство должно быть подключено непосредственно к электрической сети, должен быть установлен автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
3. Установщик должен гарантировать выполнение корректного электрического соединения, соответствующего правилам безопасности.
4. Кабель не должен быть согнут или пережат.
5. Кабель необходимо регулярно проверять, и его замена должна производиться квалифицированными специалистами.



УТИЛИЗАЦИЯ:

Не выбрасывайте данное изделие вместе с несортированными бытовыми отходами. Необходим раздельный сбор таких отходов для специальной обработки.

Устройство имеет маркировку, соответствующую Европейской директиве 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию устройства, вы сможете предотвратить любой возможный ущерб для окружающей среды и здоровья человека, который мог бы быть причинен в случае неправильной утилизации.

Символ на изделии означает, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует вывозить на пункт сбора для переработки электронных и электротехнических изделий.

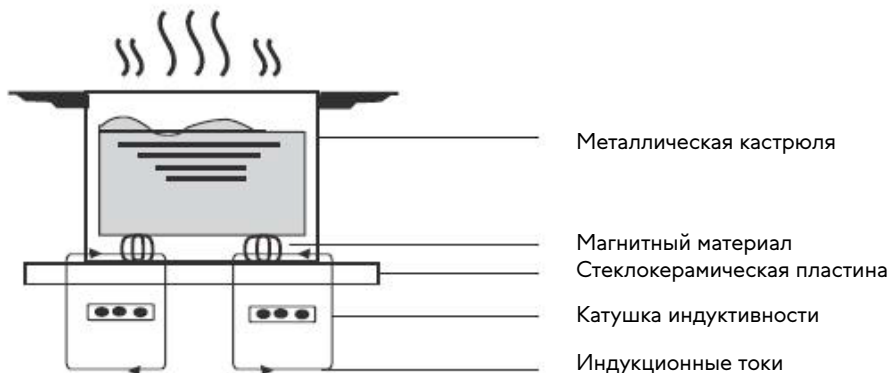
Данное устройство требует специальной утилизации отходов. Для получения дополнительной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей служба по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его.

Для получения более подробной информации об обработке, восстановлении и вторичной переработке этого продукта, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей служба по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его.

4. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИНДУКЦИОННОМ ТИПЕ НАГРЕВА

Индукционный нагрев - это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Пища готовится посредством электромагнитных полей, генерирующих тепло прямо в емкости, минуя нагрев стеклянной поверхности. Стекло нагревается только благодаря тому, что емкость в результате нагревает его.

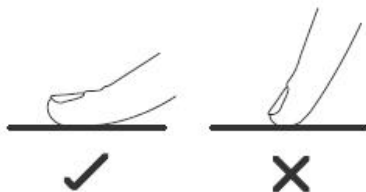


ПЕРЕД ПРИМЕНЕНИЕМ НОВОЙ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

- Прочтите это руководство, уделяя особое внимание разделу "Предупреждения о безопасности".
- Удалите защитную пленку, которая все еще может оставаться на вашей индукционной варочной панели.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЕНСОРНОГО УПРАВЛЕНИЯ

- Элементы управления реагируют на касание, поэтому нет необходимости прилагать усилие.
- Используйте подушечки пальцев, а не кончики.
- После каждого касания вы услышите короткий звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и на них сверху отсутствуют предметы (например, посуда или ткань). Даже тонкий слой воды может затруднить использование элементов управления.



■ ВЫБОР КУХОННОЙ ПОСУДЫ




Внимание!

- Применяйте только такую кухонную посуду, основание которой пригодно для индукционного приготовления пищи. Обратите внимание на символ индукции на упаковке или на дне емкости.

- Вы можете проверить свою кухонную посуду на совместимость с индукционной плитой при помощи магнитного теста. Поднесите магнит к дну емкости. Если оно притягивается, то емкость пригодна для индукции.

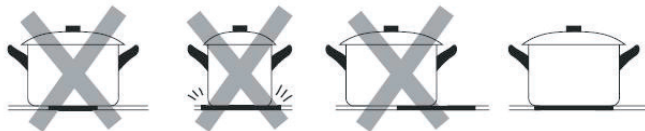


- Если у вас нет магнита:
 1. Налейте в емкость, которую вы хотите проверить, немного воды.
 2. Если на дисплее не отображается значок , а вода нагревается, емкость подходит для индукционной варочной панели.
- Не подходит кухонная посуда, выполненная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного основания, стекло, дерево, фарфор, керамика и глина.

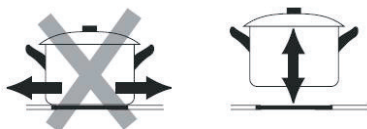
Не применяйте кухонную посуду с зазубренным или искривленным дном.



Убедитесь, что дно емкости гладкое, основание плотно прилегает к стеклу и его размер совпадает с размером зоны приготовления пищи. Используйте такие емкости, диаметр которых больше, чем графическое изображение на выбранной зоне. При применении более широкой кастрюли или сковороды энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы будете использовать небольшую емкость, эффективность будет меньше ожидаемой. Емкость диаметром менее 140 мм может не распознаться индукционной варочной панелью. Емкость всегда следует размещать в центре зоны приготовления пищи.



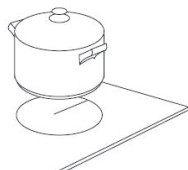
Посуду всегда следует поднимать с керамической варочной панели, а не перемещать по ней, так как стекло может поцарапаться.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Начало приготовления пищи

1. Коснитесь кнопки ON/OFF.
После включения питания зуммер выдает звуковой сигнал, на всех дисплеях отобразится «-» или «--», показывая, что индукционная варочная панель вошла в режим ожидания.
2. Поместите подходящую емкость в зону приготовления пищи, которую вы хотите использовать.
 - Проверьте, что дно емкости и поверхность зоны приготовления пищи чистые и сухие.
3. Коснитесь поля выбора нагреваемой зоны, индикатор рядом с этим полем начнет мигать.
4. Чтобы установить уровень мощности, коснитесь любой точки на шкале или проведите пальцем вдоль шкалы элемента управления.
 - Если вы не выбрали нагреваемую зону в течение одной минуты, варочная панель автоматически выключится. Следует снова начать с шага 1.
 - Настройку нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления пищи.



Если на дисплее мигает значок попеременно с настройками нагрева

Это означает, что:

- вы не поместили емкость на правильную зону приготовления, или
- емкость, которую вы используете, не пригодна для индукционной варочной панели, или
- емкость слишком мала или не установлена в центре зоны приготовления.

Нагрева не произойдет, пока в зоне приготовления не будет подходящей емкости. Если в течение 1 минуты вы не поместите в зону приготовления подходящую емкость, дисплей автоматически выключится.

По окончании приготовления пищи

1. Коснитесь элемента управления зоной приготовления, которую вы хотите отключить.
2. Чтобы выключить зону приготовления, коснитесь круглой шкалы и прокрутите до "0". Убедитесь, что на дисплее питания отображается "0", а затем - "H".
3. Коснитесь элемента управления ON/OFF и полностью выключите варочную панель.
4. Остерегайтесь нагретых поверхностей.

Индикатор “Н” покажет, какая из зон приготовления слишком горяча для касания. Он погаснет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. В целях энергосбережения, если вы хотите нагреть другие емкости, используйте варочную панель, пока она еще нагрета.



■ ПРИМЕНЕНИЕ ФУНКЦИИ BOOST

Boost - это функция мгновенного повышения мощности одной зоны на 5 минут. Таким образом, вы можете добиться большей мощности и быстро приготовить пищу

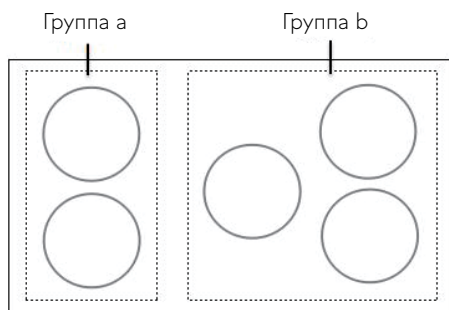
Применение функции Boost для увеличения мощности

1. Коснитесь поля выбора зоны приготовления, мощность которой вы хотите повысить, начнет мигать индикатор рядом с кнопкой.
2. Коснитесь кнопки Boost (“**B**”) – зона приготовления начнет работать в режиме повышенной мощности. На дисплее питания отобразится “P”, указывая, что в этой зоне повысилась мощность.
3. Повышение мощности продлится 5 минут.
4. Если в течение указанных 5 минут возникнет необходимость отключения функции повышения мощности, коснитесь поля выбора зоны приготовления – начнет мигать индикатор рядом с этим полем. Затем коснитесь кнопки Boost, и значок “P” исчезнет.

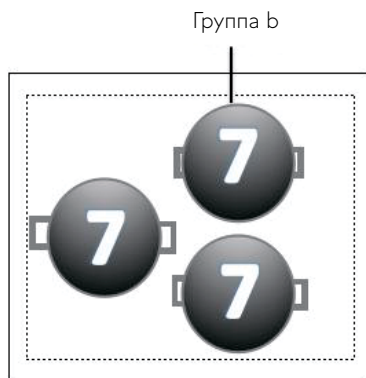
Ограничения при использовании функции Boost

У модели с пятью зонами приготовления зоны разделены на 2 группы. Если вам требуется применить повышение мощности для одной из зон группы а, уменьшите уровень мощности другой зоны в этой же группе до 5 или меньше. Если для группы а установлен режим расширения, для обеих зон можно применить повышение мощности. В группе b применить повышение мощности можно только для одной из зон приготовления одновременно.

При попытке применить повышение мощности к двум зонам одновременно первая из этих зон выйдет из режима повышения мощности и переключится на уровень мощности 5.



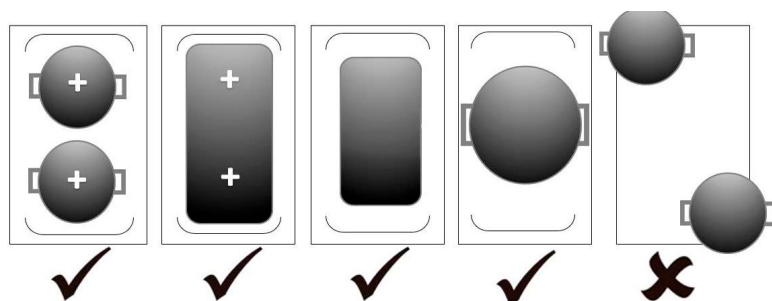
Допускается одновременно использовать три зоны приготовления группы b, если не включать повышение мощности Boost, при этом соотношение максимальных уровней мощности будет таково: уровень 7, уровень 7, уровень 7.



■ ЗОНА РАСШИРЕНИЯ

- В любое время в зависимости от потребностей приготовления эта область может использоваться как одна зона или как две разные зоны.
- Зона расширения выполнена из двух независимых индукторов, управление которыми может производиться по отдельности. При ее работе в качестве одной зоны кухонную посуду можно перемещать из одной зоны в другую в пределах зоны расширения, сохраняя тот же уровень мощности, при котором кухонная посуда была помещена на варочную панель. Часть зоны, не занятая кухонной посудой, не будет нагреваться.
- Важно: Размещать кухонную посуду следует в центре одной зоны приготовления. При использовании кастрюль большого размера, овальных, прямоугольных и удлиненных емкостей убедитесь, что они расположены в центре зоны приготовления, закрывая обе отметки центра зон на панели.

Примеры правильного и неправильного расположения:



В качестве одной зоны

- 1 Чтобы активировать зону расширения как единую большую зону, выберите одну зону, в которой вы хотите использовать зону расширения, и нажмите значок зоны расширения, как показано на рисунке справа.
- 2 Настройки мощности задаются по аналогии с любой стандартной зоной приготовления.



В качестве двух отдельных зон

Чтобы использовать зону расширения в качестве двух независимых зон с разными настройками мощности, снова коснитесь значка зоны расширения, и зоны приготовления будут работать как независимые.

■ БЛОКИРОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ

- Чтобы предотвратить непреднамеренное использование, например, чтобы дети случайно не включили зоны приготовления, вы можете заблокировать элементы управления.
- Когда элементы управления заблокированы, отключаются все, кроме ON/OFF.

Как заблокировать элементы управления



Коснитесь и удерживайте кнопку управления блокировкой. На индикаторе таймера отобразится “Lo”.

Разблокировка элементов управления



- 1 Убедитесь, что индукционная варочная панель включена.
- 2 Коснитесь и удерживайте некоторое время кнопку управления блокировкой.
- 3 Теперь можно начать использовать индукционную варочную панель.



Когда варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления, кроме ON/OFF , отключены; в аварийной ситуации вы всегда можете выключить индукционную варочную панель с помощью кнопки ON/OFF , но сначала необходимо разблокировать варочную панель.

■ ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

Встроенный датчик температуры позволяет контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При обнаружении слишком высокой температуры индукционная варочная панель автоматически прекратит работу.

■ ОБНАРУЖЕНИЕ МЕЛКИХ ПРЕДМЕТОВ

Если на варочной панели были оставлены предметы неподходящего размера или сковорода из немагнитного материала (например, из алюминия) или какой-либо другой мелкий предмет (например, нож, вилка, ключ), варочная панель через 1 минуту автоматически переходит в режим ожидания. Вентилятор будет продолжать свою работу на индукционной варочной панели еще в течение 1 минуты.

■ ЗАЩИТА С ПОМОЩЬЮ АВТОМАТИЧЕСКОГО ВЫКЛЮЧЕНИЯ

Автоматическое выключение - функция обеспечения безопасности вашей индукционной варочной панели. Она автоматически отключает устройство в случае, если вы забыли его выключить. Стандартные значения рабочего времени различных уровней мощности представлены в таблице:

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

Когда емкость снята, зона приготовления немедленно прекращает нагрев, и варочная панель автоматически отключится через 2 минуты.



Внимание!

Лица с кардиостимулятором, прежде, чем пользоваться этим устройством, должны проконсультироваться с врачом.

■ ПРИМЕНЕНИЕ ТАЙМЕРА

Существует два способа применения таймера:

- Его можно использовать для обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит ни одну зону приготовления, если время установлено.
- Таймер можно настроить на отключение одной или нескольких зон приготовления после истечения установленного времени.
- Таймер можно настроить до 99 минут.



Применение таймера для обратного отсчета

Если вы не выбрали ни одну зону приготовления пищи,

- 1 Проверьте, что варочная панель включена.

Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если вы не выбрали ни одну зону приготовления пищи.

- 2 Коснитесь элемента управления таймером (значок «+» или «-»), индикатор обратного отсчета начнет мигать, а на дисплее таймера высветится цифра «30».
- 3 Касаясь значков таймера «-» или «+», установите время.

Совет: коснитесь значка «+» или «-» один раз, чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту. Удерживайте значок «-» или «+» на таймере, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

- 4 Когда время установлено, его отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.
- 5 Зуммер в течение 30 секунд будет выдавать звуковой сигнал, а индикатор таймера отобразит «-», когда установленное время закончится.

ПРИМЕЧАНИЕ: Индукционная варочная панель продолжит работу, эта функция таймера предназначена только для отсчета времени и не включает/отключает варочную панель.

Настройка таймера на выключение одной зоны приготовления пищи

Настройка зон приготовления для этой функции будет следующей:

- 1 Коснитесь элемента управления зоной приготовления, для которой вы хотите установить таймер (например, зона №2).
- 2 Коснитесь элемента управления таймером (значок «+» или «-»), индикатор обратного отсчета начнет мигать, а на дисплее таймера высветится цифра “30”.
- 3 Касаясь значков таймера «-» или «+», установите время.

Совет: Однократное касание кнопки «-» или «+» уменьшит или увеличит время на 1 минуту. Удерживайте значок «-» или «+» на таймере, чтобы уменьшить или увеличить время на 10 минут.

- 4 Чтобы отменить таймер, коснитесь элемента управления выбором зоны приготовления, а затем коснитесь и удерживайте «-» таймера, пока на дисплее не отобразится «00»; или просто коснитесь элемента управления “Таймер”, когда таймер отменен, на дисплее отобразится «00», а затем «-».
- 5 Когда время установлено, его отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд..

ПРИМЕЧАНИЕ: Загорится точка рядом с индикатором уровня мощности, указывая выбранную зону.

- 6 Когда истечет время действия таймера, соответствующая зона приготовления автоматически выключится.



Внимание!

Остальные зоны приготовления, если они были включены ранее, будут продолжать работать.

Настройка таймера на выключение одной зоны приготовления пищи

- 1 Если использовать эту функцию для нескольких зон приготовления, индикатор таймера будет показывать самое короткое время. Когда более короткий таймер закончит отсчет, на дисплее отобразится следующий по длительности таймер например, время настройки зоны №2 составляет 6 минут, время настройки зоны №1 составляет 3 минуты, на индикаторе таймера будет отображаться “03”.

ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что индикатор таймера указывает время выбранной зоны.

Если вы хотите проверить установленное время другой зоны приготовления, коснитесь элемента управления выбором зоны приготовления. Таймер покажет установленное время.




- 2 По истечении времени соответствующая зона приготовления автоматически выключится.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вам потребуется изменить время после установки таймера, начните с шага 1.

■ ПРИМЕНЕНИЕ ФУНКЦИИ СОХРАНЕНИЯ ТЕПЛА

- 1 Выберите зону, где необходимо использовать функцию поддержания тепла, а затем коснитесь значка "Сохранение тепла". Когда функция сохранения тепла включена, на дисплее будет отображаться «А».
- 2 Чтобы отключить функцию поддержания тепла Выберите зону приготовления, для которой включена функция Сохранения тепла, затем коснитесь элемента управления Сохранение тепла. Значок «А» погаснет, и функция сохранения тепла отключится.

■ ПРИМЕНЕНИЕ ФУНКЦИИ ОСТАНОВКИ

- 1 Убедитесь, что зона приготовления пищи работает.
- 2 Коснитесь кнопки , на индикаторе зоны приготовления отобразится . Затем работа индукционной варочной панели будет остановлена во всех зонах приготовления, кроме элементов управления пауза, включения/выключения и блокировки.
- 3 Чтобы отменить состояние паузы, нажмите кнопку , и зона приготовления вернется к уровню мощности, который вы установили до этого.

■ ФУНКЦИЯ ШЕФ-ПОВАРА (CHEF) — ФУНКЦИЯ ПАМЯТИ



С помощью функции Chef можно сохранять в памяти уровни мощности и время приготовления для повседневного использования. Запоминание данных о приготовлении может облегчить приготовление пищи.

- 1 Коснитесь поля выбора зоны приготовления, для которой вы хотите включить функцию шеф-повара, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать. Вы можете установить уровень мощности и время приготовления, а затем коснитесь и удерживайте в течение 3 секунд кнопку функции Chef. Зона приготовления и таймер начнут работать в функции шеф-повара.
- 2 После настройки функции шеф-повара во время приготовления выберите зону, для которой настроена функция Chef, и коснитесь элемента управления Chef. Будет установлена та степень мощности и время, которые вы настроили.
- 3 Чтобы отменить или изменить функцию шеф-повара после настройки, начните с шага 1 и установите для нее новые данные.

6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ



Внимание!

При жарке помните, что масло и жир очень быстро нагреваются, в частности, при использовании функции PowerBoost. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир самопроизвольно загораются, что создает серьезную опасность пожара.

■ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

- Когда жидкость закипает, уменьшите мощность.
- Использование крышки уменьшит время приготовления и сэкономит энергию с помощью сохранения нагрева.
- Уменьшайте количество жидкости или масла, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте готовить при высокой температуре и уменьшите ее, когда пицца прогреется.

ТУШЕНИЕ, ПРИГОТОВЛЕНИЕ РИСА

- Тушение выполняется ниже точки кипения, при температуре около 85 °С, когда пузырьки лишь изредка поднимаются к поверхности варочной жидкости. Это важнейшее условие для приготовления вкусных супов и нежных тушеных блюд, потому что приятный вкус достигается без переварки пищи. Кроме того, при температуре ниже точки кипения можно готовить соусы на основе яиц и муки.
- В некоторых процессах, включая приготовление риса методом впитывания, может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы пицца была готова в течение рекомендованного времени.

ЖАРКА СТЕЙКА

Приготовление сочных ароматных стейков:

- 1 Перед приготовлением выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
- 2 Разогрейте сковороду с толстым дном.
- 3 Смажьте стейк маслом с обеих сторон. Сбрызните небольшим количеством масла горячую сковороду, а затем выложите мясо на горячую сковороду.
- 4 Во время приготовления стейк следует перевернуть только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от того, насколько вы хотите его прожарить. Время приготовления - примерно от 2 до 8 минут с каждой стороны. Надавите на стейк, чтобы оценить степень его готовности - чем тверже он кажется, тем выше степень прожарки.
- 5 Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы перед подачей на стол он смягчился и стал нежным.

- 1 Выберите вок с плоской поверхностью, пригодный для использования в индуктивном поле, или большую сковороду.
- 2 Подготовьте все ингредиенты и столовые приборы. Жарка в масле должна производиться быстро. При приготовлении большого количества еды следует готовить несколькими маленькими партиями.
- 3 Слегка разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
- 4 Сначала приготовьте мясо, затем отложите его и сохраняйте теплым.
- 5 Обжарьте овощи, помешивая. Когда овощи станут горячими, установите более низкое значение температуры в зоне приготовления, верните мясо в емкость и добавьте соус.
- 6 Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они прогрелись.
- 7 Подавать сразу.

■ НАСТРОЙКИ НАГРЕВА

Параметры, приведенные ниже, являются лишь рекомендацией. Точная настройка зависит от нескольких факторов, включая тип посуды и количество приготовленной еды. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы подобрать наиболее подходящие вам настройки.

Настройка нагрева	Область применения
1-2	<ul style="list-style-type: none"> ● Легкий нагрев небольшого количества еды ● Плавление шоколада, масла и готовка быстро подгорающих продуктов ● Легкое тушение ● Медленный нагрев
3-4	<ul style="list-style-type: none"> ● Повторный нагрев ● Быстрое тушение ● Приготовление риса
5-6	<ul style="list-style-type: none"> ● Блины
7-8	<ul style="list-style-type: none"> ● Пассеровка ● Приготовление макаронных изделий
9	<ul style="list-style-type: none"> ● Жарка в масле ● Обжарка ● Доведение супа до кипения ● Кипячение воды

7. УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

■ ГРАФИК ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Для того, чтобы обеспечить максимальную эффективность, комфорт и безопасность при использовании техники, а также продлить срок её службы, рекомендуется выполнять техническое обслуживание в соответствии с приведённым ниже графиком.

Специалисты фирменных сервисных центров Casarte имеют высокую квалификацию и оснащены всем необходимым для проведения любого технического обслуживания в кратчайшие сроки.

Вы можете оформить заявку на проведение технического обслуживания в приложении EVO, на сайте www.casarte.ru, а также по телефонам Информационного центра Casarte: **8-800-234-09-53** — для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)

8-820-00-71-65-75 — для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси)

Изделие	Вид технического обслуживания	Рекомендованная частота технического обслуживания изделия
Варочная поверхность	Внешняя поверхность: очистка	По мере загрязнения

УХОД И ЧИСТКА

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стекле отпечатки (пальцев, следы, пятна, оставленные едой, или несладкие подтеки на стекле)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Пока стекло теплое (но не горячее!), используйте чистящее средство для варочной панели 3. Промойте и насухо вытрите чистой тканью или бумажной салфеткой. 4. Включите электропитание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Когда электропитание варочной панели выключено, индикация "горячая поверхность" будет отсутствовать, но зона приготовления все еще будет горячей! Будьте очень внимательны. ● Жесткие металлические мочалки, нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что ваше чистящее средство или губка подходят. ● Никогда не оставляйте на варочной панели остатки чистящих средств: на стекле могут образоваться пятна.
Выкипания, плавление и разливы сахара на стекле	<p>Их следует немедленно удалять с помощью лопатки для переворачивания, шпателя или скребка, подходящих для стеклокерамических варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание варочной панели с помощью настенного выключателя. 2. Держите лезвие или другой инструмент по углом 30° и соскоблите загрязнение или разливы на холодную часть варочной панели. 3. Вытрите загрязнения или пролитую жидкость кухонным полотенцем или бумажной салфеткой. 4. Выполните действия с 2 по 4 для "Ежедневных загрязнений на стекле", описанные выше. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Как можно быстрее удалите пятна, оставленные расплавленной и сладкой едой или следами перелива. Если позволить им остыть на стекле, их может быть трудно удалить или даже окончательно повредить стеклянную поверхность. ● Опасность порезов: когда предохранительная крышка снята, острое лезвие в скребке открыто. Пользуйтесь с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
Следы перелива на сенсорных элементах управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Промокните разлив 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тряпкой. 4. Вытрите это место насухо бумажным полотенцем. 5. Включите электропитание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> ● Варочная панель может издать звуковой сигнал и сама выключиться, а сенсорные элементы управления могут не работать, пока на них есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно насухо протрите область сенсорного управления.

8. ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что индукционная варочная панель подключена к источнику питания и что она включена. Проверьте, нет ли отключения электроэнергии в вашем доме или районе. Если вы все проверили и проблема не устранена, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновение.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. указания в разделе "Применение индукционной варочной панели".
Сенсорные элементы с трудом поддаются управлению.	На элементах управления может быть небольшая пленка воды, или, возможно, вы касаетесь элементов управления кончиком пальца.	Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Кухонная посуда с шероховатыми краями. Используется неподходящая абразивная мочалка или чистящие средства.	Используйте посуду с плоским и гладким дном. Смотрите раздел 'Выбор кухонной посуды'. Смотрите раздел 'Уход и чистка'.
Некоторые емкости издают потрескивающие или щелкающие звуки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои из разных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не указывает на неисправность.
Варочная панель издает низкий гудящий шум при работе на высокой температуре.	Это вызвано технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но шум должен прекратиться или полностью исчезнуть, когда вы уменьшите настройки нагрева
Шум вентилятора из индукционной варочной панели.	Охлаждающий вентилятор, встроенный в индукционную варочную панель, предназначен для защиты электроники от перегрева. Он может продолжать работать даже после того, как вы выключите индукционную плиту.	Это нормально и не требует выполнения каких-либо действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене во время работы вентилятора.

Проблема	Возможные причины	Что делать
Емкости не нагреваются и не отображаются на дисплее.	Индукционная варочная панель не может обнаружить емкость, поскольку она не подходит для приготовления пищи в индукционном режиме. Индукционная варочная панель не может обнаружить сковороду, поскольку она слишком мала для зоны приготовления или не находится в центре зоны.	Используйте посуду, подходящую для индукционного приготовления пищи. Смотрите раздел 'Выбор кухонной посуды'. Расположите емкость по центру и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.
Индукционная варочная панель или зона приготовления сама выключилась неожиданно, звучит сигнал и отображается код ошибки (обычно по очереди мигают одна или две цифры на дисплее таймера).	Техническая неисправность.	Запишите буквы и цифры ошибки, выключите питание индукционной варочной панели на стене и обратитесь к квалифицированному специалисту.

■ ОТОБРАЖЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ И ПРОВЕРКА

При обнаружении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в защитный режим работы и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Что делать
F3/F4	Неисправность датчика температуры катушки индуктивности	Свяжитесь с поставщиком.
F3/F4	Датчик температуры IGBT (биполярный транзистор с изолированным затвором)	Свяжитесь с поставщиком.
F3/F4	Неправильное напряжение питания	Проверьте правильность источника питания. Если выяснится, что источник питания в норме, включите питание.
E3	Высокая температура датчика температуры индукционной катушки	Свяжитесь с поставщиком.
E5	Высокая температура датчика температуры IGBT	Перезагрузите варочную панель после того, как она охладится.

При обнаружении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в защитный режим работы и отобразит соответствующие защитные коды:

■ СЛУЖБА ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

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

Если вы не нашли решения, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в информационный центр Casarte:

8-800-234-09-53 (РФ),

8-820-00-71-65-75 (РБ),

— на сайт www.casarte.ru, где вы можете оставить заявку на обслуживание.

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

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



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

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание.

Запрещается удалять с прибора заводские идентификационные таблички.

Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

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

Сертификат соответствия № EAЭС RU C-CN.ГБ09.В.00494/23 от 11.08.2023 действует до 10.08.2028.

Декларация о соответствии № EAЭС N RU Д-CN.РА06.В.40569/23 от 11.08.2023 действует до 10.08.2028.

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

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	CASHY85RWJVB
Зоны для приготовления пищи	5 зон
Частота	50-60 Гц
Напряжение источника питания	220-240 В~
Установленная электрическая мощность	6800-7400 Вт
Габаритные размеры панели ДхШхВ	770х520х60 мм
Размеры для встраивания АхВ	740х490 мм
Вес нетто	11,7 кг
Вес брутто	13,7 кг

Данные указаны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить свою продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

Casarte

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҒЫ

ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ БЕТІ
(ПАНЕЛЬ)

ҮЛГІСІ

CASHY85RWJVB

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

CASARTE ТЕХНИКАСЫН ТАҢДАҒАНЫҒЫЗ
ҮШІН АЛҒЫС БІЛДІРЕМІЗ!

Casarte

ТЕХНОЛОГИЯЛАР МЕН СТИЛЬ ҰНДЕСТІГІ



МАЗМҰНЫ

1	САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ	5
	Орнату	5
	Пайдалану және техникалық қызмет көрсету	6
2	СЫРТҚЫ КЕЛБЕТІ ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕРІ	10
	Бұйым туралы қысқа мәлімет	10
3	ОРНАТУ	11
	Орнату үшін құрылғы таңдау	11
	Бекіткіш кронштейндер орнатар алдында..	12
	Пісіру панелін қуат көзіне қосу	13
4	АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДАЕ	15
	Индукциялық қыздыру типі туралы ақпарат	15
	Жаңа индукциялық пісіру бетін қолданар алдында	15
	Сенсорлы басқаруды пайдалану.....	15
	Асүй ыдысын таңдау	16
5	ФУНКЦИОНАЛДЫ	17
	Индукциялық пісіру панелін пайдалану	17
	Boost функциясын қолдану.....	18
	Кеңею аймағы.....	19
	Басқару элементтерін бұғаттау	20

Қызып кетуден қорғау	20
Ұсақ заттарды табу	20
Автоматты түрде өшіру көмегімен қорғау	21
Таймер қолдану	21
Жылуды сақтау функциясын қолдану	23
Тоқтату функциясын қолдану	23
Шеф-аспаз (Chef) функциясы — есте сақтау функциясы	23

6 ҚАНАУ 24

Ас әзірлеу бойынша кеңестер	24
Жылытуды баптау	25

7 КҮНДЕЛІКТІ КҮТІМ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ 26

Техникалық қызмет көрсету кестесі	26
Күтім жасау және тазалау	27

8 КЕРІ БАЙЛАНЫС 28

Ақаулықтарды жою	28
Ақау көрінісі және тексеріс	29
Клиенттерді қолдау қызметі	30

8 ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР 31

Техникалық сипаттамалар	31
-------------------------------	----

1. САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

1

САҚТЫҚ ШАРАЛАРЫ

ҚҰРМЕТТІ CASARTE ПАЙДАЛАНУШЫЛАРЫ!

Casarte тұрмыстық техникасын таңдағандарыңыз үшін алғыс айтамыз. Пайдаланушы нұсқаулығымен жақсырақ танысу және бұйымды пайда-

лану, сонымен қатар жарақат алу мен құрылғының бүлінуін болдырмау үшін мына шартты мәндермен берілген кеңестерді мұқият оқып, орындаңыз.



Орындауға тыйым салынған әрекеттер



Орындалуы міндетті әрекеттер.



Назар аударыңыз!

Нұсқаулықтарды сақтамау денсаулыққа зиян келуіне немесе мүліктің бүлінуіне әкелуі мүмкін.

■ ОРНАТУ

ЭЛЕКТР ТОГЫНЫҢ СОҒУ ҚАУПИ



■ Қандай да бір жұмыс немесе техникалық қызмет көрсету алдында құралды электр желісінен ажыратыңыз.



■ Ақаусыз жерге тұйықтау жүйесіне қосу маңызды әрі міндетті саналады.



■ Үйдегі электр сымын өзгерту жұмысын тек білікті электрші атқаруға тиіс.



■ Бұл ұсынысты орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.



■ Абай болыңыз – панель шеттері өткір.



■ Абайсыздық жарақатқа немесе кесуге әкелуі мүмкін.

КЕСУ ҚАУПИ



■ Бұл құрылғыны орнату немесе пайдалану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқыңыз.



■ Бұл құрылғыға жанғыш материалдар немесе өнімдер қоймаған жөн.






■ Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты адамға беріңіз, себебі бұл сіздің орнату шығындарыңызды төмендетуі мүмкін.






■ Қауіпті жағдайдың алдын алу үшін бұл құрылғыны орнату және пайдалану нұсқаулығына сәйкес орнату қажет.

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР




-  ■ Құрылғыны білікті тұлға дұрыс орнатуға және жерге тұйықтауға тиіс.
-  ■ Құрылғыны қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышпен жабдықталған тізбекке қосқан жөн.
-  ■ Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдіктен бас тартып, сақтандыру ақысын талап ету құқығынан айыруға әкелуі мүмкін.

■ ПАЙДАЛАНУ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ





ЭЛЕКТР ТОГЫНЫҢ СОҒУ ҚАУПИ



-  ■ Сынған немесе шытынаған пісіру панеліне ас әзірлемеңіз. Егер пісіру панелінің бетінде сынықтар немесе жарықтар тапсаңыз, құрылғыны дереу электр желісінен ажыратыңыз (қабырғадағы сөндіргіш) және білікті маманмен байланысыңыз.
-  ■ Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадағы сөндіргіш көмегімен өшіріңіз.
-  ■ Бұл ұсынысты орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

ДЕНСАУЛЫҚҚА ҚАУПИ



-  ■ Бұл құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сай келеді.
-  ■ Дегенмен, жүрекширатқышы немесе басқа электрлі имплантаты (мысалы, инсулин дозаторлары) бар тұлғалар имплантатқа электромагнит өрісі әсер етпес үшін бұл құрылғыны пайдаланар алдында өз дәрігерімен немесе имплантат өндірушімен кеңесуге тиіс.
-  ■ Бұл кеңесті елемеу өлімге әкелуі мүмкін.

ЫСТЫҚ БЕТ ҚАУПИ














-  ■ Пайдаланғанда құрылғының қолжетімді бөліктері күйіп қалуға себеп болатын температураға дейін қызуы мүмкін.
-  ■ Керамикалық әйнекке қандай да бір дене бөлігімен, киім немесе сәйкес келетін ыдыстан басқа заттармен әйнек беті суығанша жанасуға болмайды.
-  ■ Пісіру панелінің бетіне пышақ, шанышқы, қасық және қақпақ секілді металл нысандар қоймаңыз, олар қызып кетуі мүмкін.
-  ■ Пісіру панеліне балаларды жақындатпаңыз.

-  ■ Кәстрөл тұтқасы ыстық болуы мүмкін. Кәстрөл тұтқасы ас дайындайтын басқа жерге төніп тұрмауын қадағалаңыз Балаларды тұтқаға жақындатпаңыз.
-  ■ Бұл ұсынысты орындамау күйік пен күйікке әкелуі мүмкін.

КЕСУ ҚАУПІ

-  ■ Сақтандырғыш қақпағын алғанда пісіру панелін тазалауға арналған қырғыштың жүзі ашылады. Өте сақтықпен қолданыңыз және қауіпсіз, әрі балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
-  ■ Абайсыздық жарақатқа немесе кесуге әкелуі мүмкін.

ҚАУІПСІЗДІК ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

-  ■ Пайдалану барысында құрылғыны қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау бу шығуына және май ағуына әкеледі, ол тұтануға себеп болуы мүмкін.
-  ■ Құрылғыны жұмыс істейтін немесе зат сақтайтын бет ретінде қолданбаңыз.
-  ■ Құрылғы бетінде қандай да бір зат немесе ыдыс қалдырмаңыз.
-  ■ Магниттенетін заттарды (мысалы, кредит карталары, жад карталары) немесе электрондық құрылғыларды (мысалы, компьютерлер, MP3-плеерлері) құрылғының жаңына қоймаңыз және қалдырмаңыз, өйткені оның электромагниттік өрісі оларға әсер етуі мүмкін.
-  ■ Құрылғыңызды бөлмені қыздыру немесе жылыту үшін пайдаланбаңыз.
-  ■ Пайдаланғаннан кейін ас әзірлейтін орындар мен пісіру панелін әрдайым осы нұсқаулықта көрсетілгендей (яғни, сенсорлы басқару көмегімен) сөндіріңіз. Таба немесе кәстрөлді оттан алғанда ас әзірлейтін аймақты сөндіру үшін ыдыс анықтау функциясына сенім артпаңыз.
-  ■ Балалардың құрылғымен ойнауына, оған отыруына не тұруына және шығуына рұқсат бермеңіз.
-  ■ Құрылғының жоғарғы жағындағы шкафтарға балаларды қызықтыратын заттар қоймаңыз. Пісіру панеліне шыққан балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
-  ■ Құрылғы қолданылатын жерде балаларды жалғыз не қараусыз қалдырмаңыз.
-  ■ Балаларға немесе мүгедектерге құрылғыны пайдалану бойынша нұсқаулықты жауапты және құзыретті адам беруі керек. Нұсқаушы олар құрылғыны өзі мен төңірегіндегі адамдарға қауіп төндірмей қолдана алатынына көз жеткізуге тиіс.
-  ■ Нұсқаулықта кеңес берілмесе, құрылғының кез келген бөлігін жөндемеңіз және ауыстырмаңыз.
-  ■ Техникалық қызмет көрсетуді білікті маман орындауы керек.
-  ■ Пісіру панелін тазалау үшін бутазартқышты қолданбаңыз



- Пісіру панеліне ауыр зат қоймаңыз және құлатпаңыз.



- Пісіру панеліне шықпаңыз.



- Индукциялық әйнекті сырып алмау үшін шеті үшкір ыдыс пайдаланбаңыз және ыдысты әйнек бетімен сырғытпаңыз.



- Тазалау үшін металл ысқыш немесе басқа абразивті жуғыш құралдар қолданбаңыз, олар индукциялық әйнекті сырып тастауы мүмкін.



- Егер қуат кабелі зақымдалған болса, қауіпті жағдайларды болдырмау үшін оны өндіруші, оның қызмет агенті немесе біліктілігі ұқсас мамандар ауыстыруы керек.



- Бұл құрылғы үйде немесе соған ұқсас жағдайларда пайдалануға арналған: - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да өндірістік ортадағы қызметкерлерге арналған ас үй аймақтарында; - ауылдық жерлердегі тұрғын үйлерде; - қонақүйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұрғын үй орталарындағы клиенттер; - “төсек және таңғы ас” қонақүйлерінде.



Назар аударыңыз!

Құрылғы және оның қол жетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Сақтық танытып, қыздыратын элементтерге жанаспау керек.



- Құрылғыға үнемі қадағалайтын кездерді қоспағанда, 8 жастан кіші балалардың жақындауына жол бермеген дұрыс.



- Бұл құрылғыны егер оларға бақылаушы адам берілсе немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар берілсе және олар мүмкін қауіптермен таныс болса, 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жетіспейтін адамдар қолдана алады.



- Балаларға жабдықпен ойнауға тыйым салынған. Балалар бақылаусыз тазалау жұмысын жүргізбеуге және пайдаланушылық қызмет көрсетпеуге тиіс.



Назар аударыңыз!

Майды немесе майды пеште ұқыпсыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. Отты сумен өшіруге тырыспай, құрылғыны сөндіріп, жалынды қақпақпен не оттан қорғайтын жабынмен жабыңыз.



Назар аударыңыз!

Өрт қаупі: тамақ пісірілетін беттерде ешқандай заттарды ұстамаңыз.



Назар аударыңыз!

Егер бетінде жарықтар пайда болса, электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны өшіріңіз, бұл шыны керамикалық плиталардың немесе ток өткізетін бөліктерді қорғайтын ұқсас материалдардың беттеріне қатысты.

- Бутазартқышты қолдануға болмайды.
- Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтан басқаратын бөлек жүйе көмегімен пайдалануға арналмаған.



Назар аударыңыз!

Пісіру процесін бақылау керек.
Қысқа мерзімді ас әзірлеу процесін үздіксіз қадағалау керек.



Назар
аударыңыз!

Құрылғының аударылып кетуіне жол бермеу үшін тұрақтандыру құралдарын орнату қажет. Орнату туралы кеңестерді қараңыз.



Назар
аударыңыз!

Ас үй жабдықтарын өндіруші әзірлеген немесе өндіруші қолдану жөніндегі нұсқаулықта сәйкес келетін немесе құрылғыға салынған қорғаныс панельдерін ғана қолданыңыз. Сәйкес келмейтін қорғаныш панельдерін қолдану қайғылы жағдайға әкелуі мүмкін.

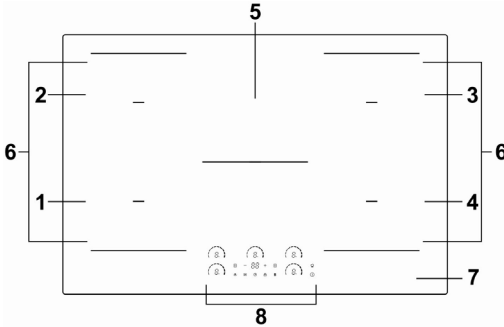
Бұл құрылғы жермен байланысты тек функциялық мақсатта пайдаланады.

2. СЫРТҚЫ КЕЛБЕТІ ЖӘНЕ БӨЛШЕКТЕРІ

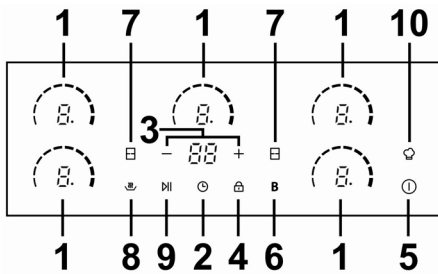
БҰЙЫМ ТУРАЛЫ ҚЫСҚА МӘЛІМЕТ

Үлгі: CASHY85RWJVB

Үстінен қарағандағы көрінісі



Басқару панелі



1. 2000 Вт, 2600 Вт дейін көтеру
2. 1500 Вт, 2000 Вт-қа дейін көтеру
3. 2000 Вт, 2600 Вт дейін көтеру
4. 1500 Вт, 2000 Вт-қа дейін көтеру
5. 2000 Вт, 2600 Вт дейін көтеру
6. Кеңею аймағы
7. Әйнек плита
8. Басқару панелі

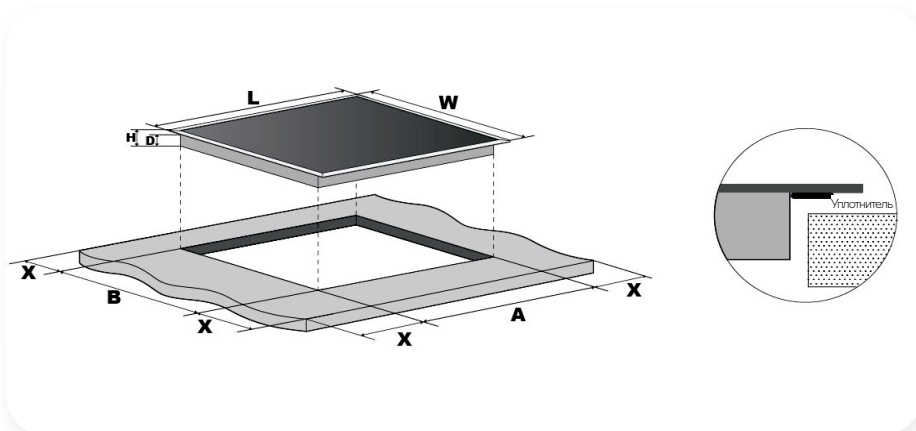
1. Пісіру аймағын басқару элементтері
2. Таймерді басқару
3. Таймерді орнату
4. Басқару элементтерін құлыптауды басқару
5. ҚОСУ/СӨНДІРУ басқару
6. Қуаты арттыру функциясын (Boost) басқару
7. Кеңейту аймағын басқару
8. Жылу сақтау функциясын басқару
9. Тоқтату функциясын басқару
10. Аспаз функциясы (Chef) / Жад функциясы

ОРНАТУ ҮШІН ҚҰРЫЛҒЫ ТАҢДАУ

Сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес жұмыс бетінде кесу жасаңыз. Ойық айналасында орнату және қолдану үшін қажет 5 см-ден кем емес кеңістік қалдыру қажет.

Жұмыс бетінің қалыңдығы 30 мм-ден кем болмайтынына көз жеткізіңіз.

Ыстық пластинадан шыққан жылу сәулесі салдарынан пішіні қатты өзгеруіне жол бермеу үшін жұмыс беті ретінде ыстыққа төзімді материал таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей.



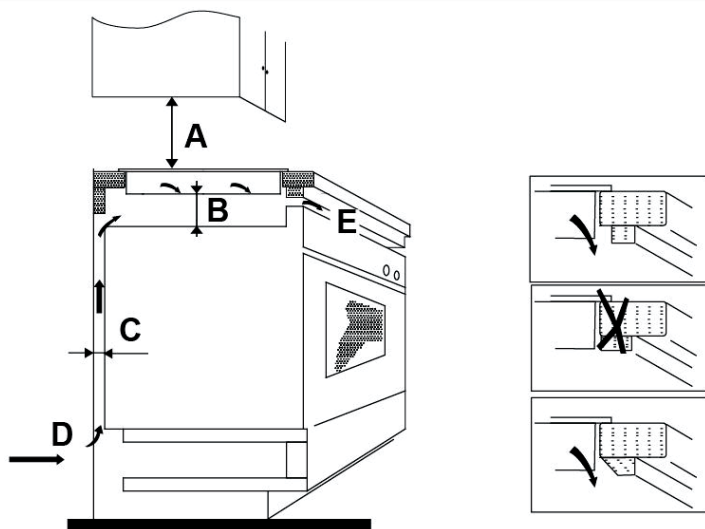
L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
770	520	60	56	740	490	50-ден кем емес

Кез келген жағдайда индукциялық пештің плитасы жақсы желдетілетініне және ауа кірісі мен шығысы бітелмегеніне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей индукциялық пештің дұрыс жұмыс істеп тұрғанын тексеріңіз.



Назар аударыңыз!

Ескертпе: пісіру панелі мен астындағы шкаф арасындағы қауіпсіздік қашықтық 760 мм-ден кем болмауға тиіс.



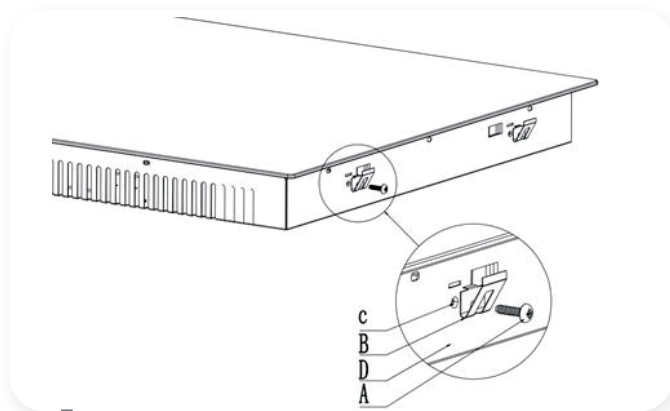
A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50-ден кем емес	30-дан кем емес	Ауа тартқыш	Желдету тесігі 10 мм

■ БЕКІТКІШ КРОНШТЕЙНДЕР ОРНАТАР АЛДЫНДА

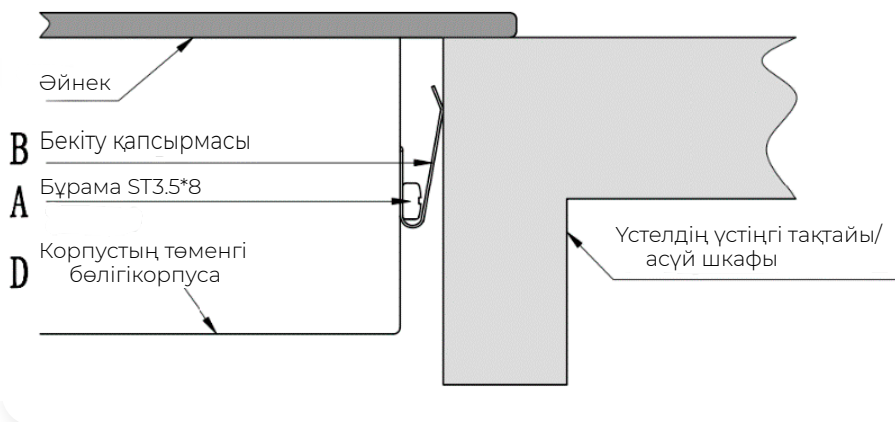
Құрылғыны тұрақты, тегіс бетке (тығыздауышты қолданыңыз) орнатқан дұрыс.

Пісіру панелінен шығып тұратын басқару элементтеріне күш салмаңыз.

Пісіру панелін орнатқаннан кейін төрт кронштейнді пісіру панелінің астына бұрандамен бекітіңіз (суретті қараңыз).



A	B	D	E
Бұранда	Қапсырма	Бұрандаға арналған саңылау	Табан

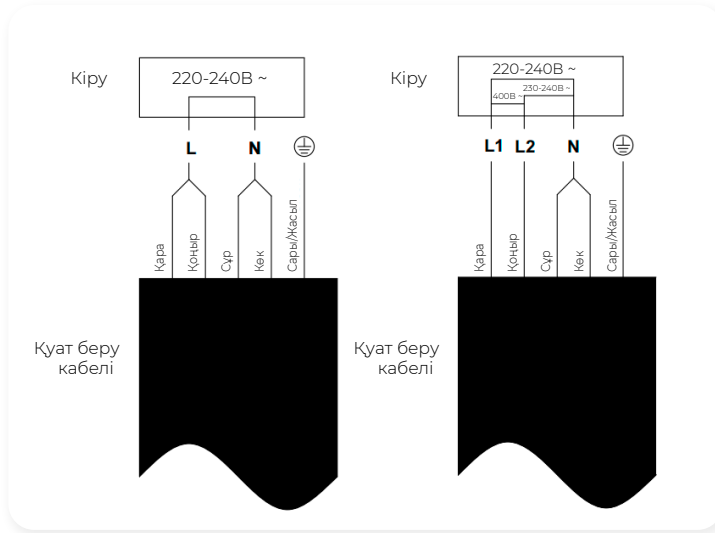


Назар аударыңыз

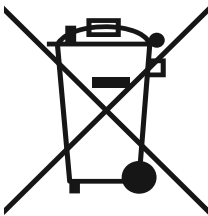
1. Индукциялық пісіру панелін білікті қызметкерлер немесе техниктер орнатуы керек. Бізdesізге осы қызметтерді көрсетуге дайын мамандар бар. Өз бетіңіше орнатпаңыз.
2. Пісіру панелін ыдыс жуатын машина, тоңазытқыш, мұздатқыш камера, кір жуатын машина немесе кір кептіргіш үстіне тікелей орнатпаңыз, өйткені ылғал пісіру панелініңэлектроникасын зақымдауы мүмкін.
3. Индукциялық пісіру панелін жылу жақсы шығатындай орнату керек, ол төзімдділігінарттырады.
4. Үстелдің үстіндегі қабырға мен кеңістік жылуға төтеп беруі керек.
5. Кез келген зақымдануды болдырмау үшін орнату үшін пайдаланылған материалдар ментығыздағыш ыстыққа төзімді болуы керек.

ПІСІРУ ПАНЕЛІН ҚУАТ КӨЗІНЕ ҚОСУ

Қуат беру желісіне қосу қолданыстағы стандарт немесе бір өрісті автоматты сөндіргіш қолдану арқылы орындалуға тиіс. Қосу тәсілі төменде көрсетілген.



1. Егер кабель зақымдалған немесе ауыстыруды қажет ететін болса, қайғылы жағдайдың алу үшін сатып алғаннан кейін қызмет көрсететін маман арнайы құрал-саймандар қолдану арқылы ауыстыруға тиіс.
2. Егер құрылғыны тікелей электр желісіне қосу керек болса, түйреуіштер арасында ең аз 3 мм саңылауы бар ажыратқыш орнатылуы керек.
3. Орнатушы қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келетін дұрыс Электр байланысының орындалуына кепілдік беруі керек.
4. Кабель иілуі немесе қысылып қалуы мүмкін.
5. Кабельді үнемі тексеріп отыру керек, оны білікті мамандар ауыстыруға тиіс.



ҚАЙТА ӨНДЕУ:

Бұл өнімді сұрыпталмаған тұрмыстық қоқыспен бірге тастамаңыз. Мұндай қалдықтарды арнайы өңдеу үшін бөлек жинау қажет.

Құрылғы электрлі және электронды құрылғылардың қалдықтары туралы 2012/19/EU Еуропа директивасына сәйкес келетіндей таңбаланған (WEEE). Құрылғының дұрыс қайта өңделуін қамтамасыз ету арқылы сіз дұрыс утилизация жасамаған жағдайда адам денсаулығы мен қоршаған ортаға келетін кез келген ықтимал зақымның алдын алуға көмек бересіз.

Бұйымдағы символ оны қарапайым тұрмыстық қалдық сияқты қайта өңдеуге болмайтынын білдіреді. Оны электронды және электротехникалық бұйымдар жинайтын орынға апарған абзал.

Бұл құрылғы қалдықтардың арнайы утилизациясын талап етеді. Осы өнімді өңдеу, қалпына келтіру және қайта өңдеу туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті мемлекеттік мекемеге, қоқыс шығару қызметіне немесе оны сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Осы өнімді өңдеу, қалпына келтіру және қайта өңдеу туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті мемлекеттік мекемеге, қоқыс шығару қызметіне немесе оны сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

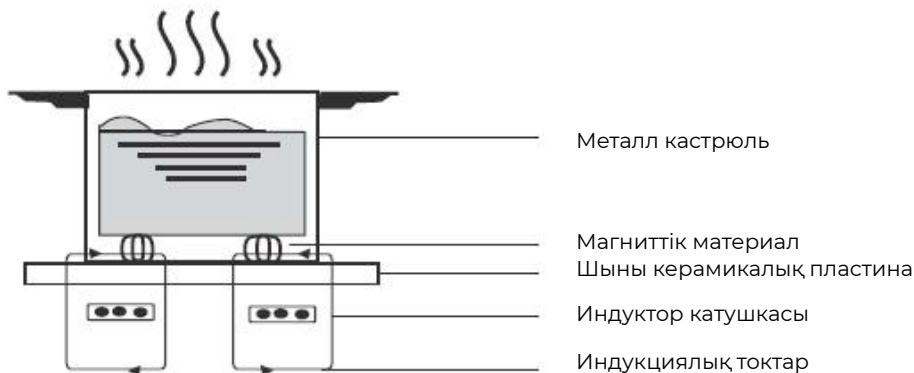
4. АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДАЕ

4

АЛҒАШ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

ИНДУКЦИЯЛЫҚ ҚЫЗДЫРУ ТИПІ ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Индукциялық қыздыру – қауіпсіз, озық, тиімді және үнемді ас әзірлеу технологиясы. Тағам шыны бетін қыздыруды айналып өтіп, тікелей ыдыста жылу шығаратын электромагниттік тербелістердің көмегімен пісіріледі. Шыны қызады, себебі ыдыс оны қыздырады.

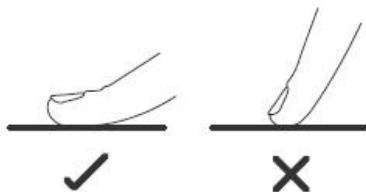


ЖАҢА ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ БЕТІН ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

- Осы нұсқаулықты “Қауіпсіздік туралы ескертулер” бөліміне ерекше назар аударып отырып оқыңыз.
- Индукциялық пісіру панелінде қалған қорғаныш қабықшасын алып тастаңыз.

СЕНСОРЛЫ БАСҚАРУДЫ ПАЙДАЛАНУ



- Басқару элементтері жанасқанды сезеді, сондықтан күш салудың қажеті жоқ.
- Саусақ ұшын емес, жұмсақ шетін қолданыңыз.
- Әр басқан сайын қысқа дыбыстық сигнал естисіз.
- Басқару элементтері әрдайым таза, құрғақ және үстінде зат (мысалы, ыдыс немесе мата) жоқтығына көз жеткізіңіз. Тіпті аз ғана су да басқару элементтерін пайдалануды қиындатуы мүмкін.



■ АСУЙ ҰДЫСЫН ТАҢДАУ



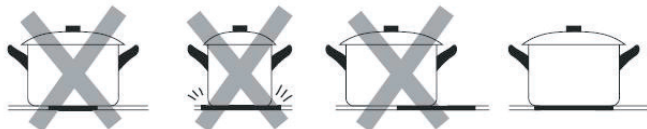
Назар аударыңыз!

- Негізі индукциялық пісіруге жарамды ас үй ыдыстарын ғана қолданыңыз. Ыдыс қаптамасындағы немесе түбіндегі индукция символына назар аударыңыз.
 - Ыдыс қаптамасындағы немесе түбіндегі индукция символына назар аударыңыз. Обратите внимание на символ индукции на упаковке или на дне емкости.
- Ыдыстардың индукциялық пешпен үйлесімділігін магниттік сынақ арқылы тексеруге болады. Ыдыс түбіне магнитті жақындатыңыз. Егер ол тартылса, онда ыдыс индукцияға жарайды.
- 
- Егер магнит болмаса:
 1. Тексергіңіз келетін ыдысқа аздап су құйыңыз.
 2. Егер дисплейде  белгішесі көрсетілмесе және су қызып кетсе, контейнер индукциялық пешке жарамды.
 - Келесі материалдардан жасалған ас үй ыдыстары жарамайды: магниттік негізі жоқ таза тот баспайтын болат, алюминий немесе мыс, шыны, ағаш, фарфор, керамика және саз.

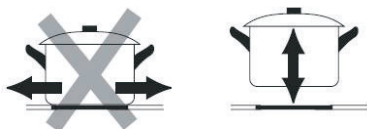
Табанында кетік бар немесе түбі қисайған ыдыс қолданбаңыз.



Ыдыс табаны тегіс, түбі әйнекке тығыз жанасатын және көлемі ас әзірлейтін аймаққа сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Диаметрі таңдалған аймақтағы графикалық суреттен сәл үлкен ыдыстар пайдаланыңыз. Үлкенірек кәстрөл немесе таба қолданғанда энергия барынша тиімді қолданылады. Егер кішірек ыдыс қолдансаңыз, тиімділігі төмендеу болады. Диаметрі 140 мм-ден аз сыйымдылықты индукциялық плита танымауы мүмкін. Ыдысты әрдайым ас әзірлейтін аймақтың ортасына қойған дұрыс.



Ыдысты керамикалық пісіру бетімен сырғытпай, көтерген дұрыс, өйткені әйнек сыртылып кетуі мүмкін.



5. ФУНКЦИОНАЛДЫ

5

ФУНКЦИОНАЛДЫ

■ ИНДУКЦИЯЛЫҚ ПІСІРУ ПАНЕЛІН ПАЙДАЛАНУ

Ас әзірлеудің басталуы

1. ON/OFF батырмасын басыңыз.

Қуат көзіне қосылған соң зуммер дыбыстық сигнал береді, барлық дисплейде “-” немесе “--” шығып, индукциялық пісіру панелі қуту режиміне өткенін көрсетеді.

2. Сәйкес келетін ыдысты қолданғыңыз келетін ас әзірлейтін аймаққа қойыңыз.

■ Ыдыс түбі мен ас әзірлеу аймағының беті таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.

3. Қыздырылған аймақты таңдау өрісін түртіңіз, сол өрістің жанындағы шам жыпылықтай бастайды

4. Қуат деңгейін орнату үшін масштабтағы кез келген нүктені түртіңіз немесе басқару шкаласы бойымен сырғытыңыз

■ Егер бір минут ішінде қызатын аймақты таңдамасаңыз, пісіру панелі автоматты түрде сөнеді. Қайта 1-қадамнан бастаған жөн.

■ Қыздыру баптауын ас әзірлеу барысында кез келген уақытта өзгертуге болады..

Егер дисплейде белгішесі қыздыру параметрлерімен кезектесіп жыпылықтаса

Бұл мынаны білдіреді:

- сіз ыдысты дұрыс ас әзірлеу аймағына қоймадыңыз немесе
- сіз қолданатын контейнер индукциялық пешке жарамайды немесе
- контейнер тым кішкентай немесе пісіру аймағының ортасында орнатылмаған.

Ас әзірлеу аймағына жарамды ыдыс қойғанша қызбайды.

Егер бір минут ішінде ас әзірлеу аймағына сәйкес келетін ыдыс қоймасаңыз, дисплей автоматты түрде сөнеді.

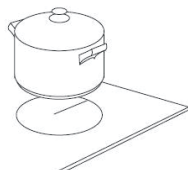
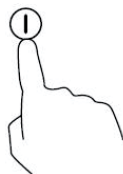
Ас әзірлеп болған соң

1. Сөндіргіңіз келетін ас әзірлеу аймағын басқару элементін басыңыз.

2. Пісіру аймағын өшіру үшін дөңгелек шкаланы түртіп, “0” дейін айналдырыңыз. Қуат дисплейінде “0”, содан кейін “Н” көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.

3. ON/OFF басқару элементін шертіп, пісіру панелін толық сөндіріңіз.

4. Қызып тұрған беттерден сақ болыңыз



«Н» индикаторы қай пісіру алаңының қол тигізу үшін тым ыстық екенін көрсетеді. Бет қауіпсіз температураға дейін суыған кезде өшеді. Энергия үнемдеу мақсатында, басқа ыдыстарды қыздыруды қаласаңыз, әлі ыстық күйде тұрған пісіру панелін пайдаланыңыз.



■ BOOST ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

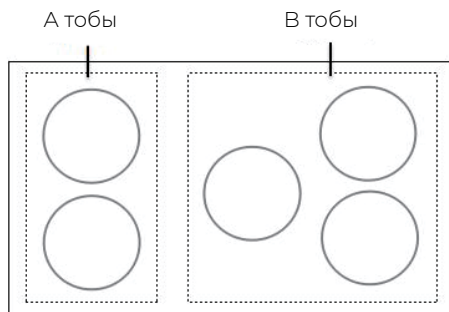
Boost - бір аймақтың қуатын 5 минутқа лезде арттыру мүмкіндігі. Сөйтіп, сіз қуатын барынша арттырып, тез аз әзірлей аласыз.

Қуатын арттыру үшін Boost функциясын қолдану

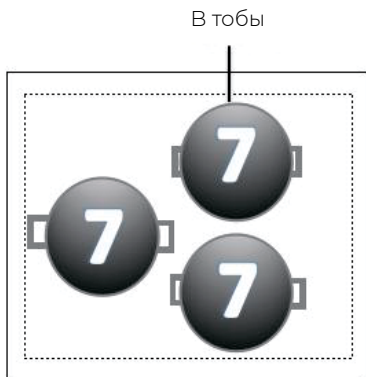
1. Қуатын арттырғыңыз келетін пісіру аймағын таңдау өрісін түртіңіз, түйменің жанындағы шам жыпылықтай бастайды.
2. Boost (“В”) түймесін түртіңіз - пісіру алаңы жоғары қуат режимінде жұмыс істей бастайды. Қуат алу дисплейіне “Р” шығып, бұл аймақта қуат артқанын көрсетеді.
3. Қуатты арттыру 5 минутқа созылады.
4. Егер көрсетілген 5 минут ішінде қуатты арттыру функциясын өшіру қажет болса, пісіру аймағын таңдау өрісін түртіңіз - осы өрістің жанындағы шам жыпылықтай бастайды. Содан кейін Boost түймесін түртіңіз, сонда “Р” белгішесі жоғалады.

Boost функциясын қолданудағы шектеулер

Бес пісіру аймағы бар модельде аймақтар 2 топқа бөлінеді. Егер сізге а тобының бір аймағына қуат беруді қолдану қажет болса, сол топтағы басқа аймақтың қуат деңгейін 5 немесе одан азға дейін төмендетіңіз. Егер а тобы үшін кеңейту режимі орнатылса, екі аймақ үшін де қуатты арттыруды қолдануға болады. В тобында қуатты арттыруды тек бір уақытта пісіру аймақтарының біреуі үшін қолдануға болады. Бір уақытта екі аймаққа қуатты арттыруды қолдануға тырысқанда, осы аймақтардың біріншісі қуатты арттыру режимінен шығып, 5 қуат деңгейіне ауысады.



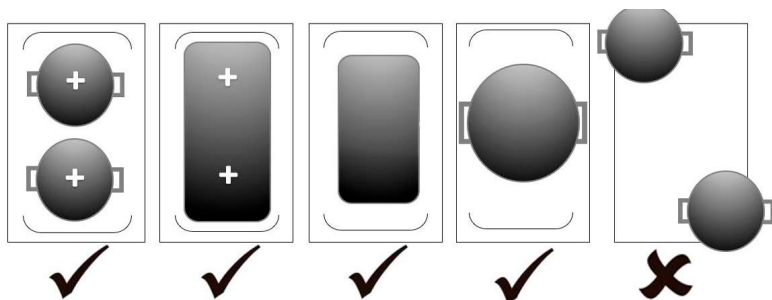
Егер Boost қуатын арттыруды қоспаса, В тобының үш пісіру аймағын бір мезгілде пайдалануға рұқсат етіледі, бұл ретте қуаттың ең жоғары деңгейлерінің арақатынасы мынадай болады: 7 деңгей, 7 деңгей, 7 деңгей.



■ КЕҢЕЙ АЙМАҒЫ

- Кез келген уақытта ас дайындау қажеттігіне байланысты бір аймақ немесе әртүрлі екі аймақ қолданылуы мүмкін.
- Кеңей аймағы бөлек басқаруға болатын тәуелсіз екі индуктордан жасалған. Ол бір аймақ ретінде жұмыс істегенде, ас үй ыдыстарын кеңейту аймағында бір аймақтан екінші аймаққа ауыстыруға болады, бұл ас үй ыдыстары пешке орналастырылған қуат деңгейін сақтайды. Ас үй ыдыстары жоқ аймақтың бір бөлігі қызбайды.
- Маңызды: ас үй ыдысын бір ас пісіру аймағының ортасына қойған жөн.

Дұрыс қою және дұрыс қоймау мысалдары:



Бір аймақ ретінде

1. Кеңейту аймағын бір үлкен аймақ ретінде белсендіру үшін кеңейту аймағын пайдаланғыңыз келетін бір аймақты таңдап, оң жақтағы суретте көрсетілгендей кеңейту аймағы белгішесін басыңыз.
2. Қуат параметрлері кез келген стандартты пісіру аймағына ұқсас орнатылады.



Бөлек екі аймақ ретінде

Кеңейту аймағын әртүрлі қуат параметрлері бар екі тәуелсіз аймақ ретінде пайдалану үшін кеңейту аймағы белгішесін қайтадан түртіңіз, сонда пісіру аймақтары тәуелсіз ретінде жұмыс істейді.

■ БАСҚАРУ ЭЛЕМЕНТТЕРІН БҰҒАТТАУ

- Күтпеген пайдаланудың алдын алу үшін, мысалы, балалар кездейсоқ пісіру алаңдарын қоспауы үшін басқару элементтерін бұғаттауға болады.
- Басқару элементтері бұғатталған кезде, ON/OFF қоспағанда, бәрі өшіріледі.

Басқару элементтерін бұғаттау үшін

Құлыпты басқару түймесін түртіп ұстап тұрыңыз. Таймер индикаторында “Lo” көрсетіледі

Басқару элементтерін бұғаттау



1. Индукциялық пісіру панелі қосұлы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Бұғаттауды басқару батырмасын басып, біраз уақыт ұстап тұрыңыз
3. Енді индукциялық пісіру панелін пайдалана бастауға болады.



Назар
аударыңыз!

Пісіру тақтасы құлыптау режимінде болғанда, ON/OFF қоспағанда, барлық басқару элементтері өшіріледі; төтенше жағдайда сіз әрқашан ON/OFF түймесін пайдаланып индукциялық пешті өшіре аласыз, бірақ алдымен пештің құлпын ашу керек.

■ ҚЫЗЫП КЕТУДЕН ҚОРҒАУ

Кіріккен температура сезбегі индукциялық пісіру панелінің ішіндегі температураны қадағалауға мүмкіндік береді. Тым жоғары температура анықталғанда индукциялық пісіру панелі автоматты түрде жұмысын тоқтатады.

■ ҰСАҚ ЗАТТАРДЫ ТАБУ

Егер пісіру панелінде қате өлшемдегі заттар немесе магнитті емес материалдан жасалған таба (мысалы, алюминий) немесе кез келген басқа кішкентай зат (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) қалдырылған болса, пісіру панелі 1 минуттан кейін автоматты түрде күту режиміне ауысады. Желдеткіш индукциялық пісіру панеліндегі жұмысын тағы 1 минут жалғастырады.

■ АВТОМАТТЫ ТҮРДЕ ӨШІРУ КӨМЕГІМЕН ҚОРҒАУ

Автоматты түрде өшіру - индукциялық пісіру панеліңіздің қауіпсіздігін қамтамасыз ететін функция. Ол сіз өшіруді ұмытып кеткен жағдайда, құрылғыны автоматты түрде өшіреді. Түрлі қуаттағы жұмыс уақытының стандарт мәндері кестеде көрсетілген:

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

Ыдысты алғанда ас пісіру аймағы бірден қызуын доғарып, пісіру панелі 2 минуттан соң сөнеді.



Назар аударыңыз!

Жүрекширатқышы бар тұлғалар бұл құрылғыны пайдаланбас бұрын дәрігермен кеңесуі керек.

■ ТАЙМЕР ҚОЛДАНУ

Таймер қолданудың екі тәсілі бар:

- Оны кері санау үшін қолдануға болады. Бұл жағдайда таймер уақыт белгіленсе, ешбір ас пісіру аймағын өшірмейді.
- Таймерді белгіленген уақыт өткен соң бір немесе бірнеше ас пісіру аймағын өшіру үшін баптауға болады.
- Таймерді 99 минутқа дейін баптауға болады.



Таймерді кері санау үшін қолдану

Таймерді кері санау үшін қолдану,

- 1 Пісіру панелі өшкенін тексеріңіз.

Ескертпе: ас пісіру аймағының ешқайсысын таңдамасаңыз да, кері санау таймерін пайдалана аласыз.

- 2 Таймерді басқару құралын түртіңіз (“+” немесе “-” белгішесі), кері санақ шамы жыпылықтай бастайды және таймер дисплейінде “30” жанады.
- 3 “-” немесе “+” таймер белгішелерін түрту арқылы уақытты орнатыңыз

Кеңес: уақытты 1 минутқа азайту немесе көбейту үшін “-” немесе “+” белгішесін бір рет түртіңіз. Уақытты 10 минутқа азайту немесе көбейту үшін таймердегі “-” немесе “+” белгішесін басып тұрыңыз

- 4 Уақыт белгіленде оны санау бірден басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймер шамы 5 секунд ішінде жыпылықтайды.
- 5 Белгіленген уақыт аяқталғанда зуммер 30 секунд бойы дыбыстық сигнал береді, ал таймер көрсеткіші «-» көрсетеді.

ЕСКЕРТУ: Индукциялық плита жұмысын жалғастырады, бұл таймер функциясы тек уақытты белгілеуге арналған және плитаны қоспайды/өшірмейді.

Таймерді ас әзірлейтін бір аймақты сөндіруге баптау

Бұл функция үшін ас әзірлеу аймақтарын баптау мынадай болады:

1. Таймерді орнатқыңыз келетін пісіру аймағын басқару элементін түртіңіз (мысалы, №2 аймақ).
2. Таймерді басқару құралын түртіңіз (“+” немесе “-” белгішесі), кері санақ шамы жыпылықтай бастайды және таймер дисплейінде “30” жанады.
3. “-” немесе “+” таймер белгішелерін түрту арқылы уақытты орнатыңыз.

Кеңес: “-” немесе “+” батырмасын бір рет түрту уақытты 1 минутқа азайтады немесе арттырады.

Уақытты 10 минутқа азайту немесе көбейту үшін таймердегі “-” немесе “+” белгішесін басып тұрыңыз.

4. Таймерді болдырмау үшін пісіру аймағын таңдауды басқару элементін түртіңіз, содан кейін дисплейде “00” пайда болғанша таймердің “-” түймесін түртіп, ұстап тұрыңыз; немесе таймер жойылған кезде “Таймер” басқару элементін түртіңіз, дисплейде “00”, содан кейін “-” пайда болады.
5. Уақыт белгіленде оны санау бірден басталады. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймер шамы 5 секунд ішінде жыпылықтайды.

ЕСКЕРТУ: таңдалған аймақты көрсететін қуат деңгейінің индикаторының жанындағы нүкте жанады.

6. Таймердің уақыты аяқталғаннан кейін тиісті пісіру алаңы автоматты түрде өшеді.



Назар аударыңыз!

Остальные зоны приготовления, если они были включены ранее, будут продолжать работать.

Таймерді бірнеше ас пісіру аймағын сөндіруге баптау

1. Бұл функцияны бірнеше пісіру алаңдары үшін пайдалансаңыз, таймер индикаторы ең қысқа уақытты көрсетеді. Қысқа таймер санауды аяқтағаннан кейін дисплейде келесі ең ұзақ таймер көрсетіледі (мысалы, №2 аймақты орнату уақыты 6 минут, №1 аймақты орнату уақыты 3 минут, таймер индикаторында “03” көрсетіледі).

ЕСКЕРТУ: Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы жыпылықтайтын нүкте таймер индикаторы таңдалған аймақтың уақытын көрсететінін білдіреді. Егер басқа ас пісіру аймағында белгіленген уақытты тексергіңіз келсе, ас пісіру аймағын таңдауды басқару элементін басыңыз. Таймер белгіленген уақытты көрсетеді.

2. Уақыт аяқталған соң сәйкес аймақ автоматты түрде өшеді.

ЕСКЕРТУ: Таймерді орнатқаннан кейін уақытты өзгерту қажет болса, 1 қадамнан бастаңыз.

■ ЖЫЛУДЫ САҚТАУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

- 1 Жылуды сақтау функциясын пайдалану қажет аймақты таңдаңыз, содан кейін “Жылуды сақтау” белгішесін түртіңіз. Жылуды сақтау функциясы қосылған кезде дисплейде “А” көрсетіледі.
- 2 Жылуды Сақтау функциясын өшіру үшін жылуды Сақтау функциясы қосылған пісіру аймағын Таңдап, басқару элементін түртіңіз жылуды Сақтау. “А” белгішесі сөніп, жылуды сақтау мүмкіндігі өшеді.

■ ТОҚТАТУ ФУНКЦИЯСЫН ҚОЛДАНУ

1. Ас әзірлейтін аймақ жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. **||** Түймесін түртіңіз, пісіру аймағының индикаторы «**||**» көрсетеді.
Содан кейін индукциялық пештің жұмысы кідірту, қосу/өшіру және құлыптау басқару элементтерінен басқа барлық пісіру аймақтарында тоқтатылады.
3. Кідірту күйін болдырмау үшін **||** түймесін басыңыз, сонда пісіру алаңы сіз бұрын орнатқан қуат деңгейіне оралады.

■ ШЕФ-АСПАЗ (CHEF) ФУНКЦИЯСЫ – ЕСТЕ САҚТАУ ФУНКЦИЯСЫ



Chef функциясының көмегімен күнделікті пайдалану үшін қуат деңгейлері мен пісіру уақытын жадта сақтауға болады. Ас әзірлеу туралы мәліметті есте сақтау тағам дайындауды жеңілдетуі мүмкін.

1. Шеф-аспаз функциясын қосқыңыз келетін аймақ жиегін басыңыз, қасындағы көрсеткіш жыпылықтай бастайды. Қуат деңгейін ас әзірлеу кезінде белгілеп, содан кейін Chef функциясының батырмасын басып, 3 секунд ұстап тұрыңыз. Пісіру алаңы мен таймер аспазшы ретінде жұмыс істей бастайды.
2. Пісіру кезінде аспаз функциясын орнатқаннан кейін, Chef функциясы конфигурацияланған аймақты таңдап, Chef басқару элементін түртіңіз. Сіз орнатқан қуат дәрежесі мен уақыты орнатылады.
3. Шеф-аспаз функциясын болдырмау немесе өзгерту үшін баптағаннан кейін 1-қадамнан бастап, ол үшін жаңа мәлімет қойыңыз.

6. ҚАНАУ



Назар
аударыңыз!

Қуыру кезінде сұйық май мен май өте тез қызатынын ұмытпаңыз, әсіресе PowerBoost функциясын қолданған кезде. Өте жоғары температурада сұйық май мен май өздігінен жанып, өрттің үлкен қаупін тудырады.

■ АС ӘЗІРЛЕУ БОЙЫНША КЕҢЕСТЕР

- Сұйықтық қызғанда қуатын азайтыңыз.
- Қақпақ қолдану жылуды сақтау арқылы ас әзірлеу уақытын азайтады және энергия үнемдейді.
- Ас әзірлеу уақытын азайту үшін сұйықтық не май мөлшерін азайтыңыз.
- Жоғары температурада дайындай бастаңыз да, тағам қызғанда оны азайтыңыз.

_____ БҰҚТЫРУ, КҮРІШ ӘЗІРЛЕУ

- Бұқтыру қайнау шегінен төмен, 85 °C-қа жуық температурада, қайнап жатқан сұйықтық бетіне әлсін-әлсін көбік шығып тұратын жағдайда орындалады. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік бұқтырылған тағамдарды дайындау үшін өте қажет, өйткені жақсы дәмге тағамды артық пісірусіз қол жеткізіледі. Одан бөлек, қайнау шегінен төмен температурада жұмыртқа мен ұнға негізделген тұздықтар жасауға болады.
- Сіңіру әдісімен күріш дайындау секілді кейбір процестерде тағам кеңес берілген мерзімде дайын болу үшін ең төмен температурадан жоғарылау баптау қажет болуы мүмкін.

_____ СТЕЙК ҚУЫРУ

Селді әрі иісі мұрын жаратын стейк әзірлеу:

1. Даярлау алдында етті 20 минуттай бөлме температурасында ұстаңыз.
2. Түбі қалың табаны қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына май жағыңыз. Ыстық табаға аздап май себіңіз, содан кейін етті ыстық табаға салыңыз.
4. Әзірлеу барысында стейкті бір рет қана аударған жөн. Нақты әзірлеу уақыты оны қаншалықты қуырғыңыз келетініне байланысты. Пісіру уақыты - әр жағынан шамамен 2-ден 8 минутқа дейін. Стейктің дайын болғанын тексеру үшін басып көріңіз – неғұрлым қатты болса, қуыру деңгейі соғұрлым жоғары.
5. Дастарқанға қойғанда стейк жұмсару үшін оны бірнеше минут жылы төрелкеге салып қойыңыз.

1. Индуктивті өрісте қолдануға жарамды беті тегіс вок немесе үлкен таба таңдаңыз.
2. Барлық ингредиент пен асхана аспаптарын дайындаңыз. Майға қуыру тез жүзеге асуға тиіс. Көп тағам әзірлегенде аз-аздан бірнеше рет дайындаған жөн.
3. Табаны сәл қыздырып, екі ас қасық май құйыңыз.
4. Алдымен етті дайындап қойыңыз және жылы күйінде сақтаңыз.
5. Көкөністерді араластыра отырып қуырыңыз. Көкөністер қызған кезде ас әзірлеу аймағындағы температураны бәсеңдетіңіз, етті ыдысқа қайта салып, тұздық қосыңыз.
6. Барлық ингредиентті күйдіріп алмау үшін абайлап араластырыңыз.
7. Бірден дастарқанға қойыңыз.

■ ЖЫЛЫТУДЫ БАПТАУ

Төмендегі параметрлер тек кеңес болып саналады. Нақты баптау ыдыс типі мен тағам санын қосқанда, бірнеше факторға байланысты. Өзіңізге анағұрлым ыңғайлы баптау таңдау үшін индукциялық пісіру панелімен тәжірибе жасаңыз.

Жылытуды баптау	Қолдану аясы
1-2	<ul style="list-style-type: none"> ■ Аз мөлшерде тағамды жеңіл жылыту ■ Шоколадты, майды еріту және тез күйетін тағамдарды дайындау ■ Сәл бұқтыру ■ Баяу қыздыру
3-4	<ul style="list-style-type: none"> ■ Қайта қыздыру ■ Жылдам сөндіру ■ Күріш дайындау
5-6	<ul style="list-style-type: none"> ■ Құймақ
7-8	<ul style="list-style-type: none"> ■ Өткізу ■ Макарон өнімдерін дайындау
9	<ul style="list-style-type: none"> ■ Майға қуыру ■ Қуыру ■ Сорпаны қайнатыңыз ■ Қайнаған су

7. КҮНДЕЛІКТІ КҮТІМ ЖӘНЕ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

■ ТЕХНИКАЛЫҚ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ КЕСТЕСІ

Техниканы пайдалану кезінде максималды тиімділікті, жайлылықты және қауіпсіздікті қамтамасыз ету үшін, сондай-ақ оның қызмет мерзімін ұзарту үшін, техникалық қызмет көрсетуді төменде келтірілген кестеге сәйкес орындау ұсынылады. Casarte фирмалық сервис орталықтарының мамандарының біліктілігі жоғары және ең қысқа мерзімде кез келген техникалық қызмет көрсету үшін барлық қажеттімен жабдықталған.

Сіз EVO қосымшасында, www.casarte.ru сайттында, сондай-ақ Casarte ақпараттық орталығының келесі телефондары арқылы техникалық қызмет көрсетуге өтінім бере аласыз:

8-800-070-01-48 — Қазақстандағы Тұтынушылар үшін (Қазақстан өңірлерінен қоңырау шалу тегін)

Бұйым	Техникалық қызмет көрсетудің түрі	Бұйымға техникалық қызмет көрсетудің ұсынылатын жиілігі
Пісіру беті	Сыртқы беті: тазалау.	Ластану кезінде.

Не?	Қалай?	Маңызды!
<p>Әйнектегі күнделікті кірлер (саусақ ізі, тамақтан қалған дақтар немесе әйнектегі тамақ аққан іздер) Ежедневные загрязнения на стекле отпечатки (пальцев, следы, пятна, оставленные едой, или несладкие подтеки на стекле)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелінің электр қуатынан ажырату. 2. Әйнек жылы (бірақ ыстық емес) болып тұрғанда пісіру панеліне арналған жуғыш құрал пайдаланыңыз 3. Жуып, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 4. Пісіру панелінің қуат көзіне қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пештің қуаты өшірілген кезде “ыстық бет” көрсеткіші болмайды, бірақ пісіру алаңы әлі де ыстық болады! Өте абай болыңыз. ■ Қатты металл қырғыштар, нейлон ысқыштар мен қатты/абразивті жуғыш құралдар әйнекті сыруы мүмкін. Сіз қолданатын жуғыш құрал немесе ысқыш жарамды екеніне көз жеткізу үшін әрқашан заттаңбасын оқыңыз. ■* Ешқашан пісіру панелінде тазалағыш заттардың қалдықтарын қалдырмаңыз: әйнекте дақтар пайда болуы мүмкін.
<p>Шыныдағы қантты қайнату, балқыту және төгу</p>	<p>Оларды шыны керамикалық плиталарға сәйкес келетін күрекшемен, шпательмен немесе қырғышпен дереу алып тастау керек, бірақ пісіру алаңдарының ыстық беттерінен сақ болыңыз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелінің қабырғадағы сәндіргіш көмегімен электр қуатынан ажыратыңыз. 2. Пышақты немесе басқа құралды 30° бұрышта ұстаңыз және пісіру панелінің суық бөлігіне кірді немесе төгілген заттарды сүртіңіз. 3. Кір мен төгілген сұйықтықты асуі сүлгісімен немесе қағаз сулықпен сүртіңіз. 4. Пештің қуаты өшірілген кезде “ыстық бет” көрсеткіші болмайды, бірақ пісіру алаңы әлі де ыстық болады! 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Балқытылған және тәтті тағамнан қалған дақтарды немесе толып кету белгілерін мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Егер әйнекте салқындауға рұқсат етілсе, оларды алып тастау қиын болуы мүмкін немесе тіпті шыны бетін біржола зақымдап алуға болады. ■ Кесіп алу қаупі: қырғыштың қорғаныш қақпағы ашылғанда, оның өткір жүзі ашылады. Өте сақтықпен қолданыңыз және қауіпсіз, әрі балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
<p>Сенсорлық басқару элементтеріндегі төгіліп кетудің іздері</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелінің электр қуатынан ажырату. 2. Ас тамған жерді сулаңыз 3. Сенсорлы басқару аумағын таза ылғал сорғышпен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Бұл жерді қағаз сүлгімен құрғатыңыз. 5. Пісіру панелінің қуат көзіне қосыңыз 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Пісіру панелі дыбыстық сигнал беріп, өздігінен сөнуі мүмкін, ал сенсорлы басқару элементтері сұйықтық тамса жұмыс істемейді мүмкін. Пісіру панелінің қайта қоспас бұрын, сенсорлық басқару аймағын құрғатып сүртіңіз.

8. КЕРІ БАЙЛАНЫС

■ АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Мәселе	Ықтимал себептер	Не істеу керек
Пісіру панелі қосылмайды	Қуат көзі жоқ.	Индукциялық пісіру панелі қуат көзіне қосылғанына және қосулы екеніне көз жеткізіңіз. Үйіңізде не сіз тұрған ауданда электр энергиясы сөнбегенін тексеріңіз. Егер сіз бәрін тексерген соң да мәселе шешілмесе, білікті маманға хабарласыңыз.
Сенсорлық басқару элементтері жанасуға жауап бермейді.	Басқару элементтері бұғатталған.	Басқару элементтерін бұғаттан шығарыңыз. Нұсқауларды «Индукциялық басқару панелін қолдану» бөлімінен қараңыз.
Сенсорлы элементтерді басқару қиын.	Басқару элементтерінде аздаған су қабығы болуы мүмкін немесе сіз басқару элементін саусақ ұшымен басасыз.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және саусақпен басқару элементтерін түртіңіз.
Әйнек сырылған.	Асүй ыдысының шеті бұдырлы. Сәйкес келмейтін абразивті ысқыш немесе жуғыш құралдар қолданылады.	Тегіс және түзу түбі бар ыдыстарды қолданыңыз. «Асүй ыдысын таңдау» бөлімін қараңыз. «Күтім жасау және тазалау» бөлімін қараңыз.
Кейбір контейнерлер сықырлаған немесе шертетін дыбыстар шығарады.	Бұл ыдысыңыздың құрылымына байланысты болуы мүмкін (түрлі металл қабаттары әртүрлі діріл шығарады).	Бұл асүй ыдысы үшін қалыпты және ақау барын білдірмейді.
Плита жоғары температурада жұмыс істегенде төмен шу шығарады.	Бұл тағамды индукциялық әзірлеу технологиясымен байланысты.	Бұл жақсы, бірақ жылу параметрлерін төмендеткен кезде Шу тоқтауы немесе толығымен кетуі керек
Индукциялық пісіру панелінен шығатын желдеткіш шуы.	Индукциялық пісіру панеліне кіріккен салқындататын желдеткіш электрониканы қызып кетуден сақтауға арналған. Ол индукциялық плитаны өшіргеннен кейін де жұмысын жалғастыра алады.	Бұл қалыпты және қандай да бір әрекет жасауды қажет етпейді. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде қабырғадағы қуат көзінен ажыратпаңыз.

Мәселе	Ықтимал себептер	Не істеу керек
Ыдыстар қызбайды және дисплейден көрінбейді.	Индукциялық панель ыдысты анықтай алмайды, себебі ол индукциялық режимде ас пісіруге жарамайды. Индукциялық пеш табаны анықтай алмайды, себебі ол пісіру алаңы үшін тым кішкентай немесе аймақтың ортасында емес.	Индукциялық ас әзірлеуге жарайтын ыдыс қана пайдаланыңыз. «Асүй ыдысын таңдау» бөлімін қараңыз. Ыдысты ортаға қойып, табаны ас әзірлеу аймағының көлеміне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
Индукциялық пештің немесе пісіру алаңының өзі күтпеген жерден өшіп қалды, сигнал естіледі және қате коды көрсетіледі (әдетте таймер дисплейінде бір немесе екі сан кезекпен жыпылықтайды).	Техникалық ақау.	Қателік әріптері мен сандарын жазып алыңыз, индукциялық пісіру панелін қуат көзінен ажыратыңыз және білікті маманға жүгініңіз.

■ АҚАУ КӨРІНІСІ ЖӘНЕ ТЕКСЕРІС

Ақау анықталғанда индукциялық пісіру панелі бірден қорғаныш режиміне өтіп, тиісті қорғаныш кодтарын көрсетеді:

Мәселе	Ықтимал себептер	Не істеу керек
F3/F4	Индуктордың температура датчигінің ақаулығы	Жеткізушіге хабарласыңыз.
F3/F4	IGBT (оқшауланған қақпа биполярлы транзистор) температура сезбегі	Жеткізушіге хабарласыңыз.
F3/F4	Дұрыс емес қуат кернеуі	Қуат көзінің дұрыстығына көз жеткізіңіз. Қуат көзінде ақау жоқ екені анықталса, қуат көзіне қосыңыз.
E3	Индукциялық шарғы температурасы сезгегінің температурасы жоғары	Жеткізушіге хабарласыңыз.
E5	IGBT температура сенсорының жоғары температурасы	Пісіру панелі суыған соң қайта жүктеңіз.

При обнаружении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в защитный режим работы и отобразит соответствующие защитные коды:

■ КЛИЕНТТЕРДІ ҚОЛДАУ ҚЫЗМЕТІ

Компанияның клиенттерді қолдау қызметіне жүгінуге, сонымен қатар түпнұсқа қосалқы бөлшектер пайдалануға кеңес береміз. Егер тұрмыстық техникаңызға қатысты мәселе туындаса, алдымен “Ақаулықтарды жою” бөлімін оқуды сұраймыз. Егер мәселенің шешімін таппаған болсаңыз, мыналарға хабарласыңыз:

- ресми дилеріңізге немесе
- байланыс орталығымызға:

8-800-070-01-48 (РК),

— www.casarte.ru сайтына, мұнда қызмет көрсетуге өтінім қалдыра аласыз, және жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде төмендегі ақпаратты дайындаңыз, оны паспорттық тақтайшадан және чектен табуға болады:

Үлгісі _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____



Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.

Маңызды! Құралда сериялық нөмір болмауы өндіруші үшін құралды сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдік бойынша қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді.

Құралдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік бойынша міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін.

Осы құжатқа алдын ала ескертусіз өзгеріс енуі мүмкін.

Өндіруші бұдан әрі ескертусіз бұйымның дизайны мен жабдықтарына өзгеріс енгізуге құқылы.

Өнім Еуразиялық Экономикалық (Кедендік) Одақтың техникалық регламенттерінің талаптарына сай келеді.

Сәйкестік сертификат № ЕАЭС RU C-CN.ГБ09.В.00494/23 11.08.2023-дан 10.08.2028 дейін қолданылады.

Сәйкестік туралы декларация № ЕАЭС N RU Д-CN.РА06.В.40569/23 11.08.2023-дан 10.08.2028 дейін қолданылады.

Анағұрлым толық мәлімет берілген сәйкестік сертификаттарының бірыңғай реестрінде және Еуразиялық экономикалық одақтың тіркелген декларацияларына сәйкестігі туралы бірыңғай реестрінде көрсетілген.

9. ТЕХНИКАЛЫҚ ДЕРЕКТЕР

ТЕХНИКАЛЫҚ СИПАТТАМАЛАР

Үлгісі	CASHY85RWJVB
Ас әзірлейтін аймақтар	5 зон
Жиілігі	50-60 Гц
Қуат көзінің кернеуі	220-240 В~
Белгіленген электр қуаты	6800-7400 Вт
Панельдің жалпы өлшемдері ҰхЕхБ	770x520x60 мм
АхВ ендіруге арналған өлшемдер	740x490 мм
Таза салмағы	11,7 кг
Жалпы салмағы	13,7 кг

Деректер шамамен көрсетілген. Біз әрқашан өнімдерімізді жақсартуға тырысатындықтан, алдын ала ескертусіз техникалық сипаттамасы мен дизайнын өзгертуіміз мүмкін.

Casarte

RU

Изготовитель:

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

Уполномоченная организация / Импортёр:

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

Уполномоченная организация в Республике Казахстан:

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

Дата изготовления и гарантийный срок указаны на этикетке устройства

Сделано в Китае

KZ

Өндіруші:

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

Қазақстан Республикасындағы уәкілетті ұйым / импорттаушы:

«Хайер Мидл Эйжа» ЖШС, 050000, Алматы қаласы, Медеу ауданы, Достық даңғылы, 210 ғимарат.

Өндірілген күні және кепілдік мерзімі құрылғының заттаңбасында көрсетілген

Қытайда жасалған

The logo for the Eurasian Conformity (EAC) certification, consisting of the letters 'EAC' in a bold, stylized, blocky font.