

Haier

**ВСТРАИВАЕМАЯ
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ИНДУКЦИОННАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ**

**РУКОВОДСТВО ПО
МОНТАЖУ И
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**КІРКІТІРІЛГЕН ШЫНЫ
КЕРАМИКАЛЫҚ ПЛИТА**

**ОРНАТУ ЖӘНЕ ПАЙДАЛАНУ
ЖӨНІНДЕГІ НҮСҚАУЛЫҚ**

**ВБУДОВАНА
СКЛОКЕРАМІЧНА
ІНДУКЦІЙНА ВАРІЛЬНА
ПАНЕЛЬ**

**КЕРІВНИЦТВО ЗІ
ВСТАНОВЛЕННЯ ТА
ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**ННУ-Y64FVB
ННУ-Y64FFVB
ННУ-Y64NVB
ННУ-Y64NFB
ННУ-Y64NVW
ННУ-Y64FFVW
ННУ-Y53NVB
ННУ-Y32NVB
ННУ-Y64PVB**

**Перед началом работы с новой
варочной панелью внимательно
прочитайте инструкцию.**

**Жаңа плитаны қолданар алдында
нұсқаулықты мұқият оқып
шығуыңызды сұраймыз.**

**Перед початком роботи з новою
варильною панеллю уважно
прочитайте інструкцію.**

**МОНТАЖ ИЗДЕЛИЯ ДОПУСКАЕТСЯ
ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ
СПЕЦИАЛИСТОМ В СООТВЕТСТВИИ С
ПРЕДОСТАВЛЕННЫМИ
ИНСТРУКЦИЯМИ.**

**МОНТАЖ ВИРОБУ ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ
ТІЛЬКИ КВАЛІФІКОВАНИМ ФАХІВЦЕМ
ВІДПОВІДНО ДО НАДАНИХ ІНСТРУКЦІЙ**

**ӨНІМДІ ОРНАТУ БЛІКТІ
ТЕХНИКАЛЫҚ МАМАНМЕН,
ҰСЫНЫЛҒАН НҮСҚАУЛЫҚТАРДЫ
САҚТАЙ ОТЫРЫЛЫП ҚАНА
ЖҮЗЕГЕ АСЫРЫЛА АЛАДЫ**

Предупреждения о безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Просим внимательно ознакомиться с этой информацией перед началом использования своей варочной панели.

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.
- Несоблюдение предупреждения может привести к травме или порезу.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством перед установкой или использованием 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 данными инструкциями по установке.

- 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.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Риск поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или потрескавшейся варочной панели. Если поверхность варочной панели имеет 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 поражению электрическим током или 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.

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.
- Несоблюдение предупреждения может привести к травме или порезу.

Транспортировка и хранение

- Размещайте изделие лицевой стороной вверх в соответствии с инструкциями по упаковке.
- Изделие хрупкое, обращайтесь с ним осторожно.
- Не подвергайте его воздействию влаги.
- Максимальное количество слоев укладывания - 32.
- Не переворачивайте его.

- Не храните изделие в среде с температурой ниже -15°C или выше 60° более 2 часов.

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 сковороды, не полагайтесь на функцию обнаружения сковороды, 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 вставляйте на варочную панель.

- Не используйте кастрюли с зазубренными краями и не перетаскивайте кастрюли 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 офисах и других производственных средах;

- в жилых домах в сельской местности; в отелях, мотелях и других жилых средах;

- в гостиницах типа "постель и завтрак".

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Устройство и его применяемые 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.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** 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.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Угроза возгорания: не держите никакие предметы на поверхностях, на которых готовится пища.
- **Предупреждение:** Если на поверхности появились трещины, выключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током, это относится к поверхностям варочных плит 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.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: 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.

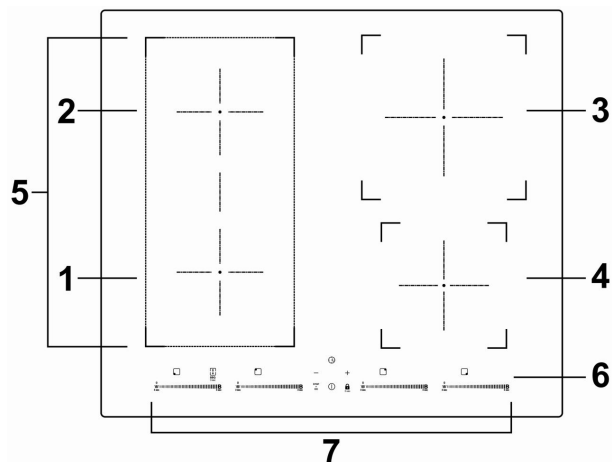
Данное устройство использует соединение на землю только в функциональных целях.

Поздравляем с приобретением новой индукционной варочной панели. Рекомендуем потратить некоторое время и прочитать инструкцию/руководство по установке, чтобы понять, как правильно установить и эксплуатировать ее. Порядок установки приведен в главе по установке. Перед использованием внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности и сохраните данную инструкцию/руководство по установке для дальнейшего использования.

Краткие сведения об изделии

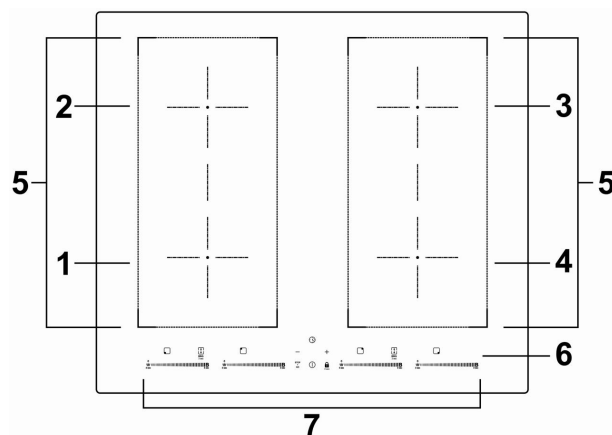
Вид сверху

ННУ-Y64FVB



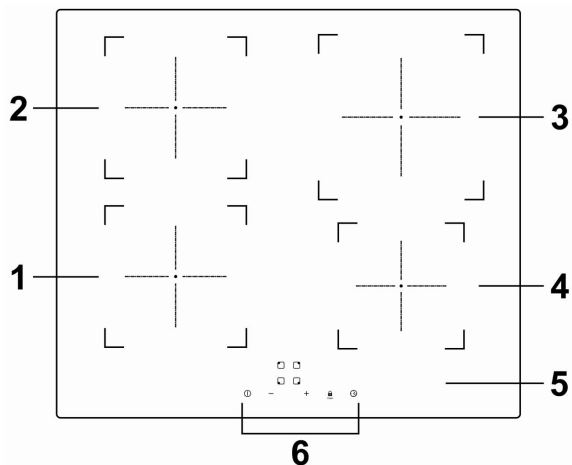
1. 2000 Вт повышение до 2600Вт
2. 1500 Вт повышение до 2000 Вт
3. 2000Вт повышение до 2600Вт
4. 1500Вт повышение до 1800Вт
5. Зона расширения
6. Стеклопанель
7. Панель управления

ННУ-Y64FFVB & ННУ-Y64FFVW



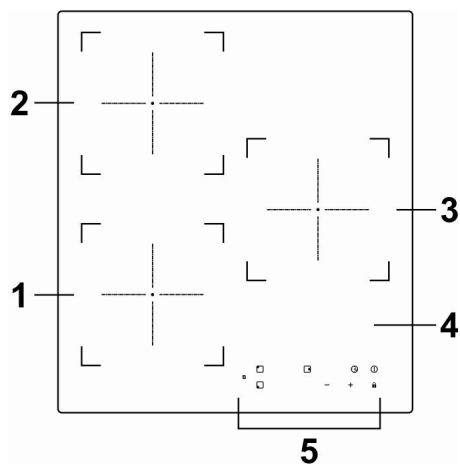
1. 2000 Вт повышение до 2600Вт
2. 1500 Вт повышение до 2000 Вт
3. 2000Вт повышение до 2600Вт
4. 1500Вт повышение до 2000Вт
5. Зона расширения
6. Стеклопанель
7. Панель управления)

ННУ-Y64NVB и ННУ-Y64NFB и ННУ-Y64NVW



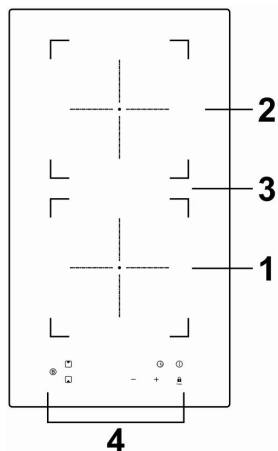
1. Зона 2000 Вт
2. Зона 1500 Вт
3. Зона 2000 Вт
4. Зона 1500 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

ННУ-Y53NVB



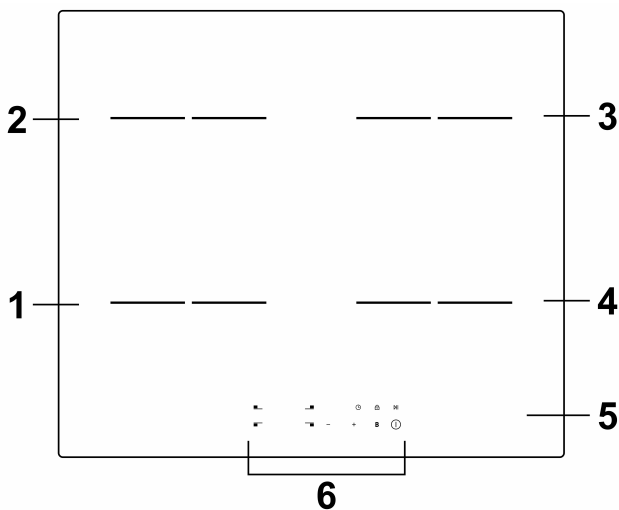
1. Зона с повышением от 2000 Вт до 2600 Вт
2. Зона с повышением от 1500 Вт до 2000 Вт
3. Зона с повышением от 1500 Вт до 2000 Вт
4. Стеклопанель
5. Панель управления

ННУ-Y32NVB



1. Зона с повышением от 2000 Вт до 2300 Вт
2. Зона с повышением от 1500 Вт до 1800 Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления

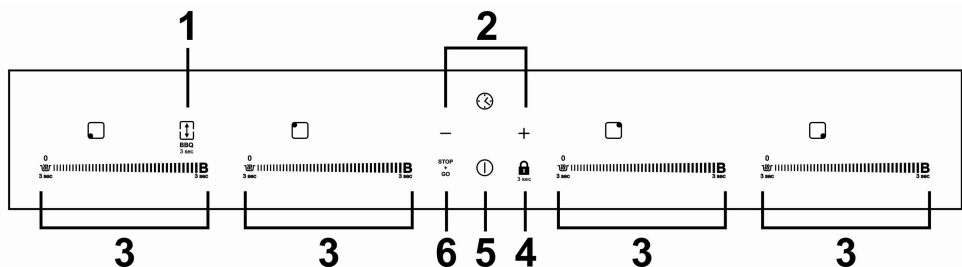
ННУ-Y64PVB



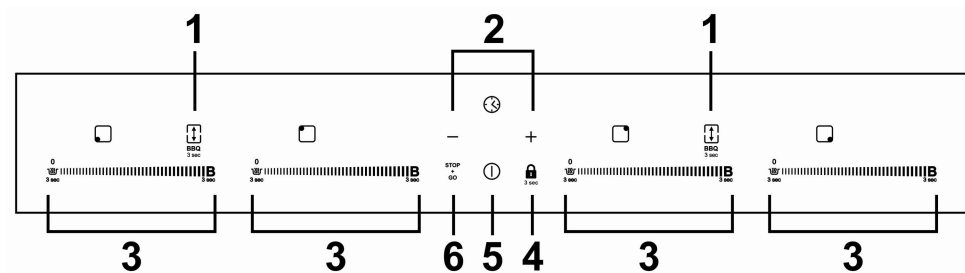
1. Зона с повышением от 2000 Вт до 2600 Вт
2. Зона с повышением от 1500 Вт до 2000 Вт
3. Зона с повышением от 2000 Вт до 2600 Вт
4. Зона с повышением от 1500 Вт до 2000 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

Панель управления

ННУ-Y64FVB

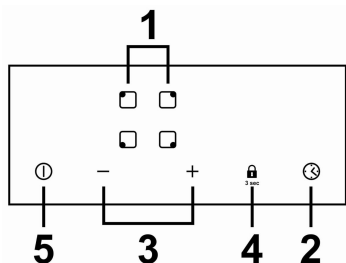


ННУ-Y64FFVB & ННУ-Y64FFVW



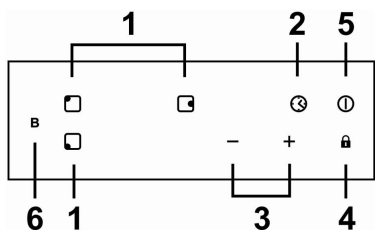
1. Зона расширения и управление BBQ
2. Управление таймером
3. Элементы управления зоной приготовления, Кнопка регулировки мощности, Управление функцией повышения мощности, Управление сохранением тепла
4. Управление блокировкой
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ
6. Управление остановками

ННУ-Y64NVB и ННУ-Y64NFB и ННУ-Y64NVW



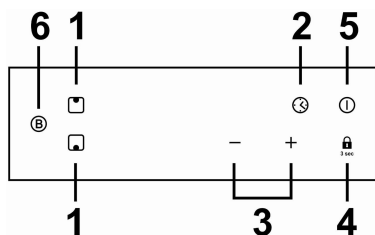
1. Элементы управления зоной приготовления
2. Управление таймером
3. Регулируемые элементы управления мощностью/таймером
4. Управление блокировкой
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ

ННУ-Y53NVB



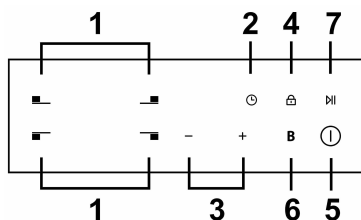
1. Элементы управления зоной приготовления
2. Управление таймером
3. Регулируемые элементы управления мощностью/таймером
4. Управление блокировкой
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ
6. Контроль повышения мощности

ННУ-Y32NVB



1. Элементы управления зоной приготовления
2. Управление таймером
3. Регулируемые элементы управления мощностью/таймером
4. Управление блокировкой
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ
6. Контроль повышения мощности

ННУ-Y64PVB



1. Элементы управления зоной приготовления
2. Управление таймером
3. Регулируемые элементы управления мощностью/таймером
4. Управление блокировкой
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ
6. Контроль повышения мощности
7. Управление функцией паузы

Размеры емкостей

Зоны приготовления автоматически приспособляются к диаметру сковороды. Тем не менее, дно сковороды должно иметь минимальный диаметр, соответствующий с соответствующей зоной приготовления. Чтобы добиться наибольшей эффективности варочной панели, размещайте сковороду в центре зоны приготовления.

Базовый диаметр индукционной посуды

ННУ-Y64FVB	
№ Зоны приготовления	Минимальный размер дна посуды (мм)
1	120
2	120
3	140
4	100
Зона расширения	2 0

ННУ-Y64FFVB & ННУ-Y64FFVW	
№ Зоны приготовления	Минимальный размер дна посуды (мм)
1	120
2	120
3	120
4	120
Зона расширения	2 0

ННУ-У64NVВ и ННУ-У64NVВ и ННУ-У64NVW	
№ Зоны приготовления	Минимальный размер дна посуды (мм)
1	120
2	120
3	140
4	100

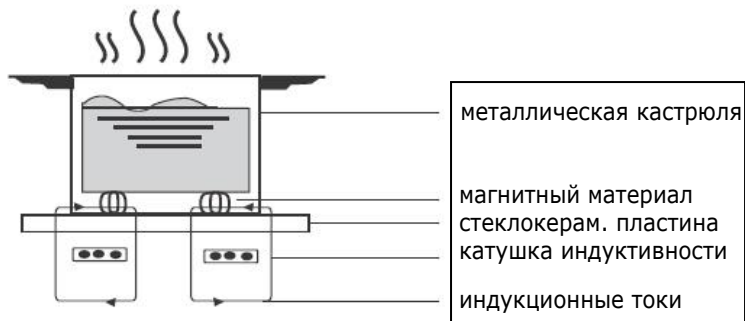
ННУ-У53NVВ	
№ Зоны приготовления	Минимальный размер дна посуды (мм)
1	120
2	120
3	120

ННУ-У32NVВ	
№ Зоны приготовления	Минимальный размер дна посуды (мм)
1	120
2	120

ННУ-У64PVВ	
№ Зоны приготовления	Минимальный размер дна посуды (мм)
1	120
2	120
3	120
4	120

Памятка об индукционной кулинарии

Индукционная кулинария - это безопасная, передовая, эффективная и экономичная технология приготовления пищи. Она выполняется посредством электромагнитных вибраций, генерирующих тепло прямо в сковороду, а не в обход с помощью нагрева стеклянной поверхности. Стекло нагревается только благодаря тому, что сковорода в результате нагревает его.

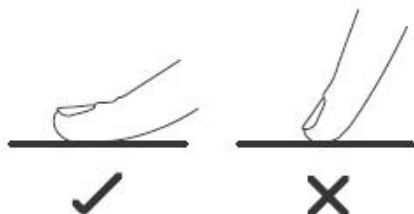


Перед применением новой индукционной варочной панели

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




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

символ индукции на упаковке или на дне сковороды.

- Вы сможете узнать, способна ли ваша кухонная посуда проводить магнитный тест. Переместите магнит к основанию сковороды. Если она притягивается, то сковорода пригодна для индукции.
- Если у вас нет магнита:

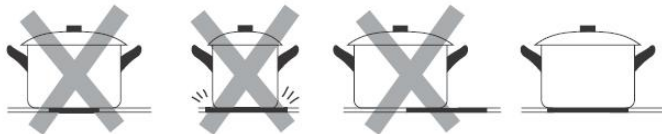


1. Налейте в емкость, которую вы хотите проверить, немного воды.
 2. Если на дисплее не отображается значение , а вода нагревается, емкость подходит для индукционной варочной панели.
- Не подходит кухонная посуда, выполненная из следующих материалов: чистая нержавеющая сталь, алюминий или медь без магнитного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

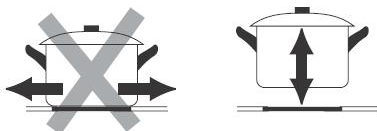
Не применяйте кухонную посуду с зазубренным или искривленным дном.



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 сковороды энергия будет использоваться с максимальной эффективностью. Если вы будете использовать небольшую посуду, эффективность будет меньше ожидаемой. 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.

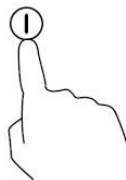


Использование индукционной варочной панели

Начало приготовления пищи

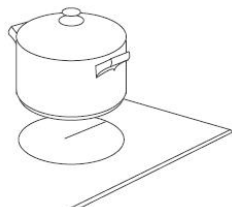
1. Коснитесь кнопки ON/OFF.

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.

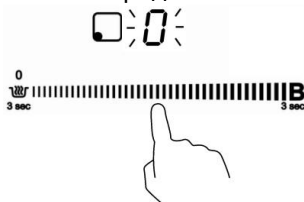
- Проверьте, что дно емкости и поверхность зоны приготовления пищи чистые и сухие.



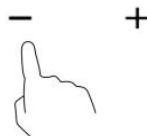
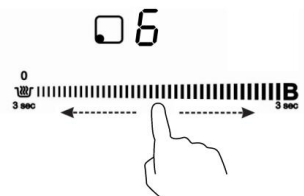
Для моделей **ННУ-Y64FVB**, **ННУ-Y64FFVB** и **&ННУ-Y64FFVW** см. графическое изображение инструкции слева.

Для моделей **ННУ-Y64NVB**, **ННУ-Y64NFB**, **ННУ-Y64NVW**, **ННУ-Y53NVB**, **ННУ-Y32NVB** и **ННУ-Y64PVB** графическое изображение инструкции справа.

3. Коснитесь ползункового регулятора зоны приготовления, и индикатор, расположенный рядом с кнопкой, начнет мигать.



4. Установите уровень мощности, коснувшись "-", "+", или проведите вдоль элемента управления "I", или коснитесь любой точки "I".



- Если вы не выбрали настройку нагрева в течение одной минуты, керамическая варочная панель автоматически выключится. Следует снова начать с шага 1.
- Настройку нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления пищи.
- Если провести вдоль "I", мощность изменится от ступени 9 до ступени 1.

Если на дисплее мигает значение

Это означает, что:

- вы не поместили сковороду на правильную зону приготовления, или
- сковорода, которую вы используете, не пригодна для индукционного нагрева, или
- сковорода слишком мала или не установлена в центре зоны приготовления. Нагрева не произойдет, пока в зоне приготовления не будет подходящей сковороды. Если в течение 1 минуты вы не поместите в зону приготовления подходящую сковороду, дисплей автоматически выключится.

По окончании приготовления пищи

Для моделей **ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVB и ННУ-Y64FFVW** см. графическое изображение инструкции слева.

Для моделей **ННУ-Y64NVB, ННУ-Y64NFB, ННУ-Y64NVW, ННУ-Y53NVB, ННУ-Y32NVB и ННУ-Y64PVB** графическое изображение инструкции справа.

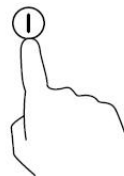
1. Коснитесь элемента управления зоной приготовления, которую вы хотите отключить.
2. Коснитесь крайней левой точки, чтобы уменьшить уровень мощности, и выключите зону приготовления. Или коснитесь "-" и проведите до "0".



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 "H" покажет, какая из зон приготовления слишком горяча для касания. Он погаснет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. Она также может быть использована в качестве функции энергосбережения, и если вы хотите нагреть другие емкости, используйте варочную панель, пока она еще нагрета.



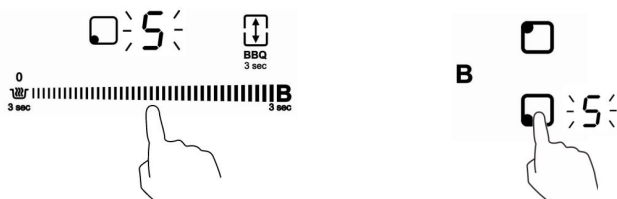
Применение функции Boost

Функция Boost предусмотрена в моделях **ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVB, ННУ-Y64FFVW, ННУ-Y53NVB, ННУ-Y32NVB и ННУ-Y64PVB:**

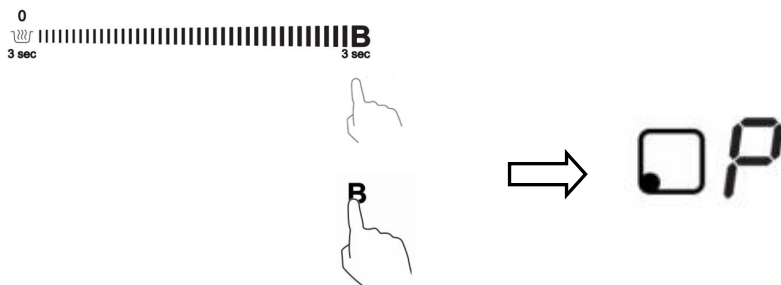
Boost - это функция мгновенного повышения мощности одной зоны на 5 минут. Таким образом, вы можете добиться большей мощности и быстро приготовить пищу.

Применение Boost для увеличения мощности

1. Коснитесь кнопки выбора зоны приготовления, начнет мигать индикатор рядом с кнопкой.



2. Коснитесь кнопки Boost **IIIIB** и удерживайте ее в течение 3 секунд, или коснитесь **B**, зона приготовления начнет работать в режиме Boost. На дисплее питания отобразится "P", означая, что в этой зоне повысилась мощность.



3. После того, как вы включили функцию Boost, повышенная мощность будет длиться в течение 5 минут.

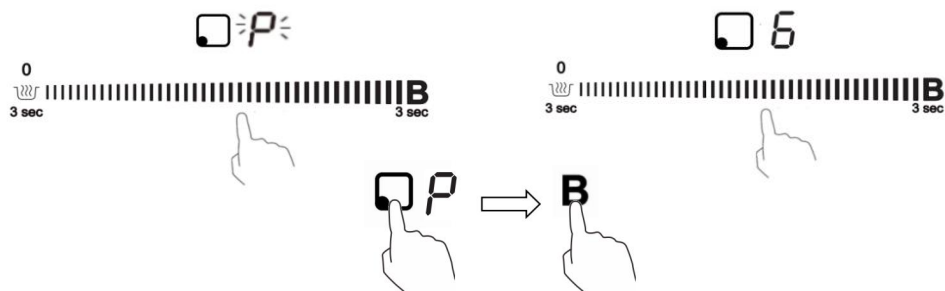
Если перед включением функции Boost установить уровень мощности 1 - 9, зона вернется к уровню мощности, установленному до повышения мощности.



4. Если во время этих 5 минут вам потребуется отменить режим Boost:

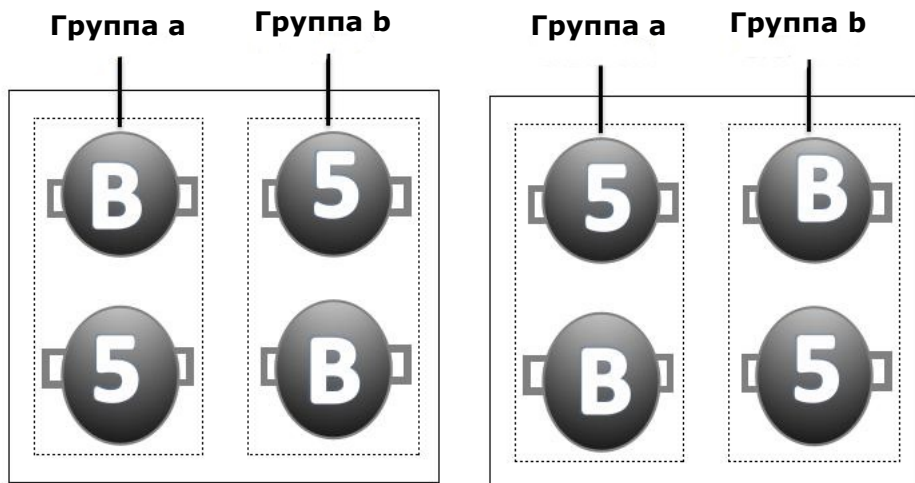
Для модели с мультипозиционным слайдером: коснитесь кнопки выбора зоны приготовления, начнет мигать индикатор рядом с кнопкой. Затем дважды коснитесь любой кнопки ползунка. Зона приготовления выйдет из функции Boost и отобразит уровень мощности в соответствии с последним нажатым значением.

Для модели с одной сенсорной кнопкой: коснитесь кнопки выбора зоны; когда индикатор рядом с кнопкой начнет мигать, коснитесь кнопки Boost.



Ограничения при использовании

На этой варочной панели каждая зона может работать с функцией Boost. В устройстве имеется 2 группы зон. Если вам требуется применить повышение мощности, уменьшите уровень мощности другой зоны в этой же группе до **5** или меньше, в противном случае на дисплее выбранной зоны символы будут мигать символы **P**, и уровень мощности автоматически будет установлен на **9**. Когда одна зона находится в режиме Boost **P**, уровень мощности другой зоны не может превышать **5**.

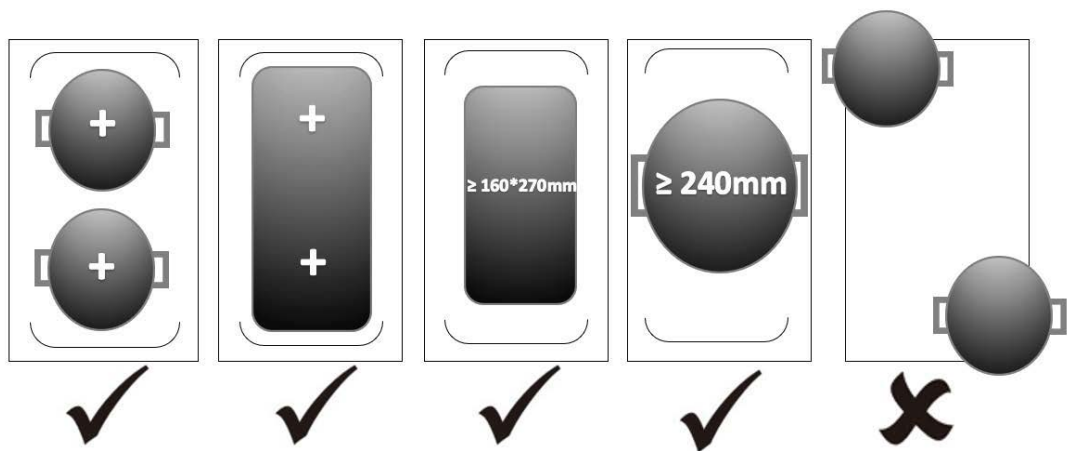


Зона расширения

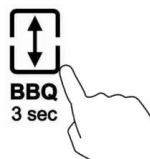
Функция Flex zone (Зона расширения) предусмотрена в моделях **ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVB и ННУ-Y64FFVW**:

- 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, и 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 оба креста.

Примеры правильного и неправильного расположения:



1. Чтобы использовать зону расширения как одну большую, просто нажмите на специальную кнопку.
2. Настройка мощности действует как для любой обычной зоны.



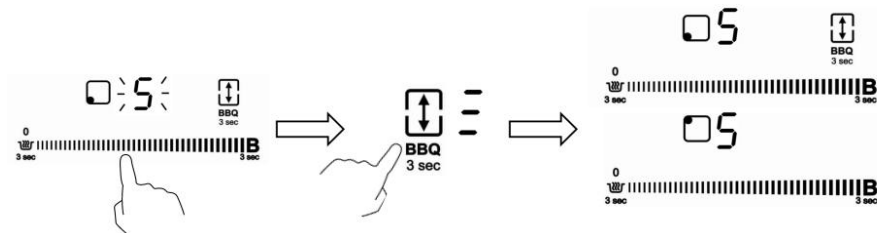
В качестве двух отдельных зон

Чтобы использовать зону расширения в качестве двух разных зон с разными настройками мощности, еще раз нажмите на соответствующую кнопку, и зоны вернуться к своим предыдущим настройкам.

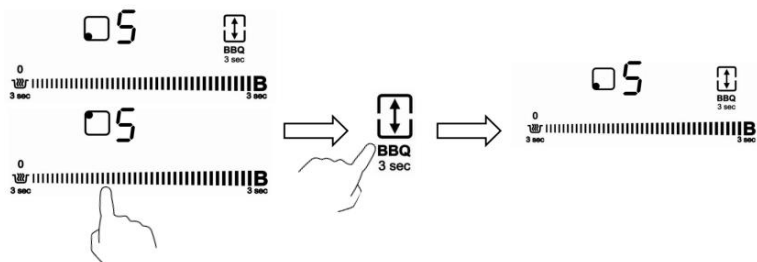
Применение зоны расширения

Функция Flex zone (Зона расширения) предусмотрена в моделях **ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVB и ННУ-Y64FFVW**:

1. Выберите одну зону, которую вы хотите использовать как зону расширения, затем нажмите на кнопку Flex между индикатором зон расширения. На дисплее отобразится "≡", активизируется функция зоны расширения.



2. Чтобы выключить зону расширения, коснитесь кнопки группы зоны расширения, устройство выйдет из этого режима.

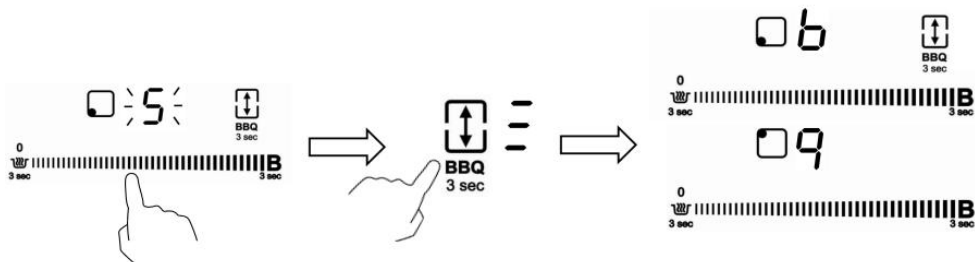


Применение функции BBQ

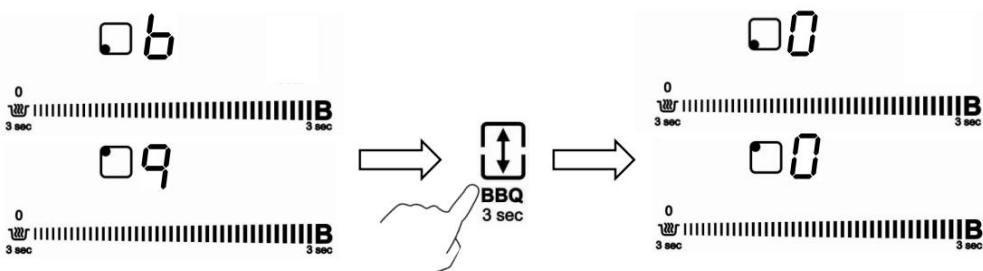
Функция BBQ предусмотрена в моделях **ННУ-Y64FVB**, **ННУ-Y64FFVB** и **ННУ-Y64FFVW**:

BBQ - это функция, которая используется в режиме зоны расширения, которая позволяет температуре на поверхности посуды оставаться на уровне, подходящем для жарки.

1. Коснитесь ползунка зоны приготовления, на которой вы хотите использовать режим BBQ, и индикатор рядом с кнопкой замигает. Затем на короткое время (3 сек.) коснитесь кнопки зоны расширения. Индикатор рядом с зоной отобразит **▢b**, а затем индикатор зоны, выбранной для BBQ, отобразит **▢q**.



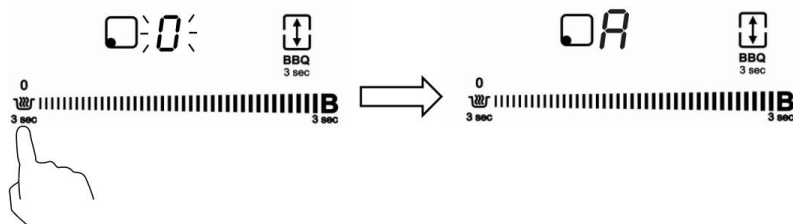
2. Чтобы выйти из функции BBQ, коснитесь кнопки зоны расширения. Функция BBQ выключится. Мощность зоны в этой группе вернется к 0.



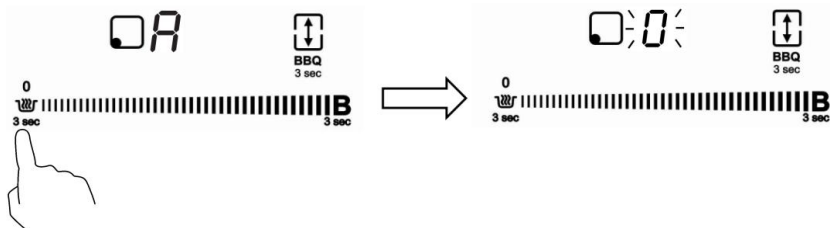
Применение функции поддержания тепла

Функция поддержания тепла предусмотрена в моделях **ННУ-Y64FVB**, **ННУ-Y64FFVB** и **ННУ-Y64FFVW**:

1. Выберите зону, где необходимо использовать функцию поддержания тепла, затем на 3 сек. коснитесь кнопки поддержания тепла. Уровень мощности переключится на 0, затем перейдет в режим поддержания тепла. Функция поддержания тепла активизирована, и на дисплее отображается "А".



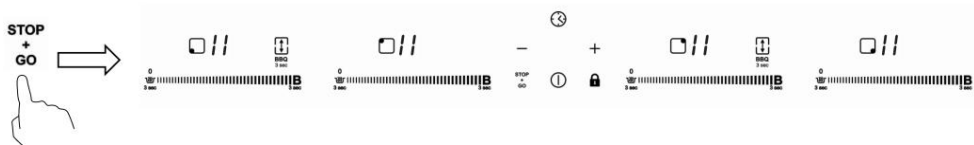
2. Чтобы отключить функцию поддержания тепла, выберите зону, в которой включена функция поддержания тепла, затем на 3 сек. коснитесь кнопки поддержания тепла. Устройство выйдет из функции поддержания тепла, и "А" исчезнет.



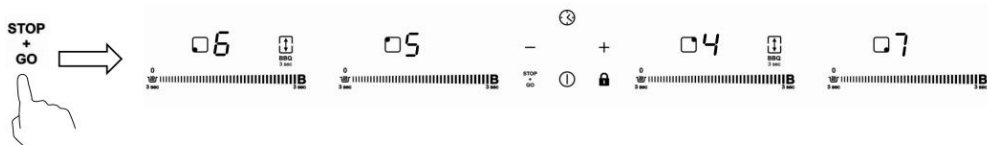
Применение функции остановки

Функция остановки предусмотрена в моделях **ННУ-Y64FVB**, **ННУ-Y64FFVB** и **ННУ-Y64FFVW**:

1. Убедитесь, что зона приготовления работает.
2. Коснитесь кнопки STOP+GO, на индикаторе зоны приготовления отобразится "II".
Затем работа индукционной варочной панели будет деактивирована во всех зонах, кроме кнопок STOP+GO, включения/выключения и блокировки.



3. Чтобы отменить состояние паузы, коснитесь кнопки STOP + GO, затем зона приготовления вернется к уровню мощности, которую вы установили до этого.



Блокировка элементов управления

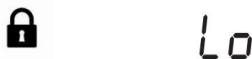
- Чтобы предотвратить непреднамеренное использование, например, чтобы дети случайно не включили зоны приготовления, вы можете заблокировать элементы управления.
- Когда элементы управления заблокированы, отключаются все, кроме ON/OFF.

Порядок блокировки элементов управления



Для модели с обозначением "3 sec" под кнопкой управления блокировкой: Коснитесь кнопки управления блокировкой и удерживайте ее в течение 3 секунд. На индикаторе таймера отобразится "Lo".



Для модели без обозначения "3 sec" под кнопкой управления блокировкой: Коснитесь кнопки управления блокировкой. На индикаторе таймера отобразится "Lo".



Разблокировка элементов управления

1. Проверьте, что индукционная варочная панель включена.
2. Коснитесь кнопки управления блокировкой  или  и удерживайте ее в течение 3 секунд.
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 в следующей операции.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру внутри индукционной варочной панели. При обнаружении слишком высокой температуры индукционная 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 задержит работу индукционной панели на следующую минуту.

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.



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

Для моделей **ННУ-Y64FVB**, **ННУ-Y64FFVB** и **ННУ-Y64FFVW** см. графическое изображение инструкции слева.

Для моделей **ННУ-Y64NVB**, **ННУ-Y64NFB**, **ННУ-Y64NVW**, **ННУ-Y53NVB** и **ННУ-Y32NVB** графическое изображение инструкции справа.

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.

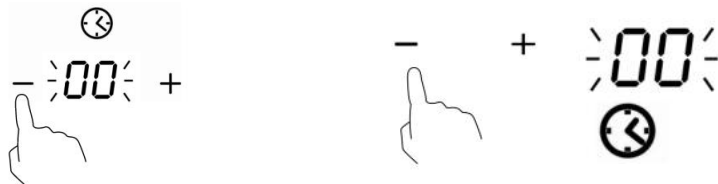


2. Коснитесь кнопок управления таймером "-", "+", индикатор обратного отсчета начнет мигать

3. Касаясь кнопок таймера "-" или "+", установите время.
Совет: Однократное касание на сенсорные кнопки таймера "-" или "+" уменьшит или увеличит время на 1 минуту. Касание и удержание сенсорной кнопки таймера "-" или "+" уменьшит или увеличит время на 10 минут.



4. При прикосновении к полю "-" значение времени на таймере уменьшается, и на дисплее минут отобразится "00".



5. Когда время установлено, его отсчет начнется немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



6. Зуммер в течение 30 секунд будет выдавать звуковой сигнал, а индикатор таймера отобразит «- -», когда установленное время закончится.



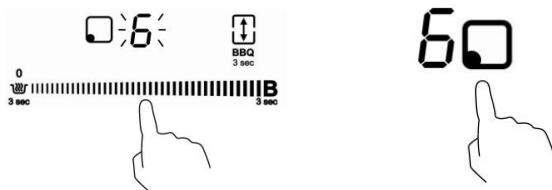
Настройка таймера на выключение одной зоны приготовления пищи

Для моделей **ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVB и ННУ-Y64FFVW** см. графическое изображение инструкции слева.

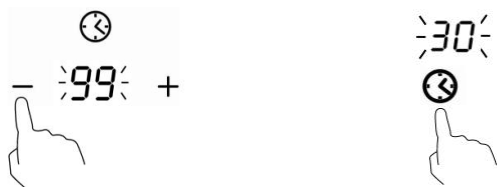
Для моделей **ННУ-Y64NVB, ННУ-Y64NFB, ННУ-Y64NVW, ННУ-Y53NVB и ННУ-Y32NVB** графическое изображение инструкции справа.

Настройка зон приготовления для этой функции будет следующей:

1. Коснитесь элемента управления зоной приготовления, для которой вы хотите установить таймер (например, зона №1).



2. Коснитесь управление таймером, индикатор обратного отсчета начнет мигать.



3. Касаясь кнопок таймера "-" или "+", установите время.

Совет: Однократное касание на сенсорные кнопки таймера "-" или "+" уменьшит или увеличит время на 1 минуту. Касание и удержание сенсорной кнопки таймера "-" или "+" уменьшит или увеличит время на 10 минут.



Если настройка времени превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению 0 минут.

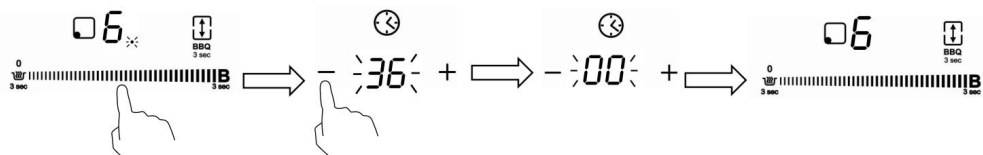
4. Когда время установлено, его отсчет начнется немедленно. На дисплее будет отображаться оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.



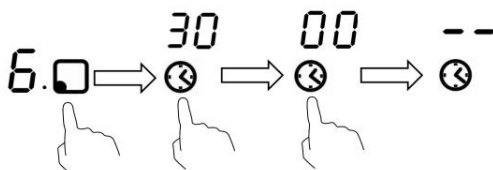
ПРИМЕЧАНИЕ: Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, указывая выбранную зону.

Чтобы отменить таймер, коснитесь элемента управления выбором зоны приготовления, а затем коснитесь «-» таймера, чтобы уменьшить время, таймер отменится, и на дисплее минут отобразится «00», а затем «-».

Для моделей **HHY-Y64FVB, HHY-Y64FFVB и HHY-Y64FFVW**



Для моделей **HHY-Y64NVB, HHY-Y64NFB, HHY-Y64NVW, HHY-Y53NVB и HHY-Y32NVB**



6. Когда таймер приготовления истечет, соответствующая зона приготовления автоматически выключится и отобразит "Н".



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

Настройка таймера на выключение нескольких зон приготовления

1. Если использовать эту функцию для нескольких зон приготовления, индикатор таймера будет показывать самое короткое время. Когда короткий таймер закончит отсчет, на дисплее будет отображаться большее время. (например, время настройки зоны 2# составляет 6 минут, время настройки зоны 1# составляет 3 минуты, на индикаторе таймера будет отображаться "03".)

ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая красная 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 укажет это установленное время.



(установлено на 6 минут)



(установлено на 3 минуты)



2. По истечении времени соответствующая зона приготовления автоматически выключится и отобразится "H".



ПРИМЕЧАНИЕ: Если вам необходимо изменить время после установки таймера, вы должны начать с шага 1

Инструкции по приготовлению



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 пищи

- Когда вода 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 пища прогреется.

Тушение, варка риса

- Тушение выполняется ниже точки кипения, при температуре около 85°C, когда пузырьки время от времени 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 пища была готова в течение рекомендованного времени.

Жарка стейка

Приготовление сочных ароматных стейков:

1. Перед приготовлением подержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Брызните небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем опустите 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, как вы его подготовили. Время приготовления каждой стороны может меняться от 2 до 8 минут. 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.

Быстрое обжаривание в масле - стир-фрай

1. Выберите удобный керамический вок с плоским основанием или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и посуду. Жарка в масле должна производиться быстро. При приготовлении большого количества еды следует готовить несколькими маленькими партиями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, затем отложите его и сохраняйте теплым.

5. Поджарьте овощи: 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 просто указаниями. Точная настройка зависит от нескольких факторов, включая тип посуды и количество приготовленной еды. Поэкспериментируйте с индукционной варочной панелью, чтобы определить наиболее подходящие 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"> • Блинчики
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Пассировка • Приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • Жарка в масле • Обжарка • Доведение супа до кипения • Кипячение воды

Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные едой, или немасляные 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 панели3. Промойте и вытрите насухо 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.• Не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели: стекло может загрязниться.
Следы перелива и плавления, а также сахарные разводы 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. Очистите загрязнение или разливы кухонным полотенцем или бумажной салфеткой.4. Выполните действия с 2 по 4 для "Ежедневные загрязнения на стекле", приведенные 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.

Полезные советы

Проблема	Возможные причины	Что делать
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Проверьте, что варочная панель подключена к источнику питания и что она включена. Проверьте, не отключена ли подача электроэнергии в вашем доме или местности. Если все проверено, а проблема осталась, вызовите квалифицированного специалиста.
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 органам управления подушечкой пальца.
Стекло поцарапано.	Кухонная посуда имеет зазубренные края. Используются неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства.	Используйте кухонную посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. "Выбор подходящей кухонной посуды". См. "Уход и чистка".
Некоторые емкости могут производить треск или с шумом щелкать.	Это может быть вызвано конструкцией вашей кухонной посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не является неисправностью.
Следы перелива на сенсорных элементах управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Промокните разлив 3. Вытрите область сенсорных элементов управления чистой увлажняющей губкой или материей. 4. Очистите область досуха бумажной салфеткой. 5. Включите электропитание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может самостоятельно подавать звуковой сигнал и отключиться, а сенсорные элементы управления могут не функционировать, если они покрыты жидкостью. Перед включением убедитесь, что область сенсорных элементов управления вытерта досуха.
Варочная панель издает низкий гудящий шум при использовании настройки большого нагрева.	Это обусловлено технологией индукционного приготовления пищи.	Это нормально, но шум должен уменьшиться или полностью исчезнуть при уменьшении 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 в том случае, если вы выключите индукционную варочную панель.	Это нормально и не требует никаких действий. Не выключайте питание индукционной варочной панели на стене во время работы вентилятора.

<p>Кастрюли не нагреваются и не отображаются на дисплее.</p>	<p>Варочная поверхность не может обнаружить кастрюлю, так как она не подходит для индукционного приготовления пищи.</p> <p>Варочная поверхность не может обнаружить кастрюлю, так как она слишком мала для зоны приготовления или не находится в центре зоны.</p>	<p>Используйте кухонную посуду, пригодную для индукционного приготовления пищи. См. раздел "Выбор подходящей кухонной посуды".</p> <p>Установите кастрюлю в центре и убедитесь, что ее основание соответствует размеру зоны приготовления.</p>
<p>Индукционная варочная панель или зона приготовления сама выключилась неожиданно, прозвучит сигнал и отображается код ошибки. (обычно меняя один или два знака на дисплее таймера приготовления).</p>	<p>Техническая неисправность.</p>	<p>Запишите буквы и числа ошибки, переключите питание на индукционную варочную панель на стене, и свяжитесь с квалифицированным специалистом.</p>

Индикация неисправностей и осмотр

При появлении неисправности индукционная варочная панель автоматически перейдет в состояние защиты и отобразит соответствующие защитные коды:

Проблема	Возможные причины	Что делать
F3/F4	Датчик температуры неисправности катушки индуктивности	Свяжитесь с поставщиком.
F9/FA	Неисправность датчика температуры IGBT.	Свяжитесь с поставщиком.
E1/E2	Неправильное напряжение питания	Проверьте правильность источника питания. Включите питание, после того, как выяснится, что источник питания в норме.
E3	Высокая температура датчика температуры катушки индуктивности	Свяжитесь с поставщиком.
E5	Высокая температура датчика температуры IGBT	Перезагрузите варочную панель, после того, как она охладится.

Выше приведены общие соображения и проверка общих отказов.

Не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать опасности и повреждения индукционной варочной панели.

Технические характеристики

Вес и размеры даны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

Кухонная варочная панель	ННУ-Y64FVB	ННУ-Y64FFVB	ННУ-Y64FFVW
Зоны нагрева	4 Зоны		
Напряжение источника питания	~220-240В/~380-415В, 50-60Гц		
Установленная электрическая мощность	6600Вт-7400Вт		
Общие размеры ДхШхВ(мм)	590X520X60		
Размеры для встраивания АхВ (мм)	560X490		

Кухонная варочная панель	ННУ-Y64NVB	ННУ-Y64NFB	ННУ-Y64NVW
Зоны нагрева	4 Зоны		
Напряжение источника питания	~220-240В/~380-415В, 50-60Гц		
Установленная электрическая мощность	6600Вт-7400Вт		
Общие размеры ДхШхВ(мм)	590X520X60		
Размеры для встраивания АхВ (мм)	560X490		

Кухонная варочная панель	ННУ-Y53NVB
Зоны нагрева	3 Зоны
Напряжение источника питания	~220-240В/~380-415В, 50-60Гц
Установленная электрическая мощность	5000-6100 Вт
Общие размеры ДхШхВ(мм)	450Х510Х62
Размеры для встраивания АхВ (мм)	425Х495

Кухонная варочная панель	ННУ-Y32NVB
Зоны нагрева	2 Зоны
Напряжение источника питания	~220-240В, 50-60Гц
Установленная электрическая мощность	3000Вт-3800Вт
Общие размеры ДхШхВ(мм)	288Х520Х60
Размеры для встраивания АхВ (мм)	268Х500

Кухонная варочная панель	ННУ-Y64PVB
Зоны нагрева	4 Зоны
Напряжение источника питания	~220-240В, 50-60Гц
Установленная электрическая мощность	6600Вт-7400Вт
Общие размеры ДхШхВ(мм)	590Х520Х55
Размеры для встраивания АхВ (мм)	560Х490
Тип стекла	4-сторонняя панель со скошенным краем

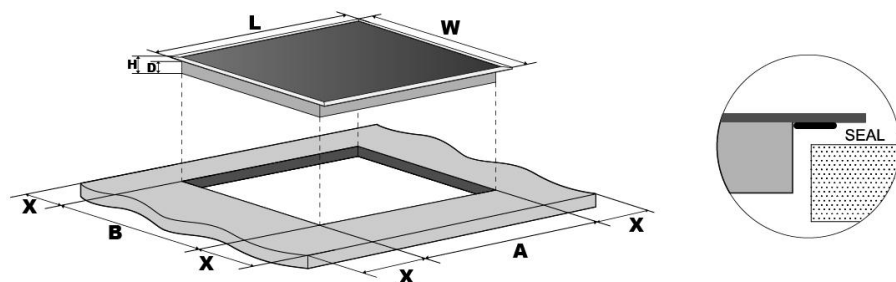
Установка

Выбор оборудования для установки

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными 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 теплостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать крупной деформации, вызванной тепловым излучением от горячей пластины. Как показано ниже:

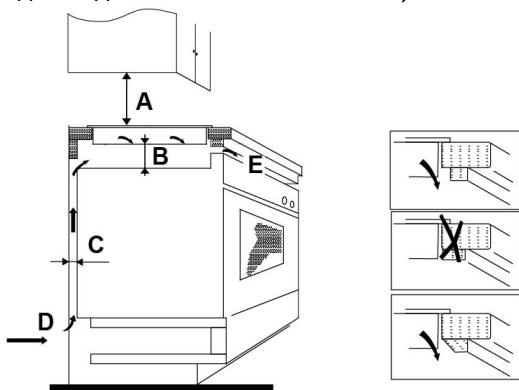


Тип панели	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
Панель с 4 зонами	590	520	60	56	560	490	не менее 50
Панель с 3 зонами	450	510	62	58	425	495	не менее 50
Панель с 2 зонами	288	520	60	56	268	500	не менее 50

При любых обстоятельствах обеспечьте хорошую вентиляцию индукционной варочной панели, а отверстия входящего и выходящего воздуха должны быть не заблокированы. Проверьте, что индукционная варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии, как показано ниже



Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней должно быть не менее *) 0 мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
650 мин	не менее 50	не менее 20	Воздухозаборник	Вент. отверстие 10 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- рабочая поверхность прямоугольная и ровная, и никакие строительные элементы не нарушают требования к пространству
- рабочая поверхность выполнена из теплостойкого материала
- если варочная плита установлена над печью, печь оснащена охлаждающим вентилятором
- установка должна соответствовать всем габаритным требованиям и применимым стандартам и нормативам
- соответствующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания, включен в постоянную проводку, смонтированный и установленный для соответствия местным нормам и требованиям к электроустановкам.
- Выключатель должен иметь утвержденный тип и обеспечивать размыкание контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех активных [фаза] проводниках в случае, если местные правила электромонтажа позволяют вносить такие изменения требований)
- должен быть обеспечен легкий доступ потребителя к выключателю установленной варочной панели
- при возникновении сомнений относительно установки следует проконсультироваться с местной службой технического контроля строительства
- поверхности стен, окружающих варочную панель, следует покрыть теплостойкой и легко чистящейся отделкой (например, керамической плиткой).

После установки варочной панели убедитесь, что

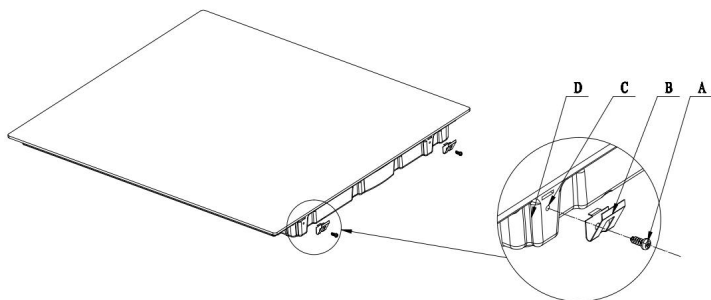
- отсутствует доступ к кабелю электропитания через дверцы или ящики посудного шкафа
- имеется эффективный приток свежего воздуха с наружной части мебели в основание варочной панели
- если варочная панель установлена над ящиком или посудным шкафом, то под основанием варочной панели должен быть установлен защитный барьер от перегрева
- выключатель легко доступен для потребителя

Перед расположением крепежных кронштейнов

Устройство должно быть размещено на устойчивой гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прикладывайте усилий к элементам управления, выступающим из варочной панели.

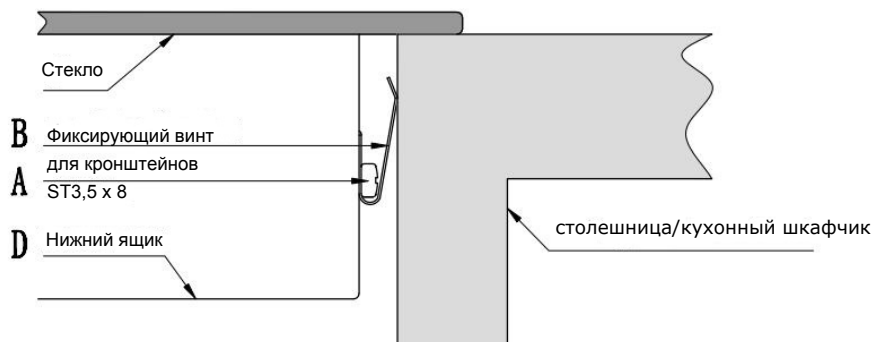
Регулировка положения кронштейна

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



Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с различной толщиной столешницы.

A	B	C	D
ВИНТ	кронштейн	отверстие для винта	основание



Внимание

1. Индукционная варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или специалистами. У нас есть профессионалы, готовые обслуживать вас. Не выполняйте операции 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 тепловыделение, улучшающее ее надежность.
4. Стена и зона индукционного нагрева над поверхностью стола должны выдерживать нагрев.
5. Чтобы избежать какого-либо ущерба, нагрев следует предотвращать с помощью многослойной прокладки и клейкого материала.

Подключение варочной панели к источнику питания



Подключение варочной панели к электросети должно выполняться только лицами с соответствующей квалификацией. Перед подключением варочной панели к электросети проверьте, что:

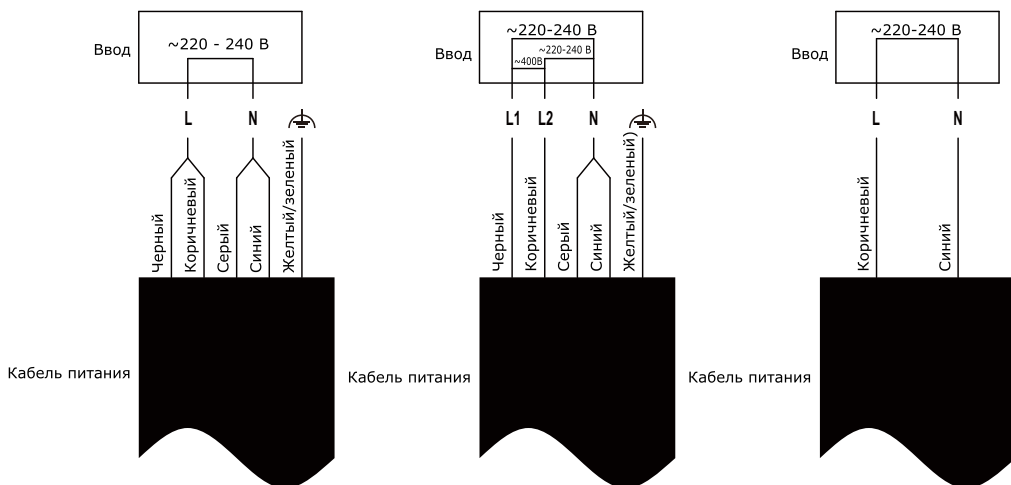
1. домашняя электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.
2. напряжение соответствует значению, указанному в паспортной табличке
3. сечение кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Не используйте для подключения варочной панели к электросети адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель электропитания не должен касаться нагретых частей и должен быть установлен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.



С помощью электрика проверьте, пригодна ли домашняя электропроводка без изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

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



- Если кабель поврежден или должен быть заменен, это должен сделать специалист по постпродажному обслуживанию с помощью соответствующих инструментов, чтобы избежать каких-либо несчастных случаев.
- Если устройство должно быть подключено непосредственно к электрической сети, должен быть установлен автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
- Установщик должен гарантировать выполнение правильного электрического соединения, соответствующего правилам безопасности.
- Кабель не должен быть изогнутым или сдавленным.
- Кабель необходимо регулярно проверять и его замена должна производиться квалифицированными специалистами.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не утилизируйте это изделие в качестве несортируемых бытовых отходов. Сбор таких отходов по отдельности для специальной обработки является необходимым.

Устройство имеет маркировку, соответствующую Европейской директиве 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечивая правильную утилизацию устройства, вы можете предотвратить любой возможный ущерб для окружающей среды и здоровья человека, который в противном случае мог бы быть причинен при 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. Устройство требует специального удаления отходов. Чтобы получить более подробную информацию об обработке, восстановлении и переработке этого изделия, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей службой по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его. Чтобы получить более подробную информацию об обработке, восстановлении и переработке этого изделия, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей службой по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его.

Информация об изделии для домашних электрических варочных панелей,
отвечающих требованиям Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014

	Обозначение	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		ННУ-У64FVB	
Тип варочной панели:		Индукция	
Количество зон/мест приготовления		4	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Индукционные зоны приготовления	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	Зона 3: 21 Зона 4: 16	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	Зона 1: 19x19 Зона 2: 19x19	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	ЕС _{электрическое} приготовление	Зона 1: 187.3 Зона 2: 186.5 Зона 3: 186.6 Зона 4: 194.9	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС _{электрическое} приготовление	188.8	Вт х час/кг

Информация об изделии для домашних электрических варочных панелей,
отвечающих требованиям Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014

	Обозначение	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		ННУ-У64FFVB, ННУ-У64FFVW	
Тип варочной панели:		Индукция	
Количество зон/мест приготовления		4	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Индукционные зоны приготовления	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	-	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	Зона 1 : 19 x 19 Зона 2 : 19 x 19 Зона 3 : 19 x 19 Зона 4 : 19 x 19	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	ЕС электрическое приготовление	Зона 1 : 187.3 Зона 2 : 186.5 Зона 3 : 203.3 Зона 4 : 188.6	Вт x час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС электрическое приготовление	191.4	Вт x час/кг

Информация об изделии для домашних электрических варочных панелей,
отвечающих требованиям Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014

	Обозначение	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		ННУ-У64NVВ ННУ-У64NFB ННУ-У64NVW	
Тип варочной панели:		Индукция	
Количество зон/мест приготовления		4	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Индукционные зоны приготовления	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	Зона 1: 18 Зона 2: 18 Зона 3: 21 Зона 4: 16	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W		см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	ЕС _{электрическое приготовление}	Зона 1: 192.3 Зона 2: 193.5 Зона 3: 186.6 Зона 4: 194.9	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС _{электрическое приготовление}	191.8	Вт х час/кг

Информация об изделии для домашних электрических варочных панелей,
отвечающих требованиям Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014

	Обозначение	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		ННУ-Y53NVB	
Тип варочной панели:		Индукция	
Количество зон/мест приготовления		3	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Индукционные зоны приготовления	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	Зона 1: 18 Зона 2: 18 Зона 3: 18	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W		см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	ЕС _{электрическое} приготовление	Зона 1: 193.8 Зона 2: 191.1 Зона 3: 195.7	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС _{электрическое} приготовление	193.5	Вт х час/кг

Информация об изделии для домашних электрических варочных панелей,
отвечающих требованиям Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014

	Обозначение	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		ННУ-У32NVB	
Тип варочной панели:		Индукция	
Количество зон/мест приготовления		2	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Индукционные зоны приготовления пищи	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	Зона 1 : 18 Зона 2 : 18	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	-	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	E _{электрическое} приготовление	Зона 1 : 187.1 Зона 2 : 192.5	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	E _{электрическое} приготовление	189.8	Вт х час/кг

Информация об изделии для домашних электрических варочных панелей,
отвечающих требованиям Регламенту Комиссии (ЕС) № 66/2014

	Обозначение	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		ННУ-У64РVВ	
Тип варочной панели:		Индукция	
Количество зон/мест приготовления		4	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Индукционные зоны приготовления пищи	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	-	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	Зона 1 : 18 Зона 2 : 18 Зона 3 : 18 Зона 4 : 18	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	ЕС электрическое приготовление	Зона 1 : 193.5 Зона 2 : 192.3 Зона 3 : 195.6 Зона 4 : 197.2	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС электрическое приготовление	194.6	Вт х час/кг

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Служба поддержки клиентов

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

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

— на сайт www.haier-europe.com, где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

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

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже

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

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

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

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Уважаемый покупатель!

Корпорация «Хайер» находящаяся по адресу: Офис S401, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Китай, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы на изделия бытовой техники, предназначенные для использования в быту — на телевизоры 5 лет, на планшетные компьютеры, ноутбуки и приставки телевизионные 3 года, на роботы-пылесосы 4 года, на мобильные телефоны и гирокутеры 2 года, на остальные товары 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок эксплуатации может значительно превышать официальный. Рекомендуем по окончании срока службы обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения профилактических работ и получения рекомендаций. Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и прошла соответствующую сертификацию на соответствие техническим требованиям.

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить инструкцию по эксплуатации, условия гарантийных обязательств и проверить правильность заполнения гарантийного талона. В случае некорректного или неполного заполнения гарантийного талона обратитесь в торгующую организацию. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться к Авторизованному партнеру Хайер.

Данным гарантийным талоном Корпорация «Хайер» подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация «Хайер» оставляет за собой право отказать как в гарантийном, так и дополнительном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного и дополнительного сервисного обслуживания

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание распространяется только на изделия, укомплектованные гарантийным талоном установленного образца. Корпорация «Хайер» устанавливает гарантийный срок 12 месяцев со дня передачи товара потребителю и производит дополнительное сервисное обслуживание в течение 36 месяцев со дня передачи товара потребителю*. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, инструкция по эксплуатации, гарантийный талон). Дополнительное сервисное обслуживание изделия — бесплатное для потребителя устранения недостатков изделия, возникших по вине Изготовителя. Данная услуга оказывается только при предъявлении владельцем изделия товарного и кассового чеков, иных документов, подтверждающих факт покупки изделия.

Гарантийное сервисное обслуживание производится исключительно Авторизованными партнерами Хайер. Полный список Авторизованных партнеров на территории ЕАЭС вы можете узнать в Информационном центре «Хайер» по телефонам:

8-800-250-43-05 - для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)
8-10-800-2000-17-06 - для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси)
8-800-308-989 - для Потребителей из Украины (бесплатный звонок из регионов Украины)
00-800-2000-17-06 - для Потребителей из Узбекистана (бесплатный звонок из регионов Узбекистана)

или на сайте: www.haier-europe.com или сделав запрос по электронной почте: help@haieronline.ru.

Данные Авторизованных партнеров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр «Хайер».

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

- нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
- неправильной установки и/или подключения изделия;
- нарушения технологии работ с холодильными контуром и электрическими подключениями, как и привлечение к монтажу Изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально;
- отсутствия своевременного технического обслуживания Изделия в том случае, если этого требует инструкция по эксплуатации;
- избыточного или недостаточного давления в водопроводной сети;
- применения моющих средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки моющих средств;
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
- действий третьих лиц; ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или схематических изменений неуполномоченными лицами;
- отклонений от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов) и норм питающих сетей;
- действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
- несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
- если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;
- срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя.

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

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

Гарантийному и дополнительному сервисному обслуживанию не подлежат ниже перечисленные расходные материалы и аксессуары:

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

Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату.

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

*дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на электрические водонагреватели, микроволновые печи, холодильники моделей HRB-331, морозильники, газовые плиты, пылесосы, пылесосы-роботы, телевизоры, приставки телевизионные, планшетные компьютеры, ноутбуки, мобильные телефоны, гирокутеры

Официальное наименование	Город	Телефон для клиента	Адрес
Закрытое акционерное общество «Единая служба сервиса А-Айсберг»	Москва	8-800-250-43-05	127644, г. Москва, ул. Вагоноремонтная, д. 10, стр. 1
Общество с ограниченной ответственностью «Авторизованный Центр «Пионер Сервис»	Санкт-Петербург	8-800-250-43-05	191040, г. Санкт-Петербург, Литовский пр-кт, д. 52 лит. А
Общество с ограниченной ответственностью «Архсервис-центр»	Архангельск	8-800-250-43-05	163000 г. Архангельск, ул. Воскресенская, д. 85
Общество с ограниченной ответственностью «Техинсервис»	Сочи	8-800-250-43-05	354068, г. Сочи, ул. Донская, 3
Общество с ограниченной ответственностью «ТехноВидеоСервис»	Казань	8-800-250-43-05	420100, г. Казань, ул. Проточная д.8
Общество с ограниченной ответственностью ДОМСЕРВИС	Владимир	8-800-250-43-05	600017, г. Владимир, ул. Батурина, д. 39
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Краснодар	Краснодар	8-800-250-43-05	350058, г. Краснодар, ул. Кубанская, 47
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Н. Новгород	Нижний Новгород	8-800-250-43-05	603098, г. Нижний Новгород, ул. Артельная, д. 29
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург	Екатеринбург	8-800-250-43-05	г. Екатеринбург, ул. Шарташская д10
Общество с ограниченной ответственностью «Циклон»	Омск	8-800-250-43-05	644042, г. Омск, пр.К. Маркса 34а, оф. 410
Общество с ограниченной ответственностью «ГлавБытСервис»	Томск	8-800-250-43-05	г. Томск, ул. Маяковская 25/7
Общество с ограниченной ответственностью «Сервисбыттехника»	Оренбург	8-800-250-43-05	460044, г. Оренбург, ул. Конституции, д. 4
Общество с ограниченной ответственностью «Сибсервис»	Новокузнецк	8-800-250-43-05	654066, г. Новокузнецк, ул. Грдины, д. 18
Общество с ограниченной ответственностью АРГОН-СЕРВИС	Новороссийск	8-800-250-43-05	353905, г. Новороссийск, ул. Серова, 14
Общество с ограниченной ответственностью АЛИКА-СЕРВИС	Иркутск	8-800-250-43-05	664019, г. Иркутск, ул. Писарева, д. 18-а
ООО «КРОК-ТТЦ»*	Киев*	0-800-308-989	г. Киев ул. Радужная д. 25 Б
Сервисный центр	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	-
ОДО «ЦБТСервис»	г.Минск	375-17-262-95-50	г. Минск, ул. Я Коласа 52
ООО «РоялТерм»	г.Минск	375-29-198-11-50	г. Минск, ул. Орловская 40А, офис 7
ТОО Сервис Маг	г. Алматы	8 (727) 233 30 00	050002, г. Алматы, ул. Калдаякова 17
ТОО Аскон-7	г. Алматы	7 (727) 397 75 75	050010, г. Алматы, ул. Сагата Нурмагамбетова 25

Список АСЦ может быть изменен. Актуальную информацию вы можете получить на нашем сайте www.haier-europe.com
*Адреса сервисных центров в регионах уточняйте на сайте www.krok-ttc.com или по телефонам горячей линии

Қауіпсіздік туралы ескертулер

Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіру панелін қолданар алдында осы ақпаратты оқып шығуыңызды сұраймыз.

Орнату

Электр тогының соғу қаупі

- Жөндеу немесе техникалық қызмет жұмыстарын жүргізбес бұрын құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Жақсы жерге тұйықтау жүйесіне қосылу маңызды және міндетті болып табылады.
- Үйдегі электр сымдары жүйесіне өзгерістерді тек білікті электр маманы жүргізуі керек.
- Бұл кеңесті орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін. **Жаралану Қаупі**
- Абай болыңыз - панель ернеуі өткір.
- Сақтық шараларын сақтамау жарақат алуға немесе кесуге әкелуі мүмкін.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Осы құрылғыны орнату немесе қолдану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл құрылғыға ешқандай жанғыш материалдарды немесе бұйымдарды ешқашан қоймаңыз.
- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты тұлғаға жеткізіңіз, себебі бұл сіздің орнату шығындарыңызды азайта алады.
- Қауіптің алдын алу үшін бұл құрылғы орнату бойынша нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.
- Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатып, жерге тұйықтауы керек.
- Бұл құрылғы электр желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышы бар тізбекке қосылуы керек.
- Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдік немесе жауапкершілік туралы талаптардың күшін жоюы мүмкін.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету Электр тогының соғу қаупі

- Сынған немесе жарылған пісіру панелінде тамақ әзірлемеңіз. Пісіру панелінің беті сынған немесе жарылған жағдайда құрылғыны электр көзінен ажыратып (қабырғадағы сөндіргіш) және білікті маманның көмегіне жүгініңіз.
- Тазарту немесе қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадан өшіріңіз.
- Бұл кеңесті орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін. **Денсаулыққа қауіптілік**
- Бұл құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.
- Алайда, жүрек кардиостимуляторы немесе басқа электр импланттары (мысалы, инсулин сорғылары) бар адамдар бұл құрылғыны қолданар алдында олардың импланттарына электромагниттік өріс әсер етпейтініне сенімді болу үшін дәрігермен немесе имплант өндірушімен кеңесу керек.
- Бұл кеңесті орындамау өлімге әкелуі мүмкін.

Ыстық Бет Қаупі

- Пайдалану кезінде бұл құрылғының қол жетімді бөліктері қызып кетуі мүмкін.
- Денеңіздің, киіміңіздің немесе басқа жарамды ыдыс-аяқтан басқа заттардың индукциялық шыны бетіне тиюіне жол бермеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар мен қақпақтар сияқты металл заттарды пештің үстіне қоюға болмайды, өйткені олар қызып кетуі мүмкін.
- Балалардан алыс ұстаңыз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ұстағанға ыстық болуы мүмкін. Кәстрөл тұтқалары басқа тамақ әзірлеу аймақтарының үстіне төнбеуіне көз жеткізіңіз. Тұтқаларды балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Бұл кеңесті сақтамау күйік пен жидітуге әкелуі мүмкін.

Жаралану Қауі

- Пісіру панеліне арналған қырғыштың жүзі ұстара сияқты өткір, ол қорғаныстық қаптаманы бұру кезінде жалақтанады. Аса абайлықпен қолданыңыз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын сақтамау жарақат алуға немесе кесуге әкелуі мүмкін.

Тасымалдау және сақтау

- Қаптау бойынша нұсқаулыққа сәйкес өнімді беттік жағын жоғары қойып орналастыруыңызды сұраймыз.
- Өнім өте нәзік, оны абайлап ұстаңыз.
- Ылғалдатпаңыз.
- Қатарластырып салудың максимал мәні - 22.
- Домалатып тасымалдамаңыз.
- Өнімді -15° C-тан төмен немесе 60° C-тан жоғары ортада 2 сағаттан артық сақтамаңыз.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Құралды қолдану кезінде оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау түтін мен май шапыруын тудыруы мүмкін, бұл оттың жануына әкелуі мүмкін.
- Ешқашан құрылғыны жұмыс немесе сақтау орны ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғы үстінде ешбір зат немесе ыдыс қалдырмаңыз.
- Құрылғының жанына магниттелетін заттарды (мысалы, несие карталары, жад карталары) немесе электрондық құрылғыларды (мысалы, компьютерлер, MP3 ойнатқыштар) қоймаңыз немесе қалдырмаңыз, себебі оларға электромагниттік өріс әсер етуі мүмкін.
- Құрылғыны бөлмені жылыту үшін ешқашан пайдаланбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін әрқашан осы нұсқаулықта көрсетілгендей пісіру аймақтары мен пісіру панелін өшіріңіз (яғни, сенсорлық басқару элементтері арқылы). Табаларды алып тастағанда, пісіру алаңдарын өшіру үшін табаны анықтау функциясына сенбеңіз.
- Балаларға құралмен ойнауға немесе оған отыруға, тұруға немесе оған көтерілуге рұқсат бермеңіз.
- Балаларға қызықты нәрселерді құрылғының үстіндегі сөрелерде сақтамаңыз. Пісіру панеліне өрмелеген балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Құрал қолданылып жатқан жерде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.

- Мүмкіндігі шектеулі балалар немесе адамдарда құрылғыны қолдану мүмкіндіктері қиын болған жағдайда оны қолдануға нұсқау беру үшін қасында жауапты және білікті адам болуы керек. Нұсқаушы олар құрылғыны өздеріне немесе айналасына қауіп төндірместен қолдана алатындығына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта арнайы ұсынылған жағдайлар болмаса, құрылғының кез келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды. Барлық басқа қызметтерді білікті маман жүргізуі керек.
- Пісіру панелін тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Пісіру панеліне ауыр заттар қоймаңыз немесе түсірмеңіз.
- Пісіру панелінің үстінде тұрмаңыз.
- Кетілген жиекті кәстрөлдерді қолданбаңыз және оларды индукциялық шыны бетімен тасымалдамаңыз, өйткені бұл шыныны сырып алуы мүмкін.
- Пісіру панелін тазарту үшін қырғышты немесе басқа қатты абразивті тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар индукциялық шыныны сырып алуы мүмкін.
- Егер қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны өндіруші, қызмет көрсету агенті немесе соған сәйкес білікті маман ауыстыруы керек.
- Бұл құрылғы үйде және сол сияқты мақсаттарда қолдануға арналған:
 - дүкендерде, кеңселерде және басқа да жұмыс орталарында ас үйдің ашық алаңдары; -жалпы үйлер; - қонақүйлерде, мотельдерде және басқа тұрғын үй орталарында клиенттермен; таңертеңгілік және таңғы асқа арналған орталарда.

•ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жетімді бөліктері пайдалану кезінде қызуы мүмкін. Қыздыру элементтерін ұстап қалмау үшін абай болу керек.

Үнемі қадағалап отырмаған жағдайда 8 жасқа толмаған балаларды аулақ ұстаңыз.

•Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар мен кеңестер берілген жағдайда, және құрылғыны пайдаланумен байланысты қауіптер

түсіндірілген жағдайда қолдануға болады.

•Балаларға құрылғымен ойнауға тыйым салынған. Балалар құрылғыны тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді бақылаусыз жүзеге асырмауы керек.

•ЕСКЕРТУ: Плитада май немесе майы бар тамақты қараусыз әзірлеу қауіпті және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз, бірақ құрылғыны сөндіріңіз де, жалынды, мысалы, қақпақты немесе отқа қарсы көрпемен жабыңыз.

•ЕСКЕРТУ: Өрттің туындау қауіптілігі: заттарды пісіру беттеріне қоймаңыз.

•Ескерту: Егер бет жарылған болса, шыны-керамикалық немесе тоқ өткізгіш бөлшектерді қорғайтын ұқсас материалдардың плиталық беттері үшін, электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны өшіріңіз.

•Бу тазартқышты қолдануға болмайды.

•Құрылғы сыртқы немесе басқа қашықтықтан басқару жүйесінің көмегімен жұмыс істеуге арналмаған.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Тамақ әзірлеу процесі бақылануы тиіс. Қысқа мерзімді тамақ дайындау процесі үздіксіз бақылануы керек.

ЕСКЕРТУ: Құрылғының құлап кетуіне жол бермеу үшін тұрақтандырғыш құрал орнатылуы керек. Орнату туралы нұсқауларды қараңыз.

ЕСКЕРТУ: Ас үй құрылғысының өндірушісімен жасалған немесе өндірумшімен қолдану бойынша нұсқаулықта аталған, жарамды деп саналатын немесе құрылғыға кіріктірілген қорғау панельдерін ғана қолданыңыз.

Жарамсыз қорғау құралдарын пайдалану жазатайым оқиғаларға алып келуі мүмкін. Бұл құрылғы тек функционалды мақсаттар үшін жерге тұйықталады.

Жаңа индукциялық плитаны сатып алуыңызбен сізді **ҚҰТТЫҚТАЙМЫЗ.**

Құрылғыны орнатуды және оның жұмыс істеуін толық білу үшін осы Нұсқаулық / Орнату жөніндегі нұсқаулықты оқып шығуға біршама уақыт бөлуге кеңес береміз.

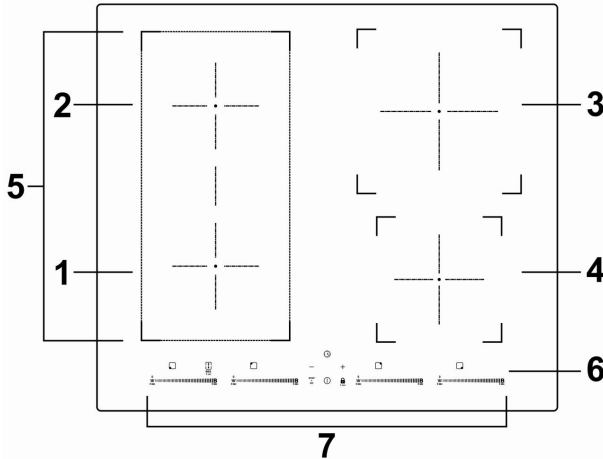
Орнату үшін орнату бөлімін оқып шығыңыз.

Пайдалану алдында барлық қауіпсіздік нұсқаулықтарын мұқият оқып шығыңыз және болашақта қолдануға нұсқау беру үшін осы Нұсқаулықты/ орнату бойынша нұсқаулықты сақтаңыз.

Өнімге шолу

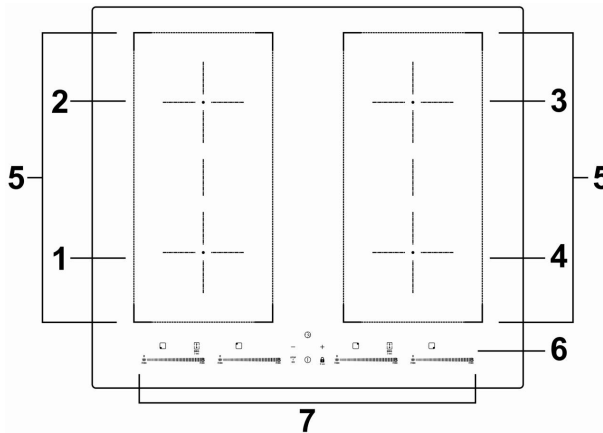
Жоғары көрініс

ННУ-Y64FVB



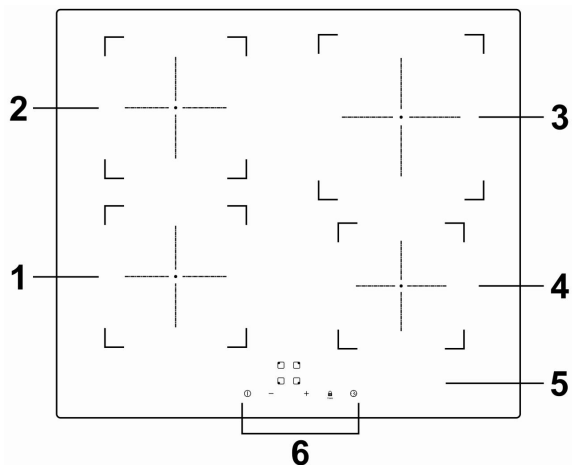
- 1.2000 Вт-тан 2600 Вт-қа
- 2.1500 Вт-тан 2000 Вт-қа
- 3.2000 Вт-тан 2600 Вт-қа.
- 4.1500 Вт-тан 1800 Вт-қа дейін
- 5.Иілгіш аймаққа
- 6.Шыны пластина
- 7.Басқару панелі

ННУ-Y64FFVB & ННУ-Y64FFVW



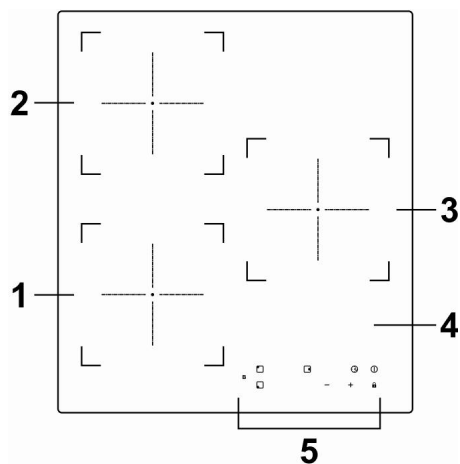
- 1.2000 Вт-тан 2600 Вт-қа
- 2.1500 Вт-тан 2000 Вт-қа
- 3.2000 Вт-тан 2600 Вт-қа.
- 4.1500 Вт-тан 2000 Вт-қа дейін
- 5.Иілгіш аймаққа
- 6.Шыны пластина
- 7.Басқару панелі

ННУ-У64NVВ және ННУ-У64NVВ және ННУ-У64NVW



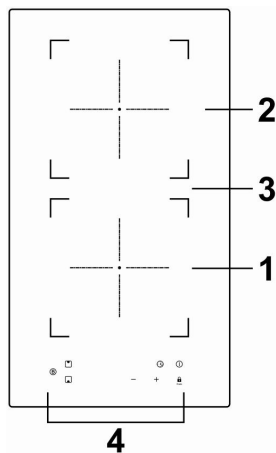
- 1.2000Вт аймағы
- 2.1500Вт аймағы
- 3.2000Вт аймағы
- 4.1500Вт аймағы
- 5.Шыны пластина
- 6.Басқару панелі

ННУ-У53NVВ



1. 2000 Вт аймағына 2600 Вт өсу
2. 1500 Вт аймағына 2000 Вт өсу
3. 1500 Вт аймағына 2000 Вт өсу
4. Шыны пластина
5. Басқару панелі

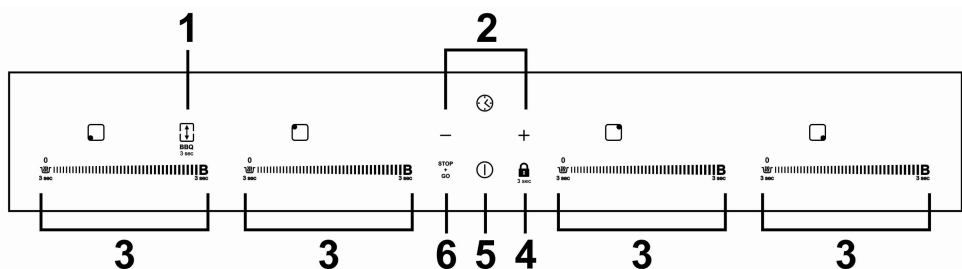
ННУ-Y32NVB



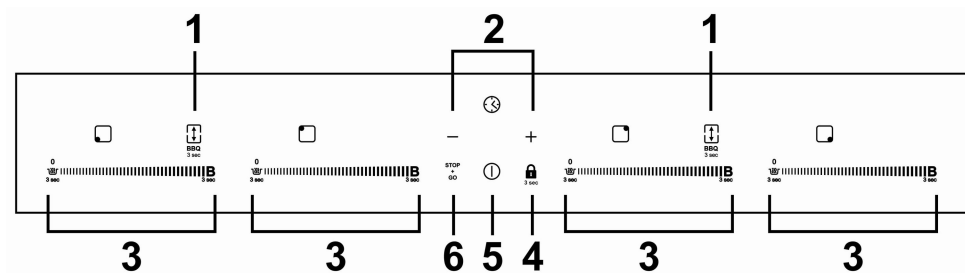
1. 2000 Вт аймағына 2300 Вт өсу
2. 1500 Вт аймағына 1800 Вт өсу
3. Шыны пластина
4. Басқару панелі

Басқару

ННУ-Y64FVB

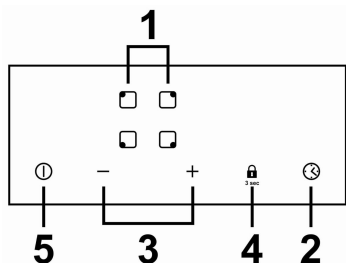


ННУ-Y64FFVB & ННУ-Y64FFVW



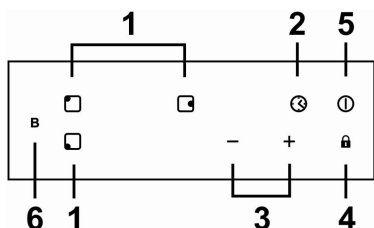
1. Иілгіш аймақты және барбекюдi басқару
2. Таймердi басқару батырмасы
3. Қыздыру аймағын таңдау батырмалары
Қуатты реттеу кілтi және күшейту функциясын басқару және жылу басқару
4. пернетақтаны бұғаттау
5. Қосу/Өшіру батырмасы
6. Тоқтату және бару басқару элементі

ННУ-У64NVВ және ННУ-У64NVВ және ННУ-У64NVW



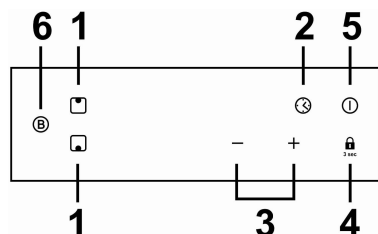
1. Қыздыру аймағын таңдау батырмалары
2. Таймерді басқару батырмасы
3. Қуатты/Таймерді басқару батырмасы
4. Пернетақтаны бұғаттау
5. Қосу/Өшіру батырмасы

ННУ-У53NVВ



1. Қыздыру аймағын таңдау батырмалары
2. Таймерді басқару батырмасы
3. Қуатты/Таймерді басқару батырмасы
4. Пернетақтаны бұғаттау
5. Қосу/Өшіру батырмасы
6. Өсуді бақылау

ННУ-У32NVВ



1. Қыздыру аймағын таңдау батырмалары
2. Таймерді басқару батырмасы
3. Қуатты/Таймерді басқару батырмасы
4. Пернетақтаны бұғаттау
5. Қосу/Өшіру батырмасы
6. Өсуді бақылау

Таба өлшемдері

Пісіру алаңдары шекті деңгейге жетеді, табаның диаметріне автоматты түрде бейімделген. Алайда, табаның төменгі жағы тиісті пісіру алаңына сәйкес диаметрлі болуы керек. Плитаңыздың тиімділігі үшін табаны пісіру алаңының ортасына қойыңыз.

Индукциялық ыдыстың негізгі диаметрі

ННУ-Y64FVB	
Пісіру аймағының №.	Таба негізінің ең аз мөлшері (мм)
1	120
2	120
3	140
4	100
Иілгіш аймақ	2 0

ННУ-Y64FFVB & ННУ-Y64FFVW	
Пісіру аймағының №.	Таба негізінің ең аз мөлшері (мм)
1	120
2	120
3	120
4	120
Иілгіш аймақ	2 0

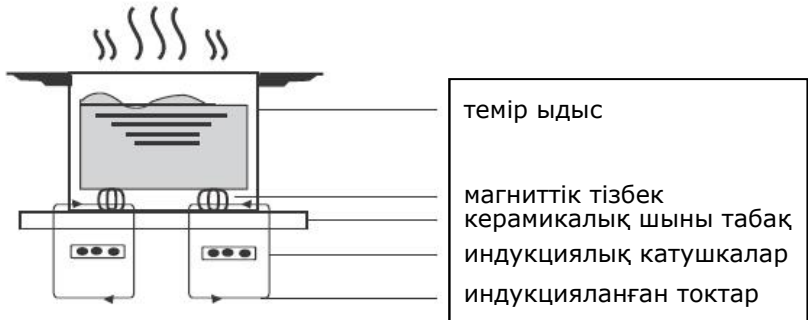
ННУ-У64NVВ және ННУ-У64NFВ және ННУ-У64NVW	
Пісіру аймағының №.	Таба негізінің ең аз мөлшері (мм)
1	120
2	120
3	140
4	100

ННУ-У53NVВ	
Пісіру аймағының №.	Таба негізінің ең аз мөлшері (мм)
1	120
2	120
3	120

ННУ-У32NVВ	
Пісіру аймағының №.	Таба негізінің ең аз мөлшері (мм)
1	120
2	120

Индукциялық тамақ әзірлеу туралы сөз

Индукциялық тамақ әзірлеу - қауіпсіз, жетілдірілген, тиімді және үнемді дайындау технологиясы. Ол шыны бетін жылыту арқылы емес, тікелей табада жылу шығаратын электромагниттік тербелістер арқылы жұмыс істейді. Шыны тек таба қыздырылған кезде ғана ыстық болады.

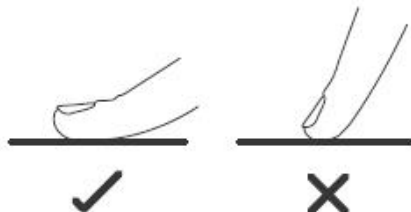


Жаңа индукциялық пешті қолданбас бұрын

- Осы нұсқаулықты, әсіресе «Қауіпсіздік туралы ескертулер» бөлімін мұқият оқып шығыңыз.
- Индукциялық плитаңызда болуы мүмкін барлық қорғаныш қабықшаны алып тастаңыз.

Сенсорлық басқару элементтерін қолдану

- Басқару элементтері жанасуға жауап береді, сондықтан сізге ешқандай қысым жасаудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшын емес, жастықшасын қолданыңыз.
- Жанасу тіркелген сайын сіз дыбыстық сигналды еститін боласыз.
- Басқару элементтері әрдайым таза, құрғақ және оларды жауып тұратын заттың (мысалы, ыдыс немесе мата) жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Тіпті жұқа су қабатының өзі басқару элементтерінің жұмысын қиындатуы мүмкін.



Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау




• Индукциялық тамақ әзірлеуге жарамды ыдысты қолданыңыз. Таба астындағы немесе оның қаптамасындағы индукция белгісін табыңыз.

- Магнитті тексеру арқылы ыдыс-аяқтың сәйкестігін тексеруге болады. Магнитті табаның түбіне қарай жылжытыңыз. Егер ол тартылса, табақ индукцияға жарайды.
- Сізде магнит болмаған жағдайда:



1. Тексерілетін табаға біраз су құйыңыз.

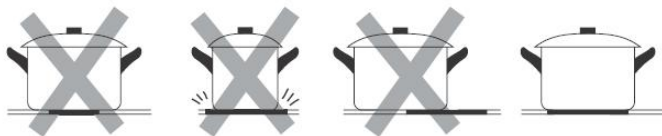
2. Егер  дисплей жанбаса және су қызып кетсе, таба тамақ әзірлеуге жарайды.

• Келесі материалдардан жасалған ыдыстар жарамайды: таза тот баспайтын болат, алюминий немесе магниттік негізі жоқ мыс, шыны, ағаш, фарфор, қыш және фаянс.

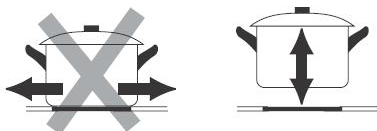
Кертiк жиектi немесе иiлген табанды ыдыстарды қолданбаңыз.



Табаның негізі тегіс, шыныға тегіс жанасып тұрғанына және пісіру алаңының өлшеміне сәйкес екеніне көз жеткізіңіз. Диаметрі таңдалған аймақтың ауданына сәйкес келетін табаларды қолданыңыз. Кәстрөлді пайдаланған кезде барынша көп қуат үнемделеді. Егер кішкентай кәстрөлді қолдансаңыз, тиімділік аз болуы мүмкін. Әрдайым кәстрөліңізді пісіру аймағының ортасына орналастырыңыз.



Индукциялы плитадағы табаларды әрдайым көтеріңіз - сырғып алмаңыз, өйткені бұл шыныны сырып алуы мүмкін.



Сіздің индукциялық плитаңызды пайдалану

Тамақ әзірдеуді бастау үшін

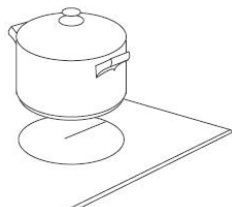
1. ҚОСУ / ӨШІРУ түймесін басыңыз.

Қуат қосылғаннан кейін дыбыстық сигнал бір рет беріледі, барлық дисплейлерде " – " немесе " – – " белгілері шығады, бұл индукциялық плитаның күту режиміне өткендігін көрсетеді.



2. Өзіңіз пайдаланғыңыз келетін пісіру алаңына қолайлы табаны салыңыз.

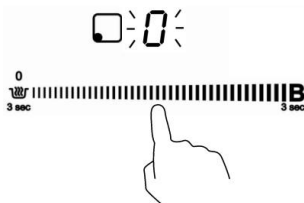
- Табаның түбі мен пісіру алаңының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.



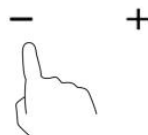
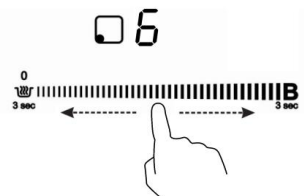
ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVW және **ННУ-Y64FFVB** моделі үшін суреттегі нұсқаулықты сол жақтан қараңыз.

ННУ-Y64NVB, ННУ-Y32NVB, ННУ-Y64NVW, ННУ-Y53NVB және **ННУ-Y64NFB** моделі үшін суреттегі нұсқаулықты оң жақтан қараңыз.

3. Сәйкесінше жылыту аймағының сырғымасын басқару батырмасын басқанда, батырманың жанындағы индикатор жанады.



4. Қуат деңгейін «-», «+» белгісімен түртіңіз немесе «|» басқару элементі бойынша сырғытыңыз немесе «|» кез келген нүктесін басыңыз.



- a. Егер сіз 1 минут ішінде қыздыру аймағын таңдамасаңыз, индукциялық плита автоматты түрде сөнеді. Сіз қайтадан 1-қадамнан бастауыңыз керек болады.
- b. Қыздыру параметрін кез келген уақытта тамақ әзірлеу кезінде өзгертуге болады.
- c. Егер «I» бойымен жылжысаңыз, қуат 1-деңгейден 9-деңгейге дейін өзгереді.

Дисплей қызу параметрімен кезек-кезек жыпылықтаған жағдайда

Бұл келесіні білдіреді:

- дұрыс пісіру алаңына табаны қоймаған болсаңыз, немесе
- сіз қолданатын табаның индукциялық тамақ әзірлеуге жарамсыз екендігін немесе,
- таба тым кішкентай немесе пісіру алаңына дұрыс қойылмаған.

Пісіру алаңында сәйкес таба болмаса, қыздырылу болмайды. 1 минуттан кейін дисплей, егер оған сәйкес панель салынбаса, автоматты түрде сөнеді.

Тамақ әзірлеуді аяқтаған кезде

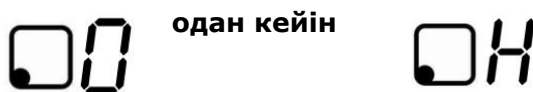
ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVW және **ННУ-Y64FFVB** моделі үшін суреттегі нұсқаулықты сол жақтан қараңыз.

ННУ-Y64NVB, ННУ-Y32NVB, ННУ-Y64NVW, ННУ-Y53NVB және **ННУ-Y64NFB** моделі үшін суреттегі нұсқаулықты оң жақтан қараңыз.

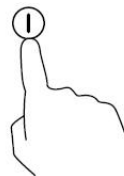
1. Сіз өшіргіңіз келетін жылыту аймағының сырғымалы басқару панелін басыңыз.
2. Қуат деңгейін төмендету үшін сол жаққа басып, пісіру алаңын өшіріңіз. Немесе “-” белгісін түртіп, “0” -ге айналдырыңыз.



Қуат дисплейінде «0», содан кейін «Н» көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.



3. ҚОСУ / ӨШІРУ түймесін басып, плитаны өшіріңіз.



4. Ыстық беттерден сақ болыңыз 'H' белгісі қай пісіру алаңы ыстық екенін көрсетеді. Беті қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде белгі жоғалады. Сондай-ақ, оны қуатты үнемдеу функциясы ретінде пайдалануға болады, табаларды одан әрі қыздырғыңыз келсе, әлі де ыстық болып саналатын пісіру аймағын қолданыңыз.



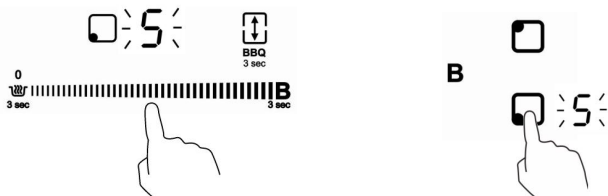
Үдету функциясын пайдалану

ННУ-У64FVB, ННУ-У64FFVW, ННУ-У32NVB, ННУ-У53NVB және **ННУ-У64FFVB** омдельдері үшін үдету функциясы бар:

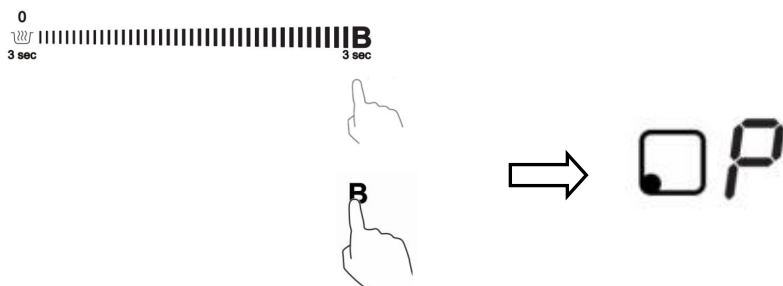
Үдету - бір аймақ бір секундта үлкен қуатқа көтеріліп, 5 минутқа созылатын функция. Осылайша сіз неғұрлым жоғары қуатты пайдаланып және жылдам пісіре аласыз.

Үлкен қуат алу үшін үдетуді пайдалану

1. Қуатты арттырғыңыз келетін ас даярлау аймағын таңдау түймесін басыңыз, түйменің жанындағы индикатор жыпылықтай бастайды.



2. 3 секунд ішінде Үдету батырмасын **III B** әлде **B** басыңыз, қыздыру аймағы Үдету режимінде жұмыс істей бастайды. Қуат дисплейінде аймақтың ұлғаюы туралы «P» белгісі көрінеді.



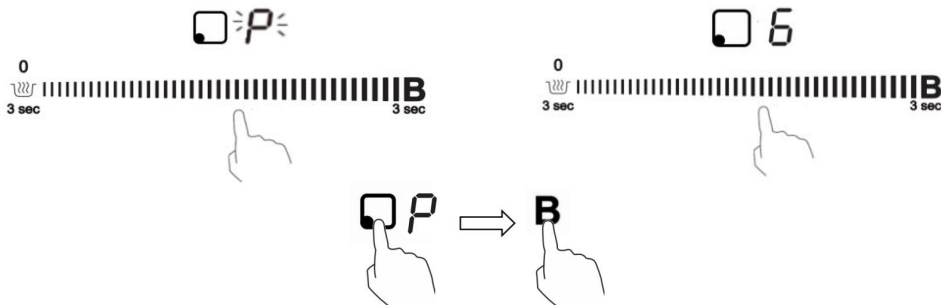
3. Үдету функциясын орнатқаннан кейін. Үдету қуаты 5 минутқа созылады. Егер үдету функциясының алдында 1-9 деңгейге қойылса, аймақ үдету алдында орнатылған қуат кезеңіне оралады.



4. Егер сіз осы 5 минут ішінде үдетуді болдыртқыңыз келмесе:

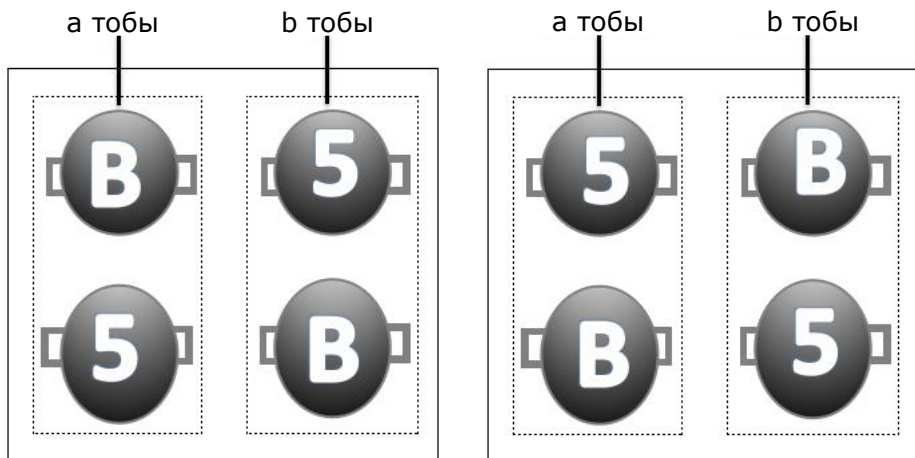
Көп позициялы слайдері бар модель үшін: қыздыру аймағын таңдау батырмасын басыңыз, батырманың жанындағы индикатор жанады. Содан кейін жүгірткінің кез келген нүктесін екі рет түртіңіз. Қыздыру аймағында үдету функциясы аяқталып, қуат деңгейін соңғы басқандай көрсетеді.

Бір сенсорлық түймесі бар модельде: аймақты таңдау түймесін басыңыз; түйменің жанындағы индикатор жыпылықтай бастағанда, Boost түймесін басыңыз.



Пайдалану кезіндегі шектеулер

2 топ бар, әр топ үшін, егер үдетуді пайдалану керек болса, сол топтағы басқа аймақтың қуатын алдымен азайтыңыз **S**, әйтпесе таңдалған аймақтың дисплейінде таңбалар жанады **P** және қуат деңгейі **S** автоматты түрде орнатылады. Бір аймақ үдетуле болған **P** кезде, екінші аймақ қуат деңгейінен жоғары орната алмайды **S**.

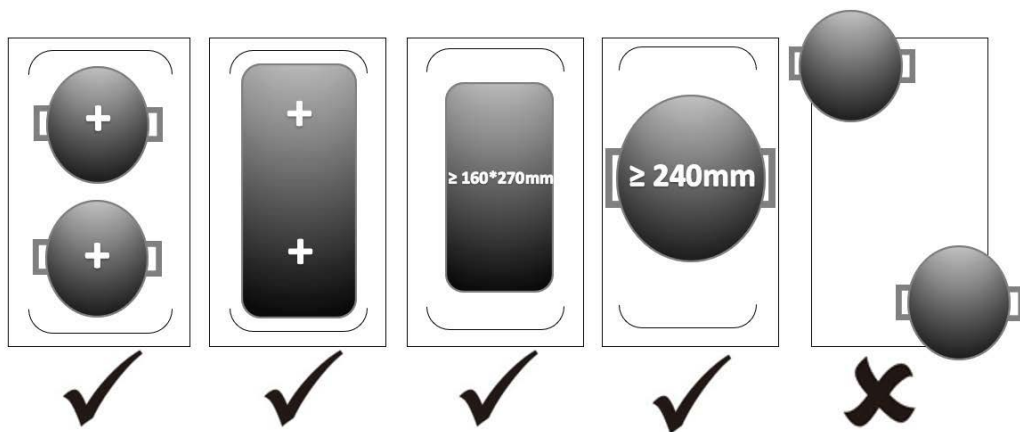


Иілгіш аймақ

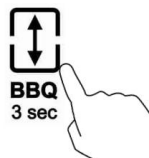
ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVW және **ННУ-Y64FFVB** модельдері үшін Иілгіш аймақ функциясы бар:

- Бұл аймақты кез-келген уақытта пісіру қажеттілігіне сәйкес жеке аймақ немесе екі түрлі аймақ ретінде пайдалануға болады.
- Иілгіш аймақ бөлек басқарылатын екі тәуелсіз индуктордан тұрады. Бір аймақ ретінде жұмыс істеген кезде ыдыс-аяқ орналастырылған аймақтың
- қуаттылық деңгейінде ұстап, икемді аймақта ыдыс бір аймақтан екіншісіне ауыстырылады, ал ыдыс тұрмаған аймақ қызбайды.
- Маңызды: Ыдыс-аяқтардың бір пісіру алаңына орналастырылғанына көз жеткізіңіз. Үлкен кәстрөл, сопақ, тіктөртбұрышты және ұзартылған табалар болса, табаларды пісіру алаңының ортасындағы екі кресттің үстіне қойыңыз.

Жақсы және жаман ыдысты орналастыру мысалдары:



1. Иілгіш аймақты жалғыз үлкен аймақ ретінде қосу үшін арнайы батырманы басу жеткілікті.
2. Қуат параметрі кез-келген басқа қалыпты аймақ сияқты жұмыс істейді.



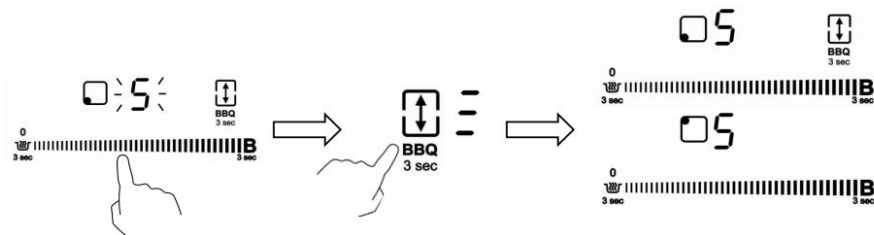
Екі тәуелсіз аймақ ретінде

Иілгіш аймақты әртүрлі қуат параметрлері бар екі түрлі аймақ ретінде пайдалану үшін арнайы батырманы қайтадан басыңыз, сол кезде аймақтар бұрынғы параметрлеріне оралады.

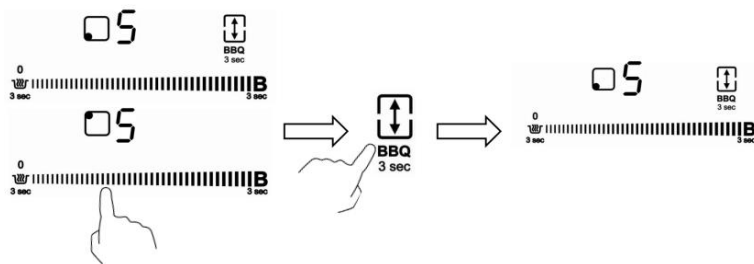
Иілгіш аймақта пайдалану

ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVW және ННУ-Y64FFVB модельдері үшін Иілгіш аймақ функциясы бар:

1. Иілгіш аймақ ретінде қолданғыңыз келетін бір аймақты таңдаңыз, содан кейін иілгіш топтық аймақтардың индикаторы арасындағы сенсорлық батырманы басыңыз. Одан кейін дисплейде “≡” белгісі пайда болады, иілгіш аймақ функциясы белсенді болады.



2. Иілгіш аймақты өшіру үшін, иілгіш топтың иілу батырмасын басыңыз, иілгіш режимнен шығыңыз.

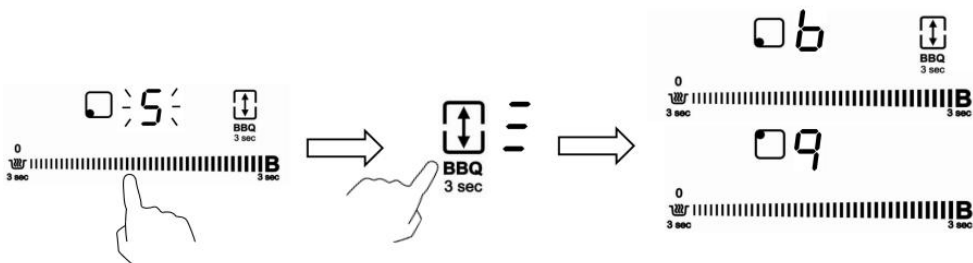


Барбекю функциясын пайдалану

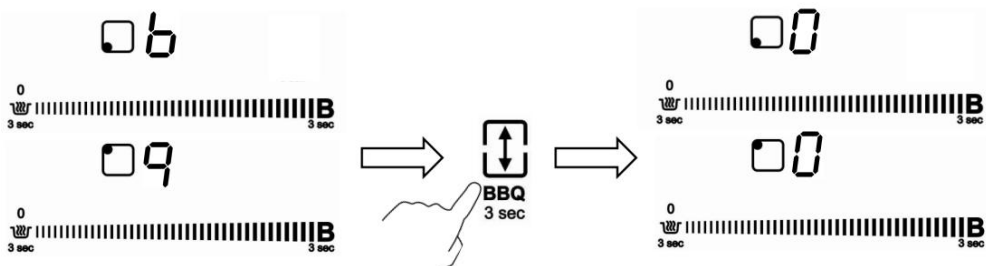
ННУ-У64FVB, ННУ-У64FFVW және **ННУ-У64FFVB** модельдері үшін Барбекю функциясы бар:

Барбекю - иілгіш аймақ режимінде қолданылатын функция, ол табаның беткі температурасын қолайлы деңгейде ұстап, грильде пісіруге мүмкіндік береді.

1. Барбекюді пайдаланғыңыз келетін жылыту аймағының сырғытпасын басыңыз, сонда батырманың қасындағы индикатор жанады. Содан кейін иілгіш батырманы біраз уақыт басыңыз (3 сек). Иілгіш аймақтың келесі индикаторы \equiv , ал барбекю режимін таңдаған аймақтың индикаторы "b" "q" көрсетеді.



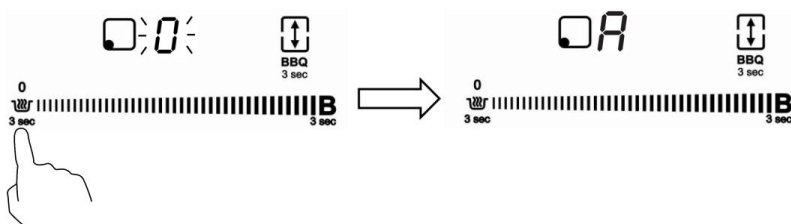
Барбекю функциясынан шығу үшін, иілгіш аймақ батырмасын басыңыз. Содан кейін барбекю функциясы сөнеді. Сол топтағы аймақ 0 деңгейіне қайтады.



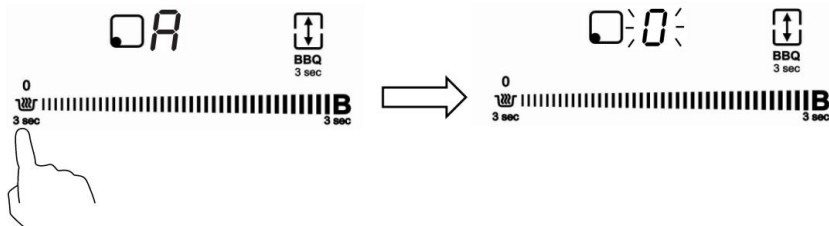
Жылы ұстап тұру функциясын қолдану

ННУ-У64FVB, ННУ-У64FFVW және **ННУ-У64FFVB** модельдері үшін жылы күйде ұстап тұру функциясы бар:

1. «Жылы күйде ұстау» функциясын қолданғыңыз келетін бір аймақты таңдаңыз, содан кейін «жылы күйде ұстау» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз. Қуат деңгейі 0-ге, содан кейін жылы күйде ұстау режиміне ауысады. Жылы күйде ұстау функциясы белсенді болады және дисплейде "А" белгісі пайда болады.



2. «Жылы күйде ұстау» функциясын өшіру үшін жылы күйде тұрған аймақты таңдаңыз, содан кейін 3 секундқа «жылы күйде ұстау» батырмасын басыңыз. «Жылы күйде ұстау» функциясы өшіріледі.



Тоқтату және бару функциясын қолданыңыз

ННУ-У64FVB, ННУ-У64FFVW және **ННУ-У64FFVB** модельдері үшін тоқтату және бару функциясы бар:

1. Пісіру алаңы жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.

2. STOP+GO (Тоқтату және бару) батырмасын басыңыз, пісіру алаңының индикаторы “||” жазуын көрсетеді. Осыдан кейін индукциялық пештің жұмысы STOP+GO (тоқтату + өшіру) және қосу/өшіру батырмаларынан басқа барлық пісіру алаңдарының ішінде тоқтатылады.



3. Кідірту күйінен бас тарту үшін STOP + GO (тоқтату + өшіру) батырмасын басыңыз, содан кейін пісіру алаңы сіз орнатқан қуат кезеңіне оралады.



Басқару элементтерін бұғаттау

- Байқаусыз пайдалануды болдыртпау үшін басқару элементтерін бұғаттауға болады (мысалы, балалардың пісіру алаңдарын кездейсоқ қосуы).
- Басқару элементтері бұғатталған кезде, басқару / өшіру функцияларынан басқа барлық басқару элементтері қолжетімсіз.

Басқару элементтерін бұғаттау үшін

Бұғаттауды басқару түймесінің астындағы "3 sec" белгісі бар модель үшін: Бұғаттау батырмасын 3 секунд басып тұрыңыз. Таймер индикаторы «Lo» көрсететін болады.



Lo



Бұғаттауды басқару түймесінің астындағы "3 sec" белгісі жоқ модель үшін:

Бұғаттауды басқару түймесін басыңыз. Таймер индикаторы «Lo» көрсететін болады.



Lo

Басқару элементтерін бұғаттан шығару үшін

1. Керамикалық плитаның қосулы екендігіне көз жеткізіңіз.
2. Бұғаттау батырмасын  әлде  басып 3 секунд бойы басып тұрыңыз.
3. Енді сіз Керамикалық плитаны пайдалануды бастай аласыз.



Плита бұғаттау режимінде болған кезде ҚОСУ / ӨШІРУ қоспағанда, барлық басқару элементтері ажыратылған, сіз апаттық жағдайда индукциялық плитаны ҚОСУ / ӨШІРУ басқару элементі арқылы әрқашан өшіруіңізге болады, бірақ келесі әрекетте алдымен плита құлпын ашу керек.

Қатты қызып кетуден қорғау

Индукциялық плита ішінде жабдықталған температура сенсоры оның ішіндегі температураны бақылай алады. Қатты қызу бақыланса, индукциялық пеш автоматты түрде өшеді.

Кішкентай бөлшектерді анықтау

Тиіссіз өлшемді немесе магнитті емес табаны (мысалы, алюминий) немесе басқа ұсақ заттарды (мысалы, пышақ, шанышқы, кілт) плитада қалдырған кезде, плита автоматты түрде 1 минут ішінде күту режиміне өтеді. Желдеткіш индукциялық плитада тағы 1 минут пісіруді жалғастырады.

Автоматты өшіруден қорғау

Автоматты түрде өшіру - сіздің индукциялық плитаңыздың қауіпсіздігі. Тамақ әзірлеу кезінде плитаны өшіруді ұмытып кетсеңіз, ол автоматты түрде өзі сөніп қалады. Әр түрлі қуат деңгейлері үшін үнсіз келісім бойынша жұмыс уақыты төмендегі кестеде көрсетілген:

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

Таба алынғаннан кейін, индукциялық плита қызуды дереу тоқтата алады және плита 2 минуттан кейін автоматты түрде сөнеді.



Жүрекширатқышты қолданатын адамдар осы құрылғыны қолданар алдында дәрігермен кеңесу керек.

Таймерді қолдану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Сіз оны минуттық көмекші ретінде пайдалана аласыз. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыт аяқталған кезде ешқандай пісіру алаңын өшірмейді.
- Орнатылған уақыт аяқталғаннан кейін оны бір пісіру алаңын өшіретіндей етіп қоюға болады.
- Таймерді 99 минутқа дейін орнатуға болады.

Таймерді минуттық көмекші ретінде пайдалану

ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVW және **ННУ-Y64FFVB** моделі үшін суреттегі нұсқаулықты сол жақтан қараңыз.

ННУ-Y64NVB, ННУ-Y32NVB, ННУ-Y64NVW, ННУ-Y53NVB және **ННУ-Y64NFB** моделі үшін суреттегі нұсқаулықты оң жақтан қараңыз.

Сіз пісіру алаңын таңдамаған жағдайда

1. Пісіру панелінің қосулы екендігіне көз жеткізіңіз.

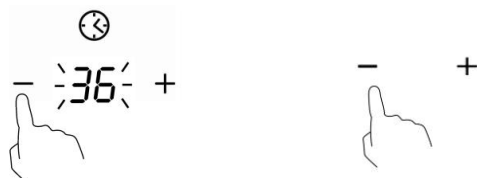
Ескерту: көмекші пісіргішті пісіру аймағын таңдамасаңыз да пайдалана аласыз.



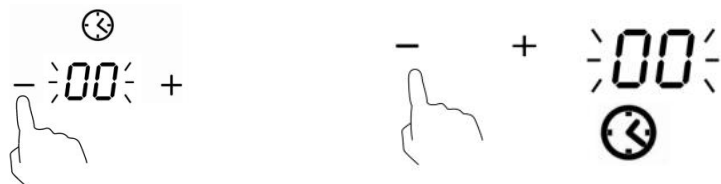
2. Таймерді басқару батырмасын "-" "+", басқан кезде, көмекші индикаторы жыпылықтай бастайды.

3. Уақытты "-" немесе "+" батырмаларын түрту арқылы белгілеңіз
Кеңес: 1 минутқа азайту немесе көбейту үшін "-" немесе "+" батырмаларын бір рет басыңыз.

Таймерді 10 минутқа азайту немесе көбейту үшін "-" немесе "+" батырмасын басып тұрыңыз.



4. "-" батырмасын басу таймер уақытын азайтады, ал "00" минут дисплейінде көрсетілетін болады.



5. Уақыт белгіленгеннен кейін ол уақытты бірден есептей бастайды. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі, таймердің индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.



6. Дыбыстық сигнал 30 секундтай дыбыс шығарады және таймер индикаторы "- -" уақытты орнату аяқталғанда көрінеді.



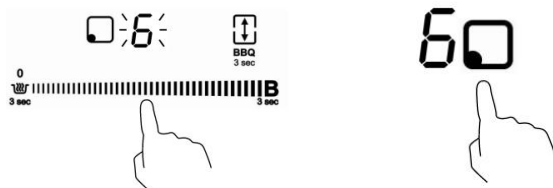
Бір пісіру алаңын өшіру үшін таймерді орнату

ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVW және **ННУ-Y64FFVB** моделі үшін суреттегі нұсқаулықты сол жақтан қараңыз.

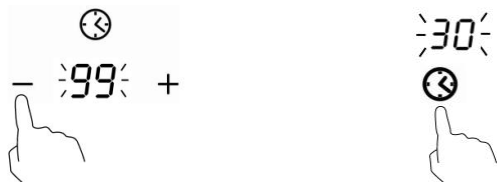
ННУ-Y64NVB, ННУ-Y32NVB, ННУ-Y64NVW, ННУ-Y53NVB және **ННУ-Y64NFB** моделі үшін суреттегі нұсқаулықты оң жақтан қараңыз.

Бұл функцияға арналған пісіру аймақтары:

1. Таймерді орнатқыңыз келетін қыздыру аймағын басқару батырмасын басыңыз. (мысалы, # 1 аймақ)



2. Таймерді басқару батырмасын басыңыз, көмекші индикаторы жыпылықтай бастайды.



3. Уақытты “-” немесе “+” басқару тетігін басып белгілеңіз.

Кеңес: “-” немесе “+” батырмаларын бір рет басыңыз, ол 1 минутқа азаяды немесе көбейеді.

“-” немесе “+” басқару батырмасын басып ұстап тұрыңыз, таймер азаяды немесе 10 минутқа көбейеді.



Егер орнату уақыты 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 0 минутқа оралады.

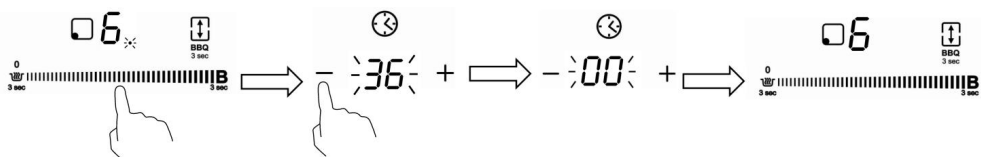
4. Уақыт белгіленгеннен кейін ол уақытты бірден есептей бастайды. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймердің индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.



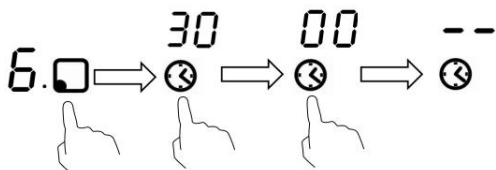
ЕСКЕРТУ: Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы қызыл нүкте аймақтың таңдалғанын білдіреді.

Таймерді тоқтату үшін, қыздыру аймағын таңдаңыз, содан кейін таймердің “-” белгісін басып, уақытты азайтыңыз, содан кейін таймер өшіріліп, минуттық дисплейде “00”, содан кейін “--” көрінеді.

ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVW және **ННУ-Y64FFVB** модельдері үшін



ННУ-Y64NVB, ННУ-Y64NFB, ННУ-Y32NVB, ННУ-Y53NVB және **ННУ-Y64NVW** модельдері үшін



6. Пісіру таймері аяқталған кезде, тиісті пісіру алаңы автоматты түрде сөніп, "Н" көрсетіледі.



Басқа пісіру алаңы бұрын қосылып тұрса жұмыс істей береді.

Таймерді бірнеше пісіру алаңын өшіретіндей орнату

1. Бұл функция бірнеше қыздыру аймағына қолданылған жағдайда, таймердің индикаторы ең қысқа уақытты көрсетеді. Қысқа таймер санауды аяқтаған кезде, дисплейде одан ұзақ уақыт көрінетін болады. (мысалы, 2-аймақ 6 минутқа орнатылған, 1-аймақ 3 минутқа орнатылған болса, таймердің индикаторы "03" көрсетеді.)

ЕСКЕРТУ: Қуат деңгейінің индикаторының қасында жыпылықтаған қызыл нүкте таймердің индикаторы қыздыру аймағының уақытын көрсететінін білдіреді.

Егер сіз басқа қыздыру аймағының белгіленген уақытын тексергіңіз келсе, қыздыру аймағын таңдауды батырмасын басыңыз. Таймер оған белгіленген уақытты көрсететін болады.



(6 минутқа орнату)



03



(3 минутқа орнату)

– 03

+



2. Пісіру таймері аяқталған кезде, тиісті қыздыру аймағы автоматты түрде сөніп, "Н" белгісі көрсетіледі.



ЕСКЕРТУ: Таймер орнатылғаннан кейін уақытты өзгертіңіз келсе, 1-қадамнан бастауыңыз керек.

Тағам дайындау бойынша нұсқаулар



Қуыру кезінде назар аударыңыз, өйткені май өте тез қызады, әсіресе Қуатты Үдету функциясын қолданған кезде. Өте жоғары температурада май өздігінен жалынға айналады және бұл өрттің шығу қаупін тудырады.

Тамақ әзірлеу кезіндегі кеңестер

- Тағам қайнау температурасына жеткенде, температураны төмендетіңіз.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын азайтады және жылуды үнемдеу арқылы энергияны үнемдейді.
- Пісіру уақытын азайту үшін сұйықтық немесе май мөлшерін азайтыңыз.
- Жоғары температурада пісіруді бастаңыз және тағам қайтадан қызған кезде параметрді азайтыңыз.

Нәзік қыздыру, күріш пісіру

- Баяу отта қайнату қайнау температурасынан төмен температурада өтеді, шамамен 85°С, бұл кезде көпіршіктер пісіру сұйықтығының бетіне көтеріліп жатқанда пайда болады. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік тағамдарды пісірудің кілті, өйткені хош иістер тамақты қатты пісіріп кетпестей пайда болады. Сондай-ақ жұмыртқа негізіндегі тұздықтарды дайындау кезінде оны қайнау температурасынан төмен температурада қоюландыруыңыз қажет.
- Кейбір тапсырмалар кезінде, олардың ішінде сіңіру әдісімен күрішті пісіру кезінде, ұсынылған уақытта тағамның дұрыс дайындалуын қамтамасыз ету үшін ең төменгі параметрден жоғары параметрді пайдалану қажет болуы мүмкін.

Стейк қуыру

Дәмді шырынды стейкті дайындау үшін:

1. Етті пісіру алдында оны бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қоя тұрыңыз.
2. Қалың табаны бар қуырғыш табаны қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына май жағыңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май құйыңыз, содан кейін етті ыстық табаға салыңыз.
4. Пісіру кезінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Дайындаудың нақты уақыты стейктің қалыңдығына және оны қандай дәрежеге дейін пісіргіңіз келетініне байланысты болады. Пісіру уақыты әр жағына шамамен 2-8 минут аралығында өзгеруі мүмкін. Қаншалықты пісірілгенін өлшеу үшін стейкті басыңыз- ол қаншалықты қатты сезінсе соғұрлым жақсы піскен болады.
5. Стейкті бірнеше минутқа жылы тәрелкеге қойып, оны кішкене уақытқа қалдырыңыз, сонда оны үстелге қоятын кезде ол нәзік болады.

Қуыру үшін

1. Индукцияға сәйкес келетін жалпақ түбі бар вокты немесе үлкен табаны алыңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықтардың дайындаңыз. Қуыру жылдам болуы керек. Егер көп мөлшерде пісіретін болсаңыз, тағамды бірнеше кішкене партиялармен пісіріңіз.
3. Табаны алдын ала қыздырыңыз және екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен барлық етті пісіріп, оны шетке қойып, оны ыстық ұстап тұрыңыз.

5. Көкөністерді қуырыңыз. Олар ыстық, бірақ қытырлақ болған кезде, пісіру аймағын төменгі параметрге қойыңыз, етті табаға салыңыз да, тұздықты қосыңыз.
6. Ингредиенттердің біркелкі араластырып, олардыдың біркелкі қызғанына көз жеткізіңіз.
7. Тез арада үстелге қойыңыз.

Қыздыру параметрлері

Төмендегі параметрлер қарапайым нұсқаулар болып табылады. Нақты параметр бірнеше факторларға, соның ішінде пісіру табасына және пісірілген мөлшерге байланысты болады. Сізге сәйкес келетін параметрлерді анықтау үшін индукциялық плитамен тәжірибе жасаңыз.

Қыздыру параметрлері	Үшін жарамды
1-2	<ul style="list-style-type: none"> • аз мөлшерде нәзік тағамды қыздыру • еритін шоколад, май және тез күйіп кететін тағамдар • нәзік қуыру • баяу қайта қыздыру
3-4	<ul style="list-style-type: none"> • қайта қыздыру • жылдам қайнау • күріш пісіру
5-6	<ul style="list-style-type: none"> • құймақ
7-8	<ul style="list-style-type: none"> • қуыру • паста дайындау
9	<ul style="list-style-type: none"> • қуыру • күйдіру • сорпаны қайнату • су қайнату

Тазарту және күтім

Не?	Қалай?	Маңызды!
<p>Шынының күнделікті ластануы (саусақ іздері, тамақ қалдықтары тудырған іздер немесе әйнектегі қантсыз төгілулер)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пісіру алаңын тазартқышты ол жылы кезде (бірақ ыстық емес!) қолданыңыз. 3. Сулы одан кейін құрғақ шүберекпен немесе қағаз орамалмен сүртіңіз. 4. Пісіру панелінің қуатын қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пештің қуаты өшірілген кезде, «ыстық бет» белгісі болмайды, бірақ пісіру алаңы әлі ыстық болуы мүмкін! Аса абайлық танытыңыз. • Ауыр тазартқыштар, кейбір нейлон тазартқыштар және қатты / абразивті тазартқыш құралдар шыныны сырып алуы мүмкін. Тазалағыштың немесе жуғыш заттың сәйкестігін тексеру үшін әрдайым затбелгіні оқып шығыңыз. • Ешқашан пештің үстінде тазартқыш қалдықтарын қалдырмаңыз: шыны боялуы мүмкін.
<p>Шыныға қайнаулар, балқулар және ыстық қанттың төгілуі</p>	<p>Бұларды дереу түрде керамикалық шыныға пайдалануға сәйкес келетін кескіш, мастихин немесе ұстара қырғышпен алып тастаңыз, бірақ ыстық пісіру алаңына назар аударыңыз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пештің қуатын қабырғадан өшіріңіз. 2. Пышақты немесе ыдыс-аяқты 30 ° бұрышта ұстаңыз да, кірленген жерді тазалаңыз немесе пісіру алаңының салқын жеріне төгіңіз. 3. Кірді тазалаңыз немесе ыдысқа арналған матамен немесе қағаз сүлгімен сүртіңіз. 4. 'Күнделікті шыныны тазарту' үшін 2-4 жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Мүмкіндігінше еріген жерлерді және қантты тағамдарды немесе төгінділерді кетіріңіз. Шыны салқындаған жағдайда, кірді алу қиынға соғуы мүмкін немесе шыны бетін түбегейлі зақымдауы мүмкін. • Кесу қаупі: қорғағыш қаптаманы алып тастау кезінде қырғыш жүзі ұстара сияқты өткір болады. Аса абайлықпен қолданыңыз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

Кеңестер мен Ұсыныстар

Мәселе	Мүмкін себептер	Не істеу керек
Индукциялық плитаны қосу мүмкін емес.	Қуат жоқ.	Индукциялық плитаның қуат көзіне жалғанғанына және оның қосулы тұрғанына көз жеткізіңіз. Сіздің үйіңізде немесе ауданыңызда қуат өшірілмегеніне көз жеткізіңіз. Егер сіз барлығын тексеріп шықсаңыз және мәселе шешілмесе, білікті маманға хабарласыңыз.
Сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.	Басқару элементтері бұғатталған.	Басқару элементтерін бұғаттаудан шығарыңыз. Нұсқауларды «Индукциялық плитаны пайдалану» бөлімінен қараңыз.
Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану қиын.	Басқару элементтерінің үстінде шамалы су қабығы болуы мүмкін немесе басқару элементтерін ұстаған кезде саусағыңыздың ұшын пайдаланып жатқан боларсыз.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіп, басқару элементтеріне тигізген кезде саусағыңыздың жастықшасын қолданыңыз.
Шыны беті тырналып жатыр.	Кедір-бұдыр ыдыс-аяқ. Қолдануға жарамсыз, абразивті тазалағыш немесе қырғыш заттар қолданылды.	Тегіс және жалпақ негізді ыдысты қолданыңыз. «Дұрыс ыдысты таңдау» бөлімін қараңыз. 'Қүту және тазалау' бөлімін қараңыз.
Кейбір табалар шатыр-шұтыр немесе шерткен дауыс шығаруы мүмкін.	Бұған сіздің ыдыс-аяғыңыздың құрылымынан болуы мүмкін (әр түрлі вибрацияланатын металдардан жасалған қабаттар).	Бұл ыдыс-аяқ үшін қалыпты жағдай және ақаулықты білдірмейді.
Басқару элементтеріндегі кір	1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгінділерді жібітіңіз 3. Сенсорлық басқару аймағын таза дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Басқару аймағын толығымен қағаз сүлгімен құрғатыңыз. 5. Пісіру панелінің қуатын қосыңыз.	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіру панелі дыбыс шығарып өздігінен өшіп қалуы мүмкін, басқару элементтері оларда сұйықтық бар болған жағдайда жұмыс істемеуі мүмкін. Пісіру панелін қайтадан қосар алдында басқару элементтерінің сүртілгеніне көз жеткізіңіз.
Индукциялық плита жоғары қызу режимінде пайдаланылған кезде аз шу шығарады.	Бұл индукциялық тамақ әзірлеу технологиясымен байланысты.	Бұл қалыпты жағдай болып табылады, бірақ сіз қызу параметрін төмендеткен кезде шу азаюы немесе толығымен жойылуы керек.
Индукциялық плитадан шығатын желдеткіш шуы.	Индукциялық плитаңызға орнатылған салқындататын желдеткіш электрониканың қызып кетуіне жол бермейді. Индукциялық плита өшірілгеннен кейін де ол жұмысын жалғастыруы мүмкін.	Бұл қалыпты жағдай болып табылады және ешқандай әрекетті қажет етпейді. Желдеткіш жұмыс істеп тұрған кезде қуатты индукциялық плитадан ажыратпаңыз.

<p>Ыдыстар қызбайды және дисплейде көрсетіледі.</p>	<p>Таба индукциялық пісіруге жарамсыз болған жағдайда, индукциялық плита табаны анықтай алмайды.</p> <p>Таба пісіру алаңы үшін тым кішкентай немесе оған дұрыс орналастырылмаған жағдайда индукциялық плита табаны анықтай алмайды.</p>	<p>Индукциялық пісіруге жарамды ыдысты қолданыңыз. «Дұрыс ыдысты таңдау» бөлімін қараңыз.</p> <p>Табаны ортаға қойып, оның негізі пісіру аймағының ауданына сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.</p>
<p>Индукциялық плита немесе пісіру алаңында өздігінен өшеді күтпеген жерден, дыбыс және қате коды пайда болады (әдетте ауыспалы бір немесе екі санды пісіру таймерінде дисплей).</p>	<p>Техникалық ақау.</p>	<p>Қатені ескеріңіз әріптер мен сандар, өшіретін индукциялық плитаның қуат көзі өшіріп, маманға хабарласаңыз.</p>

Қате дисплейі мен тексеру

Егер ауытқулар пайда болса, индукциялық плита автоматты түрде қорғаныс күйіне енеді және сәйкес қорғаныс кодтарын көрсетеді:

Мәселе	Мүмкін себептер	Не істеу керек
F3/F4	Температура сенсорының индукциялық катушкасындағы ақау	Өндірушімен хабараласуыңызды сұраймыз.
F9/FA	IGBT температура сенсорының ақауы.	Өндірушімен хабараласуыңызды сұраймыз.
E1/E2	Тұрақсыз қуаттандыру кернеуі	Қуат көзі қалыпты күйде екенін тексеріңіз. Қалыпты қоректендіруден кейін қуат қосылады.
E3	Индукциялық катушканың температурасының сенсорының жоғары температурасы	Өндірушімен хабараласуыңызды сұраймыз.
E5	IGBT температура сенсорының жоғары температурасы	Плита суығаннан кейін қайта қосыңыз.

Жоғарыда келтірілгендер жалпы қателіктерді тексеру және бағалау әдістері болып табылады.

Индукциялық плитаға қауіп төнбеу үшін, құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз.

Техникалық Сипаттама

Салмағы мен өлшемдері шамамен бірдей. Біз өз өнімдерімізді үнемі жетілдіруге тырысатындықтан, алдын ала ескертусіз техникалық сипаттамалар мен дизайнды өзгертуіміз мүмкін.

Пісіру панелі	ННУ-У64FVB	ННУ-У64FFVB	ННУ-У64FFVW
Пісіру Аймақтары	4 Аймақ		
Қоректендіру кернеуі	~220-240В/~380-415В, 50-60Гц		
Орнатылған электр қуаты	6600Вт-7400Вт		
Өнім өлшемдері ҰхЕхБ(мм)	590Х520Х60		
Орнатылған өлшемдер АхВ (мм)	560Х490		

Пісіру панелі	ННУ-У64NVB	ННУ-У64NFB	ННУ-У64NVW
Пісіру Аймақтары	4 Аймақ		
Қоректендіру кернеуі	~220-240В/~380-415В, 50-60Гц		
Орнатылған электр қуаты	6600Вт-7400Вт		
Тауар өлшемдері ҰхЕхБ(мм)	590Х520Х60		
Орнатылған өлшемдер АхВ (мм)	560Х490		

Пісіру панелі	ННУ-У53NVB		
Пісіру Аймақтары	3 Аймақ		
Қоректендіру кернеуі	~220-240В/~380-415В, 50-60Гц		
Орнатылған электр қуаты	5000-6100 Вт		
Тауар өлшемдері ҰхЕхБ(мм)	450Х510Х62		
Орнатылған өлшемдер АхВ (мм)	425Х495		

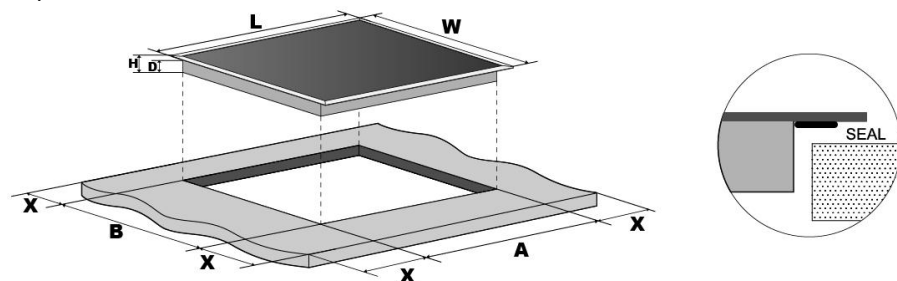
Пісіру панелі	ННУ-У32NVB
Пісіру Аймақтары	2 Аймақ
Қоректендіру кернеуі	~220-240В, 50-60Гц
Орнатылған электр қуаты	3000Вт-3800Вт
Тауар өлшемдері Ұ×Е×Б(мм)	288Х520Х60
Орнатылған өлшемдер А×В (мм)	268Х500

Орнату

Орнату жабдықтарын таңдау

Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіңіз. Орнату және пайдалану үшін шұңқырдың айналасында кемінде 5 см бос орын сақталуы керек.

Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм болатынына көз жеткізіңіз. Қыздырғыштың жылу сәулесінен туындаған үлкен деформацияның алдын алу үшін ыстыққа төзімді жұмыс материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:

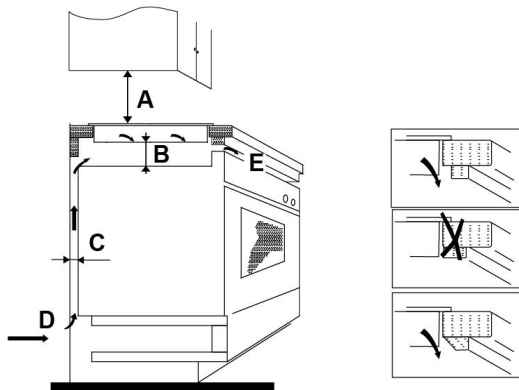


Дәнекерлеу бетінің түрі	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
4 бөлікті пісіру панелі	590	520	60	56	560	490	50 мини
3 бөлікті пісіру панелі	450	510	62	58	425	495	50 мини
2 бөлікті пісіру панелі	288	520	60	56	268	500	50 мини

Қандай жағдайда болмасын, индукциялық плита жақсы желдетіліп, ауа кіретін және шығатын жерлері бұғатталмағанын тексеріңіз. Индукциялық пештің жұмыс күйінде екендігіне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей



Ескерту: Ыстық плита пен шкаф арасындағы қауіпсіздік қашықтығы кемінде *) 0 мм болуы керек.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
650 мин	50 мин	20 мин	Ауа келуі	Ауа шығуы 10мм

Плитаны орнатпас бұрын, жұмыс беті төртбұрышты және тегіс екеніне

- және ешқандай құрылым мүшелері кеңістіктің қажеттілігіне кедергі келтірмейтініне көз жеткізіңіз
- жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған
- плита пештің үстіне орнатылса, пеште салқындатқыш орнатылуы тиіс
- қондырғы барлық тазарту талаптарына және қолданылатын стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді
- электр желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін қолайлы оқшаулау қосқышы тұрақты сымдарға енгізілген, жергілікті сымдар ережелері мен талаптарына сәйкес орналастырылған және қондырылған.
Оқшаулағыш ажыратқыш бекітілген түрде болуы керек және барлық полюстерде 3 мм ауа саңылауының бөлінуін қамтамасыз етілуі керек (немесе жергілікті белсенді сым ережелері талаптардың өзгеруіне жол берсе, барлық белсенді [фазалық] өткізгіштерде)
- оқшаулау қосқышы плита орнатылған жерде тұтынушыға қол жетімді түрде орналастырылған
- орнатылымға қатысты күмәніңіз болса, жергілікті құрылыс органдарымен және заң актілерімен кеңесіңіз
- плитаны қоршап тұрған қабырғаға ыстыққа төзімді және оңай тазаланатын материалды қолданыңыз (мысалы, керамикалық плиткалар).

Плитаны орнатқан кезде, қуат сымы шкафтың есіктері

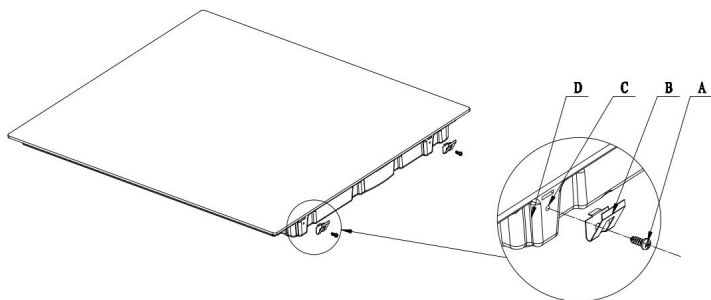
- немесе тартпалары арқылы қол жетімсіз екеніне көз жеткізіңіз
- шкафтың сыртынан плита негізіне дейін жеткілікті таза ауа ағыны бар
- егер плита суырманьың немесе шкафтың үстіне орнатылса, плитаның астына жылу қорғаныс оқшаулағышы орнатылады
- оқшаулау қосқышына тұтынушы оңай қол жеткізе алады

Бекіту кронштейндерін орналастыруға дейін

Құрылғыны тұрақты, тегіс жерге қою керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Плитадан шығатын басқару элементтеріне күш қолданбаңыз.

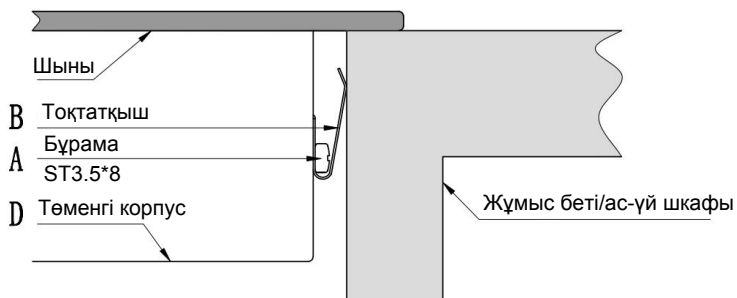
Тоғын күйін реттеу

Орнатқаннан кейін плитаны жұмыс бетіне бұранда көмегімен 4 тоғынмен бұраңыз (суретті қараңыз).



Тоғын орнын үстелдің әр түрлі қалыңдығына сай реттеңіз.

A	B	C	D
Бұранда	Тоғын	Бұрандалы тесік	Төменгі корпус



Ескерту

1. Индукциялық плита білікті мамандармен немесе техниктермен орнатылуы керек. Сізге қызмет көрсету үшін бізде кәсіби мамандар бар. Ешқашан операцияны өзіңіз жүргізбеңіз.
2. Плита ыдыс жуғыш машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыштың, кір жуғыш машинаның немесе кептіргіштің үстіне тікелей орнатылмайды, өйткені ылғалдылық плита электроникасын зақымдауы мүмкін.
3. Индукциялық қыздыру плитасы оның сенімділігін арттыру үшін жақсы жылу сәулеленуін қамтамасыз ететіндей етіп орнатылуы керек.
4. Үстел үстіндегі қабырға мен қыздыру аймағы ыстыққа төзімді болуы керек.
5. Зақымданбау үшін көп қабаттар мен адгезив ыстыққа төзімді болуы керек.

Плитаны электр желісіне қосу



Бұл плита электр желісіне тек білікті маманмен жалғануы керек.

Плитаны электр желісіне қоспас бұрын келесіні тексеріңіз:

1. үйдегі сым жүйесі плита тартатын қуат үшін жарамды.
2. кернеу техникалық ақпарат тақтайшасындағы мәнге сәйкес келеді
3. кернеу техникалық ақпарат тақтайшасындағы мәнге сәйкес келеді

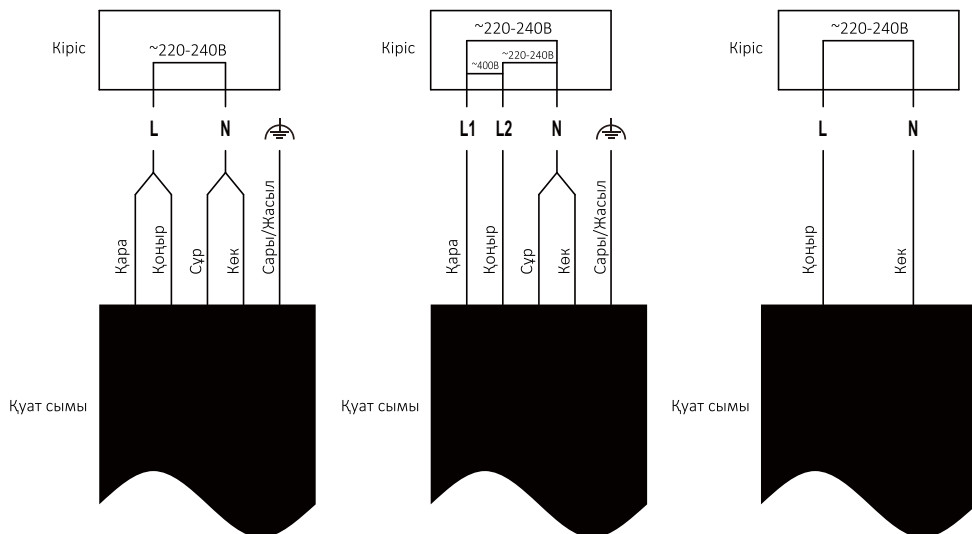
Плитаны электр желісіне қосу үшін, бейімдеуіштерді, редукторларды немесе тармақтау құрылғыларын пайдаланбаңыз, өйткені олар қызып кетуге және өртке әкелуі мүмкін.

Қуат сымы кез келген ыстық бөлшектерге тимеуі керек және температурасы кез-келген уақытта 75°C -тан аспайтындай орналастырылуы керек.



Электр желісіндегі сым жүйесі өзгеріссіз екендігін, жарамды, жарамсыз екендігін тексеріңіз. Кез келген өзгерістерді тек білікті электрик жүзеге асыруы керек.

Қуат көзі тиісті стандартқа немесе бір полюсті ажыратқышқа сәйкес қосылуы керек. Қосылу әдісі төменде көрсетілген.



- Егер кабель зақымдалған болса немесе оны ауыстыру қажет болса, оны апаттық жағдайлардың алдын алу үшін сатылымнан кейінгі маман тиісті құралдарды қолданып жөндеу керек.
- Егер құрылғы тікелей электр желісіне қосылса, онда контактілердің арасында кем дегенде 3 мм қашықтықта айнымалы электр сөндіргіші орнатылуы керек.
- Орнатушы электр желісіне дұрыс қосылуды және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келуін қамтамасыз етуі керек.
- Кабель бүгілмеуі немесе қысылмауы керек.
- Кабельді үнемі тексеріп отыру керек және оны тек білікті маман ауыстыруы керек.



ӨНДЕУ: Бұл өнімді сұрыпталмаған қалалық қалдық ретінде тастамаңыз. Осындай қоқысты бөлек жинау арнайы өңдеу үшін маңызды.

Бұл құрылғы еуропалық директиваға сәйкес белгіленген 2012/19/EU Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдықтарына арналған (WEEE). Бұл құрылғыны қоқысқа дұрыс тастау арқылы сіз қоршаған ортаға және адам денсаулығына, егер дұрыс емес жолмен жойылған болса, мүмкін болатын кез келген зақымдардан сақ боласыз.

Өнімдегі белгі оны кәдімгі тұрмыстық қалдық ретінде қарастыруға болмайтынын білдіреді. Оны электр және электрондық заттарды қайта өңдеу үшін жинау орнына апару керек.

Бұл құрылғы арнайы қоқыс шығарылуын талап етеді. Осы өнімді өңдеу, қалпына келтіру және кәдеге жарату туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті кеңеске, тұрмыстық қоқыс тастау қызметіне немесе оны сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Осы өнімді өңдеу, қалпына келтіру және кәдеге жарату туралы толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті қалалық кеңсеге, тұрмыстық қоқыс тастау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Тұрмыстық электр плиталарының комиссия ережелеріне сәйкестігі туралы өнім сипаттамасы (EU) № 66/2014

	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		ННУ-У64FVB	
Плита түрі:		индукциялық плита	
Пісіру аймақтарының саны		4	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Индукциялық пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	∅	Аймақ3 : 21 Аймақ4 : 16	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	¥ E	Аймақ1 : 19x19 Аймақ2 : 19x19	см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	ЕС _{электрлік пеш}	Аймақ1 : 187.3 Аймақ2 : 186.5 Аймақ3 : 186.6 Аймақ4 : 194.9	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	ЕС _{электрлік пеш}	188.8	Вт/кг

Тұрмыстық электр плиталарының комиссия ережелеріне сәйкестігі туралы өнім сипаттамасы (EU) № 66/2014

	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		HHY-Y64FFVB, HHY-Y64FFVW	
Плита түрі:		индукциялық плита	
Пісір аймақтарының саны		4	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Индукциялық пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	∅	-	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	Ў E	1 Аймақ : 19 x 19 2 Аймақ : 19 x 19 3 Аймақ : 19 x 19 4 Аймақ : 19 x 19	см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	ЕС _{электрлік пеш}	1 Аймақ : 187.3 2 Аймақ : 186.5 3 Аймақ : 203.3 4 Аймақ : 188.6	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	ЕС _{электрлік пеш}	191.4	Вт/кг

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU)
No 66/2014

	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		ННУ-У64NVB ННУ-У64NFB ННУ-У64NVW	
Плита түрі:		индукциялық плита	
Пісір аймақтарының саны		4	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Индукциялық пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	∅	Аймақ1 : 18 Аймақ2 : 18 Аймақ3 : 21 Аймақ4 : 16	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	Ұ Е		см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	ЕС _{электрлік пеш}	Аймақ1 : 192.3 Аймақ2 : 193.5 Аймақ3 : 186.6 Аймақ4 : 194.9	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	ЕС _{электрлік пеш}	191.8	Вт/кг

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU)
No 66/2014

	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		ННУ-Y53NVB	
Плита түрі:		индукциялық плита	
Пісір аймақтарының саны		3	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Индукциялық пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	∅	Аймақ1 : 18 Аймақ2 : 18 Аймақ3 : 18	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	Ұ Е		см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	ЕС _{электрлік пеш}	Аймақ1 : 193.8 Аймақ2 : 191.1 Аймақ3 : 195.7	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	ЕС _{электрлік пеш}	193.5	Вт/кг

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU)
No 66/2014

	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		ННУ-У32NVB	
Плита түрі:		индукциялық плита	
Пісір аймақтарының саны		2	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Индукциялық пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	∅	Аймақ 1 : 18 Аймақ 2 :18	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	L W	-	см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	ЕС _{электрлік пеш}	Аймақ 1 : 187.1 Аймақ 2 : 192.5	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	ЕС _{электрлік пеш}	189.8	Вт/кг

Материал коды: Z308720726

Нұсқа : V09

ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі

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

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

— біздің ресми дилерімізге немесе

— колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Өзбекстан)

— www.haier-eu.com сайтына кіріңіз, онда сіз қызмет көрсету туралы сұрау жібере аласыз және жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

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

Моделі _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____

Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.



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

КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ

Құрметті сатып алушы!

«Хайер» корпорациясы мына мекенжай бойынша орналасқан: S401 кеңсе, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Қытай, Сізге таңдауыңыз үшін алғыс айтады білдіреді және пайдалану ережелерін ұстанған кезде осы бұйымның жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі – бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға 5 жыл, планшеттік компьютерлерге, ноутбуктерге және теледидарлық приставкаларға 3 жыл, робот-шаңсорғыштарға 4 жыл, ұялы телефондар мен гирокутерлерге 2 жыл, қалған тауарларға 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты пайдалану мерзімі айтарлықтай ресми мерзімнен артық болуы мүмкін. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынылған алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және техникалық талаптардың сәйкестілігіне арналған тиісті сертификаттауды өткен.

Түсінбестікке жол бермеу үшін Сізден сатып алған кезде пайдалану жөніндегі нұсқаулықты, кепілдікті міндеттемелердің шарттарын зейін қойып оқып шығуыңызды және кепілдік талонының дұрыс толтырылғанын тексеруіңізді нақтырақ өтінеміз. Кепілдік талоны дұрыс емес немесе толымсыз толтырылған жағдайда сатушы ұйымға жүгініңіз. Осы бұйым тұрмыстық мақсаттағы техникалық күрделі тауар болып табылады. Егер Сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды және іске қосуды талап еткен болса, Сізге Хайер-дің Авторландырылған сервистіксіне жүгінуді қалада ұсынамыз.

Осы кепілдік талонымен «Хайер» корпорациясы бұйымның ақаулары анықталған жағдайда қолданыстағы тұтынушылардың құқықтарын қорғау жөніндегі заңнамамен, басқа нормативтік актілермен белгіленген тұтынушылардың талаптарын қанағаттандыру жөніндегі міндеттемелерді өзіне қабылдағанын растайды. Бірақ «Хайер» корпорациясы төменде аталған шарттарды сақтамаған жағдайда кепілдікті де, сондай-ақ сервистік қызмет көрсетуден де бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

Кепілдікті және сервистік қызмет көрсетудің шарттары

Кепілдікті және сервистік қызмет көрсету белгіленген үлгідегі кепілдік талонымен жинақталған бұйымдарға таралады. «Хайер» корпорациясы тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 12 ай кепілдікті мерзімді белгілейді және тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 36 ай ішінде қосымша сервистік қызмет көрсетеді. Ықтимал түсінбестікке жол бермеу үшін бұйымды сатқан кезде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чеги, кассалық чек, пайдалану жөніндегі нұсқаулық, кепілдік талоны) қолдану мерзімі ішінде сақтаңыз. Бұйымға қосымша сервистік қызмет көрсету – Өндірушінің кінасінен туындаған бұйымның ақауларын жою тұтынушы үшін тегін. Бұл қызмет бұйым иесі тауар және кассалық чектерін, бұйымды сатып алу дерегін растаушы басқа құжаттарды көрсеткен кезде ғана көрсетіледі.

Кепілдікті сервистік қызмет көрсету ерекше Хайер-дің Авторландырылған серіктестерімен ғана көрсетіледі. ЕАЭО аумағындағы Авторландырылған серіктестердің толық тізбесін Сіз «Хайер» ақпараттық орталығынан мына телефондар бойынша біле аласыз:

8-800-250-43-05 - Ресей тұтынушыларына арналған (Ресей өңірлерінен қоңырау шалу тегін)
8-10-800-2000-17-06 - Беларусь тұтынушыларына арналған (Беларусь өңірлерінен қоңырау шалу тегін)
0-800- 501-157 - Украина тұтынушыларына арналған (Украина өңірлерінен қоңырау шалу тегін)
00-800-2000-17-06 – Өзбекстандағы тұтынушылар үшін (Өзбекстанның өңірлерінен қоңырау шалу тегін)

немесе www.haier-europe.com сайтында немесе help@haieronline.ru электрондық пошта арқылы.

Авторландырылған серіктестердің деректері өзгертілуі мүмкін, анықтама алу үшін «Хайер» ақпараттық орталығына жүгініңіз.

Кепілдікті және қосымша қызмет көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған бұйымдарға таратылмайды:

- тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзу;
- бұйымды дұрыс орнатпау және/немесе іске қосу;
- тоназыту контурымен және электрлік қосылыстармен жұмыс технологияларын бұзу, сондай-ақ бұйымды монтаждау үшін құжаттармен расталған, тиісті біліктілігі болмаған тұлғаларды тарту;
- Бұйымның пайдалану жөніндегі нұсқаулық талап еткен техникалық қызмет көрсету мерзімде болмауы;
- суқұбыр желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысым;
- бұйымның осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш құралдарды қолдану, сондай-ақ жуғыш құралдардың мөлшерлемесін асып кету;
- бұйымды тағайындалмаған мақсаттарында пайдалану;
- үшінші тұлғалардың әрекеттері: уәкіл етілмеген тұлғалармен жөндеу немесе өндірушімен санкцияланбаған құрылымдық немесе сұлбалық техникалық өзгерістерді енгізу;
- Мемлекеттік Техникалық Стандарттардан (MEMT-тен) және желілерді қуаттаушы нормалардан ауыту;
- еңсерілмейтін күштердің әрекеттері (апат, өрт, найзағай және т.б.);
- жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері;
- егер бұйым ішіне бөгде заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктердің тіршілік ету өнімдері түскеннен ақаулар анықталған болса;
- су жылытқыштың сумен толтырылмаған / толық толтырылмаған бөгіні қосу салдарынан термोकонтроль іске қосылуы.

Кепілдікті және қосымша қызмет көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:

- бұйымды пайдалану жерінде орнату және іске қосу;
 - тұтынушыға бұйымды пайдалану жөнінде нұсқалама және кеңес беру;
 - бұйымды сырттан немесе ішінен тазарту.
- Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті және қосымша қызмет көрсетуге жатпайды:
- желдеткіштерге арналған сүзгілер;
 - кір жуғыш / ыдыс жуғыш машиналар үшін суды жеткізуге / ағызуға арналған сүзгілер, құбыршектер;
 - шаңсорғыштарға арналған құбыршектер, түтіктер, қылшақтар, қондырмалар, шаңжинағыштар;
 - қысқа толқынды пештерге арналған төрелкелер, істіктер, ыдыстар мен тіреуіштер;
 - сүзгілер, иісті сіңіргіштер, ләмпішкелер, сөрелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоназытқышта сақтауға арналған өзге сыйымдықтар;
 - басқару пульстері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері, сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары;
 - бұйымға қоса берілетін құжаттама.

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

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

* қосымша сервистік қызмет көрсету электрлік су жылытқыштарға, қысқа толқынды пештерге, HRB-331 модельді тоназытқыштарға, мұздатқыштарға, газ плиталарына, шаңсорғыштарға, робот-шаңсорғыштарға, теледидарларға, теледидарлық приставкаларға, планшеттік компьютерлерге, ноутбуктерге, ұялы телефондарға, гирокутерлерге таралмайды.

Ресми атауы	Қала	Клиентке арналған телефон	Мекенжайы
«Единая служба сервиса А-Айс-берг» жабық акционерлік қоғамы	Мәскеу	8-800-250-43-05	127644, Мәскеу қ., Вагону ремонтная көш., 10 үй, 1-құр.
«Авторизованный Центр «Пионер Сервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Санкт-Петербург	8-800-250-43-05	191040, Санкт-Петербург қ., Лиговский даңғ., 52 үй, А-лит.
«Архсервис- центр» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Архангельск	8-800-250-43-05	163000 Архангельск қ., Воскресенская көш., 85 үй
«Техинсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Сочи	8-800-250-43-05	354068, Сочи қ., Донская көш., 3
«ТехноВидеоСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Қазан	8-800-250-43-05	420100, Қазан, Проточная көш., 8 үй,
ДОМСЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Владимир	8-800-250-43-05	600017, Владимир қ., Батурина көш., 39 үй
ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы - Краснодар	Краснодар	8-800-250-43-05	350058, Краснодар қ., Кубанская көш., 47
ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы -Т.Новгород	Төменгі Новгород	8-800-250-43-05	603098, Төменгі Новгород қ., Артельная көш., 31 үй
ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы -Екатеринбург	Екатеринбург	8-800-250-43-05	Екатеринбург, ст. Шарташская, 10
«Циклон» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі	Омбы	8-800-250-43-05	644042, Омбы, К.Маркс даңғылы, 34а, кеңсе 410
«ГлавБитСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Томск	8-800-250-43-05	Томск, ст. Маяковская 25/7
«Сервисбьттехника» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Орынбор	8-800-250-43-05	460044, Орынбор қ., Конституция көш., 4 үй
«Сибсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Новокузнецк	8-800-250-43-05	654066, Новокузнецк қ., Грдина көш., 18 үй
АРГОН-СЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Новороссийск	8-800-250-43-05	353905, Новороссийск қ., Серов көш., 14
АЛИКА-СЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Иркутск	8-800-250-43-05	664019, Иркутск қ., Писарева көш., 18-а-үйі
«КРОК-ТТЦ» ЖШҚ	Киев	+38 (095) 288-88-21	Киев қ., Радужная көш., 25 Б үйі
Сервис орталығы	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	-
«CBTService» ОДО	Минск	375-17-262-95-50	Минск, ст. Мен Колас 52
«RoyalTerm» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі	Минск	375-29-198-11-50	Минск, ст. Орловская 40А, 7 кеңсе
«Сервис Маг» ЖШС	Алматы қаласы	8 (727) 233 30 00	050002, Алматы қ. Қалдаяқова 17
«Ascon-7» ЖШС	Алматы қаласы	7 (727) 397 75 75	050010, Алматы қ. Сағадата Нұрмағамбетова 25

Заходи безпеки

Ми турбуємося про вашу безпеку. Будь ласка, уважно ознайомтеся з цією інформацією перед початком використання вашої варильної панелі.

Встановлення

Небезпека ураження електричним струмом

- Від'єднайте пристрій від електромережі перед виконанням будь-яких робіт або проведенням технічного обслуговування.
- Підключення до справної системи заземлення є важливим і обов'язковим.
- Зміни в домашній системі електропроводки повинен виконувати лише кваліфікований електрик.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або летального наслідку.

Небезпека отримання порізів

- Будьте обережні — краї панелі гострі.
- Недотримання цього попередження може призвести до отримання травми або порізу.

Важливі вказівки з безпеки

- Уважно ознайомтеся з цим посібником користувача перед встановленням або використанням пристрою.
- Не слід розміщувати на цьому пристрої будь-які горючі матеріали або продукти.
- Надайте цю інформацію особі, відповідальній за встановлення пристрою, оскільки це може знизити ваші витрати на встановлення.
- Щоб уникнути небезпечних ситуацій цей пристрій має бути встановлений відповідно до вимог цього керівництва зі встановлення.

- Пристрій повинен бути вірно встановлений і заземлений кваліфікованою особою.
- Підключати пристрій слід до ланцюга, обладнаного роз'єднувачем, що забезпечує повне відключення від джерела живлення.
- Невірне встановлення пристрою може призвести до скасування гарантії або відмови виробника від гарантійного обслуговування.

Експлуатація та технічне

обслуговування

Небезпека ураження електричним струмом

- Не використовуйте зламану або потріскану варильну панель. Якщо на поверхні варильної панелі з'явилися дефекти або тріщини, негайно від'єднайте пристрій від електромережі (настінний вимикач) і зв'яжіться з кваліфікованим фахівцем.
- Перед очищенням або технічним обслуговуванням вимкніть панель за допомогою настінного вимикача.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або летального наслідку.

Небезпека для здоров'я

- Даний пристрій відповідає стандартам електромагнітної безпеки.
- Проте, особи з кардіостимуляторами або іншими електричними імплантатами (наприклад, дозатори інсуліну) перед використанням цього пристрою повинні проконсультуватися зі своїм лікарем або виробником імплантату, щоб переконатися, що їхні імплантати не будуть пошкоджені електромагнітним полем.

- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або летального наслідку.

Небезпека гарячої поверхні

- Під час використання доступні частини пристрою можуть нагріватися до температури, яка може призвести до отримання опіків.
- Не слід торкатися керамічного скла будь-якою частиною тіла, одягу або іншими предметами, окрім належного посуду до тих пір, поки поверхня скла не охолоне.
- Не слід розміщувати на поверхні варильної панелі металеві об'єкти, такі як ножі, виделки, ложки й кришки, оскільки вони можуть нагрітися
- Не підпускайте дітей до варильної панелі.
- Ручки каструль можуть бути гарячими. Слідкуйте, щоб ручки каструлі не знаходились над іншими місцями приготування їжі. Не підпускайте дітей до ручок.
- Невиконання цієї рекомендації може призвести до отримання опіків.

Небезпека отримання порізів

- При відведенні запобіжної кришки гостре лезо скребка варильної панелі відкривається. Користуйтеся ним з особливою обережністю та зберігайте в безпечному і недоступному для дітей місці.
- Недотримання цього попередження може призвести до отримання травми або порізу.

Транспортування та зберігання

- Пристрій слід розміщувати лицьовою стороною догори відповідно до інструкцій з пакування.
- Пристрій є ламким, тому з ним слід поводитися обережно.
- Не піддавайте його впливу вологи.
- Максимальна кількість шарів укладання — 32.
- Не перевертайте пристрій.

- Не зберігайте пристрій в середовищі з температурою нижче -15 °C або вище 60 °C понад 2 години.

Важливі вказівки щодо безпеки

- Під час використання не залишайте пристрій без нагляду. Википання викликає задимлення і витік жиру, який може загорітися.
- Не застосовуйте пристрій як поверхню для виконання робіт або зберігання
- Не залишайте на пристрої будь-які предмети або посуд.
- Не розміщуйте на пристрої і не залишайте поруч з ним будь-які предмети, що намагнічуються (наприклад, кредитні карти, карти пам'яті) або електронні пристрої (наприклад, комп'ютери, MP3-плеєри), тому що на них може впливати його електромагнітне поле.
- Не використовуйте свій пристрій для нагрівання або опалення приміщення.
- Після використання завжди вимикайте зони приготування і варильну панель таким чином, як це описано у цьому керівництві (тобто за допомогою сенсорного керування).
Знімаючи пательні, не покладайтеся на функцію виявлення пательні, що вимикає зону приготування.
- Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм, сидіти або стояти на ньому, а також залазити на нього.
- Не зберігайте в шафах над пристроєм предмети, що є цікавими для дітей. Діти, що залазять на варильну панель, можуть отримати серйозні травми.
- Не залишайте дітей без нагляду в місцях, де використовується пристрій.

- Діти або люди з обмеженими можливостями мають бути проінструктовані відповідальним і компетентним фахівцем щодо використання пристрою. Інструктор має впевнитися, що вони зможуть використовувати пристрій без вчинення небезпеки для себе та інших осіб.
 - Не ремонтуйте та не замінюйте будь-які частини пристрою, окрім випадків, які рекомендовані керівництвом з монтажу та експлуатації. Будь-яке обслуговування має виконуватися кваліфікованим фахівцем.
- Не використовуйте пароочищувач для очищення варильної панелі.
 - Не розміщуйте та не допускайте падіння на варильну панель важких предметів.
 - Не вставайте на варильну панель.
 - Не використовуйте каструлі з вищербленими краями і не перетягуйте каструлі поверхнею керамічного скла, щоб уникнути виникнення подряпин.
 - Не використовуйте для очищення металеві губки або інші абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати індукційне скло.
 - Якщо кабель живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником, його сервісним агентом або фахівцями з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпечних випадків.
 - Цей пристрій призначений для використання в домашніх або схожих з ними умовах:
 - в кухонних зонах для персоналу в офісах та інших приміщеннях виробничого призначення;
 - у житлових будинках в сільській місцевості; в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
 - в готелях типу "ліжко та сніданок".

- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Пристрій та його елементи нагріваються під час використання. Необхідно виявляти обережність і не доторкатися нагрівальних елементів. Не слід підпускати до пристрою дітей віком молодше 8 років, окрім випадків, коли за ними ведеться постійне спостереження.

Даним пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або браком досвіду та знань, якщо їм була надана особа, яка наглядає за ними, або їм були надані інструкції з безпечного використання пристрою, і вони ознайомилися з можливими небезпеками.

- Дітям заборонено грати з пристроєм. Діти не повинні виконувати очищення і користувацьке обслуговування пристрою без нагляду.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Неуважне приготування їжі на варильній панелі на жирі або олії може бути небезпечним і призвести до виникнення пожежі. НЕ намагайтеся загасити вогонь водою, а вимкніть пристрій і лише після цього закрийте полум'я, наприклад, кришкою або вогнезахисним покриттям.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Загроза займання: не тримайте жодних предметів на поверхнях, на яких готується їжа.
- **Попередження:** Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом; це стосується поверхонь варильних плит зі склокераміки або аналогічних матеріалів, які захищають струмопровідні компоненти.
- Не слід використовувати пароочищувач.

• Пристрій не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

УВАГА: Процес приготування їжі слід контролювати. Короткостроковий процес приготування їжі повинен контролюватися безперервно.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути перекидання пристрою, необхідно встановити засоби стабілізації. Див. вказівки зі встановлення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Використовуйте лише захисні панелі, розроблені виробником кухонного обладнання або зазначені виробником в інструкції з використання в якості відповідних, або захисні панелі, вбудовані у пристрій. Застосування невідповідних захисних панелей може призвести до нещасного випадку.

Цей пристрій використовує з'єднання на землю лише з функціональною метою.

Вітаємо з придбанням нової індукційної варильної панелі.

Рекомендуємо витратити деякий час і прочитати інструкцію/керівництво зі встановлення, щоб зрозуміти, як вірно її встановити та експлуатувати.

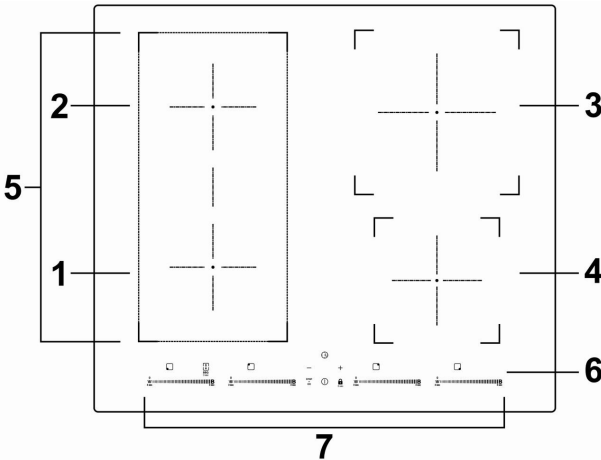
Порядок встановлення наведений у розділі зі встановлення.

Перед використанням уважно ознайомтеся з усіма інструкціями з техніки безпеки та збережіть цю інструкцію/керівництво зі встановлення для подальшого використання.

Короткі відомості про пристрій

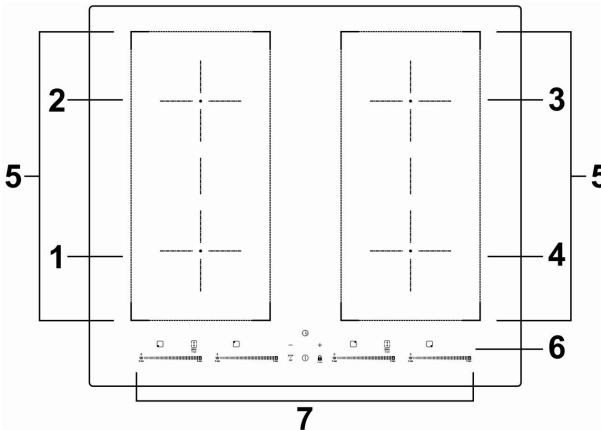
Вид зверху

ННУ-Y64FVB



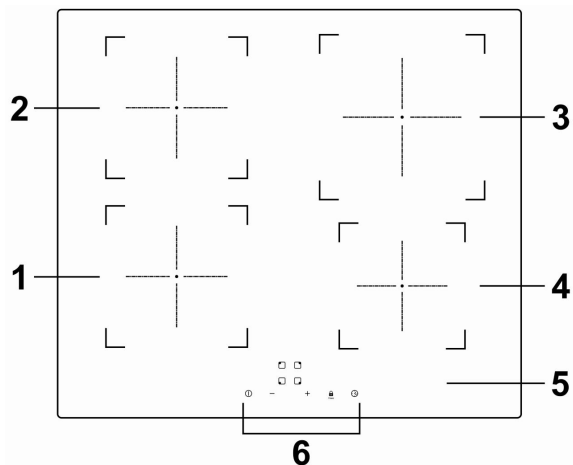
1. 2000 Вт підвищення до 2600 Вт
2. 1500 Вт підвищення до 2000 Вт
3. 2000 Вт підвищення до 2600 Вт
4. 1500 Вт підвищення до 2000 Вт
5. Зона розширення
6. Скляна плита
7. Панель керування

ННУ-Y64FFVB & ННУ-Y64FFVW



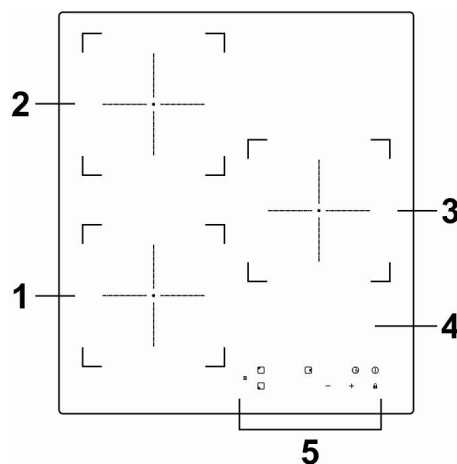
1. 2000 Вт підвищення до 2600 Вт
2. 1500 Вт підвищення до 2000 Вт
3. 2000 Вт підвищення до 2600 Вт
4. 1500 Вт підвищення до 2000 Вт
5. Зона розширення
6. Скляна плита
7. Панель керування)

ННУ-Y64NVB и ННУ-Y64NFB и ННУ-Y64NVW



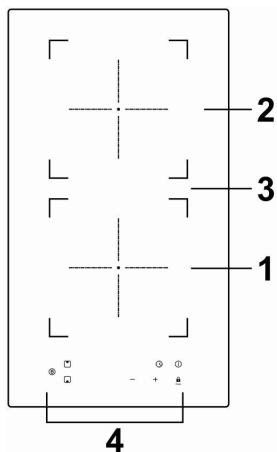
1. Зона 2000 Вт
2. Зона 1500 Вт
3. Зона 2000 Вт
4. Зона 1500 Вт
5. Скляна плита
6. Панель керування

ННУ-Y53NVB



1. Зона з підвищенням від 2000 Вт до 2600 Вт
2. Зона з підвищенням від 1500 Вт до 2000 Вт
3. Зона з підвищенням від 1500 Вт до 2000 Вт
4. Скляна плита
5. Панель керування

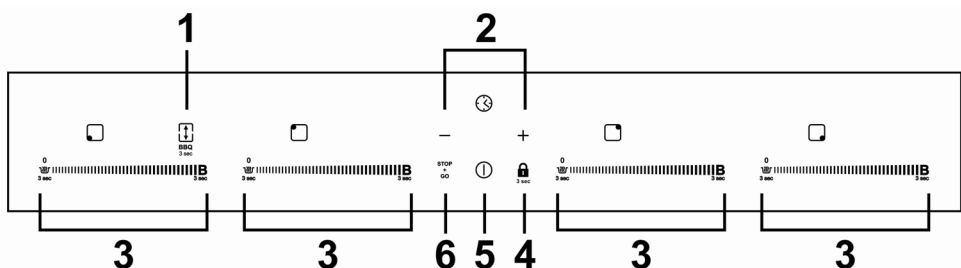
ННУ-У32NVВ



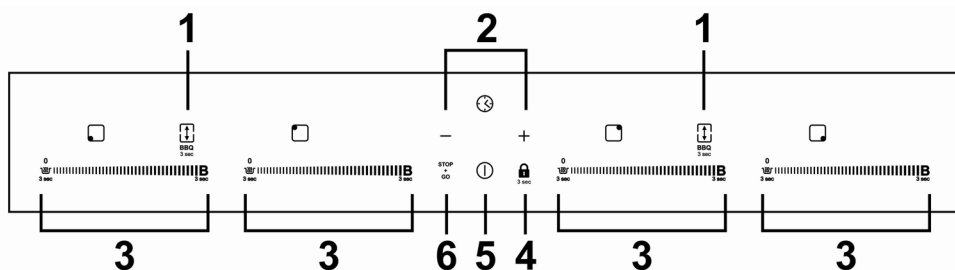
1. Зона з підвищенням від 2000 Вт до 2300 Вт
2. Зона з підвищенням від 1500 Вт до 1800 Вт
3. Скляна плита
4. Панель керування

Панель керування

ННУ-Y64FVB

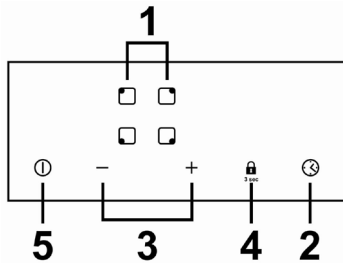


ННУ-Y64FFVB & ННУ-Y64FFVW



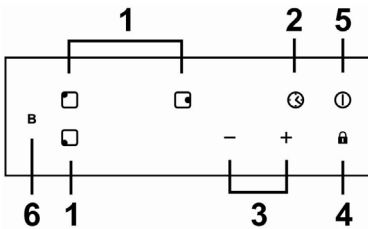
1. Зона розширення та керування BBQ
2. Керування за допомогою таймера
3. Елементи керування зоною приготування, Кнопка регулювання потужності, Керування функцією підвищення потужності, Керування збереженням тепла
4. Керування блокуванням
5. Керування ВМК/ВИМК
6. Керування припиненням

ННУ-Y64NVB и ННУ-Y64NFB и ННУ-Y64NVW



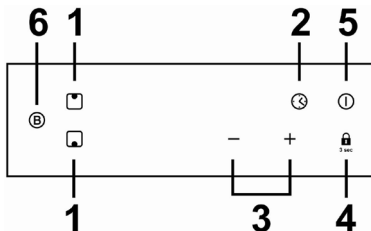
1. Елементи керування зоною приготування
2. Керування за допомогою таймера
3. Елементи керування потужністю/таймером, що регулюються
4. Керування блокуванням
5. Керування ВМК/ВИМК

ННУ-Y53NVB



1. Елементи керування зоною приготування
2. Керування за допомогою таймера
3. Елементи керування потужністю/таймером, що регулюються
4. Керування блокуванням
5. Керування ВМК/ВИМК
6. Контроль підвищення потужності

ННУ-Y32NVB



1. Елементи керування зоною приготування
2. Керування за допомогою таймера
3. Елементи керування потужністю/таймером, що регулюються
4. Керування блокуванням
5. Керування ВМК/ВИМК
6. Контроль підвищення потужності

Розміри ємностей

Зони приготування автоматично пристосовуються до діаметра пательні. Однак дно пательні має бути мінімального діаметру, що відповідає розмірам відповідної зони приготування. Щоб забезпечити найбільшу ефективність варильної панелі, розміщуйте пательню у центрі зони приготування.

Базовий діаметр індукційного посуду

ННУ-Y64FVB	
№ Зони приготування	Мінімальний розмір дна посуду (мм)
1	120
2	120
3	140
4	100
Зона розширення	2 0

ННУ-Y64FFVB & ННУ-Y64FFVW	
№ Зони приготування	Мінімальний розмір дна посуду (мм)
1	120
2	120
3	120
4	120
Зона розширення	2 0

ННУ-У64NVВ и ННУ-У64NVВ и ННУ-У64NVВ	
№ Зони приготування	Мінімальний розмір дна посуду (мм)
1	120
2	120
3	140
4	100

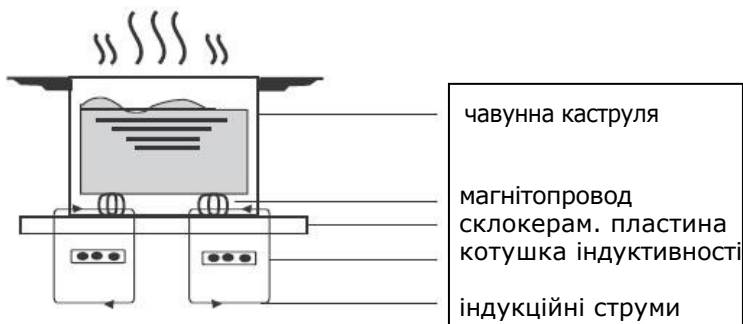
ННУ-У53NVВ	
№ Зони приготування	Мінімальний розмір дна посуду (мм)
1	120
2	120
3	120

ННУ-У32NVВ	
№ Зони приготування	Мінімальний розмір дна посуду (мм)
1	120
2	120

Пам'ятка про індукційну кулінарію

Індукційна кулінарія – це безпечна, передова, ефективна й економна технологія приготування їжі. Вона реалізується за допомогою електромагнітних вібрацій, що генерують тепло прямо в пательню, а не в обхід за допомогою нагрівання скляної поверхні. Скло нагрівається тільки завдяки тому, що пательня в результаті нагріває його.

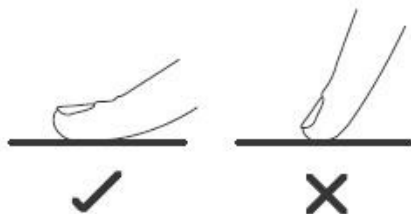
Перед застосуванням нової індукційної варильної панелі



- Прочитайте це керівництво з монтажу та експлуатації, приділяючи особливу увагу розділу "Заходи безпеки".
- Видаліть захисну плівку, яка все ще може залишатися на вашій індукційній панелі.

Використання сенсорного керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому нема потреби докладати будь-які зусилля.
- Використовуйте подушечки, а не кінчики пальців.
- Після кожного доторкання ви почуєте короткий звуковий сигнал.
- Переконайтеся, що елементи керування завжди чисті, сухі й на них зверху відсутні предмети (наприклад, посуд або тканина). Навіть тонкий шар води може ускладнити використання елементів керування.



Вибір кухонного посуду



• Користуйтеся лише таким кухонним посудом, основа якого придатна для індукційного приготування їжі. Зверніть увагу на символ індукції на упаковці або на дні пательні.

- Ви зможете дізнатися, чи здатний ваш кухонний посуд проводити магнітне поле. Піднесіть магніт до основи пательні. Якщо вона притягується, то пательня придатна для індукції.
- Якщо у вас немає магніту:

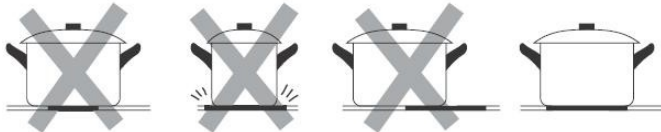


1. Налийте в ємність, яку ви хочете перевірити, трохи води.
 2. Якщо на дисплеї не відображається значення \underline{L} , а вода нагрівається, ємність підходить для індукційної варильної панелі.
- Не підходить кухонний посуд, виготовлений з наступних матеріалів: чиста нержавіюча сталь, алюміній або мідь без магнітної основи, скло, дерево, фарфор, кераміка й глина.

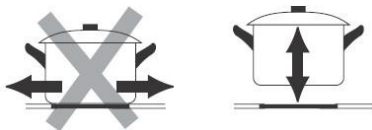
Не застосовуйте кухонний посуд з зазубреним або викривленим дном.



Переконайтеся, що дно ємності гладке, основа щільно прилягає до скла, а її розмір збігається з розміром зони приготування їжі. Використовуйте такі ємності, діаметр яких більше, ніж графічне зображення на обраній зоні. При застосуванні більш широкої пательні енергія буде використовуватися з максимальною ефективністю. Якщо ви будете використовувати невеликий посуд, то ефективність буде меншою за очікувану. Ємність завжди слід розміщувати в центрі зони приготування їжі.



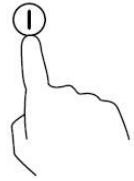
Посуд завжди слід піднімати з керамічної варильної панелі, а не переміщати по ній, оскільки це може призвести до появи подряпин на склі.



Використання індукційної варильної панелі

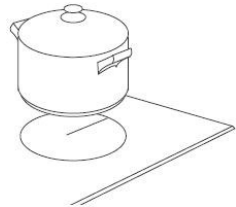
Початок приготування їжі

1. Торкніться до кнопки ВМК/ВИМК.
Після ввімкнення живлення зумер видає звуковий сигнал, на всіх дисплеях відобразиться « - » або « - - », демонструючи, що індукційна варильна панель увійшла до режиму очікування.



2. Розмістите відповідну ємність в зоні приготування їжі, яку ви хочете використовувати.

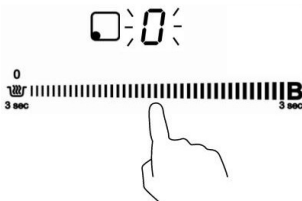
- Переконайтеся, що дно ємності та поверхня зони приготування їжі чисті й сухі.



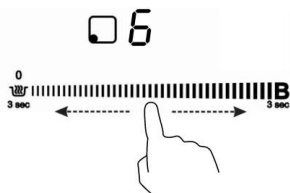
Для моделей **ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVB і &ННУ-Y64FFVW** див. графічне зображення інструкції зліва.

Для моделей **ННУ-Y64NVB, ННУ-Y64NFB, ННУ-Y64NVW, ННУ-Y53NVB та ННУ-Y32NVB** див. графічне зображення інструкції справа.

3. Торкніться повзункового регулятора зони приготування; після цього індикатор, розташований поруч з кнопкою, почне блимати.



4. Встановіть рівень потужності, доторкнувшись «-», «+», або проведіть уздовж елемента управління "I", або торкніться будь-якої точки "I".



- а. Якщо ви не обрали налаштування нагріву протягом однієї хвилини, керамічна варильна панель автоматично вимкнеться. Слід знову почати з кроку 1.
- б. Налаштування нагріву можна змінити в будь-який момент під час приготування їжі.
- с. Якщо провести уздовж "I", потужність зміниться від ступеня 9 до ступеня 1.

Якщо на дисплеї блимає значення

Це означає, що:

- ви не встановили пательню на відповідну зону приготування, або
- пательня, яку ви використовуєте, не придатна для індукційної кулінарії, або
- пательня занадто мала або не встановлена в центрі зони приготування. Нагрівання не відбудеться, поки в зоні приготування не буде належної пательні. Якщо протягом 1 хвилини ви не поставите у зону приготування відповідну пательню, дисплей автоматично вимкнеться.

Після закінчення приготування їжі

Для моделей **ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVB и ННУ-Y64FFVW** див. графічне зображення інструкції зліва.

Для моделей **ННУ-Y64NVB, ННУ-Y64NFB, ННУ-Y64NVW, ННУ-Y53NVB и ННУ-Y32NVB** див. графічне зображення інструкції справа.

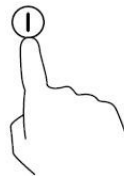
1. Торкніться елементу керування зоною приготування, яку ви хочете вимкнути.
2. Торкніться крайньої лівої точки, щоб зменшити рівень потужності, і вимкніть зону приготування. Або торкніться «-» і проведіть до «0».



Переконайтеся, що на дисплеї живлення відображається «0», а потім – «H».



3. Торкніться елементу керування ВМК/ВИМК і повністю вимкніть варильну панель.



4. Остерігайтеся нагрітих поверхонь

Індикатор «Н» відображає, яка з зон приготування занадто гаряча для торкання. Він згасне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Вона також може бути використана в якості функції енергозбереження, і якщо ви хочете нагріти інші ємності, використовуйте панель, поки вона ще нагріта.



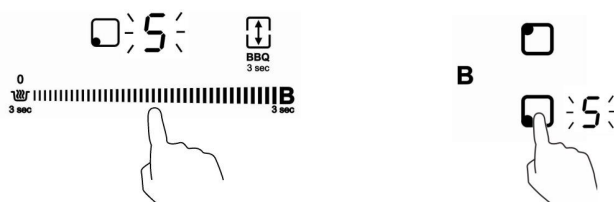
Застосування функції Boost

Функція Boost передбачена в моделях **ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVB, ННУ-Y64FFVW, ННУ-Y53NVB і ННУ-Y32NVB:**

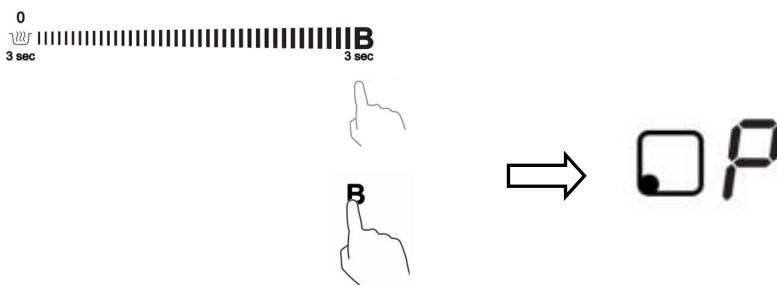
Boost – це функція миттєвого підвищення потужності однієї зони на 5 хвилин. Таким чином, ви можете отримати більшу потужність і швидко приготувати їжу.

Застосування Boost для збільшення потужності

1. Торкніться кнопки вибору зони приготування, почне блимати індикатор поруч з кнопкою.



2. Торкніться кнопки Boost **III B** та утримуйте її протягом 3 секунд, або торкніться **B**, зона приготування почне працювати в режимі Boost. На дисплеї живлення відобразиться «P»; це означає, що в цій зоні підвищилася потужність.



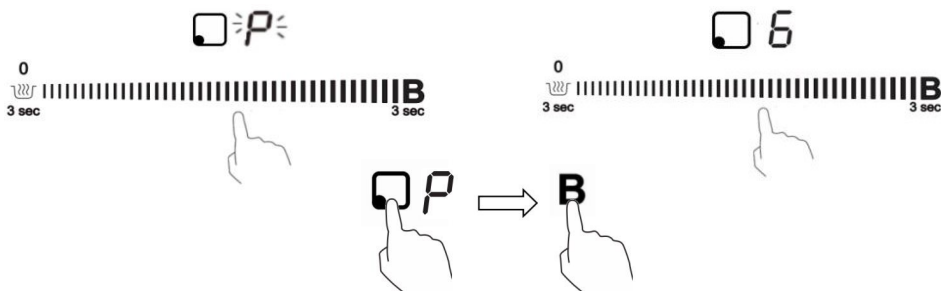
3. Після того, як ви активували функцію Boost, підвищена потужність буде тривати протягом 5 хвилин. Якщо перед активацією функції Boost встановити рівень потужності 1 - 9, зона повернеться до рівня потужності, встановленого до підвищення потужності.



4. Якщо протягом цих 5 хвилин вам буде потрібно скасувати режим Boost:

Для моделі з мультипозиційним слайдером: торкніться кнопки вибору зони приготування, почне блимати індикатор поруч з кнопкою. Потім двічі торкніться будь-якої кнопки повзунка. Зона приготування вийде з функції Boost і відобразить рівень потужності відповідно до останнього натиснутого значення.

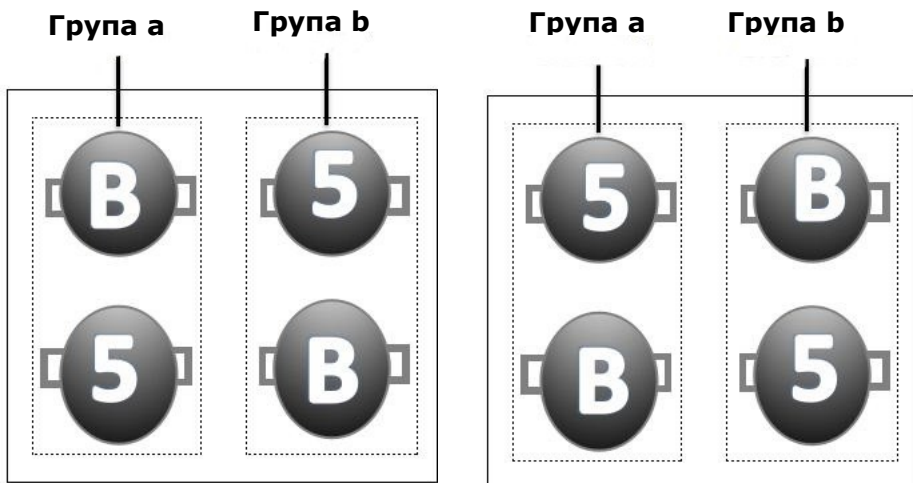
Для моделі з однією сенсорною кнопкою: торкніться кнопки вибору зони; коли індикатор поруч з кнопкою почне блимати, натисніть кнопку Boost.



Обмеження при використанні

На цій варильній панелі кожна зона може працювати з функцією Boost.

У пристрої є 2 групи зон. Якщо вам потрібно застосувати підвищення потужності, зменште рівень потужності іншої зони в цій же групі до 5 або нижче, в іншому випадку на дисплеї обраної зони буде блимати символ P, і рівень потужності автоматично буде встановлений на 9. Коли одна зона знаходиться в режимі P Boost, рівень потужності іншої зони не може перевищувати 5.

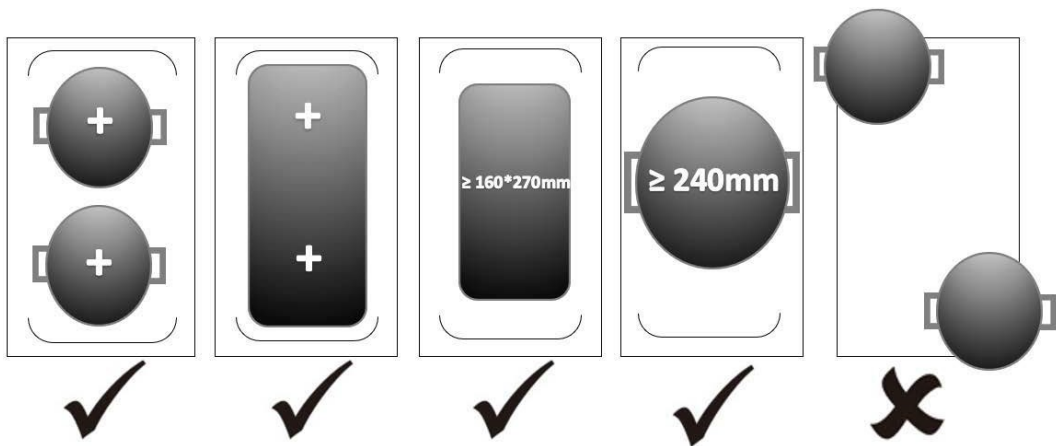


Зона розширення

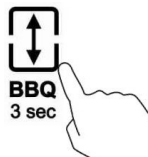
Функція Flex zone (Зона розширення) передбачена в моделях **ННУ-У64FVB, ННУ-У64FFVB и ННУ-У64FFVW**:

- У будь-який час в залежності від потреб приготування ця область може використовуватися як одна зона або як дві різні зони.
- Зона розширення складається з двох незалежних індукторів, керування якими може проводитися окремо. При її роботі в якості однієї зони кухонний посуд можна переміщувати з однієї зони в іншу в межах зони розширення, зберігаючи той же рівень потужності, при якому кухонний посуд був встановлений на панель, і частина зони, не зайнята кухонним посудом, не нагріватиметься.
- Важливо: Розміщувати кухонний посуд слід в центрі однієї зони приготування. При використанні каструль великого розміру, овальних, прямокутних і подовжених ємностей переконайтеся, що вони розташовані в центрі зони приготування, закриваючи обидва хрести.

Приклади вірного та невірного розташування:



1. Щоб використовувати зону розширення у якості однієї великої зони треба лише натиснути на спеціальну кнопку.
2. Налаштування потужності діє як для будь-якої звичайної зони.



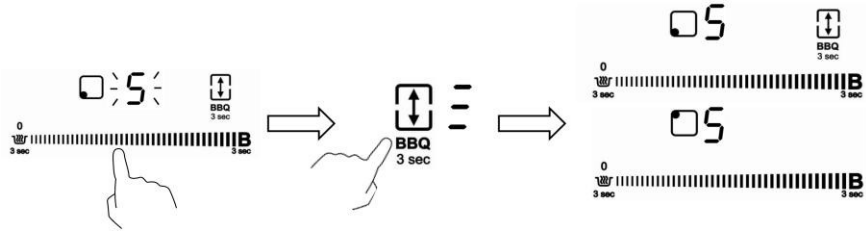
В якості двох різних зон

Щоб використовувати зону розширення в якості двох різних зон з різними налаштуваннями потужності треба ще раз натиснути на відповідну кнопку, і зони повернуться до своїх попередніх налаштувань.

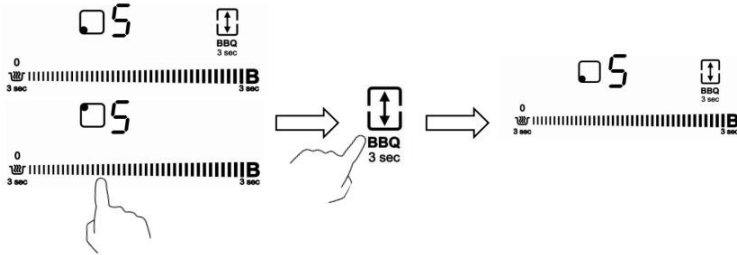
Застосування зони розширення

Функція Flex zone (Зона розширення) передбачена в моделях **ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVB и ННУ-Y64FFVW**:

1. Оберіть одну зону, яку ви бажаєте використовувати в якості зони розширення, потім натисніть на кнопку Flex між індикатором зон розширення. На дисплеї відобразиться «≡», активізується функція зони розширення.



2. Щоб вимкнути зону розширення, торкніться кнопки групи зони розширення, і пристрій вийде з цього режиму.

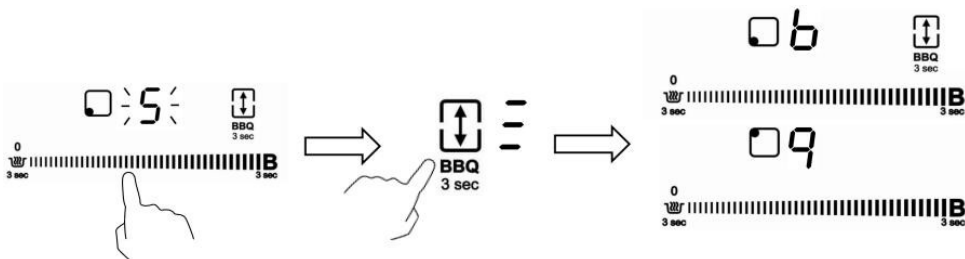


Застосування функції BBQ

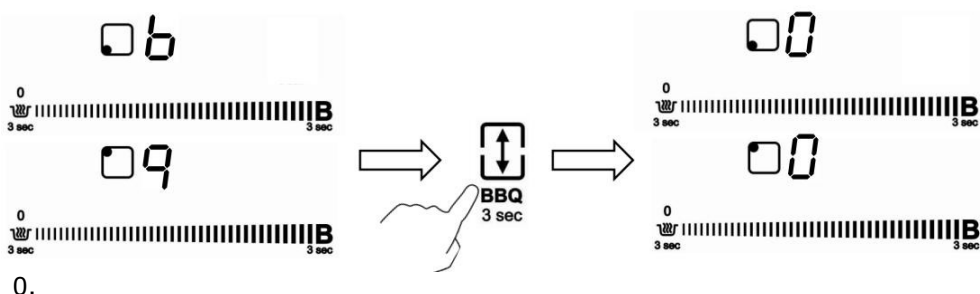
Функція BBQ передбачена в моделях **ННУ-Y64FVB**, **ННУ-Y64FFVB** і **ННУ-Y64FFVW**:

BBQ – це функція, яка використовується в режимі зони розширення та дозволяє температурі на поверхні посуду залишатися на рівні, що підходить для смаження.

1. Торкніться повзунка зони приготування, на якій ви хочете використовувати режим BBQ, і індикатор поруч з кнопкою заблимає. Потім на короткий час (3 сек.) торкніться кнопки зони розширення. Індикатор поруч із зоною відобразить **≡**, а потім індикатор зони, обраної для BBQ, відобразить «b» «q».



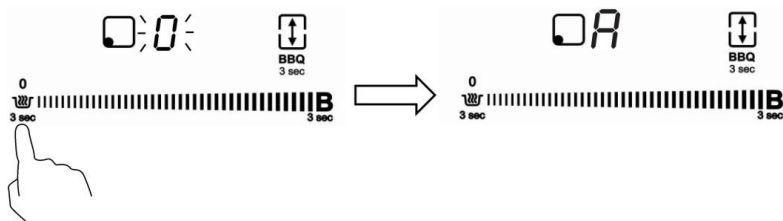
2. Щоб вийти з функції BBQ, торкніться кнопки зони розширення. Функція BBQ вимкнеться. Потужність зони в цій групі повернеться до 0.



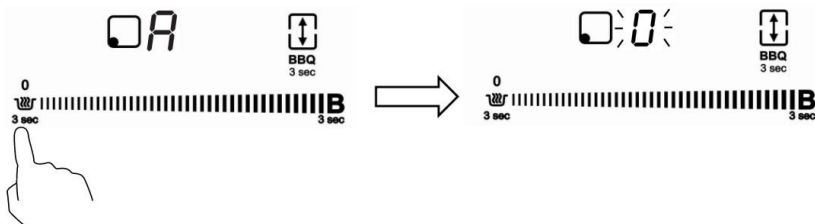
Застосування функції підтримки тепла

Функція підтримки тепла передбачена в моделях **ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVB** и **ННУ-Y64FFVW**: ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVB и ННУ-Y64FFVW :

1. Виберіть зону, де необхідно використовувати функцію підтримки тепла, потім на 3 сек. торкніться кнопки підтримки тепла. Рівень потужності переключиться на 0, потім перейде в режим підтримки тепла. Функція підтримки тепла активізована, і на дисплеї відображається «А».



2. Щоб вимкнути функцію підтримки тепла, виберіть зону, в якій активована функція підтримки тепла, потім на 3 сек. торкніться кнопки підтримки тепла. Пристрій вийде з функції підтримки тепла, і «А» зникне.



Застосування функції припинення

Функція припинення передбачена в моделях **ННУ-Y64FVB**, **ННУ-Y64FFVB** і **ННУ-Y64FFVW**:

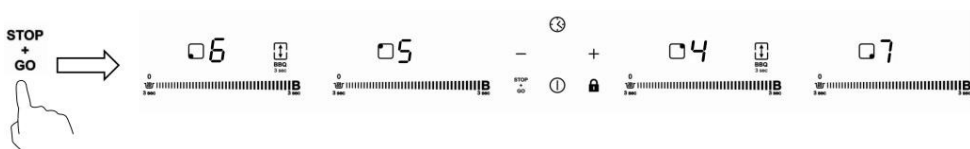
1. Переконайтеся, що зона приготування працює.

2. Торкніться кнопки STOP+GO, на індикаторі зони приготування відобразиться «II».

Потім робота індукційної варильної панелі буде деактивована у всіх зонах, окрім кнопок STOP+GO, увімкнення/вимкнення й блокування.



3. Щоб скасувати стан паузи, торкніться кнопки STOP+GO, потім зона приготування повернеться до рівня потужності, яку ви встановили до цього.



Блокування елементів керування

- Щоб запобігти ненавмисному використанню, наприклад, щоб діти випадково не увімкнули зони приготування, ви можете заблокувати елементи керування.
- Коли елементи керування заблоковані, вимкнені усі функції, окрім ВМК/ВИМК.

Порядок блокування елементів керування



Для моделі з позначенням «3 sec» під кнопкою керування блокуванням: Натисніть кнопку керування блокуванням і утримуйте її протягом 3 секунд. На індикаторі таймера відобразиться «Lo».



Для моделі без позначення «3 sec» під кнопкою керування блокуванням: Натисніть кнопку керування блокуванням. На індикаторі таймера відобразиться «Lo».



Розблокування елементів керування

1. Перевірте, що індукційна варильна панель увімкнена.
2. Торкніться кнопки керування блокуванням  або  і утримуйте її протягом 3 секунд.
3. Тепер можна розпочати використовувати індукційну варильну панель.



Коли панель знаходиться в режимі блокування, всі елементи керування, окрім ВМК/ВИМК, вимкнені; в аварійній ситуації ви завжди можете вимкнути індукційну плиту за допомогою кнопки ВМК/ВИМК, але для виконання будь-яких наступних дій варильну панель спочатку необхідно розблокувати.

Захист від перегріву

Вбудований датчик температури може контролювати температуру всередині індукційної варильної панелі. При виявленні занадто високої температури індукційна панель автоматично припинить роботу.

Виявлення дрібних предметів

Якщо на варильній панелі були залишені предмети невідповідного розміру або пательня з немагнітного матеріалу (наприклад, з алюмінію) або будь-який інший предмет невеликого розміру (наприклад, ніж, виделка, ключ), варильна панель через 1 хвилину автоматично переходить до режиму очікування. Вентилятор затримає роботу індукційної панелі на наступну хвилину.

Захист за допомогою автоматичного вимкнення

Автоматичне вимкнення – це функція забезпечення безпеки вашої індукційної варильної панелі. Вона автоматично вимикає пристрій в разі, якщо ви забули його вимкнути. Стандартні значення робочого часу різних рівнів потужності надані в таблиці:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартний таймер роботи (година)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Коли ємність знято, зона приготування негайно припиняє нагрівання, і панель автоматично відключиться через 2 хвилини.



Особи з кардіостимулятором, перш, ніж користуватися цим пристроєм, повинні проконсультуватися з лікарем.

Застосування таймера

Існує два способи застосування таймера:

- Його можна використовувати для зворотного відліку. Якщо час встановлено, то в цьому випадку таймер не вимкне жодну зону приготування.
- Таймер можна налаштувати на вимкнення однієї або кількох зон приготування після закінчення встановленого часу.
- Таймер можна налаштувати до 99 хвилин.

Застосування таймера для зворотного відліку

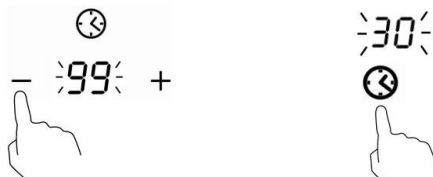
Для моделей **ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVB** и **ННУ-Y64FFVW** див. графічне зображення інструкції зліва.

Для моделей **ННУ-Y64NVB, ННУ-Y64NFB, ННУ-Y64NVW, ННУ-Y53NVB** і **ННУ-Y32NVB** див. графічне зображення інструкції справа.

Якщо ви не обрали жодну зону приготування їжі

1. Переконайтеся, що керамічна варильна панель увімкнена.

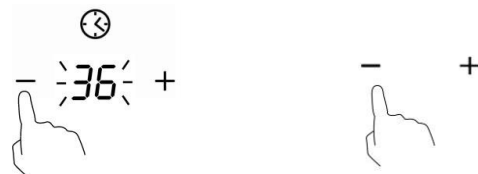
Примітка: ви можете використовувати таймер зворотного відліку, навіть якщо ви не обрали жодну зону приготування їжі.



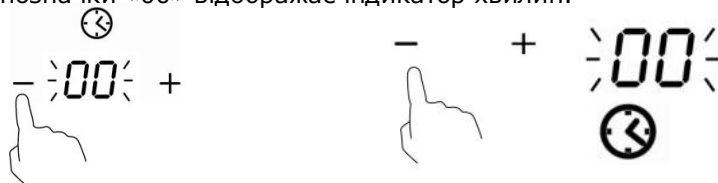
2. Торкніться кнопку керування таймером «-» «+», індикатор зворотного відліку почне блимати.

3. Торкаючись кнопку таймера «-» «+», встановіть час.

Порада: Однократне доторкання сенсорних кнопок таймера «-» або «+» зменшить або збільшить час на 1 хвилину. Доторкання й утримання сенсорної кнопки таймера «-» або «+» зменшить або збільшить час на 10 хвилин.



4. Доторкання до позначки «-» призведе до зменшення часу таймера, а доторкання до позначки «00» відображає індикатор хвилин.



5. Після встановлення часу його відлік розпочнеться негайно. На дисплеї з'явиться інформація про час, що залишився, а індикатор таймера буде блимати протягом 5 секунд.



6. Зумер протягом 30 секунд видаватиме звуковий сигнал, а індикатор таймера відобразить «- -», коли встановлений час закінчиться.



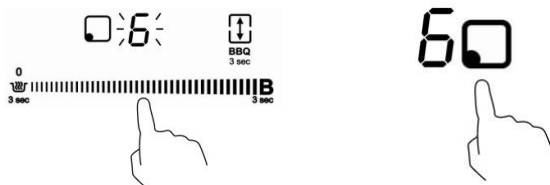
Налаштування таймера на вимикання декількох зон приготування їжі

Для моделей **ННУ-Y64FVB**, **ННУ-Y64FFVB** и **ННУ-Y64FFVW** див. графічне зображення інструкції зліва.

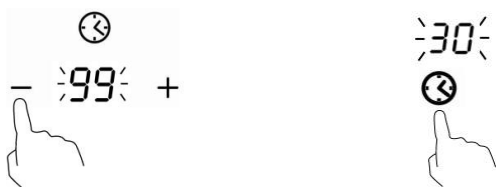
Для моделей **ННУ-Y64NVB**, **ННУ-Y64NFB**, **ННУ-Y64NVW**, **ННУ-Y53NVB** і **ННУ-Y32NVB** див. графічне зображення інструкції справа.

Налаштування зон приготування для цієї функції буде наступним:

1. Доторкання елемента керування зоною приготування, для якої ви бажаєте встановити таймер (наприклад, зона №1).



2. Торкніться кнопок керування таймером; індикатор зворотного відліку почне блимати.



3. Торкаючись кнопок таймера «-» «+», встановіть час.

Порада: Однократне доторкання сенсорних кнопок таймера «-» або «+» зменшить або збільшить час на 1 хвилину. Доторкання й утримання сенсорної кнопки таймера «-» або «+» зменшить або збільшить час на 10 хвилин.



Якщо налаштування часу перевищує 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до значення 0 хвилин.

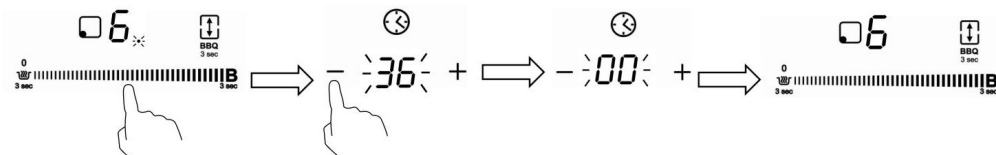
4. Після встановлення часу його відлік розпочнеться негайно. На дисплеї з'явиться інформація про час, що залишився, а індикатор таймера буде блимати протягом 5 секунд.



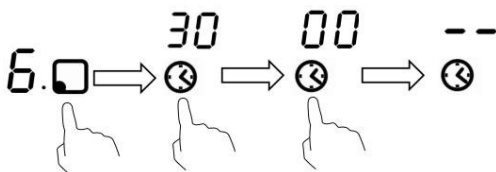
ПРИМІТКА: Червона точка поряд з індикатором рівня потужності почне світитися, вказуючи на обрану зону.

Для скасування таймера торкніться елемента керування вибором зони приготування, після чого торкніться «-» таймера, щоб зменшити час. Таймер буде скасовано, і на дисплеї хвилин відобразиться «00», а потім «-».

Для моделей **ННУ-Y64FVB, ННУ-Y64FFVB и ННУ-Y64FFVW**



Для моделей **ННУ-Y64NVB, ННУ-Y64NFB, ННУ-Y64NVW, ННУ-Y53NVB і ННУ-Y32NVB**



6. Коли таймер приготування відлікує заданий час, відповідна зона приготування автоматично вимкнеться, і відобразиться позначка «Н».





Інші зони приготування, якщо вони були ввімкнені раніше, будуть продовжувати працювати.

Налаштування таймера на вимкання декількох зон приготування

1. Якщо використовувати цю функцію для декількох зон приготування, індикатор таймера буде показувати найкоротший час. Коли короткий таймер закінчить відлік, на дисплеї буде відображений більший час (наприклад, час налаштування зони 2# складає 6 хвилин, час налаштування зони 1# складає 3 хвилини. На індикаторі таймера буде відображене значення «03»).

ПРИМІТКА: Миготлива червона точка поряд з індикатором рівня потужності означає, що індикатор таймера вказує час обраної зони. Якщо ви хочете перевірити встановлений час іншої зони приготування, торкніться елемента керування вибором зони приготування. Таймер вкаже цей встановлений час.

 (встановлено на 6 хвилин)

 (встановлено на 3 хвилини)



2. Після завершення відліку таймера відповідна зона приготування автоматично вимкнеться, і відобразиться позначка «Н».



ПРИМІТКА: Якщо вам необхідно змінити час після налаштування таймера, ви повинні розпочати з кроку 1

Інструкції з приготування



Під час смаження слід пам'ятати, що олія та жир дуже швидко нагріваються, зокрема, при використанні функції PowerBoost. При надзвичайно високих температурах олія та жир можуть мимовільно зайнятися, що створює серйозну небезпеку виникнення пожежі.

Поради з приготування їжі

- Після того, як вода закипить, зменште потужність.
- Використання кришки зменшить час приготування та заощадить енергію за допомогою збереження нагріву.
- Зменшуйте кількість рідини або масла, щоб скоротити час приготування.
- Починайте готувати при високій температурі та зменште її, коли їжа прогріється.

Тушкування, варіння рису

- Тушкування виконується нижче точки кипіння, при температурі близько 85 °C, коли бульбашки час від часу піднімаються до поверхні варильної рідини. Це найважливіша умова для приготування смачних супів і ніжних тушкованих страв, бо приємний смак досягається без варіння їжі. Крім того, при температурі нижче точки кипіння можна готувати соуси на основі яєць і борошна.
- У деяких процесах, включаючи приготування рису методом вбирання, може знадобитися налаштування вище мінімального рівня, щоб їжа була готова протягом рекомендованого часу.

Смаження стейку

Приготування соковитих ароматних стейків:

1. Перед приготуванням витримайте м'ясо при кімнатній температурі близько 20 хвилин.
2. Розігрійте пательню з товстим дном.
3. Змастіть обидві сторони стейка олією. Бризніть невелику кількість масла на гарячу пательню, а потім викладіть на неї м'ясо.
4. Під час приготування стейк слід перегортати лише один раз. Точний час приготування їжі буде залежати від товщини стейка та від того, як ви його підготували. Час приготування кожної сторони може складати від 2 до 8 хвилин. Натисніть на стейк, щоб оцінити ступінь його готовності – чим твердішим він здається, тим кращим буде його смак.
5. Залишіть стейк на кілька хвилин на теплій тарілці, щоб перед подачею на стіл він пом'якшав і став ніжним.

Смаження в олії

1. Оберіть зручний керамічний вок з пласкою основою або велику пательню.
2. Підготуйте всі інгредієнти та посуд. Смаження в олії має бути швидким. При приготуванні великої кількості їжі слід готувати кількома маленькими партіями.
3. Попередньо розігрійте пательню і додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, потім відкладіть його і зберігайте теплим.

5. Підсмажте овочі: Коли овочі стануть гарячими, встановіть нижче значення температури в зоні приготування, поверніть м'ясо до емності та додайте соус.
6. Повільно перемішуйте інгредієнти, щоб вони прогрілися.
7. Подавати їжу слід одразу.

Налаштування нагріву

Параметри, наведені нижче, є лише вказівними. Точне налаштування залежить від декількох факторів, включаючи тип посуду та кількість зготовленої їжі. Поекспериментуйте з індукційною варильною поверхнею, щоб визначити найбільш відповідні до ваших умов налаштування.

Налаштування нагріву	Призначення
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • Легкий нагрів невеликої кількості їжі • Топлення шоколаду, масла і приготування продуктів, що швидко підгорають • Легке тушкування • Повільний нагрів
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • Повторний нагрів • Швидке тушкування • Приготування рису
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • Млинці
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • Пасерування • Приготування пасти
9	<ul style="list-style-type: none"> • Смаження в олії • Обсмаження • Доведення супу до кипіння • Кип'ятіння води

Догляд та чищення

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями, залишені їжею, або немасляні патьоки на склі)	<ol style="list-style-type: none">1. Вимкніть електроживлення варильної панелі.2. Поки скло тепле (але не гаряче!), використовуйте засіб для чищення, призначений для варильної панелі3. Промийте панель та витріть її насухо чистою тканиною або паперовою серветкою.4. Увімкніть електроживлення варильної панелі.	<ul style="list-style-type: none">• Коли електроживлення варильної панелі вимкнено, індикація «гаряча поверхня» буде відсутня, але зона приготування все ще буде гарячою! Будьте дуже обережні.• Використання жорстких металевих мочалок, нейлонових губок й жорстких/абразивних чистячих засобів може призвести до виникнення подряпин на склі. Завжди читайте етикетку, щоб переконатися у тому, що ваш м'який засіб або губка підходять.• Не залишайте залишки засобу для чищення на варильній панелі: скло може забруднитися.
Сліди переливу й плавлення, а також цукрові розводи на склі	<p>Їх слід негайно видаляти за допомогою лопатки для перегортання, шпателя або скребка, які можна використовувати для склокерамічних варильних панелей, але остерігайтеся гарячих поверхонь зон приготування:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Вимкніть електроживлення варильної панелі за допомогою настінного вимикача.2. Тримайте лезо або інший інструмент під кутом 30° і зіскобліть забруднення або розливи на холодну частину варильної панелі.3. Очистіть забруднення або розливи за допомогою кухонного рушника або паперової серветки.4. Виконайте дії з 2 по 4, вказані під заголовком «Щоденні забруднення на склі» вище.	<ul style="list-style-type: none">• Якнайшвидше видаліть плями, залишені розплавленою та солодкою їжею або слідами переливу. Якщо дозволити їм охолонути на склі, їх може бути важко видалити або навіть остаточно нанести школу скляній поверхні.• Небезпека порізів: коли запобіжна кришка знята, гостре лезо у скребці відкрите. Користуйтеся ним з особливою обережністю та зберігайте в безпечному і недоступному для дітей місці.

Корисні поради

Проблема	Можливі причини	Що робити
Варильна панель не вмикається.	Відсутнє живлення.	Перевірте, чи увімкнена варильна панель у джерело живлення, і чи є вона увімкненою. Перевірте, чи не вимкнена подача електроенергії у вашому домі чи місцевості. Якщо все перевірено, а проблема залишилася, викличте кваліфікованого фахівця.
Сенсорні елементи керування не реагують на дотик.	Елементи керування заблоковані.	Розблокуйте елементи керування. Див. вказівки у розділі «Застосування індукційної варильної панелі».
Сенсорні елементи насилу піддаються керуванню.	На елементах керування може знаходитися невелика плівка води або, можливо, ви торкаєтеся елементів управління кінчиком пальця.	Переконайтеся, що область сенсорного керування є сухою, і торкайтеся до органів керування подушечкою пальця.
Скло подряпане.	Кухонний посуд має вищерблені краї. Використовуються невідповідні абразивні губки або засоби для чищення.	Використовуйте кухонний посуд з пласкою та гладкою основою. Див. «Вибір відповідного кухонного посуду». Див. «Догляд та чищення».
Деякі ємності можуть виробляти тріск або з шумом клацати.	Це може бути пов'язано з конструкцією вашого кухонного посуду (шари різних металів вібрують по-різному).	Це нормально для кухонного посуду й не свідчить про наявність несправності.
Сліди переливу на сенсорних елементах керування	1. Вимкніть електроживлення варильної панелі. 2. Промокніть розлив 3. Витріть область сенсорних елементів керування чистою зволоженою губкою або матерією. 4. Очистіть область насухо паперовою серветкою. 5. Увімкніть електроживлення варильної панелі.	<ul style="list-style-type: none"> Варильна панель може самостійно подавати звуковий сигнал і вимкнутися, а сенсорні елементи керування можуть не функціонувати, якщо вони покриті рідиною. Перед ввімкненням слід переконаватися, що область сенсорних елементів керування витерта насухо.
Варильна панель видає низький шум, що гуде, при використанні налаштування великого нагріву.	Це зумовлено технологією індукційного приготування їжі.	Це нормально, але шум має зменшитися або повністю зникнути при зменшенні налаштування нагріву.
Шум вентилятора з індукційної варильної панелі.	Охолоджуючий вентилятор, вбудований в індукційну варильну панель, призначений для захисту електроніки від перегріву. Він може продовжувати працювати навіть в тому випадку, якщо ви вимкнете індукційну варильну панель.	Це нормально й не вимагає ніяких дій. Не вимикайте живлення індукційної варильної панелі на стіні під час роботи вентилятора.

<p>Каструлі не нагріваються і не відображаються на дисплеї.</p>	<p>Варильна панель не може ідентифікувати каструлю, тому що вона не підходить для індукційного приготування їжі.</p> <p>Варильна панель не може ідентифікувати каструлю, тому що її розмір занадто малий для зони приготування, або каструля не знаходиться у центрі зони.</p>	<p>Використовуйте кухонний посуд, придатний для індукційного приготування їжі. Див. розділ «Вибір відповідного кухонного посуду».</p> <p>Встановіть каструлю в центрі й переконайтеся, що її основа відповідає розміру зони приготування.</p>
<p>Індукційна варильна панель або зона приготування сама вимкнулася несподівано, пролунав сигнал і відображується код помилки. (звичайно змінюючи один або два знаки на дисплеї таймера приготування).</p>	<p>Технічна несправність.</p>	<p>Запишіть букви та числа помилки, вимкніть індукційну варильну панель з розетки, і зв'яжіться з кваліфікованим фахівцем.</p>

Індикація несправностей і огляд

При появі несправності індукційна варильна панель автоматично перейде у стан захисту і відобразить відповідні захисні коди:

Проблема	Можливі причини	Що робити
F3/F4	Датчик температури несправності котушки індуктивності	Зв'яжіться з постачальником.
F9/FA	Несправність датчика температури IGBT.	Зв'яжіться з постачальником.
E1/E2	Невідповідна напруга живлення	Перевірте відповідність джерела живлення. Увімкніть живлення після того, як з'ясується, що джерело живлення в нормі.
E3	Висока температура датчика температури котушки індуктивності	Зв'яжіться з постачальником.
E5	Висока температура датчика температури IGBT	Перезавантажте варильну панель після того, як вона охолоне.

Вище наведені загальні міркування й перевірка загальних несправностей. Не розбирайте пристрій самостійно, щоб уникнути небезпеки та пошкодження індукційної варильної панелі.

Технічні характеристики

Вага та розміри наведені приблизно. Оскільки ми постійно прагнемо поліпшити нашу продукцію, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн без попереднього повідомлення.

Кухонна варильна панель	ННУ-Y64FVB	ННУ-Y64FFVB	ННУ-Y64FFVW
Зони нагріву	4 Зони		
Напруга джерела живлення	~220-240В/~380-415 В, 50-60 Гц		
Встановлена електрична потужність	6600 Вт-7400 Вт		
Загальні розміри ДхШхВ (мм)	590X520X60		
Розміри для вбудовування АхВ (мм)	560X490		

Кухонна варильна панель	ННУ-Y64NVB	ННУ-Y64NFB	ННУ-Y64NVW
Зони нагріву	4 Зони		
Напруга джерела живлення	~220-240В/~380-415 В, 50-60 Гц		
Встановлена електрична потужність	6600 Вт-7400 Вт		
Загальні розміри ДхШхВ (мм)	590X520X60		
Розміри для вбудовування АхВ (мм)	560X490		

Кухонна варильна панель	ННУ-Y53NVB
Зони нагріву	3 Зони
Напруга джерела живлення	~220-240В/~380-415 В, 50-60 Гц
Встановлена електрична потужність	5000-6100 Вт
Загальні розміри ДхШхВ (мм)	450X510X62
Розміри для вбудовування АхВ (мм)	425X495

Кухонна варильна панель	ННУ-Y32NVB
Зони нагріву	2 Зони
Напруга джерела живлення	~220-240 В, 50-60 Гц
Встановлена електрична потужність	3000 Вт-3800 Вт
Загальні розміри ДхШхВ (мм)	288X520X60
Розміри для вбудовування АхВ (мм)	268X500

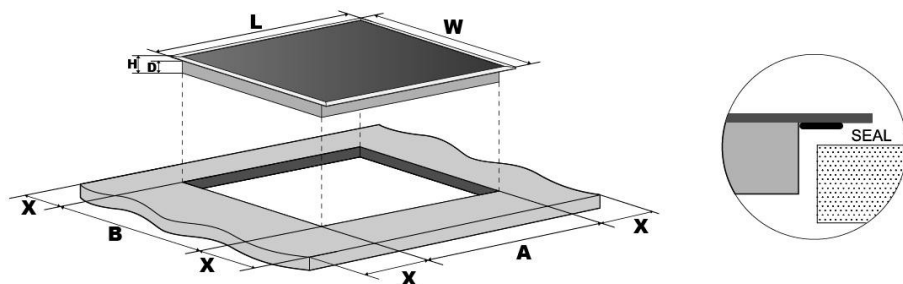
Встановлення

Вибір обладнання для встановлення

Виріжте робочу поверхню відповідно до розмірів, зазначених на кресленні.

Навколо отвору слід передбачити простір не менше ніж 5 см для встановлення й використання.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні становить не менше ніж 30 мм. Обирайте теплостійкий матеріал робочої поверхні, щоб уникнути великої деформації, викликаної тепловим випромінюванням від гарячої пластини. Як показано нижче:

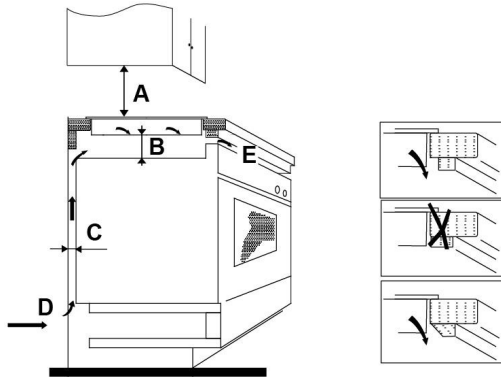


Тип панелі	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
Панель з 4 зонами	590	520	60	56	560	490	не менш ніж 50
Панель з 3 зонами	450	510	62	58	425	495	не менш ніж 50
Панель з 2 зонами	288	520	60	56	268	500	не менш ніж 50

За будь-яких обставин треба забезпечити належну вентиляцію керамічної варильної панелі; отвори для повітря, що входить і виходить, не повинні бути заблокованими. Переконайтеся, щоб індукційна варильна панель знаходилася в відповідному робочому стані, як показано нижче



Примітка: Безпечна відстань між варильною панеллю і шафою над нею має бути не менш ніж 60 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
650 мін	не менш ніж 50	не менш ніж 20	Повітрязабірник	Вент. отвір 10 мм

Перед встановленням варильної панелі треба переконатися, що

- робоча поверхня квадратна та рівна, а ніякі будівельні елементи не порушують вимоги до наявності необхідного простору
- робоча поверхня виготовлена з теплостійкого матеріалу
- якщо варильна поверхня встановлена над духовкою, то духовка має бути оснащена охолоджуючим вентилятором
- встановлення має відповідати всім габаритним вимогам і діючим стандартам безпеки та нормативам
- відповідний вимикач, що забезпечує повне від'єднання від джерела живлення, включений до постійної проводки, змонтований та встановлений для відповідності місцевим нормам та вимогам до електроустановок.
- вимикач повинен бути затвердженого типу та забезпечувати розімкнення контактів з повітряним зазором 3 мм на всіх полюсах (або на всіх активних [фаза] провідниках у разі, якщо місцеві правила електромонтажу дозволяють вносити такі зміни до вимог)
- споживач повинен мати легкий доступ до вимикача встановленої варильної панелі
- при виникненні сумнівів щодо встановлення варто проконсультуватися з місцевою службою технічного контролю будівництва
- поверхню стін, що оточують варильну панель, слід вкрити теплостійким покриттям, що легко чиститься (наприклад, керамічною плиткою).

Після встановлення варильної панелі переконайтеся, що

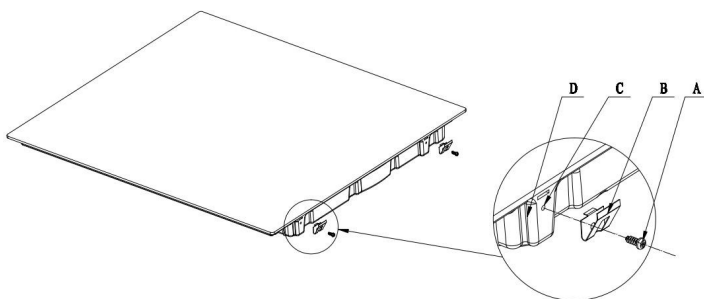
- відсутній доступ до кабелю електроживлення через дверцята або шухляди шафи для посуду
- є ефективний приплив свіжого повітря із зовнішньої частини меблів до основи варильної панелі
- якщо варильна панель встановлена над шухлядою або шафою для посуду, то під основою варильної панелі має бути встановлений захисний бар'єр від перегріву
- споживач має легкий доступ до вимикача

Перед розміщенням кріпильних кронштейнів

Пристрій потрібно розмістити на стійкій гладкій поверхні (використовуйте упаковку). Не докладайте зусиль до елементів керування, що виступають з варильної панелі.

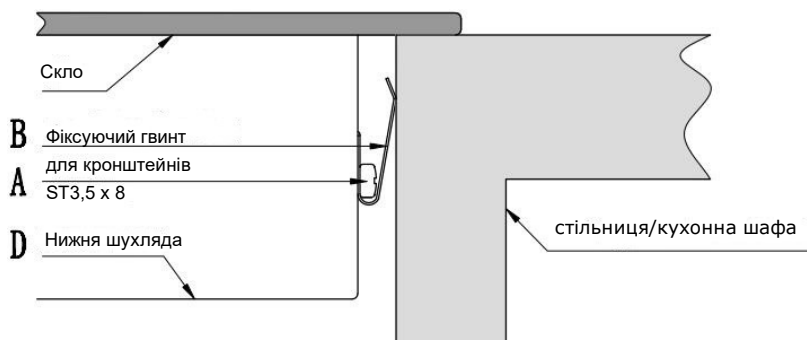
Регулювання положення кронштейна

Закріпіть варильну панель на робочій поверхні, пригвинтивши чотири кронштейни до дна варильної панелі (див. зображення) після встановлення.



Відрегулюйте положення кронштейна відповідно до різної товщини стільниці.

A	B	C	D
гвинт	кронштейн	отвір для гвинта	основа



Увага

- Індукційна варильна панель має бути встановлена кваліфікованим персоналом або фахівцями. У нашому штаті є професіонали, які готові надати вам послуги. Не виконуйте операції самостійно.
- Не слід встановлювати варильну панель безпосередньо над посудомийною машиною, холодильником, морозильною камерою, пральною машиною або сушаркою для білизни, тому що волога може пошкодити електроніку варильної панелі.
- Індукційна варильна панель має бути встановлена таким чином, щоб забезпечити гарне тепловиділення, що покращує її надійність.
- Стіна та зона індукційного нагріву над поверхнею стола повинні витримувати нагрів.
- Щоб уникнути будь-якої шкоди, слід запобігати нагріву за допомогою багатшарової прокладки та клейкого матеріалу.

Подключение варочной панели к источнику питания



Подключение варочной панели к электросети должно выполняться только лицами с соответствующей квалификацией. Перед подключением варочной панели к электросети проверьте, что:

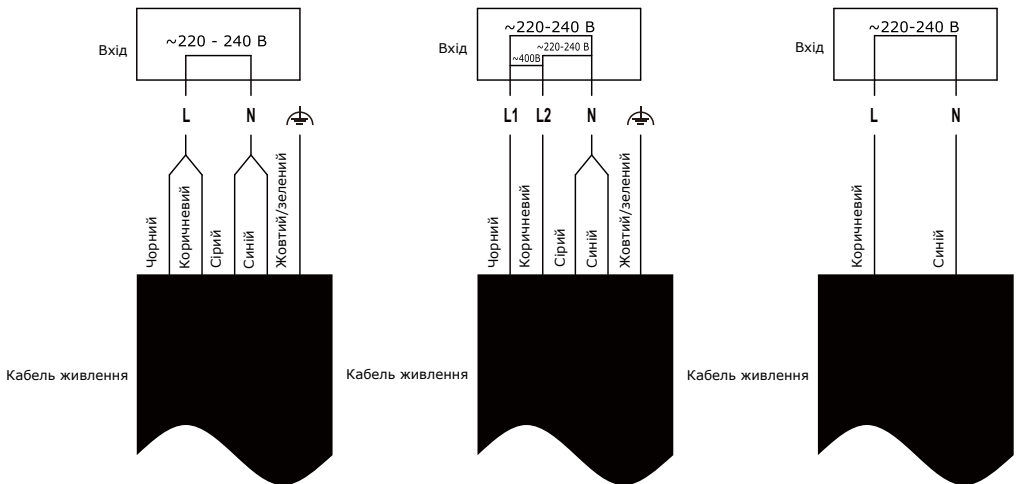
1. домашняя электропроводка подходит для мощности, потребляемой варочной панелью.
2. напряжение соответствует значению, указанному в паспортной табличке
3. сечение кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Не используйте для подключения варочной панели к электросети адаптеры, переходники или разветвители, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель электропитания не должен касаться нагретых частей и должен быть установлен таким образом, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.



С помощью электрика проверьте, пригодна ли домашняя электропроводка без изменений. Любые изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

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



- Якщо кабель пошкоджений або вимагає заміни, то цю заміну має виконати фахівець з післяпродажного обслуговування за допомогою відповідних інструментів, щоб уникнути будь-яких нещасних випадків.
- Якщо пристрій має бути підключений безпосередньо до електричної мережі, необхідно встановити автоматичний вимикач з мінімальним зазором 3 мм між контактами.
- Встановлювач повинен гарантувати виконання відповідного електричного приєднання, що відповідає правилам безпеки.
- Кабель не повинен бути зігнутим або здавленим.
- Кабель необхідно регулярно перевіряти, а його заміна повинна проводитися кваліфікованими спеціалістами.



УТИЛІЗАЦІЯ: Не утилізуйте цей пристрій у складі несортованих побутових відходів. Збір таких відходів по окремісті для спеціальної обробки є необхідним.

Пристрій має маркування, що відповідає Європейській директиві 2012/19/EU про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
 Забезпечуючи належну утилізацію пристрою, ви допоможете запобігти будь-якому можливому негативному впливу на довкілля та здоров'я людини, який в іншому випадку міг би бути заподіяний при неналежній утилізації.
 Символ на виробі означає, що його можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його слід вивозити до пункту збору для переробки електронних і електротехнічних виробів. Пристрій вимагає спеціального видалення відходів. Для отримання більш детальної інформації про обробку, відновлення та вторинну обробку цього пристрою, зв'яжіться зі своїм місцевим органом самоврядування, своєю службою з вивезення та утилізації відходів або з магазином, в якому ви його придбали.
 Для отримання більш детальної інформації про обробку, відновлення та вторинну обробку цього пристрою, зв'яжіться зі своїм місцевим органом самоврядування, своєю службою з вивезення та утилізації відходів або з магазином, в якому ви його придбали.

Інформація про домашні варильні панелі,
що відповідають вимогам Регламенту Комісії (ЄС) № 66/2014

	Позначення	Значення	Од. вим.
Позначення моделі		ННУ-Y64FVB	
Тип варильної панелі:		Індукція	
Кількість зон/місць приготування		4	
Технологія нагріву (індукційні зони приготування, індукційні місця приготування, місця приготування, що випромінюють, суцільна нагрівальна плита, трубчаста нагрівальна плита)		Індукційні зони приготування	
Для круглих зон або місць приготування	∅	Зона 3: 21 Зона 4: 16	см
Для некруглих зон або місць приготування	L W	Зона 1: 19x19 Зона 2: 19x19	см
Споживання енергії на зону приготування, на кг	Є _{електричне приготування}	Зона 1: 187.3 Зона 2: 186.5 Зона 3: 186.6 Зона 4: 194.9	Вт х год/кг
Споживання енергії варильною панеллю, на кг	Є _{електричне приготування}	188.8	Вт х год/кг

Інформація про домашні варильні панелі,
що відповідають вимогам Регламенту Комісії (ЄС) № 66/2014

	Позначення	Значення	Од. вим.
Позначення моделі		HNH-Y64FFVB,HNH-Y64FFVW	
Тип варильної панелі:		Індукція	
Кількість зон/місць приготування		4	
Технологія нагріву (індукційні зони приготування, індукційні місця приготування, місця приготування, що випромінюють, суцільна нагрівальна плита, трубчаста нагрівальна плита)		Індукційні зони приготування	
Для круглих зон або місць приготування	∅	-	см
Для некруглих зон або місць приготування	L W	Зона 1 : 19 x 19 Зона 2 : 19 x 19 Зона 3 : 19 x 19 Зона 4 : 19 x 19	см
Споживання енергії на зону приготування, на кг	ЄС електричне приготування	Зона 1 : 187.3 Зона 2 : 186.5 Зона 3 : 203.3 Зона 4 : 188.6	Вт х год/кг
Споживання енергії варильною панеллю, на кг	ЄС електричне приготування	191.4	Вт х год/кг

Інформація про домашні варильні панелі,
що відповідають вимогам Регламенту Комісії (ЄС) № 66/2014

	Позначення	Значення	Од. вим.
Позначення моделі		ННУ-У64NVB ННУ-У64NFB ННУ-У64NVW	
Тип варильної панелі:		Індукція	
Кількість зон/місць приготування		4	
Технологія нагріву (індукційні зони приготування, індукційні місця приготування, місця приготування, що випромінюють, суцільна нагрівальна плита, трубчаста нагрівальна плита)		Індукційні зони приготування	
Для круглих зон або місць приготування	∅	Зона 1: 18 Зона 2: 18 Зона 3: 21 Зона 4: 16	см
Для некруглих зон або місць приготування	L W		см
Споживання енергії на зону приготування, на кг	Є _{електричне приготування}	Зона 1: 192.3 Зона 2: 193.5 Зона 3: 186.6 Зона 4: 194.9	Вт х год/кг
Споживання енергії варильною панеллю, на кг	Є _{електричне приготування}	191.8	Вт х год/кг

Інформація про домашні варильні панелі,
що відповідають вимогам Регламенту Комісії (ЄС) № 66/2014

	Позначення	Значення	Од. вим.
Позначення моделі		ННУ-Y53NVB	
Тип варильної панелі:		Індукція	
Кількість зон/місць приготування		3	
Технологія нагріву (індукційні зони приготування, індукційні місця приготування, місця приготування, що випромінюють, суцільна нагрівальна плита, трубчаста нагрівальна плита)		Індукційні зони приготування	
Для круглих зон або місць приготування	∅	Зона 1: 18 Зона 2: 18 Зона 3: 18	см
Для некруглих зон або місць приготування	L W		см
Споживання енергії на зону приготування, на кг	Є _{електричне приготування}	Зона 1: 193.8 Зона 2: 191.1 Зона 3: 195.7	Вт х год/кг
Споживання енергії варильною панеллю, на кг	Є _{електричне приготування}	193.5	Вт х год/кг

Інформація про домашні варильні панелі,
що відповідають вимогам Регламенту Комісії (ЄС) № 66/2014

	Позначення	Значення	Од. вим.
Позначення моделі		ННУ-У32NVB	
Тип варильної панелі:		Індукція	
Кількість зон/місць приготування		2	
Технологія нагріву (індукційні зони приготування, індукційні місця приготування, місця приготування, що випромінюють, суцільна нагрівальна плита, трубчаста нагрівальна плита)		Індукційні зони приготування	
Для круглих зон або місць приготування	∅	Зона 1 : 18 Зона 2 : 18	см
Для некруглих зон або місць приготування	L W	-	см
Споживання енергії на зону приготування, на кг	Є _{електричне приготування}	Зона 1 : 187.1 Зона 2 : 192.5	Вт х год/кг
Споживання енергії варильною панеллю, на кг	Є _{електричне приготування}	189.8	Вт х год/кг

Код матеріалу : Z 308720726

Видання : V09

ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Служба підтримки клієнтів

Ми рекомендуємо звертатися в службу підтримки клієнтів компанії «Хайер», а також використовувати оригінальні запасні частини. Якщо у вас виникли проблеми з побутовою технікою, спочатку ознайомтеся з розділом “Усунення несправностей”.

Якщо ви не знайшли вирішення проблеми, будь ласка, зверніться:

— до вашого офіційного дилера або

— до нашого колл-центру:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

0-800-501-157 (Україна)

— на сайт www.haier-europe.com, де можна залишити заявку на обслуговування, а також знайти відповіді на актуальні питання.

Звертаючись до нашого сервісного центру, будь ласка, підготуйте наступну інформацію, яку ви зможете знайти на паспортній табличці та в чеку:

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____



Також, будь ласка, перевірте наявність гарантії та документів про продаж.

Важливо! Відсутність на приладі серійного номеру унеможливорює для виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування. Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікуючі таблички. Відсутність заводських табличок може стати причиною відмови від виконання гарантійних зобов'язань.

До цього документу можуть бути внесені зміни без попереднього повідомлення. Виробник залишає за собою право вносити зміни в конструкцію і комплектацію виробу без додаткового повідомлення.

Повідомляємо Вам, що наша продукція сертифікована на відповідність обов'язковим вимогам відповідно до чинного законодавства України. Інформацію по сертифікації наших приладів, дані про номер сертифіката/декларації про відповідність та строк його дії, Ви також можете отримати в Службі підтримки клієнтів.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Шановний покупець!

Корпорація «Хайер», що знаходиться за адресою: Офіс S401, Хайер бренд білдінг, Хайер Індастрі парк Хай-тек зон, Лаошан Дістрікт, Циндао, Китай, дякує Вам за Ваш вибір, гарантує високу якість і бездоганне функціонування даного виробу при дотриманні правил його експлуатації. Офіційний термін служби на вироби побутової техніки, призначені для використання в побуті - на телевізори 5 років, на планшетні комп'ютери, ноутбуки і телевізійні приставки 3 роки, на роботи-пилососи 4 роки, на мобільні телефони і гіроскутери 2 роки, на інші товари 7 років з дня передачі виробу кінцевому споживачеві. З огляду на високу якість продукції, фактичний термін експлуатації може значно перевищувати офіційний. Рекомендуємо після завершення терміну експлуатації зателефонувати у сервісний центр для проведення профілактичних робіт та отримання рекомендацій. Вся продукція виготовлена з урахуванням умов експлуатації і пройшла відповідну сертифікацію на відповідність технічним вимогам.

Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас при покупці уважно вивчити інструкцію по експлуатації, умови гарантійних зобов'язань і перевірити правильність заповнення гарантійного талону. У разі неправильного або неповного заповнення гарантійного талону зверніться до кваліфікованого персоналу. Даний виріб являє собою технічно складний товар побутового призначення. Якщо куплений Вами виріб вимагає спеціального встановлення і підключення, настійно рекомендуємо Вам звернутися до авторизованого партнера Хайер.

Цим гарантійним талоном Корпорація «Хайер» підтверджує прийняття на себе зобов'язань по задоволенню вимог споживачів, встановлених чинним законодавством про захист прав споживачів, іншими нормативними актами в разі виявлення недоліків виробу. Однак Корпорація «Хайер» залишає за собою право відмовити як в гарантійному, так і у додатковому сервісному обслуговуванні виробу в разі недотримання викладених нижче умов.

Умови гарантійного і додаткового сервісного обслуговування

Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування поширюється тільки на вироби, укомплектовані гарантійним талоном встановленого зразку. Корпорація «Хайер» встановлює гарантійний термін в 12 місяців з дня передачі товару споживачеві і виконує додаткове сервісне обслуговування протягом 36 місяців з дня передачі товару споживачеві *. Щоб уникнути можливих непорозумінь, зберігайте протягом терміну служби документи, що додаються до виробу при його продажі (товарний чек, касовий чек, інструкція з експлуатації, гарантійний талон). Додаткове сервісне обслуговування виробу - безкоштовно для споживача усунення недоліків виробу, які виникли з вини Виробника. Дана послуга надається тільки при пред'явленні власником товарного і касового чеків виробу та інших документів, що підтверджують факт придбання виробу.

Гарантійне сервісне обслуговування проводиться виключно авторизованими партнерами Хайер. Повний список авторизованих партнерів на території ЄАЕС ви можете дізнатися в Інформаційному центрі «Хайер» за телефонами:

8-800-250-43-05 - для Споживачів з Росії (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів Росії)
8-10-800-2000-17-06 - для Споживачів з Білорусі (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів Білорусі)
0-800-501-157 - для Споживачів з України (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів України)
00-800-2000-17-06 - для Споживачів з Узбекистану (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів Узбекистану)

або на сайті: www.haier-europe.com, або зробивши запит по електронній пошті: help@haieronline.ru. Дані авторизованих партнерів можуть бути змінені, за довідками звертайтеся до Інформаційного центру «Хайер».

Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування не поширюється на вироби, недоліки яких виникли внаслідок:

- порушення споживачем умов і правил експлуатації, зберігання і/або транспортування товару;
 - неправильного встановлення і/або підключення виробу;
 - порушення технології робіт з холодильним контуром і електричними з'єднаннями, як і залучення до монтажу Виробу осіб, які не мають відповідної кваліфікації, підтверженої документально.
 - відсутності своєчасного технічного обслуговування Виробу в тому випадку, якщо цього вимагає інструкція з експлуатації.
 - надлишкового або недостатнього тиску у водопровідній мережі;
 - застосування миючих засобів, які не відповідають даному типу виробу, а також перевищення рекомендованої дози миючих засобів;
 - використання виробу з метою, для якої він не призначений;
 - дій третіх осіб: ремонт або внесення несанкціонованих виробником конструктивних чи схематичних змін неуповноваженими особами;
 - відхилень від Державних Технічних Стандартів (ГОСТів) і норм мереж живлення;
 - дії непереборної сили (стихія, пожежа, блискавка т. п.);
 - нещасних випадків, умисних або необережних дій споживача або третіх осіб;
 - якщо виявлені пошкодження, викликані потраплянням всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах, продуктів життєдіяльності комах;
 - спрацьовування термозахисту в наслідок включення не заповненого/в повністю заповненого водою бака водонагрівача
- Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування не поширюється на наступні види робіт:
- встановлення і підключення виробу на місці експлуатації;
 - інструктаж та консультування споживача з користування виробом;
 - очищення виробу зовні або зсередини.
- Гарантійному та додатковому сервісному обслуговуванню не підлягають наведені нижче витратні матеріали та аксесуари:
- фільтри для кондиціонерів;
 - фільтри, шланги для підведення/зливу води для пральних і посудомийних машин;
 - шланги, трубки, щітки, насадки, пилосбірники, фільтри для пилососів;
 - тарілки, вертелі, решітки, блюдця і підставки для мікрохвильових печей;
 - фільтри, поглиначі запахів, лампочки, полиці, ящики, контейнери та інші ємності для зберігання продуктів в холодильнику;
 - пульти управління, акумуляторні батареї, елементи живлення, зовнішні блоки живлення та зарядні пристрої;
 - документація, що додається до виробу.

Періодичне обслуговування виробу (заміна фільтрів і т. д.) проводиться за бажанням споживача за додаткову плату.

Важливо! Відсутність на приладі серійного номера унеможливує для Виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування. Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікаційні таблички. Пошкодження або відсутність заводських табличок може стати причиною відмови виконання гарантійних зобов'язань.

* додаткове сервісне обслуговування не поширюється на електричні водонагрівачі, мікрохвильові печі, холодильники моделей HRB-331, морозильники, газові плити, пилососи, пилососи-роботи, телевізори, приставки телевізійні, планшетні комп'ютери, ноутбуки, мобільні телефони, гіроскутери

Авторизований сервісний центр в Україні -
Мережа «Крок-ТТЦ» <http://krok-ttc.com/>
Тел. Гарячої лінії: 0 (800) 504 504
Адреси сервісних центрів наведені за посиланням
<https://krok-ttc.com/warranty/service-center.html>

Офіційне найменування	Місто	Телефон для клієнта	Адреса
Закрите акціонерне товариство «Єдина служба сервісу А-Айсберг»	Москва	8-800-250-43-05	127644 м. Москва, вул. Вагоноремонтна 10, буд. 1
Товариство з обмеженою відповідальністю «Авторизований Центр «Піонер Сервіс»	Санкт-Петербург	8-800-250-43-05	191040 м Санкт-Петербург, Ліговський пр-кт, б. 52 літ. А
Товариство з обмеженою відповідальністю «Архсервіс-центр»	Архангельськ	8-800-250-43-05	163000 м. Архангельськ, вул. Воскресенська, д. 85
Товариство з обмеженою відповідальністю «Техінсервіс»	Сочі	8-800-250-43-05	354068 м. Сочі, вул. Донська, 3
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТехноВідеоСервіс»	Казань	8-800-250-43-05	420100 м. Казань, вул. Проточна д. 8
Товариство з обмеженою відповідальністю ДОМСЕРВІС	Володимир	8-800-250-43-05	600017 м. Володимир, вул. Батурина, б. 39
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС – Краснодар»	Краснодар	8-800-250-43-05	350058 м. Краснодар, вул. Кубанська, 47
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС-Н. Новгород»	Нижній Новгород	8-800-250-43-05	603098 м. Нижній Новгород, вул. Артільна, б. 31
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС-Єкатеринбург»	Єкатеринбург	8-800-250-43-05	Єкатеринбург, вул. Шарташского д 10
Товариство з обмеженою відповідальністю «Циклон»	Омськ	8-800-250-43-05	644042, м Омськ, пр.К. Маркса 34а, оф. 410
Товариство з обмеженою відповідальністю «ГлавБитСервіс»	Томськ	8-800-250-43-05	Томськ, вул. Маяковська 25/7
Товариство з обмеженою відповідальністю «СервісБіттехніка»	Оренбург	8-800-250-43-05	460044 м. Оренбург, вул. Конституції, б. 4
Товариство з обмеженою відповідальністю «Сибсервіс»	Новокузнецьк	8-800-250-43-05	654066 м. Новокузнецьк, вул. Грдіни, б. 18
Товариство з обмеженою відповідальністю «АРГОН-СЕРВІС»	Новоросійськ	8-800-250-43-05	353905 м. Новоросійськ, вул. Серова,
Товариство з обмеженою відповідальністю «Аліка-Сервіс»	Іркутськ	8-800-250-43-05	664019 м. Іркутськ, вул. Писарева, д. 18-а
ТОВ «КРОК-ТТЦ» *	Київ*	+38 (095) 288-88-21	м. Київ вул. Райдужна б. 25Б
Сервісний центр	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	-
ТДВ «ЦБТСервіс»	м.Мінськ	375-17-262-95-50	м.Мінськ, вул. Я Коласа 52
ТОВ «РоялТерм»	м.Мінськ	375-29-198-11-50	м.Мінськ, вул. Орловська 40А, офіс 7
ТОО Сервіс Маг	м.Алмати	8 (727) 233 30 00	050002, м.Алмати, вул. Калдаякова 17
ТОО Аскон-7	м.Алмати	7 (727) 397 75 75	050010, м.Алмати, вул. Сагадат Нурмагамбетова 25

Список АСЦ може бути змінений. Актуальну інформацію ви можете отримати на нашому сайті www.haier-europe.com.

*Адреси сервіс-них центрів в регіонах уточнюйте на сайті www.krok-ttc.com або за телефонами гарячої лінії.

Haier

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

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

Виробник: «Хайер Оверсіз Електрик Апплаенсіз Корп. Лтд.»
Адреса: Рум S401, Хайер бренд білдінг, Хайер індастрі парк
Хай-тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Китай

Уполномоченная организация / Импортёр: ООО «ХАР»
Адрес: 121099, г. Москва, Новинский бульвар, д.8, этаж 16,
офис 1601
Тел.: 8-800-250-43-05, адрес эл. почты: info@haierrussia.ru

Импорттаушы: «ХАР» ЖШҚ
Мекенжайы: 121099, Мәскеу қаласы, Новинский бульвары,
8-үй, 16-қабат, кеңсе 1601
Тел.: 8-800-250-43-05, эл.поштаның мекенжайы:
info@haierrussia.ru

Дата изготовления и
гарантийный срок указаны
на этикетке устройства

Шығарылған күні және
кепілдік мерзімі
құрылғының
заттаңбасында көрсетілген

Дата виготовлення та
гарантійний строк вказані
на етикетці пристрою

