RU Руководство по эксплуатации

Jacky's
Life in colors

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Руководство по эксплуатации

JH IB65



Благодарим вас за выбор нашего продукта.
Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и указания, служащие помощью вам в эксплуатации вашего бытового прибора и уходу за ним.
Пожалуйста, найдите время изучить это руководство пользователя до того, как будете использовать этот бытовой прибор, и сохраните этот документ для справок в будущем.

Значок	Тип	Значение
	ВНИМАНИЕ!	Серьезная травма или риск смерти
	**ОПАСНОСТЬ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ**	Опасное напряжение
	**ВОСПЛАМЕНЕНИЯ**	Предупреждение; Существует опасность возникновения пожара из-за наличия горючих материалов
	**ОСТОРОЖНО!**	Травма или риск повреждения имущества
	**ВАЖНО! / Примечание**	Правильная эксплуатация системы

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 4
1.1. Общие меры предосторожности 4
1.2. Меры предосторожности при установке 7
1.3. При использовании 8
1.4. При чистке и уходе 9
2.УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ 10
3.ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА 13
4.ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ 14
4.1. Элементы управления варочной панелью 14
5.ЧИСТКА И УХОД 19
6.ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА 21
7.ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 22
7.1. Класс энергопотребления 22

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед тем как пользоваться данным прибором изучите эту инструкцию внимательно и полностью; храните ее в удобном месте для справок при необходимости.
- Данное руководство подготовлено для нескольких моделей. Ваш бытовой прибор может не иметь некоторых из функций, описанных в данном руководстве. При изучении данного руководства по эксплуатации обращайте особое внимание на рисунки.

1.1. ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

- Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, либо люди, не обладающие опытом и знаниями по обращению с прибором, если они пользуются им под наблюдением или их проинструктировали, как безопасно пользоваться данным прибором, и они уяснили все связанные с этим опасности. Дети не должны играть с этим прибором. Чистка и уход не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Прибор и его внешние части при использовании могут нагреваться. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети до 8 лет не должны находиться вблизи прибора без постоянного присмотра.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи с жиром или маслом на варочной поверхности без присмотра может быть опасным и привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить пожар водой, а отключите прибор, а затем накройте

пламя, например, крышкой или противопожарным покрывалом.

- ⚠ **ВНИМАНИЕ:** Следить за процессом приготовления нужно обязательно. Нужно постоянно следить за краткосрочным процессом приготовления.
- ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания: не храните предметы на варочных поверхностях.
- ⚠⚠ **ВНИМАНИЕ!** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможного поражения электрическим током.
- Не следует помещать на индукционные поверхности металлические предметы, такие как ножи, вилки и крышки, поскольку они могу нагреваться.
- Отключайте индукционные поверхности после использования. Не полагайтесь на детектор наличия посуды.
- На моделях, включающих в себя крышки конфорок, перед их использованием очищайте с крышек потеки, а перед закрыванием крышками дайте поверхности остыть.
- Не оперируйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не используйте для чистки смотрового стекла дверцы духового шкафа и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхность, вследствие чего возможно разрушение стекла или повреждение поверхности.
- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.
- Техническое обслуживание и ремонт прибора должны производить только лица уполномоченного обслуживающего персонала. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защит в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.
- Перед подключением своего бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.
- ⚠ **ОСТОРОЖНО!** Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях. Он не должен использоваться для других целей или другим образом, как, например, использование вне домашних условий, или в коммерческом помещении, или для обогрева комнаты.
- Для обеспечения вашей безопасности были приняты все возможные меры. Так как стекло может разбиться, вы должны соблюдать осторожность при его чистке; старайтесь его не поцарапать. Не допускайте ударов и стуков по стеклу при обращении с принадлежностями.
- При установке убедитесь в том, что шнур питания не пережат и не поврежден. Если

шнур питания поврежден, его должен заменить изготовитель, представитель фирменного сервисного центра или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.
- Во время работы индукционной варочной панели держите предметы, чувствительные к магнитным полям (например, кредитные и банковские карты, часы и т. д.), на удалении от этой варочной панели. Лицам с кардиостимуляторами перед использованием индукционной варочной панели настоятельно рекомендуется проконсультироваться с кардиологом.

1.2. МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.
- Прибор должен устанавливать правомочный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.
- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию. Поскольку использующиеся для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.
- Защищайте прибор от атмосферных

воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, чрезмерной влажности и т. п.

- Материал вокруг прибора (корпуса прибора) должны выдерживать температуру не менее 100 °C.
- Температура нижней поверхности варочной панели во время работы может повышаться. Поэтому под изделием следует установить доску.

1.3. ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.
- Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте варочную поверхность без присмотра. В случае чрезмерного нагрева возможно их воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите варочную поверхность и накройте конфорку крышкой или противопожарным одеялом.
- Всегда размещайте сковородки по центру конфорки, а ручки поворачивайте в безопасное положение, так, чтобы их не нельзя было ударить или зацепить.
- Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель. При пользовании газовым бытовым прибором перекройте также газовый вентиль.
- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.

1.4. ПРИ ЧИСТКЕ И УХОДЕ

- Перед выполнением чистки или операций по уходу удостоверьтесь, что ввод питания на ваш бытовой прибор отключен.
- Не снимайте ручки управления для чистки панели управления.
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

Утилизация старой машины



Этот символ на изделии или упаковочных материалах указывает на то, что изделие не должно утилизироваться с бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт сбора отходов по утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечивая надлежащую утилизацию данного изделия, вы способствуете предотвращению потенциальных негативных последствий для окружающей среды и здоровья людей, которые в противном случае могут наступить вследствие неправильного обращения с отходами от данного изделия. За более подробной информацией по утилизации данного изделия обратитесь в местную городскую администрацию, службу утилизации бытовых отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

2. УСТАНОВКА И ПОДГОТОВКА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и в соответствии с действующими местными нормативами.

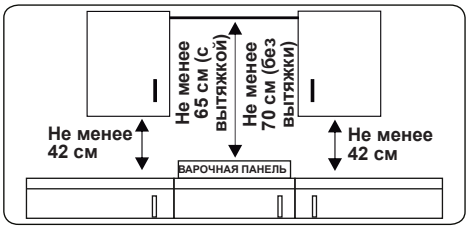
- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а гарантия не будет действительна.
- Перед установкой убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (электрическое напряжение и его частота, и/или свойства газа и его давление) соответствуют рабочим параметрам прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.

Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).

Указания для мастера-установщика

Общие указания

- После удаления из прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.
- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.
- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °C.
- Если над бытовым устройством устанавливается вытяжной колпак или шкафчик, между варочной поверхностью и шкафчиком/вытяжкой должно быть таким, как показано ниже.



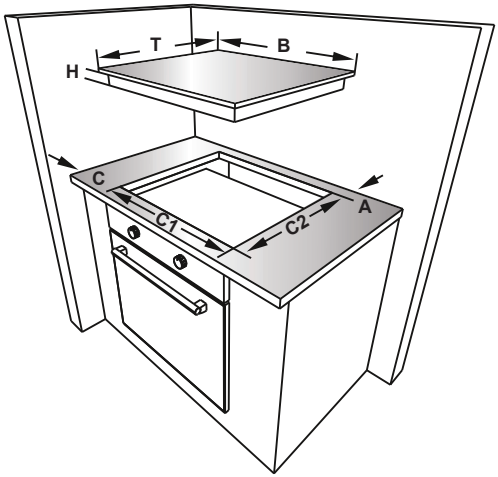
- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.
- Если основание прибора доступно для доступа руками, под основанием прибора необходимо установить ограждение, выполненное из подходящего материала, и удостовериться, что доступ к основанию прибора прегражден.
- Если варочная поверхность устанавливается над духовкой, последняя должна иметь вентилятор охлаждения.
- Убедитесь, что индукционная варочная поверхность хорошо вентилируется, а вход и выход для воздуха не прегражден.

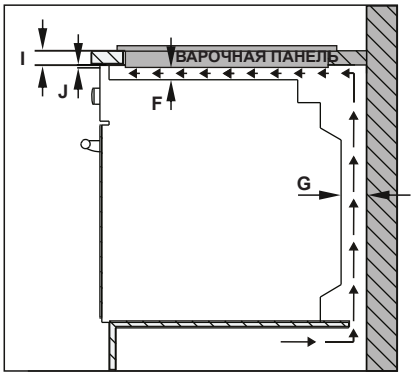
Установка варочной поверхности

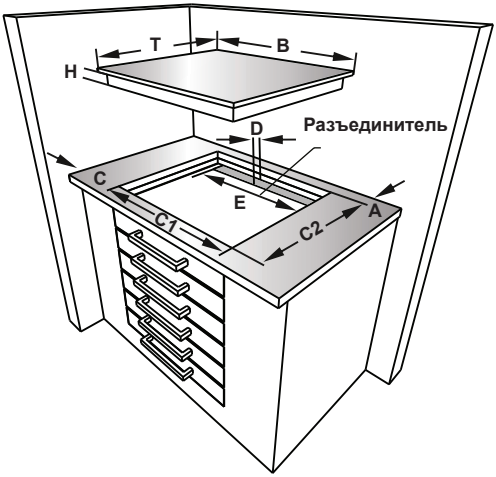
Прибор поставляется вместе с комплектом для монтажа, включающим липкий материал для герметизации, крепежные кронштейны и винты.

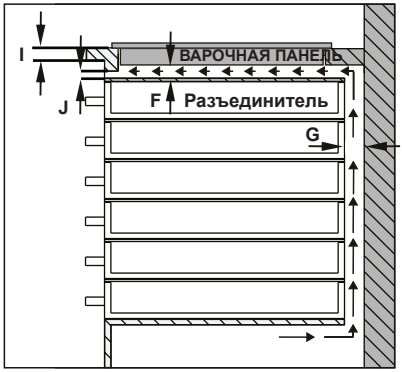
- Вырежьте проем по размерам, указанным на рисунке. Располагайте проем в столешнице так, чтобы после установки варочной поверхности выполнялись следующие требования:

B (мм)	**590**	**мин. A (мм)**	50
T (мм)	**520**	**мин. C (мм)**	50
H (мм)	**56**	**мин. E (мм)**	500
C1 (мм)	**560**	**мин. F (мм)**	10
C2 (мм)	**490**	**G (мм)**	20
D (мм)	**50**	**I (мм)**	38
J (мм)	**5**		

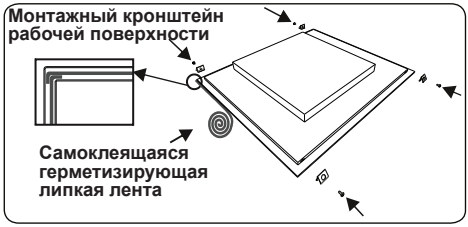








- Наложите одностороннюю самоклеящуюся герметизирующую ленту по окружности нижнего края варочной поверхности. Не растягивайте ленту.



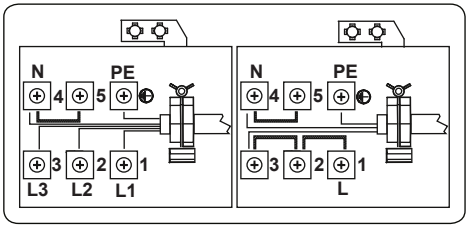
- Приверните 4 монтажных кронштейна на столешнице к боковым стенкам прибора.
- Вставьте прибор в проем.

Подключение к электросети и безопасность

ВНИМАНИЕ! Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и в соответствии с действующими местными нормативами.

ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.

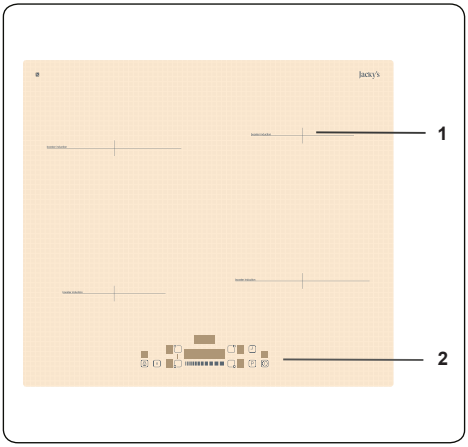
- Перед выполнением подключения к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.
- Во время установки убедитесь в том, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводной кабель поврежден и необходима его заменить, это должен делать лицо квалифицированного персонала.
- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.
- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.
- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать всеполюсный выключатель-разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).
- После установки варочной панели должен обеспечиваться удобный доступ к выключателю с плавким предохранителем.
- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.
- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.
- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.



3. ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Важно! Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенных на рисунках ниже.

Перечень компонентов



1.Керамический подогреватель
2.Панель управления

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ

4.1. ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

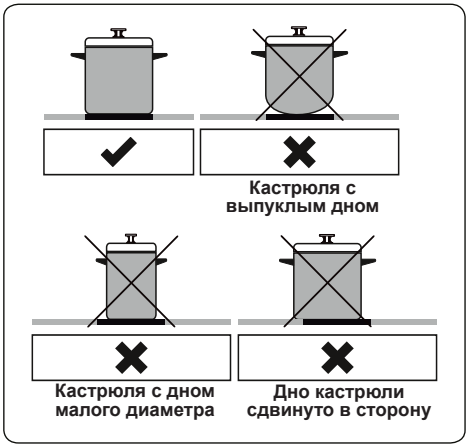
Индукционная зона

Информация, приведенная в следующей таблице, служит только для справки.

Настройки	Использование
0	Элемент отключен
1–3	Подогрев
4–5	Варка на медленном огне, длительный нагрев
6–7	Повторный разогрев и быстрая варка
8	Доведение до кипения, пассерование и подрумянивание
9	Максимальный нагрев
P	Функция повышения мощности «Бустер»

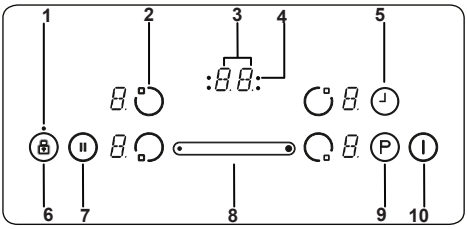
Кухонная посуда

- Используйте толстостенную, плоскую посуду с гладким дном, изготовленную из стали, эмалированной стали, чугуна или нержавеющей стали. Качество и состав посуды непосредственным образом влияют на результат приготовления.
- Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном. Посуда из алюминия и нержавеющей стали с неферромагнитным дном, а также посуда из стекла, меди, латуни, керамики, фарфора не подходит для индукционного нагрева.
- Чтобы проверить, подходит ли посуда для индукционного нагрева, поднесите магнит к ее основанию. Если магнит притягивается, посуда подходит. Или же можно налить в емкость немного воды и поставить ее на конфорку, установив максимальную мощность. Вода должна нагреться за несколько секунд.
- При использовании некоторых типов кастрюль могут быть слышны различные звуки. Это связано с их дизайном и не влияет на производительность или безопасность варочной поверхности.
- Для получения наилучшего результата кастрюлю следует размещать в центре конфорки.
- Если на дисплее зоны приготовления выбран уровень мощности, но на конфорку установлена неподходящая посуда или же посуда отсутствует, мигает символ U. Через 2 минут конфорка автоматически выключается.
- Если установить на конфорку подходящую посуду, символ U исчезает и продолжается приготовление на выбранном уровне мощности.
- Для оптимальной передачи энергии диаметр основания емкости должен соответствовать диаметру конфорки.
- Минимальный диаметр емкости должен составлять D120 мм для конфорок диаметром 160 мм, D140 мм для конфорок диаметром 210 мм и D160 мм для конфорок диаметром 290 мм.



Управление прибором осуществляется с помощью кнопок, а выполнение функций подтверждается показаниями дисплеев и звуковыми сигналами.

Блок сенсорного управления



1- Индикатор блокировки кнопок

2- Выбор нагревателя

3-Отображение таймера

4- Индикаторы зоны приготовления / функции таймера

5- Выбор таймера

6- Блокировка кнопок

7- Интеллектуальная пауза

8- Скользящая кнопка

9- Ускорение

10- Вкл./Выкл.

Используйте соответствующую посуду для индукционных зон приготовления пищи.

После подачи напряжения питания все индикаторы кратковременно загораются. После этого варочная поверхность перейдет в режим ожидания и будет готова к работе.

Варочная поверхность управляется нажатием соответствующей электронной кнопки. Каждое нажатие кнопки сопровождается звуковым сигналом.

Включение прибора

Варочная панель включается нажатием кнопки «Вкл/Откл»⏻. На всех дисплеях нагревателей постоянно отображается значок «**0**»; нижние правые точки мигают. (Если в течение 20 секунд не будет выбрана зона приготовления пищи, варочная поверхность выключится автоматически.)

Выключение прибора

Варочную поверхность можно в любое время выключить нажатием ⏻.

Кнопка «Вкл/Откл» ⏻ имеет более высокий приоритет, чем функция выключения.

Включение зон приготовления

Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, которую требуется использовать. На индикаторе выбранной зоны нагрева точка будет светиться постоянно, а мигающие точки на индикаторах других зона нагрева больше не будут светиться.

Для указанного нагревателя можно установить уровень нагрева касанием скользящей кнопки ▬. Теперь элемент готов к использованию. Для ускоренного доведения до кипения выберите желаемый уровень для приготовления пищи, затем нажмите кнопку **P**, чтобы включить функцию повышения мощности.

Выключение зон приготовления

Выберите элемент, который хотите отключить, нажав на кнопку выбора зоны нагрева. Используя скользящие кнопки ▬, уменьшите температуру до **0**. (Нажав одновременно правую и левую части скользящей кнопки, можно также уменьшить температуру до **0**.)

Если зона приготовления пищи горячая, вместо значения **0** отобразится значок **H**.

Выключение всех зон приготовления

Чтобы одновременно выключить все зоны приготовления пищи, нажмите кнопку ⏻.

В режиме ожидания для всех горячих зон приготовления пищи будет отображаться значок **H**.

Индикатор остаточного тепла

Индикатор остаточного тепла указывает на то, что зона стеклокерамической поверхности имеет температуру, опасную для прикосновения.

После выключения зоны приготовления пищи на соответствующем дисплее будет отображаться значок **H** до тех пор, пока температура зоны приготовления пищи не снизится до безопасного уровня.

Интеллектуальная пауза

Функция интеллектуальной паузы при активации позволяет уменьшить мощность всех включенных нагревателей.

После выключения интеллектуальной паузы зоны нагрева автоматически вернутся к предыдущему уровню температуры.

Если функция интеллектуальной паузы не отключена, по истечении 30 минут варочная поверхность выключится.

Чтобы включить функцию интеллектуальной паузы, нажмите ⏸. Мощность включенных зон нагрева уменьшится до уровня 1, а на всех дисплеях отобразится значок **II**.

Повторно нажмите кнопку ⏸, чтобы отключить функцию интеллектуальной паузы. Значок **II** исчезнет, а для зон нагрева будет восстановлен ранее выбранный уровень.

Функция безопасного выключения

Зона нагрева будет автоматически выключена, если регулировка нагрева не была изменена в течение заданного периода. Любое изменение настройки нагрева, связанное с зоной приготовления пищи, возобновляет отсчет с первоначального значения. Это первоначальное значение зависит от выбранного уровня температуры, как показано ниже.

Регулировка нагрева	Безопасное выключение по истечении
1–2	6 часов
3–4	5 часов
5	4 часа
6–9	1,5 часа

Блокировка от детей

После включения прибора можно активировать функцию блокировки от детей. Чтобы активировать функцию блокировки от детей, одновременно нажмите правую и левую части скользящей кнопки ⏤, затем повторно нажмите правую часть скользящей кнопки ⏤. Значок **L**, который указывает на состояние БЛОКИРОВКИ, отобразится на всех дисплеях зон нагрева. После этого кнопки управления будут заблокированы. (Если зона приготовления пищи в нагретом состоянии, поочередно будут отображаться символы **L** и **H**.)

Варочная поверхность будет оставаться в заблокированном состоянии до ее разблокировки, даже если панель управления будет выключена и снова включена.

Чтобы отключить блокировку от детей, сначала включите варочную поверхность. Одновременно нажмите правую и левую части скользящей кнопки ⏤, затем повторно нажмите левую часть скользящей кнопки ⏤. Значок **L** исчезнет и варочная поверхность выключится.

Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок используется для установки безопасного режима работы прибора. Выполнение каких-либо регулировок нажатием кнопок (например, установки уровня нагревания) будет невозможно. Можно будет только выключить прибор.

Функция блокировки будет активной после нажатия кнопки блокировки кнопок 🔒 в течение более 2 секунд. Эта операция подтверждается звуковым сигналом. После успешного выполнения блокировки будет мигать индикатор блокировки кнопок, а нагреватель будет заблокирован.

Функция таймера

Функция таймера доступна в двух следующих версиях.

Таймер обратного отсчета (1–99 мин)

Таймер обратного отсчета можно включить, если зоны приготовления пищи выключены. На дисплее таймера отобразится значение **00** с мигающей точкой.

Используйте таймер ⏲ и скользящую кнопку ⏤ для увеличения/уменьшения времени. Диапазон — от 0 до 99 минут. Если в течение 10 секунд значение времени не будет изменено, таймер обратного отсчета будет установлен и мигающая точка исчезнет. После установки значения таймера начнется обратный отчет.

Когда значение таймера достигнет нуля, раздастся звуковой сигнал, а дисплей таймера начнет мигать. Звуковой сигнал прекратится автоматически по прошествии 2 минут и/или после нажатия любой кнопки.

Таймер обратного отсчета можно переустановить или выключить в любое время с помощью таймера ⏲ и скользящей кнопки ⏤. Таймер обратного отсчета также выключится, если варочная поверхность будет выключена кнопкой ⏻.

Таймер зоны приготовления пищи (1–99 мин)

Если варочная поверхность включена, для каждой зоны приготовления пищи можно запрограммировать отдельный таймер.

Выберите зону приготовления пищи, после этого выберите настройки температуры и нажмите кнопку ⏲ настройки таймера; таймер также можно запрограммировать для выключения зоны приготовления

пищи. Вокруг таймера расположены четыре светодиодных индикатора. Они показывают, для какой зоны приготовления пищи установлен таймер.

Через 10 секунд после последней операции индикатор таймера переключится на таймер, время отсчета которого является следующим в очереди (в случаях установки таймера для более чем одной зоны приготовления пищи).

По истечении времени раздастся звуковой сигнал и на дисплее таймера отобразится статический значок **00**, а светодиод таймера соответствующей зоны приготовления пищи начнет мигать. Запрограммированная зона приготовления пищи выключится и отобразится значок **H**, если зона приготовления пищи горячая.

Звуковой сигнал и мигающий светодиод таймера автоматически отключатся через 2 минуты и/или при нажатии любой кнопки.

Звуковой сигнал

Во время работы варочной поверхности следующие действия будут сопровождаться звуковым сигналом.

- Нормальная активация кнопок будет сопровождаться кратковременным звуковым сигналом
- Продолжительное (дольше 10 секунд) нажатие кнопок будет сопровождаться более длительным, прерывистым звуковым сигналом.

Функция повышения мощности «УСКОРЕНИЕ»

Чтобы использовать эту функцию, выберите зону приготовления пищи и установите требуемый уровень нагрева, затем нажмите кнопку **P** (Ускорение).

Функцию ускорения можно активировать, только если она применяется к выбранной зоне нагрева. Если функция ускорения активна, на соответствующем дисплее будет отображаться значок **P**.

Включение бустера может привести к превышению максимальной мощности, и в этом случае включается встроенное управление мощностью.

Необходимость уменьшения мощности отображается миганием соответствующего индикатора зоны приготовления пищи. Мигание длится 3 секунды, что позволяет настроить параметры до снижения мощности.

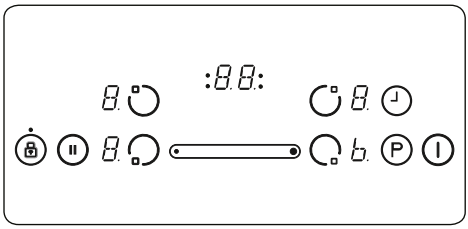
Специальный режим приготовления

Нажмите и отпустите кнопку выбора нагревателя, чтобы последовательно выбрать специальные режимы приготовления: кипячение, обжаривание во фритюре, поддержание в теплоте, расплавление шоколада. Специальные режимы приготовления доступны только в правой части варочной поверхности. Одновременный выбор кипячения и жарки возможен только после подачи варочной поверхностью одного звукового сигнала.

Специальные режимы приготовления

Режим кипячения

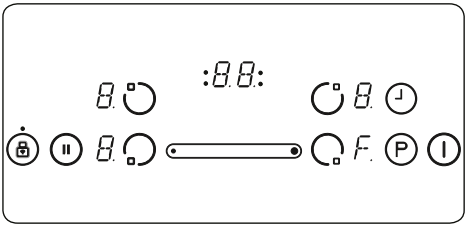
Этот режим используется для кипячения воды и поддержания температуры кипения. Чтобы выбрать режим кипячения, дважды нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима кипячения на соответствующем дисплее отобразится значок **b**. После того как вода закипит, варочная поверхность подаст звуковой сигнал и перейдет в режим медленного кипячения.



На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим кипячения.

Режим обжаривания во фритюре

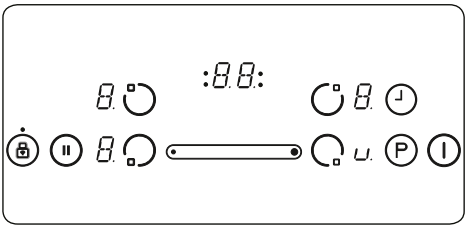
В этом режиме масло нагревается до температуры около 160 °C. Чтобы выбрать этот режим, три раза нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима обжаривания во фритюре на соответствующем дисплее отобразится значок **F**. Когда масло будет готово для обжаривания, варочная поверхность подаст звуковой сигнал.



На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим обжаривания во фритюре.

Режим поддержания в теплоте

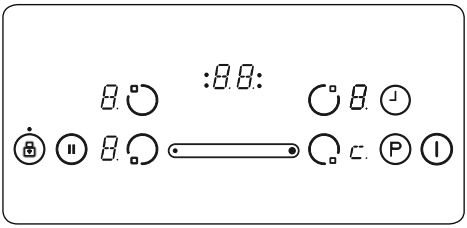
Этот режим позволяет поддерживать температуру блюда на уровне около 50 °C. Чтобы выбрать режим поддержания в теплоте, четыре раза нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима поддержания в теплоте на соответствующем дисплее отобразится значок **u**.



На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим поддержания в теплоте.

Режим расплавления шоколада

В этом режиме можно расплавлять шоколад или аналогичные продукты при температуре около 40 °C. Чтобы выбрать режим расплавления шоколада, пять раз нажмите кнопку выбора нагревателя. После выбора режима расплавления шоколада на соответствующем дисплее отобразится значок **c**.



На приведенном выше рисунке на дисплее переднего правого нагревателя отображается режим расплавления шоколада.

Эффективность и время зависят от количества продуктов в сковороде и качества сковороды. Для наилучших результатов приготовления в этих режимах используйте 1,5 литра воды или 0,5 литра масла.

КОДЫ ОШИБОК	
При возникновении ошибки на индикаторах зон нагрева появляется код ошибки.	
E1	Вентилятор охлаждения не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E3	Напряжение питания отличается от номинального значения. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку ⏻, дождитесь, пока значок **H** исчезнет для всех зон, затем включите варочную поверхность, нажав кнопку ⏻, и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E4	Частота питающего напряжения отличается от номинального значения. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку ⏻, дождитесь, пока значок **H** исчезнет для всех зон, затем включите варочную поверхность, нажав кнопку ⏻, и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, отсоедините и снова подсоедините вилку шнура питания для отключения и включения прибора. Включите варочную поверхность, нажав кнопку ⏻, и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E5	Внутренняя температура варочной поверхности слишком высокая. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку ⏻, и дайте зонам нагрева остыть.
E6	Ошибка связи между сенсорной панелью управления и зоной нагрева. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E7	Датчик температуры нагревательной индукционной катушки не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
E8	Датчик температуры вентилятора охлаждения не работает. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

EA	Ошибка насыщения крупногабаритной катушки. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», затем включите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
EC	Ошибка питающего напряжения. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», затем включите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.
C1-C8	Предупреждение об ошибке микропроцессора. Выключите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», затем включите варочную поверхность, нажав кнопку «вкл/выкл», и продолжайте пользоваться панелью. Если эта ошибка отобразится повторно, обратитесь в авторизованный сервисный центр.

5. ЧИСТКА И УХОД

Чистка

ВНИМАНИЕ! Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

Общие указания

- Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они, и рекомендованы ли они производителем.
- Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить варочные поверхности.
- Не используйте чистящие вещества, содержащие абразивные частицы, которые могут поцарапать стеклянные, эмалированные и/или окрашенные детали вашего бытового прибора.
- Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.
- Не пользуйтесь пароочистителями для очистки частей прибора.

Чистка стеклокерамики

Стеклокерамика может выдерживать тяжелую посуду, но при ударе острым предметом может разбиться.

ВНИМАНИЕ! Керамические варочные поверхности - если поверхность треснула, то во избежание возможности поражения электрическим током отключите прибор и обратитесь в сервисную службу.

- Для очистки стеклокерамики используйте эмульсионные или жидкие моющие средства, после чего тщательно осушите поверхности, протерев их сухой тканью.
- Не применяйте чистящие средства, предназначенные для стальных поверхностей, поскольку они могут повредить

стекло.

- Если в основании или покрытиях посуды используются вещества с низкой температурой плавления, то они могут повредить стеклокерамическую варочную панель. Если пластмасса, оловянная фольга, сахар или сладкие продукты попали на горячую стеклокерамическую варочную панель, то очистите горячую поверхность, как можно быстрее и безопаснее. Если эти вещества расплавятся, то они могут повредить стеклокерамическую варочную панель. Когда Вы готовите очень сладкие продукты, такие как варенье, то, по возможности, заблаговременно нанесите слой соответствующего защитного средства.
- Пыль на поверхности следует стирать влажной тканью.
- Какие-либо изменения цвета стеклокерамики не влияют на структуру или долговечность керамики и не вызваны изменениями в материале.

Изменения цвета стеклокерамики могут происходить по ряду причин:

1. Пролившаяся пища не счищена с поверхности.

2. Использование на варочной поверхности неправильной посуды, которая вызывает эрозию поверхности.

3. Применение неподходящих чистящих средств.

Чистка частей из нержавеющей стали (если имеются)

- Регулярно очищайте в вашем приборе детали из нержавеющей стали.
- Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев их сухой тканью.
- Не промывайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.
- Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

6. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА

Поиск и устранение неисправностей

Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Индикация на панели управления варочной панели отсутствует. Варочная панель или зоны приготовления не включаются.	Отсутствует питание от источника.	Проверьте предохранитель в домашнем щитке, через который питается прибор. Проверьте, не отключилось ли питание, пытаясь включить другие электронные приборы.
Варочная поверхность в работе, но ее выключатели не действуют; на всех индикаторах мигает «F».	Кнопки управления залиты жидкостью или на них лежит какой-то предмет.	Просушите кнопки или уберите предмет.
Варочная поверхность в работе, но ее выключатели не действуют.	Одна из зон варки включена слишком долго.	Зоной варки можно пользоваться, включив ее снова.
Кнопки управления на варочной панели не работают, а светодиод блокировки от детей светится.	Включена блокировка от детей.	Отключите блокировку от детей.
Сковородки производят шум, либо варочная панель издает щелчки во время приготовления пищи.	Это нормально для посуды, предназначенной для индукционной поверхности. Это вызывается передачей энергии от варочной поверхности к посуде.	Такая работа нормальна. В этом не никакой опасности ни для варочной поверхности, ни для посуды.
На индикаторе одной из зон варки светится символ U.	На зоне приготовления нет сковороды, либо сковорода непригодна для индукционной поверхности.	Используйте подходящую посуду.
Уровень мощности 9 или P автоматически отключаются. Если выбран уровень мощности 9 или H на двух зонах приготовления на одной стороне одновременно.	Достигнут максимальный уровень мощности для двух зон.	При работе обеих зон с уровнем мощности P или 9 превышается максимально допустимый уровень мощности для двух зон.

Транспортировка

Если необходимо транспортировать изделие, используйте оригинальную упаковку изделия и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковке. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

Если у вас нет оригинальной упаковки: подготовьте коробку для транспортировки, чтобы прибор, особенно его внешние поверхности были защищены от внешних опасных воздействий.

7. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

7.1. КЛАСС ЭНЕРГОПОТРЕБЛЕНИЯ

Марка		Jacky's
Модель		JH IB65
Тип варочной поверхности		Электрическая
Количество зон варки		4
Технология нагрева-1		Индукционная
Размер-1	см	Ø16,0
Энергопотребление-1	Вт*ч/кг	182,0
Технология нагрева-2		Индукционная
Размер-2	см	Ø16,0
Энергопотребление-2	Вт*ч/кг	182,0
Технология нагрева-3		Индукционная
Размер-3	см	Ø21,0
Энергопотребление-3	Вт*ч/кг	182,0
Технология нагрева-4		Индукционная
Размер-4	см	Ø21,0
Энергопотребление-4	Вт*ч/кг	182,0
Энергопотребление варочной панели	Вт*ч/кг	182,0
Данная варочная панель соответствует требованиям EN 60350-2		
Энергоэффективность варочной панели	%	
Данная варочная панель соответствует требованиям EN 30-2-1		

Советы по энергосбережению

Плита
– При готовке используйте посуду с плоским дном.

– При готовке используйте посуду соответствующего размера.

– При готовке используйте посуду с крышкой.

- Используйте минимальное количество жидкости или жира.

– Снизьте мощность, когда жидкость закипит.


Jacky's
Life in colors
VIP-СЕРВИС
8 (800) 551-73-03
Решим любой вопрос с техникой
В ДЕНЬ ОБРАЩЕНИЯ

Произведено в Турции

«Вестель Беяз Ешья Санайи,
Ве Тиджарет А.С.»
Адрес: Организе Санайи Болгеси
45030 Маниса / ТУРЦИЯ
Тел: (+90) 236 226 30 00

Made in Turkey
Vestel Beyaz Esya San,Ve Tic A.S.
Adress: Organize Sanayi Bolgesi
45030 Manisa / TURKEY
Tel: (+90) 236 226 30 00

Импортер
ООО «Вестел - СНГ»
601655 г. Александров
Владимирская обл.,
ул. Гагарина д.16
Тел: (495) 980 50 43

Дата производства зашифрована в номере, указанном справа на этикетке, расположенной на продукте. Например: 20611675050412, где 12 означает день, 04 – месяц, 05 - год

EAC

52338671