

RU Руководство по эксплуатации



**Jacky's**  
Life in colors

Индукционная  
варочная поверхность

# Руководство по эксплуатации

JH I...34

JH I...62

JH I...68



## ПРЕДИСЛОВИЕ

---

**Пожалуйста, перед использованием прибора внимательно прочитайте это руководство!**

Уважаемый покупатель,

Благодарим Вас за покупку! Мы надеемся, что наш прибор, произведенный на высоком техническом уровне, прослужит вам с максимальной эффективностью. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство и сохраните его для дальнейшего использования. В случае передачи прибора другому пользователю, пожалуйста, передайте с ним и данную инструкцию. Следуйте всем инструкциям и предупреждениям, приведённым в инструкции по эксплуатации. Данное руководство применяется к нескольким моделям. Различия между моделями подробно описаны в руководстве.

### **Символы и их значения**

Руководство по эксплуатации содержит следующие символы.

	Важная информация или полезные советы по использованию.
	Предупреждение во избежание опасных для жизни и имущества ситуаций.
	Предупреждение о риске поражения электрическим током.
	Предупреждение об угрозе возгорания.
	Предупреждение о горячих поверхностях.

# СОДЕРЖАНИЕ

---

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	3
1.1. Общие меры предосторожности .....	3
1.2. Меры предосторожности при использовании электрических приборов .....	4
1.3. Меры предосторожности при использовании прибора .....	4
1.3.1. Меры предосторожности от возгораний .....	5
1.4. Меры предосторожности для безопасности детей .....	5
1.5. Соответствие нормам Директивы об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация отходов.....	6
1.6. Информация по упаковке .....	6
2. УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ .....	7
2.1. Правильное место для установки .....	7
2.2. Установка и соединения.....	8
2.3. Электрическое подключение.....	8
2.4. Установка прибора .....	9
2.4.1. Выбор мебели и установка .....	9
2.4.2. Вентиляция .....	10
2.4.3. Встраивание варочной панели .....	11
2.4.4. Демонтаж варочной панели .....	11
2.5. Энергосбережение .....	11
2.6. Первое использование.....	11
3. О ПРИБОРЕ .....	12
3.1. Общие Характеристики .....	12
4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ .....	13
4.1. Общая информация о варочной панели.....	13
4.1.1. Выбор кастрюли .....	13
4.1.2. Система определения и распознавания посуды .....	14
4.2. Использование варочной панели .....	15
4.3.1. Включение прибора.....	16
4.3.2. Отключение прибора .....	16
4.3.3. Выбор и работа варочной панели.....	16
4.3.4. Остановка нагрева .....	16
4.3.5. Защита от детей / Блокировка.....	17
4.3.6. Функция таймера.....	17
4.3.7. Функция паузы и возобновления.....	18
4.3.8. Функция параллельного включения правого переднего и заднего нагревателей.....	18
4.3.9. Безопасное и эффективное использование индукционной посуды .....	18
4.3.10. Определение и распознавание посуды .....	18
4.3.11. Прямой нагрев посуды .....	18
4.4. Быстрая настройка мощности .....	18
4.5. Ограничение времени работы.....	19
4.6. Защита от перегрева .....	19
4.7. Защита от перелива .....	19
4.8. Точная настройка мощности .....	19
4.9. Рекомендации по приготовлению еды .....	20
5. УХОД И ЧИСТКА.....	21
5.1. Общие положения .....	21
5.2. Чистка варочной панели .....	21

## 1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

---

Этот раздел включает в себя инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые травмы, столкновения или материальный ущерб изделия. В случае несоблюдения этих инструкций, все гарантии будут аннулированы.

### 1.1. Общие меры предосторожности

Дети в возрасте от 8 лет и старше, а также люди с ограниченными физическими или умственными способностями, или с нехваткой опыта и знаний, могут использовать данный прибор при условии, что они находятся под надзором или были обучены безопасному использованию прибора и осознают потенциальные риски. Дети не должны играть с прибором. Детям запрещается выполнять чистку и выполняемое пользователем техобслуживание прибора без надзора.

Для установки и ремонта всегда обращайтесь за помощью в авторизованную сервисную службу. Производитель не будет нести никакой ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате действий, совершенных некомпетентными лицами.

Не включайте прибор, если было обнаружено повреждение.

Не забывайте выключать прибор после каждого использования. Убедитесь в том, что прибор выключен.

Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с низкими физическими сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, если они не находятся под надзором лица, ответственного за их безопасность, или они не были проинструктированы.

Необходимо следить за тем, чтобы дети не играли с прибором.

При повреждении напряжения питания, во избежание опасности, производитель, сервисный представитель или специалист с соответствующей квалификацией должен его заменить.

Поскольку такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки, могут нагреваться, они не должны помещаться на поверхность варочной панели.

После использования варочной панели выключите ее и не полагайтесь на датчик распознавания посуды. Прибор не предназначен для управления с помощью системы дистанционного управления.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Устройство и его доступные части нагреваются во время использования. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы не коснуться нагревательных элементов. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться близко к варочной панели без надзора.

Инструкции для варочной панели включают в себя следующие положения:

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ:** Приготовление еды с жиром или растительным маслом на варочной панели может быть опасным и может привести к возгоранию. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой, просто выключите устройство и затем накройте пламя крышкой или противопожарным полотном.

**ВНИМАНИЕ:** Процесс приготовления пищи должен проходить под присмотром. Кратковременный процесс приготовления должен оставаться под постоянным присмотром.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Угроза пожара: Не кладите никакие предметы на варочные поверхности.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Температура поверхности превышает 95°C. Во избежание опасности доступ к нижней части столешницы должен быть заблокирован.

## **1.2. Меры предосторожности при использовании электрических приборов**

Убедитесь, что значение предохранителя на линии электропередачи и даже на той линии, к которой подключен прибор, соответствует значениям, указанным в руководстве по эксплуатации прибора.

Если прибор неисправен, он должен быть отремонтирован в авторизованной сервисной службе, и нельзя эксплуатировать неотремонтированный прибор!

Подключите прибор к линии или заземленной розетке, защищенной предохранителем со значениями, указанными в таблице «Технические характеристики». Если вы используете трансформатор или сетевой фильтр, установите качественную электрическую проводку для системы заземления. Производитель не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть, если изделие используется без заземления в соответствии с правилами.

Ни в коем случае не мойте прибор, распыляя или наливая на него воду! Существует риск поражения электрическим током!

Отсоедините вилку прибора от сетевой розетки во время установки, техобслуживания, чистки и ремонта. Для приборов, подключенных непосредственно к линии, снимите предохранитель, используемый для электрической безопасности линии.

Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен сотрудником авторизованной сервисной службы или компетентным электриком.

Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрическая проводка могла быть полностью отключена. Процедура отключения должна выполняться в соответствии со строительными правилами с помощью выключателя или встроенного предохранителя, подключенного к стационарной электрической установке.

Все процедуры, которые будут выполняться с электрическими приборами и системами, должны выполняться квалифицированными и компетентными лицами.

Убедитесь, что ток предохранителя совместим с током, указанным на этикетке прибора.

## **1.3. Меры предосторожности при использовании прибора**

Запрещается прикасаться к устройству или его компонентам, пока они горячие. Дети в возрасте до 8 лет не должны подходить близко к оборудованию в отсутствие взрослых.

Не используйте прибор, находясь под действием лекарственных препаратов или алкоголя.

Будьте осторожны при использовании алкоголя для готовки еды. Алкоголь испаряется при высоких температурах и при воздействии горячих поверхностей может воспламениться и привести к пожару.

В течение времени работы прибора, сам прибор и поверхности вокруг него будут горячими. Во избежание пожара не кладите легковоспламеняющиеся материалы вокруг прибора.

Убедитесь в том, что все вентиляционные каналы открыты.

Не очищайте прибор пароочистителями, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Не кладите на варочную панель никаких материалов в целях хранения.

В случае вероятных трещин на поверхности прибора, отключите электропитание прибора во избежание риска поражения электрическим током.

После использования варочной панели, самостоятельно отключите конфорку, не полагайтесь на датчик посуды.

Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они нагреваются.

Ваша варочная панель не подходит для управления с помощью пульта дистанционного управления и подобных ему устройств.

Давление паров, вызванного влагой на поверхности варочной панели, либо посуды, могут привести к скольжению или скачку последней. По этой причине убедитесь, что дно посуды и варочная поверхность всегда сухие.

Поскольку индукционная варочная поверхность работает по принципу беспроводной передачи энергии и создает магнитное поле, ее использование может быть опасно для людей, использующих медицинские устройства, такие как кардиостимулятор или инсулиновая помпа.

#### **1.3.1. Меры предосторожности от возгорания**

Убедитесь, что ваш прибор надежно подключен к розетке или линии питания. В противном случае, это может привести к образованию электрической дуги и создать риск возгорания.

Не используйте обрезанные или поврежденные кабели сетевого питания.

Убедитесь, что в зоне подключения и закрепления сетевой вилки нет жидкости или влаги.

При готовке еды с использованием жира или масла опасно оставлять варочную панель без присмотра, это может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой; Отключите прибор от сети и накройте его огнестойким материалом.

В варочной панели используется передовая индукционная технология. На индукционных варочных панелях, обеспечивающих экономию времени и энергии, обязательно должна использоваться посуда, подходящая для индукционной готовки.

#### **1.3.2. Предназначение прибора**

Этот прибор предназначен для домашнего использования и не подходит для коммерческого и промышленного использования.

Этот прибор должен использоваться для приготовления пищи и его нельзя использовать для отопления или аналогичных целей.

Производитель не несет никакой ответственности за любые повреждения, которые могут возникнуть при неправильной эксплуатации или транспортировке, не в соответствии с инструкциями в руководстве.

Срок службы приобретенного вами прибора составляет 5 лет. Это время, когда производитель должен иметь необходимые запасные части, чтобы прибор мог работать описанным образом.

### **1.4. Меры предосторожности для безопасности детей**

Во время использования варочной панели, прибор и поверхности вокруг неё нагреваются. Держите детей подальше от прибора и поверхностей вокруг него.

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Поскольку электроприборы имеют риск поражения электрическим током, держите детей подальше от прибора.

Не кладите предметы, принадлежащие детям, на варочную поверхность.

### 1.5. Соответствие нормам Директивы об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация отходов

Это изделие не содержит вредных и запрещенных веществ в соответствии с «Нормами по контролю за отходами электрических и электронных устройств», опубликованных Министерством окружающей среды и городского планирования. Соответствует нормам WEEE (Директива об отходах электрического и электронного оборудования).



Это изделие изготовлено из высококачественных деталей и материалов, которые могут быть переработаны и использованы повторно. Поэтому в конце срока службы прибора доставьте его в пункт сбора для утилизации электрических и электронных приборов.

### 1.6. Информация по упаковке

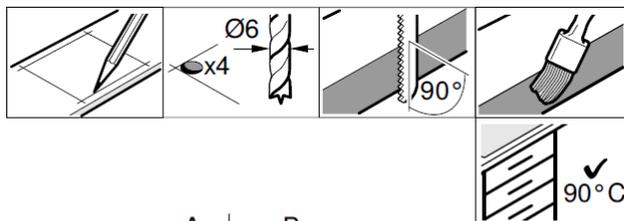
Упаковка изделия изготовлена из материала, пригодного для переработки, в соответствии с национальным законодательством. Не выбрасывайте отходы упаковок вместе с бытовыми отходами, а доставляйте их в пункты сбора упаковочных материалов, указанных местными органами власти.

	Для улучшения качества изделия, технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Изображения в руководстве являются схематичными и могут не соответствовать вашему изделию.
	Значения, указанные в маркировках на изделии или других печатных документах, поставляемых вместе с изделием, являются значениями, полученными в лабораторных условиях в соответствии с необходимыми стандартами. Эти значения могут варьировать в зависимости от условий окружающей среды и использования изделия.

## 2. УСТАНОВКА ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

Для установки прибора, пожалуйста, обратитесь к ближайшему авторизованному сервису. Прежде чем обращаться в авторизованный сервис, убедитесь, что помещение оборудовано электрической сетью. В противном случае, электрик примет необходимые меры. Производитель не несет ответственность за любой ущерб, вызванный несанкционированными операциями, и в этом случае, гарантия на прибор будет аннулирована.

	Подготовка электропроводки и места, где будет размещен прибор, выполняется покупателем.
	<b>ВНИМАНИЕ:</b> Установка прибора должна соответствовать требованиям национальных электрических стандартов.
	<b>ВНИМАНИЕ:</b> Перед установкой прибора убедитесь в том, что он не поврежден. Если прибор поврежден, не устанавливайте его. Поврежденные приборы представляют угрозу для вашей безопасности.



A	B
490	min. 60
480	min. 50

C = min. 40

### 2.1. Правильное место для установки

Прибор разработан для установки на стандартные кухонные столешницы. Расстояния между кухонными стенами, кухонной мебелью и между варочными панелями важны как для безопасности, так и для эффективного функционирования прибора. Технические чертежи приведены для рекомендуемых минимальных расстояний. Все значения приведены в мм.

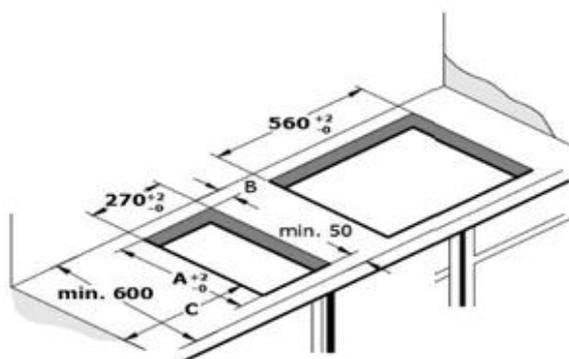
Если над вашим прибором будет установлена вытяжка/аспиратор, соблюдайте рекомендации производителя вытяжки/аспиратора для высоты установки. (Мин. 65 см)

Перед установкой достаньте прибор из коробки. Снимите все транспортировочные замки и упаковочные материалы.

Поверхности, ламинаты, клеи и другие материалы в месте установки должны быть устойчивы к температуре, не менее 100°C.

Столешница должна быть ровной горизонтальной и устойчивой.

Отверстие в столешнице, в которое будет встроена варочная поверхность, должно быть вырезано в соответствии с размерами установки варочной поверхности.



## 2.2. Установка и соединения

Прибор должен быть установлен и введен в эксплуатацию в соответствии с установленными законодательством нормами.



Не опирайте варочную панель на острые углы и края. Существует риск поломки поверхности!

## 2.3. Электрическое подключение

Подсоедините прибор к заземленному кабелю или линии, защищенной подходящим предохранителем в соответствии с таблицей "Технических характеристик". Производитель не будет нести ответственность за любые повреждения, которые могут возникнуть при использовании прибора без заземления, выполненного в соответствии с требованиями.



### ВНИМАНИЕ

Подключение прибора к электросети может быть выполнено только уполномоченным лицом, и гарантия на прибор вступает в силу только после правильной установки.



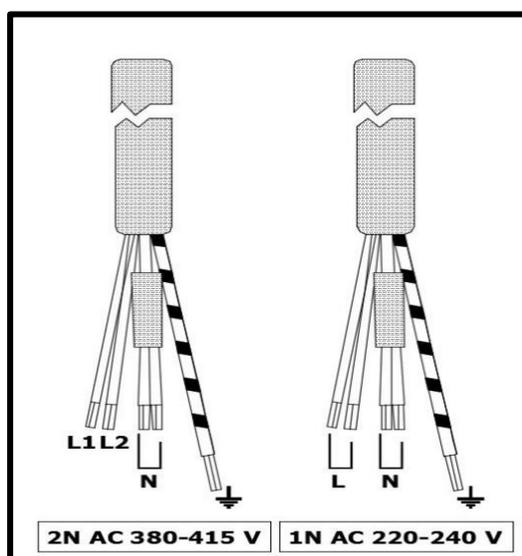
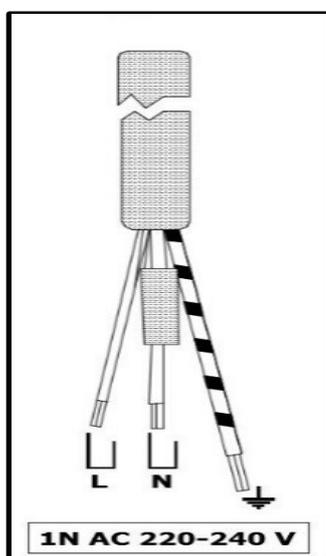
### ВНИМАНИЕ

Кабель питания не должен быть раздавлен, зажат или контактировать с горячими частями прибора. В случае повреждения электропроводки, устранение неполадки должно быть выполнено квалифицированным электриком.

Соединительный кабель прибора предоставляется нашей компанией, как указано в разделе «Технических характеристик».

Напряжение главной сети должно соответствовать напряжению переменного тока 220-240В (VAC), указанному в таблице "Технических характеристик" и на табличке типа прибора.

<i>Соединение для панелей 30 см</i>		<i>Кабельное соединение для панелей 60 см</i>	
<b>Коричневый кабель:</b>	L (Фаза)	<b>Коричневый – Черный кабель:</b>	L1(Коричневый) - L2(Черный) (Фаза)
<b>Синий кабель:</b>	N (Нейтральный)	<b>Синий-Серый кабель:</b>	N (Серый-Синий) (Нейтральный)
<b>Зеленый / Желтый кабель:</b>	E (Заземление)	<b>Зеленый/Желтый кабель:</b>	E (Заземление)



## 2.4. Установка прибора



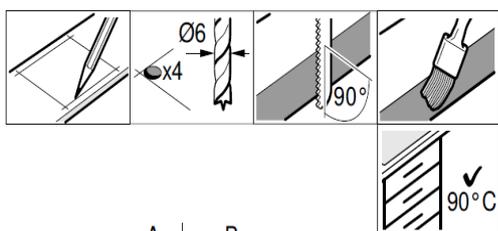
Отключите прибор от электрической розетки перед началом любых работ с электропроводкой. Существует риск поражения электрическим током.

При использовании встроенных систем, ваша варочная панель с индукционным нагревом может быть установлена только в выдвижные ящики или на духовой шкаф с вентиляцией. Холодильники, посудомоечные машины, невентилируемые духовые шкафы или стиральные машины не могут быть установлены под варочной панелью.

При установке варочной панели на духовой шкаф, расстояние между варочной панелью и духовым шкафом должно составлять не менее 60 мм.

После установки проверьте параллельна ли варочная панель земле или нет.

### 2.4.1. Выбор мебели и установка



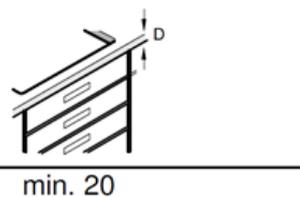
A	B
490	min. 60
480	min. 50

C = min. 40

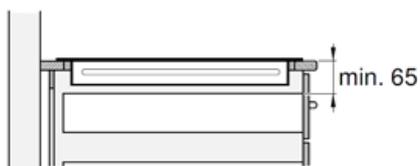
Встроенная мебель должна быть устойчива к температуре не менее 90 °C.

Очистите поверхности от опилок после резки мебели.

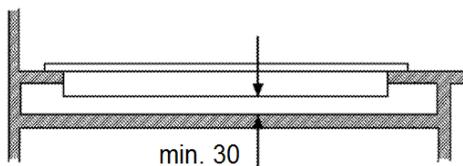
Покройте разрезанные поверхности термостойким материалом.



В случае монтажа на выдвижные ящики, толщина столешница должна быть не менее 20 мм.



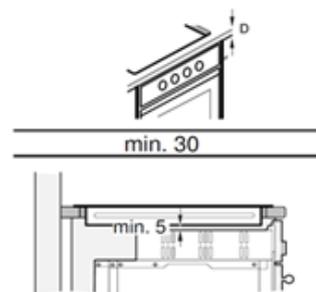
При установке в выдвижной ящик, расстояние между рабочим столом и верхней частью выдвижного ящика должно быть не менее 65 мм.



При установке в выдвижной ящик также можно использовать деревянную доску, чтобы пользователь не касался нижней части варочной панели.

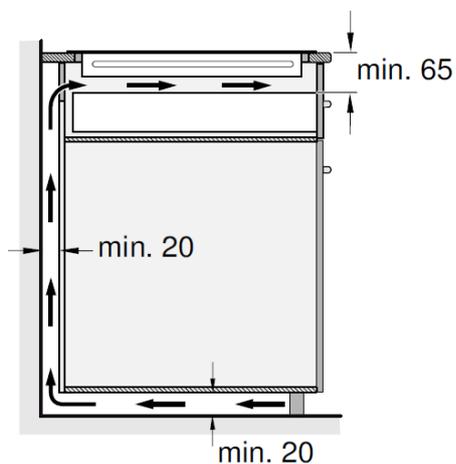
В случае установки над духовым шкафом, толщина столешницы должна быть не менее 30 мм.

Расстояние между нижней частью варочной панели и духовкой должно быть не менее 5 мм.



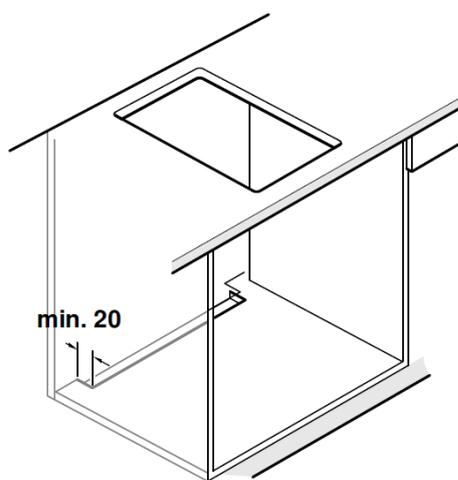
## 2.4.2. Вентиляция

При установке индукционной варочной панели, для улучшения ее работы, должна быть обеспечена вентиляция. Мебель должна быть размещена в соответствии с техническим чертежом для того, чтобы в зоне под прибором было достаточно воздуха.



Минимальное расстояние между задней частью мебели и стеной кухни и расстояние между столешницей и выдвижным ящиком:

Пространство за мебелью:



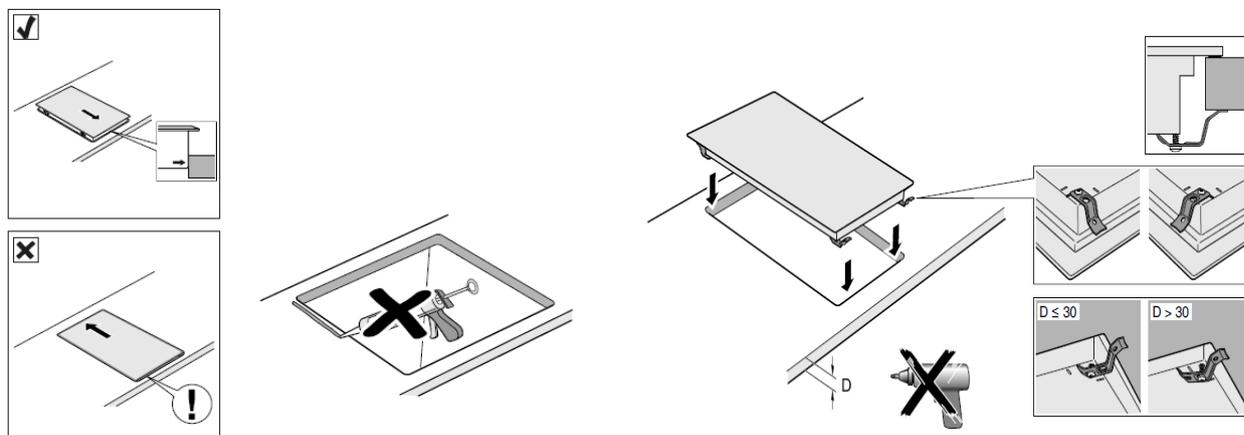
Если расстояние от задней части мебели не менее 20 мм, в нижней части следует просверлить отверстие.

Если прибор будет установлен иным способом, ему должна быть обеспечена соответствующая вентиляция.

### 2.4.3. Встраивание панели

При установке варочной панели используйте защитные перчатки, так как у варочной панели могут быть острые края, которые не видны глазу.

При установке кромки прибора используйте инструмент из комплекта доставки.



Убедитесь в том, что кабель питания не зажат.

Подключите кабель питания к розетке за духовкой, обращая внимание на острые края.

При подключении кабеля питания будьте аккуратны, чтобы не коснуться горячих поверхностей.

### 2.4.4. Демонтаж панели

Отключите прибор от электросети.

Открутите все соединения.

Снимите прибор, слегка поддавливая снизу.

## 2.5. Энергосбережение

Для обеспечения энергосбережения будет полезно соблюдать следующие рекомендации для приборов.

- Замороженные продукты необходимо разморозить перед приготовлением.
- Для приготовления еды предпочтительны кастрюли и сковородки.
- Размер используемой посуды должен соответствовать варочной поверхности. По мере увеличения размера диаметра посуды, будет увеличиваться потребление энергии.
- Варочная поверхность и основание посуды должны быть чистыми и сухими. Грязь и влага затрудняют нагревание кастрюли и сковороды.

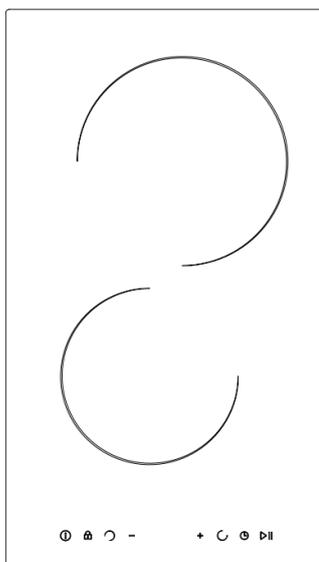
## 2.6. Первое использование

Уберите упаковочные материалы.

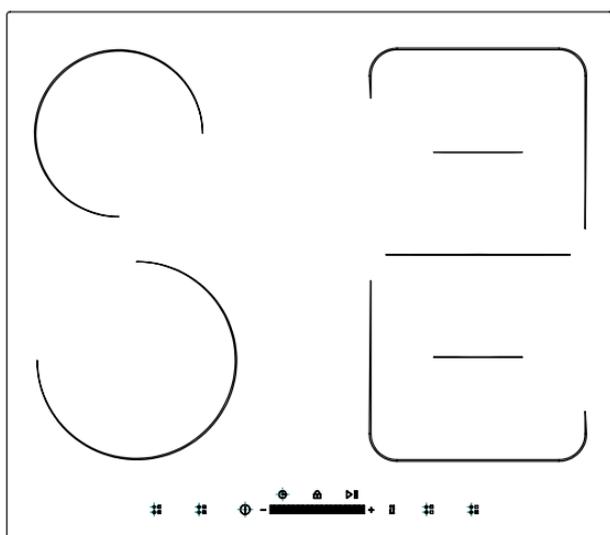
Протрите стеклянную поверхность прибора мокрой или влажной салфеткой и высушите перед использованием.

### 3. О ПРИБОРЕ

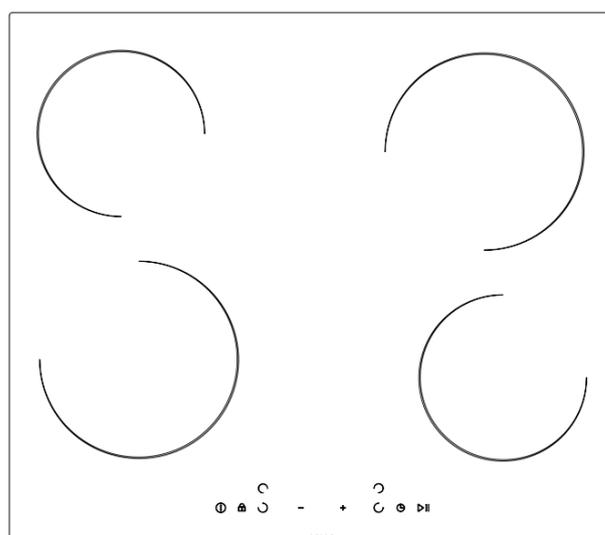
#### 3.1. Общие характеристики



JH I\*34



JH I\*68



JH I\*62

#### Технические характеристики

Модель	Размер	Внешний размер(мм) Ширина x Длина x Высота	Количество варочных панелей	Напряжение	Частота	Мощность	Используемый предохранитель	Тип кабеля/ Сечение	Диаметр нагревателя (мм)	Диапазон регулирования мощности	Длина кабеля
JH I*34	30	510x290x54	2	220-240 VAC	50-60 Hz	3600 W	16Ax1	H05V2V2 - F 3x1.5mm <sup>2</sup>	180	100 W-1800 W	макс. 2 метра
JH I*62	60	510x580x54	4	220-240 VAC	50-60 Hz	7200 W	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm <sup>2</sup>	180	100 W-1800 W	макс. 2 метра
JH I*68	60	510x580x54	4	220-240 VAC	50-60 Hz	7200 W	16Ax2	H05V2V2 - F 5x1.5mm <sup>2</sup>	180	100 W-1800 W	макс. 2 метра

## 4. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

### 4.1. Общая информация о варочной панели

	Никогда не наливайте в сковороду больше одной трети масла. Не оставляйте сковороду без присмотра, пока масло нагревается. Чрезмерно количество горячего масла представляет собой фактор возникновения пожара. Ни в коем случае не пытайтесь потушить вероятный пожар водой. Если масло загорится, накройте его противопожарным полотном или влажной тканью. Если это безопасно, выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.
---	--

Обязательно тщательно высушивайте посуду перед жаркой и аккуратно кладите продукты в горячее масло. Замороженные продукты перед жаркой необходимо сначала разморозить.

Не используйте на варочной панели неровные и легко опрокидывающиеся емкости.

Не ставьте пустые кастрюли и сковородки на включенные варочные панели. Они могут быть повреждены.

Выключайте варочную панель после каждого использования.

Не кладите избыточное количество еды в кастрюли или сковородки. Таким образом, вы сможете избежать ситуации очистки варочной панели без необходимости, предотвратив переливание через края посуды.

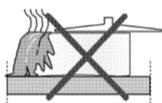
Размещайте посуду на середине пластины индукционной варочной панели.

#### 4.1.1. Выбор кастрюли

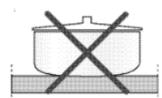
Стеклокерамическая поверхность является термостойкой и изготовлена из термостойкого материала.

Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить или разрезать.

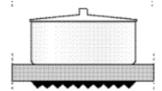
Острые края кастрюли и сковороды могут поцарапать поверхность. Используйте обработанные базовые кастрюли.



Излишки пищи могут повредить поверхность кастрюли и вызвать пожар.



Не используйте посуду с вогнутым или выгнутым основанием.



Используйте только сковороды и кастрюли с плоским основанием. Они обеспечивают более легкую теплопередачу.

Используйте только ту посуду, которая подходит для приготовления еды на индукционных варочных панелях.

Если основание вашей посуды имеет магнитные свойства, и её размер совместим с площадью нагрева, ваша посуда пригодна для индукционного нагрева.

Если вы разместили вашу посуду на пластину индукционной варочной панели и включили варочную панель, светодиод не мигает, ваша посуда является подходящей.

В вашей индукционной варочной панели вы можете использовать стальные, тефлоновые или алюминиевые кастрюли со специальным основанием с магнитными свойствами, которые имеют маркировку или предупреждение, указанные как подходящие для индукционного нагрева.

Посуда из стекла, керамики, фаянса, алюминия без специального основания или с медным основанием, а также некоторые сковороды из немагнитной нержавеющей стали не пригодны для индукционной варочной поверхности

#### 4.1.2. Система определения и распознавания посуды

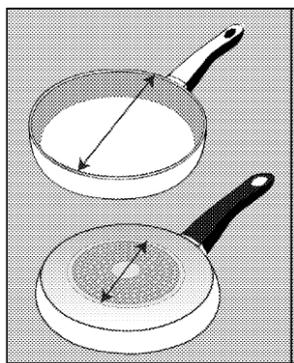
При использовании индукционной варочной панели, на соответствующую поверхность необходимо разместить подходящую посуду для нагрева. Если на варочной панели нет посуды или используемая посуда не подходит для индукционного нагрева, интерфейс ждёт 1 минуту, пока посуда не будет размещена на поверхность.

В это время пользователь предупреждается об отсутствии посуды с помощью звука и изображения (  ).

Процесс нагревания начинается, когда на варочную панель устанавливается соответствующая кастрюля или сковорода.

Если кастрюля или сковорода аналогичным образом снимаются с варочной панели во время нагрева, система обнаружения кастрюли включается и останавливает передачу тепла. В этот момент система предупреждает пользователя об отсутствии посуды при помощи звука и индикатора. Это обеспечивает более эффективную и безопасную работу, чем существующие методы нагрева. Если соответствующая посуда помещается снова в зону нагрева, нагрев возобновляется. Размер посуды должен соответствовать поверхности нагрева, и эта посуда должна быть подходящей для индукционного нагрева.

На индукционной варочной поверхности, кастрюли диаметром основания от 180 мм до 100-120 мм, можно нагревать в зависимости от типа посуды.



Даже если некоторые кастрюли и сковороды имеют большой диаметр, область дна, через которую подается нагрев, имеет меньший диаметр. Эффективность приготовления еды в этой посуде может быть низкой. По этой причине должна быть выбрана посуда, обладающая соответствующим основанием.

Некоторые основания посуды могут содержать материалы, которые не подходят для индукционного нагрева и которые затрудняют обнаружение устройства, например, алюминий. В этом случае процесс нагрева не происходит или происходит частично.

## **Важно**

Не выбирайте высокие уровни нагрева, если вы собираетесь использовать посуду с антипригарным покрытием (типа тефлона) без использования масла или с очень небольшим количеством масла.

Не кладите на варочную панель металлические предметы, такие как столовые приборы или крышки кастрюль, так как они могут нагреваться. Ни в коем случае не используйте алюминиевую фольгу для готовки. Никогда не кладите пищу, завернутую в алюминиевую фольгу, на пластину индукционной варочной панели.

	Если под вашим прибором есть духовка и эта духовка работает, датчики прибора могут понизить уровень приготовления или отключить прибор.
	Держите магнитные предметы, такие как кредитные карты или ленты, подальше от варочной поверхности во время ее работы.

### **4.2. Использование варочной панели**

Следите за тем, чтобы на поверхность варочной панели не падало никаких предметов. Даже небольшие предметы, такие как солонка и перечница, могут повредить варочную панель.

Не используйте варочные панели с потрескавшейся поверхностью. Вода может просочиться через трещины и вызвать короткое замыкание. Это может привести к прекращению работы варочной поверхности.

Если поверхность была повреждена каким-либо образом, немедленно выключите прибор и отключите электропитание.

### **4.3. Контрольная панель**

Интерфейсы для моделей приборов приведены ниже.

	Графические изображения и рисунки приведены только для примера. Реальные изображения или функции могут отличаться от вашей модели варочной панели.
	Этот прибор управляется при помощи сенсорной панели управления. Каждая операция, которую вы выполняете на сенсорной панели управления, сопровождается звуковым сигналом.
	Содержите индукционную варочную панель в чистоте, старайтесь не допускать попадания на поверхность посторонних предметов, так как это может привести к повреждению.



JH I\*34



JH I\*62



JH I\*68

	Включение-Выключение
	Режимы нагрева
	Таймер
	Увеличение значений мощности и таймера
	Уменьшение значений мощности и таймера
	Блокировки кнопок от детей
	Пауза – Продолжение
	Функция параллельного включения правого переднего и заднего нагревателей

#### 4.3.1. Включение прибора

Нажмите на кнопку  на панели управления.

Если информация об уровне нагрева не будет введена через 10 секунд после включения варочной панели, прибор автоматически выключится.

#### 4.3.2. Выключение прибора

Нажмите на кнопку  на панели управления.

Если после выключения варочной панели на дисплее отображается буква "H", это означает, что варочная поверхность все еще горячая. Не прикасайтесь к стеклянной поверхности.



Эта система предупреждения будет отключена при отключении подачи питания.

#### 4.3.3. Выбор и эксплуатация зон приготовления

 Включите переключатель, коснувшись кнопки включения-выключения.

Нажмите на кнопку выбора варочной панели, которую вы хотите включить,  или .

Отрегулируйте уровень температуры от 1 до P, нажимая кнопки  .

#### 4.3.4. Отключение нагрева

- Чтобы отключить выбранную варочную панель, уровень нагрева можно установить на «0»

Если вы нажмете на кнопку выбора  или  и будете удерживать ее в течение некоторого времени, уровень нагрева упадет до «0», и соответствующая варочная панель выключится.

Выключение также можно выполнить с помощью кнопки включения/выключения  на панели управления. Однако в этом случае не рекомендуется отключать все активные нагреватели одновременно.

#### 4.3.5. Защита от детей / Блокировка кнопок

Данная функция предотвращает использование детьми панели управления, отключая варочную панель при выключенной или работающей варочной панели.

При удерживании нажатой кнопку  на панели управления в течение определенного времени, активируется блокировка кнопок от детей. В это время на дисплее отображается надпись «Lo». Кроме того, загорается светодиод блокировки клавиш от детей.

Когда активирована соответствующая функция, кнопки, помимо функции включения/выключения, не доступны.

При удерживании нажатой кнопку  на панели управления в течение определенного времени, функция отключается. Исчезает надпись “Lo” и отключается соответствующая светодиодная индикация.

#### 4.3.6. Функция таймера

Во время приготовления еды нет необходимости ждать у варочной панели. При запуске функции таймера выбранной варочной панели, соответствующая варочная панель выключается в конце установленного времени.

После выбора соответствующей варочной зоны , ,

Нажав на кнопку  на панели управления,

При помощи кнопок  или  устанавливается время работы выбранной варочной зоны, и затем, нажав на кнопку , таймер активируется.

	Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой. Если поверхность влажная или грязная, это может вызвать проблемы в работе.
	Повторите вышеуказанные действия для других операций, для которых вы хотите установить таймер.
	Таймер не будет активирован без выбора уровня мощности выбранной варочной зоны.

В завершение установленного времени, варочная зона автоматически отключается, и пользователю подается звуковой сигнал о том, что варочная панель выключена.

Для отмены функции таймера, необходимо сначала выбрать таймер, а затем, выбрав соответствующую варочную панель, понизить значение таймера до «0». Таким образом, функция таймера для соответствующей варочной панели отменяется.

Другой способ отмены таймера заключается в следующем, после выбора соответствующей варочной панели необходимо удерживать кнопку таймера нажатой в течение короткого времени.

#### 4.3.7. Функция паузы и возобновления

Эта функция может использоваться для приостановки работы варочной панели. Эта кнопка приостанавливает все функции варочной панели. Функция паузы и продолжения активируется нажатием на кнопку  на панели управления и удерживанием в течение определенного периода времени. Эта же самая кнопка используется для отмены функции.

#### 4.3.8. Функция параллельного включения правого переднего и заднего нагревателей

Обогреватели справа спереди и справа сзади могут функционировать одновременно в зависимости от потребностей пользователя. С этой целью при нажатии кнопки активируется функция совместной работы.

Чтобы отключить функцию совместной работы, вновь используется кнопка . Благодаря чему, обогреватели, расположенные справа спереди и справа сзади, вновь могут управляться отдельно.

#### 4.3.9. Безопасное и эффективное использование индукционной посуды

Индукционные варочные панели работают по принципу прямого нагрева. Поэтому, такие преимущества, как эффективность, время, скорость и безопасность, являются более выигрышными чем у других типов варочных панелей.

Ваша индукционная варочная панель оснащена превосходными системами безопасности с электронными методами управления. Эти меры проверяются и утверждаются Национальными и международными организациями по стандартизации. Характеристики кратко перечислены ниже.

#### 4.3.10. Определение и распознавание посуды

После снятия кастрюли или сковороды с варочной панели отключается подача электропитания. Это обеспечивает экономию энергии.



#### 4.3.11. Прямой нагрев посуды

При использовании индукционной варочной панели, дно кастрюли нагревается напрямую. Стеклокерамическая поверхность или воздух не нагреваются. В этом случае достигается более высокая эффективность по сравнению с другими системами нагрева.

#### 4.4. Быстрая настройка мощности

Значение мощности, установленное пользователем, достигается мгновенно. Здесь нет особого ожидания или задержки. Таким образом предотвращаются такие негативные явления, как переливание через края или подгорание.

#### 4.5. Ограничение времени работы

Все уровни имеют определенное максимальное время работы. В конце соответствующего периода варочная панель автоматически выключается.

Предел времени работы будет зависеть от выбранного уровня мощности. Варочную панель можно снова включить после автоматического выключения.

#### Время работы для варочных панелей

Уровень нагрева	Время/Часы	Мощность (Ватт)
1	6	200 W
2	5	400 W
3	4	600 W
4	3	800 W
5	3	1000 W
6	2	1200 W
7	2	1400 W
8	1	1500 W
9	30 мин.	1600 W
P Максимум	20 мин.	1800 W

#### 4.6. Защита от перегрева

При чрезвычайно высоких температурных условиях, срабатывает датчик температуры и принимаются необходимые меры безопасности.

#### 4.7. Защита от перелива

Ваша варочная панель имеет систему ограничения от переливания через края. Если на панели управления появляется жидкость, система автоматически выключится.

#### 4.8. Точная настройка мощности



Ваша индукционная варочная поверхность может регулировать мощность от 200 до 1800 Вт с высочайшей точностью. Таким образом, плавление шоколада и аналогичные специальные операции могут быть с легкостью реализованы.



Если поверхность сенсорной панели управления соприкасается с густым паром, вся система управления может подать сигнал об ошибке и быть выключена



Поддерживайте поверхность сенсорной панели управления в чистоте, иначе некоторые функции могут не работать.

#### 4.9. Рекомендации по приготовлению

Цифры, указанные в таблице ниже, являются ориентировочными. Параметры нагрева, необходимые для различных способов приготовления, зависят от ряда переменных, таких как качество используемого оборудования для приготовления еды, тип и количество приготовленной пищи.

#### Настройки, рекомендуемые для приготовления еды

<i>Уровни приготовления</i>	<i>Метод приготовления</i>	<i>Примеры приготовления</i>	<i>Время приготовления (мин.)</i>
1	Плавление	Плавление темного шоколада	2
2		Плавление сливочного масла	4
2		Плавление желатина	4
6	Разморозка - Варка	Варка яиц*	6
4		Варка риса	23
4		Приготовление замороженного шпината	25
4		Приготовление гарнира из замороженных овощей	25
6		Варка картофеля с кожурой	37
6	Нагревание - Тушение	Блюдо в глиняной посуде	40
3		Соус Бешамель	20
4		Суп	18
8	Жарка во фритюре	Жарка замороженного картофеля	4
5		Наггетсы	8
6		Рыба	4
4**	Жарка (с небольшим количеством масла)	Мясо( Толщина 3 см)**	6
5**		Курица(Толщина 3 см)**	15
4**		Филе рыбы**	8
5		Блюда в скороварке	-
P	Кипячение	Вода	5
7		Молоко	16
7*		Макаронные изделия	5

\* Чтобы вскипятить воду на уровне P, выполняется предварительное нагревание.

\*\* Переверните несколько раз.

## 5. УХОД И ЧИСТКА

### 5.1. Общие положения

Если регулярно очищать варочную панель, увеличивается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.



Отключите прибор от электросети перед выполнением процедур ухода и чистки. Существует риск поражения электрическим током!



Подождите, пока прибор остынет, прежде чем приступить к очистке. Горячие поверхности могут привести к ожогам.

Прибор должен быть тщательно очищен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи легко очищаются с поверхности, и они не сгорают, когда прибор снова используется позже.

Для очистки прибора не требуется использование специального чистящего средства. Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой тканью или губкой, и вытрите сухой тканью.

Убедитесь в том, что вы полностью вытерли всю оставшуюся жидкость после очистки и убрали все пятна и остатки еды, которые были разбрызганы во время приготовления.



Некоторые моющие или чистящие средства могут повредить стеклокерамическую поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы или острые предметы во время чистки.



Не используйте пароочистители для очистки варочной панели.

### 5.2. Чистка варочной панели

Стеклокерамическую поверхность следует очищать холодной водой, чтобы на стекле не оставалось чистящих средств, а затем высушить мягкой салфеткой. Остатки могут повредить стеклокерамическую поверхность при следующем использовании варочной панели.

Сухие остатки на стеклокерамической поверхности ни в коем случае нельзя очищать такими инструментами, как нож, скребок и т. д.



Сладкие продукты, как густые кремы и сиропы, необходимо очищать непосредственно перед охлаждением. В противном случае стеклокерамическая поверхность может быть повреждена.

Если поверхность очень грязная, нанесите чистящее средство губкой и подождите некоторое время, чтобы тщательно обработать поверхность. Затем очистите поверхность варочной панели влажной салфеткой.

Цветные переходы и пятна на стеклокерамической поверхности представляют собой нормальное состояние и не являются дефектом.

Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать неисправный прибор самостоятельно

Торговая Марка: Jacky's

Производитель: Турция, ORGANIZE SANAYI BOLGESI 9 CADDE NO: 17, KAYSERI

Импортер: ООО "СМАРТ ДИСТРИБЬЮШЕН",

109052, Москва г, Смирновская ул, дом № 25, строение 12, офис 08А.

info@jackys.com.ru

Гарантийный срок 12 месяцев

Сайт [www.jackys.com.ru](http://www.jackys.com.ru)

VIP сервис

8 (800) 551 73 03

