

Hotpoint

Built-in Hob

User Manual

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя

Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



HR 6T5 B S

EN / RU / KK

185.9301.15/R.AA/4.04.2023

7756288607



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this user manual first!

Dear Customer,

Thank you for purchasing this Hotpoint product. We hope that you get the best results from your product which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. Therefore, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the product and keep it as a reference for future use. If you handover the product to someone else, give the user manual as well. Follow all warnings and information in the user manual. Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols

Throughout this user manual the following symbols are used:



Important information or useful hints about usage.



Warning of hazardous situations with regard to life and property.



Warning of electric shock.



Warning of risk of fire.



Warning of hot surfaces.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sultüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

TABLE OF CONTENTS

1 Important instructions and warnings for safety and environment **4**

General safety	4
Electrical safety.....	4
Product safety.....	5
Intended use	7
Safety for children	7
Disposing of the old product.....	7
Package information	7

2 General information **8**

Overview	8
Technical specifications.....	8

3 Installation **9**

Before installation	9
Installation and connection	9
Future Transportation.....	12

4 Preparation **13**

Tips for saving energy	13
Initial use.....	13
First cleaning of the appliance.....	13

5 How to use the hob **14**

General information about cooking	14
Using the hobs.....	14
Control panel.....	15

6 Maintenance and care **23**

General information.....	23
Cleaning the hob.....	23

7 Troubleshooting **24**

1 Important instructions and warnings for safety and environment

This section contains safety instructions that will help protect from risk of personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

General safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- The appliance is not to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.

Children should be supervised and ensure they do not play with the appliance

- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user manual, product labels and other relevant documents and parts should be also given.
- Installation and repair procedures must always be performed by Authorised Service Agents. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons which may also void the warranty. Before installation, read the instructions carefully.
- Do not operate the product if it is defective or has any visible damage.
- Ensure that the product function knobs are switched off after every use.

Electrical safety

- If the product has a failure, it should not be operated unless it is repaired by an Authorised Service Agent. There is the risk of electric shock!

- Only connect the product to a grounded outlet/line with the voltage and protection as specified in the “Technical specifications”. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any problems arising due to the product not being earthed in accordance with the local regulations.
- Never wash the product by spreading or pouring water onto it! There is the risk of electric shock!
- The product must be disconnected during installation, maintenance, cleaning and repairing procedures.
- If the power connection cable for the product is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The appliance must be installed so that it can be completely disconnected from the mains supply. The separation must be provided by a switch built into the fixed electrical installation, according to construction regulations.
- Any work on electrical equipment and systems should only be carried out by authorised and qualified persons.
- In case of any damage, switch off the product and disconnect it from the mains. To do this, turn off the fuse at home.
- Make sure that fuse rating is compatible with the product.

Product safety

- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Never use the product when your judgment or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.

- Do not place any flammable materials close to the product as the sides may become hot during use.
- Keep all ventilation slots clear of obstructions.
- Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **CAUTION:** The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- In case of hotplate glass breakage : Immediately shut off all burners and any electrical heating element and isolate the appliance from the power supply. Do not touch the appliance surface. Do not use the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Vapour pressure that build up due to the moisture on the hob surface or at the bottom of the pot can cause the pot to move. Therefore, make sure that the hob surface and bottom of the pots are always dry.
- **WARNING:** Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents. Prevention against possible fire risk!
- Ensure all electrical connections are secure and tight to prevent risk of arcing.
- Do not use damaged cables or extension cables.
- Ensure liquid or moisture is not accessible to the electrical connection point.

Intended use

- This product is designed for domestic use. Commercial use will void the guarantee.
- **CAUTION:** This appliance is for cooking purposes only. It must not be used for other purposes, for example room heating.
- The manufacturer shall not be liable for any damage caused by improper use or handling errors.

Safety for children

- **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- The packaging materials will be dangerous for children. Keep the packaging materials away from children. Please dispose of all parts of the packaging according to environmental standards.
- Electrical products are dangerous to children. Keep children away from the product when it is operating

and do not allow them to play with the product.

- Do not place any items above the appliance that children may reach for.

Disposing of the old product

Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to the collection center for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn about these collection centers.

Compliance with RoHS Directive:

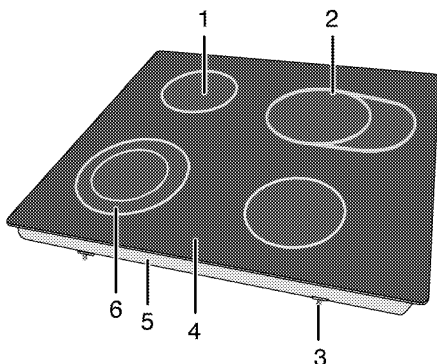
The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

Package information

- Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General information

Overview



- | | | | |
|---|------------------------------|---|----------------------------|
| 1 | Single-circuit cooking plate | 4 | Vitreoceramic surface |
| 2 | Extended cooking plate | 5 | Base cover |
| 3 | Assembly clamp | 6 | Dual-circuit cooking plate |

Technical specifications

Voltage / frequency	1N ~ 220-240 V/ 2N ~ 380-415 V ~ 50 Hz
Total power consumption	6900 W
Cable type / section	min.H05V2V2-F 3 x 2,5 mm ²
External dimensions (height / width / depth)	55 mm/580 mm/510 mm
Installation dimensions (width / depth)	560 mm/490 mm
Burners	
Rear left	Single-circuit cooking plate
Dimension	140 mm
Power	1200 W
Front left	Dual-circuit cooking plate
Dimension	120/210 mm
Power	750/2200 W
Front right	Single-circuit cooking plate
Dimension	160 mm
Power	1500 W
Rear right	Extended cooking plate
Dimension	140/250 mm
Power	1100/2000 W

i Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.

i Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.

i Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

3 Installation

Product must be installed by a qualified person in accordance with the regulations in force. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.

i Preparation of location and electrical installation for the product is under customer's responsibility.

! The product must be installed in accordance with all local electrical regulations.

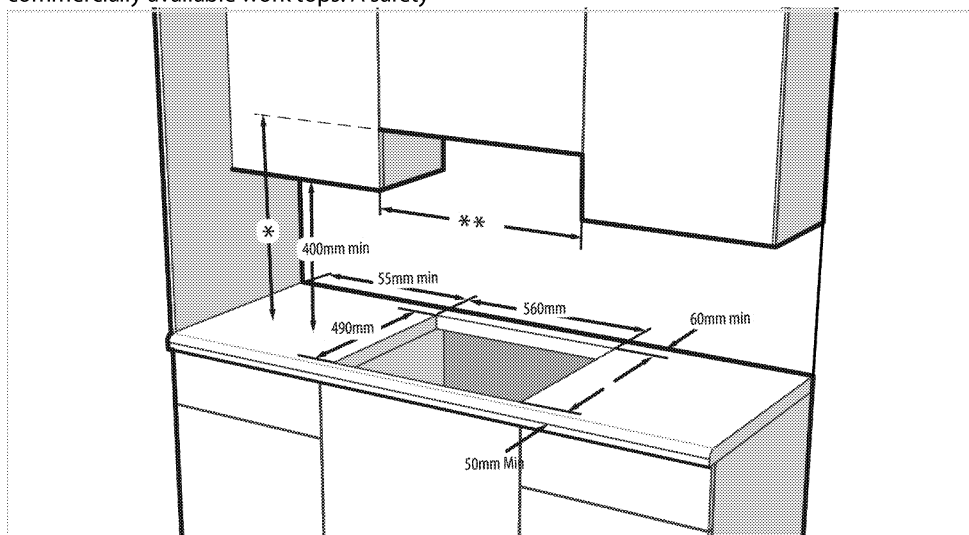
! Prior to installation, visually check if the product has any defects on it. If so, do not have it installed.
Damaged products cause risks for your safety.

Before installation

The hob is designed for installation into commercially available work tops. A safety

distance must be left between the appliance and the kitchen walls and furniture. See figure (values in mm).

- Allow a minimum distance of 750 mm above the hob surface.
- (*) If a cooker hood is to be installed above the cooker, refer to cooker hood manufacturer' instructions regarding installation height. If not defined any size in the hood manual, this height should be at least 650 mm.
- Remove packaging materials and transport locks.
- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum).
- The worktop must be aligned and fixed horizontally.
- Cut aperture for the hob in worktop as per installation dimensions.
- This product is a class 3 device according to EN 30-1-1standard.



* Minimum height to extractor as recommend in hood instruction manual. If not recommended in the hood instruction manual, this height should be at least 650 mm.

** Minimum distance between cabinetry must be equal to width of hob

Installation and connection

- The product must be installed in accordance with all local gas and electrical regulations.

- i** Do not install the hob on places with sharp edges or corners. There is the risk of breakage to the glass ceramic surface!

Electrical connection

Connect the product to a grounded outlet/line protected by a miniature circuit breaker of suitable capacity as stated in the "Technical specifications" table. Have the grounding installation made by a qualified electrician while using the product with or without a transformer. Our company shall not be liable for any damages that will arise due to using the product without a grounding installation in accordance with the local regulations.

- !** The product must be connected to the mains supply only by an authorised and qualified person. The product's warranty period starts only after correct installation.

Manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorised persons.

- !** The power cable must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the product. A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician. Otherwise, there is risk of electric shock, short circuit or fire!

- Connection must comply with national regulations.
- The mains supply data must correspond to the data specified on the type label of the product. Type label is at the rear housing of the product.
- Power cable of your product must comply with the values in "Technical specifications" table.

- !** Before starting any work on the electrical installation, disconnect the product from the mains supply. There is the risk of electric shock!

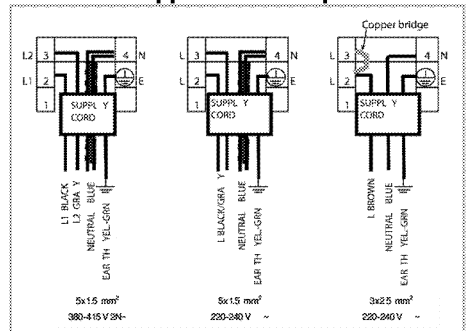
Connecting the power cable

- i** While performing the wiring, you must apply with the national/local electrical regulations and must use the appropriate socket outlet/line and plug for oven. In case of the product's power limits are out of current carrying capability of plug and socket outlet/line, the product must be connected through fixed electrical installation directly without using plug and socket outlet/line.


1. If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least 3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.


If a cable is supplied with the product:



2. **For single-phase connection**, connect the wires as identified below:



- Brown/Black cable = L (Phase)
- Blue/Grey cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

» OR

- Grey/Black cable = L (Phase)
- Blue/Brown cable = N (Neutral)
- Green/yellow cable = (E)  (Ground)

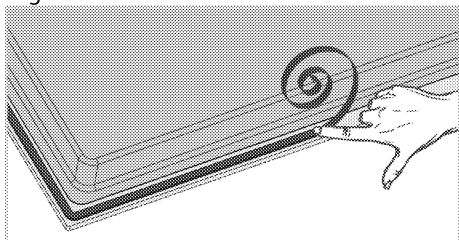
3. **For double-phase connection**, connect the wires as identified below:

- Brown cable = L1 or L2 (Phase 1 or Phase 2)

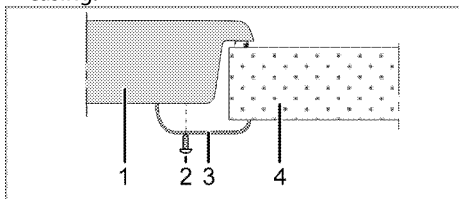
- Black cable = L2 or L1 (Phase 2 or Phase 1)
 - Blue/Grey cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)
- » or
- Black cable = L1 (Phase 1)
 - Grey cable = L2 (Phase 2)
 - Blue/Brown cable = N (Neutral)
 - Green/yellow cable = (E)  (Ground)

Installing the product

1. Turning the hob upside down, place it on a flat surface.
2. When installing the hob, apply the sealing gasket, which was provided in the packaging, around the hob as shown in the following picture, ensuring that it remains 1 to 2 mm inside from the outer edge of the glass.



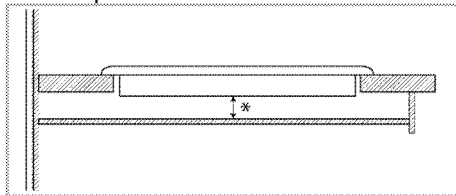
3. Place the hob on the counter and align it.
4. Using the installation clamps secure the hob by fitting through the holes on the lower casing.



- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Installation clamp
- 4 Counter

i When installing the hob onto a cabinet, a shelf must be installed in order to separate the cabinet from the hob as illustrated in the above figure. This is not required when installing onto a built-under oven.

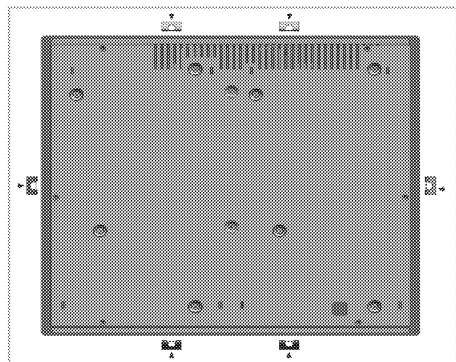
For example, if it is possible to touch the bottom of the product since it is installed onto a drawer, this section must be covered with a wooden plate.



* min. 15 mm

Rear view (connection holes)

i Location of the connection holes shown in the below figure are schematic, may vary depending on the product model. Fix them according to connection holes on your product.

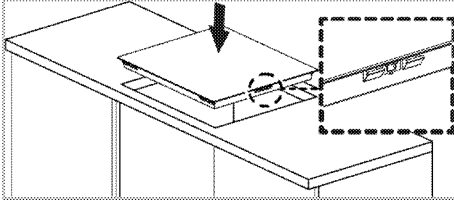


! Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

! There are gas and electrical components contained within this hob, therefore when fitting the mounting springs/clamps only attach the supplied fixings to the connection holes shown in this manual. Failure to observe this advise may lead to life and property safety

Easy Installation: Some models come with mounting springs and sealing gasket attached to the product. For these models, ignore the

mounting springs and bracket mounting instructions described in the manual. Place your product directly in the space where the product will be placed as shown in the figure below. For these models, consider the width and depth measurements written in the user manual as 10 mm more.



Final check

1. Operate the product.
2. Check the functions.

Future Transportation

- Keep the product's original carton and transport the product in it. Follow the instructions on the carton. If you do not have the original carton, pack the product in bubble wrap or thick cardboard and tape it securely.
- i** Check the general appearance of your product for any damages that might have occurred during transportation.

4 Preparation

Tips for saving energy


The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- Defrost frozen dishes before cooking them.
- Use pots/pans with cover for cooking. If there is no cover, energy consumption may increase 4 times.
- Select the burner which is suitable for the bottom size of the pot to be used. Always select the correct pot size for your dishes. Larger pots require more energy.
- Pay attention to use flat bottom pots when cooking with electric hobs. Pots with thick bottom will provide a better heat conduction. You can obtain energy savings up to 1/3.
- Vessels and pots must be compatible with the cooking zones. Bottom of the vessels or pots must not be smaller than the hotplate.
- Keep the cooking zones and bottom of the pots clean. Dirt will decrease the heat conduction between the cooking zone and bottom of the pot.

- For long cookings, turn off the cooking zone 5 or 10 minutes before the end of cooking time. You can obtain energy savings up to 20% by using the residual heat.
- Information on energy efficiency according to EU 66/2014 can be found on the product fiche given with the product.

Initial use

First cleaning of the appliance

-  The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge and dry with a cloth.

5 How to use the hob

General information about cooking



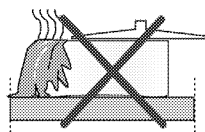
Never fill the pan with oil more than one third of it. Do not leave the hob unattended when heating oil. Overheated oils bring risk of fire.

Never attempt to extinguish a possible fire with water! When oil catches fire, cover it with a fire blanket or damp cloth. Turn off the hob if it is safe to do so and call the fire department.

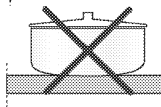
- Before frying foods, always dry them well and gently place into the hot oil. Ensure complete thawing of frozen foods before frying.
- Do not cover the vessel you use when heating oil.
- Place the pans and saucepans in a manner so that their handles are not over the hob to prevent heating of the handles. Do not place unbalanced and easily tilting vessels on the hob.
- Do not place empty vessels and saucepans on cooking zones that are switched on. They might get damaged.
- Operating a cooking zone without a vessel or saucepan on it will cause damage to the product. Turn off the cooking zones after the cooking is complete.
- As the surface of the product can be hot, do not put plastic and aluminum vessels on it. Clean any melted such materials on the surface immediately. Such vessels should not be used to keep foods either.
- Use flat bottomed saucepans or vessels only.
- Put appropriate amount of food in saucepans and pans. Thus, you will not have to make any unnecessary cleaning by preventing the dishes from overflowing. Do not put covers of saucepans or pans on cooking zones. Place the saucepans in a manner so that they are centered on the cooking zone. When you want to move the saucepan onto another cooking zone, lift and place it onto the cooking zone you want instead of sliding it.

Tips about glass ceramic hobs

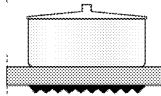
- Glass ceramic surface is heatproof and is not affected by big temperature differences.
- Do not use the glass ceramic surface as a place of storage or as a cutting board.
- Use only the saucepans and pans with machined bottoms. Sharp edges create scratches on the surface.
- Do not use aluminum vessels and saucepans. Aluminum damages the glass ceramic surface.



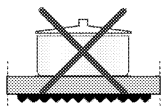
Spills may damage the glass ceramic surface and cause fire.



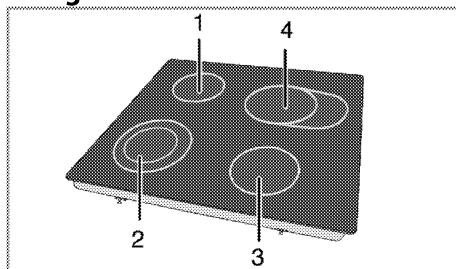
Do not use vessels with concave or convex bottoms.



Use only the saucepans and pans with flat bottoms. They ensure easier heat transfer. If the diameter of the saucepan is too small, energy will be wasted.



Using the hobs



- 1 Single-circuit cooking plate 14-16 cm
- 2 Dual-circuit cooking plate 12-14/21-23 cm
- 3 Single-circuit cooking plate 16-18 cm
- 4 Extended cooking plate 14-16/25-27 cm is list of advised diameter of pots to be used on related burners.



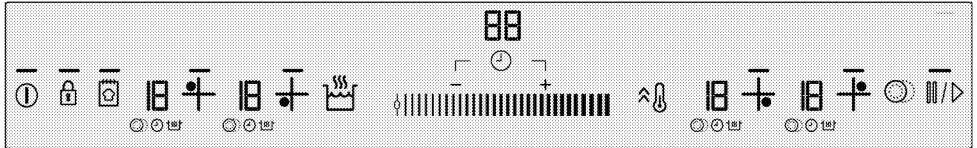
Do not allow any object to drop on the hob. Even small objects such as a saltshaker may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may leak through these cracks and cause short circuit.

In case of any kind of damage on the surface (eg., visible cracks), switch off the product immediately to minimize the risk of electric shock.



Quick heating glass-ceramic hobs emit a bright light when they are switched on. Do not stare at the bright light.











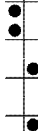
Control panel



Specifications



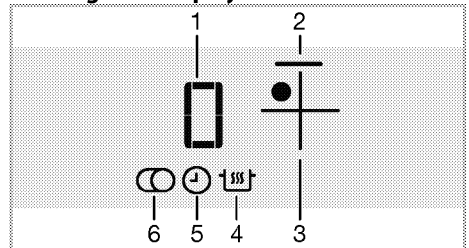
Adjustment area (for temperature level)

- Light indicating that the relevant key is functioning
-  On / Off key
-  Keylock key
-  Multi-segmented Cooking Zone Selection key
-  Timer Activation / Deactivation key
-  Timer level increasing key
-  Timer level decreasing key
-  Quick Heating key / Booster key
-  Keep Warm key
-  Stop key
-  Memory key
-  Cooking zone selection controls



Graphics and figures are for informational purposes only. Actual displays and functions may vary according to the model of your hob.

Cooking zone display



- 1 Temperature Indicator (temperature setting 0 ... 19/ 0 ... 9. (Varies depending on the product model.))
 - 2 Cooking zone light
 - 3 Cooking Zone Selection key
 - 4 Keep Warm Function symbol (*)
 - 5 Timer symbol
 - 6 Multi-segmented Cooking Zone symbol (*)
- * Varies according to the model.



This device is controlled with a touch control panel. Each operation you make on your touch control panel will be confirmed by an audible signal.



Always keep the control panel clean and dry. Having damp and soiled surface may cause problems in the functions.

Turning on the hob

1. Touch "ⓘ" key on the control panel.

Light of the "1" key turns on. The hob is ready for use.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

i When any key ("1" key) is pressed for a long time, the product automatically turns off for safety reasons.

Turning off the hob

1. Touch "1" key on the control panel. The hob will turn off and return to Standby mode.

i "H" or "h" and then "-" symbols that appear on the cooking zone display after the hob is turned off indicates that the cooking zone is still hot. Do not touch cooking zones.

Residual heat indicator

"H" and then "-" symbols that appear on the cooking zone display indicates that the hob is still hot and may be used to keep a small amount of food warm. This symbol will soon turn to "h" and "-" symbol meaning less hot.

i When power is cut off, residual heat indicator will not light up and does not warn the user against hot cooking zones.

If power fails and restores before the cooking zones cool down, "-" appears on the relevant cooking zone display. This symbol will disappear if the relevant cooking zone is operated.

Turning on the cooking zones



1. Touch "1" key to turn on the hob.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.

"0" appears on the cooking zone display and the light of the relevant cooking zone illuminates.

i If no operation is performed within 20 seconds, the hob will automatically return to Standby mode.

Setting the temperature level

By touching the adjustment area or by sliding your finger across the area, adjust the temperature level between "0" and "19".

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9.9 on some others. (Varies depending on the product model.)

Turning off the cooking zones:

A cooking zone can be turned off in 3 different ways:

1. **By dropping the temperature level to "0"**
You can turn the cooking zone off by dropping the temperature level to "0".
2. **By using the turning off through the timer option for the desired cooking zone**
When the time is over, the timer will turn off the cooking zone assigned to it. "0" or "00" will appear on all displays. The "1" symbol on the hob display will disappear. When the time is over, an audible alarm will sound. Touch any key on the control panel to silence the audible alarm.
3. **By touching the relevant cooking zone symbol for 3 seconds.**
Touch the symbol of the cooking zone that you want to turn off for about 3 seconds.

High Power (Booster) Function


For rapid heating, you can use booster function. However, this function is not recommended for cooking a long time. Booster function may not be available in all cooking zones.


Selecting Booster directly:

1. Touch "1" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Touch the "H" key.
Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the

cooking zone display respectively. When booster time ends, cooking zone turns off.


Selecting Booster when cooking zone is active:

1. Touch "" after cooking zone has operated at least 20 seconds on a certain level.

 Cooking zone should complete operating for at least 20 seconds on the selected level.


2. Selected cooking zone will operate at the maximum power and 3 lights will flash on the cooking zone display respectively. Once the Booster period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Turning off Booster function prematurely:

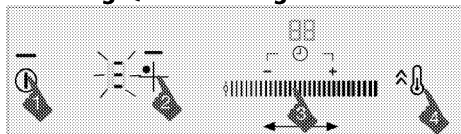
Touch "" to turn off booster any time you want.



Quick heating

Quick heating is a function which facilitates cooking. It can be used for rapid heating for short time period. All cooking zones are equipped with Quick heating function. This function can be operated by setting temperature level beforehand.

 Quick heating function can be set within 20 seconds after cooking zone is switched on and temperature level is adjusted.

Selecting Quick heating function:



1. Touch "" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
4. Touch the "" key.

The cooking zone you have selected will operate at high power for a certain period of time (see following table). 3 lights and the set temperature value will appear on the cooking zone display respectively.


5. Once the Quick heating period is over, the cooking zone switches to the set temperature level and only the selected temperature value is displayed.

Table: Quick Heating Operation Times

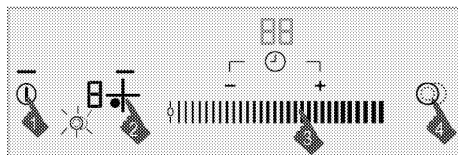
Temperature level		Operation time limit - second
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9.9 on some others. (Varies depending on the product model.)

Turning off Quick heating function:

Touch "" key to turn off the Quick heating function whenever you want.

Turning on multi-segmented cooking zones



1. Touch "ⓘ" key to turn on the hob.
 2. Select the multi-segmented cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
 3. Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
 4. Touch "⊙" key on the control panel to turn on the multi-segment of the cooking zone.
- "⊙" symbol appears on the display of the relevant cooking zone.

i The multi-segment will be activated only if a temperature level between "1" and "19" is set for the main segment of the cooking zone. Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)

Turning off multi-segment cooking zones

1. Touch "⊙" key on the control panel to turn off the multi-segment of the cooking zone.
- "⊙" symbol on the display of relevant cooking zone disappears and multi-segment of the cooking zone turns off. The main segment of the relevant cooking zone goes on operating at the set temperature.

Cleaning lock

The cleaning lock prevents operation of all keys on the control panel for 20 seconds to allow the user to make a short cleaning while the hob is in use.

Activating the cleaning lock



1. When the hob is on, press and hold "20" until 20 is displayed on the time display of the hob.
- » "20" will become on and countdown from 20 will start on the time display. "C" will appear

on the cooking zone displays. None of the keys on the control panel will be functional throughout this period except "ⓘ".

Deactivating the cleaning lock

You do not need to touch any key to deactivate the cleaning lock. The hob will give an audio signal after 20 seconds, "20" light will turn off and the cleaning lock is automatically deactivated.

i If you want to cancel the cleaning lock earlier, press and hold "20" until "C" disappears on the cooking zone displays.

Child Lock

When the hob is in Standby mode, you can protect the hob with child lock to prevent children from turning on the cooking zones. Child Lock can be activated or deactivated in Standby mode only.

Activating the Child Lock

1. When the hob is in Standby model, press and hold "⊙" key until **two signal sounds** are heard.

The Child Lock will be activated and the light of the "⊙" key will turn off.

i If any key is pressed when the Child Lock is active, the light of the "⊙" key flashes.

Deactivating the Child Lock


1. When the Child Lock is activated, press and hold "⊙" key until a **single signal sound** is heard.
- » Child Lock will be deactivated and the light of the "⊙" key will turn off.




Keylock

You can activate the keylock to avoid changing the functions by mistake **when the hob is operating**.



Activating the keylock

1. **When the hob is operating, touch and hold "⊙" until two signal sounds** are heard.

The light of the  key will flash and all cooking zones will be locked.

-  You can activate the **keylock in operation mode** only. When keylock is activated, only the  key will be functional. When you touch any other key, the light of the  key will flash to indicate that the keylock is active. If you turn the hob off when the keys are locked, the keylock must be deactivated to turn the hob on again.








Deactivating the keylock



- Keep  key pressed for 2 seconds. The operation is confirmed with an audible signal. The light of the  key turns off and the control panel is unlocked.





Economic timer function

This function facilitates cooking for you. It will not be necessary to attend the oven for the whole cooking period. Cooking zone will be turned off automatically at the end of the time you have selected. While cooking with this function, your hob will adjust the power automatically towards the end of cooking and allow power savings by using the residual heat.

Activating the timer

- Touch  key to turn on the hob.
- Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
- Adjust the desired temperature level by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
- Touch  key to activate the timer. "00" appears on the timer display and  symbol starts flashing on the cooking zone display.
- Select the desired duration by touching  / . You can touch and hold  or  to move forward faster.

After flashing for a certain period of time, the  symbol lights up permanently. Lighting up of  symbol continuously indicates that the function is activated.

-  The timer can only be set for the cooking zones already in use.
-  Repeat the above procedures for the other cooking zones for which you wish to set the timer.
-  Timer cannot be adjusted unless the cooking zone and the temperature value for the cooking zone are selected.
-  When the timer is activated, only the set time for the selected cooking zone will appear on the timer display.





Deactivating the timer

Once the set time is over, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to silence the audio warning.




Turning off the timers earlier

If you turn off the timer earlier, the hob will carry on operating at the set temperature until it is turned off. You can turn the timer off in two different ways:

1-Turning off the timer by dropping its value down to "00":

- Select the cooking zone you want to turn off.
- Touch  key to select the timer of the relevant cooking zone.
- Decrease the value until "00" appears on the timer display touching . You can touch and hold  to move forward faster.  symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it turns off **permanently** and the timer is canceled.

2-Turning off the timer by pressing timer key for 3 seconds:

- Select the cooking zone you want to turn off.
- Touch  key to select the timer of the relevant cooking zone.
- Touch  key for about 3 seconds.  symbol flashes on the cooking zone display for a certain time period and then it

turns off **permanently** and the timer is canceled.

Keep warm function (if any)

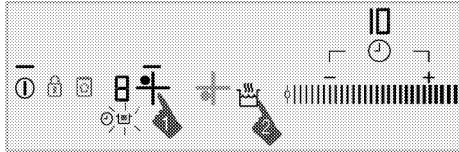
You can use this function to keep your meal warm after the cooking process is completed. The keep warm function may be used in two different ways: with and without setting the timer.

Activating the keep warm function without setting the timer

1. Select the cooking zone that has been set to a certain temperature and you want to use for keeping warm.
2. Touch "🔥" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

i The cooking zone will go on operating at low temperature. "🔥" and "U" symbols appear on the cooking zone display.

Activating the keep warm function by setting the timer



1. Select the desired cooking zone for which the temperature and timer has been set, and you are planning to run the keep warm function.
2. Touch "🔥" key to activate the keep warm function for the relevant cooking zone.

"🔥" symbol appears on the cooking zone display. The cooking zone will keep on operating at the set temperature throughout the set time period. When the time is over, it switches to keep warm function and starts operating at low temperature. "U" symbol appears on the cooking zone display.

Turning off the keep warm function

1. If the timer is activated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated.

Touch "🔥" key to turn off the keep warm function.

The cooking zone will continue operating with the previous time and temperature setting.

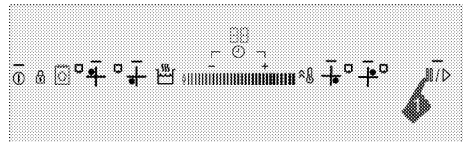
2. If the timer is deactivated, select the cooking zone for which the keep warm function is activated. Set the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across it in order to deactivate the keep warm function. The cooking zone will go on operating at the new temperature you have set.

i You can cancel the keep warm function by touching the "🕒" key and turning off the hob entirely.

Stop function

Using this function, you may stop all functions operating on the hob (**except timer**) for a certain period of time.

i If the timer is set for any cooking zone, timer will continue operating during stoppage.




1. Touch the "||/▷" key when your hob is operating. All active cooking zones will stop.
2. Touch "||/▷" key again to restart all stopped cooking zones with previous settings.


Memory function

Your hob can save a certain cooking temperature and time in the memory. Thanks to this function, you can store the cooking temperature and time of a dish you enjoyed.


i Only 1 setting can be stored in the memory. As each saved setting will be overwritten on the previous one, the last setting you have saved will remain in the memory.

1. Touch "🕒" key to turn on the hob.
2. Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.

- Adjust the desired temperature by touching the adjustment area or by sliding your finger across the area.
- Adjust the desired time as well.
- After adjusting the temperature and time, touch the  symbol until you hear **two warning sounds**.

The  symbol will light up and the set temperature and time are saved into memory.

Using the settings in the memory

- Select the desired cooking zone by touching the Cooking Zone Selection keys.
- When the temperature value is "0", touch  key until you hear a **single warning sound**.

The selected cooking zone will be set to the temperature and time in the memory, and commence operating with these settings.

Operation time constraints

The hob control is equipped with an operation time limit. When one or more cooking zones are left on, the cooking zone will automatically be deactivated after a certain period of time (see Table-1). If there is a timer assigned to the cooking zone, the timer display will also turn off later.

Operation time limit depends on the selected temperature level. Maximum operation time is applied at this temperature level.

The cooking zone may be restarted by the user after it is turned off automatically as described above.

Table-1: Operation time constraints

Temperature level		Operation time limit - hour
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3

Temperature level		Operation time limit - hour
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
High Power (Booster) Function	High Power (Booster) Function	10 minutes

Temperature level is 1, 2, 3...19 on some models, while it is 1.1, 2.2, ... 9. on some others. (Varies depending on the product model.)


Overheating protection

Your hob is equipped with some sensors ensuring protection against overheating. Following may be observed in case of overheating:




- Active cooking zone may be turned off.
- Selected level may drop. However, this condition cannot be seen on the indicator.

Error codes / warning messages and error sources

Table-2:

Cause of error	Indicator	Display
Two or more keys are pressed or overflow spills onto the keys.	"E" symbol flashes	Cooking zone display
Hob overheated	"H" symbol flashes	Cooking zone display
No proper vessel on the zone.	 symbol lights up	Cooking zone display
Touch control hardware error.	"Fx**" symbol lights up	Timer display


Cause of error	Indicator	Display
Induction hardware error.	"Ex**" symbol lights up	Cooking zone display
Touch-key sensitivity error	"F2" symbol lights up	Timer display
Communication error in touch control.	"F3" symbol lights up	Timer display
Induction hardware error.	"Ex**" symbol flashes	Cooking zone display
x**: "1,2,..,9"		


-  For further information about error messages that may appear on the touch control panel, see Table-2. If "Fx" and "Ex" messages display constantly, call Authorized Service Agent.
-  If the surface of the touch control panel is exposed to intense vapor, entire control system may become deactivated and give "E" error signal. Signal sounds are heard.
-  Keep the surface of the touch control panel clean. Erroneous operation may be observed.

6 Maintenance and care


General information


Service life of the product will extend and the possibility of problems will decrease if the product is cleaned at regular intervals.

 Disconnect the product from mains supply before starting maintenance and cleaning works.
There is the risk of electric shock!

 Allow the product to cool down before you clean it.
Hot surfaces may cause burns!

- Clean the product thoroughly after each use. In this way it will be possible to remove cooking residues more easily, thus avoiding these from burning the next time the appliance is used.
- No special cleaning agents are required for cleaning the product. Use warm water with washing liquid, a soft cloth or sponge to clean the product and wipe it with a dry cloth.
- Always ensure any excess liquid is thoroughly wiped off after cleaning and any spillage is immediately wiped dry.
- Do not use cleaning agents that contain acid or chloride to clean the stainless or inox surfaces and the handle. Use a soft cloth with a liquid detergent (not abrasive) to wipe those parts clean, paying attention to sweep in one direction.

 The surface might get damaged by some detergents or cleaning materials. Do not use aggressive detergents, cleaning powders/creams or any sharp objects during cleaning.
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

 Do not use steam cleaners to clean the appliance as this may cause an electric shock.

Cleaning the hob


Glass ceramic surface

Wipe the glass ceramic surface (vitreoceramic) with cold water, paying attention to leave no residual cleaning agents, and dry with a soft clothing. Residues may cause damage on the glass ceramic surface when using the hob for the next time.

Dried residues on the glass ceramic surface (vitreoceramic) should under no circumstances be scraped with hook blades, steel wool or similar tools.

Remove calcium stains (yellow stains) with commercially available lime remover or a small amount of lime remover such as vinegar or lemon juice.

If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on a sponge and wait until it is absorbed well. Then, clean the surface of the hob with a damp cloth.

 Sugar-based foods such as thick cream and syrup must be cleaned promptly without waiting the surface to cool down. Otherwise, glass ceramic surface may get damaged permanently.

Slight color fading may occur on coatings or other surfaces in time. This does not affect the operation of the product.

Color fading and stains on the glass ceramic surface is a normal condition, and not a defect.

7 Troubleshooting

Water drops occur during cooking.

- The vapour that arises during cooking can condense and form water droplets when it hits cold surfaces of the product. >>> *This is not a fault.*

Product emits metal noises while heating and cooling.

- When the metal parts are heated, they may expand and cause noise. >>> *This is not a fault.*

Product does not operate.

- The mains fuse is defective or has tripped. >>> *Check fuses in the fuse box. If necessary, replace or reset them.*
- Product is not plugged into the (grounded) socket. >>> *Check the plug connection.*
- If the display does not light up when you switch the hob on again. >>> *Disconnect the appliance at the circuit breaker. Wait 20 seconds and then reconnect it.*

Cooling fan continues operating although the hob is turned off.

- This is not a fault. Cooling fan will continue operating until the electronics in the hob cools down to a suitable temperature.



Consult the Authorised Service Agent or technician with licence or the dealer where you have purchased the product if you can not remedy the trouble although you have implemented the instructions in this section. Never attempt to repair a defective product yourself.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Söğütözü, 34445, Turkey

Made in TURKEY

Importer in Russia: "IHP Appliances Sales"

Address: 125040, Moscow, district Begovoy, Leningradskiy pr-kt, 15, building 10, floor 1

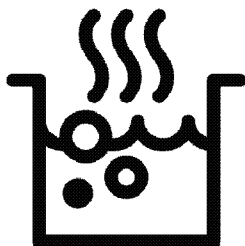
The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: first two figures of serial number indicate the year of manufacture, and last two – the month. For example, "10- 100001-05" indicates that the product was produced in May, 2010.

You can ask for certification number from our Call Center 8-800-3333-887 The manufacturer reserves the right for making changes in modification, design and specification of an electric device.

Hotpoint

Встраиваемая варочная поверхность

Руководство пользователя



RU



Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Hotpoint». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды **4**

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	6
Использование по назначению	8
Безопасность детей	8
Утилизация старого изделия	8
Утилизация упаковочных материалов.....	9

2 Общие сведения **10**

Обзор.....	10
Технические характеристики	10

3 Установка **11**

До начала установки	11
Установка и подключение.....	12
Для будущей транспортировки	15

4 Подготовка к эксплуатации **16**

Рекомендации по экономии электроэнергии.....	16
Подготовка к эксплуатации	16
Очистка прибора перед началом эксплуатации.....	16

5 Правила эксплуатации варочной панели **17**

Общие сведения о приготовлении пищи. 17	
Эксплуатация варочных панелей	18
Панель управления	18

6 Уход и техническое обслуживание **27**

Общие сведения	27
Чистка варочной панели.....	27

7 Поиск и устранение неисправностей **28**

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.
Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством.
Дети могут чистить и

обслуживать устройство только под наблюдением.

- Прибор не должен использоваться лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями. Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.
- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за

повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку

заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети

электропитания.

Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.

- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

- **ВНИМАНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к

устройству без контроля взрослых.

- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- **ВНИМАНИЕ:** При приготовлении пищи с жиром или маслом не

- оставляйте варочную панель без присмотра, поскольку это может привести к возгоранию. Категорически **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** гасить такое пламя водой; следует выключить устройство и накрыть огонь, например, крышкой или противопожарным покрытием.
- **ОСТОРОЖНО:** За процессом приготовления пищи необходимо следить. За кратковременным процессом приготовления пищи необходимо следить постоянно.
 - **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на конфорках.
 - **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, выключите устройство во избежание поражения электрическим током.
 - Если стекло электроплиты разбилось: Незамедлительно выключите все горелки и электрические нагревательные элементы, а также отключите устройство от электросети. Не прикасайтесь к поверхности устройства. Не используйте устройство.
 - Конструкция данного устройства не предусматривает управление им с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
 - Давление пара, возникающее из-за влаги на поверхности варочной панели или на дне кастрюли, может привести к смещению кастрюли. Поэтому следите за тем, чтобы поверхность варочной панели и дно кастрюль всегда были сухими.
 - **ВНИМАНИЕ:** Используйте только защитные ограждения для плиты, разработанные производителем вашего кухонного оборудования или указанные производителем в руководстве пользователя вашего оборудования как подходящие для него, либо же защитные ограждения, встроенные в ваше кухонное оборудование производителем. Использование несоответствующих защитных ограждений может привести к несчастному случаю.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования. Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.
- **ОСТОРОЖНО:** Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате

использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы продукт не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU).

Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

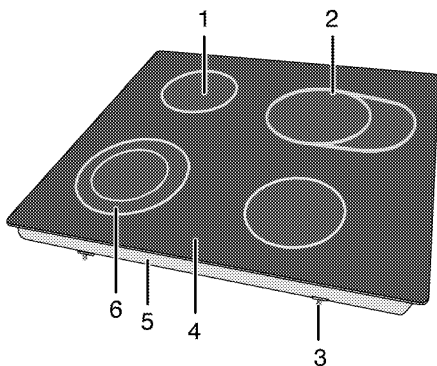
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|----------------------------|---|--------------------------------|
| 1 | Одноконтурная зона нагрева | 4 | Стеклокерамическая поверхность |
| 2 | Расширенная зона нагрева | 5 | Нижний корпус прибора |
| 3 | Монтажный зажим | 6 | Двухконтурная зона нагрева |

Технические характеристики

Напряжение/частота	1N ~ 220-240 В/ 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	6900 Вт
Тип кабеля/сечение	мин.Н05V2V2-F 3 x 2,5 мм ²
Габариты (высота / ширина / глубина)	55 мм/580 мм/510 мм
Установочные размеры (ширина/глубина)	560 мм/490 мм
Конфорки	
Задняя левая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	140 мм
Мощность	1200 Вт
Передняя левая	Двухконтурная зона нагрева
Размеры	120/210 мм
Мощность	750/2200 Вт
Передняя правая	Одноконтурная зона нагрева
Размеры	160 мм
Мощность	1500 Вт
Задняя правая	Расширенная зона нагрева
Размеры	140/250 мм
Мощность	1100/2000 Вт

Степень защиты IP 44


i При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.


i Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.


i Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

 Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

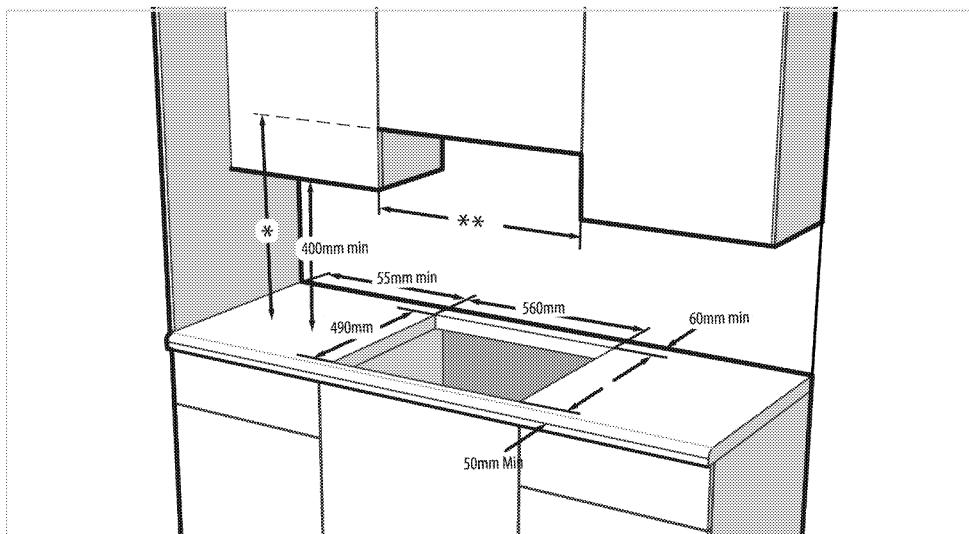
 Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

 Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов продукт. При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

Варочная панель предназначена для установки в стандартную столешницу фабричного изготовления. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Обеспечьте свободное расстояние не менее 750 мм от поверхности плиты до поверхностей над ней.
- В случае установки надплитного воздухоочистителя соблюдайте инструкции его производителя в отношении высоты монтажа устройства. Если в инструкции к вытяжке не указан какой-либо размер, эта высота должна быть не менее 650 мм.
- Снимите все упаковочные материалы и фиксаторы для транспортировки.
- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Столешница должна быть выровнена по уровню и закреплена.
- Сделайте вырез в столешнице в соответствии с установочными размерами варочной панели.
- Этот продукт является устройством класса 3 в соответствии со стандартом EN 30-1-1.



* Минимальную высоту монтажа вытяжки см. в руководстве по ее эксплуатации. Если это не рекомендуется в инструкции по эксплуатации вытяжки, эта высота должна быть не менее мин.650 мм.

** Минимальное расстояние между кухонными шкафами должно равняться ширине варочной поверхности.

Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

i Не устанавливайте варочную панель в местах с острыми краями или углами. Стеклокерамическая поверхность может разбиться!

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие

использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

! Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

! Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.

- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Паспортная табличка находится на задней стороне корпуса прибора.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

! Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!

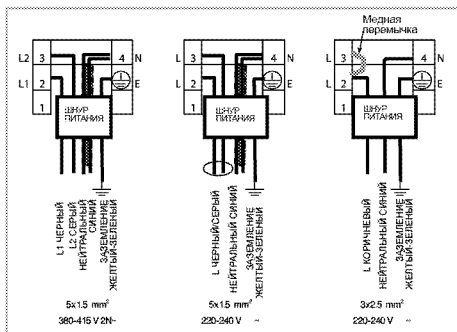
Подключение кабеля питания

i При монтаже проводки необходимо соблюдать национальные/местные электротехнические правила и нормы, а также использовать соответствующие розетки/штепсельные вилки и вилку для духовки. В случае если предельные значения мощности продукции превышают допустимую нагрузку на вилку и розетку, изделие должно быть подключено через стационарное электрическое оборудование напрямую без использования вилки и розетки.

1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору



2. Инструкция по подключению к

однофазной электрической сети

- коричневый/черный провод = L (фаза)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) (земля)
- » или
- серый/черный провод = L (фаза)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) (земля)

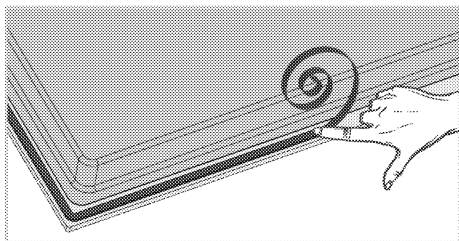
3. Инструкция по подключению к

двухфазной электрической сети

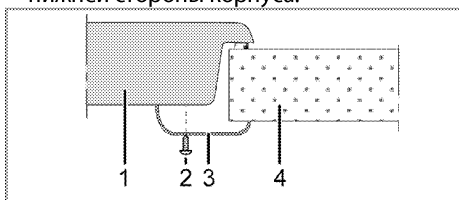
- коричневый провод = L1 или L2 (фаза 1 или фаза 2)
 - черный провод = L2 или L1 (фаза 2 или фаза 1)
 - синий/серый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) (земля)
- » или
- черный провод = L1 (фаза 1)
 - серый провод = L2 (фаза 2)
 - синий/коричневый провод = N (нейтраль)
 - желто-зеленый провод = (E) (земля)

Инструкция по монтажу

1. Переверните варочную панель и положите ее на ровную поверхность.
2. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, находящуюся в упаковке, по периметру варочной панели, как показано на следующем рисунке, чтобы она выступала на 1-2 мм от внешнего края стекла.



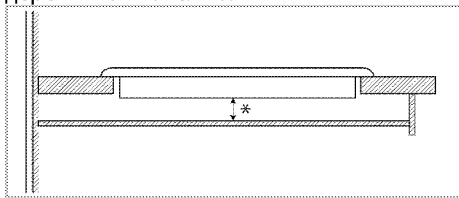
3. Положите варочную панель на столешницу и выровняйте ее.
4. Закрепите варочную панель монтажными зажимами, вставив их в отверстия с нижней стороны корпуса.



- 1 Варочная панель
- 2 Винт
- 3 Монтажный зажим
- 4 Столешница

i Если варочная панель устанавливается на кухонный шкафчик, необходимо отделить ее от шкафчика полкой, как показано на рисунке выше. При установке над встроенной духовкой в этом нет необходимости.

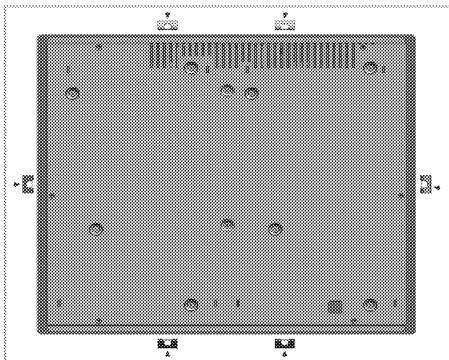
Если под варочной панелью находится выдвижной ящик, что позволяет дотронуться до нее снизу, необходимо закрыть нижнюю сторону корпуса деревянной панелью.



* мин. 15 мм

Вид сзади (отверстия для подсоединения)

i Расположение соединительных отверстий, показанное на рисунке ниже, является схематическим и может отличаться в зависимости от модели изделия. Закрепите их в соответствии с соединительными отверстиями на вашем изделии.

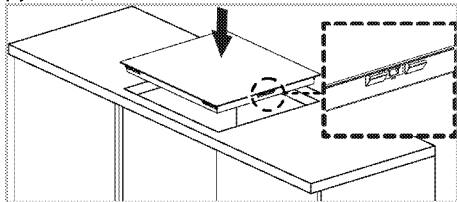


! Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.

! Варочная панель содержит компоненты, работающие на газе и электроэнергии. По этой причине ее крепление на столешнице следует производить только в крепежных отверстиях, используя при этом только прилагающиеся фиксирующие элементы и винты и руководствуясь указаниями, приведенными в руководстве. В противном случае она будет представлять опасность для безопасности жизни и имущества.

Простая установка: некоторые модели поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленными к изделию. Для этих моделей игнорируйте монтажные пружины и инструкции по установке кронштейна, описанные в руководстве. Поместите ваш продукт прямо в место, где оно будет размещено, как показано на рисунке ниже.

Для этих моделей считайте размеры ширины и глубины, указанные в руководстве пользователя, на 10 мм больше.



Окончательная проверка

1. Эксплуатация изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.

- i** Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.
- Готовьте пищу в закрытой посуде. При приготовлении в открытой посуде энергопотребление может возрасти в 4 раза.
- Выбирайте конфорку соответственно размеру дна посуды. Обязательно выбирайте посуду соответственно объему приготавливаемого блюда. Чем больше объем посуды, тем выше энергопотребление.
- Для приготовления пищи на электрических конфорках используйте посуду только с плоским дном. Посуда с толстым дном лучше проводит тепло, что позволяет на треть сократить потребление энергии.
- Размер посуды должен соответствовать размеру зон нагрева. Не следует использовать посуду с дном меньшего диаметра, чем диаметр конфорки.

- Следите за тем, чтобы зоны нагрева и дно посуды были чистыми. Загрязнения ухудшают теплопередачу между зоной нагрева и дном посуды.
- Если блюдо готовится долго, выключайте зону нагрева за 5-10 минут до окончания приготовления. Использование остаточного тепла позволяет сэкономить до 20% электроэнергии.
- Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту.

Подготовка к эксплуатации Очистка прибора перед началом эксплуатации



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

5 Правила эксплуатации варочной панели

Общие сведения о приготовлении пищи



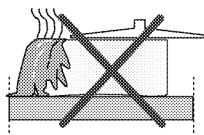
Не заполняйте кастрюлю растительным маслом более, чем на одну треть. При нагревании масла не оставляйте варочную панель без присмотра. Остерегайтесь возгорания раскаленного масла. **Не тушите огонь водой!** При возгорании масла накройте посуду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жаркой продукты нужно обязательно обсушивать. Опускайте продукты в горячий жир с осторожностью. Замороженные продукты перед жаркой следует полностью разморозить.
- Посуду, в которой разогревается жир, накрывать нельзя.
- Посуду следует ставить на варочную поверхность таким образом, чтобы ручки не нагревались над горячей поверхностью плиты. Не ставьте на плиту неустойчивую посуду, которая легко опрокидывается.
- Не ставьте на включенные конфорки пустую посуду - это может привести к ее повреждению.
- Не оставляйте включенными конфорки, на которых нет посуды - это может привести к повреждению плиты. Обязательно выключайте конфорки после окончания приготовления пищи.
- Не ставьте на плиту пластмассовую или алюминиевую посуду, так как на горячей поверхности они могут расплавиться. Расплавившиеся материалы следует сразу же счищать с поверхности. Такую посуду также не следует использовать для хранения пищевых продуктов.
- Можно использовать только посуду с плоским дном.
- Размер посуды должен соответствовать количеству продуктов. Тогда продукты не

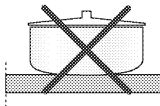
будут выплескиваться из посуды, и не придется лишний раз мыть плиту. Не кладите на конфорки крышки кастрюль. Размещайте посуду по центру конфорки. Если нужно переместить посуду на другую конфорку, поднимите ее и переставьте. Ни в коем случае не передвигайте посуду по поверхности плиты.

Советы по использованию стеклокерамических варочных панелей

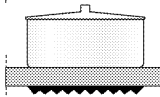
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к нагреву и большим перепадам температуры.
- Не кладите на стеклокерамическую поверхность продукты и другие предметы и не используйте ее в качестве разделочной доски.
- Используйте посуду только с гладким дном. Посуда с острыми краями может поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевую посуду, так как алюминий может повредить стеклокерамическую поверхность.



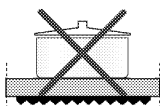
Выплеснувшиеся продукты могут повредить стеклокерамическую поверхность, и тем самым вызвать пожар.



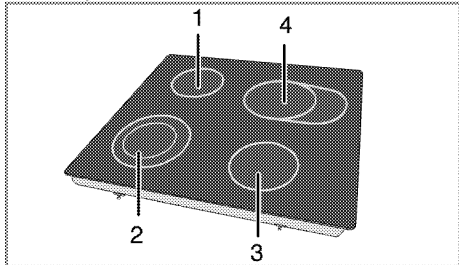
Не используйте посуду с вогнутым или выпуклым дном.




Используйте посуду только с плоским дном. Такая посуда нагревается быстро и равномерно. Если диаметр посуды слишком мал, энергия будет расходоваться впустую.




Эксплуатация варочных панелей



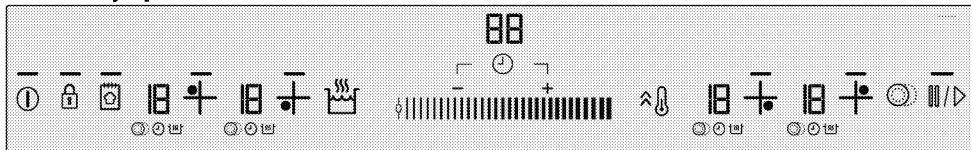
- 1 Одноконтурная зона нагрева 14-16 см
 - 2 Двухконтурная зона нагрева 12-14/21-23 см
 - 3 Одноконтурная зона нагрева 16-18 см
 - 4 Расширенная зона нагрева 14-16/25-27 см
- Указаны рекомендованные диаметры посуды для использования на соответствующих конфорках.

 Следите за тем, чтобы на варочную панель ничего не упало. Даже небольшие предметы (например, солонка) могут повредить варочную панель.

Не пользуйтесь варочной панелью, если на ней есть трещины. В трещины может попасть вода и вызвать короткое замыкание. При обнаружении на поверхности каких-либо повреждений (например, трещин) немедленно выключите электроприбор во избежание поражения электрическим током.

 Конфорки стеклокерамической панели после включения быстро нагреваются и ярко светятся. Не смотрите на яркий свет.













Панель управления




Технические характеристики



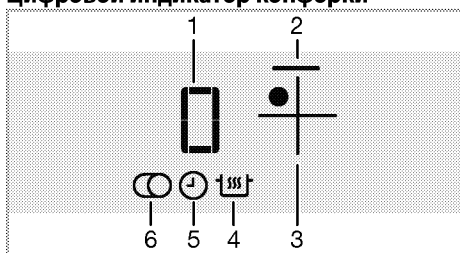
Диапазон регулирования (уровня температуры)

-  Сигнальный индикатор включения кнопки
-  Выключатель
-  Выключатель блокировки кнопок
-  Кнопка выбора многоконтурной конфорки
-  Кнопка включения/выключения таймера
-  Кнопка увеличения значения для настройки таймера
-  Кнопка уменьшения значения для настройки таймера
-  Кнопка быстрого нагрева / Кнопка ускоренного разогрева
-  Кнопка подогрева
-  Кнопка останова
-  Кнопка «Память»
-  Кнопки выбора конфорок



 Все иллюстрации и цифровые данные приведены только для наглядности. Внешний вид конкретной модели варочной панели и ее функции могут отличаться от описанных.

Цифровой индикатор конфорки



- 1 Индикатор температуры (диапазон регулирования температуры от 0 до 19/ 0 ... 9. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.))
 - 2 Световой индикатор конфорки
 - 3 Кнопка выбора конфорки
 - 4 Символ функции подогрева (*)
 - 5 Символ таймера
 - 6 Символ многоконтурной конфорки (*)
- * В зависимости от модели.

i Управление этим прибором осуществляется с помощью сенсорной панели. Каждая операция, выполняемая на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.

i Следите за тем, чтобы панель управления всегда была чистой и сухой, так как влага и грязь могут нарушить ее работу.

Включение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "1" на панели управления.

При этом включится индикатор кнопки "1". Это означает, что варочная панель готова к работе.

i Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

i Если нажимать какую-либо кнопку (кнопку "1") в течение продолжительного времени, панель автоматически выключится по соображениям безопасности.

Выключение варочной панели

1. Коснитесь кнопки "1" на панели управления.

Варочная панель выключится и перейдет в режим ожидания.

i После выключения варочной панели на цифровом индикаторе конфорки появится символ «Н» или «h», а затем – символ «-». Это означает, что конфорка еще не остыла. Не прикасайтесь к конфоркам.

Индикатор остаточного тепла

Символы «Н» и «-», которые последовательно появляются на цифровом индикаторе конфорки, означают, что конфорка еще горячая, и ее можно использовать для подогрева небольшого количества продуктов. Эти символы вскоре сменяются символами «h» и «-», что означает, что конфорка уже немного остыла.

i При выключении электропитания индикатор остаточного тепла, который служит предупреждением о высокой температуре конфорок, погаснет. После восстановления электроснабжения после перерыва на цифровых индикаторах конфорок, которые на момент отключения еще не остыли, появятся символы «-». При включении конфорки этот символ исчезнет.

Включение конфорок



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".
 2. Включите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
- На цифровом индикаторе конфорки появится цифра «0», и включится соответствующий ей световой индикатор.

i Если в течение 20 секунд никакие действия не выполняются, варочная панель автоматически перейдет в режим ожидания.

Регулирование температуры

Чтобы установить нужный уровень температуры в диапазоне от «0» до «19», коснитесь зоны регулирования или проведите по ней пальцем. На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Выключение конфорок

Есть три способа выключения конфорок.

1. Снижение уровня температуры до «0»

При снижении уровня температуры до «0» конфорка выключается.

2. Выключение конфорки по таймеру

По истечении заданного времени таймер выключит соответствующую конфорку. На всех индикаторах появятся цифры «0»

или «00», а символ "⌚" на цифровом индикаторе варочной панели исчезнет.

По истечении заданного времени прозвучит звуковой сигнал. Этот звуковой сигнал можно отключить, прикоснувшись к любой из кнопок на сенсорной панели управления.

3. Прикосновение к символу соответствующей конфорки в течение 3 секунд

Коснитесь символа конфорки, которую нужно выключить, и не отпускайте примерно 3 секунды.

Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)

Для быстрого нагрева можно использовать функцию ускоренного разогрева. Однако не рекомендуется использовать эту функцию

для приготовления в течение продолжительного времени. Функция ускоренного разогрева может быть доступна не на всех конфорках.

Прямой выбор ускоренного разогрева:

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "ⓘ".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Коснитесь кнопки "⌚".

Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По завершении времени ускоренного разогрева конфорка выключится.

Выбор ускоренного разогрева при включенной конфорке:

1. Прикоснитесь к "⌚" после того, как конфорка поработает не менее 20 секунд на определенном уровне.

i Конфорка завершит работу в течение не менее 20 секунд на выбранном уровне.

2. Выбранная конфорка начнет работать на максимальной мощности. При этом три световых индикатора рядом с цифровым индикатором соответствующей конфорки будут мигать. По окончании периода ускоренного разогрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только уровень температуры.

Преждевременное выключение режима ускоренного разогрева:

Вы можете выключить режим ускоренного разогрева в любое время кнопкой "⌚".

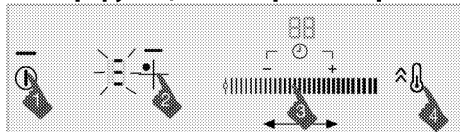
Быстрый нагрев

Функция быстрого нагрева облегчает приготовление пищи. Она может быть использована для быстрого нагрева в течение короткого времени. Функция быстрого нагрева предусмотрена во всех

конфорках. Эту функцию можно задействовать, заблаговременно настроив уровень температуры.

- i** Функцию быстрого нагрева можно установить в течение 20 секунд после включения конфорки и настройки уровня температуры.

Выбор функции быстрого нагрева:



1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "I".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Коснитесь кнопки "⌘".
Выбранная конфорка в течение определенного времени будет работать на высокой мощности (см. следующую таблицу). При этом будут светиться три световых индикатора конфорки, а на цифровом индикаторе конфорки будет отображаться заданный уровень температуры.
5. По окончании периода быстрого нагрева конфорка переключится на заданный уровень температуры, и будет отображаться только значение температуры.

Таблица: Время работы быстрого нагрева

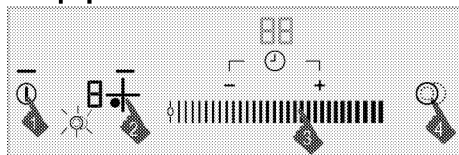
Уровень температуры		Предельное время работы (секунды)
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Выключение функции быстрого нагрева:

Режим быстрого нагрева можно отключить в любой момент кнопкой "⌘".

Включение многоконтурных конфорок




1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "I".
2. Выберите нужную многоконтурную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Включите дополнительные контуры конфорки, коснувшись кнопки "⊙" на панели управления.
На цифровом индикаторе соответствующей конфорки появится символ "⊙".


Уровень температуры		Предельное время работы (секунды)
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65

i Дополнительные контуры можно включить только в том случае, если для основного контура конфорки выбран уровень температуры от «1» до «19».

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Выключение многоконтурных конфорок

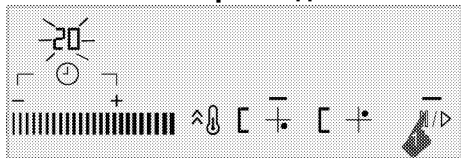
1. Выключите дополнительные контуры, коснувшись кнопки  на панели управления.


Символ  на цифровом индикаторе соответствующей конфорки исчезнет, и дополнительный контур выключится. Основной контур соответствующей конфорки будет продолжать работу при заданном уровне температуры.



Блокировка для чистки

Если во время работы варочной панели нужно быстро удалить загрязнения, используя блокировку для чистки, можно на 20 секунд заблокировать все кнопки панели управления.

Установка блокировки для чистки





1. Во время работы варочной панели нажмите и удерживайте  до появления индикации «20» на дисплее времени варочной панели.

»  включится, и на дисплее времени начнется обратный отсчет начиная с показания 20. "С" появится на дисплеях зон нагрева. В это время ни одна из кнопок панели управления не функционирует, кроме .

Отмена блокировки для чистки

Для отмены блокировки для чистки никакие кнопки нажимать не нужно. Через 20 секунд


прозвучит звуковой сигнал, индикатор  погаснет, и блокировка для чистки будет автоматически отменена.


i Если необходимо отменить режим блокировки для чистки, нажмите и удерживайте , пока "С" не исчезнет с дисплеев зон нагрева.


Блокировка от детей

На время, пока варочная панель находится в режиме ожидания, можно установить защиту от случайного включения конфорок детьми. Включение и отключение блокировки от детей возможно только в режиме ожидания.



Включение блокировки от детей

1. Когда варочная панель находится в режиме ожидания, нажмите кнопку  и не отпускайте, пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

Установится блокировка от детей, и погаснет индикатор кнопки .

i Если после установки блокировки от детей нажать какую-либо кнопку, индикатор кнопки  начнет мигать.


Отключение блокировки от детей

1. При установленной блокировке от детей нажмите кнопку  и не отпускайте, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.
» Блокировка от детей будет снята, и погаснет индикатор кнопки .

Блокировка кнопок

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек **во время работы варочной панели**.

Включение блокировки кнопок

1. **Во время работы варочной панели**, нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока не прозвучат два звуковых сигнала.

После этого начнет мигать индикатор кнопки "🔒", и кнопки управления всех конфорок блокируются.

i Блокирование кнопок управления возможно только **в рабочем режиме**. После установки блокировки кнопок будет действовать только кнопка "🔒". Если коснуться какой-либо другой кнопки, начнет мигать индикатор кнопки "🔒", предупреждая о том, что кнопки заблокированы. Блокировка кнопок сохраняется и после выключения варочной панели, поэтому перед использованием варочной панели при последующем включении блокировку кнопок нужно будет снять.

Отмена блокировки кнопок

1. Нажмите кнопку "🔒" и не отпускайте 2 секунды.

Выполнение этой операции подтверждается звуковым сигналом. После этого индикатор кнопки "🔒" погаснет, и панель управления будет разблокирована.

Таймер экономичного режима

Использование этой функции облегчает приготовление пищи, так как не нужно постоянно находиться у плиты, пока готовится блюдо: по окончании заданного времени конфорка выключится автоматически.

При приготовлении с этой функцией варочная панель автоматически отрегулирует мощность к концу процесса приготовления и позволит сэкономить электроэнергию за счет использования остаточного тепла.

Включение таймера

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "🔒".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.

3. Установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.

4. Включите таймер, коснувшись кнопки "🕒".

На цифровом индикаторе таймера появятся цифры «00», а на цифровом индикаторе конфорки начнет мигать символ "🕒".

5. Установите нужное время, коснувшись "—"/"—" или "++". Можно коснуться и удерживать "—" или "++" для быстрого увеличения значения времени.

Символ "🕒" будет еще некоторое время мигать, а потом начнет светиться постоянно. Если символ "🕒" светится постоянно, значит, таймер работает.

i Таймеры можно устанавливать только для включенных конфорок.

i Если нужно установить таймеры для других конфорок, повторите описанные выше действия.

i Если конфорка не выбрана и уровень температуры не задан, установить для нее таймер невозможно.

i После запуска таймера на цифровом индикаторе таймера отображается время только для выбранной конфорки.

Отключение таймера

По истечении заданного времени варочная панель автоматически выключится и прозвучит звуковой сигнал.

Этот звуковой сигнал можно выключить, нажав любую кнопку.

Досрочное отключение таймеров

Если отключить таймер досрочно, варочная панель будет продолжать работу при заданном уровне температуры до выключения вручную.

Таймеры можно отключать двумя способами.

1) Отключение таймера путем уменьшения заданного времени до «00»

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "⌚".

3. Уменьшайте значение на таймере времени до тех пор, пока не появятся цифры «00», нажав и удерживая "▬▬▬▬". Можно коснуться и удерживать "▬▬▬▬" для быстрого увеличения значения.

Символ "⌚" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом **исчезнет**. Это означает, что таймер выключен.

2) Отключение таймера путем нажатия кнопки таймера на 3 секунды

1. Выберите конфорку, для которой нужно отключить таймер.
2. Выберите таймер соответствующей конфорки кнопкой "⌚".
3. Коснитесь кнопки "⌚" и не отпускайте примерно 3 секунды.

Символ "⌚" на цифровом индикаторе конфорки будет еще некоторое время мигать, а потом **исчезнет**. Это означает, что таймер выключен.

Функция подогрева (при наличии)

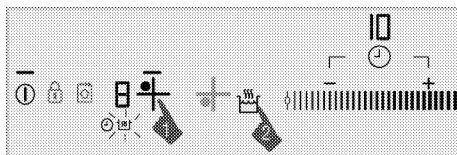
Использование этой функции позволяет сохранять блюда теплыми после окончания процесса приготовления. Функцию подогрева можно применять двумя способами: с таймером или без него.

Включение режима подогрева без установки таймера

1. Выберите конфорку с уже установленным уровнем температуры, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "🔥".

i Конфорка продолжит работу при низком уровне температуры. На цифровом индикаторе конфорки появятся символы "🔥" и «U».

Включение режима подогрева с установкой таймера



1. Выберите конфорку с уже установленными уровнем температуры и временем таймера, которая будет использоваться для подогрева.
2. Включите для выбранной конфорки режим подогрева, коснувшись кнопки "🔥".

На цифровом индикаторе конфорки появится символ "🔥".

В течение заданного времени конфорка будет работать при выбранном уровне температуры. По истечении заданного времени она переключится в режим подогрева и будет работать при низком уровне температуры. На цифровом индикаторе конфорки появится символ «U».

Выключение режима подогрева

1. Если таймер включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева. Выключите режим подогрева, коснувшись кнопки «🔥».

Конфорка продолжит работу при заданных ранее настройках времени и температуры.

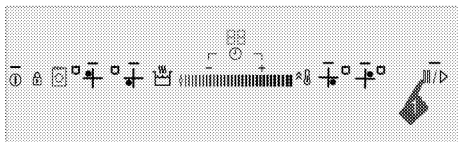
2. Если таймер не включен, выберите конфорку, которая работает в режиме подогрева. Чтобы выключить режим подогрева, установите нужный уровень температуры, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.

Конфорка продолжит работу при новом уровне температуры.

i Режим подогрева также отменится при выключении варочной панели кнопкой "⏻".

Пауза

i Во время паузы все установленные таймеры конфорок продолжают работать.



1. Во время работы варочной панели коснитесь кнопки "||/▷".
2. Чтобы возобновить работу конфорок, снова коснитесь кнопки "||/▷".

Функция памяти

В этой варочной панели предусмотрена возможность сохранения в памяти настроек температуры и времени. Таким образом можно сохранить значения температуры и времени для удачно приготовленного блюда.

i В память можно записать только один набор настроек. При записи нового набора настроек предыдущие настройки стираются, поэтому в памяти сохраняются только настройки, записанные последними.

1. Включите варочную панель, коснувшись кнопки "i".
2. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
3. Установите нужную температуру, коснувшись зоны регулирования или проведя по ней пальцем.
4. Затем задайте нужное время.
5. После установки температуры и времени коснитесь символа "🔥" и не отпускайте, пока не прозвучат **два звуковых сигнала**.

Включится индикатор символа "🔥", и заданные настройки температуры и времени будут сохранены.

Вызов настроек из памяти

1. Выберите нужную конфорку, коснувшись соответствующей кнопки выбора.
2. Убедитесь, что установлена температура «0», и коснитесь кнопки "🔥". Не отпускайте кнопку до тех пор, пока не прозвучит **один звуковой сигнал**.

Для выбранной конфорки будут заданы сохраненные в памяти значения

температуры и времени, и конфорка начнет работать при этих настройках.

Ограничение времени работы

Блок управления варочной панелью оснащен устройством ограничения времени работы. Если одна или несколько конфорок остались включенными, через определенное время они автоматически выключатся (см. таблицу 1). Если для конфорки был установлен таймер, то после ее выключения цифровой индикатор таймера погаснет.

Предельное время работы конфорки определяется выбранным уровнем температуры. Для каждого уровня температуры устанавливается соответствующее ограничение времени работы.

После автоматического отключения конфорку можно включить снова.

Таблица 1: Ограничение времени работы

Уровень температуры		Предельное время работы (час)
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5

Уровень температуры		Предельное время работы (час)
Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)	Функция повышенной мощности (ускоренного разогрева)	10 минут

На некоторых моделях может быть уровень температуры 1, 2, 3 ... 19, и в то же время 1.1, 2.2, ... 9. – на других. (Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

Защита от перегрева

Варочная панель оснащена датчиком защиты от перегрева. При перегреве может произойти следующее:

- включенная конфорка выключится;
- конфорка переключится на более низкий уровень температуры, однако номер уровня на цифровом индикаторе не изменится.

Коды ошибок / предупреждающие сообщения и причины ошибок

Таблица 2:

Причина ошибки	Индикация	Индикация
Нажаты две или более кнопки или на кнопки пролита жидкость.	Мигающий символ «E»	Цифровой индикатор конфорки
Перегрев варочной панели	Мигающий символ «H»	Цифровой индикатор конфорки
На конфорке нет соответствующей посуды.	Отображается символ "L"	Цифровой индикатор конфорки

Причина ошибки	Индикация	Индикация
Аппаратная ошибка сенсорной панели управления.	Отображается символ «Fх**»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры.	Отображается символ «Ех**»	Цифровой индикатор конфорки
Ошибка чувствительности и сенсорной кнопки	Отображается символ «F2»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка связи сенсорной панели управления.	Отображается символ «F3»	Цифровой индикатор таймера
Ошибка индукционной аппаратуры.	Мигает символ «Ех**»	Цифровой индикатор конфорки
х**: «1,2,...,9»		

i Подробную информацию об индикации ошибок на сенсорной панели управления см. в таблице 2. Если сообщения «Fх» и «Ех» отображаются постоянно, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы.

i Если на поверхность сенсорной панели управления попадает много пара, может произойти полное отключение системы управления, которое сопровождается подачей сигнала неисправности «E». Подаются звуковые сигналы.

i Следите за тем, чтобы поверхность сенсорной панели управления была чистой, так как загрязнения могут нарушить ее работу.

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети. Существует риск поражения электрическим током!



Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут стать причиной ожогов!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидкого моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.



Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка варочной панели

Стеклокерамические поверхности

Очистите стеклокерамические поверхности с помощью холодной воды, полностью удаляя чистящее средство с поверхности, и протрите насухо мягкой тканью. Остатки пищи на стеклокерамической поверхности могут повредить ее при следующем включении.

Ни в коем случае не используйте для удаления со стеклокерамической поверхности засохших остатков пищи ножи с зубчатым лезвием, металлические мочалки и т. п.

Известковый налет (желтые пятна) можно удалять специальными средствами для удаления накипи, которые можно приобрести в торговой сети, или другими используемыми для этого средствами, например, столовым уксусом или лимонным соком.

Для удаления сильных загрязнений нанесите моющее средство губкой и оставьте на некоторое время для воздействия. Затем очистите поверхность варочной панели влажной тканью.



Продукты, содержащие сахар, такие, как крем или сироп, нужно удалять немедленно, не дожидаясь остывания поверхности, так как они могут необратимо повредить стеклокерамическую поверхность.

Со временем может произойти изменение цвета поверхности, однако это никоим образом не влияет на ее работу.

Появление пятен и обесцвечивание стеклокерамической поверхности – это обычное явление, которые не является признаком ее повреждения.

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время приготовления пищи образуются капли воды.

- Пар, который образуется при приготовлении пищи, при попадании на холодные поверхности конденсируется в капли воды. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Продукт не включен (в заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Если дисплей не загорается при повторном включении варочной поверхности. >>> *Отключите устройство от сети питания автоматическим выключателем. Подождите 20 секунд и снова подключите его.*

После выключения плиты вентилятор продолжает работать.

- Это не является неисправностью. Вентилятор охлаждения продолжит работать, пока электронные компоненты варочной поверхности не охладятся до подходящей температуры.



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «Ай Эйч Пи Апплаенсес Сейлс»

Юридический адрес: Россия, 125040, г. Москва, вн.тер.г.муниципальный округ Беговой,
Ленинградский пр-кт, д. 15, стр. 10, этаж 1

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-3333-887.

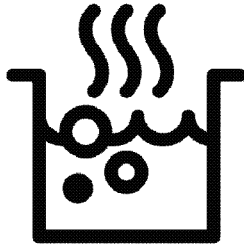
Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, “10-100001-05» обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

Hotpoint

Кірістірілген темір пеш

Пайдаланушы нұсқаулығы



КК



ҚАЙТА ӨНДЕЛГЕН ЖӘНЕ
ҚАЙТА ӨНДЕУГЕ
БОЛАТЫН ҚАҒАЗ

Алдымен пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы,

Hotpoint өнімін таңдағаныңызға рақмет. Жоғары сапамен және заманауи технологиямен өндірілген өнімнен ең жақсы нәтижелерді аласыз деп үміттенеміз. Сондықтан, өнімді пайдаланбай тұрып осы пайдаланушы нұсқаулығын және басқа құжаттарды толығымен оқып шығыңыз және болашақта пайдаланатын анықтама ретінде сақтаңыз. Егер өнімді басқа біреуге тапсырсаңыз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқауларындағы бүкіл ескертулер мен ақпараттағы нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы бірнеше басқа үлгіге де қатысты екенін есте сақтаңыз.

Нұсқаулықта үлгілер арасындағы айырмашылықтар көрсетіледі.

Белгілердің түсіндірмесі

Осы пайдаланушы нұсқаулығында келесі белгілер пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды ақпарат немесе пайдалы кеңестер.



Өмірге және меншікке қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескерту.



Ток соғуы туралы ескерту.



Өрт қаупі туралы ескерту.



Ыстық беттер туралы ескерту.



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sülüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер 4

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері 4

Электр қауіпсіздігі 5

Өнім қауіпсіздігі..... 5

Дұрыс пайдалану 7

Балар қауіпсіздігі 7

Ескі өнімді тастау..... 7

Орама материалдарын тастау 8

2 Құрылғыңыз 9

Жалпы шолу 9

Техникалық сипаттамалары 9

3 Орнату 10

Орнатудан бұрын..... 10

Орнату және қосу 11

Келешекте тасымалдау..... 13

4 Дайындық 14

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер 14

Алғашқы қолдану..... 14

Құрылғыны алғаш рет тазалау..... 14

5 Кемпіректі қолдану жолы 15

Пісіру туралы жалпы мәліметтер 15

Кемпіректерді қолдану 16

Басқару тақтасы..... 16

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету 25

Жалпы мәліметтер 25

Пісіру тақтасын тазалау 25

7 Ақаулықтарды іздеу және жою 26

1 Қауіпсіздік және қоршаған орта туралы маңызды нұсқаулар және ескертулер

Бұл бөлім жеке жарақаттан немесе меншіктің зақымдалуынан қорғауға көмектесетін қауіпсіздік туралы нұсқауларды қамтиды. Бұл нұсқауларды орындамау бүкіл кепілдікті жояды.

Қауіпсіздік техникасының жалпы ережелері

- Бұл жабдықты 8 жастан жоғары балалар және дене, сезу немесе ақыл-ай мүмкіндіктері нашар адамдар жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы бақылау немесе нұсқау берілсе және байланысты қауіптерді түсінсе пайдалана алады. Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- Бұл құрылғыны физикалық, сезу және ойлау қабілеттері шектеулі (балаларды қоса), не болмаса тәжірибесі не білімі жоқ адамдар қадағалаумен және құрылғыны пайдалануға байланысты нұсқауларды бермейінше қолданбауы тиіс.

Қадағалаудағы балалар құрылғымен ойнамауы керек.

- Егер әлдекім өнімді пайдаланса немесе біреуден сатып алса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа тиісті құжаттамалар мен бөлшектер онымен бірге берілуі тиіс.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын Уәкілетті қызмет көрсету орталығының мамандары ғана орындауы қажет. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес. Орнату алыднда нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Құрылғы бүлінген болса және көзге көрінетін ақаулықтар болса, құрылғыны іске қоспаңыз.
- Әр пайдаланудан кейін өнімнің функция тұтқыштарының өшірілуін бақылаңыз.

Электр қауіпсіздігі

- Егер өнімде ақаулық бар болса, рұқсат етілген сервис агенті жөндегенше оны пайдаланбау керек. Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Өнімді тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде көрсетілгендей кернеуі мен қорғанысы бар жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Құрылғыны трансформатормен немесе трансформаторсыз пайдаланып жатқан кезде, жерге қосу орнатылымын білікті электр маманы орындауы қажет. Жергілікті ережелерге сәйкес құрылғыны жерге тұйықтаусыз пайдалану нәтижесінде орын алған кез келген ақаулықтар үшін біздің компания жауапты емес.
- Ешқашан өнімді үстіне су себу немесе құю арқылы жумаңыз! Электр тогы соғуының қаупі бар!
- Орнату, тазалау және жөндеу процедуралары кезінде өнімді желіден ажырату керек.
- Егер өнімнің қуат қосылымы кабелі зақымдалса, қауіпті болдырмау үшін оны

- өндіруші, оның сервис агенті немесе сол сияқты білікті адамдар ауыстыруы керек.
- Жабдықты желіден толығымен ажыратуға болатындай орнату керек. Бөлуді құрылыс ережелері сәйкес желілік розетка немесе бекітілген электр қондырғысына бекітілген қосқыш қамтамасыз етуі керек.
- Электр құралдарымен және жүйелерімен орындалатын кез-келген жұмыстарды уәкілетті және білікті кісілер ғана орындауы қажет.
- Ақаулық болған жағдайда құрылғыны өшіріп, оны электр жүйесінен ажыратыңыз. Бұл үшін уйдегі сақтандырғышты өшіріңіз.
- Сақтандырғыш көрсеткіші өніммен үйлесімді екенін тексеріңіз.

Өнім қауіпсіздігі

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жабдық пен қолмен жетуге болатын бөліктері қызады. Қыздыру элементтеріне тимеуді қадағалау керек. 8 жастан төмен балаларды қадағалау болмаса, ары ұстау керек.
- Серпіліс пен қимыл жылдамдығына әсер ететін

- ішімдік пен дәрі-дәрмектің әсерінде болғанда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Тағамдарды дайындауда алкогольді ішімдіктерді қосқанда абай болыңыз. Жоғары температурада алкоголь буланып, ыстық беттерге тигенде жануы және өртке алып келуі мүмкін.
 - Құрылғы жанына жанғыш заттарды қоймаңыз, себебі, қосулы кезінде бүйірлік беттері қатты қызады.
 - Барлық желдеткіш тесіктерінің ашық болғанын қадағалаңыз.
 - Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.
 - **АБАЙЛАҢЫЗ:** Май бар кемпірікте қадағалаусыз пісіру қауіпті болуы мүмкін және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН отты сумен өшіруге тырыспаңыз, құрылғыны өшіріңіз, содан кейін жалынды қақпақ немесе өртке төзімді жапқыш сияқты бірдеңемен жабыңыз.
 - **ЕСКЕРТУ:** Әзірлеу процесі қадағалануы керек. Қысқа мерзімді әзірлеу процесі үздіксіз қадағалануы керек.
 - **АБАЙЛАҢЫЗ:** Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
 - **АБАЙЛАҢЫЗ:** Егер бүт сынған болса, ток соқпауы үшін құрылғыны өшіріңіз.
 - Пеш әйнегі сынған жағдайда: Барлық конфоркаларды және электр қыздырғыш элементтерді дереу өшіріп, құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. Құрылғының бетіне қол тигізбеңіз. Жабдықты пайдаланбаңыз.
 - Құрылғы сыртқы таймер немесе қашықтықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.
 - Пісіру бетіндегі немесе кәстрөл түбіндегі ылғалдылық себебінен жиналған бу қысымы кәстрөлді жылжытуы мүмкін. Сондықтан, плитаның беті мен кәстрөлдердің түбінің үнемі құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
 - **АБАЙЛАҢЫЗ:** Тек әзірлеу жабдығының өндірушісі жасаған немесе жабдықтың өндірушісі пайдалану нұсқаулығында жарамда деп көрсеткен пісіру тақтасының қорғағыштарын немесе жабдықта кірістірілген пісіру тақтасының қорғағыштарын

пайдаланыңыз. Жарамсыз қорғағыштарды пайдалану сәтсіз жағдайларға әкелуі мүмкін.

Өнімде өрт болмауы үшін:

- Ашаның розеткаға ұшқын тумайтындай қосылғанын тексеріңіз.
- Зақымдалған немесе кесілген кабельді, түпнұсқа кабельден басқа ұзартқыш кабельді пайдаланбаңыз.
- Розеткадағы сұйықтық немесе ылғал өнімге тимеуін тексеріңіз.

Дұрыс пайдалану

- Бұл құрылғы тек тұрмыстық қажеттілік үшін өндірілген. Сауда мақсатында қолданылса, кепілдігі жойылады.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл құрылғы тек тағамды пісіруге ғана арналған. Оны басқа мақсаттарда, мысалы бөлмені жылыту үшін пайдалануға болмайды.
- Құрылғыны дұрыс пайданланбау себебінен туындаған ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

Балар қауіпсіздігі

- **АБАЙЛАҢЫЗ:** Пайдалану кезінде жетуге болатын бөліктер ыстық болуы

мүмкін. Кішкентай балдар алшақ жерде болуы керек.

- Орама материалдары балаларға зиянды болады. Балаларды орама материалдарынан алшақ ұстаңыз. Орама материалдардың барлық бөліктерін қоршаған орта стандарттарына сай тастаңыз.
- Электр жабдықтары балалар үшін қауіпті болып табылады. Іске қосулы болғанда балардың осы өнімнен алшақ болуы қадағалап, олардың өніммен ойнауын болдырмаңыз.
- Жабдықтың үстіне балалардың қол жететін ешқандай зат қоймаңыз.

Ескі өнімді тастау

Қоқыс өнімдерді лақтыру туралы WEEE директивасының талаптарына сәйкестік:



Бұл өнім EO WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сәйкес келеді. Бұл өнімде қоқыс электр және электрондық жабдық (WEEE) жіктеу таңбасы бар. Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және қайта өңдеу үшін жарамды жоғары сапалы бөлшектермен және материалдармен жасалған. Қызмет көрсету мерзімі біткенде қоқыс өнімді әдеттегі тұрмыстық және басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оны электр және электрондық жабдықтарды қайта өңдеу үшін жинау орталығына апарыңыз. Бұл жинау орталықтары туралы

білу үшін жергілікті билік органдарына хабарласыңыз.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

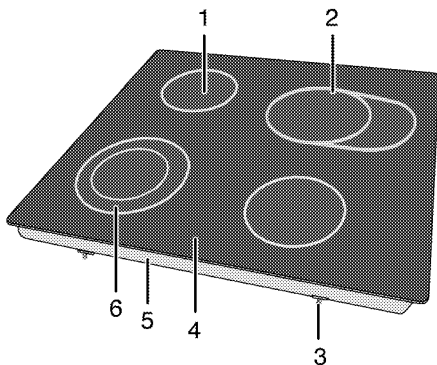
Сіз сатып алған өнім EO RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сәйкес келеді. Оның құрамында директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдар жоқ.

Орама материалдарын тастау

- Орама материалдары балалар үшін қауіпті. Орама материалдарын балалардың қолы жетпейтін қауіпсіз жерге қойыңыз. Өнімнің орама материалдары қайта өңделетін материалдардан жасалған. Қайта өңделетін қалдық нұсқауларына сәйкес сұрыптаңыз және оларды дұрыс тастаңыз. Оларды қалыпты үй қалдықтарымен бірге тастамаңыз.

2 Құрылғыңыз

Жалпы шолу



- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Бір контурлы пісіру табасы | 4 Әйнекті керамикадан жасалған беті |
| 2 Кеңейтілген пісіру табасы | 5 Негізгі жабыны |
| 3 Біріктіру қысқышы | 6 Екі контурлы пісіру табасы |

Техникалық сипаттамалары

Кернеу / жиілік	1N ~ 220-240 В / 2N ~ 380-415 В ~ 50 Гц
Жалпы тұтынылатын қуат	6900 Вт
Сым түрі / қимасы	мин.Н05V2V2-F 3 x 2,5 мм ²
Сыртқы көлемдері (биіктігі / ені / тереңдігі)	55 мм/580 мм/510 мм
Орнату өлшемдері (ені / тереңдігі)	560 мм/490 мм
Жанарғылары	
Артқы сол жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	140 мм
Қуаты	1200 Вт
Алдыңғы сол жақ	Екі контурлы пісіру табасы
Өлшемі	120/210 мм
Қуаты	750/2200 Вт
Алдыңғы оң жақ	Бір контурлы пісіру табасы
Өлшемі	160 мм
Қуаты	1500 Вт
Артқы оң жақ	Кеңейтілген пісіру табасы
Өлшемі	140/250 мм
Қуаты	1100/2000 Вт

i Құрылғының сапасын жақсарту кезінде техникалық сипаттамалары алдын ала ескертусіз өзгеруі мүмкін.

i Бұл нұсқаулықтағы суреттер үлгі ретінде берілген және құрылғының өзінен шамалы өзгешіліктері бар болуы мүмкін.

i Құрылғының зат таңбасындағы немесе ілеспе құжаттағы мәндер тиісті стандарттаға сәйкес зертханалық жағдайларда алынған. Бұл мәндер құрылғыны қолдану жағдайларына байланысты өзгеруі мүмкін.

3 Орнату

Құрылғыны күші бар қағидаларға сәйкес білікті маман орнатуы қажет. Әйтпесе, кепілдігі жойылады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.

i Орынды және электр қондырғыларын дайындау – тұтынушы жауапкершілігінде.

! Өнім жергілікті газ және электр нормативтеріне сәйкес орнатылуы тиіс.

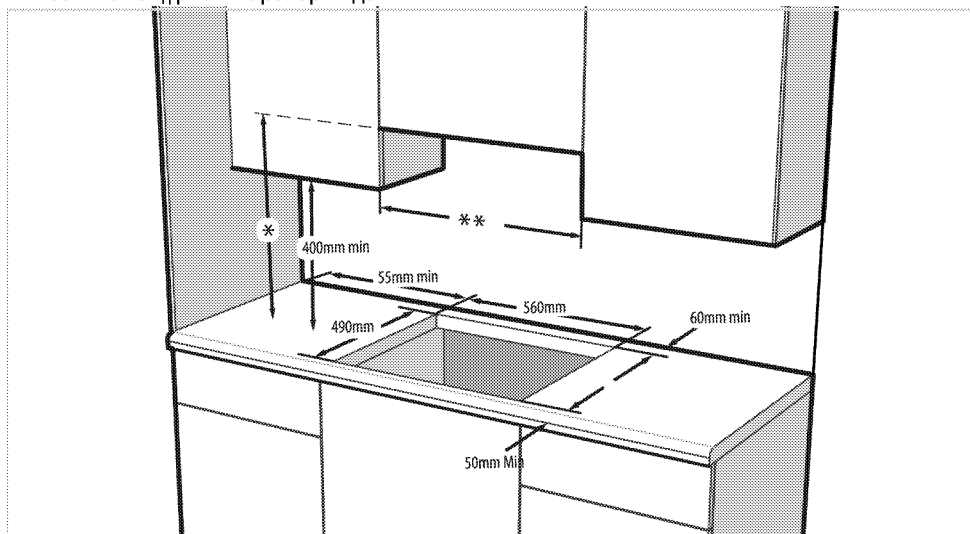
! Орнатпас бұрын, өнімде кемшіліктер жоғына көз жеткізіңіз. Егер болса, оны орнатпаңыз. Зақымданған өнімдер басыңызға қауіп-қатер төндіруі мүмкін.

Орнатудан бұрын

Пісіру тақтасы саудадағы жұмыс үстелі үшін жасалған. Ас бөлме қабырғалары мен жиһазы және құрылғы араларында

қауіпсіздік аралық қалуы қажет. Суретті қараңыз (өлшемдер мм-де)

- Кемпірек беті үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыңыз.
- (*) Сорып алу құралы ас бөлмеплитасының үстінде орнатылуы қажет болса, орнату биіктігіне қатысты ас бөлме сорып алу құралы өндірушісінің нұсқауларына қараңыз. Егер сорғыштың нұсқаулығында қандай-да бір өлшем анықталмаса, онда бұл биіктік кем дегенде 650 мм болуы керек.
- Орама материалдары мен тасымалдау кілттерін шығарып алыңыз.
- Пайдаланылатын беттер, синтетикалық қабатты материалдар және клейлер ыстыққа төзімді (кем дегенде 100 °C) болуы қажет.
- Жұмыс үстелі көлдеңінен тегістеліп, бекітілуі қажет.
- Орнату өлшемдеріне байланысты жұмыс үстелінде кемпірек үшін ойық кесіңіз.
- Бұл өнім EN 30-1-1 стандартына сәйкес 3-сыныптағы құрылғы.



- * Сорып алу құралының пайдаланушы нұсқаулығында ұсынылғандай соры құралының ең аз биіктігі. Егер сорғышты пайдалану жөніндегі нұсқаулықта ұсынылмаған болса, онда оның биіктігі кемінде мин.650 мм болуы керек.
- ** Жиһаз арасындағы ең аз қашықтық пісіру тақтасының еніне тең болуы керек

Орнату және қосу

- Құрылғыны күші бар нормалар мен ережелерге сәйкес орнату және қосу қажет.



Кемпіректі шеттері немесе бұрыштары өткір жерлерге орнатпаңыз. Шыны керамикалы бетті сындырып алу қаупі бар!

Электрикалық жалғау

Өнімді «Техникалық сипаттамалары» кестесінде көрсетілгендей қуаты жарамды шағын тізбек үзгішпен қорғалған жерге қосылған розеткаға/желіге қосыңыз. Өнімді трансформатормен бірге немесе онсыз пайдалану кезінде жерге қосу орнатымын білікті электрикке орындатқызыңыз. Біздің компания өнімді жергілікті ережелерге сай жерге қосу орнатымынсыз пайдалануға байланысты туындаған зақымдарға жауапты болмайды.



Құрылғыны қуат берілу жабдығына уәкілетті немесе білікті маман қосуы қажет. Құрылғының кепілдік уақыты дұрыс орнатудан соң ғана басталады. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.



Қуат сымы қысылған, майысқан немесе бұралған болмауы және құрылғының ыстық беттеріне тиіп тұрмайтындай жерде орналасуы қажет. Бүлінген қуат сымын білікті электр маманы ауыстыруы қажет. Әйтпесе, электр тоғының соғу, қысқа тұйықталу немесе өрт қаупі бар!

- Желіге жалғау ұлттық нормативтерге сәйкес жасалуы керек.

- Желіден қуаттану мәліметтері өнімнің түр белгісінде көрсетілген деректерге сәйкес болуы қажет. Түр белгісі құрылғының артқы жағында орналасқан.
- Құрылғының қуат беру сымы "Техникалық сипаттамалар" кесетіндегі мәндерге сәйкес келуі қажет.



Электрлі орнату жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат берілу жабдығынан ажыратыңыз. Электр тоғы соғуының қаупі бар!

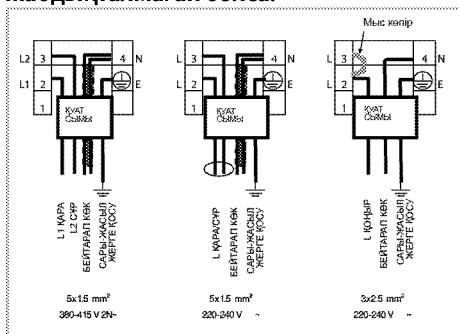
Қуат сымын қосу



Сым жүргізу барысында ұлттық/жергілікті электр нормативтерін қолданып, тиісті розетка шығысын/желісін және пеш тығынын пайдалану керексіз. Өнім қуатының шектері тығын мен розетка шығысы/желісі тасымалдай алатын токтан тыс болса, өнім бекітілген электр орнатуы арқылы тікелей тығынсыз және розетка шығысынсыз/желісінсіз қосылуы керек.

1. Тоқпен жабдықтау құралындағы барлық түйіспелерді ажырату мүмкін болмаса, ажыратқыш құрал ең аз дегенде 3мм түйіспелі саңылауымен (балқымалы сақтандырғыш, қорғаушы желілік ажыратқыштар, тұйықтаушылар) қосылып, осы ажыратқыш құралының барлық түйіспелері құрылғыға ЭИИ нұсқауларына сәйкес лайықталуы қажет. Осы қағидаларды орындамау құрылғының жұмыс істеуі кезінде ақаулықтар тудырып, кепілдігін жойдыруы мүмкін. Қосымша қауіпсіздік шарасы ретінде қорғаныстық ажырату құралын пайдалануға кеңес беріледі.

Егер құрылғымен бірге сым жабдықталмаған болса:



2. Бір фазалық қосылым үшін сымдарды

төменде көрсетілгендей жалғаңыз:

- Қоңыр/Қара сым = L (Фаза)
- Көк/Сұр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E) (Жер)

» немесе

- Сұр/Қара сым = L (Фаза)
- Көк/Қоңыр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E) (Жер)

3. Екі фазалы қосылым үшін сымдарды

төменде көрсетілгендей жалғаңыз:

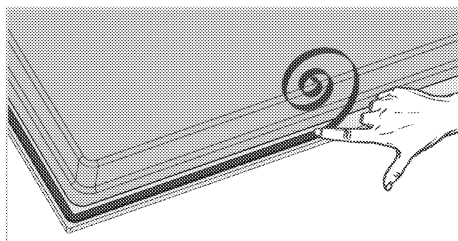
- Қоңыр сым = L1 немесе L2 (Фаза 1 немесе Фаза 2)
- Қара сым = L2 немесе L1 (Фаза 2 немесе Фаза 1)
- Көк/Сұр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E) (Жер)

» немесе

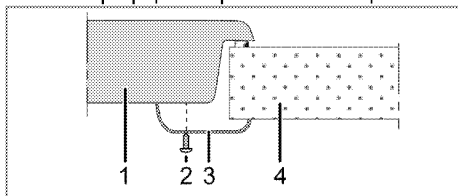
- Қара сым = L1 (Фаза 1)
- Сұр сым = L2 (Фаза 2)
- Көк/Қоңыр сым = N (Бейтараптық)
- Жасыл/сары сым = (E) (Жер)

Өнімді орнату

1. Темірпеш қақпағын кері аударып тегіс бетке қойыңыз.
2. Пісіру панелін орнату кезінде қаптамада көзделген тығыздағыш төсемді келесі суретте көрсетілгендей, шынының сыртық шетінен ішінде 1-ден 2 мм-ге дейін қалатынына кепілдік беріңіз.



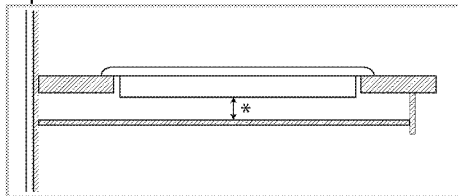
3. Темірпеш қақпағын тұтқыштың үстіне орнатыңыз да, туралаңыз.
4. Орнату қысқыштарын пайдаланып темірпеш қақпағын астыңғы қаптамадағы тесіктер арқылы орнатып бекітіңіз.



- 1 Темірпеш қақпағы
- 2 Бұрама
- 3 Орнату қысқышы
- 4 Тұтқыш

i Темірпеш қақпағын шкафқа орнату кезінде, жоғарыдағы суретте көрсетілгендей шкафты темірпеш қақпағынан ажыратып тұратын тақтай қойылуы керек. Кірістірілген пештің үстіне орнату кезінде, бұл амалды жасаудың қажеті жоқ.

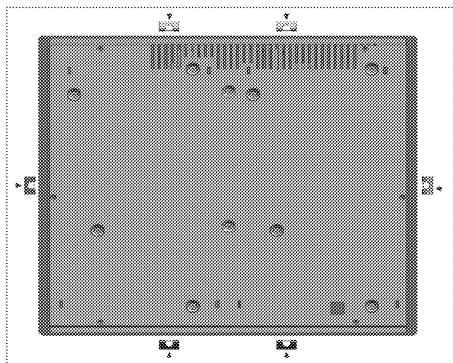
Мысалы, тартпаға орнатылғандықтан өнімнің астыңғы жағына қол жеткізу мүмкін болса, сол бөлімді ағаш тақтаймен жабу керек.



* мин. 15 мм

Артқы көрінісі (жалғау тесіктері)

i Төмендегі суретте көрсетілген байланыс саңылауларының орналасуы схемалық болып табылады, өнім үлгісіне байланысты түрленуі мүмкін. Оларды өніміңіздегі байланыс саңылауларына қарай бекітіңіз.

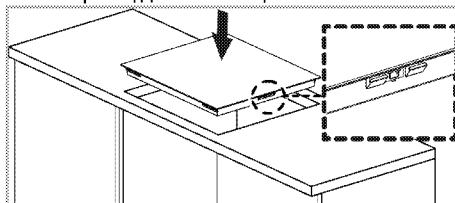


! Газ және электр жүйесін зақымдау қаупі бар болғандықтан, қауіпсіздік жағынан алғанда басқа тесіктерге жалғамаған жөн.

! Конфорка газ және электрмен жұмыс істейтін құрамдастардан тұрады. Сол себепті конфорка берілген бекіту элементтері мен бұрандалардың көмегімен және нұсқаулықта көрсетілгендей тек бекіту саңылаулары арқылы есептегішке бекітілуі тиіс. Әйтпесе, ол өмір және мүлік қауіпсіздігіне зақым келтіреді.

Жеңіл орнату: Кейбір модельдерде өнімге бекітілген серіппелер мен тығыздағыш тығыздағыш бар. Осы модельдер үшін

нұсқаулықта сипатталған бекіту серіппелері мен кронштейнді орнату нұсқауларын ескермеңіз. Төмендегі суретте көрсетілгендей өнімді тікелей өнім орналастырылатын жерге қойыңыз. Осы модельдер үшін пайдаланушы нұсқаулығында жазылған ені мен тереңдігін 10 мм артық деп есептеңіз.



Соңғы тексеру

1. Өнімді пайдаланыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.

Келешекте тасымалдау

- Өнімнің бастапқы қорабын сақтап, өнімді соның ішінде тасымалдаңыз. Қораптағы нұсқауларды орындаңыз. Бастапқы қорап болмаса, өнімді көпіршікті орамаға немесе қалың қорапқа салып, тығыздап ораңыз.

i Тасымалдау кезінде туындаған болуы мүмкін өнімнің жалпы көрінісінде ешбір зақымның болмауын тексеріңіз.

4 Дайындық

Қуатты үнемдеу бойынша кеңестер

Келесі ақпарат осы құралды қоршаған ортаға зиянсыз жолмен пайдаланып, қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Пісірмей тұрып, мұздатылған тағамдарды ерітіп алыңыз.
- Пісіру үшін қақпағы бар қазандарды/табаларды пайдаланыңыз. Қақпағы жоқ ыдыста пісіру қуаттың тұтынылуын 4 есеге арттыруы мүмкін.
- Тағам әзірленетін қазанның астына сәйкес келетін жанарғыны пайдаланыңыз. Әрдайым тағамдарға сәйкес келетін ыдыс өлшемін қолданыңыз. Ыдыс тағамнан үлкен болса, оны пісіру үшін көбірек қуат кетеді.
- Электр жанарғылармен пісіру кезінде асты тегіс қазандарды пайдаланған жөн. Асты жұқа қазандар ыстықты жақсырақ өткізеді. Тұтынылатын қуаттың 1/3 бөлігін үнемдеуге болады.
- Ыдыстар мен қазандар пісіру аймақтарына сәйкес келуі керек. Ыдыстардың не қазандардың асты пісіру панелінен кіші болмауы тиіс.

- Пісіру аймақтары мен қазандардың астын таза ұстаңыз. Лас болған жағдайда ыстықтың өткізуі нашарлауы мүмкін.
- Ұзақ пісірілетін тағамдар үшін, пісіру аймағын пісіру аяқталар алдында 5 не 10 минут бұрын өшіріңіз. Панельде қалған қызуды пайдалану арқылы қуатты 20%-ға үнемдеуге болады.
- ЕО 66/2014 бойынша энергия тиімділігі туралы ақпаратты өніммен бірге берілген тауарлар кестесінен табуға болады.

Алғашқы қолдану

Құрылғыны алғаш рет тазалау

- **i** Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін. Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.

1. Барлық бума материалдарын алып тастаңыз.
2. Құрылғының бетін ылғал матамен немесе губкамен сүртіңіз және матамен құрғатыңыз.

5 Кемпіректі қолдану жолы

Пісіру туралы жалпы мәліметтер



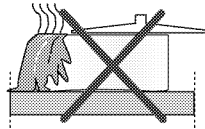
Табаға ешқашан үштен бірінен асырып май құймаңыз. Майды қыздыру кезінде кемпіректі қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қызып кеткен май өрт қаупін тудырады. **Өрт болып қалған жағдайда, оны ешқашан сумен өшіруге тырыспаңыз!** Май отқа тиген жағдайда, оны өртке төзімді жапқышпен немесе ылғал матамен жабыңыз. Егер кемпіректі өшіру қауіпсіз болса, оны өшіріп, өрт сөндіру бөліміне хабарласыңыз.

- Тағамдарды қуырудан бұрын, оларды әрқашан жақсылап құрғатып, ыстық майға жайлап салыңыз. Қуырудан бұрын мұздатылған тағамдар толығымен ерітілгеніне көз жеткізіңіз.
- Майды қыздыру кезінде, пайдаланып жатқан ыдысты жаппаңыз.
- Табалар мен кәстрөлдерді тұтқалары қызып кетпеуі үшін тұтқалары кемпірек үстінде тұрмайтындай етіп қойыңыз. Ыдыстарды кемпірек үстіне теңгерімсіз және оңай құлап кететіндей жағдайда қоймаңыз.
- Бос ыдыстарды және кәстрөлдерді пісіру аймағы үстіне қосулы кезінде қоймаңыз. Олар бүлінеді.
- Пісіру аймағын үстінде ыдыстарсыз және кәстрөлдерсіз іске қосу құрылғыны бүлдіреді. Пісіру аймақтарын тағамды пісіру толығымен аяқталған соң өшіріңіз.
- Құрылғының беті ыстық болуы мүмкіндігінен, пластика және алюминий ыдыстарды үстіне қоймаңыз. Бет үстінде кез-келген еріген заттарды дереу тазалаңыз. Мұндай ыдыстарды тағамдарды сақтау үшін де пайдалануға болмайды.
- Жайпақ түпті кәстрөлдер мен ыдыстарды ғана пайдаланыңыз.
- Кәстрөлдер мен табаларға тағамның тиісті мөлшерін салыңыз. Сондықтан, ыдыстардың сыртынан ағып кетуін болдырмау арқылы қажетсіз тазалауды орындау қажет болмайды.

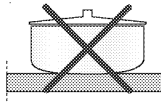
Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын пісіру аймағына қоймаңыз. Кәстрөлдерді пісіру аймағының ортасында тұратындай етіп қойыңыз. Кәстрөлді басқа пісіру аймағына жылжыту қажет болса, оны сырғытпай, көтеріп пісіру аймағына қойыңыз.

Шыны керамикалы кемпіректер туралы кеңестер

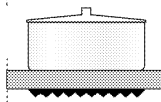
- Шыны керамикалы беттер ыстыққа төзімді және жоғары температура өзгешіліктері әсер етпейді.
- Шыны керамикалы беттерді сақтау орны немесе бөлу тақтасы ретінде пайдаланбаңыз.
- Түптері механикалық өңделген кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Өткір жүздер бетте сызаттар қалдырады.
- Алюминий ыдыстар мен табаларды пайдаланбаңыз. Алюминий шыны керамикалы бетті бүлдіреді.



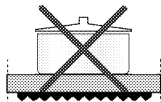
Төгілген сұйықтық шыны керамикалы бетті бүлдіріп, өрт тудырады.



Ойыс немесе дөңгес түпті ыдыстарды пайдаланбаңыз.

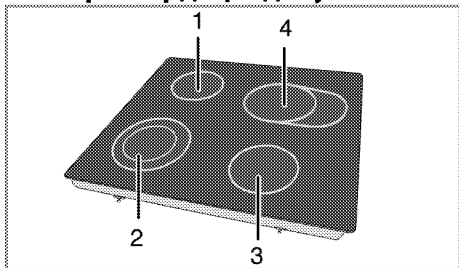


Жайпақ түпті кәстрөлдер мен табаларды ғана пайдаланыңыз. Ыстықты жақсырақ тартады.



Кәстрөлдің диаметрі тым кішкентай болса, қуат босқа тұтынылады.

Кемпіректерді қолдану

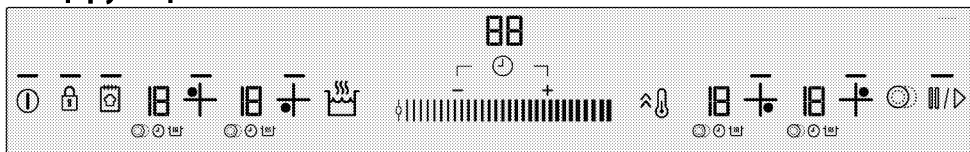


- 1 Бір контурлы пісіру табасы 14-16 см
- 2 Екі контурлы пісіру табасы 12-14/21-23 см
- 3 Бір контурлы пісіру табасы 16-18 см
- 4 Кеңейтілген пісіру табасы 14-16/25-27 см сәйкес жанарғыларда пайдаланылатын ыдыстардың ұсынылатын диаметрлерінің тізімі.

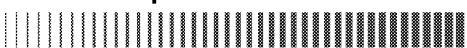
! Кемпірек үстіне қандай-да бір заттың түсіп кетуіне жол бермеңіз. Тіпті тұз сауыты секілді кішкентай заттарда кемпіректі бұлдіруі мүмкін. Шытынаған кемпіректерді пайдаланбаңыз. Су осы шытынаулар арасынан өтіп, қысқа тұйықталуды тудырады. Құрылғы беті бүлінген жағдайда (мыс, көрінетін шытынаулар), электр тоғының соғуын болдырмау үшін құрылғыны дереу өшіріңіз.

i Жылдам қызатын шыны керамиканың кемпіректері қосылған кезде ашық жарық беріп тұрады. Ашық жарыққа тура қарамаңыз.

Басқару тақтасы

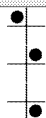


Сипаттамалар



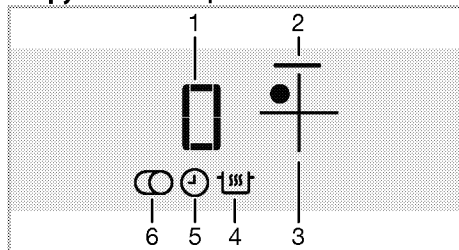
Реттеу аймағы (температура деңгейіне арналған)

- Жарық қажетті түймешіктің жұмыс істеп тұрғанын көрсетеді
- Қосу/Өшіру түймешігі
- Түймешіктерді құлттау түймешігі
- Бірнеше бөліктерден тұратын Пісіру аймағын таңдау түймешігі
- Таймерді іске қосу / өшіру түймешігі
- Таймер деңгейін арттыру кілті
- Таймердің деңгейі төмендейтін кілт
- Жылдам қыздыру түймешігі / Көмекші түймешігі
- Жылы ұстау түймешігі
- Тоқтату түймешігі
- Жады түймешігі
- Пісіру аймағын таңдау басқару құрылғылары



i Суреттер тек ақпарат алу мақсатында жұмсалған. Сыртқы көріністер мен функциялар пісіру тақтасының үлгісіне байланысты әр түрлі болады.

Пісіру аймағының бейнебеті



- 1 Температура көрсеткіші (температураның мәні 0 ... 19/ 0 ... 9. (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.))

- 2 Пісіру аймағы шамы
 - 3 Пісіру аймағын таңдау түймешігі
 - 4 Жылы ұстау функциясының белгісі (*)
 - 5 Таймер белгісі
 - 6 Бірнеше бөліктен тұратын пісіру аймағының белгісі (*)
- * Үлгіге байланысты әр түрлі болады.

i Құрылғы түртпелі басқару тақтасымен басқарылады. Түртпелі басқару тақтасында жасалған әрбір әрекет дыбыстық сигналмен расталады.

i Басқару тақтасын әрқашан таза және құрғақ ұстаңыз. беттегі ылғалдылық пен кір функцияларға әсер етуі мүмкін

Пісіру тақтасын іске қосу

1. Басқару тақтасындағы "i" түймешігін түртіңіз.

"i" түймешігінің шамы іске қосылады.

Пісіру тақтасы қолданылуға дайын.

i 20 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

i Кезкелген ("i") түймешігі ұзақ басылғанда, өнім автоматты түрде қауіпсіздік мақсатында өшеді.

Пісіру тақтасын өшіру

1. Басқару тақтасындағы "i" түймешігін түртіңіз.

Пісіру тақтасы өшіп, Күту режиміне оралады.

i Пісіру тақтасы өшкеннен кейін пісіру аймағы бейнебетінде пайда болатын "H" немесе "h" және "-" белгілері пісіру аймағының әлі ыстық екенін көрсетеді. Пісіру аймақтарын қолмен ұстамаңыз.

Сақталған ыстық көрсеткіші

Пісіру аймағы бейнебетінде пайда болатын "H" және "-" белгілері пісіру тақтасының әлі ыстық екенін көрсетеді және тағамды жылы ұстау үшін қолданылады. Бұл белгі кейін

"h" және "-" белгілеріне ауысып, пісіру тақтасының шамалы ыстық екенін білдіреді.

i Қуат жоқ болғанда, сақталған ыстық көрсеткіш шамы іске қосылмайды және пайдаланушыға ыстық пісіру аймақтары жайлы ескертпейді. Жұмыс тоқтатылып, пісіру аймақтары суығанға дейін қуат салталған болса, "-" белгісі қажетті пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады. Бұл белгі қажетті пісіру аймағы істеп тұрған жағдайда жоқ болады.

Пісіру аймақтарын іске қосу



1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, "i" түймешігін түртіңіз.
2. Іске қосу үшін, пісіру аймағының таңдау түймешігін түртіңіз.

"0" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде пайда болып, қажетті пісіру аймағы шамы қосылады.

i 20 секунд ішінде әрекет жасалмаса, пісіру тақтасы автоматты түрде Күту режиміне қайта ауысады.

Температура деңгейін орнату

Реттеу аймағын түртіп немесе сайсағыңызбен аймақ бойымен сырғытып, температура деңгейін "0" және "19" аралығында реттеңіз.

Кейбір үлгілердегі температура деңгейі 1, 2, 3...19, ал басқа үлгілерде 1.1, 2.2, ... 9. болып табылады. (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.)

Пісіру аймақтарын өшіру:

Пісіру аймағын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. **Температура деңгейін "0" мәніне дейін төмендету**
Пісіру аймағын өшіру үшін, температура деңгейін "0" мәніне дейін төмендетіңіз.

2. Қажетті пісіру аймағына қатысты таймер мүмкіндігі арқылы өшіру

Уақыт аяқталғанда, таймер пісіру аймағына тағайындалған таймер өшеді.

"0" немесе "00" мәндері барлық бейнебеттерде көрсетіледі. Пісіру тақтасының бейнебетінде "⌚" белгісі жоқ болады.

Уақыт аяқталғанда, дыбыстық сигнал естіледі. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, басқару тақтасындағы кез келген түймешікті түртіңіз.

3. Қажетті пісіру аймағы белгісін 3 секунд түртіңіз.

Өшіру үшін, пісіру аймағы белгісін шамамен 3 секунд түртіңіз.

Жоғары қуат (Көмекші) функциясы

Тез қыздыру үшін, көмекші функциясын қолдануға болады. Дегенмен, бұл функцияны ұзақ уақыт пісіру үрдісіне қолданбаған дұрыс. Көмекші функциясы барлық пісіру аймақтарында қол жетімді емес болуы мүмкін.

Көмекші функциясын тікелей таңдау:

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, "⌚" түймешігін түртіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. "⌚" түймешігін түртіңіз.

Таңдалған пісіру аймағы жоғарғы қуатпен жұмыс істейді және 3 шам пісіру аймағы бейнебетінде бір уақытта жыпылықтайды. Көмекшінің уақыты аяқталғанда, пісіру аймағы өшеді.

Пісіру аймағы белсенді болғанда,

Көмекші функциясын таңдау:

1. Пісіру аймағы нақты деңгейде кем дегенде 20 секунд жұмыс істегеннен кейін "⌚" түймешігін түртіңіз.

i Пісіру аймағы таңдалған деңгейде кем дегенде 20 секундта өз жұмысын аяқтауы керек.

2. Таңдалған пісіру аймағы жоғарғы қуатпен жұмыс істейді және 3 шам пісіру аймағы бейнебетінде бір уақытта жыпылықтайды. Көмекшінің уақыты аяқталғанда, пісіру

аймағы орнатылған температура деңгейіне ауысып, таңдалған температура деңгейі ғана көрсетіледі.

Көмекші функциясын алдын ала өшіру:

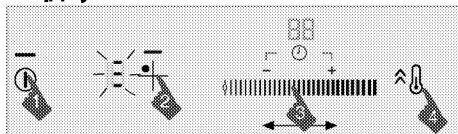
Көмекші функциясын кез келген уақытта өшіру үшін, "⌚" түймешігін түртіңіз.

Жылдам қыздыру

Жылдам қыздыру пісіру үрдісіне көмектесетін функция болып табылады. Оны қысқа мерзімде тез қыздыру үшін пайдалануға болады. Барлық пісіру аймақтарында жылдам қыздыру функциясы бар. Бұл функция температура деңгейін алдын ала орнату арқылы жұмыс істейді.

i Жылдам қыздыру функциясын пісіру аймағы іске қосылғаннан және температура деңгейін реттегеннен кейін 20 секунд ішінде орнатуға болады.

Жылдам қыздыру функциясын таңдау:



1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, "⌚" түймешігін түртіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. Қажетті температура деңгейін реттеу үшін, реттеу аймағын түртіңіз немесе саусағыңызбен аймақ бойымен сырғытыңыз.
4. "⌚" түймешігін түртіңіз. Таңдалған пісіру аймағы нақты уақыт аралығында жоғары қуатпен жұмыс істейді (келесі кестені қараңыз). 3 шам мен орнатылған температура мәні пісіру аймағы бейнебетінде бір уақытта көрсетіледі.
5. Жылдам қыздыру уақыты аяқталғанда, пісіру аймағы орнатылған температура деңгейіне ауысып, таңдалған температура мәні ғана көрсетіледі.

Кесте: Жылдам қыздыру функциясының жұмыс уақыты

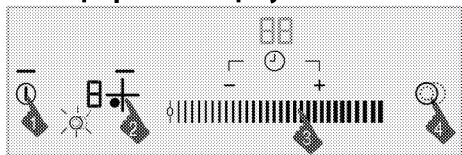
Температура деңгейі		Әрекет ету уақытының шегі - секунд
19	9	
0	0	0
1	1	10
2	1.	10
3	2	20
4	2.	30
5	3	40
6	3.	47
7	4	56
8	4.	65
9	5	75
10	5.	85
11	6	85
12	6.	25
13	7	25
14	7.	35
15	8	35
16	8.	45
17	9	45
18	9.	10
19	-	10

Кейбір үлгілердегі температура деңгейі 1, 2, 3...19, ал басқа үлгілерде 1.1, 2.2, ... 9. болып табылады. (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.)

Жылдам қыздыру функциясын өшіру:

Кез келген уақытта Жылдам қыздыру функциясын өшіру үшін, "⏸" түймешігін түртіңіз.

Бірнеше бөліктен тұратын пісіру аймақтарын іске қосу



1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, "⏸" түймешігін түртіңіз.

2. Бірнеше бөліктен тұратын пісіру аймағы таң дау үшін, Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түртіңіз.
 3. Қажетті температура деңгейін реттеу үшін, реттеу аймағын түртіңіз немесе саусағыңызбен аймақ бойымен сырғытыңыз.
 4. Бірнеше бөліктен тұратын пісіру аймағын іске қосу үшін, басқару тақтасындағы "⏸" түймешігін түртіңіз.
- "⏸" белгісі қажетті пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.

i Бірнеше бөліктен тұратын пісіру аймағы температура деңгейі "1" және "19" аралығындағы мәнге орнатылған жағдайда ғана пісіру аймағының басты бөлігі үшін орнатылады. Кейбір үлгілердегі температура деңгейі 1, 2, 3...19, ал басқа үлгілерде 1.1, 2.2, ... 9. болып табылады. (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.)

Бірнеше бөлікті пісіру аймақтарын өшіру

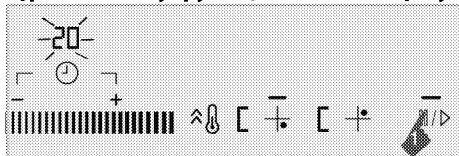
1. Бірнеше бөліктен тұратын пісіру аймағын өшіру үшін, басқару тақтасындағы "⏸" түймешігін түртіңіз.

Қажетті пісіру аймағы бейнебетінде "⏸" белгісі жоқ болып, бірнеше бөліктен тұратын пісіру аймағы өшеді. Қажетті пісіру аймағының басты бөлігі орнатылған температура деңгейінде жұмыс істейді.

Құлыпты алу

Құлыпты алу басқару тақтасындағы барлық түймешіктердің әрекет етуін 20 секундқа алдын алып, пайдаланушыға қолданыстағы пісіру тақтасын тез тазалауға мүмкіндік береді.

Құлыпты алу функциясын іске қосу



1. Пісіру тақтасы қосылса, пісіру "||/>" тақтасының уақыт дисплейінде 20 көрсетілгенше басып тұрыңыз.
» "||/>" қосылады және уақыт дисплейінде 20-дан кері саналады. "С" пісіру ауданы дисплейлерінде пайда болады. Басқару тақтасындағы келесіден басқа ешбір түймешік сол уақытта жұмыс істемейді: "⓪".

Құлыпты алу функциясын өшіру
Құлыпты алу функциясын өшіру үшін, кез келген түймешікті түртудің керегі жоқ. Пісіру тақтасы 20 секундтан кейін дыбыстық сигнал беріп, "||/>" шамы мен құлыпты алу функциясы автоматты түрде өшеді.

i Егер тазалау құлпын бұрын болдырмау керек болса, "||/>" түймесін пісіру ауданы дисплейлерінен "С" жойылғанша басып тұрыңыз.

Балалардан құлыптау

Пісіру тақтасы Күту режимінде болғанда, оны Балалардан құлттау функциясы арқылы балалардың пісіру аймақтарына жақындап қалудан сақтай аласыз. Балалардан құлттау функциясы Күту режимінде ғана іске қосылады немесе өшеді.

Балалардан құлттау функциясын іске қосу

1. Пісіру тақтасы Күту режимінде болғанда, "🔒" түймешігін **екі сигнал дыбысы** естілгенше басып тұрыңыз.
Балалардан құлттау функциясы іске қосылып, "🔒" түймешігінің шамы өшеді.

i Балалардан құлттау функциясы белсенді болғанда кез келген түймешікті бассаңыз, "🔒" түймешігінің шамы жыпылықтайды.

Балалардан құлттау функциясын өшіру

1. Балалардан құлттау функциясы белсенді болғанда, "🔒" түймешігін **сигнал дыбысы** естілгенше басып тұрыңыз.

» Балалардан құлттау функциясы өшіп, "🔒" түймешігінің шамы өшеді.

Түймешіктерді құлттау

Пісіру тақтасы жұмыс істеп тұрғанда, қателесіп функциялардың өзгеруін алдын алу мақсатында түймешіктерді құлттау мүмкіндігін іске қосуға болады.

Түймешіктерді құлттау функциясын қосу

1. **Пісіру тақтасы істеп тұрғанда**, "🔒" түймешігін **екі сигнал дыбысы** естілгенше басып тұрыңыз.

"🔒" түймешігінің шамы жыпылықтап, барлық пісіру аймақтары құлтталады.

i Түймешіктерді құлттау функциясын **әрекет ету режимінде** ғана іске қосуға болады. Түймешіктерді құлттау функциясы белсенді болғанда, "⓪" түймешігі ғана жұмыс істейді. Кез келген басқа түймешікті

түрткенде, "🔒" түймешігінің шамы түймешіктерді құлттау функциясының белсенді екенін көрсетеді.

Түймешіктер құлтталғанда пісіру тақтасы өшірулі болса, түймешіктерді құлттау функциясы пісіру тақтасын қайта қосқанда өшіп тұруы керек.

Түймешіктерді құлттау функциясын өшіру



1. "🔒" түймешігін 2 секундтай басыңыз.


Әрекет дыбыстық сигналмен расталады. "🔒" түймешігінің шамы өшіп, басқару тақтасының құлпы алынады.

Үнемдеу таймері функциясы



Бұл функция пісіру үрдісіне көмектеседі. Пісіру барысында пештің қасында болудың қажет жоқ. Пісіру аймағы таңдалған уақыт аяқталғанда автоматты түрде өшеді. Бұл функциямен пісірген кезде, пісіру тақтасы қуатты автоматты түрде пісіру үрдісінің соңына қарай реттейді және сақталған ыстық арқылы қуатты үнемдеуге мүмкіндік береді.

Таймерді іске қосу

1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін,  түймешігін түртіңіз.
2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін тұрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.
3. Қажетті температура деңгейін реттеу үшін, реттеу аймағын түртіңіз немесе саусағыңызбен аймақ бойымен сырғытыңыз.
4. Таймерді іске қосу үшін,  түймешігін түртіңіз.

"00" мәні таймер бейнебетінде көрсетіліп,  белгісі пісіру аймағы бейнебетінде жыпылықтай бастайды.

5. Қажетті ұзақтықты келесіні тұртумен орнатыңыз: "-----"/"++++". Алға жылдам жылжыту үшін, "-----" немесе "++++" басып тұруға болады.

Нақты уақыт аралығында жыпылықтап болған соң,  белгісі үнемі жанып тұрады.  белгісінің жанып тұруы функцияның белсенді екенін білдіреді.



Таймер қолданыстағы тек пісіру аймақтары үшін орнатылады.



Таймерді басқа пісіру аймақтарына орнату үшін, жоғарыда сипатталған әрекетті қайталаңыз.



Пісіру аймағы мен температура мәні таңдалмаса, таймерді реттеу мүмкін емес.



Таймер белсенді болғанда, таңдалған пісіру аймағы үшін орнатылған уақыт ғана таймер бейнебетінде көрсетіледі.


Таймерді өшіру


Орнатылған уақыт аяқталғанда, пісіру тақтасы автоматты түрде өшіп, дыбыстық ескерту шығады. Дыбыстық ескертуді өшіру үшін, кез келген түймешікті басыңыз.

Таймерлерді алдын ала өшіру



Таймерді алдын ала өшіру үшін, пісіру тақтасы орнатылған температурада өшкенше жұмыс істеп тұрады. Таймерді екі түрлі жолмен өшіруге болады:


1-таймерді мәнін "00" мәніне төмендету арқылы өшіру:

1. Өшірілетін пісіру аймағын таңдаңыз.
2. Қажетті пісіру аймағының таймерін таңдап,  түймешігін түртіңіз.
3. Таймер бейнебетінде "00" пайда болғанша мәнін "-----" тұртумен төмендетіңіз. Алға жылдам жылжыту үшін, "-----" басып тұруға болады.

 белгісі пісіру аймағы бейнебетінде біраз жыпылықтап, **ұзаққа** өшеді және таймер жоқ болады.

2-таймерді таймер түймешігін 3 секундтай басу арқылы өшіру:


1. Өшірілетін пісіру аймағын таңдаңыз.
2. Қажетті пісіру аймағының таймерін таңдап,  түймешігін түртіңіз.
3.  түймешігін шамамен 3 секундтай түртіңіз.

 белгісі пісіру аймағы бейнебетінде біраз жыпылықтап, **ұзаққа** өшеді және таймер жоқ болады.


Жылы ұстау функциясы (кез келген үлгілерде)

Бұл функцияны тағамды пісіру үрдісі аяқталғаннан кейін жылы ұстау үшін қолдануға болады. Жылы ұстау функциясы екі түрлі жолмен қолданылуы мүмкін: таймерді орнату және орнатпау арқылы.

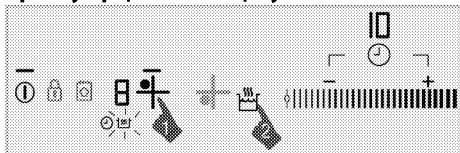
Жылы ұстау функциясын таймерді орнатпау арқылы іске қосу

1. Нақты температураға орнатылған және жылы ұстау функциясы қолданылатын пісіру аймағын таңдаңыз.
2. Қажетті пісіру аймағы үшін жылы ұстау функциясын іске қосу үшін,  түймешігін түртіңіз.


i Пісіру аймағы төмен температурамен жұмыс істей береді.


"" және "U" белгілері пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.

Жылы ұстау функциясын таймерді орнату арқылы іске қосу




1. Температура мен таймер орнатылған және жылы ұстау функциясы қолданылатын қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.

2. Қажетті пісіру аймағы үшін жылы ұстау функциясын іске қосу үшін, "" түймешігін түртіңіз.

"" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады. пісіру аймағы нақты уақыт аралығында онатылған температурамен жұмыс істейді. Уақыт аяқталғанда, жылы ұстау функциясына ауысып, төмен температурамен жұмыс істеуді бастайды. "U" белгісі пісіру аймағы бейнебетінде пайда болады.

Жылы ұстау функциясын өшіру


1. Таймер белсенді болса, жылы ұстау функциясы іске қосылған пісіру аймағын таңдаңыз.

Жылы ұстау функциясын өшіру үшін, "" түймешігін түртіңіз.

пісіру аймағы бұрынғы уақытпен және температурамен жұмыс істей береді.

2. Таймер өшірілсе, жылы ұстау функциясы іске қосылған пісіру аймағын таңдаңыз. Жылы ұстау функциясын өшіру мақсатында қажетті температураны онату үшін реттеу аймағын түртіңіз немесе саусағыңызбен аймақ бойымен сырғытыңыз.

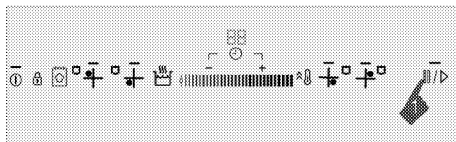
Пісіру аймағы жаңа орнатылған температурамен жұмыс істей береді.


i Жылы ұстау функциясын болдырмау үшін, "" түймешігін түртіп, пісіру тақтасын толығымен өшіріңіз.

Тоқтату функциясы


Тоқтату функциясын қолданып, пісіру тақтасындағы (таймерден бас) барлық функцияларды біраз тоқтатуға болады.

i Таймер кез келген пісіру аймағына орнатылған болса, ол тоқтатылған күйде жұмыс істей береді.



1. Пісіру тақтасы жұмыс істеп тұрғанда, "/▷" түймешігін түртіңіз.


Барлық белсенді пісіру аймақтарының жұмысын тоқтатады.

2. Барлық тоқтатылған пісіру аймақтарының жұмысын бұрынғы параметрлермен қайта қосу үшін, "/▷" түймешігін түртіңіз.

Жады функциясы

Пісіру тақтасы нақты пісіру температурасы мен уақытын жадыда сақтайды. Осы функция арқылы сүйікті тағамды пісіру температурасы мен уақытын сақтай алады.

i Тек 1 параметр жадына сақталады. Сақтаған сайын жаңа параметр бұрынғының үстіне сақталып, жадыда соңғы сақтаған параметр қалады.


1. Пісіру тақтасын іске қосу үшін, "" түймешігін түртіңіз.


2. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.

3. Қажетті температураны реттеу үшін, реттеу аймағын түртіңіз немесе саусағыңызбен аймақ бойымен сырғытыңыз.

4. Сонымен бірге қажетті уақытты реттеңіз.


5. Температура мен уақытты реттеп болған

соң, "" белгісін **екі ескерту сигналы** естілгенше түртіңіз.

"" белгісі қосылып, орнатылған температура мен уақыт жадыда сақталады.

Жадыдағы параметрлерді қолдану

1. Пісіру аймағын таңдау түймешіктерін түрту арқылы қажетті пісіру аймағын таңдаңыз.

2. Температураның мәні "0" болғанда, "" түймешігін **ескерту дыбысы** естілгенше түртіңіз.

таңдалған пісіру аймағы жадыдағы температура мен уақытқа орнатылып, осы параметрлермен жұмыс істейді.

Әрекет ету уақытының шегі

Пісіру тақтасының басқару тақтасы әрекет ету уақытымен шектелген. Бір немесе бірнеше пісіру аймағы қосулы тұрғанда, пісіру аймағы автоматты түрде нақты уақыт өткен соң өшеді (1-кестені қараңыз). Пісіру аймағына тағайындалған таймер бар болса, таймер бейнебеті де кейінірек өшеді. Әрекет ету уақытының шегі таңдалған температура деңгейіне байланысты болады. Ең ұзақ әрекет ету уақыты осы температура деңгейінде қолданылады.

Пісіру аймағы жоғарыда сипатталғандай автоматты түрде өшкен соң, пайдаланушы оны қайта іске қоса алады.

1-кесте: Әрекет ету уақытының шегі

Температура деңгейі		Әрекет ету уақытының шегі - сағат
19	9	
0	0	0
1	1	6
2	1.	6
3	2	5
4	2.	5
5	3	4
6	3.	4
7	4	3
8	4.	3
9	5	2,5
10	5.	2,5
11	6	2
12	6.	2
13	7	1,5
14	7.	1,5

Температура деңгейі		Әрекет ету уақытының шегі - сағат
19	9	
15	8	1
16	8.	1
17	9	0,5
18	9.	0,5
19	-	0,5
Жоғары қуат (Көмекші) функциясы	Жоғары қуат (Көмекші) функциясы	10 минут

Кейбір үлгілердегі температура деңгейі 1, 2, 3...19, ал басқа үлгілерде 1.1, 2.2, ... 9. болып табылады. (Құрылғы үлгісіне байланысты өзгереді.)

Қызып кетуден қорғау

Пісіру тақтасында қызып кетуден қорғайтын сенсорлар бар. Әрекетті орындау қызып кету жағдайында бақылануы мүмкін:

- Белсенді пісіру аймағы өшірілуі мүмкін.
- Таңдалған деңгей төмендеуі мүмкін. Дегенмен, бұл жағдай көрсеткіште көрінбеуі мүмкін.

Ақаулық кодтары / ескерту хабарлары және ақаулық көздері 2-кесте:

Ақаулық себебі	Көрсеткіш	Дисплей
Екі немесе одан көп түймешік басылған я болмаса тасып кеткен тамақ түймешіктерге түскен.	"E" белгісі жыпылықтайды	Пісіру аймағының бейнебеті
Пісіру тақтасы қызып кетті	"H" белгісі жыпылықтайды	Пісіру аймағының бейнебеті
Аймақты тиісті ыдыс жоқ.	"L" белгісі жанады	Пісіру аймағының бейнебеті
Түртпелі басқару жабдығының қатесі	"Fх***" белгісі жанады	Таймер бейнебеті
Индукциялы құрылғы ақаулығы.	"Ех***" белгісі жанады	Пісіру аймағының бейнебеті

Ақаулық себебі	Көрсеткіш	Диагноз
Түртпелі түймешік сезімталдығына қатысты ақаулық	"F2" белгісі жанады	Таймер бейнебеті
Түртпелі басқарудағы қосылым ақаулығы.	"F3" белгісі жанады	Таймер бейнебеті
Индукциялы құрылғы ақаулығы.	"Ex**" белгісі жыпылықтайды	Пісіру аймағының бейнебеті
x**: "1,2,..,9"		

i Түртпелі басқару тақтасында пайда болуы мүмкін ақаулық хабарлары туралы қосымша ақпарат алу үшін 2-кестені қараңыз. Егер "Fx" және "Ex" хабарлары үнемі көрсетілсе, өкілетті қызмет көрсету агентіне қоңырау шалыңыз.

i Түртпелі басқару тақтасының бетіне қатты бу әсер етсе, басқару жүйесі толығымен өшіп қалып, "E" ақаулық туралы сигналын беруі мүмкін. Сигнал дыбыстары естіледі.

i Түртпелі басқару тақтасының бетін таза ұстаңыз. Қате әрекеттер жасалуы мүмкін.

6 Күту мен техникалық қызмет көрсету

Жалпы мәліметтер

Құрылғы жиі аралықпен тазаланып тұрса, құрылғының қызмет көрсету мерзімі ұзартылып, ақаулықтар ықтималдығы төмендейді.



Қызмет көрсету және тазалау жұмыстарын бастамас бұрын, құрылғыны қуат жүйесінен ажыратыңыз.
Электр тогы соғуының қаупі бар!



Тазалауды бастаудан бұрын, құрылғының салқындауына уақыт беріңіз.
Ыстық беттер жануға алып келеді!

- Құрылғыны әрбір пайдаланудан кейін түгелімен тазалап шығыңыз. Осылай тағам қалдықтарын оңай алып тастауға мүмкін болады, бұл құрылғыны келесі жолы пайдаланғанда олардың жануынан сақтайды.
- Құрылғыны тазалау үшін арнайы тазалағыш заттар қажет емес. Пеш есігін тазалау үшін, құрылғыны тазалауға жуу сұйықтығымен жылы су, жұмсақ мата пайдаланыңыз және құрғақ шүберекпен сүртіңіз.
- Әрқашан тазалаудан кейін артық сұйықтық толығымен сүртілгенін және ағындылар дереу құрғатылып сүртілгенін тексеріңіз.
- Құрамында қышқыл немесе хлорид бар жуғыш заттарды тот баспайтын болатты беттерді және тұтқаны тазалау үшін пайдаланбаңыз. Сол бөліктерді тазалап сүрту үшін жұмсақ матаны сұйық (қатты емес) жуғыш затпен пайдаланып, бір бағытта сүртіңіз.



Бет кейбір жуғыш заттарды немесе тазалағыш заттарды пайдаланғанда бүлінуі мүмкін.
Тазалау кезінде қатты жуғыш заттарын, тазалағыш ұнтақтарын/кремдерін немесе кез-келген өткір заттарды пайдаланбаңыз.



Жабдықты тазалау үшін бу тазалағыштарын пайдаланбаңыз, өйткені ток соғуы мүмкін.

Пісіру тақтасын тазалау

Шыны керамикалы бет

Шыны керамикалы бетті (ситалл) тазалағыш зат қалдықтарын қалдырмауға көңіл бөле отырып салқын сумен сүртіңіз, сөйтіп жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Пісіру тақтасын келесі жолы пайдаланғанда қалдықтар шыны керамикалы бетті бүлдіруі мүмкін.

Шыны керамикалы бетте (ситалл) кеуіп қалған қалдықтарды ешқашан ілгек жүздерімен, болат қырғышпен немесе ұқсас құралдармен тазалауға болмайды.
Кальцийлі дақтарды (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны секілді қақ кетіргіштің аз мөлшерімен кетіріңіз.
Егер беті тым қатты ластанған болса, жуғыш затты жұмсақ матаға құйып, жақсылап сіңгенше күтіңіз. Одан кейін, пісіру тақтасының бетін құрғақ матамен сүртіңіз.



Қою крем немесе шербет секілді қант қосылған тағамдар дереу құрылғы бетінің суығанын күтпей тазалануы қажет. Әйтпесе, шыны керамикалы бет бір жолаға бүлінуі мүмкін.

Уақыт өте құрылғының қаптаулары немесе басқа да беттері шамалы түссіздену мүмкін. Бұл өнімнің жұмысына әсер етпейді.
Шыны керамикалы беттің түссізденуі мен дақтануы қалыпты жағдай болып табылады және ақаулық емес.

7 Ақаулықтарды іздеу және жою

Пісіру кезінде су тамшылайды.

- Пісіру кезінде пайда болған бу көтеріліп, құрылғының салқын беттеріне тигенде су тамшыларына айналады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Ысыту мен салқындату кезінде құрылғы металдардың дыбыстарын шығарады.

- Метал бөліктері қызған кезде кеңейіп, дыбыстар шығарады. >>> *Бұл ақаулық емес.*

Құрылғы істемейді.

- Балқығыш тежегіштің ақаулығы бар немесе қосылған. >>> *Тежегіш қорапшасындағы тежегіштерді тексеріңіз. Қажет болса, оларды ауыстырыңыз немесе қосыңыз.*
- Құрылғы ашасы (жерге тұтықталған) розеткаға қосылмаған. >>> *Штепсельдің айырын тексеріңіз.*
- Кемпіректі қайта қосқанда, бейнебет жанбаса >>> *Құрылығыны ажыратқыштан ажыратыңыз. 20 секунд күтіп, қайта қосыңыз.*

Салқындату желдеткіші кемпірек өшірулі болсада, жұмыс істеп тұрады.

- Бұл ақаулық емес. Салқындату желдеткіші пісіру тақтасындағы электронды құралдар тиісті температураға дейін салқындағанша істеп тұрады.



Осы бөлімде келтірілген нұсқауқарларды орындасаңызда ақаулықтарды жою алмасаңыз, Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен немесе құрылғыны сатып алған сату орталығымен хабарласыңыз. Ақаулығы бар құрылғыны өзіңіз жөндемеңіз.

Arcelik A.S.

Karaağaç Caddesi No:2-6 Sötlüce, 34445, Turkey

ТҮРКИЯДА жасалған

Ресей аумағындағы инмортер: «IHP Appliances Sales»

Мекенжайы: 125040, Ресей Федерациясы, Мәскеу қаласы, Беговой ауданы, Ленинградский даңғылы 15, 10 ғимарат, 1 қабат

Өндірілген күні өнімде орналасқан рейтингі жапсырмасында көрсетілген өнімнің сериялық нөміріне енгізіледі, атап айтқанда: сериялық нөмірдің алғашқы екі цифры шығарылған жылын, ал соңғы екеуі айды көрсетеді. Мысалы,

«10-100001-05» белгісі өнімнің 2010 жылдың мамырында жасалғанын көрсетеді.

Сертификат нөмірін байланыс орталығымыздан (8-800-3333-887) сұрай аласыз Өндіруші электр құрылғысының модификациясына, құрылымына және техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізу құқығын өзіне қалдырады.

