

EN

RU

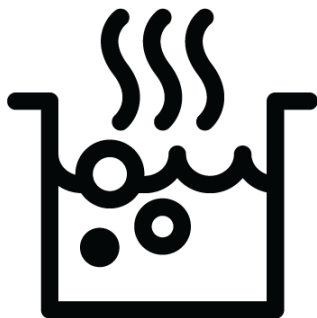
KK

Hotpoint

Built-in Hob / User Manual

Встраиваемая варочная панель / Руководство по эксплуатации

Кіріктірілген плита / Пайдаланушы нұсқаулығы



HR 6T7 X S

185930004/ EN/ RU/ KK/ R.AB/ 13.12.24 08:46
7756288609



Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Hotpoint product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

| | | |
|----------|---|-----------|
| 1 | Safety Instructions | 4 |
| 1.1 | Intended Use..... | 4 |
| 1.2 | Child, Vulnerable Person and Pet Safety | 4 |
| 1.3 | Electrical Safety..... | 5 |
| 1.4 | Transportation Safety | 6 |
| 1.5 | Installation Safety..... | 7 |
| 1.6 | Safety of Use | 7 |
| 1.7 | Temperature Warnings | 8 |
| 1.8 | Cooking Safety | 8 |
| 1.9 | Maintenance and Cleaning Safety | 9 |
| 2 | Environmental Instructions | 9 |
| 2.1 | Waste Directive..... | 9 |
| 2.1.1 | Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product | 9 |
| 2.2 | Package Information..... | 9 |
| 2.3 | Recommendations for Energy Saving..... | 9 |
| 3 | Your product | 10 |
| 3.1 | Product introduction | 10 |
| 3.2 | Technical Specifications..... | 11 |
| 4 | First Use | 12 |
| 4.1 | Initial Cleaning | 12 |
| 5 | Installation | 12 |
| 5.1 | Right place for installation..... | 12 |
| 5.2 | Electrical connection | 13 |
| 5.3 | Installing the product | 14 |
| 6 | How to use the hob | 16 |
| 6.1 | General information on hob usage..... | 16 |
| 6.2 | Hob control unit..... | 17 |
| 7 | General Information About Baking . | 22 |
| 7.1 | General warnings about cooking with hob | 22 |
| 8 | Maintenance and Cleaning | 22 |
| 8.1 | General Cleaning Information..... | 22 |
| 8.2 | Cleaning the hob..... | 23 |
| 8.3 | Cleaning the Control Panel | 23 |
| 9 | Troubleshooting | 24 |

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Failure to follow these instructions shall void any warranty.
- Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
- Do not make technical modifications on the product.

1.1 Intended Use

- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
- Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.

1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.

- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.
- Turn the handle of the pots and pans to the side of the counter so that children cannot grab and burn.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.

3. Take precautions to prevent children from entering the product.
4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.

- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
 - Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
 - Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
 - Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
 - Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
 - Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.
 - Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
 - Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
 - If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- If your product has a power cable and plug:
- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
 - Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.
 - Never touch the plug with wet hands!
 - Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
- When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging mater-

ial or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.

- Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.

1.5 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
- Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
- Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
- Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
- Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.

- Do not install the product near a window. There is a risk that the hob flame will ignite curtains and flammable materials around the hob. When you open the window, hot cookware may tip over.

- Do not install the product near a window. When you open the window, hot cookware may tip over.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- There should be no gas hose, plastic water pipe and socket on the back or side wall of the place where the product will be installed. Otherwise, they may be deformed by the heat effect when the hob is operated and may create a safety risk.

1.6 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect

the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.

- **CAUTION:** If the hob surface is cracked, disconnect the product from the mains to avoid the risk of electric shock.
- **CAUTION:** If the hob glass surface is broken:

Switch off all gas and (if applicable) electric hotplates. Disconnect the product from the electricity.

- Do not touch the appliance surface.
- Do not use the appliance.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- This product is not suitable for use with a remote control or an external clock.

1.7 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heat-

ing elements. Children under 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- **CAUTION:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces.

1.8 Cooking Safety

- **CAUTION:** The cooking process must be observed. Short-term cooking processes must be constantly observed.
- **CAUTION:** In solid or liquid oil cooking, it is dangerous to leave the hob unattended, which may cause a fire. NEVER try to extinguish the fire with water; disconnect the product from the mains, and then cover the flames with a cover or fire cloth (etc.).
- 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.

1.9 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!

- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 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 re-used and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

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.

2.2 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 waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

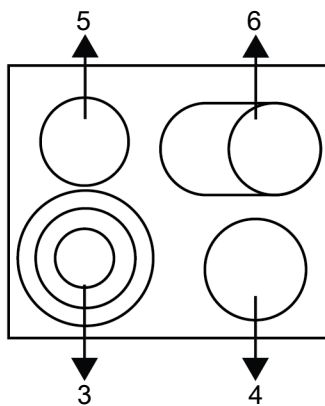
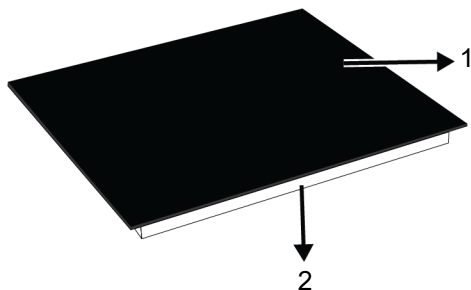
2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- Use pots / pans with a size and lid suitable for the hob zone. Always choose the right size pot for your meals. More than necessary energy is needed for containers of the wrong size.
- Keep hob baking areas and pot bases clean. Dirt reduces the heat transfer between the baking area and the pot base.

3 Your product

3.1 Product introduction



- 1 Glass cooking surface
- 3 Multiple cooking zone
- 5 Single cooking zone

- 2 Lower housing
- 4 Single cooking zone
- 6 Multiple cooking zone

3.2 Technical Specifications

| General Specifications of Hob | |
|---|--|
| Product external dimensions (height/width/depth) (mm) | 55* / 590 / 520 |
| Hob installation dimensions (width / depth) (mm) | 560(+2) / 490 (+2) |
| Voltage/Frequency | 1N~220-240 V / 2N~380-415 V; 50 Hz |
| Cable type and section used/suitable for use in the product | min. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N) |
| Total power consumption (W) | 7000 |

| | |
|-------------|-----------------------|
| Front left | Multiple cooking zone |
| Dimension | 120/175/210 mm |
| Power | 800/1600/2300 W |
| Rear left | Single cooking zone |
| Dimension | 140 mm |
| Power | 1200 W |
| Front right | Single cooking zone |
| Dimension | 160 mm |
| Power | 1500 W |
| Rear right | Multiple cooking zone |
| Dimension | 140/250 mm |
| Power | 1100/2000 W |

* The height of the hob specified in the technical table is the base cover height of the product.



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



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



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.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

4.1 Initial Cleaning

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

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

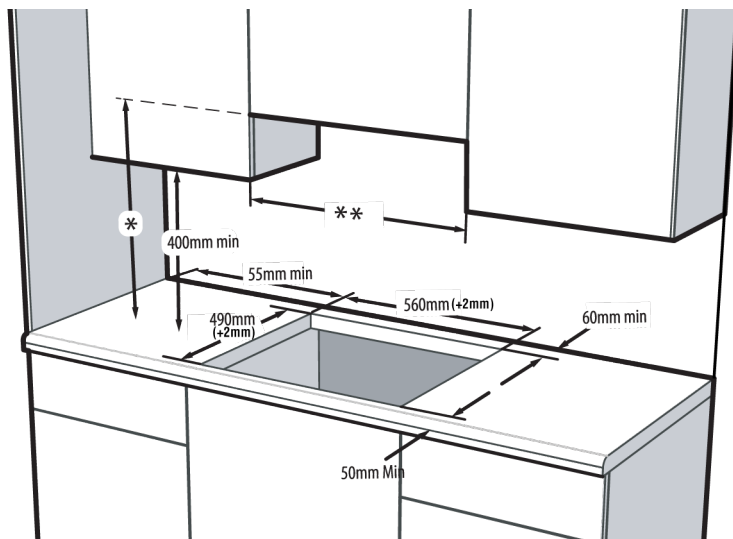
5 Installation

General warnings

- Refer to the nearest Authorised Service Agent for installation of the product. Make sure that the electric and gas installations are in place before calling the Authorised Service Agent to have the product ready for operation. If not, call a qualified electrician and fitter to have the required arrangements made. The manufacturer shall not be held responsible for damages arising from procedures carried out by unauthorized persons which may also void the warranty.
- It is customer's responsibility to prepare the location the product shall be placed on and also have power and/or gas utility prepared.
- The rules specified in local standards about electrical and/or gas installations (legal rules on installation) shall be followed during product installation./Paragraph
- Check for any damage on the appliance before the installation. Do not have it installed if the appliance is damaged. Damaged products cause risks for your safety.

5.1 Right place for 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).
- 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 30-1-1 standard.
- 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.
- Any kitchen furniture next to the appliance must be heat-resistant (100 °C min.).



* 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

5.2 Electrical connection

General warnings

- Disconnect the product from the electric connection before starting any work on the electrical installation. There is an electric shock hazard.
- 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 can only be connected to the mains electricity connection by an authorized and qualified person, and the warranty of the product starts only after correct installation. The manufacturer cannot be held responsible for any damages that may arise due to operations by unauthorized persons.
- The electric cable must not be crushed, folded, jammed or touch hot parts of the product. If the electric cable is damaged, it must be replaced by a qualified electrician. Otherwise there is an electric shock, short circuit or fire hazard!
- 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.
- Power cable plug must be within easy reach after installation (do not route it above the hob). Do not use extension or multi sockets in power connection.
- 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.
- **If the product will be connected directly to the supply power:** If it is not possible to disconnect all poles in the supply power, a disconnection unit with at least

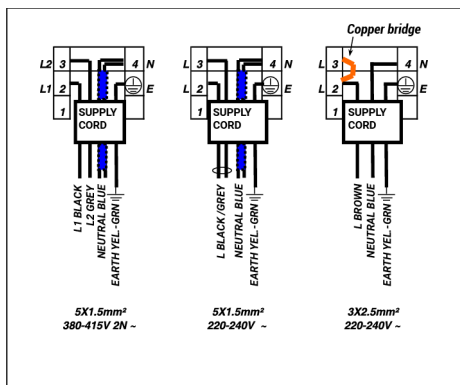
3 mm contact clearance (fuses, line safety switches, contactors) must be connected and all the poles of this disconnection unit must be adjacent to (not above) the product in accordance with IEE directives. Failure to obey this instruction may cause operational problems and invalidate the product warranty.

- Additional protection by a residual current circuit breaker is recommended.

If the product is produced without cable:

- A power cable that it is defined in the technical table home must be connected to product by following the instructions. Power cable must not be longer than 2 m because of safety reasons.
- Open the terminal block cover with a screwdriver.
- Insert the power cable through the cable clamp below the terminal and secure it to the main body with the integrated screw on cable clamping component.
- Connect the cables according to the supplied diagram.

Make the terminal block connection of your product according to the connection/phase information on the product type label.



If your supply cord type is 3-conductor type, for 1-phase connection:

- Brown = L (Phase)
- Blue = N (Neutral)
- Green/Yellow wire = (E) ⊕ (Earthing)

If your supply cord type is 5-conductor type, for 1-phase connection:

- Black/Grey = L (Phase)

- Blue = N (Neutral)

- Green/Yellow wire = (E) ⊕ (Earthing)

If your supply cord type is 5-conductor type, for 2-phase connection:

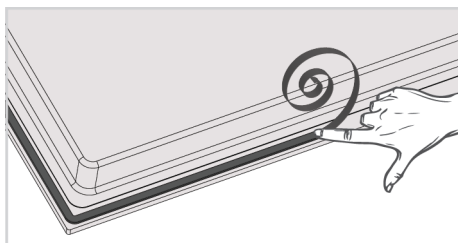
- Black = L1 (Phase)
- Grey = L2 (Phase)
- Blue = N (Neutral)

- Green/Yellow wire = (E) ⊕ (Earthing)

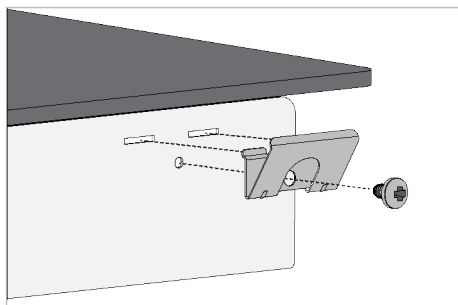
- After completing the wire connections, close the terminal block cover.
- Connect the power cable to supply power by routing it so that it will not contact the product and get squeezed between the product and the wall.

5.3 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.



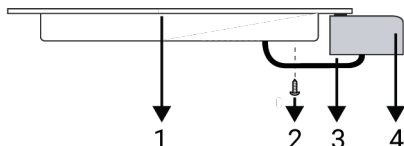
3. Fix the mounting springs to the hob by inserting them through the holes in the lower casing and screwing them in as shown in the figure.



i In some models, the mounting springs may be manufactured pre-assembled to your product.

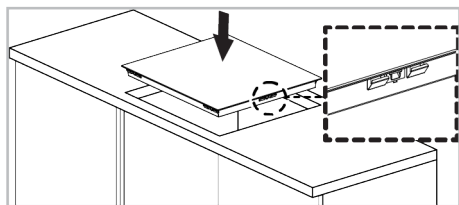
i The number of mounting springs in your product varies depending on the product model.

4. Turn the hob again, align it on the counter and place it.
5. When the hob is placed on the counter, it will be placed on the counter with the help of springs and your product will be easily fixed. In cases where the installation with these springs is not sufficient, you can attach two mounting springs to the front of the product as follows.



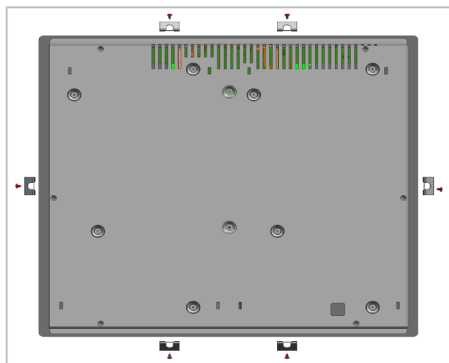
- 1 Hob
- 2 Screw
- 3 Mounting spring
- 4 Countertop

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.



Rear view (connection holes)

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.

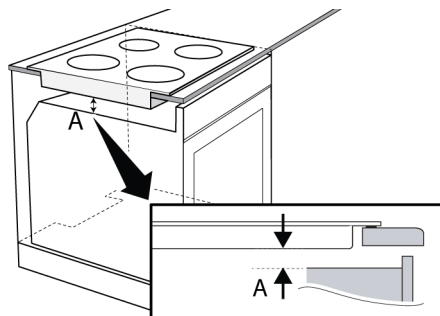


i Making connections to different holes is not a good practice in terms of safety since it can damage the gas and electrical system.

i 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 advice may lead to life and property safety.

If there is an built-in oven under the hob;

When installing the hob on an built-in oven, a distance should be left between the upper wall of the oven and the lower housing of the hob, as shown in the figure.

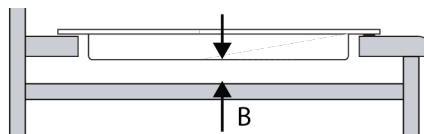


A min. 15 mm

If there is a drawer/cabinet under the hob;

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.



B min. 15 mm

Final check

1. Reconnect the product to the mains.
2. Check electrical functions.

6 How to use the hob

6.1 General information on hob usage

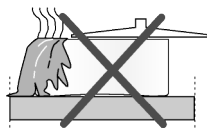
General warnings

- Do not let any objects to fall on the hob. Even small objects such as saltshakers may damage the hob. Do not use cracked hobs. Water may seep through these cracks and cause a short circuit. If the surface is damaged in any way (e.g. visible cracks), turn off the fuse first, then call the authorized service to unplug the product to reduce the risk of electric shock.
- Do not use unbalanced and easily tilting pots/pans on the hob.
- Do not heat the pots/pans and pots empty. The pots and the appliance may be damaged.
- Always turn off the hob's burners after each use.
- You shall damage the appliance if you operate the hobs without any pot or pots/pans. Always turn off the hobs after each operation.
- After each use the cooking surface will be hot, so do not put the plastic pots/pans on the cooking surface. Clean such material on the surface immediately.
- Sudden temperature changes on the glass cooking surface may cause damage, be careful not to spill cold liquids during cooking.
- Put a sufficient amount of food in pots and pans. Thus, you can prevent food from pouring forth out of the pots/pans and will not need to clean unnecessarily.

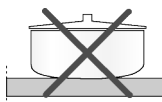
- Do not place the covers of pots and pans on burners/zones.
- Place the pots by centering them on the burners/zones. If you wish to place a pot on a different burner/zone, do not slide it towards the desired burner; rather, lift it first and then put it on the other burner.

Tips for hobs with vitro-ceramic surfaces

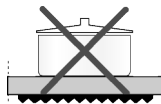
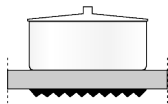
- Vitro-ceramic surface is heat resistant and it is not affected by high temperature differences.
- Do not use vitro-ceramic surface as a surface where you can place something on it or as a cutting surface.
- Use pots and pans with processed bases only. Sharp edges may cause scratches on the surface.
- Do not use aluminium pots/pans and pots. Aluminium deteriorates the hob surface.
- Splashes may damage the hob surface and may cause fire.



- Do not use pots/pans with convex or concave bases.



- Use pots and pans with flat bases only. These provide easier heat transfer.

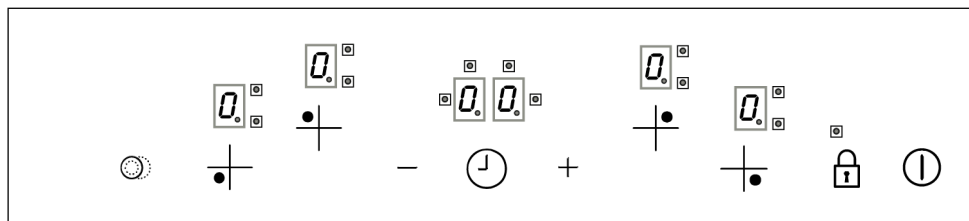


- Energy is wasted if the pot diameter is too small.





Recommended cooking pots/pans sizes

| Cooking zone diameter - mm | Pot diameter - cm |
|----------------------------|-------------------|
| 120 | 12 - 14 |
| 140 | 14 - 16 |
| 180 | 18 - 20 |
| 210 | 21 - 23 |
| 170x265 | 17 - 19 / 26 - 28 |





6.2 Hob control unit



Keys :

-  On/off key
-  Increase key
-  Decrease key
-  Timer key *
-  Key lock key *
-  Warming zone key *

Cooking zone selection keys :

-  Rear left cooking zone selection key
-  Front left cooking zone selection key
-  Front right cooking zone selection key *
-  Rear right cooking zone selection key


* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

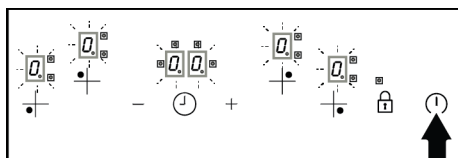
General warnings for the control panel

- The graphics and figures are for illustrative purposes only. Actual images or functions may differ depending on your hob model.
- This product is controlled by a touch control panel. Every operation you make on the touch control panel is confirmed by an audible signal.
- Always keep the control panel clean and dry. If the surface is damp and dirty, it may cause problems in operating the functions.

Turning on the hob

1. Turn on the hob by touching the  key.

⇒ The  symbol appears on all cooking zone displays.



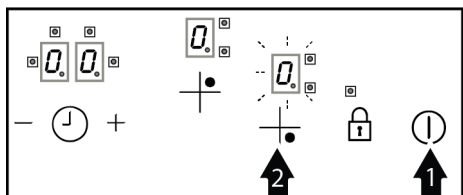
i If no operation is performed within 10 seconds, the hob automatically returns to Standby mode.

Turning off the hob

1. Touch the **⏻** key for more than 2 seconds.
 - ⇒ The hob turns off and returns to Standby mode.

Turning on the cooking zones (Cooking Section)

1. Turn on the hob by touching the **⏻** key.
2. Touch the selection key of the cooking zone you want to turn on.



⇒ On cooking zone display "**0**" symbol appears and the display of the relevant zone lights up brighter.

3. Touch the **+** key to activate the temperature level setting. Touch the **+/-** keys to adjust between 1 and 9.

i If you directly touch the **-** key for temperature level setting, the high power setting will be activated. The high power setting is described in the next section.

i If no operation is performed within 10 seconds, the hob automatically returns to Standby mode.

Turning off the cooking zones:

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

1. By reducing the temperature to "0" level: You can turn off the zone by reducing the temperature setting to "0" level.

2. By touching the **+** and **-** keys simultaneously: Select the zone you want to turn off. To turn the zone off, touch the **+** and **-** keys simultaneously.
3. Using the timer off function for the desired zone: When the time is up, the timer turns off the zone connected to it. The relevant displays show "0" or "00". When the time is up, the audible alarm sounds. To silence the audible alarm, touch any key on the control panel.

Residual heat indicator

If the "**H₁**" symbol is on the hob display, it means the hob is still hot and is used to keep a small amount of food warm. After a certain period of time, the symbol changes to the "0" symbol, meaning less hot.

i If the "**H₁**" or "0" symbol lights up on the cooking zone display when the hob is turned off, it means the cooking zone is still hot. Do not touch the hotplate.

i When there is a power outage, the residual heat indicator does not light up and does not warn the user about hot cooking zones.

When your hob overheats;



- If the active cooking zones are set to a level higher than level 7, the hob lowers the level of the active cooking zones to level 7 and the cooking zones cannot be set higher than this level.
- If overheating continues; if the zone is set to a level higher than level 5, the zone will decrease to level 5 and the zone will not be allowed to operate at a level higher than this level. If your zone overheats, it will turn itself off for protection and the zones will not work.

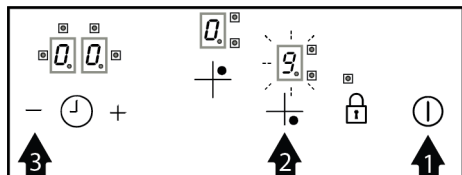
High power setting (Quick heating - Booster)

You can use the high power setting to heat quickly. If fast heating is enabled, the cooking will operate at maximum power for a certain period of time. The fast heating

time depends on the selected heat level. However, it is not recommended to cook for a long time in this position. The high power setting may not be available on every zone.

Turning on the high power setting:

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select the desired zone by touching the cooking selection key.
3. Set it to level "9" by touching the  key.
 - ⇒ The display will show "9" and "A" alternately. At temperature level "9" the high power setting is activated.







| Temperature level | Turn off time - seconds |
|-------------------|-------------------------|
| 1 | 60 |
| 2 | 180 |
| 3 | 288 |
| 4 | 390 |
| 5 | 510 |
| 6 | 150 |
| 7 | 210 |
| 8 | 270 |
| 9 | 10 |


Table 1: Table-1: High power setting turn-off times

Turning on multiple (double and triple) cooking zone


Opening the dual cooking zone:



1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select the dual cooking zone by touching the cooking zone selection keys.
3. Touch the  key to activate the temperature level setting. Touch the  keys to adjust between 1 and 9.

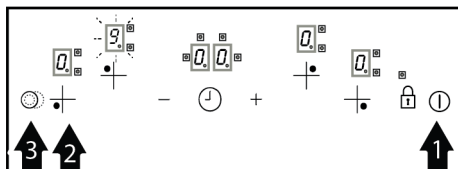
4. If you want to set a high power setting at a different temperature level, you can change it by touching the  keys. The set temperature level and "A" appear on the display respectively. For example, when the temperature level is reduced to 6, "6" and "A" appear respectively.


 If your hob overheats, the high power setting may not be adjustable.

Turning off the high power setting:







When the high power setting time is completed, the cooking zone continues to operate at the set temperature and only the temperature level appears on the display. If you want to turn off the cooking zone beforehand, touch the  key or set the temperature level to "0".

4. Touch the  key to activate the second outer section of the dual zone. When you touch the  key again, the outer section will turn off. The inner section will continue to operate.



 The outer sections of multiple cooking zones are only activated if a temperature level between 1 and 9 is set for the zone.




Opening the triple cooking zone:

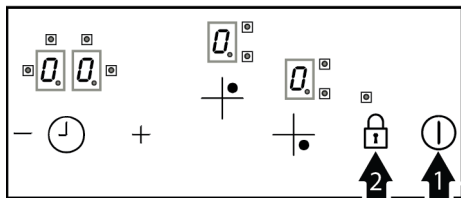
1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select the triple hotplate by touching the hotplate selection keys.
3. Activate the temperature level setting by touching the  key. Adjust between 1 and 9 by touching the  keys.
4. Touch the  key to activate the second outer section of the cooking zone.
5. Touching the  key again will activate the third section.
6. When working effectively in three sections, each time the  key is touched, one of the outer rings closes.


Key Lock

You can activate the key lock to prevent accidental changes to functions while the hob is operating.



Activating the key lock:

1. Turn on the hob by touching the  key.
 2. Touch the  key and activate the key lock.
- ⇒ The key lock function is activated and the led on the  key lights up.



 If you turn off the hob while the keys are locked, the key lock will be active when you turn the hob back on. In order to operate the hob in such a case, the key lock must be deactivated.

Deactivating the key lock:

1. Touch the  key while the key lock is active.
- ⇒ The Led on the  key turns off and the key lock is deactivated.





Timer function

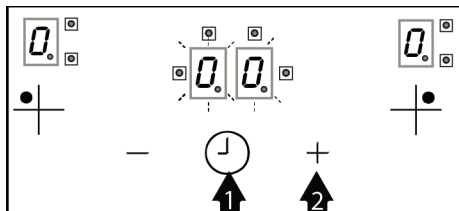
The timer can be used in two different ways, as an alarm and as a cooking zone timer.


When used as a cooking zone timer; this function makes cooking easier for you. You do not have to stand by the hob continuously during the cooking process. The cooking zone automatically turns off after the time you select.

When used as an alarm, it has no effect on the cooking zones. It is used as a warning. When the time you set is completed, the timer gives an audible signal.





Timer function as alarm:

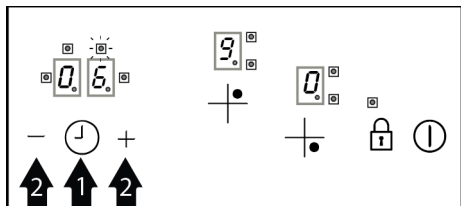
1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Activate the alarm timer by touching the  key. "00" appears on the timer display and the timer is activated.
3. Set the desired time value by touching the  and  keys. After setting the time, the timer starts counting down.
4. When the time is up, the audible alarm will sound. To silence the audible alarm, touch any key on the touch control panel.





 The dot leds around the clock display represent each cooking zone. If one led is flashing, you can set the timer for that cooking zone. If none of the leds are on or flashing, the alarm function is active.

Cooking zone timer function:

1. Turn on the hob by touching the  key.
2. Select the desired zone by touching the cooking selection key.
3. Touch the  key to activate the temperature level setting. Touch the  keys to adjust between 1 and 9.
4. Activate the cooking zone timer by touching the  key. "00" appears on the timer display and the dot led around the display for the relevant cooking zone starts flashing.



5. Set the desired time value by touching the  and  keys. The setting is confirmed after a few seconds.



The timer can only be set for zones that are being operated.




Repeat the above steps for other zones whose timers you want to set.



The timer cannot be set without selecting the cooking zone and the zone temperature level.



When the timer is selected, you can see the remaining time by touching the  key again. The set times are shown in order with each touch. If an alarm is set, it is shown during this time.



Turning off the timer

When the set time is up, the hob will automatically turn off and give an audible warning. Press any key to turn off the audible warning.

Turning off the timer early

If the timer is turned off early, the hob will continue to operate at the set temperature until it is turned off.

When the timer for the cooking zone is turned off early, it continues to operate at the set temperature level.

1. Select the cooking zone you want to turn off.
2. Touch the  key to activate the timer.
3. Touch the  key until "00" appears on the timer display.

The point light and timer display of the relevant cooking zone flash for a certain period of time and then go out completely and the timer is cancelled.

Automatic turnoff (working time limitations)

The control unit has an automatic turn-off feature. If one or more of the cooking zones are left on, the cooking zone will automatically shut down after a certain period of time. (See Table-2)

If there is a timer assigned to the cooking zone, then the timer display will also turn off. The automatic turn-off time depends on the selected temperature level. The cooking zone can be turned on again by the user after it has been automatically turned off as described above.



If errors such as AF10, AF20, AF30 appear on the control panel, consult the service.

| Temperature level | Automatic turn-off time - hours |
|-------------------|---------------------------------|
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |

| Temperature level | Automatic turn-off time - hours |
|-------------------|---------------------------------|
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1.5 |
| 7 | 1.5 |
| 8 | 1.5 |
| 9 | 1.5 |

Table 2: Table-2: Automatic turn-off times

7 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

7.1 General warnings about cooking with hob

General warnings about cooking with hob

- 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 remove their excess water and put them inside the heated oil slowly. Make sure that frozen foods are defrosted before frying.
- When heating oil, make sure that the pot you use is dry and keep its lid open.
- For recommendations on cooking with power saving, refer to the “Environmental Instructions” section.

8 Maintenance and Cleaning

8.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers,

abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).

- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.
- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user’s manual.

For the hobs:

- Acidic dirt such as milk, tomato paste and oil may cause permanent stains on the hobs and components of the hob zones, clean any overflowed fluids immediately after cooling down the hob by turning it off.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.

- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

8.2 Cleaning the hob

Glass cooking surface

Follow the cleaning steps described for the glass surfaces in the “General cleaning information” section for the cleaning of glass cooking surface. You may complete your cleaning as per the information below for special cases.

- Sugar-based foods such as dark cream, starch and syrup should be cleaned immediately, without waiting for the surface to cool. Otherwise, the glass cooking surface may be permanently damaged.
- Do not use cleaning agents for cleaning operations you perform while the hob is hot, otherwise permanent stains may occur.

8.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set

the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

9 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.
- If the hob does not turn on when the on/off key is pushed >>> Unplug it and wait at least 20 seconds before plugging it in.

Arcelik A.S.

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

Made in TURKEY

Importer in Russia / Authorized representative by manufacturer:

IHP Appliances Limited Liability Company, 398005, Lipetsk region, city district city of Lipetsk, Lipetsk, pl. Metallurgov, 2

The manufacture date is included in the serial number of a product specified on rating label, which is located on a product, namely: The first two digits of the serial number indicate factory code, second two digits - the year of manufacture, and the third two digits indicate the week. For example, "7410-05-000001" means that the product was manufactured in the 5th week of 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.

Добро пожаловать!

Уважаемый покупатель,

Vă mulțumim că ați ales acest Hotpoint produs. Dorim ca produsul dumneavoastră, fabricat cu tehnologie și la o calitate înaltă, să vă ofere o eficiență optimă. Prin urmare, citiți cu atenție acest manual și orice altă documentație furnizată, înainte de a utiliza produsul.

Учитывайте всю информацию и предупреждения, указанные в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Условия гарантии, данные про использование и методы устранения неисправностей для вашего изделия приведены в данном руководстве.

Символы и их описания в руководстве пользователя:



Опасность, способная привести к смерти или травме.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.



Горячая поверхность.

**ПРИМЕ-
ЧАНИЕ**

Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.

**Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джадеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция**

Произведено в Турции

Содержание

| | | | |
|---|-----------|---|-----------|
| 1 Инструкция по технике безопасности | 28 | 7.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности | 48 |
| 1.1 Использование по назначению | 28 | 8 Техническое обслуживание и чистка | 49 |
| 1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных | 28 | 8.1 Общая информация об очистке | 49 |
| 1.3 Электробезопасность | 29 | 8.2 Очистка варочной панели | 50 |
| 1.4 Безопасность при транспортировке | 31 | 8.3 Очистка панели управления | 50 |
| 1.5 Меры безопасности во время монтажа | 31 | 9 Устранение неполадок | 50 |
| 1.6 Безопасность использования | 32 | | |
| 1.7 Предупреждения о температуре | 33 | | |
| 1.8 Безопасность во время приготовления | 33 | | |
| 1.9 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки | 34 | | |
| 2 Руководство по окружающей среде | 34 | | |
| 2.1 Директива по отходам | 34 | | |
| 2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработанного прибора | 34 | | |
| 2.2 Информация об упаковочном материале | 34 | | |
| 2.3 Советы по энергосбережению | 34 | | |
| 3 Ваш прибор | 35 | | |
| 3.1 Описание изделия | 35 | | |
| 3.2 Технические характеристики | 36 | | |
| 4 Первое использование | 37 | | |
| 4.1 Первичная очистка | 37 | | |
| 5 Установка | 37 | | |
| 5.1 До начала установки | 37 | | |
| 5.2 Подключение к электросети | 38 | | |
| 5.3 Ürünün Yerine Monte Edilmesi | 39 | | |
| 6 Правила эксплуатации варочной панели | 41 | | |
| 6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности | 41 | | |
| 6.2 Панель управления | 43 | | |
| 7 Общая информация о выпечке | 48 | | |



1 Инструкция по технике безопасности

RU

- Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, необходимые для предотвращения риска, получения травмы или материального ущерба.
- Если изделие передается кому-то еще для целей личного или последующего использования, необходимо также предоставить руководство пользователя, этикетки и другие соответствующие документы и детали.
- Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения этих инструкций.
- В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.
- Монтажные и ремонтные работы всегда должны выполняться производителем, уполномоченным сервисным центром или лицом, назначенным компанией-импортером.
- Используйте только оригинальные запасные части и аксессуары.
- Не ремонтируйте и не заменяйте какие-либо компоненты изделия, если это четко не указано в руководстве пользователя.
- Не вносите технических изменений в изделие.



1.1 Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
- Не используйте продукт в садах, на балконах или на открытом воздухе. Этот продукт предназначен для использования в домашних условиях и на кухнях для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких целей, как обогрев помещения.



1.2 Безопасность детей, уязвимых лиц и домашних животных

- Этот продукт может использоваться детьми от 8 лет и старше, а также людьми, которые недостаточно развиты в физических, сенсорных или умственных навыках или у которых нет опыта и знаний,

если они находятся под наблюдением или обучены безопасному использованию и опасностям продукта.

- Дети не должны играть с продуктом. Уборка и обслуживание пользователей не должны выполняться детьми, если только кто-то не наблюдает за ними.
- Этот продукт не должен использоваться людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимые инструкции.
- Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не играют с продуктом.
- Электрические изделия опасны для детей и домашних животных. Дети и любимцы не должны сыграть с, взобраться дальше, или войти продукт.
- Не кладите на изделие предметы, до которых могут дотянуться дети.
- Поверните ручку кастрюль и сковородок в сторону прилавка, чтобы дети не могли схватить и сжечь.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования доступные поверхности продукта нагреваются. Держите детей подальше от продукта.

- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует опасность травмирования и удушья.

- Перед отказом от изношенных и бесполезных продуктов:

1. Отключите вилку питания и выньте ее из розетки.
2. Отрежьте кабель питания и отсоедините его вилкой от изделия.
3. Примите меры предосторожности, чтобы дети не попадали в продукт.
4. Не позволяйте детям играть с продуктом, когда он находится в режиме ожидания.



1.3 Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте

- устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Вилка или электрическое соединение прибора должны находиться в легкодоступном месте. Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, переключатель и т.д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
 - Перед ремонтом, обслуживанием и очисткой отключите изделие от сети или выключите предохранитель.
 - Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
 - Если в вашем изделии нет кабеля сетевого питания, используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
 - Не прокладывайте шнур питания под изделием и позади него. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
 - Необходимо, чтобы кабель питания не застревал во время установки на свое место устройства после монтажа либо очистки.
 - Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели.
 - Не используйте удлинитель или многополюсную вилку для работы с изделием.
 - Обратитесь в авторизованный сервисный центр или к импортеру, чтобы использовать одобренный адаптер в тех случаях, когда необходимо использовать адаптер преобразователя (для имеющегося типа вилки).
 - Если длина линии питания недостаточна, обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
 - Переносные источники питания или тройники могут перегреться и загореться. Держите тройники и портативные источники питания подальше от устройства.
 - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.

Если ваш продукт имеет кабель питания и штепсельную вилку:

- Никогда не вставляйте вилку изделия в сломанную, расшатанную или розетку или вне розетки. Убедитесь, что вилка полностью вставлена в розетку. В противном случае соединения могут перегреться и вызвать пожар.
- Избегайте вставки устройства в заглушки, которые являются жирными, нечистыми или могут подвергаться воздействию воды (например, рядом со столешницей, откуда может вытекать вода). В противном случае существует риск короткого замыкания и поражения электрическим током.
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками!
- Извлекайте вилку из розетки, держа ее за корпус, а не тянув за шнур.

1.4 Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его

лентой. Надежно закрепите движущиеся части изделия, чтобы предотвратить их повреждение.

- Перед установкой устройства и после транспортировки проверьте его на наличие повреждений. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.

1.5 Меры безопасности во время монтажа

- Перед началом установки обесточьте линию питания, к которой будет подключено изделие, выключив предохранитель.
- Всегда надевайте защитные перчатки при транспортировке и установке. Иначе существует риск получения травмы от острых краев!
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. Не устанавливайте изделие, если оно повреждено.
- Избегайте использования любых теплоизоляционных материалов для покрытия внутренней части мебели, которая будет использоваться для установки.
- Прямые солнечные лучи и источники тепла, такие как электрические или газовые

нагреватели, не должны присутствовать в зоне, где установлено изделие.

- Держите открытой окружающую среду всех вентиляционных каналов продукта.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Существует риск того, что пламя варочной панели воспламенит шторы и легковоспламеняющиеся материалы вокруг варочной панели. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Не устанавливайте устройство возле окна. Если вы откроете окно, горячая посуда может опрокинуться.
- Если за местом, где будет установлено изделие, есть розетка, необходимо убедиться, что изделие не соприкасается ни с розеткой, ни с вилкой, подключенной к розетке.
- Со стороны задней или боковой стенки места установки изделия не должно быть газового шланга, пластиковой водопроводной трубы и розетки. В противном случае они могут деформироваться под воздействием тепла при работе варочной панели и могут создать угрозу безопасности.



1.6 Безопасность использования

- Убедитесь, что после каждого использования будет изделие выключено.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините питание в блоке предохранителей.
- Не используйте изделие, если оно сломалось или повредилось во время использования. Отключите изделие от электричества. В случае повреждения обратитесь к импортеру или в авторизованный сервисный центр.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если поверхность варочной панели треснула, отключите изделие от сети, чтобы избежать риска поражения электрическим током.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если стеклянная поверхность варочной панели разбита:
 - Выключите все газовые и (если применимо) электрические конфорки. Отключите изделие от электричества.
 - Не прикасайтесь к поверхности прибора.
 - Не используйте прибор.
- Ни в коем случае не наступайте на прибор.

- Никогда не используйте продукт, если ваша рассудительность или координация ухудшаются из-за употребления алкоголя и / или наркотиков.
- Запрещается хранить легко воспламеняющиеся предметы в зоне приготовления пищи и вокруг нее. В противном случае это может привести к пожару.
- Данное устройство не подходит для использования с пультом дистанционного управления либо внешними часами.

1.7 Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время использования изделие и его доступные части будут горячими. Старайтесь не прикасаться к изделию и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны находиться рядом с изделием, если они не находятся под постоянным наблюдением.
- Не размещайте легко воспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как его поверхности во время работы горячие.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Опасность возгорания: Не храните предметы на варочных поверхностях.

1.8 Безопасность во время приготовления

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Процесс приготовления должен находиться под контролем. Краткосрочные процессы приготовления должны постоянно наблюдаться.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** При приготовлении твердого или жидкого масла опасно оставлять варочную поверхность без присмотра, что может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Отключите устройство от сети, а затем закройте пламя крышкой или противопожарной тканью (и т. п.).
- Будьте осторожны при добавлении в блюда алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах и может вызвать пожар, поскольку он может воспламениться при контакте с горячими поверхностями.

1.9 Безопасность при выполнении технического обслуживания и очистки



- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует риск поражения электрическим током!
- Не используйте пароочистители для очистки прибора, так как это может вызвать поражение электрическим током.

2 Руководство по окружающей среде

2.1 Директива по отходам

2.1.1 Соответствие требованиям Директивы WEEE (директива ЕС об отходах электрического и электронного оборудования) и утилизация отработавшего прибора

Данный продукт соответствует Директиве ЕС WEEE (2012/19/EU). Данный прибор имеет классификационный знак для отработанного электрического и электронного оборудования (WEEE).



Данное изделие изготовлено с использованием деталей и материалов высокого качества, которые после переработки могут использоваться повторно. Следовательно,

запрещается выбрасывать отходы устройства вместе с бытовыми и другими отходами после окончания срока эксплуатации. Необходимо сдавать их в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования. Вы можете узнать об этих пунктах сбора в местной администрации. Утилизация прибора надлежащим образом помогает предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

Соответствие требованиям Директивы RoHS (директива об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании):

Приобретенный Вами прибор соответствует требованиям Директивы RoHS ЕС (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов, указанных в данной Директиве.

2.2 Информация об упаковочном материале

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные отходы вместе с бытовыми или иными отходами, отнесите их в пункты сбора упаковочных материалов, обозначенные местными органами власти.

2.3 Советы по энергосбережению

Согласно EU 66/2014, информацию об энергоэффективности можно найти в квитанции на продукцию, поставляемую вместе с продуктом.

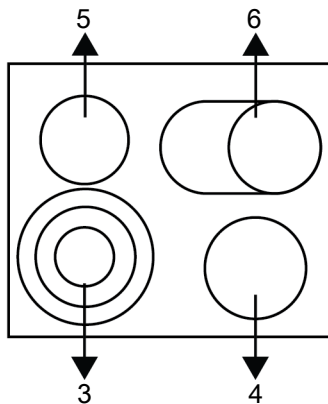
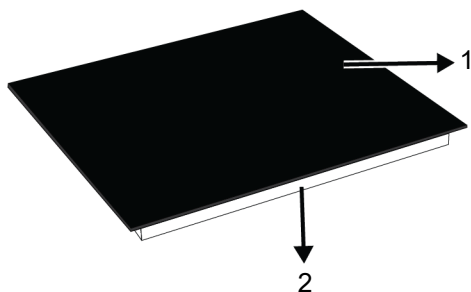
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Размораживайте замороженные продукты перед выпечкой.

- Используйте кастрюли / сковородки с размерами и крышкой, подходящими для конфорки. Всегда выбирайте правильный размер кастрюли для ваших блюд. Для контейнеров неподходящего размера необходимо больше энергии.
- Держите конфорки и основания кастрюль чистыми. Грязь снижает теплообмен между зоной приготовления и основанием кастрюли.

3 Ваш прибор

3.1 Описание изделия



- 1 Стеклопанель варочная поверхность
- 3 Несколько варочных зон
- 5 Одинарная варочная зона

- 2 Нижний корпус
- 4 Одинарная варочная зона
- 6 Несколько варочных зон

3.2 Технические характеристики

| | |
|--|---|
| Общие характеристики плиты | |
| Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина) | 55* / 590 / 520 |
| Монтажные размеры плиты (ширина/глубина) (мм) | 560(+2) / 490 (+2) |
| Напряжение/частота | 1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz |
| Тип и сечение кабеля, используемые / подходящие для использования в продукте | мин H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N) |
| ВтОбщее энергопотребление () | 7000 |

| | |
|-----------------|-------------------------|
| Передняя левая | Несколько варочных зон |
| Размеры | 120/175/210 мм |
| Питание | 800/1600/2300 Вт |
| Задняя левая | Одинарная варочная зона |
| Размеры | 140 мм |
| Питание | 1200 Вт |
| Передняя правая | Одинарная варочная зона |
| Размеры | 160 мм |
| Питание | 1500 Вт |
| Задняя правая | Несколько варочных зон |
| Размеры | 140/250 мм |
| Питание | 1100/2000 Вт |

| |
|-----------------------------|
| Класс защиты -1 |
| Степень защиты IP 44 |

* Высота варочной панели, указанная в технической таблице, соответствует высоте нижней крышки изделия.



Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.



Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.



Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

4 Первое использование

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

4.1 Первичная очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхности духовки влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ: Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки и кремы или острые предметы во время чистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время первого использования в течение нескольких часов могут появляться дым и запах. Это нормально, и вам просто нужна хорошая вентиляция, чтобы удалить его. Избегайте непосредственного вдыхания образующихся дыма и запахов.

5 Установка

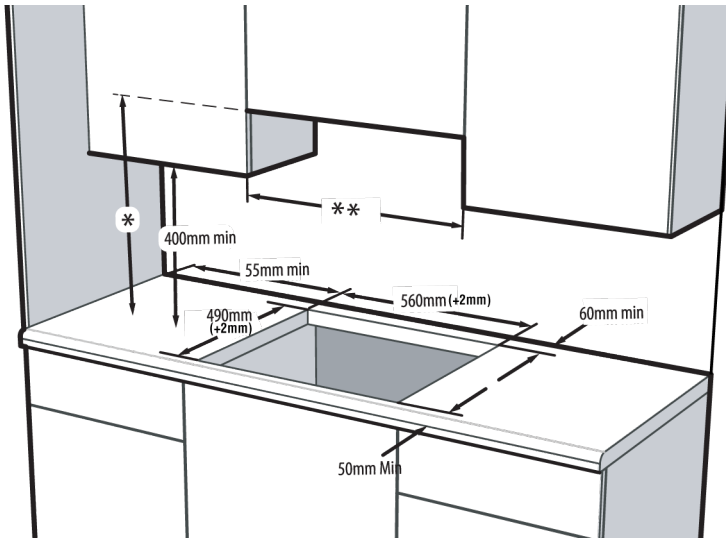
Общие предупреждения

- Для установки духового шкафа обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Прежде чем вызывать представителя авторизованной сервисной службы, убедитесь в том, что электрическое и газовое оборудование установлено, чтобы духовой шкаф можно было подготовить к эксплуатации. В противном случае, вызовите квалифицированного электрика и слесаря-монтажника для выполнения необходимых работ. 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 и газового 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. По-

врежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

5.1 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).
- 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.
- 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.
- Любая кухонная мебель, находящаяся рядом с прибором, должна быть термостойкой (минимум 100 °C).



- * 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.

5.2 Подключение к электросети

⚠ Общие предупреждения

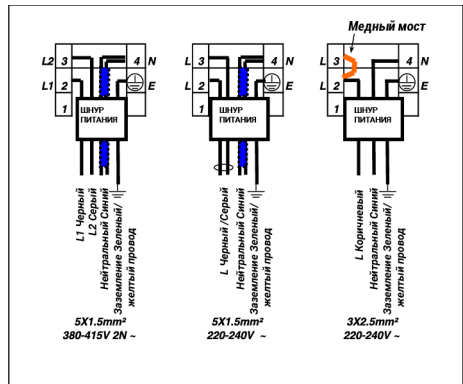
- Перед началом любых работ по электромонтажу отключите изделие от электросети. Существует риск поражения электрическим током!
- Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной миниатюрным автоматическим выключателем с соответствующим номиналом, который указан в таблице «Технические 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.
- Гарантийный срок продукта начинается только после правильной установки. Гарантийный срок продукта начинается только после правильной установки. Производитель не ответственен за ущерб, возникший в результате процедур, осуществленных неуполномоченными лицами.
- Шнур питания не должен быть сдвинут, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия. Замену поврежденного шнура питания должен выполнять специалист сертифицированного сервисного центра. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!
- 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".
- К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте

шнур над варочной поверхностью). Не используйте удлинители или несколько розеток для подключения к сети.

- 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.
- **В случае, если продукт будет подключен напрямую к источнику питания:** В случае, если невозможно отключить все полюсы в источнике питания, необходимо подключить разъединитель с зазором контактов не менее 3 мм (предохранители, защитные выключатели линии, контакторы), а все полюсы этого разъединителя должны быть рядом (не выше) с продуктом в соответствии с директивами IEE. Несоблюдение данной инструкции может привести к эксплуатационным проблемам и аннулированию гарантии на продукт.
- Рекомендуется дополнительная защита автоматическим выключателем дифференциального тока.

Если продукт производится без кабеля:

- Кабель питания, указанный в технической таблицы, должен быть подключен к продукту в соответствии с инструкциями. Из соображений безопасности кабель питания не должен быть длиннее 2 м.
- Откройте крышку клеммной колодки с помощью отвертки.
- Вставьте кабель питания через кабельный зажим под клеммой и прикрепите его к основному корпусу с помощью встроенного винта на кабельном зажимном элементе.
- Подключите кабели в соответствии с прилагаемой схемой.



Если тип вашего шнура питания-3-проводный, для 1-фазного подключения:

- Коричневый = L (Этап)
- Синий = N (Нейтральный)
- Зеленый/желтый провод = (E) ⊕ (Заземление)

Если тип вашего шнура питания 5-проводный, для 1-фазного подключения:

- Черный/Серый = L (Этап)
- Синий = N (Нейтральный)
- Зеленый/желтый провод = (E) ⊕ (Заземление)

Если тип вашего шнура питания 5-проводный, для 2-фазного подключения:

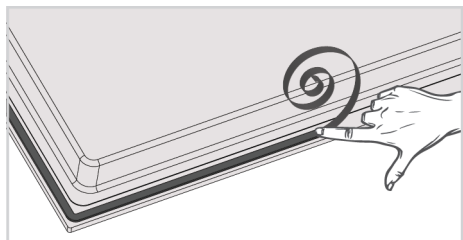
- Черный = L1 (Этап)
- Серый = L2 (Этап)
- Синий = N (Нейтральный)
- Зеленый/желтый провод = (E) ⊕ (Заземление)

- После подключения проводов закройте крышку клеммной колодки.
- Подключите кабель питания к источнику питания, проложив его так, чтобы он не касался продукта и не оказывался зажатым между продуктом и стеной.

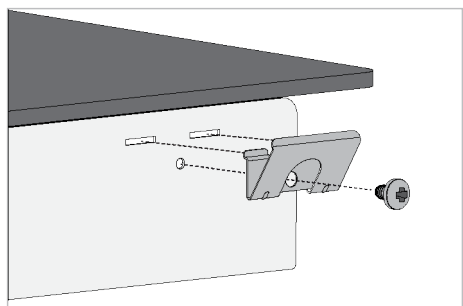
5.3 Ürünün Yerine Monte Edilmesi

1. Перевернув варочную панель вверх дном, поместите ее на ровную поверхность.
2. При установке варочной панели нанесите уплотнительную прокладку, которая была предусмотрена в упаковке, вокруг варочной панели, как показано на следующем рисунке, следя за тем,

чтобы она оставалась на расстоянии от 1 до 2 мм внутри от внешнего края стекла.



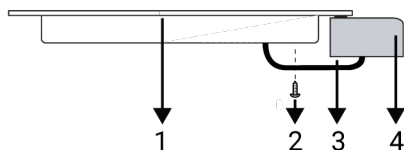
3. Закрепите монтажные пружины на варочной панели, вставив их через отверстия в нижней части корпуса и завинчивая, как показано на рисунке.



i В некоторых моделях монтажные пружины могут быть изготовлены предварительно собранными на ваш продукт.

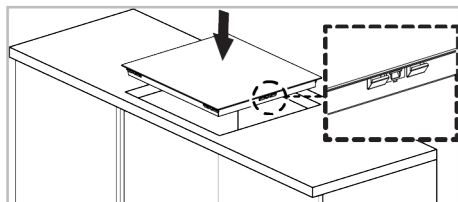
i Количество монтажных пружин в вашем продукте зависит от модели продукта.

4. Снова поверните варочную панель, выровняйте ее на прилавке и поместите.
5. Когда варочная поверхность будет поставлена на прилавок, она будет поставлена на прилавок с помощью пружин, и ваше изделие будет легко закреплено. В тех случаях, когда установки с помощью этих пружин недостаточно, вы можете прикрепить две монтажные пружины к передней части изделия следующим образом.



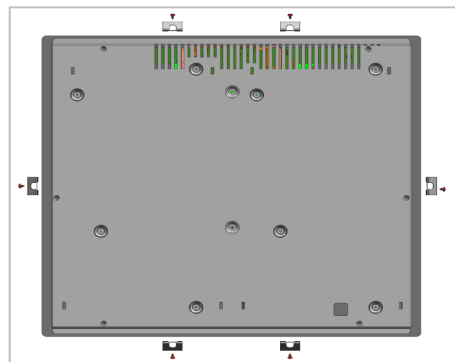
- 1 Плита
- 2 Винт
- 3 Монтажная пружина
- 4 Столешница

Простая установка: Некоторые модели поставляются с монтажными пружинами и уплотнительной прокладкой, прикрепленной к продукту. Для этих моделей не обращайте внимания на инструкции по монтажу пружин и кронштейнов, описанные в руководстве. Поместите ваш продукт прямо в место, где он будет размещен, как показано на рисунке ниже.



Вид сзади (отверстия для подсоединения)

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.

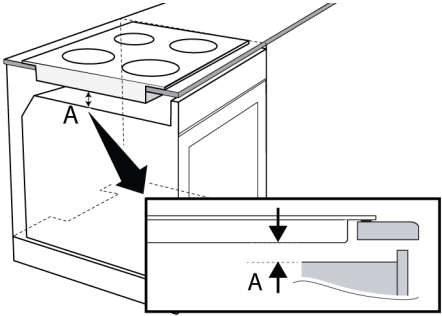


i Не рекомендуется использовать для присоединения другие отверстия, так при этом можно повредить газовую и электрическую системы.

i 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.

Если под варочной панелью встроена духовка;

При установке варочной панели на встраиваемую духовку между верхней стенкой духовки и нижней частью корпуса варочной панели следует оставить расстояние, как показано на рисунке.

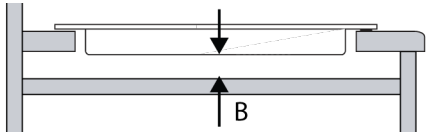


A мин 15 мм

Если под варочной панелью есть ящик/шкаф;

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.



B мин 15 мм

Окончательная проверка

1. Включите прибор в сеть.
2. Проверьте, работают ли электрические компоненты.

6 Правила эксплуатации варочной панели

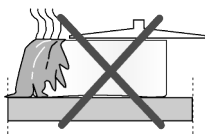
6.1 Общая информация по использованию варочной поверхности

Предупреждения общего характера

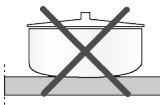
- Не позволяйте никаким предметам падать на варочную панель. Даже небольшие предметы, например солонка, могут повредить варочную панель. Не используйте варочные поверхности с трещинами. Вода может просочиться

через эти трещины и вызвать короткое замыкание. Если поверхность каким-либо образом повреждена (например, видимые трещины), сначала выключите предохранитель, а затем позвоните в авторизованный сервисный центр, чтобы отключить изделие от сети, чтобы снизить риск поражения электрическим током.

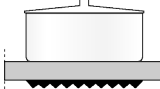
- Не ставьте на варочную панель несбалансированные и легко наклоняющиеся кастрюли/сковороды.
- Не нагревайте кастрюли/сковороды пустыми. Посуда и устройство могут быть повреждены.
- Всегда выключайте конфорки варочной панели после каждого использования.
- Вы можете повредить прибор, если будете использовать варочные зоны без кастрюль или сковородок. Всегда выключайте варочную панель после каждого использования.
- После каждого использования варочная поверхность будет горячей, поэтому не ставьте пластиковые кастрюли / сковороды на варочную поверхность. Немедленно уберите такой материал с поверхности.
- Резкие перепады температуры на стеклянной варочной поверхности могут вызвать повреждение, будьте осторожны, чтобы не пролить холодные жидкости во время приготовления.
- Кладите достаточное количество еды в кастрюли и сковороды. Таким образом, вы предотвратите выливание пищи из кастрюль/сковородок, и вам не нужно будет их чистить без необходимости.
- Не ставьте крышки кастрюль и сковородок на конфорки/зоны.
- Размещайте кастрюли, центрируя их на конфорках/зонах. Если вы хотите поставить кастрюлю на другую конфорку/зону, не двигайте ее по направлению к желаемой зоне, лучше сначала поднимите ее, а затем положите на другую конфорку.
- Стеклокерамическая поверхность термостойкая и не подвержена влиянию высоких температурных перепадов.
- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве поверхности, на которую можно что-то положить, или в качестве поверхности для нарезки.
- Используйте кастрюли и сковороды только с обработанным дном. Острые края могут поцарапать поверхность.
- Не используйте алюминиевые сковороды и кастрюли. Алюминий портит поверхность варочной панели.
- Брызги могут повредить поверхность варочной панели и вызвать пожар.



- Не используйте кастрюли / сковороды с выпуклым или вогнутым дном.



- Используйте кастрюли и сковороды только с прямым дном. Они обеспечивают более легкое распространение тепла.



- Энергия тратится зря, если кастрюля слишком мала в диаметре.



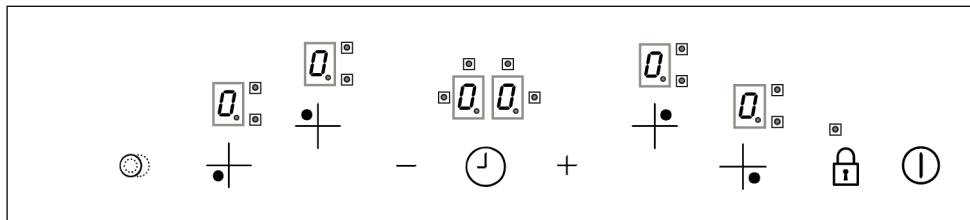
Советы для варочных панелей с стеклокерамическими поверхностями

Рекомендуемые размеры кастрюль/сковородок


| Диаметр варочной зоны - мм | Диаметр кастрюли - см |
|----------------------------|-----------------------|
| 120 | 12 – 14 |
| 140 | 14 – 16 |
| 180 | 18 - 20 |
| 210 | 21 - 23 |
| 170x265 | 17 – 19 / 26 - 28 |

6.2 Панель управления





RU



Кнопки :

-  Клавиша вкл./выкл.
-  Кнопка "Увеличить"
-  Кнопка "Уменьшить"
-  Кнопка таймера *
-  Кнопка блокировки кнопок *
-  Ключ зоны потепления *

Кнопки выбора конфорки :


-  Кнопка выбора задней левой конфорки
-  Кнопка выбора передней левой конфорки
-  Кнопка выбора передней правой конфорки *
-  Кнопка выбора задней правой конфорки


* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть в вашем устройстве.

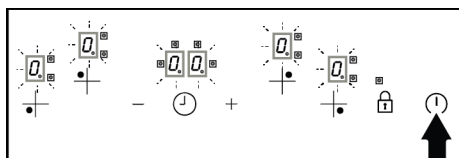
Общие предупреждения для панели управления


- Графика и рисунки предназначены только для иллюстративных целей. Фактические изображения или функции могут отличаться в зависимости от модели вашей варочной панели.
- Управление этим продуктом осуществляется с помощью сенсорной панели управления. Каждая операция, которую вы совершаете на сенсорной панели управления, подтверждается звуковым сигналом.
- Всегда держите панель управления чистой и сухой. Если поверхность влажная и грязная, это может вызвать проблемы в работе функций.

Включение варочной панели


1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши .

⇒ Символ "" отображается на всех дисплеях зоны приготовления пищи.




 Если в течение 10 секунд не выполняется никаких действий, варочная панель автоматически возвращается в режим ожидания.

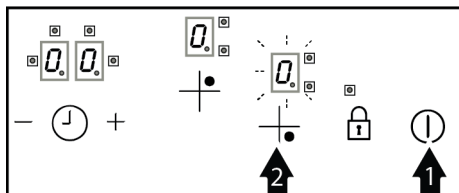
Выключение варочной панели

1. Коснитесь клавиши  более чем на 2 секунды.

⇒ Варочная панель выключается и возвращается в режим ожидания.

Включение зон приготовления пищи (раздел «Кулинария»)

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши .
2. Коснитесь клавиши выбора зоны приготовления пищи, которую вы хотите включить.



⇒ На дисплее зоны приготовления появляется символ «**0**», а отображение соответствующей зоны загорается ярче.

3. Нажмите кнопку **+**, чтобы активировать настройку уровня температуры. Коснитесь клавиш **+/-**, чтобы установить между 1 и 9.

i Если вы непосредственно коснитесь клавиши **—** для настройки уровня температуры, настройка высокой мощности будет активирована. Настройка высокой мощности описана в следующем разделе.

i Если в течение 10 секунд не выполняется никаких действий, варочная панель автоматически возвращается в режим ожидания.

Отключение зон приготовления:

Выбранную зону приготовления можно отключить 3 различными способами:

1. Уменьшая температуру до уровня «0»: вы можете отключить зону, уменьшив настройку температуры до уровня «0».
2. Одновременное нажатие клавиш **+** и **—**: выберите зону, которую вы хотите выключить. Чтобы выключить зону, одновременно коснитесь клавиш **+** и **—**.
3. Использование функции выключения таймера для желаемой зоны: когда время угаснет, таймер выключает подключенную к нему зону. На соответствующих дисплеях отображается «0» или «00». Когда время выходит, звучит звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь любой клавиши на панели управления.

Индикатор остаточного тепла

Если символ «**H**» находится на дисплее варочной панели, это означает, что плита все еще горячая и используется для

поддержания небольшого количества пищи в тепле. Через определенный период времени символ меняется на символ «0», что означает менее горячий.

i Если символ «**H**» или «0» загорается на дисплее зоны приготовления при выключенной варочной панели, это означает, что зона приготовления все еще горячая. Не прикасайтесь к конфорке.

i При отключении электроэнергии индикатор остаточного тепла не загорается и не предупреждает пользователя о зонах горячего приготовления.



Когда ваша варочная поверхность перегревается;

- Если для активных зон приготовления пищи установлен уровень выше уровня 7, варочная поверхность понижает уровень активных зон приготовления пищи до уровня 7, и зоны приготовления пищи не могут быть установлены выше этого уровня.
- Если перегрев продолжается; если зона установлена на уровень выше уровня 5, зона уменьшится до уровня 5, и зоне не будет разрешено работать на уровне выше этого уровня. Если ваша зона перегреется, она отключится для защиты, и зоны не будут работать.

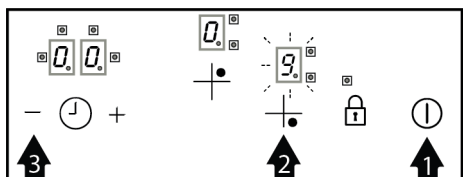
Настройка высокой мощности (быстрый нагрев-усилитель)


Вы можете использовать настройку высокой мощности для быстрого нагрева. Если включен быстрый нагрев, приготовление пищи будет работать на максимальной мощности в течение определенного периода времени. Быстрое время нагрева зависит от выбранного уровня тепла. Тем не менее, не рекомендуется готовить в течение длительного времени в таком положении. Настройка высокой мощности может быть доступна не во всех зонах.

Включение настройки высокой мощности:

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши .
2. Выберите нужную зону, нажав клавишу выбора кулинарии.
3. Установите его на уровень «9», нажав клавишу .

⇒ На дисплее поочередно будут отображаться «9» и «А». На уровне температуры «9» активируется настройка высокой мощности.




4. Если вы хотите установить настройку высокой мощности на другой уровень температуры, вы можете изменить ее, нажав клавиши . Установленные уровни температуры и «А» отображаются на дисплее соответственно. Например, когда уровень температуры снижается до 6, появляются соответственно «6» и «А».



Если ваша варочная поверхность перегревается, настройка высокой мощности может не регулироваться.

Отключение настройки высокой мощности:


Когда время настройки высокой мощности завершено, зона приготовления продолжает работать при заданной температуре, и на дисплее отображается только уровень температуры. Если вы хотите отключить зону приготовления заранее, коснитесь клавиши  или установите уровень температуры на «0».





| Уровень температуры | Время выключения-секунды |
|---------------------|--------------------------|
| 1 | 60 |
| 2 | 180 |
| 3 | 288 |
| 4 | 390 |
| 5 | 510 |
| 6 | 150 |
| 7 | 210 |
| 8 | 270 |
| 9 | 10 |

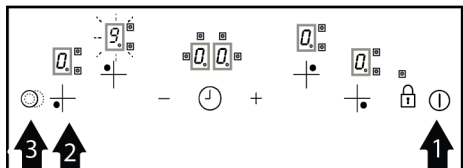
Таблица 1: Таблица-1: Время отключения настройки высокой мощности

Включение нескольких (двойных и тройных) зон приготовления

Открытие двойной зоны приготовления:







1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши .
2. Выберите двойную зону приготовления, коснувшись клавиш выбора зоны приготовления.

3. Нажмите кнопку , чтобы активировать настройку уровня температуры. Коснитесь клавиш , чтобы установить между 1 и 9.
4. Коснитесь клавиши , чтобы активировать вторую внешнюю секцию двойной зоны. Когда вы снова коснитесь клавиши , внешняя секция выключится. Внутренняя секция будет продолжать работать.



Внешние секции нескольких зон приготовления пищи активируются только в том случае, если для зоны установлен температурный уровень от 1 до 9.




Открытие тройной зоны приготовления:

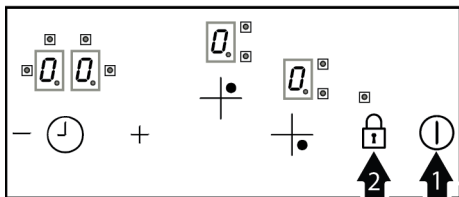
1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши .
2. Выберите тройную конфорку, коснувшись клавиш выбора конфорки.
3. Активируйте настройку уровня температуры, коснувшись клавиши . Отрегулируйте между 1 и 9, коснувшись клавиш .
4. Коснитесь клавиши , чтобы активировать вторую внешнюю секцию зоны приготовления.
5. Повторное касание клавиши  активирует третью секцию.
6. При эффективной работе в трех секциях каждый раз при касании клавиши  одно из внешних колец закрывается.

Блокировка клавиш

Вы можете активировать блокировку клавиш, чтобы предотвратить случайное изменение функций во время работы варочной панели.



Активация блокировки клавиш:

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши .
 2. Коснитесь клавиши  и активируйте блокировку клавиш.
- ⇒ Функция блокировки клавиш активируется, и загорается светодиод на кнопке .



Если вы выключите варочную панель, когда ключи заблокированы, блокировка клавиш будет активна, когда вы снова включите варочную панель. Для того чтобы в таком случае работать варочная панель, необходимо отключить блокировку клавиш.

Деактивация блокировки клавиш:

1. Коснитесь клавиши , пока клавиша блокировки активна.
- ⇒ Светодиод на кнопке  гаснет, и замок отключен.



Функция таймера

Таймер можно использовать двумя различными способами: как будильник и как таймер зоны приготовления пищи.

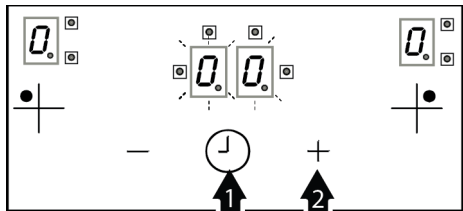
При использовании в качестве таймера зоны приготовления; эта функция упрощает приготовление пищи. Вам не нужно постоянно стоять у варочной панели во время процесса приготовления. Зона приготовления автоматически отключается по истечении выбранного вами времени.

При использовании в качестве будильника он не влияет на зоны приготовления пищи. Он используется как предупреждение. Когда время, которое вы установили, завершено, таймер подает звуковой сигнал.

Функция таймера как будильник:

1. Включите варочную панель, коснувшись клавиши .
2. Активируйте таймер будильника, коснувшись клавиши . На дисплее таймера появляется «00», и таймер активируется.

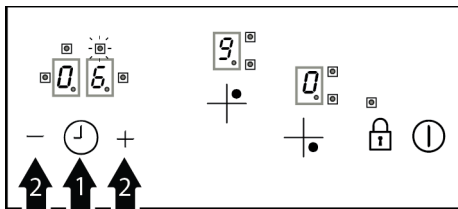
- Установите желаемое значение времени, коснувшись клавиш **+** и **-**. После установки времени таймер начинает обратный отсчет.
- Когда время пройдет, раздавится звуковой сигнал. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь любой клавиши на сенсорной панели управления.



i Точечные светодиоды на кругло-суточном дисплее представляют каждую зону приготовления пищи. Если **one led** мигает, вы можете установить таймер для этой зоны приготовления пищи. Если ни один из светодиодов не горит и не мигает, функция будильника активна.

Функция таймера зоны приготовления:

- Включите варочную панель, коснувшись клавиши ①.
- Выберите нужную зону, нажав клавишу выбора кулинарии.
- Нажмите кнопку **+**, чтобы активировать настройку уровня температуры. Коснитесь клавиш **+/ -**, чтобы установить между 1 и 9.
- Активируйте таймер зоны приготовления, нажав клавишу ②. На дисплее таймера появляется «00», и точка, светодиодная вокруг дисплея для соответствующей зоны приготовления пищи, начинает мигать.



- Установите желаемое значение времени, коснувшись клавиш **+** и **-**. Настройка подтверждается через несколько секунд.

i Таймер может быть установлен только для зон, которые эксплуатируются.

i Повторите описанные выше шаги для других зон, таймеры которых вы хотите установить.

i Таймер нельзя установить без выбора зоны приготовления и температурного уровня зоны.

i Когда таймер выбран, вы можете увидеть оставшееся время, снова коснувшись клавиши ③. Настроенное время отображается по порядку при каждом касании. Если установлен будильник, он отображается в течение этого времени.

Выключение таймера


Когда установленное время пройдет, варочная панель автоматически выключится и издаст звуковое предупреждение. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковое предупреждение.


Выключение таймера рано

Если таймер выключен рано, варочная панель будет продолжать работать при заданной температуре, пока не будет выключена.

Когда таймер для зоны приготовления пищи выключен рано, он продолжает работать на заданной температуре.

- Выберите зону приготовления пищи, которую вы хотите выключить.

2. Коснитесь клавиши , чтобы активировать таймер.

3. Коснитесь клавиши , пока на дисплее таймера не появится «00».

Подсветка и отображение таймера соответствующей зоны приготовления мигают в течение определенного периода времени, а затем полностью гаснут, и таймер отменяется.

Автоматический отжим (ограничение рабочего времени)

Блок управления имеет функцию автоматического отключения. Если одна или несколько зон приготовления пищи остаются включенной, зона приготовления

пищи автоматически закрывается через определенный период времени. (Смотрите таблицу-2)

Если есть таймер, назначенный для зоны приготовления пищи, то отображение таймера также выключится. Время автоматического отключения зависит от выбранного уровня температуры. Зона приготовления пищи может быть снова включена пользователем после того, как она была автоматически отключена, как описано выше.



Если на панели управления появляются такие ошибки, как AF10, AF20, AF30, обратитесь в службу.

| Уровень температуры | Время автоматического выключения-часы |
|---------------------|---------------------------------------|
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1.5 |
| 7 | 1.5 |
| 8 | 1.5 |
| 9 | 1.5 |

Таблица 2: Таблица-2: Автоматическое время выключения

7 Общая информация о выпечке

В этом разделе вы найдете советы по подготовке и приготовлению пищи.

7.1 Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

Общие предупреждения о приготовлении пищи на варочной поверхности

- 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 посу-

ду одеялом или влажной тканью. По возможности выключите варочную панель и позвоните в пожарную службу.

- Перед жаркой продуктов всегда удаляйте излишки воды и медленно кладите их в нагретое масло. Перед жаркой убедитесь, что замороженные продукты разморожены.
- При нагревании масла убедитесь, что посуда, которую вы используете, сухая и держите ее крышку открытой.
- Рекомендации по приготовлению пищи в режиме энергосбережения см. в разделе «Инструкции по охране окружающей среды».

8 Техническое обслуживание и чистка

8.1 Общая информация об очистке

Общие предупреждения

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению стойких пятен.
- Продукт должен быть тщательно очищен и высушен после каждого использования. Таким образом, остатки пищи должны легко очищаться, и эти остатки не должны подгорать, когда прибор снова будет использоваться позже. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте для чистки паровые чистящие средства.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Неподходящими чистящими средствами являются: отбеливатель, чистящие средства, содержащие аммиак, кислоту или хлорид, паровые чистящие средства, чистящие средства, средства для удаления пятен и ржавчины, абразивные чистящие средства (очистители для сливков, чистящие порошки, чистящие кремы, абразивы и скрубберы, проволока, губки, чистящие салфетки, содержащие грязь и остатки моющих средств).
- При каждой очистке не требуется использование специальных чистящих материалов. Необходимо очищать прибор с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.

- Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине, если иное не указано в руководстве пользователя.

Для варочных поверхностей:

- Кислая грязь, такая как молоко, томатная паста и масло, может вызвать стойкие пятна на конфорках и их компонентах. Удалите вытекшие жидкости сразу после охлаждения плиты, выключив ее.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Выполняйте очистку с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не вызывающего появления царапин) моющего средства, стараясь протирать в одном направлении.
- Всегда и сразу удаляйте накипь, масло, крахмал и белковые пятна с поверхностей. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.
- Очистители, распыленные/нанесенные на поверхность, должны быть немедленно удалены. Абразивные чистящие средства, оставленные на поверхности, приводят к тому, что поверхность становится белой.

Стекланные поверхности

- При очистке стекланных поверхностей не используйте чистящие средства из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклannую поверхность.
- Очищайте прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и салфетки из микрофибры, предназна-

ченной для стеклянных поверхностей, и вытирайте насухо сухой тканью из микрофибры.

- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите мягкой тканью. Остаток моющего средства в следующий раз может повредить поверхность стекла.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно с помощью губки и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Следите за тем, чтобы стыки компонентов прибора не оставались влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

8.2 Очистка варочной панели

Стеклянная варочная поверхность

Следуйте инструкциям по очистке стеклянных поверхностей, описанным в разделе «Общая информация по очистке» для очистки стеклянной варочной поверхности. В особых случаях вы можете завершить очистку в соответствии с приведенной ниже информацией.

- Продукты на основе сахара, такие как темные сливки, крахмал и сироп, следует очищать немедленно, не дожидаясь, пока поверхность остынет. В противном случае стеклянная варочная поверхность может быть безвозвратно повреждена.
- Не используйте чистящие средства для операций по очистке, которые вы выполняете, пока плита горячая, в противном случае могут образоваться стойкие пятна.

8.3 Очистка панели управления

- При очистке панелей с поворотными переключателями протрите панель и переключатели влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте переключатели и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и переключатели могут быть повреждены.
- При очистке панелей из нержавеющей стали с поворотными переключателями не используйте чистящие средства для поверхностей из нержавеющей стали вокруг ручек. Индикаторы вокруг переключателя могут быть стерты.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

9 Устранение неполадок

Если после выполнения инструкций этого раздела неисправность не удалось устранить, обратитесь к вашему продав-

цу или в авторизованную мастерскую. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Изделие не работает.

- Возможно, предохранитель неисправен или перегорел. >>> Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или активируйте повторно.
- Прибор может быть не подключен к (заземленной) розетке. >>> Проверьте, подключен ли прибор к розетке.
- (Если на вашем устройстве есть таймер) Клавиши на панели управления не работают. >>> Если в вашем изделии имеется блокировка кнопок, она может быть включена, отключите блокировку кнопок.
- Если варочная панель не включается при нажатии кнопки включения/выключения>>>Отключите ее и подождите не менее 20 секунд, прежде чем включить.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Импортер на территории РФ / Уполномоченное изготовителем лицо:

ООО "Ай Эй Пи Апплаенсес", 398005, Россия, Липецкая область, г.о. город Липецк, г. Липецк, пл. Металлургов, д. 2

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 код завода, вторые две - год выпуска, а третьи две цифры – неделю.

Например, "7410-05-000001" означает, что продукт был произведен на 5ой неделе 2010 года.

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

Қош келдіңіз!

Құрметті тұтынушы,

Hotpoint өнімін таңдағаныңызға рахмет. Біз өніміңіздің жоғары сапада және озық технологиямен жасала отырып, сізге ең жақсы өнімділікті қамтамасыз еткенін қалаймыз. Сондықтан өнімді пайдаланар алдында, осы нұсқаулықты және берілген кез келген басқа құжатты мұқият оқып шығыңыз.

Осы пайдаланушы нұсқаулығында көрсетілген барлық ақпарат пен ескертулерді есіңізде сақтаңыз. Осылайша, өзіңізді және өніміңізді орын алуы мүмкін қауіптерден қорғайсыз. Пайдаланушы нұсқаулығын сақтаңыз. Өнімді басқа біреуге берсеңіз, оны нұсқаулықпен бірге беріңіз. Бұл нұсқаулықта өніміңіздің кепілдік шарттары, пайдалану және ақауларды жою әдістері берілген.

Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы белгілер және олардың сипаттамалары:



Өлімге немесе жарақатқа себеп болуы мүмкін қауіп.



Маңызды ақпарат немесе пайдалану бойынша пайдалы кеңестер.



Пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз.



Ыстық бет ескертуі.

ЕСКЕРТПЕ Өнім немесе оның қоршаған ортасына материалдық зақым алып келуі мүмкін қауіп.

E

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Мазмұны

| | |
|--|-----------|
| 1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар | 54 |
| 1.1 Пайдалану мақсаты | 54 |
| 1.2 Бала, осал адам және үй жануарларының қауіпсіздігі | 54 |
| 1.3 Электр қауіпсіздігі | 55 |
| 1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі | 57 |
| 1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік | 57 |
| 1.6 Пайдалану қауіпсіздігі | 58 |
| 1.7 Температура туралы ескертулер... | 58 |
| 1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік | 59 |
| 1.9 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі | 59 |
| 2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық | 59 |
| 2.1 Қалдықтар туралы директива | 59 |
| 2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру | 59 |
| 2.2 Қаптама туралы ақпарат | 60 |
| 2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар | 60 |
| 3 Өніміңіз | 60 |
| 3.1 Өнім ақпараты | 60 |
| 3.2 Техникалық сипаттамалар | 61 |
| 4 Бірінші рет қолдану | 62 |
| 4.1 Бастапқы тазалау | 62 |
| 5 Орнату | 62 |
| 5.1 Орнатудан бұрын | 62 |
| 5.2 Электрикалық жалғау | 63 |
| 5.3 Өнімді орнату | 64 |
| 6 Плитаны қалай пайдаланамыз | 66 |
| 6.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат | 66 |
| 6.2 Плитаны басқару блогы | 67 |
| 7 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат | 72 |
| 7.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер | 73 |
| 8 Техникалық қызмет көрсету және тазалау | 73 |
| 8.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат | 73 |
| 8.2 Плитаны тазалау | 74 |
| 8.3 Басқару тақтасын тазалау | 74 |



1 Қауіпсіздік туралы нұсқаулар

- Бұл бөлім жеке жарақат немесе материалдық зақым қауіпінің алдын алуға қажетті сақтық шараларды қамтиды.
- Егер өнім басқа адамға жеке пайдалану үшін немесе екінші пайдаланушысы ретінде берілетін болса, пайдаланушы нұсқаулығы, өнім жапсырмалары және басқа да тиісті құжаттар мен бөлшектер бірге берілуі керек.
- Біздің компания осы нұсқауларды орындамаған жағдайда орын алуы мүмкін зақымдар үшін жауапты емес.
- Бұл нұсқауларды орындамау кез келген кепілдіктің күшін жояды.
- Орнату және жөндеу жұмыстарын әрқашанда өндіруші, уәкілетті қызмет көрсету орталығы немесе немесе импорттаушы компания белгілейтін тұлға жасауы керек.
- Тек түпнұсқа қосалқы бөлшектер мен аксессуарларды пайдаланыңыз.
- Осы пайдаланушы нұсқаулығында нақты көрсетілмеген болса, өнімнің құрамдасын жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз.

- Өнімге ешқандай техникалық өзгерістер жасамаңыз.



1.1 Пайдалану мақсаты

- Бұл өнім үйде қолдануға арналған. Ол коммерциялық мақсатта қолдануға жарамайды.
- Өнімді бақшаларда, балкондарда және басқа ашық жерлерде пайдаланбаңыз. Бұл өнім үй шаруашылығында және дүкендер, кеңселер және басқа да жұмыс бөлмелеріндегі жұмыскерлер асүйінде пайдалануға арналған.
- **ЕСКЕРТУ:** Бұл өнімді тек тамақ дайындау үшін ғана пайдалану керек. Оны бөлмені жылыту сияқты басқа мақсаттарда қолдануға болмайды.

1.2 Бала, осал адам



және үй жануарларының қауіпсіздігі

- Бұл өнімді 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой дағдыларында нашар дамыған немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер олар өнімді қауіпсіз пайдалану мен қауіп-

- катерлер туралы қадағаланатын немесе үйретілген болса, пайдалана алады.
- Балалар өніммен ойнамауы керек. Тазалауды және пайдаланушыға қызмет көрсетуді балалар, егер оларды қадағалайтын адам болмаса, жасамауы керек.
 - Бұл өнімді шектеулі физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті бар адамдар (соның ішінде балалар), егер олар қадағалау астында болмаса немесе қажетті нұсқауларды алмаса, қолдануға болмайды.
 - Балалардың өніммен ойнамауын қадағалау керек.
 - Электр өнімдері балалар мен үй жануарлары үшін қауіпті. Балалар мен үй жануарлары өніммен ойнамауы, көтерілмеуі немесе кірмеуі керек.
 - Балалар өнімге қол жеткізе алатын заттарды қоймаңыз.
 - Балалар ұстап қалмауы және жанып кетпеуі үшін кастрюльдер мен кастрюльдердің тұтқасын есептегіштің бүйіріне бұрыңыз.
 - **ЕСКЕРТУ:** Пайдалану кезінде өнімнің қолжетімді беттері ыстық болады. Балаларды өнімнен алыс ұстаңыз.
 - Қаптама материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Жарақат пен тұншығу қаупі бар.
 - Ескірген және пайдасыз өнімдерді тастамас бұрын:
 1. Қуат қосқышын ажыратып, розеткадан шығарыңыз.
 2. Қуат кабелін үзіп, оны өнімнің штепсельмен ажыратыңыз.
 3. Балалардың өнімге кіруіне жол бермеу үшін сақтық шараларын қолданыңыз.
 4. Балаларға өніммен жұмыс істемейтін режимде ойнауға рұқсат бермеңіз.



1.3 Электр қауіпсіздігі

- Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген номиналды токқа сәйкес келетін сақтандырғышпен қорғалған жерге қосылған розеткаға қосыңыз. Жерге қосу қондырғысын білікті электршіге тапсырыңыз. Жергілікті / ұлттық ережелерге сәйкес өнімді жерге тұйықтаусыз пайдаланбаңыз.
- Өнімнің ашасы немесе электр қосылымы оңай қолжетімді жерде болуы керек. Егер бұл мүмкін болмаса, өнім қосылған электр қондырғысында электртехникалық нормаларға

- сәйкес келетін және барлық полюстерді желіден ажырататын механизм (сақтандырғыш, қосқыш, пернелі ауыстырып қосқыш және т.б.) болуы керек.
- Жөндеу, техникалық қызмет көрсету және тазалау алдында өнімді розеткадан ажыратыңыз немесе сақтандырғышты сөндіріңіз.
 - Өнімді әдеттегі тақтайшада көрсетілген кернеу мен жиілік мәндеріне сәйкес келетін розеткаға қосыңыз.
 - (Егер өніміңізде желі кабелі болмаса) тек «Техникалық сипаттамалар» бөлімінде сипатталған қосу кабелін пайдаланыңыз.
 - Қуат кабелін өнімнің астына және артына жабыстырмаңыз. Қуат кабелінің үстіне ауыр зат салмаңыз. Қуат кабелі майыспауы, мыжылмауы және кез келген жылу көзімен байланыста болмауы керек.
 - Өнімді құрастырғаннан немесе тазалағаннан кейін орнына орнатқан кезде, қуат кабелінің қысылып қалмауын қадағалаңыз.
 - Тек түпнұсқа кабельді пайдаланыңыз. Кесілген немесе зақымдалған кабельдерді пайдаланбаңыз.
 - Өніммен жұмыс істеу үшін ұзартқыш сымды немесе көп қосқышты ашаны пайдаланбаңыз.
 - Конвертор адаптерін (аша түріне арналған) пайдалану қажет болған жағдайда мақұлданған адаптерді пайдалану үшін уәкілетті қызмет көрсету орталығына немесе импорттаушыға хабарласыңыз.
 - Электр желісінің ұзындығы жеткілікті деңгейде болмаса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
 - Портативті қуат көздері немесе бірнеше ашалар қызып кетіп, өртенуі мүмкін. Бірнеше ашаларды және портативті қуат көздерін өнімнен алыс ұстаңыз.
 - Егер қуат кабелі зақымдалған болса, оны ықтимал қауіптің алдын алу үшін өндіруші, уәкілетті қызмет немесе импорттаушы компания көрсеткен тұлға ауыстыруы керек.
- Егер сіздің өніміңізде қуат кабелі мен штепсель болса:
- Өнімнің ашасын ешқашан сынған, бос немесе розеткадан тыс розеткаға салмаңыз. Ашаның розеткаға толығымен

салынғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе қосылымдар қызып кетіп, өрт шығуы мүмкін.

- Құрылғыны майлы, таза емес немесе су тиюі мүмкін ашаларға (мысалы, су ағып кетуі мүмкін жұмыс үстелінің жанындағылар) салудан аулақ болыңыз. Әйтпесе, қысқа тұйықталу және ток соғу қаупі бар.
- Айырды ешқашан су қолмен ұстамаңыз!
- Сымның өзін емес, ашаның корпусын пайдаланып, ашаны розеткадан алыңыз.

1.4 Тасымалдау қауіпсіздігі

- Өнімді тасымалдаудың алдында оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Өнімді тасымалдау керек болғанда, оны көпіршік орауышпен немесе жіңішке картонмен ораңыз және жақсылап скотчпен тартып ораңыз. Өнімнің қозғалмалы бөліктерін зақымдап алмау үшін мықтап бекітіңіз.
- Өнімді орнатпас бұрын, тасымалдау кезінде өнімге еш зақым келмегеніне көз жеткізіңіз. Зақымдалған болса, импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

1.5 Орнату кезіндегі қауіпсіздік

- Орнатуды бастамас бұрын, сақтандырғышты ажырату арқылы құрылғы қосылатын электр желісін қуат көзінен ажыратыңыз.
- Тасымалдау және орнату кезінде әрдайым қорғаныш қолғап киіңіз. Әйтпесе, өнімнің өткір қырларынан жарақат алу қаупі бар!
- Өнімді орнатудың алдында оның зақымдануын тексеріңіз. Өнім зақымданған болса, оны орнатпаңыз.
- Орнатылатын жиһаздың ішкі бетін жабу үшін қандай да бір жылу оқшаулағыш материалдарды пайдаланудан аулақ болыңыз.
- Өнімді орнату аймағына тікелей күн сәулесі түспеуі керек және электр немесе газ жылытқыштары сияқты жылу көздері болмауы керек.
- Өнімнің барлық желдеткіш арналарын ашық ұстаңыз.
- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Пештің жалыны пердені және пештің жанындағы жануы мүмкін заттарды өртеуі мүмкін. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.

- Өнімді терезенің жанына орнатпаңыз. Терезені ашқан кезде ыстық ыдыс аударылып кетуі мүмкін.
- Егер өнім орнатылатын жердің артында розетка болса, өнімнің розеткамен де, розеткаға салынған ашамен де жанаспайтындығына көз жеткізу керек.
- Өнім орнатылатын жердің артында немесе шетінде газ түтікшесі, пластик су құбыры және розетка болмауы тиіс. Әйтпесе, пеш жұмыс істеген кезде қызу әсерінен деформациялануы мүмкін және қауіп төндіруі мүмкін.



1.6 Пайдалану қауіпсіздігі

- Әр қолданғаннан кейін, өнімнің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.
- Өнімді ұзақ уақыт пайдаланбайтын болсаңыз, розеткадан суырып, қуатын өшіріңіз.
- Пайдалану кезінде сыну немесе зақым келу орын алса, өнімді пайдаланбаңыз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Импорттаушыға немесе уәкілетті қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Пештің бетінде жарықтар пайда болса, электр тогының соғу қаупін болдырмау үшін өнімді ажыратыңыз.
- **ЕСКЕРТУ:** Пеш әйнегінің беті сынған болса:

Газдың барлығын және (бар болса) электр қыздырғыш плиталарын өшіріңіз. Өнімді электр желісінен ажыратыңыз.

- Құрылғы бетін тимеңіз.
- Құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны аяғыңызбен баспаңыз.
- Егер сіздің ой-санаңыз немесе үйлесімділігіңіз алкогольді және/немесе есірткіні қолдану нәтижесінде бұзылса, өнімді ешқашан пайдаланбаңыз
- Тұтанғыш заттарды пісіру аймағына жақын қоймаңыз. Бұл өрт тудыруы мүмкін.
- Бұл өнім қашықтан басқару пультімен немесе сыртқы сағаттармен пайдалануға жарамайды.



1.7 Температура туралы ескертулер

- **ЕСКЕРТУ:** Өнім пайдаланылу кезінде, өнім мен оның қосалқы бөлшектері ыстық болады. Өнімге және қыздыру элементіне қол тигізбейтіндей абай болу керек. 8 жасқа

толмаған балалар ересек адамдардың нұсқауынсыз өнімге жақындамауы тиіс.

- Өнімнің жанына жанғыш / жарылғыш заттарды қоймаңыз, өйткені жұмыс істеп тұрғанда беті ыстық болады.
- **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: Заттарды пісіру бетіне қоймаңыз.

1.8 Пісіру кезіндегі қауіпсіздік

- **ЕСКЕРТУ:** Тамақ дайындаудың қысқа мерзімді процестерін үнемі қадағалап отыру керек.
- **ЕСКЕРТУ:** Қатты немесе сұйық маймен пісірген кезде, пешті қараусыз қалдыру қауіпті, бұл өртке әкелуі мүмкін. **ЕШҚАШАН** өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз; өнімді розеткадан ажыратыңыз, содан кейін жалынды

қақпақпен немесе өртке қарсы шүберекпен (және т.б.) жабыңыз.

- Ыдыс-аяқта алкогольдік сусындарды қолданғанда абай болыңыз. Алкоголь жоғары температурада буланып, өрт тудыруы мүмкін, себебі ол ыстық беттермен жанасқанда тұтанады.

1.9 Техникалық қызмет көрсету және тазалау қауіпсіздігі

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Өнімді суды себу немесе төгу арқылы ешқашан жумаңыз! Электр тоғының соғу қаупі бар!
- Өнімді тазалау үшін бұ тазалағыштарды пайдаланбаңыз, себебі бұл электр тоғының соғуына әкелуі мүмкін.

2 Қоршаған ортаға қатысты нұсқаулық

2.1 Қалдықтар туралы директива

2.1.1 WEEE директивасының талаптарына сәйкестік және қалдық өнімді қоқысқа лақтыру

Бұл EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде қалдық электр және электрондық жабдық (WEEE) классификациясының белгісі бар.



Бұл өнім қайта пайдалануға болатын және жоюға келетін жоғары сапалы бөлшектер мен материалдардан жасалған. Әйтсе де, қызмет мерзімі аяқталғанда, өнім қалдығын үйдегі кәдімгі немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз. Оны электр және электрондық жабдықты жоятын жинау пунктіне алып барыңыз. Жинау пункттері туралы ақпаратты жергілікті әкімшіліктен сұраңыз. Құрылғыны тиісті түрде қоқысқа

лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарды болдырмайды.

RoHS директивасының талаптарына сәйкестік:

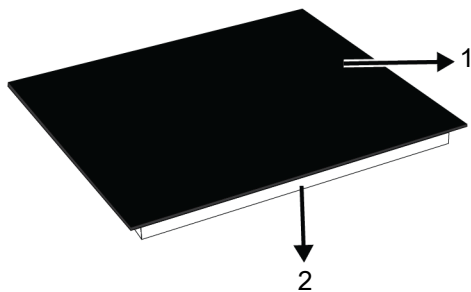
Сіз сатып алған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Бұл директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

2.2 Қаптама туралы ақпарат

Өнімнің қаптама материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Қаптама қалдықтарын тұрмыстық немесе басқа қалдықтармен бірге тастамаңыз, оны жергілікті билік белгілеген қаптама материалдарын жинау орындарына апарыңыз.

3 Өніміңіз

3.1 Өнім ақпараты



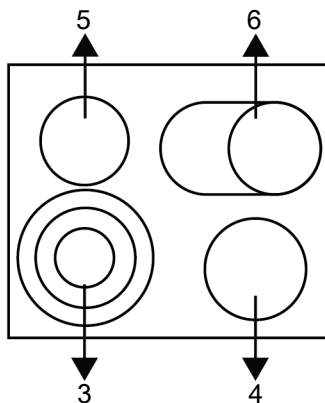
- 1 Шыны әзірлеу беті
- 3 Бірнеше әзірлеу аймағы
- 5 Бір әзірлеу аймағы

2.3 Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар

ЕО 66/2014 сәйкес энергия тиімділігі туралы ақпарат өнімге қоса берілген чекте қамтылған.

Төмендегі нұсқаулар өнімді экологиялық таза жолмен пайдалануға және қуатты үнемдеуге көмектеседі:

- Мұздатылған тағамды пісірер алдында жібітіңіз.
- Пісіру аймағына сәйкес келетін өлшемі мен қақпағы бар кәстрөлдерді/табаларды пайдаланыңыз. Тамақ әзірлеу үшін әрқашан дұрыс мөлшердегі кәстрөлді таңдаңыз. Дұрыс емес өлшемдегі контейнерлер қажет болғаннан көп энергияны тұтынады.
- Пісіру аймағын және кәстрөлдердің түбін таза ұстаңыз. Ластану пісіру аймағы мен кәстрөлдің түбі арасындағы жылу алмасуды азайтады.




- 2 Төменгі корпус
- 4 Бір әзірлеу аймағы
- 6 Бірнеше әзірлеу аймағы


3.2 Техникалық сипаттамалар


| | |
|---|--|
| Плитаның жалпы техникалық сипаттамалары | |
| Өнімнің сыртқы өлшемдері (биіктік/ені/тереңдігі) (мм) | 55* / 590 / 520 |
| Орнаылатын пештің өлшемдері (ені / тереңдігі) (мм) | 560(+2) / 490 (+2) |
| Кернеу/жиілік | 1N~220-240 V /2N~380-415 V; 50 Hz |
| Өнімде қолданылатын/қолдануға жарамды кабельдің түрі мен қимасы | мин. H05V2V2-FG 3 x 2,5 mm ² (1N) / H05V2V2-FG 5 x 1,5 mm ² (2N) |
| Жалпы қуат тұтынысы (Вт) | 7000 |

| | |
|-----------------|------------------------|
| Алдыңғы сол жақ | Бірнеше әзірлеу аймағы |
| Өлшемі | 120/175/210 мм |
| Қуат | 800/1600/2300 Вт |
| Артта сол жақ | Бір әзірлеу аймағы |
| Өлшемі | 140 мм |
| Қуат | 1200 Вт |
| Алдыңғы оң жақ | Бір әзірлеу аймағы |
| Өлшемі | 160 мм |
| Қуат | 1500 Вт |
| Артқы оң жақ | Бірнеше әзірлеу аймағы |
| Өлшемі | 140/250 мм |
| Қуат | 1100/2000 Вт |

* Техникалық кестеде көрсетілген плита биіктігі өнімнің төменгі корпусының биіктігі болып табылады.

 Техникалық сипаттама өнімнің сапасын жақсарту үшін алдын ала ескертусіз өзгертілуі мүмкін.

 Осы нұсқаулықтағы суреттер схема жүзінде берілген және өніммен тура сәйкес келмеуі мүмкін.

 Өнім жапсырмасында немесе бірге жүретін құжатта көрсетілген мәндер қатысты стандарттарға сәйкес зертханалық шарттарда алынған. Өнімнің пайдалану және қоршаған орта жағдайларына байланысты бұл мәндер әртүрлі болуы мүмкін.

4 Бірінші рет қолдану

Өнімді пайдалануды бастамас бұрын, сәйкесінше келесі бөлімдерде көрсетілген келесі әрекеттерді орындау ұсынылады.

4.1 Бастапқы тазалау

1. Барлық орау материалдарын алып тастаңыз.
2. Өнімнің беттерін дымкыл шүберекпен немесе ысқышпен сүртіп, шүберекпен құрғатыңыз.

5 Орнату

Жалпы ескертулер

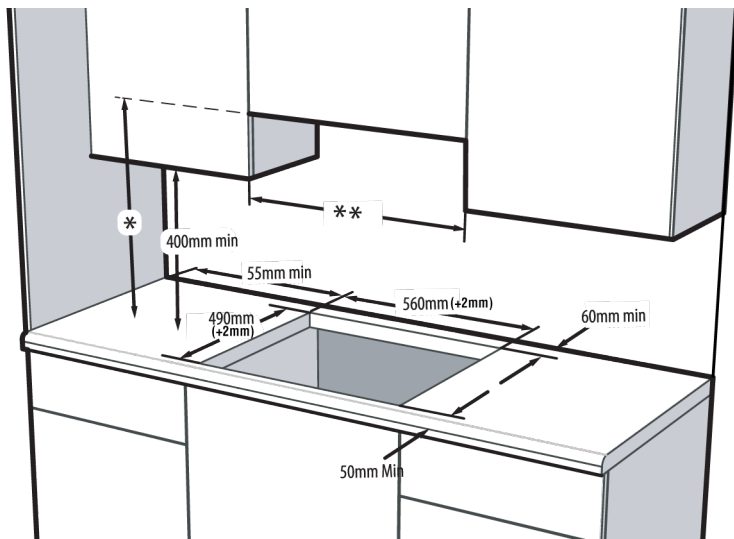
- Өнімді орнату жөнінде жақын жерде Уәкілетті қызмет көрсету орталығымен хабарласыңыз. Өнімді жұмысқа дайындау үшін Уәкілетті қызмет көрсету орталығына қоңырау шалу алдында электрлік және газ құрылғылары орнында екеніне көз жеткізіңіз. Олай болмаса, қажетті реттеу жұмыстарын орындайтын білікті электр маманымен және жөндеушімен хабарласыңыз. Уәкілеті жоқ кісілермен орындалған іс рәсімдер нәтижесінде орын алуы мүмкін ақаулықтар үшін өндіруші жауапты емес.
- Орынды және газ бен 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.

ЕСКЕРТУ: Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіруі мүмкін. Тазалау кезінде абразивті жуғыш заттарды, тазалау ұнтақтарын, тазалағыш кремдерді немесе өткір заттарды пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТПЕ: Алғашқы рет пайдаланған кезде түтін мен иіс бірнеше сағат бойы пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және оларды кетіру үшін жақсы желдету қажет. Пайда болған түтін мен иістермен тікелей тыныс алудан аулақ болыңыз.

5.1 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)
- Жұмыс үстелі көлденеңінен тегістеліп, бекітілуі қажет.
- Орнату өлшемдеріне байланысты жұмыс үстелінде кемпірек үшін ойық кесіңіз.
- Бұл өнім EN 30-1-1 стандартына сәйкес 3-сыныптағы құрылғы.
- Кемпірек беті үстінен ең аз дегенде 750 мм бос кеңістік қалдырыңыз.
- Сорып алу құралы ас бөлме плитасының 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.
- Құрылғының жанындағы кез келген ас үй жиһазы ыстыққа төзімді болуы керек (мин. 100 °C).



* Сорып алу құралының пайдаланушы нұсқаулығында ұсынылғандай сору 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

5.2 Электрикалық жалғау

⚠ Жалпы ескертулер

- Электр орнатуға қатысты кез келген жұмысты бастамас бұрын өнімді электр желісінен ажыратыңыз. Электр тоғының соғу қаупі бар!
- 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.
- Өнімді электр желісіне тек уәкілетті және білікті адам қосуы керек. Өнімнің кепілдік мерзімі дұрыс орнатылғаннан кейін ғана басталады. Рұқсат етілмеген

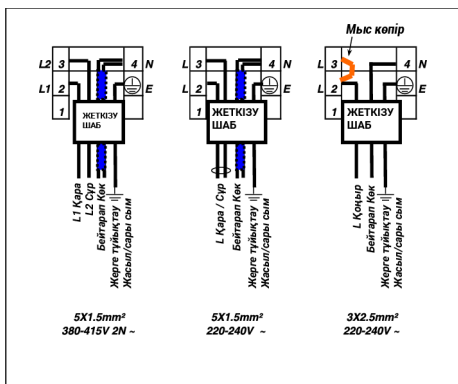
адамдар жүргізген процедуралардан туындаған зияндар үшін өндіруші жауапкершілік көтермейді.

- Elektrik kablosu ezilmemeli, katlanmamalı, sıkıştırılmamalı veya ürünün sıcak parçalarına temas etmemelidir. Eğer elektrik kablosu hasarlanırsa, ehliyetli bir elektrikçi tarafından değiştirilmelidir.
- 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.
- Қуат беру сымының ашасы орнатылған соң қол жетімді жерде болуы қажет (оны кемпірек үстінен айналдырып жүргізбеңіз). Қуат қосылымында ұзартқыш сымдарды немесе бірнеше розеткаларды пайдаланбаңыз.
- 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.

- **Егер өнім тікелей қуат көзіне қосылатын болса:** Егер электр желісіндегі барлық істіктерді ажырату мүмкін болмаса, кемінде 3 мм түйіспе аралығы бар ажырату блогын (сактандырғыштар, желілік қауіпсіздік қосқыштары, контакторлар) қосу керек және ІЕЕ директиваларына сәйкес осы ажырату блогының барлық істіктері өнім жанында (үстінде емес) болуы керек. Осы нұсқауды орындамау жұмыс мәселелерін тудыруы және өнімнің кепілдігін жарамсыз етуі мүмкін.
- Қалдық ток ажыратқышымен қосымша қорғаныс ұсынылады.

Егер өнім кабельсіз және ашасын өндірілсе:

- Техникалық кестеде анықталған қуат кабелі нұсқауларды орындау арқылы өнімге қосылуы керек. Қауіпсіздік мақсатында қуат кабелінің ұзындығы 2 метрден аспауы керек.
- Клеммалар блогының қақпағын бұрауышпен ашыңыз.
- Қуат кабелін клемма астындағы кабель қысқышы арқылы кіргізіңіз және оны негізгі корпусқа кабельді қысу құрамдасындағы біріктірілген бұрандамен бекітіңіз.
- Берілген сызбаға сәйкес кабельдерді қосыңыз.



Егер жеткізілім сымы түрі 3 өткізгіш түрі болса, 1-фазалы қосылым үшін:

- Қоңыр = L (Фаза)
- Көк = N (Бейтарап)

- Жасыл/сары сым = (E) (Жерге тұйықтау)

Егер жеткізілім сымының түрі 5 өткізгіш түрі болса, 1-фазалы қосылым үшін:

- Қара/Сұр = L (Фаза)
- Көк = N (Бейтарап)

- Жасыл/сары сым = (E) (Жерге тұйықтау)

Егер қуат сымы түрі 5 өткізгіш түрі болса, 2 фазалы қосылым үшін:

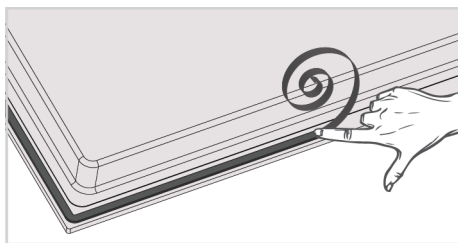
- Қара = L1 (Фаза)
- Сұр = L2 (Фаза)
- Көк = N (Бейтарап)

- Жасыл/сары сым = (E) (Жерге тұйықтау)

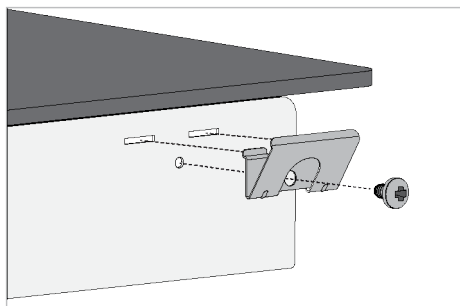
- Сым қосылымдарын аяқтағаннан кейін клеммалар блогының қақпағын жабыңыз.
- Қуат беру үшін қуат кабелін өнімге тиіп кетпейтіндей және қабырға мен қабырға арасында қысылып қалмайтындай жалғаңыз.

5.3 Өнімді орнату

1. Құмыраны төмен қарай бұрып, оны тегіс бетке қойыңыз.
2. Қақпақты орнатқан кезде, қаптамада берілген тығыздағыш тығыздағышты келесі суретте көрсетілгендей қаптамаңыз айналасына қойып, оның әйнектің сыртқы шетінен ішіне 1 - 2 мм қалуына көз жеткізіңіз.



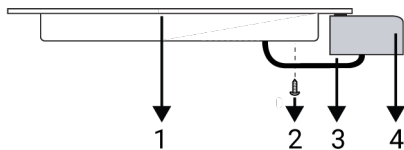
3. Орнату көздерін төменгі корпустағы тесіктер арқылы бекітіп, суретте көрсетілгендей бұраныз.



i Кейбір модельдерде монтаждалған көздер сіздің өніміңізге алдын-ала құрастырылған болуы мүмкін.

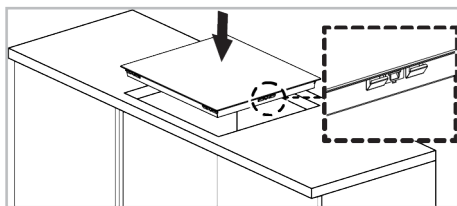
i Өніміңіздегі монтаждау көздерінің саны өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады.

4. Қапқақты қайтадан бұраңыз, оны есептегішке тураланыз және орналастырыңыз.
5. Құмыраны есептегішке орналастырған кезде, ол бұлақтардың көмегімен есептегішке орналастырылады және сіздің өніміңіз оңай бекітіледі. Осы көздермен орнату жеткіліксіз болған жағдайда, өнімнің алдыңғы жағына екі монтаждалған көздерді қосуға болады.



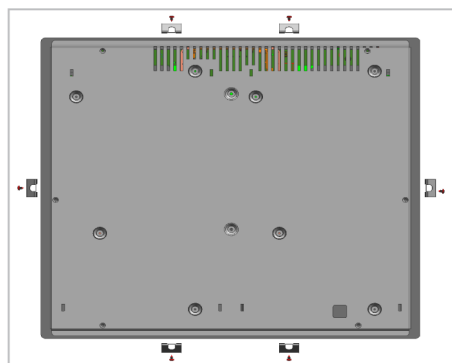
- 1 Хоб
- 2 Бұранда
- 3 Монтаждау көктемі
- 4 Есептегіш

Оңай орнату: Кейбір модельдер монтаждалған көздермен және өнімге бекітілген тығыздағыш тығыздағышпен бірге келеді. Бұл модельдер үшін нұсқаулықта сипатталған орнату көздерін және кронштейнді орнату нұсқауларын елеменіз. Өнімді төмендегі суретте көрсетілгендей өнім орналастырылатын кеңістікке тікелей орналастырыңыз.



Артқы көрінісі (жалғау тесіктері)

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

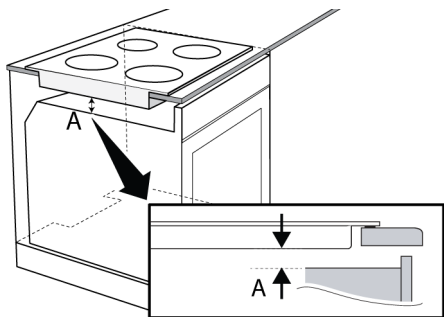


i Газ және электр жүйесін зақымдау қаупі бар болғандықтан, қауіпсіздік жағынан алғанда басқа тесіктерге жалғамаған жөн.

i 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.

Плитаның астында кіріктірілген пеш болса;

Плитаны кіріктірілген пешке орнатқанда, суретте көрсетілгендей, пештің үстіңгі қабырғасы мен плитаның төменгі корпусы арасында қашықтықты қалдыру керек.



A мин. 15 мм

Плитаның астында тартпа/шкаф болса;

Темірпеш қақпағын шкафқа орнату кезінде, жоғарыдағы суретте көрсетілгендей шкафты темірпеш қақпағынан ажыратып тұратын

6 Плитаны қалай пайдаланамыз

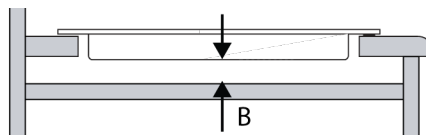
6.1 Плитаны пайдалану туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Плитаға заттардың түсуіне жол бермеңіз. Түз тазалағыштар сияқты кішкене заттар да плитаны зақымдауы мүмкін. Жарылған плиталарды пайдаланбаңыз. Су бұл жарықтар арқылы өтіп, қысқа тұйықталуды тудыруы мүмкін. Егер беті қандай да бір зақымданған болса (мысалы, көрінетін жарықтар), алдымен сақтандырғышты өшіріңіз, содан кейін электр тоғының соғу қаупін азайту үшін өнімді желіден ажырату үшін уәкілетті қызметке хабарласыңыз.
- Плитада теңгерілмеген және оңай қисаятын кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз.
- Кәстрөлдерді/табаларды бос күйінде қыздырмаңыз. Кәстрөлдер мен құрылғы зақымдалуы мүмкін.
- Плитаның оттықтарын әр пайдаланудан кейін әрдайым сөндіріп отырыңыз.
- Егер сіз плиталарды ешқандай кәстрөлсіз немесе кәстрөлдерсіз/табаларсыз пайдалансаңыз, құрылғыны зақымдайсыз. Әрбір әрекеттер кейін плиталарды әрдайым сөндіріп тұрыңыз.

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.



B мин. 15 мм

Соңғы тексеру

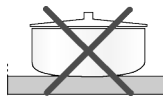
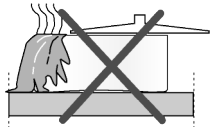
1. Өнімді электр желісіне қайта қосыңыз.
2. Функцияларын тексеріңіз.

- Әр қолданғаннан кейін пісіру беті ыстық болады, сондықтан пластик кәстрөлдерді / кастрюльдерді пісіру бетіне салмаңыз. Беттегі мұндай материалды дереу тазалаңыз.
- Шыны пісіру бетіндегі температураның кенеттен өзгеруі зақым келтіруі мүмкін, пісіру кезінде суық сұйықтықтарды төгіп алмаңыз.
- Тағамның жеткілікті мөлшерін кәстрөлдерге және табаларға салыңыз. Осылайша, сіз кәстрөлдерден/табалардан тағамның төгілуіне жол бермей, қажетсіз тазалаудың қажеті болмайды.
- Кәстрөлдер мен табалардың қақпақтарын оттықтарға/аймақтарға қоймаңыз.
- Кәстрөлдерді оттықтарда/аймақтарда ортада орналастырыңыз. Егер сіз кәстрөлді басқа оттыққа/аймаққа қойғыңыз келсе, оны қажетті оттыққа қарай сырғытпаңыз; алдымен оны көтеріп, содан кейін басқа оттыққа қойыңыз.

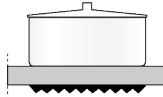
Витро-керамикалық беттері бар плиталарға арналған кеңестер

- Витро-керамикалық бет ыстыққа төзімді және оған жоғары температура айырмашылықтары әсер етпейді.

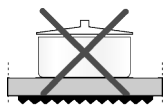
- Витро-керамикалық бетті бірдеңе қоюға болатын бет ретінде немесе кесетін бет ретінде пайдаланбаңыз.
- Тек өңделген түптері бар кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз. Үшкір жиектер бетте сызаттар тудыруы мүмкін.
- Алюминий кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз. Алюминий плитаның бетін бүлдіреді.
- Шашырандылар плитаның бетін зақымдауы және өртке әкелуі мүмкін.



- Тек түптері тегіс кәстрөлдер мен табаларды пайдаланыңыз. Бұлар жылу беруді жеңілдетеді.



- Кәстрөлдің диаметрі тым аз болса, энергия ысырап болады.

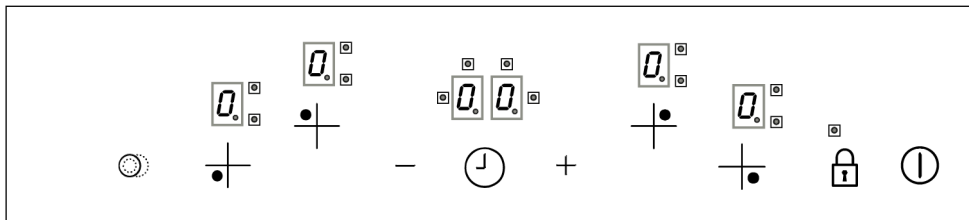


- Дөңес немесе ойыс түптері бар кәстрөлдерді/табаларды пайдаланбаңыз.

Әзірлеу кәстрөлдерінің/табаларының ұсынылған өлшемдері

| Әзірлеу аймағының диаметрі - мм | Кәстрөлдің диаметрі - см |
|---------------------------------|--------------------------|
| 120 | 12 – 14 |
| 140 | 14 – 16 |
| 180 | 18 - 20 |
| 210 | 21 - 23 |
| 170x265 | 17 – 19 / 26 - 28 |

6.2 Плитаны басқару блогы



Пернелер :

Қосу/өшіру пернесі

Арттыру пернесі

Азайту пернесі

Таймер пернесі *

Пернелер құлпы пернесі *

Жылыту аймағының кілтті *

Артқы сол жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі

Алдыңғы сол жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі

Алдыңғы оң жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі *

Артқы оң жақ әзірлеу аймағын таңдау пернесі


* Ол өнім үлгісіне байланысты өзгеріп отырады. Ол өніміңізде қолжетімді болмауы мүмкін.


Әзірлеу аймағын таңдау пернелері :

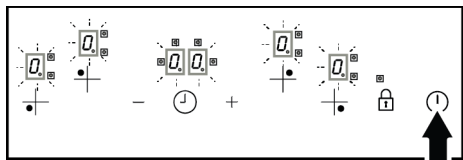
Басқару панеліне арналған жалпы ескертулер


- Графика мен фигуралар тек иллюстрациялық мақсаттарға арналған. Нақты кескіндер немесе функциялар хоб үлгісіне байланысты әр түрлі болуы мүмкін.
- Бұл өнімді сенсорлық басқару панелі басқарады. Сенсорлық басқару панелінде жасалған әрбір операция дыбыстық сигналмен расталады.
- Басқару панелін әрдайым таза және құрғақ ұстаңыз. Егер беті ылғалды және ластанған болса, ол функцияларды пайдалану кезінде қиындық тудыруы мүмкін.

Құмыраны қосу


1.  пернесін басу арқылы құмыраны қосыңыз.

⇒ «» белгісі барлық пісіру аймағының дисплейлерінде пайда болады.




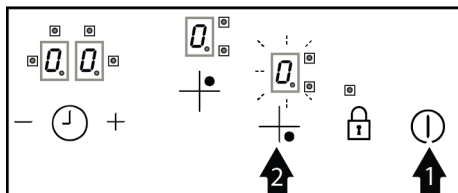
 Егер 10 секунд ішінде ешқандай операция жасалмаса, НОВ автоматты түрде Күту режиміне оралады.


Қақпақты өшіру

1.  пернесін 2 секундтан артық түрткіңіз.
⇒ Қақпақ өшіп, Күту режиміне оралады.


Пісіру аймақтарын қосу (Пісіру бөлімі)


1.  пернесін басу арқылы құмыраны қосыңыз.
2. Қосқыңыз келетін пісіру аймағының таңдау пернесін түрткіңіз.



⇒ Пісіру аймағының дисплейінде «» белгісі пайда болады және тиісті аймақтың дисплей жарқырайды.

3. Температура деңгейі параметрін іске қосу үшін **+** пернесін басыңыз. 1-ден 9-ға дейін реттеу үшін **+/-** пернелерін түрткіңіз.

 Егер температура деңгейін орнату үшін **-** пернесін тікелей бассаңыз, жоғары қуат параметрі іске қосылады. Жоғары қуат параметрі келесі бөлімде сипатталған.

 Егер 10 секунд ішінде ешқандай операция жасалмаса, НОВ автоматты түрде Күту режиміне оралады.

Пісіру аймақтарын өшіру:

Таңдалған пісіру аймағын 3 түрлі жолмен өшіруге болады:

1. Температураны «0» деңгейіне дейін төмендету арқылы: температура параметрін «0» деңгейіне дейін төмендету арқылы аймақты өшіруге болады.
2. **+** және **-** пернелерін бір уақытта басу арқылы: Өшіргіңіз келетін аймақты таңдаңыз. Аймақты өшіру үшін **+** және **-** пернелерін бір уақытта басыңыз.
3. Қажетті аймақ үшін таймерді өшіру функциясын пайдалану: Уақыт аяқталғаннан кейін таймер оған қосылған аймақты өшіреді. Тиісті дисплейлер «0» немесе «00» көрсетеді. Уақыт аяқталған кезде, дыбыстық дабыл естіледі. Дыбыстық дабылды өшіру үшін басқару панеліндегі кез келген пернені басыңыз.

Қалдық жылу индикаторы

Егер хоб дисплейінде «H» белгісі болса, бұл хоб әлі де ыстық екенін және аз мөлшерде азық-түлікті жылы ұстау үшін пайдаланылатынын білдіреді. Белгілі бір уақыт өткеннен кейін, белгі «O» белгісіне өзгереді, бұл аз ыстық дегенді білдіреді.



Егер қақпақ өшірілген кезде пісіру аймағының дисплейінде «H» немесе «O» белгісі жанып тұрса, бұл пісіру аймағының әлі де ыстық екенін білдіреді. Ыстық тақтайшаға тигізбеніз.



Қуат үзілген кезде, қалдық жылу индикаторы жанбайды және пайдаланушыға ыстық пісіру аймақтары туралы ескертпейді.

Құмыраңыз қызып кетсе;

- Белсенді пісіру аймақтары 7-ші деңгейден жоғары деңгейге қойылса, пеш белсенді пісіру аймақтарының деңгейін 7-ші деңгейге түсіреді және пісіру аймақтарын осы деңгейден жоғары қоюға болмайды.
- Егер қызу жалғасса; егер аймақ 5 деңгейден жоғары деңгейге орнатылса, аймақ 5 деңгейге дейін төмендейді және аймақ осы деңгейден жоғары деңгейде жұмыс істеуге рұқсат етілмейді. Егер сіздің аймағыңыз қызып кетсе, ол қорғаныс үшін өшеді және аймақтар жұмыс істемейді.

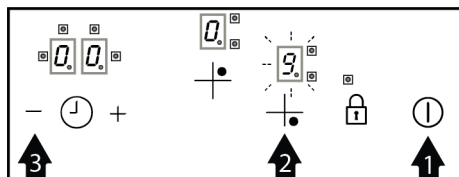
Жоғары қуат параметрі (Жылдам жылыту - күшейткіш)

Жылдам жылыту үшін жоғары қуат параметрін пайдалануға болады. Жылдам қыздыру қосылған жағдайда, пісіру белгілі бір уақыт аралығында максималды қуатпен жұмыс істейді. Жылдам қыздыру уақыты таңдалған жылу деңгейіне байланысты. Алайда, бұл позицияда ұзақ уақыт пісіру

ұсынылмайды. Жоғары қуат параметрі барлық аймақтарда қолжетімді болмауы мүмкін.

Жоғары қуат параметрін қосу:

1. пернесін басу арқылы құмыраны қосыңыз.
2. Пісіру таңдау пернесін басу арқылы қалаған аймақты таңдаңыз.
3. пернесін басу арқылы оны «9» деңгейіне орнатыңыз.
⇒ Дисплейде «9» және «A» кезекпен көрсетіледі. «9» температура деңгейінде жоғары қуат параметрі іске қосылады.



4. Егер сіз жоғары қуат параметрін басқа температура деңгейінде орнатқыңыз келсе, оны $+/-$ пернелерін басу арқылы өзгерте аласыз. Орнатылған температура деңгейі және «A» сәйкесінше дисплейде пайда болады. Мысалы, температура деңгейі 6-ға дейін төмендегенде, «6» және «A» сәйкесінше пайда болады.



Егер құмыраңыз қызып кетсе, жоғары қуат параметрі реттелмеуі мүмкін.

Жоғары қуат параметрін өшіру:

Жоғары қуат параметрін орнату уақыты аяқталғаннан кейін, пісіру аймағы белгіленген температурада жұмысын жалғастырады және дисплейде тек температура деңгейі пайда болады. Пісіру аймағын алдын-ала өшіргіңіз келсе, пернесін басыңыз немесе температура деңгейін "0" деп орнатыңыз.

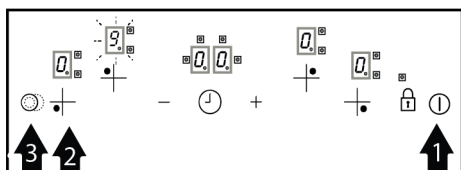
| Температура деңгейі | Өшіру уақыты - секундтар |
|---------------------|--------------------------|
| 1 | 60 |
| 2 | 180 |
| 3 | 288 |
| 4 | 390 |
| 5 | 510 |
| 6 | 150 |
| 7 | 210 |
| 8 | 270 |
| 9 | 10 |

Кесте 1: 1-кесте: Өшіру уақыттары жоғары қуат параметрлері

Бірнеше (екі және үш) пісіру аймағын қосу

Қос пісіру аймағын ашу:

1. пернесін басу арқылы құмыраны қосыңыз.
2. Пісіру аймағын таңдау пернелерін басу арқылы қос пісіру аймағын таңдаңыз.
3. Температура деңгейі параметрін іске қосу үшін **+** пернесін басыңыз. 1-ден 9-ға дейін реттеу үшін **+/-** пернелерін түртіңіз.
4. Қос аймақтың екінші сыртқы бөлімін іске қосу үшін пернесін басыңыз. пернесін қайтадан басқан кезде сыртқы бөлім өшеді. Ішкі бөлім жұмысын жалғастырады.



Бірнеше пісіру аймақтарының сыртқы бөліктері аймақ үшін 1-ден 9-ға дейінгі температура деңгейі орнатылған жағдайда ғана іске қосылады.

Үш қабатты пісіру аймағын ашу:

1. пернесін басу арқылы құмыраны қосыңыз.

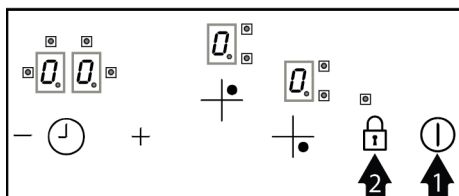
2. Ыстық тақтаны таңдау пернелерін басу арқылы үш рет ыстық тақтаны таңдаңыз.
3. **+** пернесін басу арқылы температура деңгейі параметрін іске қосыңыз. **+/-** пернелерін басу арқылы 1-ден 9-ға дейін реттеңіз.
4. Пісіру аймағының екінші сыртқы бөлімін белсендіру үшін пернесін басыңыз.
5. пернесін қайта басу үшінші бөлімді белсендіреді.
6. Үш бөлімде тиімді жұмыс істегенде, кілтке тиген сайын сыртқы сақиналардың бірі жабылады.

Кілтті құлыптау

Қақпақ жұмыс істеп тұрған кезде функциялардың кездейсоқ өзгеруіне жол бермеу үшін кілт құлпын іске қосуға болады.

Кілт құлпын іске қосу:



1. пернесін басу арқылы құмыраны қосыңыз.
 2. пернесін басып, кілттің құлпын іске қосыңыз.
- ⇒ Кілтті құлыптау функциясы іске қосылып, пернесіндегі жарық диоды жанады.





Егер кілттер құлыптаулы тұрғанда қақпақты өшірсеңіз, қақпақты қайта қосқан кезде кілт құлпы белсенді болады. Мұндай жағдайда құмыраны пайдалану үшін кілттің құлпын өшіру керек.



Кілт құлпын өшіру:

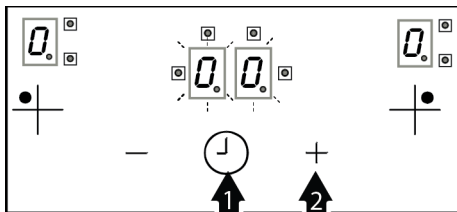
1. Кілт құлпы белсенді болған кезде  пернесін басыңыз.
 - ⇒  пернесіндегі жарық диоды өшіріліп, кілттің құлпы өшірілген.

Таймер функциясы

Таймерді дабыл және пісіру аймағының таймері ретінде екі түрлі жолмен пайдалануға болады. Пісіру аймағының таймері ретінде пайдаланған кезде; бұл функция сіз үшін пісіруді жеңілдетеді. Пісіру процесінде құмыраның жанында үнемі тұрудың қажеті жоқ. Таңдалған уақыттан кейін пісіру аймағы автоматты түрде өшеді. Дабыл ретінде пайдаланған кезде, ол пісіру аймақтарына әсер етпейді. Ол ескерту ретінде қолданылады. Сіз орнатқан уақыт аяқталғаннан кейін, таймер дыбыстық сигнал береді.



Таймердің функциясы дабыл ретінде:

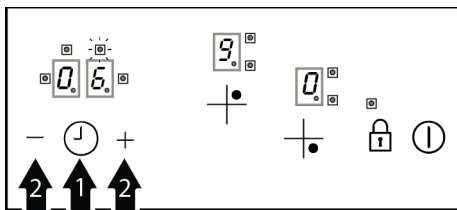
1.  пернесін басу арқылы құмыраны қосыңыз.
2.  пернесін басу арқылы дабыл таймерін іске қосыңыз. «00» таймер дисплейінде пайда болады және таймер іске қосылады.
3. **+** және **-** пернелерін басу арқылы қажетті уақыт мәнін орнатыңыз. Уақытты орнатқаннан кейін таймер төмен санай бастайды.
4. Уақыт аяқталғаннан кейін дыбыстық дабыл естіледі. Дыбыстық дабылды өшіру үшін сенсорлық басқару панеліндегі кез келген пернені басыңыз.



Сағат дисплейінің айналасындағы нүкте әр пісіру аймағын білдіреді. Егер one ed жыпылықтаса, сол пісіру аймағының таймерін орнатуға болады. Егер жарықдиодтардың ешқайсысы қосылмаса немесе жанбаса, дабыл функциясы белсенді.

Пісіру аймағының таймер функциясы:

1.  пернесін басу арқылы құмыраны қосыңыз.
2. Пісіру таңдау пернесін басу арқылы қалаған аймақты таңдаңыз.
3. Температура деңгейі параметрін іске қосу үшін **+** пернесін басыңыз. 1-ден 9-ға дейін реттеу үшін **+/-** пернелерін түртіңіз.
4. Пісіру аймағының таймерін  пернесін басу арқылы іске қосыңыз. «00» таймер дисплейінде пайда болады және тиісті пісіру аймағы үшін дисплейдің айналасындағы нүкте жарқырай бастайды.



5. **+** және **-** пернелерін басу арқылы қажетті уақыт мәнін орнатыңыз. Параметр бірнеше секундтан кейін расталады.



Таймерді тек жұмыс істеп тұрған аймақтар үшін орнатуға болады.




Жоғарыда көрсетілген қадамдарды таймерлері орнатқыңыз келетін басқа аймақтар үшін қайталаңыз.



Таймерді пісіру аймағын және аймақ температурасының деңгейін таңдамай орнату мүмкін емес.





Таймер таңдалған кезде,  пернесін қайта басу арқылы қалған уақытты көруге болады. Орнатылған уақыттар әр сенсормен ретімен көрсетіледі. Егер дабыл орнатылса, ол осы уақыт ішінде көрсетіледі.

Таймерді өшіру

Орнату уақыты аяқталғаннан кейін, құлаққап автоматты түрде өшіп, естілетін ескерту береді. Дыбыстық ескертуді өшіру үшін кез келген пернені басыңыз.

Таймерді ертерек өшіру

Егер таймер ертерек өшірілсе, таяқша өшірілгенге дейін орнатылған температурада жұмысын жалғастырады. Пісіру аймағының таймері ертерек өшірілгенде, ол белгіленген температура деңгейінде жұмысын жалғастырады.

1. Өшіргіңіз келетін пісіру аймағын таңдаңыз.
2. Таймерді іске қосу үшін  пернесін басыңыз.
3. Таймер дисплейінде «00» пайда болғанға дейін  пернесін басыңыз.

Тиісті пісіру аймағының нүктелік жарық және таймер дисплейі белгілі бір уақыт аралығында жыпылықтайды, содан кейін толығымен сөніп, таймер жойылады.

Автоматты түрде қосылу (жұмыс уақытының шектеулері)

Басқару блогында автоматты түрде өшіру мүмкіндігі бар. Егер пісіру аймақтарының біреуі немесе бірнешеуі қалса, белгілі бір уақыт өткеннен кейін пісіру аймағы автоматты түрде жабылады. (2-кестеден қараңыз)

Егер пісіру аймағына таймер тағайындалса, таймер дисплейі де өшеді. Автоматты өшіру уақыты таңдалған температура деңгейіне байланысты. Пісіру аймағын пайдаланушы жоғарыда сипатталғандай автоматты түрде өшірілгеннен кейін қайта қосуы мүмкін.



Басқару тақтасында AF10, AF20, AF30 сияқты қателер пайда болса, қызметке хабарласыңыз.

| Температура деңгейі | Автоматты өшіру уақыты - сағаттар |
|---------------------|-----------------------------------|
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1.5 |
| 7 | 1.5 |
| 8 | 1.5 |
| 9 | 1.5 |

Кесте 2: 2-ші кесте: Автоматты өшіру уақыты

7 Пеште пісіру туралы жалпы ақпарат

Бұл бөлімде сіз дайындық және тамақ әзірлеу бойынша кеңестер таба аласыз.

7.1 Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

Плитамен әзірлеу туралы жалпы ескертулер

- 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 қуырмас бұрын әрқашан артық суын кетіріңіз және қыздырылған майдың ішіне ақырын салыңыз. Қуырмас бұрын мұздатылған тағамдардың жібітіңіз.
- Майды қыздырғанда, сіз қолданатын ыдыстың құрғақ екеніне көз жеткізіп, оның қақпағын ашық ұстаңыз.
- Қуатты үнемдеп әзірлеу туралы ұсыныстарды «Қоршаған орта туралы нұсқаулар» бөлімінен қараңыз.

8 Техникалық қызмет көрсету және тазалау

8.1 Тазалау туралы жалпы ақпарат

Жалпы ескертулер

- Өнімді тазаламас бұрын өнімнің салқындауын күтіңіз. Ыстық беттер күйіктерге әкелуі мүмкін!
- Жуғыш заттарды тікелей ыстық беттерге қолданбаңыз. Бұл кетпейтін дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін
- Өнімді әр операциядан кейін мұқият тазалап, кептіру керек. Осылайша, тамақ қалдықтары оңай алынып тасталады және бұл қалдықтар өнімді кейіннен пайдаланған кезде өрттің алдын алу үшін тазалануы тиіс. Осылайша, құрылғының қызмет ету мерзімі артады және жиі кездесетін мәселелер азаяды.
- Тазалау үшін буды тазарту өнімдерін пайдаланбаңыз.
- Кейбір жуғыш заттар немесе тазалағыш заттар бетке зақым келтіреді. Жарамсыз тазартқыштар: ағартқыш, құрамында аммиак, қышқыл немесе хлорид бар тазартқыштар, бумен тазартқыштар, қақтан тазартқыштар, дақ пен тот кетіргіштер, абразивті тазартқыштар (кремді тазартқыштар, тазартқыш ұнтақ, тазартқыш крем, абразивті және сызат қырғыш, сым, ысқыштар, құрамында кір мен жуғыш заттардың қалдықтары бар тазартқыш майлықтар).

- Әр қолданғаннан кейін тазалау кезінде арнайы тазалау құралдары қажет емес. Аспапты ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе сорғышты пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.
- Тазалағаннан кейін қалған сұйықтықты толығымен сүртіп, пісірген кезде шашыраған тағамды дереу тазалаңыз.
- Пайдаланушы нұсқаулығында басқаша көрсетілмесе, құрылғының ешбір бөлігін ыдыс жуғышта жууға болмайды.

Пісіру беттері үшін:

- Сүт, томат пастасы және май сияқты қышқылдық қоспалар пісіру бетінде және пісіру аймақтарының құрамдас бөліктерінде қатты дақтардың пайда болуына әкелуі мүмкін, пісіру беті салқындағаннан кейін бірден ағып кеткен сұйықтықтарды өшіріп тазалаңыз.

Іnox – тот баспайтын беттер

- Іnox тот баспайтын болаттан жасалған беттер мен тұтқаларды тазарту үшін қышқыл немесе хлор бар тазартқыштарды қолданбаңыз.
- Тот баспайтын болаттан жасалған бет уақыт өте келе түсін өзгерте алады. Бұл қалыпты. Әр пайдаланудан кейін бетті тот баспайтын немесе іnox бетіне сәйкес келетін жуғыш затпен тазалаңыз.

- Бір бағыттық сүртуді қадағалай отырып, жұмсақ сабынды шүберекпен және іПОХ беттеріне сәйкес келетін сұйық (қырмайтын) жуғыш затпен тазалаңыз.
- Шыны және іПОХ беттеріндегі қақ, май, крахмал, сүт және ақуыз дақтарын күпестен дереу алып тастаңыз. Дақтар ұзақ уақыт сақталса, тот басуы мүмкін.
- Пісіру панеліне шашыратылған/жағылған тазартқыштарды дереу алып тастау керек. Бетінде қалған абразивті тазартқыштар беттің ағаруына әкеледі.

Шыны беттер

- Шыны беттерді тазалаған кезде қатты металл қырғыштар мен абразивті тазалау материалдарын пайдаланбаңыз. Олар шыны бетін зақымдауы мүмкін.
- Құрылғыны ыдыс жуғыш затпен, жылы сумен және шыны беттерге арналған микрофибра матамен тазалап, құрғақ микрофибра матамен сүртіңіз.
- Егер тазалаудан кейін жуғыш заттың қалдықтары қалса, оларды суық сумен сүртіп, таза және құрғақ микроталшықты шүберекпен құрғатыңыз. Жуғыш заттың қалдықтары келесі жолы шыны бетіне зақым келтіруі мүмкін.
- Ешқандай жағдайда әйнектің бетіндегі кептірілген қалдықтарды жүзі кетілген пышақтармен, сым ысқышпен немесе ұқсас қырғыш құралдармен тазаламаңыз.
- Шыны бетіндегі кальций дақтарын (сары дақтарды) сірке суы немесе лимон шырыны сияқты қақтан тазартқышпен ашық саудада қолжетімді қақ тазартқышпен кетіруге болады.
- Егер бет қатты ластанған болса, тазартқышты даққа ысқышпен жағыңыз және оның әрекет етуін біраз күтіңіз. Содан кейін әйнектің бетін дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- Шыны беттердегі түссіздену мен дақтар қалыпты құбылыс және ақаулар емес.

Пластик бөлшектер мен боялған беттер

- Пластик бөлшектер мен боялған беттерді ыдыс жуғыш затты, жылы суды және жұмсақ шүберекті немесе ыстықшы пайдаланып тазалап, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз.

- Қатты металл қырғыштар мен абразивті тазартқыштарды қолданбаңыз. Олар беттерді зақымдауы мүмкін.
- Өнімнің құрамдас бөліктерінің буындары дымқыл болмайтынына және онда жуғыш заттың қалмайтынына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, бұл қосылыстарда коррозия пайда болуы мүмкін.

8.2 Плитаны тазалау

Шыны әзірлеу беті

Шыны әзірлеу бетін тазалау үшін «Тазалау туралы жалпы ақпарат» бөлімінде шыны беттер үшін сипатталған тазалау қадамдарын орындаңыз. Арнайы жағдайларда тазалауды төмендегі ақпаратқа сай орындауға болады.

- Күнгірт крем, крахмал және шәрбат сияқты қантқа негізделген тағамдарды бетінің салқындауын күпестен дереу тазалау керек. Әйтпесе, шыны әзірлеу беті біржола зақымдалуы мүмкін.
- Плита ыстық кезде орындайтын тазалау әрекеттер үшін тазалау заттарын пайдаланбаңыз, әйтпесе тұрақты дақтар пайда болуы мүмкін.

8.3 Басқару тақтасын тазалау

- Басқару тұтқалары бар панельдерді тазалаған кезде, панель мен тұтқаларды дымқыл, жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғақ шүберекпен құрғатыңыз. Панельді тазалау үшін астындағы тұтқалар мен тығыздағыштарды алып тастамаңыз. Басқару тақтасы мен тұтқалар зақымдалуы мүмкін.
- Басқару тұтқалары бар іПОХ панельдерін тазалаған кезде тұтқаның айналасындағы іПОХ тазалағыштарын пайдаланбаңыз. Тұтқаның айналасындағы индикаторлар өшірілуі мүмкін.
- Сенсорлық басқару тақталарын дымқыл, жұмсақ шүберекпен тазалап, құрғақ шүберекпен сүртіңіз. Егер құрылғы кілтті құлыптау функциясымен жабдықталған болса, басқару тақтасын тазаламас бұрын кілт құлпын орнатыңыз. Әйтпесе, пернелерде қате анықтау орын алуы мүмкін.

9 Ақаулық себебін іздеу және түзету

Осы бөлімдегі нұсқауларды орындағаннан кейін мәселе жойылмаса, сатушыға немесе уәкілетті қызметке хабарласыңыз. Ешқашан өнімді өзіңіз жөндеуге тырыспаңыз.

Өнім жұмыс істемейді.

- Сақтандырғыш ақаулы немесе жарылған болуы мүмкін. >>> Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғыштарды тексеріңіз. Қажет болса, оларды өзгертіңіз немесе қайта іске қосыңыз.
- Құрылғыны (жерге қосылған) розеткаға қосуға болмайды. >>> Құрылғының розеткаға қосылғанын тексеріңіз.
- (Құрылғыңызда таймер болса) Басқару панеліндегі пернелер жұмыс істемейді. >>> Өнімде кілт құлпы болса, перне құлпы қосулы болуы мүмкін, кілт құлпын өшіріңіз.
- Қосу/өшіру пернесін басқан кезде плита қосылмаса >>> Оны розеткадан ажыратып, розеткаға қоспас бұрын кем дегенде 20 секунд күтіңіз.

Arcelik A.S.

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

ТҮРКИЯДА жасалған

Ресей Федерациясындағы импорттаушы / Өндіруші уәкілеттік берген тұлға:

ООО "Ай Эйч Пи Апплаенсес », 398005, Ресей, Липецк облысы, г.о. Липецк қаласы, Липецк, Металлургов алаңы, 2 үй

Өндірілген күні өнімде орналасқан рейтингі жапсырмасында көрсетілген өнімнің сериялық нөміріне енгізіледі, атап айтқанда: Сериялық нөмірдің алғашқы екі саны зауыт кодын көрсетеді, келесі екі саны - шығарылған жылын, ал үшінші екі саны - нешінші аптасында өндірілгенін көрсетеді.

Мысалы, «7410-05-100001» өнім 2010 жылдың 5-ші аптасында шығарылғанын білдіреді.

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

