

CANDY

Instruction Manual For Ceramic Hob

ENGLISH

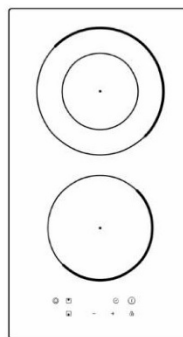
Инструкция по эксплуатации керамической варочной панели

РУССКИЙ

Керамикалық конфорка нұсқаулығы

ҚАЗАҚША

CEHDD30TCT/1



ERC

Thank you for purchasing the CANDY ceramic hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory.
- Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be

placed on this appliance at any time.

- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic

safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the

appliance.

- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls).
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can

scratch the glass.

- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **Warning:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock, for hob surfaces of glass-ceramic or similar material which protect live parts
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob.

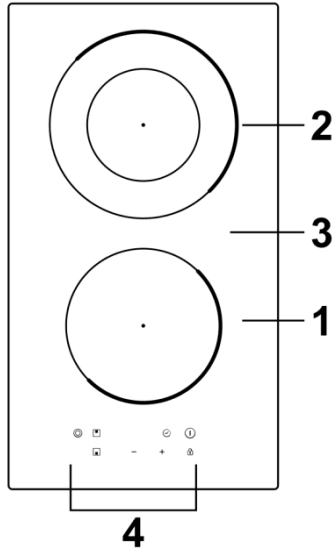
We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

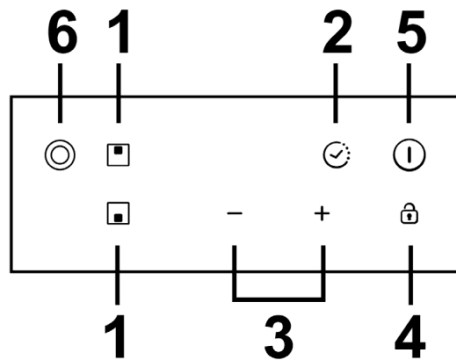
Product Overview

Top View



1. max. 1200 W zone
2. max. 2000/1000 W zone
3. Glass plate
4. Control panel

Control Panel



1. Heating zone selection controls
2. Timer control
3. Power / Timer regulating controls
4. keylock control
5. ON/OFF control
6. Dual zone control

EN-7

Product Information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families.

The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

Before using your New Ceramic Hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

Using the Touch Controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



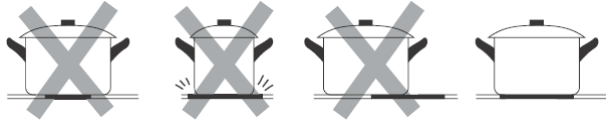
Choosing the right Cookware

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.

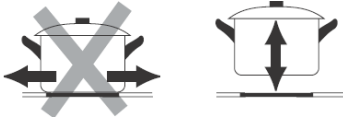


Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.

EN-8



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.

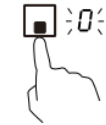
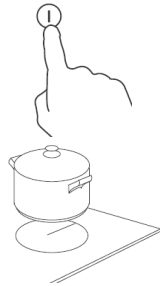


Using your Ceramic Hob

To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.
After power on, the buzzer beeps once, all displays show “-” or “- -”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
 - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.
3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.
4. Set a power level by touching the “-” or “+” control.
 - If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
 - You can modify the heat setting at any time during cooking.
5. When zone 1 is working, touch the heating zone selection control then activate double zone by pressing

When double zone is working, touch the heating zone selection control then turning off the double zone by pressing



When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.

2. Turn the cooking zone off by touching the “-” and scrolling down to “0”, or holding the “+” and “-” button at the same time for 1 second, it will cut down to “0” directly.

Make sure the power display shows “0”, then shows “H”.



3. Turn the whole cooktop off by touching the “ON/OFF” control.

4. Beware of hot surfaces

“H” will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



Locking the Controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

Touch and hold the keylock control for a while. The timer indicator will show “Lo”.

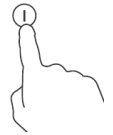
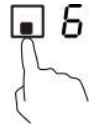
To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your ceramic hob.



When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the

ON/OFF , you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next Operation



Over-Temperature Protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

Over-spillage Protection

Over-spillage protection is a safety protection function. It switch off the hob automatically within 10s if the water flow to the control panel, while buzzer will beep 1 second.

Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter " H "appears to warn you to keep away from it.

Auto Shutdown

Auto shut down is a safety protection function for your ceramic hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Using the Timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off or more than one after the set time is up.
- You can set the timer for up to 99 minutes.

Using the Timer as a Minute Minder

If you are not selecting any cooking zone

1. Make sure the cooktop is turned on.

Note: you can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zones.

2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control



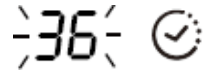
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

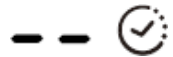
4. Cancel the time by touching the timer control and the "00" will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.



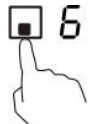
6. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows "--" when the set time finished.



Setting the timer to turn one cooking zone off

Cooking zones set for this feature will:

1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for. (e.g. zone 1#)



2. Touch timer control, the minder indicator will start flashing and "30" will show in the timer display.



3. Set the time by touching the "-" or "+" control.

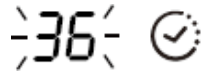
Hint: Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

Touch and hold the "-" or "+" control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 0 minute.

4. When the time is set, it will begin to count down

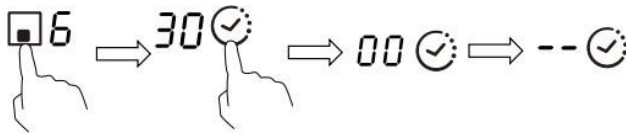
immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.



NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



5. To cancel the timer, touch the heating zone selection control, and then touch the timer control, the timer is cancelled, and the "00" will show in the minute display, and then "--".



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be automatically switch off and show "H".

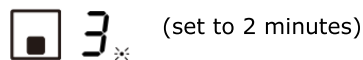
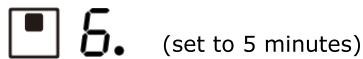


Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.

Setting the timer to turn more than one cooking zone off

1. If more than one heating zone use this function, the timer indicator will show the shortest time.
(e.g. zone 1# setting time of 2 minutes, zone 2# setting time of 5 minutes, the timer indicator shows "3".)

NOTE: The flashing red dot next to power level indicator means the timer indicator is showing time of the heating zone.
If you want to check the set time of other heating zone, touch the heating zone selection control. The timer will indicate its set time.



2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically and show "H".



NOTE: If you want to change the time after the timer is set, you have to start from step 1.

Care and Cleaning

What?	How?	Important!
Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) 3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel. 4. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care. • Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable. • Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.
Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off at the wall. 2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop. 3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel. 4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above. 	<ul style="list-style-type: none"> • Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface. • Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.
Spillovers on the touch controls	<ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the power to the cooktop off. 2. Soak up the spill 3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth. 4. Wipe the area completely dry with a paper towel. 5. Switch the power to the cooktop back on. 	<ul style="list-style-type: none"> • The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.

Hints and Tips

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Technical Specification

Cooking Hob	CEHDD30TCT/1
Cooking Zones	2 Zones
Supply Voltage	220-240V~, 50-60Hz
Installed Electric Power	2928-3484W
Product Size L×W×H(mm)	288X520X52
Built-in Dimensions A×B (mm)	268X500

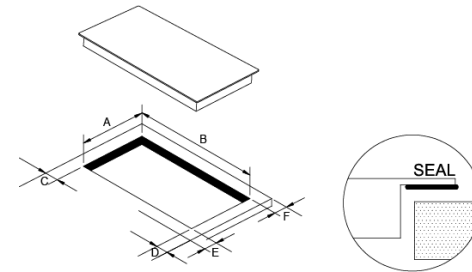
Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to

improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

Installation

Selection of installation equipment

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing.
For the purpose of installation and use, a minimum of 5 cm space shall be preserved around the hole.
Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:

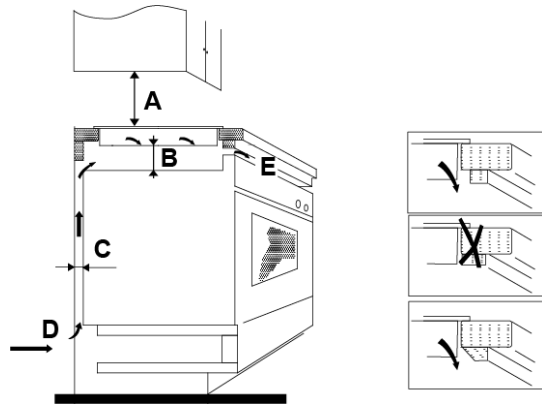


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50mini	50 mini	50 mini	50 mini

Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below



Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



A(mm)	B(mm)	C(mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 5 mm

Before you install the hob, make sure that

- the work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- the work surface is made of a heat-resistant material
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

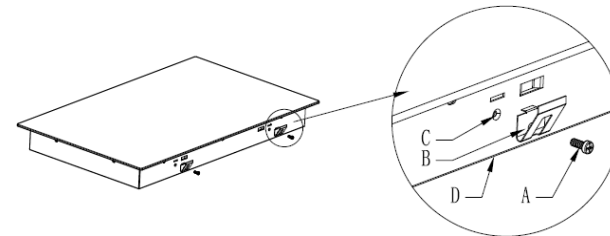
When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable is not accessible through cupboard doors or drawers
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob
- the isolating switch is easily accessible by the customer

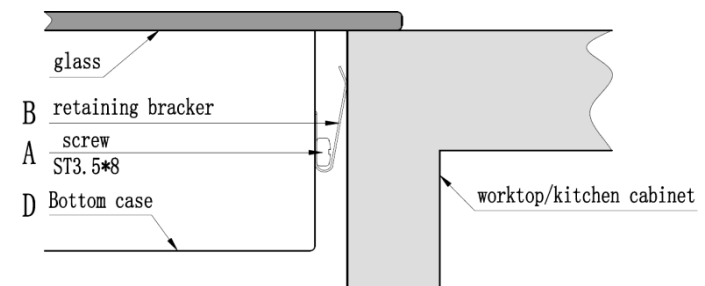
Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom case of hob (see picture) after installation.



A	B	C	D
screw	bracket	Screw hole	base



Cautions

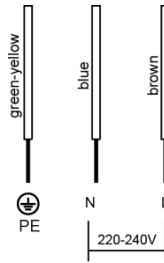
1. The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians.

We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.

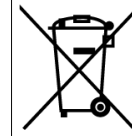
2. The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
3. The ceramic cooker hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
4. The wall and induced heating zone above the work surface shall withstand heat.
5. To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.
6. A steam cleaner is not to be used.
7. This ceramic can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.

Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below.



1. If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
2. If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
3. The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
4. The cable must not be bent or compressed.
5. The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU regarding electric and electronic appliances (WEEE). The WEEE contain both polluting substances (that can have a negative effect on the environment) and base elements (that can be reused). It is important that the WEEE undergo specific treatments to correctly remove and dispose of the pollutants and recover all the materials. Individuals can play an important role in ensuring that the WEEE do not become an environmental problem; It is essential to follow a few basic rules:

- the WEEE should not be treated as domestic waste;
- the WEEE should be taken to dedicated collection areas managed by the town council or a registered company.

In many countries, domestic collections may be available for large WEEEs. When you buy a new appliance, the old one can be returned to the vendor who must accept it free of charge as a one-off, as long as the appliance is of an equivalent type and has the same functions as the purchased appliance.

Product Information for Domestic Electric Hobs Compliant to Commission Regulation (EU) No 66/2014					
		Position	Symbol	Value	Unit
Model identification				CEHDD30TCT/1	
Type of hob:				Electric Hob	
Number of cooking zones and/or areas	zones			2	
	areas				
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)	Induction cooking zones				
	Induction cooking cooking areas				
	radiant cooking zones			X	
	solid plates				
For circular cooking zones or areas: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5mm	Rear left	∅		20,0	cm
	Rear central	∅		-	cm
	Rear right	∅		-	cm
	Central left	∅		-	cm
	Central central	∅		-	cm
	Central right	∅		-	cm
	Front left	∅		16,5	cm
	Front central	∅		-	cm
	Front right	∅		-	cm
For non-circular cooking zones or areas: length and width of useful surface area per electric heated cooking zone or area, rounded to the nearest 5mm	Rear left	L W		-	cm
	Rear central	L W		-	cm
	Rear right	L W		-	cm

EN-21

	Central left	L W	-	cm
	Central central	L W	-	cm
	Central right	L W	-	cm
	Front left	L W	-	cm
	Front central	L W	-	cm
	Front right	L W	-	cm
Energy consumption for cooking zone or area calculated per kg	Rear left	ECElectric cooking	187	Wh/kg
	Rear central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Rear right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central left	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Central right	ECElectric cooking	-	Wh/kg
	Front left	ECElectric cooking	186	Wh/kg
	Front central	ECElectric cooking	-	Wh/kg
Front right	ECElectric cooking	-	Wh/kg	
Energy consumption for the hob calculated per kg		ECElectric hob	186.5	Wh/kg
Standard applied: EN 60350-2 Household electric cooking appliances - Part 2: Hobs - Methods for measuring performance				
<p>Suggestions for Energy Saving:</p> <ul style="list-style-type: none"> • To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone. • Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat. • Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times. • Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through. • Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. 				

EN-22

Меры предосторожности

Ваша безопасность очень важна для нас. Перед началом использования панели внимательно прочтите данную информацию.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед проведением любых работ или технического обслуживания отсоединяйте варочную панель от электрической сети.
- Подключение варочной панели к исправной системе заземления является обязательным для безопасной эксплуатации.
- Любые изменения подключения электрооборудования в доме должны делаться только квалифицированными электриками.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током, вплоть до смертельного исхода.

Опасность порезов

- Будьте осторожны - края панели острые.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к порезам.

Правила техники безопасности

- Перед установкой и использованием варочной панели внимательно прочтите настоящее руководство.
- Запрещается класть на панель горючие материалы или продукты.
- Доведите данную информацию до лиц, выполняющих установку варочной панели. Это может уменьшить ваши затраты.
- Для предотвращения опасностей данная варочная панель должна устанавливаться в соответствии указаниями в настоящем руководстве.
- Панель должна устанавливаться и подключаться к электрической сети и системе заземления квалифицированными специалистами.
- Для отключения от электрической сети на линии питания панели должен быть установлен выключатель.
- Неверная установка варочной панели приведёт к немедленному аннулированию гарантии и освобождает изготовителя от любой ответственности.

Эксплуатация и уход

Опасность поражения электрическим током

- Запрещается готовить пищу на треснувшей или лопнувшей панели. При появлении на поверхности трещин немедленно отключите

варочную панель от электрической сети (выключателем) и обратитесь в сервисный центр.

- Всегда отключайте варочную панель перед проведением очистки и ухода.
- Несоблюдение данного указания может привести к поражению электрическим током, вплоть до смертельного исхода.

Опасности для здоровья

- Варочная панель отвечает требованиям стандартов по электромагнитной безопасности.

Опасность ожогов

- При использовании варочной панели её части нагреваются до температур, способных причинить ожоги.
- Не прикасайтесь частями тела, одежды и другими предметами, за исключением кухонной утвари, к стеклянной поверхности панели до полного её остывания.
- Не допускается помещение металлических предметов: ножей, вилок, ложек, крышек и т.п. на панель, т.к. они могут сильно нагреваться.
- Не подпускайте к горячей панели детей.
- Рукоятки сковород могут нагреваться до высокой температуры. Следите за тем, чтобы они не находились над другими конфорками во время их работы. Не разрешайте детям баловаться с варочной панелью.
- Несоблюдение данных указаний может привести к серьёзным ожогам.

Опасность порезов

- При снятии защитной крышки можно порезаться об острый край очистительного скребка. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните его в месте, недоступном для детей.
- Несоблюдение мер предосторожности может привести к порезам.

Правила техники безопасности

- Никогда не оставляйте работающую варочную панель без присмотра. Выплёскивание пищи может приводить к появлению дыма. Попавшие на горячую поверхность масло и жир могут воспламениться.
- Не используйте варочную панель в качестве стола или места для хранения.
- Никогда не оставляйте на панели посторонние предметы.
- Запрещается использовать варочную панель для отопления помещения.
- После использования всегда выключайте конфорки панели, как описано в руководстве (т.е. сенсорными органами управления).
- Не позволяйте детям баловаться с панелью, залезать на неё или сидеть на ней.
- Не храните никакие детские игрушки или лакомства в шкафах над панелью. При попытке добраться до них дети могут получить серьёзные травмы.

- Не оставляйте детей одних или без присмотра в помещении, где работает варочная панель.
- Детей и лиц с психофизическими недостатками необходимо хорошо обучить использованию варочной панели. Лицо, проводящее обучение, должно несколько раз убедиться в том, что дети и указанные лица хорошо усвоили правила обращения с варочной панелью и научились выполнению основных операций.
- Не допускается замена или ремонт частей панели, если данные работы не описаны в руководстве. Все работы, не описанные в руководстве, должны проводиться квалифицированным сервисным персоналом.
- Не допускается использование отпаривателей и паровых щёток для очистки варочной панели.
- Запрещается класть или бросать тяжёлые предметы на панель.
- Запрещается залезать на варочную панель.
- Во избежание повреждения панели (царапания) запрещается использовать посуду с острыми углами.
- Запрещается использовать для очистки панели стальные губки и другие абразивные материалы.
- При повреждении кабеля питания его замена должна производиться изготовителем, сервисной службой или квалифицированным специализированным персоналом.
- Данная варочная панель предназначена для

бытового использования: - на кухнях в магазинах, офисах и других рабочих заведениях; - в жилых домах; - клиентами в отелях, гостиницах и других жилых помещениях; - клиентами в мотелях, хостелах и т.п.

ВНИМАНИЕ: Панель и её открытые части нагреваются во время использования. Будьте осторожны и не прикасайтесь к конфоркам.

Не оставляйте детей возрастом менее 8 лет рядом с варочной панелью без присмотра.

- Варочная панель может использоваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также без опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по безопасному использованию панели и осознают возможные риски.
- Детям запрещается играть с варочной панелью. Без надлежащего присмотра детям запрещается выполнять операции по очистке и уходу за панелью.

ВНИМАНИЕ: Готовка с жиром или маслом на варочной панели без присмотра может быть опасной и может привести к возгоранию.

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ тушить огонь водой. Отключите панель от сети, после чего накройте пламя крышкой или негорючим

материалом.

ВНИМАНИЕ: Опасность воспламенения!

Запрещается класть на панель горючие предметы.

Внимание: При появлении на поверхности трещин необходимо немедленно отключить панель от электрической сети для предотвращения поражения электрическим током через металлическую посуду.

- Не допускается использование пароочистителей для очистки панели.
- Варочная панель не рассчитана на управление внешним таймером или отдельной системой управления.

Поздравляем вас с приобретением новой керамической варочной панели.

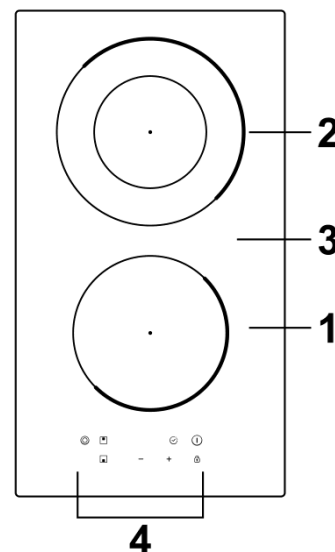
Для обеспечения правильной установки и эксплуатации варочной панели необходимо внимательно прочесть настоящее руководство.

Для установки прочтите главу «Установка».

Уделите особое внимание мерам предосторожности и правилам техники безопасности. Храните руководство для возможных справок в будущем.

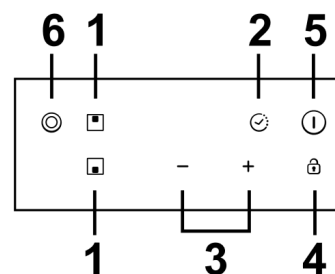
Обзор продукта

Вид сверху



1. Зона 1200 Вт
2. Зона 2000/1000 Вт
3. Стеклопанель рабочая поверхность
4. Панель управления

Панель управления



1. Кнопки выбора конфорки
2. Таймер
3. Кнопки выбора мощности/установки таймера
4. Кнопка блокировки панели управления
5. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
6. Управление двойной зоной

Сведения о керамической варочной панели

Электрическая варочная панель с сенсорным управлением и 9 уровнями мощности, которые позволят выбрать подходящий режим для приготовления любых блюд.

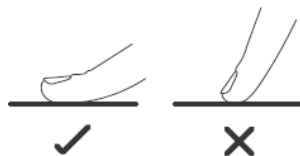
Керамическая варочная панель ориентирована на потребителей и принимает индивидуальный дизайн. Варочная панель имеет безопасные и надежные рабочие характеристики, делая вашу жизнь комфортной и позволяя в полной мере наслаждаться готовкой.

начала использованием новой керамической варочной панели

- Внимательно прочтите настоящее руководство, особенно раздел «Меры предосторожности».
- Снимите с панели защитную плёнку.

Использование сенсорной панели

- Сенсорные кнопки управления реагируют на касание. Их не нужно нажимать.
- Для управления используйте подушечку пальца, а не ноготь.
- При каждом касании будет раздаваться сигнал.
- Поддерживайте органы управления сухими и чистыми. Не закрывайте их посторонними предметами. Даже тонкая плёнка воды может нарушать работу сенсорных кнопок.

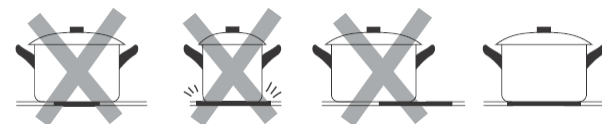


Выбор кухонной посуды

Не используйте кухонную посуду с острыми углами или выпуклым дном.



Убедитесь в том, что дно посуды ровное, плотно прилегает к стеклу и по размеру совпадает с конфоркой. Всегда ставьте посуду строго по центру конфорки.



При съёме всегда поднимайте посуду вверх для предотвращения царапания поверхности.

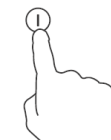


Использование керамической варочной панели

Для начала приготовления

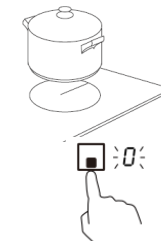
1. Коснитесь кнопки включения.

После включения раздастся звуковой сигнал, на дисплее появится «—» или «— —», указывая на то, что варочная панель находится в дежурном режиме.



2. Поставьте подходящую посуду на нужную конфорку.

• Убедитесь в том, что дно посуды и поверхность конфорки чистые и сухие.




3. Коснитесь кнопки нужной конфорки. Индикатор кнопки замигает.

4. Установите мощность нагрева кнопками «+» и «-».


а. Если мощность нагрева не будет задана в течение 1 минуты, панель автоматически выключится. Придётся повторить всё сначала, начиная с шага 1.

б. Мощность нагрева можно изменить в любой момент готовки.



5. При работающей зоне 1 коснитесь переключателя зон нагрева, затем активируйте двойную зону, нажав  .



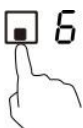
При работающей двойной зоне коснитесь переключателя зон нагрева, затем выключите двойную зону, нажав  .

После завершения готовки

1. Коснитесь кнопки конфорки, которую необходимо выключить.

2. Выключите конфорку уменьшением мощности до «0» кнопкой «-» или одновременным касанием на 1 секунду кнопку «+» и «-». При этом мощность автоматически будет уменьшена до «0».

Убедитесь в том, что на дисплее появляется «0» затем «Н».



 а затем 



3. Выключите всю панель кнопкой включения.

4. Не прикасайтесь к горячей поверхности

Индикатор «Н» будет гореть, пока поверхность панели не остынет до безопасной температуры. После охлаждения поверхности до безопасной температуры данный индикатор погаснет. Можно использовать это время для экономии энергии, подогревая пищу на остывающей панели.



Блокировка панели управления

- Можно заблокировать панель управления для предотвращения случайного изменения (например, включения всех конфорок детьми).
- При блокировке все кнопки за исключением кнопки включения будут отключены. **Блокировка кнопок**

Коснитесь и держите кнопку разблокировки. На дисплее появится индикатор «Lo».

Разблокировка кнопок

1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.
2. Коснитесь и держите кнопку разблокировки

3. Теперь можно пользоваться варочной панелью.



Если панель управления заблокирована, все кнопки кроме кнопки включения будут отключены. Можно в любой момент отключить варочную панель кнопкой включения, однако для выполнения другой операции потребуется сначала разблокировать панель управления.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру варочной панели. При обнаружении перегрева варочная панель будет автоматически отключена.

Защита от пролива

Защита от пролива — предохранительная функция. Она автоматически отключает варочную панель в течение 10 с при обнаружении воды на панели управления. Об этом также просигнализирует 1 секундный сигнал.

Предупреждение об остаточном нагреве

После работы варочная панель в течение некоторого времени будет сохранять остаточный нагрев. Появится буква «Н», предупреждающая о том, что к ней нельзя прикасаться.

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение предотвращает повреждения варочной панели. Панель отключится автоматически даже если забыть отключить её. Стандартное время автоматического отключения в зависимости от мощности указано в таблице ниже:

Мощность нагрева	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартное время до отключения (часы)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Таймер

Таймер можно использовать двумя различными способами:

- Можно использовать его как счётчик минут. В этом случае таймер не будет отключать конфорки при включении.
- Можно использовать его как выключатель одной или нескольких конфорок по истечении заданного времени.
- Таймер можно настроить максимум на 99 минут.

Использование таймера для обратного отсчёта

Если ни одна конфорка не выбрана

1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.

Примечание: в качестве счётчика минут таймер можно использовать, даже если ни одна конфорка не выбрана.

2. Коснитесь кнопки таймера.

Индикатор таймера начнёт мигать, и на дисплее появится значение «30».

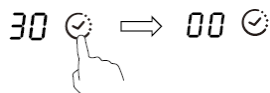


3. Установите время кнопками «+» и «-»

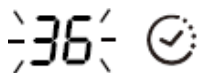
Полезные советы: Касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 1 минуту, соответственно.

Длительное касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 10 минут, соответственно.

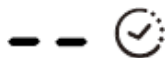
4. Для сброса времени коснитесь кнопки таймера. На дисплее появится «00».



5. После ввода времени сразу же начнётся обратный отсчёт. На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



6. По истечении времени таймера на 30 секунд зазвучит зуммер, а на дисплее будет отображаться «-».



Настройка таймера для отключения конфорок

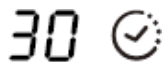
Для использования данной функции:

1. Нажмите кнопку выбора конфорки нагрева, для которой нужно настроить таймер (например, конфорка 1)



2. Коснитесь кнопки таймера.

Индикатор таймера начнёт мигать, и на дисплее появится значение «30».



3. Установите время кнопками «+» и «-».

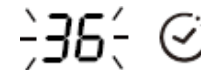
Полезные советы: Касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на 1 минуту, соответственно.

Длительное касание кнопок «-» или «+» уменьшает или увеличивает время на таймере на 10 минут, соответственно.

После «99» время на таймере изменится на 0 минут.

4. После ввода времени сразу же начнётся обратный отсчёт.

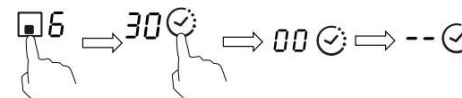
На дисплее будет показано оставшееся время, а индикатор таймера будет мигать 5 секунд.



ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка возле индикатора уровня мощности загорится, указывая на выбор конфорки.



5. Для сброса таймера коснитесь кнопки выбора конфорки, затем кнопки таймера. Таймер сбросится, на дисплее сначала появится «00», затем «-».



6. По истечении времени готовки соответствующая конфорка отключится автоматически и на дисплее появится «Н».




Другие работающие конфорки продолжат работу.


Настройка таймера для отключения нескольких конфорок

1. При использовании таймера для отключения нескольких конфорок на дисплее будет отображаться меньшее время отключения. (например, для конфорки 1 таймер настроен на 2 минуты, для конфорки 2 — на 5 минут; на дисплее будет «2».)

ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая красная точка возле индикатора уровня мощности указывает на то, что таймер показывает оставшееся время работы конфорки. Для проверки таймеров других конфорок коснитесь кнопки нужной конфорки. На индикаторе будет показано время.

 6. (установлено на 6 минут)



 3. (установлено на 3 минуты)



2. По истечении времени готовки соответствующая конфорка отключится автоматически и на дисплее появится «Н».

ПРИМЕЧАНИЕ: Для изменения времени после запуска таймера необходимо повторить все шаги, начиная с 1.

Очистка и уход

Что?	Как?	Важно!
Ежедневная очистка стекла (отпечатки пальцев, разводы, пятна от пищи и несладких продуктов на стекле)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную панель. 2. Нанесите немного моющего средства на стекло, когда оно остынет (будет тёплым, но не горячим!) 3. Протрите стекло влажной губкой, а затем вытрите насухо сухим полотенцем или салфетками. 4. Включите варочную панель. 	<ul style="list-style-type: none"> • При отключении питания на варочной панели не будет индикации «Н», хотя стекло может быть горячим. Будьте предельно осторожны. • Отдельные чистящие салфетки, губки, средства могут поцарапать стекло. Всегда проверяйте пригодность средств по указаниям в инструкциях к ним. • Не оставляйте загрязнения на панели: они могут прочно пристать к стеклу.
Проливы, застывшие остатки пищи и сахаросодержащих продуктов на стекле	<p>Немедленно удалите данные загрязнения ножом для рыбы или специальным скребком для керамических поверхностей, помня о том, что поверхность может быть горячей.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите варочную панель выключателем на стене. 2. Скребком под углом около 30° удалите загрязнения и переместите их на холодный участок панели. 3. Удалите загрязнения кухонным или бумажным полотенцем. 4. При ежедневной очистке варочной панели выполняйте пп. 2-4, описанные выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Удаляйте остатки пищи и сахаросодержащих продуктов при первой возможности. После застывания удалить их со стекла будет тяжело и чревато повреждениями. • Опасность порезов: При снятии защитной крышки острое лезвие скребка представляет опасность пореза. Используйте скребок с предельной осторожностью и храните его в месте, недоступном для детей.

Проливы на панель управления	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите варочную панель. 2. Удалите пролив 3. Протрите панель управления чистой чуть влажной губкой или полотенцем. 4. Вытрите панель насухо чистым кухонным или бумажным полотенцем. 5. Включите варочную панель. 	<ul style="list-style-type: none"> • При попадании жидкости на панель управления варочная панель может издать сигнал и отключиться. Кнопки управления могут перестать работать, пока на панели управления будет оставаться вода. Перед включением варочной панели убедитесь в том, что панель управления сухая.
------------------------------	---	--

Полезные советы

Код ошибки	Возможная причина	Способ устранения
Керамической варочная панель не включается	Отсутствует напряжение.	Убедитесь в том, что варочная панель подсоединена к электрической сети и её настенный выключатель включён. Убедитесь в наличии напряжения в сети. Если всё в порядке, а панель не включается, обратитесь в сервисный центр.
Панель управления не реагирует на кнопки.	Панель заблокирована.	Разблокируйте панель. Смотрите раздел «Использование индукционной варочной панели».
Кнопки плохо работают.	Наличие тонкой плёнки воды на панели управления. Попытка управлять ногтем вместо подушечки пальца.	Убедитесь в том, что панель управления сухая и используйте подушечки пальцев для прикосновения к кнопкам.
Стекло поцарапано.	Посуда с острыми краями и углами. Использование ненадлежащих абразивных чистящих средств.	Используйте кухонную утварь с ровным гладким дном. Смотрите раздел «Выбор кухонной утвари». Смотрите раздел «Уход и очистка».
Некоторые виды утвари издают треск или другие неприятные звуки	Это может быть вызвано конструкцией утвари (различное термическое расширение разных металлов).	Это нормально для кухонной утвари и не является проблемой.

Технические характеристики

Индукционная варочная панель	CEHDD30TCT/1
Конфорки	2
Напряжение питания	220-240 В~, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	2928-3484 Вт
Размеры Д×Ш×В (мм)	288×520×52
Размеры отверстия для установки А×В (мм)	268×500

Размеры и масса являются приблизительными. В связи с постоянной работой по усовершенствованию продукции изготовитель оставляет право внесения изменений в документацию и конструкцию изделий без предварительного уведомления.

Установка

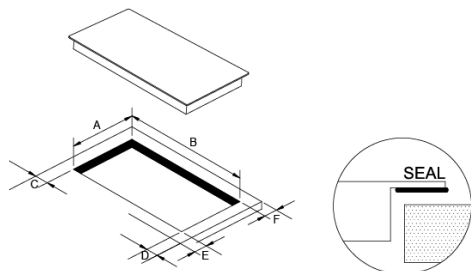
Выбор оборудования для монтажа

Вырежьте в столешнице отверстие размерами, указанными на рисунке

Для установки и использования вокруг отверстия под панель должно быть минимум 5 см свободного места.

Толщина столешницы или плиты для установки должна быть не менее 30 мм.

Столешница должна быть из термо- и огнестойкого материала для предотвращения деформаций, вызванных нагревом от панели. Как показано ниже:

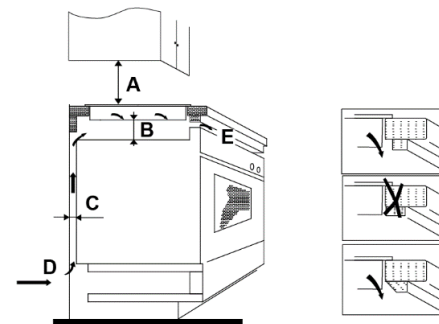


A(mm)	B(mm)	C(mm)	D(mm)	E(mm)	F(mm)
268 +4 -0	500 +4 -0	мин. 50	мин. 50	мин. 50	мин. 50

Следите за тем, чтобы входные и выходные вентиляционные отверстия варочной панели никогда не закрывались. Убедитесь в том, что варочная панель находится в хорошем состоянии. Как показано ниже:



Примечание: Безопасное расстояние от рабочей поверхности панели до ящика или вытяжки сверху должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	мин. 50	мин. 20	Вход воздуха	Выход воздуха 5 мм

Перед установкой варочной панели необходимо проверить следующее:

- поверхность столешницы ровная, горизонтальная; установке панели ничего не мешает
- столешница сделана из термостойкого материала
- при установке варочной панели над духовым шкафом последний должен иметь встроенный вентилятор охлаждения
- все установочные зазоры и расстояния отвечают требованиям действующих норм
- Вблизи от варочной панели в хорошо доступном месте, в соответствии с требованиями действующих норм установлен выключатель, полностью отключающий печь от питающей электрической сети. Выключатель должен быть сертифицированным с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм на всех полюсах (или только на фазных полюсах, если это допускается действующими нормами).
- Выключатель должен быть легко доступным пользователю
- При необходимости по поводу установки выключателя следует проконсультироваться у специалистов.
- Расположенные рядом с варочной панелью стены и поверхности сделаны из термостойких и хорошо моющихся материалов (например, керамической плитки)

После установки варочной панели необходимо проверить следующее:

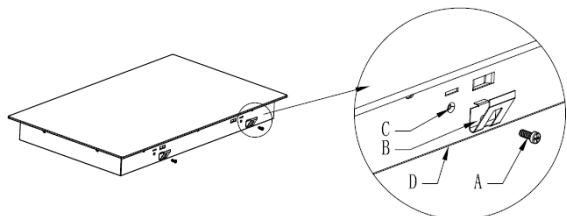
- кабель питания не может быть повреждён дверьми или выдвижными ящиками мебели
- в месте установки варочной панели имеется надлежащая вентиляция
- если варочная панель устанавливается над выдвижными ящиками или полками, нижняя сторона панели должна быть термоизолирована
- выключатель варочной панели легкодоступен пользователю

Перед установкой креплений

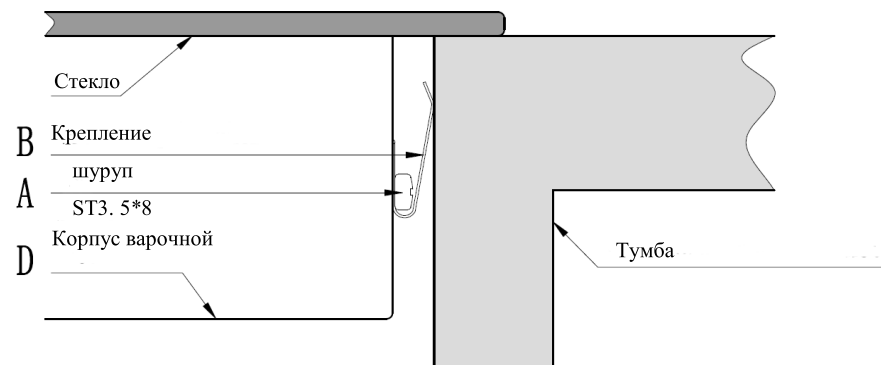
Плиту необходимо установить на прочную ровную поверхность (можно использовать упаковку). Не следует применять силу к выступающим из корпуса панели кнопкам.

Регулировка положения креплений

Прикрепите варочную панель к столешнице 4 креплениями, как показано на рисунке.



A	B	C	D
Шуруп	Крепление	Отверстие	Корпус варочной панели



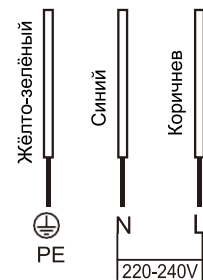
RU-19

Внимание!

1. Керамической варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом.
2. Не следует присоединять керамическую варочную панель к холодильному оборудованию, посудомоечным машинам и вращающимся сушилкам.
3. Во избежание сбоев в работе место установки панели должно быть защищено от прямых солнечных лучей.
4. Стена и смежные элементы мебели должны выдерживать тепло, выделяемое варочной панелью.
5. Во избежание повреждений материалы столешницы (покрытие, клей, основа) должны быть термостойкими.
6. Не следует использовать парочиститель.
7. Керамику следует подключать только к питанию с полным сопротивлением системы не более 0,427 Ом. В случае необходимости проконсультируйтесь со своей энергоснабжающей организацией по вопросу о полном сопротивлении системы.

Подключение варочной панели к электрической сети

Подключение к электрической сети должно производиться в соответствии с требованиями действующих норм. На линии питания варочной панели необходимо установить выключатель. Схема подключения показана ниже.



Ремонт или замена повреждённого кабеля питания должны проводиться только специалистами сервисного центра.

- При подключении варочной панели непосредственно к электрической сети на линии питания следует установить многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Лицо, проводящее подключение, должно удостовериться в том, что все работы выполнены в строгом соответствии с положениями действующих норм.
- Не допускается перегиб или пережим кабеля питания.

RU-20

- Кабель должен регулярно проверяться квалифицированным специалистом и заменяться при необходимости.



Данное устройство имеет маркировку в соответствии с директивой 2012/19/ЕС, касающейся утилизации электрических и электронных компонентов (WEEE). Данные компоненты содержат загрязняющие вещества (которые могут оказывать негативное воздействие на окружающую среду) и безвредные элементы (которые можно использовать повторно). Поэтому такие отходы подвергаются специальной обработке для отделения вредных компонентов от безвредных. Люди могут играть важную роль в обеспечении того, чтобы данные отходы не стали экологической проблемой. Для этого необходимо соблюдать следующие простые правила:


- нельзя смешивать отходы электрического и электронного оборудования с бытовым мусором
- отходы электрического и электронного оборудования должны сдаваться в специализированные организации для надлежащей утилизации.

В большинстве стран для такого мусора устанавливаются специальные контейнеры. Кроме того, при покупке нового устройства старое можно вернуть продавцу, который должен принять его без оплаты при условии покупки другого аналогичного изделия.

Информация о бытовых электрических индукционных варочных панелях в соответствии с регламентом ЕС № 66/2014					
		Положение	Обозначение	Значение	Единица измерения
Модель				СЕНDD30ТСТ/1	
Тип варочной панели:				Электрическая	
Количество конфорок				2	
Способ нагрева (индукционные конфорки, излучательные зоны нагрева, обычные конфорки)	Индукционные конфорки				
	Индукционные конфорки				
	Излучательные зоны нагрева			X	
	Обычные конфорки				

Для круглых конфорок: диаметр полезной площади на конфорку с округлением до ближайших 5 мм.	Задняя левая	Ø	20,0	см
	Задняя центральная	Ø	-	см
	Задняя правая	Ø	-	см
	Центральная левая	Ø	-	см
	Центральная посередине	Ø	-	см
	Центральная правая	Ø	-	см
	Передняя левая	Ø	16,5	см
	Передняя центральная	Ø	-	см
	Передняя правая	Ø	-	см
Для конфорок некруглой формы: длина и ширина конфорки и/или зоны нагрева с округлением до ближайших 5 мм.	Задняя левая	Д Ш	-	см
	Задняя центральная	Д Ш	-	см
	Задняя правая	Д Ш	-	см
	Центральная левая	Д Ш	-	см
	Центральная посередине	Д Ш	-	см
	Центральная правая	Д Ш	-	см
	Передняя левая	Д Ш	-	см
	Передняя центральная	Д Ш	-	см
	Передняя правая	Д Ш	-	см
Потребление энергии конфоркой или зоной нагрева на кг	Задняя левая	EElectric cooking	187,0	В·ч/кг
	Задняя центральная	EElectric cooking	-	В·ч/кг
	Задняя правая	EElectric cooking	-	В·ч/кг
	Центральная левая	EElectric cooking	-	В·ч/кг
	Центральная посередине	EElectric cooking	-	В·ч/кг
	Центральная правая	EElectric cooking	-	В·ч/кг

	Передняя левая	ECElectric cooking	186,0	В·ч/кг
	Передняя центральная	ECElectric cooking	-	В·ч/кг
	Передняя правая	ECElectric cooking	-	В·ч/кг
Энергопотребление варочной панели на кг		ECElectric hob	186,5	В·ч/кг
Применимый стандарт: EN 60350-2 Приборы электрические кухонные - Часть 2: Встраиваемые варочные панели - Методы измерения характеристик				
<p>Рекомендации по экономии энергии</p> <ul style="list-style-type: none"> • Для достижения максимальной эффективности нагрева посуду необходимо ставить строго по центру конфорки. • Использование крышки уменьшает время готовки и, благодаря удерживанию тепла, экономит энергию. • Для уменьшения времени готовки используйте меньше воды или жира. • Начинайте готовку с высоким уровнем мощности и понижайте его по мере нагрева пищи. • Используйте посуду, диаметр дна которой превышает диаметр окружности конфорки. 				

	<p>Продукция соответствует требованиям технических регламентов Евразийского экономического (Таможенного) союза.</p> <p>Сертификат соответствия № ЕАЭС RU С-СН.АЯ46.В.32370/23 от 07.12.2023 действует до 06.12.2028.</p> <p>Декларация о соответствии № ЕАЭС N RU Д-СН.РА02.В.12491/24 от 20.02.2024 действует до 19.02.2029.</p> <p>Более подробные сведения указаны в Едином реестре выданных сертификатов соответствия и зарегистрированных деклараций о соответствии Евразийского экономического союза.</p>
--	---

Отказ от ответственности

Фирма-изготовитель не несет никакой ответственности за ошибки печати, содержащиеся в данных инструкциях, и оставляет за собой право улучшения качества собственных изделий, оставляя неизменными основные технические характеристики.

Қауіпсіздік ескертулері

Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіру тақтасын пайдаланбас бұрын, осы ақпаратты оқып шығыңыз.

Орнату

Электр тогының соғу қаупі

- Жабдықпен қандай да бір жұмыс жүргізуден немесе техникалық қызмет көрсетуден бұрын, оны қуат көзінен ажыратыңыз.
- Жақсы жерге қосу жүйесіне жалғау маңызды әрі міндетті.
- Тұрмыстық сымдар жүйесіне өзгерістерді тек білікті электрик енгізуі керек.
- Бұл кеңесті орындамау салдарынан электр тогы соғуы немесе өлім жағдайына әкелуі мүмкін.

Кесу қаупі

- Абайлаңыз: панель жиектері өткір.
- Сақтық шараларын қолданбау салдарынан адамдар бір жерін жарақаттап немесе кесіп алуы мүмкін.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Бұл жабдықты орнату немесе пайдалану алдында осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл жабдықтың үстіне еш уақытта жанғыш материал немесе бұйымдар қоймау керек.
- Бұл ақпаратпен жабдықты орнатуға жауапты адамды таныстырыңыз, себебі бұл орнатуға кететін шығындарыңызды азайтуы мүмкін.

- Қауіпті болдырмау үшін бұл жабдықты орнату нұсқауларына сәйкес орнату керек.
- Бұл жабдықты тек білікті маман тиісті түрде орнатып, жерге қосуы керек.
- Бұл жабдықты қуат көзінен толық ажырататын оқшаулағыш қосқышы бар тізбекке қосу керек.
- Жабдықтың дұрыс орнатылмауы салдарынан кез келген кепілдік немесе жауапкершілік талаптары күшінен айырылуы мүмкін.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету Электр тогының соғу қаупі

- Сынған немесе шытынаған пісіру панелінде тамақ пісірмеңіз. Пісіру панелінің беті сынса немесе шытынаса, жабдықты қуат көзінен (қабырғадағы қосқыштан) дереу өшіріп, білікті техник маманға хабарласыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадағы қосқыштан өшіріңіз.
- Бұл кеңесті орындамау салдарынан электр тогы соғуы немесе өлім жағдайына әкелуі мүмкін.

Денсаулыққа төнетін қауіп

- Бұл жабдық электрмагниттік қауіпсіздік стандарттарына сай.

Ыстық беттен төнетін қауіп

- Қолдану кезінде бұл жабдықтың қол жететін бөліктері күйік тудыратындай ыстық болады.
- Беті салқындағанша денеңізді, киіміңізді немесе қажетті ыдыс-аяқтан басқа кез келген затты индукциялық шыныға тигізбеңіз.

- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды конфорканың бетіне қоймау қажет, себебі қызып кетуі мүмкін.
- Балаларды жақындатпаңыз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ұстағанда ыстық болуы мүмкін. Кәстрөлдің тұтқалары қосулы тұрған басқа пісіру аймақтарының үстіне төніп тұрмағанын тексеріңіз. Тұтқаларды балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Бұл кеңесті орындамау салдарынан адам күйіп қалуы мүмкін.

Кесу қаупі

- Қауіпсіздік қақпағы тартылған кезде, пісіру панелі қырғышының ұстарадай өткір жүзі ашылады. Пайдаланғанда аса сақ болу керек және әрқашан қауіпсіз әрі балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын қолданбау салдарынан адамдар бір жерін жарақаттап немесе кесіп алуы мүмкін.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Жабдықты пайдалану кезінде ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қатты қайнағаннан түтін шығуы және тасыған майлы заттар тұтануы мүмкін.
- Жабдықты ешқашан жұмыс немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Ешқашан жабдықтың үстінде ешқандай зат немесе ыдыс қалдырмаңыз.

- Жабдықты ешқашан бөлмені жылыту немесе ысыту үшін пайдаланбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін, пісіру аймақтары мен пісіру панелін әрқашан осы нұсқаулықта сипатталғандай (яғни сенсорлы басқару элементтерінің көмегімен) өшіріңіз.
- Балалардың жабдықпен ойнауына, оның үстіне отыруына, тұруына немесе шығуына жол бермеңіз.
- Балаларды қызықтыратын заттарды жабдықтың үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Пісіру панелінің үстіне шыққан балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Жабдық қолданылып жатқан жерде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Жабдықты пайдалану мүмкіндігін шектейтін мүгедек балалардың немесе ересек адамдардың жанында оны пайдалану туралы нұсқау беретін жауапты және құзыретті адам болуы керек. Нұсқаушы ондай адамдар жабдықты өзіне немесе айналасына қауіп төндірмей пайдалана алатынына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта арнайы ұсынылмаса, жабдықтың ешбір бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Басқа қызмет көрсету жұмыстарының барлығын білікті техник маман орындауы керек.
- Пісіру панелін тазалау үшін бумен тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Пісіру панелінің үстіне ауыр заттар қоймаңыз немесе тастамаңыз.
- Пісіру панелінің үстінде тұрмаңыз.

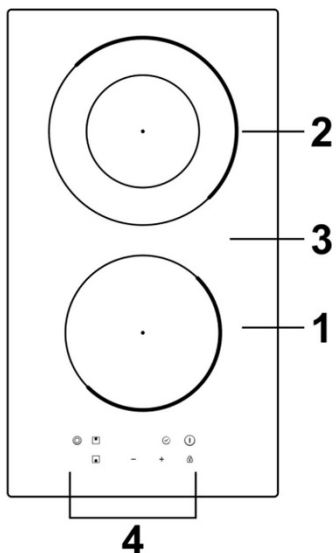
- Жиектері тегіс емес табаларды пайдаланбаңыз немесе табаларды шыны беттің үстінде сүйретпеңіз, себебі бұл шыны бетінде сызат қалдыруы мүмкін.
- Пісіру панелін тазалау үшін металл жөкелерді немесе басқа қатты абразивті тазалау құралдарын пайдаланбаңыз, өйткені олар индукциялық шыныда сызат қалдыруы мүмкін.
- Егер қуат сымы зақымдалса, қауіп-қатердің алдын алу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсетуші өкілі немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Бұл құрылғы тұрмыстық және соған ұқсас салада пайдалануға арналған, мысалы: дүкендердегі, кеңселердегі және басқа жұмыс орталарындағы қызметкерлердің асхана аймақтары; шаруа үйлері; қонақүйлердегі, мейманханалардағы және басқа тұрғын үй-жайлардағы тұрғындар; шағын қонақүй түріндегі орталар.
- ЕСКЕРТУ: жабдық және оның қол жететін бөлшектері пайдалану барысында ыстық болады. Қыздырғыш элементтерді ұстамаңыз. Үнемі бақыланбаған жағдайда, 8 жасқа толмаған балаларды жолатпау керек.
- Бұл жабдықты 8 жастан асқан балаларға, қозғалу, сезу немесе ойлану мүмкіндіктері шектелген адамдарға не осы жабдыққа қатысты тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдарға тек оларға ықтимал қауіп-қатерлер мен жабдықты қауіпсіз пайдалану туралы нұсқау берілген

- және олар бақыланған жағдайда пайдалануға болады.
- Балалар жабдықпен ойнамауы керек. Тазалау және пайдаланушы орындайтын техникалық қызмет көрсету жұмыстарын балалар бақылаусыз орындамауы керек.
- ЕСКЕРТУ: жануар майымен немесе өсімдік майымен конфоркада қараусыз пісіру қауіпті және өртке себеп болуы мүмкін. Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруге тырыспаңыз, оның орнына жабдықты өшіріп, жалынды қақпақпен немесе өрт басқыш жамылғымен жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ: өрт шығу қаупі: заттарды пісіру беттерінде сақтамаңыз.
- Ескерту: егер ток жүретін бөліктерді қорғайтын шыны керамикадан немесе ұқсас материалдан жасалған плита беттері шытынаса, ток соғу мүмкіндігін болдырмау үшін жабдықты өшіріңіз
- Бүмен тазалау құралын пайдалануға болмайды.
- Жабдық сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.

Жаңа керамикалық конфорка сатып алуыңызбен **ҚҰТТЫҚТАЙМЫЗ.** Дұрыс орнату және оны пайдалану жолын толық түсіну үшін осы нұсқаулықты/орнату нұсқаулығын оқып шығуға біраз уақыт бөлгеніңіз жөн. Орнату жолын білу үшін орнату бөлімін оқыңыз. Пайдаланар алдында барлық қауіпсіздік нұсқауын мұқият оқып шығыңыз және осы нұсқаулықты/орнату нұсқаулығын болашақта қарау үшін сақтап қойыңыз.

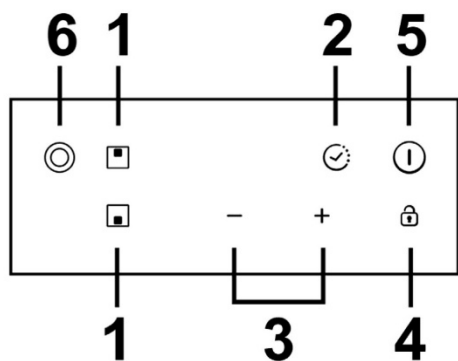
Өнімге шолу

Жоғарыдан қарағандағы көрініс



1. макс. 1200 Вт аймақ
2. макс. 2000/1000 Вт аймақ
3. Шыны плита
4. Басқару тақтасы

Басқару тақтасы



1. Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементтері
2. Таймерді басқару элементі
3. Қуатты/таймерді реттейтін басқару элементтері
4. перне құлпын басқару элементі
5. ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементі
6. Қос аймақты басқару элементі

Өнім туралы ақпарат

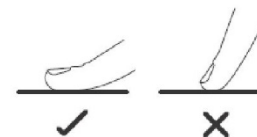
Микрокомпьютерлік керамикалық плита конфоркасы электр кедергісі жоғары сыммен қыздыру, микрокомпьютерлік басқару мен көп қуатты таңдаудың арқасында ас үйдің әртүрлі талаптарын қанағаттандыра алады, сондықтан ол — қазіргі заманғы отбасылар үшін шынымен оңтайлы таңдау. Керамикалық плита конфоркасы негізінен тұтынушыларға арнап жасалған және дизайнын дербестеп икемдеуге болады. Конфорка қауіпсіз және сенімді жұмыс істеп, өміріңізді жайлы етеді және өмірден толық ләззат алуға мүмкіндік береді.

Жаңа керамикалық конфорканы пайдаланар алдында

- «Қауіпсіздік ескертулері» бөліміне ерекше назар аудара отырып, осы нұсқаулықты оқып шығыңыз.
- Керамикалық конфорканың бетінде әлі де болуы мүмкін қандай да бір қорғаныш үлдірді алып тастаңыз.

Сенсорлы басқару элементтерін пайдалану

- Басқару элементтерін сәл түртсеңіз де жұмыс істейді, сондықтан қатты басудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшын емес, томпақ жерін пайдаланыңыз.
- Түрту тіркелген сайын дыбыстық сигнал естисіз.
- Басқару элементтері әрқашан таза, құрғақ және оларды жабатын ешбір зат (мысалы, ыдыс немесе шүберек) болмауын қадағалаңыз. Тіпті жұқа су қабаты басқару элементтерін пайдалануды қиындатады.

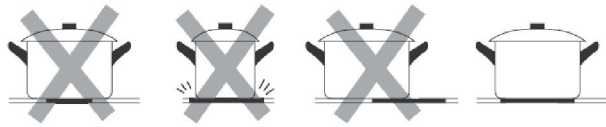


Ыдыс-аяқты дұрыс таңдау

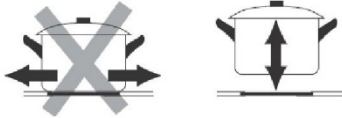
Жиектері тегіс емес немесе түбі жұмыр ыдыстарды қолданбаңыз.



Табаның табаны тегіс екеніне, шыныға тығыз жанасып орналасатынына және пісіру аймағының өлшемімен бірдей екеніне көз жеткізіңіз. Табаны әрқашан пісіру аймағының ортасына қойыңыз.




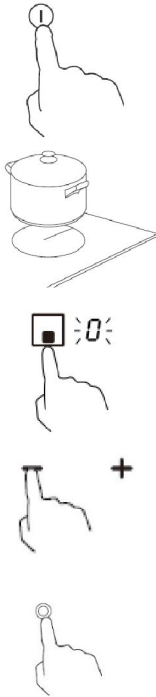
Әрқашан табаларды керамикалық конфоркадан көтеріп алыңыз – сырғытпаңыз, әйтпесе олар шыныда сызат қалдыруы мүмкін.




Керамикалық конфорканы пайдалану

Пісіруді бастау үшін

1. ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементін түртіңіз. Қуат қосылғаннан кейін, дыбыстық сигнал бір рет естіліп, барлық дисплейде «-» немесе «- -» белгісі көрсетіліп, индукциялық конфорканың күту режимі күйіне өткенін білдіреді.
2. Пайдаланғыңыз келетін пісіру аймағына сәйкес келетін табаны қойыңыз.
 - Табаның түбі мен бетін тексеріңіз
 Пісіру аймағы таза және құрғақ.
3. Қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түрткенде, перненің жанындағы индикатор жыпылықтайды.
4. «-» немесе «+» басқару элементін түрту арқылы қуат деңгейін орнатыңыз.
 - Егер 1 минут ішінде қыздыру параметрін таңдамасаңыз, керамикалық конфорка автоматты түрде өшеді. Қайтадан 1-қадамнан бастау қажет болады.
 - Пісіру барысында қызу параметрін кез келген уақытта өзгертуге болады.
5. 1-аймақ жұмыс істеп тұрғанда, қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртіңіз, содан кейін  түймесін басу арқылы қос аймақты белсендіріңіз.



Қос аймақ жұмыс істеп тұрғанда, қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртіңіз, содан кейін  түймесін басу арқылы қос аймақты өшіріңіз.

Пісіріп болған кезде

1. Өшіргіңіз келетін қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртіңіз.
2. «-» түймесін түртіп, «0» деңгейіне төмен айналдыру арқылы пісіру аймағын өшіріңіз немесе «+» және «-» түймелерін бір уақытта 1 секунд ұстап тұрыңыз, ол бірден «0» деңгейіне дейін төмендейді. Қуат дисплейінде «0», содан кейін «H» белгісі көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.

 **0** содан кейін  **H**

3. «ҚОСУ/ӨШІРУ» басқару элементін түрту арқылы пісіру панелін толығымен өшіріңіз.
4. Ыстық беттерден сақ болыңыз
«H» белгісі қол тигізгенде ыстық болатын пісіру аймағын білдіреді. Ол бет қауіпсіз температураға дейін суыған кезде жоғалады. Сондай-ақ оны қуат үнемдеу функциясы ретінде пайдалануға болады: егер табаларды одан әрі қыздырғыңыз келсе, әлі ыстық болып тұрған плитаны пайдаланыңыз.



Басқару элементтерін құлыптау

- Байқаусызда қосылып кетпеуі (мысалы, балалардың пісіру аймақтарын абайсызда қосуы) үшін басқару элементтерін құлыптауға болады.
- Басқару элементтері құлыпталған кезде, ҚОСУ/ӨШІРУ басқару элементінен басқа барлық басқару элементі ажыратылады.



Басқару элементтерін құлыптау үшін

Перне құлпын басқару элементін біраз уақыт басып тұрыңыз. Таймер индикаторында «Lo» көрсетіледі.

Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін

1. Керамикалық конфорканың қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Перне құлпын басқару элементін біраз уақыт басып тұрыңыз.
3. Енді керамикалық конфорканы пайдалана беруге болады.



Конфорка құлыптау режимінде болғанда, ҚОСУ/ӨШІРУ  түймесінен басқа басқару элементтерінің барлығы ажыратылады. Төтенше жағдайда ҚОСУ/ӨШІРУ  басқару элементінің көмегімен керамикалық конфорканы кез келген уақытта өшіруге болады, бірақ келесі жолы пайдаланатын кезде алдымен конфорканың құлпын ашу керек

Температураның жоғарылауынан қорғау

Жабдықталған температура датчигі керамикалық конфорканың ішіндегі температураны бақылай алады. Шамадан тыс температураны бақылау кезінде, керамикалық конфорка жұмысын автоматты түрде тоқтатады.

Шамадан тыс төгілуден қорғау

Шамадан тыс төгілуден қорғау — қауіпсіздікті қорғау функциясы. Басқару тақтасына су ағып кетсе, ол 10 секунд ішінде конфорканы автоматты түрде өшіреді, ал дыбыстық сигнал 1 секунд беріледі.

Қалдық қызу туралы ескерту

Конфорка біраз уақыт пайдаланылған кезде, шамалы қалдық қызу болады. «Н» әрпі алшақ тұру керектігін ескерту үшін көрсетіледі.

Автоматты түрде өшіру

Автоматты түрде өшіру — керамикалық конфоркаға арналған қауіпсіздікті қорғау функциясы. Пісіру кезінде өшіруді ұмытып қалсаңыз, ол автоматты түрде өшеді. Әртүрлі қуат деңгейлері үшін әдепкі жұмыс істеу уақыты төмендегі кестеде көрсетілген:

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

Таймерді пайдалану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Оны кері санақ таймері ретінде пайдалануға болады. Мұндай жағдайда белгіленген уақыт аяқталған кезде, таймер ешбір пісіру аймағын өшірмейді.
- Оны белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін, бір немесе бірнеше пісіру аймағын өшіретін етіп орнатуға болады.
- Таймерді 99 минутқа дейін орнатуға болады.

Таймерді кері санақ таймері ретінде пайдалану

Ешбір пісіру аймағын таңдамасаңыз

1. Пісіру панелі қосулы екеніне көз жеткізіңіз.

Ескертпе: кез келген пісіру аймақтарын таңдамасаңыз да, кері санақ таймерін пайдалануға болады.

2. Таймерді басқару элементін түртіңіз, кері санақ индикаторы жыпылықтай бастайды да, таймер дисплейінде «30» көрсетіледі.



3. «-» немесе «+» басқару элементін түрту арқылы уақытты орнатыңыз

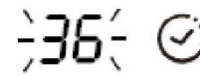


Keңес: 1 минутқа азайту немесе арттыру үшін таймердің «-» немесе «+» басқару элементін бір рет түртіңіз. 10 минутқа азайту немесе арттыру үшін таймердің «-» немесе «+» басқару элементін басып тұрыңыз.

4. Таймерді басқару элементін түрту арқылы уақыт санағын болдырмаңыз, минут дисплейінде «00» көрсетіледі.



5. Уақыт белгіленген кезде, ол бірден кері санай бастайды. Экранда қалған уақыт көрсетіледі де, таймер индикаторы 5 секунд бойы жыпылықтайды.



6. Уақыт белгіленген кезде, 30 секунд бойы дыбыстық сигнал беріледі де, таймер индикаторында «- -» белгісі көрсетіледі.



Бір пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

Бұл функция үшін орнатылған пісіру аймақтары:



1. Таймері орнатылатын қыздыру аймағын (мысалы, №1 аймақ) таңдайтын басқару элементін түртіңіз

2. Таймерді басқару элементін түртіңіз, кері санақ индикаторы жыпылықтай бастайды да, таймер дисплейінде «30» көрсетіледі.

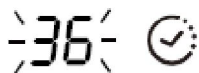


3. «-» немесе «+» басқару элементін түрту арқылы уақытты орнатыңыз.

Keңес: Таймердің «-» немесе «+» басқару элементін бір рет түрткен кезде, уақыт 1 минутқа азаяды немесе артады.

Таймердің «-» немесе «+» басқару элементін басып тұрсаңыз, уақыт 10 минутқа азаяды немесе артады. Егер белгіленген уақыт 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 0 минутқа оралады.

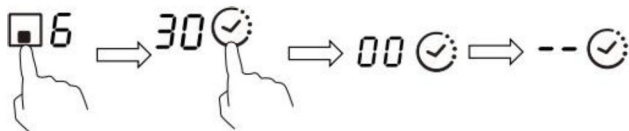
4. Уақыт белгіленген кезде, ол бірден кері санай бастайды. Экранда қалған уақыт көрсетіледі де, таймер индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.



ЕСКЕРТПЕ: қуат деңгейі индикаторының жанындағы қызыл нүкте жанып, аймақ таңдалғанын білдіреді.



5. Таймерді тоқтату үшін қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін, содан кейін таймерді басқару элементін түртіңіз, таймер тоқтатылады, минут дисплейінде «00», содан кейін «-» көрсетіледі.



6. Пісіру таймерінің мерзімі аяқталғанда, тиісті пісіру аймағы автоматты түрде өшіп, «H» белгісі көрсетіледі.



Басқа пісіру аймақтары бұрын қосылған болса, олар жұмыс істей береді.

Бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

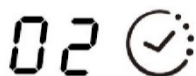
1. Егер бұл функция бірнеше қыздыру аймағында пайдаланылса, таймер индикаторы ең қысқа уақытты көрсетеді. (мысалы, №1 аймақты орнату уақыты 2 минут, №2 аймақты орнату уақыты 5 минут, таймер индикаторы «3» көрсетеді.)

ЕСКЕРТПЕ: қуат деңгейі индикаторының жанындағы жыпылықтайтын қызыл нүкте таймер индикаторы қыздыру аймағының уақытын көрсететінін білдіреді.

Егер басқа қыздыру аймағының белгіленген уақытын тексеру қажет болса, қыздыру аймағын таңдайтын басқару элементін түртіңіз. Таймер орнатылған уақытты көрсетеді.

6. (5 минутқа орнатылған)

3. (2 минутқа орнатылған)



2. Пісіру таймерінің мерзімі аяқталғанда, тиісті пісіру аймағы автоматты түрде өшіп, «H» белгісі көрсетіледі.



ЕСКЕРТПЕ: таймер орнатылғаннан кейін уақытты өзгерткіңіз келсе, 1-қадамнан бастау керек.

Күтім және тазалау

Не?	Қалай?	Маңызды!
Шыныдағы күнделікті ластану (саусақ іздері, іздер, тағамнан қалған дақтар немесе шыныдағы тасып кеткен қантсыз төгінділер)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Шыны әлі жылы (бірақ ыстық емес!) болып тұрған кезде пісіру панеліне арналған тазартқыш құрал себіңіз 3. Шайыңыз да, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатыңыз. 4. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіру панелінің қуаты өшірілгенде, «ыстық бет» белгісі болмайды, бірақ пісіру аймағы әлі де ыстық болуы мүмкін! Аса мұқият болыңыз. • Қатты қырғыштар, кейбір нейлон қырғыштар және қатты/абразив тазалағыш құралдар әйнекте сызат қалдыруы мүмкін. Тазалағыш құрал немесе қырғыштың жарамдылығын тексеру үшін әрқашан жапсырманы оқып шығыңыз. • Пісіру панелінде ешқашан тазалау қалдықтарын қалдырмаңыз: шыныда дақ қалуы мүмкін.
Шыныға тасыған, еріген және ыстық қантты төгілген тағамдар	<p>Оларды балық тілімімен, бояғыш пышақпен немесе керамикалық шыны пештерге жарамды қырғышпен кетіріңіз, бірақ пісіру аймағының ыстық беттерінен сақ болыңыз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелінің қуаты қабырғадағы қосқыштан өшіріңіз. 2. Пышақты немесе құралды 30° бұрышта ұстаңыз да, кірді немесе төгілген тағамды пісіру панелінің салқын жеріне қырыңыз. 3. Кірді немесе төгілген тағамды ыдыс-аяқ сүртетін шүберекпен немесе қағаз сүлгімен тазалаңыз. 4. Жоғарыдағы «Шынының күнделікті ластануы» бойынша 2-4-қадамдарды орындаңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Еріген және қантты тағамнан немесе төгілген тағамнан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Әйнекте салқындату үшін қалдырсаңыз, оларды кетіру қиын болуы немесе тіпті шыны бетін біржолата зақымдауы мүмкін. • Кесу қаупі: сақтандырғыш қақпағы тартылған кезде, қырғыштағы пышақ жүзі ұстарадай өткір болады. Пайдаланғанда аса сақ болу керек және әрқашан қауіпсіз әрі балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
Сенсорлы басқару элементтеріне төгілген заттар	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгілген затты сорғытып алыңыз 3. Сенсорлы басқару элементтері аймағын таза дымқыл губкамен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Аймақты қағаз сүлгімен толық құрғатып сүртіңіз. 5. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіру панелі дыбыстық сигнал беріп, өздігінен өшуі мүмкін және сенсорлы басқару элементтері үстінде сұйықтық болған кезде жұмыс істемеуі мүмкін. Пісіру панелін қайта қосардан бұрын сенсорлы басқару аймағын құрғатып сүртіңіз.

Көмек және кеңестер

Мәселе	Ықтимал себептері	Не істеу керек
Пісіру панелін қосу мүмкін емес.	Қуат жоқ.	Пісіру панелі қуат көзіне қосылғанын және оның қосулы екенін тексеріңіз. Үйіңізде немесе аймағыңызда электр қуаты өшіп қалмағанын тексеріңіз. Барлығын тексеріп, мәселе шешілмесе, білікті техник маманға хабарласыңыз.
Сенсорлы басқару элементтері жауап бермейді.	Басқару элементтері құлыпталған.	Басқару элементтерінің құлпын ашыңыз. Нұсқауларды «Керамика пісіру панелін пайдалану» бөлімінен қараңыз.
Сенсорлы басқару элементтерін басқару қиын.	Басқару элементтерінің үстінде аздаған су қабаты болуы мүмкін немесе басқару элементтерін саусағыңыздың ұшымен түрткен болуыңыз мүмкін.	Сенсорлы басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және басқару элементтерін саусағыңыздың топмақ жерімен түртіңіз.
Шыны сызаттанып жатыр.	Ыдыстың жиектері кедір-бұдырлы. Жарамсыз, абразив қырғыш немесе тазалау құралдары қолданылуда.	Түбі жалпақ және тегіс ыдыстарды пайдаланыңыз. «Дұрыс ыдысты таңдау» бөлімін қараңыз. «Күту және тазалау» бөлімін қараңыз.
Кейбір табалар сықырлаған немесе сыртындағы дыбыстар шығарады.	Бұл ыдыстың құрылысына байланысты болуы мүмкін (әртүрлі металдардың қабаттары әртүрлі дірілдейді).	Бұл ыдыс үшін қалыпты жағдай және ақауды білдірмейді.

Техникалық спецификация

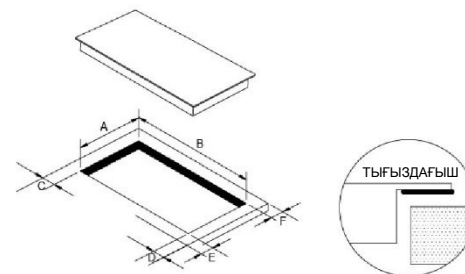
Пісіру конфоркасы	CEHDD30TCT/1
Пісіру аймақтары	2 аймақ
Қуат беру кернеуі	220-240 В~, 50-60 Гц
Орнатылған электр қуаты	2928-3484 Вт
Өнім өлшемі Ұ×Е×Б (мм)	288X520X52
Кіріктірілген өлшемдер АхВ (мм)	268X500

Салмағы мен өлшемдері шамамен берілген. Біз өнімдерімізді үнемі жақсартуға тырысатындықтан, техникалық сипаттамалар мен дизайнды алдын ала ескертусіз өзгертуіміз мүмкін.

Орнату

Орнату жабдықтарын таңдау

Сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес жұмыс бетін ойыңыз. Орнату және пайдалану мақсатында саңылаудың айналасында кемінде 5 см бос орын қалуы керек. Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз. Ыстық плитаның жылу шығарудан болатын үлкен деформациясын болдырмау үшін ыстыққа төзімді жұмыс беті материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:

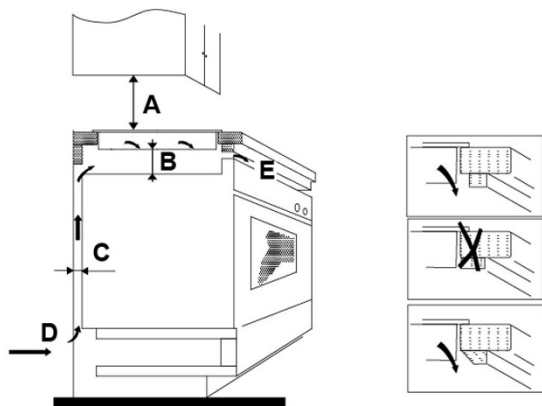


A (мм)	B (мм)	C (мм)	D (мм)	E (мм)	F (мм)
268 ⁺⁴ -0	500 ⁺⁴ -0	50 шағын	50 шағын	50 шағын	50 шағын

Кез келген жағдайда керамикалық плита конфоркасының жақсы желдетілуін және ауа кірісі мен шығысының бітеліп қалмауын қадағалаңыз. Керамикалық плита конфоркасының жақсы жұмыс күйінде екеніне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей



Ескертпе: электроконфорка мен электроконфорканың үстіндегі шкаф арасындағы қауіпсіздік қашықтығы кемінде 760 мм болуы керек.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 шағын	30 шағын	Ауа кірісі	Ауа шығысы 5 мм

Конфорканы орнатудан бұрын, төмендегілерге көз жеткізіңіз

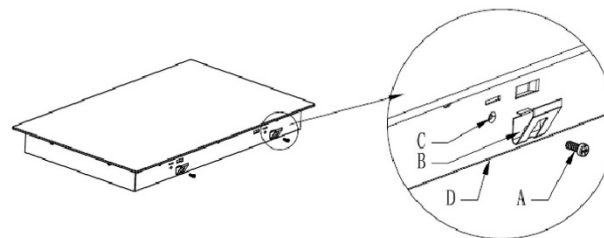
- жұмыс беті шаршы және тегіс, құрылым элементтері кеңістік талаптарына кедергі келтірмейді
- жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған
- егер конфорка пештің үстіне орнатылса, пештің ішінде салқындататын желдеткіш болады
- орнату барлық габарит талабына және қолданыстағы стандарттар мен ережелерге сай
- желілік қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін жарамды оқшаулайтын қосқыш тұрақты сымға енгізілген, жергілікті сым жүргізу ережелері мен нормаларына сәйкес орнатылып, орналастырылған. Оқшаулайтын қосқыш мақұлданған типті болуы керек және барлық полюсте (немесе жергілікті сымдар ережелері талаптардың бұл өзгеруіне мүмкіндік берсе, барлық белсенді [фазалық] өткізгіште) контактілердің бөлетін 3 мм ауа саңылауын қамтамасыз етуі керек
- оқшаулайтын қосқыш конфорка орнатылған жағдайда тұтынушының қолы оңай жететін жерде болады
- орнатуға қатысты күмәніңіз болса, жергілікті құрылыс органдарымен кеңесіп, жергілікті билік қаулыларын қараңыз
- конфорканы қоршап тұрған қабырға беттері үшін ыстыққа төзімді және оңай тазаланатын әрлеуді (керамика тақташалар сияқты) пайдаланасыз.

Конфорканы орнатқан кезде, төмендегілерге көз жеткізіңіз

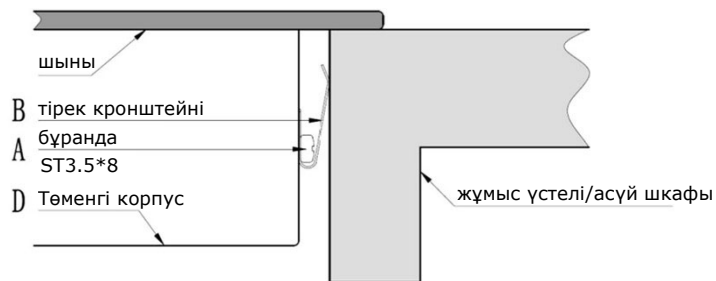
- қуат беру кабеліне шкаф есіктері немесе жәшіктер арқылы қол жетпейді
- шкафтың сыртынан конфорканың түбіне жеткілікті ауа барады
- конфорка тартпаның немесе шкаф кеңістігінің үстіне орнатылса, конфорканың түбінің астында термиялық қорғаныш тосқауыл орнатылады
- оқшаулайтын қосқышқа тұтынушы оңай қол жеткізе алады

Бекіту кронштейндерін орналастырмас бұрын

Құрылғыны тұрақты, тегіс бетке қою керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Конфоркадан шығып тұрған басқару элементтеріне күш қолданбаңыз. Орнатқаннан кейін, конфорканың астыңғы корпусындағы (суретті қараңыз) төрт кронштейнді бұрап, конфорканы жұмыс бетіне бекітіңіз.



A	B	C	D
бұранда	кронштейн	Бұрандалы саңылау	негіз



Сақтық шаралары

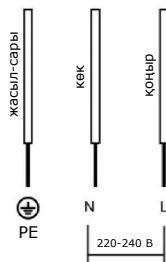
- Керамикалық плита конфоркасын білікті қызметкер немесе техник мамандар орнатуы керек.

Біздің кәсіби мамандарымыз қызметіңізге дайын. Жұмысты ешқашан өз бетіңізше орындамаңыз.

2. Керамикалық плита конфоркасын салқындатқыш жабдықтарға, ыдыс жуғыштарға және айналмалы кептіргіштерге орнатуға болмайды.
3. Керамикалық плита конфоркасының сенімділігін арттыру үшін жақсырақ жылу шығарылуын қамтамасыз ететіндей етіп орнатылуы керек.
4. Жұмыс бетінің үстіндегі қабырға мен индукциялық қыздыру аймағы ыстыққа төзімді болуы керек.
5. Қандай да бір зақым келмеу үшін көп қатпарлы қабат пен желім ыстыққа төзімді болуы керек.
6. Бумен тазалау құралын пайдалануға болмайды.
7. Бұл керамиканы тек жүйе кедергісі 0,427 Омнан аспайтын қуат көзіне қосуға болады. Қажет болған жағдайда жүйе кедергісі туралы ақпарат алу үшін жабдықтаушы органмен кеңесіңіз.

Конфорканы ток көзіне қосу

Қуат көзі тиісті стандартқа сәйкес немесе бір полюсті автоматты ажыратқышпен қосылуы керек. Жалғау әдісі төменде көрсетілген.



1. Егер кабель зақымдалса немесе оны ауыстыру қажет болса, оқыс оқиғалар болмауы үшін ондай жұмыстарды сатылымнан кейін қызмет көрсетуші техник маман тиісті құралдардың көмегімен орындауы керек.
2. Егер жабдық тікелей ток көзіне қосылса, контактілердің арасында кем дегенде 3 мм аралықпен көп полюсті тізбек ажыратқышы орнатылуы керек.
3. Орнатушы дұрыс электр байланысы орнатылуын және ол қауіпсіздік ережелеріне сай болуын қамтамасыз етуі керек.
4. Кабель иілмеуі немесе қысылмауы керек.
5. Кабель жүйелі түрде тексерілуі және оны тек тиісті біліктілігі бар адам ауыстыруы керек.



Бұл жабдық электр және электрондық жабдықтарға (WEEE) қатысты 2012/19/ЕО санды Еуропалық директиваға сәйкес жапсырмамен белгіленген. WEEE құрамында ластағыш заттар (қоршаған ортаға кері әсерін тигізетін) да, негізгі элементтер (қайта пайдаланылатын) де бар. WEEE директивасында ластағыш заттарды дұрыс жою әрі қоқысқа тастау және барлық материалды қалпына келтіру үшін арнайы өңдеу болғаны маңызды. Жеке тұлғалар WEEE директивасының қоршаған орта проблемасына айналмайтынына маңызды рөл атқарады; бірнеше негізгі ережені орындау аса маңызды:

- WEEE жабдықтары тұрмыстық қалдық сияқты тасталмауы керек;
 - WEEE жабдықтары қаланың уәкілетті кеңесі немесе тіркелген компания басқаратын арнайы жинау аймақтарына тапсырылуы керек.
- Көптеген елде үлкен WEEE жабдықтары үшін тұрмыстық қалдықтарды жинау орындары бар болуы мүмкін. Сіз жаңа жабдықты сатып алған кезде, ескісін сатушы бір рет пайдаланылатын сияқты тегін қабылдауы керек, бірақ ол жабдықтың түрі және функциялары сатып алынған жабдықтыкімен бірдей болуы шарт.

№ 66/2014 Комиссия ережесіне (ЕО) сәйкес келетін тұрмыстық электр конфоркалары бойынша өнім туралы ақпарат					
		Орны	Таңба	Мәні	Өлшем бірлігі
Модельді анықтау белгісі				СЕНDD30ТСТ/1	
Конфорка түрі:				Электрлік конфорка	
Пісіру аймақтарының және/немесе аумақтарының саны	аймақтар			2	
	аумақтар				
Қыздыру технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары мен пісіру аумақтары, сәуле шығаратын пісіру аймақтары, қатты плиталар)	Индукциялық пісіру аймақтары				
	Индукциялық пісіру аумақтары				
	сәуле шығаратын пісіру аймақтары			X	
	қатты плиталар				
Дөңгелек пісіру аймақтары немесе аумақтары үшін: электрмен қыздырылатын пісіру аймағының пайдалы бетінің диаметрі; ең жақын 5 мм-ге дейін дөңгелектеледі	Артқы сол жақ	Ø	20,0	см	
	Артқы орталық	Ø	-	см	
	Артқы оң жақ	Ø	-	см	
	Ортаңғы сол жақ	Ø	-	см	
	Ортаңғы орталық	Ø	-	см	
	Ортаңғы оң жақ	Ø	-	см	
	Алдыңғы сол жақ	Ø	16,5	см	
	Алдыңғы орталық	Ø	-	см	
Дөңгелек емес пісіру аймақтары немесе аумақтары үшін: электрмен қыздырылатын пісіру аймағының немесе аумағының пайдалы бетінің ұзындығы мен ені; ең жақын 5 мм-ге дейін дөңгелектеледі	Артқы сол жақ	Ұ Е	-	см	
	Артқы орталық	Ұ Е	-	см	
	Артқы оң жақ	Ұ Е	-	см	
	Ортаңғы сол жақ	Ұ Е	-	см	
	Ортаңғы орталық	Ұ Е	-	см	

КК-21

	Ортаңғы оң жақ	Ұ Е	-	см
	Алдыңғы сол жақ	Ұ Е	-	см
	Алдыңғы орталық	Ұ Е	-	см
	Алдыңғы оң жақ	Ұ Е	-	см
Пісіру аймағының немесе аумағының энергия жұтынуы әр кг-ға есептелген	Артқы сол жақ	Электрмен пісіру	187	Вт·сағ/кг
	Артқы орталық	Электрмен пісіру	-	Вт·сағ/кг
	Артқы оң жақ	Электрмен пісіру	-	Вт·сағ/кг
	Ортаңғы сол жақ	Электрмен пісіру	-	Вт·сағ/кг
	Ортаңғы орталық	Электрмен пісіру	-	Вт·сағ/кг
	Ортаңғы оң жақ	Электрмен пісіру	-	Вт·сағ/кг
	Алдыңғы сол жақ	Электрмен пісіру	186	Вт·сағ/кг
	Алдыңғы орталық	Электрмен пісіру	-	Вт·сағ/кг
Конфорка тұтынатын энергия; әр кг үшін есептелген		Электрлік конфорка	186,5	Вт·сағ/кг
	Қолданылатын стандарт: EN 60350-2 Тұрмыстық электрлік пісіру жабдықтары – 2-бөлім: Конфоркалар – өнімділікті өлшеу әдістері			
Энергияны үнемдеу бойынша ұсыныстар:				
<ul style="list-style-type: none"> • Конфорканың жұмысы барынша тиімді болуы үшін табаны пісіру аймағының ортасына қойыңыз. • Қақпақты қолданғанда, пісіру уақыты қысқарады және қызуды сақтап қалу арқылы энергия үнемделеді. • Пісіру уақытын қысқарту үшін сұйықтықтың немесе майдың мөлшерін барынша азайтыңыз. • Пісіруді жоғары параметрден бастап, тамақ толық ысыған кезде параметрді төмендетіңіз. • Диаметрінің үлкендігі таңдалған аймақтың сызбасымен бірдей табаларды пайдаланыңыз. 				

КК-22