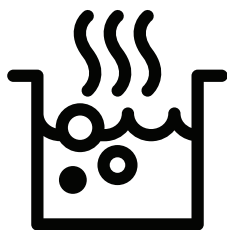


Hotpoint

Built-in Hob

User Manual



HR 304 BAS - HR 403 BAS

EN - RU - KK

CONTENTS

ENGLISH **3-22**

РУССКИЙ **23-48**

KAZAKH **49-72**

Please read this user manual first!

Dear Valued Customer,

Thank you for preferring this Hotpoint appliance. We hope that you get the best results from your appliance which has been manufactured with high quality and state-of-the-art technology. For this reason, please read this entire user manual and all other accompanying documents carefully before using the appliance and keep it as a reference for future use. If you handover the appliance to someone else, give the user manual as well. Follow the instructions by paying attention to all the information and warnings in the user manual.

Remember that this user manual may also apply to other models. Differences between models are explicitly described in the manual.

Meanings of the Symbols

Following symbols are used in various sections of this user manual:



Important information and useful hints about usage.



WARNING: Warnings against dangerous situations concerning the security of life and property.



WARNING: Warning for danger of fire.



WARNING: Warning for electric shock.

Important Safety Instructions Read Carefully And Keep For Future

1.1 General safety

Reference This section contains safety instructions that will help protect from risk of fire, electric shock, exposure to leak microwave energy, personal injury or property damage. Failure to follow these instructions shall void any warranty.

- Hotpoint products comply with the applicable safety standards; therefore, in case of any damage on the appliance or power cable, it should be repaired or replaced by the dealer, service center or a specialist and authorized service alike to avoid any danger. Faulty or unqualified repair work may be dangerous and cause risk to the user.

1.2 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.

1.3 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.

1 Important safety and environmental instructions

- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

1.4 Health hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

1.5 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 cooker 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.

1.6 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.

1.7 Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance

1 Important safety and environmental instructions

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 re-

sponsible 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 ceramic glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive

1 Important safety and environmental instructions

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.

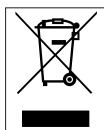
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a cooker 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.

1 Important safety and environmental instructions

- **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 cooker 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.

1.8 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 symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To

find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appli-

ance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.9 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.

1.10 Package Information

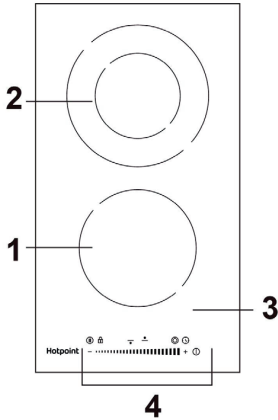


Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 General overview

2.1 Overview - HR 304 BAS

A

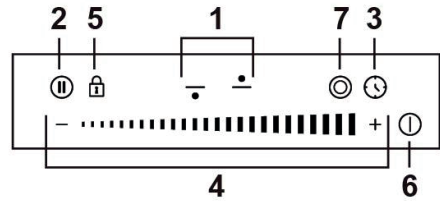


Control and parts

A. Overview

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

B



B. Control panel

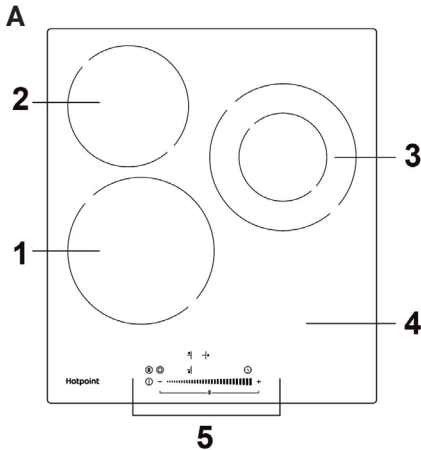
1. Heating zone selection button
2. Stop & GO button
3. Timer control
4. Power regulating buttons/ Timer regulating buttons
5. Key lock button
6. On/Off button
7. Duel ring button

2.2 Technical data

Model	HR 304 BAS
Cooking zones	2 Zones
Supply voltage	220-240V~
Installed electric power	2928-3484 W
Product size (L*W*H)	288*520*52 mm
Building-in Dimensions (A*B)	268*500 mm

2 General overview

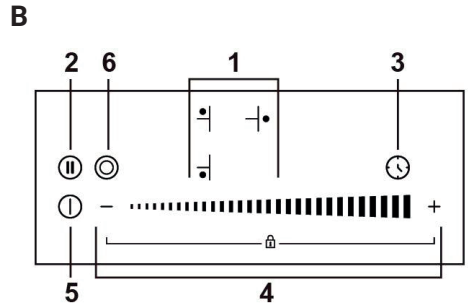
2.3 Overview - HR 403 BAS



Control and parts

A. Overview

1. 1800w zone
2. 1200W zone
3. 2000/1000W double zone
4. Glass plate
5. Control panel



B. Control panel

1. Heating zone selection button
2. Stop & GO button
3. Timer button
4. Power regulating buttons/Timer regulating buttons/Key lock button
5. On/Off button
6. Duel ring button

2.2 Technical data

Model	HR 403 BAS
Cooking zones	3 Zones
Supply voltage	220-240V~
Installed electric power	4575-5444 W
Product size (L*W*H)	450*510*45 mm
Building-in Dimensions (A*B)	425*495 mm

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

3 Before first use

3.1 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 cooker.

3.2 Using the touch controls

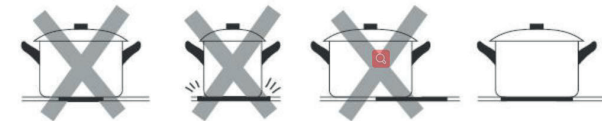
- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin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



- Suitable for any high temperature resistant pan.
- 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.



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



4 Operation of the appliance

4.1 To start cooking

- After power on, the buzzer beeps once, all the indicators light up for 1 second then go out, indicating that the cooker has entered the state of standby mode.
- Touch the ON/OFF button, all the indicators show “-” or “-.”.
 - 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.

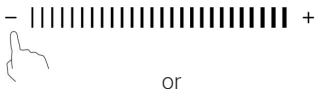
- Touch the heating zone selection button, an indicator next to the key will flash “3-4” 5 seconds.
- While the number is flashing, set the power level by repeatedly touching “-” or “+”.



You can also slide along the slider control, or just touch any point of the slider.

4.2 When you have finished cooking

- Touching the heating zone selection button that you wish to switch off.
- Repeatedly touch “-” or slide along the slider to left point, and then touch “-”, or touch the left point of the slider, and then touch “-”. Make sure the display will show “0”.



or



- To switch off all cooking zones touching ON/OFF button.
- 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.

4.3 Double zone function

The hob is fitted with double zone and the double zone offer flexibility depending on the size of the cookware.

To activate the double zone

If you want to use bigger cooking zone, ensure that the rear cooking zone is working before activating the function.

- Touch “-|+” button and the number next to the button will flash.
- While the number is flashing, touch dual ring button and the indicator next to the button will be displayed, and then the indicator light will light up.

To deactivate the double zone

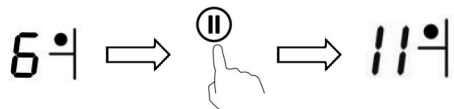
- Touch “-|+” and the number next to the button will flash.
- While the number is flashing, touch dual ring button and the indicator next to the button will go off.



4.4 Using the pause function-STOP+GO

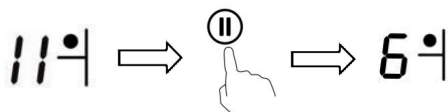
Pause function can be used at any time during cooking. It allows to stop the ceramic cooktop and come back to it.

- Make sure the cook zone is working.
- Touch the button STOP+GO, the cooking zone indicator will show “||”. And then the operation of the ceramic cooktop will be deactivate within the scope of all cooking zones, except the STOP+GO, on/off and lock keys.



- To cancel the pause status, touch the button STOP+GO, then the cooking zone will go back to the power stage which you set before.

4 Operation of the appliance



4.5 Locking the controls

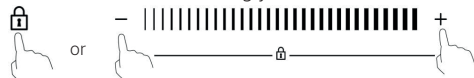
- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls

- Touch the keylock control "🔒" or "+" and "-" control at the same time.
- The timer indicator will show "Lo".

To unlock the controls

- Make sure the ceramic cooker is turned on.
- Touch and hold the keylock control "🔒" or "+" and "-" for 3 seconds.
- You can now start using your cooker.



When the cooker is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF, you can always turn the ceramic cooker off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the cooker first in the next operation

4.6 Over-temperature protection

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

4.7 Residual heat warning

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

4.8 Auto shutdown

Another safety feature of the cooker is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch

off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

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

4.9 Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can use it as a minute minder when at least one cooking zone is working. 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 after the set time is up.
- You can set the timer up to 99 minutes.

Using the timer as a minute minder

If you are not selecting any cooking zone

- Make sure the cooktop is turned on and at least one cooking zone is working.
- Touch the timer button, the timer indicator shows "🕒:30".
- Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display board will show "🕒:35:" the remaining time.
- To cancel the timer, touch the timer button, "00" will show in the timer display, and then the display will show "--".
- Buzzer will beep 30s and the timer display will show "--" when the set time elapses.

4 Operation of the appliance



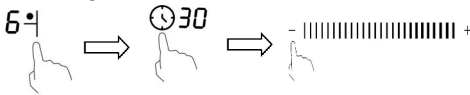
Touch the "-" or "+" control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

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

If the setting time exceeds 99 minutes, the timer will automatically return to 00 minute.

Setting the timer to turn one cooking zone off

1. Touching the heating zone selection button.
2. Touch the timer button, the timer indicator will show "30".
3. Adjust the timer setting by touch the - or + control. The set minutes will be confirmed after flashing for about 5 seconds.

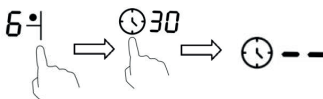


Touch the "-" or "+" control of the timer once will decrease or increase by 1 minute.

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. Touching the heating zone selection button, and then touch the timer, the timer is canceled, the "00" will show in the minute display, and then "--".



5. When the time is set, it will begin to count down immediately, the display will show "⌚:36:" the remaining time.



The red dot next to power level indicator "6*1" will illuminate indicating that zone is selected.

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 lowest time. (e.g. zone 1# setting time of 3 minutes, zone 2# setting time of 6 minutes, the timer indicator shows "3".)



The red dot next to power level indicator will flash.

6*1 (set to 6 minutes)

3*1 (set to 3 minutes)



2. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



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

4.10 Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the ceramic cooker to find the settings that best suit you.

Heat	Suitabilit
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • delicate warming for small amounts of food • melting chocolate, butter, and foods that burn quickly • gentle simmering • slow warming
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • reheating • rapid simmering • cooking rice
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • pancakes
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • sautéing • cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none"> • stir-frying • searing • bringing soup to the boil • boiling water

5 Cooking guidelines



Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly, particularly if you're using PowerBoost. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.

5.1 Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- 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.

Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

For stir-frying

1. Choose an ceramic compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

6 Installation of appliance

6.1 Before you install the cooker, 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 cooker 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).
- 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 cooker.

6.2 When you have installed the cooker, 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 cooker
- If the cooker is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the cooker
- The isolating switch is easily accessible by the customer.

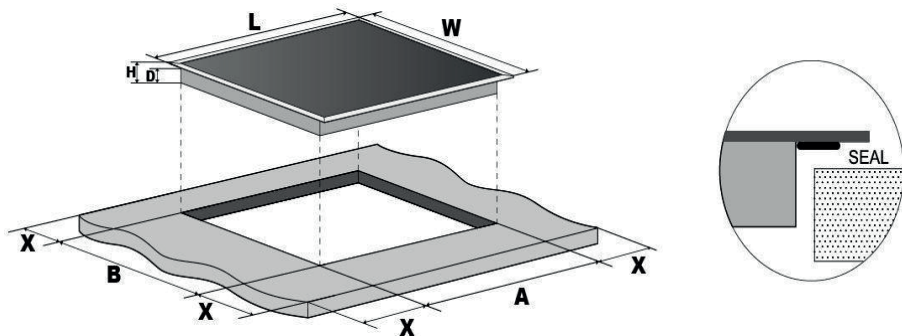
6.3 Selection of installation equipment

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:



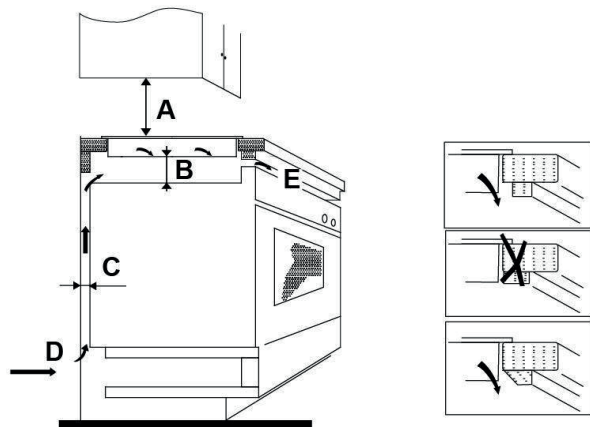
Model	L (mm)	W (mm)	H (mm)	D (mm)	A (mm)	B (mm)	X (mm)
HR 304 BAS	288	520	52	48	268	500	50 min
HR 403 BAS	450	510	45	41	425	495	50 min

6 Installation of appliance

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



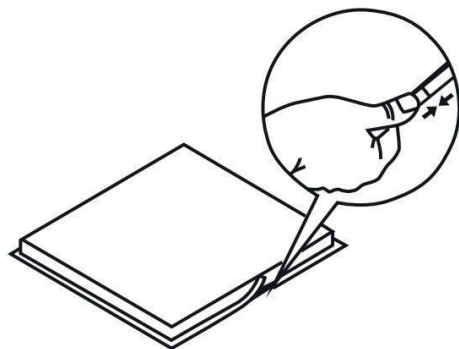
The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760 mm.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 mini	30 mini	Air intake	Air exit 10mm

6.4 Instruction to attach the seal

- Clean the cooktop in the area of the cut-out section.
- Attach the seal along the outer edge of the glass plate. Do not extend it. Let the cut ends stay in the middle of one side. When you cut it to length (add some mm), push the two ends together and don't leave any gap between the two ends.



6 Installation of appliance

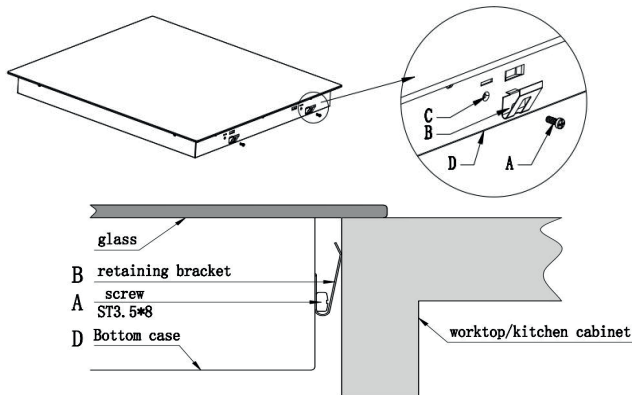
6.5 Before locating the fixing brackets

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

6.6 Adjusting the bracket position

Fix the cooker on the work surface by screw 2 brackets on the bottom of cooker(see picture) after installation.

Adjust the bracket position to suit for different table top thickness.



A	B	C	D
screw	bracket	screw hole	base

Cautions



- The induction hotplate must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The cooker will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the cooker electronics
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

6.7 Connecting the cooker to the mains power supply

This cooker must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the cooker to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the cooker.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate

6 Installation of appliance



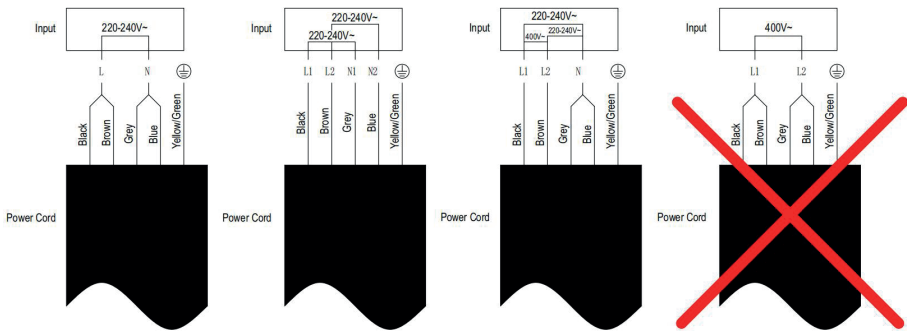
The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate. To connect the cooker to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

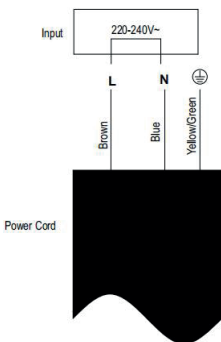
Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. alterations must only be made by a qualified electrician.

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.

For model: HR 403 BAS



For model: HR 304 BAS



- If the cable is damaged or to be replaced, the operation must be carried out by after-sale agent with dedicated tools to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains an omnipolar circuit-breaker must be installed with a minimum opening of 3mm between contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.



7 Cleaning and care

What	How	Important
<p>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</p>	<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.
<p>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</p>	<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.
<p>Spillovers on the touch controls</p>	<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.

8 Troubleshooting

Troubleshooting	Root Cause	Help
The hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the hob 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.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.
	Unsuitable, abrasivescourer or cleaning products being used.	See 'Cleaning and care'.
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.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.

Failure display and inspection for ceramic cooking zone

If an abnormality comes up, the induction cooker will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Troubleshooting	Root Cause	Help
E1	Short circuit of heating element sensor.	Shut down and restart the hob or replace a new heating element sensor.
E2	Heating element sensor damaged.	Replace a new heating element sensor
E3	The temperature of the hob top is too high.	Shut down the hob to cool down.
E4	Open circuit of heating element sensor.	Reconnect the heating sensor or replace a new heating element

The above are the judgment and inspection of common failures.

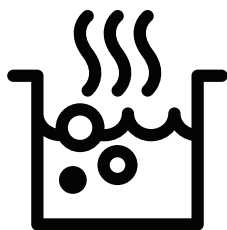
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction cooker.

8 Troubleshooting

Hotpoint

Встраиваемая варочная панель

Руководство пользователя



HR 304 BAS - HR 403 BAS

RU

Сначала прочтите данное руководство по эксплуатации!

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение изделия Hotpoint. Мы надеемся, что вы получите наилучшие результаты от его использования: устройство было изготовлено с обеспечением высокого качества на базе новейших технологий. Поэтому внимательно полностью прочитайте данное руководство пользователя и все другие сопровождающие документы перед использованием устройства. Рекомендуется сохранить данный документ в качестве справочного пособия для дальнейшего использования. При передаче устройства какому-либо другому лицу приложите к нему руководство пользователя. Следуйте инструкциям, обращая особое внимание на все предупреждения и информацию, приведенные в руководстве пользователя.

Не забывайте, что данная инструкция может относиться и к другим моделям. Различия между моделями подробно описаны в руководстве.

Значения Символов

В различных разделах данного руководства пользователя используются следующие символы:



Важная информация и полезные советы по использованию.



ВНИМАНИЕ: Предупреждения о ситуациях, опасных для жизни и имущества.



ВНИМАНИЕ: Предупреждение об опасности пожара.



ВНИМАНИЕ: Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



ИЗГОТОВЛЕНО ИЗ
ПЕРЕРАБОТАННОЙ
БУМАГИ

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

Важные инструкции по технике безопасности
Внимательно прочитайте и сохраните инструкции для дальнейшего использования

1.1 Общая безопасность

Этот раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут защититься от риска пожара, поражения электрическим током, вредного воздействия в результате утечки микроволновой энергии, травм или повреждения имущества. В случае неисполнения данных инструкций гарантия аннулируется.

- Продукция Hotpoint соответствует действующим стандартам безопасности. Поэтому, во избежание опасности, в случае повреждения прибора или кабеля питания необходим их

ремонт/замена дилером, сервисным центром, специалистом или аналогичной авторизованной сервисной службой. Некачественный или неквалифицированный ремонт может повлечь риски и представлять опасность для потребителя.

1.2 Установка

Опасность поражения электрическим током

- Перед выполнением очистки или техобслуживания всегда отключайте прибор от электросети.
- Подключение к надежной системе заземления является важным и обязательным требованием.
- Любые изменения бытовой электропроводки должны выполняться только квалифицированным электриком.

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

- Несоблюдение этого требования может привести к поражению электрическим током и даже к смерти.

1.3 Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте пищу на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели раскололась или треснула, немедленно отключите прибор от сети (используя настенный выключатель) и обратитесь к квалифицированному специалисту.
- Перед очисткой или техобслуживанием выключите варочную панель с помощью настенного выключателя.
- Несоблюдение этого требования может при-

вести к поражению электрическим током и даже к смерти.

1.4 Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

1.5 Опасность горячей поверхности

- Во время работы открытые части этого прибора нагреваются достаточно сильно, чтобы вызвать ожоги.
- Не допускайте, чтобы части вашего тела, одежда или другие предметы, кроме подходящей посуды, касались индукционного стекла, пока его поверхность не остынет.
- Нельзя класть металлические предметы, такие как ножи, вилки, ложки и крышки, на варочную

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

поверхность, так как они могут сильно нагреться.

- Не подпускайте детей к прибору.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль не нависали над другими включенными варочными зонами. Обеспечьте условия, при которых ручки кастрюль недоступны для детей.
- Несоблюдение этого требования может привести к ожогам.

1.6 Опасность пореза

- Острое лезвие скребка для варочной панели представляет опасность, когда убрана его защитная крышка. Используйте этот инструмент с особой осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этого

требования может привести к порезам.

1.7 Важные указания по технике безопасности

- Никогда не оставляйте включенный прибор без присмотра. При выкипании возникают пары и разливы масла, которые могут воспламениться.
- Никогда не используйте прибор в качестве стола или полки для хранения каких-либо предметов.
- Никогда не оставляйте на приборе никаких посторонних предметов и даже кухонной посуды.
- Никогда не используйте прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда выключайте варочные зоны и всю варочную панель, как описано в данном руководстве (с помощью

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

сенсорных элементов управления).

- Не позволяйте детям играть с прибором, сидеть, стоять на нем или лазать по нему.
- Не храните предметы, представляющие интерес для детей, в шкафах над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей без присмотра в зоне использования прибора.
- Дети или лица с ограниченными возможностями могут использовать прибор только под надзором ответственного и компетентного лица, которое должно проинструктировать их о правилах безопасной работы с прибором. Инструктор должен убедиться, что они могут использовать прибор без риска для себя и окружающих.
- Не ремонтируйте прибор и не заменяйте какие-либо его детали, если это не рекомендовано в руководстве. Техобслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте парочиститель для чистки варочной панели.
- Не кладите и не роняйте тяжелые предметы на варочную панель.
- Не стойте на варочной панели.
- Не используйте кастрюли с зазубренными основаниями и не перетаскивайте кастрюли по поверхности керамического стекла, так как это может поцарапать его.
- Не используйте жесткие мочалки и абразив-

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

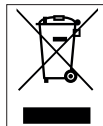
- ные чистящие средства для чистки варочной поверхности, так как они могут поцарапать индукционное стекло.
- Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или другими квалифицированными лицами во избежание опасных ситуаций.
 - Устройство предназначено для использования в домашних условиях и т. п., например:
 - места работы поварского персонала в магазинах; офисах и других рабочих средах;
 - жилые дома на ферме;
 - в гостиницах, мотелях и других местах временного проживания;
 - гостиницы типа “постель и завтрак”.
 - **ВНИМАНИЕ:** При работе с изделием все его части нагреваются. Следует избегать прикасания к горячим нагревательным элементам. Если дети младше 8 лет не находятся под постоянным присмотром, их следует держать подальше от изделия.
 - Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, могут пользоваться этим устройством только под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию и возможным рискам.
 - Дети не должны играть с данным устройством. Очистка и обслуживание не должны производиться детьми без присмотра.

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

- **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи без присмотра на поверхности с использованием масла или жира может быть опасным и может привести к пожару. НЕ пытайтесь потушить пожар водой, но выключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ:** Во избежание пожара не храните никакие предметы на варочной панели.
- **ВНИМАНИЕ:** Если панель треснула, выключите прибор, чтобы избежать риска поражения электрическим током, так как поверхности варочной панели, изготовленные из стеклокерамики и аналогичных материалов защищают токоведущие части
- Запрещается использовать пароочистители.
- Устройство не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

1.8 Соответствие Директиве WEEE и утилизация отходов продукта:

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



Этот символ указывает на то, что данный продукт не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока его службы. Использованное устройство необходимо вернуть в официальный пункт приема утилизируемых электрических и электронных устройств. Чтобы найти такие системы приема утили, обратитесь в местные уполномоченные органы или к розничным продавцам, у которых было приобретено устройство. Каждое домашнее хозяйство выполняет важную роль в восстановлении и утилизации старого оборудования. Надлежащая утилизация обработанного устройства позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

1.9 Соответствие требованиям Директивы RoHS

Приобретенное Вами изделие соответствует требованиям Директивы EU по ограничению вредных веществ (2011/65/EU). В нем не содержится вредных и запрещенных материалов,

1 Важные инструкции по безопасности и охране окружающей среды

указанных в данной Директиве.

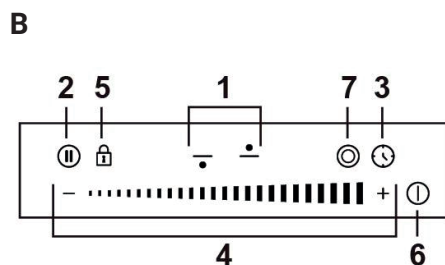
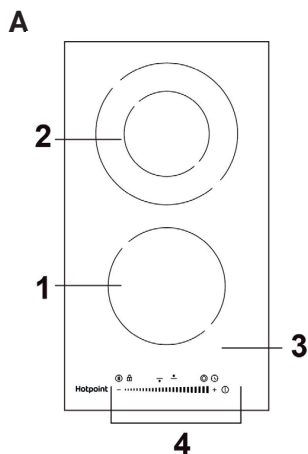
1.10 Информация об упаковке



Упаковочные материалы продукта изготовлены из перерабатываемых материалов в соответствии с нашими Национальными экологическими нормами. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в пункты сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.

2 Общий обзор

2.1 Обзор - HR 304 BAS



Элементы управления и детали

А. Обзор

1. Зона 1200 Вт
2. Двойная зона 2000/1000 Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления

В. Панель управления

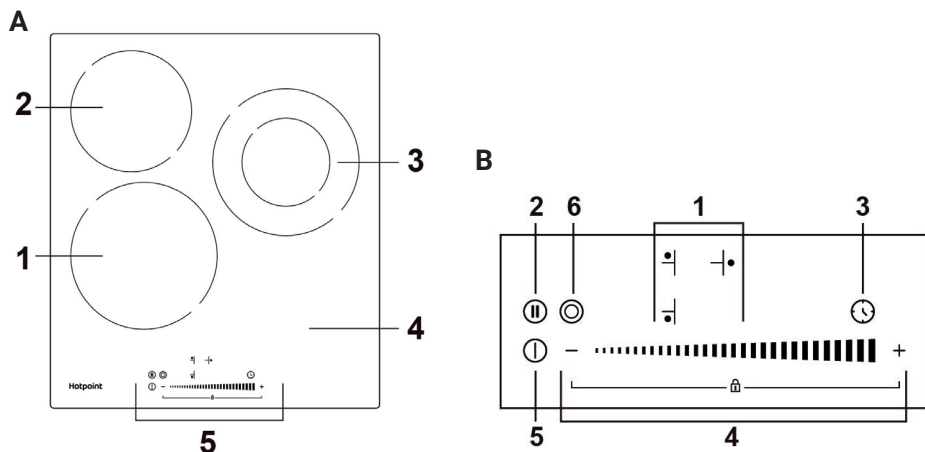
1. Кнопка выбора зоны нагрева
2. Кнопка Stop & GO
3. Сенсорная кнопка управления таймером
4. Кнопки регулировки мощности/Кнопки регулировки таймера
5. Кнопка блокировки панели управления
6. Кнопка Вкл./Выкл.
7. Кнопка двойной зоны расширения

2.2 Технические данные

Модель	HR 304 BAS
Варочные зоны	2 зоны
Напряжение питания	220-240 В перем. тока
Установленная электрическая мощность	2928-3484 W
Размер изделия (Д*Ш*В)	288*520*52 мм
Размеры ниши для встроенной установки (А × В)	268*500 мм

2 Общий обзор

2.3 Обзор - HR 403 BAS



Элементы управления и детали

А. Обзор

1. Зона 1800 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 2000/1000 Вт
4. Стеклопанель
5. Панель управления

В. Панель управления

1. Кнопка выбора зоны нагрева
2. Кнопка Stop & GO
3. Кнопка таймера
4. Кнопки регулировки мощности/таймера / кнопка блокировки клавиш
5. Кнопка «Вкл./Выкл.»
6. Кнопка двойной зоны расширения

2.2 Технические данные

Модель	HR 403 BAS
Варочные зоны	3 зоны
Напряжение питания	220-240 В перем. тока
Установленная электрическая мощность	4575-5444 W
Размер изделия (Д*Ш*В)	450*510*45 мм
Размеры ниши для встроенной установки (А × В)	425*495 мм

Поскольку мы постоянно улучшаем нашу продукцию, конструкция и технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления.

3 Перед первым использованием

3.1 Перед использованием новой керамической варочной панели

- Внимательно прочтите настоящее руководство, обращая особое внимание на раздел «Предупреждения о мерах безопасности».
- Удалите все защитные пленки, которые все еще могут оставаться на керамической варочной панели.

3.2 Использование сенсорного управления

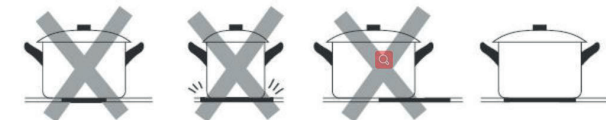
- Элементы управления реагируют на прикосновение, поэтому вам не нужно прикладывать никакого усилия.
- Используйте подушечку пальца, а не его кончик.
- При каждом касании будет слышен звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие и что на них нет каких-либо предметов (например, посуды или ткани). Даже тонкая пленка воды может затруднить работу сенсорных элементов управления.



- Подходит для любой посуды, позволяющей приготовление при высокой температуре.
- Не используйте посуду с зубчатыми краями или изогнутым дном.



- Убедитесь, что основание кастрюли ровное, хорошо прилегает к стеклу и имеет тот же размер, что и варочная зона. Всегда центрируйте кастрюлю на варочной зоне.



- Всегда поднимайте посуду, чтобы снять ее с керамической варочной поверхности. Не сдвигайте ее в горизонтальном направлении, чтобы не поцарапать стекло.



4 Эксплуатация устройства

4.1 Начало приготовления пищи

- После включения питания подается один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, а затем гаснут. Это указывает на то, что варочная панель перешла в режим ожидания.

1. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, все индикаторы показывают «-» или «-».
2. Поместите подходящую кастрюлю на варочную зону, которую вы хотите использовать.



Убедитесь, что дно кастрюли и поверхность варочной зоны чистые и сухие.

3. Нажмите кнопку выбора зоны нагрева, индикатор рядом с кнопкой начнет мигать « $\frac{?}{-}$ » 5 секунд.
4. Пока число мигает, установите уровень мощности, неоднократно нажимая «-» или «+».



Вы также можете скользить вдоль слайдерного элемента управления или просто коснуться любой точки слайдера.

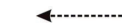
4.2 Когда вы закончите приготовление пищи

1. Прикоснитесь к кнопке выбора зоны нагрева, чтобы отключить требуемую зону.
2. Повторно коснитесь «-» или проведите по слайдеру до левой точки, а затем коснитесь «-» или коснитесь левой точки слайдера, а затем коснитесь «-». Убедитесь, что на дисплее отображается «0».

- ||||| +



или



- ||||| +



3. Чтобы выключить все конфорки, коснитесь кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.
4. Остерегайтесь горячих поверхностей, знак «H» укажет, какая конфорка горячая на

ощупь. Он исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Этот символ также помогает экономить электроэнергию — если вы хотите нагреть посуду для дальнейшего использования, поставьте ее на зону, которая все еще горячая.

4.3 Функция двойной зоны

Варочная панель оснащена двойной зоной, а двойная зона обеспечивает гибкость в зависимости от размера посуды.

Активация двойной зоны

Если вы хотите использовать большую конфорку, убедитесь, что задняя конфорка работает, прежде чем активировать эту функцию.

1. • Нажмите кнопку « $\frac{+}{-}$ », и цифра рядом с кнопкой начнет мигать.
2. Пока число мигает, коснитесь кнопки двойной зоны расширения, и индикатор рядом с кнопкой будет отображаться, а затем загорится индикатор.

Деактивация двойной зоны

1. • Нажмите « $\frac{+}{-}$ », и цифра рядом с кнопкой начнет мигать.
2. Пока число мигает, нажмите кнопку с двойным кольцом, и индикатор рядом с кнопкой погаснет.

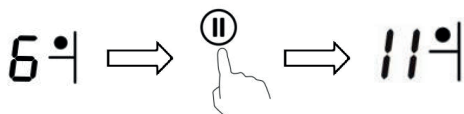


4.4 Использование функции паузы - STOP+GO

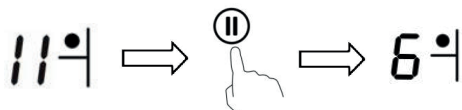
Функцию паузы можно использовать в любое время во время приготовления. Это позволяет остановить работу керамической варочной панели и вернуться к ней.

1. Убедитесь, что зона приготовления работает.
2. Нажмите кнопку STOP+GO, индикатор конфорки покажет «ll». И тогда работа керамической варочной панели будет отключена во всех зонах приготовления пищи, кроме кнопок STOP+GO, «вкл./выкл.» и «блокировка».

4 Эксплуатация устройства




3. Чтобы отменить состояние паузы, нажмите кнопку STOP+GO, после чего конфорка вернется к предыдущей мощности.




4.5 Блокировка элементов управления

- Вы можете заблокировать элементы управления, чтобы предотвратить непреднамеренное использование прибора (например, чтобы дети случайно не включили варочные зоны).
- Когда элементы управления заблокированы, все сенсоры, кроме кнопки ВКЛ./ВЫКЛ., отключаются.


Блокировка элементов управления

1. Коснитесь кнопки управления блокировкой клавиш «» или «+» и «-» одновременно.
2. На индикаторе таймера появятся символы «Lo».

Разблокировка элементов управления

1. Убедитесь, что керамическая поверхность включена.
2. Нажмите и удерживайте кнопку блокировки клавиш «» или «+» и «-» в течение 3 секунд.
3. Теперь вы можете начать использовать свою плиту.





Когда плита находится в режиме блокировки, все элементы управления, за исключением сенсора ВКЛ./ВЫКЛ., отключены. В экстренной ситуации вы всегда можете выключить варочную поверхность с помощью сенсора ВКЛ./ВЫКЛ., но для выполнения следующей операции вы должны сначала разблокировать варочную панель

4.6 Защита от перегрева

Датчик температуры контролирует температуру внутри керамической панели. При перегреве керамическая варочная панель автоматически прекращает работу.

4.7 Предупреждение об остаточном тепловыделении

Когда плита работает достаточно долго, выделяется некоторое остаточное тепло. Символ «Н» на дисплее предупреждает, чтобы вы не прикасались к горячей поверхности.

4.8 Автоматическое отключение

Еще одной функцией безопасности плиты является автоматическое выключение. Эта функция запускается всякий раз, когда вы забываете выключить варочную зону вручную. Время завершения работы по умолчанию указано в таблице ниже:

Уровень мощности	Время работы по умолчанию (часы)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2

4.9 Использование таймера

Таймер можно использовать в двух различных режимах.

- Вы можете использовать его в качестве минутного таймера, когда работает хотя бы одна конфорка. В этом случае таймер не будет отключать варочные зоны, когда истечет заданное время.
- Вы можете настроить таймер на отключение одной или нескольких варочных зон после истечения заданного времени.
- Вы можете установить таймер на 99 минут.

Использование таймера в качестве минутного индикатора

Если вы не выбрали ни одну варочную зону

1. Убедитесь, что варочная панель включена и работает хотя бы одна конфорка.
2. Нажмите кнопку таймера, индикатор таймера покажет «0:30».
3. Установите время таймера, коснувшись сенсора управления «-» или «+». Установленные минуты будут подтверждены после мигания в течение примерно 5 секунд. Когда время будет установлено, немедленно начнется обратный отсчет. На панели дисплея отобразится оставшееся время «0:36».
4. Чтобы отменить таймер, нажмите кнопку таймера, на дисплее таймера отобразится «00», а затем «--».
5. Устройство подаст звуковой сигнал через 30 секунд, и на дисплее таймера отобразится «--», когда истечет установленное время.



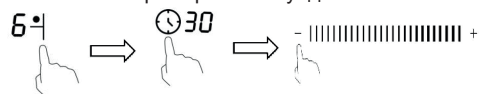
Кратковременно касайтесь сенсоров таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут.

Если устанавливаемое время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к нулевому значению (00).

Настройка таймера для отключения одной варочной зоны

1. Нажатие кнопки выбора зоны нагрева.
2. Нажмите кнопку таймера, индикатор таймера покажет «30».
3. Установите время таймера, коснувшись сенсора управления «-» или «+». Установленные минуты будут подтверждены после мигания в течение примерно 5 секунд.

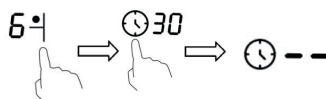


Кратковременно касайтесь сенсоров таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время на 1 минуту.

Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку таймера «-» или «+», чтобы уменьшить или увеличить время сразу на 10 минут.

Если устанавливаемое время превысит 99 минут, таймер автоматически вернется к нулевому значению (0).

4. При нажатии на кнопку выбора зоны нагрева, а затем на кнопку таймера последний отменяется, на дисплее отображается «00», а затем «--».



5. Когда время установлено, таймер немедленно начнет обратный отсчет, на дисплее отобразится оставшееся время «0:36».



Красная точка рядом с индикатором мощности «B» загорится, указывая, что выбрана данная зона.

4 Эксплуатация устройства

Настройка таймера для отключения нескольких варочных зон

1. Если эта функция используется более чем для одной зоны нагрева, на индикаторе таймера будет отображаться наименьшее время. (например, время установки зоны 1# составляет 3 минуты, время установки зоны 2# составляет 6 минут, индикатор таймера показывает «3».)



Красная точка рядом с индикатором уровня мощности будет мигать.



установлено на 6 минут



установлено на 3 минуты



03

2. По истечении заданного времени таймера соответствующая варочная зона будет автоматически отключена.



Чтобы изменить время после настройки таймера, начните с шага 1.

4.10 Настройки нагрева

Приведенные ниже настройки имеют рекомендательный характер. Точные настройки зависят от нескольких факторов, таких как посуда и объем пищи, которую вы хотите приготовить. Поэкспериментируйте с керамической варочной панелью, чтобы найти настройки, которые лучше всего подходят вам.

Нагрев	Пригодност
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• плавный разогрев небольших порций пищи• расплавление шоколада, сливочного масла и продуктов, которые быстро подгорают• слабая варка• медленное прогревание
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• подогрев• быстрое закипание• приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• блинчики

7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• пассерование• приготовление макаронных изделий
9	<ul style="list-style-type: none">• жарка во фритюре• обжаривание• доведение супа до кипения• кипячение воды

5 Советы по приготовлению



Будьте осторожны при жарке, поскольку масло и жир очень быстро нагреваются, особенно если вы используете максимальную мощность. При чрезвычайно высоких температурах масло и жир воспламеняются самопроизвольно, что представляет серьезную опасность возникновения пожара.

5.1 Советы по приготовлению

- Когда жидкость закипит, уменьшите уровень мощности.
- Использование крышки сократит время приготовления и сэкономит энергию, так как рассеивание тепла снижается.
- Сведите к минимуму количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начните готовить с высокой мощности и уменьшите ее уровень, когда пища прогреется.

Слабая варка, приготовление риса

- Слабая варка происходит при температуре ниже точки кипения (около 85°C), когда пузырьки просто время от времени поднимаются на поверхность жидкости. В этом режиме можно готовить вкусные супы и нежные рагу, потому что вкусовые особенности создаются без чрезмерной обработки пищи. При варке ниже точки кипения вы также можете приготовить вкусные блюда на основе яиц и соусы, загущенные мукой.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом абсорбции, может потребоваться установить мощность выше самого низкого значения, чтобы гарантировать, что пища будет приготовлена надлежащим образом и в рекомендованное время.

Поджаренный стейк

Чтобы приготовить сочные ароматные стейки:

1. Выдержите мясо при комнатной температуре около 20 минут перед приготовлением.
2. Возьмите сковороду с толстым дном и разогрейте ее.

3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Налейте небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем положите на нее мясо.
4. Во время приготовления переверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и того, как вы хотите его приготовить. Время прожарки одной стороны может варьироваться от 2 до 8 минут. Нажмите на стейк, чтобы определить, насколько хорошо он прожарен — чем плотнее он будет казаться, тем лучше он будет приготовлен.
5. Перед подачей на стол оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягким и нежным.

Жарка во фритюре

1. Выберите кастрюлю с плоским дном или большую сковороду, совместимую с керамической панелью.
2. Подготовьте все ингредиенты и принадлежности. Жарка должна быть быстрой. Если вы готовите большое количество продуктов, готовьте их несколькими партиями меньшего размера.
3. В течение непродолжительного времени разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите горячим.
5. Перемешайте и обжарьте овощи. Когда овощи прогреются, но будут еще жесткими, уменьшите уровень мощности варочной зоны, положите мясо на сковороду и добавьте соус.
6. Осторожно перемешайте ингредиенты, чтобы они прогревались равномерно.
7. Сразу подавайте.

6 Установка изделия

6.1 Перед установкой варочной поверхности убедитесь, что

- Рабочая поверхность квадратная и ровная, и никакие конструктивные элементы не мешают требованиям к пространству.
- Рабочая поверхность выполнена из термостойкого материала.
- Если поверхность установлена над духовкой, она имеет встроенный вентилятор охлаждения.
- Установка должна соответствовать всем требованиям к зазору и применимым стандартам и нормам.
- Подходящий изолирующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электросети, встроен в постоянную проводку, смонтирован и расположен в соответствии с местными правилами и нормами проводки. Изолирующий выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать разделение контактов воздушного зазора 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазных] проводниках, если правила местной проводки допускают такое изменение требований).
- Проконсультируйтесь с местными строительными органами и подзаконными актами, если у вас возникнут сомнения относительно установки
- Вы используете термостойкую и легко очищаемую отделку (например, керамическую плитку) для поверхностей стен, окружающих плиту.

6.2 После установки варочной поверхности убедитесь, что

- Кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящиков
- Имеется достаточный поток свежего воздуха снаружи шкафа к основанию варочной поверхности
- Если варочная поверхность установлена над ящиком или шкафом, под основанием варочной поверхности устанавливается термозащитный барьер
- Изолирующий выключатель легко доступен.

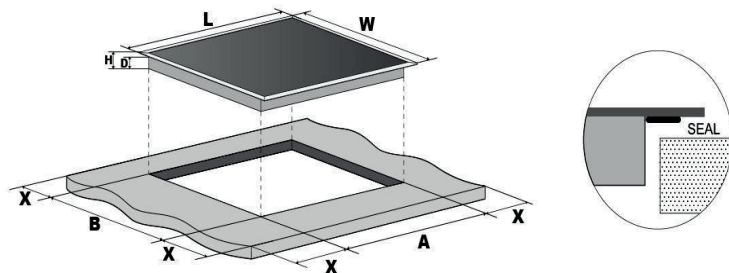
6.3 Выбор монтажного оборудования

Вырежьте отверстие на рабочей поверхности в соответствии с размерами, показанными на чертеже.

Для целей установки и использования вокруг отверстия должно быть сохранено свободное пространство не менее 5 см.

Убедитесь, что толщина рабочей столешницы составляет не менее 30 мм.

Чтобы избежать деформации, вызванной тепловым излучением панели, используйте для столешницы термостойкий материал. См. рисунок ниже:



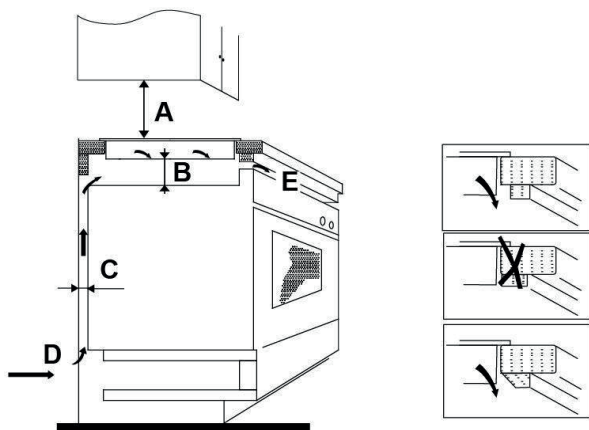
6 Установка изделия

Модель	Длина (мм)	Ширина (мм)	Высота (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
HR 304 BAS	288	520	52	48	268	500	50 Гц
HR 403 BAS	450	510	45	41	425	495	50 Гц

В любом случае необходимо убедиться, что варочная панель хорошо вентилируется, а отверстия впуска и выпуска воздуха не заблокированы. Убедитесь, что варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии. См. рисунок ниже:



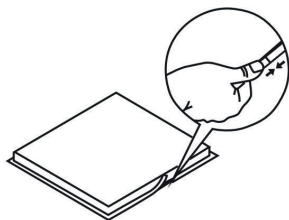
Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над панелью должно быть не менее 760 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мм	30 мм	Забор воздуха	Воздушный выход 10 мм

6.4 Инструкция по прикреплению уплотняющей ленты

- Очистите варочную панель в области выреза.
- Закрепите уплотнение вдоль внешнего края стеклянной пластины. Не удлиняйте его. Позвольте срезанным концам оставаться посередине одной стороны. Когда вы разрежете его по длине (добавьте несколько мм), сожмите два конца вместе и не оставляйте зазора между двумя концами.



6 Установка изделия

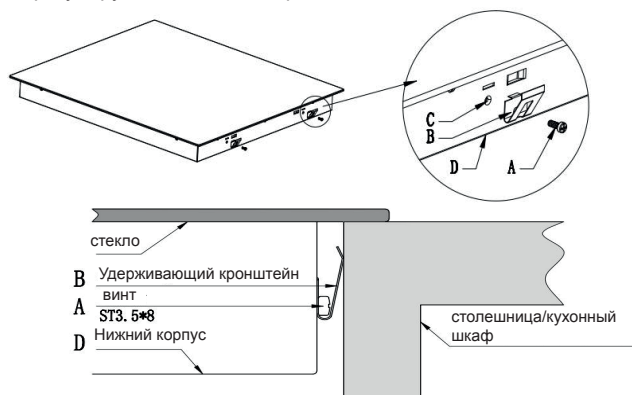
6.5 Перед установкой крепежных кронштейнов

Устройство должно быть размещено на устойчивой и ровной поверхности (используйте упаковку). Не прилагайте чрезмерные усилия к элементам управления, выступающим из варочной панели.

6.6 Регулировка положения кронштейна

После установки закрепите варочную панель на рабочей поверхности, прикрутив 2 кронштейна к нижней части варочной панели (см. рисунок).

Отрегулируйте положение кронштейна в соответствии с толщиной столешницы стола.



A	B	C	D
винт	кронштейн	отверстие под винт	основание

Предупреждения

- Индукционная варочная панель должна быть установлена квалифицированными техническими специалистами. Не выполняйте монтажные работы самостоятельно.
- Варочную поверхность запрещено устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для одежды, так как повышенная влажность может привести к повреждению электронных компонентов варочной поверхности
- Для повышения надежности индукционная варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечивать наилучшее тепловое излучение.
- Стена и вторичная зона нагрева над поверхностью стола должны выдерживать высокую температуру.
- Во избежание повреждений сэндвич-панели и клей должны быть термостойкими.

6.7 Подключение варочной поверхности к электросети

Эта варочная поверхность должна быть подключена к электросети только квалифицированным специалистом.

Перед подключением варочной поверхности к электросети убедитесь, что:

1. Система бытовой электропроводки подходит для питания, потребляемого варочной поверхностью.

6 Установка изделия

2. Напряжение соответствует значению, указанному на паспортной табличке



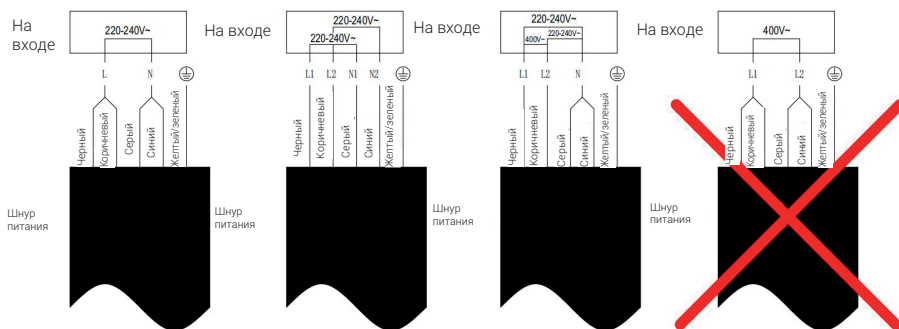
Секции кабеля питания могут выдерживать нагрузку, указанную на паспортной табличке. Для подключения варочной поверхности к электросети не используйте переходники, редукторы или разветвительные устройства, так как они могут вызвать перегрев и возгорание.

Кабель питания не должен касаться горячих частей и должен быть расположен таким образом, чтобы его температура не превышала 75°C в любой точке.

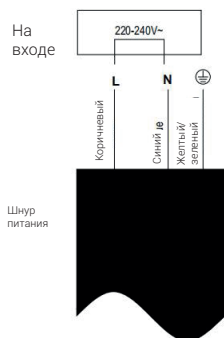
Проконсультируйтесь с электриком и убедитесь, подходит ли бытовая электропроводка без изменений. Изменения должны производиться только квалифицированным электриком.

Электропитание должно быть подключено стационарно в соответствии с применимым стандартом или с использованием однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.

Для модели: HR 403 BAS



Для модели: HR 304 BAS



6 Установка изделия



- Если кабель поврежден или подлежит замене, во избежание несчастных случаев операция замены должна выполняться агентом по послепродажному обслуживанию с использованием специальных инструментов.
- Если прибор подключается непосредственно к электросети, необходимо установить многополюсный автоматический выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм.
- Монтажник должен убедиться, что электрическое подключение было выполнено надлежащим образом в соответствии с правилами техники безопасности.
- Кабель не должен сильно изгибаться или сжиматься.
- Кабель должен регулярно проверяться и заменяться только уполномоченными специалистами.

7 Очистка и уход

Тип загрязнения	Порядок действий	Важно
Повседневное загрязнение стекла (отпечатки пальцев, следы/пятна, оставленные горячими сладкими жидкостями и пищевыми продуктами на стекле)	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите питание варочной панели.2. Нанесите чистящее средство на варочную панель, пока стекло еще теплое (но не горячее!)3. Промойте панель и вытрите ее насухо чистой тканью или бумажным полотенцем.4. Снова включите питание плиты.	<ul style="list-style-type: none">• Когда питание варочной панели отключено, индикатор горячей поверхности не будет светиться, но варочная зона все еще может быть горячей! Будьте предельно осторожны.• Грубые мочалки, нейлоновые щетки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте информацию на этикетке, чтобы выяснить, подходит ли тот или иной очиститель или моющее средство для очистки панели.• Никогда не оставляйте остатки чистящего средства на варочной панели, так как стекло может быть загрязнено.

7 Очистка и уход

<p>Выбросы кипящих жидкостей, следы расплавленных продуктов и горячих сладких жидкостей на стекле</p>	<p>Немедленно удалите загрязнение с помощью лопатки для переворачивания рыбы, шпателя или скребкового ножа, подходящего для очистки керамических стеклянных варочных панелей, но не прикасайтесь к горячим поверхностям:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Отключите варочную панель от электросети с помощью настенного выключателя.2. Держа лезвие ножа или другой подходящий инструмент под углом 30°, соскребите загрязнение в охлажденном месте варочной поверхности.3. Удалите загрязнение или пролитую жидкость, используя кухонное полотенце или бумажные салфетки.4. Выполните шаги 2–4 раздела «Повседневное загрязнение стекла» выше.	<ul style="list-style-type: none">• Как можно скорее удаляйте пятна, оставшиеся от расплавленных продуктов, сладких сиропов и пролитых жидкостей. Если эти пятна засохнут, их будет трудно удалить. При попытке их удаления можно даже повредить стекло без возможности восстановления.• Опасность пореза: острое лезвие скребкового ножа представляет опасность, когда убрана его защитная крышка. Используйте этот инструмент с особой осторожностью и всегда храните его в недоступном для детей месте.
<p>Проливание жидкостей на сенсорные элементы управления</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите питание варочной панели.2. Вытрите пролитые жидкости3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью.4. Протрите всю область насухо бумажным полотенцем.5. Снова включите питание плиты.	<ul style="list-style-type: none">• Варочная панель может подавать звуковой сигнал и выключаться, а сенсорные элементы управления могут не работать, когда на них попала какая-либо жидкость. Перед повторным включением варочной панели протрите область сенсорного управления насухо.

Выявление проблем	Основная причина	Помощь
Варочная панель не включается.	Отсутствует питание.	Убедитесь, что варочная панель подключена к сети электропитания и включена. Проверьте, нет ли перебоев в электроснабжении в вашем доме или районе. Если вы выполнили все проверки, но не смогли устранить проблему, обратитесь к квалифицированному техническому специалисту.
Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновения.	Элементы управления заблокированы.	Разблокируйте элементы управления. См. инструкции в разделе «Использование керамической варочной панели».
Сенсорные элементы управления плохо реагируют на прикосновения.	Сенсоры управления могут быть покрыты пленкой жидкости, или вы прикасаетесь к сенсорам только кончиком пальца, а не всей подушечкой.	Убедитесь, что сенсорная область управления сухая, и прикасайтесь к элементам управления подушечками пальцев, а не кончиками.
Стекло поцарапано.	Посуда имеет грубые неровные основания.	Используйте посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. раздел «Выбор надлежащей посуды».
	Используются неподходящие абразивы или чистящие средства.	См. «Очистка и уход».
Некоторые кастрюли издают треск или щелчки.	Это может быть вызвано особенностями конструкции вашей посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормальное явление для посуды и не указывает на неисправность.

Отображение неисправностей и осмотр керамической зоны приготовления

При обнаружении неисправности варочная поверхность автоматически перейдет в защитное состояние и отобразит соответствующие защитные коды:

Выявление проблем	Основная причина	Помощь
E1	Короткое замыкание датчика нагревательного элемента.	Выключите и перезапустите варочную панель или замените датчик нагревательного элемента.
E2	Датчик нагревательного элемента поврежден.	Замените новый датчик нагревательного элемента

8 Поиск и устранение неисправностей

E3	Слишком высокая температура верхней части варочной панели.	Выключите варочную панель, чтобы дать ей остыть.
E4	Размыкание датчика нагревательного элемента.	Снова подключите датчик нагревательного элемента или замените нагревательный элемент

Вышеизложенное является предположением на основании распространенных видов неисправностей.

Пожалуйста, не разбирайте устройство самостоятельно, чтобы избежать любых опасных ситуаций и повреждений варочной поверхности.

Производитель: "Arçelik A.S."

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

Сделано в Китае

Импортер на Территории РФ/Уполномоченное изготовителем лицо: ООО "Ай Эйч Пи Апплаенсес Сейлс"

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

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

Дата изготовления включена в серийный номер, указанный на этикетке, расположенной на продукте, следующим образом:

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.

Алдымен, осы пайдаланушы нұсқаулығын оқыңыз!

Құрметті тұтынушы!

Осы Hotpoint құрылғысын таңдағаныңыз үшін рақмет. Жоғары сапалы және заманауи технологиямен жасалған құрылғыңызды пайдалану кезінде үздік нәтижелер аласыз деп үміттенеміз. Осы себепті, құрылғыны пайдалану алдында осы пайдаланушы нұсқаулығын және барлық басқа ілеспе құжаттарды мұқият оқып шығыңыз және болашақта пайдалану үшін анықтама ретінде сақтаңыз. Егер құрылғыны басқа біреуге берсеңіз, пайдаланушы нұсқаулығын да беріңіз. Пайдаланушы нұсқаулығындағы барлық ақпарат пен ескертулерді ескере отырып, нұсқауларды орындаңыз.

Бұл пайдаланушы нұсқаулығы басқа үлгілерге де қатысты болуы мүмкін екенін ұмытпаңыз. Үлгілер арасындағы айырмашылықтар нұсқаулықта нақты сипатталған.

Таңбалардың мағыналары

Осы пайдаланушы нұсқаулығының әртүрлі бөлімдерінде келесі таңбалар пайдаланылады:



Пайдалану туралы маңызды ақпарат және пайдалы кеңестер.



ЕСКЕРТУ: Өмір мен мүлік қауіпсіздігіне қатысты қауіпті жағдайлар туралы ескертулер.



ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі туралы ескерту.



ЕСКЕРТУ: Электр тоғының соғуы туралы ескерту.



ҚАЙТА ӨНДЕЛГЕН ЖӘНЕ
ҚАЙТА ӨНДЕЛМЕЛІ ҚАҒАЗ

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары. Мұқият оқып, болашақта пайдалану үшін сақтап қойыңыз.

1.1 Жалпы қауіпсіздік

Бұл бөлімде өрт, электр тоғының соғуы, микро-толқынды энергияның шығып кетуі, жарақат алу немесе мүлікке зақым келтіру қаупін алдын алуға көмектесетін қауіпсіздік нұсқаулары ұсынылған. Осы нұсқауларды орындамау кепілдікке зиян келтіреді.

- Hotpoint өнімдері тиісті қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді; сондықтан құрылғыда немесе электр кабелінде қандай да бір зақым болса, кез келген қауіптің алдын алу үшін оны жеткізугі, қызмет көрсету орталығы немесе маман және өкілетті қызмет жөндеуі немесе ауыстыруы

керек. Ақаулы немесе біліксіз жөндеу жұмысы қауіпті болуы және пайдаланушыға қауіп тудыруы мүмкін.

1.2 Орнату

Электр тоғының соғу қаупі

- Кез келген жұмысты немесе техникалық қызмет көрсетуді бастамас бұрын, құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Міндетті түрде сапалы жерлендіру жүйесіне қосылыңыз.
- Тұрмыстық электр сымдары жүйесіндегі барлық өзгерістерді тек білікті электрші жүргізуі керек.
- Бұл ұсыныстарды орындамау электр тоғының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

1.3 Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тогының соғу қаупі

- Сынған немесе шытынаған пісіру панелінде тамақ пісірмеңіз. Егер пісіру панелі сынатын немесе шытынайтын болса, құрылғыны дереу негізгі қуат көзінен (қабырғадағы қосқыштан) сөндіріп, білікті маманға хабарласыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадағы қосқышпен сөндіріңіз.
- Бұл ұсыныстарды орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

1.4 Денсаулық қаупі

- Бұл құрылғы электрмагнитті қауіпсіздік талаптарына сәйкес келеді.

1.5 Ыстық бет қаупі

- Пайдалану кезінде бұл құрылғының қолжетімді бөліктері қатты қызып, күйік алуға әкелуі мүмкін.
- Денеңіздің, киіміңіздің немесе қолайлы ыдыс-аяқтан басқа кез келген басқа заттың салқындамаған индукциялы әйнектің бетіне тиюіне жол бермеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды плитаның бетіне қоюға болмайды, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Балаларды құрылғыдан алшақ ұстаңыз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ыстық болуы мүмкін. Таба тұтқаларының қосылып тұрған басқа пісіру аймақтарына шығып тұрмағанына көз жеткізіңіз. Тұтқаларды

балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.

- Бұл ұсыныстарды орындамау күйік алуға әкелуі мүмкін.

1.6 Кесу қаупі

- Қауіпсіздік қақпағы алынғанда, пісіру панелін қырғыштың аса өткір жүзі ашылады. Аса мұқият пайдаланып, қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын елемей жарақаттар мен кесіктер алуға әкелуі мүмкін.

1.7 Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Құрылғыны пайдаланғанда, оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау түтін мен тұтануы мүмкін майлы қалдықтардың пайда болуына әкеледі.
- Құрылғыңызды ешқашан жұмыс немесе зат сақтау орны ретінде пайдаланбаңыз.

шан жұмыс немесе зат сақтау орны ретінде пайдаланбаңыз.

- Құрылғының бетінде ешқашан заттарды немесе ыдыстарды қалдырмаңыз.
- Құрылғыңызды ешқашан бөлме жылытқышы ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны пайдаланғаннан кейін осы нұсқаулықта сипатталғандай пісіру аймақтары мен пісіру панелін әрқашан өшіріңіз (мысалы, сенсорлық басқару элементтері арқылы).
- Балаларға құрылғымен ойнауға, оған отыруға, тұруға немесе оған көтерілуге рұқсат бермеңіз.
- Балаларға қызық болатын заттарды құрылғының үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Пісіру панеліне мінген балалар ауыр жарақат

- алуы мүмкін.
- Құрылғы пайдаланылатын аймақта балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
 - Балаларға немесе құрылғыны пайдалану мүмкіндігі шектеулі жандарға оны пайдалану тәсілдерін жауапты және білікті адам үйретуі керек. Нұсқаушы құрылғыны өзіне және айналасындағыларға қауіп төндірмей пайдалана алатынына көз жеткізуі керек.
 - Нұсқаулықта ұсынылмаса, құрылғының ешбір бөлігін жөндемеңіз немесе ауыстырмаңыз. Барлық басқа қызмет түрлерін білікті маман орындауы керек.
 - Пісіру панелін тазалау үшін бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
 - Пісіру панеліне ауыр заттарды қоймаңыз немесе тастамаңыз.
 - Пісіру панеліне мініп тұрмаңыз.
 - Керамикалық әйнек бетінде кетілген шеті бар табаларды пайдаланбаңыз және әйнек бетімен сүйремеңіз, себебі олар әйнекті сырууы мүмкін.
 - Пісіру панелін тазалау үшін тазалау құралдарын немесе басқа қатты қажак заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар индукциялық әйнекті сырып тастауы мүмкін.
 - Қуат сымы зақымдалған болса, қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету агенті немесе соған ұқсас біліктілігі бар адамдар ауыстыруы керек.
 - Бұл құрылғы үйде және келесіге ұқсас жағдайларда пайдалануға арналған:
 - дүкендердегі, кеңселердегі және басқа

жұмыс орталарындағы қызметкерлердің ас бөлмелері;

- фермалық үйлері;
- қонақ үйлердегі, мотельдердегі және басқа да тұратын жерлердегі клиенттер тарапынан;
- төсек және таңғы ас үлгісіндегі демалыс орталары.

• **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы және оның қолжетімді бөліктері пайдалану кезінде қызады. Пайдалану барысында абай болып, қыздыру элементтерін ұстамаңыз. 8 жасқа дейінгі балаларды қадағалау мүмкін болмаса, оларды құрылғыдан алшақ ұстау керек.

• Бұл құрылғыны бақылауда немесе құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулармен таныс болса және одан келетін қауіпті түсінген жағдайда, 8 немесе

одан жоғары жастағы балалар және физикалық, сезім органдары немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тиісті тәжірибеге және білімге ие емес адамдар пайдалануы мүмкін.

• Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Ересектердің қадағалауынсыз жүрген балалар тазалау және техникалық қызмет көрсету сияқты жұмыстарды орындамауы керек.

• **ЕСКЕРТУ:** Плитада өсімдік майы мен малдың майы бар тамақты қараусыз пісірген қауіпті болуы, тіпті өртке әкелуі мүмкін. Өртті ЕШҚАШАН сумен сөндіруге тырыспаңыз, керісінше құрылғыны өшіріп, жалынды қақпақпен немесе өртке қарсы көрпемен жабыңыз.

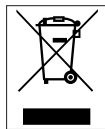
• **ЕСКЕРТУ:** Өрт қаупі: пісіру беттерінде зат

сақтамаңыз.

- **ЕСКЕРТУ:** Құрылғы беті керамикалық әйнектен немесе тоқ өткізетін бөліктерді қорғайтын ұқсас материалдан жасалғандықтан, плита беті шытынаған кезде электр тоғының соғуын алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Бу тазалағышты пайдаланбаңыз.
- Құрылғы тысқы таймер немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы басқаруға арналмаған.

1.8 WEEE қоқыс өнімін қоқысқа лақтыру туралы директиваның талаптарына сай:

Бұл өнім EU WEEE директивасының (2012/19/EU) талаптарына сай. Бұл өнімде электр және электронды жабдықтардың (WEEE) қалдықтарын жіктеу белгісі бар.



Бұл таңба бұл өнімді қызмет көрсету мерзімі біткенде басқа тұрмыстық қоқыспен бірге қоқысқа лақтыруға болмайтынын көрсетеді.

Пайдалануға жарамайтын құрылғыны электр және электрондық құрылғыларды қайта өңдеуге арналған ресми жинау нүктесіне жіберу керек. Бұл жинау жүйелерін табу үшін жергілікті билік органдарына немесе өнімді сатқан дүкенге хабарласыңыз.

Әрбір үй шаруашылығы ескі құрылғыларды қалпына келтіруде және кәдеге жаратуда маңызды рөл атқарады. Пайдалануға жарамайтын құрылғыны қоқысқа тиісті түрде лақтыру қоршаған ортаға және адамдардың денсаулығына ықтимал теріс салдарларды болдырмайды.

1.9 RoHS директивасының талаптарына сәйкестік

Сатып алынған өнім EU RoHS директивасының (2011/65/EU) талаптарына сай. Ол директивада көрсетілген зиянды және тыйым салынған материалдарды қамтымайды.

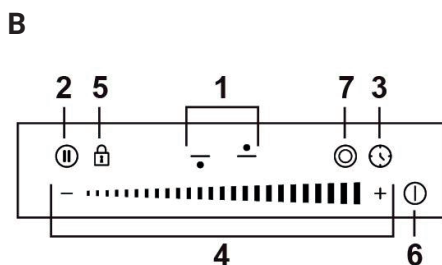
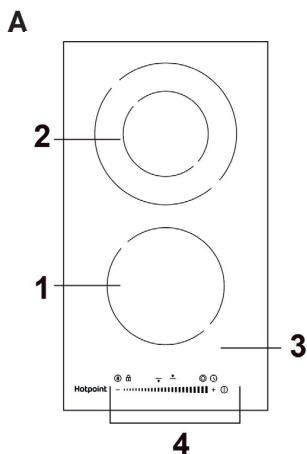
1.10 Орауыш туралы ақпарат



Өнімнің орауыш материалдары ұлттық қоршаған орта туралы ережелерге сай қайта өңдеуге болатын материалдардан жасалған. Орама материалдарын тұрмыстық немесе басқа қоқыстармен бірге лақтырмаңыз. Оларды жергілікті билік органдары белгілеген орауыш материалды жинау орындарына апарыңыз.

2 Жалпы шолу

2.1 Шолу – HR 304 BAS



Басқару және бөлшектер

А. Шолу

1. 1200 Вт аймағы
2. 2000/1000 Вт қос аймағы
3. Шыны плита
4. Басқару тақтасы

Ә. Басқару тақтасы

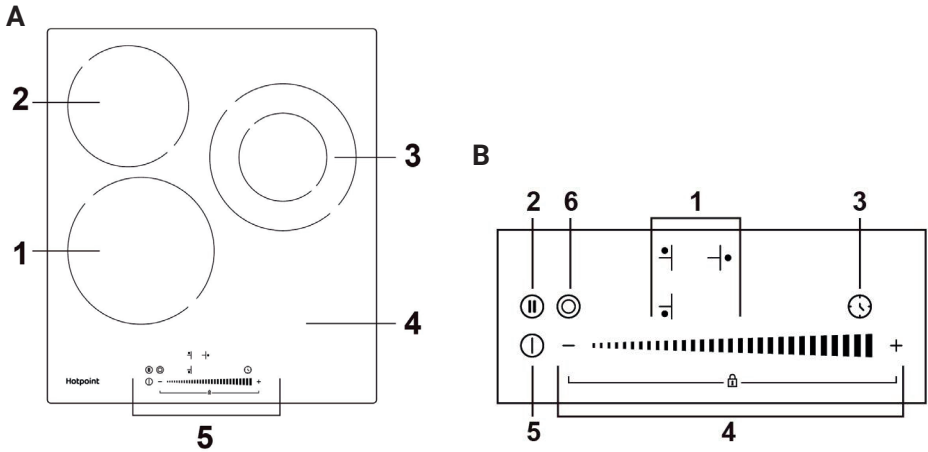
1. Қыздыру аймағын таңдау түймесі
2. Тоқтату және жалғастыру түймесі
3. Таймерді басқару
4. Қуатты реттеу түймелері/Таймерді реттеу түймелері
5. Пернені құлыптау түймесі
6. Қосу/Өшіру түймесі
7. Қос сақина түймесі

2.2 Техникалық деректер

Үлгі	HR 304 BAS
Пісіру аймақтары	2 аймақ
Қуат көзінің кернеуі	220–240 В~
Орнатылған электр қуаты	2928–3484 Вт
Өнім өлшемі (Ұзындығы*Ені*Биіктігі)	288*520*52 мм
Кірістірілген өлшемдер (А*Ә)	268*500 мм

2 Жалпы шолу

2.3 Шолу – HR 403 BAS



Басқару және бөлшектер

А. Шолу

1. 1800 Вт аймағы
2. 1200 Вт аймағы
3. 2000 Вт аймағы
4. Шыны плита
5. Басқару тақтасы

Ә. Басқару тақтасы

1. Қыздыру аймағын таңдау түймесі
2. Тоқтату және жалғастыру түймесі
3. Таймер түймесі
4. Қуатты реттеу түймелері/Таймерді реттеу түймелері/Пернені құлыптау түймесі
5. Қосу/Өшіру түймесі
6. Қос сақина түймесі

2.2 Техникалық деректер

Үлгі	НІС 4330 ТО
Пісіру аймақтары	3 аймақ
Қуат көзінің кернеуі	220–240 В~
Орнатылған электр қуаты	4575–5444 Вт
Өнім өлшемі (Ұзындығы*Ені*Биіктігі)	450*510*45 мм
Кірістірілген өлшемдері (А*Ә)	425*495 мм

Салмағы мен өлшемдері шамамен көрсетілген. Өз өнімдерімізді үнемі жетілдіруге ұмтылатындықтан, біз техникалық сипаттамалар мен дизайнды алдын ала ескертусіз өзгерте аламыз.

3 Алғашқы рет пайдаланбай тұрып

3.1 Керамикалық плитаңызды пайдаланбай тұрып

- Бұл нұсқаулықты оқып, «Қауіпсіздік ескертулері» бөліміне мұқият назар аударыңыз.
- Керамикалық пісіру панеліңізді пайдаланбай тұрып, қорғаныс қабығын толығымен алып та-
стаңыз.

3.2 Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану

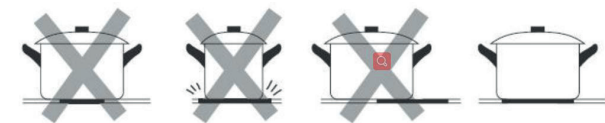
- Басқару элементтерін түрткен жеткілікті, яғни оларды басудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшқыр ұшын емес, жұмсақ ұшын пайдаланыңыз.
- Әрбір түрткеніңіз тіркелген сайын дыбыстық белгі естисіз.
- Басқару элементтері әрқашан таза, құрғақ екеніне және ешқандай заттармен (мысалы, ыдыс-
аяқ немесе мата) жабылмағанына көз жеткізіңіз. Тіпті шағын су қабаты басқаруды қиындатуы
мүмкін.



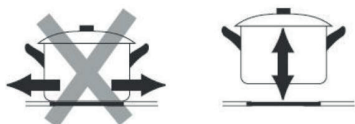
- Кез келген термотөзімді таба үшін жарамды.
- Жиіктері кетілген немесе түбі қисық ыдыстарды пайдаланбаңыз.



- Табаның түбі тегіс, әйнекке тығыз орналасқанына және пісіру аймағымен бірдей өлшемге ие
екеніне көз жеткізіңіз. Табаны әрқашан пісіру аймағының ортасына қойыңыз.



- Керамикалық пісіру панелінде табаларды сырғытпай, көтеріп жылжытыңыз, себебі сырғыту әй-
некті сыруы мүмкін.



4 Құрылғыны пайдалану

4.1 Тамақ пісіруді бастау үшін

• Қуат қосылғаннан кейін дыбыстық сигнал бір рет беріліп, барлық индикаторлар 1 секундқа жанады, содан кейін сөнеді, бұл плитаның күту режиміне өткенін білдіреді.

1. «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін түртіңіз, барлық индикаторлар «-» немесе «--» көрсетеді.
2. Пайдаланғыңыз келетін пісіру аймағына сәйкес келетін табаны қойыңыз.



Табаның түбі мен пісіру алаңының беті таза және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

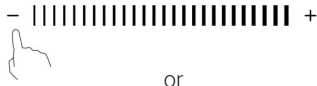
3. Қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, перненің жанындағы индикатор шамы «?» 5 секунд жыпылықтайды.
4. Сан жыпылықтап тұрғанда, «-» немесе «+» түймесін қайта басу арқылы қуат деңгейін орнатыңыз.



Сондай-ақ, сырғытпаны сырғытуға немесе сырғытпаның кез келген нүктесін түртуге болады.

4.2 Тамақ пісіруді аяқтаған кезде

1. Өшіргіңіз келетін қыздыру аймағының таңдау түймесін түртіңіз.
2. «-» түймесін қайта түртіңіз не сырғытпаны сол жаққа қарай сырғытыңыз, кейін «-» түймесін түртіңіз немесе сырғытпаның сол жақ нүктесін түртіңіз де, «-» түймесін түртіңіз. Дисплейде «0» көрсетілетініне көз жеткізіңіз.



or



3. Барлық пісіру аймақтарын өшіру үшін «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін түртіңіз.
4. Ыстық беттерден сақ болыңыз: «H?» қай пісіру аймағына қол тигізуге болатынын көр-

сетеді. Ол беті қауіпсіз температураға дейін суыған кезде жоғалады. Егер тағы бірнеше табаны қыздырғыңыз келсе, электр қуатын үнемдеу үшін суып үлгірмеген оттықты пайдаланыңыз.

4.3 Қос аймақ функциясы

Плита қос аймақпен жабдықталған және бұл қос аймақта әртүрлі өлшемдегі ыдыстарды пайдалануға болады.



Тек HDC 32400 TO үлгісінде ғана қос аймақ функциясы бар.

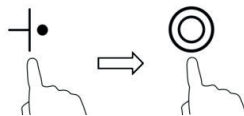
Қос аймақты іске қосу үшін

Үлкенірек пісіру аймағын пайдаланғыңыз келсе, бұл функцияны іске қоспас бұрын, артқы пісіру аймағының жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.

1. «+» түймесін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы сан жыпылықтай бастайды..
2. Сан жыпылықтап тұрғанда қос сақина түймесін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы индикатор көрсетіліп, индикатор шамы жанады.

Қос аймақты өшіру үшін

1. Қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы сан жыпылықтай бастайды.
2. «+» түймесін түртіңіз, сонда түйменің жанындағы сан жыпылықтай бастайды.



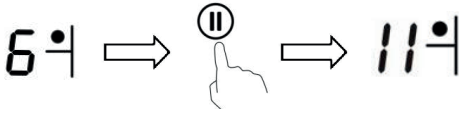
4.4 Кідірту функциясын пайдалану – STOP+GO

Кідірту функциясын пісіру кезінде кез келген уақытта пайдалануға болады. Ол керамикалық пісіру панелінің жұмысын тоқтатып, қайта бастауға мүмкіндік береді.

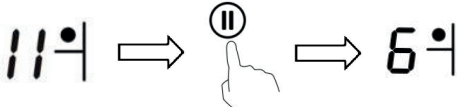
1. Пісіру аймағы жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз.
2. STOP+GO түймесін басыңыз, пісіру аймағының индикаторында «ll» көрсетіледі. Осыдан кейін керамикалық пісіру панелінің STOP+GO, қосу/өшіру және құлыптау пер-

4 Құрылғыны пайдалану

нелерінен басқа барлық пісіру аймақтары өшеді.




3. Кідірту күйінен бас тарту үшін STOP+GO түймесін басыңыз, содан кейін пісіру аймағы бұрын орнатылған қуат деңгейіне оралады.




4.5 Басқару элементтерін құлыптау

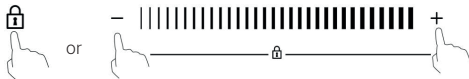
- Сіз басқару элементтерін құлыптап, олардың байқаусызда пайдалануының алдын ала аласыз (мысалы, балалардың пісіру аймақтарын байқаусызда қосуы).
- Басқару элементтері құлыпталған кезде, «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесінен басқа барлық басқару элементтері жұмыс істемейді.


Басқару элементтерін құлыптау үшін

1. «» пернелерді құлыптау түймесін немесе «+» және «-» түймелерін бір уақытта түртіңіз.
2. Таймер индикаторында «Lo» көрсетіледі

Басқару элементтерінің құлпын ашу үшін

1. Керамикалық плита қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. «» құлыптау түймесін немесе «+» және «-» түймесін 3 секунд басып тұрыңыз.
3. Енді пісіру панеліңізді пайдалануды бастай аласыз.





Плита құлыптау режимінде болғанда, «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесінен басқа барлық басқару элементтері өшіріледі. Төтенше жағдайда сіз әрқашан «ҚОСУ/ӨШІРУ» түймесін пайдаланып, керамикалық плитаны өшіре аласыз, бірақ келесі пайдаланар алдында пісіру панелін алдымен құлыптау режимінен шығару қажет.

4.6 Қызып кетуге қарсы қорғаныс

Температура датчигі керамикалық пісіру панеліндегі температураны бақылауға мүмкіндік береді. Егер температураның жоғарылауы анықталса, керамикалық плита автоматты түрде жұмысын тоқтатады.

4.7 Қалдық жылу туралы ескерту

Плита біраз уақыт жұмыс істегенде, онда қалдық жылу болады. Одан аулақ болуды ескерту үшін «H» әрпі көрсетіледі.

4.8 Автоматты түрде өшу

Плитаның тағы бір қауіпсіздік функциясы – автоматты түрде өшу. Бұл функция пісіру аймағын өшіруді ұмытқан кезде іске қосылады. Әдепкі өшу уақыты төмендегі кестеде берілген:

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

4 Құрылғыны пайдалану

4.9 Таймерді пайдалану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Кемінде бір пісіру аймағы істеп тұрғанда, таймерді минут есептегіш ретінде пайдалануға болады. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыттан кейін пісіру аймақтарының ешқайсысын өшірмейді.
- Белгіленген уақыттан кейін бір пісіру аймағын өшіруді орнатуға болады.
- Таймерді 99 минутқа орнатуға болады.

Таймерді минут есептегіш ретінде пайдалану

Егер де бірде-бір пісіру аймағын таңдамаған болсаңыз

1. Пісіру панелі және кемінде бір пісіру аймағы қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Таймер түймесін түртіңіз, таймер индикаторында «0:30» көрсетіледі.
3. «-» немесе «+» басқару түймесін түртіп, таймерді реттеңіз. Орнатылған минуттар шамамен 5 секунд жыпылықтағаннан кейін расталады. Уақыт орнатылғаннан кейін дереу кері санақ басталады. Көрсеткіш тақтада «0:36» қалған уақыт көрсетіледі.
4. Таймерден бас тарту үшін таймер түймесін басыңыз, таймер дисплейінде «00» көрсетіліп, содан кейін дисплейде «--» пайда болады.
5. 30 секундтан кейін дыбыстық сигнал беріледі және белгіленген уақыт өткенде таймер дисплейінде «--» көрсетіледі.



Уақытты 1 минутқа азайту немесе көбейту үшін таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін бір рет түртіңіз.

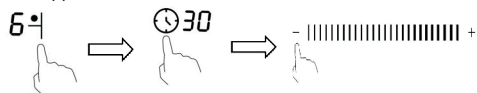
Уақытты 10 минутқа азайту немесе көбейту үшін таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін түртіп, ұстап тұрыңыз.

Орнату уақыты 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 00 минутқа оралады.

Бір пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату

1. Қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіңіз.

2. Таймер түймесін түртіңіз, таймер индикаторында «30» көрсетіледі.
3. «-» немесе «+» басқару түймесін түртіп, таймерді реттеңіз. Орнатылған минуттар шамамен 5 секунд жыпылықтағаннан кейін расталады.



Таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін бір рет түрту уақытты 1 минутқа азайтатын немесе көбейтетін болады.

Таймердің «-» немесе «+» басқару түймесін түртіп, ұстап тұру уақытты 10 минутқа азайтатын немесе көбейтетін болады.

Орнату уақыты 99 минуттан асса, таймер автоматты түрде 0 минутқа оралады.

4. Егер қыздыру аймағын таңдау түймесін түртіп, содан кейін таймерді түртсеңіз, таймер жойылып, минуттық дисплейде «00», содан кейін «--» көрсетіледі.



5. Уақыт орнатылған кезде кері санақ дереу басталып, дисплейде қалған уақыттың «0:36» көрсетіледі.



Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы «B» қызыл нүктесі жанып, аймақ таңдалғанын көрсетеді.


Бірнеше пісіру аймағын өшіру үшін таймерді орнату


1. Бұл функция бірнеше қыздыру аймақтарында пайдаланылса, таймер индикаторы ең қысқа уақытты көрсетеді. (Мысалы, №1 аймаққа 3 минут орнатылған болса, ал №2 аймаққа 6 минут орнатылған болса, таймер индикаторы «3» мәнін көрсететін болады.)



Қуат деңгейінің индикаторына қарама-қарсы қызыл нүкте жыпылықтайтын болады.

4 Құрылғыны пайдалану

 (set to 6 minutes)

 (set to 3 minutes)



2. Пісіру таймерінің уақыты аяқталғанда, тиісті аймақ автоматты түрде өшеді.



Егер таймерді орнатқаннан кейін уақытты өзгертіңіз келсе, 1-қаданнан бастауыңыз керек.

4.10 Қыздыру параметрлері

Төмендегі параметрлер тек анықтама ретінде ұсынылған. Нақты параметрлер бірнеше факторға, соның ішінде ыдысыңызға немесе пісірілетін тамақтың мөлшеріне қарай өзгешеленеді. Керамикалық плитаны пайдалану кезінде өзіңізге қолайлы баптауларды таба аласыз.

Жылу	Жарамдылық
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• аз мөлшердегі тамақты мұқият жылыту• шоколадты, майды және тез тұтанатын тағамдарды еріту• баяу қайнату• баяу жылжыту
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• қайта жылыту• тез қайнату• күріш пісіру
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• құймақтар
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• соте• макарон өнімдерін пісіру
9	<ul style="list-style-type: none">• араластырып қуыру• қатты қуыру• сорпаны қайнату• суды қайнату

5 Пісіру нұсқаулары



Өсімдік майы мен малдың майы өте тез қызатындықтан, қуырған кезде, әсіресе PowerBoost мүмкіндігін қолданғанда абай болыңыз. Өте жоғары температураларда өсімдік майы мен малдың майы өздігінен тұтанатынып, үлкен өрт қаупін тудырады.

ктің үстінен басыңыз: ол неғұрлым қатты болса, соғұрлым «жақсы қуырылған» болып есептеледі.

5. Стейкті ұсынбай тұрып, жылы табаққа бір-неше минутқа қалдырыңыз. Ет «демалып», жұмсара түседі.

Араластырып қуыру үшін

1. Түбі жалпақ вок табаны немесе керамикамен қапталған үлкен табаны таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықты дайындаңыз. Араластырып қуыру тез болуы керек. Көп мөлшерде тамақ дайындаған кезде оны бірнеше порцияға бөліп пісіріңіз.
3. Табаны қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен кез келген етті пісіріп, оны бір жаққа қойып, жылы сақтаңыз.
5. Көкөністерді араластырып қуырыңыз Ыстық, бірақ әлі қытырлақ болғанда, пісіру аймағын төменрек режимге орнатып, етті табаға салыңыз және тұздықты қосыңыз.
6. Ингредиенттер қызғанына көз жеткізу үшін оларды ақырын араластырыңыз.
7. Бірден ұсыныңыз.

5.1 Пісіру кеңестері

- Тамақ қайнаған кезде температураны төмендетіңіз.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтау арқылы электр қуатын үнемдейді.
- Пісіру уақытын азайту үшін су немесе майды азайтыңыз.
- Пісіруді жоғары температурада бастап, тағам барынша қызған кезде оны азайтыңыз.

Баяу қайнату, күріш пісіру

- Баяу қайнату қайнау температурасына жетпей, шамамен 85 °C-та орын алады, осы кезде пісіру сұйықтығының бетіне анда-санда көпіршіктер көтеріледі. Бұл дәмді сорпалар мен жұмсақ бұқтырмаларды дайындаудың басты сыры, өйткені тағам дәмі ұзақ пісірмей-ақ айқын сезіледі. Жұмыртқа мен ұн негізіндегі тұздықтарды қайнау температура-сынан төмен температурада пісіру керек.
- Күрішті сіңіру әдісімен дайындау, тағамды ұсынылған уақытта пісіру секілді кейбір тапсырмалар үшін температураны ең төменгі мәннен жоғарырақ қою қажет болуы мүмкін.

Стейкті қуыру

Шырынды хош иісті стейктерді қуыру үшін:

1. Қуыру алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қалдырыңыз.
2. Түбі қалың табаны алдын ала қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына май жағыңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май құйып, үстіне ет салыңыз.
4. Қуырылып жатқан стейкті тек бір рет аударыстырыңыз. Стейктің нақты қуырылу уақыты еттің қалыңдығына және оның қаншалықты дайындалатынына байланысты өзгешеленеді. Әр жағын қуыруға шамамен 2–8 минут кетеді. Қуыру дәрежесін анықтау үшін стей-

6 Құрылғыны орнату

6.1 Пісіру панелін орнатпай тұрып ескерілетін жайттар

- Жұмыс беті төртбұрышты және тегіс, ешқандай құрылымдық элементтер кедергі жасамайды.
- Жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған.
- Егер плита тұмшاپештің үстіне орнатылса, тұмшاپеште кіріктірілген салқындату желдеткіші бар.
- Құрылғы барлық арақашықтық талаптарына, сондай-ақ қолданылатын стандарттар мен нормативтерге сәйкес келетін болады.
- Жергілікті сым өткізу ережелері мен нормативтеріне сәйкес орнатылған және орналастырылған, негізгі қуат көзінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін оқшаулау қосқышы тұрақты сымдарға кіріктірілген. Оқшаулау қосқышы бекітілген үлгіге сәйкес болуы тиіс және барлық полюстерде (немесе жергілікті сым ережелері бұл талаптарды өзгертуге мүмкіндік берсе, барлық белсенді [фаза] өткізгіштерде) 3 мм әуе аралығындағы контактілердің ажыратылуын қамтамасыз етуі керек.
- Егер орнатуға қатысты күмәндансаңыз, жергілікті құрылыс органдарына және заңнамалық актілерге жүгініңіз.
- Пісіру панелінің айналасындағы қабырғаларды безендіру үшін ыстыққа төзімді және оңай тазаланатын материалдар (мысалы, керамикалық плитка) қолданылуы тиіс.

6.2 Пісіру панелін орнатқан кезде ескерілетін жайттар

- Қуат кабелі шкафтардың немесе жәшіктердің есіктері арқылы қолжетімсіз
- Пісіру панелінің негізіне шкафтың сыртынан жеткілікті таза ауа жетеді
- Егер плита жәшіктердің немесе шкафтардың үстіне орнатылса, плитаның негізінің астына жылу-дан қорғайтын тосқауыл орнатылады
- Тұтынушы оқшаулау қосқышына оңай қол жеткізе алады.

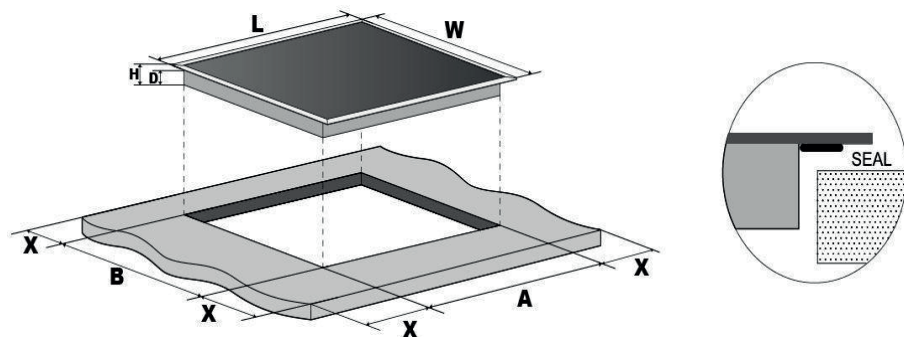
6.3 Орнату жабдығын таңдау

Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіп алыңыз.

Орнату және пайдалану үшін тесіктің айналасында кемінде 5 см бос орын қалдыру керек.

Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз.

Жылу бөлінуінен жұмыс бетінің қатты деформациялануын алдын алу үшін жылуға төзімді жұмыс беті материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:



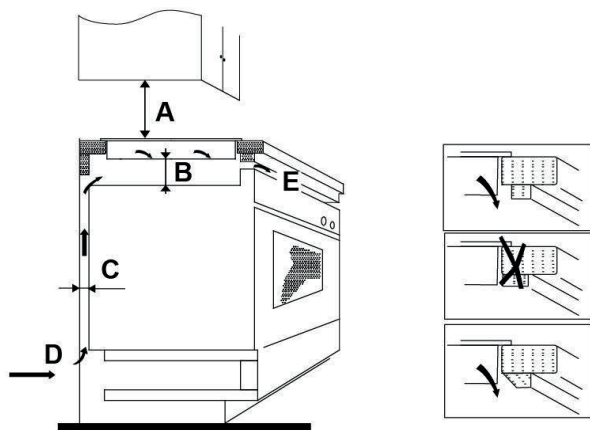
6 Құрылғыны орнату

Үлгі	Ұ (мм)	Е (мм)	Б (мм)	Т (мм)	А (мм)	Ә (мм)	Х (мм)
HR 304 BAS	288	520	52	48	268	500	50 Гц
HR 403 BAS	450	510	45	41	425	495	50 Гц

Кез келген жағдайда индукциялық плитаның жақсы желдетілуін және ауа кірісі мен шығысының бітеліп қалмауын қамтамасыз етіңіз. Индукциялық плитаның жұмыс күйінде екеніне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей:



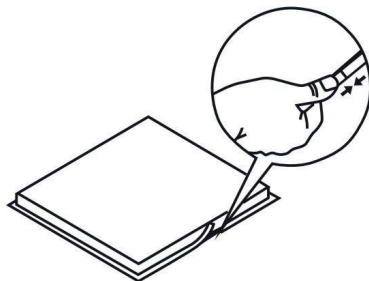
Ыстық плита мен оның үстіндегі шкаф арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 760 мм құрауы керек.



А (мм)	Ә (мм)	Б (мм)	В	Г
760	50 мини	30 мини	Ауа кірісі	Ауа шығысы (10 мм)

6.4 Бітеме орнату нұсқаулығы

- Пісіру панелінің кесілген бөлігінің айналасындағы аймақты тазалаңыз.
- Шыны пластинаның сыртқы жиегі бойымен тығыздағышты бекітіңіз. Оны кеңейтпеңіз. Кесілген жиектері бір жақтың ортасында қалсын. Оны ұзындығы бойынша кескен кезде (бірнеше мм қосыңыз), екі ұшын бір-біріне қысыңыз және олардың арасында бос орын қалдырмаңыз.



6 Құрылғыны орнату

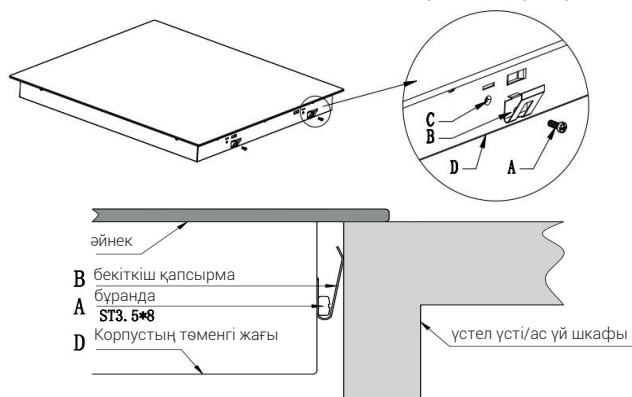
6.5 Бекіткіш қапсырмаларды орналастырмас бұрын

Құрылғы тұрақты, тегіс бетке орналастырылуы керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Плитаның шығып тұратын басқару элементтерін күш салып баспаңыз.

6.6 Қапсырманың орналасуын реттеу

Орнатқаннан кейін пісіру панелінің төменгі жағындағы 2 қапсырманы бұрап, пісіру панелін жұмыс бетіне бекітіңіз (суретке қараңыз).

Үстелдің қалыңдығына байланысты қапсырманың күйін реттеңіз.



A	Ә	Б	В
бұранда	қапсырма	бұранда саңылауы	негіз

Ескертулер

- Индукциялық плитаны білікті қызметкерлер немесе техникалық мамандар орнатуы керек. Сізге кәсіби мамандар қызмет көрсетуге дайын. Мұны ешқашан өз бетіңізше жасамаңыз.
- Пісіру панелін ыдыс жуғыш машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыштың, кір жуғыш машинаның немесе кір келтіргіштің үстіне орнатуға болмайды, себебі ылғалдылық плитаның электроникасын зақымдауы мүмкін.
- Индукциялық плитаның сенімділігін арттыру үшін оны жылу тиімді бөлінетіндей етіп орнату қажет.
- Үстел бетінің маңындағы қабырға мен индукциялық қыздыру аймағы ыстыққа төзімді болуы керек.
- Зақымданудың алдын алу үшін көп қабатты материал мен желім ыстыққа төзімді болуы керек.

6.7 Пісіру панелін электр желісіне қосу

Бұл пісіру панелін электр желісіне тек білікті маман қосуы керек.

Пісіру панелін электр желісіне қоспас бұрын келесіге көз жеткізіңіз:

1. Тұрмыстық электр сымдар жүйесі пісіру панелі тұтынатын қуатына сай келеді.

6 Құрылғыны орнату

2. Кернеу зауыттық тақтада көрсетілген мәнге сәйкес келеді



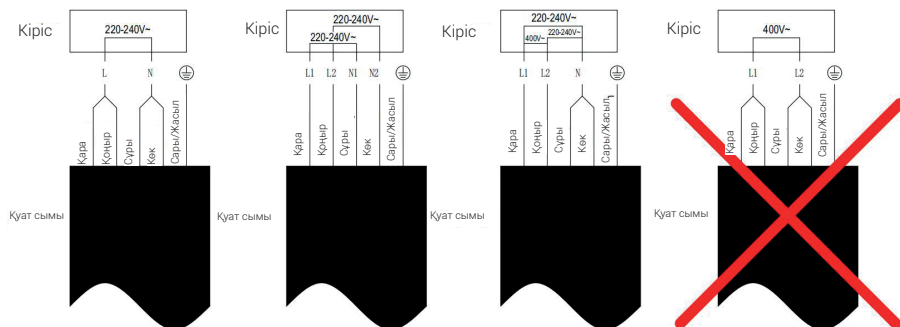
Қуат сымның бөліктері техникалық ақпарат тақтайшасында көрсетілген жүктемеге төтеп бере алады. Пісіру панелін электр желісіне қосу үшін қосқыштарды, ауыстырғыштарды немесе тармақтағыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар қызып кетіп, өртке әкелуі мүмкін.

Қуат кабелі ыстық бөліктерге тимеуі керек және оның температурасы кез келген нүктеде 75 °С-тан аспайтындай етіп орналастырылуы қажет.

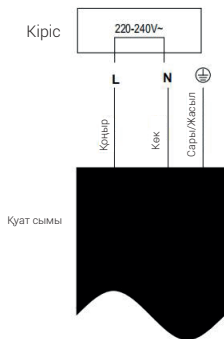
Тұрмыстық сымдар жүйесі өзгертусіз жарамды екеніне электршімен бірге көз жеткізіңіз. Өзгерістерді тек білікті электрші жасауы керек.

Қуат көзі тиісті стандарттың талаптарына сәйкес қосылуы керек немесе бір полюсті қосқыш орнатуы керек. Қосылу әдісі төменде көрсетілген.

Үлгі үшін: HR 403 BAS



Үлгі үшін: HR 304 BAS



6 Құрылғыны орнату



- Егер кабель зақымдалған немесе ауыстыруды қажет ететін болса, жазатайым оқиғалардың алдын алу үшін бұл жұмысты сатудан кейінгі маман арнайы құралдардың көмегімен орындауы керек.
- Егер құрылғы тікелей желіге қосылса, түйіспелер арасындағы минималды қашықтық 3 мм құрайтындай көп полюсті қосқышты орнату керек.
- Орнатушы электр қосылымының дұрыс жасалғанына және қауіпсіздік ережелеріне сай келетініне көз жеткізуі керек.
- Кабельді бүгуге немесе қысуға болмайды.
- Кабельді тек уәзілетті техникалық мамандар тексеріп, ауыстыруы керек.

7 Тазалау және күтім көрсету

Не	Қалай	Маңызды
Әйнектегі күнделікті ластанулар (әйнектегі саусақ іздері, іздер, тамақ немесе қантсыз сұйықтықтар дақтары)	<ol style="list-style-type: none">1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз.2. Пісіру панелінің тазартқышын шыны әлі жылы (ыстық емес!) болған кезде қолданыңыз.3. Сумен шайып, таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз.4. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз.	<ul style="list-style-type: none">• Пісіру панелінің қуаты өшірілгенде, «Ыстық бет» көрсеткіші болмаса да, пісіру аймағы ыстық болып қалуы мүмкін! Аса мұқият болыңыз.• Күшті тазартқыштар, кейбір нейлон тазартқыштар және қатты/қажак тазартқыштар әйнекті сызып тастауы мүмкін. Тазалағыш немесе жуғыш затыңыздың сәйкес келетініне көз жеткізу үшін әрқашан жапсырмасын оқып шығыңыз.• Тазартқыштардың қалдықтарын ешқашан пісіру панелінің бетінде қалдырмаңыз: әйнек боялуы мүмкін.

7 Тазалау және күтім көрсету

<p>Шыны бетіндегі қайнап төгілген сұйықтықтар, еріген заттар және ыстық қантты төгілулер</p>	<p>Әйнек керамикалық плиталарға сай келетін қалақшаны, шпательді немесе жүзді қырғышты пайдаланып, оларды дереу алып тастаңыз, бірақ ыстық пісіру беттерінде абай болыңыз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қабырғадағы пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пышақты немесе құралды 30° бұрышта ұстап, кез келген ластануды немесе дақты плитаның салқын жеріне қырып алыңыз. 3. Ластануды немесе төгілген сұйықтықты ыдыс-аяққа арналған шүберекпен немесе қағаз сүлгімен сүртіп алыңыз. 4. Жоғарыдағы «Әйнектегі күнделікті ластанулар» үшін 2-4 қадамдарды орындаңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Қайнатылған және қантталған тағамнан немесе төгілген сұйықтықтан қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Егер дақтарды суығанша әйнекте қалдырсаңыз, артынша оларды кетіру қиынға соғуы немесе тіпті әйнек бетіне тұрақты зақым келтіруі мүмкін. • Кесу қаупі: қауіпсіздік қақпағы тартылған кезде, қырғыштағы пышақ ұстарадай өткір болады. Аса мұқият пайдаланып, қауіпсіз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
<p>Басқару элементтеріне сұйықтықтың төгілуі</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгілген сұйықтықты сіңіріп алыңыз 3. Сенсорлық басқару аймағые таза, дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Аймақты қағаз сүлгімен құрғатып сүртіңіз. 5. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіру панелі дыбыстық сигнал шығаруы және өшуі мүмкін, ал егер сұйықтық сенсорлық басқару элементтеріне тиіп кетсе, олар істемей қалуы мүмкін. Пісіру панелін қоспас бұрын сенсорлық басқару аймағын құрғатып сүртіңіз.

8 Ақаулықтарды жою

Ақаулықтарды жою	Негізгі себебі	Анықтама
Плитаны қосу мүмкін емес.	Қуат жоқ.	Плитаның электр желісіне қосылғанына және қосұлы екеніне көз жеткізіңіз. Үйіңізде немесе аймағыңызда электр қуаты өшпегеніне көз жеткізіңіз. Егер бәрін тексеріп, мәселені шеше алмасаңыз, білікті маманға жүгініңіз.
Басқару элементтері басқанға әсер етпейді.	Басқару элементтері құлыпталған.	Басқару элементтерінің құлпын ашыңыз. Нұсқаулар алу үшін «Керамикалық пісіру панеліңізді пайдалану» бөлімін қараңыз.
Сенсорлық басқару элементтерін басқару қиын.	Басқару элементтерінде шағын су қабаты болуы мүмкін және басқару элементтерін тұрту үшін саусақ ұшын пайдалану қажет болуы мүмкін.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіңіз және басқару элементтерін тұрткен кезде саусақ ұшын пайдаланыңыз.
Әйнек сырылуда.	Ыдыстың шеттері кетілген.	Түбі тегіс ыдыстарды қолданыңыз. «Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау» бөлімін қараңыз.
	Жарамсыз қазақ ұнтақтарды немесе тазартқыштарды қолдану.	«Тазалау және күтім көрсету» бөлімін қараңыз.
Кейбір табалар сықырлаған немесе шерту дыбыстарын шығарады.	Бұған ыдысыңыздың пішіні себеп болуы мүмкін (әр түрлі металдардың қабаттары әрқалай дірілдейді).	Бұл ыдыс-аяқ үшін қалыпты жағдай және ақаулықтың белгісі емес.
Индукциялық плита жоғары қыздыру температурасында жұмыс істегенде ақырын гүл естіледі.	Бұл индукциялық плиталардың технологиясымен байланысты.	Бұл қалыпты жағдай, бірақ қыздыру температурасын төмендеткен кезде гүл басылуы немесе толығымен кетуі керек.

Керамикалық пісіру аймағының ақауларын көрсету және тексеру

Ауытқулар пайда болған кезде индукциялық плита автоматты түрде қорғаныс режиміне өтіп, тиісті қорғаныс кодтарын көрсетеді:

Ақаулықтарды жою	Негізгі себебі	Анықтама
E1	Қыздыру элементі датчигінің қысқа тұйықталуы.	Плитаны өшіріп, қайта қосыңыз немесе қыздыру элементінің датчигін жаңасына ауыстырыңыз.
E2	Қыздыру элементінің датчигі зақымдалған.	Қыздыру элементінің датчигін жаңасына ауыстырыңыз

8 Ақаулықтарды жою

E3	Плита температурасы тым жоғары.	Суыту үшін плитаны өшіріңіз.
E4	Қыздыру элементінің датчигінің үзілуі.	Қыздыру датчигін қосыңыз немесе қыздыру элементін жаңасына ауыстырыңыз

Жоғарыда жиі кездесетін ақауларды тексеру деректері мен қорытындылары берілген.

Қауіп пен индукциялық плитаның зақымдануын алдын алу үшін құрылғыны өз бетіңізше бөлшектемеңіз.

Өндіруші: "Arcelik A.S."

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

"Шағымдарды қабылдайтын заңды тұлға: Қазақстан Республикасы, 050030, Алматы қаласы, "Technodom Operator" (Технодом Оператор) АҚ, Құрманғазы көшесі 178 А, тел: +7 (727) 244 0000"

Өнімнің жасалған күні сериялық нөміріне қосылған және құралдың заттаңбасында көрсетілген, атап айтқанда: сериялық нөмірдің алдыңғы екі саны құралдың шығарылған жылын білдіреді, ал соңғы екі сан – шығарылған айы. Мысалы, «10-100001-05» өнім 2010 жылғы мамыр айында шығарылғанын білдіреді.

Құралды сақтау шарттары және мерзімі, қызмет көрсету мерзімі.

Құралды -40 °С –дан +50°С-ға дейінгі температурада жабық үй-жайда сақтаңыз

Құрал 2006/95/ЕС, 2004/108/ЕС Директиваларына сәйкес жасалған.

Arçelik A.Ş.
Karaağaç Caddesi No: 2-6, 34445,
Sütlüce, İstanbul, Türkiye

www.beko.com