

DAUSCHER

E L E K T R O G E R Ä T E



603CRSS 604CRSS

KZ Пайдаланушы нұсқаулығы

RU Руководство по эксплуатации

EN Instruction manual

Қауіп туралы ескертулер

Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін өте маңызды. Пісіру бетін пайдалануды бастамас бұрын осы ақпаратты міндетті түрде оқып шығыңыз.

Орнату

Электр тоғымен зақымдану қауіпі

- Кез-келген жұмысты немесе техникалық қызмет көрсетуді бастамас бұрын құрылғыны электр қуатынан ажыратыңыз.
- Жақсы жерге қосылу өте маңызды және міндетті болып табылады.
- Үйдегі сым жүйесіне өзгертулерді тек білікті электрші жасауы керек.
- Бұл ұсынысты орындамау электр тоғымен зақымдануға немесе өлімге алып келуі мүмкін.

Кесіп алу қауіпі

- Сақ болыңыз - панельдің шеттері өткір.
- Бұл сақтық шарасын сақтамау жарақатқа немесе кесуге алып келуі мүмкін.

Қауіпсіздік техникасы бойынша маңызды нұсқаулар

- Осы құрылғыны орнатпас бұрын немесе қолданар алдында осы нұсқауларды мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл құрылғыда жанғыш материалдарды немесе өнімдерді орналастыруға тыйым салынады.
- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты тұлғаның назарына жеткізу қажет, себебі бұл сіздің орнату шығындарыңызды азайтуы мүмкін.
- Қауіпті болдырмау үшін бұл құрылғы орнату нұсқауларына сәйкес орнатылуы керек.
- Бұл аспап тиісті біліктілігі бар тұлғалармен ғана дұрыс орнатылуы және жерге тұйықталуы тиіс.
- Бұл құрылғы электр қуатынан толық ажыратуды қамтамасыз ететін негізгі қосқышты қамтитын тізбекке қосылуы керек.
- Құрылғыны дұрыс орнатпау міндеттемелерге қатысты кез келген кепілдікті немесе талаптарды жоюы мүмкін.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету

Электр тоғымен зақымдану қауіпі

- Сынған немесе жарықтар пайда болған пісіру панелінде пісірмеңіз. Егер пісіру панелінің беті сынса немесе жарықтар пайда болса, құрылғыны дереу электрмен жабдықтаудан ажыратыңыз (қабырға кілтісіз) және білікті техникке хабарласыңыз.
- Тазалау немесе техникалық қызмет көрсету

- алдында қабырғадағы пісіру бетін ажыратыңыз.
- Бұл ұсынысты орындамау электр тоғымен зақымдануға немесе өлімге алып келуі мүмкін.

Денсаулық үшін қауіп

- Бұл құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.
- Алайда, кардиостимуляторлары немесе басқа электрлік эндопротездері бар тұлғалар (мысалы, инсулин сорғысы) электромагниттік өріс олардың эндопротезіне әсер етпейтініне сенімді болу үшін осы Құралды қолданар алдында дәрігермен немесе эндопротез өндірушісімен кеңесу керек.
- Бұл ұсынысты орындамау өлімге алып келуі мүмкін.

Ыстық беттің қауіпі

- Пайдалану кезінде осы құрылғының жұмыс істейтін бөліктері қатты ыстық болуы мүмкін, бұл күйікке алып келуі мүмкін.
- Дене мүшелерінің, киімдердің немесе кез келген заттардың, қолайлы ыдыстарды қоспағанда, беті суығанша керамикалық әйнекпен жанаспауын қадағалаңыз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар және қақпақтар сияқты металл заттарды пісіру

бетіне қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.

- Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ыстық болуы мүмкін. Кәстрөлдердің тұтқалары олар тұрған пісіру аймағынан шықпайтынына көз жеткізіңіз. Тұтқаларды балалардан алыс ұстаңыз.
- Бұл ұсынысты орындамау күйікке алып келуі мүмкін.

Кесіп алу қауіпі

- Пісіру панелінің қырғышының өткір жүзі қорғаныс қақпағын алып тастаған кезде қорғалмаған күйінде қалады. Өте сақ болыңыз және оны әрқашан қауіпсіз жерде, балалардан алыс жерде сақтаңыз.
- Бұл сақтық шарасын сақтамау жарақатқа немесе кесуге алып келуі мүмкін.

Қауіпсіздік жөніндегі маңызды нұсқаулар

- Пайдалану кезінде құрылғыны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Ыдыс-аяқтың шетінен құйылу түтінге алып келуі мүмкін, ал құйылған май тұтануы мүмкін.
- Ешқашан құрылғыны жұмыс беті немесе сақтау беті ретінде пайдаланбаңыз.
- Құрылғыда ешқашан заттарды немесе

ыдыстарды қалдырмаңыз.

- Магниттік заттарды (мысалы, несие карталары, жад карталары) немесе электронды құрылғыларды (мысалы, компьютерлер, MP3 ойнатқыштар) құрылғы маңында орналастырмаңыз немесе қалдырмаңыз, өйткені оларға электр магнит өрісі әсер етуі мүмкін.
- Бөлмені жылыту үшін ешқашан құрылғыны пайдаланбаңыз.
- Қолданғаннан кейін әрқашан осы Нұсқаулықта сипатталғандай пісіру алаңдары мен пісіру панелін өшіріңіз (яғни сенсорлық басқару элементтерін пайдалану). Кәстрөлдерді алып тастаған кезде пісіру алаңдары өшірілген кезде кәстрөлдерді анықтау функциясына сенбеңіз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға немесе отыруға, тұруға немесе оған шығуға жол бермеңіз.
- Балаларды қызықтыратын заттарды құрылғының үстіндегі шкафтарда сақтамаңыз. Пісіру панеліне шыққан балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Құрылғыны пайдаланатын жерде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Жауапты және құзыретті тұлға мүмкіндігі шектеулі балалар мен адамдарды аспапты қалай пайдалану керектігін үйретуі тиіс. Нұсқаушы құрылғыны өздері немесе қоршаған орта үшін қауіпсіз қолдана алатындығына

- Бұл құрылғы сыртқы таймермен немесе жеке қашықтан басқару жүйесімен басқаруға арналмаған.

Жаңа пісіру панелін сатып алғаныңызбен құттықтаймыз.

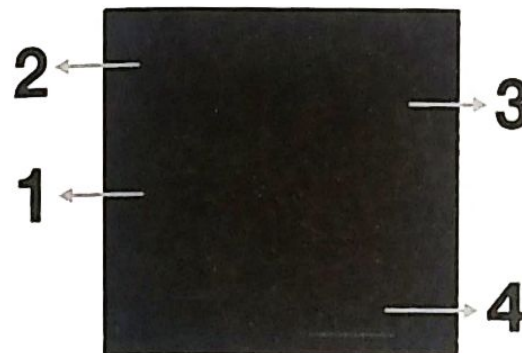
Оны қалай дұрыс орнату және пайдалану керектігін түсіну үшін осы пайдалану / орнату нұсқауларын зерттеуді ұсынамыз.

Орнату үшін орнату бөлімін оқыңыз.

Барлық қауіпсіздік нұсқауларын мұқият оқып шығыңыз және осы пайдалану / орнату нұсқауларын әрі қарай пайдалану үшін сақтаңыз.

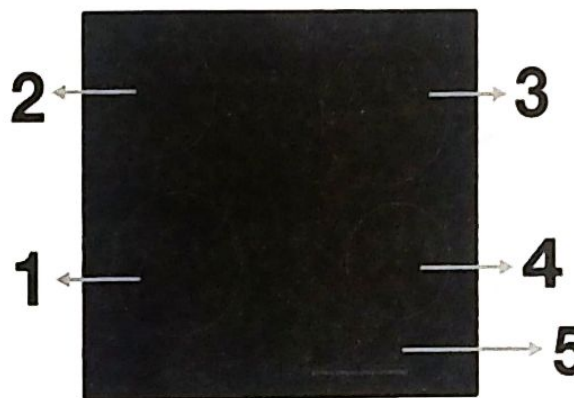
Өнімге шолу

Жоғарыдан көрінісі
603CRSS

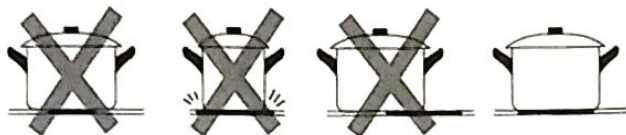


1. Зона 1800 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 2700 Вт
(1950 Вт/2700 Вт)
4. Басқару панелі

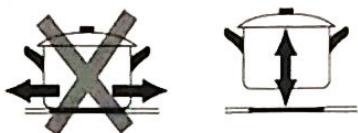
604CRSS



1. Зона 1800 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 1800 Вт
4. 1200 Вт
5. Басқару панелі




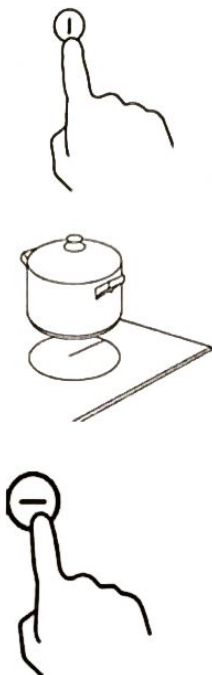
Әрқашан кастрюльді ыстық пісіру панелінен алыңыз - оны тартпаңыз, әйтпесе кастрюль әйнекті сызып тастауы мүмкін.



Жаңа пісіру панеліңізді қалай пайдалануға болады

Пісіруді бастау

1. Қосу/Өшіру батырмасын түртіңіз  .
Қосылғаннан кейін дыбыстық сигнал шығады, дисплейде « - » немесе « -- » көрсетіледі, бұл пісіру панелі күту режимінде екендігін көрсетеді
2. Тиісті кастрюльді қолданғыңыз келетін пісіру аймағына қойыңыз.
 - Кастрөлдің түбі мен пісіру аймағының беті таза
 - және құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.
3. Қыздыру аймағын таңдау батырмасын түртіңіз, батырманың жанындағы индикатор жанады.



4. Немесе немесе жүгірткіні түрту арқылы жылуды

реттеңіз. 

- Егер сіз 1 минут ішінде қыздыру баптауын таңдамасаңыз, пісіру панелі автоматты түрде өшеді. Сізге қайтадан 1 әрекеттен бастау керек.
- Пісіру кезінде кез келген уақытта қыздыру баптауларын өзгертуге болады.

Тағамды дайындауды аяқтағаннан кейін

1. Өшіргіңіз келетін қыздыру аймағын таңдау батырмасын түртіңіз



2. Қуатты "0" күйіне қою арқылы пісіру аймағын өшіріңіз. Дисплейде "0" көрсетілгеніне көз жеткізіңіз.



3. Қосу/Өшіру түймесін түрту арқылы бүкіл Пісіру панелін өшіріңіз.



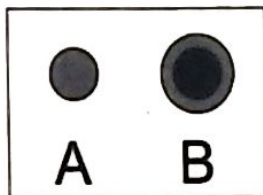
4. Ыстық беттерден сақ болу керек
"H" өте ыстық болса, пісіру аймағында жанып тұрады. Бұл әріп беті қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде жоғалады. Мұны энергияны үнемдейтін функция ретінде де пайдалануға болады, егер басқа кәстрөлдерді қыздыру қажет болса, бұл аймақты ыстық кезде пайдалануға болады.




Кеңейтілетін аймақ функциясын пайдалану

603CRSS және HB6603SS моделі кеңейтілетін аймақпен жабдықталған, оны келесі режимдерде қолдануға болады:

- А: Орталық аймақ - тек бірінші қыздыру элементі қосылады
- В: Кеңейтілетін аймақ (орталық + сыртқы шеңбер) - бірінші және екінші қыздыру тізбегі қосылады



Пісіру аймағын таңдағанда, сыртқы аймақты белсендіру үшін тек орталық аймақ қосылады:

1. Кеңейтілетін аймақ функциясы бар пісіру аймағын таңдаңыз
2. Кеңейтілетін аймақ батырмасын  басыңыз, дисплейде " " көрсетіледі

Сыртқы аймақты өшіру үшін екінші қыздыру тізбегін өшіру үшін кеңейтілетін аймақ түймесін басыңыз, содан кейін қуат параметрлері батырмаларын түрту арқылы қажетті қуат деңгейін таңдаңыз.


Басқару батырмаларын бұғаттау

- Сіз байқаусызда пайдаланудың алдын алу үшін басқару батырмаларын бұғаттай аласыз (мысалы, балалардың барлық аймақтарды кездейсоқ қосуы).
- Басқару батырмалары бұғатталған кезде, ҚОСУ/ӨШІРУ басқару батырмаларын қоспағанда, барлық басқару батырмалары бұғатталады.


Басқару батырмаларын бұғаттау

Бұғаттау батырмасын басыңыз . Дисплейде «Lo» көрсетіледі.

Басқару батырмаларын бұғаттан шығару

1. Пісіру панелінің қосулы екеніне көз жеткізіңіз.
2. Бұғаттау батырмасын  5 секунд басып тұрыңыз.
3. Енді пісіру панелін пайдалануды бастауға болады.



Егер сіздің пісіру панеліңіз бұғаттау режимінде болса, тек қосулы/өшіру батырмаларынан басқа барлық басқару  батырмалары бұғатталған болса, сіз төтенше жағдайда пешті ҚОСУ/ӨШІРУ батырмасын пайдаланып, пісіру панелін өшіре аласыз, бірақ алдымен пісіру панелін бұғаттан шығару керек.

Таймерді пайдалану

- Белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін бір немесе бірнеше пісіру алаңын өшіруге болады.
- Таймерді 99 минутқа дейін орнатуға болады.

Егер сіз пісіру аймағын таңдамасаңыз

1. Пісіру панелі қосылғандығына көз жеткізіңіз.

2. Таймер батырмасын басыңыз, дисплейде «30» жазуы көрсетіледі, содан кейін «0» жыпылықтайды.



3. Уақытын орнатыңыз. (мысалы, 5)



4. Таймер батырмасын тағы бір рет басыңыз, «3» жыпылықтайды.



5. Түртумен немесе жүгіртпемен уақытты орнатыңыз (мысалы, 9), енді таймер 95 минутта орнатылды.



6. Таймер орнатылған кезде, ол бірден кері санақты көрсетеді. Қалған уақыт дисплейде көрсетіледі.

7. Дыбыстық сигнал 20 секунд ішінде естіледі және уақыт баптауы аяқталған кезде таймер индикаторы «--» көрсетеді.



Бір немесе бірнеше пісіру алаңын өшіру үшін таймерді баптау

Егер таймер бір аймақ үшін орнатылса:

1. Уақытты орнатқыңыз келетін жылыту аймағын таңдау батырмасын түртіңіз.



2. Таймерді басқару батырмасын түртіңіз, таймер дисплейінде «30» пайда болады, содан кейін «0» жыпылықтайды.



3. Түртумен немесе жүгіртпемен уақытын орнатыңыз (мысалы, 5)



4. Таймерді басқару батырмасын тағы бір рет басыңыз, «3» жыпылықтай бастайды.



5. «+» және «-» (мысалы, 9) түрту арқылы уақытты орнатыңыз, енді таймер 95 минутқа орнатылады.



6. Уақыт орнатылған кезде кері санақ бірден басталады. Қалған уақыт дисплейде көрсетіледі.



Ескертпе: қызыл нүкте таңдалған аймақты көрсете отырып, қуат деңгейінің индикаторының жанында жанады.

7. Пісіру таймері аяқталғаннан кейін тиісті пісіру алаңы автоматты түрде өшеді.



Басқа пісіру аймақтары, егер олар бұрын қосылған болса, жұмысын жалғастырады.

Егер таймер бірнеше аймаққа орнатылса:

1. Бір уақытта бірнеше пісіру аймағының уақытын белгілегенде, тиісті пісіру аймағының нүктесі жанады. Минуттық дисплейде минуттық таймер көрсетіледі. Тиісті аймақтың нүктесі жыпылықтайды.

15

3.  (15 минутқа орнату)



6.  (установка на 45 минут)

2. Кері санақ аяқталғаннан кейін тиісті аймақ өшіріледі. Содан кейін минуттары бар жаңа таймер пайда болады және сәйкес аймақтың нүктесі жыпылықтай бастайды.

30



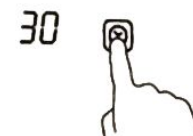
• Қыздыру аймағын таңдау батырмасын түртіңіз, сәйкес таймер таймер индикаторында көрсетіледі.

Таймерді өшіру

1. Таймерді өшіргіңіз келетін жылыту аймағын таңдау батырмасын түртіңіз.



2. Таймер батырмасын түртіңіз, индикатор жыпылықтай бастайды.



3. Түрту немесе жүгірткіні пайдаланып, таймерді "00" күйіне орнатыңыз, таймер өшеді.

Автоматты түрде өшіруден қорғау

Автоматты түрде өшіру – бұл сіздің пісіру панеліңіздің қорғаныс мүмкіндігі. Егер сіз оны пісірудің соңында өшіруді ұмытып қалсаңыз, ол автоматты түрде өшеді. Әр түрлі қуат деңгейлері үшін бағдарламаланған жұмыс уақыты келесі кестеде көрсетілген:

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

Қызып кетуден қорғау

Пісіру панелі температураны сақтандыратын сенсормен жабдықталған, егер ішкі температура өте жоғары болса, панель температура қауіпсіз деңгейге дейін төмендегенше автоматты түрде жұмысын тоқтатады.



Кардиостимуляторы бар адамдар осы құралды қолданар алдында дәрігермен кеңесу керек.

Тағам пісіру принциптері



Қуыру кезінде абай болыңыз, өйткені май өте тез қызады, әсіресе жоғары қуат деңгейін пайдалансаңыз. Өте жоғары температурада май күтпеген жерден тұтануы мүмкін және бұл өрттің үлкен қаупі болып табылады.

Тағам пісіру бойынша кеңестер

- Тағам қайнаған кезде температураны төмендету керек.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтау арқылы энергияны үнемдейді.
- Пісіру уақытын қысқарту үшін сұйықтықты немесе майды азайтуға болады.
- Пісіруді жоғары қуатта бастаңыз және тағам қызған кезде қуатты азайтыңыз.

Күрішті қайнату, пісіру

- Қайнау температурасынан төмен температурада, шамамен 85°C температурада, көпіршіктер кейде дайындалған сұйықтықтың бетіне көтерілгенде пайда болады. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік бұқтырылған тағамдар үшін маңызды, өйткені дәмі мен хош иісі тағамды асыра пайдаланбай дамиды. Сондай-ақ, жұмыртқа мен тұздықтарды қайнау температурасынан төмен температурада пісіру керек.
- Кейбір тапсырмалар, соның ішінде күрішті сіңіру әдісімен пісіру, тағамды ұсынылған уақытта дұрыс пісіру үшін ең аз қуатқа қарағанда жоғары қуатты қажет етуі мүмкін.

Стейкті қуыру

Шырынды және хош иісті стейк дайындау үшін:

1. Пісіру алдында етті бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қалдырыңыз.
2. Ауыр табаны қыздырыңыз.

3. Стейктің екі жағын маймен сүртіңіз. Ыстық табаға аздап май тамызыңыз, содан кейін етті ыстық табаға салыңыз.
4. Пісіру кезінде стейкті тек бір рет айналдырыңыз. Нақты пісіру уақыты стейктің қалыңдығына және пісіру әдісіне байланысты болады. Уақыт әр жағынан 2-ден 8 минутқа дейін өзгеруі мүмкін. Оның қалай дайындалғанын тексеру үшін стейкті басыңыз – ол неғұрлым қиын болса, соғұрлым жақсы дайындалады.
5. Қызмет көрсетер алдында жұмсақ болу үшін стейкті жылы табаққа бірнеше минутқа қалдырыңыз.

Араластыра отырып қуыру үшін

1. Сәйкес жалпақ қазанды немесе үлкен табаны таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықты дайындаңыз. Араластырып қуыру тез болуы керек. Үлкен бөліктерді дайындаған кезде, тағамды бірнеше кішкене бөліктерге бөліңіз.
3. Табаны алдын ала қыздырып, екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен етті пісіріп, оны бір жаққа қойып, жылы ұстаңыз.
5. Көкөністерді араластырып қуырыңыз. Көкөністер қызған кезде, Бірақ әлі де қытырлақ болған кезде, пісіру алаңын төмен деңгейге қойыңыз, етті табаға қайтарыңыз және тұздықты қосыңыз.
6. Ингредиенттерді ақырын араластырыңыз, олардың барлығы қызғанына көз жеткізіңіз.
7. Дерек қызмет етіңіз.

Қыздыруды баптау

Көрсетілген баптаулар нұсқаулық болып табылады. Дәл баптау бірнеше факторларға, соның ішінде сіздің ыдыс-аяқтарыңызға және дайындалған тағамның мөлшеріне байланысты болады. Ең қолайлы баптауларды табу үшін пісіру панелімен тәжірибе жасаңыз.

Қыздыруды баптау	Жарамдылығы
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • аз мөлшерде тағамды оңай жылыту • шоколадты, майды және тез дайындалатын тағамдарды еріту • жеңіл қайнату • баяу қыздыру
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • қайта қыздыру • жылдам қайнату • күріш дайындау
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • құймақтар
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • шала қуыру • паста дайындау
9	<ul style="list-style-type: none"> • араластырумен қуыру • қуыру • сорпаны қайнағанға дейін пісіру • қайнаған су

Күтім жасау және тазалау

Не?	Қалай?	Маңызды ақпарат!
Әйнектегі күнделікті ластану (саусақ іздері, іздер, тамақ дақтары немесе әйнектегі қант дақтары емес)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пештің қуатын өшіріңіз. 2. Шыны әлі жылы болған кезде (бірақ ыстық емес!) 3. Таза шүберекпен немесе қағаз сүлгімен шайыңыз және құрғатыңыз. 4. Пісіру панелінің қуатын қайта қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> - Пісіру панелінің қуаты өшірілген кезде "ыстық бет" көрсеткіші болмайды, бірақ пісіру аймағы ыстық болып қалуы мүмкін! Өте сақ болыңыз. - Металл жуғыштар, кейбір Нейлон жуғыштар және қатты / абразивті тазартқыштар әйнекті сызып тастауы мүмкін. Жуғыш заттың немесе тазартқыштың жарамдылығын тексеру үшін әрқашан жапсырманы оқып шығыңыз. - Тазалау құралдарының қалдықтарын ешқашан пеште қалдырмаңыз: әйнекте дақтар пайда болуы мүмкін.
Шыныдағы толып кету, балқу және ыстық қант төгілуі	<p>Оларды керамикалық шыныға сәйкес келетін қалақшамен, шпательмен немесе өткір қырғыштармен дереу алып тастаңыз, бірақ пісіру аймағының ыстық бетінен сақ болыңыз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Қабырғадағы пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пышақты немесе ыдысты 30° бұрышта ұстаңыз және ластануды немесе төгілуді пештің суық аймағына сүртіңіз. 3. Кірді тазалаңыз немесе ыдысты ас үй сүлгімен немесе қағаз сүлгімен жабыңыз. 4. "Әйнектегі күнделікті ластану" жоғарыдағы 2-ден 4-ке дейінгі қадамдарды қараңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> - Балқу процесінде және қант тағамынан немесе толып кетуден қалған дақтарды мүмкіндігінше тезірек кетіріңіз. Егер сіз оларды әйнекке салқындату үшін қалдырсаңыз, оларды алып тастау қиын болады немесе әйнектің бетін біржола зақымдауы мүмкін. - Кесу қаупі: қорғаныс қақпағын алып тастағанда, қырғыштың жүзі өте өткір болады. Өте сақ болыңыз және әрқашан қауіпсіз және сақтаңыз дали балалардан.

Сенсорлық панельге төгілуі	<p>1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз.</p> <p>2. Төгілуді жинаңыз</p> <p>3. Сенсорлық аймақты таза, дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз.</p> <p>4. Бұл аймақты қағаз сүлгімен құрғатыңыз.</p> <p>5. пісіру панелінің қуатын қосыңыз.</p>	<p>• Пісіру панелі дыбыстық сигнал шығарып, өшіп қалуы мүмкін, ал егер сұйықтық болса, сенсорлық басқару элементтері жұмыс істемеуі мүмкін. Пешті қайта қоспас бұрын, сенсорлық басқару аймағын құрғатыңыз.</p>
----------------------------	---	---

Пісіру панелі немесе пісіру алаңдары күтпеген жерден өшіп қалды, сигнал естіледі және қате коды көрсетіледі (әдетте дисплейде бір немесе екі Сан ауысады).	Техникалық ақаулық.	Қате әріптері мен сандарына назар аударыңыз, пісіру бетінің қуатын өшіріңіз және білікті техникке хабарласыңыз.
--	---------------------	---

Пайдалы кеңестер

Мәселе	Ықтимал себептері	Әрекеттер алгоритмі
Пісіру панелі қосылмайды.	Қуат көзінің болмауы.	<p>Пісіру панелінің қуатқа жалғанғанына және оның қосулы екеніне көз жеткізіңіз.</p> <p>Үйде немесе аймақта қуат ақауы жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Егер сіз бәрін тексеріп, мәселе шешілмесе, білікті техникке қоңырау шалыңыз.</p>
Сенсорное управление не реагирует.	Басқару түймелері бұғатталған.	Басқару батырмаларының бұғаттауын ашыңыз. "Басқару батырмаларын бұғаттау" бөліміндегі нұсқауларды қараңыз.
Сенсорлық басқаруды басқару қиын.	Басқару батырмаларында жұқа су пленкасы болуы мүмкін немесе саусақтарыңыздың басқару түймелерін түртесіз.	Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіп, саусақ жастықшаларын басқару түймелерін түртіңіз.
Шыны сырылған.	<p>Ыдыстың жиектері сынған.</p> <p>Жарамсыз, абразивті металл шүберек немесе тазалау материалдары пайдаланылды.</p>	<p>Тегіс негізі бар ыдыстарды қолданыңыз. "Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау" бөлімін қараңыз.</p> <p>"Күтім және тазалау" бөлімін қараңыз.</p>
Кейбір кәстрөлдер қытырлақ және шертпе дыбыс шығарады.	Бұл сіздің ыдыс-аяқтың дизайнынан туындауы мүмкін (әр түрлі материалдың қабаттары әр түрлі дірілдейді).	Бұл ыдыс-аяқ үшін қалыпты жағдай және ақаулықты көрсетпейді.

Дисплейдегі қателер және тексеру

Техникалық ақаулық туындаған кезде пеш автоматты түрде қорғаныс режиміне өтеді және тиісті қате кодтары көрсетіледі:

Мәселе	Ықтимал себептері	Әрекеттер алгоритмі
E0	Қызып кетуден қорғау: пісіру панелі қызып кетті.	<p>* Температура төмендегенше пісіруді тоқтатыңыз.</p> <p>* Плитаны тексеру үшін кепілдік және кепілдіктен кейінгі қызмет көрсету қызметіне хабарласыңыз.</p>
E1	Термопар тізбегінің үзілуі	Кепілдік және кепілдіктен кейінгі қызмет көрсету қызметіне хабарласыңыз.

Жоғарыда айтылғандар әдеттегі бас тартуларды бағалау және тексеру болып табылады.

Кез-келген қауіп пен зақымдануды болдырмау үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз.

Техникалық сипаттамалары

Пісіруге арналған пісіру панельдері	604CRSS
Пісіру аймақтары	4 зона
Қуат кернеуі	220-240 В - 50-60 Гц
Орнатылған электр қуаты	6000 Вт
Өнім өлшемі Т×Е×Б (мм)	590×520×50
Кіріктірілген өлшемдер А×В (мм)	560×490

Пісіруге арналған пісіру панельдері	603CRSS
Пісіру аймақтары	3 зона
Қуат кернеуі	220-240 В - 50-60 Гц
Орнатылған электр қуаты	5700 Вт
Өнім өлшемі Т×Е×Б (мм)	590×520×50
Кіріктірілген өлшемдер А×В (мм)	560×490

* Салмақ пен өлшемдер шамамен алынған. Біз үнемі өз өнімдерімізді жақсартуға тырысатындықтан, техникалық сипаттамалар мен дизайнды ескертусіз өзгерте аламыз.

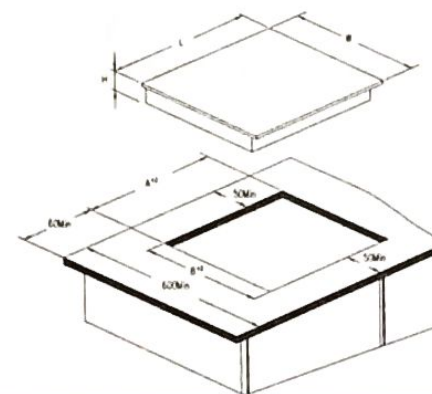
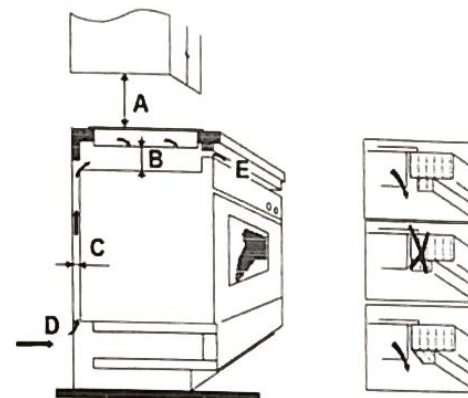
Орнату

Орнату жабдықтарын таңдау

Суретте көрсетілген өлшемдерге сәйкес жұмыс бетін кесіңіз.

Орнату және пайдалану үшін тесіктің айналасында ең аз қашықтық 50 мм болуы керек.

Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм екеніне көз жеткізіңіз. пештен жылу сәулеленуінен туындаған үлкен деформацияны болдырмау үшін жұмыс бетінің ыстыққа төзімді материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:



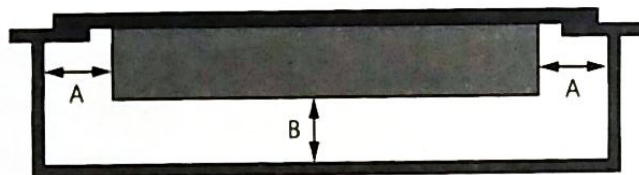
Ұ (мм)	Е (мм)	Б (мм)	А (мм)	В (мм)
590	520	50	560	490



Кез келген жағдайда пісіру панелінің жақсы желдетілгеніне және ауа кірісі мен шығысы бітелмегеніне көз жеткізіңіз. Жісіру панелінің жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей:

Ескертпе: пісіру панелі мен оның үстіндегі шкаф арасындағы қауіпсіз қашықтық кемінде 760 мм болуы керек.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 минн	20 минн	Ауақабылдағы ш	Желдеткіш саңылауы 5 мм



A (мм)	B (мм)
100 минн	50 минн

Пісіру панелін орнатпас бұрын мыналарға көз жеткізіңіз

- жұмыс беті қатты және тегіс, және ешқандай құрылымдық компоненттер орналастыру талаптарына кедергі келтірмейді
- жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған
- егер пісіру панелі пештің үстіне орнатылса, пеште кіріктірілген салқындату желдеткіші бар
- орнату барлық жалпы талаптарға және қолданылатын стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді
- электрмен жабдықтаудан толық ажыратуды қамтамасыз ететін қолайлы ажыратқыш стационарлық сымдарға салынған, жергілікті электр сымдарын төсеу ережелері мен нормаларына сәйкес орнатылған және орналасқан.

Ажыратқыш бекітілген типте болуы керек және барлық полюстерде (немесе барлық белсенді [фазалық] сымдарда, егер электр сымдарын төсеудің жергілікті ережелерінде талаптардың осындай өзгеруіне жол берілсе) реленің жабылатын түйреуіштері арасындағы 3 мм саңылауды қамтамасыз етуі керек

- пісіру панелін орнатқан кезде қосқыш тұтынушыға оңай қол жетімді болады
- егер сіз орнатуға күмәндансаңыз, жергілікті Құзыретті құрылыс органдарымен және ішкі ережелермен кеңесесіз
- сіз пісіру панелінің айналасындағы қабырға беттері үшін ыстыққа төзімді және тазалау оңай әрлеуді (мысалы, керамикалық плитка) қолданаңыз.

Пісіру панелін орнатқаннан кейін мыналарға көз жеткізіңіз

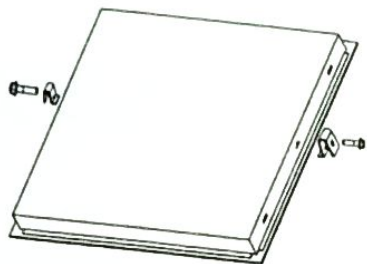
- Қуат кабелі шкаф есіктері немесе тартпалар арқылы қол жетімді емес
- шкаф жиһазының сыртында плитаның негізіне жеткілікті таза ауа ағыны бар
- егер плита тартпаның немесе шкафтың үстіне орнатылса, пештің негізінің астына термиялық қорғаныс тосқауылы орнатылады.
- қосқыш тұтынушыға оңай қол жетімді

Бекіту кронштейндерін орналастырмас бұрын

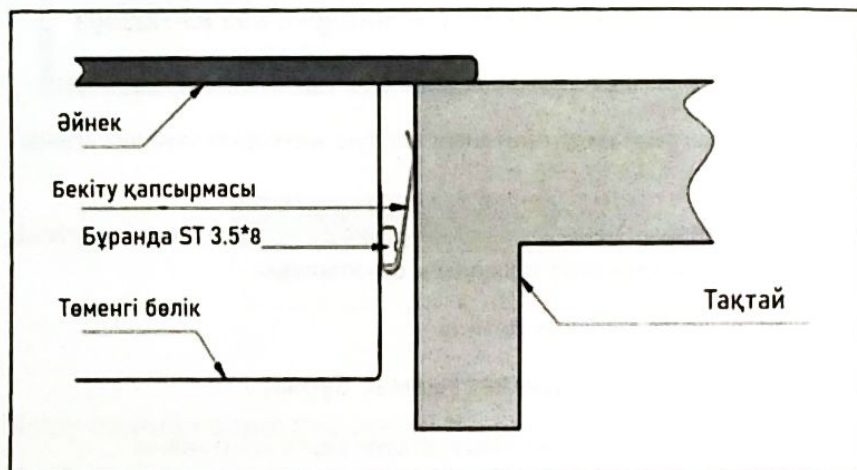
Құрылғы тұрақты, тегіс бетке орналастырылуы керек (қаптаманы қолданыңыз). Пісіру панелінен шығатын басқару батырмаларына күш қолданбаңыз.

Бекіту контейнерінің орнын реттеу

Орнатқаннан кейін пісіру панелінің төменгі жағына 2 кронштейнді бұрап, жұмыс бетіне пісіру панелін бекітіңіз (суретті қараңыз).



Кронштейннің орнын тақтайдың қалыңдығына сәйкес реттеңіз.



Сақтық шаралары

1. Пісіру панелін білікті қызметкерлер немесе техниктер орнатуы керек. Бізде сіздің қызметіңізге кәсіби мамандар бар. Өтінемін, бұл әрекетті ешқашан өзіңіз жасамаңыз.
2. Пісіру панелін ыдыс жуғыш машинаның, тоңазытқыштың, мұздатқыштың, кір жуғыш машинаның немесе кір кептіргіштің үстіне тікелей орнатуға болмайды, себебі ылғалдылық плитаның электроникасын зақымдауы мүмкін.

3. Пісіру панелінің сенімділігін арттыру үшін жылудың жақсы сәулеленуін қамтамасыз ету үшін оны орнату керек.
4. Үстел бетінің үстіндегі қабырға мен индуктивті қыздыру аймағы ыстыққа төзімді болуы керек.
5. Зақымдануды болдырмау үшін көп қабатты қабат пен желім ыстыққа төзімді болуы керек.

Пісіру панелін электрмен жабдықтауға қосу



Бұл пісіру панелін электрмен жабдықтауға тек тиісті біліктілігі бар адам ғана қосуы керек.

Пісіру панелін электрмен жабдықтауға қоспас бұрын, мынаны тексеріңіз:

1. үйдегі сымдар жүйесі пісіру панелі тұтынатын қуатқа сәйкес келеді.
2. кернеу техникалық деректер тақтасында көрсетілген мәнге сәйкес келеді
3. қуат кабелінің бөлімдері техникалық деректер тақтасында көрсетілген жүктемеге төтеп бере алады.

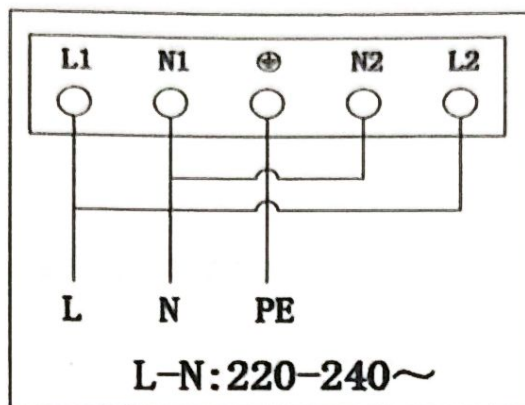
Пісіру панелін электрмен жабдықтауға қосу үшін адаптерлерді, түрлендіргіштерді және бөлгіштерді пайдаланбаңыз, себебі олар қызып кетуге және өртке әкелуі мүмкін.



Қуат кабелі кез-келген ыстық бөліктерге тиіп кетпеуі керек және оның температурасы кез-келген жерде 75°C-тан аспайтындай етіп орналастырылуы керек.

Үйдегі сым жүйесі өзгеріссіз жұмыс істейтінін электршіден тексеріңіз. Кез-келген өзгерісті тек білікті электрик жасауы керек.

Қуат көзі тиісті стандартқа немесе бір полюсті қосқышқа сәйкес қосылуы керек. Қосылу әдісі төменде көрсетілген.



- Егер кабель зақымдалған болса немесе оны ауыстыру қажет болса, оны сатудан кейінгі агент жазатайым оқиғаларды болдырмау үшін арнайы құралдармен орындауы керек.
- Егер құрылғы тікелей электр желісіне қосылса, түйреуіштер арасында ең аз 3 мм саңылауы бар полярлық қосқышты орнату керек.
- Орнатушы электр қосылымының дұрыс орындалғанына және қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келетініне көз жеткізуі керек.
- Кабель бүгілмеуі немесе қысылмауы керек.
- Кабельді үнемі тексеріп отыру керек және оны тек жарамды техникалық қызметкерлер ауыстыруы керек.

Арнайы мәлімдеме

Материалдардың барлық мазмұны мұқият тексеруден өтті. Баспасөзде қандай да бір қателіктер мен олқылықтар болған немесе мазмұнды дұрыс түсінбеген жағдайда, компания түсіндіру құқығын өзіне қалдырады.

Кез келген техникалық жетілдірулер ескертусіз қайта қаралатын нұсқаулықта жүзеге асырылуы мүмкін; нұсқаулықтағы суреттер мен кескіндер тек анықтама үшін берілген, өнімнің сыртқы түрі мен түсі нақты өнімге сәйкес келеді.

Предупреждения об опасности

Ваша безопасность имеет важное значение для нас. Обязательно ознакомьтесь с данной информацией перед началом использования своей варочной панели.

Установка

Опасность поражения электрическим током

- Отключайте прибор от электричества перед проведением любых работ или техническим обслуживанием.
- Хорошее заземление имеет важное значение и является обязательным.
- Изменения в домашнюю систему проводки должны вноситься только квалифицированным электриком.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность пореза

- Будьте осторожны – края панели острые.
- Несоблюдение этой меры предосторожности может привести к травме или порезам.

Важные инструкции по технике безопасности

- Внимательно изучите данные инструкции перед установкой или использованием данного прибора.
- На данном приборе запрещено размещать воспламеняемые материалы или продукты.
- Необходимо довести данную информацию до сведения лица, ответственного за установку прибора, поскольку это может сократить Ваши затраты на установку.
- Во избежании опасности, данный прибор должен быть установлен в соответствие с инструкциями по установке.
- Данный прибор должен быть правильно установлен и заземлен только лицом с соответствующей квалификацией.
- Данный прибор должен быть подключен к цепи, которая включает в себя главный выключатель, обеспечивая полное отключение от электрического питания.
- Неправильная установка прибора может аннулировать любую гарантию или претензии в отношении обязательств.

Эксплуатация и техническое обслуживание

Опасность поражения электрическим током

- Не готовьте на сломанной или треснувшей варочной панели. Если поверхность варочной панели сломается или треснет, незамедлительно отключите прибор от электроснабжения (настенный выключатель) и свяжитесь с квалифицированным техником.
- Отключите варочную панель на стене перед очисткой или техническим обслуживанием.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смерти.

Опасность для здоровья

- Этот прибор соответствует стандартам электромагнитной безопасности.
- Однако, люди с кардиостимуляторами или другими электрическими эндопротезами (например, инсулиновая помпа) должны проконсультироваться со своим врачом или производителем эндопротеза перед применением данного прибора, чтобы быть уверенным в том, что электромагнитное поле не повлияет на их эндопротез.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к смерти.

Опасность горячей поверхности

- Во время использования эксплуатируемые части данного прибора могут стать настолько горячими, что могут привести к ожогу.

- Следите за тем, чтобы части тела, одежда или любые предметы, за исключением подходящей посуды, не контактировали с керамическим стеклом, пока поверхность не остынет.
- Такие металлические предметы, как ножи, вилки, ложки и крышки, не стоит размещать на варочной поверхности, поскольку они могут нагреться.
- Не подпускайте детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите за тем, чтобы ручки кастрюль не выступали за зону варки, на которой они стоят. Держите ручки вдали от детей.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к ожогам.

Опасность пореза

- Острое лезвие скребка варочной панели остается незащищенным, когда убирается защитная крышка. Будьте предельно осторожны и всегда храните его в безопасном месте, вдали от детей.
- Несоблюдение данной меры предосторожности может привести к травме или порезам.

Важные инструкции по безопасности

- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования. Переливание через край посуды может вызвать задымление, а перелитый жир может воспламениться.

- Никогда не используйте свой прибор в качестве рабочей поверхности или поверхности для хранения.
- Никогда не оставляйте на приборе какие-либо предметы или посуду.
- Не размещайте или не оставляйте какие-либо магнитные предметы (например, кредитные карты, карты памяти) или электронные устройства (например, компьютеры, MP3-плееры) около прибора, поскольку на них может повлиять электромагнитное поле.
- Никогда не используйте свой прибор для обогрева помещения.
- После использования всегда отключайте зоны варки и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е. используя сенсорное управление). Не стоит полагаться на функцию обнаружения кастрюль при отключении зон варки, когда снимаете кастрюли.
- Не позволяйте детям играть с прибором, или сидеть, стоять или залазить на него.
- Не храните предметы, которые могут заинтересовать детей, в шкафчиках над прибором. Дети, забирающиеся на варочную панель, могут получить серьезную травму.
- Не оставляйте детей одних или без присмотра в области, где используется прибор.
- Ответственное и компетентное лицо должно обучить детей и лиц с ограниченными

возможностями тому, как пользоваться прибором. Инструктор должен быть уверен в том, что они могут пользоваться прибором безопасно для них самих или их окружения.

- Не стоит ремонтировать или заменять какую-либо деталь прибора, если это не рекомендовано в инструкции. Все прочее обслуживание должно осуществляться квалифицированным техником.
- Запрещено использовать пароочиститель для очистки своей варочной панели.
- Не помещайте или не роняйте тяжелые предметы на свою варочную панель.
- Не вставляйте на свою варочную панель.
- Не используйте кастрюли с неровными краями или не тяните кастрюлю по керамической стеклянной поверхности, так как так можно поцарапать стекло.
- Запрещено использовать металлические губки или любые другие абразивные чистящие средства для очистки своей варочной панели, так как так можно поцарапать керамическое стекло.
- Если электрический шнур поврежден, его должен заменить производитель, его сервисный агент или лицо с аналогичной квалификацией, чтобы избежать какого-либо риска.
- Этот прибор предназначен для использования только в домашних условиях! Любое

коммерческое применение не попадает под действие гарантии производителя!

- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.
- Необходимо следить за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов. Дети младше 8 лет не должны пользоваться прибором без постоянного надзора.
- Этим прибором могут пользоваться дети старше 8 лет и люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или отсутствием опыта и знаний, если за ними присматривают или они получили инструкции касательно безопасного использования прибора, и понимают все связанные риски.
- Детям запрещено играть с прибором. Дети без присмотра не должны очищать или обслуживать прибор.
- **ВНИМАНИЕ:** Приготовление пищи без присмотра на варочной панели с маслом или жиром может привести к пожару. НИКОГДА не пытайтесь тушить пожар водой, а отключите прибор, а затем накройте пламя, например, крышкой или противопожарным одеялом.
- **ВНИМАНИЕ:** Опасность пожара: не храните предметы на поверхностях для приготовления пищи.

- **ВНИМАНИЕ:** Если поверхность треснула, отключите прибор во избежание возможности поражения электрическим током.
- Пароочиститель запрещено использовать для поверхностей варочной панели из керамического стекла или похожего материала, защищающего детали под напряжением.
- Этот прибор не предназначен для управления при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

Поздравляем с покупкой новой варочной панели.

Мы рекомендуем изучить данные Инструкции по эксплуатации / установке, чтобы понять, как ее правильно установить и использовать.

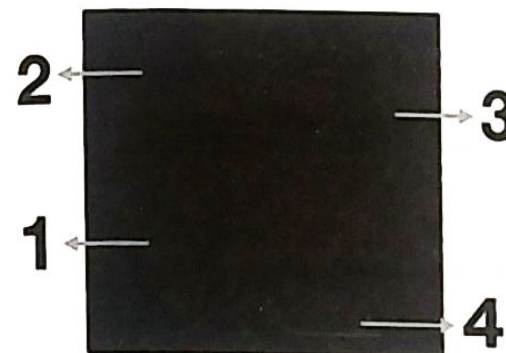
Для установки прочитайте раздел по установке.

Внимательно изучите все инструкции по безопасности, и сохраните данные Инструкции по эксплуатации / установке для дальнейшего использования.

Обзор продукта

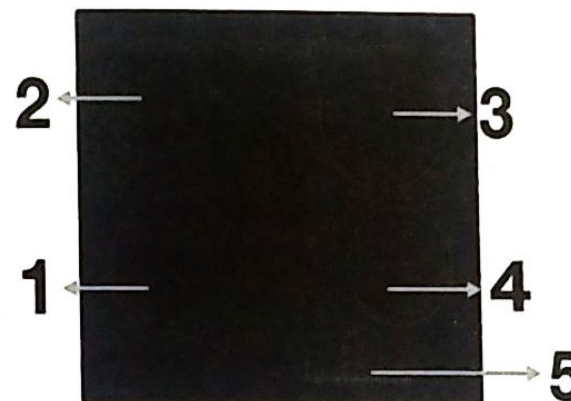
Вид сверху

603CRSS



1. Зона 1800 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 2700 Вт
(1950 Вт/2700 Вт)
4. Панель управления




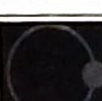





604CRSS



1. Зона 1800 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 1800 Вт
4. 1200 Вт
5. Панель управления

Панель управления

Список функциональных клавиш

Символ	Значение
	Кнопка Вкл/Выкл:
	Выбор левое передней зоны нагрева.
	Выбор левой задней зоны нагрева
	Выбор правой зоны нагрева
	Выбор правой задней зоны нагрева
	Выбор правой передней зоны нагрева
	Клавиша блокировки: *88* На дисплее отобразится символ "LO", прикоснитесь и удерживайте в течение 5 с для отмены блокировки
	Клавиша таймера: можно установить то 00 до 99 мин.
	Клавиша расширяемой зоны

Регулировка уровня мощности нагрева или настройки времени при помощи подвижной шкалы или касания нужной цифры

Перед применение своей новой варочной панели

- Прочитайте данные инструкции, обращая особое внимание на раздел «Предостережения от опасности».
- Удалите защитную пленку, которая все еще может быть на вашей варочной поверхности.

Использование сенсорного управления

- Управление реагирует на касание, поэтому не стоит прикладывать какое-либо давление.
- Используйте подушечку своего пальца, а не кончик.
- Звуковой сигнал указывает на то, что касание было отмечено.
- Убедитесь в том, что устройства управления всегда чистые, сухие, и что их не закрывает никакой предмет (например, посуда или ткань). Даже тонкий слой воды может затруднить работу устройств управления.

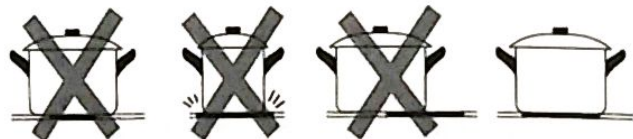


Выбор правильной посуды

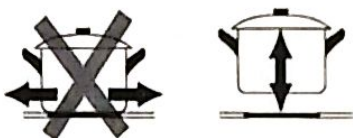
Запрещено использовать посуду с неровными краями или изогнутым состоянием.



Убедитесь в том, что основание кастрюли гладкое, плотно прилегает к стеклу, и такого же размера, что и зона варки. Используйте кастрюли, диаметр которых такой же, что и графическое изображение выбранной зоны варки. При использовании кастрюли большего размера, энергия будет использоваться на максимальную эффективность. Если использовать кастрюлю меньшего размера, эффективность будет меньше, чем ожидалось. Кастрюлю, размером менее 140 мм, варочная панель не распознает. Всегда размещайте кастрюлю в центре зоны варки.




Всегда поднимайте кастрюлю с горячей варочной панели – не тяните ее, иначе кастрюля может поцарапать стекло.



Как пользоваться своей новой варочной панелью

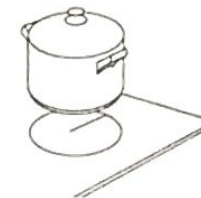
Начало приготовления

1. Коснитесь кнопки Включения/Выключения  . После включения прозвучит звуковой сигнал, на дисплее отобразится «-» или «--», что указывает на то, что варочная панель находится в режиме ожидания.



2. Поместите подходящую кастрюлю на зону варки, которую Вы хотите использовать.

- Убедитесь в том, что нижняя часть кастрюли и поверхность зоны варки чистые и сухие.



3. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, загорится индикатор около кнопки.



4. Отрегулируйте нагрев, касаясь или при помощи ползунка.



- Если Вы не выберете настройку нагрева в течение 1 минуты, варочная панель автоматически отключится. Вам нужно будет снова начинать с 1 действия.

- В любое время во время приготовления пищи можно изменить настройки нагрева.

После завершения приготовления пищи

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, которую хотите отключить.



2. Отключите зону варки, установив мощность на «0». Убедитесь в том, что на дисплее отображается «0».



3. Отключите всю варочную панель, коснувшись кнопки Включения/Выключения.



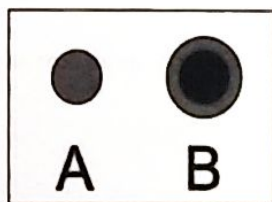
4. Необходимо остерегаться горячих поверхностей «Н» будет гореть на зоне варки, если она очень горячая. Эта буква исчезнет, когда поверхность остынет до безопасной температуры. Это также можно использовать в качестве энергосберегающей функции, если необходимо подогреть другие кастрюли, эту зону можно использовать, пока она горячая.




Использование функции расширяемой зоны


Модель 603CRSS и HB6603SS оборудованы расширяемой зоной, ее можно использовать в следующих режимах:

- А: Центральная зона – включается только первый нагревательный элемент
- В: Расширяемая зона (центр + внешний круг) – включаются первый и второй нагревательный контур



Выбирая зону варки, включается только центральная зона, для того чтобы активировать внешнюю зону:

1. Выберите зону варки с функцией расширяемой зоны
2. Коснитесь кнопки расширяемой зоны , на дисплее отобразится « = »

Чтобы отключить внешнюю зону, нажмите кнопку расширяемой зоны , чтобы отключить второй нагревательный контур, затем выберите желаемый уровень мощности, касаясь кнопок настройки мощности.


Блокировка кнопок управления

- Вы можете заблокировать кнопки управления с целью предотвращения непреднамеренного использования (например, случайного включения варочных зон детьми).
- Когда кнопки управления заблокированы, все кнопки управления, за исключением кнопок управления ВКЛ/ВЫКЛ, заблокированы.


Заблокировать кнопки управления

Коснитесь кнопки блокировки . На дисплее отобразится «Lo».

Разблокировать кнопки управления

1. Убедись в том, что варочная панель включена.
2. Коснитесь и удерживайте кнопку блокировки  в течение 5 секунд.
3. Теперь можно начать использовать свою варочную панель.



Если Ваша варочная панель находится в режиме блокировки, все кнопки управления заблокированы, за исключением ВКЛ/ВЫКЛ , вы всегда можете отключить варочную панель при помощи кнопки ВКЛ/ВЫКЛ в чрезвычайной ситуации, но сначала необходимо разблокировать варочную панель.

Использование таймера

- Вы можете отключить одну или несколько зон варки после того, как завершится установленное время.
- Вы можете установить таймер до 99 минут.

Если Вы не выбрали зону варки

1. Убедитесь в том, что варочная панель включена.

2. Коснитесь кнопки таймера, на дисплее отобразится «30», а затем будет моргать «0».



3. Установите время. (например, 5)

35



4. Коснитесь кнопки таймера еще раз, «3» начнет моргать.



5. Установите время касанием или ползунком (например, 9), теперь таймер установлен на 95 минут.

95

6. Когда таймер установлен, на нем сразу же отобразится обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.

7. Звуковой сигнал будет звучать в течение 20 секунд, а на индикаторе таймера отобразится «--», когда настройка времени завершится.



Настройка таймера для отключения одной или нескольких зон варки

Если таймер устанавливается для одной зоны:

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой Вы хотите установить время.



2. Коснитесь кнопки управления таймером, «30» отобразится на дисплее таймера, а затем будет моргать «0».



3. Установите время касанием или при помощи бегунка. (например, 5)

35



4. Коснитесь кнопки управления таймером еще раз, «3» начнет мигать.



5. Установите время, касаясь «+» и «-» (например, 9), теперь таймер установлен на 95 минут.

95



6. Когда время будет установлено, сразу же начнется обратный отсчет. На дисплее будет отображаться оставшееся время.



ПРИМЕЧАНИЕ: Красная точка загорится около индикатора уровня мощности, указывая на выбранную зону.

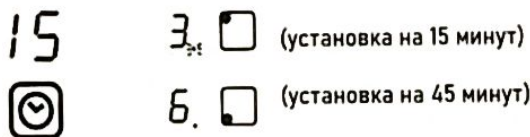
7. Когда таймер готовки завершится, соответствующая зона варки отключится автоматически.



Другие зоны варки будут продолжать работать, если они были включены ранее.

Если таймер устанавливается для более чем одной зоны:

1. Когда Вы устанавливаете время для нескольких зон варки одновременно, загорится точка соответствующей зоны варки. На дисплее с минутами отображается таймер с минутами. Точка соответствующей зоны моргает.



2. Как только завершится обратный отсчет, соответствующая зона отключится. Затем появится новый таймер с минутами, а точка соответствующей зоны начнет мигать.



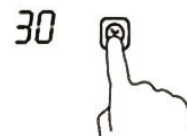
• Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, соответствующий таймер отобразится на индикаторе таймера.

Отключение таймера

1. Коснитесь кнопки выбора зоны нагрева, для которой Вы хотите отключить таймер.



2. Коснитесь кнопки таймера, индикатор начнет моргать.



3. При помощи касания или бегунка установите таймер на «00», таймер отключится.

Защита от автоматического отключения

Автоматическое отключение – это защитная функция Вашей варочной панели. Она отключается автоматически, если Вы забыли отключить ее в конце приготовления пищи. Запрограммированное рабочее время для разных уровней мощности показано в таблице далее:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Таймер работы по умолчанию (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Защита от перегрева

Варочная панель оборудована предохранительным датчиком температуры, если внутренняя температура сильно высокая, панель автоматически прекращает работу до тех пор, пока температура не упадет до безопасного уровня.



Люди с кардиостимулятором должны проконсультироваться со своим доктором перед применением данного прибора.

Принципы приготовления пищи



Будьте осторожны во время жарки, поскольку масло и жир нагреваются очень быстро, особенно если Вы используете высокий уровень мощности. При сверхвысоких температурах масло и жир могут неожиданно воспламениться, и это является серьезным риском пожара.

Советы по приготовлению пищи

- Когда блюдо закипает, необходимо уменьшить температуру.
- Использование крышки сократит время приготовления пищи и сэкономит энергию за счет сохранения тепла.
- Можно сократить количество жидкости или жира, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте приготовление на высокой мощности и уменьшайте мощность, когда пища нагреется.

Томление, приготовление риса

- Томление происходит при температуре, ниже точки кипения, около 85°C, когда пузырьки изредка поднимаются на поверхность приготавливаемой жидкости. Это главное для вкусных супов и нежного тушеного блюда, поскольку вкус и аромат развиваются без передержки пищи. Вы также должны готовить яичные соусы и соусы с мукой при температуре, ниже точки кипения.
- Для некоторых задач, включая приготовление риса методом поглощения, может потребоваться более высокая мощность, чем наименьшая, чтобы блюдо было приготовлено правильно в рекомендованное время.

Обжарка стейка

Для того чтобы приготовить сочный и ароматный стейк:

1. Оставьте мясо при комнатной температуре примерно на 20 минут перед приготовлением.
2. Нагрейте тяжелую сковороду.

3. Натрите обе стороны стейка маслом. Капните немного масла на горячую сковороду, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления поверните стейк только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и способа приготовления. Время может варьироваться от 2 до 8 минут на сторону. Нажмите на стейк, чтобы проверить, как он приготовился – чем он тверже, тем он лучше приготовлен.
5. Оставьте стейк на теплой тарелке на несколько минут, чтобы он стал мягче перед подачей.

Для поджаривания с перемешиванием

1. Выберите подходящий плоский казан или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и оборудование. Поджаривание с перемешиванием должно быть быстрым. При приготовлении больших порций, готовьте блюдо несколькими небольшими партиями.
3. Предварительно нагрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, отложите его в сторону и держите в тепле.
5. Поджарьте овощи с перемешиванием. Когда овощи нагреются, но все еще остаются хрустящими, установите зону варки на низкую мощность, верните мясо на сковороду, и добавьте свой соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы быть уверенным в том, что все они нагрелись.
7. Подавайте немедленно.

Настройки нагрева

Указанные настройки являются руководящими. Точная настройка будет зависеть от нескольких факторов, включая вашу посуду и количество приготовляемой пищи. Экспериментируйте со своей варочной панелью, чтобы найти наиболее подходящие настройки.

Настройка нагрева	Пригодность
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • легкий подогрев небольшого количества пищи • плавление шоколада, масла и продуктов питания, которые быстро готовятся • легкое томление • медленный нагрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • повторный нагрев • быстрое томление • приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • блины
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • пассеровка • приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none"> • обжаривание с перемешиванием • обжарка • доведение супа до кипения • кипящая вода

Уход и очистка

Что?	Как?	Важная информация!
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна от еды или не сахарные пятна на стекле)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной панели. 2. Нанесите чистящее средство для варочной панели, пока стекло еще теплое (но не горячее!) 3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажным полотенцем. 4. Снова включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Когда питание варочной панели отключено, указания «горячая поверхность» не будет, но зона варки может оставаться горячей! Будьте предельно осторожны. • Металлические мочалки, некоторые нейлоновые мочалки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы проверить, подходит ли Ваша мочалка или чистящее средство. • Никогда не оставляйте остатки чистящих средств на варочной панели: на стекле могут появиться пятна.
Переливы, таяние и горячие сахарные разливы на стекле	<p>Удалите их немедленно при помощи лопатки, шпателя или острых скребков, подходящих для керамического стекла, но остерегайтесь горячей поверхности зоны варки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной панели на стене. 2. Удерживайте лезвие или посуду под углом 30° и соскребайте загрязнение или разлив в холодную область варочной плиты. 3. Очистите грязь или накройте блюдо кухонным или бумажным полотенцем. 4. "Ежедневное загрязнение на стекле" см. шаги от 2 до 4 выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно скорее удаляйте пятна, оставленные в процессе расплавления и от сахарной пищи, или переливы. Если оставить их остывать на стекле, потом их будет трудно удалить, или они могут навсегда повредить поверхность стекла. • Опасность пореза: когда защитная крышка убрана, лезвие скребка очень острое. Будьте чрезвычайно осторожны и всегда храните безопасно и вдали от детей.

Разливы на сенсорной панели	<ol style="list-style-type: none"> 1. Отключите питание варочной панели. 2. Соберите разлив 3. Протрите область сенсорного управления чистой влажной губкой или тканью. 4. Насухо протрите эту область бумажным полотенцем. 5. Включите питание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может издавать звуковой сигнал и отключаться, а сенсорное управления может не работать, если на нем есть жидкость. Перед повторным включением варочной панели обязательно вытрите насухо область сенсорного управления.
-----------------------------	---	---

Полезные советы

Проблема	Возможные причины	Алгоритм действий
Варочная панель не включается.	Отсутствие питания.	<p>Убедитесь в том, что варочная панель подключена к питанию, и что она включена.</p> <p>Убедитесь в отсутствии сбоя питания в доме или на участке. Если Вы все проверили, а проблема сохраняется, вызовите квалифицированного техника.</p>
Сенсорное управление не реагирует.	Кнопки управления заблокированы.	Разблокируйте кнопки управления. См. инструкции в разделе «Блокировка кнопок управления».
Сенсорным управлением трудно управлять.	На кнопках управления может быть тонкая пленка воды, или вы касаетесь кнопок управления кончиками своих пальцев.	Убедитесь в том, что область сенсорного управления сухая, и касайтесь кнопок управления подушечками пальцев.
Стекло поцарапалось.	<p>Посуда с зазубренными краями.</p> <p>Использовалась неподходящая, абразивная металлическая мочалка или материалы для очистки.</p>	<p>Используйте посуду с плоским и гладким основанием. См. «Выбор правильной посуды».</p> <p>См. «Уход и очистка».</p>

Некоторые кастрюли издают хруст и щелчки.	Это может быть вызвано конструкцией вашей посуды (слои разного материала вибрируют по-разному).	Это нормально для посуды, и не указывает на неисправность.
Варочная панель или зоны варки неожиданно отключились, звучит сигнал и отображается код ошибки (обычно на дисплее чередуется одна или две цифры).	Техническая неисправность.	Обращайте внимание на буквы ошибок и цифры, отключите питание варочной панели и свяжитесь с квалифицированным техником.

Ошибки на дисплее и осмотр

При возникновении технической неисправности варочная панель автоматически переходит в защитный режим и отображаются соответствующие коды ошибок:

Проблема	Возможные причины	Алгоритм действий
E0	Защита от перегрева: варочная панель перегрелась.	<ul style="list-style-type: none"> * Перестаньте готовить до тех пор, пока температура не упадет. * Свяжитесь со службой гарантийного и постгарантийного обслуживания для проверки варочной панели.
E1	Обрыв цепи термопары	Свяжитесь со службой гарантийного и постгарантийного обслуживания.

Вышеуказанное является суждением и осмотром типичных отказов.

Не разбирайте прибор самостоятельно во избежании любых опасностей и повреждений.

Технические характеристики

Варочная панель для приготовления пищи	604CRSS
Зоны варки	4 зоны
Напряжение питания	220-240 В ~ 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	6000 Вт
Размер продукции Г×Ш×В (мм)	590×520×50
Встраиваемые размеры А×В (мм)	560×490

Варочная панель для приготовления пищи	603CRSS
Зоны варки	3 зоны
Напряжение питания	220-240 В ~ 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	5700 Вт
Размер продукции Г×Ш×В (мм)	590×520×50
Встраиваемые размеры А×В (мм)	560×490

* Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно пытаемся улучшить свою продукцию, мы можем менять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

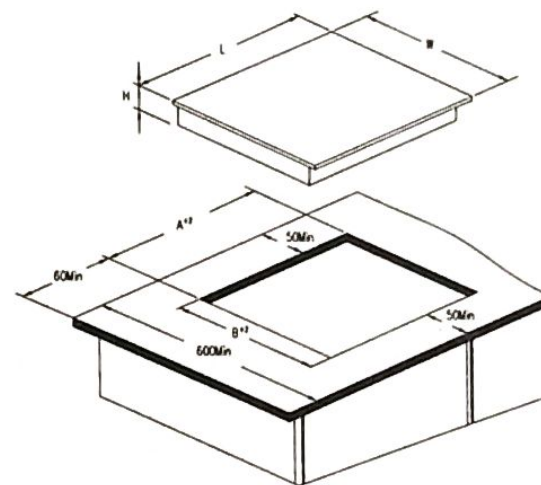
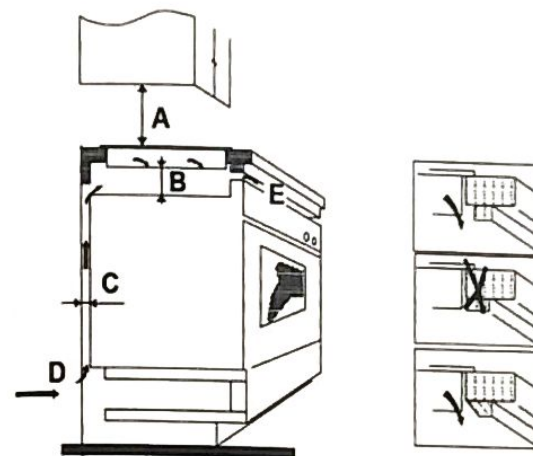
Установка

Выбор монтажного оборудования

Обрежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на рисунке.

Для установки и использования вокруг отверстия должно быть минимальное расстояние в 50 мм.

Убедитесь в том, что толщина рабочей поверхности минимум 30 мм. Выбирайте термостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать большой деформации, вызванной тепловым излучением от варочной плиты. Как показано далее:



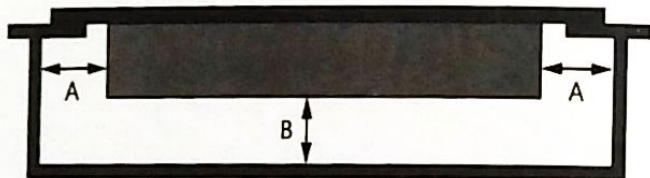
Д (мм)	Ш (мм)	В (мм)	А (мм)	В (мм)
590	520	50	560	490



При любых обстоятельствах убедитесь в том, что варочная панель хорошо вентилируется, а впускное и выпускное отверстие для воздуха не заблокированы. Убедитесь в том, что варочная панель находится в рабочем состоянии. Как показано ниже:

Примечание: Безопасное расстояние между варочной панелью и шкафом над ней должно быть минимум 760 мм.

A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
760	50 мин	20 мин	Воздухоприемник	Вентиляционное отверстие 5 мм



A (мм)	B (мм)
100 мин	50 мин

Перед установкой варочной панели убедитесь в том, что

- рабочая поверхность твердая и ровная, и никакие структурные компоненты не мешают требованиям по размещению
- рабочая поверхность изготовлена из термостойкого материала
- если варочная панель установлена над духовкой, духовка имеет встроенный вентилятор охлаждения

- установка будет соответствовать всем габаритным требованиям и применимым стандартам и положениям
- подходящий выключатель, обеспечивающий полное отключение от электроснабжения, встроен в стационарную проводку, установлен и расположен в соответствии с местными правилами и нормами прокладки электрических проводов.

Выключатель должен быть утвержденного типа и обеспечивать зазор между замыкающими контактами реле 3 мм во всех полюсах (или во всех активных [фазовых] проводах, если в местных правилах прокладки электрических проводов допускается такое изменение требований)

- выключатель будет легко доступен заказчику при установке варочной панели
- вы проконсультируетесь с местными компетентными строительными органами и внутренними правилами, если у вас возникнут сомнения относительно установки
- вы используете термостойкую и легкую для уборки отделку (например, керамическую плитку) для поверхностей стен вокруг варочной панели.

Установив варочную панель, убедитесь в том, что

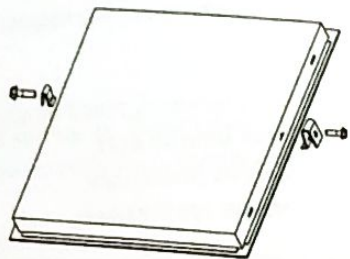
- кабель питания недоступен через дверцы шкафа или ящики
- имеется достаточный поток свежего воздуха снаружи корпусной мебели к основанию варочной панели
- если варочная панель установлена над выдвижным ящиком или шкафом, под основание варочной панели устанавливается тепловой защитный барьер.
- выключатель легко доступен заказчику

Перед размещением крепежных кронштейнов

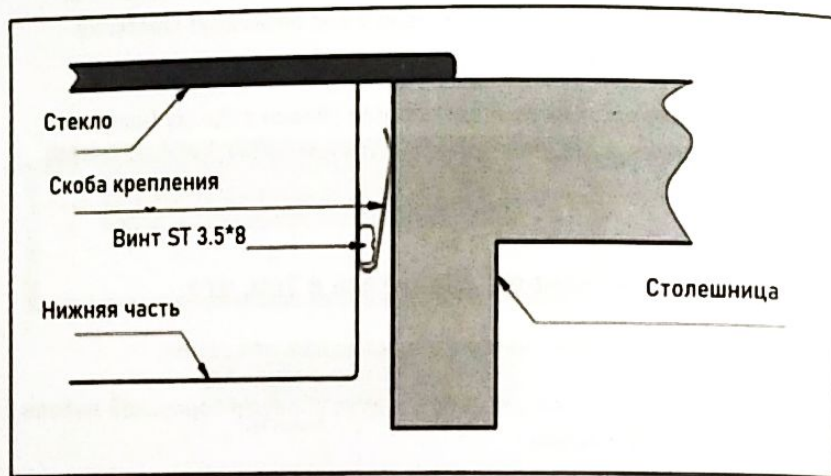
Устройство должно быть размещено на устойчивой, гладкой поверхности (используйте упаковку). Не прикладывайте силу к кнопкам управления, выступающим из варочной панели.

Настройка положения крепежного контейнера

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



Настройте положение кронштейна в соответствии с толщиной столешницы.



Меры предосторожности

1. Варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или техниками. У нас есть профессионалы к вашим услугам. Пожалуйста, никогда не выполняйте эту операцию самостоятельно.
2. Варочную панель нельзя устанавливать прямо над посудомоечной машиной, холодильником, морозильной камерой, стиральной машиной или сушилкой для белья, так как влажность может повредить электронику варочной панели.

3. Варочная панель должна быть установлена так, чтобы можно было обеспечить лучшее излучение тепла для повышения ее надежности.
4. Стена и зона индуктивного нагрева над поверхностью стола должны быть устойчивыми к нагреву.
5. Во избежание повреждений многослойная прослойка и клей должны быть устойчивыми к теплу.

Подключение варочной панели к электроснабжению



Данная варочная панель должна быть подключена к электроснабжению только лицом с соответствующей квалификацией.

Перед подключением варочной панели к электроснабжению убедитесь в том, что:

1. домашняя система проводки соответствует мощности, потребляемой варочной панелью.
2. напряжение соответствует значению, указанному в табличке с техническими данными
3. секции питающего кабеля выдерживают нагрузку, указанную в табличке с техническими данными.

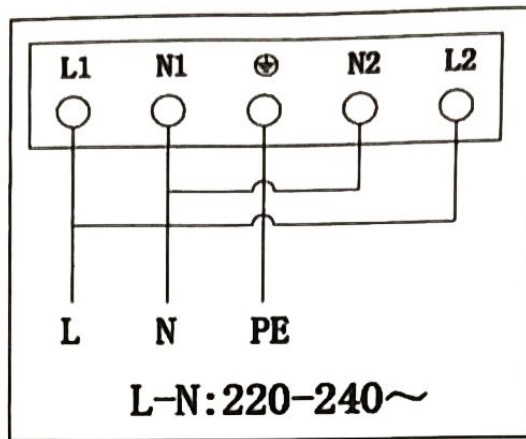
Для подключения варочной панели к электроснабжению не используйте переходники, преобразователи и разветвители, так как они могут привести к перегреву и пожару.

Кабель питания не должен касаться каких-либо горячих частей и должен располагаться так, чтобы его температура в любой точке не превышала 75°C.



Уточните у электрика, подходит ли домашняя система проводки без изменений. Любые изменения должны выполняться только квалифицированным электриком.

Источник питания должен быть подключен в соответствии с соответствующим стандартом или однополюсным выключателем. Способ подключения показан далее.



- Если кабель поврежден или должен быть заменен, это должно выполняться агентом послепродажного обслуживания при помощи специальных инструментов во избежание несчастных случаев.
- Если прибор подключается напрямую к питанию от сети, необходимо установить полярный выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
- Установщик должен убедиться в том, что электрическое соединение выполнено правильно и соответствует правилам безопасности.
- Кабель не должен быть согнут или сжиматься.
- Кабель необходимо регулярно проверять, и его должен заменять только правомочный технический персонал.

Специальное заявление

Все содержание материалов было подвергнуто тщательной проверке. В случае каких-либо ошибок и упущений в печати или неправильного понимания содержания, компания сохраняет за собой право толкования.

Любые технические усовершенствования могут быть реализованы в пересматриваемом руководстве без уведомления; рисунки и изображения в руководстве представлены только для справки, внешний вид и цвет продукции соответствуют реально продукции.