



**ВСТРАИВАЕМАЯ
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ
И ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**КІРКІТІРІЛГЕН ШЫНЫ
КЕРАМИКАЛЫҚ ПЛИТА
ОРНАТУ ЖӘНЕ
ПАЙДАЛАНУ ЖӨНІНДЕГІ
НҮСҚАУЛЫҚ**

**ВБУДОВАНА
СКЛОКЕРАМІЧНА
ВАРИЛЬНА ПАНЕЛЬ
КЕРІВНИЦТВО ЗІ
ВСТАНОВЛЕННЯ ТА
ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**ННУ-С64NVB
ННУ-С64NFB
ННУ-С64DVB
ННУ-С64DFB
ННУ-С64TOVB
ННУ-С64TOFB
ННУ-С53NVB
ННУ-С32DVB
ННУ-С64RVB
ННУ-С64ROVB
ННУ-С32RVB**

Перед началом работы с новой варочной панелью внимательно прочитайте инструкцию.

Жана плитаны колданар алдында нұсқаулықты мұқият оқып шығуыңызды сұраймыз

Перед початком роботи з новою варильною панеллю уважно прочитайте інструкцію.

МОНТАЖ ИЗДЕЛИЯ ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ В СООТВЕТСТВИИ С ПРЕДОСТАВЛЕННЫМИ ИНСТРУКЦИЯМИ.

МОНТАЖ ВИРОБУ ДОЗВОЛЯЄТЬСЯ ТІЛЬКИ КВАЛІФІКОВАНИМ ФАХІВЦЕМ ВІДПОВІДНО ДО НАДАНИХ ІНСТРУКЦІЙ

**ӨНІМДІ ОРНАТУ БІЛКІТІ
ТЕХНИКАЛЫҚ МАМАНМЕН,
ҰСЫНЫЛҒАН НҮСҚАУЛЫҚТАРДЫ
САҚТАЙ ОТЫРЫЛЫП ҚАНА
ЖҮЗЕГЕ АСЫРЫЛА АЛАДЫ**

Предупреждения о безопасности

Ваша безопасность важна для нас. Просим внимательно ознакомиться с этой информацией перед началом использования своей варочной панели.

Установка

Риск поражения электрическим током

- Перед выполнением каких-либо работ или технического обслуживания устройство следует отключить от электросети.
- Подключение к исправной системе заземления является важным и обязательным.
- Изменения в домашней системе электропроводки должен выполнять только квалифицированный электрик.
- Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.

Опасность порезов

- Соблюдайте осторожность - края панели острые.
- Несоблюдение предупреждения может привести к травме или порезу.

Важные инструкции по безопасности

- Внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством перед установкой или использованием.
- Не следует помещать на это устройство какие-либо горючие материалы или продукты.
- Предоставьте эту информацию лицу, ответственному за установку устройства, так как это может снизить ваши затраты на установку.
- Во избежание опасных ситуаций это устройство должно быть установлено в соответствии с данными инструкциями по установке.

- Устройство должно быть правильно установлено и заземлено квалифицированным лицом.
- Подключать устройство следует к цепи, которая оборудована разъединителем, обеспечивающим полное отключение от источника питания.
- Неправильная установка устройства может привести к отмене гарантии.

Эксплуатация и техническое обслуживание РИСК ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ

- Не готовьте на сломанной или потрескавшейся варочной панели. Если поверхность варочной панели имеет поломки или трещины, немедленно отключите устройство от электросети (настенный выключатель) и свяжитесь с квалифицированным специалистом.
- Перед очисткой или техническим обслуживанием отключите варочную панель с помощью настенного выключателя.

Несоблюдение этой рекомендации может привести к поражению электрическим током или смертельному исходу.

Опасность для здоровья

- Данное устройство соответствует стандартам электромагнитной безопасности.

Опасность горячей поверхности

- Во время использования доступные части устройства могут нагреваться до температуры, которая может стать причиной ожогов.
- Не следует касаться керамического стекла какой-либо частью тела, одежды или другими предметами, кроме подходящей посуды до тех пор, пока поверхность стекла не остынет.
- Не размещайте на поверхности варочной панели металлические объекты, такие, как ножи, вилки, ложки и крышки, так как они могут нагреться.

- Не подпускайте к варочной панели детей.
- Ручки кастрюль могут быть горячими. Следите, чтобы ручки кастрюли не нависали над другими местами приготовления пищи. Не допускайте детей к ручкам.
- Невыполнение этой рекомендации может привести к ожогам.

Опасность порезов

- При снятии предохранительной крышки острое лезвие скребка для очистки варочной панели открывается. Пользуйтесь с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
- Несоблюдение этого предупреждения может привести к травме или порезу.

Транспортировка и хранение

- Размещайте изделие лицевой стороной вверх в соответствии с инструкциями по упаковке.
- Изделие хрупкое, обращайтесь с ним осторожно
- Не подвергайте его воздействию влаги.
- Максимальное количество слоев укладки - 32.
- Не переворачивайте его.
- Не храните изделие в среде с температурой ниже 15°C или выше 60°C более 2 часов.

Важные инструкции по безопасности

- При использовании не оставляйте устройство без надзора. Выкипание вызывает задымление и утечку жира, который может воспламениться.
- Не применяйте устройство в качестве поверхности для работ или хранения.

- Не оставляйте на устройстве какие-либо предметы или посуду.
- Не используйте свое устройство для нагрева или отопления помещения.
- После использования всегда выключайте зоны приготовления и варочную панель, как описано в данном руководстве (т.е., с помощью сенсорного управления).
- Не позволяйте детям играть с устройством, сидеть или стоять на нем, и залезать на него.
- Не храните в шкафах над устройством предметы, представляющие интерес для детей. Дети, залезающие на варочную панель, могут получить серьезные травмы.
- Не оставляйте детей без присмотра в местах, где используется устройство.
- Дети или люди с ограниченными возможностями должны быть проинструктированы ответственным и компетентным лицом об использовании устройства. Инструктор должен удостовериться, что они могут использовать устройство без опасности для себя или окружающих.
- Не ремонтируйте и не заменяйте любые части устройства, если только это не рекомендуется руководством. Любое обслуживание должно выполняться квалифицированным специалистом.
- Не используйте пароочиститель для очистки варочной панели.
- Не размещайте и не роняйте на варочную панель тяжелые предметы.

- Не вставляйте на варочную панель.
- Не используйте кастрюли с зазубренными краями и не перетаскивайте кастрюли по поверхности керамического стекла, чтобы не поцарапать его.
- Не используйте для очистки металлические мочалки или другие абразивные средства для чистки, так как они могут поцарапать керамическое стекло.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным агентом или специалистами с аналогичной квалификацией во избежание опасных ситуаций.

* Это устройство предназначено для использования в домашних или схожих с ними условиях:

- в кухонных зонах для персонала в офисах и других производственных средах;
- в жилых домах в сельской местности; в отелях, мотелях и других жилых средах;
- в гостиницах типа "постель и завтрак".

• **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Устройство и его применяемые части нагреваются во время использования.

Необходимо проявлять осторожность и не касаться нагревательных элементов.

Не следует подпускать к устройству детей младше 8 лет, кроме случаев, когда за ними ведется постоянное наблюдение.

Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, если им было предоставлено наблюдающее лицо, или были даны инструкции по безопасному использованию устройства, и они ознакомлены с возможными опасностями.

- Детям запрещено играть с оборудованием. Дети не должны выполнять очистку и пользовательское обслуживание без контроля.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Невнимательное приготовление пищи на варочной панели на жире или масле может быть опасным и привести к пожару. НЕ пытайтесь потушить огонь водой, а выключите прибор и затем закройте пламя, например, крышкой или огнезащитным покрытием.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Угроза возгорания: не держите никакие предметы на поверхностях, на которых готовится пища.
- Предупреждение: Если на поверхности появились трещины, выключите устройство, чтобы избежать поражения электрическим током, это относится к поверхностям варочных плит из стеклокерамики или аналогичных материалов, которые защищают токоведущие части.
- Устройство не предназначено для эксплуатации с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления пищи следует контролировать. Краткосрочный процесс приготовления пищи должен контролироваться непрерывно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы избежать опрокидывания устройства, необходимо установить средства стабилизации. См. указания по установке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Используйте только защитные панели, разработанные производителем кухонного оборудования или указанные изготовителем в инструкции по применению в качестве подходящих, или защитные панели, встроенные в устройство.

Применение неподходящих защитных панелей может привести к несчастному случаю.

Поздравляем с приобретением новой керамической варочной панели.

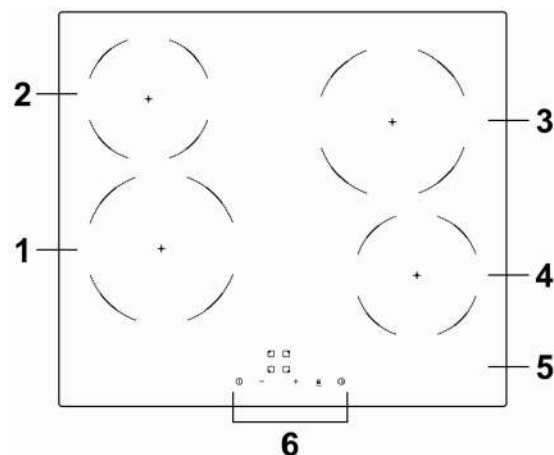
Рекомендуем потратить некоторое время и прочитать инструкцию/руководство по установке, чтобы полностью понять, как правильно установить и эксплуатировать ее.

Порядок установки приведен в главе по установке.

Перед использованием внимательно прочитайте все инструкции по технике безопасности и сохраните данную инструкцию/руководство по установке для дальнейшего использования.

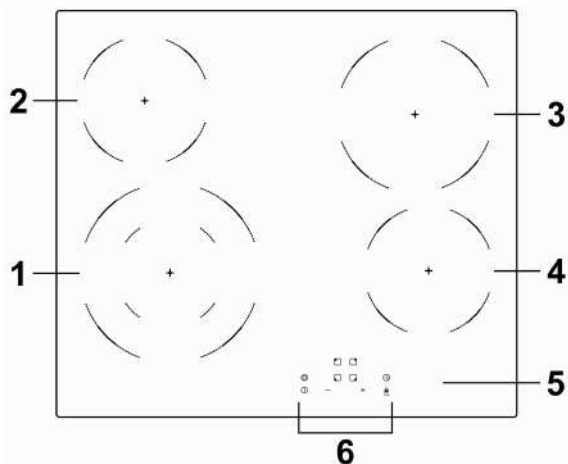
Краткие сведения об изделии

Вид сверху ННУ-С64NVB и ННУ-С64NFB



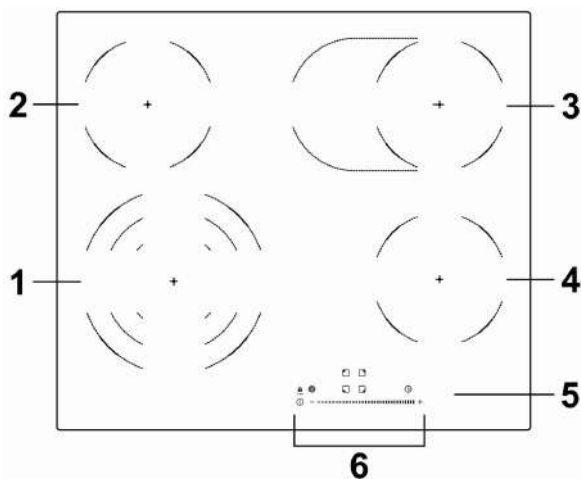
1. Зона 1800 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 1800 Вт
4. Зона 1200 Вт
5. Стекло
6. Панель управления

ННУ-С64ДVB и ННУ-С64DFB



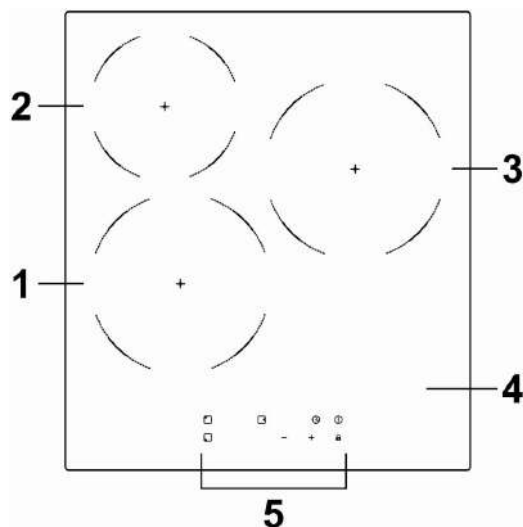
1. Зона 2200 Вт/1000 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 1800 Вт
4. Зона 1200 Вт
5. Стекло
6. Панель управления

ННУ-С64ТОВB и ННУ-С64ТОFB



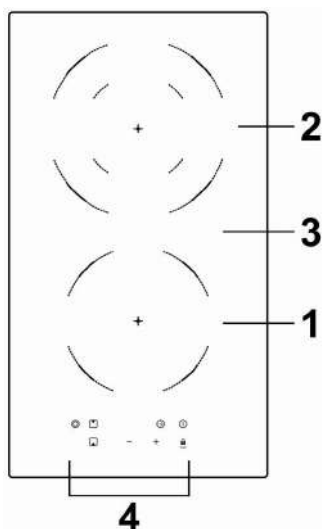
1. Зона 2300 Вт/1600 Вт/800 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 2000 Вт/1100 Вт
4. Зона 1200 Вт
5. Стекло
6. Панель управления

ННУ-С53НВВ



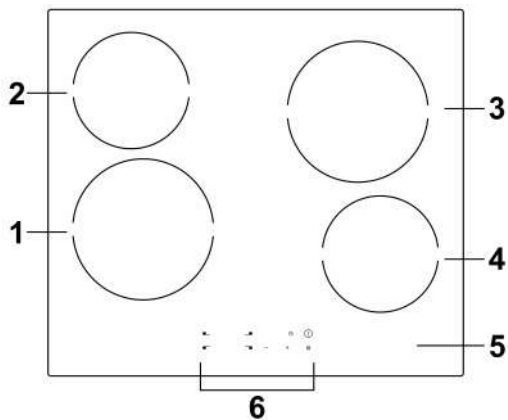
1. Зона 1800 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 1800 Вт
4. Стеклопанель
5. Панель управления

ННУ-С32ДВВ



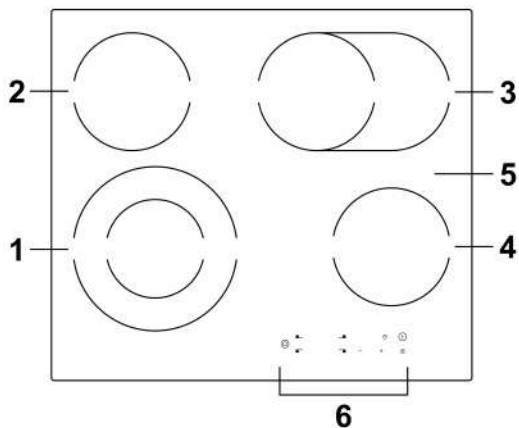
1. Зона 1200 Вт
2. Зона 2000 Вт/1000 Вт
3. Стеклопанель
4. Панель управления

HHY-C64RVB



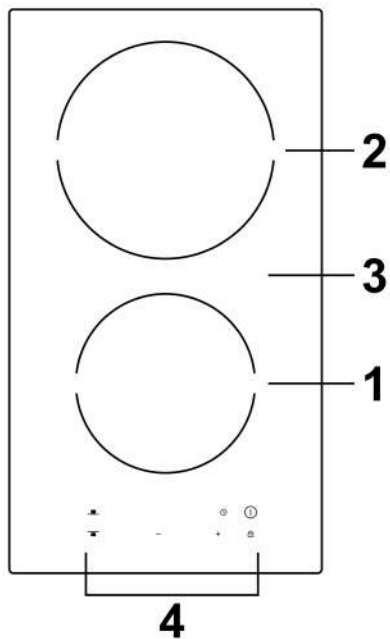
1. Зона 1800 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 1800 Вт
4. Зона 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

HHY-C64ROVB



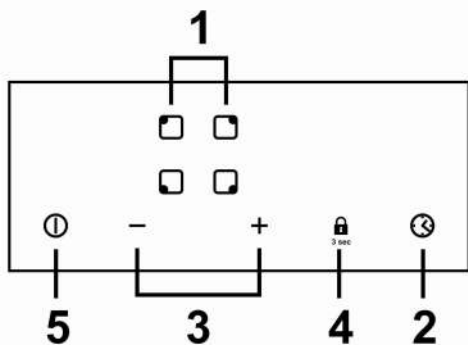
1. Зона 2200 Вт (1000 Вт)
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 2000 Вт (1100 Вт)
4. Зона 1200 Вт
5. Стеклопанель
6. Панель управления

ННУ-С32RVB



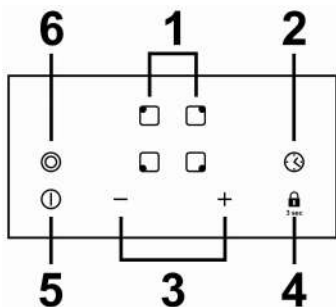
1. Зона 1200 Вт
2. Зона 1800 Вт
3. Стеклоплита
4. Панель управления

Панель управления ННУ-С64NVB и ННУ-С64NFB



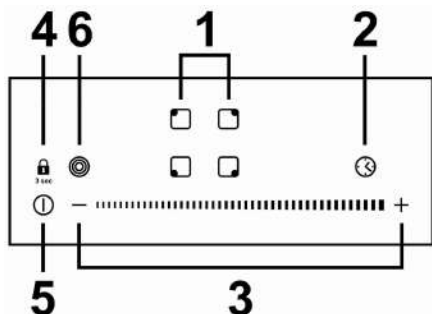
1. Элементы управления зоной нагрева
2. Управление таймером
3. Регулируемые элементы управления мощностью/таймером
4. Управление блокировкой
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ

ННУ-С64DVB и ННУ-С64DFB



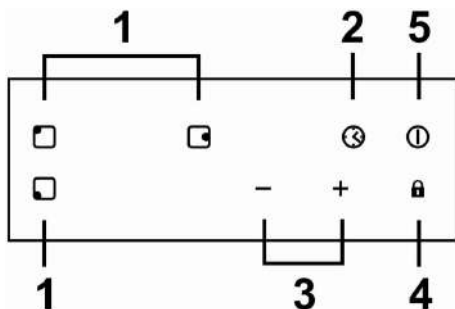
1. Элементы управления зоной нагрева
2. Управление таймером
3. Регулируемые элементы управления мощностью/таймером
4. Управление блокировкой
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ
6. Управление двойной зоной

ННУ-С64TOVB и ННУ-С64TOFB



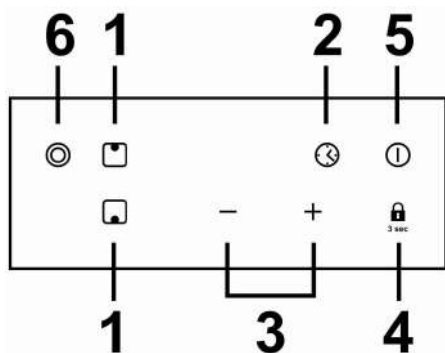
1. Элементы управления зоной нагрева
2. Управление таймером
3. Регулируемые элементы управления мощностью/таймером
4. Управление блокировкой
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ
6. Управление тройной/овальной зоной

ННУ-С53NVB



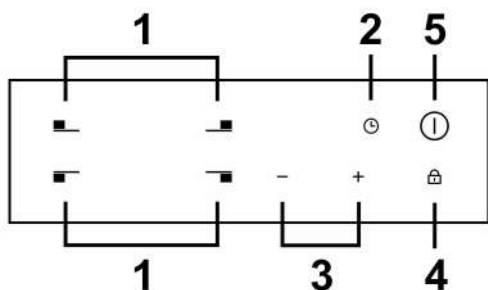
1. Элементы управления зоной нагрева
2. Управление таймером
3. Регулируемые элементы управления мощностью/таймером
4. Управление блокировкой
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ

ННУ-С32DVB



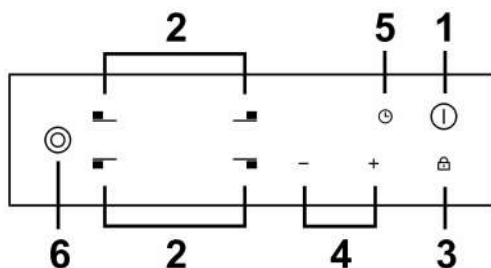
1. Элементы управления зоной нагрева
2. Управление таймером
3. Регулируемые элементы управления мощностью/таймером
4. Управление блокировкой
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ
6. Управление «Овальная зона»

ННУ-С64RVB



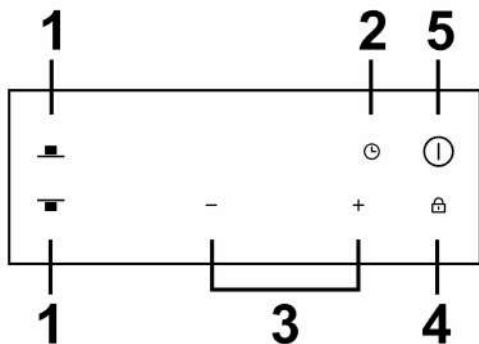
1. Элементы управления зоной нагрева
2. Управление таймером
3. Регулируемые элементы управления мощностью/таймером
4. Управление блокировкой
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ

ННУ-С64ROVB



1. Управление ВКЛ/ВЫКЛ
2. Элементы управления зоной нагрева
3. Управление блокировкой
4. Регулируемые элементы управления мощностью/таймером
5. Управление таймером
6. Управление двойной зоной

ННУ-С32RVB



1. Элементы управления зоной нагрева
2. Управление таймером
3. Регулируемые элементы управления мощностью/таймером
4. Управление блокировкой
5. Управление ВКЛ/ВЫКЛ

Сведения о керамической варочной панели

- Приготовление пищи на варочной панели основано на технологии нагрева инфракрасным излучением, хромоникелевые нагревательные элементы варочной панели излучают тепло и производят инфракрасное излучение для нагрева пищи. Керамическая варочная панель ориентирована на потребителей и принимает индивидуальный дизайн. Варочная панель имеет безопасные и надежные рабочие характеристики, делая вашу жизнь комфортной и позволяя в полной мере наслаждаться готовкой.
- Керамические варочные панели можно использовать с любой посудой. Вы можете использовать кастрюли или сковороды любого типа, например, обычные кастрюли, воки из меди или нержавеющей стали, кухонную посуду с антипригарным покрытием, стеклянные и керамические емкости.

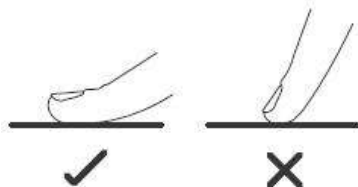


Перед использованием новой варочной панели

- Прочитайте это руководство, уделяя особое внимание разделу "Предупреждения о безопасности".
- Удалите защитную пленку, которая все еще может оставаться на вашей плите.

Использование сенсорного управления

- Элементы управления реагируют на касание, поэтому нет необходимости применять какое-либо усилие.
- Используйте подушечки пальцев, а не ногти.
- После каждого касания вы услышите короткий звуковой сигнал.
- Убедитесь, что элементы управления всегда чистые, сухие, и на них отсутствуют посторонние предметы (например, посуда или ткань). Даже тонкий слой воды может затруднить использование элементов управления.

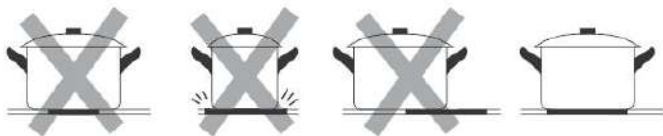


Выбор кухонной посуды

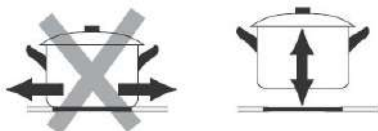
Не применяйте кухонную посуду с зазубренными краями или искривленным дном.



Убедитесь, что дно вашей емкости гладкое, основание плотно прилегает к стеклу, а размер совпадает с размером зоны приготовления пищи. Емкость всегда следует размещать в центре зоны приготовления пищи.



Кастрюли всегда следует поднимать с керамической варочной панели, а не перемещать по ее поверхности, так как они могут поцарапать стекло.



Использование керамической варочной панели

Начало приготовления пищи

- После включения питания зуммер выдает один звуковой сигнал, все индикаторы загораются на 1 секунду, затем гаснут, указывая на то, что керамическая варочная панель вошла в режим ожидания.

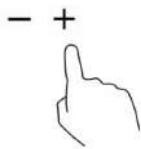
1. Коснитесь элемента управления ON/OFF, и на всех индикаторах отобразятся "-" или "- -", показывая, керамическая варочная панель вошла в режим ожидания.

2. Поместите подходящую емкость в зону приготовления пищи, которую вы хотите использовать.

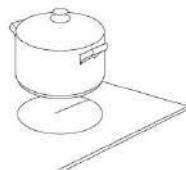
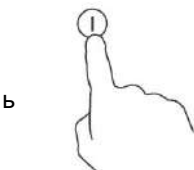
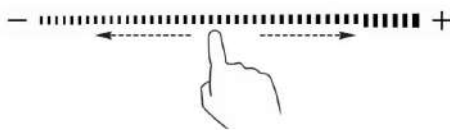
- Проверьте, что дно емкости и поверхность зоны приготовления пищи чистые и сухие.

3. Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, и индикатор, расположенный рядом с кнопкой, начнет мигать



4. Выберите настройку нагрева, коснувшись элемента управления "-" или "+". Или коснитесь любой точки на регуляторе и выберите желаемый уровень мощности.

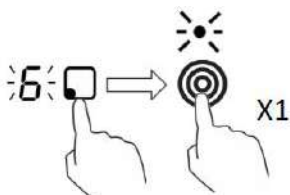




Или

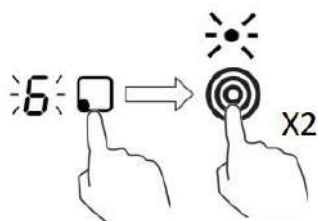




- Если вы не выбрали настройку нагрева в течение одной минуты, керамическая варочная панель автоматически выключится. Не следует снова начинать с шага 1.
- Настройку нагрева можно изменить в любой момент во время приготовления пищи.
- При удержании нажатием любой из этих кнопок значение будет увеличиваться или уменьшаться.

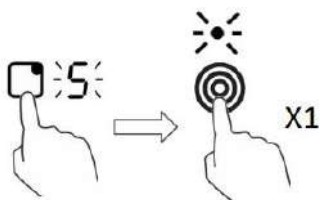
5. Активировать двойную зону: Коснитесь элемента управления выбора зоны с расширением , затем начнет мигать индикатор этой зоны. Активируйте двойную зону, нажав на  один раз.




Активировать тройную зону: Коснитесь элемента управления выбора зоны с расширением , затем начнет мигать индикатор этой зоны. Активируйте тройную зону, нажав на  два раза.



Активировать овальную зону: Коснитесь элемента управления выбором овальной зоны , затем начнет мигать индикатор этой зоны. Активируйте овальную зону, нажав на  один раз.



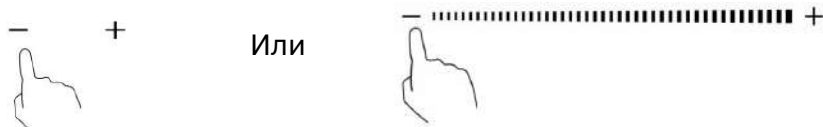
Выключите двойную зону/тройную зону/овальную зону, нажав на элемент управления выбором соответствующей зоны, а затем нажмите на  два раза / один раз / один раз.

По окончании приготовления пищи

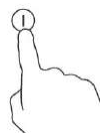
1. Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, которую вы хотите отключить.



2. Выключите зону нагрева, коснувшись "-" и прокрутите до "0". Или передвиньте движок до крайней левой позиции.



3. Коснитесь элемента управления ON/OFF и полностью выключите варочную панель.



4. Остерегайтесь нагретых поверхностей

Индикатор "Н" покажет, какая из зон приготовления слишком горяча для касания. Он погаснет, когда поверхность охладится до безопасной температуры. Она также может быть использована в качестве функции энергосбережения, и если вы хотите нагреть другие емкости, используйте варочную панель, пока она еще нагрета.



Блокировка элементов управления

- Чтобы предотвратить непреднамеренное использование, например, чтобы дети случайно не включили зоны приготовления, вы можете заблокировать элементы управления.
- Когда элементы управления заблокированы, отключаются все, кроме ON/OFF.

Порядок блокировки элементов управления

Для модели с обозначением "3 sec" под кнопкой управления блокировкой: Коснитесь кнопки управления блокировкой на 3 секунды. На индикаторе таймера отобразится "Lo".





Для модели без обозначения "3 sec" под кнопкой управления блокировкой: Коснитесь кнопки управления блокировкой. На индикаторе таймера отобразится "Lo".




Lo

Разблокировка элементов управления

1. Проверьте, что керамическая варочная панель включена.
2. Коснитесь кнопки управления блокировкой  или  и удерживайте ее в течение 3 секунд.
 3 sec
3. Теперь можно начать использовать керамическую варочную панель.



Если керамическая варочная панель находится в режиме блокировки, все элементы управления заблокированы, за исключением кнопки ON/OFF , с помощью которой всегда можно отключить керамическую варочную панель в случае крайней необходимости, но при следующей операции необходимо сначала разблокировать варочную панель.

Защита от перегрева

Встроенный датчик температуры может контролировать температуру внутри керамической варочной панели. При обнаружении слишком высокой температуры керамическая варочная панель автоматически прекратит работу.

Предупреждение об остаточном нагреве

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

Автоматическое выключение

Другой функцией безопасности варочной панели является автоматическое выключение. Оно происходит, когда вы забываете выключить зону приготовления пищи. Стандартная периодичность отключения приведена в таблице ниже:

Уровень мощности	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартный таймер работы (час)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Применение таймера

Существует два способа применения таймера:

- Его можно использовать как таймер обратного отсчета. В этом случае таймер не отключит ни одну зону нагрева, если время установлено.
- Таймер можно настроить на отключение одной или нескольких зон приготовления после истечения установленного времени.
- Таймер можно настроить до 99 минут.

Применение таймера для обратного отсчета

Если вы не выбрали ни одну зону приготовления пищи

1. Проверьте, что варочная панель включена.

Примечание: вы можете использовать таймер обратного отсчета, даже если вы не выбрали ни одну зону приготовления пищи.

2. Коснитесь поля управления таймером, индикатор обратного отсчета начнет мигать и на дисплее таймера отобразится "30".

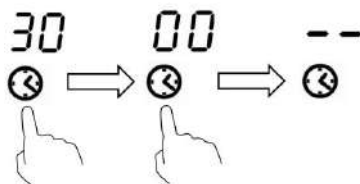
3. Настройка таймера выполняется с помощью сенсорных кнопок "-" или "+". Индикатор обратного отсчета начнет мигать и отображаться на дисплее таймера.

Совет: Однократное касание на сенсорные кнопки таймера "-" или "+" уменьшит или увеличит время на 1 минуту.

Касание и удержание сенсорной кнопки таймера "-" или "+" уменьшит или увеличит время на 10 минут.

Если настройка времени превышает 99 минут, таймер автоматически вернется к значению 0 минут.

4. Коснитесь "Timer", таймер отменится, и на дисплее минут отобразится "--".



5. Когда время установлено, его отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

6. Зуммер в течение 30 секунд будет выдавать звуковой сигнал, а индикатор таймера отобразит «- -», когда установленное время закончится.

Настройка таймера на выключение одной зоны приготовления пищи

1. Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева

30



- +



--



60



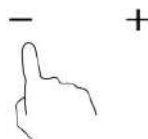
для которой вы хотите настроить таймер (например, зона 1#).

2. Коснитесь поля управления таймером, индикатор обратного отсчета начнет мигать и на дисплее таймера отобразится "30".



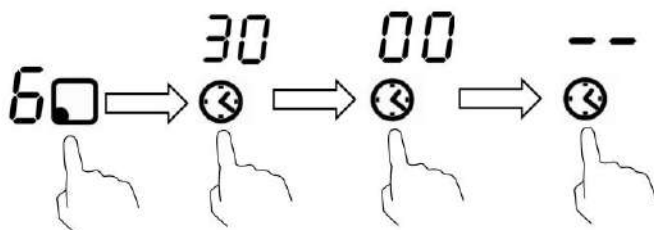
3. Касаясь кнопок таймера "-" или "+", установите время.

Совет: Однократное касание на сенсорные кнопки таймера "-" или "+" уменьшит или увеличит время на 1 минуту.



Касание и удержание сенсорной кнопки таймера "-" или "+" уменьшит или увеличит время на 10 минут.

4. Коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева, а затем "Timer", таймер будет отменен, и на дисплее минут отобразится "--".



5. Когда время установлено, его отсчет начнется немедленно. На дисплее отобразится оставшееся время, и индикатор таймера будет мигать в течение 5 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ: Загорится красная точка рядом с индикатором уровня мощности, указывая выбранную зону



6. По истечении таймера соответствующая зона приготовления автоматически выключится и отобразится "H".

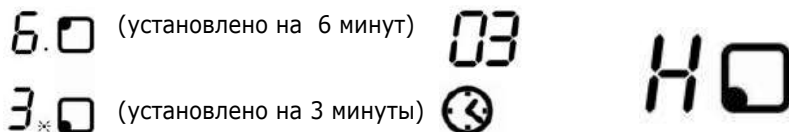


Настройка таймера на выключение нескольких зон приготовления пищи

1. Если эта функция используется несколькими зонами приготовления, на индикаторе таймера будет отображаться кратчайшее время.
(например, время настройки зоны 1# составляет 3 минуты, время настройки зоны 2# составляет 6 минут, на индикаторе таймера будет отображаться "3".)

ПРИМЕЧАНИЕ: Мигающая красная точка рядом с индикатором уровня мощности означает, что индикатор таймера указывает время выбранной зоны.

Если вы хотите проверить установленное время другой зоны нагрева, коснитесь элемента управления выбором зоны нагрева. Таймер укажет это установленное время.



2. По истечении таймера приготовления соответствующая зона приготовления автоматически выключится и отобразится "H".

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вам необходимо изменить время после установки таймера, вы должны начать с шага 1

Рекомендации к приготовлению пищи

Советы по приготовлению пищи

- Когда вода закипает, уменьшите мощность.
- Использование крышки уменьшит время приготовления и сэкономит энергию с помощью сохранения нагрева.
- Уменьшайте количество жидкости или масла, чтобы сократить время приготовления.
- Начинайте готовить при высокой температуре и уменьшите ее, когда пища прогреется.

Тушение, варка риса

- Тушение выполняется ниже точки кипения, при температуре около 85°C, когда пузырьки время от времени поднимаются к поверхности варочной жидкости. Это важнейшее условие для приготовления вкусных супов и нежных тушеных блюд, потому что приятный вкус достигается без переварки пищи. Кроме того, при температуре ниже точки кипения можно готовить соусы на основе яиц и муки.
- В некоторых процессах, включая приготовление риса методом впитывания, может потребоваться настройка выше минимальной, чтобы пища была готова в течение рекомендованного времени.

Жарка стейка

Приготовление сочных ароматных стейков:

1. Перед приготовлением подержите мясо при комнатной температуре около 20 минут.
2. Разогрейте сковороду с толстым дном.
3. Смажьте обе стороны стейка маслом. Брызните небольшое количество масла на горячую сковороду, а затем опустите мясо на горячую сковороду.
4. Во время приготовления стейк следует перевернуть только один раз. Точное время приготовления будет зависеть от толщины стейка и от того, как вы его подготовили. Время приготовления каждой стороны может меняться от 2 до 8 минут. Надавите на стейк, чтобы оценить степень его готовности - чем тверже он кажется, тем выше степень прожарки.
5. Оставьте стейк на несколько минут на теплой тарелке, чтобы перед подачей на стол он смягчился и стал нежным.

Быстрое обжаривание в масле - стир-фрай

1. Выберите удобный керамический вок с плоским основанием или большую сковороду.
2. Подготовьте все ингредиенты и посуду. Жарка в масле должна производиться быстро. При приготовлении большого количества еды следует готовить несколькими маленькими партиями.
3. Предварительно разогрейте сковороду и добавьте две столовые ложки масла.
4. Сначала приготовьте мясо, затем отложите его и сохраняйте теплым.
5. Поджарьте овощи: Когда овощи станут горячими, установите более низкое значение температуры в зоне приготовления, верните мясо в емкость и добавьте соус.
6. Аккуратно перемешайте ингредиенты, чтобы они прогрелись.
7. Подавать сразу.

Настройки нагрева

Настройка нагрева	Область применения
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Легкий нагрев небольшого количества еды• Плавление шоколада, масла и готовка быстро подгорающих продуктов• Легкое тушение• Медленный нагрев
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Повторный нагрев• Быстрое тушение• Приготовление риса
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Блинчики
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Пассировка• Приготовление пасты
9	<ul style="list-style-type: none">• Жарка в масле• Обжарка• Доведение супа до кипения• Кипячение воды

Уход и чистка

Что?	Как?	Важно!
Ежедневные загрязнения на стекле (отпечатки пальцев, следы, пятна, оставленные едой, или немасляные подтеки на стекле)	<ol style="list-style-type: none">1. Выключите электропитание варочной панели.2. Пока стекло теплое (но не горячее!), используйте чистящее средство для варочной панели3. Промойте и вытрите насухо чистой тканью или бумажной салфеткой.4. Включите электропитание варочной панели.	<ul style="list-style-type: none">• Когда электропитание варочной панели выключено, индикация "горячая поверхность" будет отсутствовать, но зона приготовления все еще будет горячей! Будьте очень внимательны.• Жесткие металлические мочалки, нейлоновые губки и жесткие/абразивные чистящие средства могут поцарапать стекло. Всегда читайте этикетку, чтобы убедиться, что ваше чистящее средство или губка подходят.• Не оставляйте чистящие остатки на варочной панели: стекло может загрязниться.

<p>Следы перелива и плавления, а также сахарные разводы на стекле</p>	<p>Их следует немедленно удалять с помощью лопатки для переворачивания, шпателя или скребка, подходящих для стеклокерамических варочных панелей, но остерегайтесь горячих поверхностей зон приготовления:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание варочной панели с помощью настенного выключателя. 2. Держите лезвие или другой инструмент по углом 30° и соскоблите загрязнение или разливы на холодную часть варочной панели. 3. Очистите загрязнение или разливы кухонным полотенцем или бумажной салфеткой. 4. Выполните действия с 2 по 4 для "Ежедневные загрязнения на стекле", приведенные выше. 	<ul style="list-style-type: none"> • Как можно быстрее удалите пятна, оставленные расплавленной и сладкой едой или следами перелива. Если позволить им остыть на стекле, их может быть трудно удалить или даже окончательно повредить стеклянную поверхность. • Опасность порезов: когда предохранительная крышка снята, острое лезвие в скребке открыто. Пользуйтесь с особой осторожностью и храните в безопасном и недоступном для детей месте.
<p>Следы перелива на сенсорных элементах управления</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите электропитание варочной панели. 2. Промокните разлив 3. Вытрите область сенсорных элементов управления чистой увлажняющей губкой или материей. 4. Очистите область досуха бумажной салфеткой. 5. Включите электропитание варочной панели. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варочная панель может самостоятельно подавать звуковой сигнал и отключиться, а сенсорные элементы управления могут не функционировать, если они покрыты жидкостью. Перед включением убедитесь, что область сенсорных элементов управления вытерта досуха.

Полезные советы

Проблема	Возможные причины	Что делать
<p>Варочная панель не включается.</p>	<p>Отсутствует питание.</p>	<p>Проверьте, что варочная панель подключена к источнику питания и что она включена. Проверьте, не отключена ли подача электроэнергии в вашем доме или местности. Если все проверено, а проблема осталась, вызовите квалифицированного специалиста.</p>
<p>Сенсорные элементы управления не реагируют на прикосновение.</p>	<p>Элементы управления заблокированы.</p>	<p>Разблокируйте элементы управления. См. указания в разделе "Применение варочной панели".</p>
<p>Сенсорные элементы с трудом поддаются управлению.</p>	<p>На элементах управления может быть небольшая пленка воды или, возможно, вы касаетесь элементов управления кончиком пальца.</p>	<p>Убедитесь, что область сенсорного управления сухая, и прикасайтесь к органам управления подушечкой пальца.</p>

Стекло поцарапано.	Кухонная посуда имеет зазубренные края. Используются неподходящие абразивные мочалки или чистящие средства.	Используйте кухонную посуду с плоскими и гладкими основаниями. См. "Выбор подходящей кухонной посуды". См. "Уход и чистка".
Некоторые емкости могут производить треск или с шумом щелкать.	Это может быть вызвано конструкцией вашей кухонной посуды (слои различных металлов вибрируют по-разному).	Это нормально для кухонной посуды и не является неисправностью.

Технические характеристики

Вес и размеры даны приблизительно. Поскольку мы постоянно стремимся улучшить нашу продукцию, мы можем изменять технические характеристики и дизайн без предварительного уведомления.

Кухонная варочная панель	ННУ-С64NVB	ННУ-С64NFB
Зоны нагрева	4 Зоны	
Напряжение источника питания	~220-240В/~380-415В, 50-60 Гц	
Установленная электрическая мощность	5490-6533Вт	
Общие размеры Д×Ш×В (мм)	590X520X52	
Размеры для встраивания А×В (мм)	560X490	

Кухонная варочная панель	ННУ-С64DVB	ННУ-С64DFB
Зоны нагрева	4 Зоны	
Напряжение источника питания	~ 220-240В/~ 380-415В , 50-60 Гц	
Установленная электрическая мощность	5856-6969Вт	
Общие размеры Д×Ш×В (мм)	590X520X52	
Размеры для встраивания А×В (мм)	560X490	

Кухонная варочная панель	ННУ-С64ТОВВ	ННУ-С64ТОФВ
Зоны нагрева	4 Зоны	
Напряжение источника питания	~220-240В/~380-415В , 50-60 Гц	
Установленная электрическая мощность	6130-7295Вт	
Общие размеры Д×Ш×В (мм)	590Х520Х52	
Размеры для встраивания А×В (мм)	560Х490	

Кухонная варочная панель	ННУ-С53НВВ	
Зоны нагрева	3 Зоны	
Напряжение источника питания	~220-240В/~380-415В , 50-60 Гц	
Установленная электрическая мощность	4392-5226Вт	
Общие размеры Д×Ш×В (мм)	450х510Х44	
Размеры для встраивания А×В (мм)	425Х495	

Кухонная варочная панель	ННУ-С32ДВВ	
Зоны нагрева	2 Зоны	
Напряжение источника питания	~220-240В, 50-60 Гц	
Установленная электрическая мощность	2928-3484Вт	
Общие размеры Д×Ш×В (мм)	288Х520Х52	
Размеры для встраивания А×В (мм)	268Х500	

Кухонная варочная панель	ННУ-С64РВВ	
Зоны нагрева	4 Зоны	
Напряжение источника питания	~220-240В/~380-415В, 50-60 Гц	
Установленная электрическая мощность	5490-6533Вт	
Общие размеры Д×Ш×В (мм)	590Х520Х52	
Размеры для встраивания А×В (мм)	560Х490	

Кухонная варочная панель	ННУ-С64РОВВ
Зоны нагрева	4 Зоны
Напряжение источника питания	~220-240В/~380-415В , 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	6039-7186Вт
Общие размеры Д×Ш×В (мм)	590Х520Х52
Размеры для встраивания А×В (мм)	560Х490

Кухонная варочная панель	ННУ-С32РОВВ
Зоны нагрева	2 Зоны
Напряжение источника питания	~220-240В, 50-60 Гц
Установленная электрическая мощность	2745-3267Вт
Общие размеры Д×Ш×В (мм)	288Х520Х52
Размеры для встраивания А×В (мм)	268Х500

Вес и размеры являются приблизительными. Поскольку мы постоянно работаем над улучшением нашей продукции, технические характеристики и дизайн могут быть изменены без предварительного уведомления.

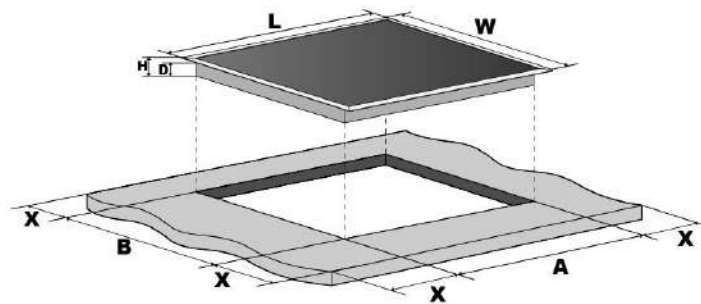
Установка

Выбор оборудования для установки

Вырежьте рабочую поверхность в соответствии с размерами, указанными на чертеже.

Вокруг отверстия следует предусмотреть пространство не менее 5 см для установки и использования.

Убедитесь, что толщина рабочей поверхности составляет не менее 30 мм. Выбирайте теплостойкий материал рабочей поверхности, чтобы избежать крупной деформации, вызванной тепловым излучением от горячей пластины. Как показано ниже:

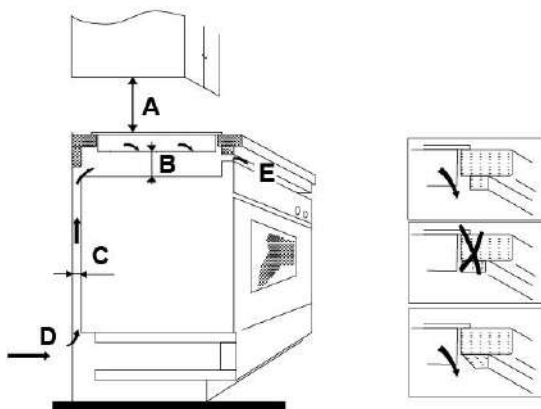


Тип панели	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
Панель с 4 зонами	590	520	52	48	560	490	Не менее 50
Панель с 3 зонами	450	510	44	40	425	495	Не менее 50
Панель с 2 зонами	288	520	52	48	268	500	Не менее 50

При любых обстоятельствах обеспечьте хорошую вентиляцию керамической варочной панели, а отверстия входящего и выходящего воздуха должны быть не блокированы. Проверьте, что керамическая варочная панель находится в хорошем рабочем состоянии. Как показано ниже



Примечание: Безопасное расстояние между нагревательной плитой и шкафом над плитой должно быть не менее *) \$ мм.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
650 мин	не менее 50	не менее 30	Воздухозаборник	Вент. отверстие 10 мм

Перед установкой варочной панели убедитесь, что

- Рабочая поверхность прямоугольная и ровная, и никакие строительные элементы не нарушают требования к пространству
- Рабочая поверхность выполнена из теплостойкого материала
- Если варочная плита установлена над печью, печь оснащена охлаждающим вентилятором
- Установка должна соответствовать всем габаритным требованиям и применимым стандартам и нормативам
- Соответствующий выключатель, обеспечивающий полное отключение от источника питания, включен в постоянную проводку, смонтированный и установленный для соответствия местным нормам и требованиям к электроустановкам.
- Выключатель должен иметь утвержденный тип и обеспечивать размыкание контактов с воздушным зазором 3 мм на всех полюсах (или на всех активных [фаза] проводниках в случае, если местные правила электромонтажа позволяют вносить такие изменения требований)
- Должен быть обеспечен легкий доступ потребителя к выключателю установленной варочной панели
- При возникновении сомнений относительно установки следует проконсультироваться с местной службой технического контроля строительства
- Поверхности стен, окружающих варочную панель, следует покрыть теплостойкой и легко чистящейся отделкой (например, керамической плиткой).

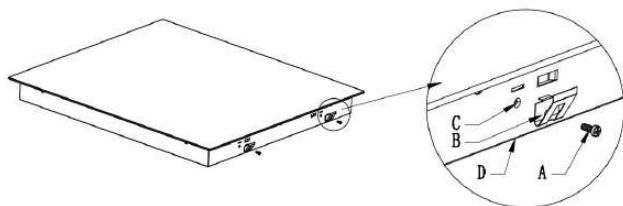
Перед установкой варочной панели убедитесь, что:

- Отсутствует доступ к кабелю электропитания через дверцы или ящики посудного шкафа
- Имеется эффективный приток свежего воздуха с наружной части мебели в основание варочной панели
- Если варочная панель установлена над ящиком или посудным шкафом, то под основанием варочной панели должен быть установлен защитный барьер от перегрева
- Выключатель легко доступен для потребителя

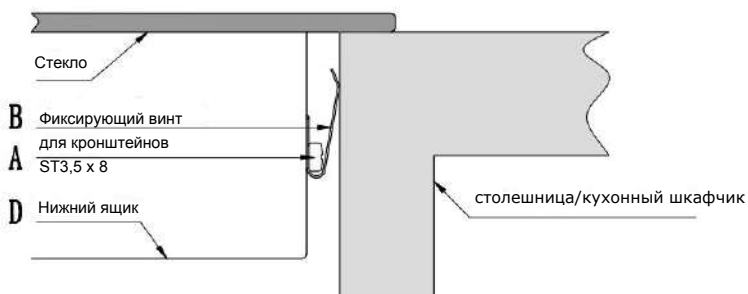
Перед расположением крепежных кронштейнов

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

Закрепите варочную панель на рабочей поверхности, привинтив четыре кронштейна к днищу варочной панели (см. рисунок) после установки



A	B	C	D
ВИНТ	кронштейн	отверстие для винта	основание

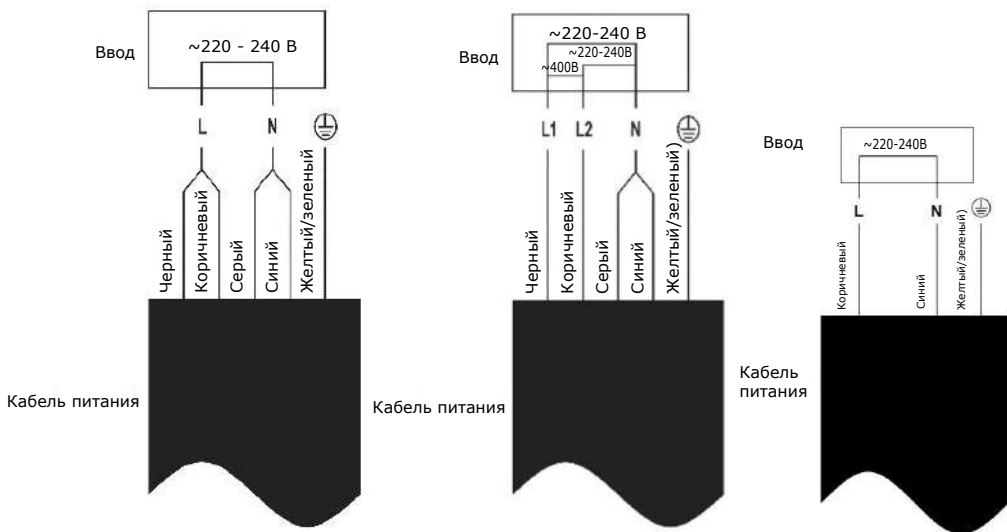


Меры предосторожности

1. Керамическая варочная панель должна устанавливаться квалифицированным персоналом или специалистами. У нас есть профессионалы, готовые обслужить вас. Не выполняйте операции самостоятельно.
2. Не следует присоединять керамическую варочную панель к холодильному оборудованию, посудомоечным машинам и сушильным машинам.
3. Керамическая варочная панель должна быть установлена таким образом, чтобы обеспечить хорошее тепловыделение, улучшающее ее надежность.
4. Стена и зона над рабочей поверхностью должны выдерживать нагрев.
5. Чтобы избежать какого-либо ущерба, нагрев следует предотвращать с помощью многослойной прокладки и клеящего материала.
6. Не следует использовать пароочиститель.
7. Керамику следует подключать только к питанию с полным сопротивлением системы не более 0,427 Ом. В случае необходимости проконсультируйтесь со своей энергоснабжающей организацией по вопросу о полном сопротивлении системы.

Подключение панели к основной сети подачи питания

Подключение к сети подачи питания должно выполняться в соответствии с применимым стандартом, либо с применением однополюсного автоматического выключателя. Способ подключения показан ниже.



1. Если кабель поврежден или должен быть заменен, это должен сделать специалист по постпродажному обслуживанию с помощью соответствующих инструментов, чтобы избежать каких-либо несчастных случаев.
2. Если устройство должно быть подключено непосредственно к электрической сети, должен быть установлен автоматический выключатель с минимальным зазором 3 мм между контактами.
3. Установщик должен гарантировать выполнение правильного электрического соединения, соответствующего правилам безопасности.
4. Кабель не должен быть изогнутым или сдавленным.
5. Кабель необходимо регулярно проверять и его замена должна производиться квалифицированным лицом.



УТИЛИЗАЦИЯ: Не утилизируйте это изделие как несортируемые бытовые отходы. Необходим отдельный сбор таких отходов для специальной обработки.

Устройство имеет маркировку, соответствующую Европейской директиве 2012/19/EU об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE).

Обеспечивая правильную утилизацию устройства, вы можете предотвратить любой возможный ущерб для окружающей среды и здоровья человека, который в противном случае мог бы быть причинен при неправильной утилизации.

Символ на изделии означает, что его нельзя утилизировать как обычные бытовые отходы. Его следует вывозить на пункт сбора для переработки электронных и электротехнических изделий.

Устройство требует специального удаления отходов. Чтобы получить более подробную информацию об обработке, восстановлении и переработке этого изделия, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей службой по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его.

Чтобы получить более подробную информацию об обработке, восстановлении и переработке этого изделия, свяжитесь со своим местным органом самоуправления, своей службой по вывозу и утилизации отходов или с магазином, в котором вы приобрели его.

Информация об изделии для домашних варочных панелей, отвечающих требованиям Регламенту Комиссии (EU) No 66/2014

	Обозначение	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		ННУ-С64NVB ННУ-С64NFB	
Тип варочной панели:		Керамическая	
Количество зон/мест приготовления		4	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Излучающие зоны приготовления	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	Зона 1 : 20 Зона 2 : 16.5 Зона 3 : 20 Зона 4 : 16.5	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	—	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	E _{электрическое} приготовление	Зона 1 : 188 Зона 2 : 186 Зона 3 : 188 Зона 4 : 186	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	E _{электрическое} приготовление	187	Вт х час/кг

Информация об изделии для домашних варочных панелей, отвечающих
требованиям Регламенту Комиссии (EU) No 66/2014

	Обозначение	Значение	Ед. изм.
Обозначение модели		ННУ-С64DVB ННУ-С64DFB	
Тип варочной панели:		Керамическая	
Количество зон/мест приготовления		4	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Излучающие зоны приготовления	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	Зона 1 : 23 Зона 2 : 16.5 Зона 3: 20 Зона 4 : 16.5	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	—	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	ЕС _{электрическое} приготовление	Зона 1: 167 Зона 2: 186 Зона 3: 188 Зона 4: 186	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС _{электрическое} приготовление	181.8	Вт х час/кг

Информация об изделии для домашних варочных панелей, отвечающих
требованиям Регламенту Комиссии (EU) No 66/2014

	Обозначение	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		ННУ-С64ТОВВ ННУ-С64ТОФВ	
Тип варочной панели:		Керамическая	
Количество зон/мест приготовления		4	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Излучающие зоны приготовления	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	Зона 1: 23 Зона 2: 16.5 Зона 4: 16.5	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	Зона 3: 16.5x27	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	ЕС _{электрическое} приготовление	Зона 1: 187.1 Зона 2: 186 Зона 3: 176.9 Зона 4: 186	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС _{электрическое} приготовление	184	Вт х час/кг

Информация об изделии для домашних варочных панелей, отвечающих
требованиям Регламенту Комиссии (EU) No 66/2014

	Обозначение	Значение	Ед. Изм.
Обозначение модели		ННУ-С53NVB	
Тип варочной панели:		Керамическая	
Количество зон/мест приготовления		3	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Излучающие зоны приготовления	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	Зона 1: 20 Зона 2: 16.5 Зона 3: 20	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	--	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	ЕС _{электрическое} приготовление	Зона 1: 188 Зона 2: 186 Зона 3: 188	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС _{электрическое} приготовление	187.3	Вт х час/кг

Информация об изделии «Кухонная элетрическая варочная панель» в соответствии с Регламентом комиссии (ЕС) №66/2014			
	Обозначение	Значение	Ед. Изм
Обозначение модели		ННУ-С32ДVB	
Тип варочной панели:		Керамическая	
Количество зон/мест приготовления		2	
Технология нагрева (индукционные зоны приготовления, индукционные места приготовления, излучающие места приготовления, сплошная нагревательная плита, трубчатая нагревательная плита)		Подсвечивающиеся зоны приготовления пищи	
Для круглых зон или мест приготовления	∅	Зона 1 : 16.5 Зона 2 : 200	см
Для некруглых зон или мест приготовления	L W	–	см
Потребление энергии на зону приготовления, на кг	ЕС _{электрическое} приготовление	Зона 1: 186 Зона 2: 187	Вт х час/кг
Потребление энергии варочной панели, на кг	ЕС _{электрическое} приготовление	186.5	Вт х час/кг

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ

Служба поддержки клиентов

Мы рекомендуем обращаться в службу поддержки клиентов компании «Хайер», а также использовать оригинальные запасные части. Если у вас возникли проблемы с вашей бытовой техникой, пожалуйста, сначала изучите раздел «Устранение неисправностей».

Если вы не нашли решения проблемы, пожалуйста, обратитесь:

— к вашему официальному дилеру или

— в наш колл-центр:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

— на сайт www.haier-europe.com, где вы можете оставить заявку на обслуживание, а также найти ответы на часто задаваемые вопросы.

Обращаясь в наш сервисный центр, пожалуйста, подготовьте следующую информацию, которую вы можете найти на паспортной табличке и в чеке:

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____



Также, пожалуйста, проверьте наличие гарантии и документов о продаже

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

В настоящий документ могут быть внесены изменения без предварительного уведомления.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию и комплектацию изделия без дополнительного уведомления.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Уважаемый покупатель!

Корпорация «Хайер» находящаяся по адресу: Офис S401, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Китай, благодарит Вас за Ваш выбор, гарантирует высокое качество и безупречное функционирование данного изделия при соблюдении правил его эксплуатации. Официальный срок службы на изделия бытовой техники, предназначенные для использования в быту — на телевизоры 5 лет, на планшетные компьютеры, ноутбуки и приставки телевизионные 3 года, на роботы-пылесосы 4 года, на мобильные телефоны и гирокутеры 2 года, на остальные товары 7 лет со дня передачи изделия конечному потребителю. Учитывая высокое качество продукции, фактический срок эксплуатации может значительно превышать официальный. Рекомендуем по окончании срока службы обратиться в Авторизованный сервисный центр для проведения профилактических работ и получения рекомендаций. Вся продукция изготовлена с учетом условий эксплуатации и прошла соответствующую сертификацию на соответствие техническим требованиям.

Во избежание недоразумений, убедительно просим Вас при покупке внимательно изучить инструкцию по эксплуатации, условия гарантийных обязательств и проверить правильность заполнения гарантийного талона. В случае невыполнения или неполного заполнения гарантийного талона обратитесь в торгующую организацию. Данное изделие представляет собой технически сложный товар бытового назначения. Если купленное Вами изделие требует специальной установки и подключения, настоятельно рекомендуем Вам обратиться к Авторизованному партнеру Хайер.

Данным гарантийным талоном Корпорация «Хайер» подтверждает принятие на себя обязательств по удовлетворению требований потребителей, установленных действующим законодательством о защите прав потребителей, иными нормативными актами в случае обнаружения недостатков изделия. Однако Корпорация «Хайер» оставляет за собой право отказать как в гарантийном, так и дополнительном сервисном обслуживании изделия в случае несоблюдения изложенных ниже условий.

Условия гарантийного и дополнительного сервисного обслуживания

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание распространяется только на изделия, укомплектованные гарантийным талоном установленного образца. Корпорация «Хайер» устанавливает гарантийный срок 12 месяцев со дня передачи товара потребителю и производит дополнительное сервисное обслуживание в течение 36 месяцев со дня передачи товара потребителю*. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение срока службы документы, прилагаемые к изделию при его продаже (товарный чек, кассовый чек, инструкция по эксплуатации, гарантийный талон). Дополнительное сервисное обслуживание изделия — бесплатное для потребителя устранение недостатков изделия, возникших по вине Изготовителя. Данная услуга оказывается только при предъявлении владельцем изделия товарного и кассового чеков, иных документов, подтверждающих факт покупки изделия.

Гарантийное сервисное обслуживание производится исключительно Авторизованными партнерами Хайер. Полный список Авторизованных партнеров на территории ЕАЭС вы можете узнать в Информационном центре «Хайер» по телефонам:

8-800-250-43-05 - для Потребителей из России (бесплатный звонок из регионов России)
8-10-800-2000-17-06 - для Потребителей из Беларуси (бесплатный звонок из регионов Беларуси)
8-800- 501-157 - для Потребителей из Украины (бесплатный звонок из регионов Украины)
00-800-2000-17-06 - для Потребителей из Узбекистана (бесплатный звонок из регионов Узбекистана)

или на сайте: www.haier-europe.com или сделав запрос по электронной почте: help@haieronline.ru.

Данные Авторизованных партнеров могут быть изменены, за справками обращайтесь в Информационный центр «Хайер».

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на изделия, недостатки которых возникли вследствие:

- нарушения потребителем условий и правил эксплуатации, хранения и/или транспортировки товара;
- неправильной установки и/или подключения изделия;
- нарушения технологии работ с холодильными контурами и электрическими подключениями, как и привлечение к монтажу Изделия лиц, не имеющих соответствующей квалификации, подтвержденной документально;
- отсутствия своевременного технического обслуживания Изделия в том случае, если этого требует инструкция по эксплуатации;
- избыточного или недостаточного давления в водопроводной сети;
- применения моющих средств, несоответствующих данному типу изделия, а также превышения рекомендуемой дозировки моющих средств;
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено;
- действий третьих лиц; ремонт или внесение несанкционированных изготовителем конструктивных или схематических изменений неуполномоченными лицами;
- отклонений от Государственных Технических Стандартов (ГОСТов) и норм питающих сетей;
- действия непреодолимой силы (стихия, пожар, молния т. п.);
- несчастных случаев, умышленных или неосторожных действий потребителя или третьих лиц;
- если обнаружены повреждения, вызванные попаданием внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, продуктов жизнедеятельности насекомых;

— срабатывание термозащиты в следствии включения не заполненного/не полностью заполненного водой бака водонагревателя.

Гарантийное и дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на следующие виды работ:

- установка и подключение изделия на месте эксплуатации;
- инструктаж и консультирование потребителя по использованию изделия;
- очистка изделия снаружи либо изнутри.

Гарантийному и дополнительному сервисному обслуживанию не подлежат ниже перечисленные расходные материалы и аксессуары:

- фильтры для кондиционеров;
- фильтры, шланги для подвода /слива воды для стиральных и посудомоечных машин;
- шланги, трубки, щетки, насадки, пылесборники, фильтры для пылесосов;
- тарелки, вертелы, решетки, блюда и подставки для микроволновых печей;
- фильтры, поглотители запахов, лампочки, полки, ящики, подставки и другие емкости для хранения продуктов в холодильниках;
- пульты управления, аккумуляторные батареи, элементы питания, внешние блоки питания и зарядные устройства;
- документация, прилагаемая к изделию.

Периодическое обслуживание изделия (замена фильтров и т. д.) производится по желанию потребителя за дополнительную плату.

Важно! Отсутствие на приборе серийного номера делает невозможной для Производителя идентификацию прибора и, как следствие, его гарантийное обслуживание. Запрещается удалять с прибора заводские идентифицирующие таблички. Повреждение или отсутствие заводских табличек может стать причиной отказа выполнения гарантийных обязательств.

*дополнительное сервисное обслуживание не распространяется на электрические водонагреватели, микроволновые печи, холодильники моделей HRB-331, морозильники, газовые плиты, пылесосы, пылесосы-роботы, телевизоры, приставки телевизионные, планшетные компьютеры, ноутбуки, мобильные телефоны, гирокутеры

Официальное наименование	Город	Телефон для клиента	Адрес
Закрытое акционерное общество «Единая служба сервиса А-Айсберг»	Москва	8-800-250-43-05	127644, г. Москва, ул. Вагоноремонтная, д. 10, стр. 1
Общество с ограниченной ответственностью «Авторизованный Центр «Пионер Сервис»	Санкт-Петербург	8-800-250-43-05	191040, г. Санкт-Петербург, Литовский пр-кт, д. 52 лит. А
Общество с ограниченной ответственностью «Архсервис-центр»	Архангельск	8-800-250-43-05	163000 г. Архангельск, ул. Воскресенская, д. 85
Общество с ограниченной ответственностью «Техинсервис»	Сочи	8-800-250-43-05	354068, г. Сочи, ул. Донская, 3
Общество с ограниченной ответственностью «ТехноВидеоСервис»	Казань	8-800-250-43-05	420100, г. Казань, ул. Проточная д.8
Общество с ограниченной ответственностью ДОМСЕРВИС	Владимир	8-800-250-43-05	600017, г. Владимир, ул. Батурина, д. 39
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Краснодар	Краснодар	8-800-250-43-05	350058, г. Краснодар, ул. Кубанская, 47
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Н. Новгород	Нижний Новгород	8-800-250-43-05	603098, г. Нижний Новгород, ул. Артельная, д. 29
Общество с ограниченной ответственностью ТРАНССЕРВИС-Екатеринбург	Екатеринбург	8-800-250-43-05	г. Екатеринбург, ул. Шарташская д10
Общество с ограниченной ответственностью «Циклон»	Омск	8-800-250-43-05	644042, г. Омск, пр.К. Маркса 34а, оф. 410
Общество с ограниченной ответственностью «ГлавБытСервис»	Томск	8-800-250-43-05	г. Томск, ул. Маяковская 25/7
Общество с ограниченной ответственностью «Сервисбыттехника»	Оренбург	8-800-250-43-05	460044, г. Оренбург, ул. Конституции, д. 4
Общество с ограниченной ответственностью «Сибсервис»	Новокузнецк	8-800-250-43-05	654066, г. Новокузнецк, ул. Грдины, д. 18
Общество с ограниченной ответственностью АРГОН-СЕРВИС	Новороссийск	8-800-250-43-05	353905, г. Новороссийск, ул. Серова, 14
Общество с ограниченной ответственностью АЛИКА-СЕРВИС	Иркутск	8-800-250-43-05	664019, г. Иркутск, ул. Писарева, д. 18-а
ООО «КРОК-ТТЦ»*	Киев*	+38 (095) 288-88-21	г. Киев ул. Радужная д. 25 Б
Сервисный центр	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	-
ОДО «ЦБТСервис»	г.Минск	375-17-262-95-50	г. Минск, ул. Я Коласа 52
ООО «РоялТерм»	г.Минск	375-29-198-11-50	г. Минск, ул. Орловская 40А, офис 7
ТОО Сервис Маг	г. Алматы	8 (727) 233 30 00	050002, г. Алматы, ул. Калдаякова 17
ТОО Аскон-7	г. Алматы	7 (727) 397 75 75	050010, г. Алматы, ул. Сагата Нурмагамбетова 25

Список АСЦ может быть изменен. Актуальную информацию вы можете получить на нашем сайте www.haier-europe.com
*Адреса сервисных центров в регионах уточняйте на сайте www.krok-ttc.com или по телефонам горячей линии

Қауіпсіздік туралы ескертулер

Сіздің қауіпсіздігіңіз біз үшін маңызды. Пісіру панелін қолданар алдында осы ақпаратты оқып шығуыңызды сұраймыз.

Орнату

Электр тогының соғу қаупі

- Жөндеу немесе техникалық қызмет жұмыстарын жүргізбес бұрын құрылғыны электр желісінен ажыратыңыз.
- Жақсы жерге тұйықтау жүйесіне қосылу маңызды және міндетті болып табылады.
- Үйдегі электр сымдары жүйесіне өзгерістерді тек білікті электр маманы жүргізуі керек.
- Бұл кеңесті орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Жаралану Қаупі

- Абай болыңыз - панель ернеуі өткір.
- Сақтық шараларын сақтамау жарақат алуға немесе кесуге әкелуі мүмкін.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Осы құрылғыны орнату немесе қолдану алдында осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Бұл құрылғыға ешқандай жанғыш материалдарды немесе бұйымдарды ешқашан қоймаңыз.
- Бұл ақпаратты құрылғыны орнатуға жауапты тұлғаға жеткізіңіз, себебі бұл сіздің орнату шығындарыңызды азайта алады.
- Қауіптің алдын алу үшін бұл құрылғы орнату бойынша нұсқауларға сәйкес орнатылуы тиіс.

- Бұл құрылғыны тек білікті маман ғана орнатып, жерге тұйықтауы керек.
- Бұл құрылғы электр желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін ажыратқышы бар тізбекке қосылуы керек.
- Құрылғыны дұрыс орнатпау кепілдік немесе жауапкершілік туралы талаптардың күшін жоюы мүмкін.

Пайдалану және техникалық қызмет көрсету ЭЛЕКТР ТОГЫНЫҢ СОҒУ ҚАУПІ

- Сынған немесе жарылған пісіру панелінде тамақ әзірлемеңіз. Пісіру панелінің беті сынған немесе жарылған жағдайда құрылғыны электр көзінен ажыратып (қабырғадағы сөндіргіш) және білікті маманның көмегіне жүгініңіз.
- Тазарту немесе қызмет көрсету алдында пісіру панелін қабырғадан өшіріңіз.
- Бұл кеңесті орындамау электр тогының соғуына немесе өлімге әкелуі мүмкін.

Денсаулыққа қауіптілік

- Бұл құрылғы электромагниттік қауіпсіздік стандарттарына сәйкес келеді.

Ыстық Бет Қаупі

- Пайдалану кезінде бұл құрылғының қол жетімді бөліктері қызып кетуі мүмкін.
- Денеңіздің, киіміңіздің немесе жарамды ыдыс-аяқтан басқа заттардың беті салқындағанша керамикалық шыныға тиюіне жол бермеңіз.
- Пышақтар, шанышқылар, қасықтар мен қақпақтар сияқты металл заттарды плита бетіне қоюға болмайды өйткені олар ыстық болуы мүмкін

- Балалардан алыс ұстаңыз.
- Кәстрөлдердің тұтқалары ұстағанға ыстық болуы мүмкін. Кәстрөл тұтқалары басқа тамақ әзірлеу аймақтарының үстіне төнбеуіне көз жеткізіңіз. Тұтқаларды балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- Бұл кеңесті сақтамау күйік пен жидітуге әкелуі мүмкін.

Жаралану Қаупі

- Пісіру панеліне арналған қырғыштың жүзі ұстара сияқты өткір, ол қорғаныстық қаптаманы бұру кезінде жалақтанады. Аса абайлықпен қолданыңыз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Сақтық шараларын сақтамау жарақат алуға немесе кесуге әкелуі мүмкін.

Тасымалдау және сақтау

- Қаптау бойынша нұсқаулыққа сәйкес өнімді беттік жағын жоғары қойып орналастыруыңызды сұраймыз.
- Өнім өте нәзік, оны абайлап ұстаңыз
- Ылғалдатпаңыз.
- Қатарластырып салудың максимал мәні - 22
- Домалатып тасымалдамаңыз.
- Өнімді -15° C-тан төмен немесе 60° C-тан жоғары ортада 2 сағаттан артық сақтамаңыз.

Маңызды қауіпсіздік нұсқаулары

- Құралды қолдану кезінде оны ешқашан қараусыз қалдырмаңыз. Қайнау түтін мен май шапыруын тудыруы мүмкін, бұл оттың жануына әкелуі мүмкін.
- Құрылғыны жұмыс орны немесе сақтау орны ретінде ешқашан пайдаланбаңыз.

- Құрылғы үстінде ешбір зат немесе ыдыс қалдырмаңыз.
- Құрылғыны бөлмені жылыту үшін ешқашан пайдаланбаңыз.
- Пайдаланғаннан кейін әрқашан осы нұсқаулықта көрсетілгендей пісіру аймақтары мен пісіру панелін өшіріңіз (яғни, сенсорлық басқару элементтері арқылы).
- Балаларға құралмен ойнауға немесе оған отыруға, тұруға немесе оған көтерілуге рұқсат бермеңіз.
- Балаларға қызықты нәрселерді құрылғының үстіндегі сөрелерде сақтамаңыз. Пісіру панеліне өрмелеген балалар ауыр жарақат алуы мүмкін.
- Құрал қолданылып жатқан жерде балаларды жалғыз немесе қараусыз қалдырмаңыз.
- Мүмкіндігі шектеулі балалар немесе адамдарда құрылғыны қолдану мүмкіндіктері қиын болған жағдайда оны қолдануға нұсқау беру үшін қасында жауапты және білікті адам болуы керек. Нұсқаушы олар құрылғыны өздеріне немесе айналасына қауіп төндірместен қолдана алатындығына көз жеткізуі керек.
- Нұсқаулықта арнайы ұсынылған жағдайлар болмаса, құрылғының кез келген бөлігін жөндеуге немесе ауыстыруға болмайды. Барлық басқа қызметтерді білікті маман жүргізуі керек.
- Пісіру панелін тазарту үшін бумен тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Пісіру панеліне ауыр заттар қоймаңыз немесе түсірмеңіз.

- Пісіру панелінің үстінде тұрмаңыз.
- Кетілген жиекті кәстрөлдерді қолданбаңыз және оларды керамикалық шыны бетімен тасымалдамаңыз, өйткені бұл шыныны сырып алуы мүмкін.
- Пісіру панелін тазарту үшін қырғышты немесе басқа қатты абразивті тазартқыш заттарды пайдаланбаңыз, себебі олар керамикалық шыныны сырып алуы мүмкін.
- Егер қуат сымы зақымдалған болса, қауіпті жағдай туғызбас үшін оны өндіруші, қызмет көрсету агенті немесе соған сәйкес білікті маман ауыстыруы керек. Бұл құрылғы үйде және сол сияқты мақсаттарда қолдануға арналған:
 - дүкендерде, кеңселерде және басқа да жұмыс орталарында ас үйдің ашық алаңдары; -жалпы үйлер;
 - қонақүйлерде, мотельдерде және басқа тұрғын үй орталарында клиенттермен; таңертеңгілік және таңғы асқа арналған орталарда.
- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жетімді бөліктері пайдалану кезінде қызуы мүмкін. Қыздыру элементтерін ұстап қалмау үшін абай болу керек. Үнемі қадағалап отырмаған жағдайда 8 жасқа толмаған балаларды аулақ ұстаңыз.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар және физикалық, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар, егер оларға құрылғыны қауіпсіз пайдалану туралы нұсқаулар мен кеңестер берілген жағдайда, және құрылғыны пайдаланумен байланысты қауіптер түсіндірілген жағдайда қолдануға болады.

- Балаларға құрылғымен ойнауға тыйым салынған. Балалар құрылғыны тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді бақылаусыз жүзеге асырмауы керек.
- ЕСКЕРТУ: Плитада май немесе майы бар тамақты қараусыз әзірлеу қауіпті және өртке әкелуі мүмкін. ЕШҚАШАН өртті сумен сөндіруге тырыспаңыз, бірақ құрылғыны сөндіріңіз де, жалынды, мысалы, қақпақты немесе отқа қарсы көрпемен жабыңыз.
- ЕСКЕРТУ: Өрттің туындау қауіптілігі: заттарды пісіру беттеріне қоймаңыз.
- Ескерту: Егер бет жарылған болса, шыны-керамикалық немесе тоқ өткізгіш бөлшектерді қорғайтын ұқсас материалдардың плиталық беттері үшін, электр тогының соғу қаупін болдырмас үшін құрылғыны өшіріңіз
- Бу тазартқышты қолдануға болмайды.
- Құрылғы сыртқы немесе басқа қашықтықтан басқару жүйесінің көмегімен жұмыс істеуге арналмаған.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ: Тамақ әзірлеу процесі бақылануы тиіс. Қысқа мерзімді тамақ дайындау процесі үздіксіз бақылануы керек.

ЕСКЕРТУ: Құрылғының құлап кетуіне жол бермеу үшін тұрақтандырғыш құрал орнатылуы керек.

Орнату туралы нұсқауларды қараңыз.

ЕСКЕРТУ: Ас үй құрылғысының өндірушісімен жасалған немесе өндірушісімен қолдану бойынша нұсқаулықта аталған, жарамды деп саналатын немесе құрылғыға кіріктірілген қорғау панельдерін ғана қолданыңыз.

Жарамсыз қорғау құралдарын пайдалану жазатайым оқиғаларға алып келуі мүмкін.

Жаңа керамикалық плитаны сатып алғаныңызбен **құттықтаймыз.**

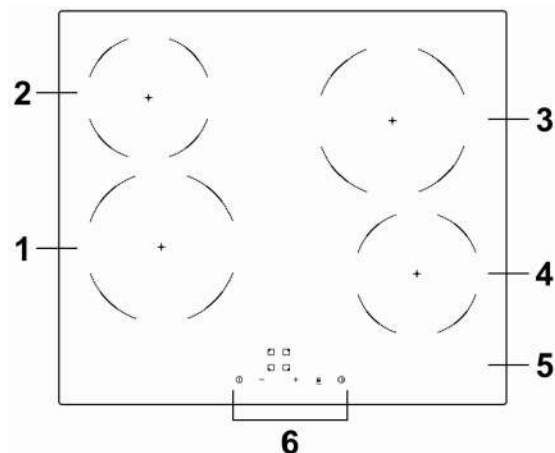
Құрылғыны орнатуды және оның жұмыс істеуін толық білу үшін осы Нұсқаулық / Орнату жөніндегі нұсқаулықты оқып шығуға біршама уақыт бөлуге кеңес береміз.

Орнату үшін орнату бөлімін оқып шығыңыз.

Пайдалану алдында барлық қауіпсіздік нұсқаулықтарын мұқият оқып шығыңыз және болашақта қолдануға нұсқау беру үшін осы Нұсқаулықты/ орнату бойынша нұсқаулықты сақтаңыз.

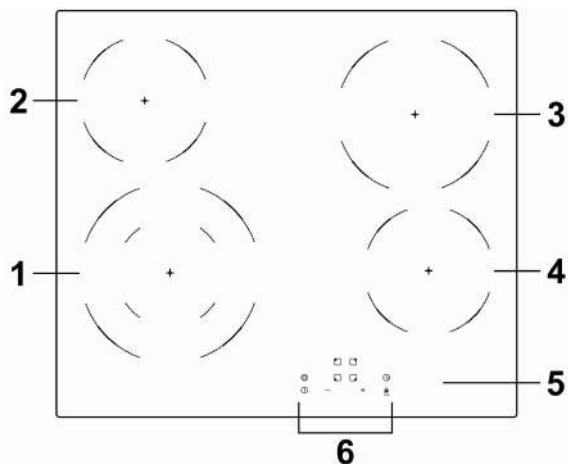
Өнімге шолу

Жоғарыдан қарағандағы көрініс ННУ-С64NVB и ННУ-С64NFB



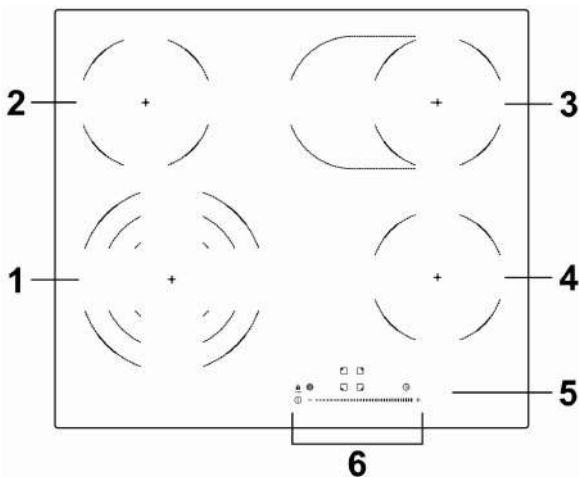
- 1.1800Вт Аймағы
- 2.1200Вт Аймағы
- 3.1800Вт Аймағы
- 4.1200Вт Аймағы
- 5.Шыны
- 6.Басқару панелі

ННУ-С64ДVB және ННУ-С64DFB



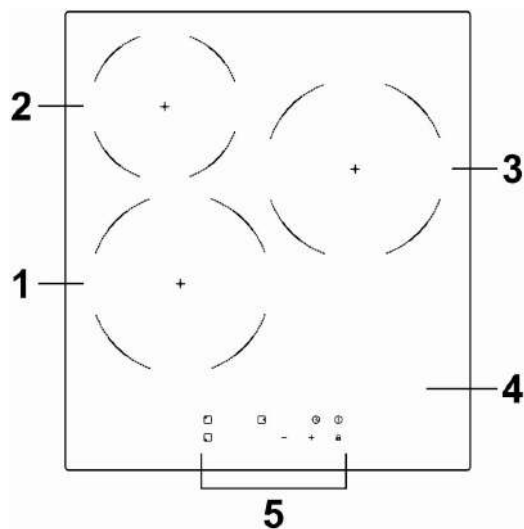
1. 2200Вт/1000Вт Аймағы
2. 1200Вт Аймағы
3. 1800Вт Аймағы
4. 1200Вт Аймағы
5. Шыны
6. Басқару панелі

ННУ-С64ТОВB және ННУ-С64ТОFB



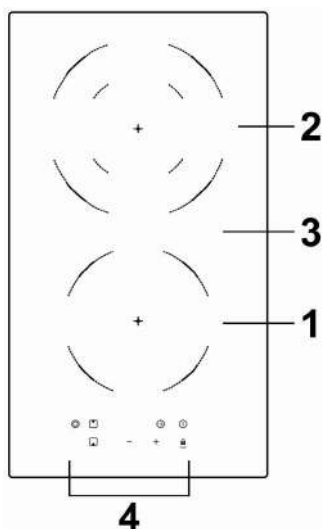
1. 2300Вт/1600Вт/800Вт Аймағы
2. 1200Вт Аймағы
3. 2000Вт /1100Вт Аймағы
4. 1200Вт Аймағы
5. Шыны пластина
6. Басқару панелі

HHY-C53NVB



1. 1800 Вт аймақ
2. 1200 Вт аймақ
3. 1800 Вт аймақ
4. Шыны пластина
5. Басқару панелі

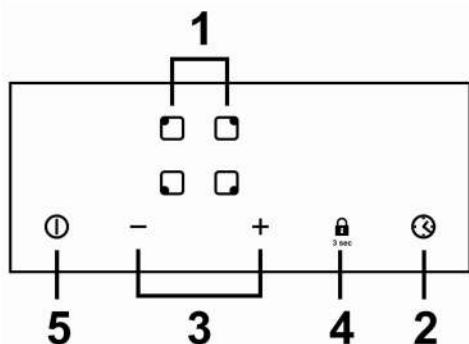
HHY-C32DVB



1. 1200 Вт аймақ
2. 2000 Вт / 1000 Вт аймақ
3. Шыны пластина
4. Басқару панелі

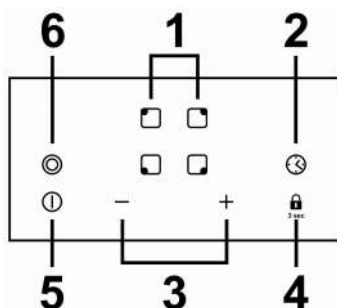
Басқару панелі

ННУ-С64NVB және ННУ-С64NFB



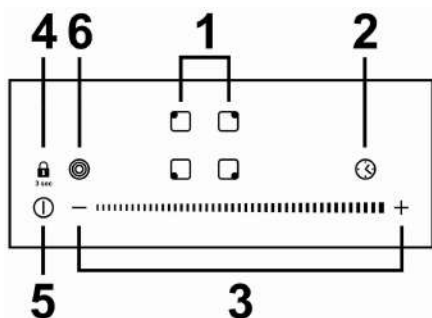
1. Қыздыру аймағын таңдау батырмалары
2. Таймерді басқару батырмасы
3. Қуатты/Таймерді басқару батырмасы
4. Пернетақтаны бұғаттау
5. Қосу/Өшіру батырмасы

ННУ-С64DVB және ННУ-С64DFB



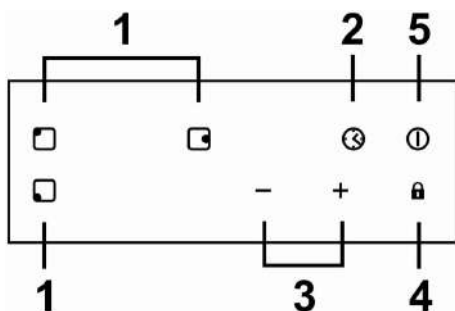
1. Қыздыру аймағын таңдау батырмалары
2. Таймерді басқару батырмасы
3. Қуатты/Таймерді басқару батырмасы
4. Пернетақтаны бұғаттау
5. Қосу/Өшіру батырмасы
6. Екі аймақты басқару батырмасы

ННУ-С64TOVB және ННУ-С64TOFB



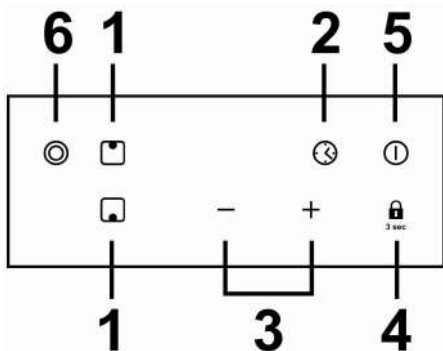
1. Қыздыру аймағын таңдау батырмалары
2. Таймерді басқару батырмасы
3. Қуатты/Таймерді басқару батырмасы
4. Пернетақтаны бұғаттау
5. Қосу/Өшіру батырмасы
6. Үш жақты / сопақша аймақты басқару

ННУ-С53NVB



1. Қыздыру аймағын таңдау батырмалары
2. Таймерді басқару батырмасы
3. Қуатты/Таймерді басқару батырмасы
4. Пернетақтаны бұғаттау
5. Қосу/Өшіру батырмасы

ННУ-С32DVB



1. Қыздыру аймағын таңдау батырмалары
2. Таймерді басқару батырмасы
3. Қуатты/Таймерді басқару батырмасы
4. Пернетақтаны бұғаттау
5. Қосу/Өшіру батырмасы
6. Сопакша аймақты басқару

Керамикалық плита жайлы Өнім Ақпараты

Керамикалық плитаның микрокомпьютері ас үйдің әр түрлі қажеттіліктерін қанағаттандыра алады, өйткені оқшаулағыш сымдарды жылыту, микро компьютерлік басқару және көп қуат түрлерін таңдау, қазіргі отбасылар үшін оптималды таңдау болып табылады.

Керамикалық пісіру панелі тұтынушыларға бағдарланған және жекеленген дизайнда орындалуы мүмкін. Плита қауіпсіз және сенімді сипаттамаларға ие, бұл сіздің өміріңізді жайлы етеді және өмірден ләззат алуға толық мүмкіндік береді.

- Керамикалық пісіру бетімен тамақ әзірлеу инфрақызыл қыздыру технологиясына негізделген, пісіру панелінің никель-хромдық сымдары жылуды сәулеленеді және тамақты қыздыру үшін инфрақызыл сәулелерді сәулелендіреді. Керамикалық пісіру панелі тұтынушыларға бағдарланған және жекеленген дизайнда орындалуы мүмкін. Плита қауіпсіз және сенімді сипаттамаларға ие, бұл сіздің өміріңізді жайлы етеді және өмірден ләззат алуға толық мүмкіндік береді.
- Керамикалық плита құмыралармен тамақ әзірлеуге арналмаған. Мыс кәстрөлдер, табалар, тот баспайтын болат, ыдыс, шыны ыдыс, кәстрөл және керамика сияқты кез-келген ыдысты немесе табаны пайдалануға болады.

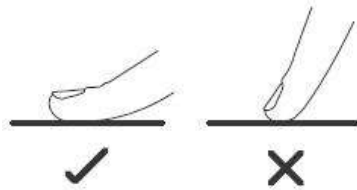


Сіздің жаңа керамикалық плитаңызды қолдануды бастар алдында

- Осы нұсқаулықты, әсіресе «Қауіпсіздік туралы ескертулер» бөлімін мұқият оқып шығыңыз.
- Индукциялық және керамикалық пеште болуы мүмкін барлық қорғаныш қабықшасын алып тастаңыз.

Сенсорлық басқару элементтерін қолдану

- Басқару элементтері жанасуға жауап береді, сондықтан сізге ешқандай қысым жасаудың қажеті жоқ.
- Саусағыңыздың ұшын емес, жастықшасын қолданыңыз.
- Жанасу тіркелген сайын сіз дыбыстық сигналды еститін боласыз.
- Басқару элементтері әрдайым таза, құрғақ және оларды жауып тұратын заттың (мысалы, ыдыс немесе мата) жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Тіпті жұқа су қабатының өзі басқару элементтерінің жұмысын қиындатуы мүмкін.

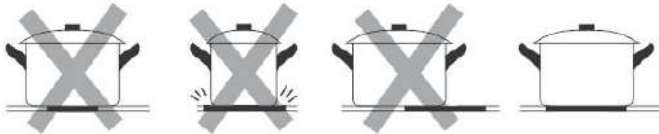


Дұрыс ыдыс-аяқты таңдау

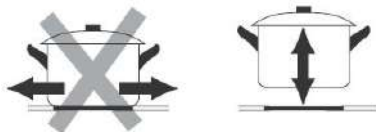
Кертiк жиектi немесе иiлген табанды ыдыстарды қолданбаңыз.



Табаның негiзi тегiс, шыныға тегiс жанасып тұрғанына және пiсiру алаңының өлшемине сәйкес екенiне көз жеткiзiңiз. Әрдайым кәстрөлiңiздi пiсiру аймағының ортасына орналастырыңыз.



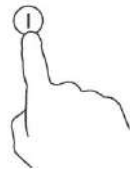
Кәстрөлдердi әрқашан керамикалық плитадан көтерiп алыңыз - сырғып алмаңыз, әйтпесе бұл шыныны тырнап алуы мүмкiн.



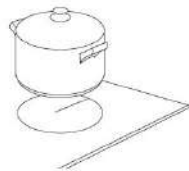
Сіздің Керамикалық плитаңызды пайдалану

Тамақ әзірдеуді бастау үшін

- Қуатты қосқаннан кейін дыбыстық сигнал бір рет естіледі, барлық индикаторлар 1 секундқа жанады да, сөнеді, бұл керамикалық плита күту режиміне өткенін білдіреді.



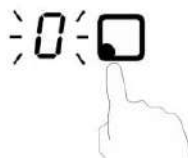
1. ҚОСУ / ӨШІРУ түймесін басыңыз, барлық индикаторлар «-» немесе «- -» көрсетеді, бұл керамикалық плитаның күту режиміне өткенін білдіреді.



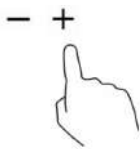
2. Өзіңіз пайдаланғыңыз келетін пісіру алаңына қолайлы табаны салыңыз.

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

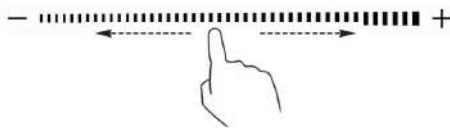
3. Қыздыру аймағын таңдауды басқару батырмасын басқанда, батырманың жанындағы индикатор жанады





4. Қыздыру параметрлерін “-” немесе “+” түймесін басып таңдаңыз. Пайдаланғыңыз келетін қуат деңгейін таңдау үшін жүгірткінің кез келген нүктесін түртіңіз.

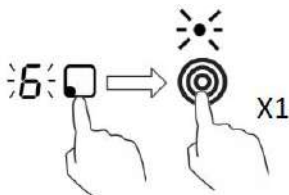




Немесе

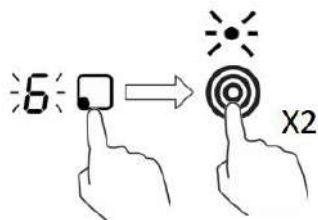




- Егер сіз 1 минут ішінде қыздыру параметрін таңдамасаңыз, керамикалық плита автоматты түрде өшіп қалады. Сіз қайтадан 1-қадамнан бастауыңыз керек болады.
- Қыздыру параметрін кез келген уақытта тамақ әзірлеу кезінде өзгертуге болады.
- Осы батырмалардың кез-келгенін басып тұрып, қыздыру мәні жоғары немесе төмен қарай өзгертіледі.

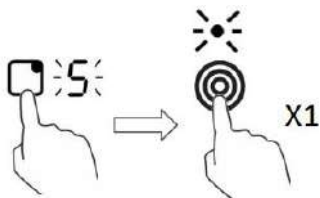
5. Белсенді қос аймақ : Үш аймақты таңдау басқару элементіне басыңыз  , содан кейін осы аймақтың индикаторы жыпылықтауды бастайды. қос аймақты бір рет басу  арқылы белсендіре аласыз.




Белсенді үштік аймақ : Үш аймақты таңдауды басыңыз  , содан кейін осы аймақтың индикаторы жыпылықтауды бастайды. қос аймақты екі рет басу  арқылы іске қосыңыз.



Белсенді сопақ аймақ : Сопақ аймағын таңдаңыз  , содан кейін осы аймақтың индикаторы жыпылықтауды бастайды. қос аймақты бір рет басу  арқылы іске қосыңыз.



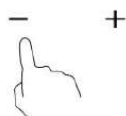
Қос аймақты / үштік аймақты / сопақ аймақты сөндіріп, тиісті басқару аймағын басыңыз, содан кейін  батырманы екі рет/ бір рет / бір рет басыңыз.

Тамақ әзірлеуді аяқтаған кезде

1. Сіз өшіргіңіз келетін қыздыру аймағын сәйкес батырмасын басыңыз.



2. Пісіру аймағын «-» түймесін басып, «0» белгісіне дейін жеткізу арқылы өшіріңіз. Немесе сырғытпаны басқару элементі бойынша сол жаққа жылжытыңыз.



Немесе



3. «ҚОСУ / ӨШІРУ» тетігін басып, бүкіл пешті өшіріңіз.



4. Ыстық беттерден сақ болыңыз

«Н» белгісі қай пісіру алаңы ыстық екенін көрсетеді.

Беті қауіпсіз температураға дейін салқындаған кезде белгі жоғалады.

Сондай-ақ, оны қуатты үнемдеу функциясы ретінде пайдалануға болады, табаларды одан әрі қыздырғыңыз келсе, әлі де ыстық болып саналатын пісіру аймағын қолданыңыз.



Басқару элементтерін бұғаттау

- Байқаусыз пайдалануды болдыртпау үшін басқару элементтерін бұғаттауға болады (мысалы, балалардың пісіру алаңдарын кездейсоқ қосуы).
- Басқару элементтері бұғатталған кезде, басқару / өшіру функцияларынан басқа барлық басқару элементтері қолжетімсіз.

Басқару элементтерін бұғаттау үшін

Бұғаттауды басқару түймесінің астындағы "3 sec" белгісі бар модель үшін: Бұғаттау батырмасын 3 секунд басып тұрыңыз. Таймер индикаторы «Lo» көрсететін болады.





Lo

Бұғаттауды басқару түймесінің астындағы "3 sec" белгісі жоқ модель үшін:



Бұғаттауды басқару түймесін басыңыз. Таймер индикаторы «Lo» көрсететін болады.



Басқару элементтерін бұғаттан шығару үшін

1. Керамикалық плитаның қосулы екендігіне көз жеткізіңіз.
2. Бұғаттау батырмасын  әлде  басып 3 секунд бойы басып тұрыңыз.
 3 sec
3. Енді сіз Керамикалық плитаны пайдалануды бастай аласыз.



Пісіру панелі бұғатталған жағдайда, ҚОСУ/ӨШІРУ , батырмаларынан басқа барлық басқару элементтері өшірілген, сіз әрдайым төтенше жағдай туындаған жағдайда керамикалық пісіру панелін ҚОСУ/ӨШІРУ  көмегімен сөндіре аласыз, алайда сіз алдымен пісіру панелін бұғаттаудан келесі операция кезінде шығаруыңыз қажет.

Қатты қызып кетуден қорғау

Температура датчигі керамикалық пісіру панелінің ішіндегі температураны реттей алады. Шамадан асып кеткен температура тіркелген жағдайда керамикалық пісіру панелі автоматты түрде жұмысын тоқтайды.

Қалдық жылу туралы ескерту

Плита біраз уақыт жұмыс істегеннен кейін онда қалдық жылу болады. «H» әрпі сізге қыздыру бетінен аулақ болуды ескертеді.

Автоматты түрде өшіру

Плитаның тағы бір қауіпсіздік функциясы - автоматты түрде өшіру. Бұл пісіру алаңын өшіруді ұмытып қалғанда жүзеге асырылады. Үнсіз келісім бойынша өшіру уақыттары төмендегі кестеде көрсетілген:

Қуат деңгейі	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Үнсіз келісім бойынша	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Таймерді қолдану

Таймерді екі түрлі жолмен пайдалануға болады:

- Сіз оны минуттық көмекші ретінде пайдалана аласыз. Бұл жағдайда таймер белгіленген уақыт аяқталған кезде ешқандай пісіру алаңын өшірмейді.
- Сіз оны белгіленген уақыт аяқталғаннан кейін бір немесе бірнеше пісіру алаңдарын өшіруге реттей аласыз.
- Таймерді 99 минутқа дейін орната аласыз.

Таймерді минуттық көмекші ретінде пайдалану

Сіз пісіру алаңын таңдамаған жағдайда

1. Пісіру панелінің қосулы екендігіне көз жеткізіңіз.

Ескерту: минуттық көмекшіні пісіру алаңын таңдамасаңыз да пайдалана аласыз.

2. Таймерді сенсорлық басқару, Көмекші индикаторы жыпылақтауды бастайды және таймер дисплейінде "30" көрсетілетін болады.

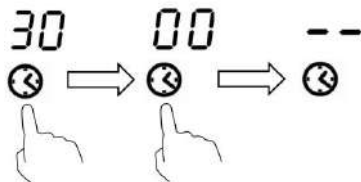
3. Таймер параметрін "-" немесе "+" басқару элементтерін басу арқылы өзгертіңіз. Минуттық көмекші жыпылықтай бастайды және таймердің дисплейінде көрінеді.

Кеңес: Таймердің «-» немесе «+» батырмасын 1 минутқа азайту немесе көбейту үшін бір рет басыңыз.

Таймерді 10 минутқа азайту немесе көбейту үшін «-» немесе «+» түймесін басып тұрыңыз.

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

4. 'Timer' басыңыз, таймер өшіріледі, ал минуттық дисплейде «--» көрсетіледі.

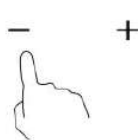


5. Уақыт белгіленген кезде ол уақытты бірден кері санай бастайды. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймердің индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.

6. Дыбыстық сигнал 30 секундқа қосылады, ал таймер индикаторы белгіленген уақыт біткен кезде «- -» көрсетеді.

Бір пісіру алаңын өшіру үшін таймерді ор

1. Таймерді орнатқыңыз келетін қыздыру аймағын таңдауды



басқару батырмасын басыңыз. (мысалы, # 1 аймақ).

2. Таймерді басқару батырмасын басыңыз, көмекші индикаторы жыпылықтай бастайды және таймердің дисплейінде «30» көрінеді.

30



3. Таймердің «-» немесе «+» батырмаларын басып, уақытты белгілеңіз

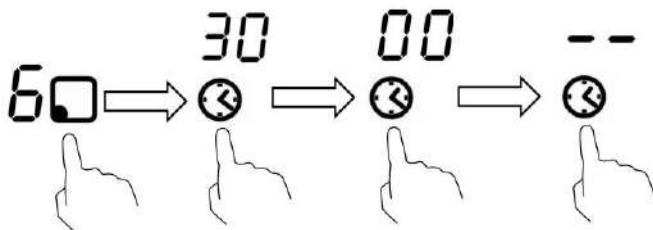
Кеңес: Таймердің «-» немесе «+» батырмасын бір рет басыңыз, ол 1 минутқа азаяды немесе көбейеді.

Таймердің «-» немесе «+» батырмасын басып ұстап тұрсаңыз, ол 10 минутқа азаяды немесе көбейеді.

- +



4. Қыздыру аймағын таңдауды басқару батырмасын басып, содан кейін «Timer» батырмасын басқаннан кейін таймер өшеді, минуттық дисплейде «--» көрінеді.



5. Уақыт белгіленгеннен кейін ол уақытты бірден есептей бастайды. Дисплейде қалған уақыт көрсетіледі және таймердің индикаторы 5 секунд жыпылықтайды.

ЕСКЕРТУ: Қуат деңгейінің индикаторының жанындағы қызыл нүкте аймақтың таңдалғанын білдіреді.



6. Пісіру таймерінің уақыты біткен кезде, тиісті пісіру алаңы автоматты түрде сөніп, «H» көрсетіледі.




Таймерді бірнеше пісіру аймақтарына орнату

1. Бірден артық қыздыру аймағына таймер қолданылған жағдайда, таймер индикаторы ең қысқа уақытты көрсетеді.
(мысалы, 1-аймақта 3 минутқа уақыт орнатылған, 2-аймақта 6 минутқа уақыт орнатылған, таймердің индикаторы «3» белгісін көрсетеді.)

ЕСКЕРТУ: Қуат деңгейінің индикаторының қасында жыпылықтаған қызыл нүкте таймердің индикаторы қыздыру аймағының уақытын көрсететінін білдіреді.

Егер сіз басқа қыздыру аймағының белгіленген уақытын тексергіңіз келсе, қызылур аймағын таңдауды батырмасын басыңыз. Таймер оған белгіленген уақытты көрсететін болады.

6.  (6 минутқа орнатыңыз)

03

3.  (3 минутқа орнатыңыз)



HO 

2. Пісіру таймері аяқталған кезде, тиісті қыздыру аймағы автоматты түрде сөніп, «H» көрсетіледі.

ЕСКЕРТУ: Таймер орнатылғаннан кейін уақытты өзгертіңіз келсе, 1-қадамнан бастауыңыз керек

Тамақ әзірлеу бойынша нұсқаулық

Тамақ әзірлеу бойынша кеңестер

- Тағам қайнаған кезде, қуат көзін азайтыңыз.
- Қақпақты пайдалану пісіру уақытын қысқартады және жылуды сақтау қуат тұтынуды азайтады.
- Тамақ әзірлеу уақытын азайту үшін сұйықтық немесе май мөлшерін азайтыңыз.
- Жоғары температурада пісіруді бастаңыз да, тағам қызған кезде жылуды азайтыңыз.

Баяу отта қайнату, күріш пісіру

- Баяу отта қайнату қайнау температурасынан төмен температурада өтеді, шамамен 85°C, бұл кезде көпіршіктер пісіру сұйықтығының бетіне көтеріліп жатқанда пайда болады. Бұл дәмді сорпалар мен нәзік тағамдарды пісірудің кілті, өйткені хош иістер тамақты қатты пісіріп кетпестей пайда болады. Сондай-ақ жұмыртқа негізіндегі тұздықтарды дайындау кезінде ұнды қайнау температурасынан төмен температурада қоюландыруыңыз қажет.
- Кейбір тапсырмалар кезінде, олардың ішінде сіңіру әдісімен күрішті пісіру кезінде, ұсынылған уақытта тағамның дұрыс дайындалуын қамтамасыз ету үшін ең төменгі параметрден жоғары параметрді пайдалану қажет болуы мүмкін.

Стейк қуыру

Дәмді шырынды стейкті дайындау үшін:

1. Етті пісіру алдында оны бөлме температурасында шамамен 20 минутқа қоя тұрыңыз.
2. Қуыруға арналған табаны қыздырыңыз.
3. Стейктің екі жағына май жағыңыз. Ыстық табаға аз мөлшерде май құйыңыз, содан кейін етті ыстық табаға салыңыз.
4. Пісіру кезінде стейкті тек бір рет аударыңыз. Дайындаудың нақты уақыты стейктің қалыңдығына және оны қандай дәрежеге дейін пісіргіңіз келетініне байланысты болады. Пісіру уақыты әр жағына шамамен 2-8 минут аралығында өзгеруі мүмкін. Қаншалықты пісірілгенін өлшеу үшін стейкті басыңыз - ол қаншалықты қатты сезінсе соғұрлым жақсы піскен болады.
5. Стейкті бірнеше минутқа жылы тәрелкеге қойып, оны кішкене уақытқа қалдырыңыз, сонда оны үстелге қоятын кезде ол нәзік болады.

Қуыру үшін

1. Керамикалық үйлесімді жалпақ немесе үлкен табаны таңдаңыз.
2. Барлық ингредиенттер мен жабдықтардың дайын екендігіне көз жеткізіңіз. Қуыру жылдам болуы керек. Егер көп мөлшерде пісіретін болсаңыз, тағамды бірнеше кішкене партиялармен пісіріңіз.
3. Табаны алдын ала қыздырыңыз және екі ас қасық май қосыңыз.
4. Алдымен кез-келген етті пісіріп, оны шетке қойып, жылы ұстап тұрыңыз.
5. Көкөністерді қуырыңыз. Олар ыстық, бірақ қытырлақ болған кезде, пісіру аймағын төменгі параметрге қойыңыз, етті табаға салыңыз да, тұздықты қосыңыз.
6. Ингредиенттердің біркелкі қыздырылғанына көз жеткізу үшін оларды ақырын араластырыңыз.
7. Тез арада үстелге қойыңыз.

Қыздыру параметрлері

Қыздыру параметрлері	Сәйкестік
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"> • аз мөлшерде тағамды жылыту • еритін шоколад, май және тез күйіп кететін тағамдар • нәзік қуыру • баяу жылыту
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"> • қайта қыздыру • жылдам қайнау • күріш пісіру
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"> • құймақ
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"> • қуыру • паста дайындау
9	<ul style="list-style-type: none"> • қуыру • күйдіру • сорпаны қайнату • су қайнату

Тазарту және күтім

Не?	Қалай?	Маңызды!
Шынының күнделікті ластануы (саусақ іздері, тамақ қалдықтары тудырған іздер немесе әйнектегі қантсыз төгілулер)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Пісіру алаңын тазартқышты ол жылы кезде (бірақ ыстық емес!) қолданыңыз 3. Сулы одан кейін құрғақ шүберекпен немесе қағаз орамалмен сүртіңіз. 4. Пісіру панелінің қуатын қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пештің қуаты өшірілген кезде, «ыстық бет» белгісі болмайды, бірақ пісіру алаңы әлі ыстық болуы мүмкін! Аса абайлық танытыңыз. • Ауыр тазартқыштар, кейбір нейлон тазартқыштар және қатты / абразивті тазартқыш құралдар шыныны сырып алуы мүмкін. Тазалағыштың немесе жуғыш заттың сәйкестігін тексеру үшін әрдайым затбелгіні оқып шығыңыз. • Ешқашан пештің үстінде тазартқыш қалдықтарын қалдырмаңыз: шыны боялуы мүмкін.

<p>Шыныға қайнаулар, балқулар және ыстық қанттың төгілуі</p>	<p>Бұларды дереу түрде керамикалық шыныға пайдалануға сәйкес келетін кескіш, мастихин немесе ұстара қырғышпен алып тастаңыз, бірақ ыстық пісіру алаңына назар аударыңыз:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Пештің қуатын қабырғадан өшіріңіз. 2. Пышақты немесе ыдыс-аяқты 30 ° бұрышта ұстаңыз да, кірленген жерді тазалаңыз немесе пісіру алаңының салқын жеріне төгіңіз. 3. Кірді тазалаңыз немесе ыдысқа арналған матамен немесе қағаз сүлгімен сүртіңіз. 4. 'Күнделікті шыныны тазарту' үшін 2-4 жоғарыдағы қадамдарды орындаңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Мүмкіндігінше еріген жерлерді және қантты тағамдарды немесе төгінділерді кетіріңіз. Шыны салқындаған жағдайда, кірді алу қиынға соғуы мүмкін немесе шыны бетін түбегейлі зақымдауы мүмкін. • Кесу қаупі: қорғағыш қаптаманы алып тастау кезінде қырғыш жүзі ұстара сияқты өткір болады. Аса абайлықпен қолданыңыз және балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
<p>Басқару элементтеріндегі кір</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пісіру панелінің қуатын өшіріңіз. 2. Төгінділерді жібітіңіз 3. Сенсорлық басқару аймағын таза дымқыл жөкемен немесе шүберекпен сүртіңіз. 4. Басқару аймағын толығымен қағаз сүлгімен құрғатыңыз. 5. Пісіру панелінің қуатын қосыңыз. 	<ul style="list-style-type: none"> • Пісіру панелі дыбыс шығарып өздігінен өшіп қалуы мүмкін, басқару элементтері оларда сұйықтық бар болған жағдайда жұмыс істемеуі мүмкін. Пісіру панелін қайтадан қосар алдында басқару элементтерінің сүртілгеніне көз жеткізіңіз.

Keңестер мен Ұсыныстар

Мәселе	Мүмкін себептер	Не істеу керек
<p>Пісіру панелін қосу мүмкін емес.</p>	<p>Қуат жоқ.</p>	<p>Пісіру панелінің қуат көзіне жалғанғанына және оның қосулы тұрғанына көз жеткізіңіз. Сіздің үйіңізде немесе ауданыңызда қуат өшірілмегеніне көз жеткізіңіз. Егер сіз барлығын тексеріп шықсаңыз және мәселе шешілмесе, білікті маманға хабарласыңыз.</p>
<p>Сенсорлық басқару элементтері жауап бермейді.</p>	<p>Басқару элементтері бұғатталған.</p>	<p>Басқару элементтерін бұғаттаудан шығарыңыз. Нұсқауларды «Керамикалық плитаны пайдалану» бөлімінен қараңыз.</p>
<p>Сенсорлық басқару элементтерін пайдалану қиын.</p>	<p>Басқару элементтерінің үстінде шамалы су қабығы болуы мүмкін немесе басқару элементтерін ұстаған кезде саусағыңыздың ұшын пайдаланып жатқан боларсыз.</p>	<p>Сенсорлық басқару аймағының құрғақ екеніне көз жеткізіп, басқару элементтеріне тигізген кезде саусағыңыздың жастықшасын қолданыңыз.</p>

Шыны беті тырналып жатыр.	Кедір-бұдыр ыдыс-аяқ. Қолдануға жарамсыз, абразивті тазалағыш немесе қырғыш заттар қолданылды.	Тегіс және жалпақ негізді ыдысты қолданыңыз. «Дұрыс ыдысты таңдау» бөлімін қараңыз. 'Күту және тазалау' бөлімін қараңыз.
Кейбір табалар шатыр-шұтыр немесе шерткен дауыс шығаруы мүмкін.	Бұған сіздің ыдыс-аяғыңыздың құрылымынан болуы мүмкін (әр түрлі вибрацияланатын металдардан жасалған қабаттар).	Бұл ыдыс-аяқ үшін қалыпты жағдай және ақаулықты білдірмейді.

Техникалық Сипаттама

Салмағы мен өлшемдері шамамен бірдей. Біз өз өнімдерімізді үнемі жетілдіруге тырысатындықтан, алдын ала ескертусіз техникалық сипаттамалар мен дизайнды өзгертуіміз мүмкін.

Пісіру панелі	ННУ-С64NVB	ННУ-С64NFB
Пісіру Аймақтары	4 Аймақ	
Қоректендіру кернеуі	~220-240В/~380-415В , 50-60 Гц	
Орнатылған электр қуаты	5490-6533Вт	
Тауар өлшемдері ҰхЕхБ(мм)	590Х520Х52	
Орнатылған өлшемдер АхВ (мм)	560Х490	

Пісіру панелі	ННУ-С64DVB	ННУ-С64DFB
Пісіру Аймақтары	4 Аймақ	
Қоректендіру кернеуі	~220-240В/~380-415В, 50-60 Гц	
Орнатылған электр қуаты	5856-6969Вт	
Тауар өлшемдері ҰхЕхБ(мм)	590Х520Х52	
Орнатылған өлшемдер АхВ (мм)	560Х490	

Пісіру панелі	ННУ-С64TOVB	ННУ-С64TOFB
Пісіру Аймақтары	4 Аймақ	
Қоректендіру кернеуі	~220-240В/~380-415В , 50-60 Гц	
Орнатылған электр қуаты	6130-7295Вт	
Тауар өлшемдері ҰхЕхБ(мм)	590Х520Х52	
Орнатылған өлшемдер АхВ (мм)	560Х490	

Пісіру панелі	ННУ-С53NVB
Пісіру Аймақтары	3 Аймақ
Қоректендіру кернеуі	~220-240В/~380-415В, 50-60 Гц
Орнатылған электр қуаты	4392-5226Вт
Тауар өлшемдері Ұ×Е×Б(мм)	450×510×44
Орнатылған өлшемдер А×В (мм)	425×495

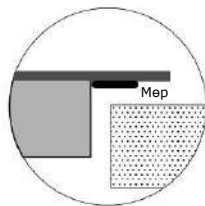
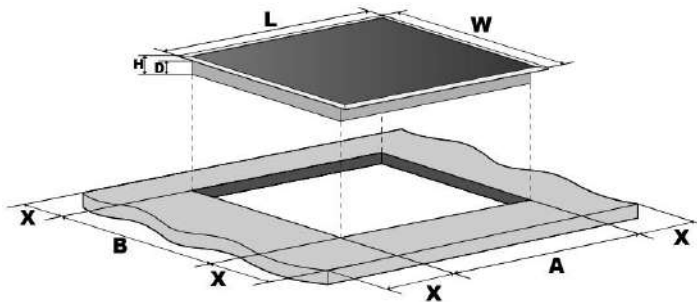
Пісіру панелі	ННУ-С32DVB
Пісіру Аймақтары	2 Аймақ
Қоректендіру кернеуі	~220-240В, 50-60 Гц
Орнатылған электр қуаты	2928-3484Вт
Тауар өлшемдері Ұ×Е×Б(мм)	288×520×52
Орнатылған өлшемдер А×В (мм)	268×500

Орнату

Орнату жабдықтарын таңдау

Жұмыс бетін сызбада көрсетілген өлшемдерге сәйкес кесіңіз. Орнату және пайдалану үшін шұңқырдың айналасында кемінде 5 см бос орын сақталуы керек.

Жұмыс бетінің қалыңдығы кем дегенде 30 мм болатынына көз жеткізіңіз. Қыздырғыштың жылу сәулесінен туындаған үлкен деформацияның алдын алу үшін ыстыққа төзімді жұмыс материалын таңдаңыз. Төменде көрсетілгендей:

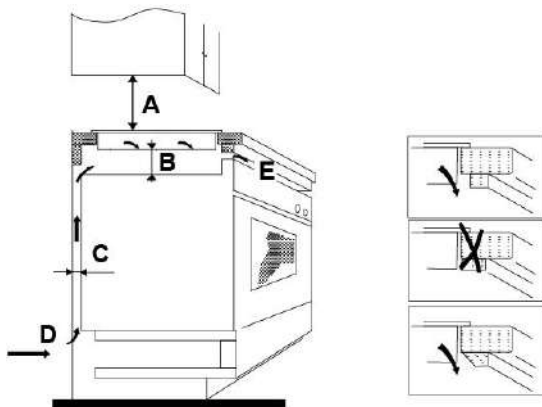


Дәнекерлеу бетінің түрі	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
4 бөлікті пісіру панелі	590	520	52	48	560	490	50 мин
3 бөлікті пісіру панелі	450	510	44	40	425	495	50 мин
2 бөлікті пісіру панелі	288	520	52	48	268	500	50 мин

Қандай жағдайда болмасын, керамикалық плита жақсы желдетіліп, ауа кіретін және шығатын жерлері бұғатталмағанын тексеріңіз. Керамикалық плитаның жұмыс күйінде екендігіне көз жеткізіңіз. Төменде көрсетілгендей



Ескерту: Ыстық плита пен шкаф арасындағы қауіпсіздік қашықтығы кемінде *) \$ мм болуы керек.



A(мм)	B(мм)	C(мм)	D	E
650 мин	50 мин	30 мин	Ауа келуі	Ауа шығуы 10 мм

Плитаны орнатпас бұрын, жұмыс беті төртбұрышты және тегіс екеніне

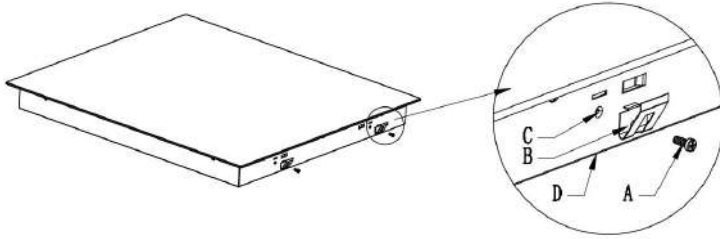
- және ешқандай құрылым мүшелері кеңістіктің қажеттілігіне кедергі келтірмейтініне көз жеткізіңіз
- жұмыс беті ыстыққа төзімді материалдан жасалған
- плита пештің үстіне орнатылса, пеште салқындатқыш орнатылуы тиіс
- қондырғы барлық тазарту талаптарына және қолданылатын стандарттар мен ережелерге сәйкес келеді
- электр желісінен толық ажыратуды қамтамасыз ететін қолайлы оқшаулау қосқышы тұрақты сымдарға енгізілген, жергілікті сымдар ережелері мен талаптарына сәйкес орналастырылған және қондырылған. Оқшаулағыш ажыратқыш бекітілген түрде болуы керек және барлық полюстерде 3 мм ауа саңылауының бөлінуін қамтамасыз етілуі керек (немесе жергілікті белсенді сым ережелері талаптардың өзгеруіне жол берсе, барлық белсенді [фазалық] өткізгіштерде)
- оқшаулау қосқышы плита орнатылған жерде тұтынушыға қол жетімді түрде орналастырылған
- орнатылымға қатысты күмәніңіз болса, жергілікті құрылыс органдарымен және заң актілерімен кеңесіңіз
- плитаны қоршап тұрған қабырғаға ыстыққа төзімді және оңай тазаланатын материалды қолданыңыз (мысалы, керамикалық плиткалар).

Плитаны орнатқан кезде, қуат сымы шкафтың есіктері

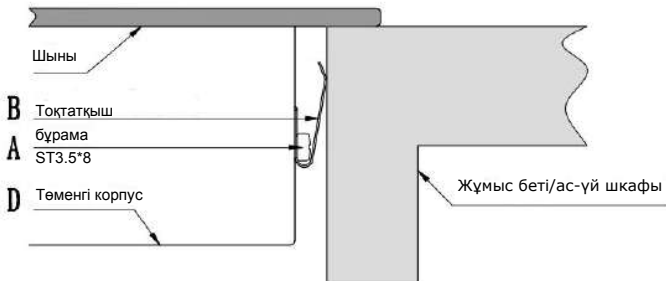
- немесе тартпалары арқылы қол жетімсіз екеніне көз жеткізіңіз
- шкафтың сыртынан плита негізіне дейін жеткілікті таза ауа ағыны бар
- егер плита суырманьң немесе шкафтың үстіне орнатылса, плитаның астына жылу қорғаныс оқшаулағышы орнатылады
- оқшаулау қосқышына тұтынушы оңай қол жеткізе алады

Бекіту кронштейндерін орналастыруға дейін

Құрылғыны тұрақты, тегіс жерге қою керек (қаптаманы пайдаланыңыз). Плитадан шығатын басқару элементтеріне күш қолданбаңыз. Орнатқаннан кейін плитаны жұмыс бетіне бұранда көмегімен төрт тоғынмен бұраңыз (суретті қараңыз).



A	B	C	D
бұранда	тоғын	Бұрандалы тесік	негіз

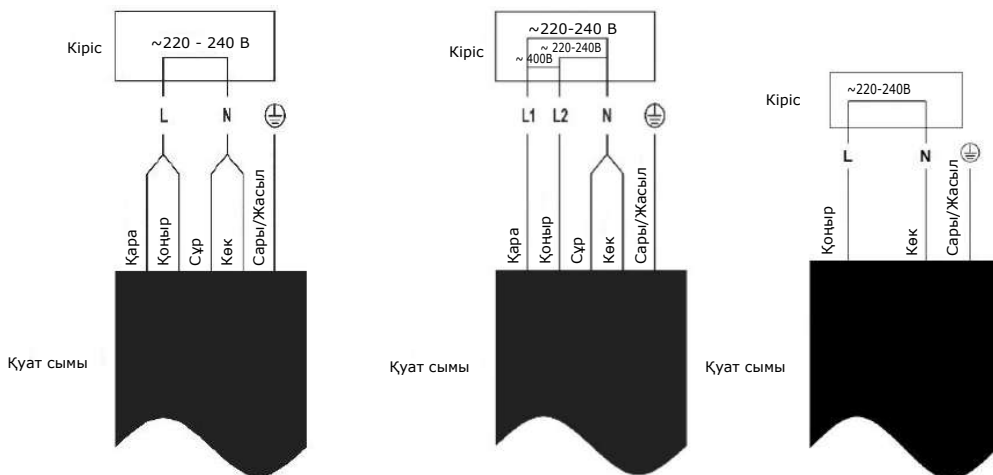


Ескерту

1. Керамикалық плитаны білікті мамандар немесе техниктер орнатуы керек. Сізге қызмет көрсету үшін бізде кәсіби мамандар бар. Ешқашан операцияны өзіңіз жүргізбеңіз.
2. Керамикалық плитаны салқындату жабдықтарына, ыдыс жуғыш машиналарға және айналмалы кептіргіштерге орнатуға болмайды.
3. Керамикалық плитаның сенімділігін арттыру үшін ол жақсы жылу сәулеленуді қамтамасыз ететіндей орнатылуы керек.
4. Жұмыс бетінің үстіндегі қабырға мен жылу әсерінде болатын аймақ жылуға төзімді болуы керек.
5. Зақымданбау үшін көп қабаттар мен адгезив ыстыққа төзімді болуы керек.
6. Бұмен тазартқышты қолдануға болмайды.
7. Бұл керамикалық плита 0,427 ом аспайтын жүйелік кедергісі бар қуат көзіне қосуға болады. Қажет болған жағдайда жүйенің кедергісі туралы ақпарат алу үшін жеткізуші мекемеңізден кеңес алыңыз.

Пісіу панелін электр желісіне қосу

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



1. Егер кабель зақымдалған болса немесе оны ауыстыру қажет болса, оны апаттық жағдайлардың алдын алу үшін сатылымнан кейінгі маман тиісті құралдарды қолданып жөндеу керек.
2. Егер құрылғы тікелей электр желісіне қосылса, онда контактілердің арасында кем дегенде 3 мм қашықтықта айнымалы электр сөндіргіші орнатылуы керек.
3. Орнатушы электр желісіне дұрыс қосылуды және оның қауіпсіздік ережелеріне сәйкес келуін қамтамасыз етуі керек.
4. Кабель бүгілмеуі немесе қысылмауы керек.
5. Кабельді үнемі тексеріп отыру керек және оны тек білікті маман ауыстыруы керек.



ӨНДЕУ: Бұл өнімді сұрыпталмаған қалалық қалдық ретінде тастамаңыз. Осындай қоқысты бөлек жинау арнайы өңдеу үшін маңызды.

Бұл құрылғы еуропалық директиваға сәйкес белгіленген 2012/19/EU Электрлік және электрондық жабдықтардың қалдықтарына арналған (WEEE).

Бұл құрылғыны қоқысқа дұрыс тастау арқылы сіз қоршаған ортаға және адам денсаулығына, егер дұрыс емес жолмен жойылған болса, мүмкін болатын кез келген зақымдардан сақ боласыз.

Өнімдегі белгі оны кәдімгі тұрмыстық қалдық ретінде қарастыруға болмайтынын білдіреді. Оны электр және электрондық заттарды қайта өңдеу үшін жинау орнына апару керек.

Бұл құрылғы арнайы қоқыс шығарылуын талап етеді. Осы өнімді өңдеу, қалпына келтіру және кәдеге жарату туралы қосымша ақпарат алу үшін жергілікті кеңеске, тұрмыстық қоқыс тастау қызметіне немесе оны сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Осы өнімді өңдеу, қалпына келтіру және кәдеге жарату туралы толығырақ ақпарат алу үшін жергілікті қалалық кеңсеге, тұрмыстық қоқыс тастау қызметіне немесе өнімді сатып алған дүкенге хабарласыңыз.

Тұрмыстық электр плиталарының комиссия ережелеріне сәйкестігі
туралы өнім сипаттамасы (EU) № 66/2014

	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		ННУ-С64NVB ННУ-С64NFB	
Плита түрі:		Керамикалық	
Пісір аймақтарының саны		4	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Сәулелік пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	∅	1 Аймақ : 20 2 Аймақ :16.5 3 Аймақ : 20 4 Аймақ : 16.5	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	L W	—	см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	ЕС электрлік пеш	1 Аймақ : 188 2 Аймақ : 186 3 Аймақ : 188 4 Аймақ:186	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	ЕС электрлік пеш	187	Вт/кг

Тұрмыстық электр плиталарының комиссия ережелеріне сәйкестігі
туралы өнім сипаттамасы (EU) № 66/2014

	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		ННУ-С64DVB ННУ-С64DFB	
Плита түрі:		Керамикалық	
Пісіру аймақтарының саны		4	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Сәулелік пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	∅	1 Аймақ : 23 2 Аймақ : 16.5 3 Аймақ : 20 4 Аймақ : 16.5	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	L W	—	см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	EC _{электрлік пеш}	Аймақ1 : 167 Аймақ2 : 186 Аймақ3 : 188 Аймақ4 : 186	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	EC _{электрлік пеш}	181.8	Вт/кг

Тұрмыстық электр плиталарының комиссия ережелеріне сәйкестігі
туралы өнім сипаттамасы (EU) № 66/2014

	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		ННУ-С64ТОВВ ННУ-С64ТОФВ	
Плита түрі:		Керамикалық	
Пісір аймақтарының саны		4	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Сәулелік пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	∅	1Аймақ : 23 Аймақ 2 : 16.5 4 Аймақ : 16.5	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	L W	Аймақ 3 : 16.5x27	см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	ЕС _{электрлік пеш}	Аймақ1 : 187.1 Аймақ2 : 186 Аймақ3 : 176.9 Аймақ4 : 186	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	ЕС _{электрлік пеш}	184	Вт/кг

Тұрмыстық электр плиталарының комиссия ережелеріне сәйкестігі
туралы өнім сипаттамасы (ЕУ) № 66/2014

	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		ННУ-С53NVB	
Плита түрі:		Керамикалық	
Пісір аймақтарының саны		3	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Сәулелік пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	∅	Аймақ 1: 20 Аймақ 2: 16.5 Аймақ 3: 20	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	L W	--	см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	ЕС _{электрлік пеш}	Аймақ 1: 188 Аймақ 2: 186 Аймақ 3: 188	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	ЕС _{электрлік пеш}	187,3	Вт/кг

Тұрмыстық электр плиталарының комиссия ережелеріне сәйкестігі туралы өнім сипаттамасы (EU) № 66/2014			
	Таңба	Мән	Бірлік
Модельді сәйкестендіру		ННУ-С32DVB	
Плита түрі:		Керамикалық	
Пісір аймақтарының саны		2	
Жылыту технологиясы (индукциялық пісіру аймақтары) индукциялық пісіру аймақтары, сәулелік пісіру аймақтары, қатты қыздырғыш, құбырлы қыздыру аймағы)		Сәулелік пісіру аймақтары	
Дөңгелек пісіру аймақтары	∅	Аймақ 1 : 16.5 Аймақ 2 : 200	см
Дөңгелек емес пісіру аймақтары үшін	L W	–	см
Пісіру алаңына немесе кг үшін есептелген ауданға энергия шығыны	ЕС электрлік пеш	Аймақ 1: 186 Аймақ 2: 187	Вт/кг
Плитаның энергия тұтынуы есептелген кг-ға	ЕС электрлік пеш	186.5	Вт/кг

Материал коды : Z 308720722

Нұсқа : V09

ТҰТЫНУШЫЛЫҚ ҚЫЗМЕТІ

Клиенттерді қолдау қызметі

Нуге компаниясының тұтынушыларға қолдау көрсету қызметіне, сондай-ақ түпнұсқалық қосалқы бөлшектерді пайдалануға кеңес береміз. Егер сіздің тұрмыстық техникамен қиындықтарыңыз болса, алдымен «Ақауларды жою» бөлімін оқып шығыңыз.

Егер де сіз проблемаңыздың шешімін таба алмаған болсаңыз, мынаған жүгінізіз:

— біздің ресми дилерімізге немесе

— колл-орталыққа қоңырау шалыңыз:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Өзбекстан)

— www.haier-europe.com сайтына кіріңіз, онда сіз қызмет көрсету туралы сұрау жібере аласыз және жиі қойылатын сұрақтарға жауап таба аласыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, төмендегі ақпаратты дайындаңыз, ол сіз төлтеушінің атына және тексеруге болады:

Моделі _____

Сериялық нөмірі _____

Сатылған күні _____

Сонымен қатар, кепілдігінің және сатылғаны туралы құжаттардың болуын тексеріңіз.



Маңызды! Құралда сериялық нөмірінің болмауы өндіруші үшін құралды сәйкестендіруді және нәтижесінде кепілдік қызмет көрсетуді мүмкін емес етеді. Құралдан зауыттық сәйкестендіру тақтайшаларын алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық тақтайшалардың болмауы кепілдік міндеттемелерді орындаудан бас тартуға себеп болуы мүмкін. Осы құжатқа алдын ала ескертусіз бір өзгерістердің енгізілуі мүмкін. Өндіруші бұдан әрі ескертусіз бұйымның дизайны мен жабдықтарына өзгерістер енгізуге құқылы.

КЕПІЛДІК ТАЛОНЫ

Құрметті сатып алушы!

«Хайер» корпорациясы мына мекенжай бойынша орналасқан: S401 кеңсе, Хайер бренд билдинг, Хайер Индастри парк Хай-тек зон, Лаошан Дистрикт, Циндао, Қытай, Сізге таңдауыңыз үшін алғыс айтады білдіреді және пайдалану ережелерін ұстанған кезде осы бұйымның жоғары сапасы мен мінсіз жұмыс атқаратындығына кепілдік береді. Тұрмыста пайдалану үшін арналған тұрмыстық бұйымның жұмысқа жарамды ресми мерзімі – бұйым кесімді тұтынушыға табысталған күннен бастап теледидарларға 5 жыл, планшеттік компьютерлерге, ноутбуктерге және теледидарлық приставкаларға 3 жыл, робот-шаңсорғыштарға 4 жыл, ұялы телефондар мен гирокутерлерге 2 жыл, қалған тауарларға 7 жыл. Өнімнің жоғары сапасын ескере отырып, нақты пайдалану мерзімі айтарлықтай ресми мерзімнен артық болуы мүмкін. Қызмет ету мерзімі аяқталғаннан кейін профилактикалық жұмыстарды жүргізу үшін және ұсынылған алу үшін Авторландырылған сервистік орталыққа жүгінуіңізді сұраймыз. Барлық өнім пайдалану шарттарын ескере отырып өндірілген және техникалық талаптардың сәйкестілігіне арналған тиісті сертификаттауды өткен.

Түсінбестікке жол бермеу үшін Сізден сатып алған кезде пайдалану жөніндегі нұсқаулықты, кепілдікті міндеттемелердің шарттарын зейін қойып оқып шығуыңызды және кепілдік талонының дұрыс толтырылғанын тексеруіңізді нақтырап өтінеміз. Кепілдік талоны дұрыс емес немесе толымсыз толтырылған жағдайда сатушы ұйымға жүгініңіз. Осы бұйым тұрмыстық мақсаттағы техникалық күрделі тауар болып табылады. Егер Сіз сатып алған бұйым арнайы орнатуды және іске қосуды талап еткен болса, Сізге Хайер-дің Авторландырылған сервистіксіне жүгінуіңізді қалай ұсынамыз.

Осы кепілдік талонымен «Хайер» корпорациясы бұйымның ақаулары анықталған жағдайда қолданыстағы тұтынушылардың құқықтарын қорғау жөніндегі заңнамамен, басқа нормативтік актілермен белгіленген тұтынушылардың талаптарын қанағаттандыру жөніндегі міндеттемелерді өзіне қабылдағанын растайды. Бірақ «Хайер» корпорациясы төменде аталған шарттарды сақтамаған жағдайда кепілдікті де, сондай-ақ сервистік қызмет көрсетуден де бас тарту құқығын өзіне қалдырады.

Кепілдікті және сервистік қызмет көрсетудің шарттары

Кепілдікті және сервистік қызмет көрсету белгіленген үлгідегі кепілдік талонымен жинақталған бұйымдарға таралады. «Хайер» корпорациясы тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 12 ай кепілдікті мерзімді белгілейді және тауарды тұтынушыға табыстап берген күннен бастап 36 ай ішінде қосымша сервистік қызмет көрсетеді. Ықтимал түсінбестікке жол бермеу үшін бұйымды сатқан кезде оған қоса берілетін құжаттарды (тауар чеги, қасдалуық чек, пайдалану жөніндегі нұсқаулық, кепілдік талоны) қолдану мерзімі ішінде сақтаңыз. Бұйымға қосымша сервистік қызмет көрсету – Өндірушінің кінасінен туындаған бұйымның ақауларын жою тұтынушы үшін тегін. Бұл қызмет бұйым иесі тауар және кассалық чектерін, бұйымды сатып алу дерегін растаушы басқа құжаттарды көрсеткен кезде ғана көрсетіледі.

Кепілдікті сервистік қызмет көрсету ерекше Хайер-дің Авторландырылған серіктестерімен ғана көрсетіледі. ЕАЭО аумағындағы Авторландырылған серіктестердің толық тізбесін Сіз «Хайер» ақпараттық орталығынан мына телефондар бойынша біле аласыз:

8-800-250-43-05 - Ресей тұтынушыларына арналған (Ресей өңірлерінен қоңырау шалу тегін)

8-10-800-2000-17-06 - Беларусь тұтынушыларына арналған (Беларусь өңірлерінен қоңырау шалу тегін)

0-800- 501-157 - Украина тұтынушыларына арналған (Украина өңірлерінен қоңырау шалу тегін)

00-800-2000-17-06 – Өзбекстандағы тұтынушылар үшін (Өзбекстанның өңірлерінен қоңырау шалу тегін)

немесе www.haier-europe.com сайтында немесе help@haieronline.ru электрондық поштасына.

Авторландырылған серіктестердің деректері өзгертілуі мүмкін, анықтама алу үшін «Хайер» ақпараттық орталығына жүгініңіз.

Кепілдікті және қосымша қызмет көрсету ақаулары келесі салдарынан туындаған бұйымдарға таратылмайды:

- тұтынушының тауарды пайдалану, сақтау және/немесе тасымалдау шарттары мен ережелерін бұзу;
- бұйымды дұрыс орнатпау және/немесе іске қосу;
- тоназыту контурымен және электрлік қосылыстармен жұмыс технологияларын бұзу, сондай-ақ бұйымды монтаждау үшін құжаттармен расталған, тиісті біліктілігі болмаған тұлғаларды тарту;
- Бұйымның пайдалану жөніндегі нұсқаулық талап еткен техникалық қызмет көрсету мерзімде болмауы;
- суқұбыр желісіндегі артық немесе жеткіліксіз қысым;
- бұйымның осы түріне сәйкес келмейтін жуғыш құралдарды қолдану, сондай-ақ жуғыш құралдардың мөлшерлемесін асып кету;
- бұйымды тағайындалмаған мақсаттарында пайдалану;
- үшінші тұлғалардың әрекеттері: уәкіл етілмеген тұлғалармен жөндеу немесе өндірушімен санкцияланбаған құрылымдық немесе сұлбалық техникалық өзгерістерді енгізу;
- Мемлекеттік Техникалық Стандарттардан (MEMТ-тен) және желілерді қуаттаушы нормалардан ауыту;
- еңсерілмейтін күштердің әрекеттері (апат, өрт, найзағай және т.б.);
- жазатайым оқиғалар, тұтынушының немесе үшінші тұлғалардың қасақана немесе абайсыз әрекеттері;
- егер бұйым ішіне бөгде заттар, сұйықтықтар, жәндіктер, жәндіктердің тіршілік ету өнімдері түскеннен ақаулар анықталған болса;
- су жылытқыштың сумен толтырылмаған / толық толтырылмаған бөлігін қосу салдарынан термोकонтрольдің іске қосылуы.

Кепілдікті және қосымша қызмет көрсету келесі жұмыс түрлеріне таратылмайды:

- бұйымды пайдалану жерінде орнату және іске қосу;
 - тұтынушыға бұйымды пайдалану жөнінде нұсқалама және кеңес беру;
 - бұйымды сырттан немесе ішінен тазарту.
- Төменде аталған шығыс материалдар мен аксессуарлар кепілдікті және қосымша қызмет көрсетуге жатпайды:
- желдеткіштерге арналған сүзгілер;
 - кір жуғыш / ыдыс жуғыш машиналар үшін суды жеткізуге / ағызуға арналған сүзгілер, құбыршектер;
 - шаңсорғыштарға арналған құбыршектер, түтіктер, қылшақтар, қондырмалар, шаңжинағыштар;
 - қысқа толқынды пештерге арналған төрелкелер, істіктер, ыдыстар мен тіреуіштер;
 - сүзгілер, иісті сіңіргіштер, ләмпішкелер, сөрелер, жәшіктер, тіреуіштер және тағамдарды тоназытқышқа сақтауға арналған өзге сыйымдықтар;
 - басқару пульстері, аккумуляторлық батареялар, қуаттандыру элементтері, сыртқы қуаттандыру блоктары және зарядтау құрылғылары;
 - бұйымға қоса берілетін құжаттама.

Бұйымға мерзімді қызмет көрсету (сүзгілерді ауыстыру және т.б.) тұтынушының қалауы бойынша қосымша төлеу арқылы жүргізіледі.

Маңызды! Аспапта сериялық нөмірінің болмауы Өндірушіге аспапты сәйкестендіру мүмкіндігін бермейді және осы салдарынан оған қызмет көрсету мүмкіндігі болмайды. Аспапта зауыттық сәйкестендіруші мандайшаларды алып тастауға тыйым салынады. Зауыттық мандайшаларының зарымдалуы немесе болмауы кепілдікті міндеттемелерден бас тартудың себебі болуы мүмкін.

* қосымша сервистік қызмет көрсету электрлік су жылытқыштарға, қысқа толқынды пештерге, HRB-331 модельді тоназытқыштарға, мұздатқыштарға, газ плиталарына, шаңсорғыштарға, робот-шаңсорғыштарға, теледидарларға, теледидарлық приставкаларға, планшеттік компьютерлерге, ноутбуктерге, ұялы телефондарға, гирокутерлерге таралмайды.

Ресми атауы	Қала	Клиентке арналған телефон	Мекенжайы
«Единая служба сервиса А-Айс-берг» жабық акционерлік қоғамы	Мәскеу	8-800-250-43-05	127644, Мәскеу қ., Вагано-ремонтная көш., 10 үй, 1-құр.
«Авторизованный Центр «Пионер Сервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Санкт-Петербург	8-800-250-43-05	191040, Санкт-Петербург қ., Лиговский даңғ., 52 үй, А-лит.
«Архсервис- центр» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Архангельск	8-800-250-43-05	163000 Архангельск қ., Воскресенская көш., 85 үй
«Техинсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Сочи	8-800-250-43-05	354068, Сочи қ., Донская көш., 3
«ТехноВидеоСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Қазан	8-800-250-43-05	420100, Қазан, Проточная көш., 8 үй,
ДОМСЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Владимир	8-800-250-43-05	600017, Владимир қ., Бату-рин көш., 39 үй
ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы - Краснодар	Краснодар	8-800-250-43-05	350058, Краснодар қ., Кубанская көш., 47
ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы -Т.Новгород	Төменгі Новгород	8-800-250-43-05	603098, Төменгі Новгород қ., Артельная көш., 31 үй
ТРАНССЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы -Екатеринбург	Екатеринбург	8-800-250-43-05	Екатеринбург, ст. Шарташ-ская, 10
«Циклон» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі	Омбы	8-800-250-43-05	644042, Омбы, К.Маркс даңғылы, 34а, кеңсе 410
«ГлавБытСервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Томск	8-800-250-43-05	Томск, ст. Маяковская 25/7
«Сервисбьттехника» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Орынбор	8-800-250-43-05	460044, Орынбор қ., Конституция көш., 4 үй
«Сибсервис» жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Новокузнецк	8-800-250-43-05	654066, Новокузнецк қ., Грдина көш., 18 үй
АРГОН-СЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Новороссийск	8-800-250-43-05	353905, Новороссийск қ., Серов көш., 14
АЛИКА-СЕРВИС жауапкершілігі шектеулі қоғамы	Иркутск	8-800-250-43-05	664019, Иркутск қ., Писарев көш., 18-а-үйі
«КРОК-ТТЦ» ЖШҚ	Киев	+38 (095) 288-88-21	Киев қ., Радужная көш., 25 Б үйі
Сервис орталығы	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	-
«CBTService» ОДО	Минск	375-17-262-95-50	Минск, ст. Мен Колас 52
«RoyalTerm» жауапкершілігі шектеулі серіктестігі	Минск	375-29-198-11-50	Минск, ст. Орловская 40А, 7 кеңсе
«Сервис Маг» ЖШС	Алматы қаласы	8 (727) 233 30 00	050002, Алматы қ. Қалдаяқова 17
«Ascon-7» ЖШС	Алматы қаласы	7 (727) 397 75 75	050010, Алматы қ. Сағадата Нұрмағамбетова 25

Заходи безпеки

Ми турбуємося про вашу безпеку. Будь ласка, уважно ознайомтеся з цією інформацією перед початком використання вашої варильної панелі.

Встановлення

Небезпека ураження електричним струмом

- Від'єднайте пристрій від електромережі перед виконанням будь-яких робіт або проведенням технічного обслуговування.
- Підключення до справної системи заземлення є важливим і обов'язковим.
- Зміни в домашній системі електропроводки повинен виконувати тільки кваліфікований електрик.
- Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або летального наслідку.

Небезпека отримання порізів

- Будьте обережні — краї панелі гострі.
- Недотримання цього попередження може призвести до отримання травми або порізу.

Важливі вказівки з безпеки

- Уважно ознайомтеся з цією інструкцією перед встановленням або використанням.
- Не слід поміщати в цей пристрій будь-які горючі матеріали або продукти.
- Надайте цю інформацію особі, відповідальній за встановлення пристрою, оскільки це може знизити ваші витрати на встановлення.
- Щоб уникнути небезпечних ситуацій цей пристрій має бути встановлений відповідно до вимог цього посібника зі встановлення.

- Пристрій повинен бути вірно встановлений і заземлений кваліфікованою особою.
- Підключати пристрій слід до ланцюга, обладнаного роз'єднувачем, що забезпечує повне відключення від джерела живлення.
- Невірне встановлення пристрою може призвести до скасування гарантії або відмови виробника.

Експлуатація та технічне обслуговування НЕБЕЗПЕКА УРАЖЕННЯ ЕЛЕКТРИЧНИМ СТРУМОМ

- Не використовуйте зламану або потріскану варильну панель. Якщо на поверхні варильної панелі з'явилися дефекти або тріщини, негайно від'єднайте пристрій від електромережі (настінний вимикач) і зв'яжіться з кваліфікованим фахівцем.
- Перед очищенням або технічним обслуговуванням вимкніть плиту за допомогою настінного вимикача. Недотримання цієї рекомендації може призвести до ураження електричним струмом або летального наслідку.

Небезпека для здоров'я

- Цей пристрій відповідає стандартам електромагнітної безпеки.

Небезпека гарячої поверхні

- Під час використання доступні компоненти пристрою можуть нагріватися до температури, яка може стати причиною виникнення опіків.
- Не слід торкатися керамічного скла будь-якої частиною тіла, одягу або іншими предметами, окрім належного посуду до тих пір, поки поверхня скла не охолоне.
- Не ставте на поверхню варильної панелі металеві об'єкти, такі як ножі, виделки, ложки й кришки, оскільки вони можуть нагрітися.

- Не підпускайте дітей до варильної панелі.
- Ручки каструль можуть бути гарячими. Слідкуйте, щоб ручки каструлі не знаходились над іншими місцями приготування їжі. Не підпускайте дітей до ручок.
- Невиконання цієї рекомендації може призвести до отримання опіків.

Небезпека отримання порізів

- При відведенні запобіжної кришки гостре лезо скребка варильної панелі відкривається. Користуйтеся ним з особливою обережністю та зберігайте в безпечному і недоступному для дітей місці.
- Недотримання цього попередження може призвести до отримання травми або порізу.

Транспортування та зберігання

- Пристрій слід розміщувати лицьовою стороною догори відповідно до інструкцій з пакування.
- Пристрій є ламким, тому з ним слід поводитися обережно
- Не піддавайте його впливу вологи.
- Максимальна кількість шарів укладання — 32.
- Не перевертайте пристрій.
- Не зберігайте пристрій в середовищі з температурою нижче -15 °C або вище 60 °C понад 2 години.

Важливі вказівки з безпеки

- Під час використання не лишайте пристрій без нагляду. Википання викликає задимлення і витік жиру, який може загорітися.
- Не застосовуйте пристрій як поверхню для виконання робіт або зберігання.

- Не залишайте на пристрої будь-які предмети або посуд.
- Не використовуйте свій пристрій для нагрівання або опалення приміщення.
- Після використання завжди вимикайте зони приготування і варильну панель таким чином, як це описано у цьому керівництві (тобто за допомогою сенсорного керування).
- Не дозволяйте дітям гратися з пристроєм, сидіти або стояти на ньому, а також залазити на нього.
- Не зберігайте в шафах над пристроєм предмети, що є цікавими для дітей. Діти, що залазять на варильну панель, можуть отримати серйозні травми.
- Не залишайте дітей без нагляду в місцях, де використовується пристрій.
- Діти або люди з обмеженими можливостями мають бути проінструктовані відповідальним і компетентним фахівцем щодо використання пристрою. Інструктор має впевнитися, що вони зможуть використовувати пристрій без вчинення небезпеки для себе та інших осіб.
- Не ремонтуйте та не замінюйте будь-які частини пристрою, окрім випадків, які рекомендовані керівництвом з монтажу та експлуатації. Будь-яке обслуговування має виконуватися кваліфікованим фахівцем.
- Не використовуйте пароочишувач для очищення варильної панелі.
- Не розміщуйте та не допускайте падіння на варильну панель важких предметів.

- Не вставляйте на варильну панель.
- Не використовуйте каструлі з вищербленими краями і не перетягуйте каструлі поверхнею керамічного скла, щоб уникнути виникнення подряпин.
- Не використовуйте для очищення металеві губки або інші абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати індукційне скло.
- Якщо кабель живлення пошкоджений, він має бути замінений виробником, його сервісним агентом або фахівцями з аналогічною кваліфікацією, щоб уникнути небезпечних випадків.

Цей пристрій призначений для використання в домашніх або схожих з ними умовах:

- в кухонних зонах для персоналу в офісах та інших приміщеннях виробничого призначення;
- у житлових будинках в сільській місцевості; в готелях, мотелях та інших житлових приміщеннях;
- в готелях типу "ліжко та сніданок".

• **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Пристрій та його елементи нагріваються під час використання. Необхідно виявляти обережність і не доторкатися нагрівальних елементів.

Не слід підпускати до пристрою дітей віком молодше 8 років, окрім випадків, коли за ними ведеться постійне спостереження.

Даним пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, або браком досвіду та знань, якщо їм була надана особа, яка наглядає за ними, або їм були надані інструкції з безпечного використання пристрою, і вони ознайомилися з можливими небезпеками.

- Дітям заборонено грати з пристроєм. Діти не повинні виконувати очищення і користувацьке обслуговування пристрою без нагляду.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Неуважне приготування їжі на варильній панелі на жирі або олії може бути небезпечним і призвести до виникнення пожежі. НЕ намагайтеся загасити вогонь водою, а вимкніть пристрій і лише після цього закрийте полум'я, наприклад, кришкою або вогнезахисним покриттям.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Загроза займання: не тримайте жодних предметів на поверхнях, на яких готується їжа.
- **Попередження:** Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть пристрій, щоб уникнути ураження електричним струмом; це стосується поверхонь варильних плит зі склокераміки або аналогічних матеріалів, які захищають струмопровідні компоненти.
- Не слід використовувати пароочищувач.
- Пристрій не призначений для експлуатації за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

УВАГА: Процес приготування їжі слід контролювати. Короткостроковий процес приготування їжі повинен контролюватися безперервно.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Щоб уникнути перекидання пристрою, необхідно встановити засоби стабілізації. Див. вказівки зі встановлення.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Використовуйте лише захисні панелі, розроблені виробником кухонного обладнання або зазначені виробником в інструкції з використання в якості відповідних, або захисні панелі, вбудовані у пристрій.

Застосування невідповідних захисних панелей може призвести до нещасного випадку.

Вітаємо з придбанням нової керамічної варильної панелі.

Рекомендуємо витратити деякий час і прочитати інструкцію/керівництво зі встановлення, щоб зрозуміти, як вірно її встановити та експлуатувати.

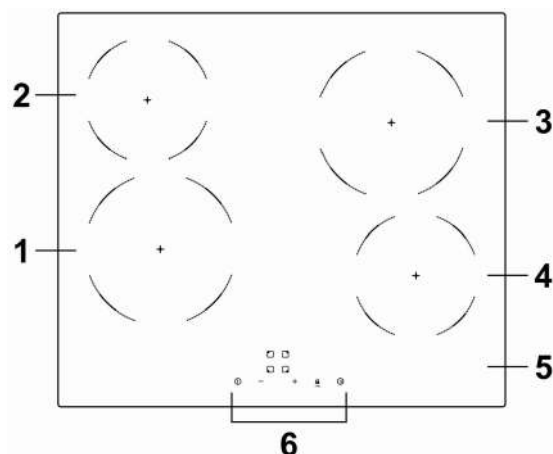
Порядок встановлення наведений у розділі зі встановлення.

Перед використанням уважно ознайомтеся з усіма інструкціями з техніки безпеки та збережіть цю інструкцію/керівництво зі встановлення для подальшого використання.

Короткі відомості про пристрій

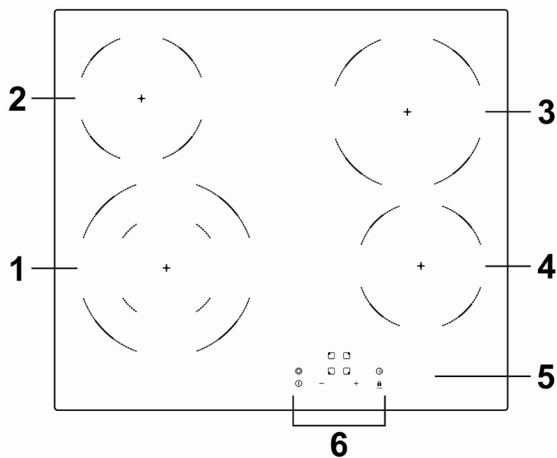
Вид зверху

ННУ-С64NVB та ННУ-С64NFB



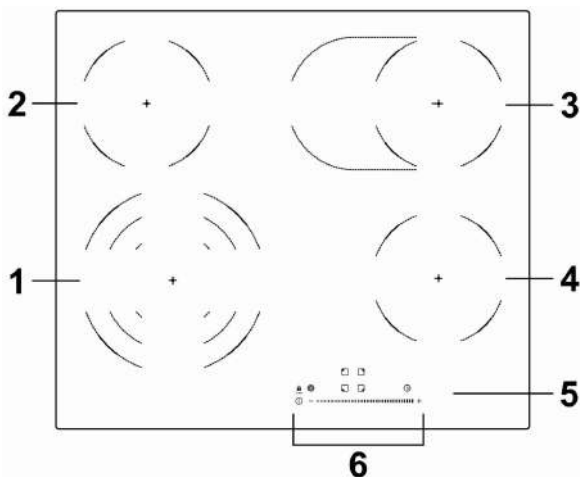
1. Зона 1800 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 1800 Вт
4. Зона 1200 Вт
5. Скло
6. Панель керування

ННУ-С64ДVB та ННУ-С64DFB



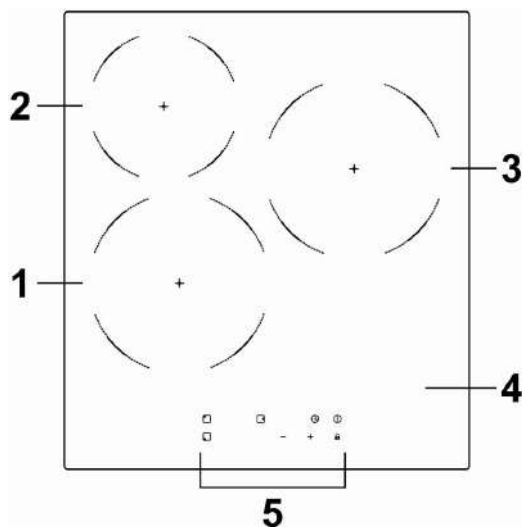
1. Зона 2200 Вт/1000 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 1800 Вт
4. Зона 1200 Вт
5. Скло
6. Панель керування

ННУ-С64ТОВВ та ННУ-С64ТОFB



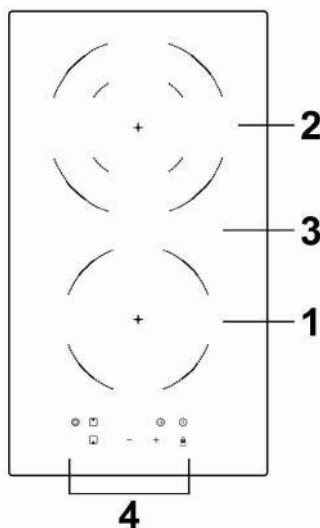
1. Зона 2300 Вт/1600 Вт/800 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 2000 Вт/1100 Вт
4. Зона 1200 Вт
5. Скляна плита
6. Панель керування

ННУ-С53NVB



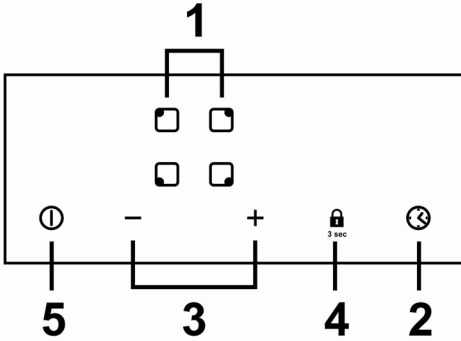
1. Зона 1800 Вт
2. Зона 1200 Вт
3. Зона 1800 Вт
4. Скляна плита
5. Панель керування

ННУ-С32DVB



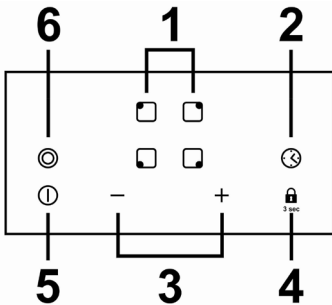
1. Зона 1200 Вт
2. Зона 2000 Вт/1000 Вт
3. Скляна плита
4. Панель керування

Панель керування ННУ-С64NVB та ННУ-С64NFB



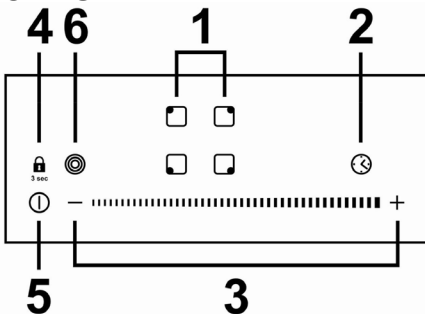
1. Елементи керування зоною нагріву
2. Керування за допомогою таймера
3. Елементи керування потужністю/таймером, що регулюються
4. Керування блокуванням
5. Керування ВМК/ВІМК

ННУ-С64DVB та ННУ-С64DFB



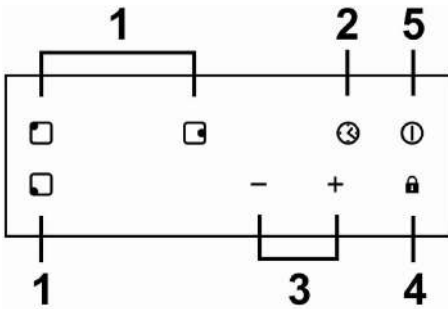
1. Елементи керування зоною нагріву
2. Керування за допомогою таймера
3. Елементи керування потужністю/таймером, що регулюються
4. Керування блокуванням
5. Керування ВМК/ВІМК
6. Керування подвійною зоною

ННУ-С64TOVB та ННУ-С64TOFB



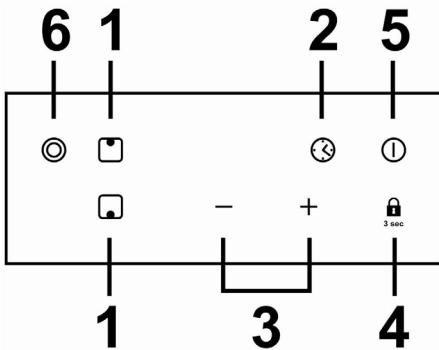
1. Елементи керування зоною нагріву
2. Керування за допомогою таймера
3. Елементи керування потужністю/таймером, що регулюються
4. Керування блокуванням
5. Керування ВМК/ВІМК
6. Керування потрійною/овальною зоною

ННУ-С53NVB



1. Елементи керування зоною нагріву
2. Керування за допомогою таймера
3. Елементи керування потужністю/таймером, що регулюються
4. Керування блокуванням
5. Керування ВМК/ВИМК

ННУ-С32DVB



1. Елементи керування зоною нагріву
2. Керування за допомогою таймера
3. Елементи керування потужністю/таймером, що регулюються
4. Керування блокуванням
5. Керування ВМК/ВИМК
6. Керування овальною зоною

Відомості про керамічну варильну панель

Мікропроцесорна керамічна панель може задовольняти різним вимогам кухні завдяки нагріванню проводів високого опору, мікрокомп'ютерному управлінню та вибору декількох значень потужності, і є оптимальним вибором для сучасних сімей.

Керамічна панель орієнтована на потреби споживачів і приймає індивідуальний дизайн. Варильна панель має безпечні та надійні робочі характеристики, що надає вашому життю комфорт і дозволяє повною мірою насолоджуватися приготуванням.

- Приготування їжі на варильній панелі засноване на технології нагріву інфрачервоним випромінюванням; хромонікелеві дроти варильної панелі випромінюють тепло та виробляють інфрачервоне випромінювання для нагрівання їжі. Керамічна панель орієнтована на потреби споживачів і приймає індивідуальний дизайн. Варильна панель відрізняється безпечними та надійними робочими характеристиками, що надає вашому життю комфорт і дозволяє

повною мірою насолоджуватися приготуванням.

- Керамічні варильні панелі можна використовувати з будь-яким посудом. Ви можете використовувати каструлі або сковороди будь-якого типу, наприклад, звичайні каструлі, воки з міді або нержавіючої сталі, кухонний посуд з антипригарним покриттям, скляні й керамічні ємності.

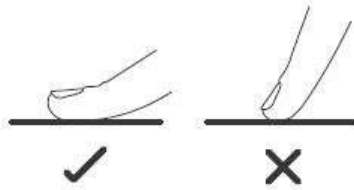


Перед використанням нової варильної панелі

- Прочитайте це керівництво з монтажу та експлуатації, приділяючи особливу увагу розділу "Заходи безпеки".
- Видаліть захисну плівку, яка все ще може залишатися на вашій індукційній та керамічній панелі.

Використання сенсорного керування

- Елементи керування реагують на дотик, тому нема потреби докладати будь-які зусилля.
- Використовуйте для цього подушечки пальців, а не нігті.
- Після кожного доторкання ви почуєте короткий звуковий сигнал.
- Переконайтеся, що елементи керування завжди чисті, сухі й на них зверху відсутні сторонні предмети (наприклад, посуд або тканина). Навіть тонкий шар води може ускладнити використання елементів керування.

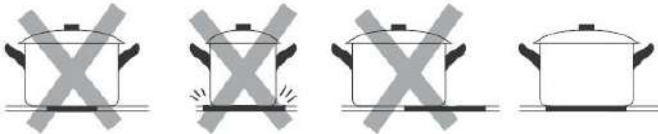


Вибір кухонного посуду

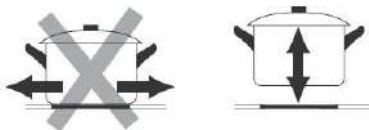
Не застосовуйте кухонний посуд із зазубреними краями або викривленим дном.



Переконайтеся, що дно вашої ємності гладке, основа щільно прилягає до скла, а її розмір збігається з розміром зони приготування їжі. Ємність завжди слід розміщувати в центрі зони приготування їжі.



Каструлі слід завжди піднімати з керамічної варильної панелі, а не переміщати по ній, оскільки це може призвести до появи подряпин на склі.



Використання керамічної варильної панелі

Початок приготування їжі

- Після увімкнення живлення зумер видає один звуковий сигнал, усі індикатори спалахують на 1 секунду, а потім гаснуть, вказуючи на те, що керамічна панель увійшла до режиму очікування.

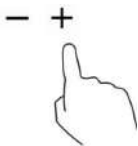
- Торкніться елементу керування ON/OFF, і на всіх індикаторах з'являться « - » або « - - », показуючи, що керамічна панель увійшла до режиму очікування.

- Розмістіть відповідну ємність в зоні приготування їжі, яку ви хочете використовувати.

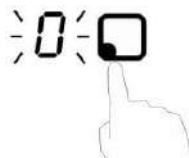
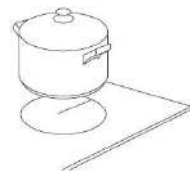
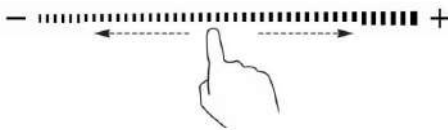
- Переконайтеся, що дно ємності та поверхня зони приготування їжі чисті й сухі.

- Торкніться елементу керування вибором зони нагріву, і індикатор, розташований поруч з кнопкою, почне блимати.

- Оберіть налаштування нагріву, доторкнувшись до елементу керування «-» або «+». Або торкніться до будь-якої точки на регуляторі й оберіть бажаний рівень потужності.





Або

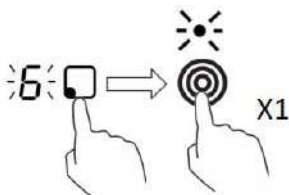




- Якщо ви не обрали налаштування нагріву протягом однієї хвилини, керамічна варильна панель автоматично вимкнеться. Не слід знову розпочинати з кроку 1.

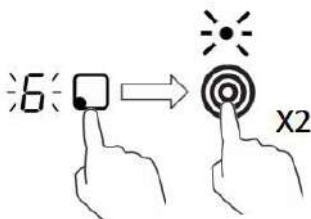
- Налаштування нагріву можна змінити в будь-який момент під час приготування їжі.



- При утриманні натисканням будь-якої з цих кнопок значення буде збільшуватися або зменшуватися.

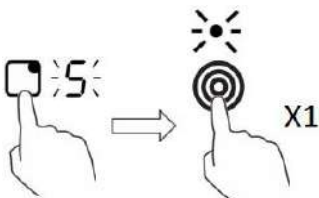
5. Активувати подвійну зону: торкніться елементу керування вибору потрібної зони , після цього індикатор цієї зони почне блимати. Активуйте подвійну зону, натиснувши на  один раз.




Активувати потрібну зону: Торкніться елементу керування вибором потрібної зони , після цього індикатор цієї зони почне блимати. Активуйте подвійну зону, натиснувши на  два рази.



Активувати овальну зону: Торкніться елементу керування вибором овальної зони , після цього індикатор цієї зони почне блимати. Активуйте овальну зону, натиснувши на  один раз.



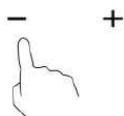
Вимкніть подвійну зону/потрібну зону/овальну зону, натиснувши на елемент керування вибором відповідної зони, а потім натисніть на  два рази / один раз / один раз.

Після закінчення приготування їжі

1. Торкніться елементу керування вибором зони нагріву, яку ви хочете відключити.



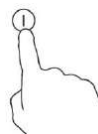
2. Вимкніть зону нагріву, доторкнувшись позначки «-» і прокрутіть до «0». Або перетягніть повзунок до крайньої лівої позиції.



Або



3. Торкніться елементу керування ON/OFF і повністю вимкніть варильну панель.



4. Остерігайтеся нагрітих поверхонь

Індикатор «Н» відображає, яка з зон приготування занадто гаряча для торкання. Він згасне, коли поверхня охолоне до безпечної температури. Вона також може бути використана в якості функції енергозбереження, і якщо ви хочете нагріти інші ємності, використовуйте панель, поки вона ще нагріта.



Блокування елементів керування

- Щоб запобігти ненавмисному використанню, наприклад, щоб діти випадково не увімкнули зони приготування, ви можете заблокувати елементи керування.
- Коли елементи керування заблоковані, вимкнені усі функції, окрім ON/OFF.

Порядок блокування елементів керування

Для моделі з позначенням «3 сек» під кнопкою керування блокуванням: Натисніть кнопку керування блокуванням на 3 секунди. На індикаторі таймера відобразиться «Lo».





Lo

Для моделі без позначення «3 сек під кнопкою керування блокуванням»: Натисніть кнопку керування блокуванням. На індикаторі таймера відобразиться «Lo».



Lo

Розблокування елементів керування

1. Переконайтеся, що керамічна панель увімкнена.
2. Торкніться кнопки керування блокуванням  або  і утримуйте її протягом 3 секунд.
3. Тепер можна розпочати використовувати керамічну варильну панель.

3 sec



Якщо керамічна панель знаходиться в режимі блокування, всі елементи керування заблоковані, за винятком кнопки ON/OFF за допомогою якої ви завжди зможете відключити керамічну варильну панель в разі крайньої потреби, але при наступній операції необхідно спочатку розблокувати варильну панель.



Захист від перегріву

Вбудований датчик температури може контролювати температуру всередині керамічної варильної панелі. При виявленні занадто високої температури керамічна панель автоматично припинить роботу.

Попередження про залишковий нагрів

Після роботи панель протягом деякого часу буде зберігати залишковий нагрів. З'явиться буква «H», яка попереджає про те, що до панелі не можна доторкатися.

Автоматичне вимкнення

Іншою функцією безпеки варильної панелі є автоматичне вимкнення. Воно відбувається, коли ви забуваєте вимкнути зону приготування їжі. Стандартна періодичність вимкнення зазначена в таблиці нижче:

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Стандартний таймер роботи (година)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Застосування таймера

Існує два способи застосування таймера:

- Його можна використовувати як таймер зворотного відліку. Якщо час встановлено, то в цьому випадку таймер не вимкне жодну зону приготування.
- Таймер можна налаштувати на вимкнення однієї або кількох зон приготування після закінчення встановленого часу.
- Таймер можна налаштувати до 99 хвилин.

Застосування таймера для зворотного відліку Якщо ви не обрали жодну зону приготування їжі

1. Переконайтеся, що керамічна варильна панель увімкнена.

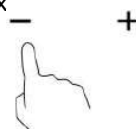
Примітка: ви можете використовувати таймер зворотного відліку, навіть якщо ви не обрали жодну зону приготування їжі.

30

2. Сенсорне керування, індикатор зворотного відліку почне блимати й на дисплеї таймера відобразиться «30».



3. Налаштування таймера виконується за допомогою сенсорних кнопок «-» або «+». Індикатор зворотного відліку почне блимати й відображатися на дисплеї таймера.



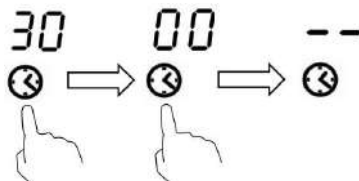
Порада: Одноразове доторкання сенсорних

кнопок таймера «-» або «+» зменшить або збільшить час на 1 хвилину.

Доторкання й утримання сенсорної кнопки таймера «-» або «+» зменшить або збільшить час на 10 хвилин.

Якщо налаштування часу перевищує 99 хвилин, таймер автоматично повернеться до значення 0 хвилин.

4. Торкніться позначки «Timer», налаштування таймера скасується, і на дисплеї хвилин відобразиться «-».



5. Після встановлення часу його відлік розпочнеться негайно. На дисплеї з'явиться інформація про час, що залишився, і індикатор таймера буде блимати протягом 5 секунд.



6. Зумер протягом 30 секунд видаватиме звуковий сигнал, а індикатор таймера відобразить «- -», коли встановлений час закінчиться.

--



50

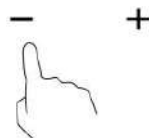


Налаштування таймера на вимкнення однієї зони приготування їжі

1. Торкніться елементу керування вибором зони нагріву, для якої ви хочете налаштувати таймер (наприклад, зона 1#).
2. Торкніться керування таймером, індикатор зворотного відліку почне блимати й на дисплеї таймера відобразиться «30».
3. Торкаючись кнопок таймера «-» «+», встановіть час.

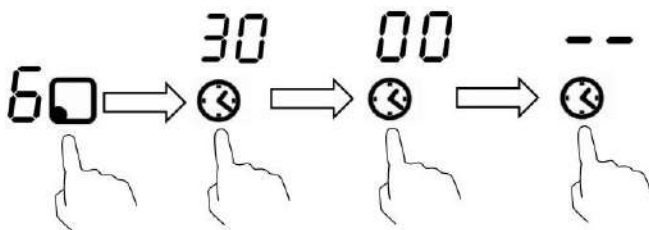


Порада: Однократне доторкання сенсорних кнопок таймера «-» або «+» зменшить або збільшить час на 1 хвилину.



Доторкання й утримання сенсорної кнопки таймера «-» або «+» зменшить або збільшить час на 10 хвилин.

4. Торкніться елементу керування вибором зони нагріву, а потім позначки «Timer», налаштування таймера буде скасоване, і на дисплеї хвилин з'явиться позначка «-».



5. Після встановлення часу його відлік розпочнеться негайно. На дисплеї з'явиться інформація про час, що залишився, а індикатор таймера буде блимати протягом 5 секунд.

ПРИМІТКА: Червона точка поряд з індикатором рівня потужності почне світитися, вказуючи на обрану зону.



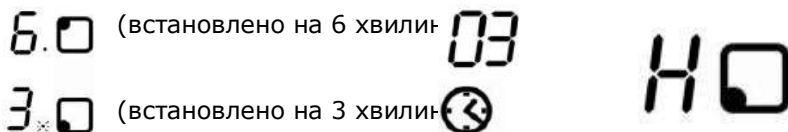
6. Після завершення відліку таймера відповідна зона приготування автоматично вимкнеться, і відобразиться позначка «H».



Налаштування таймера на вимикання декількох зон приготування їжі

1. Якщо ця функція використовується декількома зонами приготування, на індикаторі таймера буде відображатися найкоротший час. (наприклад, час налаштування зони 1 # становить 3 хвилини, час налаштування зони 2 # становить 6 хвилин, на індикаторі таймера буде відображатися «3».)

ПРИМІТКА: Миготлива червона точка поряд з індикатором рівня потужності означає, що індикатор таймера вказує час обраної зони. Якщо ви хочете перевірити встановлений час іншої зони нагріву, торкніться елемента керування вибором зони нагріву. Таймер вкаже цей встановлений час.



2. Після завершення відліку таймера відповідна зона приготування автоматично вимкнеться, і відобразиться позначка «H».

ПРИМІТКА: Якщо вам необхідно змінити час після налаштування таймера, ви повинні розпочати з кроку 1

Рекомендації з приготування їжі

Поради з приготування їжі

- Після того, як вода закипить, зменште потужність.
- Використання кришки зменшить час приготування та заощадить енергію за допомогою збереження нагріву.
- Зменшуйте кількість рідини або масла, щоб скоротити час приготування.
- Починайте готувати при високій температурі та зменште її, коли їжа прогріється.

Тушкування, варіння рису

- Тушкування виконується нижче точки кипіння, при температурі близько 85 °С, коли бульбашки час від часу піднімаються до поверхні варильної рідини. Це найважливіша умова для приготування смачних супів і ніжних тушкованих страв, бо приємний смак досягається без варіння їжі. Крім того, при температурі нижче точки кипіння можна готувати соуси на основі яєць і борошна.
- У деяких процесах, включаючи приготування рису методом вбирання, може знадобитися налаштування вище мінімального рівня, щоб їжа була готова протягом рекомендованого часу.

Смаження стейку

Приготування соковитих ароматних стейків:

1. Перед приготуванням витримайте м'ясо при кімнатній температурі близько 20 хвилин.
2. Розігрійте пательню з товстим дном.
3. Змастіть обидві сторони стейка олією. Бризніть невелику кількість масла на гарячу пательню, а потім викладіть на неї м'ясо.
4. Під час приготування стейк слід перегортати лише один раз. Точний час приготування їжі буде залежати від товщини стейка та від того, як ви його підготували. Час приготування кожної сторони може складати від 2 до 8 хвилин. Натисніть на стейк, щоб оцінити ступінь його готовності – чим твердішим він здається, тим кращим буде його смак.
5. Залишіть стейк на кілька хвилин на теплій тарілці, щоб перед подачею на стіл він пом'якшав і став ніжним.

Смаження в олії

1. Оберіть зручний керамічний вок з пласкою основою або велику пательню.
2. Підготуйте всі інгредієнти та посуд. Смаження в олії має бути швидким. При приготуванні великої кількості їжі слід готувати кількома маленькими партіями.
3. Попередньо розігрійте пательню і додайте дві столові ложки олії.
4. Спочатку приготуйте м'ясо, потім відкладіть його і зберігайте теплим.
5. Підсмажте овочі: Коли овочі стануть гарячими, встановіть нижче значення температури в зоні приготування, поверніть м'ясо до ємності та додайте соус.
6. Повільно перемішуйте інгредієнти, щоб вони прогрілися.
7. Подавати їжу слід одразу.

Налаштування нагріву

Налаштування нагріву	Призначення
1 - 2	<ul style="list-style-type: none">• Легкий нагрів невеликої кількості їжі• Топлення шоколаду, масла і приготування продуктів, що швидко підгорають• Легке тушкування• Повільний нагрів
3 - 4	<ul style="list-style-type: none">• Повторний нагрів• Швидке тушкування• Приготування рису
5 - 6	<ul style="list-style-type: none">• Млинці
7 - 8	<ul style="list-style-type: none">• Пасерування• Приготування пасти
9	<ul style="list-style-type: none">• Смаження в олії• Обсмаження• Доведення супу до кипіння• Кип'ятіння води

Догляд та чищення

Що?	Як?	Важливо!
Щоденні забруднення на склі (відбитки пальців, сліди, плями, залишені їжею, або немасляні патьоки на склі)	<ol style="list-style-type: none">1. Вимкніть електроживлення варильної панелі.2. Поки скло тепле (але не гаряче!), використовуйте засіб для чищення, призначений для варильної панелі3. Промийте та витріть насухо чистою тканиною або паперовою серветкою.4. Увімкніть електроживлення варильної панелі.	<ul style="list-style-type: none">• Коли електроживлення варильної панелі вимкнено, індикація "гаряча поверхня" буде відсутня, але зона приготування все ще буде гарячою! Будьте дуже обережні.• Використання жорстких металевих мочалок, нейлонових губок й жорстких/абразивних чистячих засобів може призвести до виникнення подряпин на склі. Завжди читайте етикетку, щоб переконатися у тому, що ваш м'який засіб або губка підходять.• Не залишайте залишки засобу для чищення на варильній панелі: скло може забруднитися.

<p>Сліди переливу й плавлення, а також цукрові розводи на склі</p>	<p>Їх слід негайно видаляти за допомогою лопатки для перегортання, шпателя або скребка, які можна використовувати для склокерамічних варильних панелей, але остерігайтеся гарячих поверхонь зон приготування:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть електроживлення варильної панелі за допомогою настінного вимикача. 2. Тримайте лезо або інший інструмент під кутом 30° і зіскобліть забруднення або розливи на холодну частину варильної панелі. 3. Очистіть забруднення або розливи кухонним рушником або паперовою серветкою. 4. Виконайте дії з 2 по 4, вказані під заголовком «Щоденні забруднення на склі» вище. 	<ul style="list-style-type: none"> • Якнайшвидше видаліть плями, залишені розплавленою та солодкою їжею або слідами переливу. Якщо дозволити їм охолонути на склі, їх може бути важко видалити або навіть остаточно нанести школу скляній поверхні. • Небезпека порізів: коли запобіжна кришка знята, гостре лезо у скребці відкрите. Користуйтеся ним з особливою обережністю та зберігайте в безпечному і недоступному для дітей місці.
<p>Сліди переливу на сенсорних елементах керування</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Вимкніть електроживлення варильної панелі. 2. Промокніть розлив 3. Витріть область сенсорних елементів керування чистою зволоженою губкою або матерією. 4. Очистіть область насухо паперовою серветкою. 5. Увімкніть електроживлення варильної панелі. 	<ul style="list-style-type: none"> • Варильна панель може самостійно подавати звуковий сигнал і вимкнутися, а сенсорні елементи керування можуть не функціонувати, якщо вони покриті рідиною. Перед ввімкненням слід переконатися, що область сенсорних елементів керування витерта насухо.

Корисні поради

Проблема	Можливі причини	Що робити
<p>Варильна панель не вмикається.</p>	<p>Відсутнє живлення.</p>	<p>Переконайтеся, що варильна панель підключена до джерела живлення і що вона увімкнена. Перевірте, чи не вимкнена подача електроенергії у вашому домі чи місцевості. Якщо все перевірено, а проблема залишилася, викличте кваліфікованого фахівця.</p>
<p>Сенсорні елементи керування не реагують на дотик.</p>	<p>Елементи керування заблоковані.</p>	<p>Розблокуйте елементи керування. Див. вказівки у розділі «Застосування індукційної варильної панелі».</p>

Сенсорні елементи насилу піддаються керуванню.	На елементах керування може бути невелика плівка води або, можливо, ви торкаєтеся елементів керування кінчиком пальця.	Переконайтеся, що область сенсорного керування є сухою, і торкайтеся до органів керування подушечкою пальця.
Скло подряпане.	Кухонний посуд має вищерблені краї. Використовуються невідповідні абразивні губки або засоби для чищення.	Використовуйте кухонний посуд з плоскою та гладкою основою. Див. «Вибір відповідного кухонного посуду». Див. «Догляд та чищення».
Деякі ємності можуть виробляти тріск або з шумом клацати.	Це може бути викликано конструкцією вашого кухонного посуду (шари різних металів вібрають по-різному).	Це нормально для кухонного посуду й не свідчить про наявність несправності.

Технічні характеристики

Вага та розміри наведені приблизно. Оскільки ми постійно прагнемо поліпшити нашу продукцію, ми можемо змінювати технічні характеристики та дизайн без попереднього повідомлення.

Кухонна варильна панель	ННУ-С64NVB	ННУ-С64NFB
Зони нагріву	4 Зони	
Напруга джерела живлення	~220-240 В/~380-415 В, 50-60 Гц	
Встановлена електрична потужність	5490-6533 Вт	
Загальні розміри Д×Ш×В (мм)	590X520X52	
Розміри для вбудовування А×В (мм)	560X490	

Кухонна варильна панель	ННУ-С64DVB	ННУ-С64DFB
Зони нагріву	4 Зони	
Напруга джерела живлення	~ 220-240 В/~ 380-415 В , 50-60 Гц	
Встановлена електрична потужність	5856-6969 Вт	
Загальні розміри Д×Ш×В (мм)	590X520X52	
Розміри для вбудовування А×В (мм)	560X490	

Кухонна варильна панель	ННУ-С64ТОВВ	ННУ-С64ТОФВ
Зони нагріву	4 Зони	
Напруга джерела живлення	~220-240 В/~380-415 В , 50-60 Гц	
Встановлена електрична потужність	6130-7295 Вт	
Загальні розміри Д×Ш×В (мм)	590Х520Х52	
Розміри для вбудовування А×В (мм)	560Х490	

Кухонна варильна панель	ННУ-С53НВВ	
Зони нагріву	3 Зони	
Напруга джерела живлення	~220-240 В/~380-415 В , 50-60 Гц	
Встановлена електрична потужність	4392-5226 Вт	
Загальні розміри Д×Ш×В (мм)	450х510Х44	
Розміри для вбудовування А×В (мм)	425Х495	

Кухонна варильна панель	ННУ-С32ДВВ	
Зони нагріву	2 Зони	
Напруга джерела живлення	~220-240 В , 50-60 Гц	
Встановлена електрична потужність	2928-3484 Вт	
Загальні розміри Д×Ш×В (мм)	288Х520Х52	
Розміри для вбудовування А×В (мм)	268Х500	

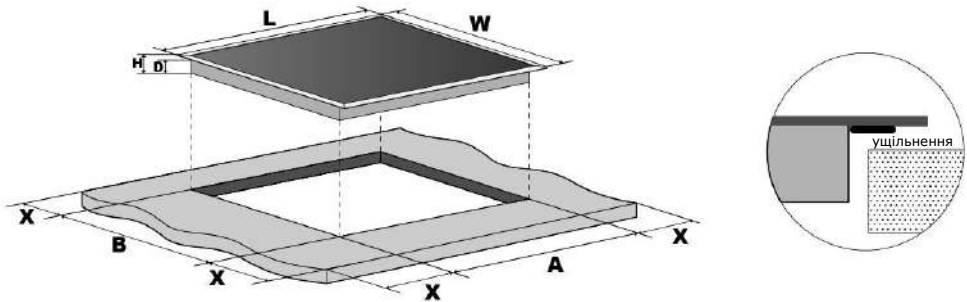
Встановлення

Вибір обладнання для встановлення

Виріжте робочу поверхню відповідно до розмірів, зазначених на кресленні.

Навколо отвору слід передбачити простір не менше ніж 5 см для встановлення й використання.

Переконайтеся, що товщина робочої поверхні становить не менше ніж 30 мм. Обирайте теплостійкий матеріал робочої поверхні, щоб уникнути великої деформації, викликаної тепловим випромінюванням від гарячої пластини. Як показано нижче:

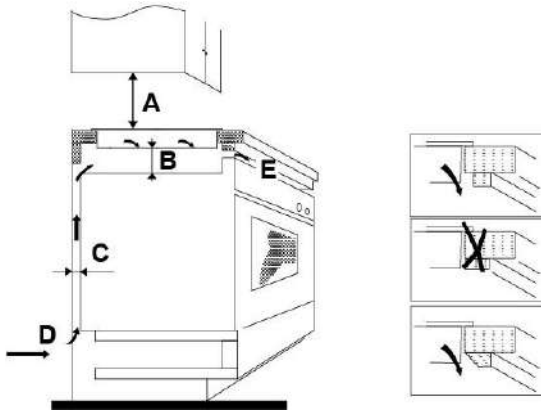


Тип панелі	L (мм)	W (мм)	H (мм)	D (мм)	A (мм)	B (мм)	X (мм)
Панель з 4 зонами	590	520	52	48	560	490	Не менш ніж 50
Панель з 3 зонами	450	510	44	40	425	495	Не менш ніж 50
Панель з 2 зонами	288	520	52	48	268	500	Не менш ніж 50

За будь-яких обставин треба забезпечити належну вентиляцію керамічної варильної панелі; отвори для повітря, що входить і виходить, не повинні бути заблокованими. Переконайтеся, що керамічна панель знаходиться в хорошому робочому стані. Як показано нижче



Примітка: Безпечна відстань між нагрівальною плитою та шафою над плитою повинна складати не менше ніж 6) 0 мм.



A (мм)	B (мм)	C (мм)	D	E
6) 0 мм	не менш ніж 50	не менш ніж 30	Повітряабірник	Вент. отвір 10 мм

Перед встановленням варильної поверхні треба переконатися, що

- Робоча поверхня квадратна та рівна, а ніякі будівельні елементи не порушують вимоги до наявності необхідного простору
- Робоча поверхня виготовлена з теплостійкого матеріалу
- Якщо варильна поверхня встановлена над духовкою, то духовка має бути оснащена охолоджуючим вентилятором
- Встановлення має відповідати всім габаритним вимогам і діючим стандартам безпеки та нормативам
- Відповідний вимикач, що забезпечує повне від'єднання від джерела живлення, включений до постійної проводки, змонтований та встановлений для відповідності місцевим нормам та вимогам до електроустановок.
- вимикач повинен бути затвердженого типу та забезпечувати розімкнення контактів з повітряним зазором 3 мм на всіх полюсах (або на всіх активних [фаза] провідниках у разі, якщо місцеві правила електромонтажу дозволяють вносити такі зміни до вимог)
- Споживач повинен мати легкий доступ до вимикача встановленої варильної панелі
- При виникненні сумнівів щодо встановлення варто проконсультуватися з місцевою службою технічного контролю будівництва
- Поверхню стін, що оточують варильну панель, слід вкрити теплостійким покриттям, що легко чиститься (наприклад, керамічною плиткою).

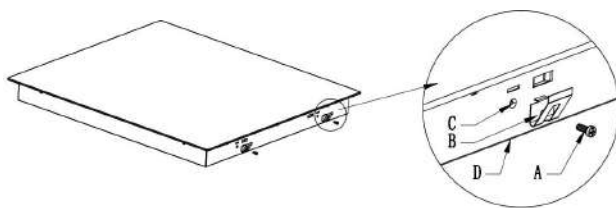
Перед встановленням варильної поверхні треба переконатися, що

- Відсутній доступ до кабелю електроживлення через дверцята або шухляди шафи для посуду
- Є ефективний приплив свіжого повітря із зовнішньої частини меблів до основи варильної панелі
- Якщо варильна панель встановлена над шухлядою або шафою для посуду, то під основою варильної панелі має бути встановлений захисний бар'єр від перегріву
- Споживач має легкий доступ до вимикача

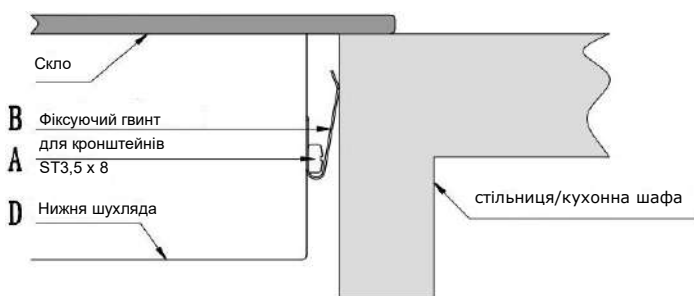
Перед розміщенням кріпильних кронштейнів

Пристрій потрібно розмістити на стійкій гладкій поверхні (використовуйте упаковку). Не докладайте зусиль до елементів керування, що виступають з варильної панелі.

Закріпіть варильну панель на робочій поверхні, пригвинтивши чотири кронштейни до дна варильної панелі (див. зображення) після встановлення.



A	B	C	D
гвинт	кронштейн	отвір для гвинта	основа

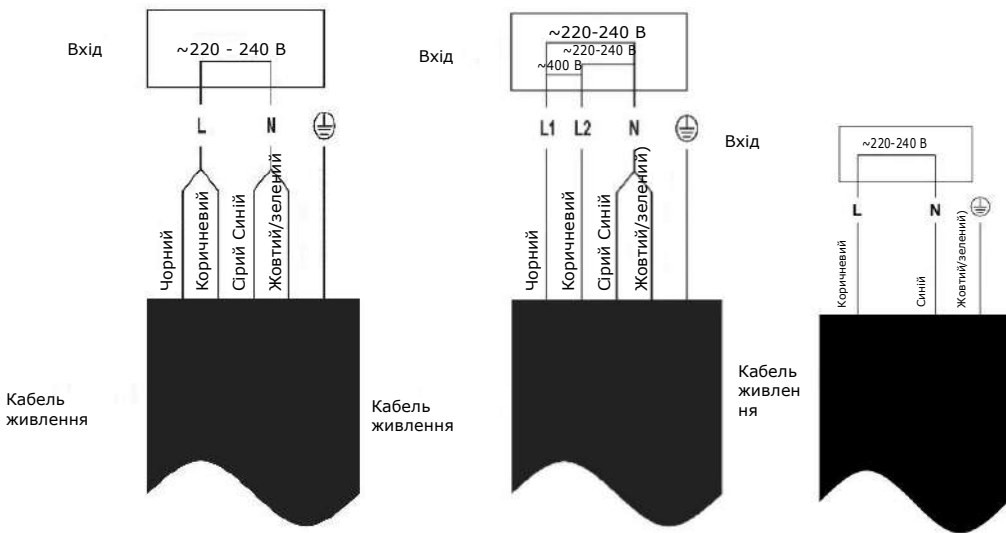


Заходи безпеки


1. Керамічна варильна панель має бути встановлена кваліфікованим персоналом або фахівцями. У нашому штаті є професіонали, які готові надати вам послуги. Не виконуйте операції самостійно.
2. Не слід під'єднувати керамічну варильну панель до холодильного обладнання, посудомийних машин і обертових сушарок.
3. Керамічна варильна панель має бути встановлена таким чином, щоб забезпечити гарне тепловідведення, що покращує її надійність.
4. Стіна та зона індукційного нагріву над поверхнею стола повинні витримувати температуру нагріву.
5. Щоб уникнути будь-якої шкоди, слід запобігати нагріву за допомогою багат шарової прокладки та клейкого матеріалу.
6. Не слід використовувати парочистувач.
7. Кераміку слід під'єднувати тільки до живлення з повним опором системи не більш ніж 0,427 Ом. У разі необхідності проконсультуйтеся зі своєю енергопостачальною організацією щодо повного опору системи.

Під'єднання панелі до основної мережі живлення

Під'єднання панелі до основної мережі живлення слід виконувати відповідно до Діючого стандарту або з використанням однополюсного автоматичного вимикача. Спосіб приєднання показаний нижче.



1. Якщо кабель пошкоджений або вимагає заміни, це має зробити фахівець з післяпродажного обслуговування за допомогою відповідних інструментів, щоб уникнути будь-яких нещасних випадків.
2. Якщо пристрій має бути підключений безпосередньо до електричної мережі, необхідно встановити автоматичний вимикач з мінімальним зазором 3 мм між контактами.
3. Встановлювач повинен гарантувати виконання відповідного електричного приєднання, що відповідає правилам безпеки.
4. Кабель не повинен бути зігнутим або здавленим.
5. Кабель необхідно регулярно перевіряти, а його заміна повинна проводитися кваліфікованими спеціалістами.

 <p>УТИЛІЗАЦІЯ: Не утилізуйте цей виріб як побутові відходи, що не підлягають сортуванню. Необхідний окремий збір таких відходів для спеціальної обробки.</p>	<p>Пристрій має маркування, що відповідає Європейській директиві 2012/19/EU про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE). Забезпечуючи належну утилізацію пристрою, ви допоможете запобігти будь-якому можливому негативному впливу на довкілля та здоров'я людини, який в іншому випадку міг би бути заподіяний при неналежній утилізації. Символ на виробі означає, що його можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його слід вивозити до пункту збору для переробки електронних і електротехнічних виробів. Пристрій вимагає спеціального видалення відходів. Для отримання більш детальної інформації про обробку, відновлення та вторинну обробку цього пристрою, зв'яжіться зі своїм місцевим органом самоврядування, своєю службою з вивезення та утилізації відходів або з магазином, в якому ви його придбали. Для отримання більш детальної інформації про обробку, відновлення та вторинну обробку цього пристрою, зв'яжіться зі своїм місцевим органом самоврядування, своєю службою з вивезення та утилізації відходів або з магазином, в якому ви його придбали.</p>
--	--

Інформація про домашні варильні панелі, що відповідають вимогам
Регламенту Комісії (ЄС) № 66/2014

	Позначення	Значення	Од. вим.
Позначення моделі		ННУ-С64NVB ННУ-С64NFB	
Тип варильної панелі:		Керамічна	
Кількість зон/місць приготування		4	
Технологія нагріву (індукційні зони приготування, індукційні місця приготування, місця приготування, що випромінюють, суцільна нагрівальна плита, трубчаста нагрівальна плита)		Зони приготування з випроміненням	
Для круглих зон або місць приготування	∅	Зона 1 : 20 Зона 2 : 16.5 Зона 3 : 20 Зона 4 : 16.5	см
Для некруглих зон та місць приготування	L W	—	см
Споживання енергії на зону приготування, на кг	Є _{електричне приготування}	Зона 1 : 188 Зона 2 : 186 Зона 3 : 188 Зона 4 : 186	Вт х год/кг
Споживання енергії варильною панеллю, на кг	Є _{електричне приготування}	187	Вт х год/кг

Інформація про домашні варильні панелі, що відповідають
вимогам Регламенту Комісії (ЄС) № 66/2014

	Позначення	Значення	Од. вим.
Позначення моделі		ННУ-С64DVB ННУ-С64DFB	
Тип варильної панелі:		Керамічна	
Кількість зон/місць приготування		4	
Технологія нагріву (індукційні зони приготування, індукційні місця приготування, місця приготування, що випромінюють, суцільна нагрівальна плита, трубчаста нагрівальна плита)		Зони приготування з випроміненням	
Для круглих зон або місць приготування	∅	Зона 1 : 23 Зона 2 : 16.5 Зона 3: 20 Зона 4 : 16.5	см
Для некруглих зон та місць приготування	L W	—	см
Споживання енергії на зону приготування, на кг	Є _{електричне приготування}	Зона 1: 167 Зона 2: 186 Зона 3: 188 Зона 4: 186	Вт х год/кг
Споживання енергії варильною панеллю, на кг	Є _{електричне приготування}	181.8	Вт х год/кг

Інформація про домашні варильні панелі, що відповідають
вимогам Регламенту Комісії (ЄС) № 66/2014

	Позначення	Значення	Од. вим.
Позначення моделі		ННУ-С64ТОВВ ННУ-С64ТОФВ	
Тип варильної панелі:		Керамічна	
Кількість зон/місць приготування		4	
Технологія нагріву (індукційні зони приготування, індукційні місця приготування, місця приготування, що випромінюють, суцільна нагрівальна плита, трубчаста нагрівальна плита)		Зони приготування з випроміненням	
Для круглих зон або місць приготування	∅	Зона 1: 23 Зона 2: 16.5 Зона 4: 16.5	см
Для некруглих зон та місць приготування	L W	Зона 3: 16.5x27	см
Споживання енергії на зону приготування, на кг	Є _{електричне приготування}	Зона 1: 187.1 Зона 2: 186 Зона 3: 176.9 Зона 4: 186	Вт х год/кг
Споживання енергії варильною панеллю, на кг	Є _{електричне приготування}	184	Вт х год/кг

Інформація про домашні варильні панелі, що відповідають
вимогам Регламенту Комісії (ЄС) № 66/2014

	Позначення	Значення	Од. вим.
Позначення моделі		ННУ-С53NVB	
Тип варильної панелі:		Керамічна	
Кількість зон/місць приготування		3	
Технологія нагріву (індукційні зони приготування, індукційні місця приготування, місця приготування, що випромінюють, суцільна нагрівальна плита, трубчаста нагрівальна плита)		Зони приготування з випроміненням	
Для круглих зон або місць приготування	∅	Зона 1: 20 Зона 2: 16.5 Зона 3: 20	см
Для некруглих зон та місць приготування	L W	--	см
Споживання енергії на зону приготування, на кг	Є _{електричне приготування}	Зона 1: 188 Зона 2: 186 Зона 3: 188	Вт х год/кг
Споживання енергії варильною панеллю, на кг	Є _{електричне приготування}	187.3	Вт х год/кг

Інформація про пристрій «Кухонна електрична варильна панель» відповідно до Регламенту комісії (ЄС) №66/2014			
	Позначення	Значення	Од. вим.
Позначення моделі		ННУ-С32DVB	
Тип варильної панелі:		Керамічна	
Кількість зон/місць приготування		2	
Технологія нагріву (індукційні зони приготування, індукційні місця приготування, місця приготування, що випромінюють, суцільна нагрівальна плита, трубчаста нагрівальна плита)		Зони приготування з випроміненням	
Для круглих зон або місць приготування	∅	Зона 1 : 16.5 Зона 2 : 200	см
Для некруглих зон та місць приготування	L W	–	см
Споживання енергії на зону приготування, на кг	Є _{електричне приготування}	Зона 1: 186 Зона 2: 187	Вт х год/кг
Споживання енергії варильною панеллю, на кг	Є _{електричне приготування}	186.5	Вт х год/кг

Код матеріалу: Z 308720722

Видання: V09

ОБСЛУГОВУВАННЯ КЛІЄНТІВ

Служба підтримки клієнтів

Ми рекомендуємо звертатися в службу підтримки клієнтів компанії «Хайер», а також використовувати оригінальні запасні частини. Якщо у вас виникли проблеми з побутовою технікою, спочатку ознайомтеся з розділом “Усунення несправностей”.

Якщо ви не знайшли вирішення проблеми, будь ласка, зверніться:

— до вашого офіційного дилера або

— до нашого колл-центру:

8-800-250-43-05 (РФ),

8-10-800-2000-17-06 (РБ),

00-800-2000-17-06 (Узбекистан)

0-800-501-157 (Україна)

— на сайт www.haier-europe.com, де можна залишити заявку на обслуговування, а також знайти відповіді на актуальні питання.

Звертаючись до нашого сервісного центру, будь ласка, підготуйте наступну інформацію, яку ви зможете знайти на паспортній табличці та в чеку:

Модель _____

Серійний номер _____

Дата продажу _____



Також, будь ласка, перевірте наявність гарантії та документів про продаж.

Важливо! Відсутність на приладі серійного номеру унеможливорює для виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування. Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікуючі таблички. Відсутність заводських табличок може стати причиною відмови від виконання гарантійних зобов'язань.

До цього документу можуть бути внесені зміни без попереднього повідомлення. Виробник залишає за собою право вносити зміни в конструкцію і комплектацію виробу без додаткового повідомлення.

Повідомляємо Вам, що наша продукція сертифікована на відповідність обов'язковим вимогам відповідно до чинного законодавства України. Інформацію по сертифікації наших приладів, дані про номер сертифіката/декларації про відповідність та строк його дії, Ви також можете отримати в Службі підтримки клієнтів.

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Шановний покупець!

Корпорація «Хайер», що знаходиться за адресою: Офіс S401, Хайер бренд білдінг, Хайер Індастрі парк Хай-тек зон, Лаошан Дістрікт, Циндао, Китай, дякує Вам за Ваш вибір, гарантує високу якість і бездоганне функціонування даного виробу при дотриманні правил його експлуатації. Офіційний термін служби на вироби побутової техніки, призначені для використання в побуті - на телевізори 5 років, на планшетні комп'ютери, ноутбуки і телевізійні приставки 3 роки, на роботи-пилососи 4 роки, на мобільні телефони і гіроскутери 2 роки, на інші товари 7 років з дня передачі виробу кінцевому споживачеві. З огляду на високу якість продукції, фактичний термін експлуатації може значно перевищувати офіційний. Рекомендуємо після завершення терміну експлуатації зателефонувати у сервісний центр для проведення профілактичних робіт та отримання рекомендацій. Вся продукція виготовлена з урахуванням умов експлуатації і пройшла відповідну сертифікацію на відповідність технічним вимогам.

Щоб уникнути непорозумінь, переконливо просимо Вас при покупці уважно вивчити інструкцію по експлуатації, умови гарантійних зобов'язань і перевірити правильність заповнення гарантійного талону. У разі неправильного або неповного заповнення гарантійного талону зверніться до кваліфікованого персоналу. Даний виріб являє собою технічно складний товар побутового призначення. Якщо куплений Вами виріб вимагає спеціального встановлення і підключення, настійно рекомендуємо Вам звернутися до авторизованого партнера Хайер.

Цим гарантійним талоном Корпорація «Хайер» підтверджує прийняття на себе зобов'язань по задоволенню вимог споживачів, встановлених чинним законодавством про захист прав споживачів, іншими нормативними актами в разі виявлення недоліків виробу. Однак Корпорація «Хайер» залишає за собою право відмовити як в гарантійному, так і у додатковому сервісному обслуговуванні виробу в разі недотримання викладених нижче умов.

Умови гарантійного і додаткового сервісного обслуговування

Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування поширюється тільки на вироби, укомплектовані гарантійним талоном встановленого зразку. Корпорація «Хайер» встановлює гарантійний термін в 12 місяців з дня передачі товару споживачеві і виконує додаткове сервісне обслуговування протягом 36 місяців з дня передачі товару споживачеві *. Щоб уникнути можливих непорозумінь, зберігайте протягом терміну служби документи, що додаються до виробу при його продажі (товарний чек, касовий чек, інструкція з експлуатації, гарантійний талон). Додаткове сервісне обслуговування виробу - безкоштовно для споживача усунення недоліків виробу, які виникли з вини Виробника. Дана послуга надається тільки при пред'явленні власником товарного і касового чеків виробу та інших документів, що підтверджують факт придбання виробу.

Гарантійне сервісне обслуговування проводиться виключно авторизованими партнерами Хайер. Повний список авторизованих партнерів на території ЄАЕС ви можете дізнатися в Інформаційному центрі «Хайер» за телефонами:

8-800-250-43-05 - для Споживачів з Росії (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів Росії)
8-10-800-2000-17-06 - для Споживачів з Білорусі (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів Білорусі)
0-800-501-157 - для Споживачів з України (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів України)
00-800-2000-17-06 - для Споживачів з Узбекистану (безкоштовний дзвінок зі стаціонарних телефонів Узбекистану)

або на сайті: www.haier-europe.com, або зробивши запит по електронній пошті: help@haieronline.ru. Дані авторизованих партнерів можуть бути змінені, за довідками звертайтеся до Інформаційного центру «Хайер».

Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування не поширюється на вироби, недоліки яких виникли внаслідок:

- порушення споживачем умов і правил експлуатації, зберігання і/або транспортування товару;
 - неправильного встановлення і/або підключення виробу;
 - порушення технології робіт з холодильним контуром і електричними з'єднаннями, як і залучення до монтажу Виробу осіб, які не мають відповідної кваліфікації, підтверженої документально.
 - відсутності своєчасного технічного обслуговування Виробу в тому випадку, якщо цього вимагає інструкція з експлуатації.
 - надлишкового або недостатнього тиску у водопровідній мережі;
 - застосування миючих засобів, які не відповідають даному типу виробу, а також перевищення рекомендованої дози миючих засобів;
 - використання виробу з метою, для якої він не призначений;
 - дій третіх осіб: ремонт або внесення несанкціонованих виробником конструктивних чи схематичних змін неуповноваженими особами;
 - відхилень від Державних Технічних Стандартів (ГОСТів) і норм мереж живлення;
 - дії непереборної сили (стихія, пожежа, блискавка т. п.);
 - нещасних випадків, умисних або необережних дій споживача або третіх осіб;
 - якщо виявлені пошкодження, викликані потраплянням всередину виробу сторонніх предметів, речовин, рідин, комах, продуктів життєдіяльності комах;
 - спрацьовування термозахисту в наслідок включення не заповненого/в повністю заповненого водою бака водонагрівача
- Гарантійне і додаткове сервісне обслуговування не поширюється на наступні види робіт:
- встановлення і підключення виробу на місці експлуатації;
 - інструктаж та консультування споживача з користування виробом;
 - очищення виробу зовні або зсередини.
- Гарантійному та додатковому сервісному обслуговуванню не підлягають наведені нижче витратні матеріали та аксесуари:
- фільтри для кондиціонерів;
 - фільтри, шланги для підведення/зливу води для пральних і посудомийних машин;
 - шланги, трубки, щітки, насадки, пилосбірники, фільтри для пилососів;
 - тарілки, вертелі, решітки, блюдця і підставки для мікрохвильових печей;
 - фільтри, поглиначі запахів, лампочки, полиці, ящики, контейнери та інші ємності для зберігання продуктів в холодильнику;
 - пульти управління, акумуляторні батареї, елементи живлення, зовнішні блоки живлення та зарядні пристрої;
 - документація, що додається до виробу.

Періодичне обслуговування виробу (заміна фільтрів і т. д.) проводиться за бажанням споживача за додаткову плату.

Важливо! Відсутність на приладі серійного номера унеможливує для Виробника ідентифікацію приладу і, як наслідок, його гарантійне обслуговування. Забороняється видаляти з приладу заводські ідентифікаційні таблички. Пошкодження або відсутність заводських табличок може стати причиною відмови виконання гарантійних зобов'язань.

* додаткове сервісне обслуговування не поширюється на електричні водонагрівачі, мікрохвильові печі, холодильники моделей HRB-331, морозильники, газові плити, пилососи, пилососи-роботи, телевізори, приставки телевізійні, планшетні комп'ютери, ноутбуки, мобільні телефони, гіроскутери

Авторизований сервісний центр в Україні -
Мережа «Крок-ТТЦ» <http://krok-ttc.com/>
Тел. Гарячої лінії: 0 (800) 504 504
Адреси сервісних центрів наведені за посиланням
<https://krok-ttc.com/warranty/service-center.html>

Офіційне найменування	Місто	Телефон для клієнта	Адреса
Закрите акціонерне товариство «Єдина служба сервісу А-Айсберг»	Москва	8-800-250-43-05	127644 м. Москва, вул. Вагоноремонтна 10, буд. 1
Товариство з обмеженою відповідальністю «Авторизований Центр «Піонер Сервіс»	Санкт-Петербург	8-800-250-43-05	191040 м Санкт-Петербург, Ліговський пр-кт, б. 52 літ. А
Товариство з обмеженою відповідальністю «Архсервіс-центр»	Архангельськ	8-800-250-43-05	163000 м. Архангельськ, вул. Воскресенська, д. 85
Товариство з обмеженою відповідальністю «Техінсервіс»	Сочі	8-800-250-43-05	354068 м. Сочі, вул. Донська, 3
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТехноВідеоСервіс»	Казань	8-800-250-43-05	420100 м. Казань, вул. Проточна д. 8
Товариство з обмеженою відповідальністю ДОМСЕРВІС	Володимир	8-800-250-43-05	600017 м. Володимир, вул. Батурина, б. 39
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС – Краснодар»	Краснодар	8-800-250-43-05	350058 м. Краснодар, вул. Кубанська, 47
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС-Н. Новгород»	Нижній Новгород	8-800-250-43-05	603098 м. Нижній Новгород, вул. Артільна, б. 31
Товариство з обмеженою відповідальністю «ТРАНССЕРВІС-Єкатеринбург»	Єкатеринбург	8-800-250-43-05	Єкатеринбург, вул. Шарташского д 10
Товариство з обмеженою відповідальністю «Циклон»	Омськ	8-800-250-43-05	644042, м Омськ, пр.К. Маркса 34а, оф. 410
Товариство з обмеженою відповідальністю «ГлавБитСервіс»	Томськ	8-800-250-43-05	Томськ, вул. Маяковська 25/7
Товариство з обмеженою відповідальністю «СервісБіттехніка»	Оренбург	8-800-250-43-05	460044 м. Оренбург, вул. Конституції, б. 4
Товариство з обмеженою відповідальністю «Сибсервіс»	Новокузнецьк	8-800-250-43-05	654066 м. Новокузнецьк, вул. Грдіни, б. 18
Товариство з обмеженою відповідальністю «АРГОН-СЕРВІС»	Новоросійськ	8-800-250-43-05	353905 м. Новоросійськ, вул. Серова,
Товариство з обмеженою відповідальністю «Аліка-Сервіс»	Іркутськ	8-800-250-43-05	664019 м. Іркутськ, вул. Писарева, д. 18-а
ТОВ «КРОК-ТТЦ» *	Київ*	+38 (095) 288-88-21	м. Київ вул. Райдужна б. 25Б
Сервісний центр	Ташкент	(+998 71) 207 10 01	-
ТДВ «ЦБТСервіс»	м.Мінськ	375-17-262-95-50	м.Мінськ, вул. Я Коласа 52
ТОВ «РоялТерм»	м.Мінськ	375-29-198-11-50	м.Мінськ, вул. Орловська 40А, офіс 7
ТОО Сервіс Маг	м.Алмати	8 (727) 233 30 00	050002, м.Алмати, вул. Калдаякова 17
ТОО Аскон-7	м.Алмати	7 (727) 397 75 75	050010, м.Алмати, вул. Сагадат Нурмагамбетова 25

Список АСЦ може бути змінений. Актуальну інформацію ви можете отримати на нашому сайті www.haier-europe.com.

*Адреси сервіс-них центрів в регіонах уточнюйте на сайті www.krok-ttc.com або за телефонами гарячої лінії.

Haier

Изготовитель: «Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.»
Адрес: Room S401, Haier Brand building, Haier Industry park
Hi-tech Zone, Laoshan District Qingdao, China

Өндіруші: «Haier Overseas Electric Appliances Corp. Ltd.»
Мекенжайы: Рум S401, Хайер бренд билдинг, Хайер
индастри парк Хай-тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Қытай

Виробник: «Хайер Оверсіз Електрик Апплаенсіз Корп. Лтд.»
Адреса: Рум S401, Хайер бренд білдінг, Хайер індастрі парк
Хай-тек зон, Лаошан дистрикт, Циндао, Китай

Уполномоченная организация / Импортёр: ООО «ХАР»
Адрес: 121099, г. Москва, Новинский бульвар, д.8, этаж 16,
офис 1601
Тел.: 8-800-250-43-05, адрес эл. почты: info@haierrussia.ru

Импорттаушы: «ХАР» ЖШҚ
Мекенжайы: 121099, Мәскеу қаласы, Новинский бульвары,
8-үй, 16-қабат, кеңсе 1601
Тел.: 8-800-250-43-05, эл.поштаның мекенжайы:
info@haierrussia.ru

Дата изготовления и
гарантийный срок указаны
на этикетке устройства

Шығарылған күні және
кепілдік мерзімі
құрылғының
заттаңбасында көрсетілген

Дата виготовлення та
гарантійний строк вказані
на етикетці пристрою

